

## 1 Küchenausstattung

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

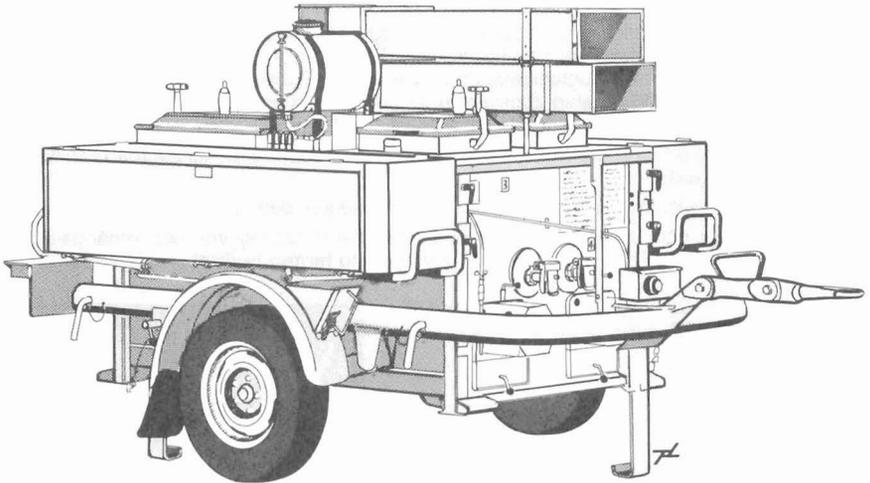
#### *Satz/Zusammenstellung*

<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	<b>HERD, GAS-</b> , 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

## 1 Küchenausstattung

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

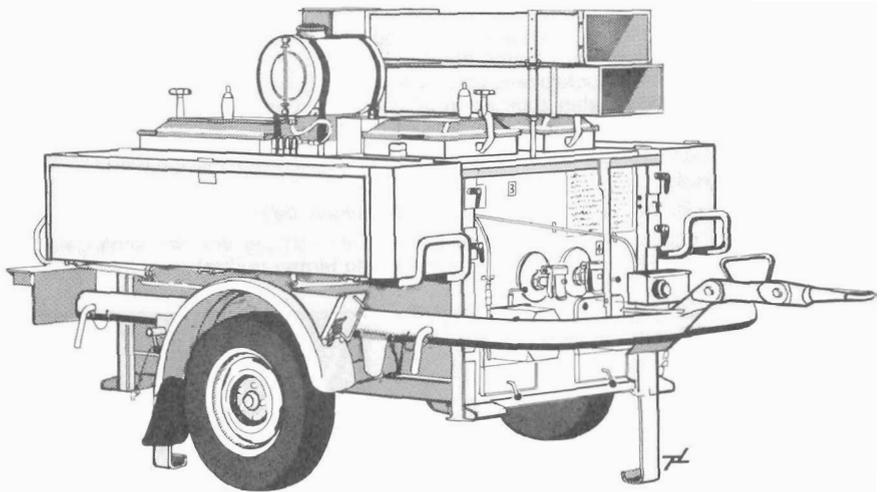
#### *Satz/Zusammenstellung*

<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	<b>HERD, GAS-</b> , 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*)
– 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\*\*).

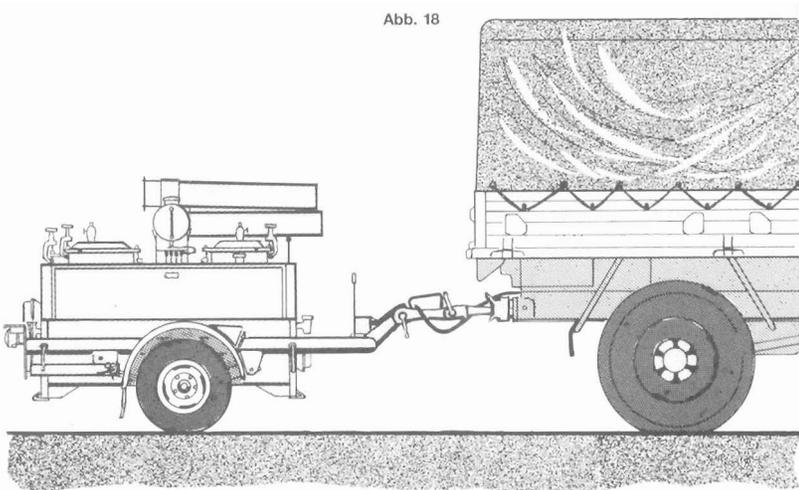
Der Sonderanhänger ist lediglich mit einer von Hand zu betätigenden **Feststellbremse** ausgestattet. Daher gilt er nach der Straßen-Verkehrs-Zulassungs-Ordnung (StVZO) als „ungebremste“ Anhängelast! Als Zugfahrzeug darf somit nur ein Fahrzeug verwendet werden, das für ungebremste Anhängelasten zugelassen 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 Fahrrichtung **vor** der Anhängerachse hängen (Bratentopf stets in Fahrrichtung **hinten rechts!**)

Abb. 18



Feldkochherd-Anhänger am Zugfahrzeug

\*) Die vorgeschriebene Stützlast von 50 kg für Anhängerkupplungen bei Kats-Lastkraftwagen darf nicht überschritten werden!

