

**KatS-Dv 620**

**Geräte und Hilfsmittel  
des  
Betreuungsdienstes**

Ausgabe 1991

Hiermit wird die KatS-Dv 620 „Geräte und Hilfsmittel des Betreuungsdienstes“ erlassen.

Bis zum Erscheinen einer Gerätevorschrift für den Versorgungsdienst ist der Abschnitt 1 „Küchenausstattung“ (ohne Kapitel 1.3) dieser Vorschrift auch für die Verpflegungstrupps des Versorgungsdienstes verbindlich.

Der Nachdruck – auch auszugsweise – ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung gestattet.

Bundesamt für Zivilschutz  
Im Auftrag  
gez. Menzel  
(Regierungsdirektor)

**1. Ergänzungslieferung**  
**zur**  
**KatS-Dv 620**  
**„Geräte und Hilfsmittel des Betreuungsdienstes“**

Anleitung zum Einordnen der Ergänzungsblätter:

Abschnitt	Zu entfernen		Einzufügen	
	Seiten	Zahl der Blätter	Seiten	Zahl der Blätter
—	Inhaltsverzeichnis	1	Inhaltsverzeichnis	1
1	—	—	Kapitel 1.4	37
	Summe	1	Summe	38

Die Ergänzung ist auf dem Blatt „Durchgeführte Berichtigungen“ der Vorschrift zu vermerken.

Bundesamt für Zivilschutz  
Im Auftrag  
gez. Menzel  
(Regierungsdirektor)

*Singachner*

09.07.02

*KL.*



## Vorbemerkung

Grundlage der vorliegenden KatS-Dv 620 „Geräte und Hilfsmittel des Betreuungsdienstes“ sind die STAN Nr. 061 „Der Betreuungszug“, Nr. 062 „Der Betreuungsleitzug“ und Nr. 063 „Die Betreuungsstelle“, Stand Oktober 1980.

In dieser Vorschrift werden nur die Ausstattungsgegenstände in ihrem Aufbau, in der Handhabung und in der Wartung und Pflege beschrieben, die in der jeweiligen STAN ausgewiesen sind. Unberücksichtigt hiervon bleiben Ausstattungsgegenstände, die auf der Grundlage älterer STAN'en beschafft wurden und teilweise noch in den Einheiten/Einrichtungen vorhanden sind.

Der überwiegende Teil der Ausstattung des Betreuungsdienstes besteht aus Gerätesätzen, denen die einzelnen Gegenstände zugeordnet sind. Um das Auffinden der einzelnen Ausstattungsgegenstände in der „STAN des KatS“ und im „Anlagenband zu den STAN des KatS“ zu erleichtern, sind die einzelnen Gerätebeschreibungen dieser Vorschrift mit einer Kopfleiste versehen, die folgende Angaben enthält, z.B.:

<b>1 Küchenausstattung</b>	
<b>1.2 Der Feldkochherd FKH 57/5 auf Sonderanhänger 57/4</b>	
<b>1.2.2 Der Sonderanhänger 57/4</b>	
<b>Satz/Zusammenstellung</b>	
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	HERD, GAS- Speisenzubereitung für 200 Personen in einem Kochvorgang, gasbeheizt, umrüstbar für flüssige oder feste Brennstoffe, mit Anhänger 2-Rad
<b>VersNr.:</b>	7310 – 12 – 199 – 9085
<b>Einzelgerät</b>	
<b>Handelsname:</b>	Sonderanhänger 57/4
<b>Planungsnummer:</b>	2330 – 00280
<b>VersArtBez.:</b>	Anhänger 2 Rad, 0,75 t
<b>VersNr.:</b>	

Nicht beschrieben werden:

- ABC-Ausstattung aller Fachdienste; siehe KatS-Dv 120, Teil A
- Sanitäts-Ausstattung aller Fachdienste; siehe KatS-Dv 120, Teil B
- Fernmelde-Ausstattung aller Fachdienste; siehe KatS-Dv 120, Teil C\*)
- Beleuchtungs-Ausstattung aller Fachdienste; siehe KatS-Dv 120, Teil D

\*) Der Teil C wurde bisher nicht veröffentlicht!



# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1 Küchenausstattung</b> .....	1
1.1 Das Universalzelt .....	1
1.2 Der Feldkochherd 57/5 auf Sonderanhänger 57/4 .....	17
1.2.1 Der Feldkochherd 57/5 .....	29
1.2.2 Der Sonderanhänger 57/4 .....	51
1.3 Der Speisenbehälter 25 Liter .....	55
1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd) .....	57
1.4.1 Das Kochmodul 115l, doppelwandig .....	79
1.4.2 Das Brat-Backmodul .....	87
1.4.3 Das Stauraummodul .....	93
1.4.4 Das Kaminmodul .....	99
1.4.5 Die Gerätekästen A und B .....	101
1.4.6 Der Universalbrenner MFK .....	105
1.4.7 Der Feststoffbrenner .....	121
1.4.8 Der Sonderanhänger für Feldkochherd FKH 91-M 1 .....	125
<b>2 Meß- und Durchsage-Ausstattung</b> .....	1
2.1 Das Doppelfernrohr 8 × 30 mit Strichplatte .....	1
2.2 Das Handmegaphon .....	5
<b>3 Kennzeichnungsmaterial</b> .....	1
3.1 Die Hinweisschilder*) .....	1
3.2 Die Markierungsausstattung*) .....	3
3.3 Die Absperrleinen .....	5
<b>4 Werkzeugausstattung</b> .....	1
4.1 Der Werkzeugsatz „Hausmeister“ .....	1
4.2 Der Werkzeugsatz „Erdarbeiten“ .....	3
<b>5 Erste-Hilfe-Ausstattung</b> .....	
5.1 Die Erste-Hilfe-Ausstattung des Betreuungsdienstes**) .....	

\*) Ausstattung ist zu beordern!

\*\*) Ausstattung ist noch nicht beschafft! Die Gerätebeschreibung wird zu gegebener Zeit nachgereicht!





# 1 Unterkunftsgeräte

## 1.1 Das Universalzelt

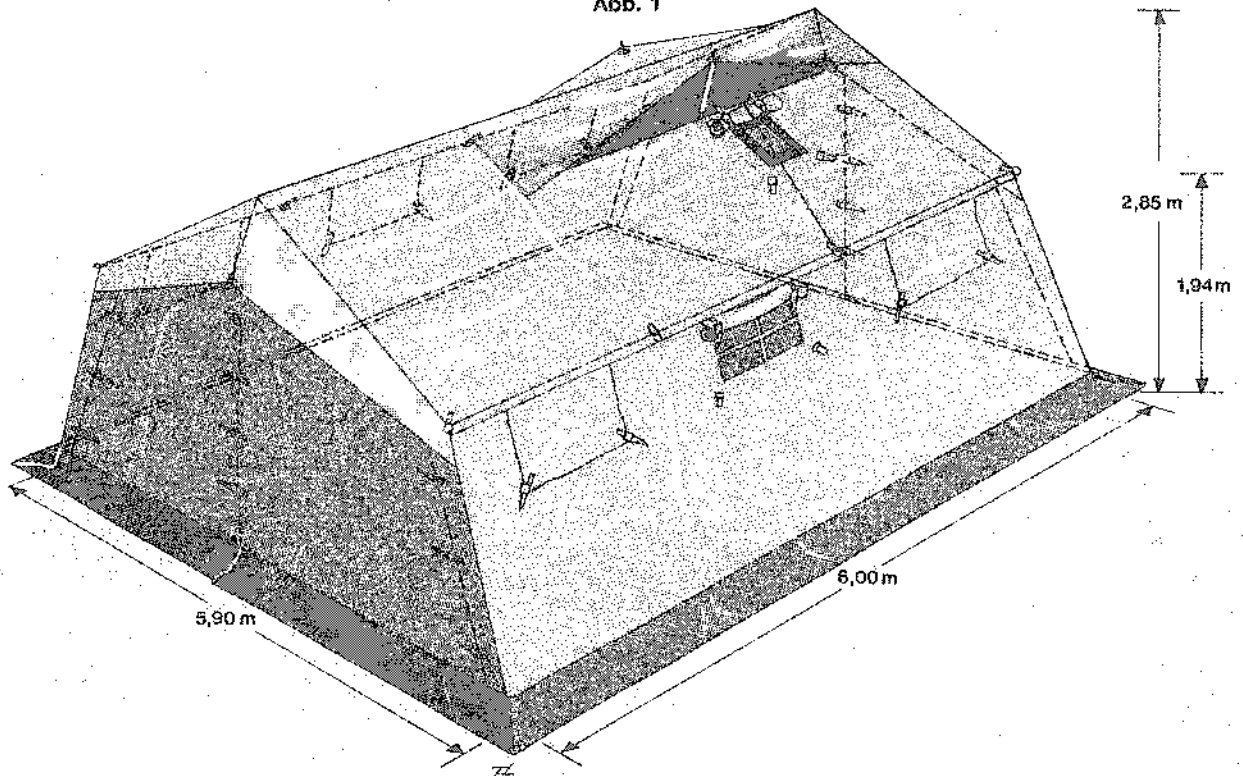
### Satz/Zusammenstellung

STAN-Begriff:	Zelt, Universalzelt
Planungsnummer:	8340 -- 00150
VersArtBez.:	
VersNr.:	8340 - 12 - 180 - 2998

### Das Universalzelt dient

als Wetterschutz für den Feldkochherd bei der Zubereitung von Speisen und Getränken im Freien.

Abb. 1



Universalzelt als Küchenzelt

### Technische Daten

#### — Abmessungen

Zeltgrundfläche:	6,00 m × 5,90 m
Firsthöhe:	2,85 m
Traufhöhe:	1,94 m
Packtasche Zelthaut:	0,80 m × 1,35 m
Packtasche Giebelteile:	0,85 m × 1,35 m
Packtasche Zeltstangen:	0,45 m × 2,50 m
Packtasche Bügel:	1,04 m × 0,52 m
Kiste für Zubehör:	0,74 m × 0,35 m × 0,30 m

#### — Gewichte

Zelthaut in Packtasche:	ca. 58 kg
Giebelwandteile in Packtasche:	ca. 28 kg
Zeltstangen in Packtasche:	ca. 56 kg
Bügel in Packtasche:	ca. 14 kg
Kiste mit Zubehör:	ca. 55 kg
Gesamtgewicht:	ca. 211 kg

## 1.1

### Es besteht aus

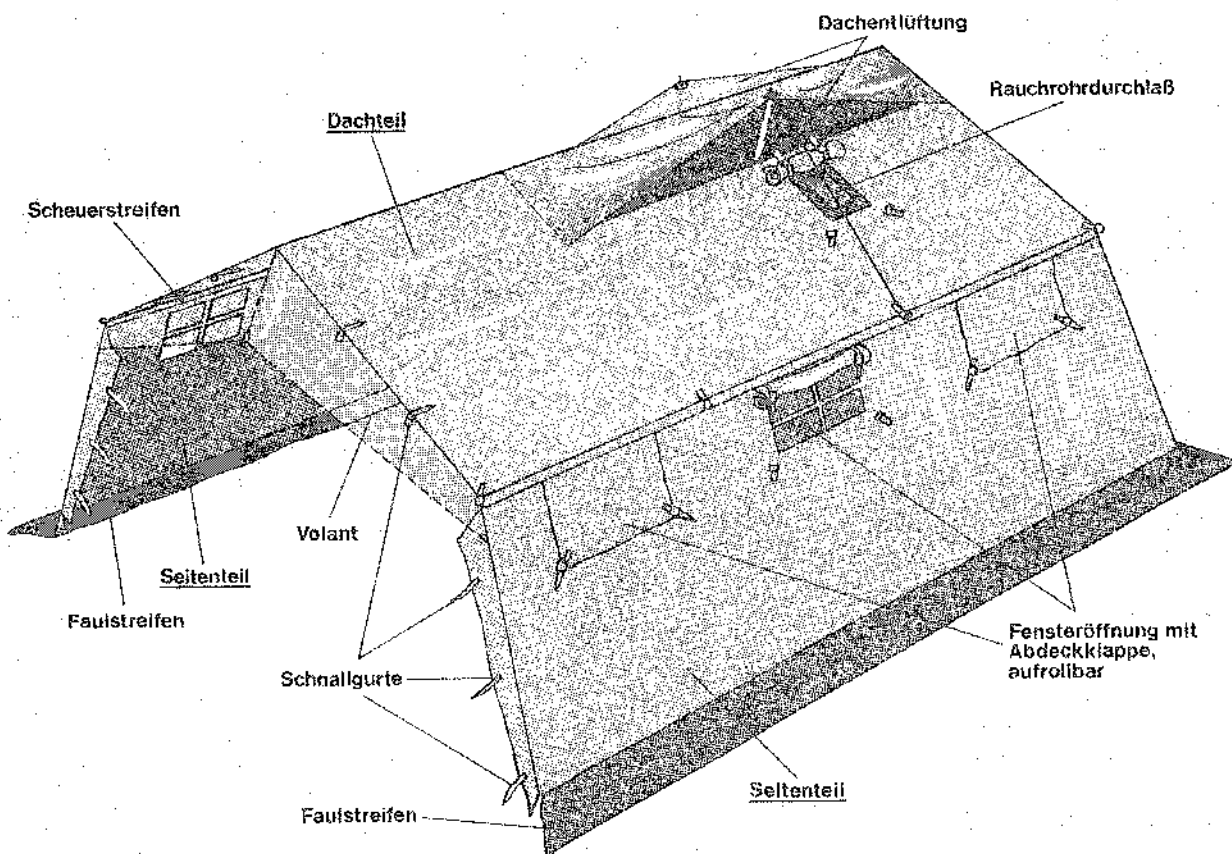
— Zelt Haut

aus weiß eingefärbtem, kunststoffbeschichtetem Zeltgewebe mit Dachteil, zwei Seitenteilen und zwei Volants.

Im **Dachteil** sind ein Rauchrohrdurchlaß mit aufrollbarer Abdeckklappe sowie eine Dachentlüftung mit ausstellbarer Klappe eingearbeitet, im Bereich der Pfetten und Sparren Scheuerstreifen aufgenäht und diverse Schnallgurte angebracht.

In den **Seitenteilen** sind jeweils drei Fensteröffnungen mit Gittergewebe und aufrollbaren Abdeckklappen eingearbeitet, an den Fußenden Faulstreifen aus PVC-beschichtetem Faserstoff angenäht sowie Spannringe, Schnallgurte und Spannrriemen angebracht.

Abb. 2

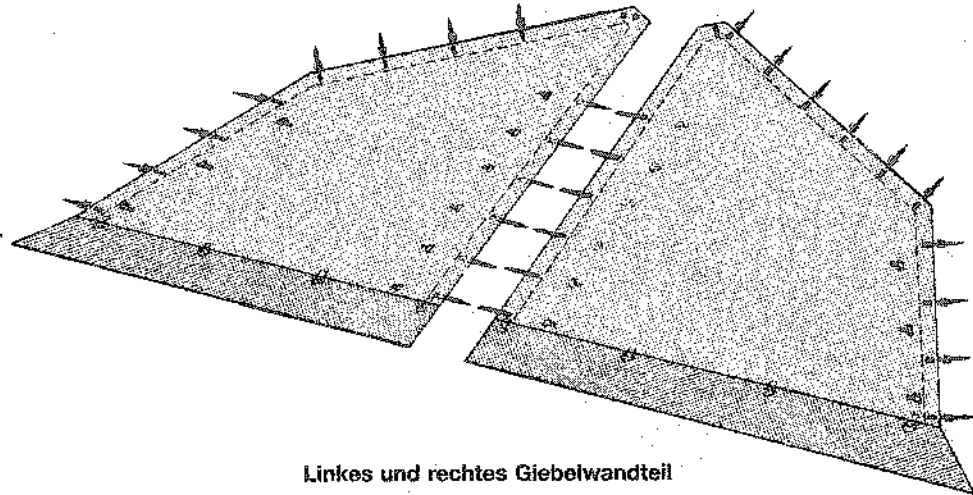


Zelt Haut mit Dachteil, Seitenteilen und Volants

— Giebelwände

aus gleichem Material wie die Zelt Haut, zweiteilig (rechtes und linkes Giebelwandteil), mit aufgenähten Schnallgurten und angenähten Faulstreifen,

Abb. 3

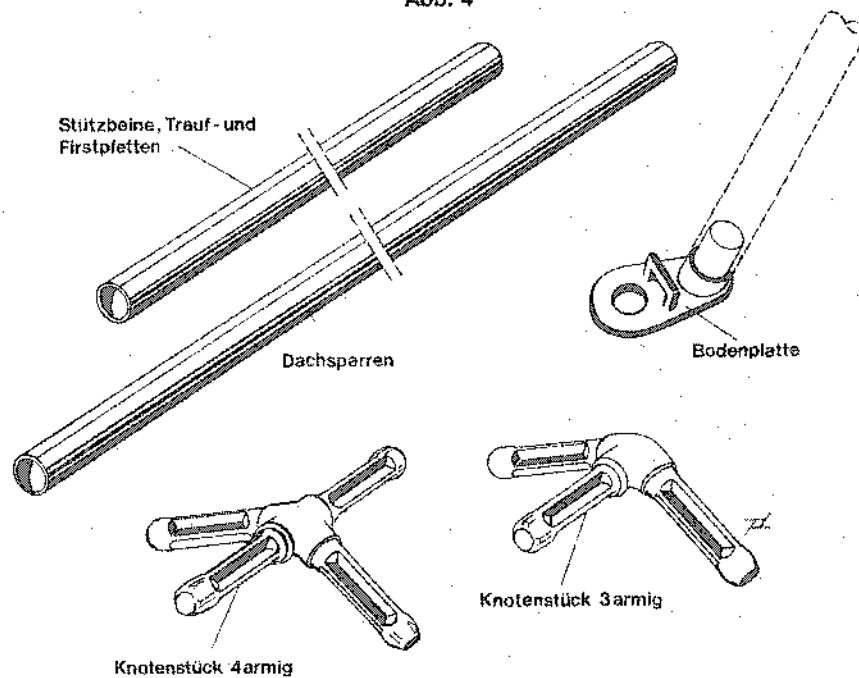


Linkes und rechtes Giebelwandteil

## — Zeltgestänge

- 8 Stück Stützbeine 1940 mm lang
- 6 Stück Traufpfetten 1940 mm lang
- 3 Stück Firstpfetten 1940 mm lang
- 8 Stück Dachsparren 2440 mm lang
- 8 Stück Bodenplatten
- 6 Stück Knotenstücke 4armig
- 6 Stück Knotenstücke 3armig

Abb. 4



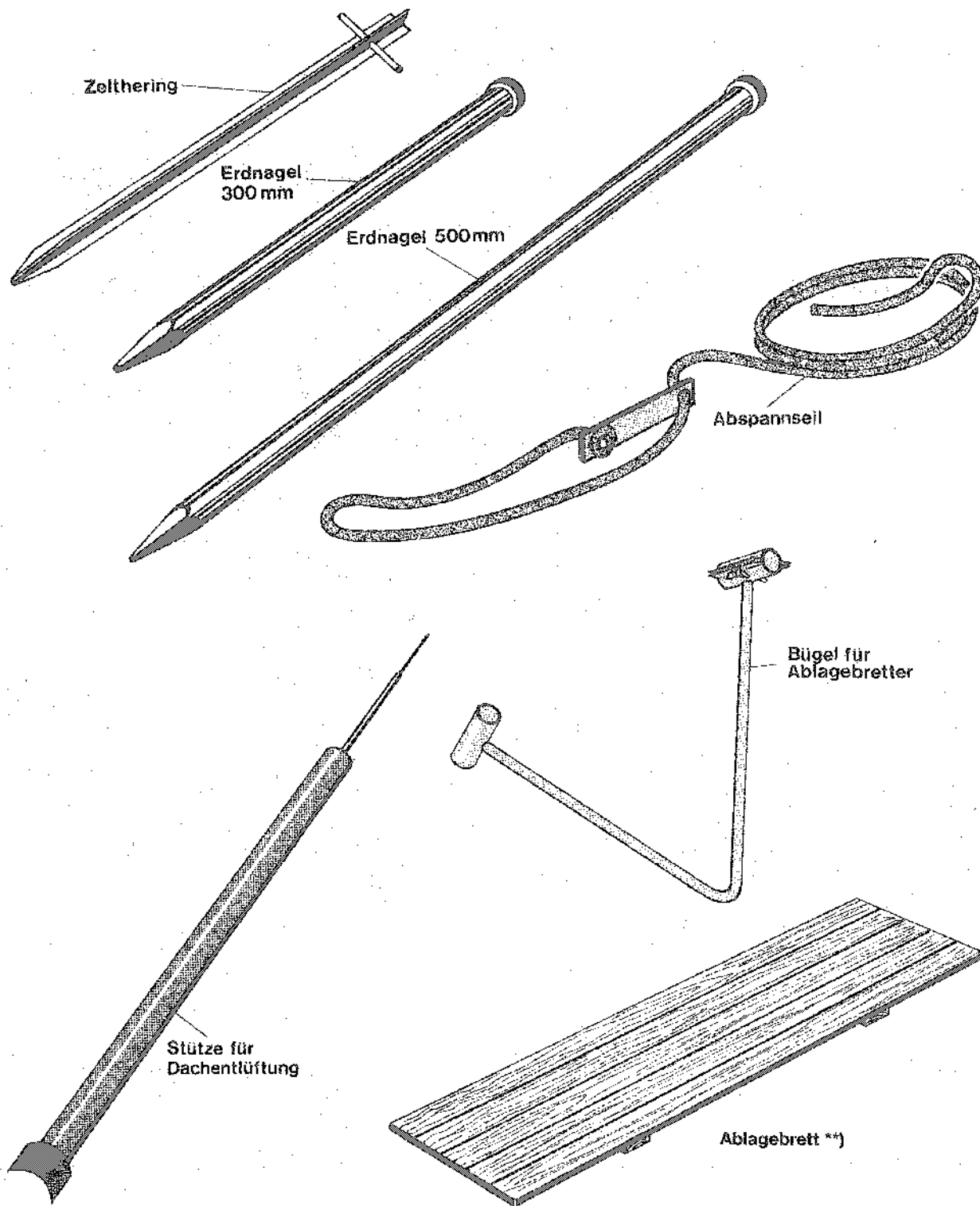
Einzelteile des Zeltgestänges

## — Zubehör

- 22 Stück Zeltringe aus T-Profilstahl mit Querstift
- 8 Stück Erdnägeln 500 mm lang
- 8 Stück Erdnägeln 300 mm lang
- 10 Stück Abspannseile
- 1 Stück Vorschiaghammer 3 kg
- 1 Stück Erdnagelheber
- 8 Stück Bügel für Ablagebretter
- 2 Stück Stützen für Dachentlüftung

- 1 Kiste für Kleinteile  
 je 1 Stück Packtasche für Zelthaut, Giebelwandteile, Zeltgestänge und Bügel\*)

Abb. 5

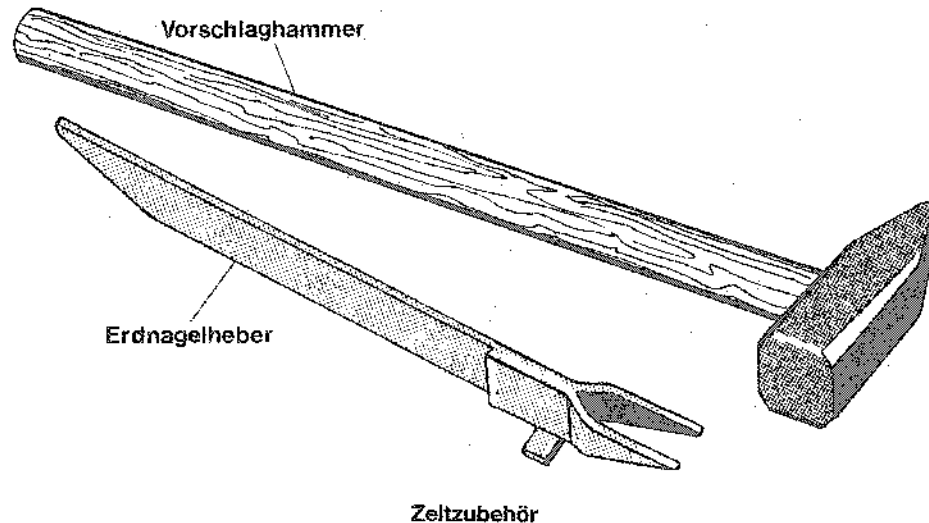


Zeltzubehör

\*) Packtasche für Bügel ist nicht bei allen Zeltsätzen vorhanden!

\*\*\*) Die Ablagebretter gehören nicht zum Lieferumfang; sie sind in Eigenanfertigung herzustellen!

noch: Abb. 5



## Handhabung

Für den Aufbau des Zeltes ist – unter Berücksichtigung der Witterungsverhältnisse (Windrichtung) – ein möglichst ebener Platz mit festem Untergrund zu wählen. Die einzelnen Zeltbauteile einschließlich des Zubehörs sind abseits der Baustelle übersichtlich und in der Reihenfolge des Einbaus, unter Umständen auf einer Ablage, abzulegen.

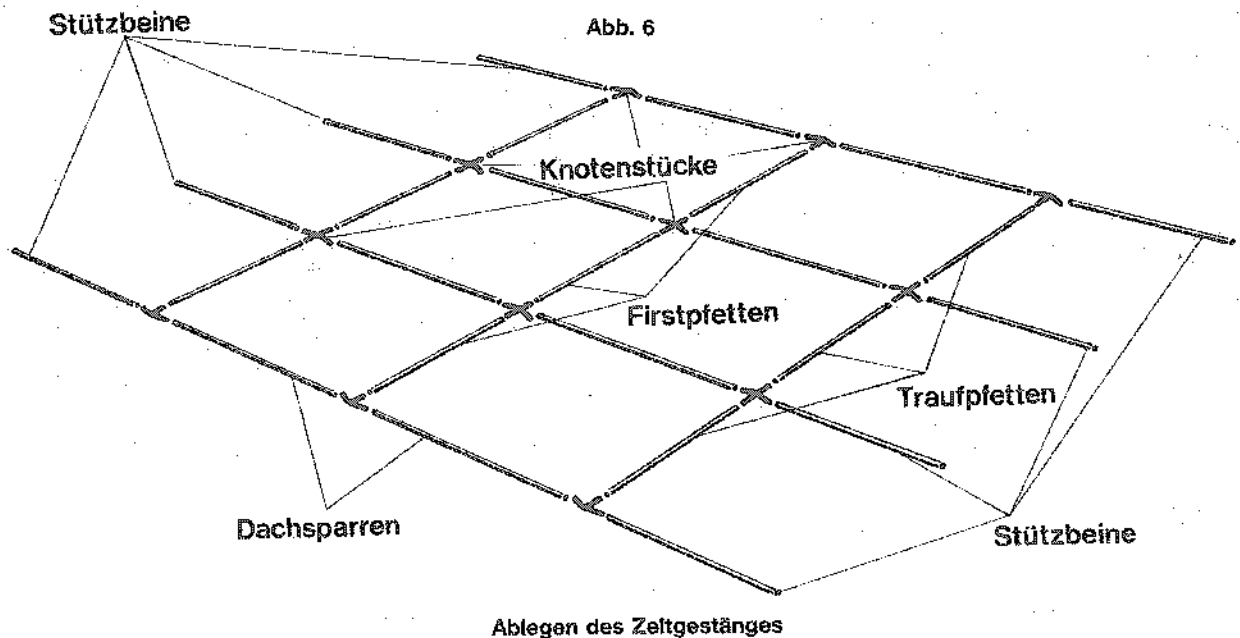
### Beachte:

- Beim Ab- und Aufladen der Zeltbauteile sowie beim Auf- und Abbau des Zeltes sind Schutzhelm und Schutzhandschuhe zu tragen!
- Lange Bauteile sind vor dem Körper zu tragen, damit die Enden der Bauteile beobachtet werden können!

### – Aufbau des Zeltes:

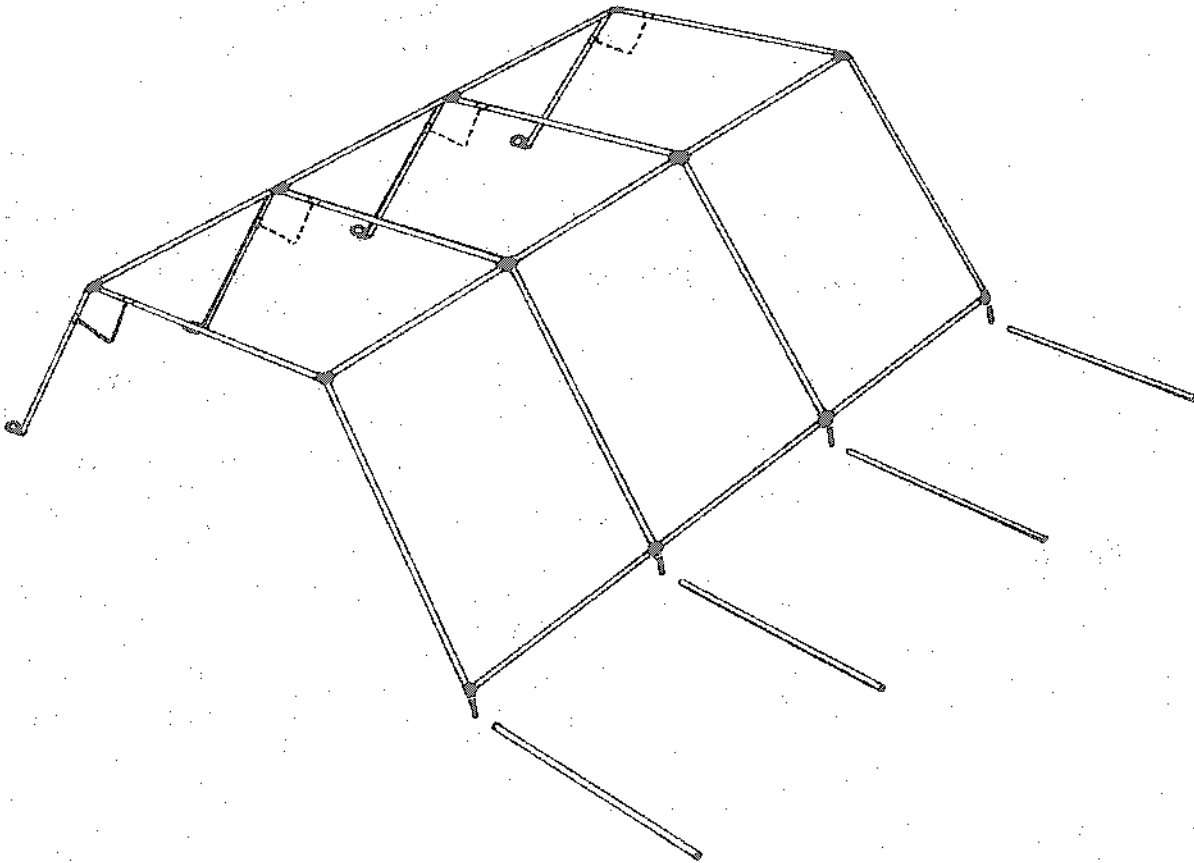
Der Aufbau des Zeltes ist mit mindestens 4 Helfern durchzuführen. Dabei ist wie folgt zu verfahren:

1. Sparren, Pfetten, Stützbeine und Knotenstücke, sofern erforderlich auch die Bügel für Ablagebretter (hier nicht dargestellt) gemäß Abb. 6 an der Baustelle ablegen,



2. entsprechende Anzahl Bügel für die Ablagebretter mit der Hülse über die Stützbeine schieben,
3. Firstpfetten, Traufpfetten und Sparren mit den jeweiligen Knotenstücken zusammenstecken,
4. vier Bodenplatten der Kiste entnehmen und vorübergehend in die Hosentaschen des Einsatzanzuges stecken,
5. an einer Zeltlängsseite Stützbeine aufnehmen, Zeltgestänge an den Traufpfetten anheben, Stützbeine auf die freien Enden der Knotenstücke schieben, Bodenplatten in die Fußenden der Stützbeine stecken und Zeltgestänge wieder absetzen (siehe Abb. 7),

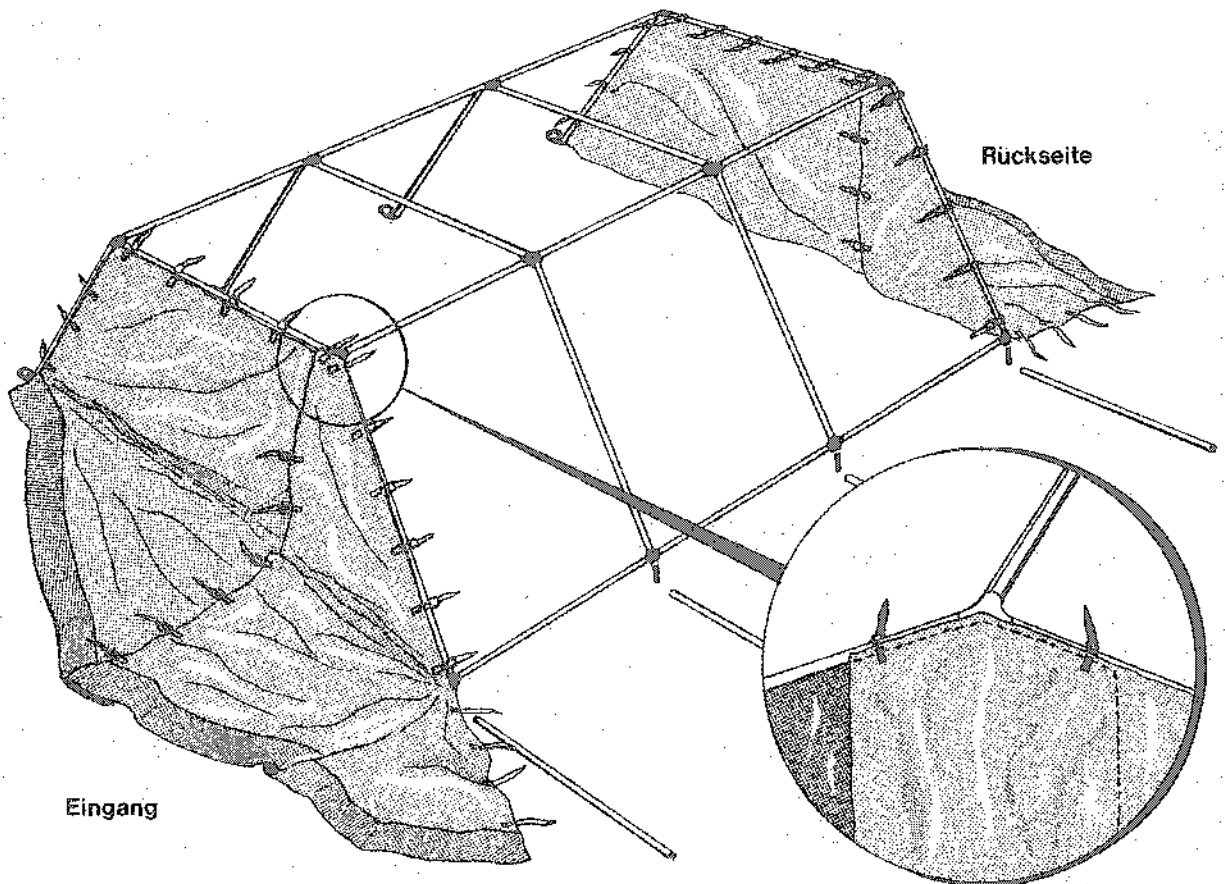
Abb. 7



Zusammengestecktes und einseitig  
aufgerichtetes Zeltgestänge

6. Bügel der Ablagebretter mit den Laschen zunächst lose an den Dachsparren befestigen (siehe Abb. 7),
7. Giebelwandteile der Packtasche entnehmen und ausbreiten,
8. zunächst jeweils das linke, dann das rechte Giebelwandteil mit den oberen Schnallgurten an den Dachsparren befestigen (siehe Abb. 8),
9. Schnallgurte am Stoß der Giebelwandteile vollständig schließen (siehe Abb. 8),

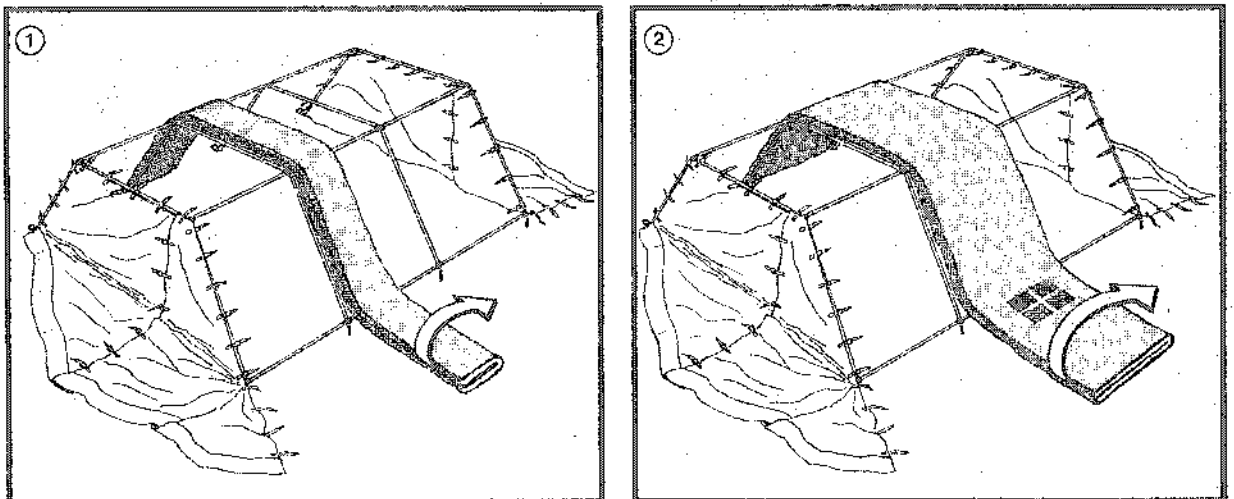
Abb. 8



Anordnung und Befestigung der Giebelwandteile

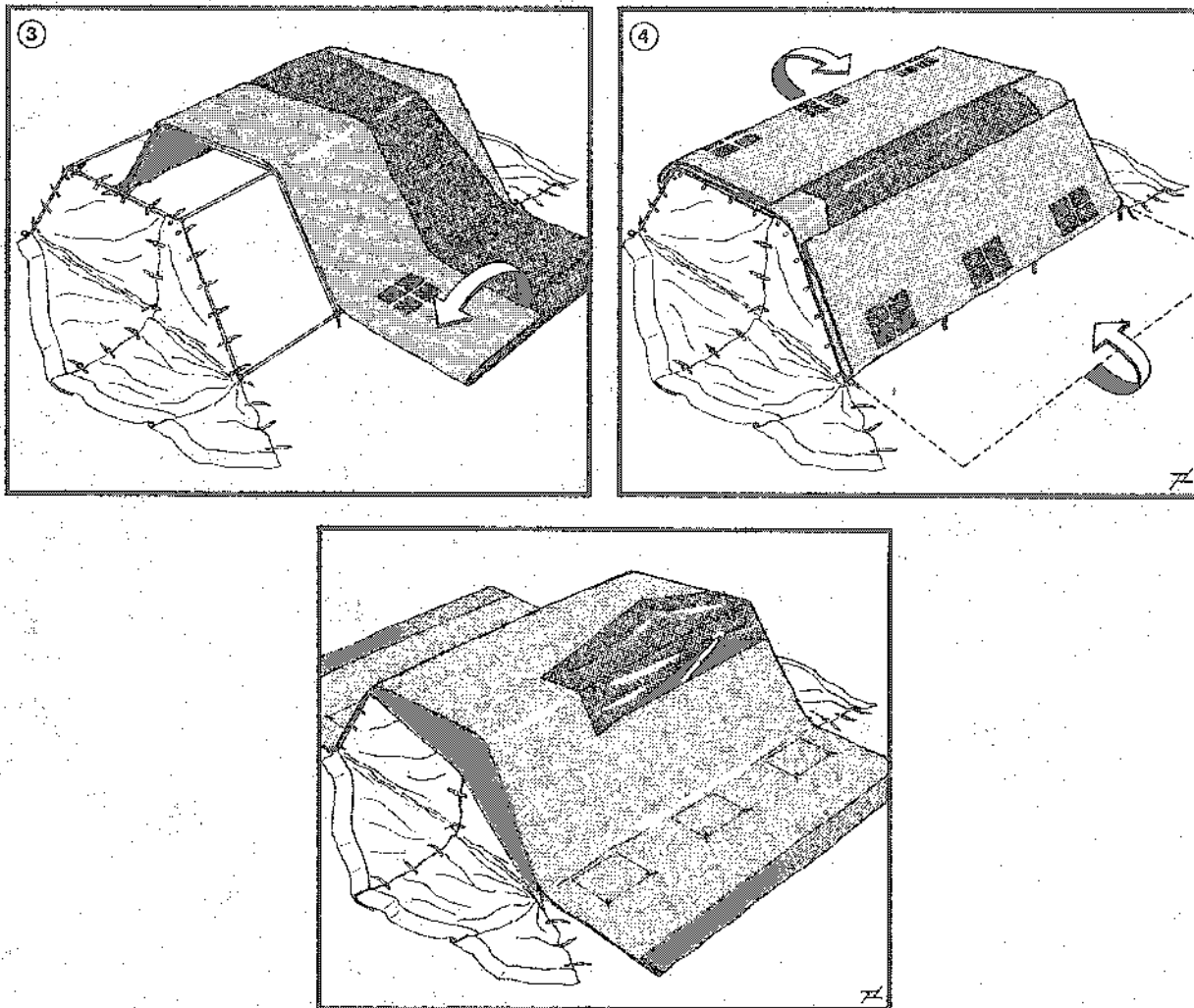
10. Zelthaut der Packtasche entnehmen, ausrollen, gemäß Abb. 9 (1) quer über das Zeltgestänge legen und ausbreiten [siehe Abb. 9 (2) bis (4)],
11. erst die Volants, dann die Seitenwände hochschlagen [siehe Abb. 9 (4)],
12. Schnallgurte an den Dachsparren, First- und Traufpfetten befestigen,

Abb. 9



Auflegen der Zelthaut und Ausstellen der Zeltentlüftung

noch: Abb. 9



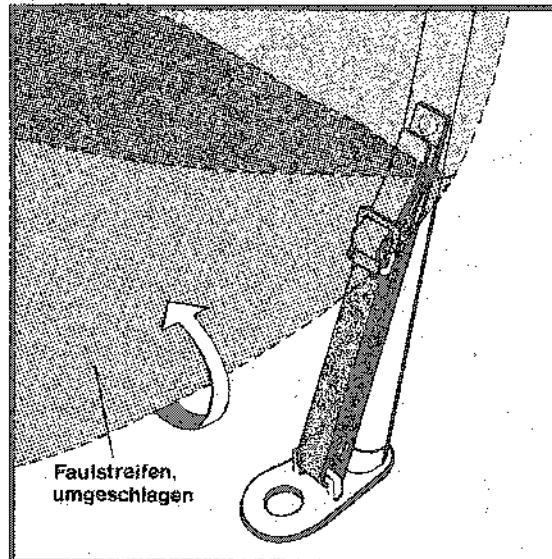
**Auflegen der Zolthaut und Ausstellen der Zeltentlüftung**

13. Seitenwände abklappen, Abdeckklappe der Dachentlüftung anheben, Stütze mit der Spitze durch die Öse schieben und Fußteil auf der Zolthaut über dem Dachsparren absetzen – Spannschnur nach den Seitenwänden hin auslegen – [siehe Abb. 9 (5)],
14. Abdeckklappe am Rauchrohrdurchlaß aufrollen und mit den Schlaufen an den Haken sichern,
15. vier weitere Bodenplatten der Kiste entnehmen und vorübergehend in die Hosentaschen stecken,
16. restliche Stützbeine – ggf. mit Bügel für Ablagebretter versehen – aufnehmen, Zeltgestänge anheben, Stützbeine über die freien Enden der Knotenstücke schieben, Bodenplatten in die Fußenden der Stützbeine stecken und Zeltgestänge wieder absetzen,
17. ggf. Bügel der Ablagebretter mit den Laschen zunächst lose an den Dachsparren befestigen,



18. Giebelwandteile mit den Schnallgurten an den Stützbeinen befestigen,
19. Zeltgestänge ausrichten, Volants herunterschlagen und Schrauben an den Schellen der Bügel für Ablagebretter festziehen,
20. bodenseitige Spannungsurte der Seitenwände an den Bügeln der Bodenplatten festlegen (siehe Abb. 10),

Abb. 10



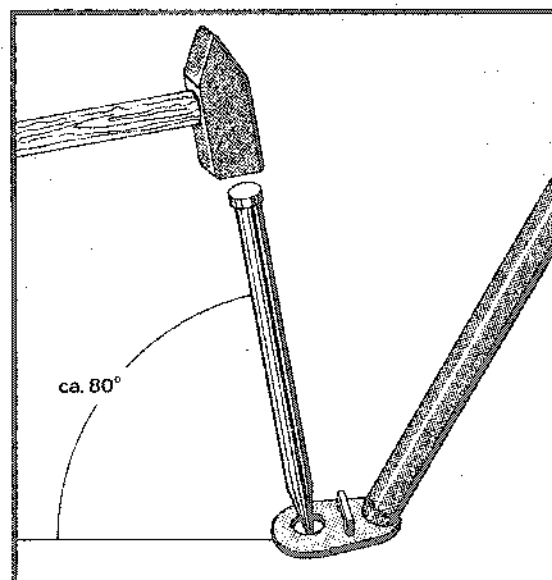
Abspannen der Seitenteile an den Bügeln der Bodenplatten

21. Bodenplatten mit den Erdnägeln, 300 mm lang, auf dem Erdboden sichern (siehe Abb. 11).

**Beachte:**

- Bodenplatten stets so ausrichten, daß die Erdnägeln außerhalb des Zeltes eingeschlagen bzw. herausgezogen werden können!
- Die Erdnägeln sind in einem Winkel von ca. 80 Grad einzuschlagen (siehe Abb. 11)!

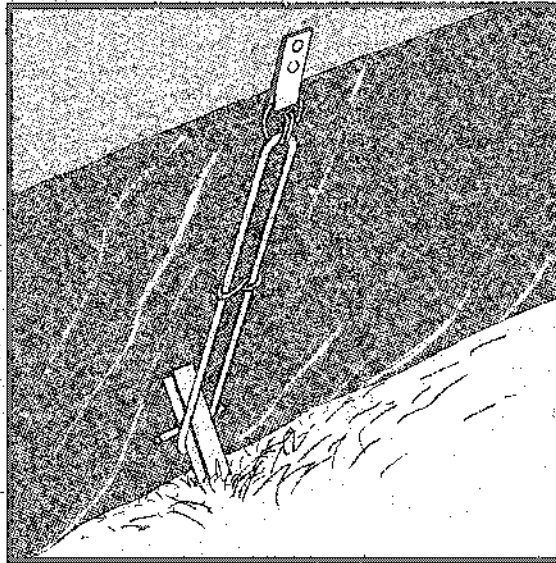
Abb. 11



Einschlagwinkel der Erdnägeln

22. Seitlich überstehende Dreieckteile der Seitenwände mit den Schnallgurten an den Giebelwandteilen befestigen,
23. Zeltheringe im Innern des Zeltens entlang der Seitenwände und Giebelwandteile einschlagen und die Bodenabspannringe an den Querstiften festlegen (siehe Abb. 12),

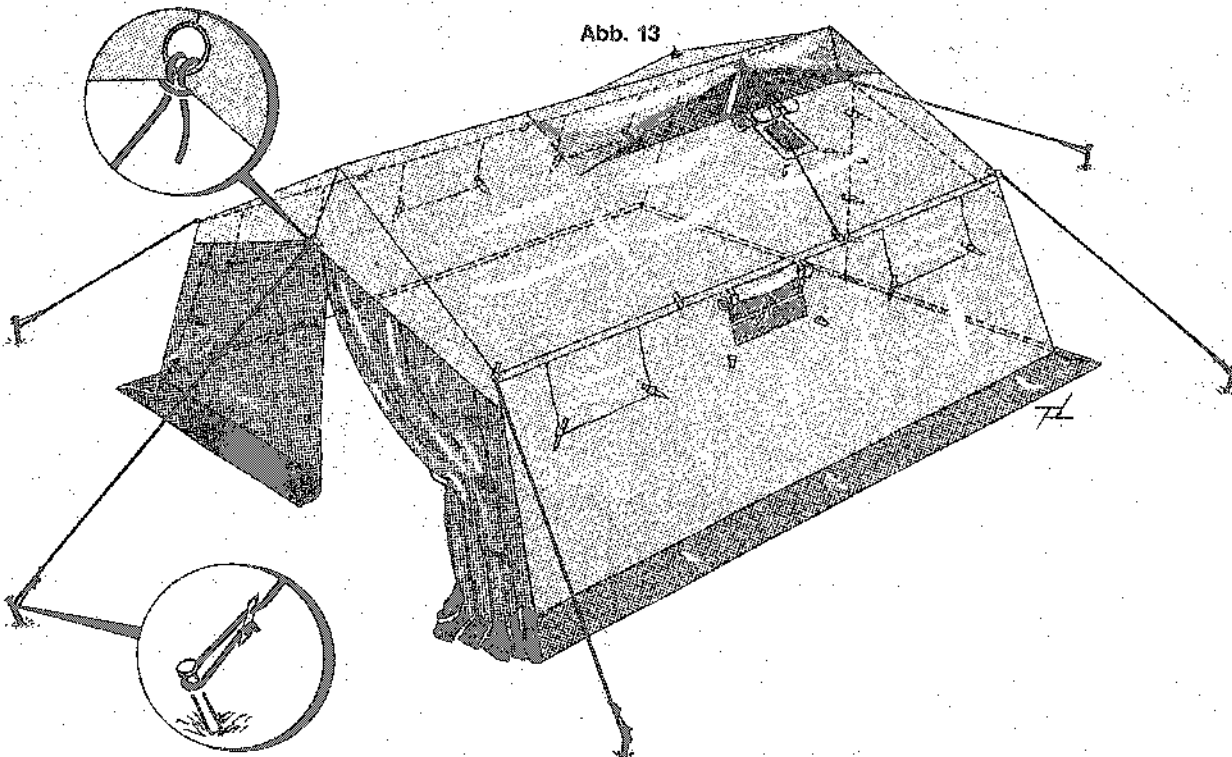
Abb. 12



Abspannen der Seitenwände und Giebelwandteile an den Zeltheringen

24. Zelt mit Hilfe der Zeltnägel, 300 mm lang, und der Abspannseile gemäß Abb. 13 abspannen,
25. Spanschnüre der Dachentlüftung an den Haken in Höhe der Traufen festlegen (siehe Abb. 13),
26. am Zelteingang Schnallgurte am Stoß bis auf die oberen Gurte öffnen (siehe Abb. 13).

Abb. 13

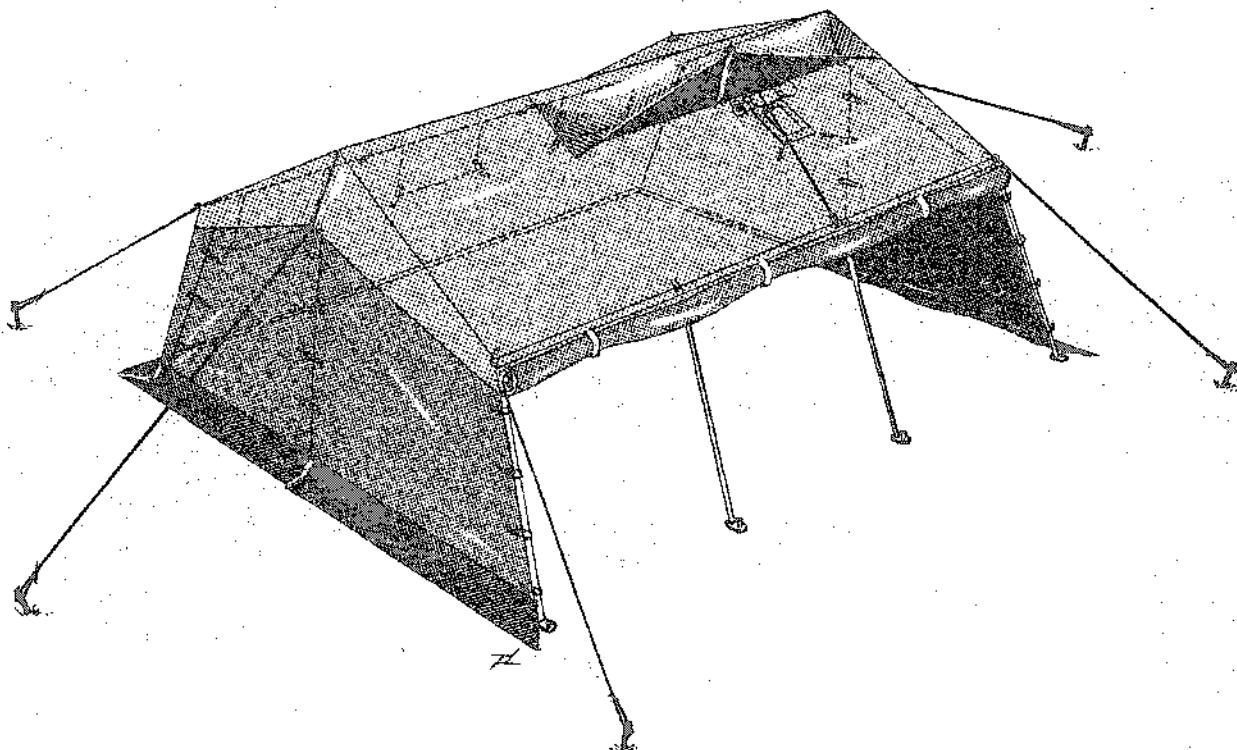


Anordnung der Abspannseile

**Beachte:**

- Bei Starkem Wind ist das einseitig **gegen den Wind** aufgerichtete Zelt unverzüglich mit den Abspannseilen zu sichern! Die Seile sind nach dem vollständigen Aufrichten des Zeltes entsprechend nachzuspannen!
  - Das Universalzelt ist grundsätzlich in der Längsrichtung und an allen vier Ecken abzuspannen (siehe Abb. 13)! Inwieweit eine zusätzliche seitliche Abspannung erforderlich ist, richtet sich nach den Witterungsverhältnissen!
  - Zur Vermeidung von Unfällen sind die Abspannseile kenntlich zu machen!
  - Je nach Witterungsverhältnissen ist um das Zelt ein Wassergraben anzulegen, um das Einlaufen von Regenwasser in das Zeltinnere zu verhindern!
- **Öffnen einer Zeltseitenwand:**
1. Schnallgurte der seitlich überstehenden Dreieckteile an den Giebelwandteilen lösen,
  2. Abspannringe von den Querstiften der Zeltheringe lösen,
  3. Spanngurte an den Bügeln der Bodenplatten lösen,
  4. Abdeckklappen an den Fensteröffnungen herunterlassen,
  5. Seitenwand mit Faulstreifen gleichmäßig aufrollen und mit den Gurtösen in Höhe der Traufpfetten an den Haken des Dachteils einhängen (siehe Abb. 14),
  6. sofern vorhanden Ablagebretter entfernen.

Abb. 14



Universalzelt mit aufgerollter Zeltseitenwand

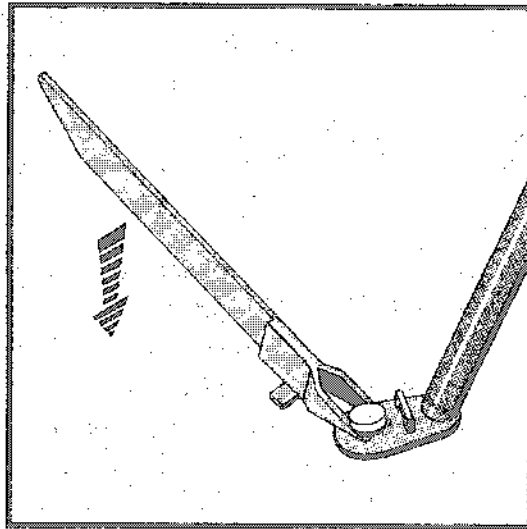
— **Abbau des Zeltes:**

Zum Abbau des Zeltes sind ebenfalls mindestens 4 Helfer erforderlich.

1. Sofern vorhanden Ablagebretter entfernen,

2. Abspannringe von den Querstiften der Zeltheringe lösen und Zeltheringe mit dem Erdnagelheber herausziehen (siehe Abb. 15),

Abb. 15



Herausziehen der Zeltheringe und Erdnägeln mit dem Erdnagelheber

3. Abspannseile von den Erdnägeln lösen und Erdnägeln mit dem Erdnagelheber herausziehen (siehe Abb. 15),
4. Abspanngurte an den Bügeln der Bodenplatten lösen und Erdnägeln der Bodenplatten mit dem Erdnagelheber herausziehen (siehe Abb. 15),
5. Schnallgurte an den Stützbeinen einer Zeltlängsseite lösen,
6. Schrauben an den Schellen der Bügel für Ablagebretter lösen, Bügel seitlich drehen und Schrauben wieder einschrauben,
7. Zeltgestänge an den Traufpfetten gleichmäßig anheben, Stützbeine von den Knotenstücken abziehen und Zeltgestänge wieder absetzen; Bodenplatten, ggf. auch Bügel für Ablagebretter, von den Stützbeinen abziehen, Bodenplatten in die Kiste legen, Bügel in die Packtasche stecken,
8. Volants hochschlagen und Schnallgurte der Zelthaut an den Dachsparren, Pfetten und restlichen Stützbeinen lösen,
9. Spannschnüre der Dachentlüftungen von den Haken lösen, Stützen der Dachentlüftung abheben und abseits der Baustelle ablegen,
10. Schlaufen der Abdeckklappe am Rauchrohrdurchlaß lösen, Abdeckklappe abrollen und verschließen,
11. Abdeckklappen der Fensteröffnungen herablassen und verschließen,
12. Zelthaut vom Zeltgestänge abnehmen und abseits der Baustelle ablegen.

**Beachte:** Zelthaut nicht vom Zeltgestänge abziehen! Seitlicher Zug führt zu Beschädigungen an den Rohrenden der Zeltstangen!

13. Schnallgurte am Stoß der Giebelwandteile und an den Dachsparren lösen,

14. Giebelwandteile abseits der Baustelle ablegen,
15. Zeltgestänge von den Zeltlängsseiten zur Mitte hin zerlegen und, sofern eingebaut, restliche Bügel der Ablagebretter von den Stützbeinen abziehen,
16. Zeltgestänge säubern und in die Packtaschen schieben,
17. Zeltheringe, Erdnägel und Bügel der Ablagebretter säubern und mit Knotenstücken, Bodenplatten, Abspannseilen, Stützen der Dachentlüftungen, Erdnagelheber und Vorschlaghammer in der Kiste für Kleinteile verpacken; die Bügel sind entweder in der entsprechenden Packtasche oder, sofern diese nicht vorhanden, in der Packtasche für Zelthaut zu verstauen.

