



KÄRCHER

Futuretech

Betriebsanleitung

Feldküche TFK 250

1.622-140.0



BTA 5.962-175.0

ETL 5.960-778.0

12/06

Vorbemerkung

1. Allgemeines

- 1.1 Dieses Handbuch ist die Grundlage für die technische Ausbildung an der Feldküche TFK 250 und vermittelt die Kenntnisse, die für die Handhabung und Erhaltung des Gerätes erforderlich sind.
- 1.2 Die Feldküche TFK 250 ist in zwei Varianten ausgeführt:
Variante 1: Zugeinrichtung, Ausführung bis Baujahr 1996
Variante 2: Zugeinrichtung (nach EU-Richtlinie) ab Baujahr 1997
- 1.3 Die Richtungsangaben vorne, hinten, links und rechts beziehen sich auf die Fahrtrichtung.
- 1.4 Die Kocheinrichtungen werden nach dem Druckgarverfahren benutzt.
Das Kochpersonal hat die Kochanleitungen des Betreibers, bei der Zubereitung der Speisen, zu berücksichtigen.

2. Erläuterung zum Inhalt

Wichtige Anweisungen und technische Erfordernisse, die beachtet werden müssen, sind besonders hervorgehoben.

HINWEIS

Technische Erfordernisse, die besonders beachtet werden müssen.

ACHTUNG

Arbeits- und Betriebsverfahren, die genau einzuhalten sind, um Beschädigungen oder Zerstörung des Geräts zu vermeiden.

VORSICHT

Arbeits- und Betriebsverfahren, die genau einzuhalten sind, um eine Gefährdung von Personen auszuschließen.

Feldküche TFK 250

Inhaltsverzeichnis

Teil 1	Beschreibung	
1.1	ALLGEMEINE ANGABEN	3
1.1.1	Gesamtansicht	3
1.1.2	Bezeichnung	4
1.1.3	Verwendungszweck	4
1.1.4	Kennzeichnungsstellen	5
1.1.4.1	Anhänger	5
1.1.4.2	Zugdeichsel	7
1.1.4.3	Brenner	8
1.2	TECHNISCHE DATEN	10
1.2.1	Abmessungen	10
1.2.2	Anhängermasse	11
1.2.3	Kocheinrichtung	12
1.2.3.1	Druckkochkessel	12
1.2.3.2	Druckbratkessel	12
1.2.3.3	Deckelsicherheitsventil	13
1.2.3.4	Warmwasserkessel	13
1.2.3.5	Backmuffel	13
1.2.4	Brenner	13
1.2.4.1	Abmessungen, Gewicht und Leistungsdaten	13
1.2.4.2	Lufttank	14
1.2.4.3	Betriebsstofftank	14
1.2.4.4	Sicherheitsblock	14
1.2.5	Rahmen	14
1.2.6	Dach	14
1.2.7	Fahrwerk	15
1.2.7.1	Bereifung	15
1.2.7.2	Zugöse	15
1.2.7.3	Bremsanlage	15
1.2.8	Elektrische Anlage	15
1.2.9	Betriebsstoffe und Füllmengen Brenner	16

1.3	TECHNISCHE BESCHREIBUNG	17
1.3.1	Anhänger.....	17
1.3.2	Kocheinrichtung	17
1.3.2.1	Druckkochkessel	18
1.3.2.2	Druckbratkessel und Backmuffel.....	21
1.3.2.3	Druckdeckel.....	23
1.3.2.4	Dampfabzugschlauch.....	26
1.3.2.5	Warmwasserkessel.....	27
1.3.2.6	Abdeckung und Arbeitsplatte.....	27
1.3.2.7	Brenner.....	28
1.3.2.8	Lufttank.....	30
1.3.2.9	Betriebsstofftank.....	30
1.3.2.10	Sicherheitsblock	30
1.3.2.11	Steuerblock und Vorheizplatte	31
1.3.2.12	Brennereinrichtung	33
1.3.2.13	Wirkungsweise	34
1.3.3	Rahmen	38
1.3.3.1	Bodenstützen	40
1.3.4	Dach.....	40
1.3.4.1	Dachstützen.....	40
1.3.4.2	Dachplane	42
1.3.4.3	Fettvlies	43
1.3.4.4	Kamin	43
1.3.5	Fahrwerk.....	44
1.3.6	Bremsanlage	47
1.3.6.1	Auflaufeinrichtung.....	49
1.3.6.2	Feststell- und Abreißbremse	51
1.3.6.3	Übertragungseinrichtung	51
1.3.6.4	Radbremse	51
1.3.7	Elektrische Anlage	52
1.4	AUSSTATTUNG, SONDERAUSSTATTUNG.....	54
1.4.1	Zubehör und Vorrat.....	54
1.4.1.1	Werkzeug und Vorrat in der Werkzeugtasche.....	56
1.4.2	Kochtechnisches Zubehör	60
1.5	BELADEPLAN.....	62

Teil 2 Bedienung und Pflege

2.1	BEDIENUNGS-/BETRIEBSANLEITUNG	69
2.1.1	Prüfung der Aufstellung der Feldküche	69
2.1.2	Erste Inbetriebnahme	70
2.1.3	Herstellen der Einsatzbereitschaft	70
2.1.3.1	Anhänger vom Zugfahrzeug abkuppeln	70
2.1.3.2	Anhänger aufstellen	71
2.1.3.3	Brenner befüllen	72
2.1.4	Inbetriebnahme	74
2.1.4.1	Kocheinrichtung in Betrieb nehmen	74
2.1.4.2	Brenner in Betrieb nehmen	77
2.1.5	Bedienung	79
2.1.5.1	Gerätetechnische Bedienungsangaben	79
2.1.5.2	Kochtechnische Bedienungsangaben	80
2.1.5.3	Kochtechnische Regeln	83
2.1.6	Außerbetriebsetzung	84
2.1.7	Marschbereitschaft herstellen	84
2.1.7.1	Anhänger	84
2.1.7.2	Anhänger an Zugfahrzeug ankuppeln	85
2.1.8	Besondere Bedienungshinweise	90
2.1.8.1	Fettvlies wechseln	90
2.1.8.2	Seitenplane an- bzw. abbauen	92
2.1.8.3	Betrieb mit Feststoffbrenneinsatz	93
2.1.8.4	Doppelmantel des Druckkochkessels füllen und entlüften	94
2.1.8.5	Wärmeverteilung im Druckbratkessel prüfen	96
2.1.8.6	Rad wechseln	96
2.1.9	Bedienung und Betrieb unter besonderen klimatischen oder sonstigen Bedingungen	98
2.1.9.1	Bedienungshinweise bei Zug durch handelsüblichen LKW ..	98
2.2	PFLEGE, FRISTENARBEITEN, FRISTENPLAN UND FRISTENSTELLEN-ÜBERSICHT	99
2.2.1	Beschreibung der Pflege-/Fristenarbeiten (Bedienpersonal)	99
2.2.1.1	Kocheinrichtungen reinigen	99
2.2.1.2	Fettvlies reinigen	100

2.2.1.3	Deckelsicherheitsventil reinigen	100
2.2.1.4	Dampfabzugschlauch reinigen	101
2.2.1.5	Ablasshahn der Druckkochkessel reinigen.....	102
2.2.1.6	Brenner reinigen	103
2.2.1.7	Hauptdüse Brenner wechseln	104
2.2.1.8	Vorheizdüse (Betriebsstoff) Brenner wechseln.....	105
2.2.1.9	Feinstfilter Brenner wechseln	106
2.2.2	Personalhygiene	107
2.2.3	Reinigung und Desinfektion	107
2.2.3.1	Allgemeine Grundsätze.....	107
2.2.3.2	Reinigungsprozess	108
2.2.3.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	109
2.2.3.4	Reinigungs- und Desinfektionsfristen.....	110
2.2.4	Technische Durchsichten und Fristenplan	114
2.2.4.1	Technische Durchsichten nach, vor und während der Benutzung	115
2.2.4.2	Fristenplan und Fristenstellenübersicht	124
2.3	SICHERHEITSTECHNISCHE PRÜFUNGEN	130
2.4	STÖRUNG, FEHLER, URSACHE, BESEITIGUNG	131
2.4.1	Kocheinrichtung	131
2.4.2	Brenner	133
2.4.3	Fahrwerk/Bremsanlage	138
2.4.4	Elektrische Anlage	139
2.5	KONSERVIERUNG UND VERPACKUNG, LAGERUNG	140
2.5.1	Konservierung	140
2.5.2	Verpackung und Lagerung	140
2.6	VERLASTUNG, TRANSPORT/VERSAND	141
2.6.1	Eisenbahntransport	141
2.6.1.1	Eisenbahntransport Feldküchenanhänger mit Zugfahrzeug	141
2.6.1.2	Eisenbahntransport Feldküchenanhänger	142
2.6.2	Lufttransport	142

2.7	TECHNISCHE SICHERHEITS-, BETRIEBSSCHUTZ- UND UMWELTSCHUTZBESTIMMUNGEN	143
2.7.1	Allgemeine Bestimmungen	143
2.7.2	Vor der Fahrt	143
2.7.3	Während der Fahrt	144
2.7.4	An-/Abkuppeln und Abstellen des Anhängers	144
2.7.5	Bewegen des Anhängers von Hand.....	145
2.7.6	Aufklappen der Dachteile.....	145
2.7.7	Eisenbahn-/Lufttransport	145
2.7.8	Beladen des Anhängers	145
2.7.9	Allgemeine Sicherheitsregeln	146
2.7.9.1	Sicherheitsregeln für den Brennerbetrieb.....	146
2.7.9.2	Sicherheitsregeln für den Kochbetrieb.....	148
2.7.9.3	Sicherheitsregeln für Pflege- und Fristenarbeiten.....	149
2.7.9.4	Verhalten bei Gewitter	150
2.7.10	Umweltschutzmaßnahmen	150
2.8	ARBEITEN BEI VORÜBERGEHENDER STILLLEGUNG BIS ZU 12 MONATEN	151
2.8.1	Arbeiten vor der Stilllegung	151
2.8.2	Arbeiten während der Stilllegung.....	151
2.8.3	Arbeiten bei Wiederinbetriebnahme	151
2.9	ARBEITEN BEI LANGZEITLAGERUNG (MINDESTENS 5 BIS 10 JAHRE)	152
2.9.1	Allgemeines	152
2.9.2	Voraussetzungen für die Langzeitlagerung.....	152
2.9.2.1	Anforderungen an den Lagerort	152
2.9.2.2	Zustand des Feldküchenanhängers	152
2.9.3	Technische Materialprüfung/Sicherheitstechnische Prüfung/Mängelbeseitigung	152
2.9.4	Schmierstoffe.....	152
2.9.5	Reifen.....	153
2.9.6	Zubehör	153

Feldküche TFK 250

2.9.7	Datenerfassung.....	153
2.9.8	Arbeiten am Feldküchenanhänger vor dem Abstellen in das Lagersystem.....	153
2.9.9	Arbeiten während der LZL (vierteljährlich)	154
2.9.10	Arbeiten bei Wiederinbetriebnahme	154
2.10	PLÄNE.....	154
2.10.1	Stromlaufplan (bis Baujahr 1991)	155
2.10.2	Stromlaufplan (ab Baujahr 1992)	156
2.10.3	Faltanweisung Seitenplane	157

Reinigungs- und Desinfektionsnachweis

Fristennachweis

Feldküche TFK 250

Teil 1
Beschreibung

Feldküche TFK 250

1.1 Allgemeine Angaben

1.1.1 Gesamtansicht



Bild 1 Feldküche mit Zugfahrzeug

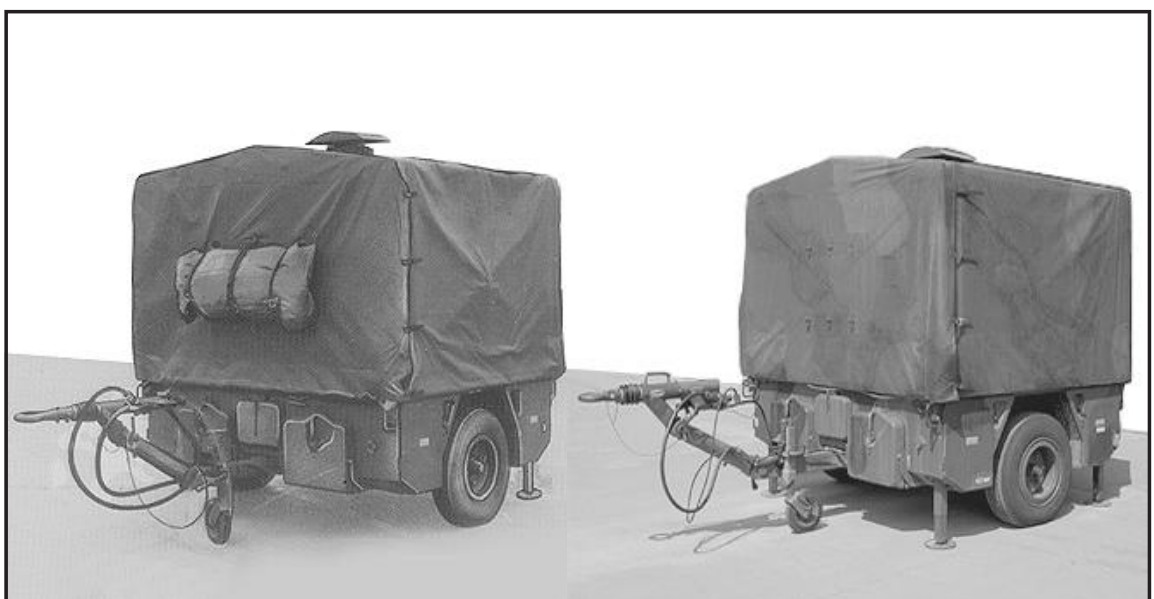


Bild 2 Feldküche,
Variante 1 mit Tarnnetz (Sonderausstattung), (links)
Variante 2 ohne Tarnnetz, (rechts)

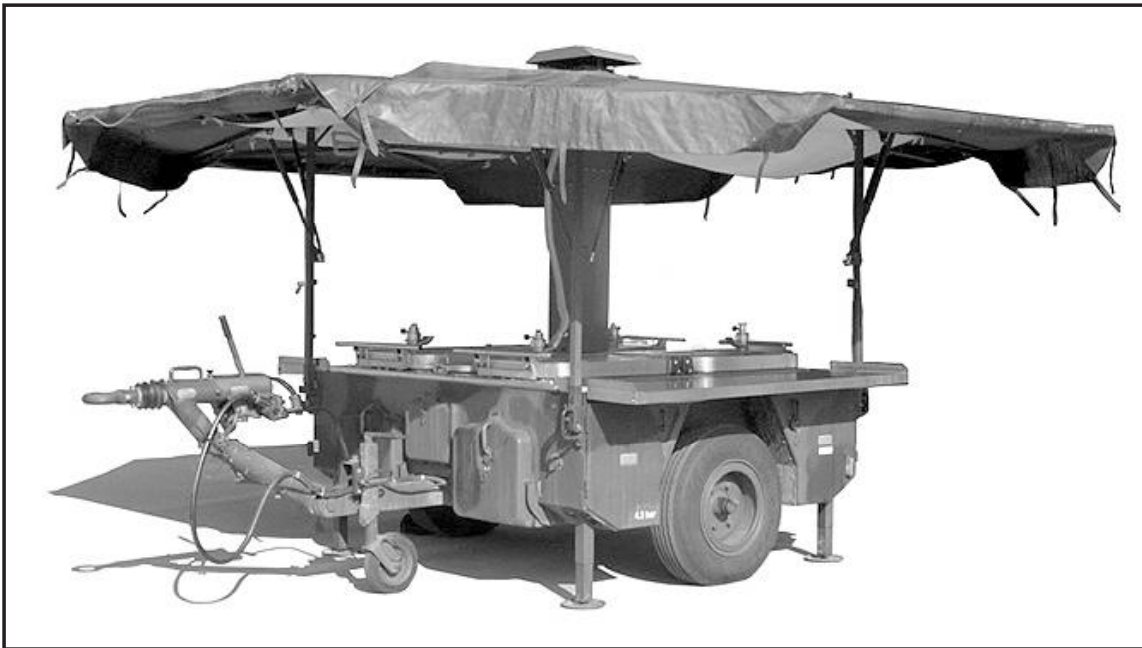


Bild 3 Feldküche, Dach aufgeklappt

1.1.2 Bezeichnung

Feldküchenanhänger TFK 250 - Trailer **F**ield **K**itchen 250

Gebrauchsname: Feldküche

1.1.3 Verwendungszweck

Die Feldküche dient zur Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten für bis zu 250 Verpflegungsteilnehmer.

Die Feldküche soll im Regelfall im Bereich vorhandener Infrastruktur mit intakter

- Stromversorgung,
- Wasserversorgung,
- Abwasserentsorgung und
- Entsorgungsmöglichkeit für Lebensmittelabfälle

eingesetzt werden.

Die Feldküche ist voll mobil und geeignet für Fahrten auf Straßen sowie Feld- und Waldwegen. Sie ist jedoch nicht für Fahrten im freien Gelände konzipiert.

HINWEIS

Das Zugfahrzeug ist in einer separaten Dokumentation beschrieben und nicht Bestandteil dieses Handbuchs.