\*\* ) § 34 StVZO: beim Überschreiten des zulässigen Gesamtgewichtes erlischt jeglicher Rechtsschutz!

- 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

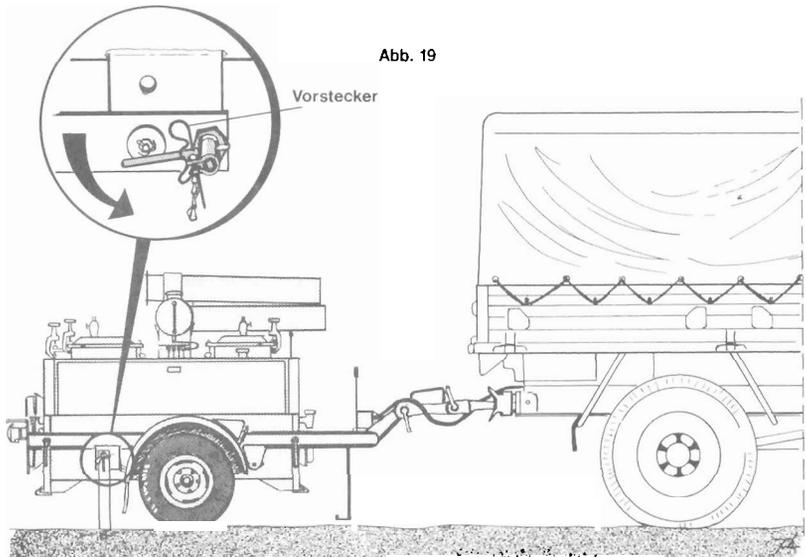
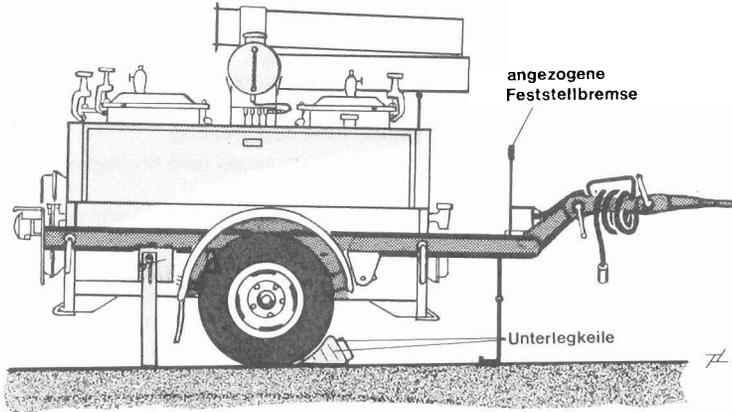


Abb. 19

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)

Abb. 20



Abgehängter Feldkochherd-Anhänger

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

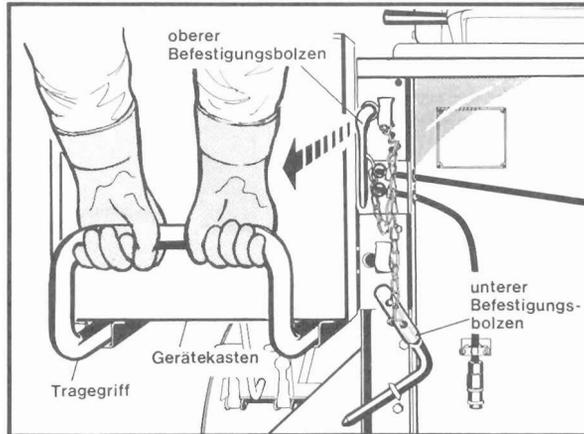
— **Absetzen des Feldkochherdes zum stationären Betrieb:**