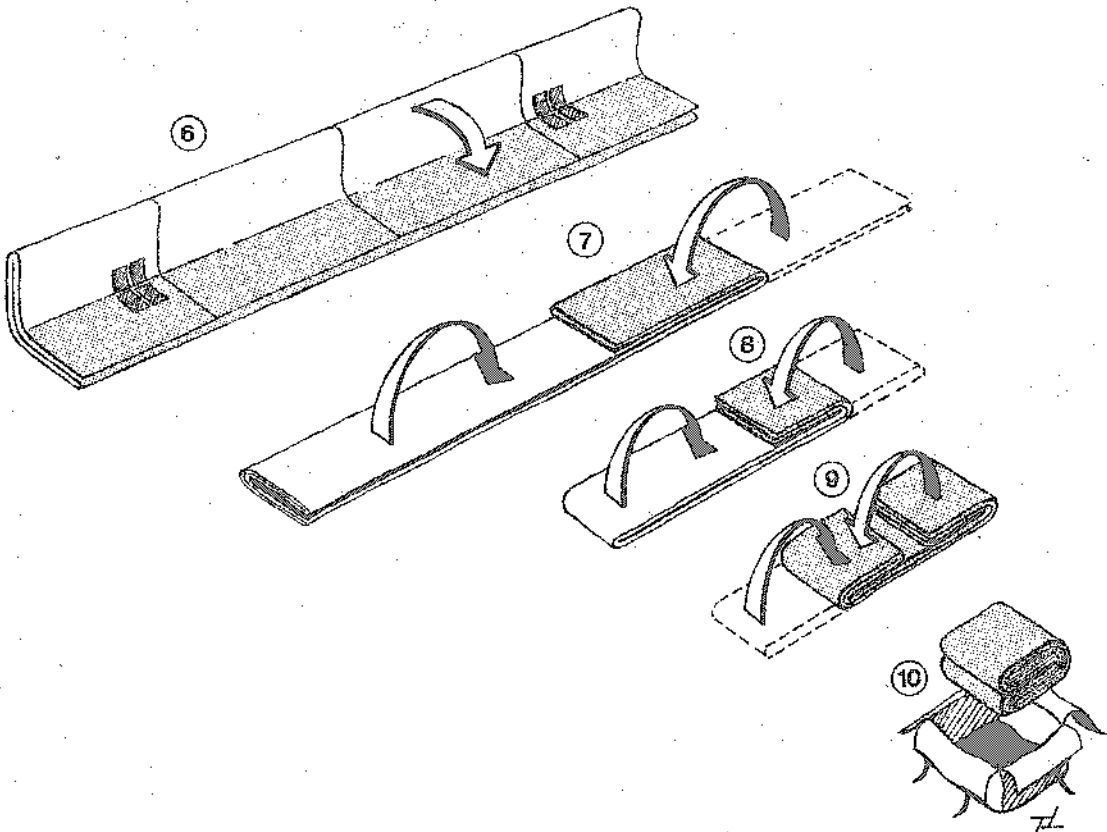
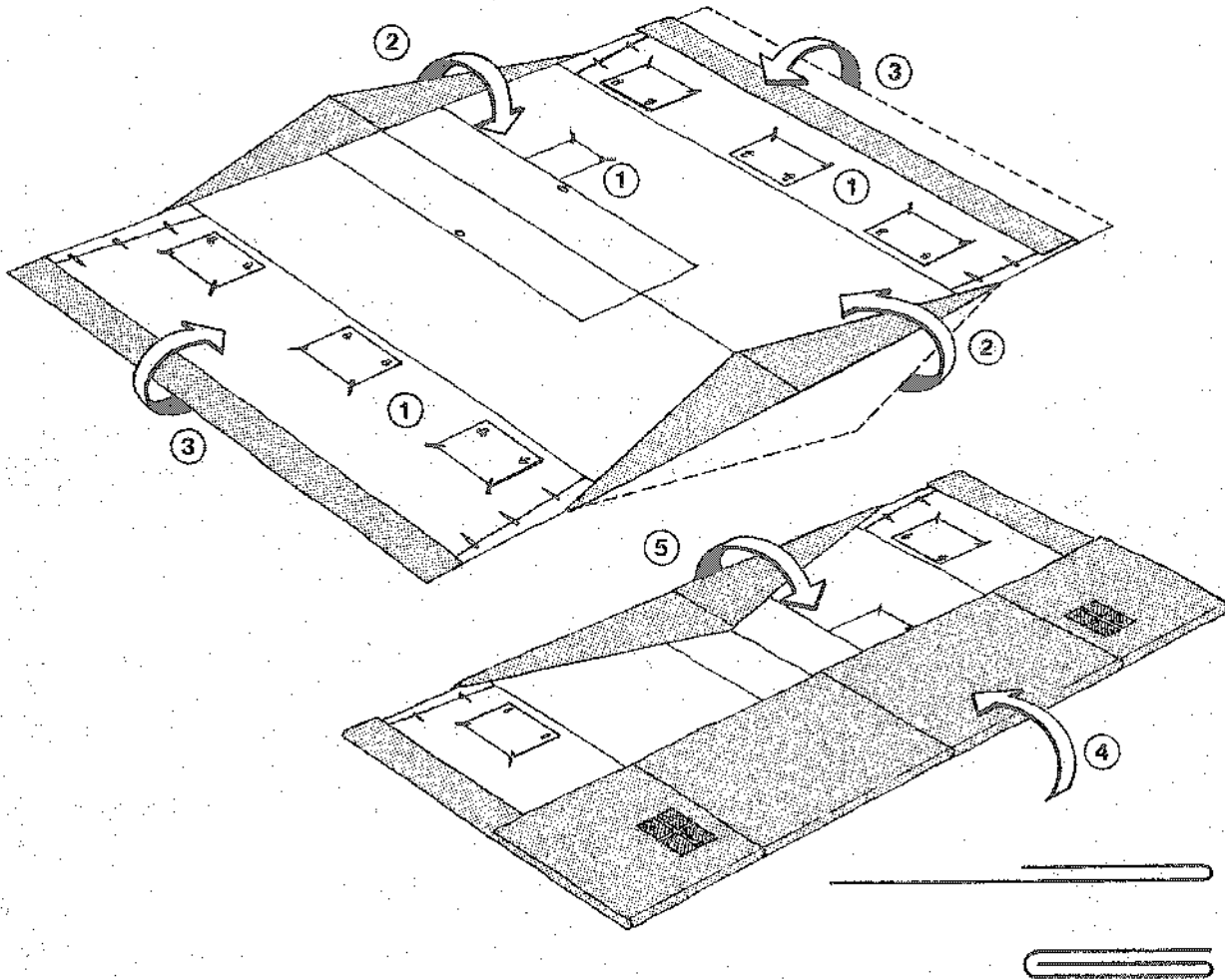
— **Zusammenlegen und Verpacken der Zelthaut:**

Die Zelthaut darf nur in trockenem und sauberem Zustand zusammengelegt und verpackt werden. Ist dies nach Beendigung eines Einsatzes nicht möglich, ist die Zelthaut lose zusammenzulegen und ohne Packtasche auf dem Fahrzeug zu verlasten. Das Reinigen und Trocknen ist spätestens in der Unterkunft der Einheit durchzuführen.

Die Zelthaut ist wie folgt zusammenzulegen und zu verpacken:

1. Zelthaut vollständig ausbreiten,
2. spätestens jetzt die Abdeckklappen der Fensteröffnungen herunterlassen und verschließen [siehe Abb. 16 (1)],
3. Volants auf die Zelthaut umschlagen und glattziehen [siehe Abb. 16 (2)],
4. Faulstreifen auf die Seitenteile umschlagen und glattziehen [siehe Abb. 16 (3)],
5. Zelthaut quer zur Zeltlängsrichtung um 1/3 der Länge umschlagen [siehe Abb. 16 (4)],
6. die gegenüberliegende Zelthaut ebenfalls umschlagen [siehe Abb. 16 (5)],
7. Zelthaut nochmals zur Hälfte zusammenlegen [siehe Abb. 16 (6)],
8. beide Zelthautenden zur Mitte hin einschlagen [siehe Abb. 16 (7)],
9. Vorgang nochmals wiederholen [siehe Abb. 16 (8) und (9)],
10. Zelthaut in die Packtasche schieben [siehe Abb. 16 (10)] und Packtasche mit den Schnallgurten verschließen.

Abb. 16



Zusammenlegen und Verpacken der Zelthaut in Phasen

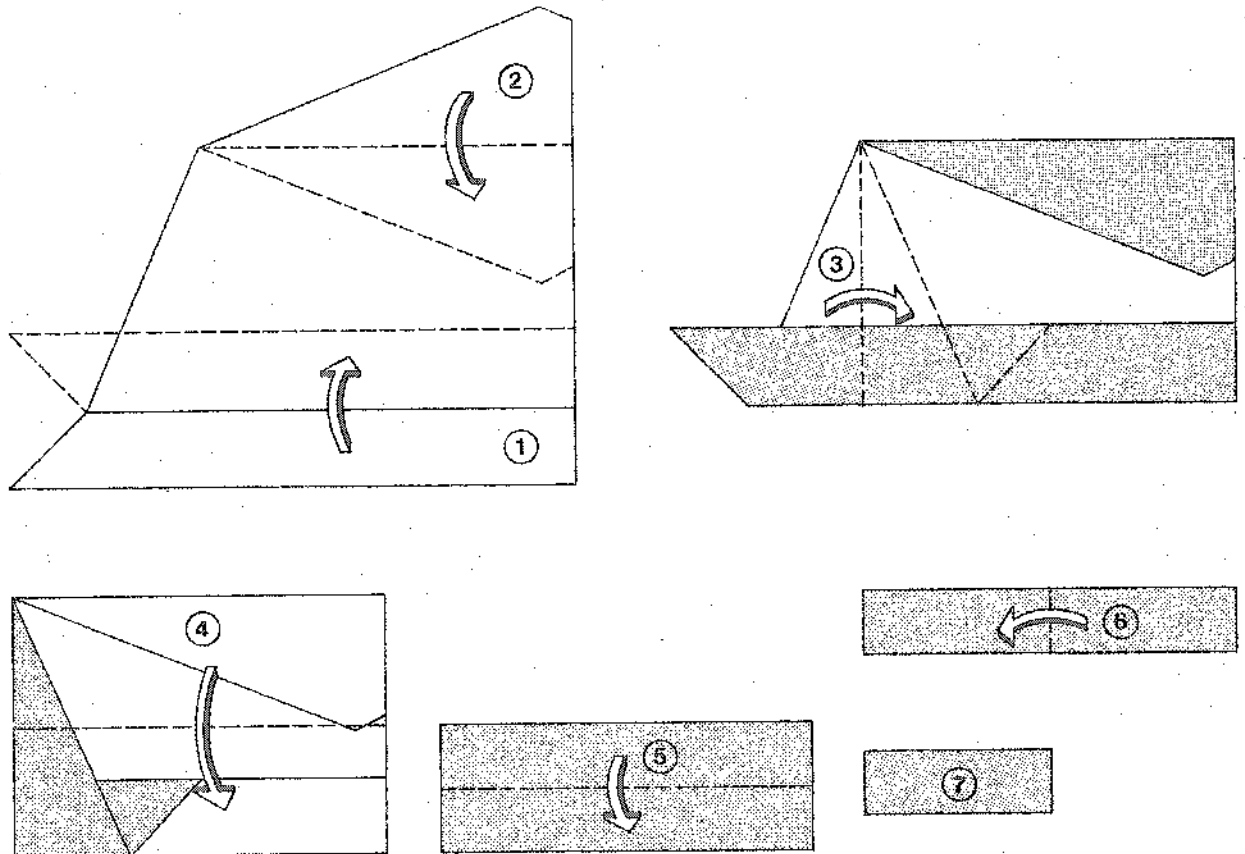
### – Zusammenlegen und Verpacken der Giebelwandteile:

Die Giebelwandteile sind vor dem Zusammenlegen zu säubern und zu trocknen. Ist dies nach Beendigung eines Einsatzes nicht möglich, sind die Giebelwandteile lose zusammenzulegen und ohne Packtasche auf dem Fahrzeug zu verlasten. Das Reinigen und Trocknen ist spätestens in der Unterkunft der Einheit durchzuführen.

Nach dem Säubern und Trocknen sind die vier Giebelwandteile einzeln wie folgt zusammenzulegen:

1. Giebelwandteil ausbreiten und glattziehen,
2. Faulstreifen umschlagen [siehe Abb. 17 (1)],
3. oberes Giebelteil umschlagen [siehe Abb. 17 (2)],
4. Seitenteil mit überstehendem Faulstreifen umschlagen [siehe Abb. 17 (3)],
5. von der Giebelseite her Giebelwandteil zusammenlegen (siehe Abb. 17 [4]),
6. Giebelwandteil nochmals wie zuvor beschrieben einschlagen [siehe Abb. 17 (5)] und
7. in Längsrichtung zusammenlegen [siehe Abb. 17 (6)],
8. alle vier zusammengelegten Giebelwandteile übereinanderlegen [siehe Abb. 17 (7)] und gemeinsam in die Packtasche schieben.

Abb. 17



Zusammenlegen der Giebelwandteile in Phasen

### Wartung und Pflege

Zelthaut und Giebelteile sind nach dem Abbau des Zeltes zu reinigen. Fettspritzer, Wrasenrückstände und ähnliches sind mit einem Reinigungsmittel für LKW-Planen gemäß Gebrauchsanweisung des Herstellers abzuwaschen. Die Zelthäute sind anschließend mit

## 1.1

klarem und warmem Wasser abzuspülen und an der Luft zum Trocknen aufzuhängen.

Hartnäckige Flecke sind entweder mit Leichtbenzin oder Spiritus zu entfernen.

**Beachte:** Die Verwendung von Betriebsstoffen, Farbverdünnern oder chlorierten Kohlenwasserstoff-Produkten zur Reinigung ist verboten!

Zelthaut und Giebelwandteile sind nach dem Trocknen auf Risse, Löcher und geplatzte Nähte zu kontrollieren. Beschädigte Zelthäute und Giebelwandteile sind der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung zuzuführen.

Zeltgestänge bei Bedarf mit warmem Wasser und Zusatz eines handelsüblichen Netzmittels abbürsten, nachspülen und trocknen.

Erdrnägel und Zeltheringe abwaschen und nach dem Trocknen dünn mit einem säurefreien Fett einreiben.

Abspannseile auf Zustand und Beschädigungen überprüfen. Seile stets in trockenem Zustand verpacken.

Vor dem Verpacken des Zeltzubehörs Vollzähligkeit kontrollieren.

Zelte nur in trockenen, gut belüftbaren und frostsicheren Räumen lagern und vor starken Hitzeinwirkungen (z.B. Heizstellen) sowie vor pflanzlichen und tierischen Schädlingen schützen.



## 1 Küchenausstattung

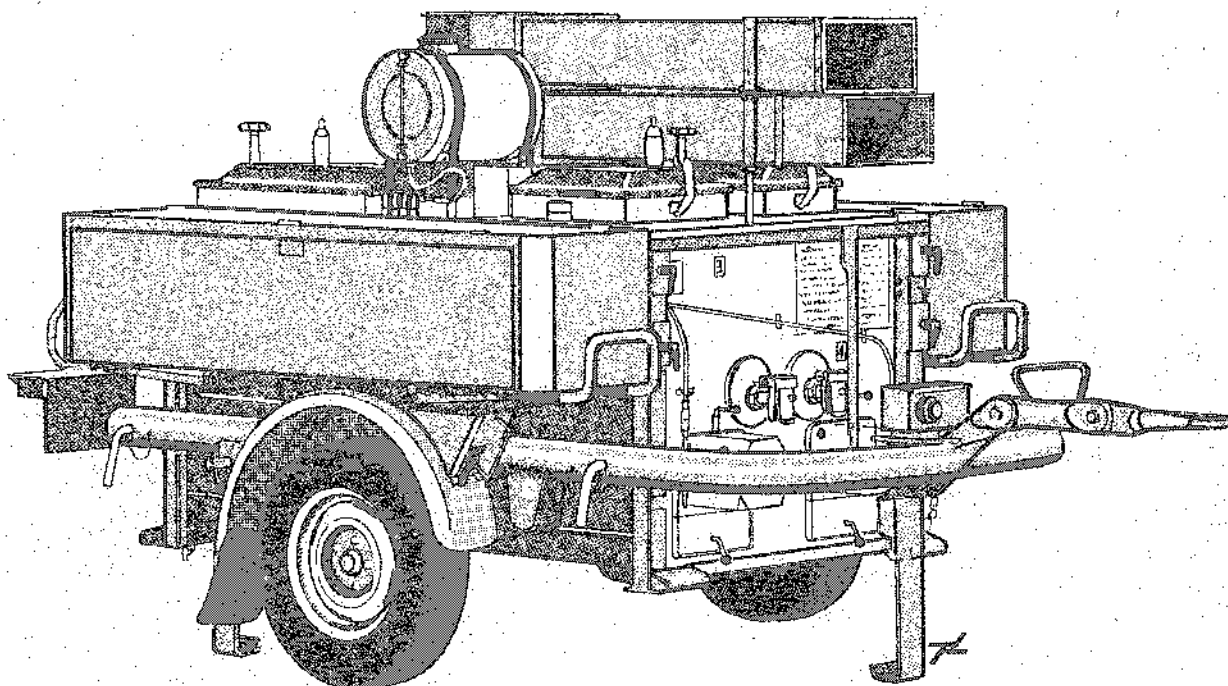
### 1.2 Der Feldkochherd FKH 57/5 auf Sonderanhänger 57/4

	<i>Satz/Zusammenstellung</i>
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	HERD, GAS-, Speisenzubereitung für 200 Personen in einem Kochvorgang, gasbeheizt, umrüstbar für flüssige oder feste Brennstoffe, auf Anhänger 2 Rad
<b>VersNr.:</b>	7310 – 12 – 199 – 9085

### Der Feldkochherd auf Sonderanhänger dient

als ortsveränderliche Kochstelle für die Versorgung von ca. 200 Personen je Kochvorgang mit warmen Speisen und Getränken.

Abb. 17



Feldkochherd auf Sonderanhänger

### Der Satz besteht aus

- 1 Stück Feldkochherd
- 1 Stück Sonderanhänger
- 2 Stück Gerätekästen
- 1 Satz Wirtschaftsgerät
- 1 Satz Werkzeug
- 1 Satz Zubehör

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge einschl. Zugdeichsel:	ca. 3250 mm
	Breite über alles:	ca. 2070 mm
	Höhe mit abgeklapptem Kamin einschl. Kaminverlängerung:	ca. 1700 mm
	Höhe mit aufgestelltem Kamin ohne Kaminverlängerung:	ca. 2300 mm

	Höhe mit aufgestelltem Kamin und Kaminverlängerung:	ca. 3600 mm
	Bodenfreiheit:	ca. 260 mm
	Arbeitshöhe ohne Anhänger:	ca. 900 mm
— Gewichte	Feldkochherd mit Anhänger, leer:	ca. 1160 kg
	— mit Wirtschaftsgerät:	ca. 1200 kg
	zulässiges Gesamtgewicht:	1200 kg
	Stützlast:	50 kg <sup>*)</sup>
— Bereifung	Reifen:	6,70 × 13 extra Transport oder 175 R 14 C 6 PR
	Felgen:	5 1/2 J × 14
— Elektrische Anlage	24 Volt; 7polige Anschlußsteckdose mit Anschlußleitung	

### Hinweise für den Transport des Feldkochherd-Anhängers:

Der Sonderanhänger dient ausschließlich zum Transport des Feldkochherdes. Ein Transport des Feldkochherdes mit Kesselfüllung ist wegen des Überschreitens des zulässigen Gesamtgewichtes unzulässig<sup>\*\*)</sup>.

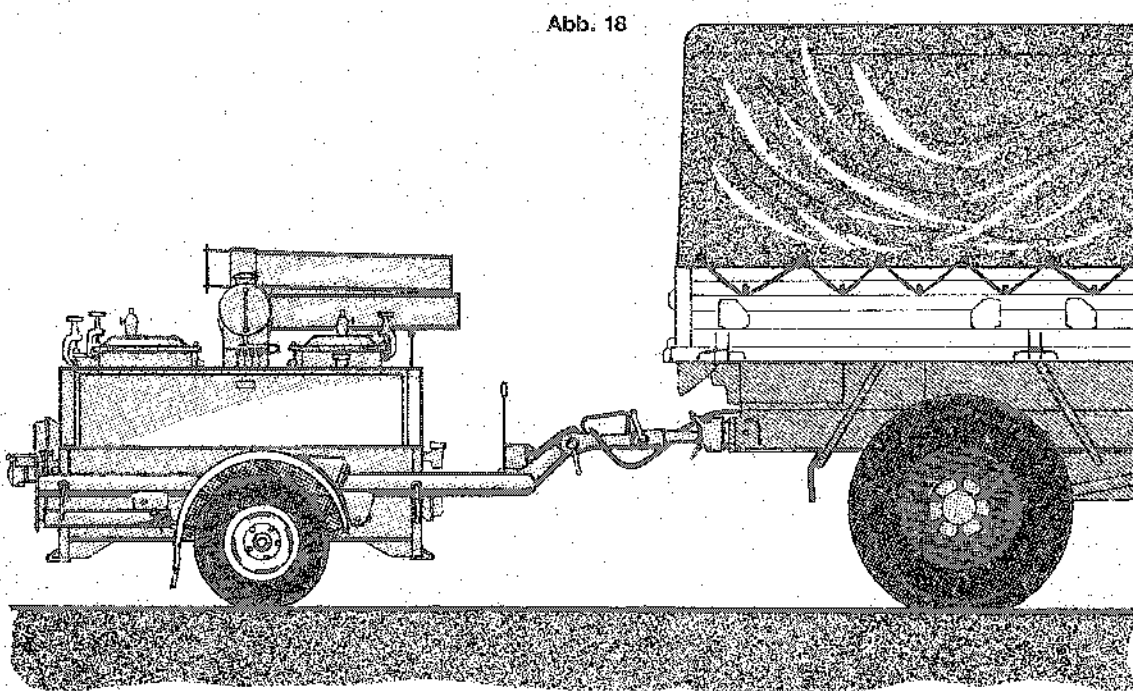
Der Sonderanhänger ist lediglich mit einer von Hand zu betätigenden **Feststellbremse** ausgestattet. Daher gilt er nach der Straßen-Verkehrs-Zulassungs-Ordnung (StVZO) als „ungebremste“ Anhängelast! Als Zugfahrzeug darf somit nur ein Fahrzeug verwendet werden, das für ungebremste Anhängelasten zugelassen ist (siehe Kraftfahrzeugschein) und über eine vom TÜV zugelassene Anhängerkupplung verfügt.

Beim Transport des Feldkochherd-Anhängers sind die beiden Gerätekästen **fester Bestandteil** des Fahrzeuges!

Der Feldkochherd ist im Sonderanhänger so zu befestigen, daß

- die doppelwandigen Speisekessel in Fahrtrichtung **vor** der Anhängerrachse hängen (Bratentopf stets in Fahrtrichtung **hinten rechts!**)

Abb. 18



Feldkochherd-Anhänger am Zugfahrzeug

<sup>\*)</sup> Die vorgeschriebene Stützlast von 50 kg für Anhängerkupplungen bei KatS-Lastkraftwagen darf nicht überschritten werden!

<sup>\*\*) § 34 StVZO; beim Überschreiten des zulässigen Gesamtgewichtes erlischt jeglicher Rechtsschutz!</sup>

- der abgeklappte (und gesicherte) Kamin mit aufgeschnallter Kaminverlängerung zum Zugfahrzeug weist,
- der Betriebsstofftank in Fahrtrichtung **rechts** montiert ist.

Die Anhängervorrichtung (Zugdeichsel) des Sonderanhängers ist mit Hilfe der „Hirth-Verzahnung“ jeweils so einzustellen, daß der Feldkochherd **waagrecht** (mit gleichmäßiger Bodenfreiheit) transportiert wird.

Die zulässige Höchstgeschwindigkeit mit angehängtem Feldkochherd-Anhänger beträgt 80 km/h.

## Handhabung

Alle Helfer haben sowohl beim Abhängen des Feldkochherd-Anhängers vom Zugfahrzeug als auch beim Absetzen (oder Einhängen) des Feldkochherdes vom Sonderanhänger Schutzhandschuhe und Schutzhelm zu tragen.

### — Abhängen des Feldkochherd-Anhängers vom Zugfahrzeug:

Zum Abhängen des Feldkochherd-Anhängers sind neben dem Kraftfahrer **drei weitere am Feldkochherd ausgebildete Helfer** erforderlich.

Helfer 1 (in der Regel der Truppführer oder sein Stellvertreter) übernimmt das Kommando und ist gleichzeitig für die Sicherheit zuständig.

1. Helfer 2 klappt die vordere, Helfer 3 die hintere Fußstütze ab (siehe Abb. 19),
2. Helfer 1 löst den Stecker des Beleuchtungskabels von der Fahrzeugsteckdose und sichert das Kabel am Feldkochherd-Anhänger,
3. Helfer 1 und 2 sichern den Feldkochherd-Anhänger an der Zugdeichsel, bevor der Kraftfahrer den Feldkochherd-Anhänger von der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges löst.
4. Helfer 3 klappt beide Fußstützen hoch und sichert sie,

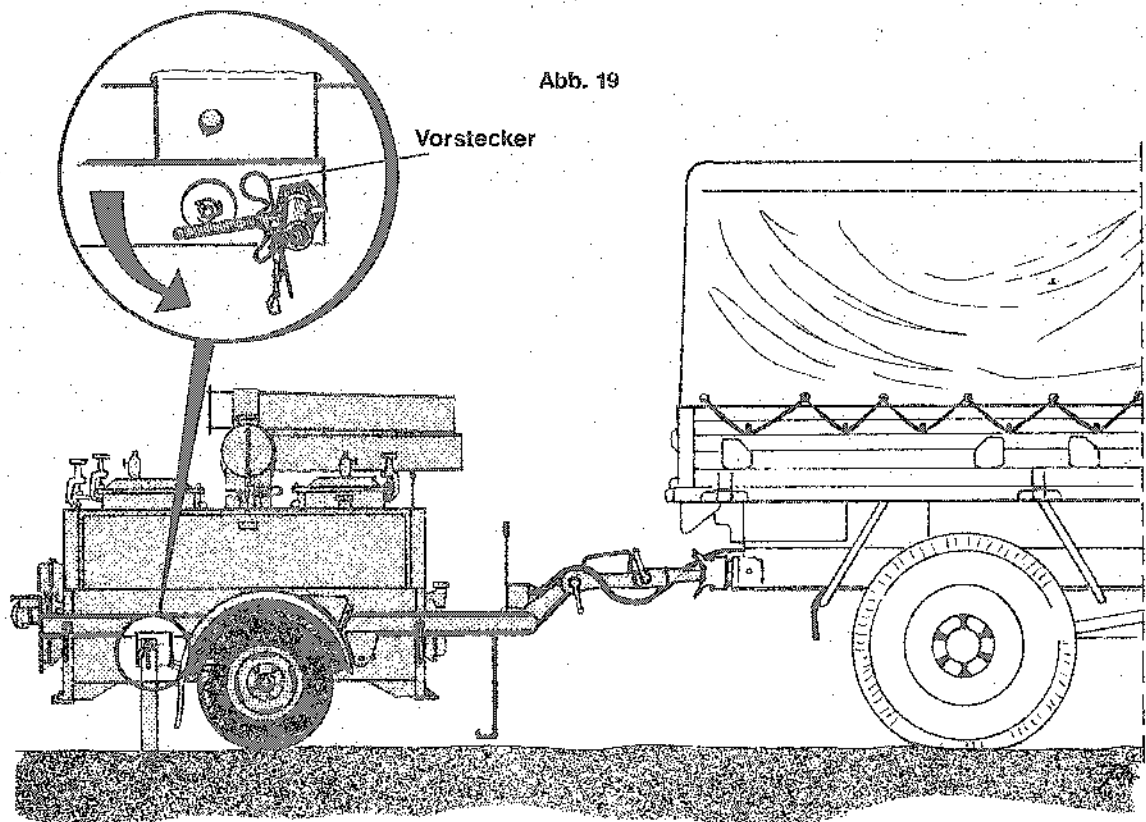
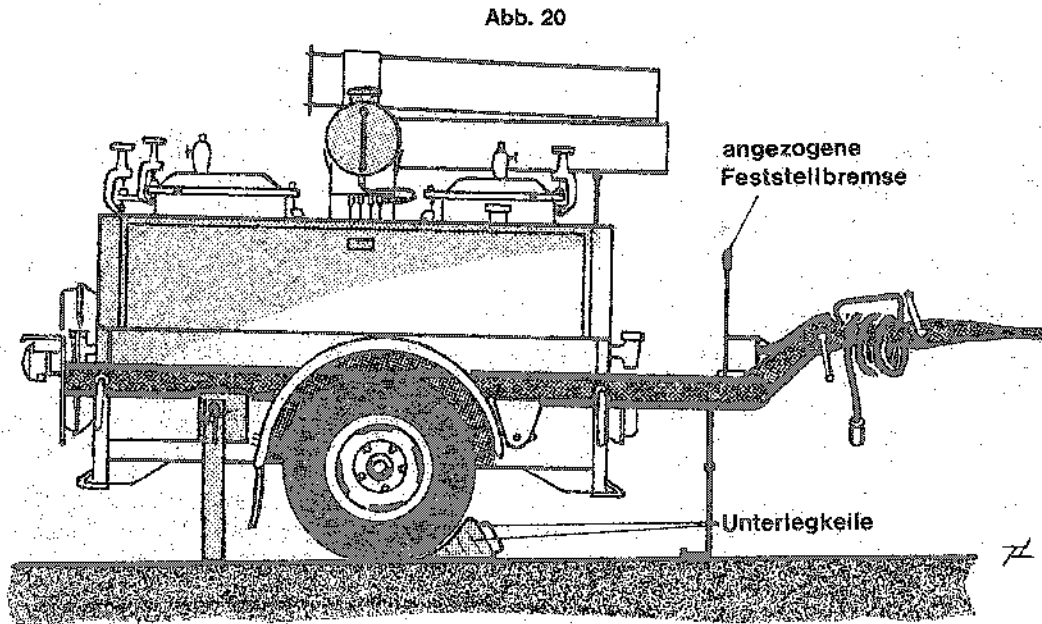


Abb. 19

Abklappen der Fußstützen

5. Helfer 1 bis 3 schieben, falls erforderlich, den Feldkochherd-Anhänger zum vorgesehenen Stellplatz,
6. Helfer 1 zieht die Feststellbremse an, klappt die vordere Fußstütze ab und sichert sie, während Helfer 2 die hintere Fußstütze abklappt, sichert und Helfer 3 beide Unterlegkeile vor die Reifen legt (siehe Abb. 20)



Abgehängter Feldkochherd-Anhänger

**Beachte:** Beim Betrieb des Feldkochherdes im Küchenzelt ist der Anhänger so einzufahren, daß Betriebsstofftank und Verteilerblock zur Zeltmitte weisen!

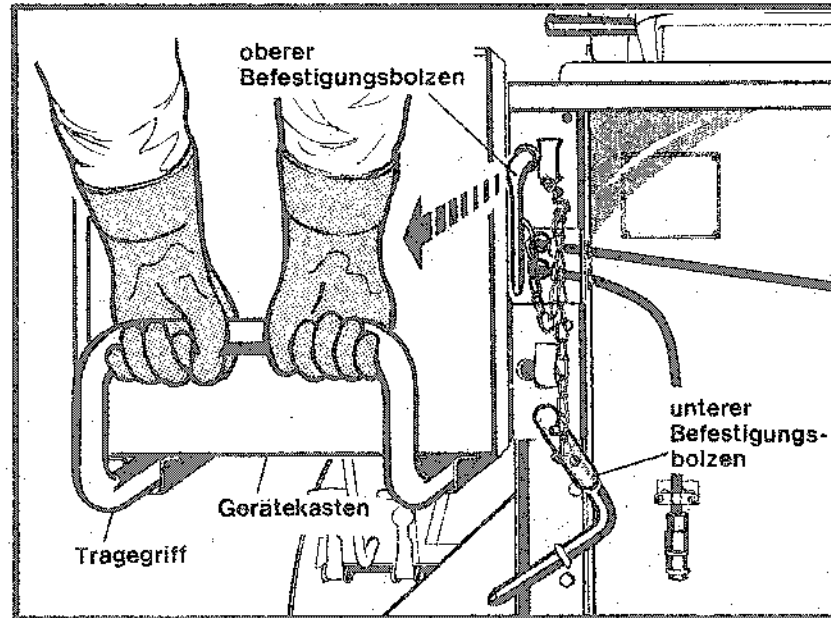
— **Absetzen des Feldkochherdes zum stationären Betrieb:**

Der für den stationären Betrieb des Feldkochherdes vorgesehene Platz muß standsicher, rutschsicher und möglichst eben sein. Brennbarer Bodenbewuchs ist vorher zu entfernen.

Zum Ausgleich von Unebenheiten ist vorsorglich Unterlegmaterial auf dem Zugfahrzeug mitzuführen.

1. Helfer 2 und 3 ergreifen mit beiden Händen die Tragegriffe eines Gerätekastens, während Helfer 1 zunächst die **unteren**, dann die oberen Befestigungsbolzen löst (siehe Abb. 21),

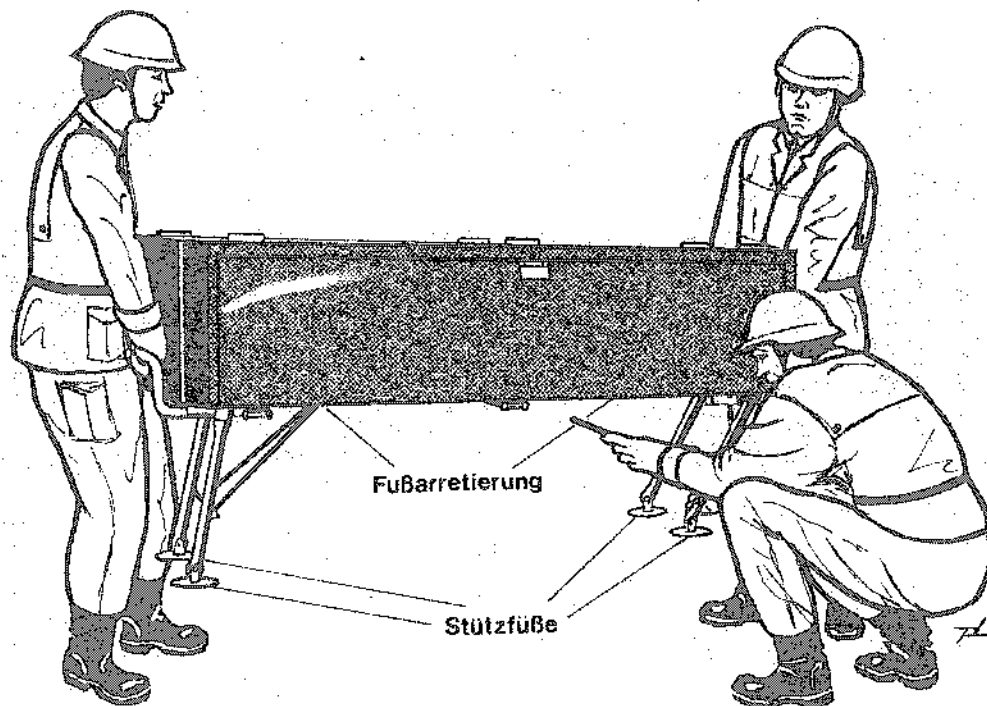
Abb. 21



Entriegeln der Befestigungsbolzen  
am Gerätekasten

2. Helfer 2 und 3 heben den Gerätekasten vom Feldkochherd ab und tragen ihn zum vorgesehenen Stellplatz,
3. Helfer 1 klappt beide Stützfüße unter dem Gerätekasten ab (siehe Abb. 22),

Abb. 22

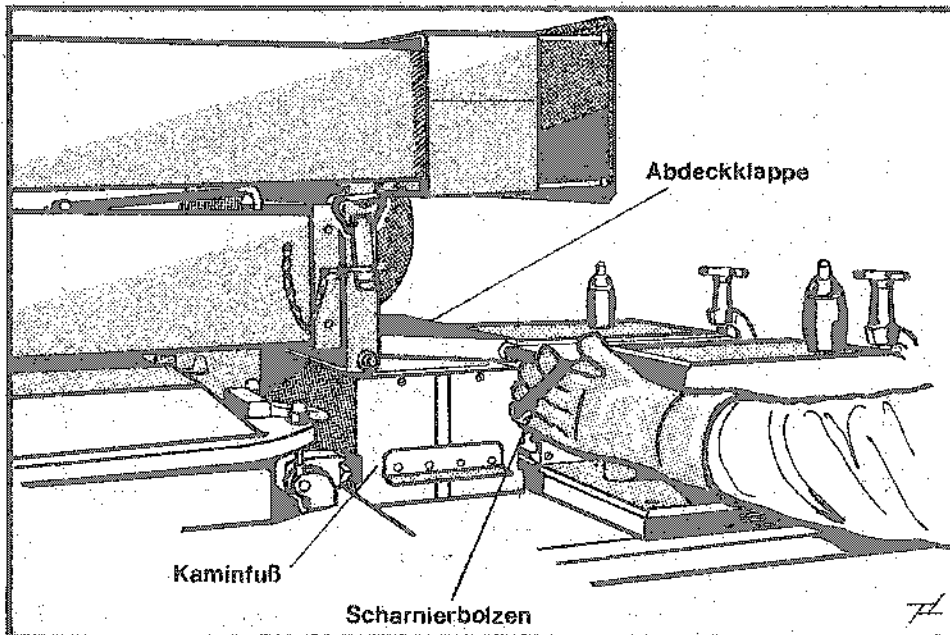


Abklappen der Stützfüße am Gerätekasten

4. Helfer 2 und 3 stellen den Gerätekasten ab;  
der zweite Gerätekasten ist wie unter Nr. 1 bis 4 beschrieben vom Feldkochherd abzunehmen und abzustellen,

5. Helfer 1 entfernt die Abdeckplatte vom Feldkochherd; hierzu ist die kippbare Lippe am gebogenen Scharnierbolzen zu entsichern und der Bolzen herauszuziehen (siehe Abb. 23),

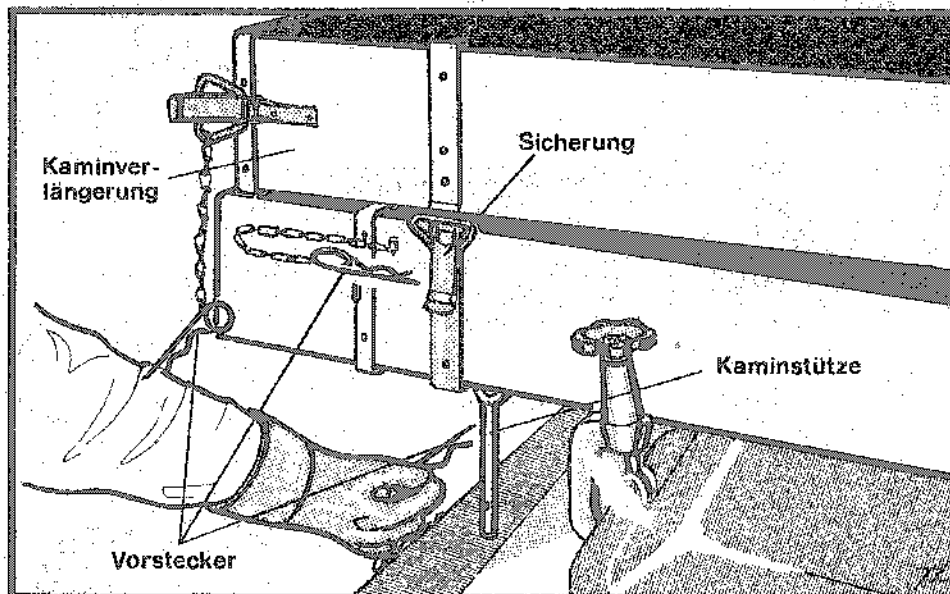
Abb. 23



Herausziehen des gebogenen Scharnierbolzens

6. Helfer 2 zieht währenddessen den Vorstecker an der Kaminstütze heraus (siehe Abb. 24) und Helfer 3 entsichert die Kaminverlängerung,

Abb. 24

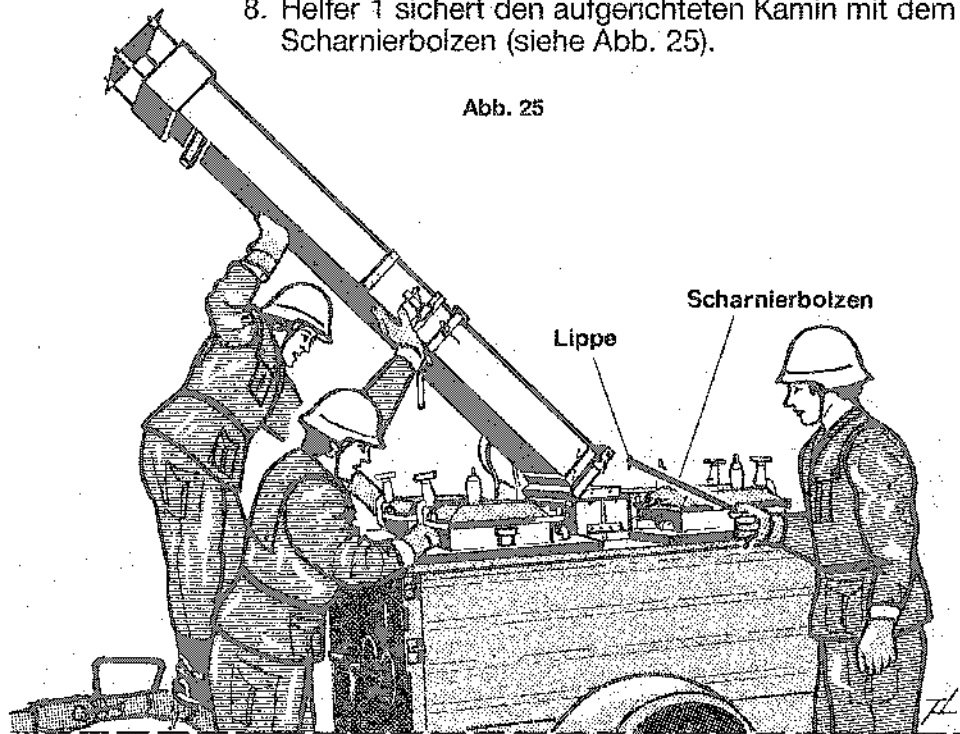


Entsichern der Kaminstütze und der Kaminverlängerung

7. Helfer 2 und 3 heben die Kaminverlängerung ab, schieben sie gemeinsam auf den Grundkamin und richten den verlängerten Kamin gemeinsam auf (siehe Abb. 25),

8. Helfer 1 sichert den aufgerichteten Kamin mit dem gebogenen Scharnierbolzen (siehe Abb. 25).

Abb. 25

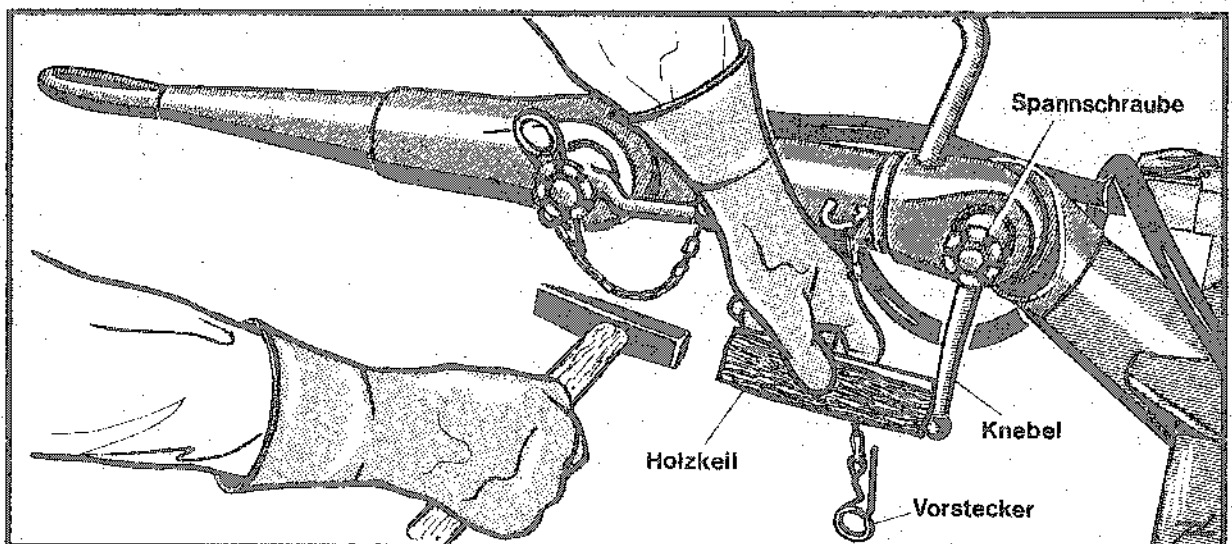


Aufrichten des verlängerten Kamins

- Beachte:**
- Der Kamin ist **stets vor dem Absetzen** des Feldkochherdes zum stationären Betrieb **aufzurichten!**
  - Soll der Feldkochherd im Küchenzelt betrieben werden, ist die Kaminverlängerung erst nach dem Absetzen des Feldkochherdes vom Sonderanhänger auf den bereits aufgerichteten Grundkamin aufzuschieben!

- Anmerkung:** Falls erforderlich entfernt Helfer 1 an der hinteren Hirth-Verzahnung der Zugdeichsel den Vorstecker und löst den Knebel der Spansschraube (ggf. mit Hammerschlag auf Holzkeil, siehe Abb. 26), richtet die Zugdeichsel aus und sichert anschließend wieder die Hirth-Verzahnung.

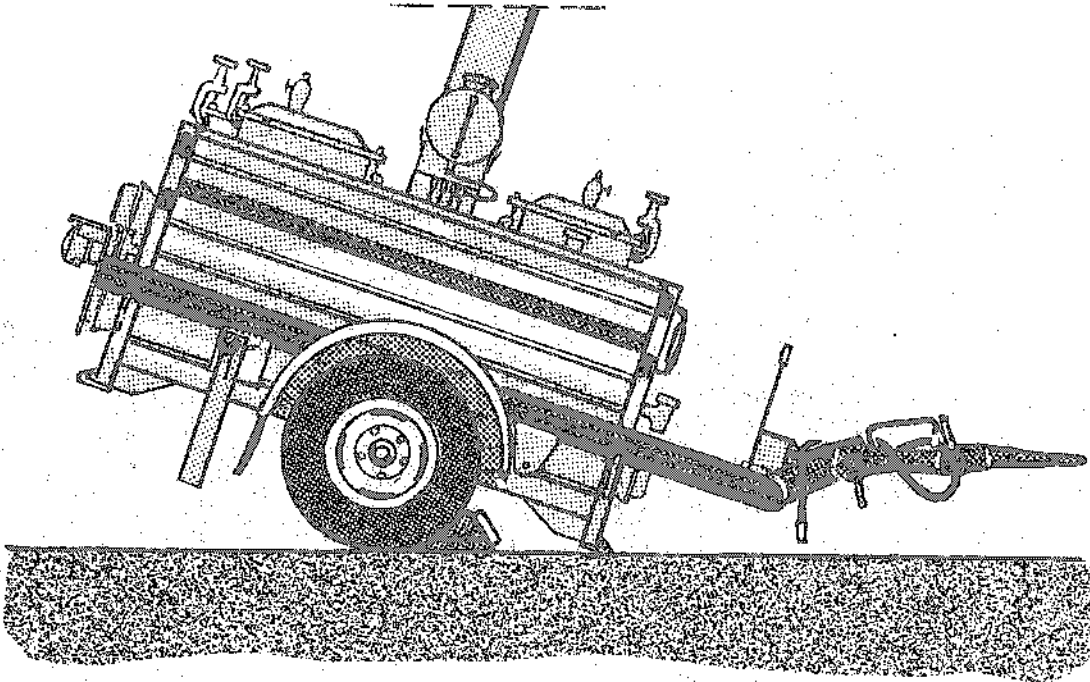
Abb. 26



Lösen des Knebels an der Zugdeichsel

9. Helfer 2 klappt die vordere Fußstütze hoch und sichert gemeinsam mit Helfer 3 den Feldkochherd an Zugdeichsel und Rohr-  
rahmen und  
lassen den Feldkochherd nach vorne ab (siehe Abb. 27),

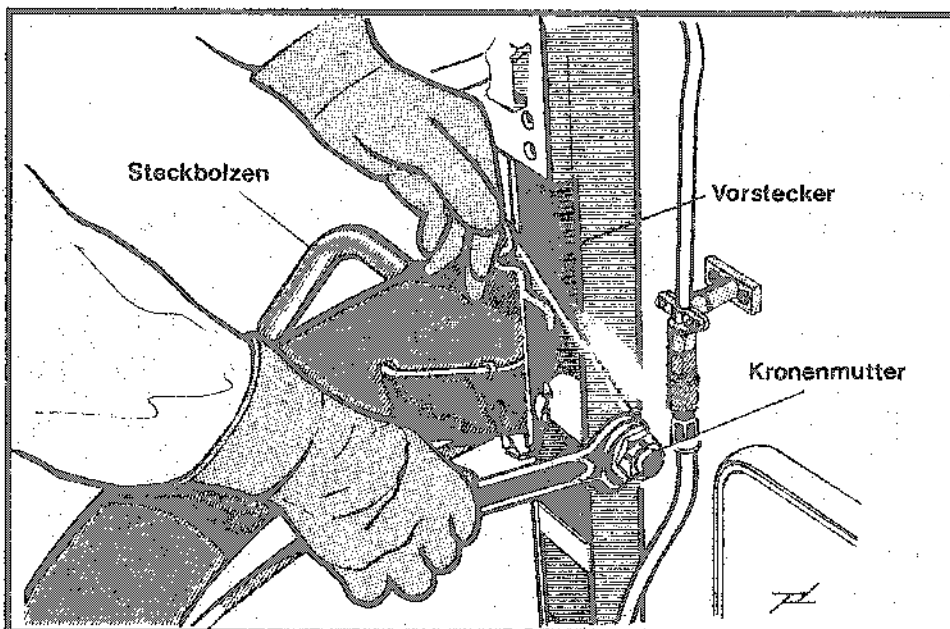
Abb. 27



Ablassen des Feldkochherdes nach vorne

10. Helfer 2 und 4 entfernen die Vorstecker und lösen die Kronenmutter aller vier Steckbolzen mittels Doppelmaulschlüssel SW 24/30 (siehe Abb. 28); Helfer 3 sichert an der Zugdeichsel,

Abb. 28

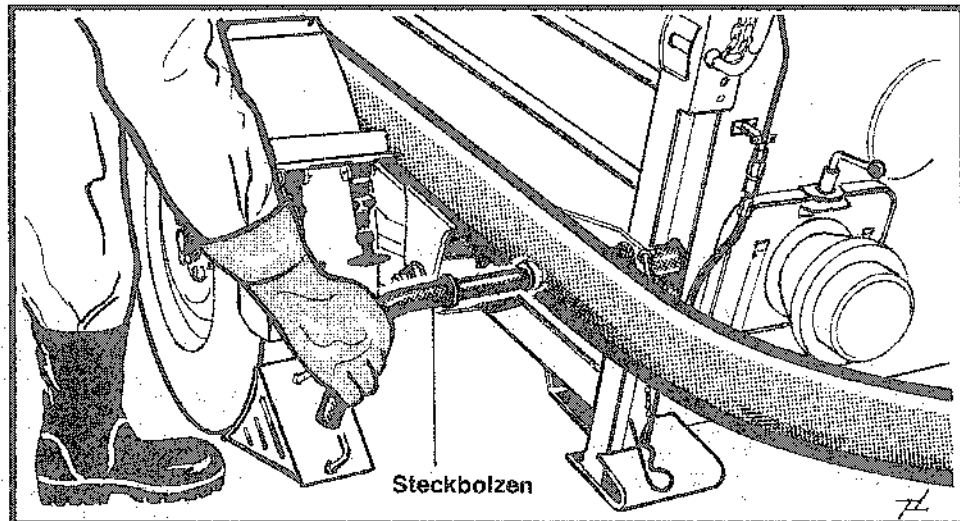


Lösen der Vorstecker und Kronenmuttern.



11. Helfer 1 zieht beide vorderen Steckbolzen heraus (siehe Abb. 29),

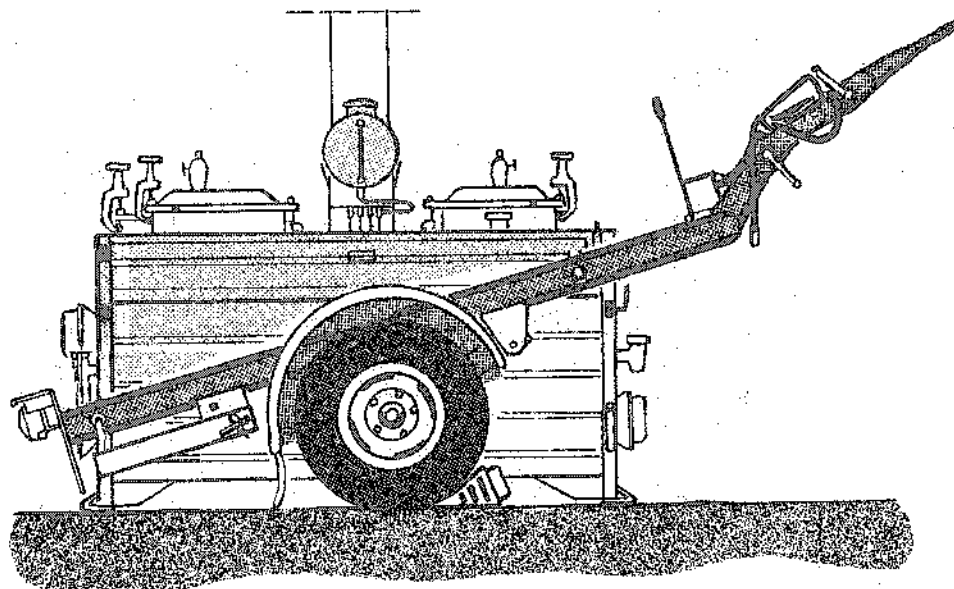
Abb. 29



Herausziehen der vorderen Steckbolzen  
hier: vorne rechts

12. Helfer 1, 2 und 3 bringen den Anhänger langsam soweit hoch, bis die Hebelwirkung einsetzt,  
13. Helfer 1 vergewissert sich, daß Helfer 2 und 3 die Last beherrschen, erst dann klappt er die hintere Fußstütze hoch und sichert sie,  
14. Helfer 1 bis 3 bringen den Anhänger vorsichtig weiter hoch und setzen dabei den Feldkochherd ab (siehe Abb. 30),

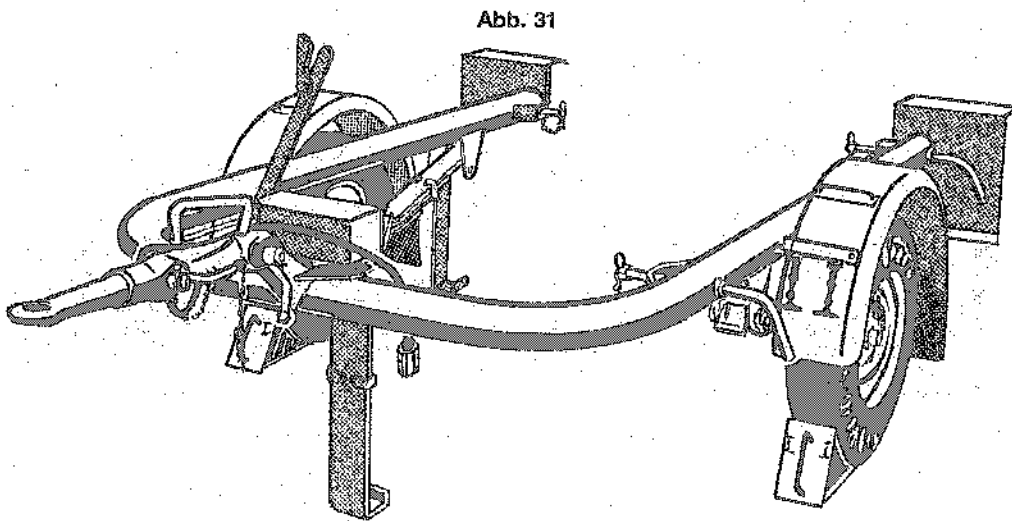
Abb. 30



Absetzen des Feldkochherdes nach hinten

15. Helfer 2 verbleibt an der Zugdeichsel und klappt die vordere Fußstütze ab,  
16. Helfer 1 und 3 lösen die hinteren Steckbolzen,

17. Helfer 2 kippt den Anhänger wieder in die Horizontale zurück und löst die Feststellbremse,
18. Helfer 1 und 3 nehmen die Unterlegkeile auf,
19. Helfer 1 bis 3 schieben den Anhänger parallel zum Feldkochherd nach vorne weg, stellen ihn an einem geeigneten Platz ab und sichern den Anhänger mit Feststellbremse und beiden Unterlegkeilen (siehe Abb. 31).



Abgestellter und gesicherter Sonderanhänger

**Beachte:** Die vier Steckbolzen sind nach dem Abstellen des Sonderanhängers mit den Kronenmuttern und Vorsteckern am Rahmen zu sichern (siehe Abb. 31)!

— **Einhängen des Feldkochherdes in den Sonderanhänger:**

Vor dem Einhängen des Feldkochherdes ist zu kontrollieren, ob alle Kesseldeckel geschlossen und verriegelt und die Brennerklappen am Feldkochherd gesichert sind.

Sofern der Feldkochherd im Küchenzelt betrieben wurde, ist die Kaminverlängerung durch die Helfer 2 und 3 mittels **feuerfester Arbeitshandschuhe** abzuziehen und auf dem anschließend umgeklappten Grundkamin zu befestigen.

1. Helfer 1 entfernt am abgestellten Sonderanhänger die Vorstecker und Kronenmuttern von den Steckbolzen, klappt die hintere Fußstütze hoch und sichert sie, während  
Helfer 2 die Unterlegkeile aufnimmt und sie auf den Kotflügeln mit den Haubenhaltern sichert,  
Helfer 3 die Steckbolzen soweit im Rahmen des Sonderanhängers zurückzieht, daß sie nach dem Einfahren sofort am Feldkochherd befestigt werden können,
2. Helfer 1 bis 3 schieben den Anhänger zum Feldkochherd und fahren ihn waagrecht und parallel ein,
3. Helfer 2 und 3 heben den Anhänger an der Zugdeichsel soweit an, daß Helfer 1 die hinteren Steckbolzen in die entsprechenden Bohrungen am Feldkochherd einschieben kann,
4. Helfer 2 zieht die Feststellbremse an, während  
Helfer 3 die vordere Fußstütze hochklappt und sichert,
5. Helfer 1 bringt die Zugöse der Zugdeichsel wieder in die ursprüngliche (oder erforderliche) Lage, während  
Helfer 2 und 3 die Kronenmuttern auf die Steckbolzen schrauben und durch Vorstecker sichern,

6. Helfer 1 entsichert den Kamin durch Herausziehen des gebogenen Scharnierbolzens,
7. Helfer 2 und 3 klappen den Kamin nach vorne um und ziehen die Kaminverlängerung ab, während Helfer 1 den Grundkamin mit der Kaminstütze auf den Standbolzen des Feldkochherdes absetzt und mittels Vorstecker sichert,
8. Helfer 2 und 3 legen die Kaminverlängerung auf den abgeklappten Grundkamin und befestigen ihn, während Helfer 1 den Kaminfuß mit der Abdeckplatte verschließt und mit dem gebogenen Scharnierbolzen sichert,
9. Helfer 2 und 3 nehmen einen Gerätekasten auf – Helfer 1 klappt die Stützfüße ein, wobei die Stützsteller nach oben zur Kastenunterseite zeigen müssen – und tragen ihn zum Feldkochherd, hängen den Gerätekasten am Feldkochherd ein und sichern diesen **zunächst oben**, dann unten mit den Sicherungsbolzen und Vorsteckern,
10. Helfer 1 bis 3 verfahren mit dem zweiten Gerätekasten wie zuvor beschrieben,
11. Helfer 1 löst die Feststellbremse und schiebt gemeinsam mit Helfer 2 und 3 – sofern erforderlich – den Feldkochherd-Anhänger zum Zugfahrzeug.

– **Anhängen des Feldkochherd-Anhängers am Zugfahrzeug:**

Vor dem Anhängen des Feldkochherd-Anhängers sind auf dem Zugfahrzeug mindestens zu verlasten:

- 1 Stück Halterung für Propangasflaschen,
- 4 Stück Propangasflaschen 11 kg (in der Halterung sichern!),
- 4 Stück Reserve-Propangasflaschen 11 kg (auf der Ladefläche sichern!),
- 4 Stück Propangas-Mitteldruck-Ovalbrenner
- 1 Stück Aufbewahrungskasten für Brenner
- 1 Stück Universalzelt (Küchenzelt), komplett,

**außerdem** die zusätzliche Ausstattung nach STAN (siehe Seite 37).

1. Helfer 2 und 3 halten den Feldkochherd-Anhänger an Zugdeichsel und Rahmen, wobei Helfer 2 die vordere Fußstütze hochklappt und sichert, während Helfer 1 die hintere Fußstütze hochklappt und sichert,
2. Helfer 1 bis 3 schieben, sofern erforderlich, den Feldkochherd-Anhänger an das Zugfahrzeug heran, während der Kraftfahrer die Anhängerkupplung am Zugfahrzeug entsichert,
3. der Kraftfahrer befestigt mit Unterstützung der Helfer 1 bis 3 den Feldkochherd-Anhänger an der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges und schließt das Verbindungskabel der Beleuchtungsanlage des Feldkochherd-Anhängers an.

– **Kontrollen vor Fahrtbeginn:**

Vor Fahrtbeginn ist die Verkehrssicherheit des Feldkochherd-Anhängers zu überprüfen. Dabei ist besonders zu kontrollieren:

1. der sichere Verschluß des **Betriebsstofftanks** und sämtlicher **Speisekessel**,

2. die Sicherung der **Ventileinsätze** an den Kesseldeckeln (Riegelstellung quer!),
3. die korrekte Arretierung der angehängten **Gerätekästen**,
4. die Sicherung durch Vorstecker
  - der Kaminabdeckung,
  - des in Fahrtrichtung nach vorn abgeklappten **Kamins** mit aufgeschwallter Kaminverlängerung,
  - der hochgeklappten **Fußstützen**,
  - der Kronenmuttern an den **Steckbolzen**,
  - der Knebel an der **Hirth-Verzahnung** und
  - der **Ablaßhähne**,
5. der sichere Verschuß der **Gerätekästen**,
6. der Verschuß der **Ablaßhähne** durch die **Staubschutzklappen**,
7. die sichere Verriegelung der **Feuerungstüren**,
8. der Verschuß und die Sicherung der **Brennerklappen** an den **Brennerrohren** einschließlich der Kupplungen der **Betriebsstoffleitungen**,
9. die Spannfedersicherung/Gummiknebelsicherung der **Unterlegkeile**,
10. die **gelöste Feststellbremse**,
11. der vorgeschriebene, gleichmäßige **Reifendruck** (vgl. Kraftfahrzeugschein),
12. die elektrische **Beleuchtungsanlage**.

# 1 Küchenausstattung

## 1.2 Der Feldkochherd 57/5 auf Sonderanhänger 57/4

### 1.2.1 Der Feldkochherd

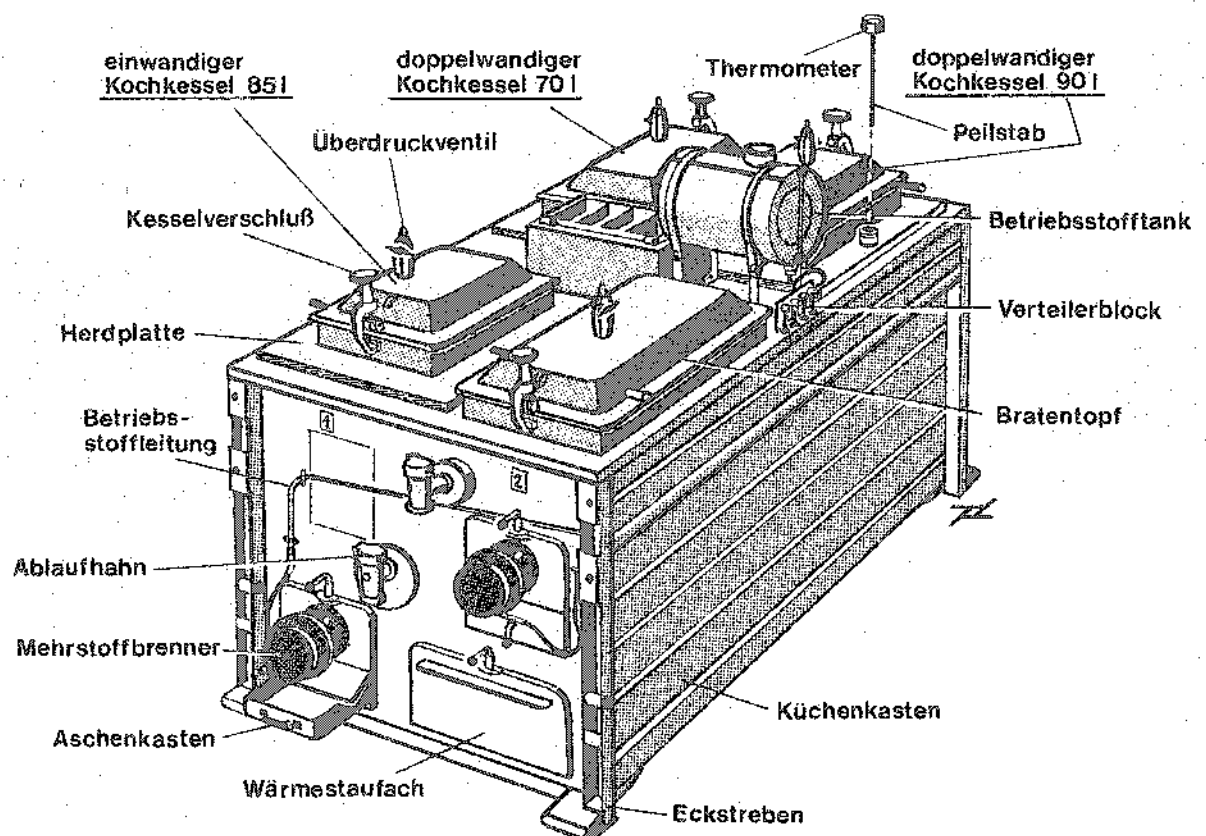
<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anh 2 Rad
Planungsnummer:	7360 - 00086
VersArtBez.:	HERD, GAS-, Speisenzubereitung für 200 Personen in einem Kochvorgang, gasbeheizt, umrüstbar für flüssige oder feste Brennstoffe, mit Anhänger 2 Rad
VersNr.:	7310 - 12 - 199 - 9085
<i>Einzelgerät</i>	
Handelsname:	Feldkochherd 57/5
Planungsnummer:	7310 - 00000
VersArtBez.:	Herd 200, verlastbar
VersNr.:	

### Der Feldkochherd dient

der Zubereitung von Verpflegung und Getränken. Die Speisenzubereitung erfolgt grundsätzlich in dem vom Sonderanhänger **abgesetzten** Feldkochherd.