1.1.4 Kennzeichnungsstellen

1.1.4.1 Anhänger

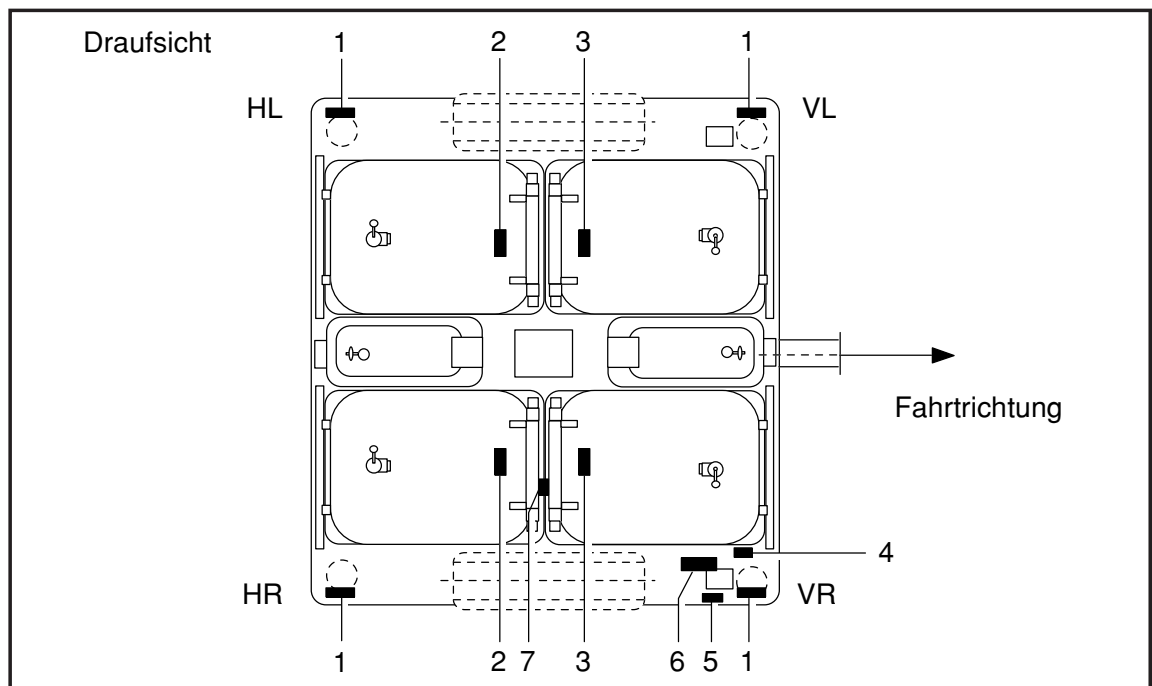


Bild 4 Anbringungsstelle der Kennzeichnungsstellen am Anhänger

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Bodenstütze | 5 Fahrgestell-Nr. |
| 2 Druckbratkessel | 6 Typenschild Anhänger, gesamt |
| 3 Druckkochkessel | 7 Drehstabfederachse |
| 4 Druckbehälterprüfung Druckkoch- und Druckbratkessel | |

VL vorne links

HL hinten links

VR vorne rechts

HR hinten rechts

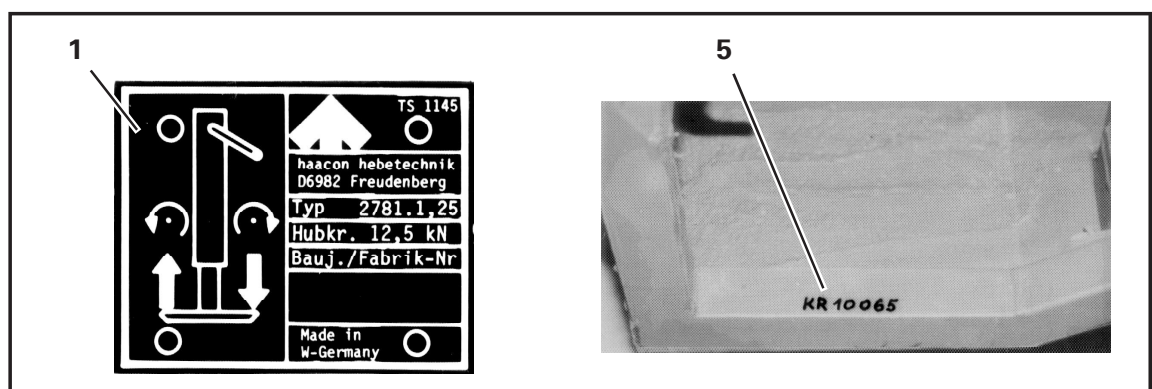


Bild 5 Kennzeichnungsschilder am Anhänger (Legende gemäß Bild 4)

Feldküche TFK 250

2

Rieberwerke

Type Nr.

Fabrik Nr.

Baujahr

zul. Betriebsüberdruck im Kessel bar

Nenninhalt l

zul. Betriebstemp. im Kessel °C

zul. Betriebsüberdruck im Rohr bar

Inhalt im Rohr l

zul. Betriebstemp. im Rohr °C

2

CE 0035

Rieber GmbH & Co.

Type Nr. 44 01 08 43

Fabrik Nr. 500...

Baujahr 20...

zul. Betriebsüberdruck im Kessel 0,51 bar

Nenninhalt 25 Lit.

zul. Betriebstemp. im Kessel 112 °C

Arbeitsdruck 0,42 bar

zul. Betriebsüberdruck im Rohr 150 bar

Inhalt im Rohr 0,024 Lit.

zul. Betriebstemp. im Rohr 340 °C

3

Rieberwerke

Type Nr.

Fabrik Nr.

Baujahr

zul. Betriebsüberdruck im Kessel bar

Nenninhalt l

zul. Betriebstemp. im Kessel °C

zul. Betriebsüberdruck im Doppelm. bar

Inhalt des Doppelmantels l

zul. Betriebstemp. im Doppelmantel °C

3

CE 0035

Rieber GmbH & Co.

Type Nr. 44 01 03 42

Fabrik Nr. 002...

Baujahr 20...

zul. Betriebsüberdruck im Kessel 0,51 bar

Nenninhalt 125 Lit.

zul. Betriebstemp. im Kessel 112 °C

Arbeitsdruck 0,42 bar

zul. Betriebsüberdruck im Doppelm. 3,5 bar

Inhalt des Doppelmantels 10,5 Lit.

zul. Betriebstemp. im Doppelm. 143 °C

4

KÄRCHER

Nächste Sicherheitsprüfung im Monat/Jahr

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
01	02	03			

Ihr Servicepartner

Vertrieb und Kundendienst
Öffentliche Auftraggeber/PS
Alfred-Kärcher-Str. 28-40
71364 Winnenden

Tel.: 07195-14-2270-2306
Fax: 07195-14-2720

Prüfung durch den Hersteller

6

KÄRCHER

Typ

zul. Gesamtmasse kg Fahrg.Nr.

zul. Stützlast-Zugöse kg Baujahr

zul. Achslast kg zul. Nutzlast kg

Versorgungs-Nr.

7

Josef Peitz jun. KG
Werk II D-6920 Sinsheim
Wartung:
PEITZ-Drehstabfeder-Achse
alle 5000 km bei entlasteter Achse
an den Nippeln mit Fett schmieren

Zul. Achsdruck am Boden: kg

Schl.Nr. Zeichn.Nr. Typ:

bis Baujahr 6/94

7

BPW BERGISCHE ACHSEN KG

D 51674 WIEHL GERMANY

53.51.3.78.001 / 95202

DS 2006 CC 6300

zul. Achslast kg stat. 2000 v max. km/h

perm. axle capacity tech. 2500 max. speed vilesse maxi 130

B 35

ab Baujahr 6/94

Bild 6 Kennzeichnungsschilder am Anhänger (Legende gemäß Bild 4)

1.1.4.2 Zugdeichsel

(1) Variante 1

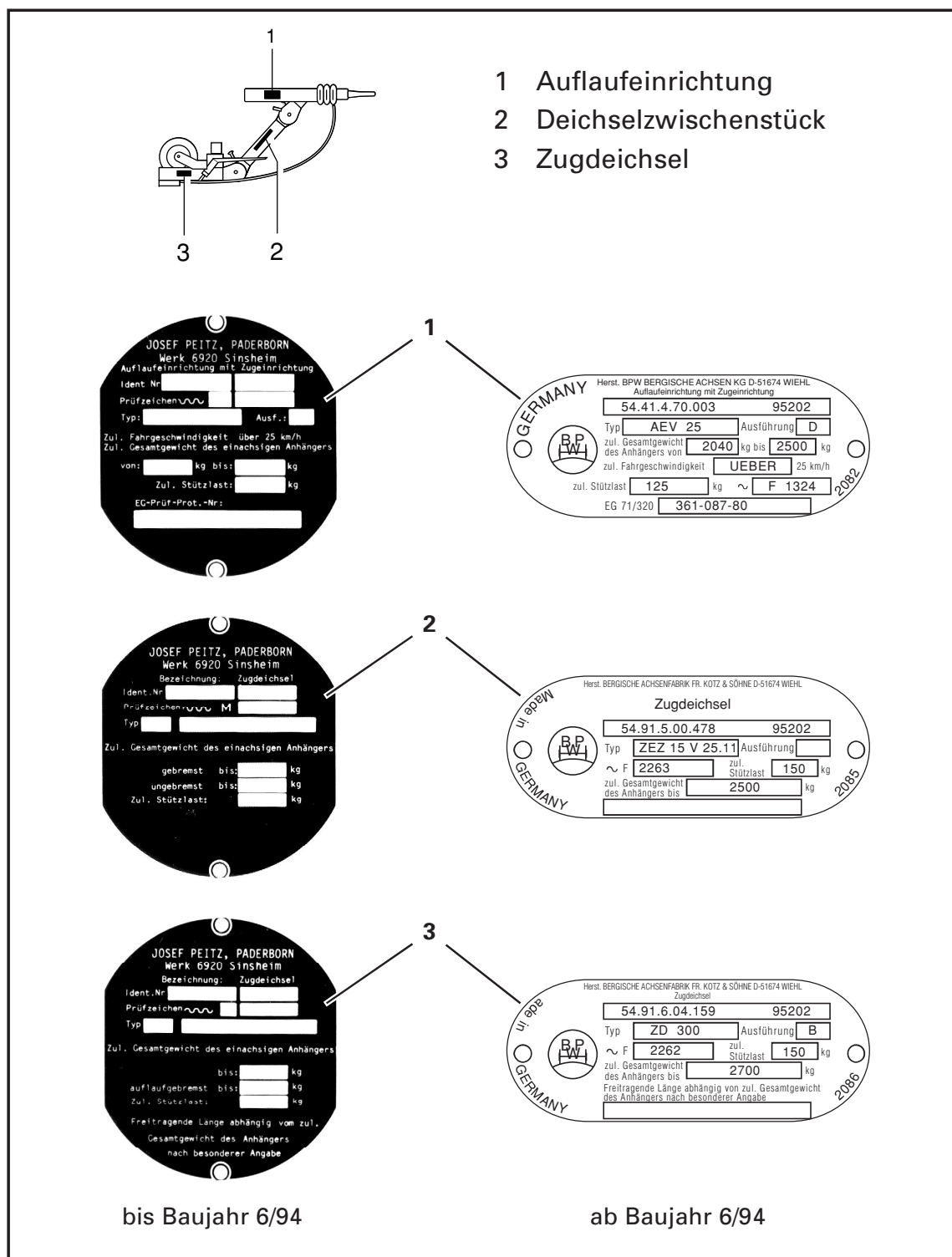


Bild 7 Kennzeichnungsstellen an der Zugdeichsel, Variante 1

(2) Variante 2

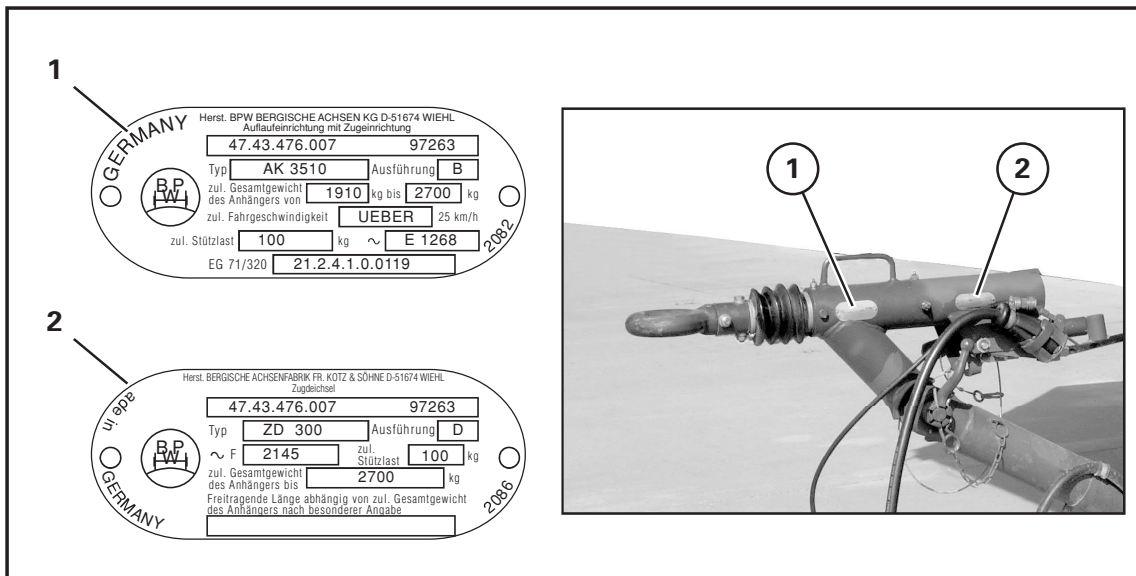


Bild 8 Kennzeichnungsstellen an der Zugdeichsel, Variante 2

- 1 Auflaufeinrichtung
- 2 Zugdeichsel

1.1.4.3 Brenner

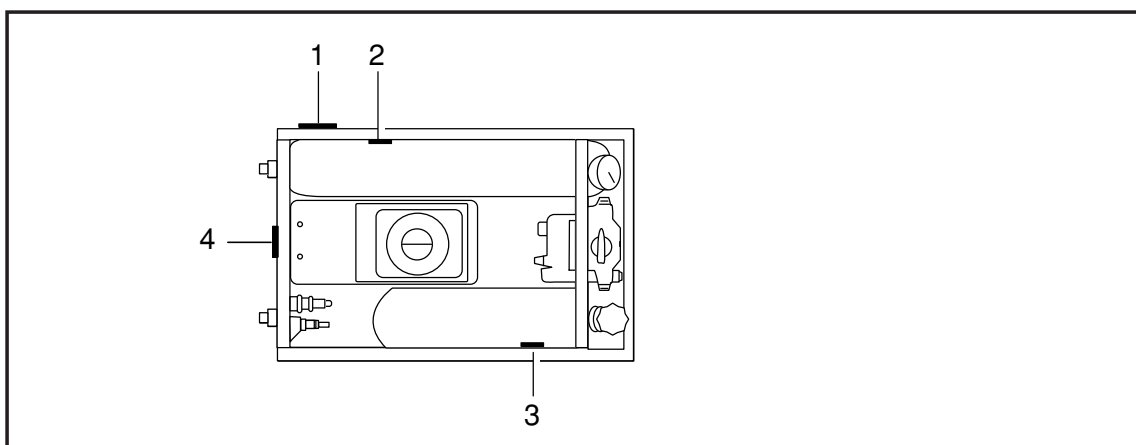


Bild 9 Anbringungsorte der Kennzeichnungsstellen am Brenner

- 1 Druckbehälterprüfung Brenner
- 2 Lufttank
- 3 Betriebsstofftank
- 4 Brenner, gesamt