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),

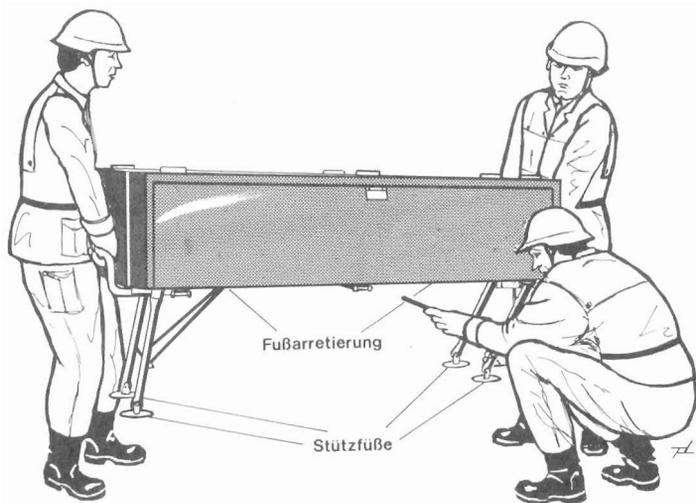
Abb. 21



**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

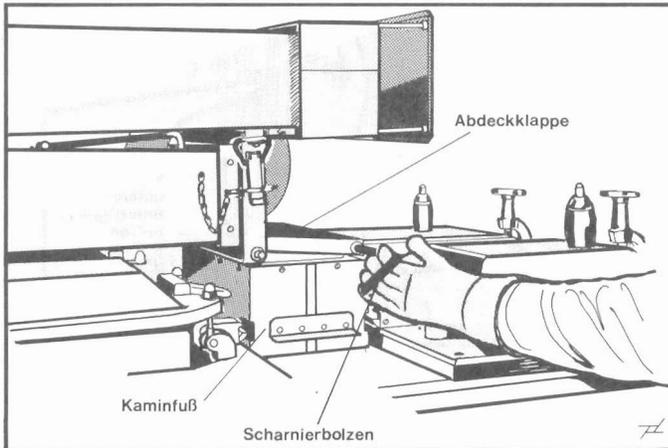


**Abklappen der Stützfüße am Gerätekasten**

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 Kaminfuß am Feldkochherd; hierzu ist die kippbare Lippe am gebogenen Scharnierbolzen zu entsichern und der Bolzen herauszuziehen (siehe Abb. 23),

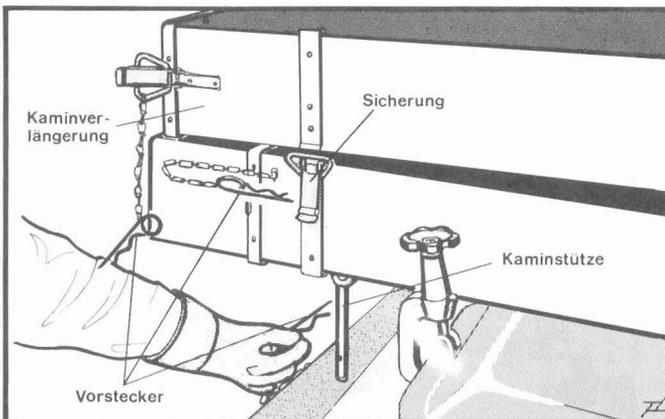
Abb. 23



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

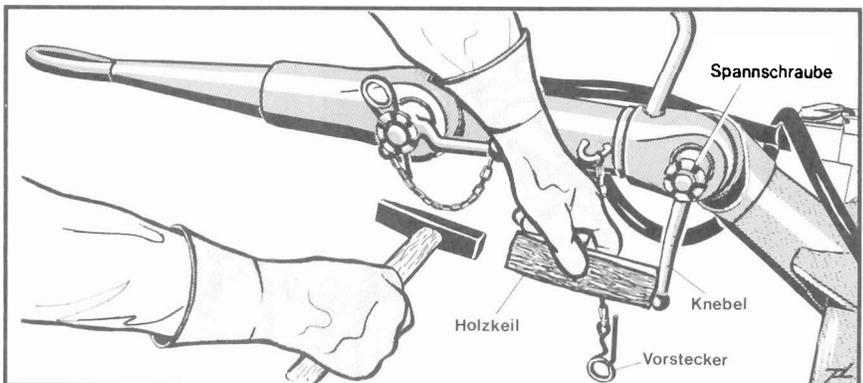
**Beachte:**

- 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.

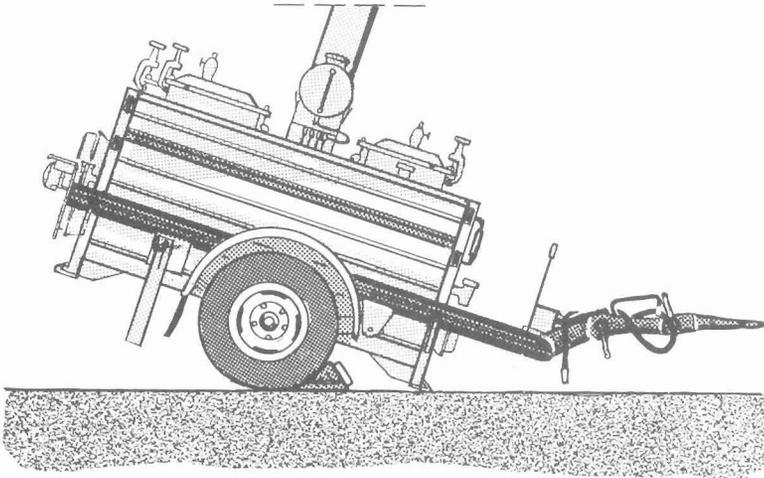
Abb. 26



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 Rohrrahmen und lassen den Feldkochherd nach **vorne** ab (siehe Abb. 27),