**Das Kochen während des Transportes ist verboten!**

Abb. 32



Der Feldkochherd 57/5

## Technische Daten

— Beheizung	Brenner:	Mehrstoffbrenner Typ WE-BASTO MB-10 oder Propan-Mitteldruck-Ovalbrenner (1,5 bar)
	Betriebsstoff:	Diesel (Heizöl); Benzin oder feste Brennstoffe (Holz, Kohle) oder Propangas
	Inhalt Betriebsstofftank:	24 l
	Inhalt Propangasflasche:	11 kg
	Betriebsstoffverbrauch je Brenner MB-10:	3 l/h bei Vollast
	Propangasverbrauch je Gasbrenner:	2,3 kg/h bei Vollast
	Heizleistung je Brenner:	11,5 bis 40,5 kW
— Abmessungen	Länge des Kochherdes (einschl. Brenner):	ca. 1950 mm
	Breite (ohne Geräte-kästen):	ca. 1180 mm
	Höhe mit aufgeklapptem Kamin:	ca. 2300 mm
	mit abgeklapptem Kamin:	ca. 1700 mm

## Er besteht aus

- Küchenkasten (siehe Abb. 32) aus Stahlblech, isoliert, mit Eckstreben, Herdplatte, vier Herdeinsätzen, Innenkamin mit Abzügen, Kaminfuß mit Abdeckplatte und gebogenem Scharnierbolzen mit Lippe, vier Fererungsöffnungen mit Feuerungsrosten, Aschenkästen, Verkleidungsplatten und Feuerungstüren mit Brennerabschlußklappen,  
zwei **doppelwandigen**, mit Kochbadflüssigkeit gefüllten **Außenkesseln** 90 l/70 l aus Aluminium mit Deckeln, Dichtungen, Überdruckventilen, Kesselverschlüssen und Handgriffen, Ablaufhähnen sowie je ein Peilstab mit Thermometer zur Messung des Standes und der Temperatur der Kochbadflüssigkeit,  
einem **einwandigen Kochkessel** 85 l aus Aluminium mit Deckel, Dichtung, Überdruckventil, Kesselverschluß und Handgriff sowie einem Ablaufhahn,  
einem **Bratentopf** aus rostfreiem Stahl mit Deckel, Dichtung, Überdruckventil, Kesselverschluß, Handgriff und Ablaufhahn,  
einem **Wärmestaufach** mit Tür, Griff und Halteriegel.

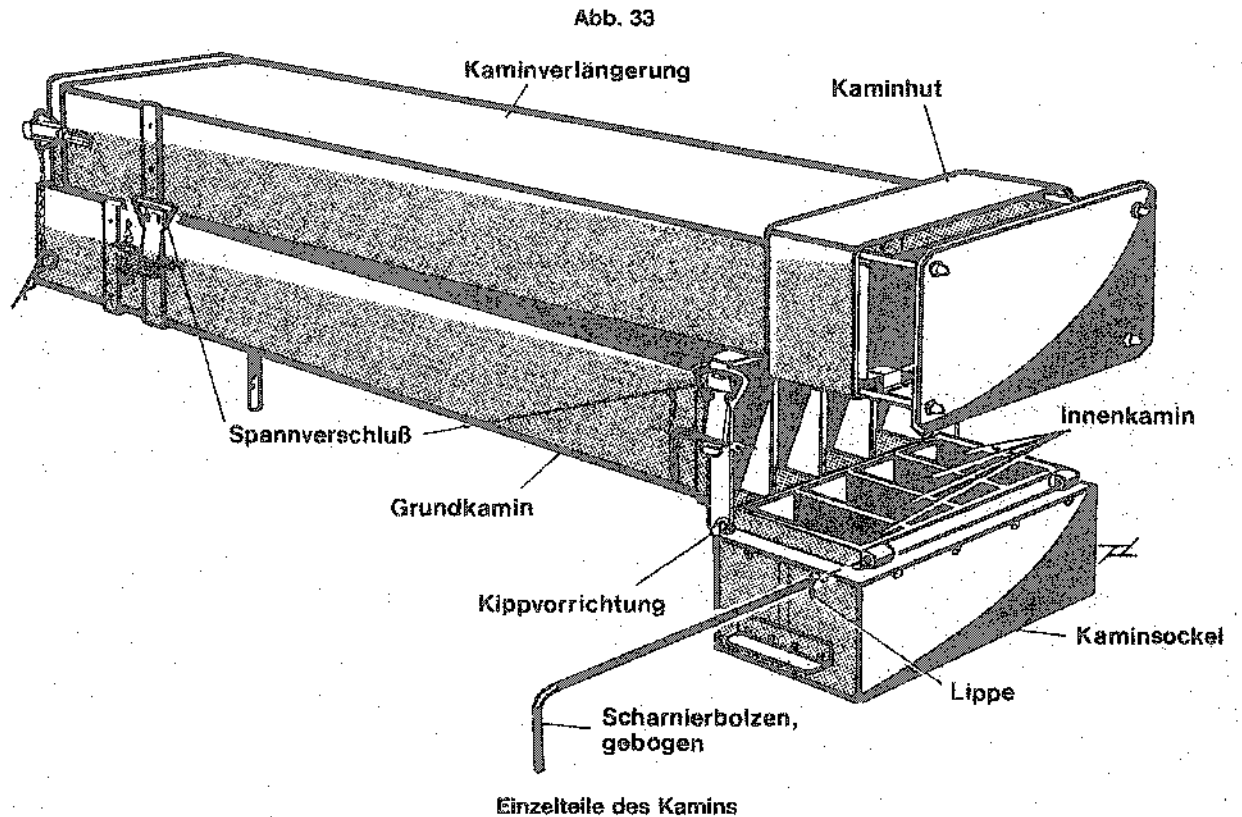
**Beachte:** Das Wärmestaufach dient ausschließlich der Zurückhaltung der durch die Feuerung während des Kochvorganges abgestrahlten Wärme im Herdinner! Nach Beendigung des Kochvorganges ist das Wärmestaufach sofort zu öffnen, damit die überschüssige Stauwärme entweichen kann!

**Es ist verboten, im Wärmestaufach**

- Speisen warm zu halten oder
- Ausstattungsgegenstände abzulegen oder zu transportieren!

– Kamin

aus Stahlblech, abklappbar, mit Abdeckklappe, Kippvorrichtung, drei seitlichen Spannverschlüssen, einer gelenkig gelagerten Kaminstütze sowie einer Kaminverlängerung mit Kaminhut,



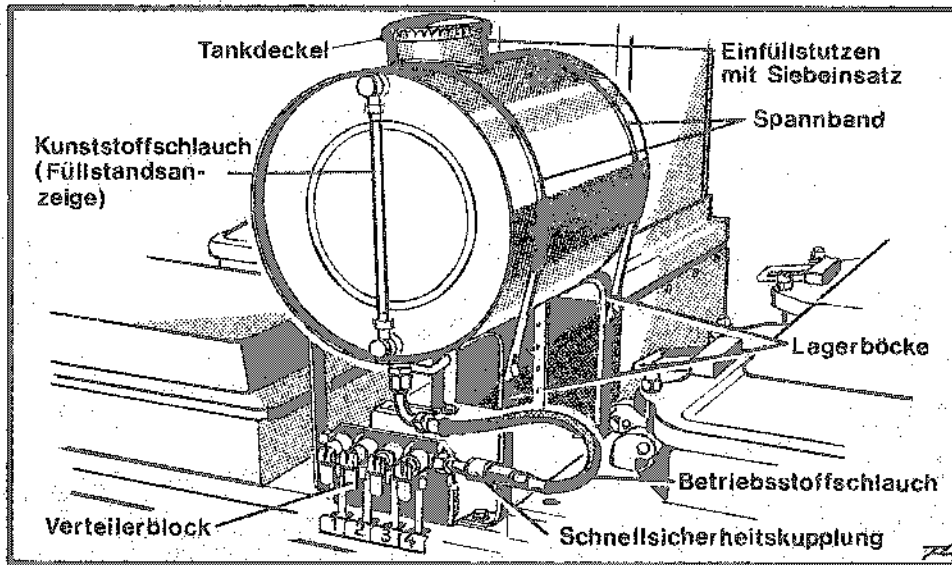
– Betriebsstofftank

mit Einfüllstutzen, Siebeinsatz und Tankdeckel, zwei Lagerböcken mit Spannbädern sowie einem durchsichtigen Kunststoffschlauch zur Kontrolle des Betriebsstoffstandes,

– Verteilerblock

mit vier Abgängen, vier Kipphebeln sowie einem Verbindungsschlauch zum Betriebsstofftank mit Schnellsicherheitskupplung.

Abb. 34



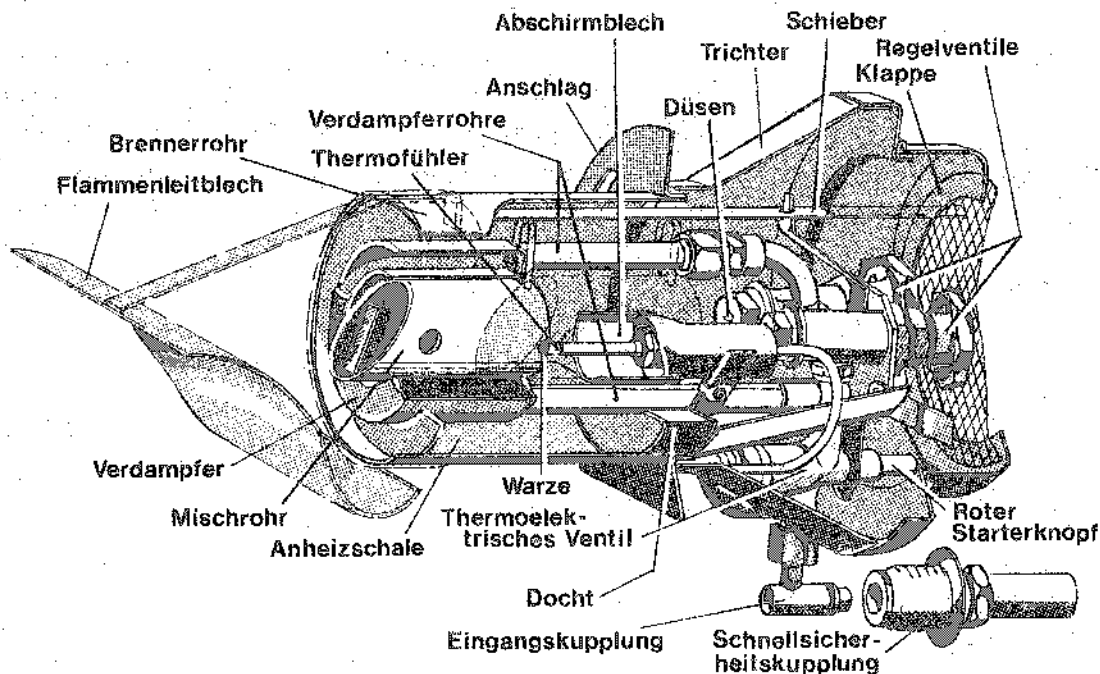
Betriebsstofftank und Verteilerblock

— Mehrstoffbrenner  
Typ WEBASTO MB-10

mit Gehäuse aus Stahlblech, Flammenleitblech, Brennerrohr, Anschlagblech, Trichter, Brennerklappe mit Ring und Sicherung sowie dem Docht und einer Anheizschale (siehe Abb. 35),

Brennereinsatz mit Schnellsicherheitskupplung zum Anschluß an die Betriebsstoffzuleitung, Eingangskupplung, thermoelektrischem Ventil mit rotem Starterknopf, Thermofühler und Abschirmblech, Verdampfer mit zwei Verdampferrohren und dem Ventilträger, zwei Regelventile mit Düsen und Handrädern sowie dem Mischrohr mit Schieber und Halteplatte (siehe Abb. 35 und 36),

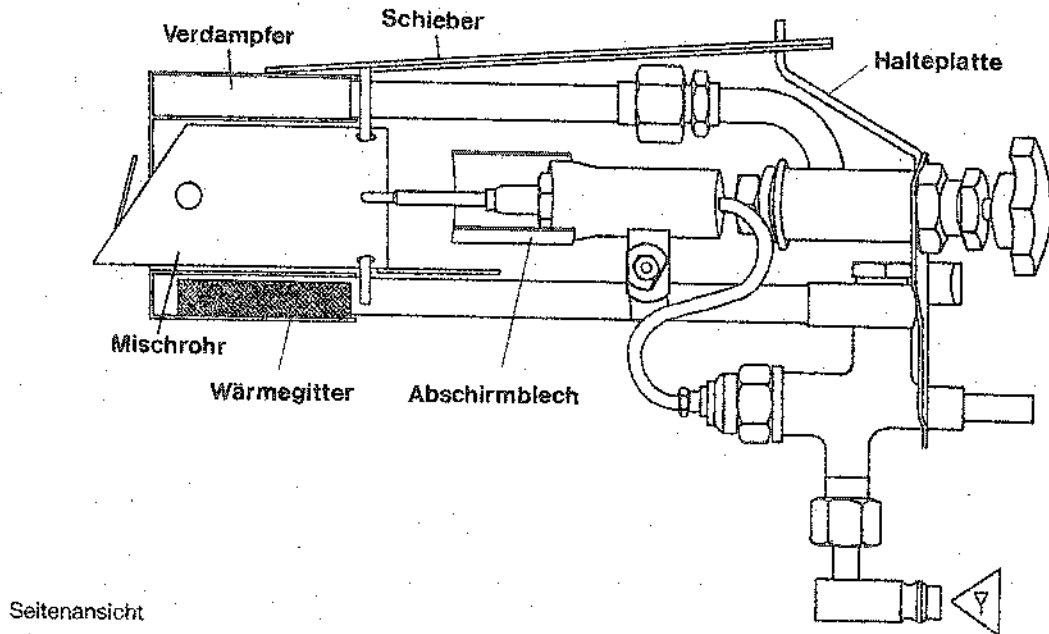
Abb. 35



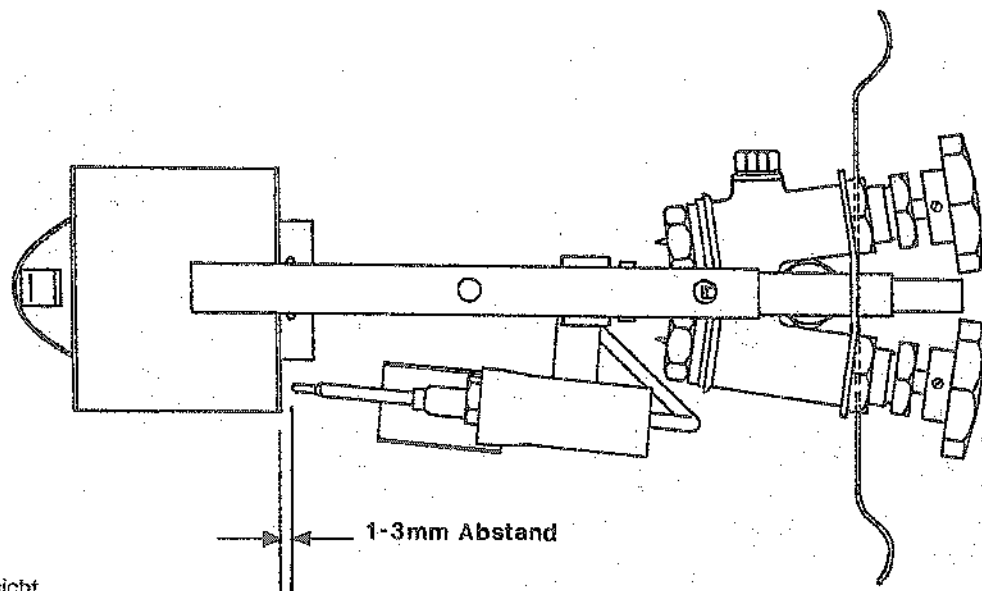
Mehrstoffbrenner, Typ WEBASTO MB-10,  
komplett mit Gehäuse



Abb. 36



Seitenansicht

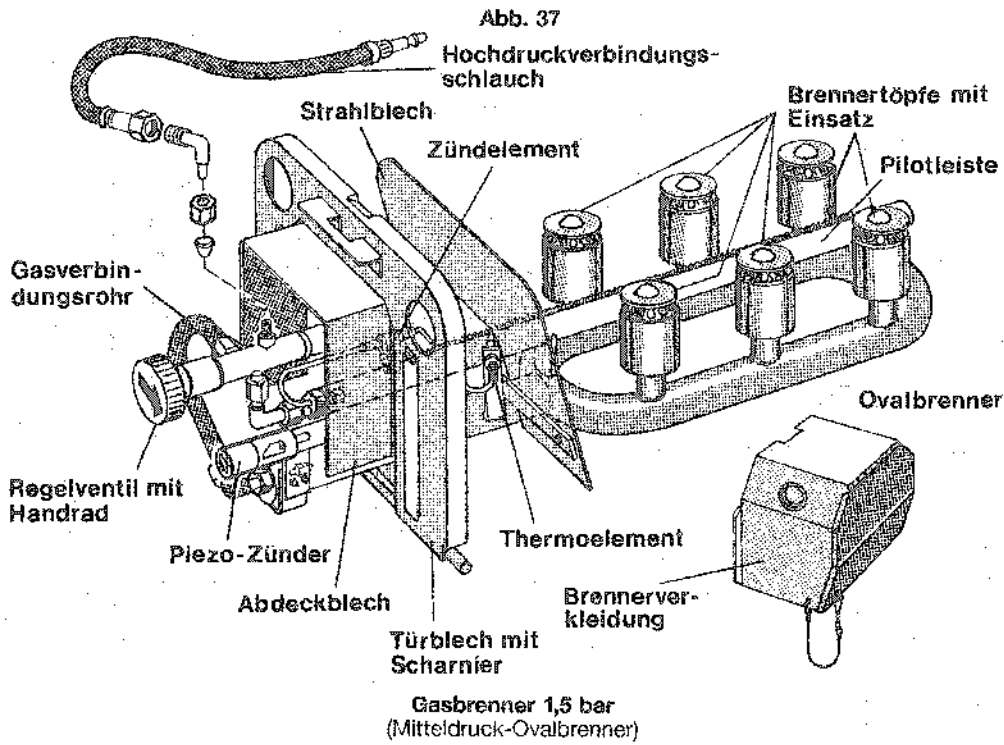


Draufsicht

Brennereinsatz für Mehrstoffbrenner  
Typ WEBASTO MB-10

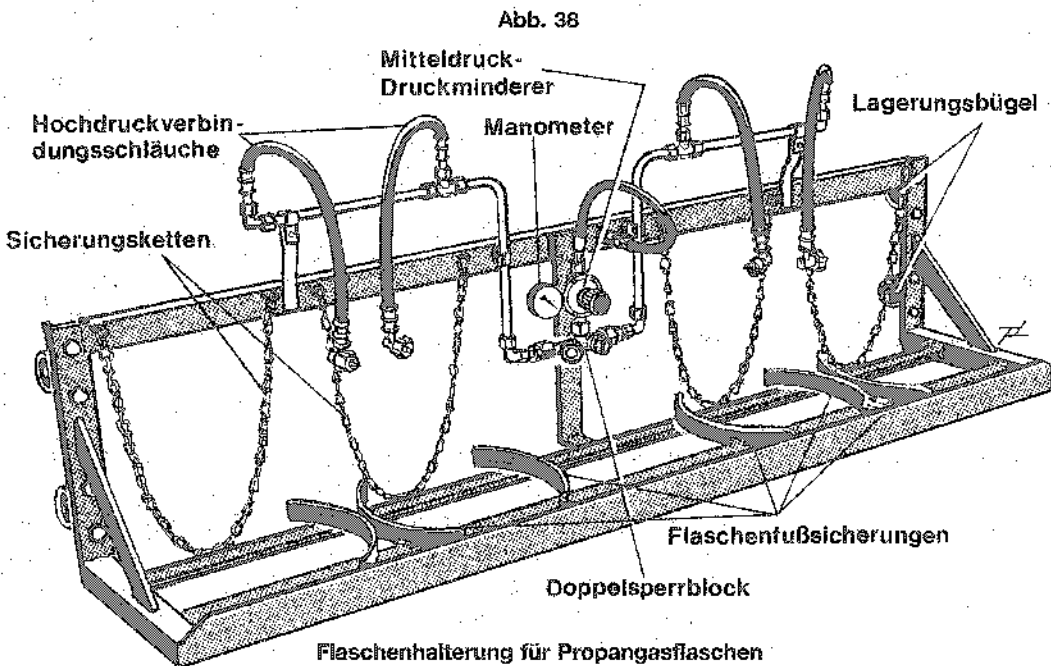
— Gasbrenner 1,5 bar

mit Ovalbrenner, sechs aufgeschweißten Brennertöpfen mit Einsatz, Pilotleiste (Zündleiste), je einem Zünd- und Thermoelement, Strahlblech, Türblech mit Scharnier und Abdeckblech, einem Regelventil mit Handrad, einem Piezo-Zünder, der Hauptbrennerdüse, Gasverbindungsrohr, Brennerverkleidung (Windabweiser mit Klappe) und fest montierten Hochdruckverbindungsschläuchen,



— Flaschenhalterung

aus Winkel- und Flachstahl mit vier Flaschenfußsicherungen und Sicherungsketten, vier Lagerungsbügel zum Einhängen am Feldkochherd, einem Doppelsperrblock mit Anschluß und Gasschlauch zum Verteilerblock am Feldkochherd, einem Mitteldruck-Druckminderer mit Manometer sowie vier Hochdruck-Verbindungsschläuchen mit Schraubkupplungen zum Anschluß an die Propangasflaschen,



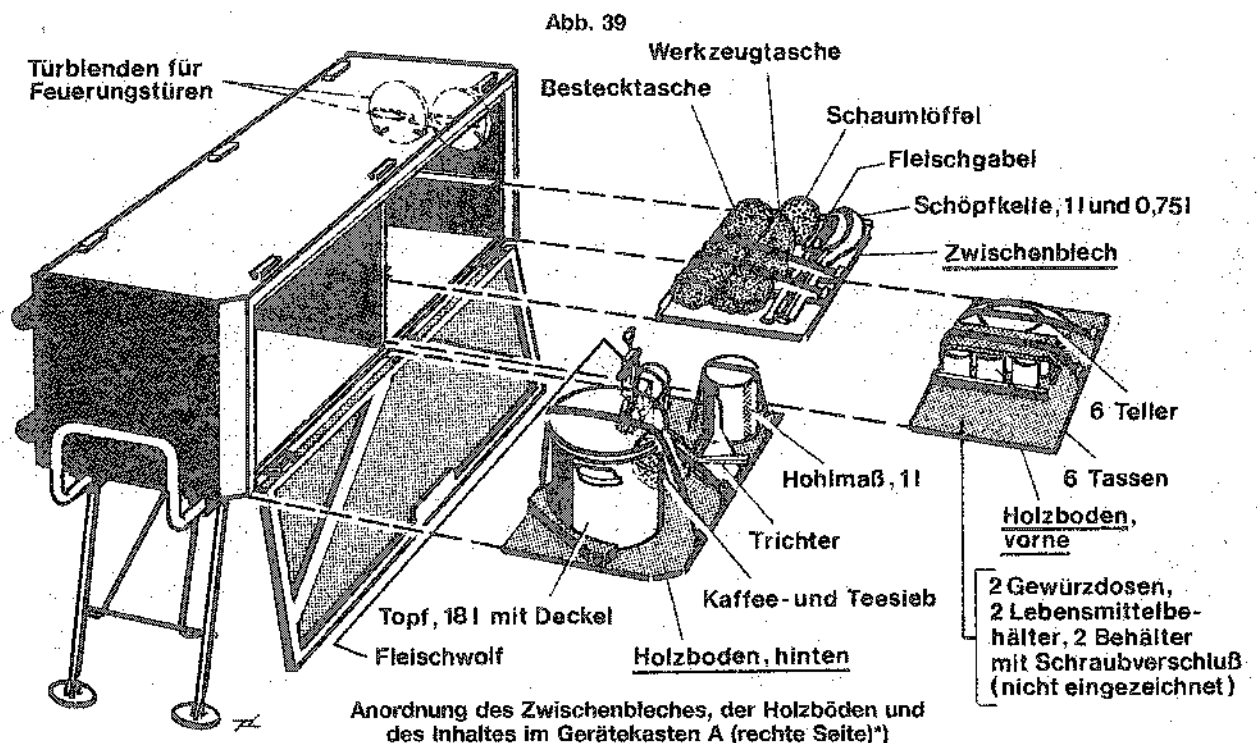
— Gerätekasten A (rechts)

aus Stahlblech mit Trennwand und Zwischenboden mit zwei Spannbändern, zwei herausnehmbaren Holzböden, vier Lagerungsbügel zum Einhängen am Feldkochherd, zwei

Tragegriffen sowie zwei abklappbaren Fußgestellen mit Arretierungen;

**Inhalt:** (Anlagenblätter PI Nr. 7360 – 00046, 7360 – 00056 und 7360 – 00066)

- 1 Stück Kochtopf 18 l mit Deckel (mit Spannband)
- 1 Stück Kaffee- und Teesieb (mit Spannband)
- 1 Stück Fleischwolf mit 3 Lochscheiben, Lochdurchmesser 2 mm, 4,5 mm und 10 mm (mit Spannband)
- 1 Stück Trichter aus Hostalen
- 1 Stück Hohlmaß, 1 l
- 2 Stück Türblenden für Feuerungstüren
- 1 Stück Schöpfkelle 1 l
- 1 Stück Schöpfkelle 0,75 l
- 1 Stück Schaumlöffel 160 mm Ø
- 1 Stück Fleischgabel, ca. 600 mm lang
- 1 Stück Bestecktasche mit folgendem Inhalt:
  - 1 Schlächtermesser, ca. 400 mm lang
  - 1 Fleischerbeil
  - 1 Bratenheber, 530 mm lang
  - 1 Pfannmesser
  - 1 Schlachtermesser 6", ca. 350 mm lang
  - 1 Stechmesser 8", ca. 290 mm lang, rostfrei
  - 1 Ausbeinmesser 6", ca. 230 mm lang, rostfrei
  - 6 Kartoffelschälmesser
  - 6 Tischmesser mit Wellenschliff
  - 6 Tischgabeln
  - 6 Tischlöffel
  - 2 Holzlöffel, ca. 35 cm lang
  - 1 Lebensmittelschaufel
  - 1 Büchsenöffner
  - 1 Korkenzieher
  - 1 Knochensäge, ca. 400 mm Blattlänge
  - 1 Schneebesens, ca. 350 mm lang
  - 1 Küchenspatel, 70 mm breit



\*) Anordnung des Inhaltes kann je nach Serie unterschiedlich sein!

- 1 Stück Werkzeugtasche mit folgendem Inhalt:
  - 1 Schlosserhammer 500 g S DIN 1041
  - 1 Kombizange 180 DIN 5244
  - 1 Schraubendreher 0,8 × 4 mm DIN 5265
  - 1 Schraubendreher 1 × 7 mm DIN 5265
  - 1 Schraubendreher 1,6 × 10 mm DIN 5265
  - 1 Doppelmaulschlüssel 6 × 7 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 8 × 9 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 10 × 11 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 12 × 13 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 19 × 22 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 22 × 24 DIN 3110
  - 1 Doppelmaulschlüssel 24 × 30 DIN 3110
  - 1 Einmaulschlüssel 14 DIN 894
  - 1 Einmaulschlüssel 17 DIN 894
  - 1 Steckschlüssel 13 A DIN 659
  - 1 Steckschlüssel 19 A DIN 659
- 6 Stück Tassen aus Melamin
- 6 Stück Teller aus Melamin
- 2 Stück Gewürzdosen 0,25 l mit Deckel
- 2 Stück Behälter für Lebensmittel 0,6 l mit Deckel
- 2 Stück Behälter 0,5 l mit Schraubverschluß für Essig und Öl

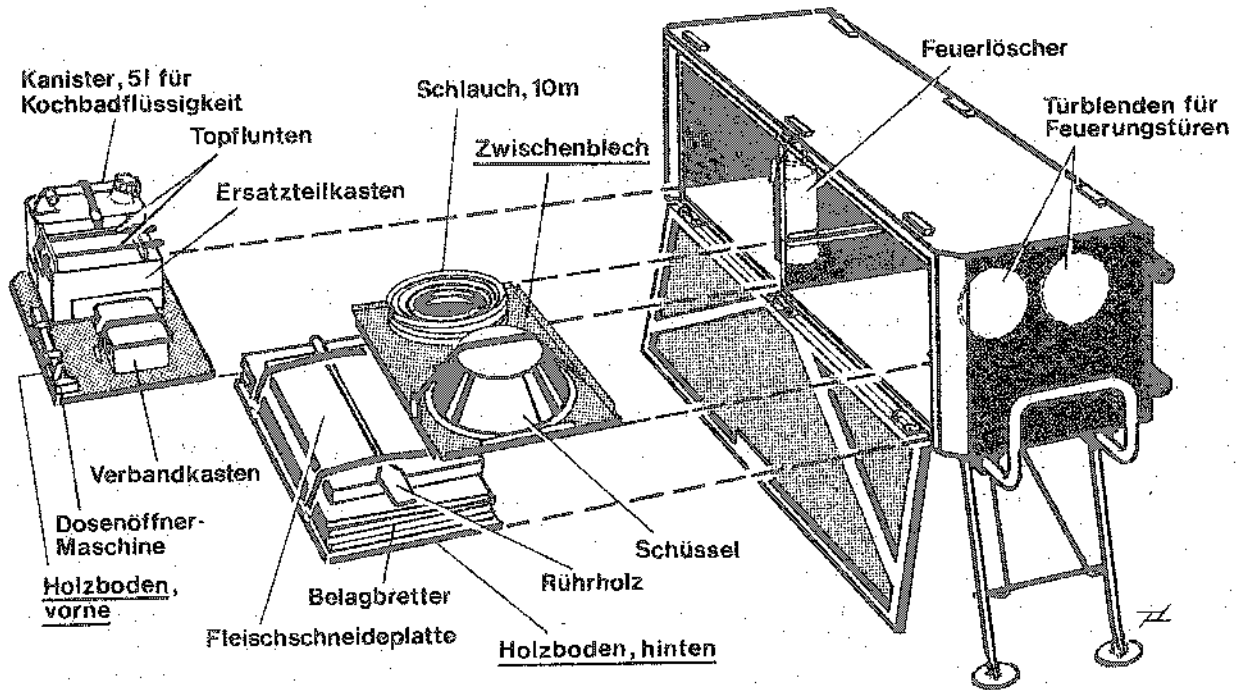
Gerätekasten B  
(links)

Ausführung wie Gerätekasten A;

**Inhalt:** (Anlagenblätter PI Nr. 7360 – 00046, 7360 – 00056, 7360 – 00066 und 7360 – 00086)

- 2 Stück Türblenden für Feuerungstüren
- 1 Stück Feuerlöscher, 2 kg Inhalt
- 1 Stück Schüssel, ca. 14 l (mit Spannband)
- 1 Stück Schlauch 1/2", 10 m lang, für Trinkwasser
- 4 Stück Belagbretter aus Kunststoff (mit zwei Spannbandern)
- 1 Stück Fleischschneidplatte 55 × 35 × 4 cm
- 1 Stück Rührholz mit Litermaßeinteilung
- 1 Stück Kanister 5 l für Kochbadflüssigkeit (mit Spannband)
- 1 Stück Auslaufhahn mit Verschlußschraube für Kanister 5 l mit Kochbadflüssigkeit
- 1 Stück Ersatzteilkasten mit folgendem Inhalt:
  - 1 Brenneinsatz, komplett
  - 2 Luntten mit Köcher (Topfluntten; auf dem Schieberdeckel befestigt)
  - 4 Handräder für Deckelverschlüsse
  - 4 Dichtringe 10 × 14 mm DIN 7603
  - 8 Dichtringe 12 × 16 mm DIN 7603
  - 4 Dichtringe 16 × 22 mm DIN 7603
  - 8 Dichtringe 14 × 10 × 6 mm (Oleos)
  - 1 Kunststoffleitung mit Schnellverschlußkupplung
- 1 Stück Dosenöffner-Maschine
- 1 Stück Schornsteinbesen
- 1 Stück Fleischwolf-Befestigung
- 1 Stück Rußkratze
- 1 Paar Schutzhandschuhe
- 1 Stück Verbandkasten DIN 13 164

Abb. 40



Anordnung des Zwischenbodens, der Holzböden und des Inhaltes im Gerätekasten B (linke Seite)\*

Das nachstehend aufgeführte Zubehör ist lose in den Gerätekästen je nach verfügbarem Platz und auf dem Zugfahrzeug zu verlasten:

- 1 Stück Kanister 20 l für Betriebsstoff
- 1 Stück Einfüllstutzen für Kanister 20 l
- 1 Stück Kunststoff-Eimer 10 l
- 1 Stück Stahlbürste
- 2 Stück Scheuerbürsten
- 1 Stück Piassava-Besen
- 3 Stück Spültücher
- 3 Stück Geschirrtücher
- 3 Stück Küchenhandtücher
- 3 Stück Aufnehmer

## Handhabung

### Allgemeines

Das Anheizen des Feldkochherdes darf erst dann erfolgen, wenn

- die nachstehenden Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt und beachtet wurden,
- die erforderlichen Funktionskontrollen am Gerät durchgeführt wurden und
- die jeweiligen Kochkessel oder der Bratentopf ausreichend (Mindestkochgutmenge 1/3 Inhalt) gefüllt sind!

### — Sicherheitsmaßnahmen vor Inbetriebnahme des Feldkochherdes:

Der Feldkochherd ist grundsätzlich stationär, das heißt abgesetzt vom Sonderanhänger, zu betreiben! Der Betrieb des Feldkochherdes in geschlossenen Räumen ist verboten!

Vor dem Festlegen des Stellplatzes zum Betrieb des Feldkochherdes ist auf den nach

\*) Anordnung des Inhaltes kann je nach Serie unterschiedlich sein!

Landesrecht vorgeschriebenen Sicherheitsabstand zu Gebäuden und Bauwerken zu achten!

Die Beschäftigung von Helfern unter 16 Jahren am Feldkochherd ist verboten! Beschäftigt werden dürfen nur Helfer **nach qualifizierter Unterweisung am Gerät!**

Zum Betrieb des Feldkochherdes sind **ständig** mindestens **3 Helfer** erforderlich!

Bei Verwendung von Flüssiggas (Propangas) ist jeglicher kombinierter Betrieb verboten!

Im Umkreis von mindestens 5 Metern (ab jeweiliger Herdaußenkante) ist das Rauchen sowie die Verwendung offenen Lichtes untersagt!

Im Bereich offener Kanalisationen (z.B. Kläranlagen, Sickerschächten) ist der Betrieb des Feldkochherdes mit Flüssiggas verboten!

#### – **Betrieb des Feldkochherdes:**

Beim Betrieb des Feldkochherdes sind folgende Hinweise zu beachten:

- Einhalten aller Sicherheitsbestimmungen und Durchführung der Funktionskontrollen!
- Maximale Füllhöhe der Kochkessel bis **5 cm unter** dem Schwallrand (Ausnahme: Bratentopf)!
- Beim Öffnen der Kesseldeckel während eines Kochvorganges sind die Knebelverschlüsse **langsam** zu öffnen, damit entstandener Überdruck über den Kesselrand entweichen kann (Verbrühungsgefahr)!; erst anschließend den Knebelverschluss aushaken und den Deckel vollständig öffnen und arretieren!
- Bei ausreichendem Temperaturüberschuß im Kochbad der doppelwandigen Speisekessel (Kontrolle am Thermometer) ist die Energiezufuhr abzustellen, zumindest aber die Heizleistung zu reduzieren!

### **Inbetriebnahme des Feldkochherdes mit Mehrstoffbrennern**

#### – **Funktionskontrollen vor dem Anheizen des Mehrstoffbrenners:**

Vor dem Anheizen des Feldkochherdes sind der Reihenfolge nach zu kontrollieren:

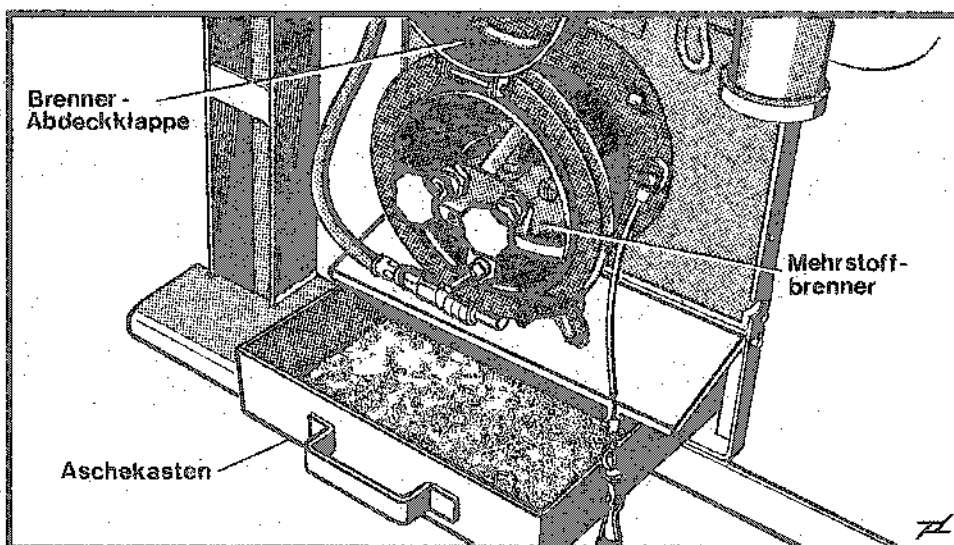
1. **Überdruckventile** (Wrasen-Ventile) an den Kesseldeckeln; die Ventileinsätze müssen vertikal frei beweglich sein, die Riegel stehen **quer**,
2. Stand der **Kochbad-Flüssigkeit** mittels Peilstab am Thermometer; Ablesemarken: min/max, ggf. nachfüllen,
3. **Kesselfüllung** mit Kochgut; dabei Mindestkochgutmenge beachten!
4. Füllmenge des **Betriebsstofftanks**; unter Umständen auch die Betriebsstoffart durch Zündprobe an der Topflunte überprüfen,
5. Durchgängigkeit der **Betriebsstoffleitungen** mittels Topflunte; und dichte Verbindung der Sicherheits-Schnellkuppungen,
6. **Anheizschale** im Brennergehäuse und des dort eingesetzten Doctes; ggf. mit Putzwolle oder Lappen reinigen oder abtrocknen,
7. sichere Verriegelung des **Flammenleitbleches** auf dem Brennerrohr (Bajonett-Verschluß) zur Gewährleistung einer einwandfreien Brennerfunktion und zur Vermeidung von Materialschäden,
8. dem verwendeten Betriebsstoff entsprechend richtig eingesetztes **Mischrohr** im Mehrstoffbrenner und Dichtigkeit des Brenners,
9. **Thermoelektrisches Ventil** und richtiger Abstand zwischen

Thermofühler und Verdampfer (siehe Abb. 36 „Brennerdraufsicht“),

### 10. Wärmestaufach!

**Beachte:** Beim Betrieb mit Diesel (Heizöl) ist an der jeweiligen Brennstelle der Aschenkasten vorsorglich als „Tropfschale“ bis zur Höhe der Brenner-Abdeckklappe herauszuziehen (siehe Abb. 41)!

Abb. 41



Aschenkasten als Tropfschale

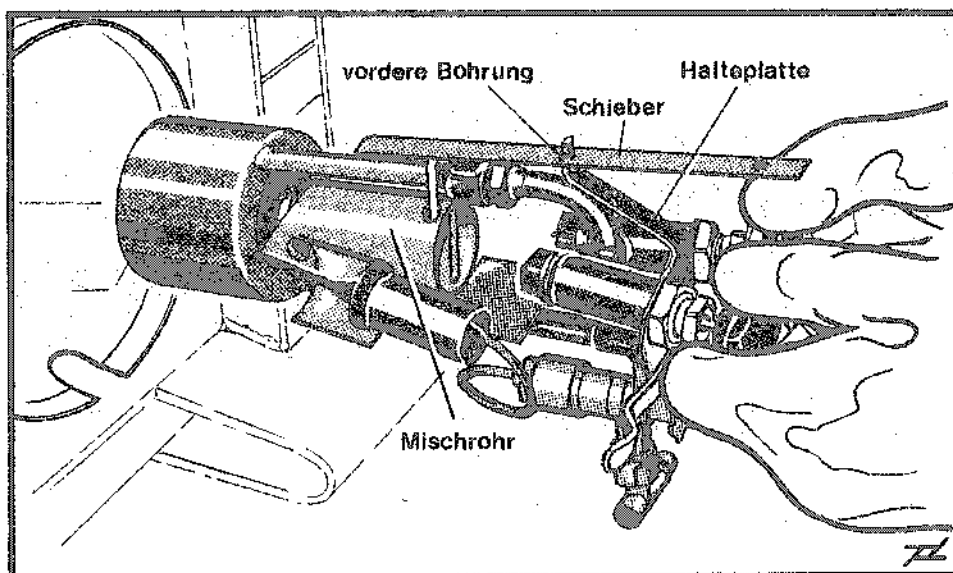
#### — Vorbereitungen am Mehrstoffbrenner:

Das jedem Mehrstoffbrenner beigegebene Mischrohr mit Schieber ist fester Bestandteil des Brenners und bleibt daher **ständig eingebaut!**

Bei der Verwendung von **Diesel** (Heizöl) oder ähnlichen Betriebsstoffen ist das Mischrohr in den Verdampfer einzuschieben (siehe Abb. 36) und durch den Schieber in der Halteplatte zu sichern.

Bei der Verwendung von **Benzin** o.ä. ist das Mischrohr auf „Halbstellung“ zu ziehen. Der Schieber wird hierzu mit der vorderen Bohrung in der Halteplatte arretiert (siehe Abb. 42).

Abb. 42



„Halbstellung“ des Mischrohres am Mehrstoffbrenner bei Benzinbetrieb

– **Einsetzen des Mehrstoffbrenners:**

1. Brennerabdeckklappe öffnen, Klappenring entsichern und abnehmen,
2. Brenner ins Brennergehäuse einschieben und den Verdampfer dabei über den vorderen Rand der Anheizschale heben, bis beide Führungsstifte der Spannfeder in der Halteplatte arretieren,
3. Brenner mit Klappenring sichern und mit der Sicherheits-schnellkupplung verbinden.

– **Inbetriebnahme des Mehrstoffbrenners bei Betrieb mit Diesel oder Heizöl:**

Vor Inbetriebnahme der Brenner sind der Feuerlöscher 2 kg griffbereit aufzustellen und feuerfeste Arbeitshandschuhe bereitzulegen.

1. Entsprechenden Betriebsstoffzulauf durch Betätigen des betreffenden Kipphebels am Verteilerblock öffnen,
2. Brennerabdeckklappe öffnen und **rechtes** Handrad mehr als eine halbe Umdrehung nach links öffnen (Kontrolle am Splint),
3. Starterknopf (rot) eindrücken und festhalten, bis ca. 5 Sekunden lang Betriebsstoff durch die rechte Düse in die Anheizschale einspritzt,
4. zur Funktionskontrolle die mit Betriebsstoff getränkte Topflunte anzünden, am rechten Handrad vorbei in Richtung Anheizschale schieben und den Docht in der Anheizschale entzünden;

bei ungünstigen Windverhältnissen ist die brennende Topflunte unmittelbar vor das geöffnete, rechte Ventil einzubringen und der einlaufende Betriebsstoff direkt zu entzünden, um so die Flamme in die Anheizschale zu übertragen;

5. Topflunte entfernen, ablöschen und sichern,
6. rechtes Handrad wieder schließen und ca. 4 bis 5 Minuten warten (Zeitkontrolle),
7. rechtes Handrad erneut mehr als eine halbe Umdrehung öffnen.

**Vorsicht:** Bei ausreichendem Gasdruck zündet der Brenner über eine geringfügige Verpuffung!

8. Starterknopf erneut eindrücken und einige Sekunden festhalten, bis der Betriebsstoffzulauf gewährleistet ist (zu erkennen am gleichbleibenden Verbrennungsgeräusch);  
nimmt das Verbrennungsgeräusch ab, ist der Starterknopf nochmals einzudrücken und nur kurz festzuhalten (vgl. Nr. 8),
9. rechtes Handrad etwas zudrehen (regeln; etwa 1/2 Umdrehung), um den Gasdruck gegenüber dem hydrostatischen Druck (entsteht durch den Flüssigkeitsdruck vom Tank her) zu erhöhen (vgl. Kaltstart beim Kraftfahrzeug),
10. erst nach weiteren 4 bis 5 Minuten das **linke** Handrad zusätzlich und allmählich öffnen,
11. beide Ventile über die Handräder so einstellen (regeln), daß der Gasdruck im Verdampfer den hydrostatischen Druck des zulaufenden Betriebsstoffes entspricht; dabei auf gleichbleibendes Verbrennungsgeräusch und auf die Hauptfarbe „gelb“ im Brennergehäuse achten,
12. Brennerfunktion von Zeit zu Zeit kontrollieren und auf die Rauchgasabführung am Kamin achten.



**Beachte:** Tritt Betriebsstoff aus den Sicherheitsschnellkupplungen oder Betriebsstoffleitungen aus oder läuft dieser aus der Anheizschale nach rückwärts über die Halbschale aus dem Brennergehäuse aus, ist **sofort** der entsprechende Kipphebel am Verteilerblock zu schließen und der Betrieb des Brenners bis zur Beseitigung der Störung einzustellen!

Nur bei einer optimalen Einstellung der Brenner wird der Betriebsstoff vollständig vergast und rückstandsfrei verbrannt und somit eine maximale Heizleistung erreicht.

– **Abstellen (Löschen) des Mehrstoffbrenners:**

1. Entsprechenden Betriebsstoffzulauf durch Betätigen des betreffenden Kipphebels am Verteilerblock schließen,
2. beide Regelventile am Brenner schließen.

Soll der Brenneinsatz repariert werden, empfiehlt es sich, die Regelventile erst vor dem Ausbau des Brenneinsatzes zu schließen.

**Beachte:** Brenner nach dem Abstellen (Löschen) vollständig abkühlen lassen (mindestens 20 Minuten)! Erst danach darf der Brenner erneut gezündet werden!

**Inbetriebnahme des Mehrstoffbrenners bei Betrieb mit Benzin:**

Vor Inbetriebnahme der Brenner sind der Feuerlöscher 2 kg griffbereit aufzustellen und feuerfeste Arbeitshandschuhe bereitzulegen.

Wird als Betriebsstoff Benzin verwendet, ist das Mischrohr auf „Halbstellung“ (siehe Abb. 42) zu ziehen.

1. Entsprechenden Betriebsstoffzulauf durch Betätigen des betreffenden Kipphebels am Verteilerblock öffnen,
2. Brennerabdeckklappe öffnen und **rechtes** Handrad mehr als eine halbe Umdrehung nach links öffnen (Kontrolle am Splint!),
3. Lunte\*) anzünden und am rechten Handrad vorbei vor die rechte Düsenöffnung halten,
4. Starterknopf (rot) eindrücken und festhalten, bis nach der Zündung des Betriebsstoffes der weitere Betriebsstoffzulauf gewährleistet ist (zu erkennen am gleichbleibenden Verbrennungsgeräusch);  
nimmt das Verbrennungsgeräusch ab, ist der Starterknopf nochmals einzudrücken und kurz festzuhalten (vgl. Nr. 4),
5. Lunte **sofort** entfernen, ablöschen und sichern,
6. linkes Handrad öffnen und beide Handräder so einregulieren, bis der Gasdruck im Verdampfer dem hydrostatischen Druck des zulaufenden Betriebsstoffes entspricht,
7. Brennerfunktion von Zeit zu Zeit kontrollieren und auf die Rauchgasabführung am Kamin achten.

**Beachte:** Tritt Betriebsstoff aus den Sicherheitsschnellkupplungen oder Betriebsstoffleitungen aus oder läuft dieser aus der Anheizschale nach rückwärts über die Halbschale aus dem Brennergehäuse aus, ist **sofort** der entsprechende Kipphebel am Verteilerblock zu schließen und der Betrieb des Brenners bis zur Beseitigung der Störung einzustellen!

Auch hier wird durch die optimale Einstellung der Brenner der Betriebsstoff vollständig vergast und rückstandsfrei verbrannt und somit eine maximale Heizleistung erreicht.

– **Abstellen (Löschen) des Mehrstoffbrenners:**

1. Entsprechenden Betriebsstoffzulauf durch Betätigen des betreffenden Kipphebels am Verteilerblock schließen und

\*) Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt sich die Verwendung einer „Pinsellunte“!

- erst nach völligem Ausbrennen beide Regelventile am Brenner schließen.

**Beachte:** Brenner nach dem Abstellen (Löschen) vollständig abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten)! Erst danach darf der Brenner erneut gezündet werden!

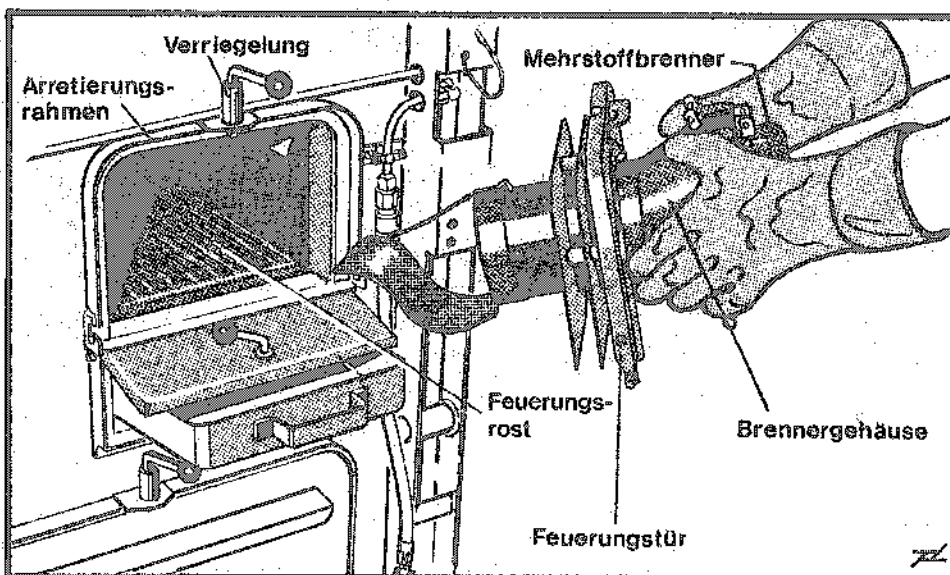
## Inbetriebnahme des Feldkochherdes mit festen Brennstoffen

### – Vorbereitungen zum Betrieb des Feldkochherdes mit festen Brennstoffen:

Vor der Verwendung fester Brennstoffe (Holz, Kohle) ist an der entsprechenden Brennerstelle des Feldkochherdes entweder der Gasbrenner oder der komplette Mehrstoffbrenner mit Brennergehäuse und Feuerungstür auszuhängen (siehe Abb. 43).

- Verriegelung an der Feuerungstür lösen, Brennergehäuse mit Brenner und Feuerungstür nach außen kippen und aus dem Arretierungsrahmen lösen (siehe Abb. 43),

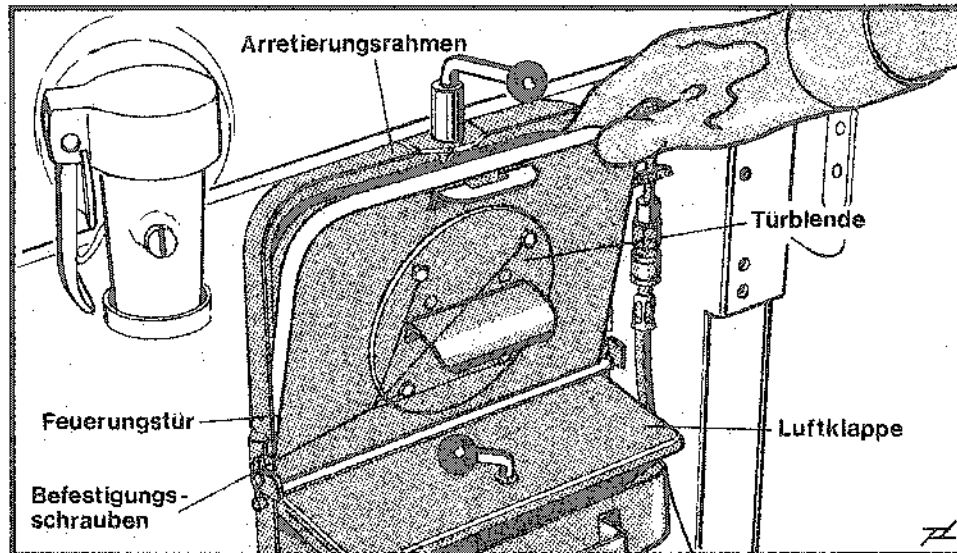
Abb. 43



Ausbau des kompletten Mehrstoffbrenners

- die vier Befestigungsschrauben (SW 10) des Brennergehäuses an der Feuerungstür lösen,
- Bajonett-Verriegelung des Flammenleitbleches lösen und Brennergehäuse mit Brenneinsatz an der Öffnung der Feuerungstür herausziehen,
- Öffnung in der Feuerungstür durch Aufschauben einer Türblende (aus dem Gerätekasten) verschließen und Feuerungstür wieder in den Arretierungsrahmen einsetzen (siehe Abb. 44),
- Luftklappe zum Aschenkasten öffnen (siehe Abb. 44).

Abb. 44



Feuerungstür für feste Brennstoffe

**Beachte:** Zur Vermeidung (Minimierung) von Funkenflug sind vor Betriebsbeginn die Kaminzüge und der Feuerungsraum zu entrußen!

#### – Löschen der Feuerung:

Nach Beendigung eines Kochvorganges ist

1. das noch brennende Heizmaterial mittels Rußkratze in den Aschenkasten zu räumen, dieses
2. abseits vom Feldkochherd durch Sprühstrahl abzulöschen und
3. der abgekühlte Feuerungsraum zu reinigen.

#### Hinweis:

Die Verwendung fester Brennstoffe kommt in der Regel nur in Frage

- zur kurzfristigen Überbrückung von Engpässen in der Versorgung mit flüssigen Betriebsstoffen,
- wenn aus Sicherheitsgründen der Feldkochherd ersatzweise mit Flüssiggas (Propangas) nicht betrieben werden darf und/oder
- im friedensmäßigen Einsatz!

### Inbetriebnahme des Feldkochherdes mit Gasbrennern

#### – Vorbereitungen für den Betrieb mit Flüssiggas (Propangas):

Wird vom Betrieb mit flüssigen Betriebsstoffen auf Flüssiggas umgestellt, sind folgende Vorbereitungen durchzuführen:

1. Sicherheitsschnellkupplungen zwischen Betriebsstofftank und Verteilerblock trennen,
2. Betriebsstofftank ggf. nachfüllen,
3. **sämtliche** Mehrstoffbrenner ausbauen,
4. Aschenkästen entfernen,
5. Betriebsstoffleitungen entleeren, durchspülen und mit **Druckluft ausblasen**,
6. Luftklappen (Türen der Aschenkästen) in geöffnetem Zustand arretieren,
7. sämtliche flexiblen Betriebsstoffschläuche entfernen.

– Funktionskontrollen vor Montage der Flüssiggas-Versorgungsanlage:

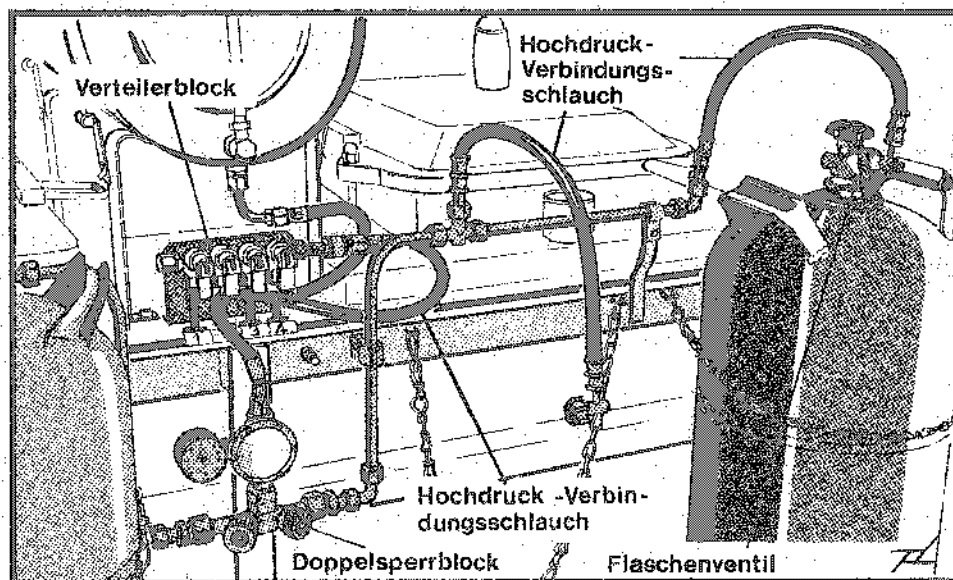
Vor der Montage der Flaschenhalterung und dem Einsetzen der Propangas-Flaschen sind der Reihenfolge nach zu kontrollieren:

1. fester Sitz der Hochdruck-Verbindungsschläuche an der Flaschenhalterung,
2. Funktion der Handräder am Doppelsperrblock durch Drehen von Anschlag zu Anschlag,
3. fester Sitz der Hochdruck-Verbindungsschläuche an den Ovalbrennern,
4. Gängigkeit der Handräder der Regelventile an den Ovalbrennern durch Drehen von Anschlag zu Anschlag und auf Starterfunktion durch Eindrücken,
5. Funktionsfähigkeit des Piezo-Zünders (Zündfunke auf der Pilotleiste);  
Ist ein Zündfunke nicht erkennbar, Silikon-Kabel, Kabelschuhe und Zündelement auf festen Sitz und Kontakt überprüfen, ggf. auswechseln,
6. Fester Sitz der Brennertöpfe mit Einsatz, ggf. auf Rostbildungen oder Feuchtigkeit kontrollieren, ggf. beseitigen,
7. Rostbildungen oder Feuchtigkeit auf der Pilotleiste, ggf. beseitigen.

– Anbau der Flaschenhalterung am Feldkochherd:

1. Helfer 2 und 3 nehmen die Flaschenhalterung auf, tragen sie zum Feldkochherd, hängen sie anstelle des tankseitigen Gerätekastens ein und sichern sie, während Helfer 1 darauf achtet, daß die Hochdruck-Verbindungsschläuche nicht zwischen Flaschenhalterung und Feldkochherd eingeklemmt werden,
2. Helfer 1 kuppelt den flexiblen Schlauch vom Doppelsperrblock am Verteilerblock an und löst die Sicherungsketten an der Flaschenhalterung,

Abb. 45



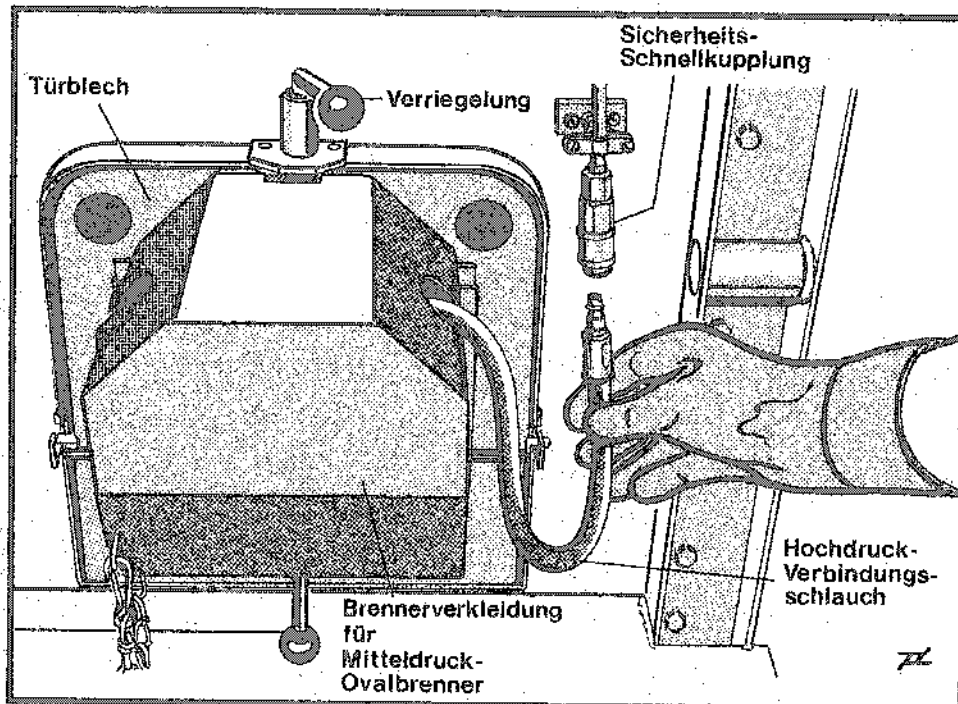
Flaschenhalterung mit angeschlossenen Propangas-Flaschen am Feldkochherd

3. Helfer 2 und 3 setzen je zwei Gasflaschen auf die Flaschenhalterung, sichern sie mit den Sicherungsketten, kontrollieren die Flaschenventile auf Verschluss, öffnen die Flaschenventile kurzzeitig zur Beseitigung eventueller Fremdkörper und schließen die Gasflaschen an die Hochdruck-Verbindungsschläuche an (siehe Abb. 45).