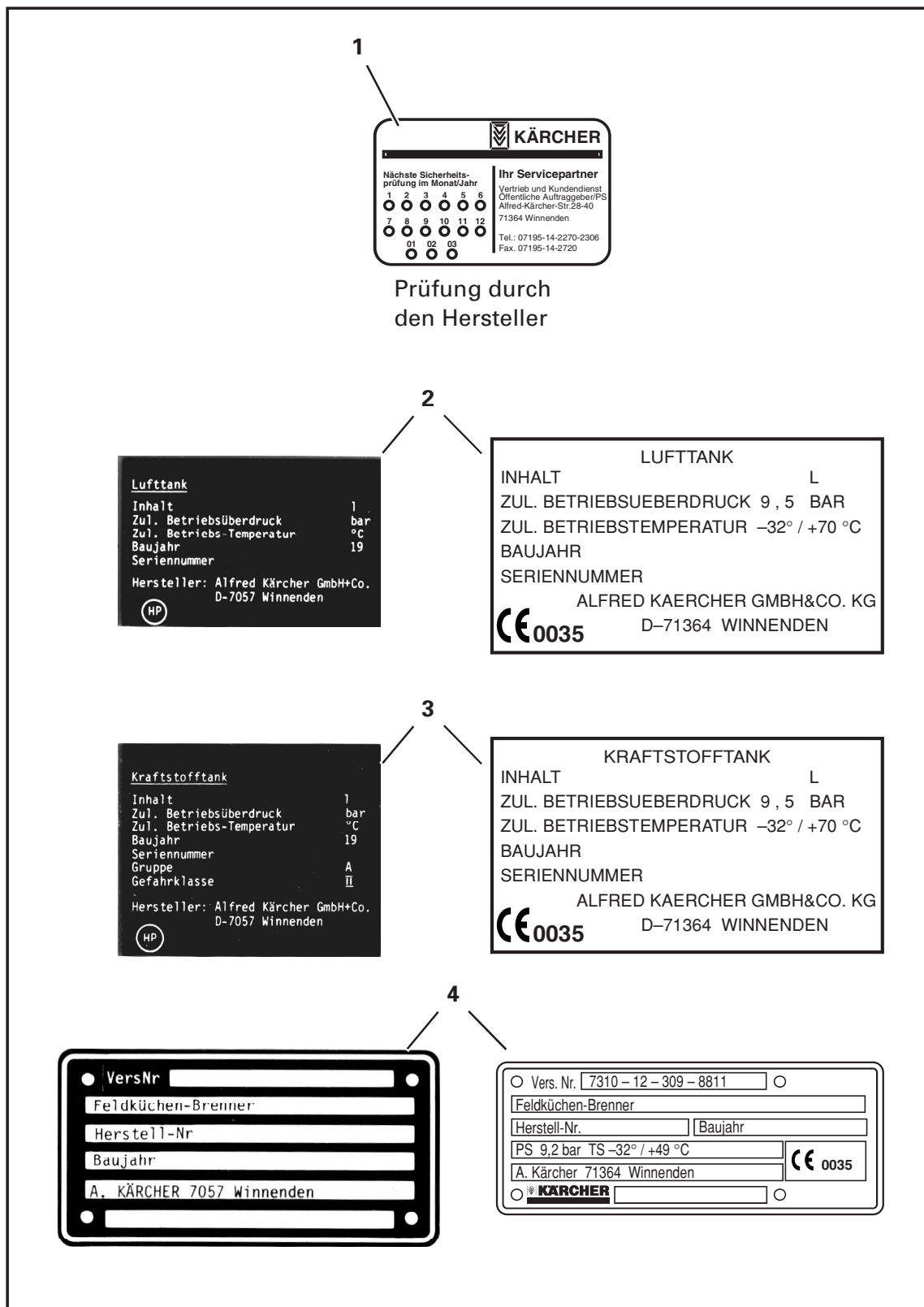


Bild 10 Kennzeichnungsschilder am Brenner (Legende gemäß Bild 9)

1.2 Technische Daten

1.2.1 Abmessungen

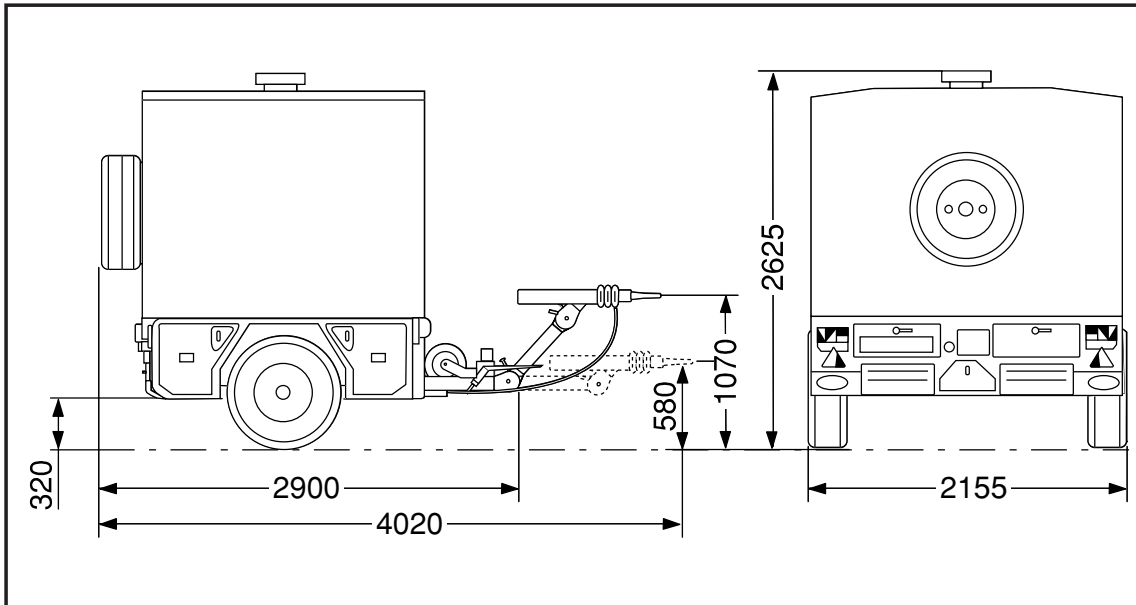


Bild 11 Abmessungen des Anhängers (Variante 1), marschbereit

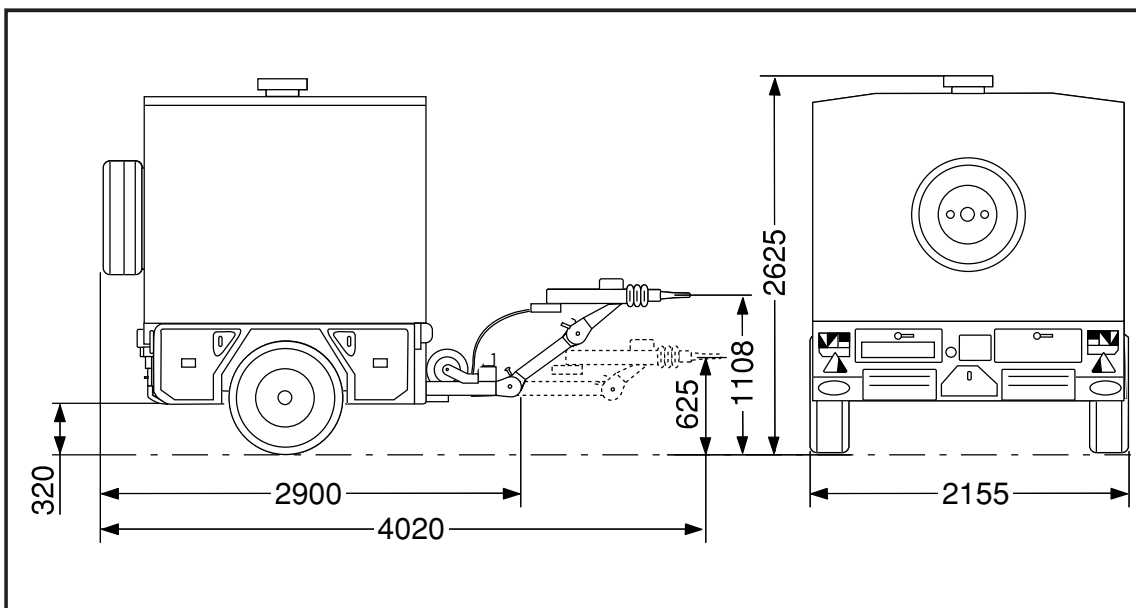


Bild 12 Abmessungen des Anhängers (Variante 2), marschbereit

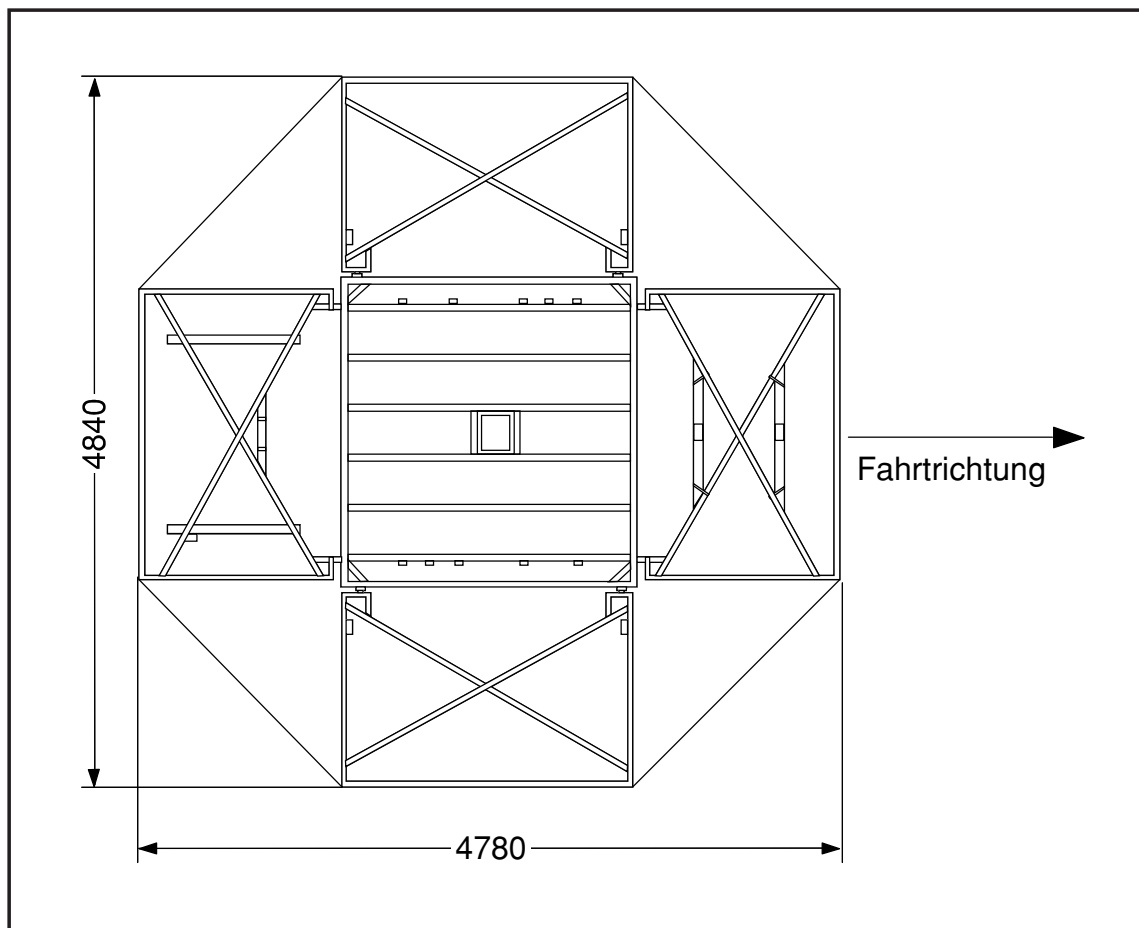


Bild 13 Abmessungen der Dachkonstruktion, Arbeitsstellung

1.2.2 Anhänger­masse

mil. Leergewicht	2170 kg
zul. Gesamtgewicht	2500 kg
zul. Achslast	2500 kg
zul. Stützlast–Zugöse	max. 125 kg min. 50 kg

1.2.3 Kocheinrichtung

1.2.3.1 Druckkochkessel

(Druckgerät nach Betriebssicherungsverordnung, Kategorie I)

Nenninhalt	125 l ¹⁾
Fassungsvermögen	150 l
zul. Betriebsüberdruck im Kessel	0,51 bar
zul. Betriebstemperatur im Kessel	110 °C
zul. Betriebsüberdruck im Doppelmantel	3,5 bar
Nenninhalt des Doppelmantels	10,5 l
Wasserfüllmenge im Doppelmantel	ca. 5 l
zul. Betriebstemperatur im Doppelmantel	148 °C
Ansprechwert der Soll-Dampfdurchlassstelle an der Druckdeckeldichtung (Dichtlippe)	0,55 bis 0,80 bar
Abmessungen L x B x H	900 x 640 x 440 mm
Gewicht Druckkochkessel mit Deckel, leer	103 kg

1) Nenninhalt: Füllmenge 70 mm unter Kesselrand

1.2.3.2 Druckbratkessel

(Druckgerät nach Betriebssicherungsverordnung, Kategorie I)

Nenninhalt	25 l ¹⁾
Fassungsvermögen	55 l
zul. Betriebsüberdruck im Kessel	0,51 bar
zul. Betriebsüberdruck im Heizrohr	150 bar
Wasserfüllmenge im Heizrohr	ca. 0,023 l
Ansprechwert der Soll-Dampfdurchlassstelle an der Druckdeckeldichtung (Dichtlippe)	0,55 bis 0,80 bar
Abmessungen L x B x H	900 x 640 x 440 mm
Gewicht Druckbratkessel mit Deckel, leer	132 kg

1) Nenninhalt: Füllmenge 70 mm unter Kesselrand

1.2.3.3 Deckelsicherheitsventil

Anzeige	1. Ring	0,01 – 0,02 bar
	2. Ring	0,15 (–0,05) bar
	3. Ring	0,3 (–0,05) bar
	4. Ring	0,4 (–0,05) bar
Ablasswert		0,42 (+0,05) bar

1.2.3.4 Warmwasserkessel

Nenninhalt	22 l
Fassungsvermögen	30 l
Abmessungen L x B x H	630 x 300 x 320 mm
Gewicht Warmwasserkessel mit Deckel, leer	7 kg

1.2.3.5 Backmuffel

Einschubebenen für GN 1/1-65	2
Fassungsvermögen	78 l
Abmessungen L x B x H	700 x 530 x 210 mm
Gewicht Backmuffel mit Klappe, leer	20 kg

1.2.4 Brenner

1.2.4.1 Abmessungen, Gewicht und Leistungsdaten

Abmessungen L x B x H	710 x 440 x 215 mm
Leergewicht	ca. 30 kg
Heizleistung	18 kW
Betriebsstoffverbrauch	
• Stellung "1" (min.)	0,8 l/h
• Stellung "3" (max.)	1,8 l/h

1.2.4.2 Lufttank

(Druckgerät nach Betriebssicherungsverordnung, Kategorie I)

Fassungsvermögen	6,9 l
zul. Betriebsüberdruck	9,5 bar

1.2.4.3 Betriebsstofftank

(Druckgerät nach Betriebssicherungsverordnung, Kategorie I)

Fassungsvermögen	4,8 l
Arbeitsdruck	5 bar

1.2.4.4 Sicherheitsblock

Sicherheitsventil, Abblasdruck	9,2 bar
Druckminderer, Einstellwert	5±0,1 bar

1.2.5 Rahmen

Bauart	selbsttragende, geschweißte Stahlprofilkonstruktion
Bodenstütze	
Fallhub	215 mm
Spindelhub	250 mm
Hubkraft	12,5 kN

1.2.6 Dach

Gasdruckdämpfer	6 x 1000 N/2 x 1300 N
-----------------	-----------------------

1.2.7 Fahrwerk

Bauart	Einachsfahrgestell mit Drehstabfederung und Einzelradaufhängung
--------	--

1.2.7.1 Bereifung

Felge	6.5–15 HD
Reifen	7.50 R 15–16 PR
Luftdruck	4,3 bar
Anziehdrehmoment der Radmutter	300 Nm

1.2.7.2 Zugöse	auswechselbar, NATO oder DIN
--------------------------	------------------------------

1.2.7.3 Bremsanlage

Auflaufeinrichtung	
max. Auflaufhub	130 mm
Radbremse (Bauart)	Simplex-Spreizhebelbremse

1.2.8 Elektrische Anlage

Betriebsspannung	24/12 V
Sicherungsautomat	2 x 8 A

1.2.9 Betriebsstoffe und Füllmengen Brenner

Füllmenge: 4,8 l Betriebsstoff pro Brenner

ACHTUNG

Der Betrieb mit Ottokraftstoff oder anderen, mit Ottokraftstoff vermischten Betriebsstoffen, ist streng verboten. Explosionsgefahr!

Betriebsstoff	Bezeichnung	Bemerkung
F-58	Petroleum	Regelbrennstoff
F-75	Schiffsdiesel	Ausweichkraftstoff
–	Diesel, handelsüblich	Ausweichkraftstoff
F-34/F-35/F-44	Kerosin	Ausweichkraftstoff
	Heizöl	Betrieb verboten! Brenner verkocht, keine Reinigung möglich

HINWEIS

Die Mischung von Regelbrennstoff und Ausweichkraftstoff ist in Restmengen nach Entleerung des Brenners zulässig.
Beim Einsatz von Ausweichkraftstoffen reduziert sich die Standzeit der Hauptdüse.

1.3 Technische Beschreibung

1.3.1 Anhänger

Der Anhänger (Variante 1 und 2) ist eine mobile Kücheneinrichtung mit zwei Druckkochkesseln, zwei Druckbratkesseln, zwei Backmuffeln und zwei Warmwasserkesseln.

Die vier Seitenteile des Daches sind einzeln aufklappbar und werden von je zwei Gasdruckdämpfern offengehalten.

Zusätzlich können an den hochgeklappten Seitenteilen Seitenplanen eingehängt werden.

Das Fahrwerk hat eine Drehstabfederachse mit Anschlag und stoßgedämpfte Einzelradaufhängung. Die Auflaufeinrichtung mit Zugöse ist höhenverstellbar. Die beiden Trommelbremsen werden von einer mechanisch wirkenden Auflaufeinrichtung betätigt. Im Stand ist der Anhänger mit der Feststellbremse und den Unterlegkeilen zu sichern.

Die Beleuchtungsanlage besteht aus Schluss-, Brems-, Blink-, Kennzeichen- und Umrissleuchten.

Ab Baujahr 1992 ist eine Nebelschlussleuchte eingebaut.

1.3.2 Kocheinrichtung

Der Anhänger ist, in Fahrtrichtung gesehen, mit

- zwei Druckkochkesseln (14/4), vorne links und rechts,
- zwei Druckbratkesseln (17/1), hinten links und rechts,
- zwei Backmuffeln (17/7), hinten links und rechts,
- zwei Warmwasserkesseln (14/5, 17/4), vorne und hinten in der Mitte ausgerüstet.