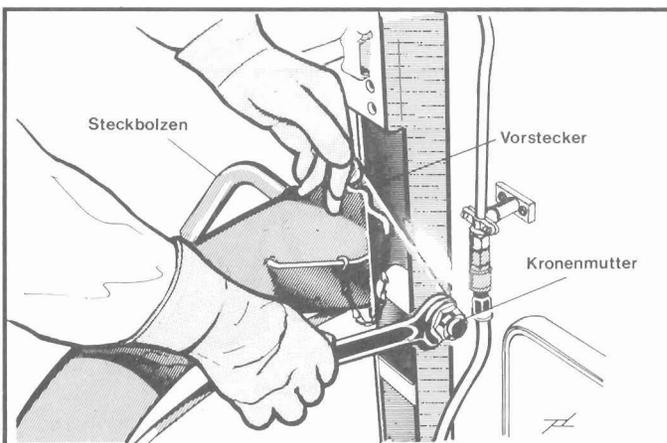
Abb. 27



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,

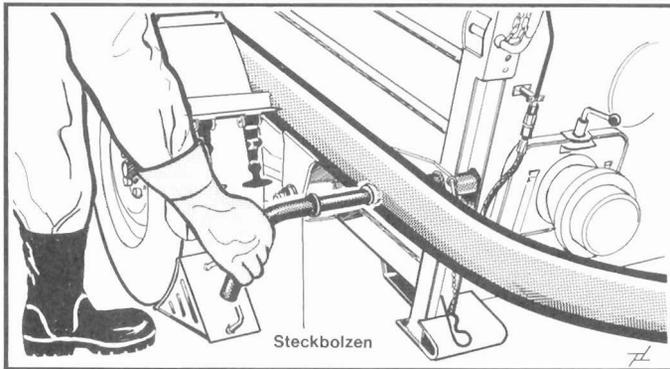
Abb. 28



Lösen der Vorstecker und Kronenmutter

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

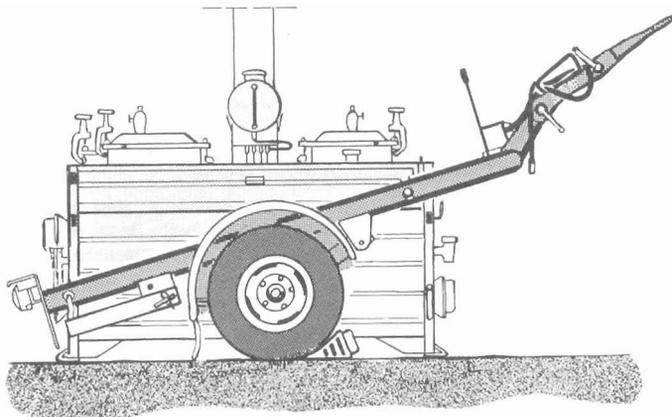
Abb. 29



**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),

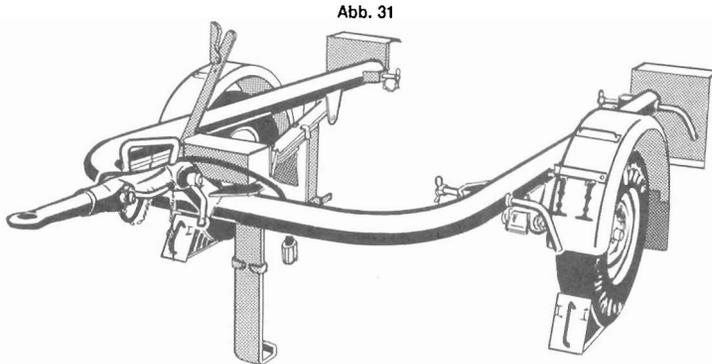
Abb. 30



**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 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 Stützteller 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 aufgeschnallter 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

	<b>Satz/Zusammenstellung</b>
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	<b>HERD, GAS-</b> , 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

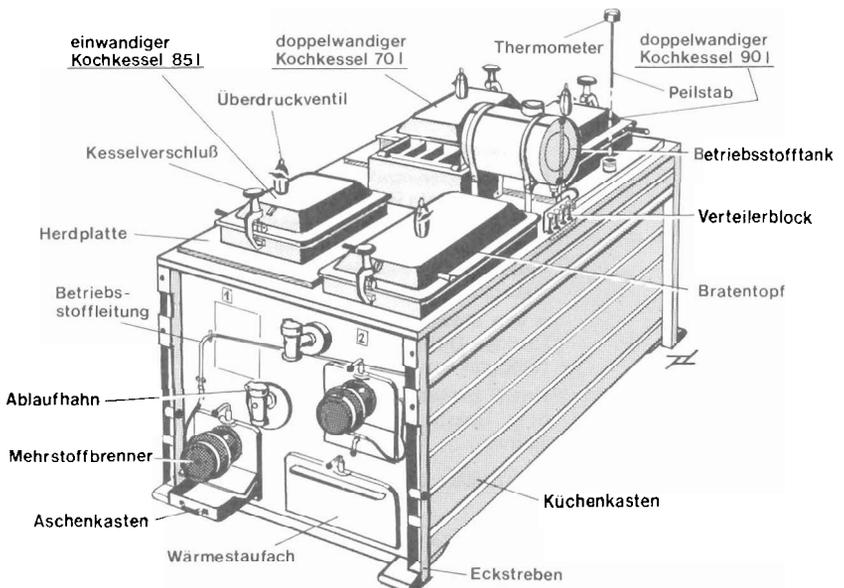
	<b>Einzelgerät</b>
<b>Handelsname:</b>	Feldkochherd 57/5
<b>Planungsnummer:</b>	7310 – 00000
<b>VersArtBez.:</b>	Herd 200, verlastbar
<b>VersNr.:</b>	

## 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 Feuerungsgrosten, 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.