**Beachte:**

- Jedes Flaschenventil und jede Gegenkupplung der Hochdruck-Verbindungsschläuche **müssen** mit je einer Gummidichtlippe versehen sein!
  - Schraubverbindungen an Gasanlagen sind mit einem **Linksgewinde** ausgestattet!
- **Einsetzen des Mitteldruck-Ovalbrenners (kurz: Gasbrenner):**
1. Gasbrenner in die Feuerungsöffnung einbringen, Türblech mit Scharnier im Arretierungsrahmen der Feuerungsöffnung fixieren und durch Verriegelung schließen (siehe Abb. 46),
  2. Hochdruck-Verbindungsschlauch des Gasbrenners an der Sicherheitsschnellkupplung der starren Betriebsstoffleitung am Feldkochherd anschließen (siehe Abb. 46).

Abb. 46



Anschließen des Gasbrenners am Feldkochherd

**Beachte:** Vor Inbetriebnahme des Gasbrenners ist die Dichtigkeit des gesamten unter Gasdruck stehenden Leitungssystems zu überprüfen!

– **Funktionskontrollen vor dem Anheizen:**

Vor dem Anheizen des Feldkochherdes sind der Reihenfolge nach zu kontrollieren:

1. Überdruckventile (Wrasen-Ventile) auf den Kesseldeckeln; die Ventileinsätze müssen vertikal frei beweglich sein, die Riegel **quer** stehen,
2. Stand der Kochbadflüssigkeit mittels Peilstab am Thermometer; Ablesemarken: min./max.,
3. Kesselfüllung mit Kochgut; dabei Mindestkochgutmenge beachten,

## 4. Wärmestaufach!

## – Inbetriebnahme des Gasbrenners:

1. Alle vier Flaschenventile öffnen,
2. beide Absperrventile am Doppelsperrblock öffnen,
3. entsprechenden Kipphebel am Verteilerblock öffnen (Numerierung beachten!),
4. Handrad am Gasbrenner um 90 Grad nach links öffnen (Pfeilmarke zeigt nach oben), bis zum Anschlag eindrücken und gleichzeitig Piezo-Zünder mehrmals hintereinander schnell eindrücken, bis das ausströmende Gas entlang der Pilotleiste zündet.

**Achtung!**

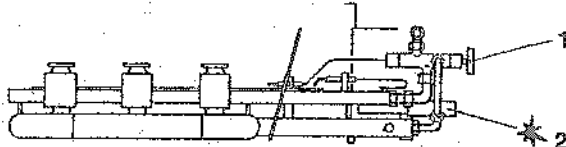
Sollten jetzt Brennertöpfe am Ovalbrenner zünden, Bedienung sofort abbrechen, Sicherheit wieder herstellen, Gasbrenner ausbauen und zur Instandsetzung an die zuständige Kats-Zentralwerkstatt abgeben!

5. Handrad so lange eingedrückt halten, bis der Thermofühler ausreichend erwärmt ist (ca. 10 Sekunden),
6. zum Zünden des Hauptbrenners Handrad voll (bis zum Anschlag) nach links öffnen, danach
7. gewünschte Heizleistung einregulieren.

Abb. 47

**Bedienungsanleitung für Gasbrenner**

Technische Daten:  
 Betriebsdruck: 1,5 bar Ü  
 Gasverbrauch: 2,3 kg/h je Brenner



**Inbetriebnahme**

Alle 4 Flaschenventile öffnen, Absperrventile öffnen, Ventil an Verteilerstation für den zu benutzenden Brenner öffnen.  
 Handrad (1) am Brenner so weit öffnen, daß horizontaler Pfeil auf dem Typenschild senkrecht nach oben zeigt.  
 Handrad bis Anschlag eindrücken und durch schnelles Niederdrücken des Piezo-Zünders \* (2) das ausströmende Gas entzünden.  
 Handrad so lange eindrücken, bis Thermofühler erwärmt ist (ca. 10 sek.).  
 Nach zwei Umdrehungen (Sicherheitsabstand) zünden die Hauptflammen.  
 Gewünschte Leistung mit Handrad einstellen.

**Außerbetriebnahme**

Flaschenventile schließen, Absperrventile schließen. Zuleitung des Brenners an der Verteilerstation zu. Handrad (1) am Brenner schließen.

Bedienungsanleitung für Gasbrenner an den  
Frontplatten des Feldkochherdes

– **Abstellen (Löschen) des Gasbrenners:**

1. **Alle vier** Flaschenventile schließen,
2. **beide** Absperrventile am Doppelsperrblock schließen,
3. entsprechenden Kipphebel am Verteilerblock schließen (Nummerierung beachten!),
4. Handrad am Gasbrenner durch Rechtsdrehungen bis zum Anschlag schließen.

## Wartung und Pflege

Zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Verpflegung und zur Erhaltung der materiellen Einsatzbereitschaft des Feldkochherdes sind folgende Wartungs- und Pflegearbeiten durchzuführen:

– **Nach jedem Kochvorgang:**

Gründliche Reinigung des jeweiligen Kochkessels, des Kesseldeckels (innen) einschließlich des Überdruckventils und Ventiltellers, des betreffenden Ablaufhahns sowie der Herdoberfläche.

Die Reinigung erfolgt grundsätzlich mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser).

Zur Reinigung des Überdruckventils und des Ablaufhahns mit den Einsätzen ist eine geeignete Flaschenbürste zu verwenden.

Ruß- und Fettrückstände auf der Herdoberfläche und an den Gerätekästen können mit dünnflüssigem Reinigungsöl entfernt werden.

Nach erfolgter Reinigung ist mit ausreichend Wasser gründlich nachzuspülen, bevor der Speisekessel neu befüllt wird:

**Beachte:**

- Zur Reinigung verchromter Armaturen dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden!
- Die Benutzung spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle zu Reinigungszwecken oder zur Durchführung anderer Wartungs- und Pflegearbeiten am Gerät ist verboten!

– **Täglich:**

Nach Beendigung des für den Einsatztag letzten Kochvorganges sind die Speisekessel wie oben beschrieben zu reinigen, weitmöglichst abzukühlen, gründlich zu trocknen und – bei geöffneten Kesseldeckeln sowie herausgenommener Einsätze der Überdruckventile und Ablaufhähne – zu lüften.

Bei der Reinigung des Bratentopfes ist sinngemäß zu verfahren.

Feldkochherd und Gerätekästen sind anschließend äußerlich zu reinigen.

Die Belagbretter sind von den Gerätekästen abzunehmen, mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Netzmittels und unter Verwendung einer Bürste zu reinigen, nachzuspülen und einzeln zum Trocknen aufzustellen.

Die Gerätekästen und die dazugehörige Ausstattung sind in gleicher Weise zu säubern. Dabei ist die Ausstattung auf Handhabungssicherheit (Verletzungsgefahr!) zu überprüfen; Mängel sind sofort zu beseitigen.

**Beachte:** Nach Durchführung der Funktionskontrollen am folgenden Einsatztag sind die gelüfteten Speisekessel **vor** der Befüllung **gründlich auszuspülen!**

– **Nach Einsatzende oder wöchentlich:**

Nach Einsatzende – bei längeren Einsätzen **wöchentlich** – sind zusätzlich folgende Arbeiten durchzuführen:

- Reinigung der Rauchgasabzüge des Kamins einschließlich der Kaminverlängerung und des Herdinnern mit dem Kaminbesen, Entfernen des anhaftenden

Rußes an den Kesselunterseiten und Reinigung der Feuerungsräume mit Rußkratze und Handbesen.

- Reinigung des Sonderanhängers (wie Außenreinigung des Feldkochherdes).
- Kontrolle der Vollzähligkeit des Gerätes und der Ausstattung.

– **Wartungsarbeiten am Mehrstoffbrenner:**

- **Tritt entlang der Spindeln** der Handräder bläschenförmig flüssiger Betriebsstoff aus, sind die Stopfbuchsen in der rückwärtigen Ventilkammer nachzuziehen!

Hierzu wird die Kontermutter (SW 22) gelöst, die Pufferschraube (SW 17) entsprechend nachgezogen und anschließend durch die Kontermutter neu gesichert.

Reichen die Gewindegänge der Pufferschraube zum mechanisch sicheren Kontern nicht mehr aus, so sind **beide** Stopfbuchsen zu erneuern!

**Beachte:** Kann zum Auswechseln der Stopfbuchsen der Kochvorgang nicht unterbrochen werden, besteht – neben verminderter Heizleistung – ein **erhöhtes Sicherheitsrisiko!**

- Undichtigkeiten an den Düsenköpfen und an der Verbindungsschraube zum thermoelektrischen Ventil (Hohlschraube) können nur nach dem Abstellen und **Ausbau des jeweiligen Brenners behoben werden.**

Hierzu ist nach dem vorgeschriebenen Abkühlen des Brenners wie folgt vorzugehen:

1. Betriebsstoffleitung vom Brenner abkuppeln,
  2. Sicherheitsstift an der Unterseite der Brenner-Schutzkappe nach außen ziehen und Schutzkappe abnehmen,
  3. Brennereinsatz aus dem Brennergehäuse herausziehen, Rußbildungen am Verdampfer entfernen und den Brenner auf einer sauberen Arbeitsunterlage **abseits** des Feldkochherdes ablegen,
  4. Schieber und Flammenmischrohr entfernen,
  5. Kühlrohr und Thermofühler demontieren,
  6. Düsenköpfe abschrauben (SW 17) und mittels **Holzstäbchen** (z.B. Streichholz) reinigen,
  7. Verbindungsschraube zum thermoelektrischen Ventil (SW 17) lösen,
  8. Verbindungsschraube, Düsenköpfe und Ventilkörper möglichst mit Druckluft durchblasen.
- Beachte:** Die Verwendung von Metallgegenständen (z.B. Draht) zur Reinigung ist verboten!
9. Kupferdichtungen reinigen, auf Zustand und Beschädigungen kontrollieren, erforderlichenfalls auswechseln,
  10. Brenner in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und Dichtigkeit überprüfen; dabei auch auf richtigen Abstand (1 bis 2 mm) zwischen Thermofühler und Mischrohr achten! Als Anhaltspunkt dient die Warze.

Vor dem Einbau des reparierten Brenners in das Brennergehäuse ist das Sieb der Brenner-Schutzkappe auf Verunreinigungen zu kontrollieren und bei Bedarf zu säubern!

- Bei überwiegender Verwendung von Diesel oder Heizöl kann nach ca. 200 Betriebsstunden die Heizleistung des Brenners durch die im Verdampfer abgelagerte Ölkohle beeinträchtigt werden.

Verdampfer einschließlich der Zuleitungen nach Demontage mit Waschbenzin füllen, einige Stunden stehen lassen, nachspülen und mit Druckluft ausblasen.



Zeigt sich beim anschließenden Probelauf keine Leistungsverbesserung, ist der Brenner erneut auszubauen, äußerlich zu reinigen und an die zuständige KatS-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung abzugeben.

— **Funktionsstörungen:**

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Nachlassen der Heizleistung (unzureichender Gasdruck)	Brenner ist undicht	Stopfbuchsen nachziehen; <b>andernfalls:</b> Brenner ausbauen, restliche Dichtungen nachziehen bzw. erneuern
Flamme brennt schlecht	zu geringer hydrostatischer Druck	Betriebsstofftank auffüllen
	Gitter der Schutzkappe am Brenner verschmutzt	Gitter reinigen
	Brenner verschmutzt	Brenner ausbauen, und reinigen; ggf. Ersatzbrenner einsetzen
	Düsen verstopft	Regelventil wechsellweise voll öffnen (3/4-Umdrehung) und schließen Brenner ausbauen und reinigen
Flamme erlischt	Betriebsstoff unrein (z.B. zu hohe Wasseranteile)	Betriebsstoffkontrolle (Zündprobe mittels Topflunte), Betriebsstofftank entleeren und neu befüllen
	Flammenabriß durch zu hohen Gasdruck (Regelfehler)	Betriebsstoffzuleitung schließen, erst nach vorgeschriebenem Abkühlen neu in Betrieb nehmen
	Ventileinsatz im thermoelektrischen Ventil überhitzt	Brenner ausbauen, Ventil erneuern,
	Betriebsstoff verbraucht	Brenner abstellen, Betriebsstoffzuleitung schließen, Tank füllen und Brenner erst nach dem Abkühlen neu in Betrieb nehmen

— **Wartungsarbeiten am Gasbrenner:**

Der Gasbrenner ist wartungsfrei! Nach dem Einsatz Gasbrenner reinigen und die vorgeschriebenen Funktionskontrollen (siehe Seite 44) durchführen. Die Brenner sind vor Feuchtigkeit zu schützen, Rostbildungen sind zu entfernen.

— **Kontrolle der Kochbadflüssigkeit**

Die doppelwandigen Speisekessel (90 l/70 l) sind insgesamt mit ca. 11 Litern Kochbadflüssigkeit gefüllt, um den Wärmeübergang vom Brenner zum Kochgut zu gewährleisten.

## 1.2

Der Füllstand der Kochbadflüssigkeit ist jeweils **vor Einsatzbeginn** am „kalten“ Gerät mittels Peilstab zu kontrollieren. Im Bedarfsfall ist die fehlende Menge aus dem zur Ausstattung gehörenden Reservekanister 5 l nachzufüllen. Die nachgefüllte Menge ist im Betriebsstundenbuch nachzuweisen.

Für Feldkochherde des Katastrophenschutzes ist als Kochbadflüssigkeit thermisches Öl (**Mineralöl EHL 425 X**, z.B. Aero Shell Turbine Oil 9 DED 2479/0) zu verwenden.

Bedingt durch den im Laufe der Jahre nachlassenden Wirkungsgrad der Kochbadflüssigkeit infolge hydropischer Eigenschaften ist ein Auswechseln der Flüssigkeit durch die Kats-Zentralwerkstatt erforderlich. Zur Bestimmung des entsprechenden Zeitpunktes ist bei jedem Einsatz die Temperatur der Kochbadflüssigkeit zu kontrollieren und das Ergebnis festzuhalten.

# 1 Küchenausstattung

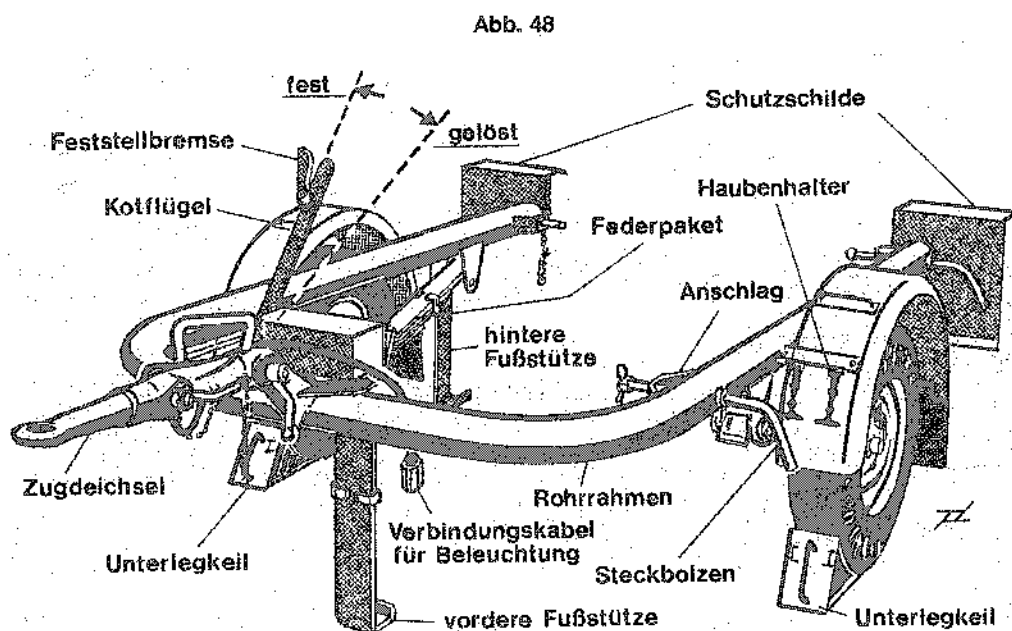
## 1.2 Der Feldkochherd 57/5 auf Sonderanhänger 57/4

### 1.2.2 Der Sonderanhänger 57/4

	<i>Satz/Zusammenstellung</i>
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	HERD, GAS-, Speisenzubereitung für 200 Personen in einem Kochvorgang, gasbeheizt, umrüstbar für flüssige oder feste Brennstoffe, auf Anhänger 2 Rad
<b>VersNr.:</b>	7310 – 12 – 199 – 9085
	<i>Einzelgerät</i>
<b>Handelsname:</b>	Sonderanhänger 57/4
<b>Planungsnummer:</b>	2330 – 000280
<b>VersArtBez.:</b>	Anhänger 2 Rad 0,75 t
<b>VersNr.:</b>	

### Der Sonderanhänger dient

ausschließlich dem Transport des Feldkochherdes.



Der Sonderanhänger 57/4

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge einschl. Zugdeichsel:	ca. 3250 mm
	Breite:	ca. 2070 mm
	Höhe Kotflügel:	ca. 750 mm
– Bereifung	Reifen:	6,70 × 15 extra Transport oder 175 R 14 C 6 PR
	Felgen:	5 1/2 J × 14

## 1.2

- Elektrische Anlage 24 Volt; 7polige Anschlußsteckdose mit Anschlußleitung
- Gewicht ca. 278 kg

### Er besteht aus

- Rohrrahmen mit höhenverstellbarer Zugdeichsel, einer Hand-Feststellbremse, vier Bohrungen mit Anschlägen zur Aufnahme der Steckbolzen, zwei abklappbaren Fußstützen, zwei Achsen mit Bremstrommeln, Schwinge und Federpaket, zwei Kotflügel mit Halterungen und Haubenhaltern zur Befestigung der Unterlegkeile sowie zwei Schutzschilde zur Anbringung der Beleuchtung, Rückstrahler und des Kraftfahrzeugkennzeichens,
- Zubehör 1 Stück Anschlußleitung für Beleuchtung  
2 Stück Unterlegkeile

### Handhabung

Siehe hierzu die Ausführungen im Kapitel 1.2, Seite 18 bis 28.

### Wartung und Pflege

Die Wartung und Pflege des Sonderanhängers ist vom Kraftfahrer gemäß Materialerhaltungsstufe 1 (MatEst 1) durchzuführen.

Nach Beendigung des Einsatzes ist der Sonderanhänger gründlich zu reinigen. Lackschäden sind auszubessern, Roststellen durch Schleifen, Grundieren und Lackieren zu beseitigen. Darüber hinaus sind folgende Bauteile zu überprüfen und wie folgt zu warten:

- **Zugdeichsel:**
  - Zugöse auf starke Abnutzung prüfen,
  - verschmutztes Schmierfett an der Zugöse entfernen und neues Fett dünn auftragen,
  - Federsplinte und Knebel entfernen bzw. abschrauben, Gewinde der Spannbolzen säubern und leicht einfetten, Knebel wieder aufschrauben und durch Federsplinte sichern,
  - ggf. die Verzahnungen zwischen Zugösenbuchse, Verbindungsstück und Zugdeichselhalterung auf Sauberkeit und Beschädigungen prüfen, Verzahnungen dünn einfetten.
- **Hand-Feststellbremse:**
  - Gängigkeit des Bremshebels prüfen, ggf. Gelenkbolzen leicht einfetten.
- **Schwingfedern:**
  - Schwingen, Federpaket und Aufhängungen säubern und mit dünnflüssigem Öl einsprühen,
  - Federbolzen leicht einfetten.
- **Elektrische Anlage:**
  - Brems-, Blink- und Schlußleuchten auf Funktionsfähigkeit überprüfen,
  - defekte Glühlampen auswechseln,
  - Leitungen, Leitungsverbindungen und Anschlußsteckdose auf Zustand und Sauberkeit kontrollieren,
  - Sicherungskasten öffnen und Sicherungen sowie Koritakte überprüfen, Oxydbildungen auf den Kontakten entfernen und Kontakte leicht mit Polfett einfetten; stark oxydierte Sicherungen auswechseln,
  - Verteilerkasten öffnen, Leitungsverbindungen und -anschlüsse kontrollieren. Oxydbildungen beseitigen und dünn Polfett auftragen.

- **Bereifung:**
  - Reifen auf Zustand, Profiltiefe (mindestens 2 mm) und Fremdkörper im Profil überprüfen,
  - Reifendruck prüfen,
  - undichte Reifenventile (Ventileinsätze) auswechseln,
  - Radmuttern auf festen Sitz kontrollieren, ggf. nachziehen.
- **Werkzeug und Zubehör:**
  - Werkzeug (Werkzeugtasche im Gerätekasten A auf der rechten Seite des Feldkochherdes) auf Vollständigkeit und Zustand überprüfen,
  - Unterlegkeile überprüfen, ggf. säubern und Lackschäden ausbessern,
  - Haubenhalter zur Befestigung der Unterlegkeile leicht mit Talkum einreiben,
  - Anschlußleitung für die Beleuchtung auf Zustand und Sauberkeit überprüfen.

Werden vom Kraftfahrer Schäden festgestellt, die mit den vorhandenen Mitteln nicht behoben werden können oder über die Materialerhaltungsstufe 1 (MatEst 1) hinausgehen, ist der Sonderanhänger (mit eingebautem Feldkochherd und eingehängten Gerätekästen) mit der entsprechenden Schadenmeldung der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zuzuführen.



# 1 Küchenausstattung

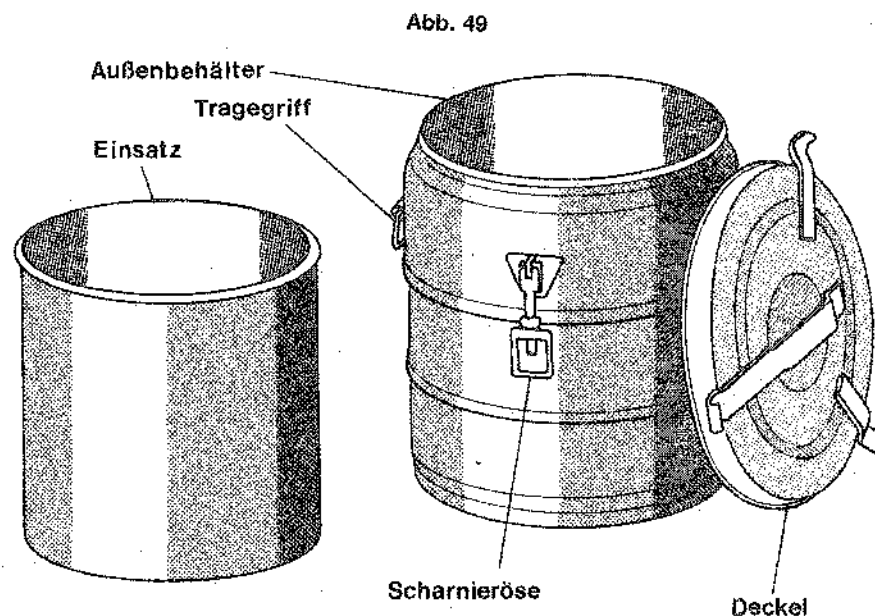
## 1.3 Der Speisenbehälter 25 Liter

### Satz/Zusammenstellung

<b>STAN-Begriff:</b>	Speisenträger, isoliert, 25 ltr.
<b>Planungsnummer:</b>	7330 – 61240
<b>VersArtBez.:</b>	SPEISENBEHÄLTER, ISOLIERT, zylindrisch, 25 Liter, mit 1 Einsatz
<b>VersNr.:</b>	7330 – 12 – 147 – 6975

### Der Speisenbehälter dient

zum Warmhalten und Transport von Speisen und Getränken.



Der Speisenbehälter 25 l mit Einsatz

### Technische Daten

– Abmessungen	Höhe des Speisenbehälter:	425 mm
	Außendurchmesser:	370 mm
– Gewicht	Innendurchmesser:	325 mm
	Höhe Einsatz:	330 mm
	Durchmesser:	320 mm
	Behälter mit Einsatz, leer:	16,0 kg
	Behälter mit 25 l gefüllt:	ca. 40,0 kg
	Einsatz:	4,5 kg

### Er besteht aus

- Außenbehälter mit Stahl-Außenmantel und Aluminium-Innenwandung, isoliert, zwei beweglichen Tragegriffen, einer Scharnieröse sowie zwei Kippverschlüssen,
- Einsatz aus Aluminium in zylindrischer Form,
- Deckel mit Stahl-Außenwandung und Aluminium-Innenwandung isoliert, einer Griffleiste, dem Belüftungsventil sowie einem Gummi-Dichtring.

## Handhabung

### – Hinweise für das Säubern und Füllen des Speisenbehälters:

Speisenbehälter, Deckel und Einsatz sind vor dem Gebrauch und vor dem Füllen mit Speisen gründlich mit heißem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und Bürste zu reinigen und anschließend mit heißem Wasser aus- und abzuspülen.

Der Einsatz des Speisenbehälters darf maximal nur bis etwa 2 cm unterhalb des Randes gefüllt werden.

### Beachte:

- Beim Aufsetzen und Verschließen des Deckels den korrekten Sitz des Dichtringes am Behälterrand überprüfen!
- Beide Kippverschlüsse müssen beim Verschließen des Deckels hörbar einrasten!

## Wartung und Pflege

Speisenbehälter nach Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser, Spülmittelzusatz und Bürste reinigen, anschließend mit heißem Wasser aus- und abspülen und Einzelteile trocknen.

Funktionsfähigkeit und Gängigkeit der Kippverschlüsse, der Scharnieröse sowie des Belüftungsventils überprüfen. Dichtring im Deckel auf Zustand und Beschädigungen (Risse, Einschnitte, Porosität) kontrollieren. Defekten Dichtring von der KatS-Zentralwerkstatt auswechseln lassen.

Bei Beschädigung der Außenhaut ist der Speisenbehälter der KatS-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung zuzuführen.

Speisenbehälter, Einsatz und Deckel einzeln in einem trockenen Raum lagern.



## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

#### Satz/Zusammenstellung

STAN-Begriff: Herd 200 auf Anhänger 2-Rad

Planungsnummer: 7360 – 00086

VersArtBez.:

VersNr.:

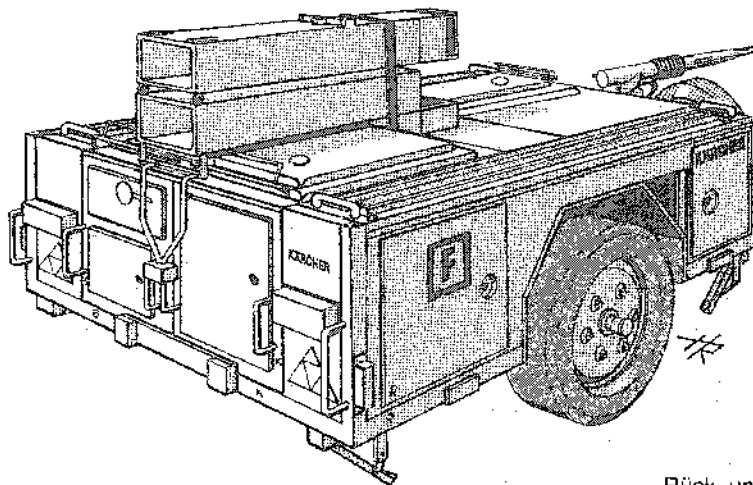
### Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger dient

als ortsveränderliche Kochstelle für die Versorgung von ca. 200 Personen je Kochvorgang mit warmen Speisen und Getränken.

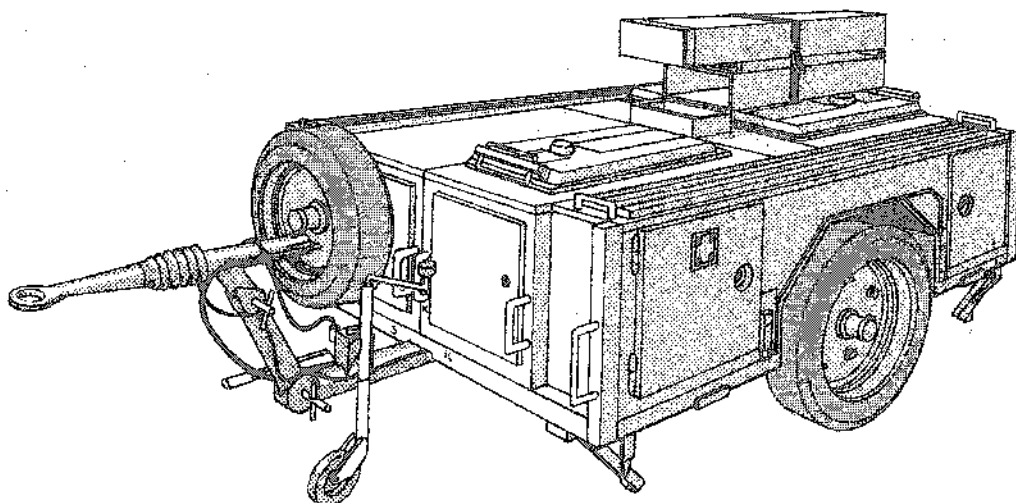
Die einzelnen Kochmodule können auch vom Anhänger abgesetzt als **Küchenblock** oder einzeln als **Hockerkocher** an verschiedenen Einsatzstellen eingesetzt und in Betrieb genommen werden.

**Das Kochen während des Transportes ist verboten!**

Abb. 50



Rück- und rechte Seitenansicht



Vorder- und linke Seitenansicht

Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger

## 1.4

### Der Satz besteht aus

- 2 Stück Kochmodulen 115l
- 1 Stück Brat-Backmodul
- 1 Stück Stauraummodul
- 1 Stück Kaminmodul
- 2 Stück Gerätekästen
- 3 Stück Universalbrennern
- 3 Stück Feststoffbrennern
- 1 Stück Sonderanhänger
- 1 Satz Wirtschaftsgerät
- 1 Satz Werkzeug
- 1 Satz Zubehör

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge einschl. Zugdeichsel:	ca. 3960-4180 mm
	Breite über alles:	2075 mm
	Höhe mit abgeklapptem Kamin:	1520 mm
	Höhe mit aufgerichtetem Kamin:	3200 mm
	Bodenfreiheit:	ca. 300 mm
	Arbeitshöhe auf Anhänger:	ca. 1000 mm
– Gewicht	zulässiges Gesamtgewicht:	1600 kg
	Leergewicht:	1480 kg
	Stützlast:	50 kg <sup>*)</sup>
– Bereifung	Ganzjahresreifen:	6,50 × 16 C
	Felgen:	4,50 × 16 H 2
	Reifendruck:	5 bar
– Elektrische Anlage	12 Volt/24 Volt; 7polige Anschlußsteckdose mit Anschlußleitung	

### Hinweise für den Transport des Feldkochherd-Anhängers:

Der Sonderanhänger dient ausschließlich zum Transport der Feldkochherd-Module. Ein Transport des Anhängers mit gefüllten Modulen ist wegen des Überschreitens des zulässigen Gesamtgewichtes unzulässig<sup>\*\*)</sup>.

Der Sonderanhänger ist mit einer Auflaufbremse mit Rückfahrautomatik, einer von Hand zu betätigenden Hand-Feststellbremse sowie mit einer auf die Feststellbremse wirkende Abreibbremse ausgestattet.

Als Zugfahrzeug darf nur ein Fahrzeug verwendet werden, das zum Ziehen von Anhängern über 1500 kg zugelassen ist (siehe Kraftfahrzeugschein) und über eine vom TÜV zugelassene Anhängerkupplung verfügt.

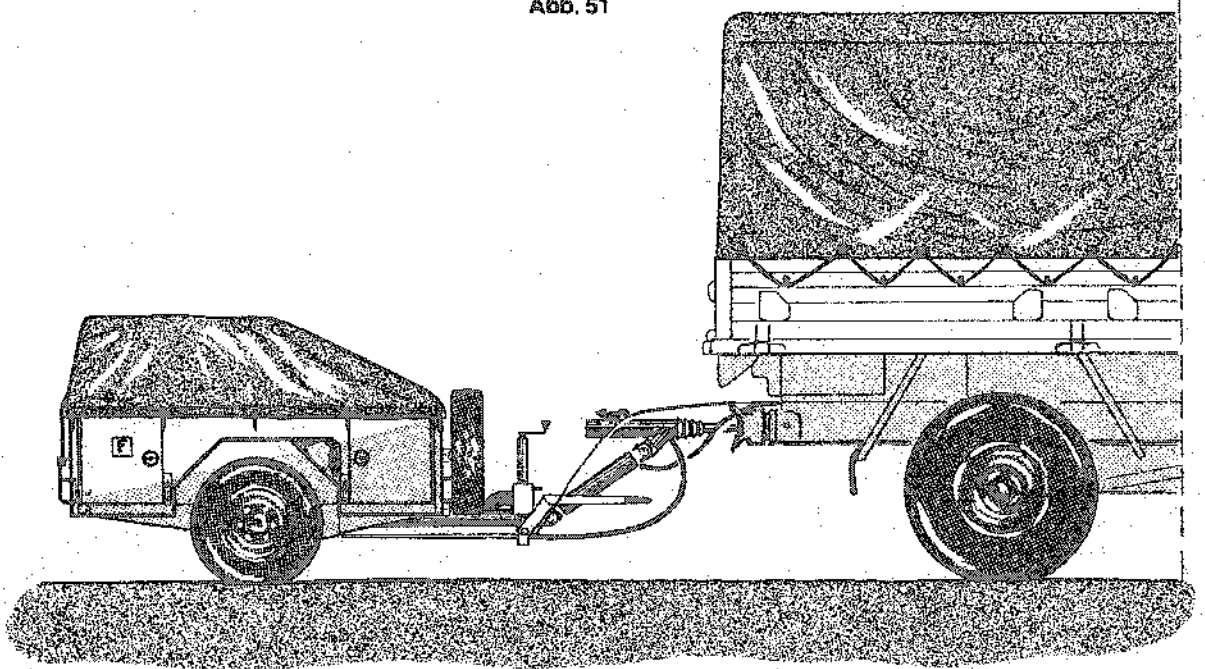
Die Anhängervorrichtung (Zugdeichsel) des Sonderanhängers ist mit Hilfe der „Hirth-Vorzahnung“ auf eine Kupplungshöhe zwischen 550 mm und 1040 mm einstellbar. Der Anhänger ist stets waagrecht (mit gleichmäßiger Bodenfreiheit) zu transportieren.

<sup>\*)</sup> Die vorgeschriebene Stützlast von 50 kg für Anhängerkupplungen bei KatS-Lastkraftwagen darf nicht überschritten werden!

**Hinweis:** Die vom Achs-Hersteller am Rahmen und an der Zugdeichsel des Sonderanhängers angebrachten zulässigen Achslasten sind vom TÜV geprüfte Maximalbelastungen der Bauteile. Konstruktion und Beladung des FKH entsprechen jedoch der geforderten Stützlast von 50 kg!

<sup>\*\*)</sup> § 34 StVZO; beim Überschreiten des zulässigen Gesamtgewichtes erlischt jeglicher Rechtsschutz!

Abb. 51

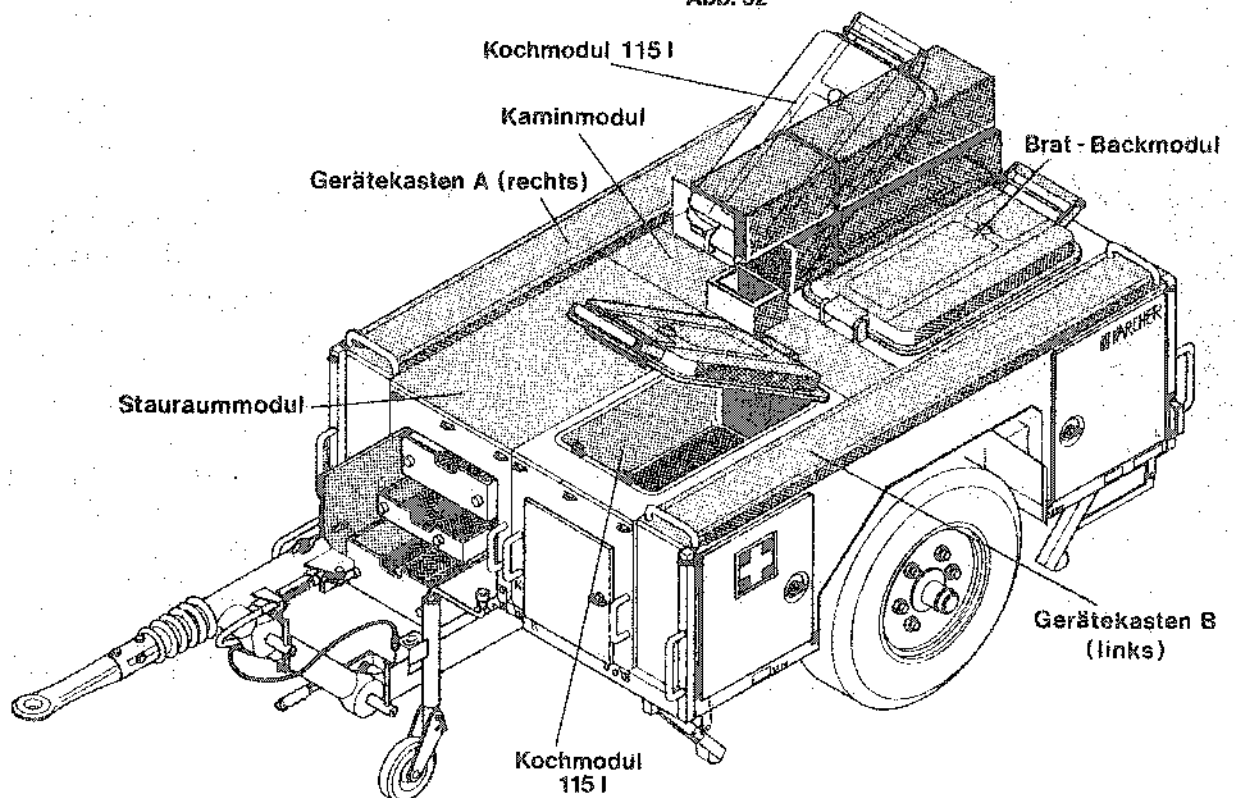


Feldkochherd-Anhänger am Zugfahrzeug

Die zulässige Höchstgeschwindigkeit mit dem Sonderanhänger beträgt 80 km/h.

Beim Transport des mit den Modulen beladenen Sonderanhängers sind die beiden Gerätekästen **fester Bestandteil** des Fahrzeuges! Die einzelnen Module sind stets wie in der Abbildung 52 dargestellt auf dem Sonderanhänger anzuordnen und zu befestigen!

Abb. 52



Anordnung der einzelnen Module auf dem Sonderanhänger

## Handhabung

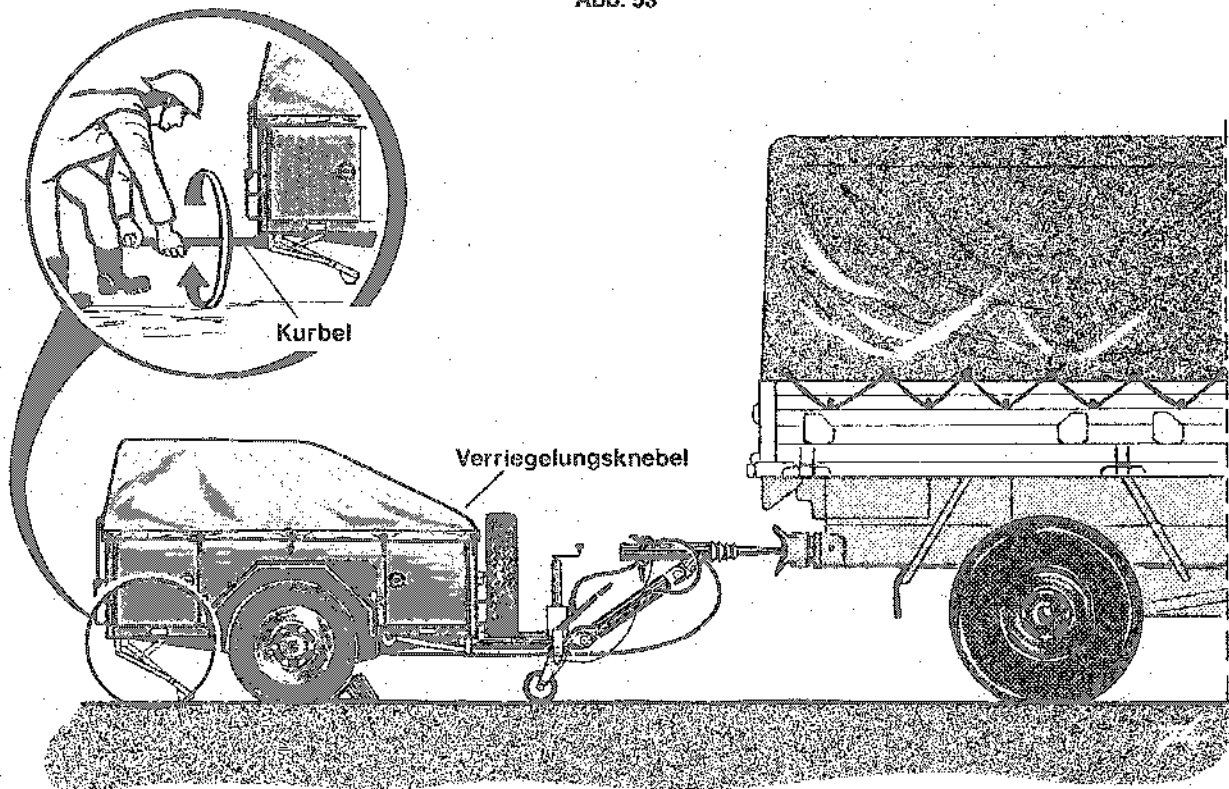
Alle Helfer haben sowohl beim Abhängen des Feldkochherd-Anhängers vom Zugfahrzeug als auch beim Absetzen oder Verlasten der einzelnen Module Schutzhandschuhe und Schutzhelm zu tragen.

### – Abhängen des Feldkochherd-Anhängers vom Zugfahrzeug:

Zum Abhängen des Feldkochherd-Anhängers sind neben dem Kraftfahrer **drei weitere am Feldkochherd 91-M 1 ausgebildete Helfer** erforderlich. Helfer 1 (in der Regel der Truppführer oder sein Stellvertreter) übernimmt das Kommando und ist gleichzeitig für die Sicherheit zuständig.

1. Helfer 2 zieht die Hand-Feststellbremse an und dreht das Stützrad mit der Handkurbel bis auf den Boden ab (siehe Abb. 53), während
2. Helfer 3 beide hinteren Klappstützen nacheinander mit der Kurbel bis auf den Boden abläßt (siehe Abb. 53);  
sofern die Stelle des Abhängens auch der vorgesehene Standort zum Betrieb der Feldküche ist, sind auch die vorderen Klappstützen abzusenken.
3. Helfer 1 löst die Abreißleine vom Zugfahrzeug und sichert diese an der Zugdeichsel, während
4. der Kraftfahrer den Stecker der Anschlußleitung für die elektrische Anlage aus der Fahrzeugsteckdose zieht und den Stecker in der Hülse auf der Zugdeichsel sichert,
5. Helfer 2 und 3 legen je einen Unterlegkeil vor die Reifen,
6. Helfer 2 und 3 sichern den Feldkochherd-Anhänger seitlich an den Gerätekästen, während

Abb. 53

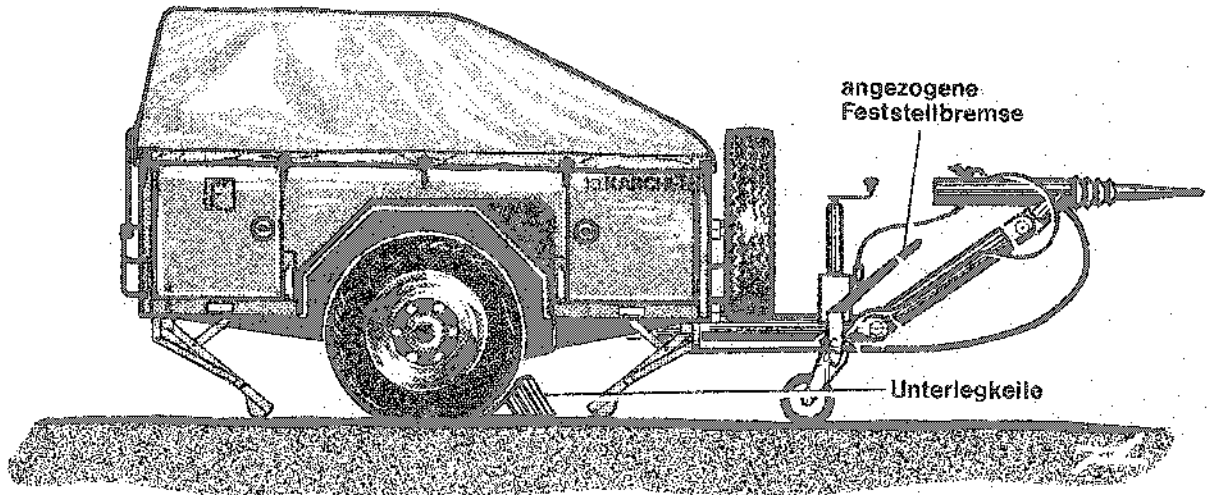


Sichern des Feldkochherd-Anhängers vor dem Abhängen

7. der Kraftfahrer den Anhänger von der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges löst;  
falls erforderlich drehen Helfer 2 und 3 mit der Kurbel die hinteren Stützen wieder hoch, lösen die Handfeststellbremse, entfernen die Unterlegkeile und schieben gemeinsam mit Helfer 1 den Feldkochherd-Anhänger zum vorgesehenen Stellplatz.

**Beachte:** Der Aufenthalt zwischen Zugfahrzeug und Feldkochherd-Anhänger während des Rangierens und Abhängens ist verboten!

Abb. 54



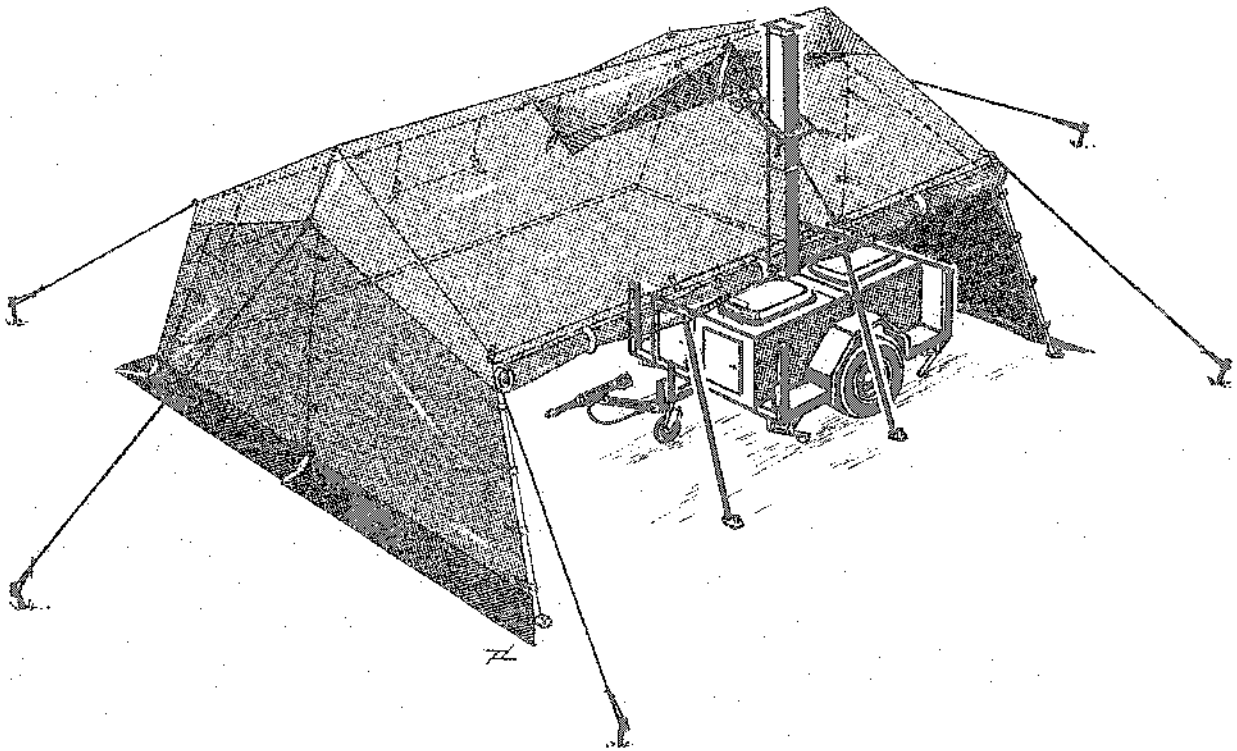
Abgehängter Feldkochherd-Anhänger

8. Helfer 2 zieht die Hand-Feststellbremse an und legt die Unterlegkeile vor die Reifen, während
9. Helfer 3 die vier Stützen mit der Kurbel bis zum Boden absenkt.

**Beachte:** – Beim Rangieren des Feldkochherd-Anhängers muß das Stützrad nur so weit heruntergedreht werden, daß es sich unter der Zugdeichsel noch frei bewegen läßt!

– Beim Betrieb des Feldkochherdes im Küchenzelt ist der Anhänger parallel zur Zeltlängsseite einzufahren und abzustellen! Die Gerätekästen sind vorher abzunehmen!

Abb. 55

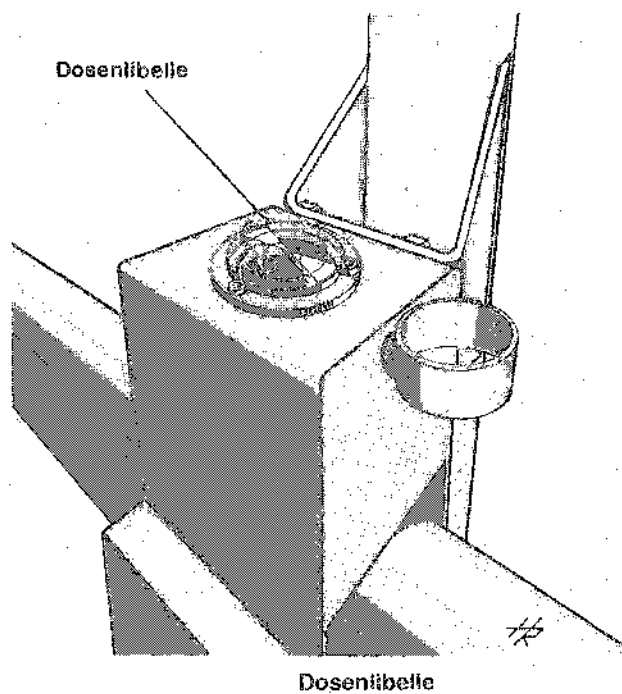


Im Küchenzelt abgestellter  
Feldkochherd-Anhänger

– **Waagrechtes Ausrichten des Feldkochherd-Anhängers:**

Beim Betrieb des Feldkochherdes auf dem Sonderanhänger ist der Anhänger mit Hilfe der Dosenlibelle waagrecht auszurichten. Die Dosenlibelle ist auf der Zugdeichsel montiert.

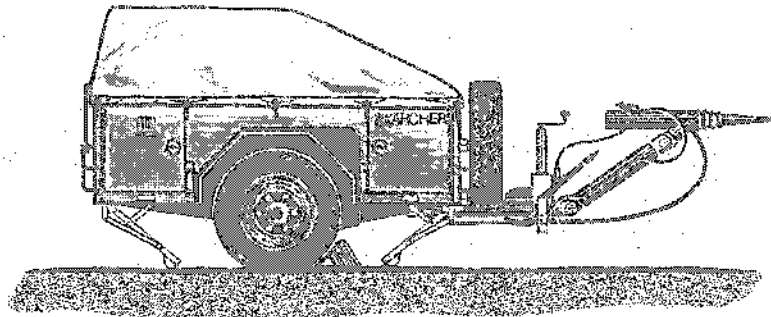
Abb. 56



Das Ausrichten ist wie folgt durchzuführen:

1. Helfer 2 und 3 drehen mittels Kurbel jeweils auf einer Seite des Feldkochherd-Anhängers die Klappstützen nach Weisung von Helfer 1 auf- oder abwärts, während
2. Helfer 1 das Stützrad entlastet, anschließend die Dosenlibelle beobachtet und Helfer 2 und 3 an den Stützen anweist, bis der Feldkochherd waagrecht steht.

Abb. 57



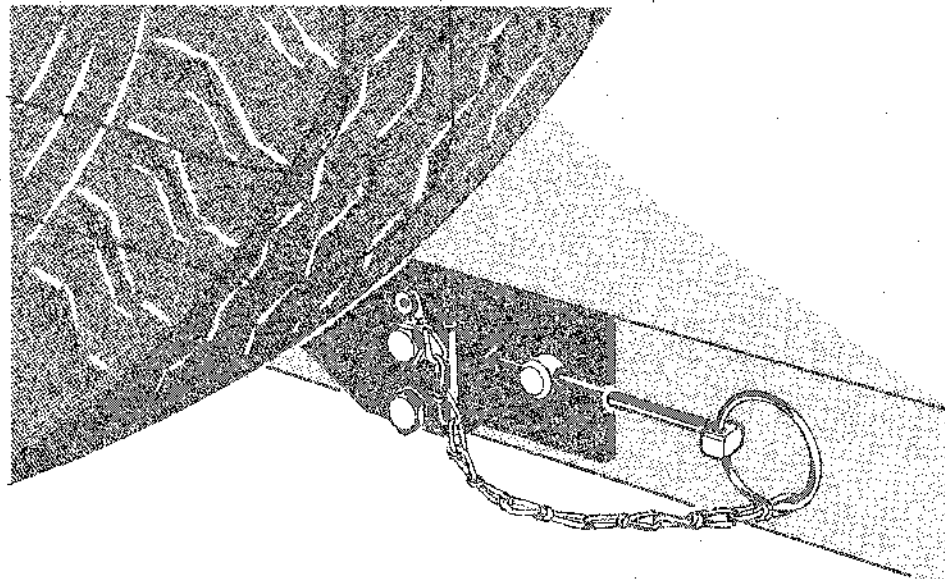
Waagrecht ausgerichteter Feldkochherd-Anhängers

-- **Vorbereitungen zur Inbetriebnahme des Feldkochherdes:**

(Ersatzradhalter  
abnehmen)

1. Helfer 2 und 3 entriegeln den Ersatzradhalter, schwenken ihn zur Seite weg, hängen ihn gemeinsam aus und legen den Halter an einer geschützten Stelle vorläufig ab (siehe Abb. 58),

Abb. 58



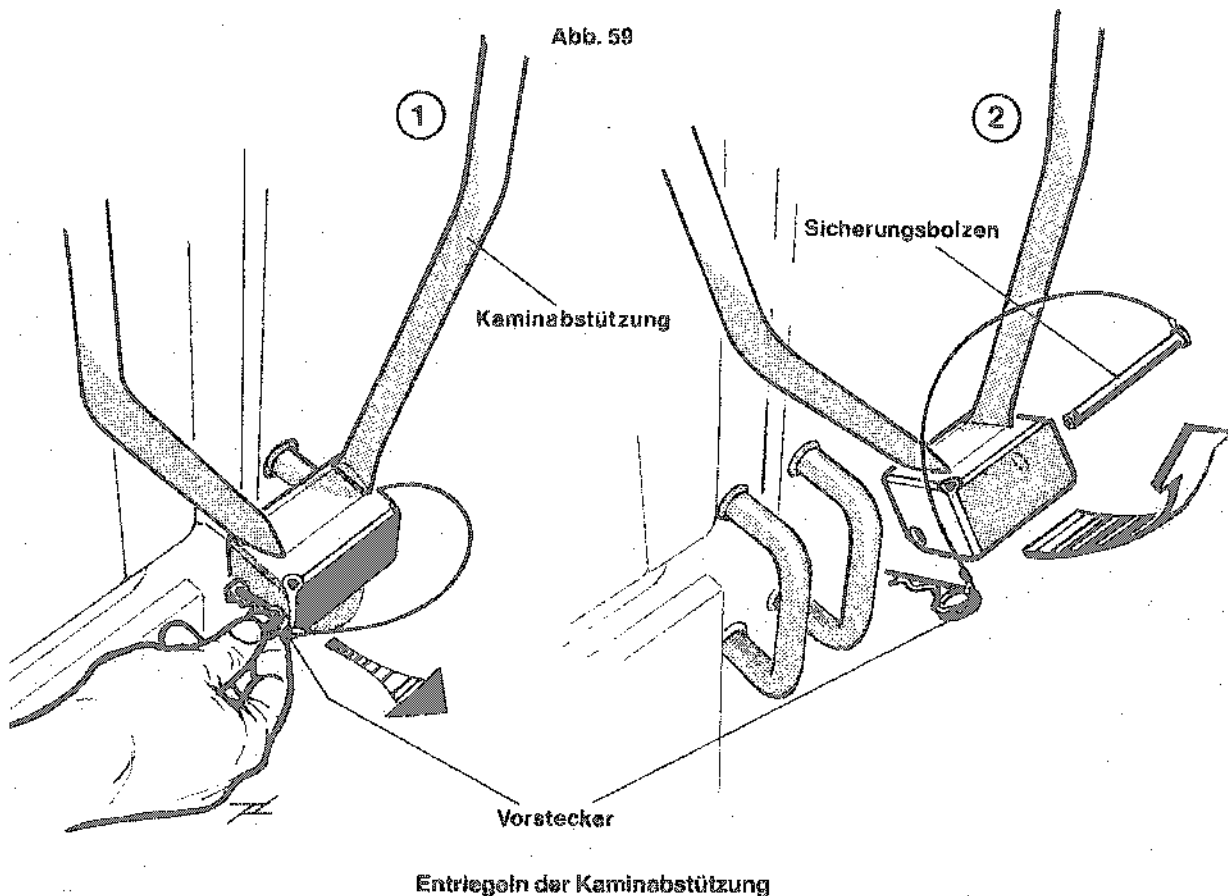
Entriegeln des Ersatzradhalters

(Abdeckplane  
abnehmen)

2. Helfer 1 bis 3 lösen die Schnallenverschlüsse der Abdeckplane von den Riemenkrampen der Gerätekästen und Module,

(Kamin auf-  
richten)

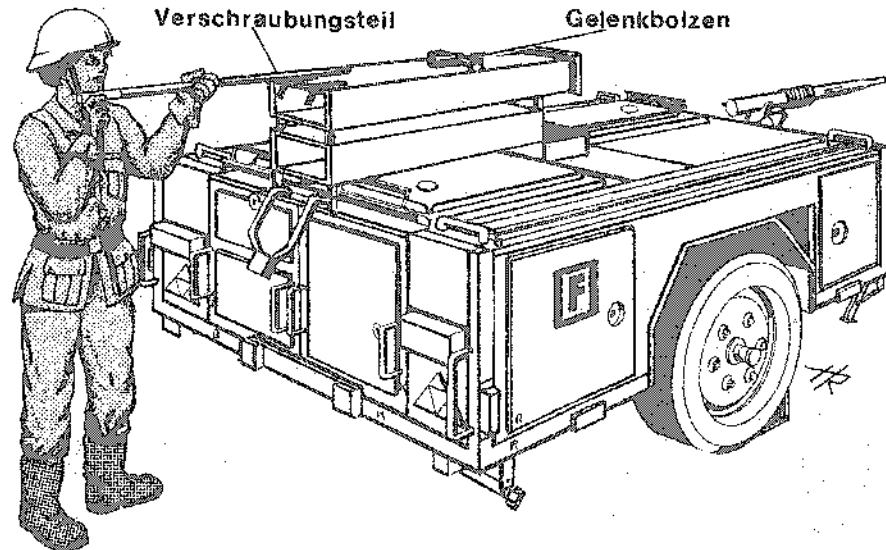
3. heben die Plane gemeinsam von vorne nach hinten ab, legen sie zusammen und zum Ersatzradhalter,
4. Helfer 1 entriegelt die Kaminabstützung; hierzu Federstecker abziehen, Sicherungsbolzen herausziehen [siehe Abb. 59(1)], Kaminabstützung von den Tragegriffen abheben und Bolzen mit Vorstecker sichern [siehe Abb. 59(2)],



5. Helfer 2 entsichert beide Vorstecker der Kaminteile, löst anschließend den Klemmschloßgurt und legt diesen im Fach 3 (vorne links) des Gerätekastens B ab, während
6. Helfer 3 aus dem gleichen Fach das Verschraubungsteil entnimmt und dieses mit dem Gelenkbolzen des oberen Kaminteils verschraubt (siehe Abb. 60),



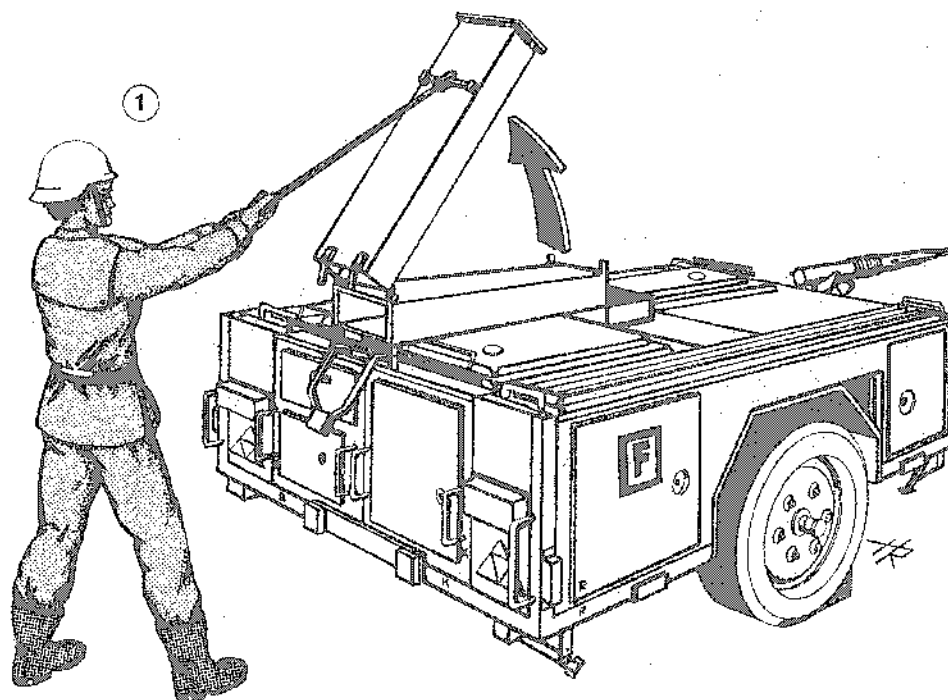
Abb. 60



Verschrauben des Verschraubungsteils mit dem Gelenkbolzen des oberen Kaminteils

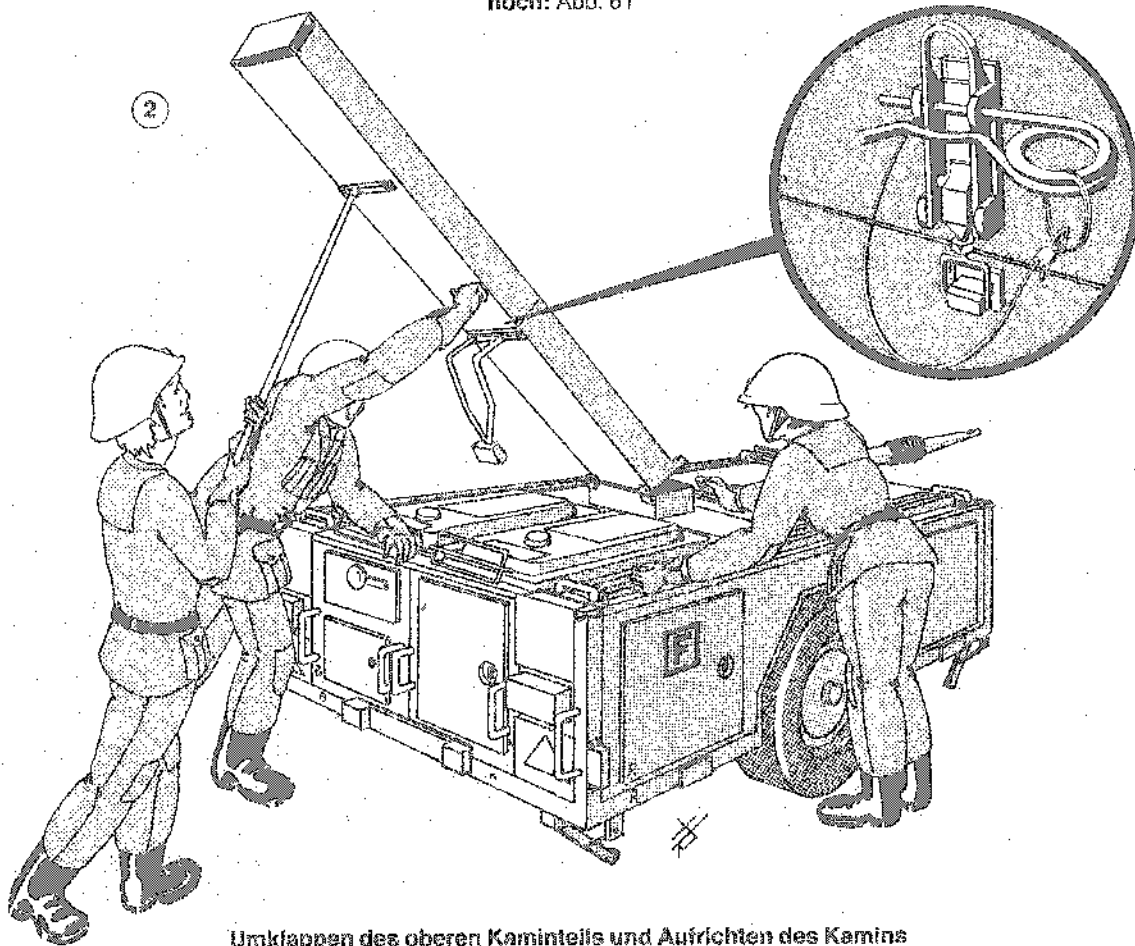
7. Helfer 3 klappt – mit Unterstützung von Helfer 2 – das obere Kaminteil durch Ziehen am Verschraubungsteil nach hinten um und verriegelt beide Kaminteile [siehe Abb. 61(1)],
8. Helfer 2 und 3 richten anschließend den gesamten Kamin durch Drücken am Verschraubungsteil und Kamin auf [siehe Abb. 61(2)], während
9. Helfer 1 den Kamin am Kaminfoß mit den Spannverschlüssen verriegelt und mittels Vorstecker sichert [siehe Abb. 61(2)],

Abb. 61



Umklappen des oberen Kaminteils und Aufrichten des Kamins

noch: Abb. 61

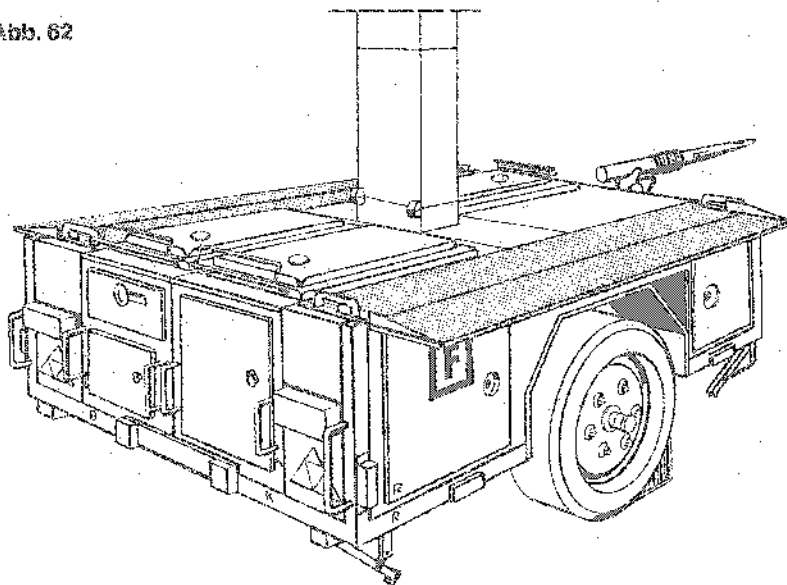


Umklappen des oberen Kaminteils und Aufrichten des Kamins

**Beachte:** Soll der Feldkochherd im Küchenzelt betrieben werden, ist der Kamin wie zuvor beschrieben aufzurichten und das obere Kaminteil durch den Rauchrohrdurchlaß des Zeltendes zu schieben! Dabei ist der Anhänger in der Längsrichtung entsprechend zu verschieben.