Die Kessel und Backmuffel werden mit vier baugleichen, voneinander unabhängigen Brennern beheizt.

Die Brenner sind mit Petroleum zu betreiben.

Dieselmotorkraftstoff bzw. Kerosin sind als Ausweichkraftstoffe nur zu verwenden, wenn Petroleum nicht verfügbar ist.

ACHTUNG

Bei der Verwendung von Ausweichkraftstoffen ist die Leistung der Brenner auf 75% zu reduzieren.

Im Notbetrieb ist eine Beheizung mit Festbrennstoffen (Holz, Kohle) mit Hilfe des Feststoffbrenneinsatzes möglich.

1.3.2.1 Druckkochkessel

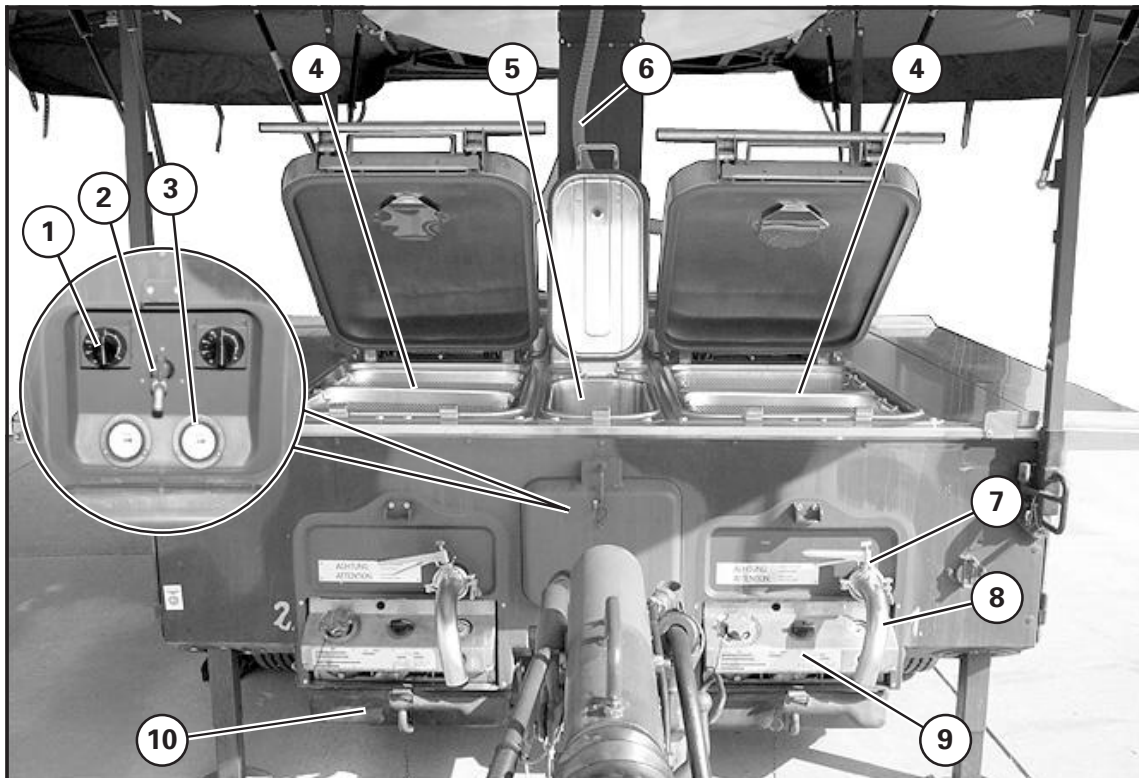


Bild 14 Kocheinrichtung, vorne

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Kurzzeitwecker | 6 Dampfabzugschlauch |
| 2 Ablasshahn, Warmwasserkessel vorne | 7 Ablasshahn, Druckkochkessel |
| 3 Manometer, Doppelmantel | 8 Ablassbogen |
| 4 Druckkochkessel | 9 Brenner |
| 5 Warmwasserkessel | 10 Brennerraumklappe |

Die beiden Druckkochkessel (14/4) mit je 125 Liter Nenninhalt sind doppelwandige Behälter, deren Innen- und Außenwand dampfdicht verschweißt sind.

Der Doppelmantel (15/5) ist zum Teil mit Wasser gefüllt, das bei Erhitzung verdampft und die Wärme vom Brenner (15/8) auf das Kochgut überträgt. Diese indirekte Beheizung bewirkt eine gleichmäßige Erwärmung im Druckkochkessel.

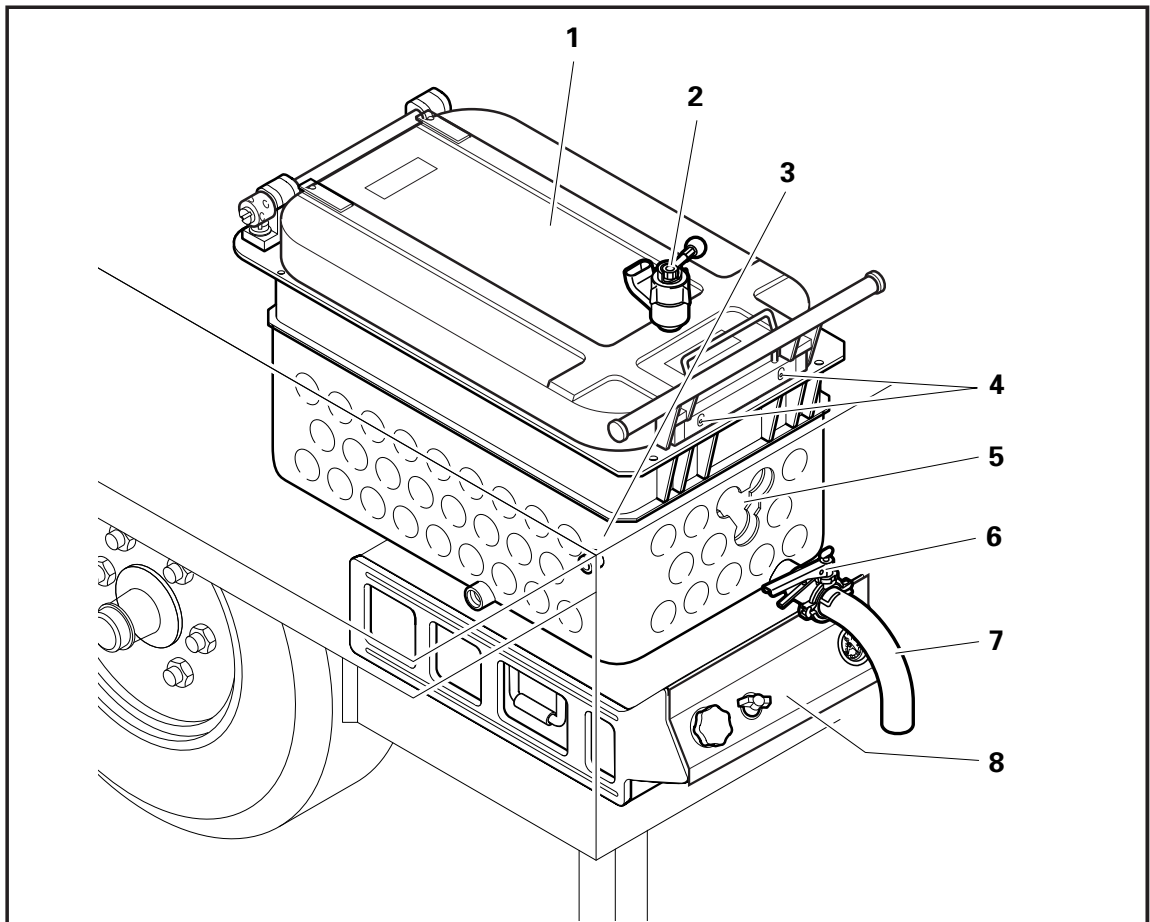


Bild 15 Druckkochkessel

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 Druckdeckel | 5 Druckraum des Doppelmantels |
| 2 Deckelsicherheitsventil | 6 Ablasshahn |
| 3 Druckkochkessel | 7 Ablassbogen |
| 4 Kontrollstifte | 8 Brenner |

Der Betriebsüberdruck im Doppelmantel beträgt ca. 1 bar (bei 100 °C im Doppelmantel) und ist am entsprechenden Manometer, Doppelmantel (14/3) ablesbar.

Zum Ablassen von Flüssigkeit ist der Druckkochkessel mit einem Ablasshahn (15/6), an dem ein Ablassbogen (15/7) befestigt werden kann, ausgerüstet.

In die Druckkochkessel können Gastronormbehälter (GN) eingesetzt werden.

Mit dem Kurzzeitwecker (14/1) können Zeiten bis zu 60 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf ertönt ein akustisches Signal.

Am Manometer, Doppelmantel (14/3), sind der Skalenbereich von –1 bis 2,5 bar und die Zeigerspitze mit grüner Leuchtpigmentfarbe, der Skalenbereich von 3 bis 3,5 bar mit roter Leuchtpigmentfarbe bedruckt.

Die Kontrollstifte (15/4) zeigen den korrekten Verschluss des Deckels an.

Der Druckdeckel und das Deckelsicherheitsventil sind in Abschnitt 1.3.2.3 beschrieben.

Das Doppelmantelventil (16/1) schützt den Doppelmantel vor unzulässigem Überdruck, öffnet bei 3,5 bar Überdruck und bläst über den Schlauch (16/3) Dampf ab.

Um eine optimale Wärmeverteilung im Druckkochkessel zu erreichen, ist es notwendig, den Doppelmantel zu entlüften. Die Entlüftung muss mindestens nach jedem Befüllen bzw. Öffnen des Doppelmantels geschehen.

Der dafür vorgesehene Entlüftungshahn (16/2) befindet sich jeweils neben dem Doppelmantelventil in den beiden vorderen Stauräumen.

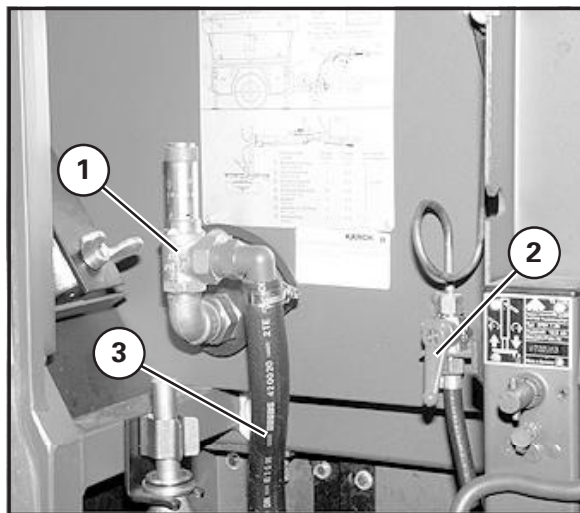


Bild 16 Stauraum, vorne rechts

1.3.2.2 Druckbratkessel und Backmuffel

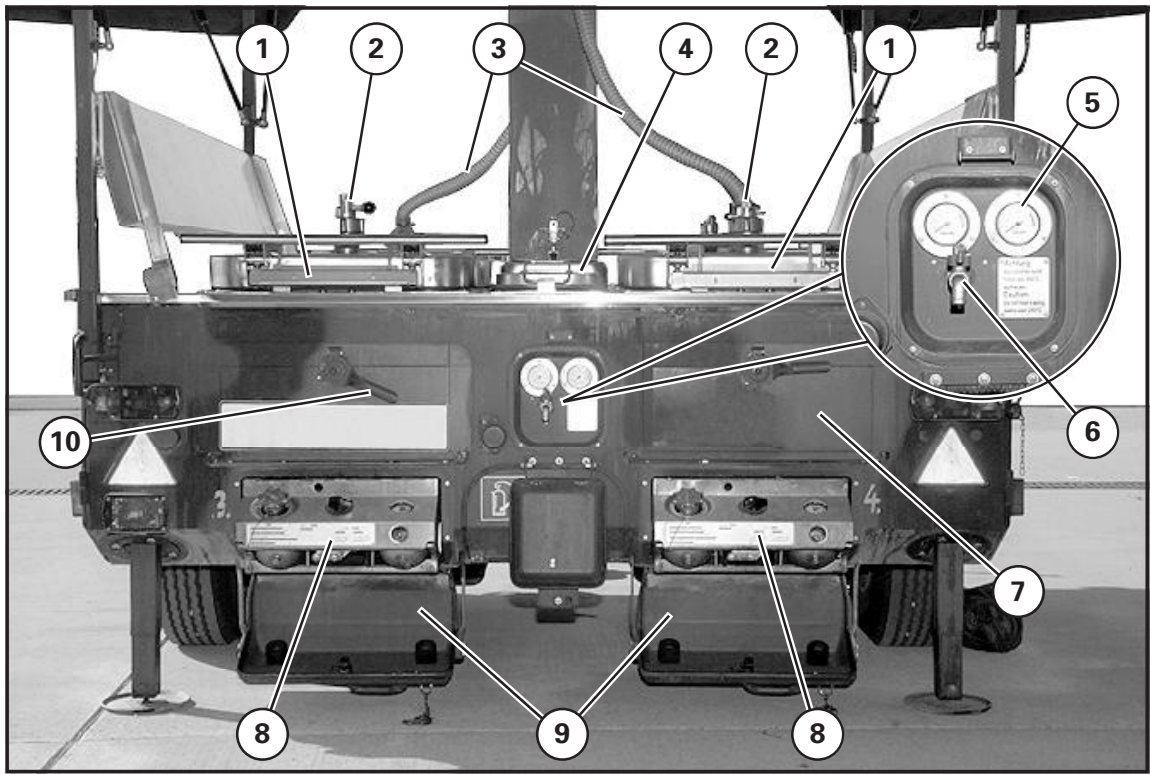


Bild 17 Kocheinrichtung, hinten

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Druckbratkessel | 7 Backmuffel |
| 2 Deckelsicherheitsventil | 8 Brenner |
| 3 Dampfabzugschlauch | 9 Brennerraumklappe |
| 4 Warmwasserkessel | 10 Schließhebel Backmuffel |
| 5 Temperaturanzeiger | |
| 6 Ablasshahn,
Warmwasserkessel hinten | |

Jeweils ein Druckbratkessel (17/1) und eine Backmuffel (17/7) werden von einem Brenner (17/8) beheizt.

Die beiden Druckbratkessel mit je 25 l Nenninhalt sind einwandige Behälter mit Kompensboden auf der Unterseite. Die Wärmeübertragung vom Brenner auf den Druckbratkessel erfolgt durch Heizrohre (18/7), die um die Backmuffel verlegt und am Kompensboden angeschweißt sind. Durch den Kompensboden wird die Wärme gleichmäßig über die gesamte Bodenfläche verteilt und schneller Wärmeentzug beim Auflegen von Bratenstücken verhindert.

Der Druckdeckel und das Deckelsicherheitsventil sind in Abschnitt 1.3.2.3 beschrieben.

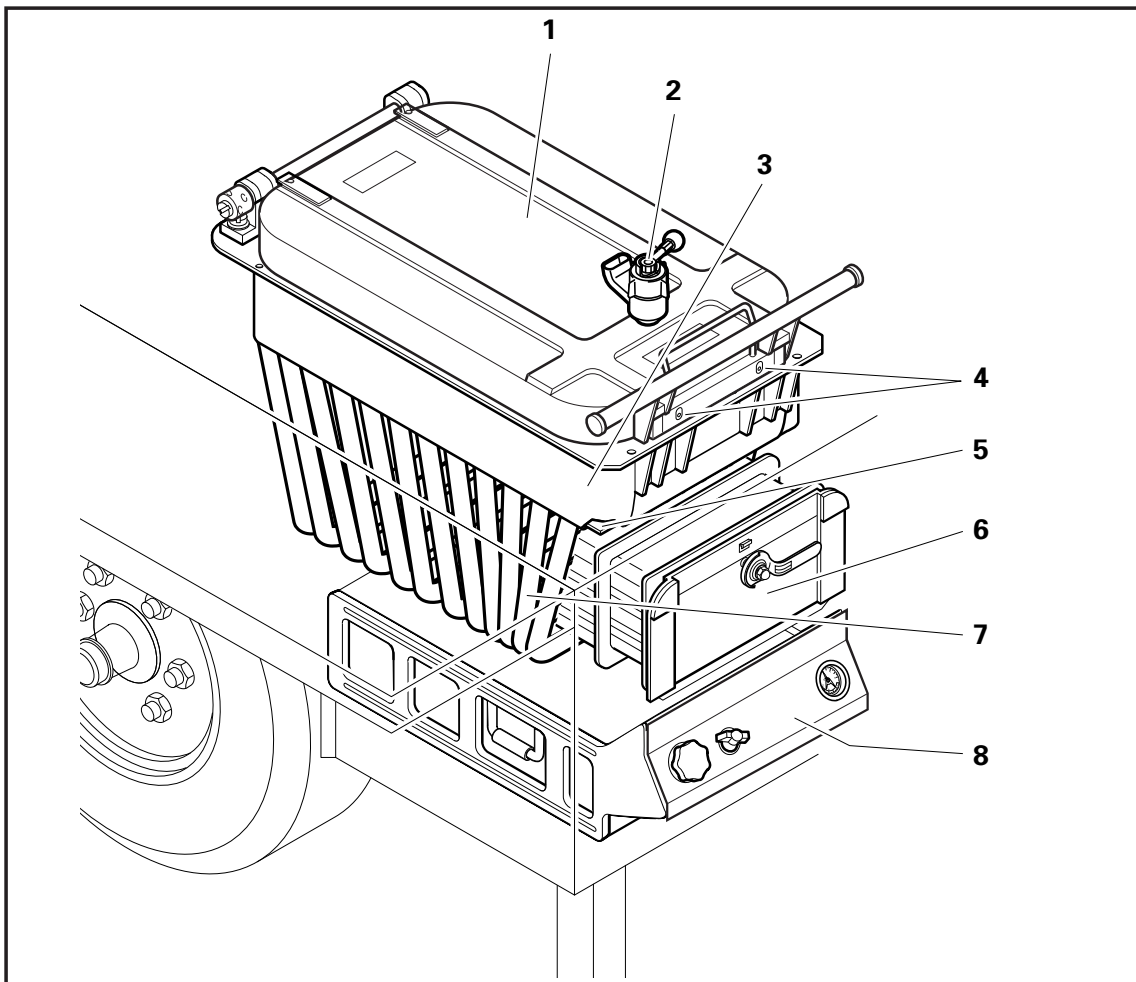


Bild 18 Druckbratkessel und Backmuffel

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1 Druckdeckel | 5 Kompensboden |
| 2 Deckelsicherheitsventil | 6 Backmuffel |
| 3 Druckbratkessel | 7 Heizrohr |
| 4 Kontrollstifte | 8 Brenner |

Die Backmuffel ist ein einwandiger Behälter, der frontseitig durch eine Klappe zu schließen ist. Sie wird durch die Heizrohre des Druckbratkessels und durch die Abgase des Brenners beheizt. Die Temperatur in der Backmuffel ist am entsprechenden Temperaturanzeiger (17/5) abzulesen.