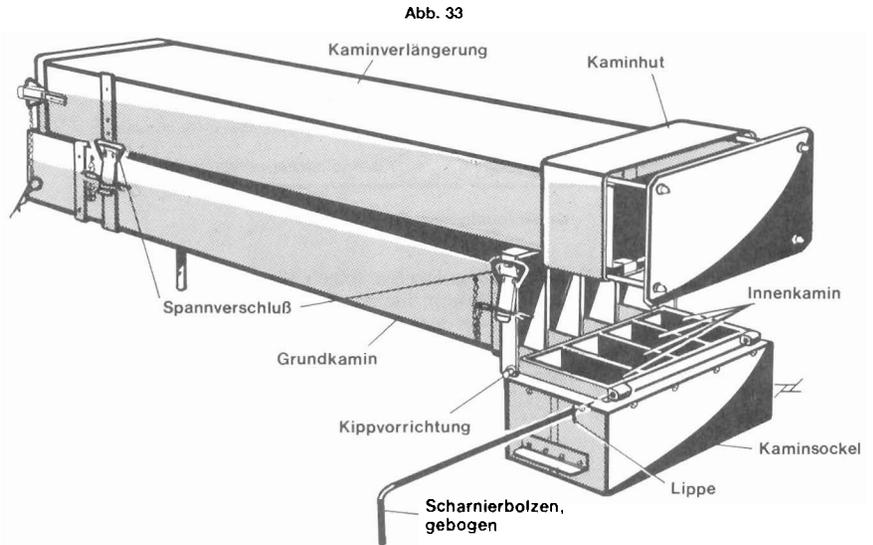
**Beachte:** Das Wärmestaufach dient ausschließlich der Zurückhaltung der durch die Feuerung während des Kochvorganges abgestrahlten Wärme im Herdinner! Nach Beendigung des Kochvorganges ist das Wärmestaufach sofort zu öffnen, damit die überschüssige Stauwärme entweichen kann!