Nach dem Aufstellen des Feldkochherdes und Aufrichten des Kamins sind beide Klapp-tische an den Gerätekästen abzuklappen (siehe Abb. 62).

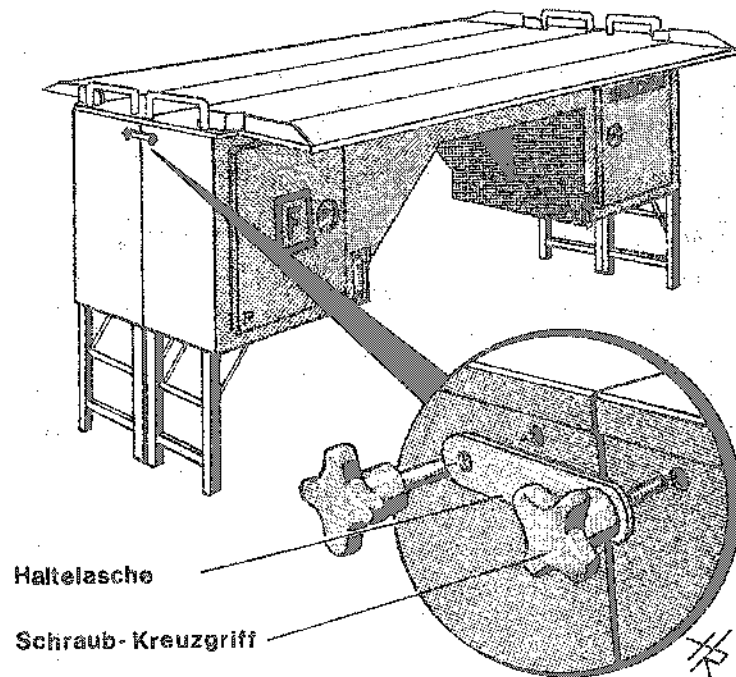
Abb. 62



Feldkochherd mit abgeklappten Klapp-tischen

Ist ausreichender Stellplatz vorhanden, sind beide Gerätekästen abzusetzen, nebeneinander aufzustellen und mit den Haltetaschen zu verbinden (Abb. 63). Dadurch wird eine größere Arbeitsfläche erzielt.

Abb. 63



Abgesetzte und durch Haltetaschen gesicherte Gerätekästen

– **Vorbereitungen zum Betrieb des Feldkochherdes abgesetzt vom Sonderanhänger:**

Der Modulfeldkochherd kann – als geschlossene Einheit – als Küchenblock auch abgesetzt vom Sonderanhänger betrieben werden. Die Anordnung der einzelnen Module ist in diesem Fall freigestellt.

Der zum Betrieb des Küchenblocks vorgesehene Stellplatz muß standsicher, rutschsicher und möglichst eben sein. Brennbarer Bodenbewuchs ist vorher zu entfernen.

Zum Ausgleich von Unebenheiten am Stellplatz ist vorsorglich Unterlegmaterial auf dem Zugfahrzeug mitzuführen.

Vor dem Absetzen der Gerätekästen und der Module ist der Kamin wie auf den Seiten 64 bis 66 beschrieben aufzurichten.

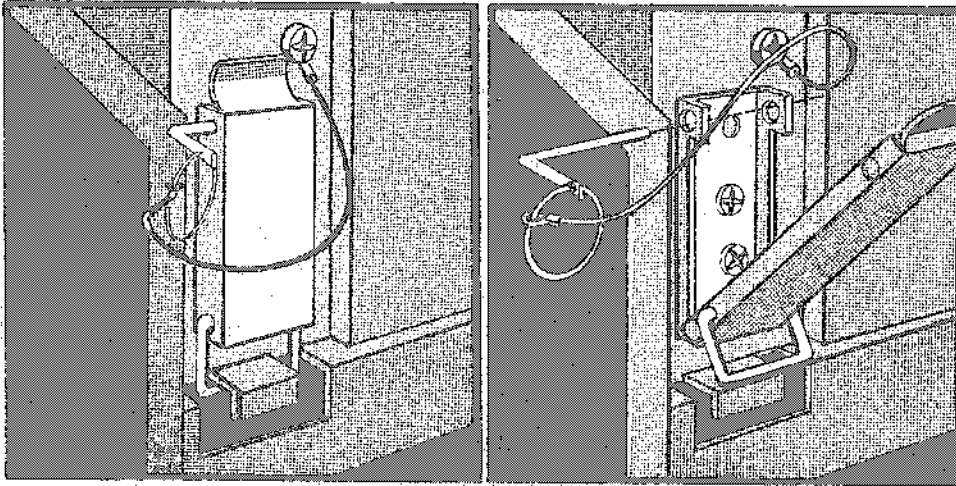
– **Absetzen der Gerätekästen:**

Zum Absetzen der Gerätekästen sind 3 Helfer erforderlich.

1. Helfer 2 und 3 ergreifen mit beiden Händen die Tragegriffe an einem der Gerätekästen, während

Helfer 1 die beiden Sicherungsbolzen der seitlichen Spannverschlüsse herauszieht und die Spannverschlüsse entriegelt (siehe Ab. 64),

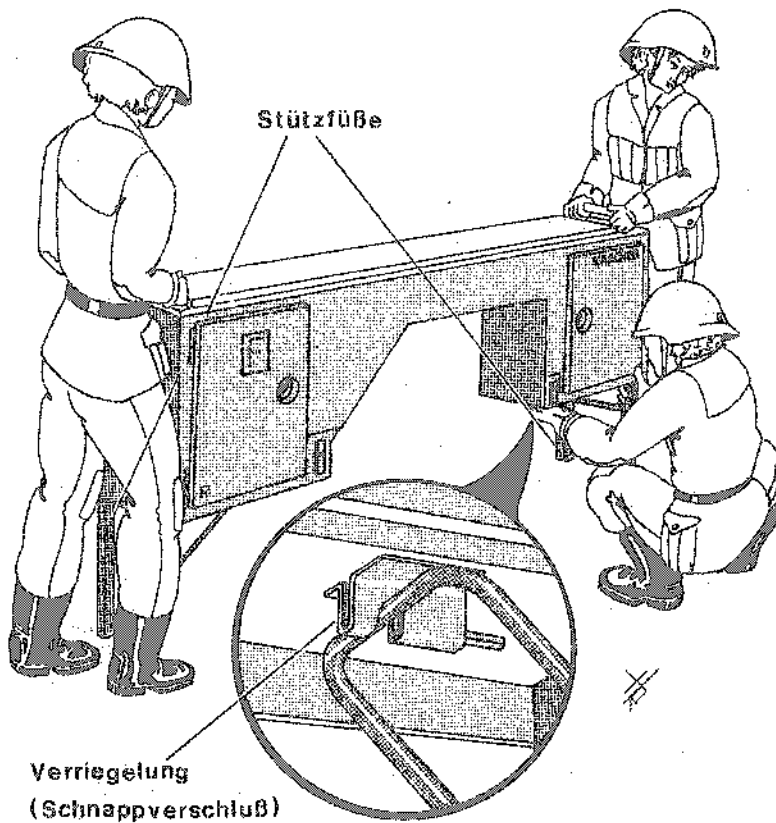
Abb. 64



Herausziehen der Sicherungsbolzen und Entriegeln der Spannverschlüsse am Gerätekasten

2. Helfer 2 und 3 ziehen den Gerätekasten seitlich und waagrecht vom Anhänger und tragen ihn zum Stellplatz,
3. Helfer 1 entriegelt dort beide Stützfüße unter dem Gerätekasten, klappt sie ab und sichert sie (siehe Abb. 65),
4. Helfer 2 und 3 stellen den Gerätekasten ab.

Abb. 65



Abklappen und Sichern der Stützfüße am Gerätekasten

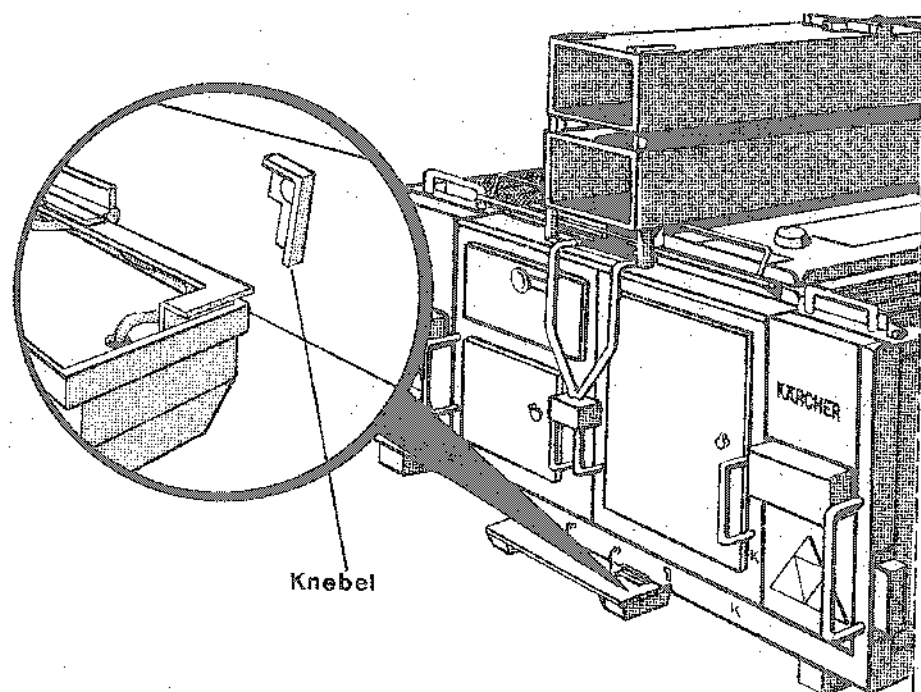
Der zweite Gerätekasten ist wie zuvor beschrieben vom Sonderanhänger abzuheben und hinter dem ersten Kasten abzusetzen. Beide Gerätekästen sind mit den Haltetaschen und Schraub-Kreuzgriffen zu verschrauben (siehe Abb. 63).

– **Absetzen der Module:**

Das Absetzen der Module ist mit **mindestens 5 Helfern** wie folgt durchzuführen:

1. Helfer 1 entriegelt den Kennzeichenträger und klappt ihn nach unten ab (siehe Abb. 66),

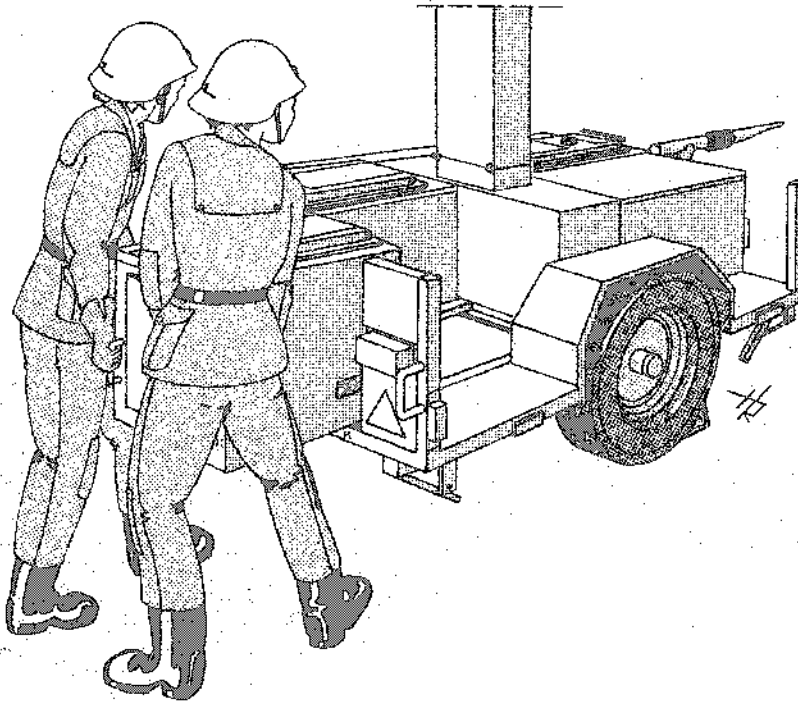
Abb. 66



Entriegeln und Abklappen des Kennzeichenträgers

2. Helfer 2 löst mittels Doppelmaulschlüssel SW 13 die vier Befestigungsschrauben der beiden Laschen am doppelwandigen Kochmodul, dreht die Laschen um 180° nach oben und zieht die Schrauben wieder an,
3. Helfer 1 und 2 ergreifen die Tragegriffe an der Stirnseite des Moduls, heben das Modul leicht an und ziehen es so weit nach vorn, bis die vorderen Griffmulden sichtbar werden, fassen mit der freien Hand in die Griffmulde und ziehen das Modul weiter nach vorn, bis die hinteren Griffmulden sichtbar werden,

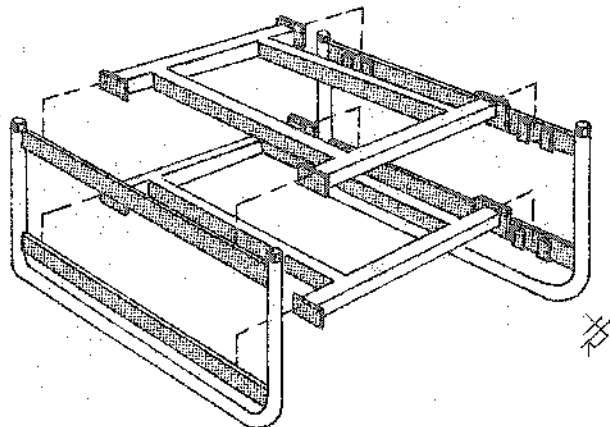
Abb. 67



Vorziehen des doppelwandigen Kochmoduls

4. Helfer 5 setzt das Kufengestell zusammen,

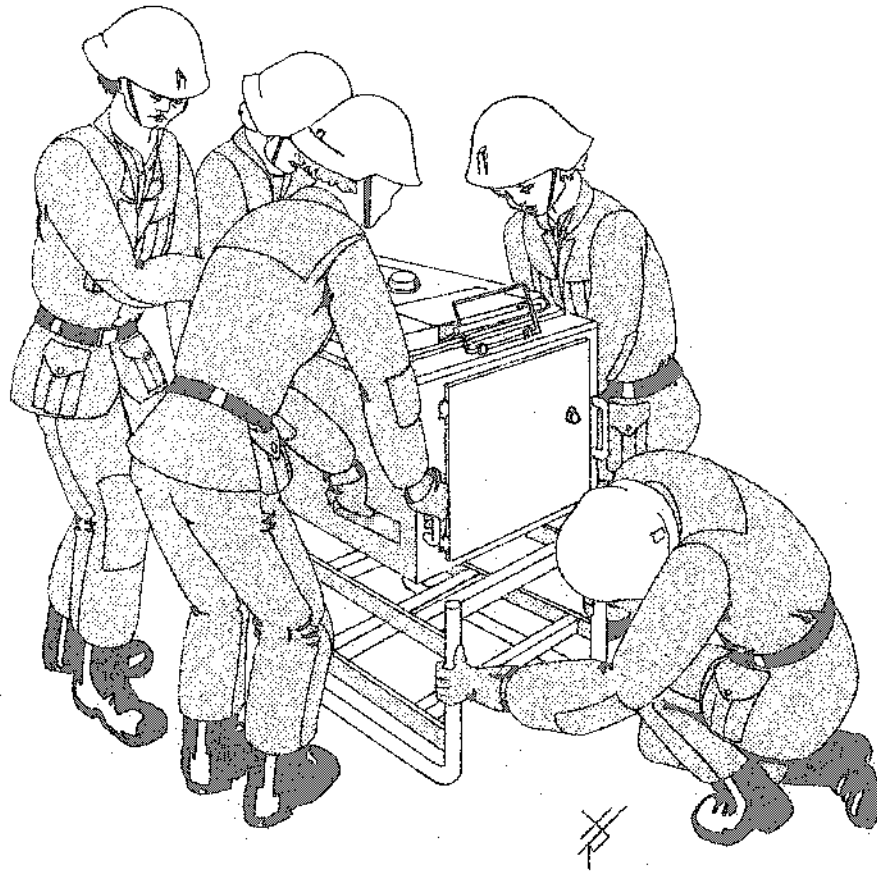
Abb. 68



Zusammenbau des Kufengestells

5. Helfer 3 und 4 ergreifen die hinteren Griffmulden und tragen gemeinsam mit Helfer 1 und 2 das Modul zum Kufengestell (siehe Abb. 69),
6. Helfer 5 fixiert das Kufengestell beim Absetzen des Moduls (siehe Abb. 69),

Abb. 69



Absetzen des Moduls auf das Kufengestell

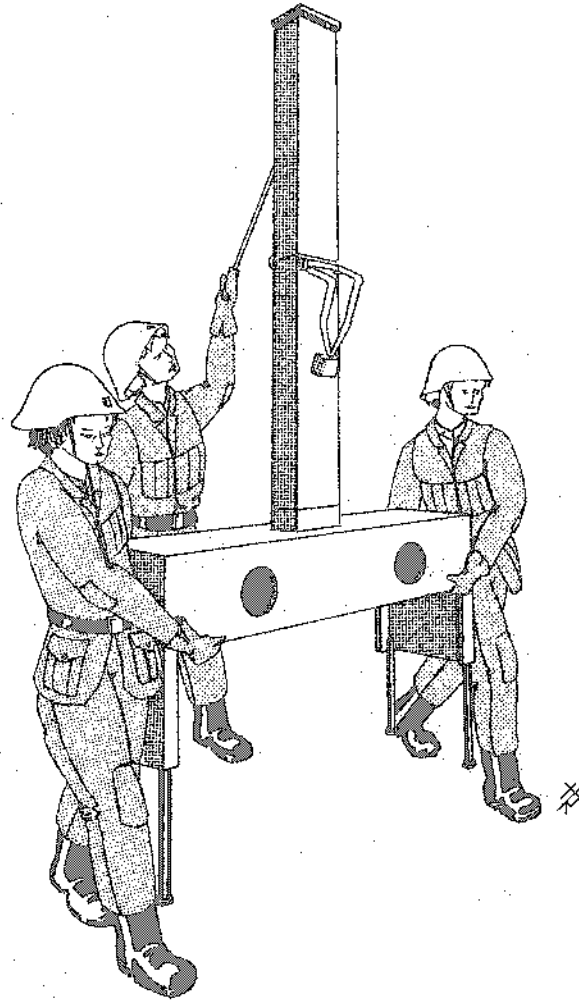
Das zweite Modul ist in gleicher Weise vom Anhänger abzuheben und neben dem ersten Modul auf das Kufengestell abzusetzen.

– **Absetzen des Kaminmoduls:**

Das Absetzen des Kaminmoduls ist mit 4 Helfern wie folgt durchzuführen:

1. Helfer 1 sichert den aufgerichteten Kamin mit Hilfe des Verschraubungsteils, während  
Helfer 2 die beiden Schnallengurte löst und die Abgasrohre unter dem Kaminmodul herausnimmt,  
Helfer 3 die vier Halteschrauben mittels Maulschlüssel SW 13 herausschraubt und  
Helfer 4 die Einschraubfüße dem Fach 1 des Gerätekastens A entnimmt,
2. Helfer 2 und 3 ergreifen das Kaminmodul an den Seitenblechen, heben es an und über die rückwärtigen Streben hinweg vom Anhänger ab,
3. Helfer 4 schraubt die vier Einschraubfüße in die Schraubmuffen an den Seitenblechen ein,
4. Helfer 1 bis 3 tragen das Kaminmodul gemeinsam zum Stellplatz der Kochmodule (siehe Abb. 70) und verbinden die Abgasstutzen der Module mit den Abgasöffnungen des Kaminmoduls zu einer Einheit.

Abb. 70



Transport des Kaminmoduls

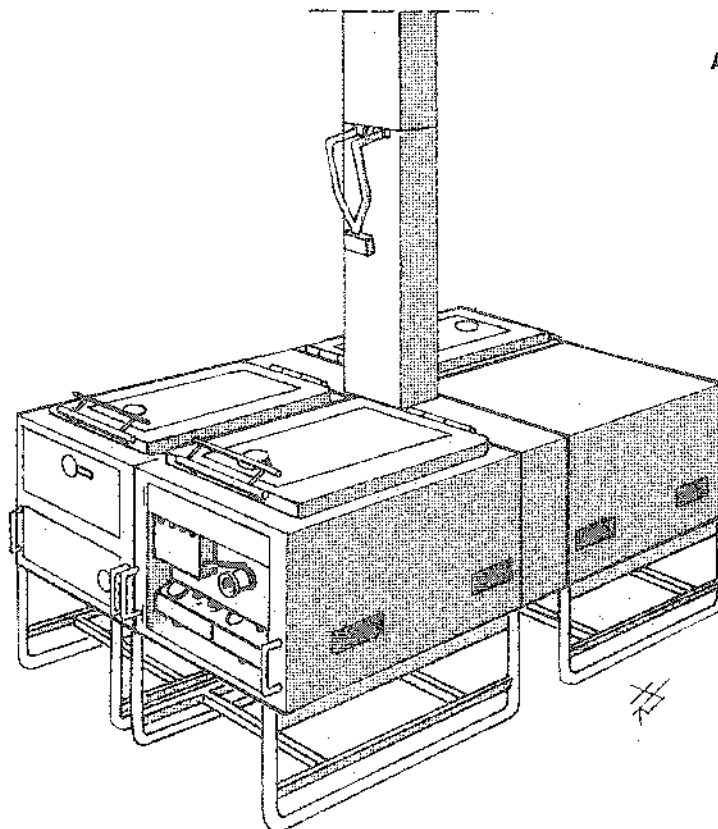
**Beachte:** Beim Aufbau des Küchenblocks im Universalzelt (Küchenzelt) sind die Einschraubfüße erst nach dem Durchschieben der Kaminverlängerung durch den Rauchrohrdurchlaß im Zeltdach einzuschrauben!

Die beiden letzten Module sind wie zuvor beschrieben vom Sonderanhänger abzuheben, mit den Kufengestellen zu versehen und mit dem Kaminmodul zu verbinden.

Der Sonderanhänger ist nach dem Absetzen der Module an einem geeigneten und geschützten Platz abzustellen und durch Anziehen der Hand-Feststellbremse sowie durch Vorlegen der Unterlegkeile zu sichern (siehe Ziffer 1.4.8, Abb. 119).



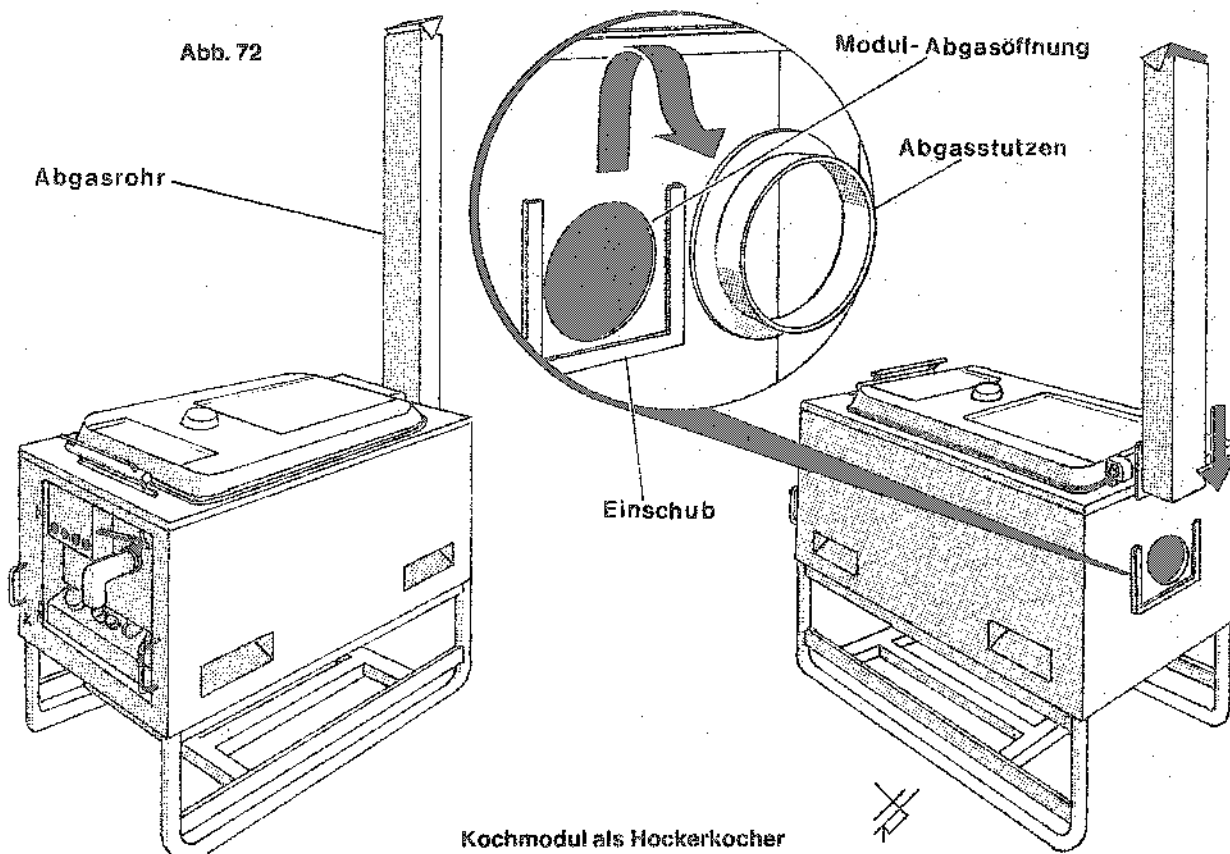
Abb. 71



Vom Sonderanhänger abgesetzter Küchenblock

– Einsatz der Module als Hockerkocher:

Beide Kochmodule sowie das Brat-Backmodul können extern als Hockerkocher an verschiedenen Einsatzstellen verwendet werden. Die Module sind hierzu wie zuvor beschrieben vom Sonderanhänger abzuheben, auf die Kufengestelle abzusetzen und – nach dem Entfernen des Abgasstutzens – mit dem Abgasrohr zu versehen (siehe Abb. 72).



Kochmodul als Hockerkocher

## 1.4

**Beachte:** Der Betrieb der Kochmodule bzw. des Brat-Backmoduls ohne Kaminmodul oder Abgasrohr ist verboten!

### – Verlasten der Module auf dem Sonderanhänger:

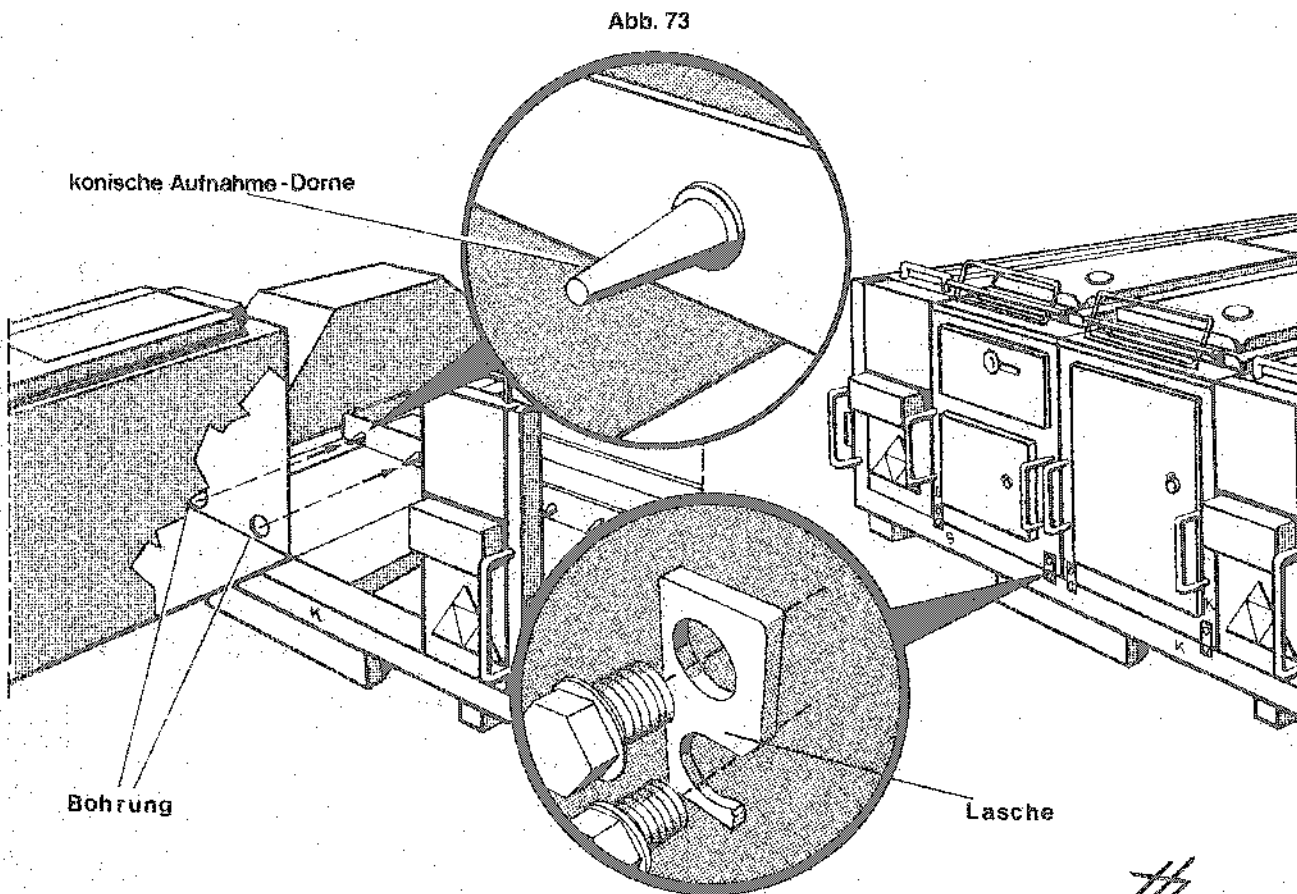
Nach Beendigung des Einsatzes und Durchführung der „Wartung und Pflege“ (siehe Ziffer 1.4.1 bis 1.4.5) sind die Module in der Reihenfolge

- Kaminmodul mit Abgasrohren,
- Stauraummodul und Kochmodul 115l, vorne,
- Brat-Backmodul und Kochmodul 115l, hinten,
- Gerätekästen A und B

auf dem Sonderanhänger zu verlasten.

### **Beachte:**

- Beim Anheben, Transport und Absetzen der Module stets in die Griffmulden fassen! Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Beim Verlasten der Module und Gerätekästen darauf achten, daß die Bohrungen an den Unterseiten der Rückwände in die konischen Aufnahme-Dorne des Anhängers eingreifen (siehe Abb. 73)!



Sichern der Module auf dem Sonderanhänger durch konische Aufnahme-Dorne und Laschen

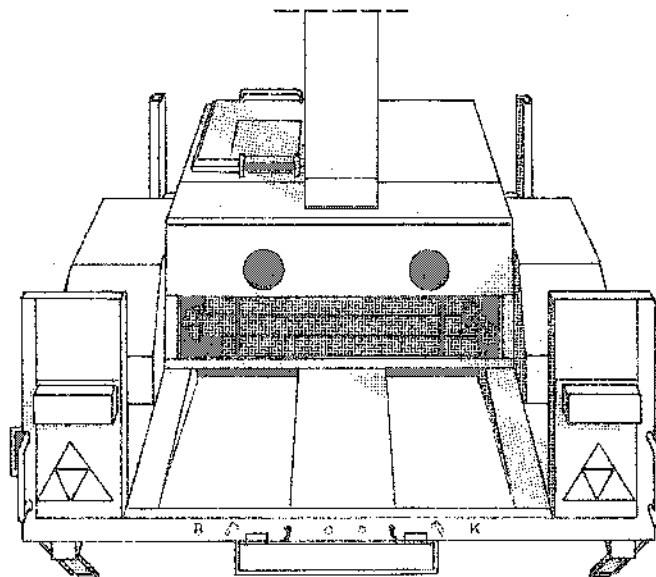
Vor dem Verlasten der Module sind die Kesseldeckel zu verschließen, die Ablaufbogen von den Kochmodulen zu entfernen und die Brennertüren sowie die Backmuffeltür zu verschließen.

Wurde der Feldkochherd auf dem Sonderanhänger im Küchenzelt betrieben, ist die Kaminverlängerung vor dem Herausschieben des Anhängers aus dem Rauchrohrdurchlaß herauszuziehen und der Kamin umzuklappen.

Das Verlasten der einzelnen Module des Küchenblocks ist mit **mindestens 5 Helfern** wie folgt durchzuführen:

1. Helfer 1 dreht mit der Handkurbel das Stützrad vom Sonderanhänger auf den Boden und löst die Hand-Feststellbremse, während  
Helfer 2 und 3 nacheinander die vorderen und hinteren Klappstützen hochdrehen und  
Helfer 4 und 5 die Unterlegkeile vor den Reifen entfernen,
2. Helfer 1 bis 5 schieben den Sonderanhänger gemeinsam in die Nähe des Küchenblocks,
3. Helfer 1 zieht die Hand-Feststellbremse an, während  
Helfer 2 die hinteren Klappstützen auf den Boden abläßt und  
Helfer 3 und 4 die Unterlegkeile vor die Reifen legen,
4. Helfer 1 sichert den aufgerichteten Kamin mit Hilfe des Einschraubteils, während  
Helfer 2 bis 5 nacheinander die Module vom Kaminmodul wegziehen,
5. Helfer 2 und 3 heben mit Unterstützung von Helfer 1 das Kaminmodul an, während  
Helfer 4 und 5 die Einschraubfüße abschrauben und diese im Fach 1 (hinten, rechts) des Gerätekastens A verstauen,
6. Helfer 1 bis 3 transportieren das Kaminmodul zum Anhänger und setzen es an entsprechender Stelle ab, während  
Helfer 4 das Kaminmodul auf dem Anhänger verschraubt und  
Helfer 5 die drei Abgasrohre unter dem Kaminmodul verlastet und mit den Gurten sichert,

Abb. 74



Verlasten der Abgasrohre

7. Helfer 2 bis 5 heben zuerst das Stauraummodul vom Kufengestell ab, tragen das Modul zum Anhänger und setzen es dort gemäß Abb. 73 so ab, daß die konischen Dorne in die unteren Bohrungen der Modulrückwand eingreifen und sichern anschließend das Modul mittels Laschen und Befestigungsschrauben, während

Helfer 1 das Kufengestell zerlegt und auf dem Zugfahrzeug verlastet.

Die übrigen Module sind in gleicher Weise auf dem Sonderanhänger einzubauen und zu sichern.

8. Helfer 2 klappt anschließend den Kennzeichenträger hoch und verriegelt ihn, während  
Helfer 3 bis 5 den Kamin umklappen und mittels Kaminabstützung und Klemmschloßgurt sichern.

Beim Verlasten der beiden Gerätekästen ist wie folgt zu verfahren:

1. Helfer 1 und 2 lösen die beiden Haltetaschen an den Gerätekästen, während  
Helfer 3 die Arbeitsplatten hochklappt,
2. Helfer 2 und 3 heben einen der Gerätekästen an den Tragegriffen an, während  
Helfer 1 die beiden Stützfüße entriegelt, hochklappt und sichert,
3. Helfer 2 und 3 tragen den Gerätekasten zum Anhänger und schieben ihn so seitlich und waagrecht auf den Anhänger, daß die konischen Aufnahme-Dorne in die unteren Bohrungen der Kastenrückwand eingreifen, während  
Helfer 1 den Gerätekasten verriegelt und die Verriegelungen sichert.

Der zweite Gerätekasten ist in gleicher Weise zu verlasten und zu sichern.

4. Helfer 4 und 5 hängen den Ersatzradhalter ein, schwenken, verriegeln und sichern ihn.

**Beachte:**

- Die Universalbrenner verbleiben nach der Reinigung in den Brenneinschüben der Module!
- Der Feldkochherd darf nur in sauberem, vollständig trockenem Zustand und mit der Abdeckplane versehen transportiert oder in der Unterkunft der Einheit abgestellt werden!

**- Anhängen des Feldkochherd-Anhängers am Zugfahrzeug:**

Vor dem Anhängen des Feldkochherd-Anhängers sind auf dem Zugfahrzeug mindestens zu verlasten:

- 4 Satz Kufengestelle, 4teilig
- 3 Stück Propangasflaschen 11 kg (auf der Ladefläche sichern)
- 1 Stück Universalzelt (Küchenzelt), komplett

sowie zusätzlich Teile der Ausstattung nach STAN, so weit sie nicht in den Fächern der Gerätekästen untergebracht werden können:

- 1 Stück Kanister 20l für Betriebsstoff
- 1 Stück Einfüllstutzen für Kanister 20l
- 1 Stück Kunststoff-Eimer 10l

und ggf. 1 Satz Küchengerät für Kindernahrung (Anlagenblatt PI-Nr. 7360-00006).

Das Anhängen des Feldkochherd-Anhängers ist wie folgt durchzuführen:

1. Helfer 2 dreht die hinteren Klappstützen hoch, während  
Helfer 3 und 4 die Unterlogkeile entfernen und diese in den Halterungen an den Radkästen sichern,

2. Helfer 1 bis 4 schieben, sofern erforderlich, den Feldkochherd-Anhänger an das Zugfahrzeug heran, während der Kraftfahrer die Anhängerkupplung am Zugfahrzeug entschert,
3. der Kraftfahrer befestigt mit Unterstützung der Helfer 1 bis 4 den Anhänger an der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges und verbindet die Anschlußleitung der Beleuchtungseinrichtung des Anhängers mit der Steckdose am Fahrzeug, während Helfer 1 die Abreißleine der Abreißbremse am Zugfahrzeug befestigt und Helfer 2 das Stützrad hochkurbelt.

– **Kontrollen vor Fahrtbeginn:**

Vor Fahrtbeginn ist die Verkehrssicherheit des Feldkochherd-Anhängers zu überprüfen. Dabei ist besonders zu kontrollieren:

1. der sichere Verschuß sämtlicher **Kesseldeckel** und **Brennertüren**,
2. die korrekte Arretierung der **Gerätekästen** am Anhängerrahmen,
3. die Sicherung durch Vorstecker
  - der **Kaminabstützung**,
  - des **Ersatzradhalters**,
  - der **Knebel** an den **Hirth-Verzahnungen**,
4. die sichere Verriegelung
  - des **Kennzeichenträgers**,
  - der **Unterlegkeile**,
5. der sichere Verschuß der **Türen an den Gerätekästen** und **Brennereinschüben**,
6. der sichere Verschuß des **Schließhebels der Backmuffeltür**,
7. der sichere **Verschuß der Ablaufhähne** und **Demontage der Ablaufbo-gen**,
8. die **gelöste Hand-Feststellbremse**,
9. der vorgeschriebene, gleichmäßige **Reifendruck** (5 bar),
10. die **elektrische Beleuchtungsanlagen**.

– **Arbeiten bei vorübergehender Stilllegung:**

Nach Beendigung des Einsatzes und vor dem Abstellen des Feldkochherdes in der Unterkunft der Einheit sind folgende Arbeiten durchzuführen:

1. Sämtliche Gelenke und Scharniere leicht einölen bzw. einfetten.
2. Gummiteile (z.B. Faltenbalg und Dichtungen) reinigen und mit Glycerin einreiben.
3. Hebel an den Ablaufstutzen der Kochkessel öffnen.
4. Kraftstofftanks an den Universalbrennern entleeren und Kondensat aus den Lufttanks ablassen.
5. Luftdruck der Reifen überprüfen, ggf. Luft nachfüllen.



## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd) 1.4.1 Das Kochmodul 115l, doppelwandig

#### *Satz/Zusammenstellung*

STAN-Begriff: Herd 200 auf Anhänger 2-Rad  
 Planungsnummer: 7360 – 00086  
 VersArtBez.:  
 VersNr.:

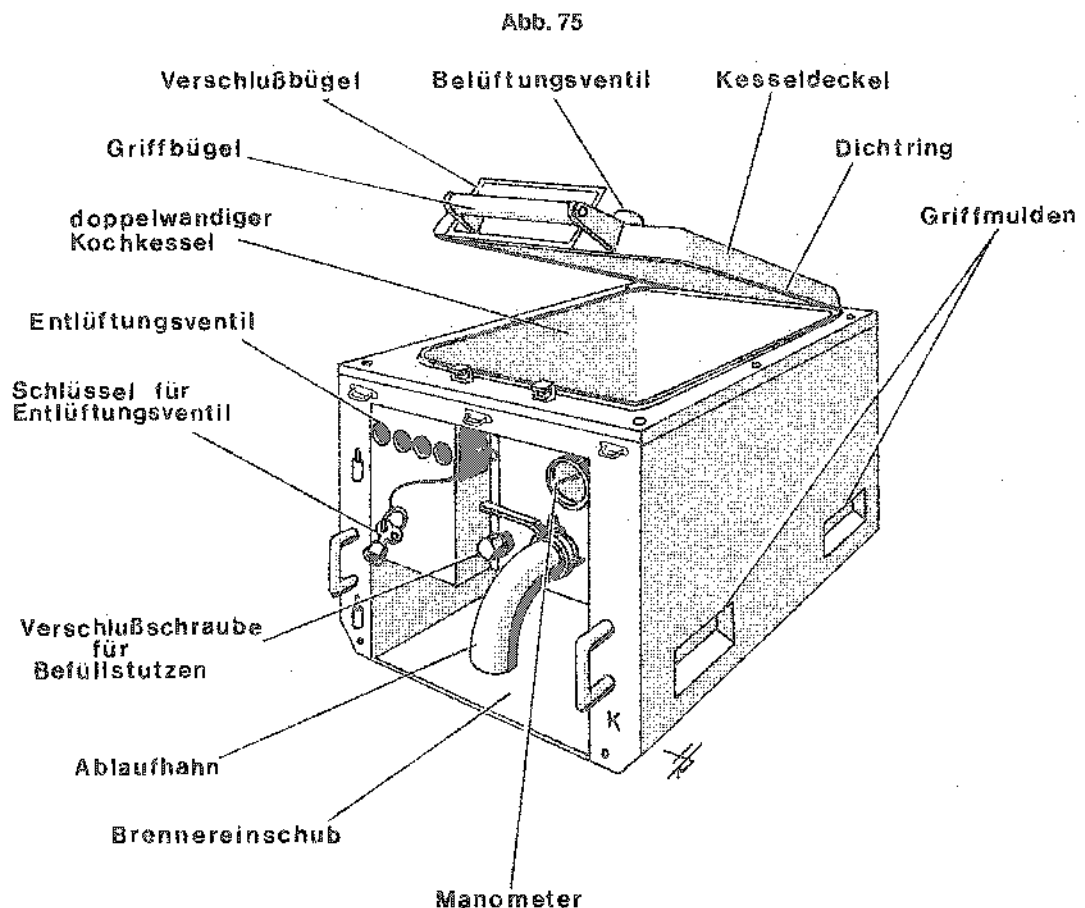
#### *Einzelgerät*

Handelsname: Kochmodul 115l Inhalt, doppelwandig  
 Planungsnummer: 7360 – 00086  
 VersArtBez.:  
 VersNr.:

### Das Kochmodul 115l, doppelwandig, dient

zur Zubereitung von warmen Speisen und Getränken. Als Heizquelle kann sowohl der Universalbrenner als auch der Feststoffbrenner in das Modul eingeschoben werden.

Das Kochmodul ist Bestandteil des Feldkochherdes bzw. des vom Sonderanhänger abgesetzten Küchenblocks, kann aber auch extern als Hockerkocher eingesetzt werden.



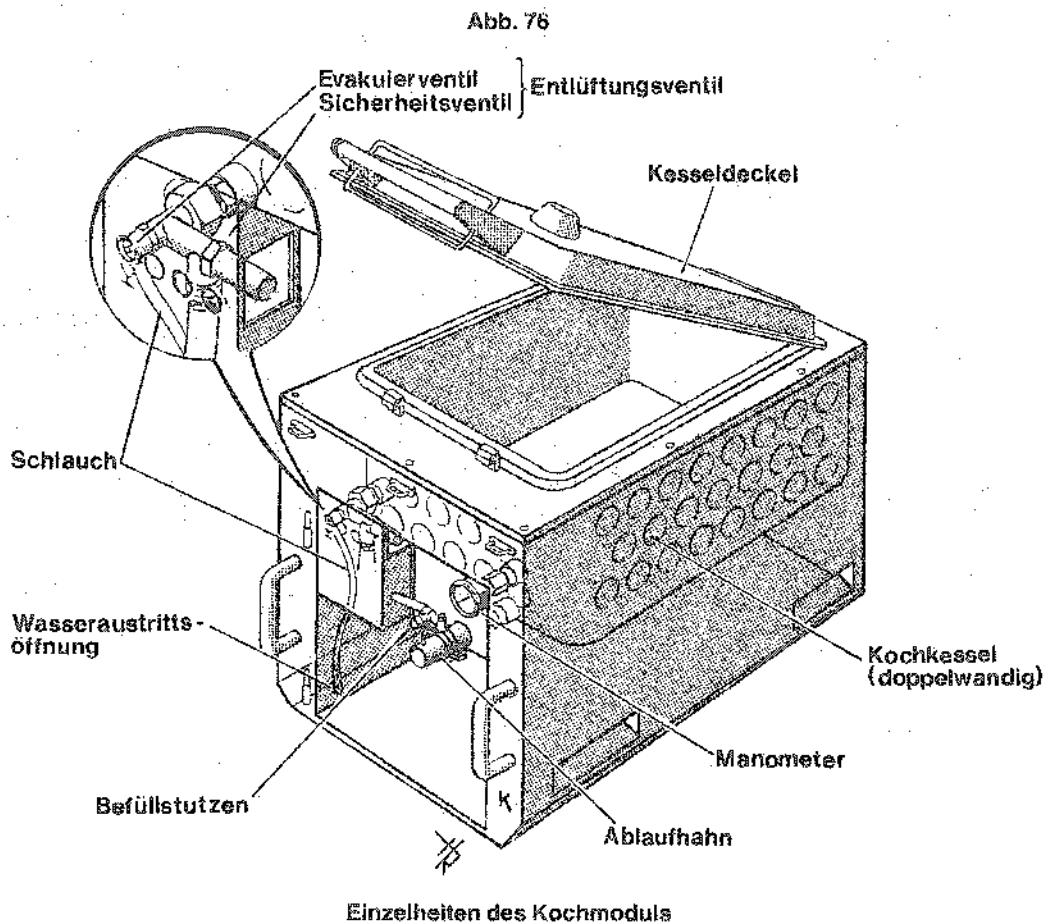
Das Kochmodul 115l, doppelwandig

## Technische Daten

	Kesselinhalt:	115l
	maximaler Druck im Doppelmantel:	3,5 bar
	Anheizzeit bei maximalem Kesselinhalt von 20 °C auf 90 °C:	58 min
	Füllmenge im Doppelmantel:	ca. 10l
	Kochbadflüssigkeit:	Wasser
- Abmessungen	Länge:	1060 mm
	Breite:	700 mm
	Höhe ohne Kufengestell:	695 mm
	Höhe mit Kufengestell:	970 mm
- Gewicht	leer, mit Kochbadflüssigkeit und ohne Brenner:	130 kg

## Es besteht aus

einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse, der Rückwand mit abnehmbarem Abgasstutzen, zwei Seitenwänden mit je zwei Griffmulden, dem Bodenteil mit Anschlägen für die Brenner sowie der Frontplatte mit aushängbarer Brennertür, dem Brennereschub, zwei seitlichen Tragegriffen, dem Manometer, einem Entlüftungsventil, dem Befüllstutzen für Kochbadflüssigkeit und einem Ablaufhahn mit Bajonettflansch, Ventilkappe, Dichtung, Klammerteil und Hebel,



einem doppelwandigen, mit Kochbadflüssigkeit gefüllten **Kochkessel** aus Edelstahl sowie einer Ablauföffnung mit Rohrstutzen und Sieb zum Ablaufhahn,



einem Kesseldeckel aus Edelstahl mit Dichtring, Scharnier, einem Griffbügel mit Verschlussbügel sowie einem Belüftungsventil mit Wrasenteller;

**Zubehör:** 1 Stück Kufengestell  
 1 Stück Ablaufbogen  
 1 Stück Abgasstutzen  
 1 Stück Abgasrohr\*) für den Betrieb als Hockerkocher  
 1 Stück Füllschlauch 400 mm lang für Kochbadflüssigkeit  
 4 Stück GN-Behälter\*\*) 1/1-140, gelocht  
 1 Stück Auslaufsieb

## Handhabung:

### – Allgemeines:

Das Anheizen der Kochmodule darf erst dann erfolgen, wenn

- die nachstehenden Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt und beachtet wurden,
- die erforderlichen Funktionskontrollen am Kochmodul durchgeführt wurden und
- die Kochkessel ausreichend (Mindestkochgutmenge 1/3 Inhalt) gefüllt sind!

### – Sicherheitsmaßnahmen vor Inbetriebnahme der Kochmodule:

Die Kochmodule sind stets mit dem Kaminmodul – als Hockerkocher mit montiertem Abgasrohr – zu betreiben! **Der Betrieb der Hockerkocher in geschlossenen Räumen ist verboten!**

Vor dem Festlegen des Stellplatzes zum Betrieb des Feldkochherdes bzw. des vom Sonderanhänger abgesetzten Küchenblocks ist auf den nach Landesrecht vorgeschriebenen Sicherheitsabstand zu Gebäuden und Bauwerken zu achten!

Die Beschäftigung von Helfern unter 16 Jahren am Feldkochherd ist verboten! Beschäftigt werden dürfen nur Helfer nach **qualifizierter Unterweisung am Gerät!**

Zum Betrieb des Feldkochherdes sind ständig mindestens 2 Helfer, am Hockerkocher ebenfalls 2 Helfer erforderlich!

Im Umkreis von mindestens 5 m (ab jeweiliger Herdaußenkante) ist das Rauchen sowie die Verwendung offenen Lichtes oder Feuers untersagt!

Im Bereich offener Kanalisation (z.B. Kläranlagen, Sickerschächten) ist der Betrieb des Feldkochherdes/Hockerkochers mit Flüssiggas verboten!

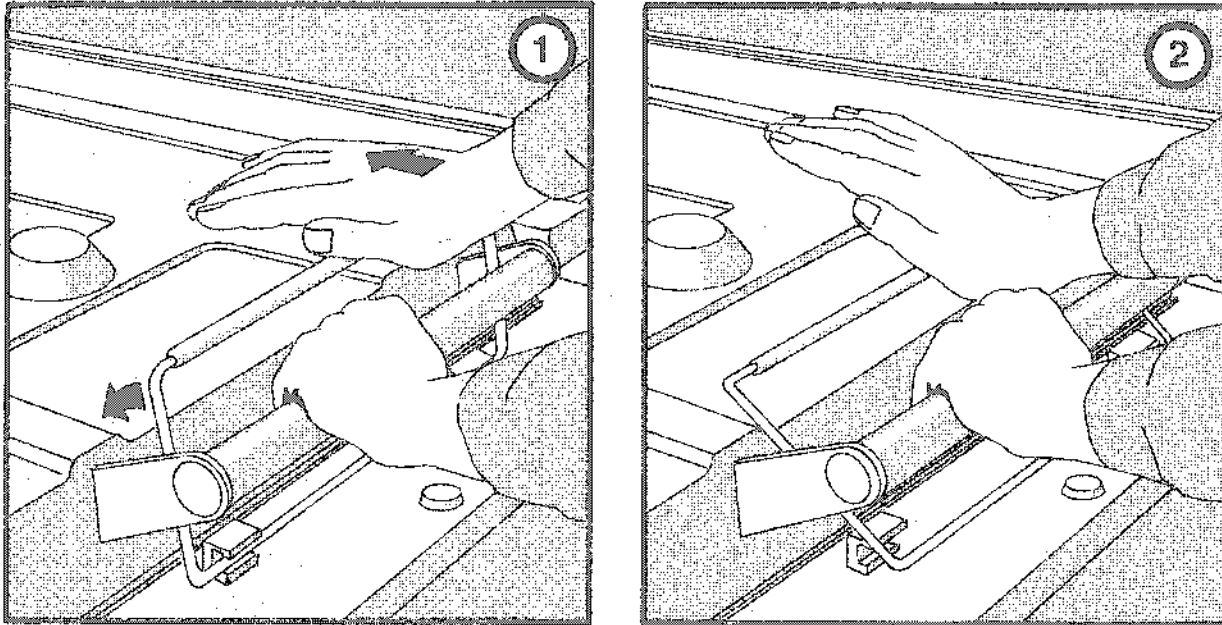
### – Inbetriebnahme des Kochmoduls:

1. Brenntür am Kochmodul öffnen, aushängen und sorgfältig ablegen,
2. Kesseldeckel öffnen; hierzu mit der Handfläche einer Hand kurz und kräftig gegen den Verschlussbügel drücken (siehe Abb. 77),

\*) Abgasrohr befindet sich unter dem Kaminmodul!

\*\*) GN-Behälter = Gastronorm-Behälter nach DIN 66 075.

Abb. 77



Öffnen des Kesseldeckels

3. Ablaufbogen am Ablaufhahn arretieren (Bajonettverschluss),
4. Gängigkeit und Funktionsfähigkeit des Ablaufhahns überprüfen und Ablaufhahn schließen,
5. Unterdruck im Doppelmantel am Manometer überprüfen; bei einem Unterdruck über 0,5 bar den Doppelmantel mit Wasser auffüllen und entlüften (siehe „Wartung und Pflege“),
6. Kochkessel mit Kochgut füllen,
7. Universalbrenner gemäß Ziffer 1.4.6 überprüfen, bis zum Anschlag in die Brenneröffnung schieben und in Betrieb setzen.

**Beachte:** Vor Inbetriebnahme des Universalbrenners bzw. Feststoffbrenners ist das Kochmodul mit der Mindestkochgutmenge (1/3 Nenninhalt) zu füllen!

#### – Betrieb des Feldkochherdes bzw. des Einzelmoduls:

Beim Betrieb sind folgende Hinweise zu beachten:

- Einhalten aller Sicherheitsbestimmungen und Durchführung der Funktionskontrollen für Brenner!
- Füllhöhe der Kochkessel bis maximal 5 cm unter dem Kesselrand!
- Bei ausreichender Temperatur des Kochgutes ist die Energiezufuhr zu reduzieren!

**Beachte:** Das Manometer zeigt den Druck im Doppelmantel an. Der Betriebsdruck beträgt ca. 2 bar. Der Druckanzeiger darf nicht in den roten Bereich (3 bis 3,5 bar) steigen, da sich bei einem Druck von 3,5 bar das Sicherheitsventil öffnet!

Sobald das Sicherheitsventil angesprochen hat, muß Wasser in den Doppelmantel nachgefüllt und entlüftet werden (siehe „Wartung und Pflege“)!

#### – Außerbetriebnahme:

Feldkochherd oder Kochmodule sind gemäß Ziffer 1.4.6 oder 1.4.7 außer Betrieb zu setzen.