Der Schließhebel (17/10) zum Öffnen der Backmuffelklappe ist so ausgeführt, dass bei seiner Senkrechthstellung die Klappe sich nur einen Spalt öffnet, um dabei den Dampf abzulassen. Nach weiterem Schwenken um 90° lässt sich die Klappe ganz öffnen.

In die Backmuffel können auf zwei Ebenen Backbleche eingeschoben werden.

1.3.2.3 Druckdeckel

(1) Allgemeine Beschreibung

Druckkoch- und Druckbratkessel werden mit dem Druckdeckel (19/4) verschlossen.

In den Druckdeckel ist das Deckelsicherheitsventil (19/2) eingesetzt. Der entweichende Dampf wird über den Dampfabzugsschlauch (19/1) in den Kamin geleitet.

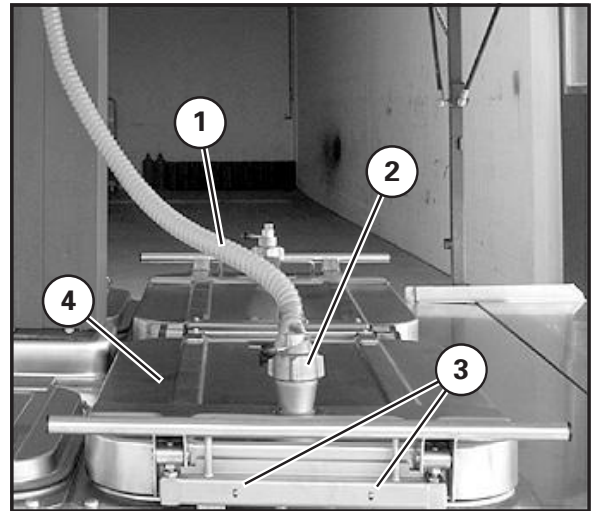


Bild 19 Druckdeckel geschlossen

Auf der Innenseite des Druckdeckels sitzt vor dem Deckelsicherheitsventil ein Wrasenblech (20/2), das beim Ablassen des Druckes ein Mitreißen von flüssigen Speisen verhindert.

Die Abdichtung zwischen Kochkessel und Druckdeckel erfolgt durch eine Deckeldichtung (20/1) aus Silikon. Bei geschlossenem Deckel legt sich die Dichtlippe über den Kesselrand und wird dann durch den Kesseldruck angepresst.

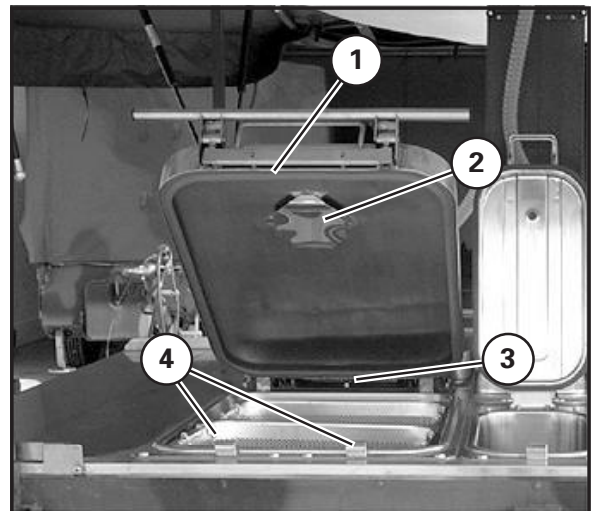


Bild 20 Druckdeckel geöffnet

Die Dichtlippe ist an der Lagerseite des Deckels so ausgebildet, dass eine Soll-Dampfdurchlassstelle (21/1) entsteht, über die ein unzulässiger Innendruck entweichen kann (2. Sicherung neben dem Deckelsicherheitsventil - Ansprechdruck zwischen 0,55 und 0,80 bar).

Der Druckdeckel wird durch eine zwischen den Lagern angeordnete Feder (21/2) gewichtsentlastet, so dass er in jeder beliebigen Stellung gehalten wird.

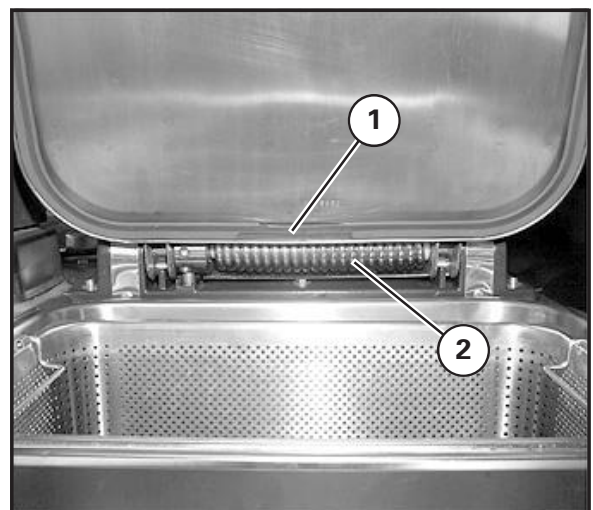


Bild 21 Feder und Deckeldichtung

(2) Deckelsicherheitsventil

Das Deckelsicherheitsventil zeigt den Druck im Kochkessel an und schützt den Kessel vor Überdruck (1. Sicherung).

Bei Druckanstieg wird der Anzeigestift (22/2) angehoben, dabei werden vier Ringmarkierungen (22/1) sichtbar.

Die Markierungsringe zeigen folgende Überdrücke an:

1. Ring 0,01 – 0,02 bar
2. Ring 0,15 (-0,05) bar
3. Ring 0,30 (-0,05) bar
4. Ring 0,40 (-0,05) bar

Bei einem Druck von 0,42 (+0,05) bar hebt sich das Ablassstück (22/5) an und gibt die Dampfauslassöffnung (22/7) frei.

Mit dem Ablasshebel (22/6) kann nach Beendigung der Garzeit das Deckelsicherheitsventil stufenweise geöffnet werden.

VORSICHT

Druck aus dem Kochkessel nur stufenweise ablassen.

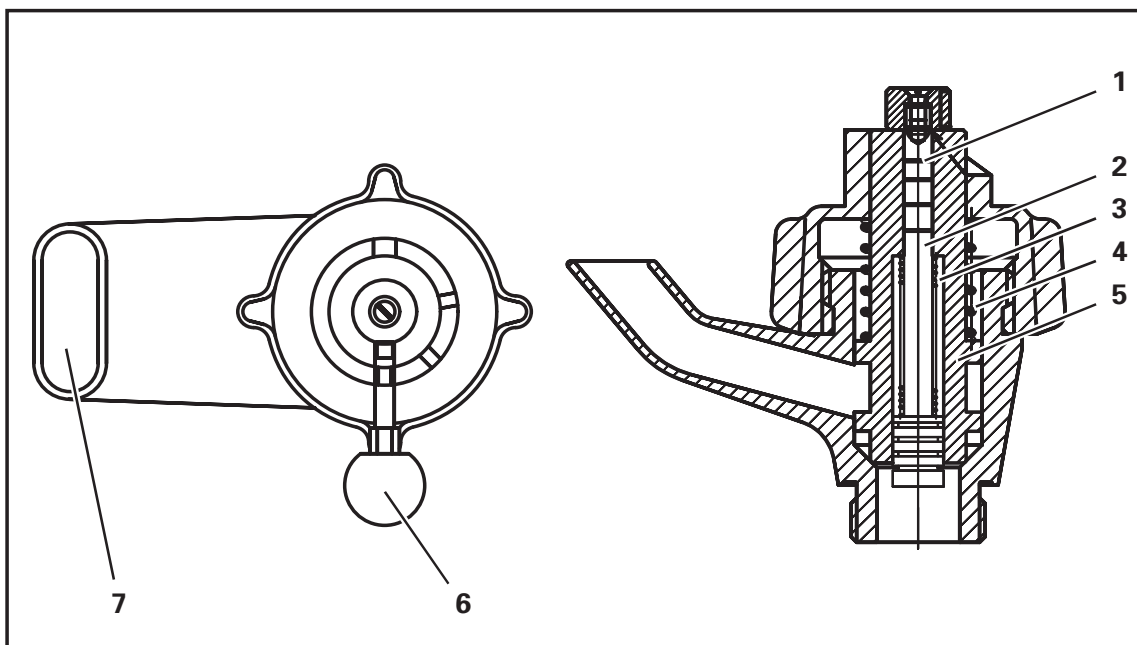


Bild 22 Schnittbild des Deckelsicherheitsventils

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1 Ringmarkierung | 5 Ablassstück |
| 2 Anzeigestift | 6 Ablasshebel |
| 3 Feder für Anzeigestift | 7 Auslassöffnung |
| 4 Feder für Ablassstück | |

(3) Deckelverriegelung

Der Druckdeckel wird durch einen Verriegelungshebel (23/1), der hinter zwei Halter (23/4, 20/4) an den Druckkoch- bzw. Druckbratkessel fasst, geschlossen.

Die ordnungsgemäße Verriegelung wird durch zwei Kontrollstifte (23/3, 19/3) angezeigt.

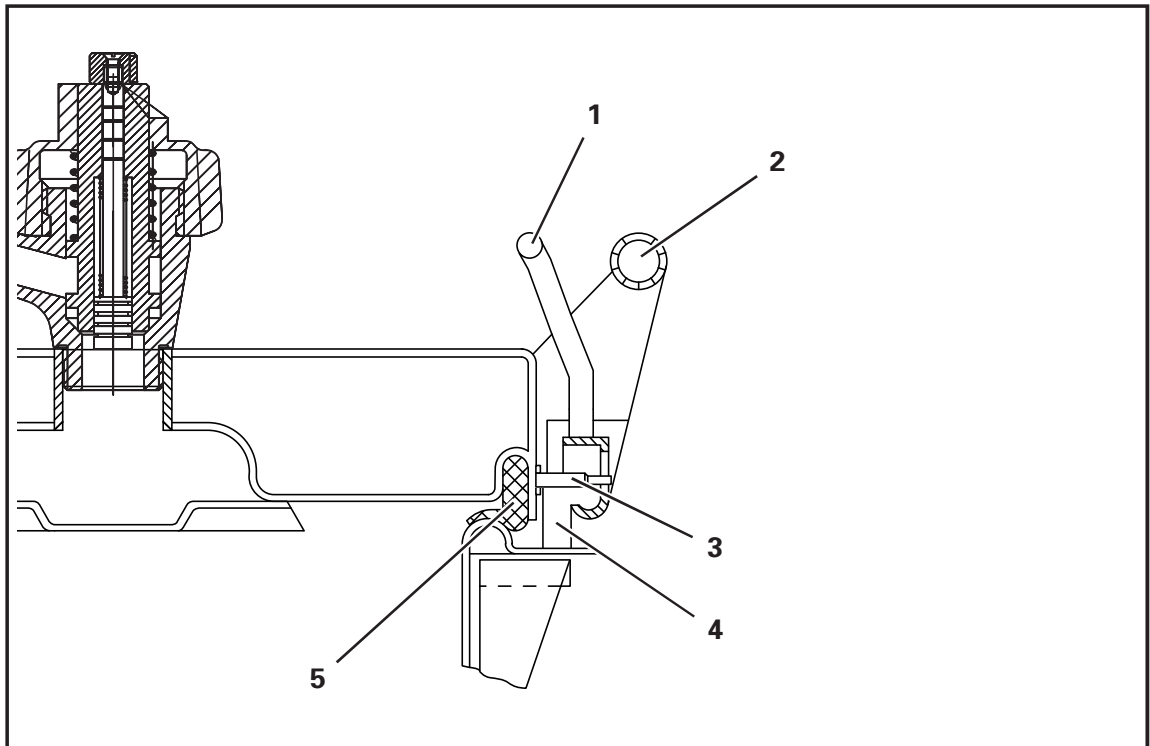


Bild 23 Deckelverriegelung

- 1 Verriegelungshebel
- 2 Griff
- 3 Kontrollstift

- 4 Halter
- 5 Druckdeckeldichtung

1.3.2.4 Dampfabzugschlauch

Der bei der Druckentlastung der Druckkoch- bzw. Druckbratkessel aus dem Deckelsicherheitsventil entweichende Dampf wird über die beiden Dampfabzugschläuche (24/1) in den Kamin geleitet.

Dadurch wird insbesondere bei tiefen Temperaturen verhindert, dass der Arbeitsbereich einnebelt.

VORSICHT

Im Bereich des Dampfaustrittes besteht Verbrühungsgefahr!

Am Kamin ist in Fahrtrichtung vorne und hinten jeweils ein Dampfabzugschlauch mit einem Schnellverbindungsstück (25/1) befestigt. Die Verbindung zur Aufnahme (25/2) am Kamin wird zusätzlich durch eine Verriegelungslasche (25/3) gesichert.

Zum Ablassen des Dampfes wird der Trichter (26/2) des Dampfabzugschlauches über den Auslassstutzen (26/3) des Deckelsicherheitsventiles geschoben und mit der Klemmschraube (26/1) vorsichtig festgedreht.

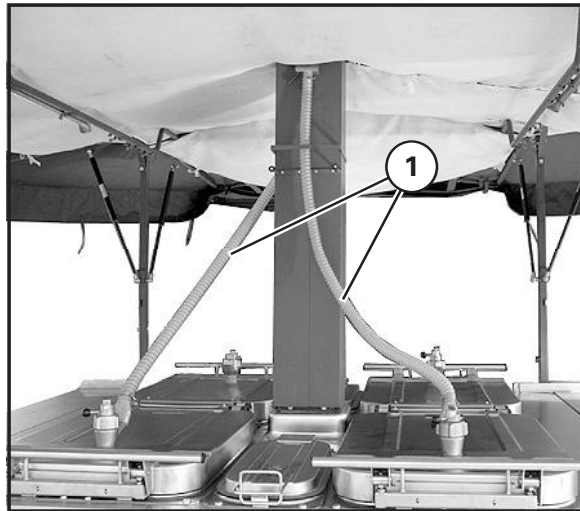


Bild 24 Dampfabzugschläuche

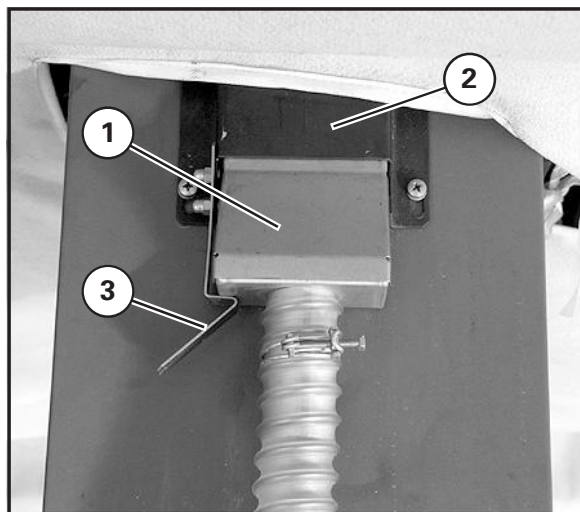


Bild 25 Verriegelung am Kamin

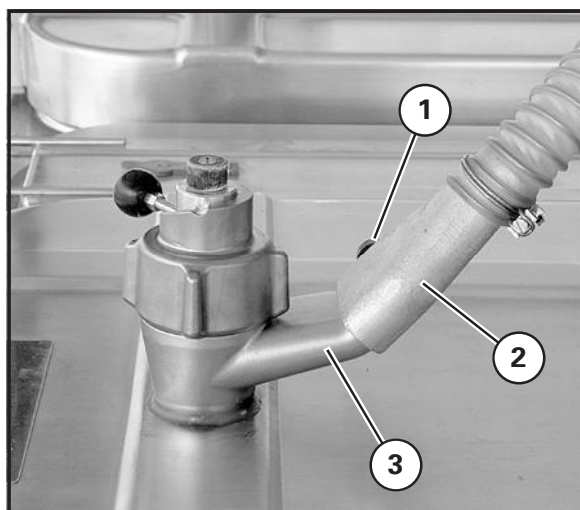


Bild 26 Befestigung am Deckelsicherheitsventil

1.3.2.5 Warmwasserkessel

Die beiden Warmwasserkessel (Bild 27) sind einwandige Behälter mit 22 l Fassungsvermögen. Sie befinden sich zwischen den Druckkoch- und Druckbratkesseln. Durch die Abgase der Brenner werden die Warmwasserkessel erwärmt.