**Es ist verboten**, im Wärmestauraum

- 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,



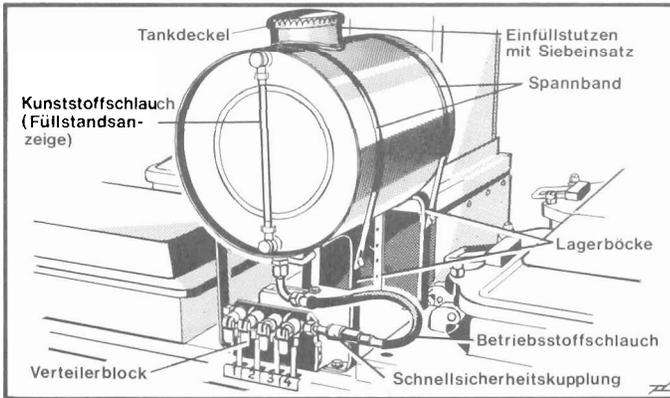
– Betriebsstofftank

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

– Verteilerblock

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

Abb. 34



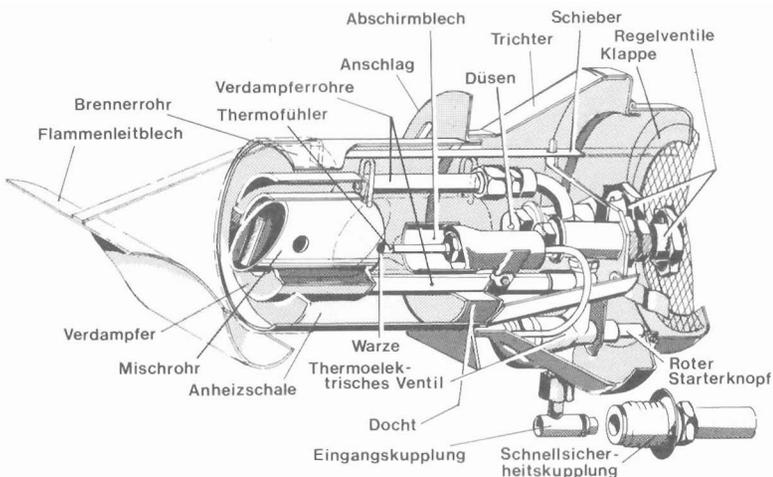
Betriebsstofftank und Verteilerblock

— 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),

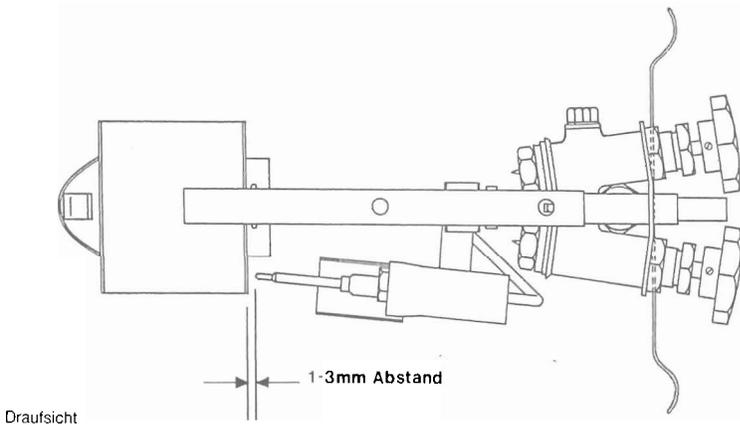
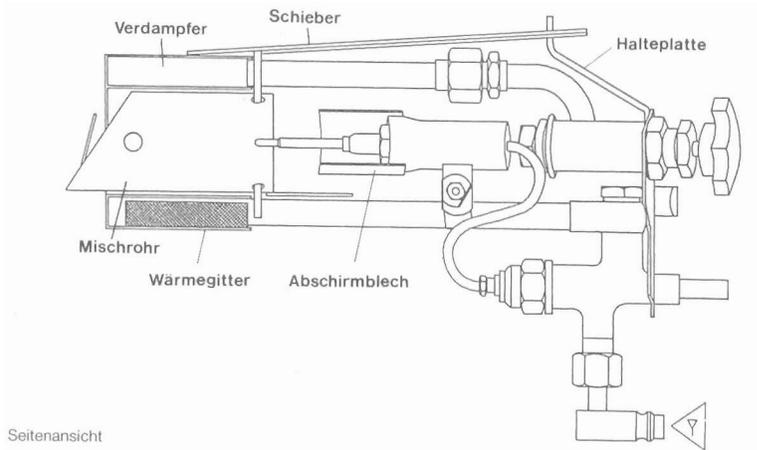
**Brennereinsatz** mit Schnellsicherheitskupplung zum Anschluß an die Betriebsstoffzuleitung, Eingangskupplung, thermoelektrischem Ventil mit rotem Starterknopf, Thermofühler und Abschirmblech, Verdampfer mit zwei Verdampferrohren und dem Ventilträger, zwei Regelventile mit Düsenschieber und Handrädern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

Abb. 35



Mehrstoffbrenner, Typ WEBASTO MB-10,  
komplett mit Gehäuse

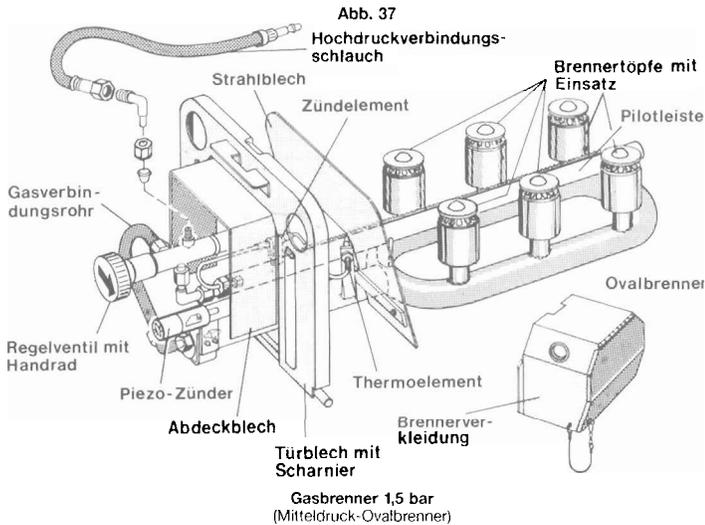
Abb. 36



Brennereinsatz für Mehrstoffbrenner  
Typ WEBASTO MB-10

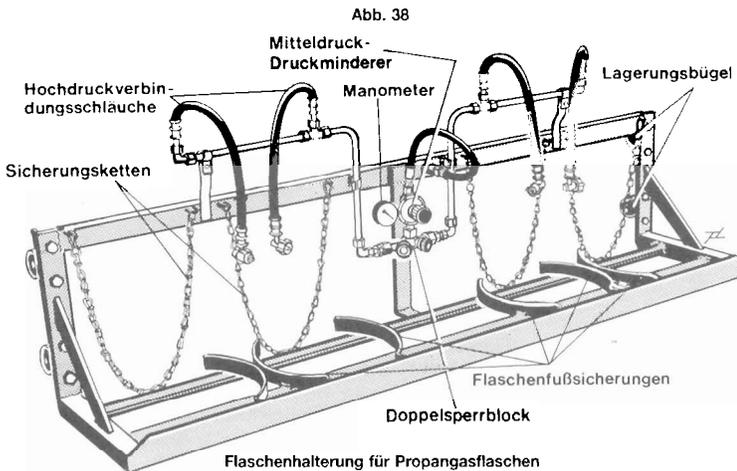
— Gasbrenner 1,5 bar

mit Ovalbrenner, sechs aufgeschweißten Brennertöpfen mit Einsatz, Pilotleiste (Zundleiste), je einem Zünd- und Thermelement, 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 Lagerungsbügeln zum Einhängen am Feldkochherd, einem Doppelsperrblock zum 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 Lagerungsbügeln 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 Schlächterstahl, ca. 400 mm lang
  - 1 Fleischerbeil
  - 1 Bratenheber, 530 mm lang
  - 1 Pfannenmesser
  - 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 Lebensmittel-schaufel
  - 1 Büchsenöffner
  - 1 Korkenzieher
  - 1 Knochensäge, ca. 400 mm Blattlänge
  - 1 Schneebesen, ca. 350 mm lang
  - 1 Küchenspatel, 70 mm breit