## Wartung und Pflege

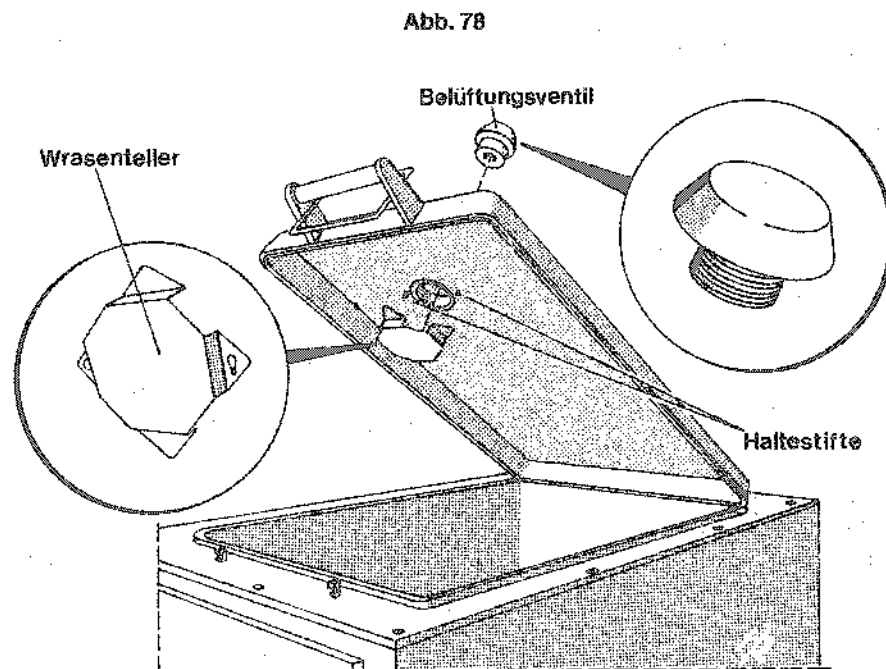
Zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Verpflegung und zur Erhaltung der materiellen Einsatzbereitschaft des Feldkochherdes sind an beiden Kochmodulen folgende Wartungs- und Pflegearbeiten durchzuführen:

### – Nach jedem Kochvorgang:

Gründliche Reinigung des Kochkessels, des Kesseldeckels einschließlich des Belüftungsventils und Wrasentellers, des Dichtringes, des Ablaufhahns, sämtlicher Außenflächen des Moduls sowie der gelochten GN-Behälter.

Die Reinigung ist mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) durchzuführen.

Zur Reinigung ist das **Belüftungsventil** aus dem Kesseldeckel herauszuschrauben und der **Wrasenteller** im Deckelinnern durch leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften abzunehmen. Beide Teile sind nach der Reinigung und Trocknung wieder einzusetzen bzw. einzuschrauben.

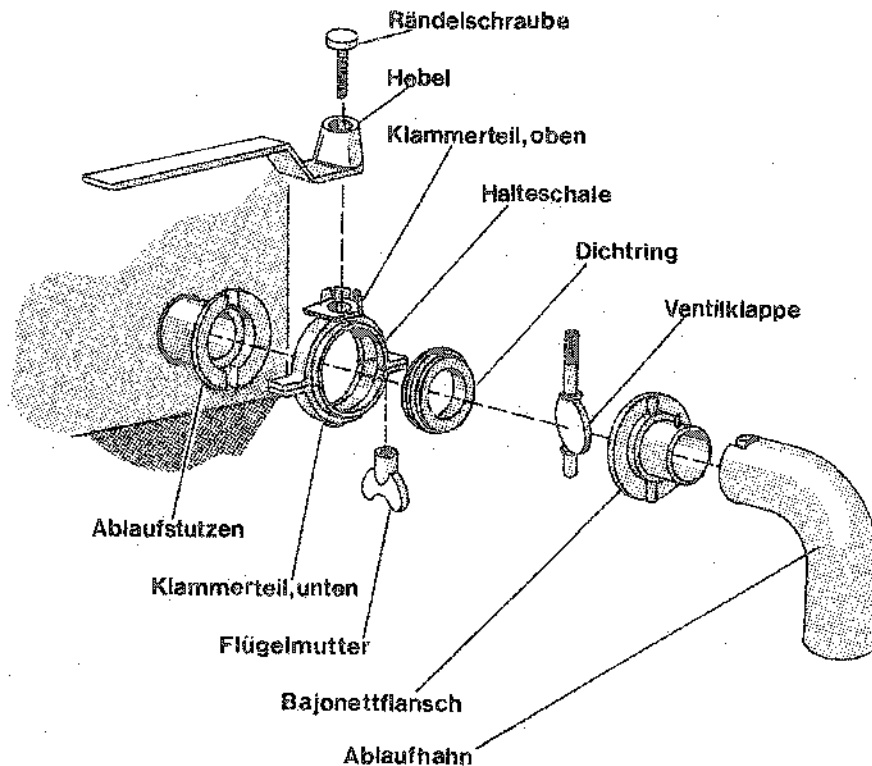


Belüftungsventil und Wrasenteller

Der Ablaufhahn ist zur Reinigung wie folgt in seine Einzelteile zu zerlegen:

1. Ablaufbogen entriegeln (Bajonettverschluss),
2. Rändelschraube am Hebel herausschrauben und mit dem Hebel abnehmen,
3. Flügelmutter am Klammerteil lösen,
4. Klammerteil aufklappen und in der Reihenfolge
  - Bajonettflansch,
  - Ventilklappe mit Dichtring,
  - Klammerteil
 abnehmen.

Abb. 79



Einzelteile des Ablaufhahns

Nach der Reinigung sind die Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenzusetzen. Dabei ist der Dichtring der Ventilklappe auf Beschädigungen zu überprüfen, ggf. auszutauschen.

Beide Ablaufbogen sind – bei Beendigung des letzten Kochvorganges – im Gerätekasten A, Fach 2 (vorne rechts) unterzubringen.

Zur Reinigung des Belüftungsventils und des Ablaufhahns ist die Flaschenbürste zu verwenden.

Das einhängbare Auslaufsieb im Innern des Kochkessels ist herauszunehmen, zu reinigen und anschließend wieder einzuhängen.

Nach Abschluß der Reinigung ist das Modul mit ausreichend Wasser gründlich nachzuspülen, bevor der Kochkessel neu befüllt wird.

#### Beachte:

- Zur Reinigung der lackierten Außenwände dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden!
- Das Benutzen spanabhebender Werkzeuge einschließlich **Stahlwolle** zu Reinigungsarbeiten oder zur Durchführung anderer Wartungs- und Pflegearbeiten **ist verboten!**
- Lackschäden sind auszubessern!

#### – Täglich:

Nach Beendigung des für den Einsatztag letzten Kochvorganges sind die Kochmodule wie zuvor beschrieben zu reinigen, weitmöglichst abzukühlen, gründlich zu trocknen und – bei geöffneten Kesseldeckeln sowie herausgeschraubter Belüftungsventile und entriegelter Ablaufbogen – gründlich zu lüften.

**Beachte:** Nach Durchführung der Funktionskontrollen am folgenden Einsatztag sind die gelüfteten Kochkessel vor dem Befüllen nochmals gründlich auszuspülen!

– **Befüllen und Entlüften des Doppelmantels:**

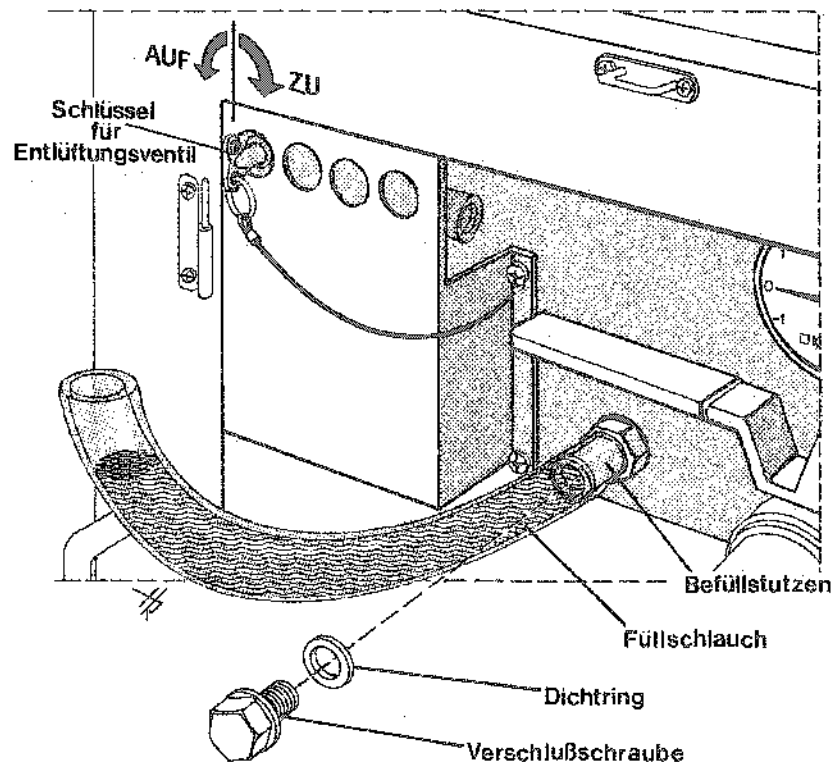
Der Doppelmantel des Kochmoduls muß gefüllt bzw. nachgefüllt und entlüftet werden, wenn

- während des Kochvorganges das Sicherheitsventil angesprochen hat und Dampf aus der Bodenöffnung des Moduls austritt,
- Instandsetzungsarbeiten am Kochkessel durchgeführt werden,
- ein neuer Kochkessel eingesetzt wurde oder
- der Unterdruck im kalten Kochkessel unter 0,5 bar abgesunken ist.

Das Befüllen und Entlüften ist wie folgt durchzuführen:

1. Kochmodul bzw. Feldkochherd waagrecht aufstellen,
2. Entlüftungsventil mittels Schlüssel durch Linksdrehung öffnen und warten, bis der Druck auf 0 bar abgesunken ist (siehe Abb. 80), dann
3. Verschußschraube am Befüllstutzen mittels Doppelmaußchlüssel SW 18 herausschrauben und mit dem Dichtring abnehmen (siehe Abb. 80),

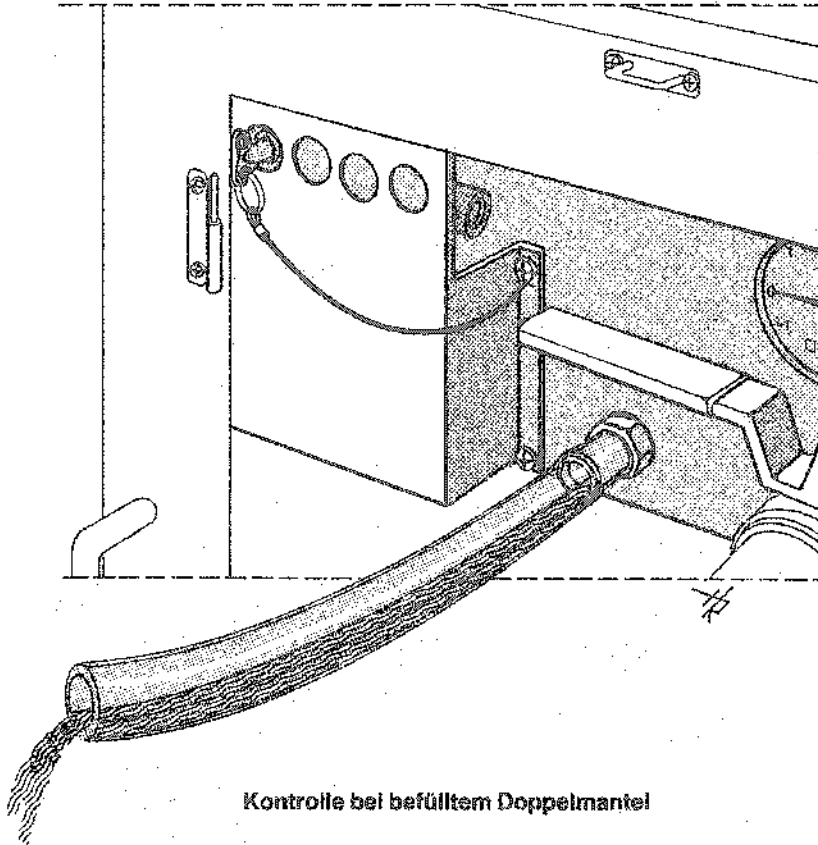
Abb. 80



**Öffnen des Entlüftungsventils, Herausschrauben der Verschußschraube am Befüllstutzen und Aufschieben des Füllschlauches**

4. Füllschlauch (400 mm lang) für Kochbadflüssigkeit auf den Befüllstutzen schieben und Doppelmantel mit Wasser befüllen; der Füllvorgang ist beendet, wenn bei waagrecht gehaltenem Schlauch das Wasser wieder aus dem Schlauch zurückfließt (siehe Abb. 81),

Abb. 81



Kontrolle bei befülltem Doppelmantel

5. Verschlußschraube mit Dichtring wieder in den Befüllstutzen einschrauben und festziehen,
6. Entlüftungsventil mit dem Schlüssel durch Rechtsdrehung schließen,
7. Kochkessel mit ca. 10l Wasser auffüllen und beheizen, bis auf dem Manometer ein Überdruck von 1 bar angezeigt wird, danach
8. Entlüftungsventil nochmals öffnen und ca. 40 Sekunden Dampf austreten lassen -- dieser tritt aus der Bohrung am Bodenteil aus (siehe Abb. 76); Ventil anschließend wieder schließen.

– Funktionsstörungen:

Störung	Ursache	Abhilfe
Brennertür schließt nicht	Türschloß hat sich gelöst	Türschloß ausrichten und Schraube nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	Feder am Drehgelenk defekt	KatS-Zentralwerkstatt
Dampf tritt seitlich aus dem Kesseldeckel aus	Dichtring am Kesseldeckel beschädigt	KatS-Zentralwerkstatt

## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

#### 1.4.2 Das Brat-Backmodul

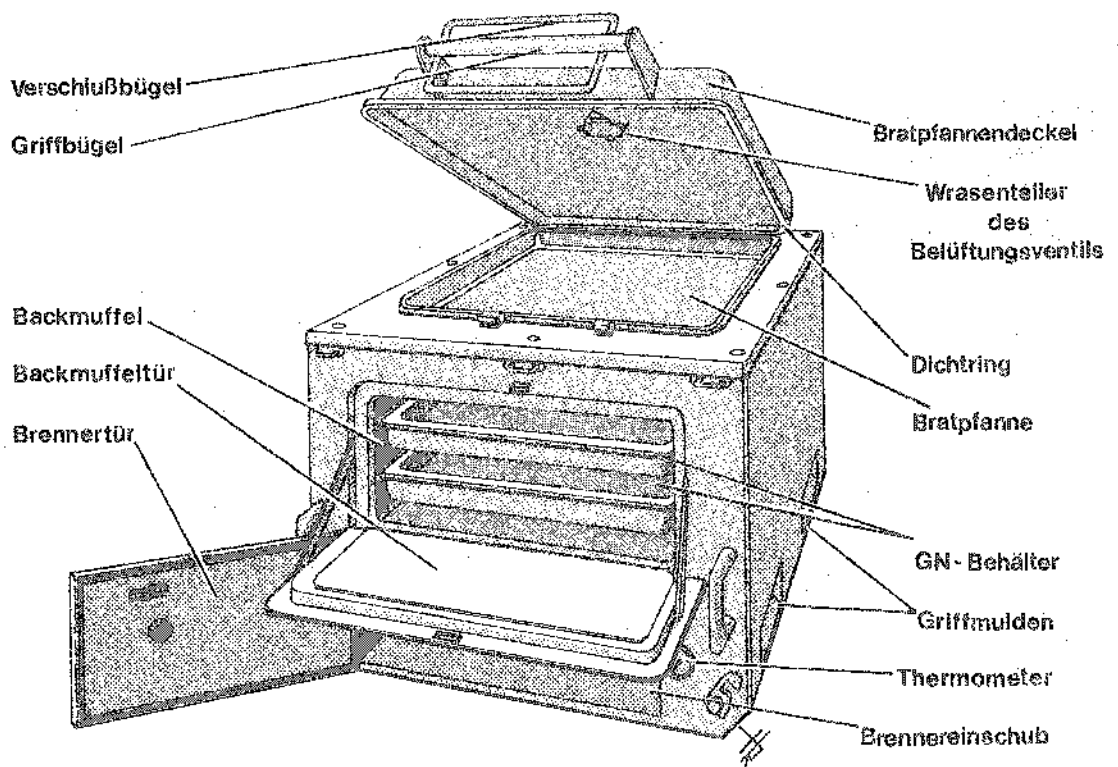
<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	
<i>Einzelgerät</i>	
Handelsname:	Brat-Backmodul
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	

#### Das Brat-Backmodul dient

zum Garen großer Fleischstücke, zum Backen von Brot und Kuchen sowie zum Warmhalten von Speisen. Als Heizquelle kann sowohl der Universalbrenner als auch der Feststoffbrenner in das Modul eingeschoben werden.

Das Brat-Backmodul ist Bestandteil des Feldkochherdes bzw. des vom Anhänger abgesetzten Küchenblocks, kann aber auch extern als Hockergerät eingesetzt werden.

Abb. 82



Das Brat-Backmodul

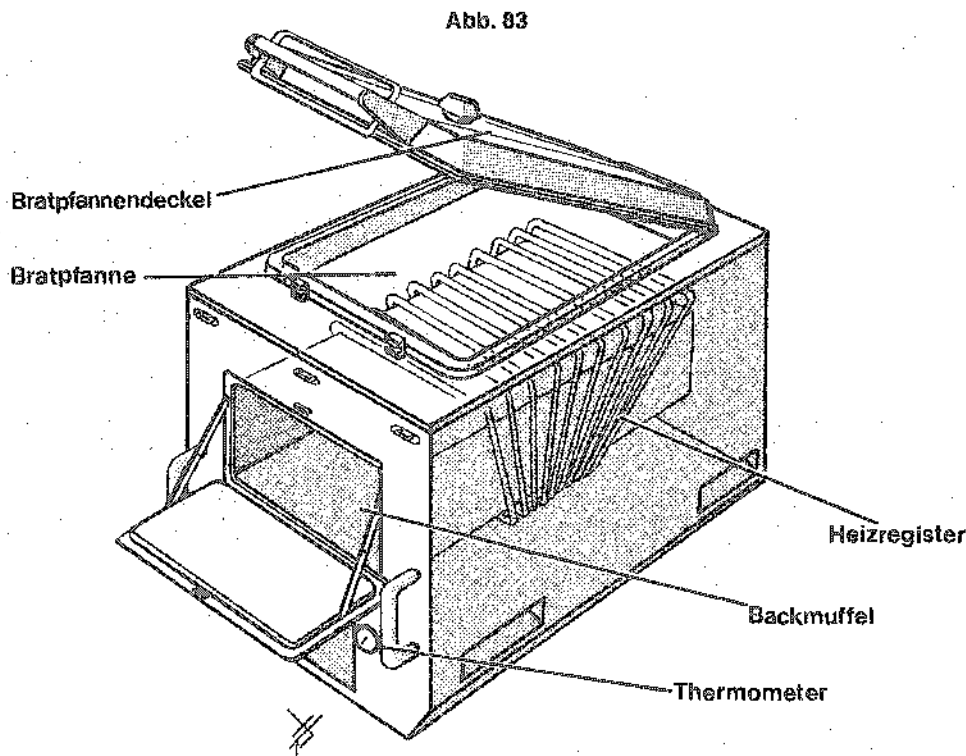
## Technische Daten

	Nenninhalt Bratpfanne:	9l
	Nenninhalt Backmuffel:	78l
	Anheizzeit Bratpfanne bis 230 °C:	18 min
	Anheizzeit Backmuffel von 20 °C auf 200 °C:	30 min
- Abmessungen	Länge:	1060 mm
	Breite:	700 mm
	Höhe ohne Kufengestell:	695 mm
	Höhe mit Kufengestell:	970 mm
- Gewicht	leer, ohne Universalbrenner:	160 kg

## Es besteht aus

einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse, der Rückwand mit abnehmbarem Abgasstutzen, zwei Seitenwänden mit je zwei Griffmulden, dem Bodenteil mit innenliegenden Anschlägen für die Brenner sowie der Frontplatte mit Backmuffelöffnung und Backmuffeltür, dem Brenneinschub mit aushängbarer Brennertür, zwei seitlichen Tragegriffen und einem Thermometer, dem im Innern angeordneten Heizregister, der Bratpfanne aus Edelstahl sowie dem Bratpfannendeckel aus Edelstahl mit Dichtring, Scharnier, einem Griffbügel mit Verschlussbügel und einem Belüftungsventil mit Wrasenteller;

Zubehör: 1 Stück Kufengestell  
 1 Stück Abgasstutzen  
 1 Stück Abgasrohr für den Betrieb als Hockegerät  
 4 Stück GN-Behälter\*) 1/1-65  
 2 Stück GN-Behälter 1/1-20



Einzelheiten des Brat-Backmoduls

\*) GN-Behälter = Gastronorm-Behälter nach DIN 66 075



## Handhabung

### – Allgemeines:

Das Anheizen des Brat-Backmoduls darf erst dann erfolgen, wenn

- die nachstehenden Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt und beachtet wurden,
- die erforderlichen Funktionskontrollen am Brat-Backmodul durchgeführt worden sind und
- Bratpfanne und/oder Backmuffel mit Brat-/Backgut gefüllt sind, sofern keine Vorheizzeiten notwendig sind.

### – Sicherheitsmaßnahmen vor Inbetriebnahme des Brat-Backmoduls:

Das Brat-Backmodul ist stets mit dem Kaminmodul – als Hockergerät mit eingeschobenem Abgasrohr – zu betreiben! **Der Betrieb des Hockergerätes in geschlossenen Räumen ist verboten!**

Vor dem Festlegen des Stellplatzes zum Betrieb des Feldkochherdes bzw. des vom Sonderanhänger abgesetzten Küchenblocks ist auf den nach Landesrecht vorgeschriebenen Sicherheitsabstand zu Gebäuden und Bauwerken zu achten!

Die Beschäftigung von Helfern unter 16 Jahren am Feldkochherd ist verboten! Beschäftigt werden dürfen nur Helfer nach **qualifizierter Unterweisung am Gerät!**

Zum Betrieb des Feldkochherdes oder des Hockergerätes sind ständig mindestens **2 Helfer** erforderlich!

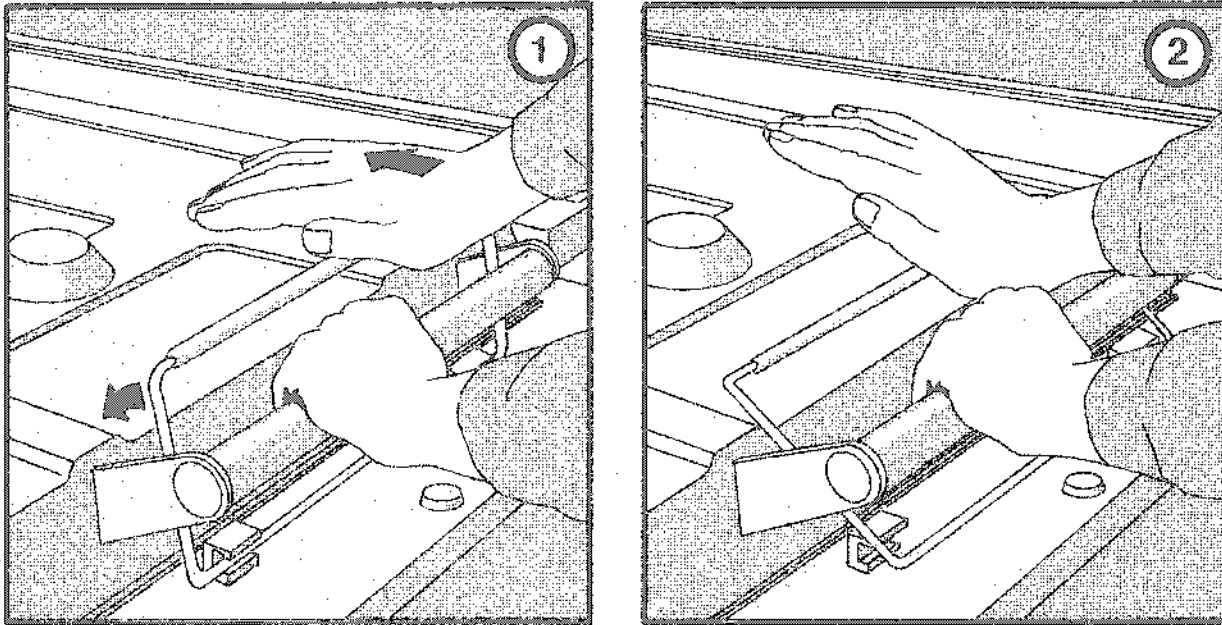
Im Umkreis von mindestens 5 m (ab jeweiliger Herdaußenkante) ist das Rauchen sowie die Verwendung offenen Lichtes und Feuers untersagt!

Im Bereich offener Kanalisation (z.B. Kläranlagen, Sickerschächten) ist der Betrieb des Feldkochherdes oder Hockergerätes mit Flüssiggas verboten!

### – Inbetriebnahme des Brat-Backmoduls:

1. Brennertür am Brennereinschub öffnen, aushängen und sorgfältig ablegen,
2. Bratpfannendeckel öffnen; hierzu mit der Handfläche einer Hand kurz und kräftig gegen den Verschlussbügel drücken (siehe Abb. 84),
3. Universalbrenner gemäß Ziffer 1.4.6 überprüfen, in Arbeitsstellung bringen (siehe „Betrieb des Brat-Backmoduls“) und Brenner in Betrieb setzen,
4. Bratpfanne oder Backmuffel mit Brat-/Backgut füllen, sofern eine Vorheizzeit nicht erforderlich ist.

Abb. 84

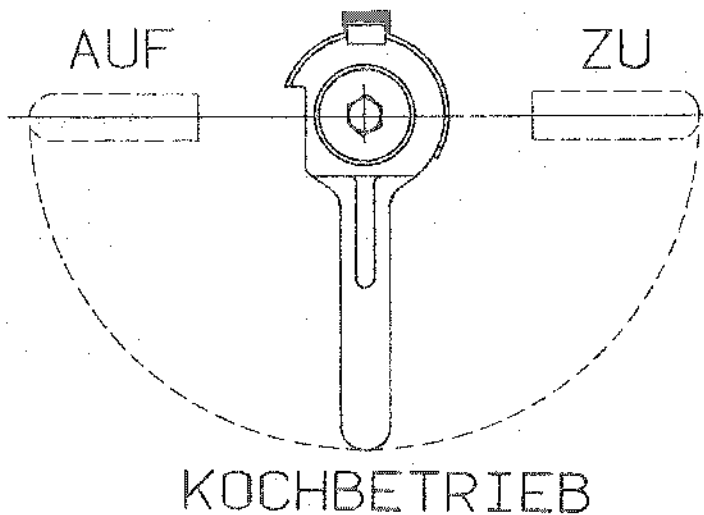


Öffnen des Bratpfannendeckels

**Beachte:**

- Beim Betrieb der Brat-Backmuffel ist der Schließhebel der Backmuffeltür stets senkrecht nach unten zu stellen (siehe Abb. 85)!

Abb. 85



Stellung des Schließhebels der Backmuffeltür bei Betrieb

- Brat-Backmodul stets mit Rauchgasabführung (Kaminmodul oder Abgasrohr) betreiben! Andernfalls besteht Brandgefahr!
- Wird im Rahmen eines Brat-Backvorganges nur die Bratpfanne benötigt, ist in die Backmuffel ein mit Wasser gefüllter GN-Behälter zu schieben!
- Die Backmuffel nicht über 230 °C aufheizen! Thermometer beobachten!
- Wird die Backmuffel zum Braten benutzt, ist das gleichzeitige Garen von Kurzbratstücken in der Bratpfanne aufgrund zu geringer Temperatur nicht möglich!

### – Betrieb des Brat-Backmoduls:

Beim Betrieb des Brat-Backmoduls sind folgende Hinweise zu beachten:

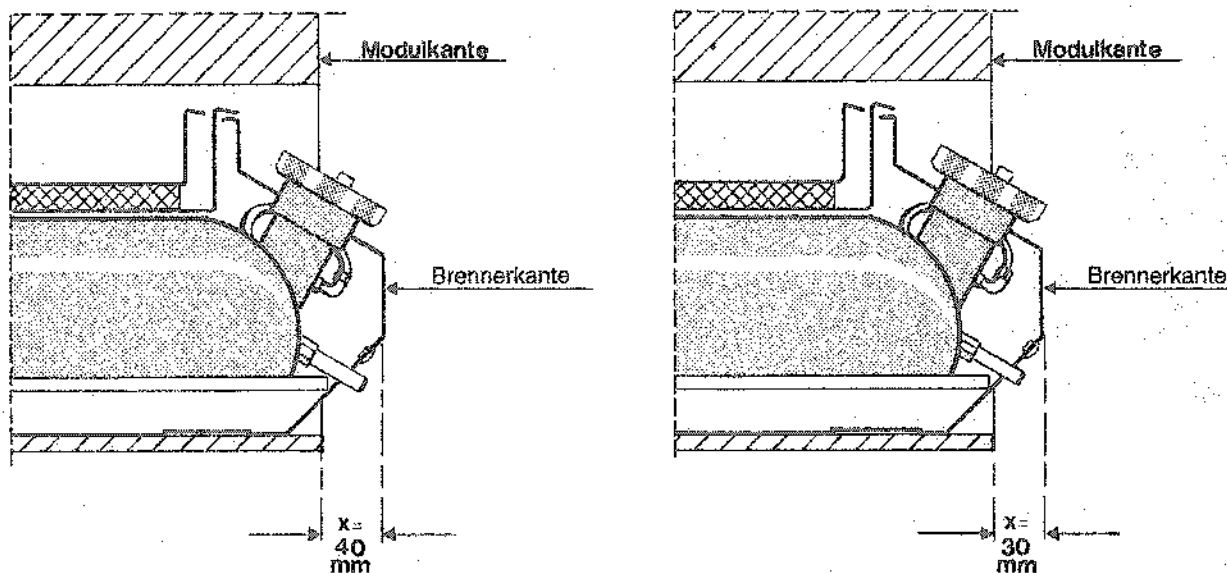
- Einhalten aller Sicherheitsbestimmungen und Durchführung der Funktionskontrollen für Brenner und Modul!
- Um eine gleichmäßige Temperatur im Boden der Bratpfanne zu erreichen, ist der Universalbrenner nicht bis zum Anschlag in den Brenneinschub zu schieben, sondern
 

a) beim Betrieb mit Diesel/Heizöl	Entfernung $x = 40$ mm,
b) beim Betrieb mit Propangas	Entfernung $x = 30$ mm!

Abb. 86

a) Diesel- oder Heizölbetrieb

b) Gasbetrieb



Brennerabstände im Brat-Backmodul beim Betrieb mit Diesel/Heizöl oder Propangas

### – Außerbetriebnahme

Das Brat-Backmodul ist gemäß Ziffer 1.4.6 oder 1.4.7 durch Abstellen des Universalbrenners oder Löschen der Feuerung im Feststoffbrenner außer Betrieb zu setzen.

## Wartung und Pflege

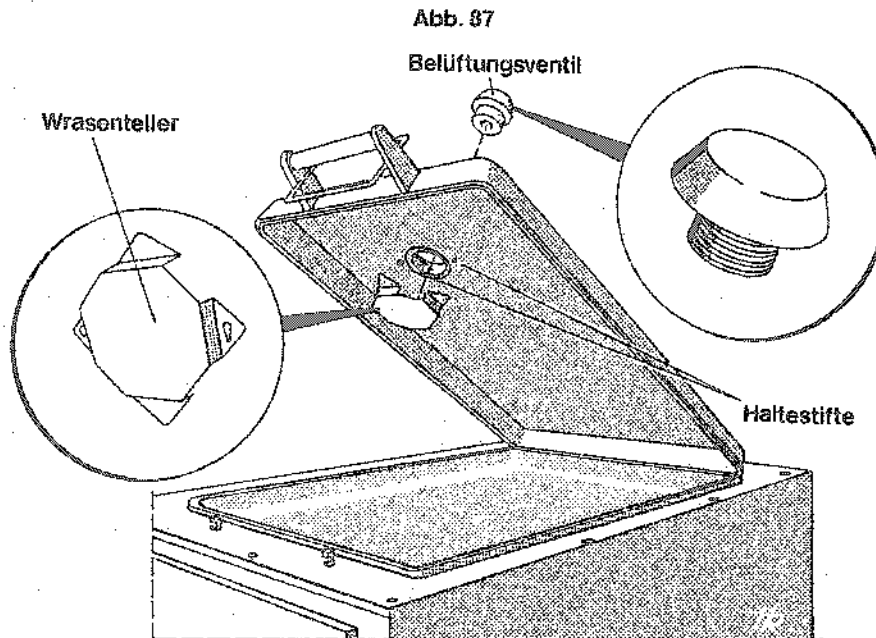
Zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Verpflegung und zur Erhaltung der materiellen Einsatzbereitschaft des Feldkochherdes sind am Brat-Backmodul folgende Wartungs- und Pflegearbeiten durchführen:

### – Nach jedem Kochvorgang:

Gründliche Reinigung der Bratpfanne, des Innenraums der Backmuffel, des Kesseldeckels einschließlich des Belüftungsventils mit Wrasenteller und des Dichtringes.

Die Reinigung ist mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) durchzuführen.

Zur Reinigung ist das **Belüftungsventil** aus dem Bratpfannendeckel herauszuschrauben und der **Wrasenteller** im Deckelinnern durch leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften abzunehmen. Beide Teile sind nach der Reinigung und Trocknung wieder einzusetzen bzw. einzuschrauben.



Belüftungsventil und Wrasenteller

Zur Reinigung des Belüftungsventils ist die Flaschenbürste zu verwenden.

Nach der Reinigung ist das Modul mit ausreichend Wasser gründlich nachzuspülen, bevor Bratpfanne oder Backmuffel neu gefüllt werden.

**Beachte:**

- Zur Reinigung der lackierten Außenwände dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden!
- Die Benutzung spanabhebender Werkzeuge einschließlich **Stahlwolle** zu Reinigungsarbeiten oder zur Durchführung anderer Wartungs- und Pflegearbeiten **ist verboten!**
- Lackschäden sind auszubessern!

– **Täglich:**

Nach Beendigung des für den Einsatztag letzten Kochvorgang ist das Brat-Backmodul wie oben beschrieben zu reinigen, weitmöglichst abzukühlen, gründlich zu trocknen und – bei geöffnetem Deckel und herausgeschraubtem Belüftungsventil – gründlich zu lüften.

**Beachte:** Nach Abschluß der Funktionskontrollen am folgenden Einsatztag sind Bratpfanne und Backmuffel **vor dem Befüllen gründlich auszuspülen!**

– **Funktionsstörungen:**

Störung	Ursache	Abhilfe
Brennertür schließt nicht	Türschloß hat sich gelöst	Türschloß ausrichten und Schrauben nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	Feder am Drehgelenk ist defekt	KatS-Zentralwerkstatt
Dampf tritt seitlich am Kesseldeckel aus	Dichtring im Kesseldeckel beschädigt	KatS-Zentralwerkstatt

## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

#### 1.4.3 Das Stauraummodul

##### *Satz/Zusammenstellung*

STAN-Begriff: Herd 200 auf Anhänger 2-Rad

Planungsnummer: 7360 – 00086

VersArtBez.:

VersNr.:

##### *Einzelgerät*

Handelsname: Stauraummodul

Planungsnummer: 7360 – 00086

VersArtBez.:

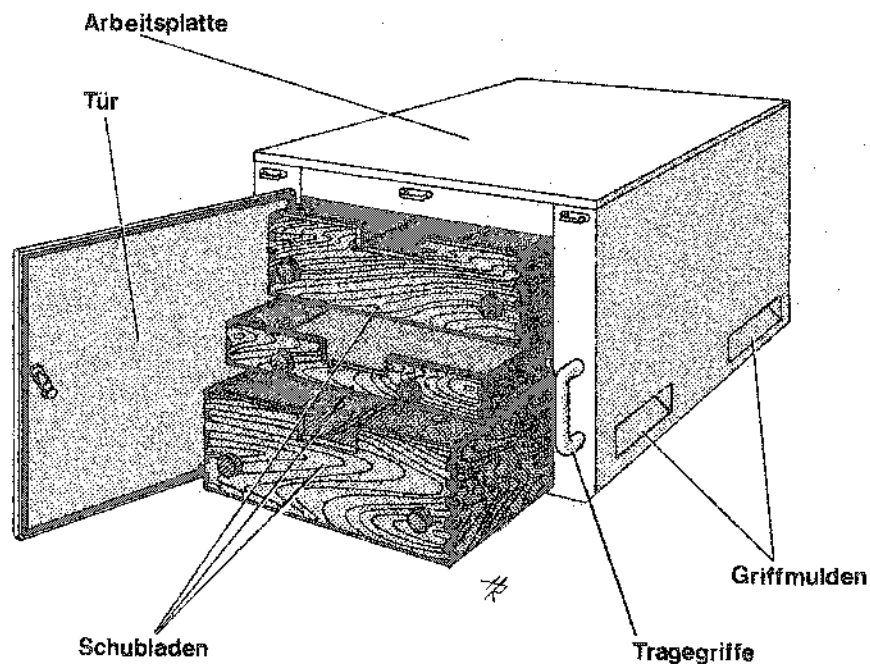
VersNr.:

### Das Stauraummodul dient

zur Unterbringung des zum Feldkochherd gehörenden Küchengerätes, des Zubehörs und der Verbrauchsmittel sowie als Arbeitsfläche bei der Zubereitung von Speisen und Getränken.

Das Stauraummodul ist Bestandteil des Feldkochherdes bzw. des vom Sonderanhänger abgesetzten Küchenblocks.

Abb. 88



Das Stauraummodul

## Technische Daten

- Abmessungen	Länge:	1095 mm
	Breite:	700 mm
	Höhe ohne Kufengestell:	565 mm
	Höhe mit Kufengestell:	840 mm
- Gewicht	leer:	ca. 46 kg
	mit Inhalt:	ca. 120 kg

## Es besteht aus

einem rechteckigen, lackierten Stahlblechgehäuse, einer aushängbaren und verschließbaren Tür mit Verschlussgriff und Schloß, einer Arbeitsplatte aus Edelstahl sowie drei Schubladen aus wasserfest verleimtem Sperrholz mit Fach-einteilungen;

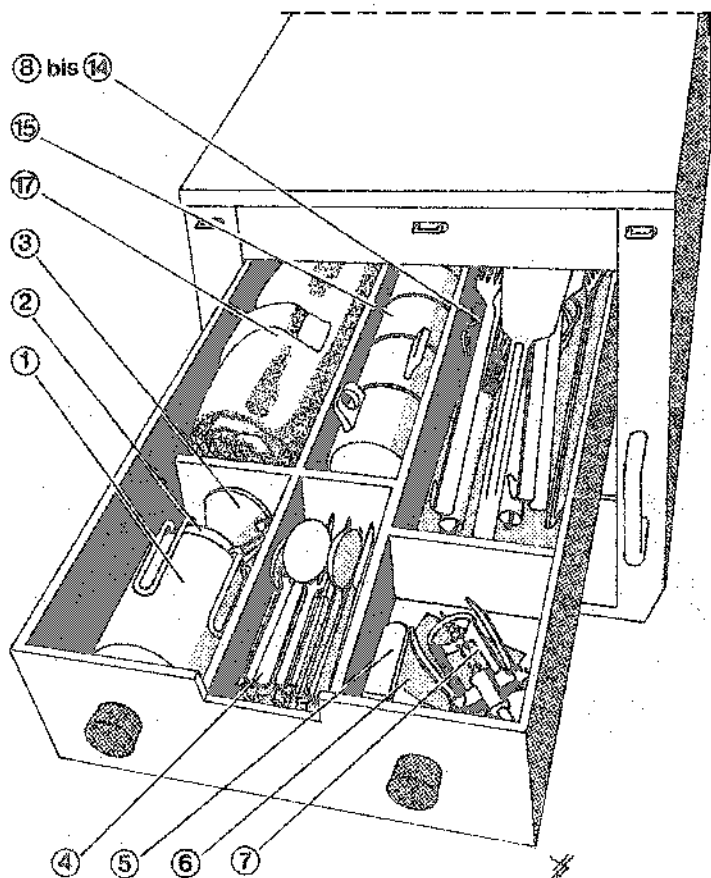
Zubehör: 1 Stück Kufengestell

## - Inhalt Schublade oben:

(Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Lage des Zubehörs in der oberen Schublade in Abb. 89).

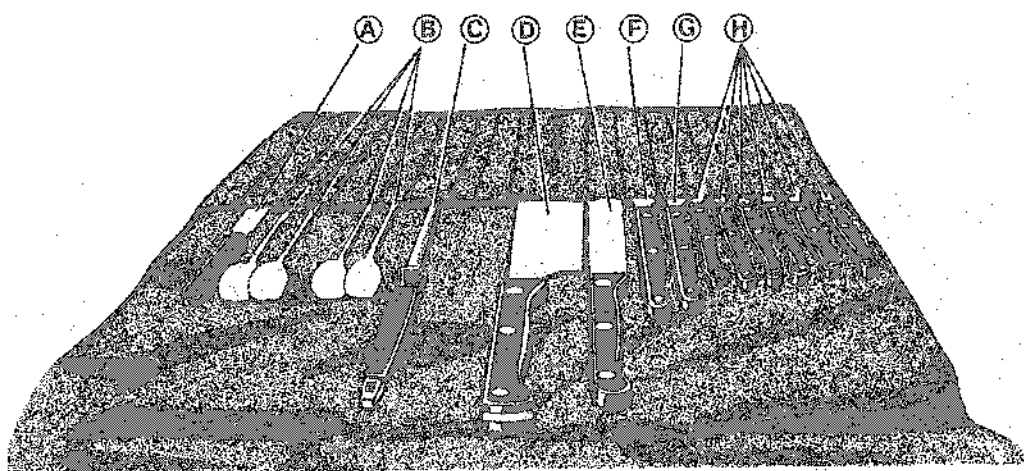
- (1) 1 Stück Meßbecher DN 18/10, 1 l
- (2) 1 Stück Meßbecher DN 18/10, 0,5 l
- (3) 1 Stück Trichter DN 18/10, 120 mm Ø
- (4) 6 Stück Tafelmesser, 230 mm lang
- (4) 6 Stück Tafelgabeln, 190 mm lang
- (4) 6 Stück Tafellöffel, 190 mm lang
- (4) 6 Stück Teelöffel
- (5) 1 Stück Haushaltsdosenöffner, handbetätigt
- (6) 1 Stück Korkenzieher
- (7) 1 Stück Teigschaber DN 18/10
- (8) 1 Stück Fleischersäge, 300 mm Blattlänge
- (9) 1 Stück Fleischergabel DN 18/10, 500 mm lang
- (10) 2 Stück Schneebesen DN 18/10, 350 mm lang
- (11) 1 Stück Schaumlöffel DN 18/10, flach, 160 mm Ø
- (12) 1 Stück Schöpfkelle DN 18/10, 1 l
- (13) 1 Stück Schöpfkelle DN 18/10, 0,5 l
- (14) 1 Stück Bratenheber DN 18/10, 490 mm lang
- (15) 6 Stück Tassen, Melamin, 0,33 l
- (16) 2 Stück Scheuerschwämme, metallfrei
- (17) 1 Stück Bestecktasche mit 20 Fächern und folgendem Inhalt (siehe Abb. 90):
  - (A) 1 Pfannenmesser
  - (B) 4 Kochlöffel, Kunststoff, 320 mm lang
  - (C) 1 Schlächterstahl, ca. 400 mm lang
  - (D) 1 Fleischerbell
  - (E) 1 Schlachtermesser 6", 350 mm lang
  - (F) 1 Ausbeinmesser 6", ca. 230 mm lang, rostfrei
  - (G) 1 Steckmesser 8", ca. 290 mm lang, rostfrei
  - (H) 6 Kartoffelschälmesser

Abb. 89



Inhalt Schublade oben

Abb. 90

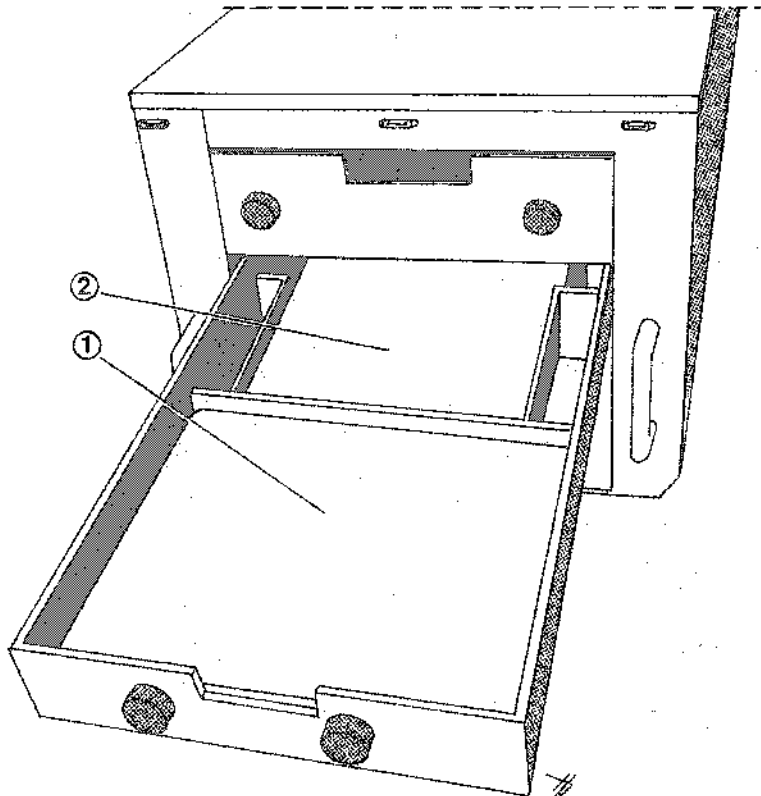


Bestecktasche mit Inhalt

– Inhalt Schublade Mitte:

- 1 Stück Schneidplatte 575 × 350 × 40mm, Kunststoff [Abb. 91(1)]
- 4 Stück Schneidplatten 490 × 400 × 15mm, Kunststoff [Abb. 91(2)]

Abb. 91



Inhalt der Schublade, Mitte

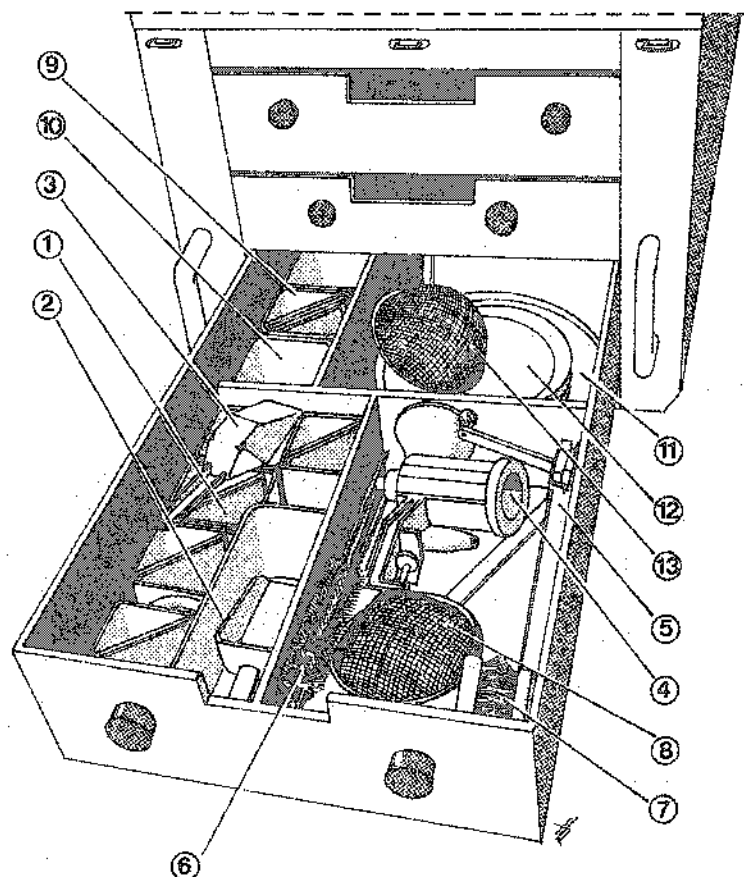
– Inhalt Schublade, unten:

(Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Lage des Zubehörs in der unteren Schublade in Abb. 92).

- (1) 5 Stück Kunststoffbehälter mit Deckel für Lebensmittel, 1 l Fassungsvermögen
- (2) 1 Stück GN-Behälter DN 18/10, GN 1/4
- (3) 1 Stück Lebensmittelschaufel 0,25 l
- (4) 1 Stück Fleischwolf mit 3 Lochscheiben, Lochdurchmesser 2, 4,5 und 10 mm
- (5) 1 Stück Dosenöffner-Maschine
- (6) 2 Stück Flaschenbürsten
- (7) 2 Stück Thermo-Waschbürsten
- (8) 1 Stück Haarsieb, DN 18/8, 200 mm Ø
- (9) 3 Stück Gewürz- und Lebensmittelbehälter
- (10) 1 Stück Zitronenpresse, 0,25 l, Kunststoff
- (11) 1 Stück Küchenschüssel DN 18/10, 8 l
- (12) 6 Stück Teller, tief, Melamin, 0,75 l
- (13) 1 Stück Teekügel mit Kette, DN, 160 mm Ø



Abb. 92



Inhalt Schublade, unten

## Wartung und Pflege

Stauraummodul nach jedem Einsatz gründlich reinigen. Hierzu die Tür aushängen, die Schubladen herausziehen und den gesamten Inhalt herausnehmen.

Stauraummodul, insbesondere die Arbeitsplatte, die Schubladen und den Inhalt mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) und einer Bürste abwaschen, mit klarem Wasser nachspülen, abtrocknen und an der Luft vollständig trocknen lassen.

**Beachte:** Kein verschmutztes Küchenwerkzeug – auch nicht vorübergehend – in die Bestecktasche schieben! Werkzeuge stets vorher reinigen!

Nach der Reinigung ist der Inhalt der Schubladen auf Zustand und Vollständigkeit zu überprüfen und gemäß der Abbildungen 89, 91 und 92 wieder in die Schubladen einzusortieren.

Die Behälter mit Verbrauchsmitteln sind äußerlich mit einem feuchten und sauberen Tuch abzureiben. Leere Behälter sind vor dem Befüllen, wie oben beschrieben, auszuwaschen und abzutrocknen.

Nach längerer Standzeit des Feldkochherdes ist das Wirtschaftsgerät vor Ingebrauchnahme mit heißem Wasser und Zusatz eines Netzmittels abzuwaschen.

Nach jedem Einsatz sind Gängigkeit der Tür sowie Befestigung des Verschlussgriffes zu überprüfen, ggf. das Schloß auszurichten und die Schrauben festzuziehen.

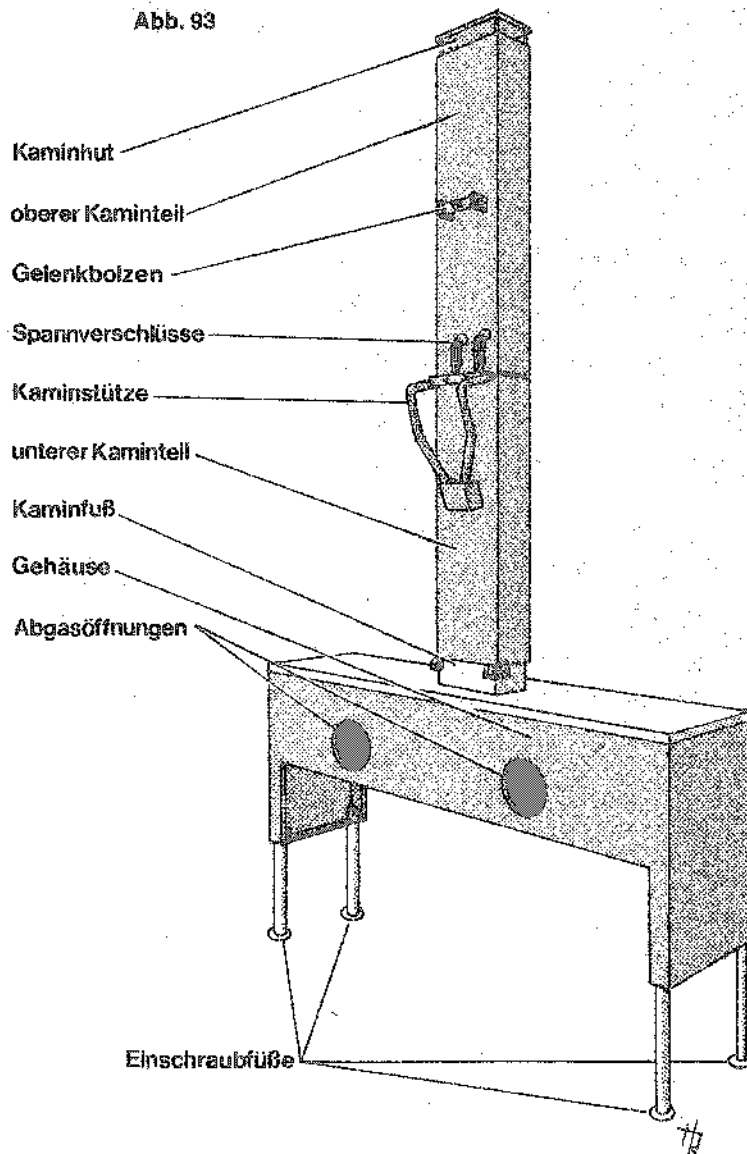


<b>1 Küchenausstattung</b>	
<b>1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)</b>	
<b>1.4.4 Das Kaminmodul</b>	
<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	
<b>VersNr.:</b>	
<i>Einzelgerät</i>	
<b>Handelsname:</b>	Kaminmodul
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	
<b>VersNr.:</b>	

### Das Kaminmodul dient

zur Rauchgasabführung aus den Modulen beim Betrieb des Feldkochherdes auf dem Sonderanhänger oder abgesetzt vom Sonderanhänger als Küchenblock.

Abb. 93



Das Kaminmodul

## 1.4

Im Gegensatz zum Betrieb des Feldkochherdes auf dem Sonderanhänger, bei dem die Module gemäß Kapitel 1.4, Abb. 52, anzuordnen sind, können die Module beim abgesetzten Betrieb innerhalb des Küchenblocks wahlweise zusammengestellt und angeschlossen werden.

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge:	230 mm
	Breite:	1400 mm
	Höhe mit aufgerichtetem Kamin:	ca. 3200 mm
	Höhe mit Kamin und Einschraubfüßen:	ca. 3200 mm
– Gewicht		ca. 60 kg

### Es besteht aus

einem lackierten **Stahlblechgehäuse** mit vier Abgasöffnungen, einer im Innern angebrachten Abgasführung sowie dem Kaminfoß mit zwei Verriegelungshaken,

einem durch Scharnier mit dem Kaminfoß verbundenen **unteren Kaminteil** mit Spannverschlüssen, der Kaminstütze sowie der mit Gummipuffern bestückten Auflage für den oberen Kaminteil,

dem mittels Scharnier am unteren Kaminteil befestigten **oberen Kaminteil** mit Spannverschlüssen, dem Kaminhut sowie einem Gelenkbolzen mit Innengewinde zum Einschrauben des Verschraubungsteils;

**Zubehör:** 1 Stück Klemmschloßgurt  
1 Stück Verschraubungsteil  
4 Stück Einschraubfüße

### Handhabung

Die Kochmodule und das Brat-Backmodul sind sowohl auf dem Sonderanhänger als auch bei vom Sonderanhänger abgesetztem Küchenblock über die montierten Abgasstutzen mit den Abgasöffnungen des Kaminmoduls zu verbinden.

### Wartung und Pflege

Kaminmodul nach jedem Einsatz gründlich reinigen. Das gesamte Gehäuse ist außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) und einer Bürste abzuwaschen. Die Kaminzüge sind mit einem Reinigungsmittel einzusprühen, das gemäß Herstellerangabe einzuwirken hat. Nach der Einwirkzeit ist das gesamte Modul mit klarem Wasser sorgfältig nachzuspülen und an der Luft trocknen zu lassen.

Lackschäden sind nach vollständiger Trocknung zu beseitigen bzw. auszubessern.

## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

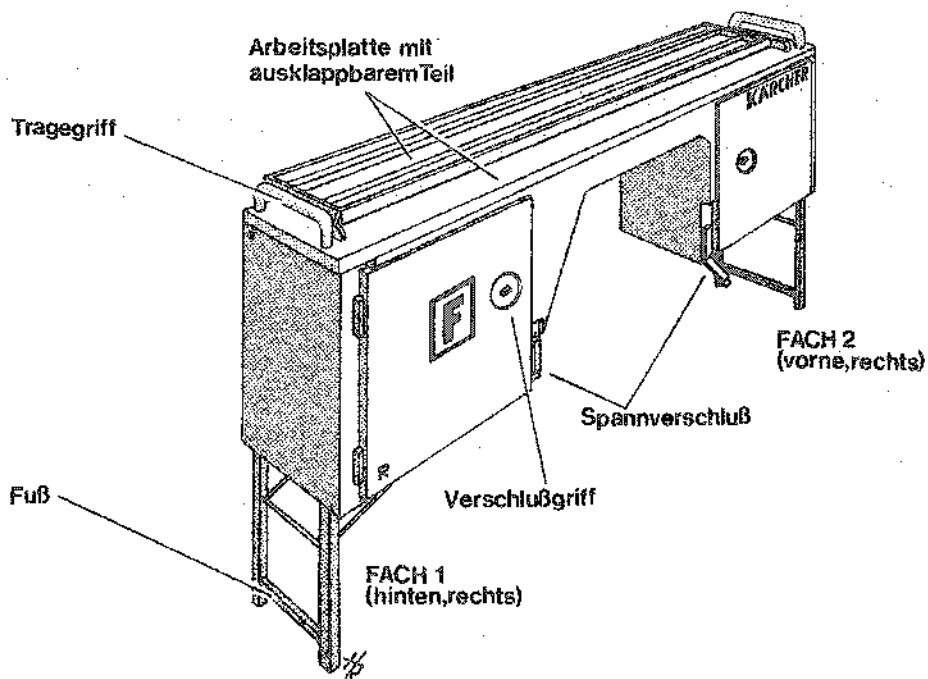
#### 1.4.5 Der Gerätekasten A und B

<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	
<i>Einzelgerät</i>	
Handelsname:	ABS-Staukasten rechts und links
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	

### Die Gerätekästen A und B dienen

zur sicheren Verlastung des Wirtschaftsgerätes, des Werkzeugsatzes sowie des Anhängergebührens.

Abb. 94



Gerätekasten A, rechte Seite

### Technische Daten

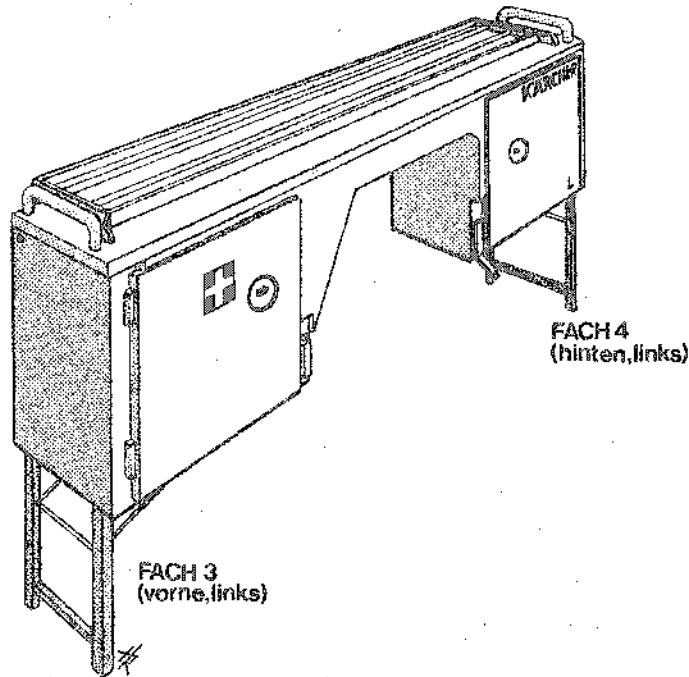
– Abmessungen

Länge:	2060 mm
Breite mit ausgeklappter Arbeitsplatte:	500 mm
Breite mit eingeklappter Arbeitsplatte:	340 mm

– Gewicht

Höhe mit eingeklappten Stützfüßen:	615 mm
Höhe mit abgeklappten Stützfüßen:	1020 mm
Arbeitshöhe:	960 mm
Gerätekasten A und B:	ca. 125 kg

Abb. 95



Gerätekasten B, linke Seite

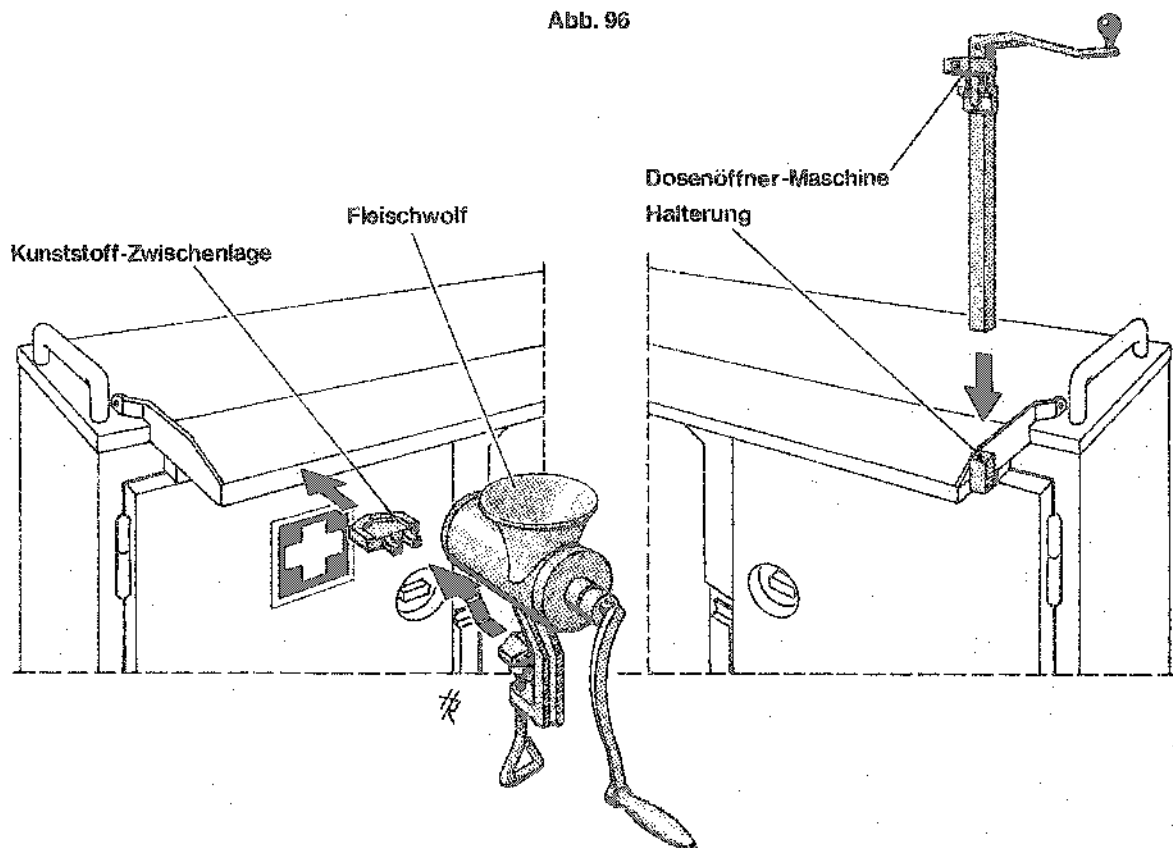
**Sie bestehen aus**

einem lackierten Stahlblechgehäuse mit Winkelstahlaussteifungen, einer festen und einer ausklappbaren Arbeitsplatte aus Edelstahl, je zwei Staukästen mit abschließbaren Türen und Verschlussgriffen sowie zwei abklappbaren Stützfüßen mit Verriegelungen am Bodenblech und vorderseitigen Spannverschlüssen.