ACHTUNG

Vor Inbetriebnahme der Brenner, sind die Warmwasserkessel mindestens halb voll mit Wasser zu füllen.

Der Kesseldeckel wird mit einer Dichtung abgedichtet und mit dem Bügel (27/1) verriegelt. Die Wasserentnahme kann durch den Ablasshahn (27/2) erfolgen. Ein mitgeführter Wasserschlauch 1/2" kann zum Entleeren des Warmwasserkessels auf den Ablasshahn gesteckt werden.

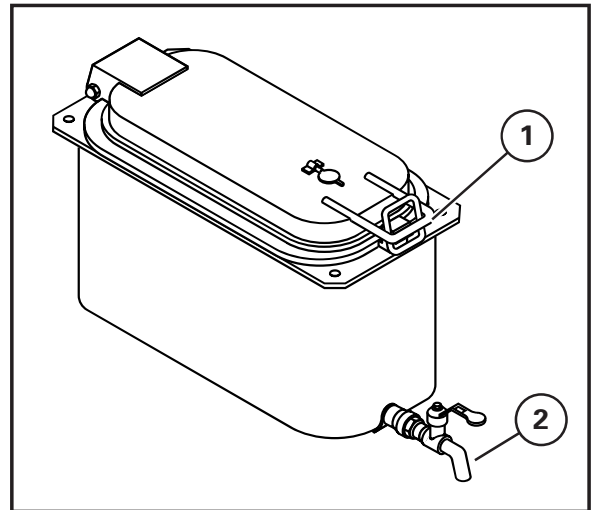


Bild 27 Warmwasserkessel

1.3.2.6 Abdeckung und Arbeitsplatte

Die Abdeckung zwischen den Kesseln und die beiden klappbaren Arbeitsplatten (28/1) bestehen aus rostfreiem Stahl. Die Arbeitsplatten werden im hochgeklappten Zustand von je zwei Federbolzen (28/2) gehalten.

Das Entriegeln erfolgt durch Ziehen am Entriegelungsseil.

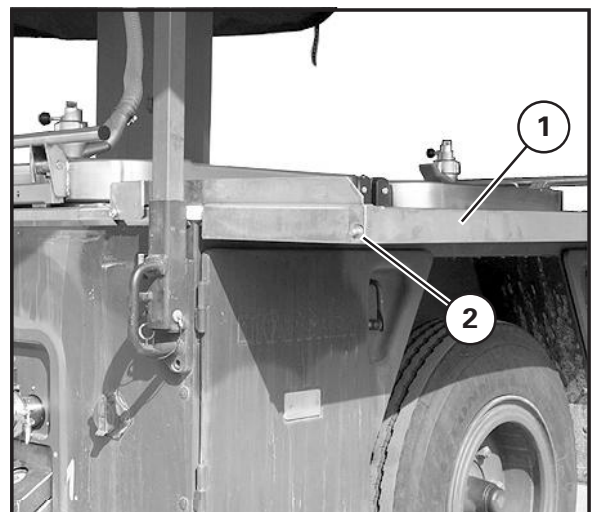


Bild 28 Arbeitsplatte

1.3.2.7 Brenner

Der Brenner besteht aus folgenden Baugruppen:

- Lufttank (30/2)
- Sicherheitsblock (30/1)
- Vorheizplatte (30/7)
- Rahmen (30/13)
- Betriebsstofftank (30/11)
- Steuerblock (30/6)
- Brennereinrichtung (30/12)
- Brennerabdeckung (29/1)

Die einzelnen Baugruppen des Brenners sind demontierbar im Rahmen (30/13) eingebaut und über Rohrleitungen miteinander verbunden. Für den Betrieb wird Petroleum und Druckluft benötigt.

Der Lufttank (30/2) wird mit dem Kompressor oder der Fußpumpe gefüllt.

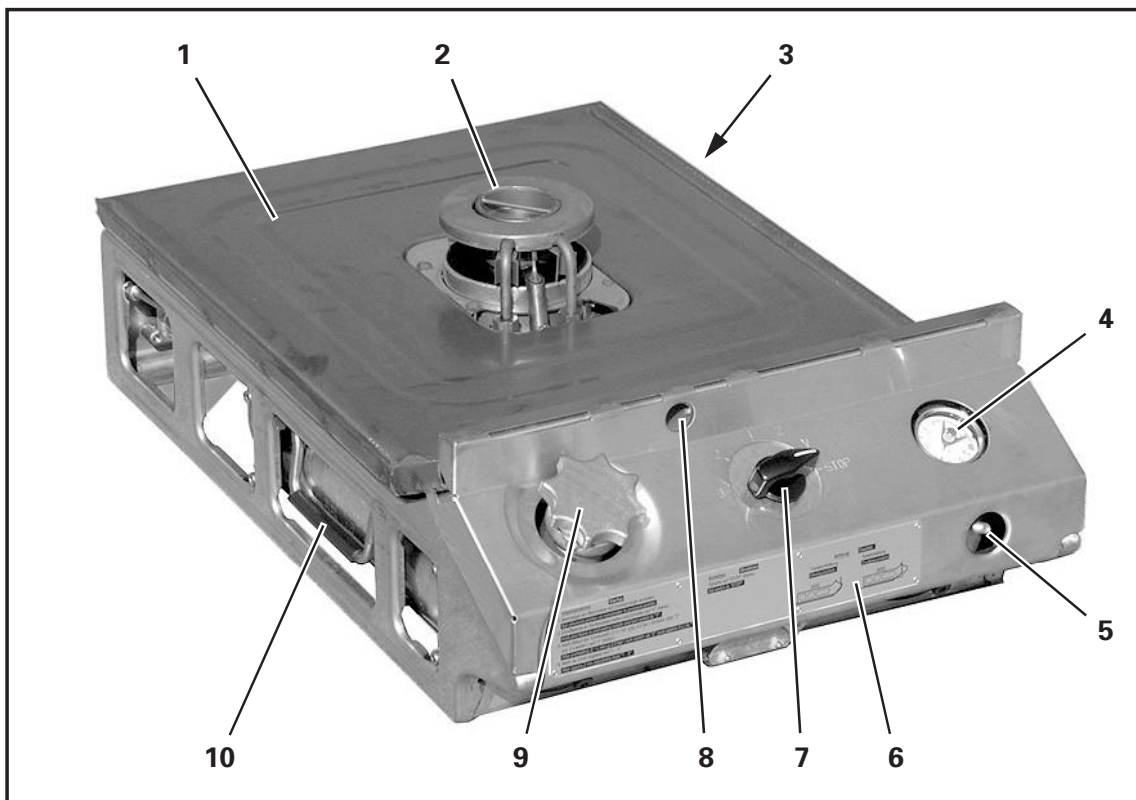


Bild 29 Brenner

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 Brennerabdeckung | 6 Kurzbedienungsanleitung |
| 2 Verdampfer | 7 Drehschalter |
| 3 Schild Druckbehälterprüfung | 8 Kontrollöffnung |
| 4 Manometer, Lufttank | 9 Tankdeckel |
| 5 Lufteinlassventil | 10 Tragegriff |

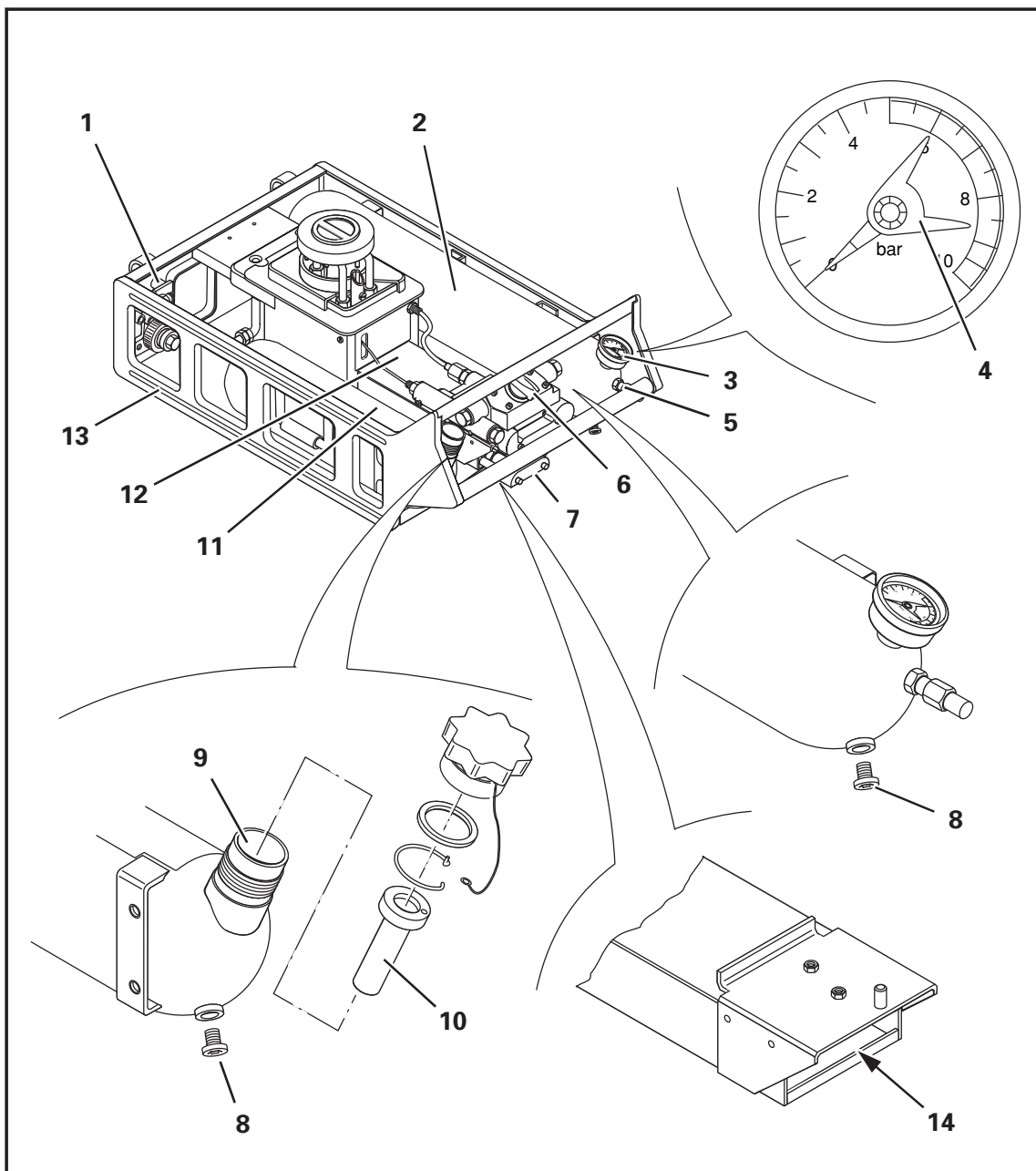


Bild 30 Brenner, ohne Brennerabdeckung

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 Sicherheitsblock | 8 Ablassschraube |
| 2 Lufttank | 9 Einfüllstutzen |
| 3 Manometer, Lufttank | 10 Einfüllsieb |
| 4 Merkzeiger | 11 Betriebsstofftank |
| 5 Lufteinlassventil | 12 Brennereinrichtung |
| 6 Steuerblock | 13 Rahmen |
| 7 Vorheizplatte | 14 Betriebsstoffauffangwanne |

1.3.2.8 Lufttank

Der Lufttank (30/2) ist am Rahmen angeschraubt. Er hat ein Fassungsvermögen von 6,9 l und wird bis zu max. 9 bar Überdruck über das Lufteinlassventil (30/5) mit Luft gefüllt.

Der Fülldruck wird am Manometer, Lufttank (30/3), angezeigt. Der verstellbare Merkzeiger (30/4) dient zur Erkennung der Vorheizzeit. Der Skalenbereich von 5 bis 9 bar und die Zeigerspitze sind mit grüner Leuchtpigmentfarbe, der Skalenbereich von 9 bis 9,5 bar mit roter Leuchtpigmentfarbe belegt.

Die Ablassschraube (30/8) dient zum Ablassen von Kondensat.

1.3.2.9 Betriebsstofftank

Der Betriebsstofftank (30/11) ist am Rahmen angeschraubt. Er hat ein Fassungsvermögen von 4,8 l und steht bei Betrieb des Brenners unter Druck. Der Druck kommt aus dem Lufttank und wird vom Sicherheitsblock auf 5 bar begrenzt.

1.3.2.10 Sicherheitsblock

Der Sicherheitsblock (30/1) ist am Rahmen angeschraubt. Er enthält ein Sicherheitsventil (31/2), einen Druckminderer (31/3) und ein Rückschlagventil (31/1).

Das Sicherheitsventil öffnet bei einem Überdruck von 9,5 bar.

Der Druckminderer ist auf 5 bar eingestellt.

Das Rückschlagventil verhindert, dass Betriebsstoff in den Lufttank gelangt.

ACHTUNG

Der Druckminderer ist werkseitig eingestellt, mit gelbem Siegelack markiert und darf nicht verstellt werden. Bei zerstörtem Siegelack ist der Betrieb des Brenners nicht zulässig

- 1 Rückschlagventil
- 2 Sicherheitsventil
- 3 Druckminderer

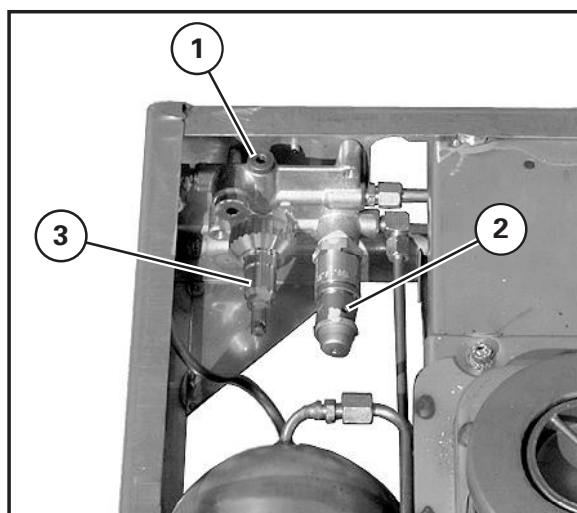


Bild 31 Sicherheitsblock

1.3.2.11 Steuerblock und Vorheizplatte

Der Steuerblock (32/5) ist auf der Brennereinrichtung befestigt.

Die Vorheizplatte (32/8) ist am Steuerblock angeschraubt.

Der Steuerblock enthält die Regel- und Steuerelemente für den Betrieb des Brenners. Die einzelnen Elemente werden mit dem Drehschalter (32/3) bedient.