**Abb. 39**



\*) 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

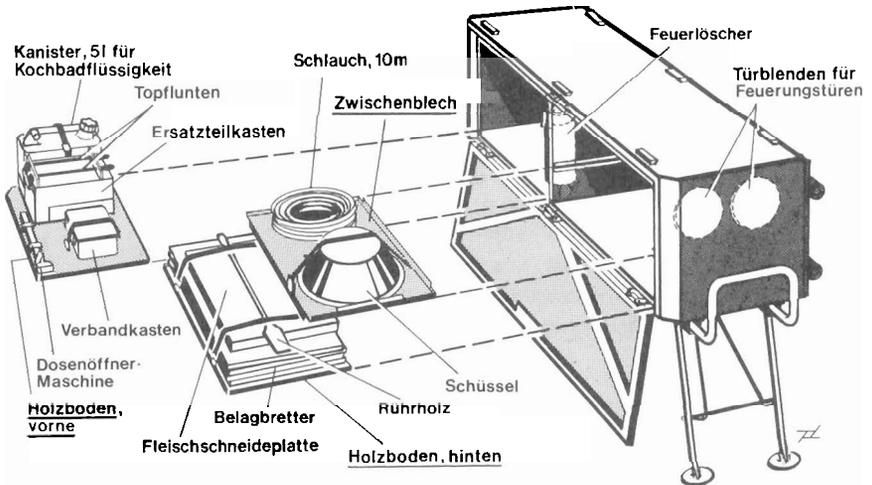
Gerätekasten B  
(links)

Ausführung wie Gerätekasten A;

**Inhalt:** (Anlagenblätter Pl 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 Lunten mit Köcher (Topflunten; 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:

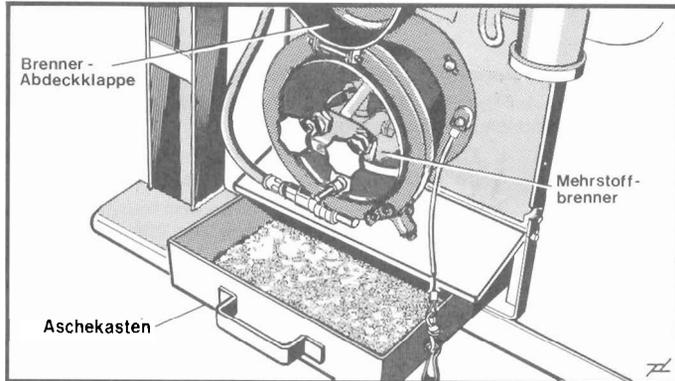
1. **Überdruckventile** (Wrasen-Ventile) an den Kesseldeckeln; die Ventileinsätze müssen vertikal frei beweglich sein, die **Riegel** stehen **quer**,
2. Stand der **Kochbad-Flüssigkeit** mittels Peilstab am Thermometer; Ablesemarken: min/max, ggf. nachfüllen,
3. **Kesselfüllung** mit Kochgut; dabei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

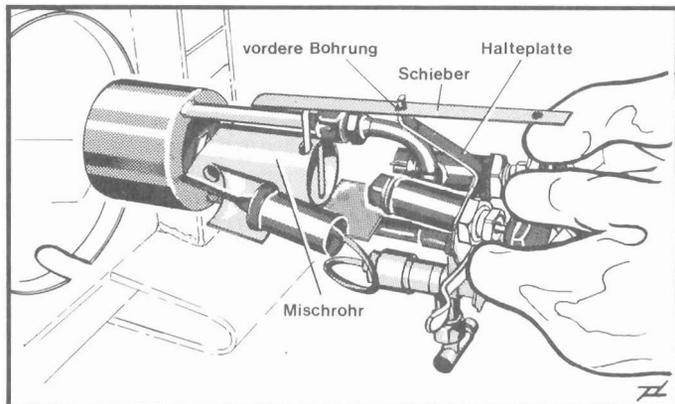
#### – Vorbereitungen am Mehrstoffbrenner:

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 Mischrohrs 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 Brennereinsatz repariert werden, empfiehlt es sich, die Regelventile erst vor dem Ausbau des Brennereinsatzes 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!

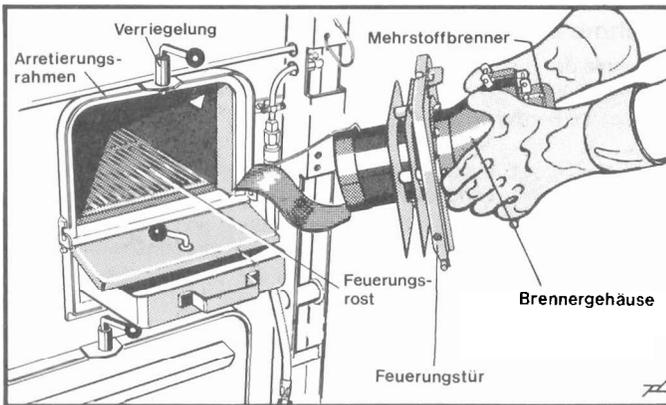
## Inbetriebnahme des Feldkochherdes mit festen Brennstoffen