Zur Aufnahme der Dosenöffner-Maschine ist am Gerätekasten B eine Vierkant-Halterung sowie zur Befestigung des Fleischwolfes eine Verstärkung unter der ausklappbaren Arbeitsplatte angebracht (siehe Abb. 96);

**Zubehör:** 2 Stück Haltelaschen mit  
4 Stück Schraub-Kreuzgriffen 8 × 16 mm

Abb. 96



Montage des Fleischwolfes und der Dosenöffner-Maschine am Gerätekasten B

– Inhalt Gerätekasten A, rechte Seite:

Fach 1 (hinten, rechts)

- 1 Stück Handfeuerlöscher PG 6, 2kg Inhalt
- 4 Stück Einschraubfüße für Kaminmodul

Fach 2 (vorne, rechts)

- 4 Stück Gastronorm-Behälter GN 1/4 × 150
- 3 Stück Gastronorm-Behälter GN 1/3 × 200
- 1 Stück Rührspatel, gelocht, DN 18/10, 800 mm
- 2 Stück Ablaufbogen für Kochmodule

– Inhalt Gerätekasten B, linke Seite:

Fach 3 (vorne, links)

- 1 Stück Ausdrehkurbel für Stützen am Anhänger
- 1 Stück Stahldrahtbürste
- 1 Stück Piassava-Besen
- 2 Stück Scheuerbürsten
- 1 Paar Schutzhandschuhe
- 1 Stück Schlauch 1/2", 10 m lang, für Trinkwasser
- 1 Stück Verbandkasten DIN 13 164
- 2 Stück Kunststoffbehälter für Reinigungsmittel
- 3 Stück Geschirrspültücher 380 × 380 mm
- 3 Stück Geschirrtrockentücher 600 × 600 mm
- 3 Stück Scheuertücher (Aufnehmer)
- 1 Stück Füllschlauch 400 mm lang für Kochbadflüssigkeit
- 1 Stück Handluftpumpe mit Schlauch
- 1 Kasten mit Ersatz- Glühlampen

## Fach 4 (hinten, links)

- 1 Stück Werkzeugtasche für Universalbrenner
- 1 Stück Werkzeugtasche für FKH
- 3 Stück Feststoffbrenner
- 1 Stück Stiel für Piassava-Besen
- 1 Stück Einschraubteil für Kaminverlängerung

### Wartung und Pflege

Gerätekästen einschließlich des Zubehörs in den Staufächern nach jedem Einsatz gründlich reinigen. Gerätekästen innen und außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) und einer Bürste abwaschen und anschließend mit klarem Wasser ab- und ausspritzen. Hierbei insbesondere auf peinliche Sauberkeit der festen und ausklappbaren Arbeitsplatten einschließlich der Scharniere achten! Gerätekästen mit einem trockenen Tuch abtrocknen und bei geöffneten Türen der Staufächer an der Luft vollständig austrocknen lassen.

So weit erforderlich das Zubehör wie oben beschrieben ebenfalls reinigen und trocknen lassen. Zubehör erst nach vollständiger Trocknung in den Fächern gemäß Inhaltsangabe der Aufkleber auf den Innenseiten der Türen verlasten.

Die Überprüfung des Verbandkastens und des Inhaltes ist gemäß KatS-Dv 120, Teil B, Kapitel 1.8 „Der Kraftfahrzeug-Verbandkasten DIN 13 163“ durchzuführen.

Gängigkeit der Türscharniere, Verschlüßgriffe und der Schlösser sowie der Gelenke und Verriegelungen der abklappbaren Füße überprüfen, ggf. leicht mit einem dünnflüssigen Öl einölen.

**Beachte:**

- Zur Reinigung der lackierten Außenwände dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden! Lackschäden sind auszubessern!
- Die Benutzung spanabhebender Werkzeuge einschließlich **Stahlwolle** zu Reinigungsarbeiten oder zur Durchführung anderer Wartungs- und Pflegearbeiten ist **verboten!**
- Die Überprüfung des Handfeuerlöschers PG 6 hat in vorgeschriebenen Zeiträumen zu erfolgen!



## 1 Küchenausstattung

### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

#### 1.4.6 Der Universalbrenner MFK

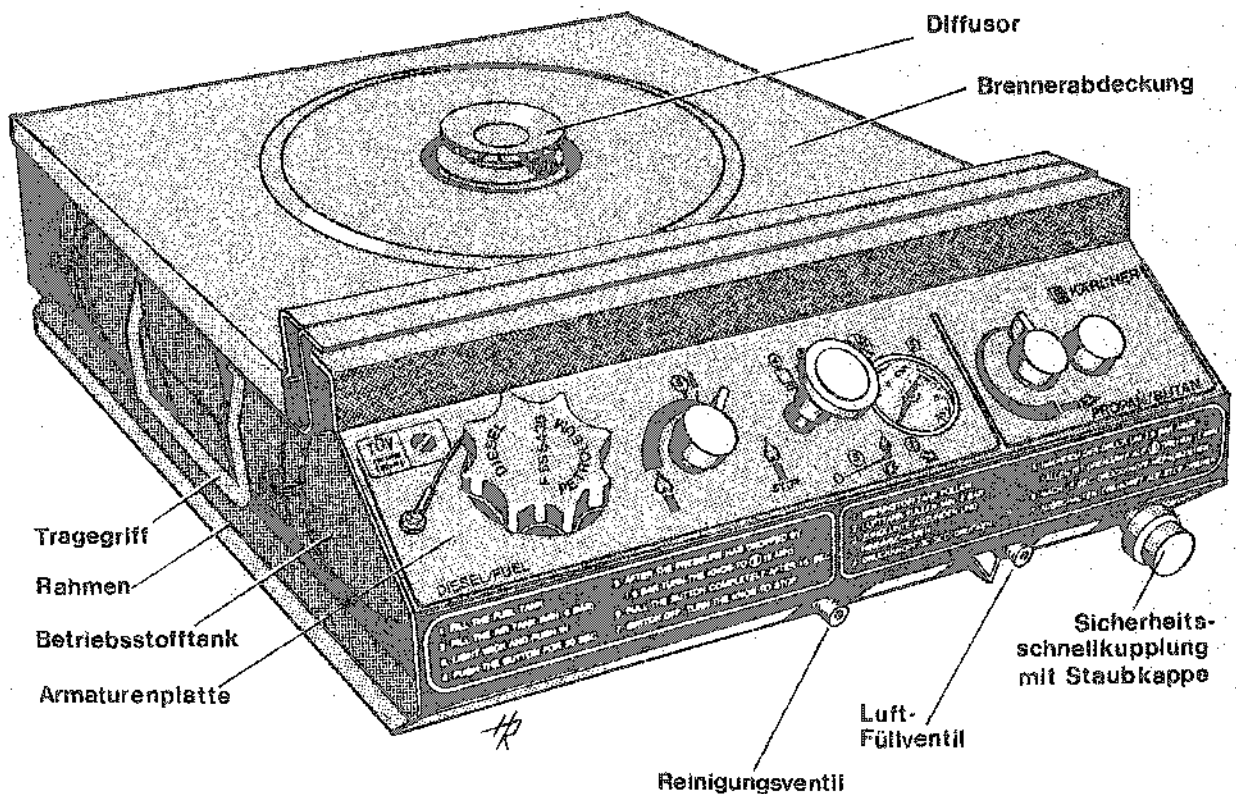
<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	
<i>Einzelgerät</i>	
Handelsname:	Universalbrenner MFK
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	

### Der Universalbrenner MFK dient

als Heizquelle für beide Kochmodule 1151, doppelwandig, und für das Brat-Backmodul des Feldkochherdes.

Der Universalbrenner kann entweder mit gasförmigen (Propangas) oder flüssigen (Diesel, Heizöl) Brennstoffen betrieben werden.

Abb. 97



Der Universalbrenner MFK

## Technische Daten

	Betriebsstoffe:	Propan/Butan-Gas oder Diesel, leichtes Heizöl
– Propangas	Inhalt Propangasflasche:	11 kg
	Nennleistung bei 1,5 bar Vordruck:	18 kW
	Gasverbrauch bei Stellung minimal:	0,5 kg/h
	bei Stellung maximal:	1,5 kg/h
	Betriebsdruck:	1,5 bar
	Einsatztemperatur min./max. (abhängig vom Betriebsdruck):	–30 °C bis +60 °C
– Diesel, Heizöl	Inhalt Betriebsstofftank:	5,4 l
	Inhalt Lufttank:	6,3 l
	zulässiger Betriebsüberdruck:	4,2 bar
	Verbrauch bei Stellung minimal:	0,8 l/h
	bei Stellung maximal:	1,8 l/h
	Wärmeleistung:	18 kW
	zulässiger Betriebsüberdruck Lufttank:	6,5 bar
	Sicherheitsventil:	8,0 bar
Druckminderer:	4,2 bar	
– Abmessungen	Länge:	690 mm
	Breite:	438 mm
	Höhe:	198 mm
– Gewicht	mit Betriebsstoff	ca. 35 kg

## Er besteht aus

einem **Rahmen** aus Stahlblech mit seitlich angebrachten Traggriffen und einer abschraubbaren Brennerabdeckung,

einem **Lufttank** mit Lufteinlaßventil, Manometer und Rohrleitung,

dem **Betriebsstofftank** mit Einfüllstutzen, Sieb, Schraubverschluß und Rohrleitung,

einem **Steuerblock** mit Regel-, Sicherheits- und Steuerelementen, der Flammenüberwachung für den Betrieb mit Diesel oder leichtem Heizöl, einem Startknopf, dem Regelknopf zur Steuerung der Hauptheizung, einem Druckmanometer, dem Füllventil sowie einem Luftfilter und Betriebsstofffilter,

der **Brennereinrichtung** mit zentraler Brennkammer, in welcher Hauptdüse, Vorheizdüse, Lufdüse und Gasdüse untergebracht sind, einem Gasflammenfühler und einem Betriebsstoffflammenfühler sowie dem Steigrohr mit abnehmbarem Diffusor,

der **Gaseinrichtung** mit Flammenfühler und Gasdüse;

**Zubehör:** 1 Stück Handluftpumpe mit Füllschlauch

1 Stück Werkzeugtasche mit folgendem Inhalt:

1 Zündlunte

1 Drillbohrer mit Kappe und Düsenreiniger

1 Ersatz-Hauptdüse mit Filter

1 Ersatz-Vorheizdüse mit Filter

1 Ersatz-Lufdüse

2 Düsenschlüssel

1 Rohrstück für Düsenschlüssel

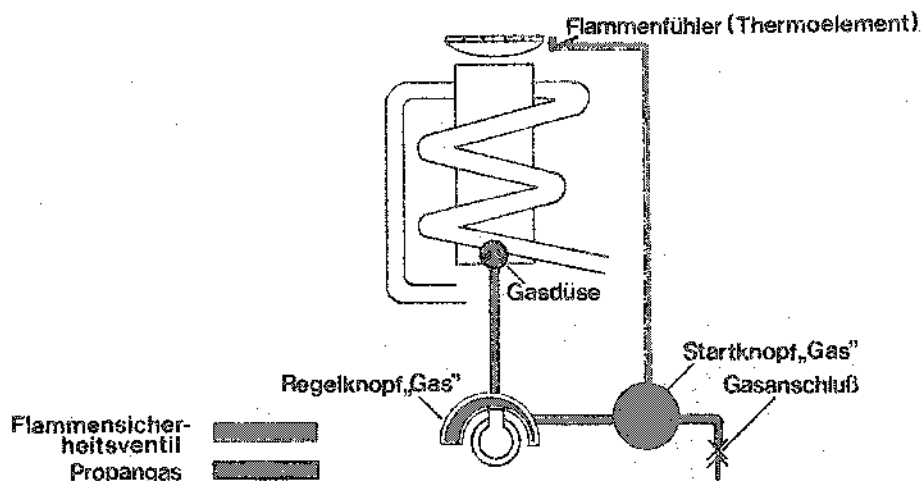
1 Doppelmaulschlüssel SW 10/11

1 Schraubendreher B 2

## Funktionsweise des Universalbrenners bei Betrieb mit Propangas

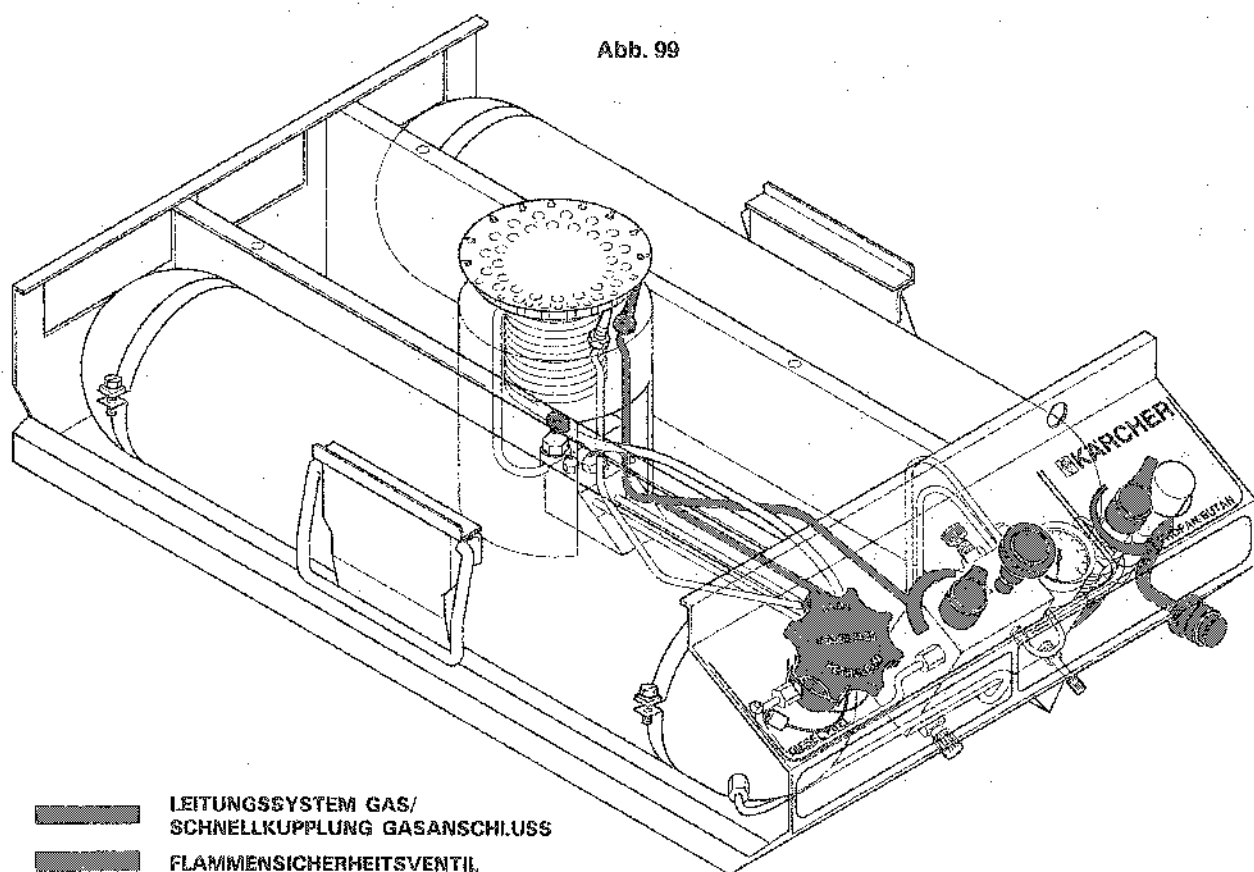
Nach dem Einstellen des Regelknopfes „Gas“ in Mittelstellung und dem Eindrücken des Startknopfes „Gas“ strömt das Propangas zur Gasdüse, von dort in die Kranzöffnungen des Diffusors und wird mittels Zündluhte entzündet. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Abb. 98



Schematische Darstellung der Funktionsweise bei Betrieb mit Propangas

Abb. 99



Funktionsprinzip „Gas“

Die Flamme wird für die Dauer des Kochvorganges durch den Flammenfühler überwacht. Erlischt die Flamme, schließt nach ca. 10 Sekunden das Thermoelement die Gaszufuhr.

## Funktionsweise des Universalbrenners beim Betrieb mit Diesel oder leichtem Heizöl

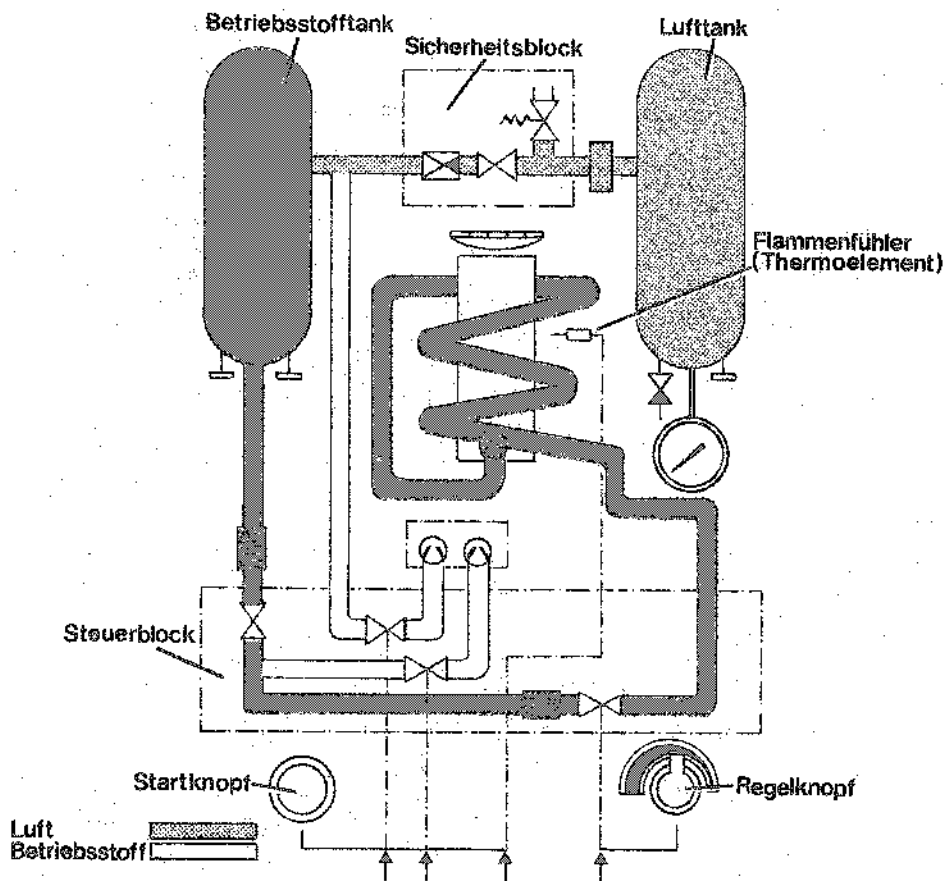
Bei dieser Betriebsart ist zwischen

- Vorheizphase und
- Betrieb

zu unterscheiden. In der **Vorheizphase** wird nach dem Betätigen des Startknopfes der Betriebsstoff durch den Überdruck im Lufttank in die Vorheizdüse, aber gleichzeitig auch Luft in die Luftdüse gedrückt. Das so entstehende Betriebsstoff/Luftgemisch tritt nach dem Entzünden mittels Zündlunte als Heizflamme aus den Kranzöffnungen des Diffusors aus.

Um eine einwandfreie Verbrennung zu erzielen, muß der Verdampfer in der Vorheizphase auf etwa  $370\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhitzt werden, damit der Betriebsstoff verdampft. In dieser Phase ist ein Druckabfall im Lufttank von ca. 1,5 bis 2 bar unvermeidbar.

Abb. 100



Schematische Darstellung der Funktionsweise bei Betrieb mit Diesel oder Heizöl

Nach Abschluß der Vorheizphase wird über den Regelknopf die Hauptdüse zugeschaltet. Der Universalbrenner ist nunmehr in **Betrieb**; ein Druckabfall im Lufttank darf nicht mehr auftreten.

Abb. 101

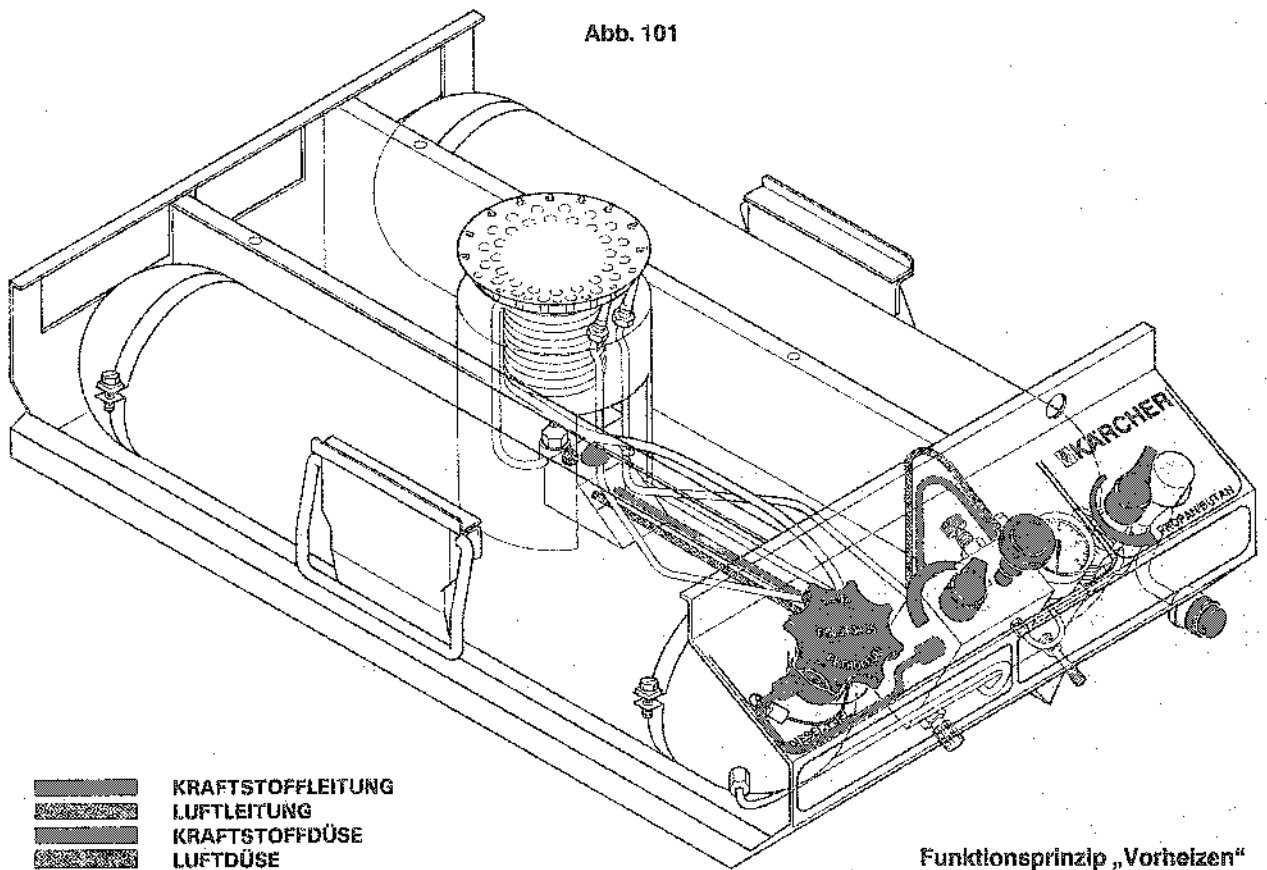
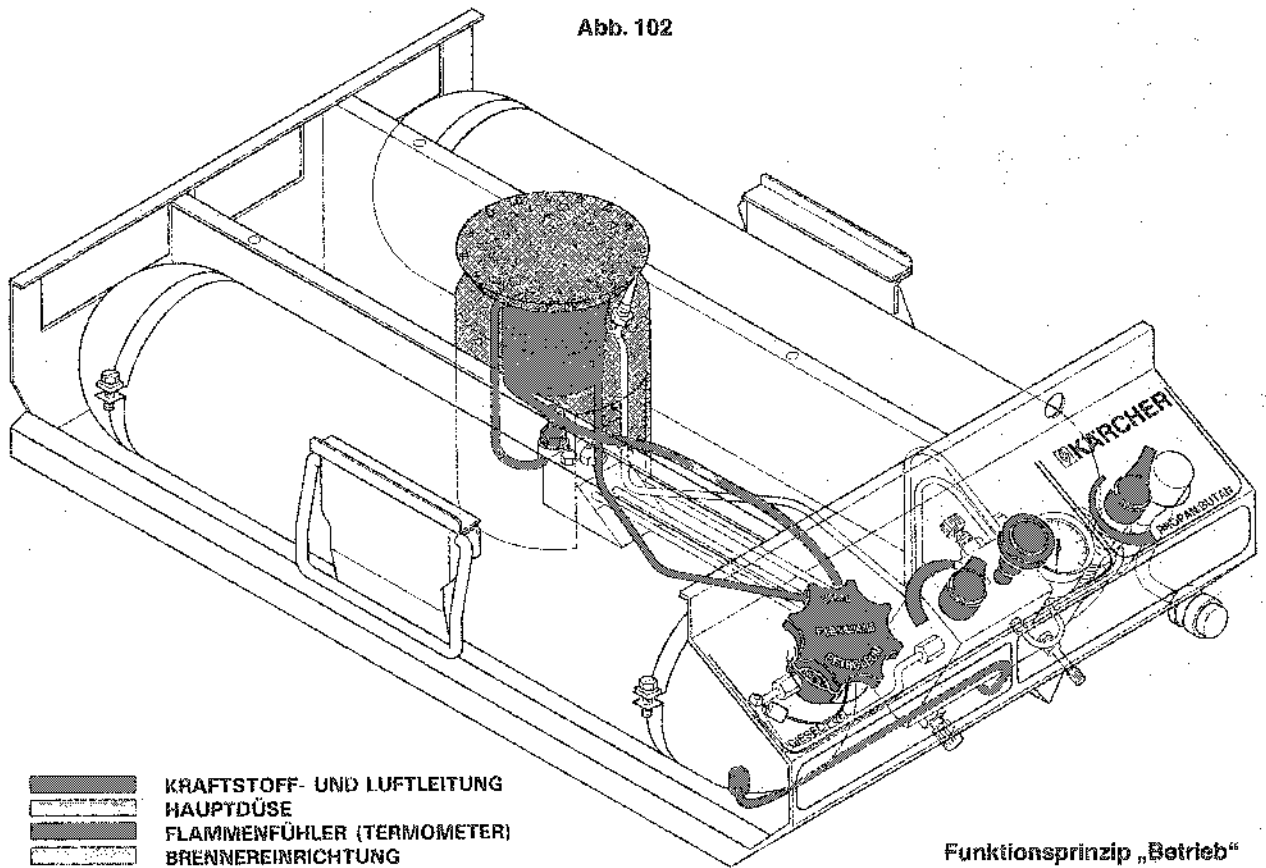


Abb. 102



Auch beim Betrieb mit Diesel oder Heizöl wird die Flamme für die Dauer des Kochvorganges durch den Flammenfühler überwacht. Erlischt die Flamme, schließt nach ca. 10 Sekunden das Thermoelement die Betriebsstoffzufuhr.

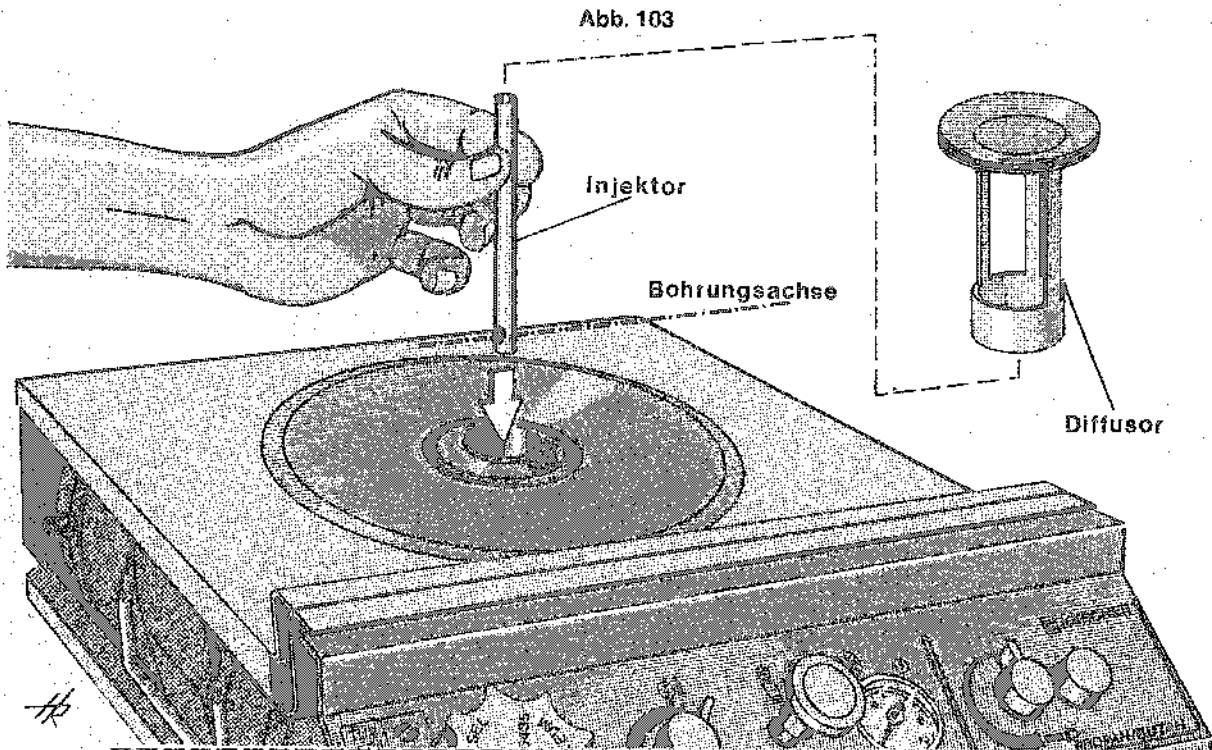
## Handhabung

### – Funktionskontrollen bei Inbetriebnahme des Universalbrenners:

Vor Inbetriebnahme des Universalbrenners sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- Überprüfen der Füllung des Betriebsstofftanks, ggf. Diesel oder Heizöl nachfüllen.
- Diffusordeckel abheben und kontrollieren, ob das Injektorrohr richtig auf der Gasdüse steckt. Die Bohrungsöffnungen am unteren Teil des Injektorrohres weisen stets zur Seite (siehe Abb. 103).

Das Injektorrohr bleibt in dieser Position sowohl beim Betrieb des Universalbrenners mit Propangas als auch mit Diesel oder leichtem Heizöl auf der Gasdüse!



Position des Injektorrohres auf der Gasdüse

### Beachte:

- Der Betrieb der einzelnen Module im Feldkochherd oder im Küchenblock ist nur mit den Universalbrennern oder den Feststoffbrennern statthaft! Jeglicher kombinierter Betrieb ist verboten! Das gilt auch für Propangas und Diesel/Heizöl!
- Vor dem Betrieb des Universalbrenners mit Propangas ist der Betriebsstofftank durch Öffnen des Schraubverschlusses am Tank drucklos zu machen!

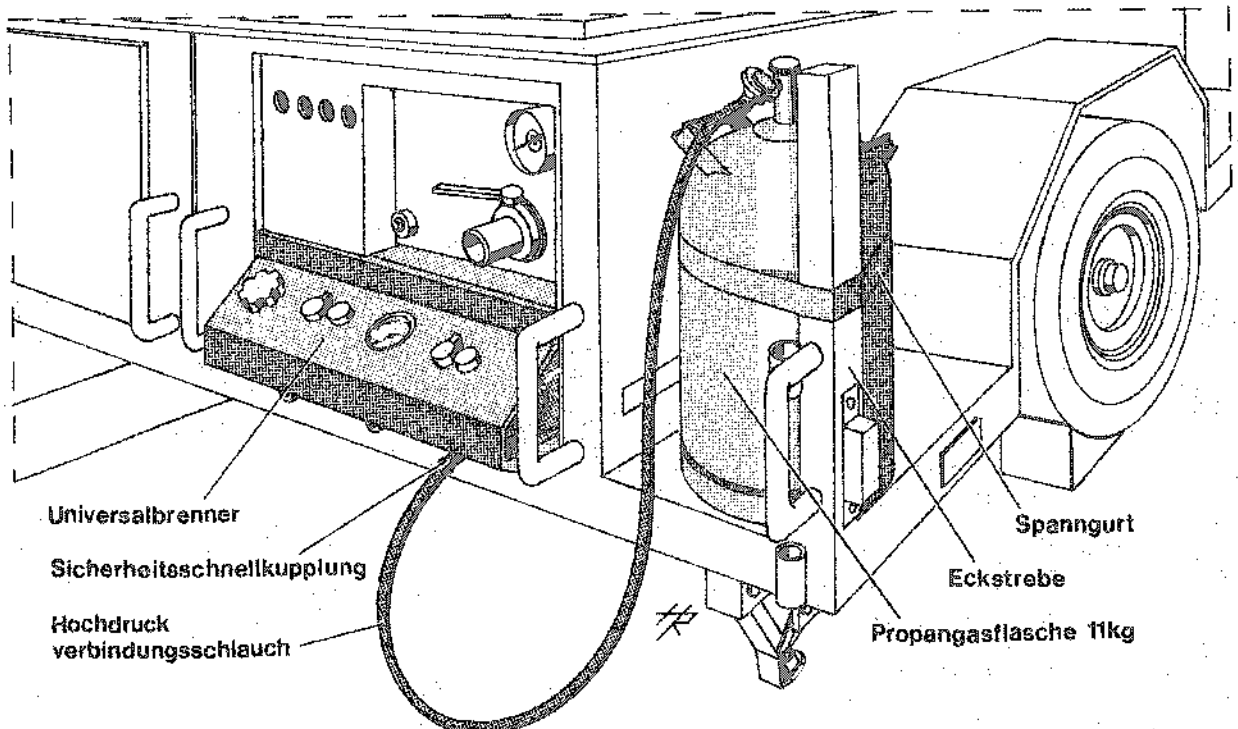
### – Inbetriebnahme des Universalbrenners mit Propangas:

(Herstellen der Gasversorgung)

1. Kraftstofftank drucklos machen,
2. Universalbrenner in den Brennereinschub des Moduls schieben,
3. Druckregler mit Schlauchbruchsicherung und Hochdruckverbindungsschlauch mittels Überwurfmutter auf dem Gewindeanschlußstutzen des Flaschenventils festschrauben (siehe Abb. 104),
4. rote Staubkappe von der Sicherheitsschnellkupplung am Universalbrenner abziehen (siehe Abb. 104),
5. Stecknippel des Hochdruckverbindungsschlauches in die Sicherheitsschnellkupplung des Brenners stecken, bis die Kupplung hörbar einrastet (siehe Abb. 104),
6. Propangasflasche gemäß Abb. 104 abstellen und mittels Spanngurt sichern.

- Beachte:** – Beim Einschieben des Universalbrenners in den Brennereinschub sind die seitlichen Tragegriffe nach unten abzuklappen!  
 – Beim Betrieb des Feldkochherdes mit Propangas sind die Propangasflaschen mittels Spanngurten an den Eckstreben des Sonderanhängers zu sichern (siehe Abb. 104)!

Abb. 104



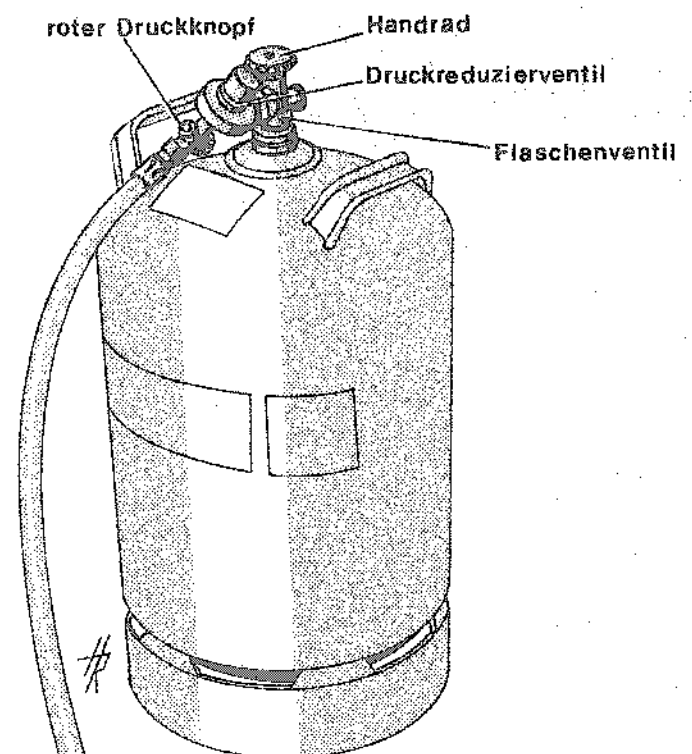
#### Herstellen der Gasversorgung und Sichern der Propangasflaschen

- Beim Betrieb des Küchenblocks oder der Hockerkocher mit Propangas sind die Propangasflaschen seitlich neben die entsprechenden Module abzustellen!

(Inbetriebnahme)

1. Handrad am Flaschenventil vollständig öffnen,
2. roten Druckknopf (Schlauchbruchsicherung) am Druckreduzierventil ca. 15 Sekunden drücken;

Abb. 105

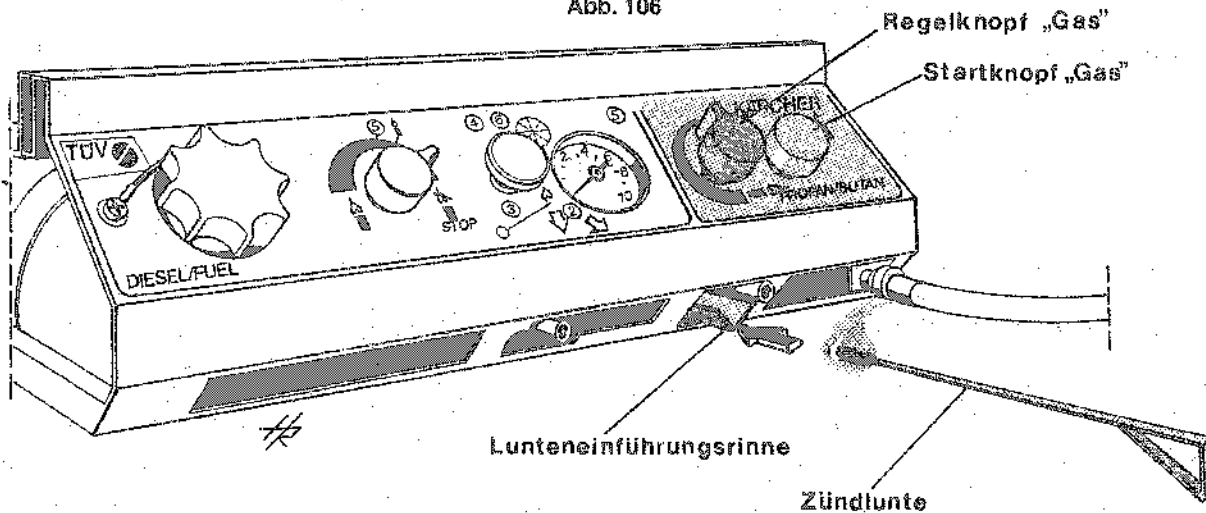


**Roter Druckknopf (Schlauchbruchsicherung)  
am Druckreduzierventil**

bei eventuellen Undichtigkeiten im gesamten Gassystem sperrt das Ventil die Gaszufuhr – Leitung dann auf Undichtigkeit überprüfen –,

3. Regelknopf „Gas“ in Mittelstellung drehen,
4. Zündlunte in Betriebsstoff tauchen, abtropfen lassen, anzünden und abwarten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann
5. Zündlunte bis zum Anschlag über die Lunteneinführungsrinne bis zum Düsenstock führen,
6. mit der freien Hand den Startknopf „Gas“ für ca. 15 Sekunden gedrückt halten,
7. Lunte herausziehen und löschen,

Abb. 106



Einführen der Zündlunte zum Düsenstock mit Regelknopf „Gas“ und Startknopf „Gas“

8. gewünschte Heizleistung durch Drehen des Regelknopfes „Gas“ wie folgt einstellen:
  - nach links = Flamme wird größer,
  - nach rechts = Flamme wird kleiner.

– **Abstellen des Universalbrenners für kurze Zeit:**

Hierzu lediglich den Regelknopf „Gas“ nach rechts in Stellung „0“ drehen; die Flamme erlischt nach kurzer Brennzeit.

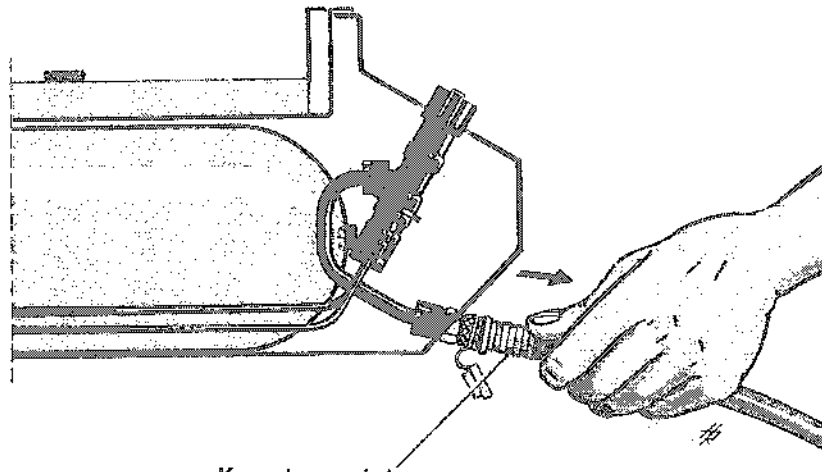
– **Abstellen des Universalbrenners nach Einsatzende:**

1. Handrad am Flaschenventil der Propangasflasche schließen,
2. wenn Flamme erloschen ist, Regelknopf „Gas“ auf Stellung „0“ drehen,
3. Hochdruckverbindungsschlauch von der Sicherheitsschnellkupplung am Universalbrenner lösen; hierzu Kupplungssicherung leicht zurückziehen und Kupplung abziehen (siehe Abb. 107),
4. Sicherheitsschnellkupplung am Universalbrenner durch rote Staubkappe verschließen.

**Beachte:** Während des Betriebes erwärmen sich beide seitlichen Tragegriffe und die Rahmentteile! Universalbrenner erst nach einer Abkühlzeit von ca. 5 Minuten aus dem Brenneinschub herausziehen! Verbrennungsgefahr!



Abb. 107



Kupplungssicherung

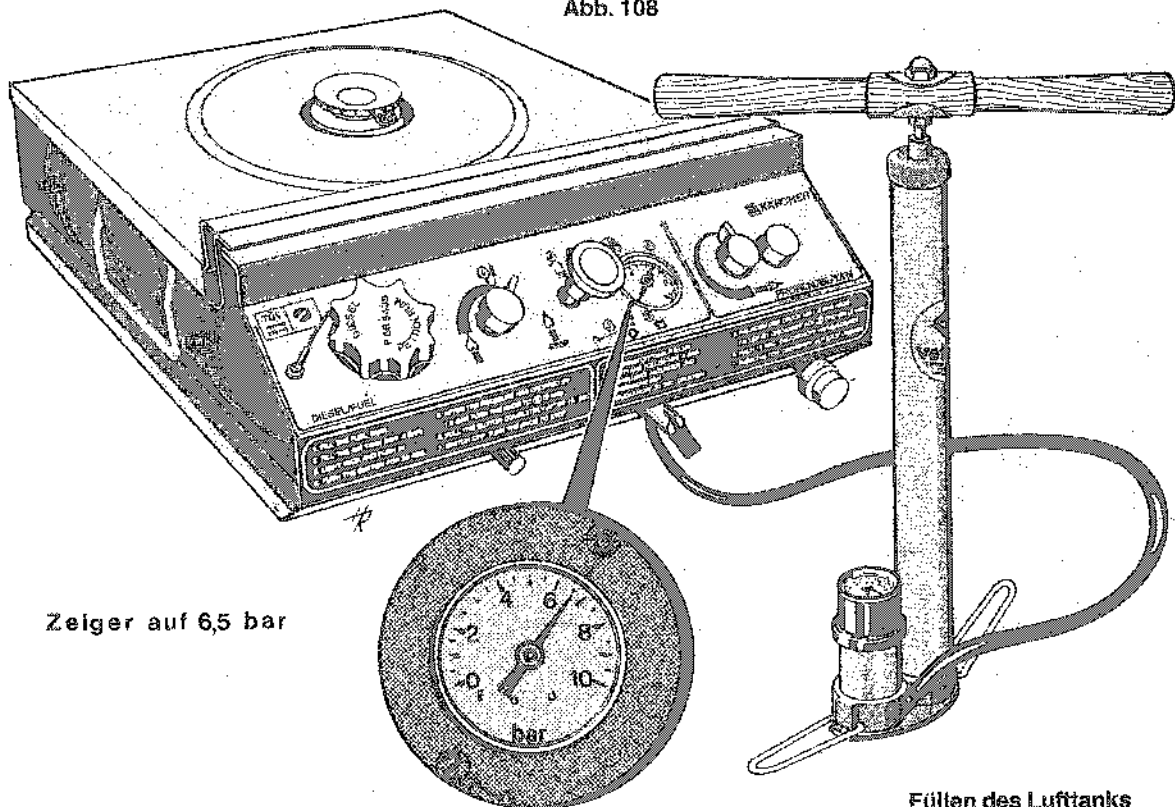
Lösen der Kupplungssicherung

– **Inbetriebnahme des Universalbrenners mit Diesel oder Heizöl:**

(Vorbereitungsphase)

1. Schraubverschluß des Betriebsstofftanks **langsam** heraus-schrauben, damit vorhandener Druck entweichen kann,
2. Betriebsstoff in den Tank nachfüllen und Verschluß wieder ein-schrauben,
3. Schlauch der Handluftpumpe am Füllventil des Universalbrenners anschließen (siehe Abb. 108),
4. Lufttank bis zu einem Überdruck von 6,5 bar (siehe Manometer-anzeige) füllen.

Abb. 108



Zeiger auf 6,5 bar

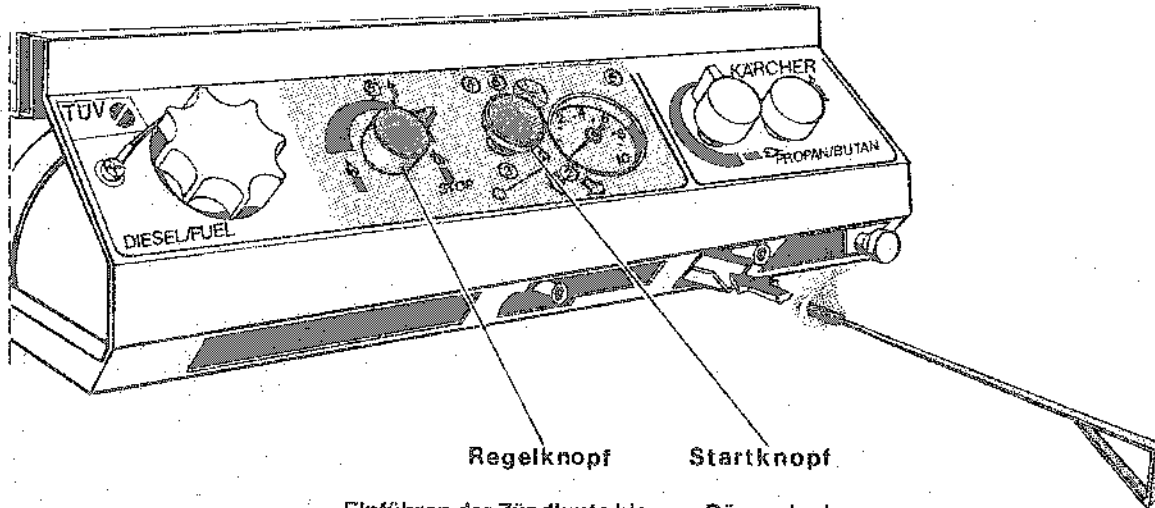
Füllen des Lufttanks

**Beachte:** Fällt der Druck nach dem Füllvorgang ab, ist nochmals nachzupumpen, da die Luft über den Druckminderer in den Betriebsstofftank geleitet wird.

(Vorheizphase)

5. Universalbrenner bis zum Anschlag – beim Brät-Backmodul siehe Ziffer 1.4.2 – in den Brenneinschub des Moduls schieben,
6. Zündlunte in Betriebsstoff tauchen, abtropfen lassen, anzünden und abwarten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann
7. Zündlunte bis zum Anschlag über die Lunteneinführungsrinne bis zum Düsenstock einschieben (siehe Abb. 109),

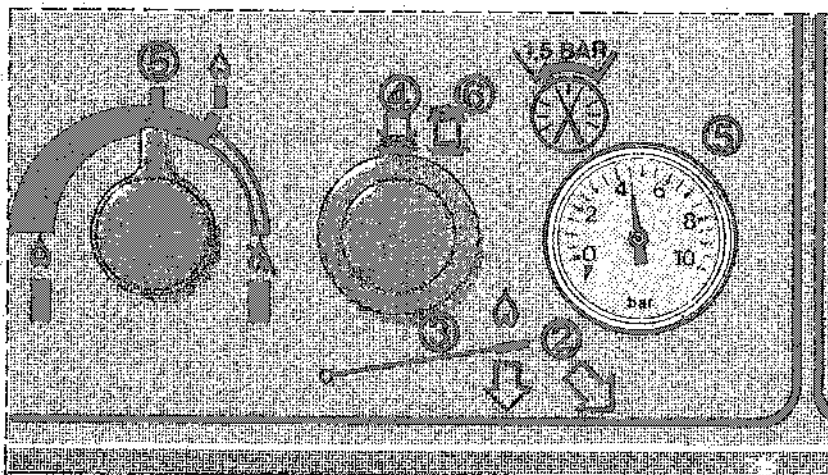
Abb. 109



Einführen der Zündlunte bis zum Düsenstock

8. Startknopf ganz niederdrücken und gedrückt halten,
9. Zündlunte herausziehen und löschen,
10. Druckabfall am Manometer abwarten (Druckdifferenz 1,5 bis 2bar), dann
11. Regelknopf auf Stellung „5“ einstellen (siehe Abb. 110) und etwa 15 Sekunden warten, danach
12. Startknopf wieder in die Ausgangsstellung zurückziehen.

Abb. 110



Regelknopf, Startknopf und Manometeranzeige

Nach etwa 2 Minuten Vorheizzeit ist die stufenlose Betriebsstoff-Mengenregulierung voll funktionsfähig; die entsprechende Heizleistung zur Zubereitung der Speisen kann am Regelknopf eingestellt werden.

**Beachte:** Wird die Flamme in der Vorheizzeit schwächer, ist der gesamte Vorheizvorgang zu wiederholen!

#### – Abstellen des Universalbrenners:

Zum Abstellen (Löschen) des Universalbrenners ist der Regelknopf ganz auf „Stop“ zu drehen und etwa 2 bis 3 Minuten abzuwarten, bis die Brennerflamme von selbst erlischt.

**Beachte:** Während des Betriebes erwärmen sich beide seitlichen Tragegriffe und die Rahmenteile! Universalbrenner erst nach einer Abkühlzeit von ca. 5 Minuten aus dem Brennereinschub herausziehen! Verbrennungsgefahr!

### Wartung und Pflege

Universalbrenner nach Beendigung des für den Einsatztag letzten Kochvorgangs gründlich reinigen. Die Reinigung ist äußerlich mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels (Fettlöser) und einer Bürste durchzuführen.

Nach der Reinigung ist der Universalbrenner mit einem trockenen Tuch abzureiben und an der Luft vollständig zu trocknen.

#### – Funktionsstörungen am Universalbrenner bei Betrieb mit Diesel oder Heizöl:

Störung	Ursache	Abhilfe
<b>Vorheizdüse (Vorheizen)</b> Flamme erlischt	Betriebsstoff verbraucht, Luft verbraucht	Betriebsstofftank auffüllen, Lufttank nachfüllen
<b>Luftdüse</b> Flamme brennt nicht rußfrei	Luftdüse verstopft	Düse ausbauen und reinigen
Flamme brennt unregelmäßig	Vorheizdüse undicht, locker oder beschädigt	Düse auswechseln
Vorheizung brennt nicht	kein Betriebsstoff, Düse verstopft	Betriebsstoff nachfüllen oder Düse auswechseln
<b>Hauptdüse</b> Brennerflamme wird gelb, Brenner beginnt zu rußen	Verdampfer ist nicht heiß genug	Nachheizen mit Vorheizung
Brenner bringt keine oder nur verminderte Leistung	Hauptdüse verstopft oder Filter verstopft	Hauptdüse ausbauen und reinigen oder auswechseln, Filter reinigen
Hauptheizung brennt nicht	kein Betriebsstoff oder Thermosicherung gibt den Betriebsstofffluß nicht frei	KatS-Zentralwerkstatt
Thermoventil funktioniert nicht	Thermofühler verbogen oder Magnetspule defekt	KatS-Zentralwerkstatt
Hauptflamme erlischt bei kleiner Leistung	Verdampfer zu heiß	Hauptdüse reinigen

Störung	Ursache	Abhilfe
Leistung trotz sauberer Düse zu gering	Verdampfersystem enthält Ablagerungen	Wärmetauscher mit Entkockungseinrichtung (siehe Entkockung) reinigen; Sicherheitsvorschriften beachten; KatS-Zentralwerkstatt

<b>Steuerblock</b>		
Hauptheizung schaltet nicht ab	Fremdkörper im Ventil	KatS-Zentralwerkstatt
Keine Freigabe von Betriebsstoff	Einstellung des Thermofühlers stimmt nicht	KatS-Zentralwerkstatt

– **Funktionsstörungen am Universalbrenner bei Betrieb mit Propangas:**

Störung	Ursache	Abhilfe
Gasbrenner brennt nicht	Flaschenventil der Propan- gasflasche geschlossen	Handrad vollständig öffnen
	Propangasflasche leer	Flasche auswechseln
	Hochdruckschlauch nicht am Gasbrenner angeschlossen	Hochdruckschlauch an der Sicherheitsschnellkupplung des Brenners anschließen
	Schlauchbruchsicherung hat angesprochen	gasführende Leitungen auf Undichtigkeiten überprüfen
	Regelknopf „Gas“ am Gasbrenner geschlossen	Regelknopf „Gas“ in Mittelstellung drehen
	Regelknopf „Gas“ am Gasbrenner vollständig geöffnet	Regelknopf „Gas“ in Mittelstellung drehen
	Startknopf „Gas“ nicht gedrückt	Startknopf „Gas“ drücken und halten
Gasbrenner geht nicht aus	Hochdruckschlauch defekt	Hochdruckschlauch auswechseln
	Regelknopf „Gas“ defekt	KatS-Zentralwerkstatt
	Flammensicherung hängt an der Instrumententafel fest	Flammensicherung im Rahmen neu justieren
Es riecht nach Gas	Flammensicherung defekt	KatS-Zentralwerkstatt
	System undicht	KatS-Zentralwerkstatt

Gasbrenner ist laut, die Wendeln glühen	Injektorrohr ist nicht eingesetzt	Injektorrohr auf die Gasdüse schieben
---	-----------------------------------	---------------------------------------

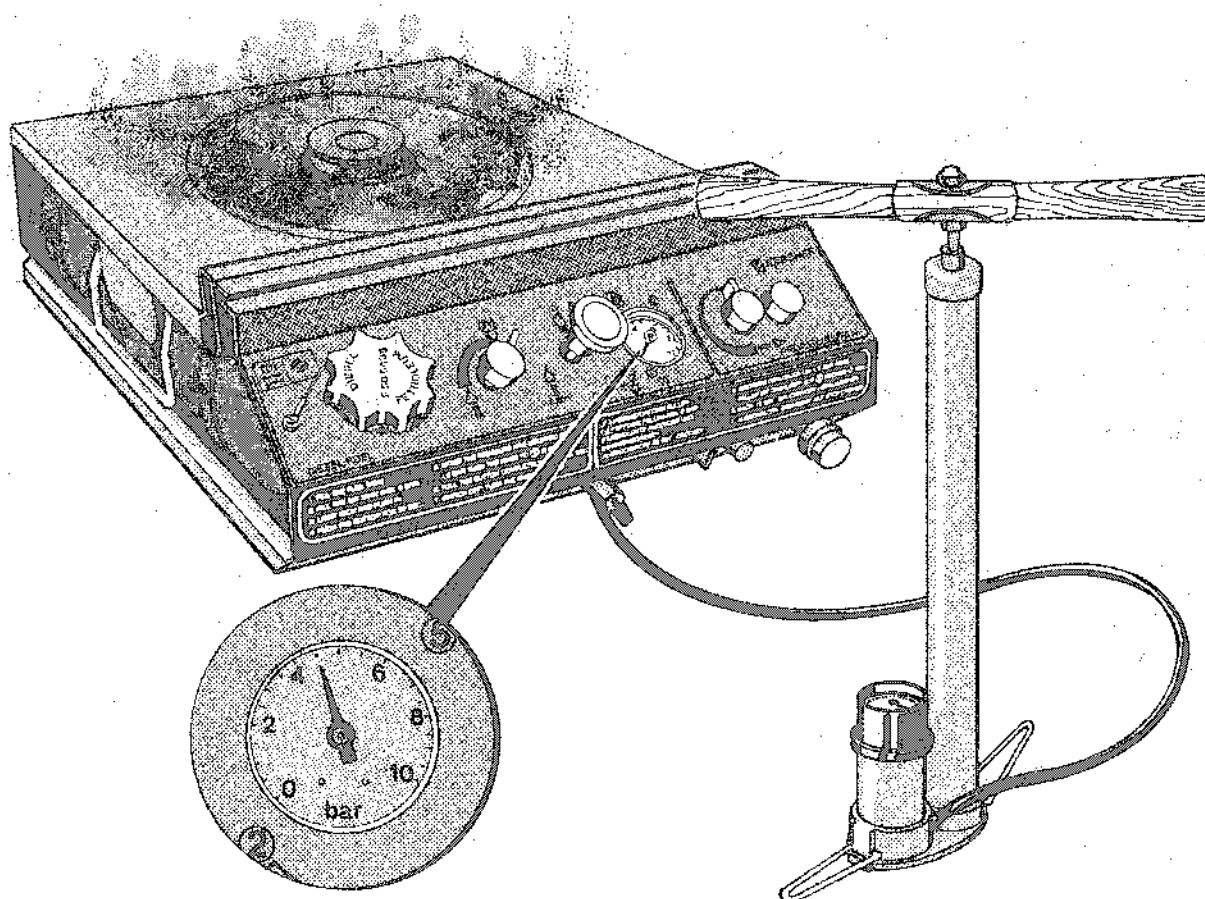
– **Entkoken des Betriebsstoffbrenners:**

Die Entkockung ist nach 100 Betriebsstunden oder dann durchzuführen, wenn der Wärmetauscher zu geringe Leistung bringt und somit die erforderliche Heizleistung nicht erreicht.

Mit der eingebauten Entkokungs-Einrichtung ist wie folgt zu verfahren:

1. Hauptdüse herausschrauben (siehe „Aus- und Einbau der Haupt-, Luft- und Vorheizdüse“),
2. Vorheizphase gemäß Nr. 6 bis 12, Seite 114, einleiten; **Regelknopf bleibt auf Stellung „Stop“**,
3. nach 2bar Druckabfall Luft mittels Luftpumpe (ggf. aus der Reifenfüllanlage) über das Reinigungsventil unten am Steuerblock durch den Verdampfer blasen.  
Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen (siehe Abb. 111), danach
4. Brenner sorgfältig reinigen und Hauptdüse wieder einschrauben.

Abb. 111



Entkoken des Betriebsstoffbrenners

**Beachte:**

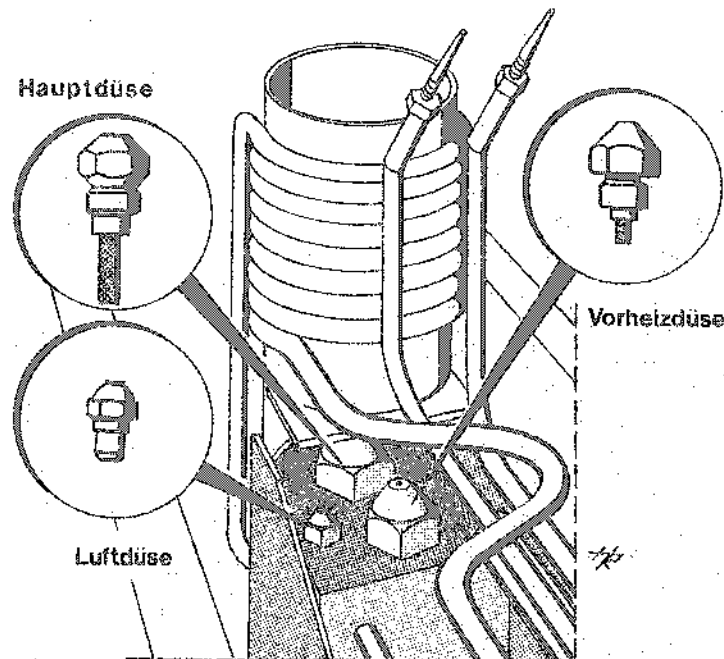
- In kaltem Zustand des Brenners ist zuerst der Wärmetauscher leerzublasen, so daß sich kein Betriebsstoff mehr im Verdampfer befindet!
- Beim Entkoken können Funken oder Stichflammen auftreten! Im Umkreis von 2m ist der Aufenthalt fremder Personen und Helfer verboten! Der Bediener steht beim Entkoken vor dem Universalbrenner!
- Beim Einschrauben der Hauptdüse müssen Temperatur von Düse und Düsen-träger gleich sein! Andernfalls verspannt sich die Düse im Düsen-träger!