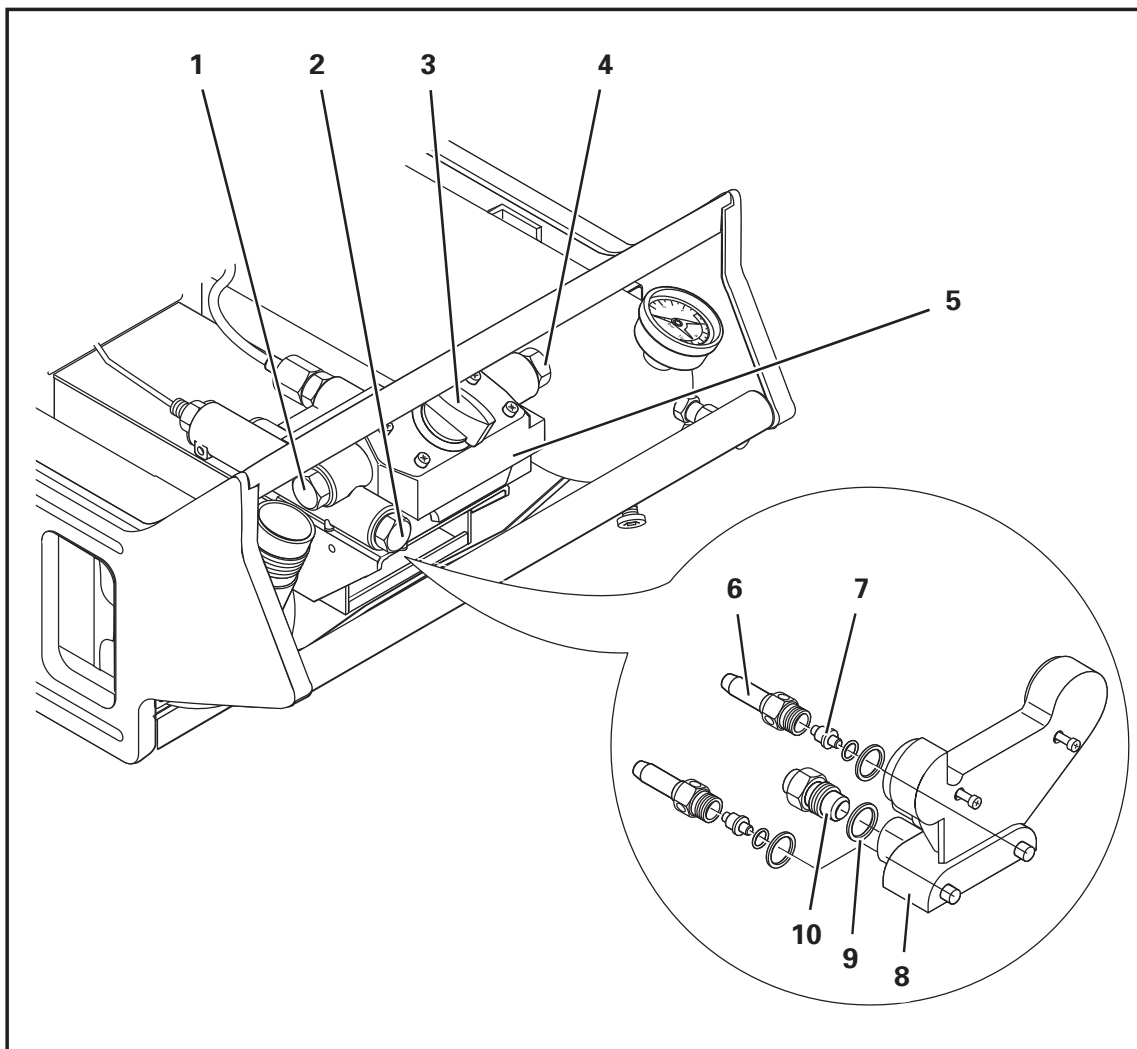


Bild 32 Steuerblock und Vorheizplatte

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| 1 Vorheizventil, Betriebsstoff | 6 Injektorhülse |
| 2 Betriebsstoff-Feinstfilter | 7 Luftdüse |
| 3 Drehschalter | 8 Vorheizplatte |
| 4 Vorheizventil, Luft | 9 Dichtring |
| 5 Steuerblock | 10 Vorheizdüse |

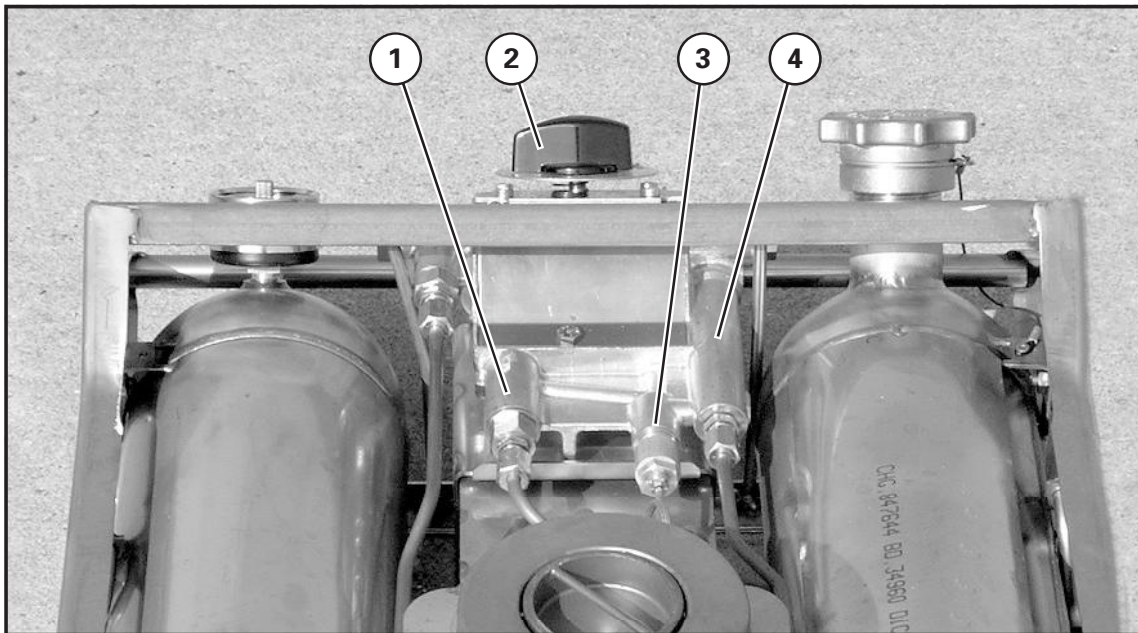


Bild 33 Steuerblock (ohne Abdeckblech)

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Betriebsstoffregulierungsventil | 3 Flammensicherheitsventil |
| 2 Drehschalter | 4 Betriebsstoff-Feinstfilter |

Durch Drehen des Drehschalters (33/2) wird das entsprechende Luft-, Betriebsstoff- oder Flammensicherheitsventil mechanisch betätigt.

Das Flammensicherheitsventil (33/3) ist ein Magnetventil, das nur in der Stellung "Z" des Drehschalters mechanisch betätigt wird. In der Betriebsphase wird das Ventil durch den im Flammenfühler (34/4) erzeugten Thermostrom offen gehalten. Erlischt während des Betriebes die Flamme, schließt das Ventil und unterbricht die Betriebsstoffzufuhr zur Hauptdüse.

Alle Ventile im Steuerblock werden durch Federkraft in ihre Ausgangslage zurückgestellt.

Ein Betriebsstoff-Feinstfilter (33/4) verhindert die Verschmutzung der Düsen, Ventile und Leitungen.

Mit der Vorheizdüse (32/10) und den beiden Luftdüsen (32/7) wird Betriebsstoff und Luft während der Vorheizphase in die Brennereinrichtung gesprüht und verbrannt.

1.3.2.12 Brennereinrichtung

In der Vorheizphase wird die Vorheizflamme durch das Vorheizrohr (34/5) und das Flammenleitblech (34/7) an den Vorwärmer (34/9) und Verdampfer (34/2) geführt, wobei diese auf Betriebstemperatur gebracht werden.

Zur Erzeugung der Betriebsflamme wird Betriebsstoff durch den Vorwärmer und Verdampfer zur Hauptdüse (34/6) geführt.

Der aus der Hauptdüse austretende Betriebsstoffdampf vermischt sich im Brennerschirm (34/3) mit Luft und wird von der Vorheizflamme gezündet. Nach Erlöschen der Vorheizflamme wird der Vorwärmer und Verdampfer durch die Betriebsflamme erhitzt.

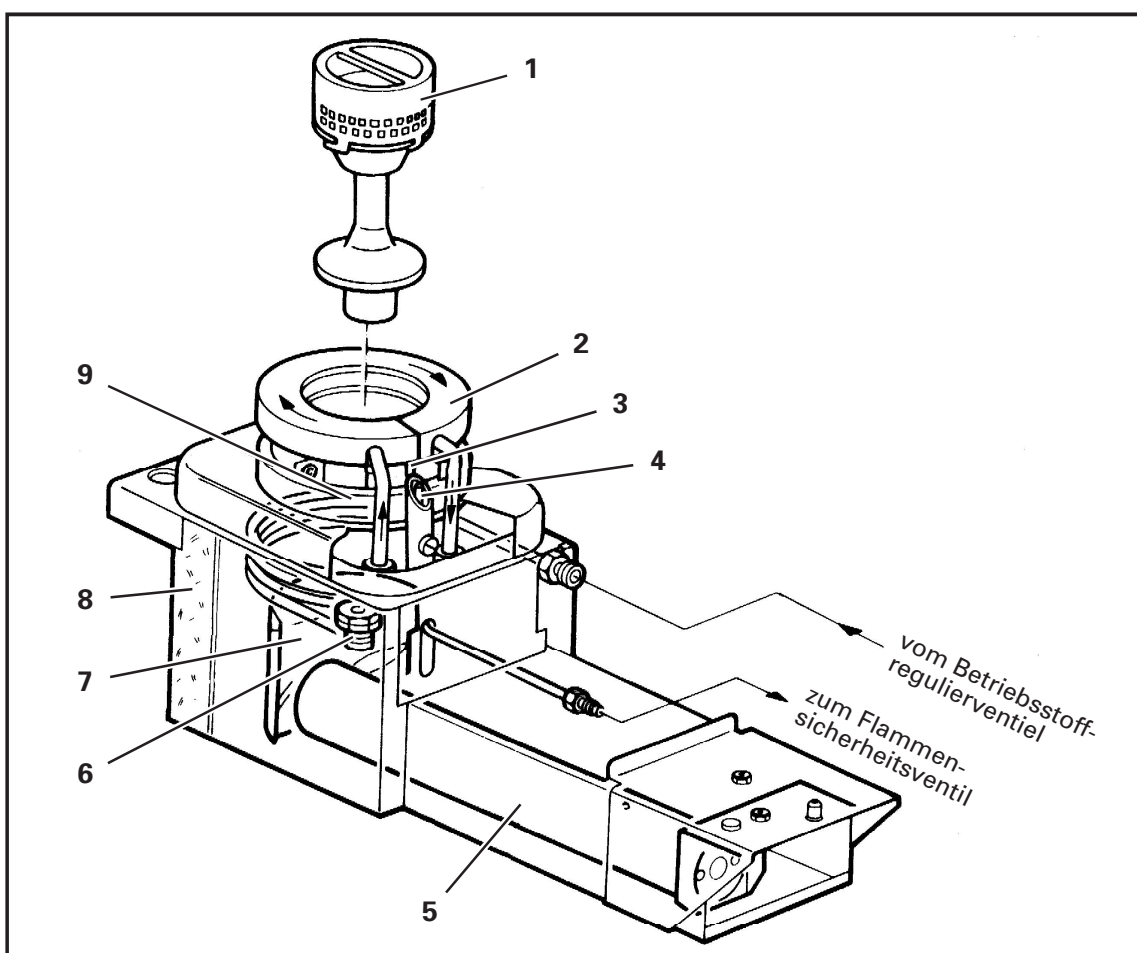


Bild 34 Brennereinrichtung

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1 Brennerschirm | 6 Hauptdüse mit Filter |
| 2 Verdampfer | 7 Flammenleitblech |
| 3 Zunge | 8 Isolierung |
| 4 Flammenfühler | 9 Vorwärmer mit Vorwärmleitung |
| 5 Vorheizrohr | |

1.3.2.13 Wirkungsweise

Vor Inbetriebnahme muss der Lufttank mit max. 9 bar, mindestens jedoch mit 7,5 bar befüllt sein.

Während des Betriebes des Brenners ist ein Mindestdruck von 5 bar erforderlich.

Die Inbetriebnahme erfolgt in drei Phasen:

- Vorheizen "V",
- Zündung "Z",

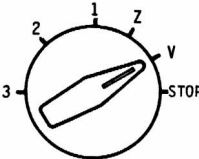
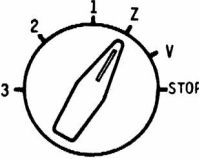
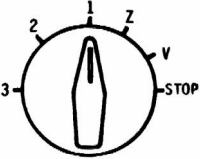
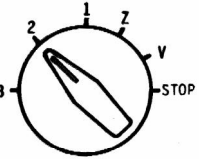
Dauer (ca.)	2,5 min	5 sec	2 min	nach Bedarf
Drehschalterstellung				
Phase	Vorheizen "V"	Zünden "Z"	Betrieb "1"	Betrieb "1...3"

Bild 35 Inbetriebnahme des Brenners

Während der Vorheizphase wird der Betriebsstoff im Vorwärmer und Verdampfer erhitzt und verdampft (Bild 36).

In Stellung "Z" des Drehschalters ist außer den Vorheizventilen (Betriebsstoff und Luft) auch das Flammensicherheits- und das Betriebsstoffregulierungsventil geöffnet (Bild 37).

Dabei zündet die Hauptflamme.

Während des Betriebes sind die Vorheizventile geschlossen (Bild 38).

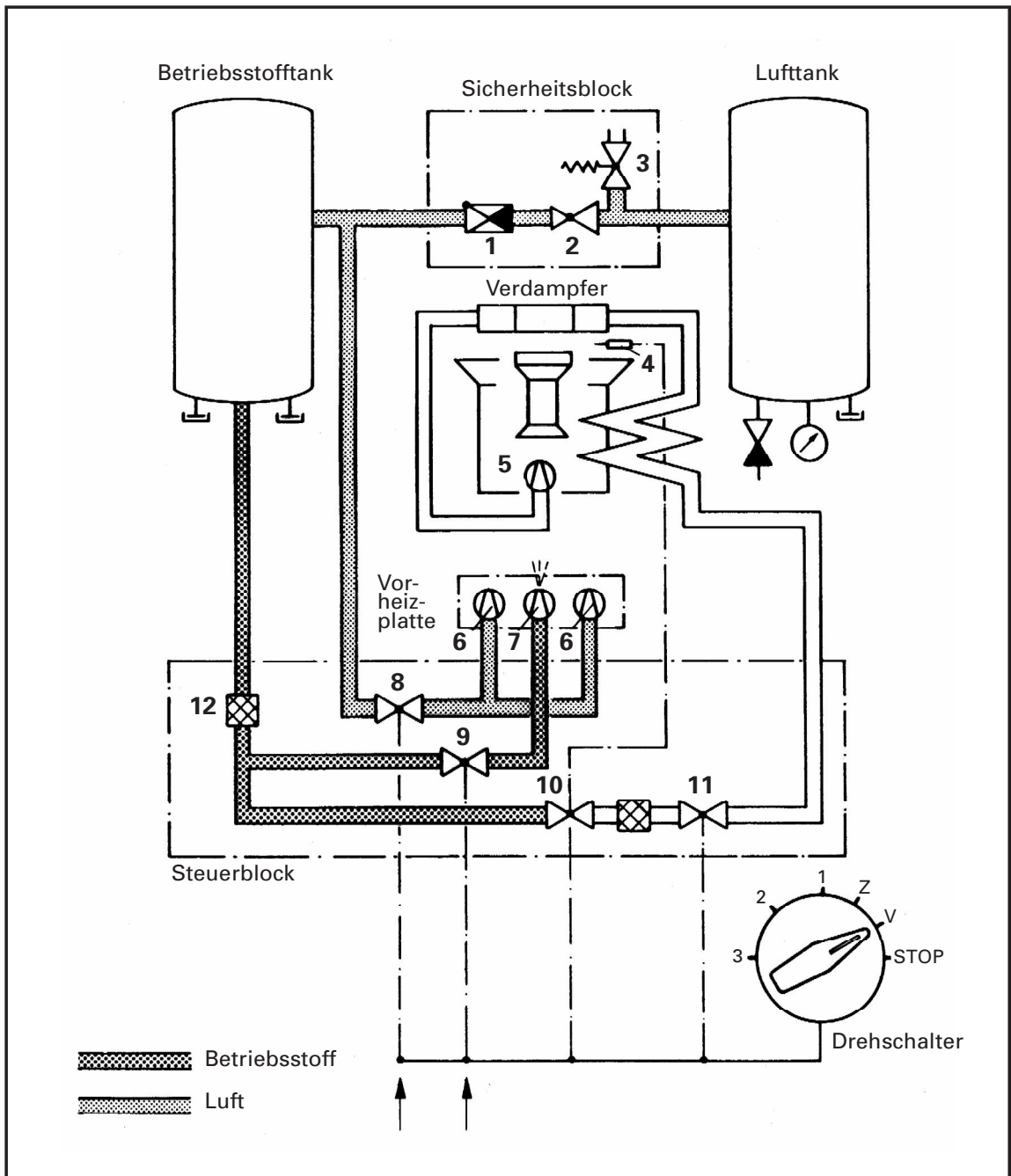


Bild 36 Luft-/Betriebsstoffverlauf bei Stellung "V"

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1 Rückschlagventil | 7 Betriebsstoffdüse |
| 2 Druckminderer | 8 Vorheizventil, Luft |
| 3 Sicherheitsventil | 9 Vorheizventil, Betriebsstoff |
| 4 Flammenfühler | 10 Flammensicherungsventil |
| 5 Hauptdüse | 11 Betriebsstoffreguliertventil |
| 6 Luftdüse | 12 Feinstfilter |