### – 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),

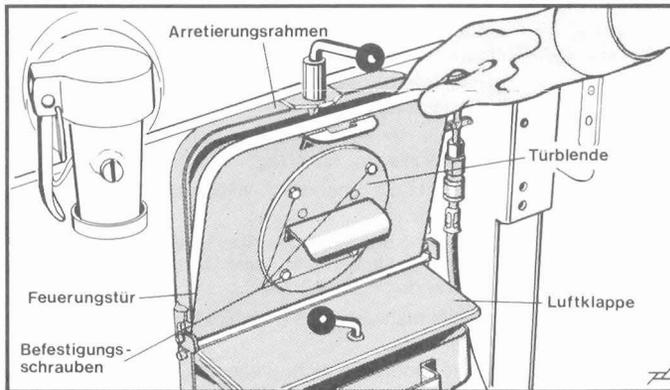
Abb. 43



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 Aufschrauben 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:**

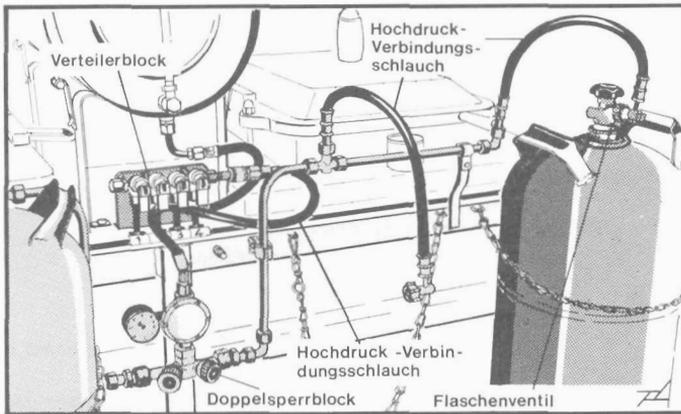
Vor der Montage der Flaschenhalterung und dem Einsetzen der Propangas-Flaschen sind der Reihenfolge nach zu kontrollieren:

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 Brenntöpfe 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



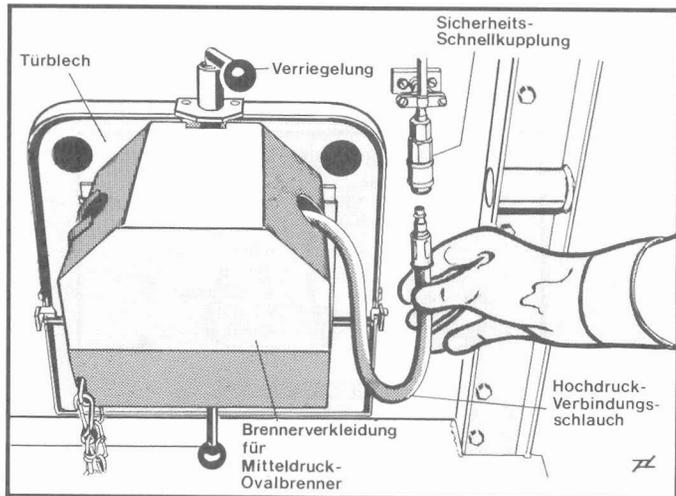
Flaschenhalterung mit angeschlossenen Propangas-Flaschen am Feldkochherd

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!

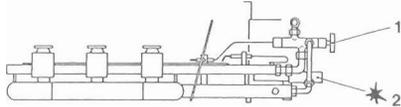
### – Inbetriebnahme des Gasbrenners:

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.

– **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.

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

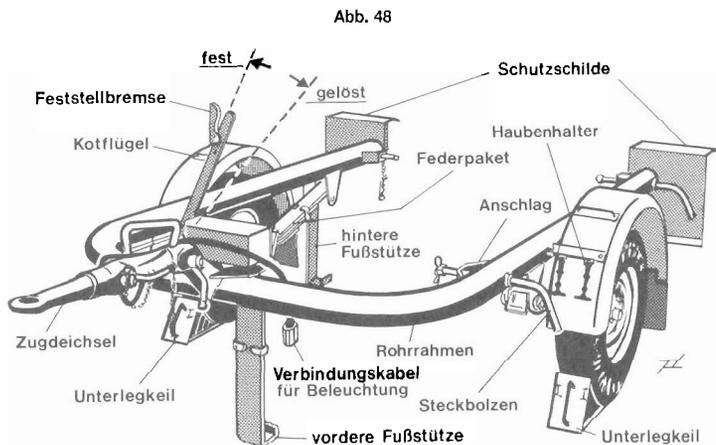
### 1.2.2 Der Sonderanhänger 57/4

	<b>Satz/Zusammenstellung</b>
<b>STAN-Begriff:</b>	Herd 200 auf Anh 2 Rad
<b>Planungsnummer:</b>	7360 – 00086
<b>VersArtBez.:</b>	<b>HERD, GAS-</b> , 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

	<b>Einzelgerät</b>
<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

- 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 Kotflügeln 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 Kontakte 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.