## Arbeiten am Universalbrenner bei Funktionsstörungen

### – Aus- und Einbau der Haupt-, Luft- und Vorheizdüse:

1. Diffusor vom Brenner abnehmen (siehe Abb. 112),
2. Haupt-, Luft- oder Vorheizdüse mit dem entsprechenden Düsen-  
schlüssel heraus-schrauben,
3. Düse reinigen oder neue Düse verwenden und
4. in umgekehrter Reihenfolge wieder einschrauben.

Abb. 112



Haupt-, Luft- und Vorheizdüse

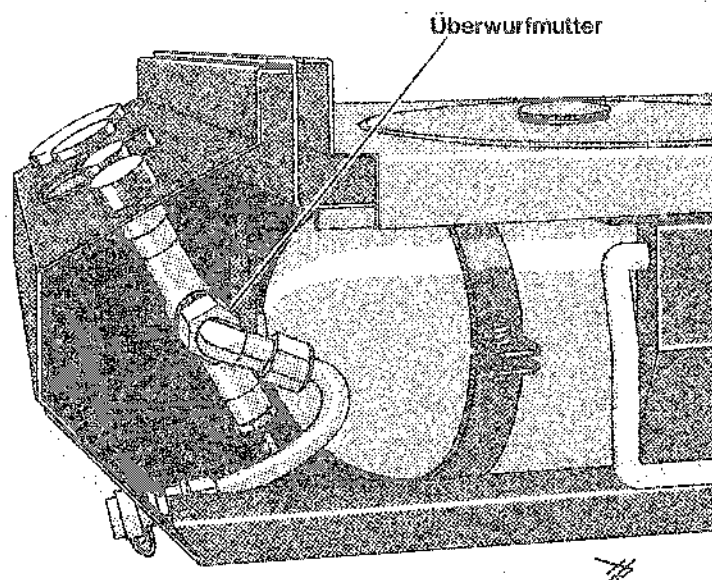
### Beachte:

- Die Demontage der Vorheizdüse ist erst nach dem Ausbau der Luftdüse möglich!
- Düsen und Düsenträger müssen beim Einbau die gleiche Temperatur aufweisen!  
Andernfalls verspannen sich die Düsen im Düsenträger!

### – Ablassen des Kondenswassers aus dem Lufttank:

1. Überwurfmutter am T-Stück des Lufttanks (siehe Abb. 113) mit-  
tels Doppelmauschlüssel SW 14 vom Verschlußstopfen lösen,
2. Universalbrenner hochkant stellen – Armaturenplatte zeigt nach  
unten – und Kondenswasser vollständig auslaufen lassen,
3. Universalbrenner wieder absetzen und T-Stück mittels Über-  
wurfmutter am Verschlußstück des Lufttanks festschrauben.

Abb. 113



Lösen des T-Stücks vom Lufttank

**Beachte: Sämtliche Arbeiten an den Gasarmaturen dürfen nur von sachkundigen Personen durchgeführt werden!**

Geräte, deren Schäden im Rahmen der hier beschriebenen Wartung und Pflege nicht behoben werden können, sind der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung zuzuführen.



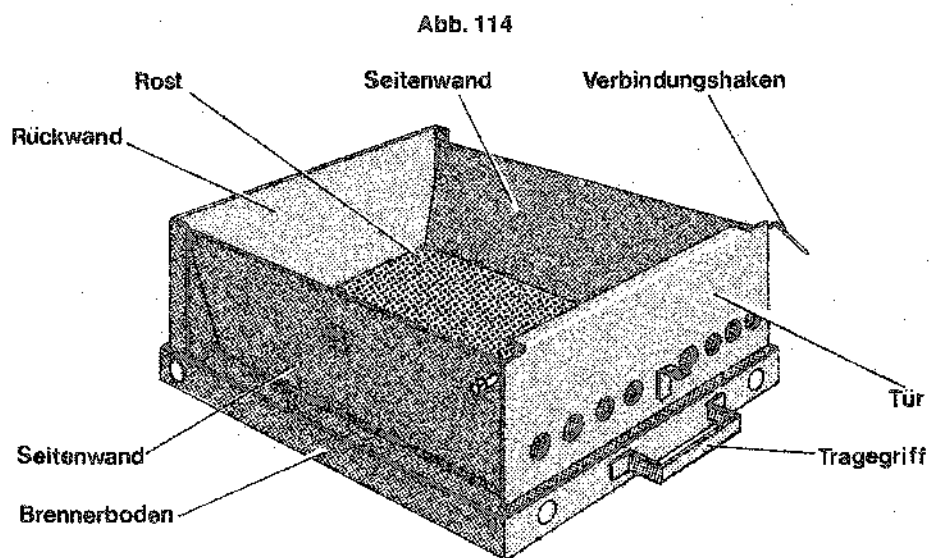


<b>1 Küchenausstattung</b>	
<b>1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)</b>	
<b>1.4.7 Der Feststoffbrenner</b>	
<b>Satz/Zusammenstellung</b>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	
<b>Einzelgerät</b>	
Handelsname:	Feststoffbrenner
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	

### Der Feststoffbrenner dient

als Heizquelle für die beiden Kochmodule 1151, doppelwandig, und das Brat-Backmodul des Feldkochherdes.

Als feste Brennstoffe können Holz, Kohle, Koks oder Holzkohle verwendet werden.



Der Feststoffbrenner

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge:	497mm
	Breite:	417mm
	Höhe, zusammengelegt:	55mm
	Höhe, betriebsbereit:	170mm
– Gewicht		10kg

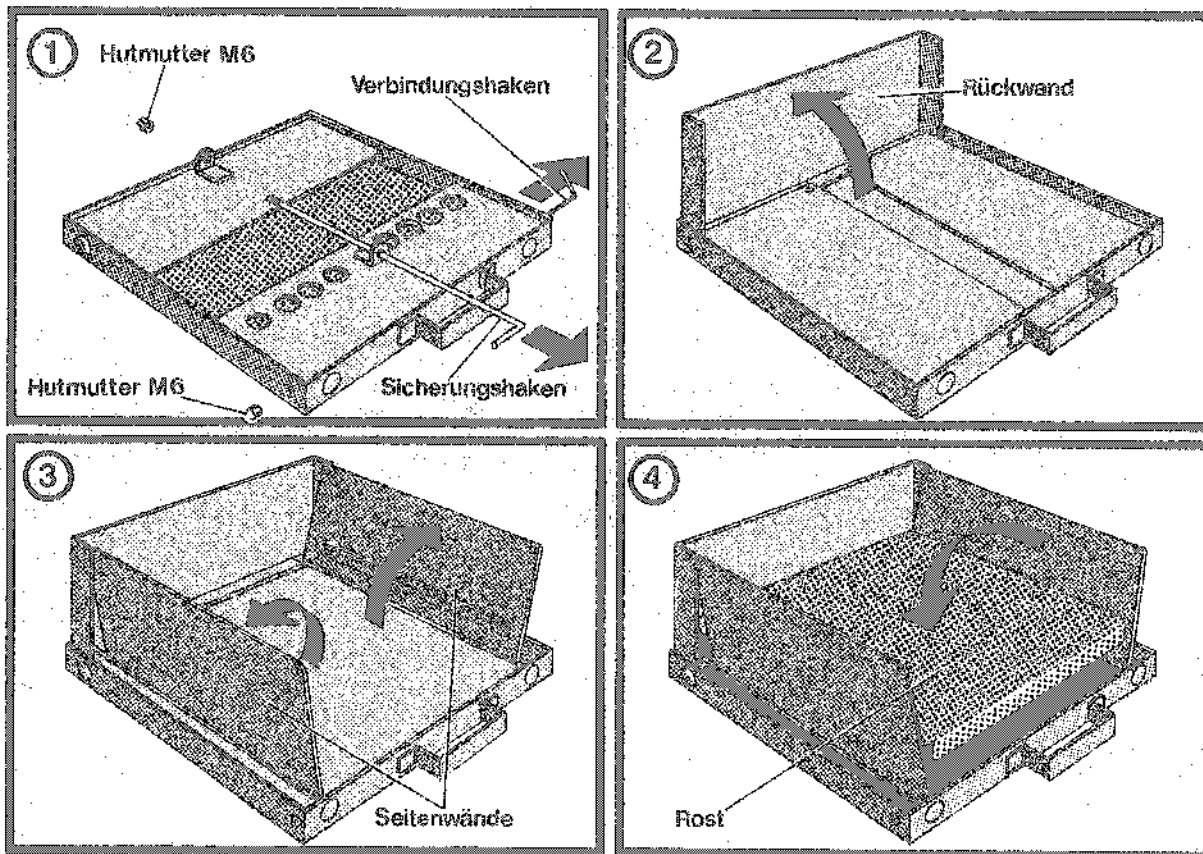
**Es besteht aus**

einer Stahlblech-Konstruktion mit Brennerboden, zwei aufklappbaren Seitenwänden, je einer aufklappbaren Rückwand und Tür, einem Tragegriff sowie einem Verbindungshaken mit Hutmutter und einem Sicherungshaken mit Hutmutter.

**Handhabung****– Vorbereiten des Feststoffbrenners zum Betrieb:**

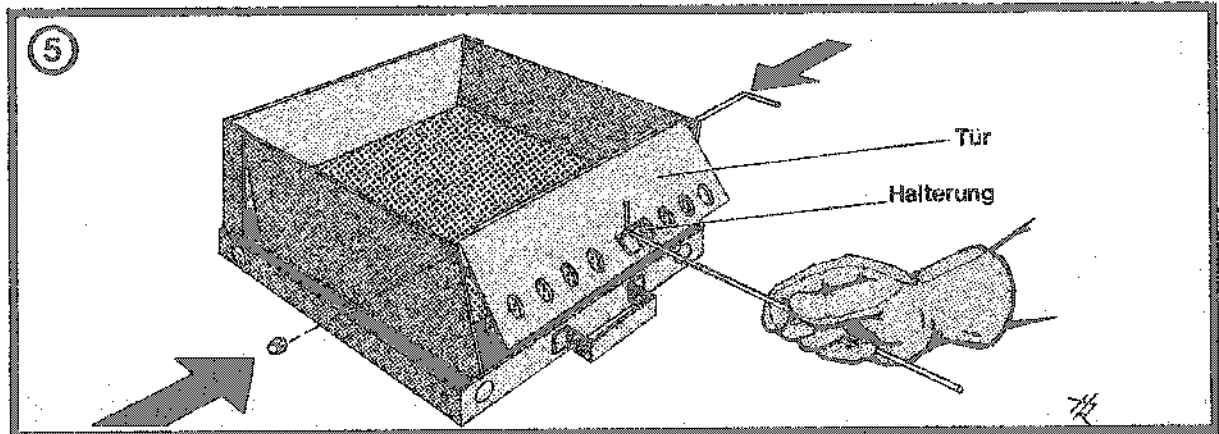
1. Hutmutter vom Sicherungshaken und Verbindungshaken abschrauben [siehe Abb. 115(1)],
2. beide Haken aus den Halterungen herausziehen [siehe Abb. 115(1)],
3. Tür abnehmen und zur Seite legen,
4. Rückwand aufstellen [siehe Abb. 115(2)],
5. Rost entnehmen und zur Seite legen,
6. Seitenwände aufklappen [siehe Abb. 115(3)],
7. Rost in die Führungsschienen der Seitenwände und bündig mit der Rückwand einlegen [siehe Abb. 115(4)],
8. Tür einsetzen und mittels Verbindungshaken und Hutmutter an beiden Seitenwänden sichern [siehe Abb. 115(5)].

Abb. 115



Vorbereiten des Feststoffbrenners zum Betrieb

noch: Abb. 115



Vorbereiten des Feststoffbrenners zum Betrieb

**Hinweis:** Zum Öffnen der heißen Brennentür ist der Sicherungshaken zu verwenden!

– **Inbetriebnahme des Feststoffbrenners:**

Zur Inbetriebnahme darf der Feststoffbrenner maximal nur bis 2/3 seines Fassungsvermögens mit Brennmaterial gefüllt werden.

– **Löschen der Feuerung:**

Nach Beendigung eines Kochvorganges ist

1. der Feststoffbrenner mit dem noch brennenden Heizmaterial aus dem Brenneinschub des Moduls herauszuziehen,
2. abseits der Kochstelle mit einem Sprühstrahl abzulöschen und
3. der abgekühlte Brenneinschub des Moduls und der Feststoffbrenner zu reinigen.

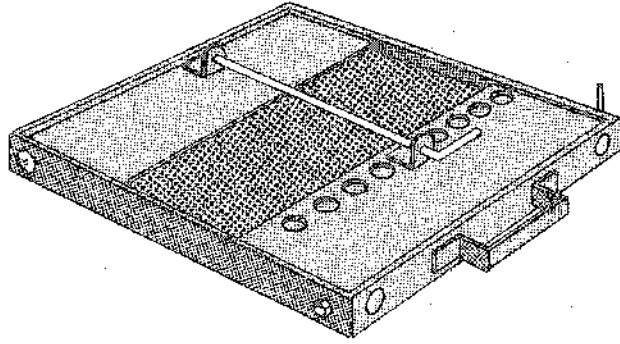
**Hinweis:** Die Verwendung fester Brennstoffe kommt in der Regel nur in Frage

- bei kurzfristigen Überbrückungen von Engpässen in der Versorgung mit flüssigen Betriebsstoffen oder
- im übungsmäßigen Einsatz.

## Wartung und Pflege

Feststoffbrenner nach Einsatzende in seine Einzelteile zerlegen und reinigen. Hierzu Aschenrückstände entfernen, Brennerrost mit einer Stahldrahtbürste säubern und sämtliche Einzelteile mit heißem Wasser unter Zugabe eines handelsüblichen Netzmittels und harter Bürste abwaschen. Feststoffbrenner anschließend mit einem Lappen vortrocknen, an der Luft vollständig abtrocknen lassen, Einzelteile mit einem dünnflüssigen und säurefreien Öl einreiben und Feststoffbrenner gemäß Abb. 116 zusammenlegen und im Gerätekasten B, Fach 4 (hinten, links) verstauen.

Abb. 116



Zusammengelegter Feststoffbrenner

## 1 Küchenausstattung

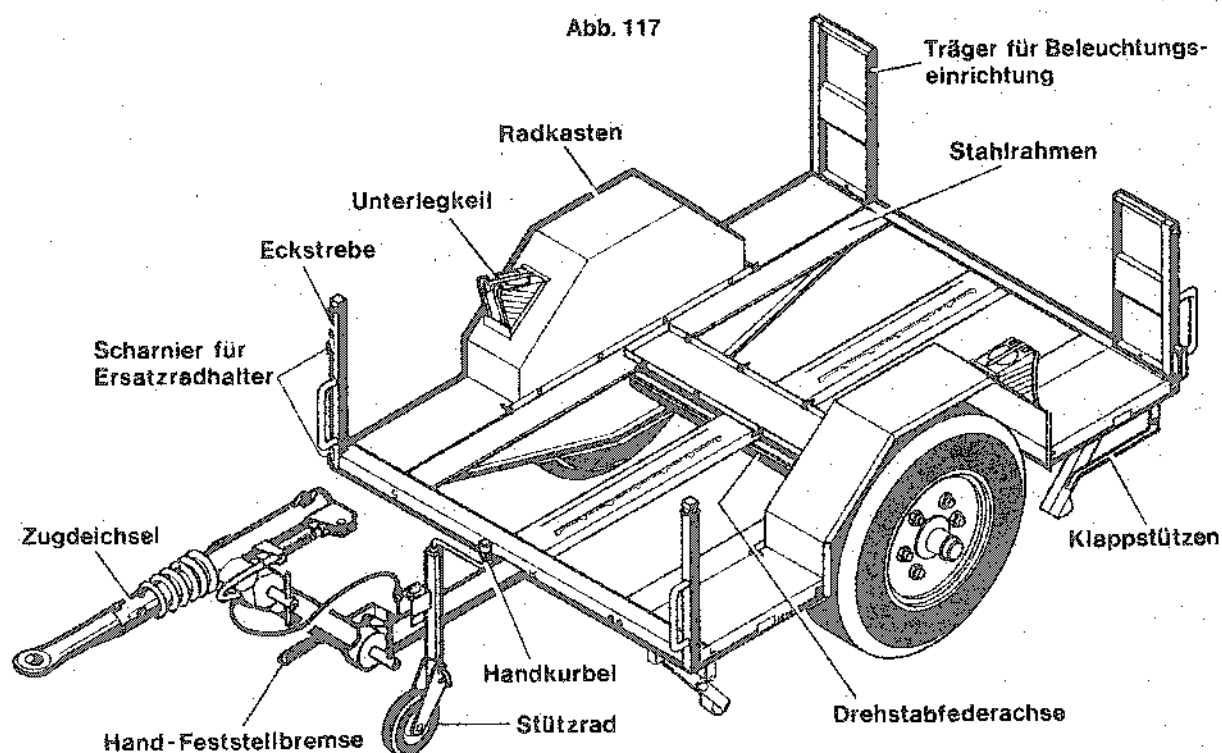
### 1.4 Der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger (Modul-Feldkochherd)

#### 1.4.8 Der Sonderanhänger für Feldkochherd FKH 91-M 1

<i>Satz/Zusammenstellung</i>	
STAN-Begriff:	Herd 200 auf Anhänger 2-Rad
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	
<i>Einzelgerät</i>	
Handelsname:	Anhänger-Fahrgestell
Planungsnummer:	7360 – 00086
VersArtBez.:	
VersNr.:	

### Der Sonderanhänger dient

zum ausschließlichen Transport des Modul-Feldkochherdes.



Der Sonderanhänger

### Technische Daten

– Abmessungen	Länge einschl. Zugdeichsel:	ca. 3960 bis 4180mm
	Breite über alles:	2075mm
	Höhe mit abgesetzten Modulen:	1150mm
	Bodenfreiheit:	ca. 300mm

## 1.4

– Gewicht	zulässiges Gesamtgewicht:	1600 kg
	Leergewicht:	520 kg
	Stützlast:	50 kg
– Bereifung	Ganzjahresreifen:	6.50 R – 16 C
	Felgen:	4.50 R × 16 H 2
	Reifendruck:	5 bar
– Elektrische Anlage	12 Volt/24 Volt; 7polige Anschlußsteckdose mit Anschlußleitung	

### Er besteht aus

einem selbsttragenden, verwindungssteifen **Stahlrahmen**, einer **Drehstabfederachse** mit Schwinghebeln und Brems-trommeln, zwei **Radkästen** mit Winkelblechen und Verriegelungsknebeln zur Aufnahme der Unterlegkeile, vier auf- und abdrehbaren **Klappstützen** sowie der höhenverstellbaren **Zugdeichsel** mit integrierter Auflaufbremse und Rückfahr-automatik, einer Abreibbremse, der Hand-Feststellbremse und eines höhenverstellbaren **Stützrades** mit Handkurbel;

**Zubehör:** 1 Stück Ersatzradhalter mit Ersatzrad  
1 Stück Nummernschildträger, abklappbar  
2 Stück Unterlegkeile nach DIN 76051  
1 Stück Handkurbel für Klappstützen  
1 Stück Abreibbleine für Abreibbremse  
1 Stück Anschlußleitung für Beleuchtung  
1 Stück Zugöse nach DIN 74 054  
1 Stück Radkreuzschlüssel  
1 Stück Verbandkasten  
1 Kasten mit Ersatz-Glühlampen  
1 Stück Feuerlöscher PG 6 H mit Halter  
1 Stück Werkzeugtasche mit folgendem Inhalt:  
1 Schlosserhammer 200 g  
1 Längsschlitz-Schraubendreher  
0,5 × 3,5 mm  
1 Längsschlitz-Schraubendreher  
0,8 × 5,5 mm  
1 Längsschlitz-Schraubendreher  
1,6 × 10 mm  
1 Kombizange 180 DIN 5244  
1 Doppelmaulschlüssel SW 6/7  
1 Doppelmaulschlüssel SW 8/9  
1 Doppelmaulschlüssel SW 10/11  
1 Doppelmaulschlüssel SW 12/13  
1 Doppelmaulschlüssel SW 17/19  
1 Doppelmaulschlüssel SW 22/24  
1 Doppelmaulschlüssel SW 27/30  
1 Ring-Maulschlüssel SW 14  
1 Ring-Maulschlüssel SW 17  
1 Stück Abdeckplane

### Handhabung

Siehe hierzu die Ausführungen im Kapitel 1.4 auf den Seiten 57 bis 77!

## Wartung und Pflege

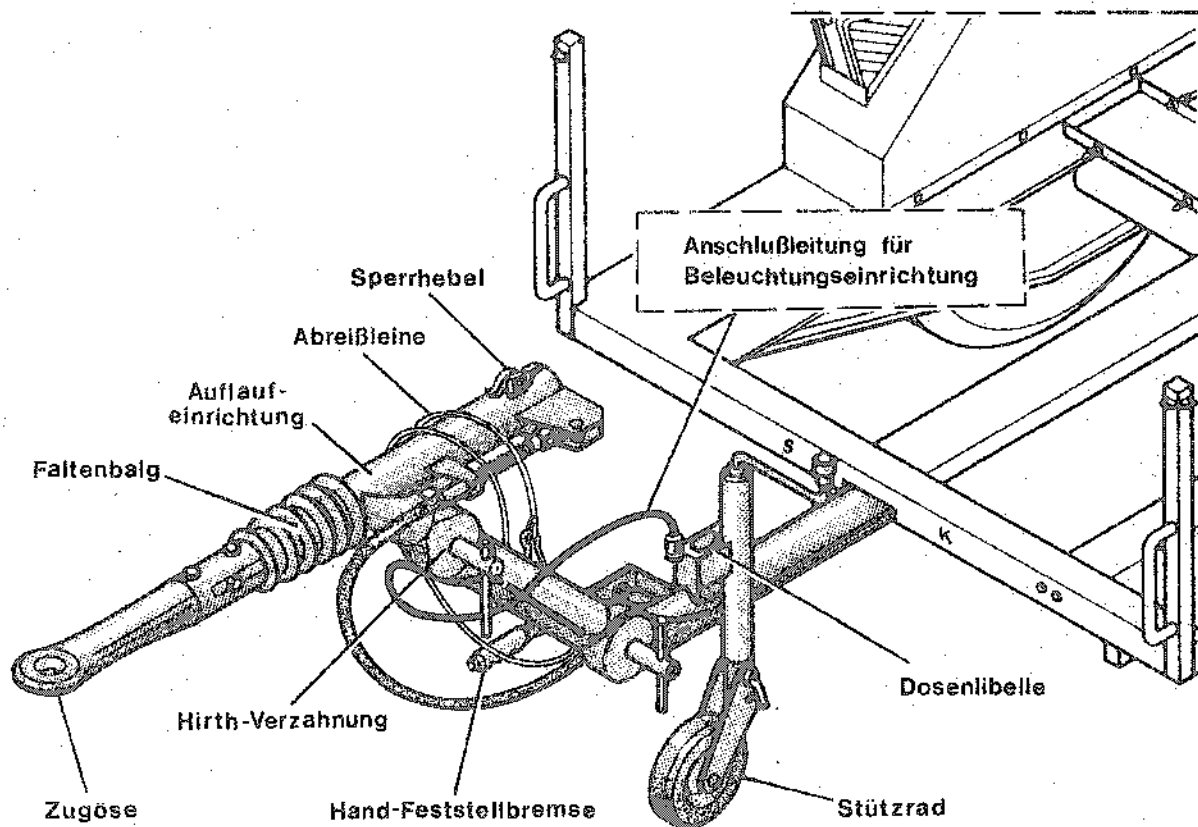
Die Wartung und Pflege des Sonderanhängers ist vom Kraftfahrer gemäß Materialerhaltungsstufe 1 (MatEst 1) durchzuführen.

Nach Beendigung des Einsatzes ist der Sonderanhänger gründlich zu reinigen. Lackschäden sind auszubessern, Roststellen durch Schleifen, Grundieren und Lackieren zu beseitigen.

Darüber hinaus sind folgende Bauteile zu überprüfen und wie folgt zu warten:

- **Zugdeichsel:**
  - Zugöse auf starke Abnutzungen prüfen,
  - verschmutztes Schmierfett an der Zugöse entfernen und neues Fett dünn auftragen,
  - Federsplinte und Knebel abziehen bzw. abschrauben, Gewinde der Spannbolzen säubern und dünn einfetten, Knebel wieder aufschrauben und durch Splinte sichern,
  - ggf. die Verzahnungen zwischen Zugösenbuchse, Verbindungsstück und Zugdeichselhalterung auf Sauberkeit und Beschädigungen prüfen, Verzahnungen dünn einfetten,
  - Faltenbalg zwischen Zugöse und Auflaufeinrichtung säubern, auf Beschädigungen prüfen und mit Glycerin einreiben.

Abb. 118



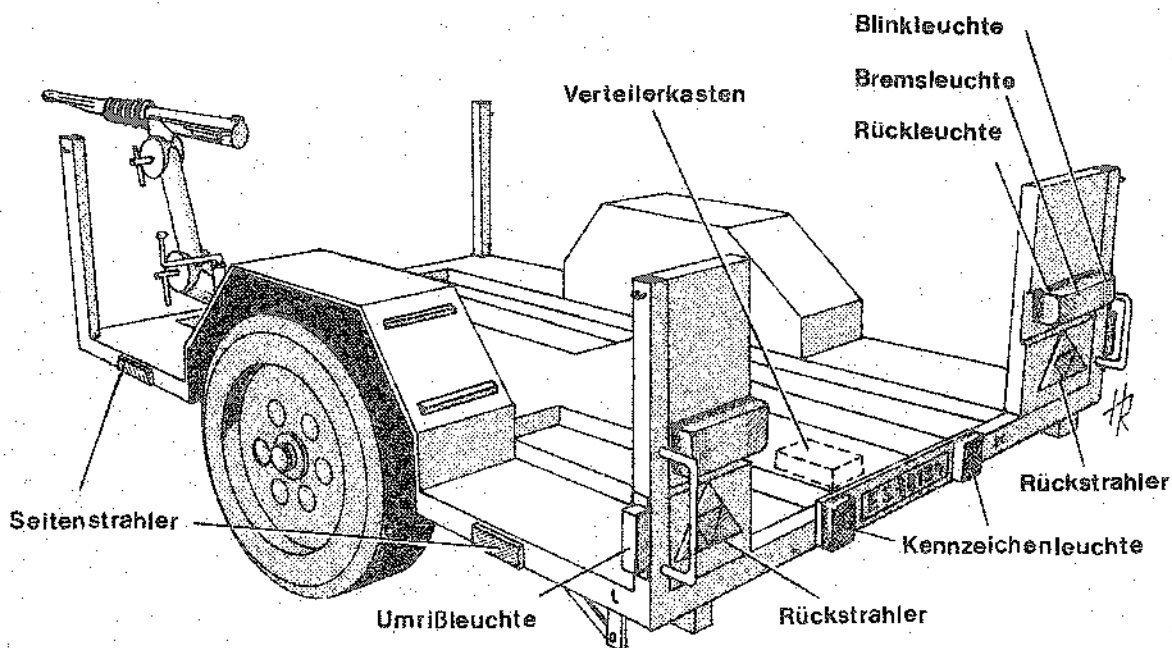
Einzelheiten der Zugdeichsel

### - Hand-Feststellbremse:

- Gängigkeit des Bremshebels prüfen; ggf. Gelenkbolzen leicht einfetten; maximaler Bremshebelweg = 5 Zähne!

- Elektrische Anlage:
  - Brems-, Blink-, Schluß- und Umrißleuchten auf Funktionsfähigkeit überprüfen,
  - defekte Glühlampen auswechseln,
  - Rück- und Seitenstrahler auf Sauberkeit und Zustand überprüfen,
  - Leitungen, Leitungsverschraubungen und Anschlußsteckdose auf Zustand und Sauberkeit kontrollieren. Korrosionsbildungen auf Kontakten entfernen und Kontakte dünn mit Polfett (Vaseline) einreiben,
  - Verteilerkasten öffnen, Leitungsverbindungen und -anschlüsse überprüfen, Korrosionsbildungen an Kontakten entfernen und Kontakte dünn mit Polfett (Vaseline) einreiben.

Abb. 119



Einzelheiten der Beleuchtungsanlage

- Bereifung:
  - Reifen auf Zustand, Profiltiefe (mindestens 2mm) und Fremdkörper im Profil kontrollieren,
  - Reifendruck (5 bar) überprüfen,
  - undichte Reifenventile (Ventileinsätze) auswechseln,
  - Radmuttern auf festen Sitz überprüfen, ggf. Muttern nachziehen.
- Klappstützen:
  - Befestigung, Zustand und Gängigkeit der vier Klappstützen überprüfen, ggf. Gelenke dünn einfetten,
  - Zustand und Gängigkeit der Kurbelsechskante kontrollieren, ggf. leicht einfetten,
  - Handkurbel für Klappstützen auf Zustand und Sauberkeit des Innensechskantes kontrollieren. Fettrückstände entfernen.



- **Abdeckplane:**
  - Plane nach Einsatzende reinigen. Groben Schmutz mit einer Bürste abbürsten. Stark verschmutzte Plane mit einem Reinigungsmittel für LKW-Planen gemäß Herstellerangaben abwaschen und an der Luft vollständig trocknen lassen. Dabei Innenseite nach außen drehen,
  - Plane vor dem Auflegen auf den Feldkochherd auf Zustand und Beschädigungen, insbesondere im Bereich der Ösen (z.B. Einrisse) und der Nähte überprüfen. Beschädigte Planen sind der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung zuzuführen.
  
- **Werkzeug und Zubehör**
  - Werkzeug (Werkzeugtasche im Gerätekasten B, Fach 4, hinten links) auf Vollzähligkeit und Zustand überprüfen,
  - Unterlegkeile überprüfen, ggf. säubern. Nicht einfetten!
  - Verriegelungsknebel zur Sicherung der Unterlegkeile auf den Radkästen auf Gängigkeit und Zustand kontrollieren,
  - Anschlußleitung für die Beleuchtung auf Zustand und Sauberkeit überprüfen. Oxydbildungen an den Kontakten entfernen und dünn mit Polfett einreiben,
  - Abreißeleine auf Zustand und Sauberkeit kontrollieren. Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen beseitigen. Karabinerhaken auf Zustand und Gängigkeit überprüfen.

Werden vom Kraftfahrer Schäden festgestellt, die mit den vorhandenen Mitteln nicht behoben werden können oder über die Materialerhaltungsstufe 1 (MatEst 1) hinausgehen, ist der Sonderanhänger (mit komplett verlasteten Modulen, Gerätekästen und mit Plane abgedeckt) unter Beifügung der entsprechenden Schadenmeldung der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zuzuführen.

Darüber hinaus ist der Feldkochherd FKH 91-M 1 auf Sonderanhänger einmal jährlich der zuständigen KatS-Zentralwerkstatt zur Überprüfung zuzuführen.



## 2 Meß- und Durchsage-Ausstattung

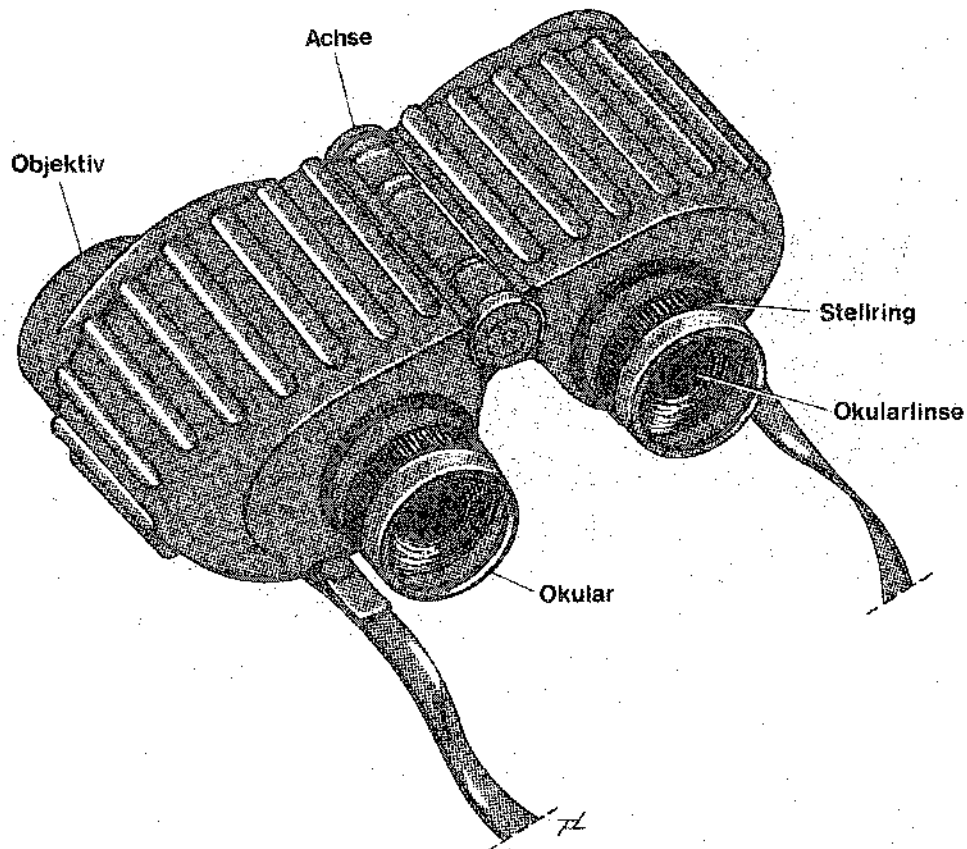
### 2.1 Das Doppelfernrohr 8 × 30 mit Strichplatte

	<b>Satz/Zusammenstellung</b>
<b>STAN-Begriff:</b>	Doppelfernrohr 8 × 30 mit Strichplatte
<b>Planungsnummer:</b>	6650 – 30100
<b>VersArtBez.:</b>	FERNROHR, DOPPEL- 8 × 30 mit Strichplatte und Zubehör
<b>VersNr.:</b>	6650 – 12 – 180 – 1956

### Das Doppelfernrohr mit Strichplatte dient

zur optischen Vergrößerung und näherer Betrachtung von Einzelheiten im Gelände oder von Gegenständen (z.B. Bauwerke, Anlagen) sowie zum Ermitteln von Entfernungen und Objekthöhen.

Abb. 1



### Technische Daten

#### Das Doppelfernrohr mit Strichplatte

Vergrößerung:	8fach
Gesichtsfeld:	130 m auf 1000 m
Länge:	170 mm
Breite:	100 mm
Höhe:	55 mm
Gewicht:	ca. 0,5 kg

### Es besteht aus

- 2 Fernrohren

die durch eine Achse gelenkig miteinander verbunden sind. Jedes Fernrohr verfügt über ein Gehäuse, ein Okular mit Okularlinse und Stellring mit Markierungsstrichen für den Einstellwert sowie dem Objektiv und zwei Prismen.

Im rechten Fernrohr befindet sich außerdem eine Glasplatte mit eingeritzter Stricheinteilung (Strichplatte).

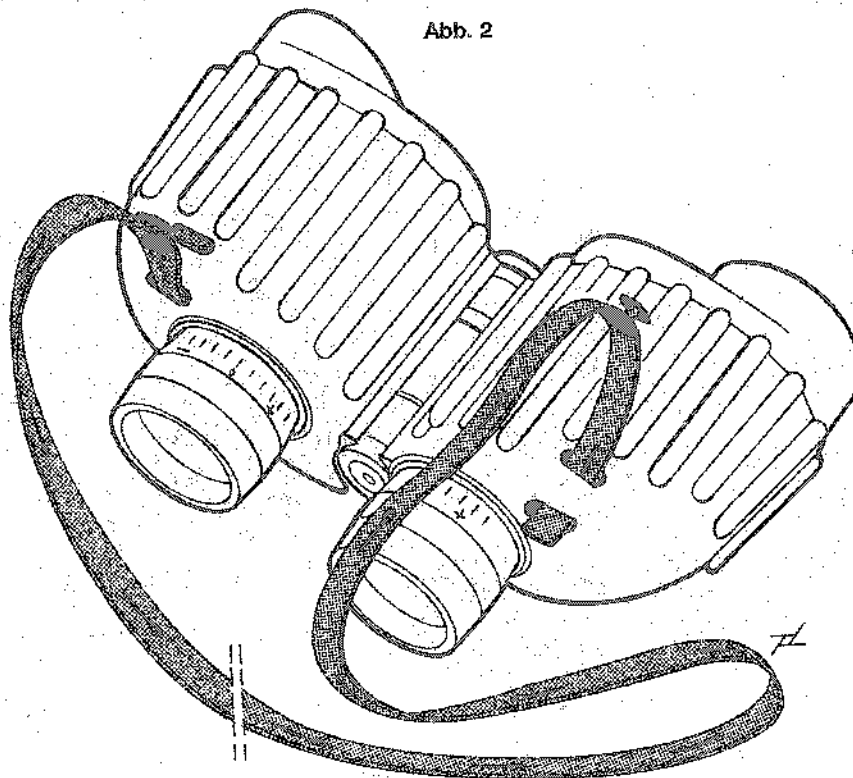
- Zubehör
  - 1 Stück Trageriemen
  - 1 Stück Okularschutz
  - 1 Stück Reinigungstuch

## Handhabung

### - Befestigen des Trageriemens am Doppelfernrohr:

Soweit noch nicht geschehen ist der Trageriemen wie folgt am Doppelfernrohr zu befestigen:

1. Trageriemen durch die beiden Laschen des Okularschutzes und durch die Aussparungen am Gehäuse durchziehen,
2. Trageriemenenden mit den Plastikknöpfen miteinander verbinden.



Befestigen des Trageriemens am  
Doppelfernrohr

### - Einstellen der Sehschärfe:

1. Stellung an den Okularen auf „0“ stellen,
2. einen Gegenstand in ca. 50 m Entfernung fixieren, jeweils ein Auge schließen und mit dem entsprechenden Stellung das Okular scharf einstellen,
3. beide Fernrohre solange zusammen- oder auseinanderdrücken, bis sich beide Sehkreise decken.

Tritt bei der Beobachtung eine Unschärfe auf, ist die Sehschärfe nachzuregulieren.

### - Messen mit der Strichplatte:

Durch die Strichplatte wird das Sehfeld waagrecht (bei Drehung des Doppelfernrohres und beim Hindurchblicken durch das rechte Okular auch senkrecht) in gleiche Streckenabschnitte (40 – 0 – 40) unterteilt. Mit Hilfe dieser Skalenteilung können bei bekannter

Entfernung die ungefähren Ausmaße (Breite, Höhe) eines Objektes, bei bekannten Ausmaßen des Objektes die ungefähre Entfernung zum Objekt ermittelt werden. Die hierzu notwendigen Berechnungen lauten:

a) unbekannte Breite/Höhe in Meter =

$$\frac{\text{abgelesene Breite (in Strich)} \times \text{bekannter Entfernung (in m)}}{1000}$$

b) unbekannte Entfernung in Meter =

$$\frac{\text{bekannte Breite (in m)} \times 1000}{\text{abgelesene Breite (in Strich)}}$$

### Wartung und Pflege

Doppelfernrohr nach Gebrauch mit einem trockenen Tuch abreiben. Okularlinsen nur mit einem Reinigungstuch (Brillentuch) oder einem trockenen Ledertuch säubern.

Sofern die Strichplatte nicht mehr waagrecht im Sehfeld angeordnet ist oder ein Objekt nicht mehr scharf eingestellt werden kann, ist das Doppelfernrohr an die zuständige Kats-Zentralwerkstatt zur Instandsetzung abzugeben.



## 2 Meß- und Durchsage-Ausstattung

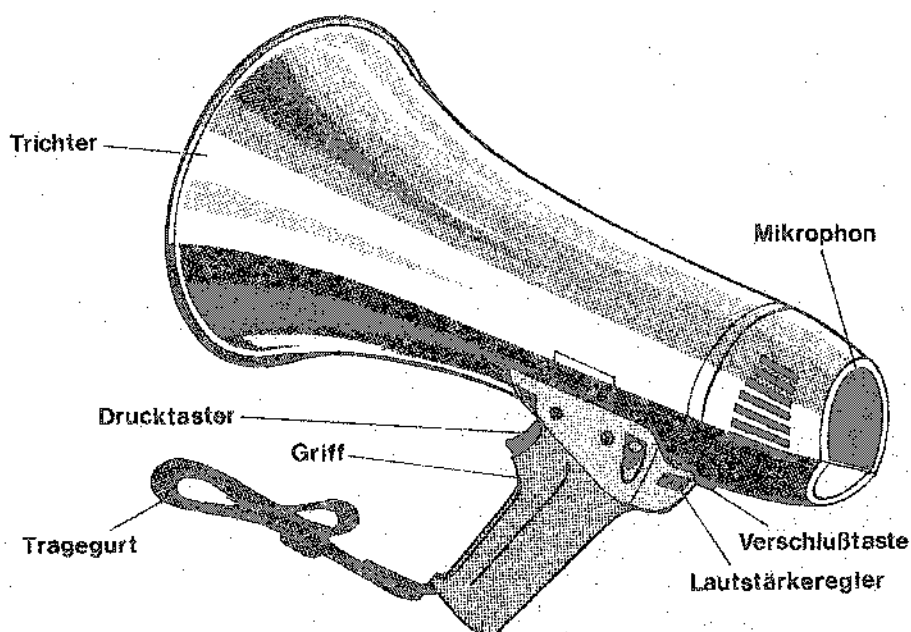
### 2.2 Das Handmegaphon

	<i>Satz/Zusammenstellung</i>
<b>STAN-Begriff:</b>	Megaphon, Hand, eli
<b>Planungsnummer:</b>	5830 – 30050
<b>VersArtBez.:</b>	MEGAPHON, HAND, ELEKTRISCH Typ 6 – S – Ela 6762*)
<b>VersNr.:</b>	5830 – 12 – 124 – 8036

### Das Handmegaphon dient

zur Verstärkung der Sprache.

Abb. 3



Das Handmegaphon

### Technische Daten

– Gerät	Verstärkerleistung:	4 bis 6 W
	Stromversorgung:	8 Mignon-Zellen 1,5 V UM-3A
	Reichweite:	ca. 300 m
	Sprechdauer:	ca. 10 Stunden
	Mikrophon:	Kondensatormikrophon für Nahbesprechung
– Abmessungen	Länge:	ca. 320 mm
	Trichter-Durchmesser:	ca. 180 mm
– Gewicht	ohne Batterien:	ca. 0,8 kg

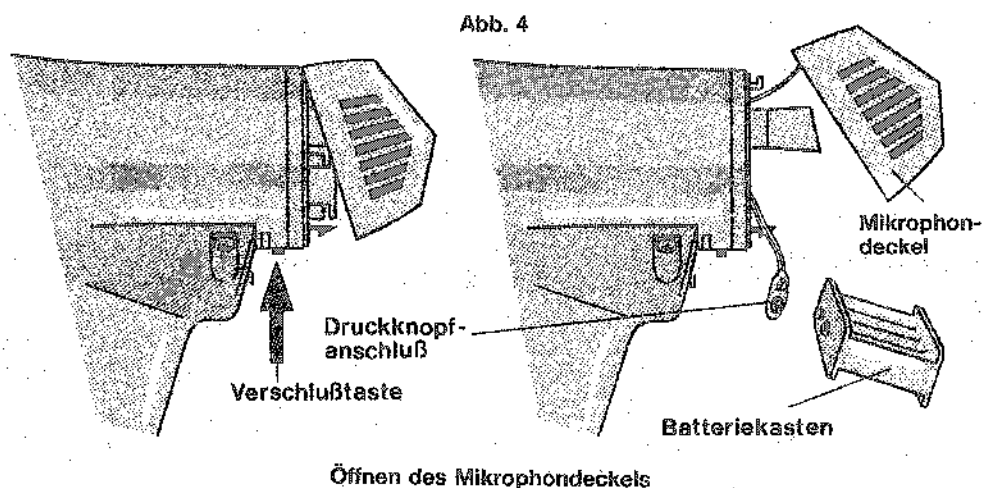
### Es besteht aus

einem trichterförmigen Kunststoffgehäuse mit Mikrophondeckel, Verschlüßtaste, Handgriff mit Drucktaste und Tragegurt, einer innenliegenden Transistorschaltung mit Anschlußleitungen, Mikrophon, Lautstärkereglер sowie einem Batteriekasten mit Druckknopfanschluß für -stecker.

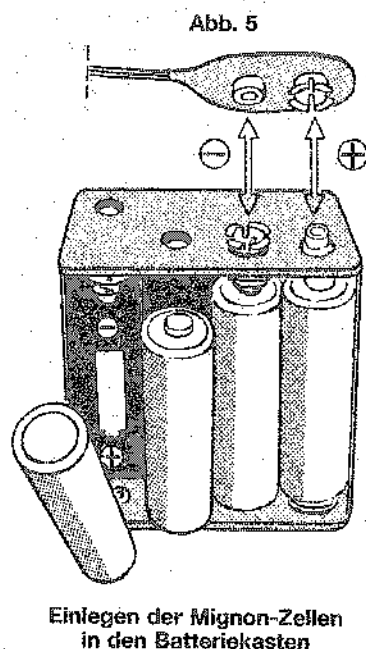
\*) In der Ausstattung des Betreuungsdienstes sind Handmegaphone verschiedener Hersteller vorhanden!

## Einlegen der Batterien:

1. Mikrofondeckel durch Drücken der Verschlusstaste entriegeln und Deckel abnehmen (siehe Abb. 4),



2. Batteriekasten herausnehmen und Stecker vom Anschluß des Kastens lösen,
3. je 4 Mignon-Zellen in die Vorder- und Rückseite des Batteriekastens einsetzen; dabei Polarität beachten (siehe Abb. 5),



4. Stecker mit Anschluß des Batteriekastens verbinden und Kasten in das Mikrofongehäuse einschieben,
5. Mikrofondeckel fest auf das Gehäuse drücken, bis der Verschluss hörbar einrastet.

### Beachte:

- Stets Mignon-Zellen des gleichen Typs verwenden!
- Stets sämtliche Mignon-Zellen auswechseln! Entladene Zellen, die mit frischen Zellen zusammengeschaltet werden, können auslaufen!



### — Inbetriebnahme des Handmegaphons:

Zur Inbetriebnahme ist lediglich die Drucktaste am Handgriff für die Dauer der Durchsage zu drücken.

#### Beachte:

- Gerät niemals in Ohrnähe von Menschen oder Tieren in Betrieb setzen! Schäden am Trommelfell!
- Gerät nicht unnötig der prallen Sonne oder der Hitzeeinwirkung von Heizkörpern und offenem Feuer aussetzen!

### — Einstellen der Lautstärke:

Lautstärke ist mit Hilfe des Lautstärkereglers (siehe Abb. 6) einzustellen. Hierzu den Reglerknopf zunächst nur geringfügig nach rechts drehen, bis die gewünschte Lautstärke erreicht ist. Dabei aus kürzester Entfernung und mit kräftiger Stimme in das Mikrophon sprechen.

Abb. 6



Einstellung des Lautstärkereglers

**Beachte:** Bei der Lautstärkeeinstellung niemals gegen ein in geringer Entfernung stehendes Hindernis sprechen! Dadurch entsteht ein Rückkopplungspfeifen!

## Wartung und Pflege

Handmegaphon nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Durch Regen nasse Geräte sind nach der Reinigung in einem trockenen Raum zum Trocknen aufzustellen.

Vor dem Einlagern oder Verlasten des Gerätes sind die Mignon-Zellen dem Gerät zu entnehmen und getrennt zu lagern, die Kontakte auf Korrosionsschäden zu überprüfen, Korrosionsstellen zu entfernen und die Kontakte leicht mit Polfett (Vaseline) einzureiben.

Schäden am Gerät dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft der KatS-Zentralwerkstatt behoben werden.



### 3 Kennzeichnungsmaterial

#### 3.1 Die Hinweisschilder\*)

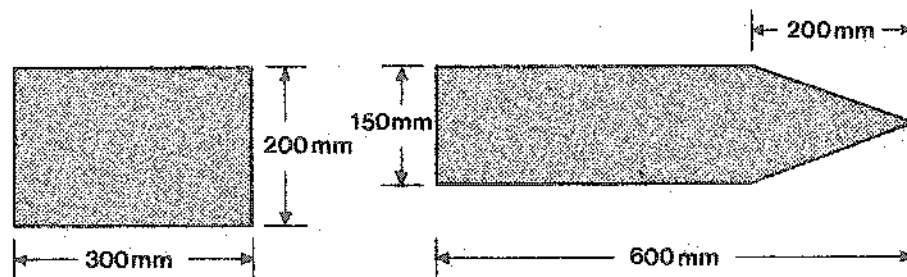
##### Satz/Zusammenstellung

STAN-Begriff:	Schilder, Kennzeichnung, Einheiten und Einrichtungen KatS
Planungsnummer:	9905 - 00156
VersArtBez.:	
VersNr.:	

#### Die Hinweisschilder dienen

mit der entsprechenden Beschriftung zur Kennzeichnung von bzw. zum Hinweis auf z.B. Sammelplätze, Sammelstellen, Versorgungspunkte usw.

Abb. 1



Abmessungen der Hinweisschilder

#### Der Satz besteht aus

- 10 Stück Kunststoff-Schilder 300 mm × 200 mm
- 25 Stück Kunststoff-Schilder 600 mm × 150 mm mit Spitze
- 5 Stück Ölkreide, schwarz
- 5 Stück Ölkreide, blau

#### Wartung und Pflege

Verschmutzte Schilder mit warmem Wasser und Zusatz eines handelsüblichen Netzmittel abwaschen. Zum Entfernen der Beschriftung kann reines Benzin oder reiner Alkohol verwendet werden.

**Beachte:** Die Reinigung mit kunststofflöslichen Mitteln wie z.B. Farbverdünner ist verboten!

\*) Der Satz ist zu beordern!



<b>3 Kennzeichnungsmaterial</b>	
<b>3.2 Die Markierungsausstattung*)</b>	
	<i>Satz/Zusammenstellung</i>
<b>STAN-Begriff:</b>	Markierungsausstattung, allgem. Gefahrenstelle
<b>Planungsnummer:</b>	9905 – 00216
<b>VersArtBez.:</b>	
<b>VersNr.:</b>	

### Die Markierungsausstattung dient

zur Kennzeichnung von Gefahrenstellen sowie zum Absperren von Arbeits- und Einsatzstellen.

### Der Satz besteht aus

- 20 Stück PVC-Absperrleinen 5,00 m lang, mit weißen und roten Warnwimpeln
- 1 Stück Abrollbehälter mit Absperrband aus Polyäthylen, 500 m lang, rot/weiß
- 2 Rollen Kennzeichnungstafeln „Achtung“, Rolle á 30 Stück
- 10 Stück Kennzeichnungskreide, rot

\*) Der Satz ist zu beordern!



### 3 Kennzeichnungsmaterial

#### 3.3 Die Absperroleinen

	<i>Satz/Zusammenstellung</i>
STAN-Begriff:	Absperroleinen
Planungsnummer:	4020 – 00026
VersArtBez.:	
VersNr.:	

#### Die Absperroleinen dienen

zum Absperren von Arbeitsbereichen, z.B. um Feldküchen oder auf Sammelplätzen/Sammelstellen.

#### Der Satz besteht aus

4 Stück Leinen, 100 mm Ø, 25,00 m lang  
10 Stück Erdstäbe, 1,00 m lang

#### Handhabung

Bei der Handhabung der Absperroleinen sind folgende allgemeine Hinweise zu beachten:

- Absperroleinen nicht zum Anschlag, Bewegen oder Sichern von Lasten verwenden!
- Leinen nicht mit Ölen, Fetten, Laugen, Säuren oder deren Dämpfen in Berührung bringen!
- Absperroleinen vor starker Hitzeeinwirkung schützen!
- Erdstäbe nicht zweckentfremdend einsetzen!

#### Wartung und Pflege

Absperroleinen nach Gebrauch und vor der Einlagerung säubern, trocknen und aufschließen.

Zum **Säubern** Absperroleinen abwischen oder abbürsten. Stark verschmutzte Leinen mit Wasser und Zusatz eines handelsüblichen Netzmittels abwaschen und gründlich nachspülen.

Zum **Trocknen** Absperroleinen aufhängen oder horizontal ausspannen, jedoch nicht über eiserne Haken oder Gestelle hängen. Das Trocknen an offenen Feuerstellen ist verboten!

Absperroleinen sind, sofern nicht auf dem Einsatzfahrzeug, in einem trockenen, gut belüftbaren und frostfreien Raum zu lagern. Die Lagerräume sind von tierischen und pflanzlichen Schädlingen freizuhalten!

#### Regelmäßige Prüfung:

Absperroleinen sind nach jedem Gebrauch auf erkennbare Mängel (Einrisse, Schnittstellen) durch Sichtprüfung zu kontrollieren. Gerissene Leinen sind wieder zu verknoten.

Erdstäbe nach Gebrauch säubern, ggf. mit Wasser und Bürste abbürsten. Verbogene Stäbe richten. Erdstäbe vor dem Verlasten oder Einlagern mit einem säurefreien Öl leicht einreiben.





## 4 Werkzeugausstattung

### 4.1 Der Werkzeugsatz „Hausmeister“

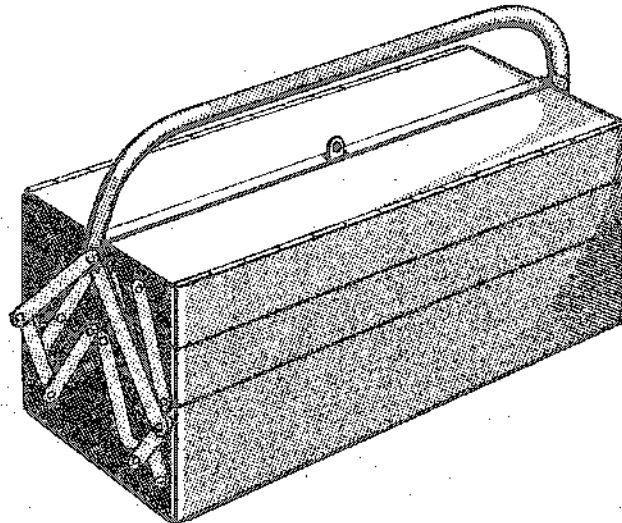
#### Satz/Zusammenstellung

STAN-Begriff:	Werkzeugausstattung Hausmeister
Planungsnummer:	5180 – 00926
VersArtBez.:	
VersNr.:	

### Der Werkzeugsatz „Hausmeister“ dient

zur Durchführung allgemeiner Reparaturarbeiten, z.B. in Betreuungsstellen oder Behelfsunterkünften.

Abb. 1



Werkzeugkasten für den Werkzeugsatz „Hausmeister“

### Der Satz besteht aus

- 1 Stück Werkzeugkasten mit folgendem Inhalt:
- 1 Stück Schlosserhammer 500 S DIN 1041
- 1 Stück Fäustel 1 S DIN 6475
- 1 Stück Kneifzange 210 DIN 5241
- 1 Stück Kombizange 180 DIN 5244, isoliert
- 1 Stück Gasrohrzange 250 DIN 5247
- 1 Stück Wasserpumpenzange B 240 DIN 5231
- 1 Stück Seitenschneider A 160 H DIN 5238, isoliert
- 1 Stück Drahtschere, klein, isoliert
- 1 Stück Schraubendreher 0,6 × 4 × 175 DIN 5264/5265
- 1 Stück Schraubendreher 1 × 6,5 × 150 DIN 5264/5265
- 1 Stück Schraubenschlüssel, verstellbar
- 1 Stück Klauenbeil
- 1 Stück Doppelmaulschlüssel 8 × 10 DIN 895
- 1 Stück Doppelmaulschlüssel 11 × 13 DIN 895
- 1 Stück Doppelmaulschlüssel 12 × 14 DIN 895
- 1 Stück Doppelmaulschlüssel 17 × 19 DIN 895
- 1 Stück Stecheisen 20 mm DIN 5139
- 1 Stück Flachmeißel 250 mm CV DIN 6453

## 4.1

- 1 Stück Fuchsschwanz, Rückensäge DIN 7243
- 1 Stück Metallsägebogen DIN 6473
- 1 Stück Feilkloben mit Schraube
- 1 Stück Schraubzwinde

### Wartung und Pflege

Bei der Handhabung sowie bei der Wartung und Pflege der Werkzeuge sind folgende allgemeine Hinweise zu beachten:

- Werkzeuge nach Gebrauch reinigen, Metallteile ggf. leicht mit einem säurefreien Öl einölen!
- Beschädigte Stiele auswechseln, Holzteile auf Risse prüfen!
- Stiele mit einem Lappen leicht einölen, von Zeit zu Zeit neu firnissen. Keine Deckfarben oder Klarlacke verwenden!
- Stumpfe Schneide am Flachmeißel durch Fachmann nachschärfen lassen. Gratbildung (Bart) am Meißelkopf durch Abschlagen entfernen und Meißelkopf rund schleifen!
- Auf festen Sitz der Stiele, Griffe und Hefte achten; beschädigte Teile auswechseln!
- Beim Schärfen des Klauenbeils Schneide ballig schleifen!

## 4 Werkzeugausstattung

### 4.2 Der Werkzeugsatz „Erdarbeiten“

#### Satz/Zusammenstellung

STAN-Begriff: Werkzeugsatz, Erdarbeiten, KatS-Betreuungsdienst

Planungsnummer: 5180 – 00936

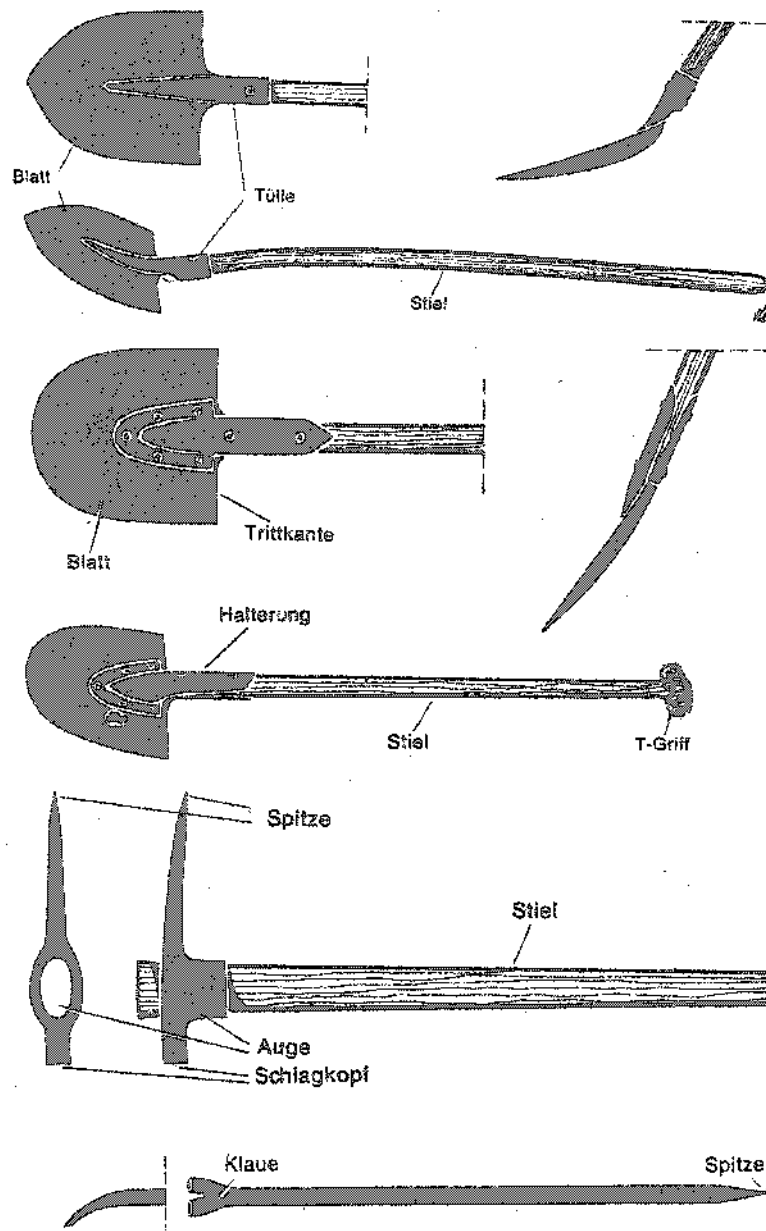
VersArtBez.:

VersNr.:

### Der Werkzeugsatz dient

zur Durchführung von Erdarbeiten im Rahmen von Betreuungsmaßnahmen.

Abb. 2



Einzelheiten der Werkzeuge für Erdarbeiten

## 4.2

### Der Satz besteht aus

- 2 Stück Spaten, lang
- 2 Stück Schaufeln, lang
- 2 Stück Kreuzhacken, lang
- 1 Stück Brechstange, 1200 mm lang

### Wartung und Pflege

Bei der Handhabung sowie bei der Wartung und Pflege der Werkzeuge sind folgende Hinweise zu beachten:

- Stets auf festen Sitz der Stiele achten!
- Werkzeuge nach Gebrauch reinigen!
- Stiele auf Risse überprüfen, beschädigte Stiele auswechseln!
- Stiele leicht mit ölgetränktem Lappen abreiben. Nicht mit Deckfarbe oder Klarlack streichen!
- Stiele von Zeit zu Zeit firnissen!
- Metallteile leicht mit einem säurefreien Öl einölen!
- Beschädigte Schaufel- und Spatenblätter richten oder auswechseln!
- Stumpfe oder beschädigte Spitzen und Schneiden der Kreuzhacke schleifen!

## Durchgeführte Berichtigungen

Änderungsanweisung		berichtigt von (Dienststelle und Namenszeichnung)	Datum der Berichtigung	Bemerkungen
Nr./Az.	Datum			
1	2	3	4	5

## Durchgeführte Berichtigungen

Änderungsanweisung		berichtigt von (Dienststelle und Namenszeichnung)	Datum der Berichtigung	Bemerkungen
Nr./Az.	Datum			
1	2	3	4	5

**KatS-**  
**Dv**  
**620**

**KatS-**  
**Dv**  
**620**