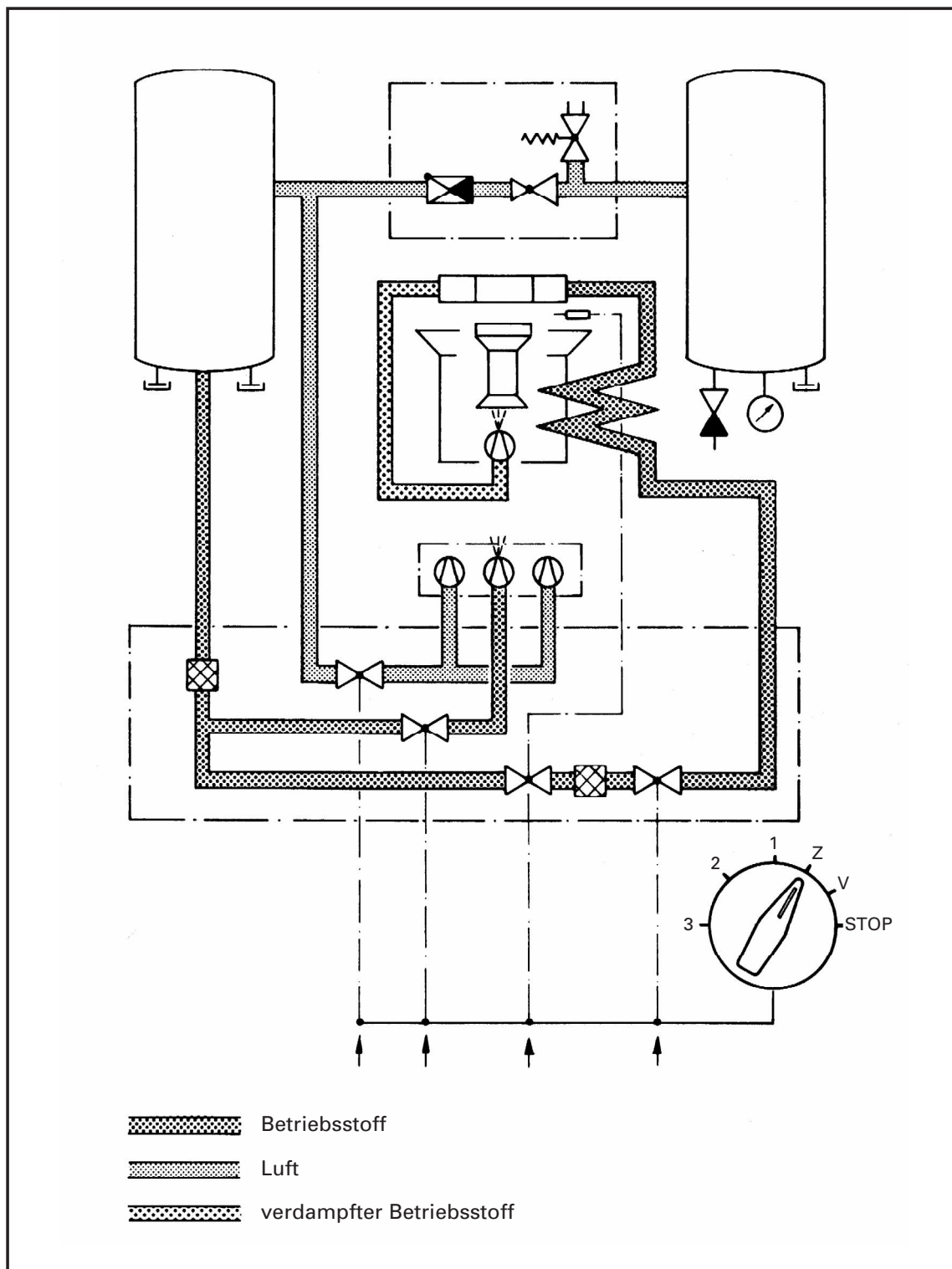


Bild 37 Luft-/Betriebsstoffverlauf bei Stellung "Z"

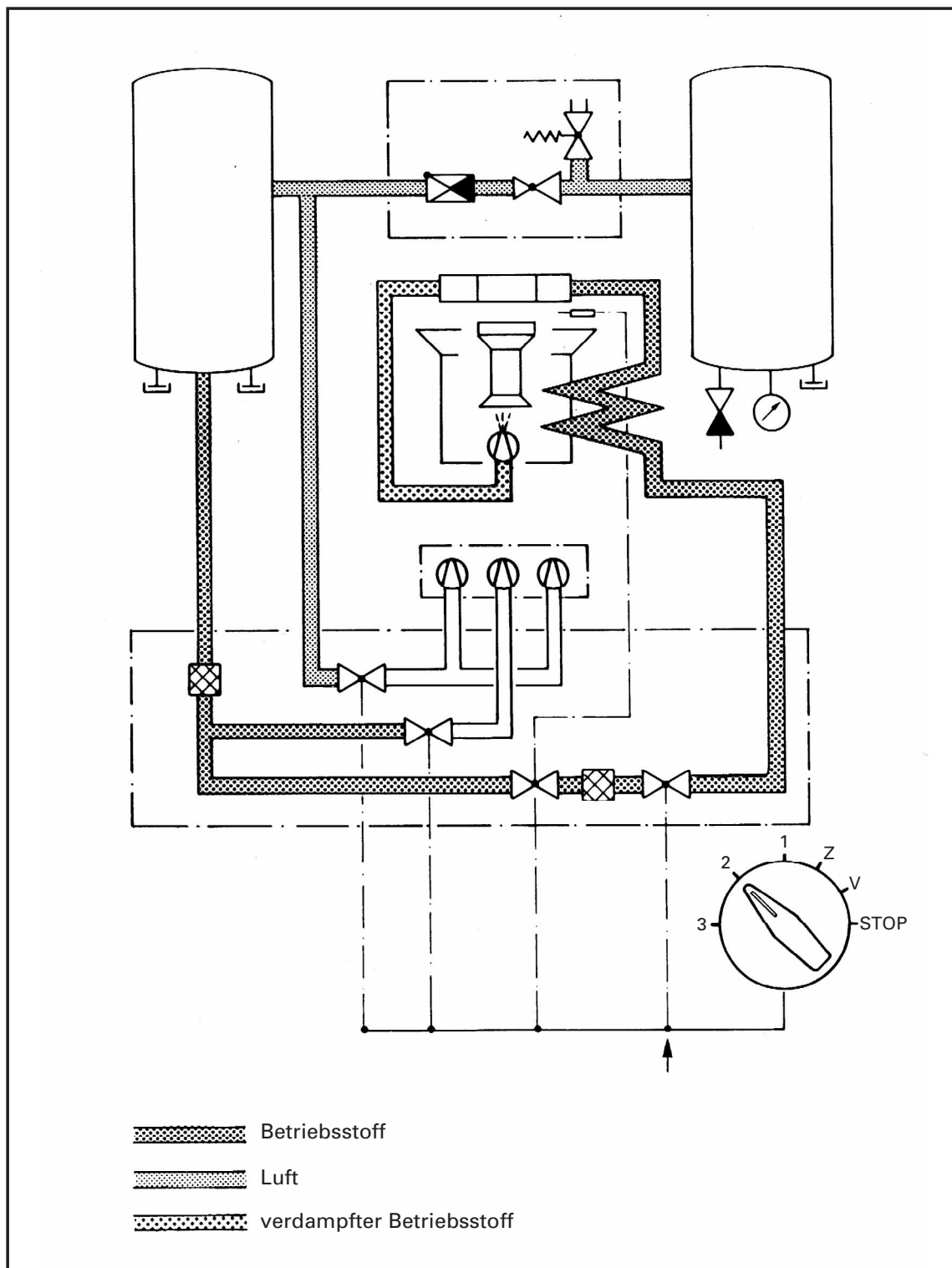


Bild 38 Luft-/Betriebsstoffverlauf bei Stellung "1...3"

1.3.3 Rahmen

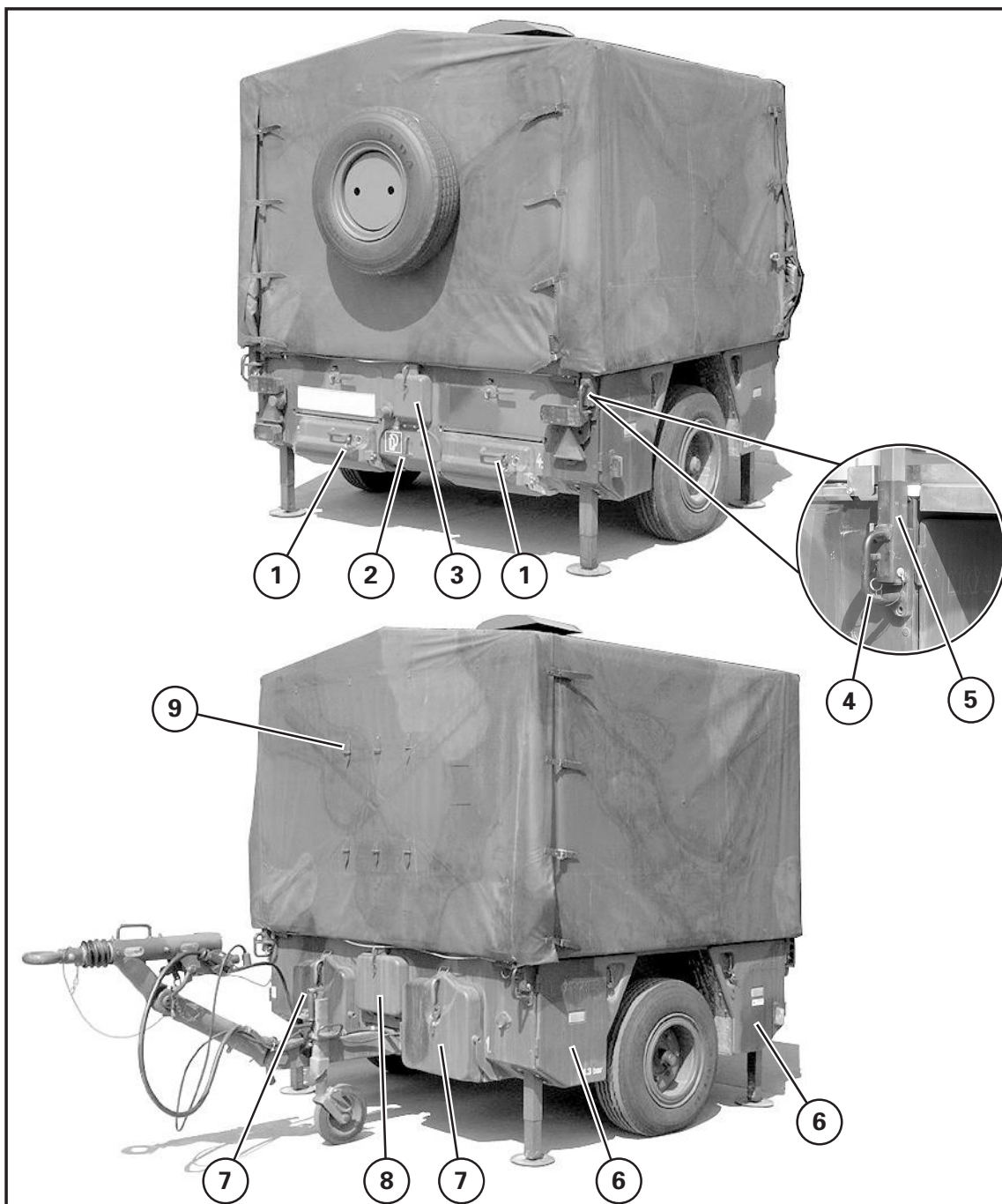


Bild 39 Rahmen

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Brennerraumklappe, hinten | 6 Stauraumklappe, seitlich |
| 2 Stauraumklappe, hinten | 7 Brennerraumklappe, vorne |
| 3 Armaturenabdeckung, hinten | 8 Armaturenabdeckung, vorne |
| 4 Griff | 9 Verzurrgurte für Tarnnetz |
| 5 Halter Dachstütze | |

Der Rahmen ist eine selbsttragende, geschweißte Stahlprofilkonstruktion die mit dem Fahrwerk verschraubt ist. Die Kocheinrichtungen sind als autonome Einheiten von oben in den Rahmen eingesetzt und verschraubt. Die Brennerabgase werden über Kanäle zum Kamin geführt. Die Rahmenteile und die Verkleidungsbleche sind durch Isoliermatten vor zu großer Erwärmung geschützt. An der Unterseite ist das Rahmengestell durch Bodenbleche verkleidet. Die Brennerräume werden durch Brennerraumklappen (39/1 und 39/7) verschlossen. Die Bedien- und Anzeigeinstrumente werden von Armaturenabdeckungen (39/3 und 39/8) geschützt.

An den vier Ecken sind die Halter (39/5) für die Dachstützen angeschraubt. Die Griffe (39/4) der Halter dienen zur Verlastung des Anhängers.

In jedem der vier seitlichen Stauräume (39/6) ist eine Bodenstütze befestigt (Beschreibung siehe Abschnitt 1.3.3.1) und es sind Teile des Zubehörs und Vorrats untergebracht. Die vorderen Stauräume sind abschließbar; die hinteren seitlichen durch S-Haken gesichert.

In dem hinteren Stauraum (39/2) sind ein Feuerlöscher (12 kg) und eine Stielbürste untergebracht.

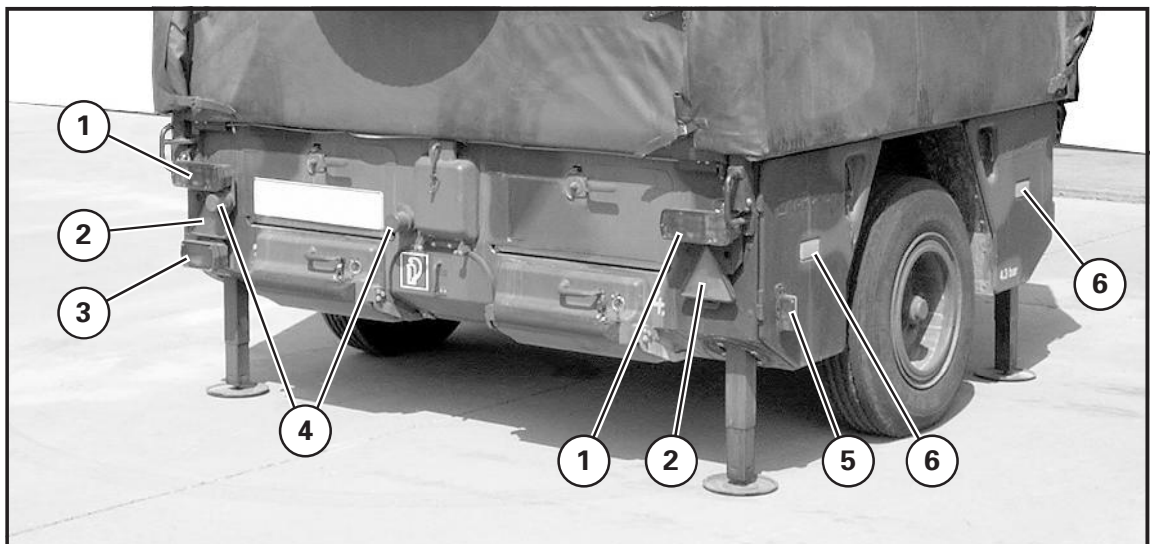


Bild 40 Beleuchtungsanlage

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1 Dreikammerleuchte | 4 Kennzeichenleuchte |
| 2 Dreieckrückstrahler | 5 Umrissleuchte |
| 3 Nebelschlussleuchte | 6 Seitenstrahler |

An der Rückseite des Anhängers sind die Teile der Beleuchtungsanlage (siehe Abschnitt 1.3.7) und zwei Dreieckrückstrahler (40/2) befestigt. Eine Nebelschlussleuchte (40/3) ist an Anhängern ab Baujahr 1992 installiert. Links und rechts ist an jeder Stauraumtür ein rechteckiger Seitenstrahler (40/6) und eine Umrissleuchte (40/5) angebracht.

1.3.3.1 Bodenstützen

Mit den vier Bodenstützen wird der Anhänger für den Kochbetrieb stabilisiert und mit der Dosenlibelle waagrecht ausgerichtet.

Die Bodenstützen können auch als Wagenheber verwendet werden.

Legende:

- 1 Kurbel
- 2 Antriebswelle
- 3 Griff
- 4 Stütze
- 5 Auflageteller

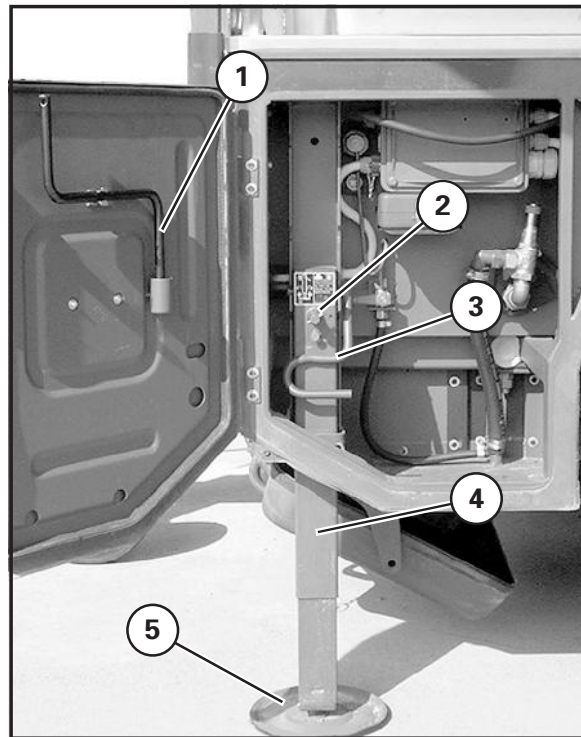


Bild 41 Bodenstütze

1.3.4 Dach

1.3.4.1 Dachstützen

Die Dachstützen werden in die vier Halter (42/5) am Rahmen gesteckt und jeweils mit einem Bolzen (42/8) und einer Schraube (42/9) gesichert.

Vier Dachteile sind einzeln aufklappbar und werden von je zwei Gasdruckdämpfern (42/3) offengehalten.

An der Dachkonstruktion sind Vorrichtungen angebracht, zur Aufnahme von

- Ersatzrad
- Fettvlies und
- Bügel für Küchengerät.

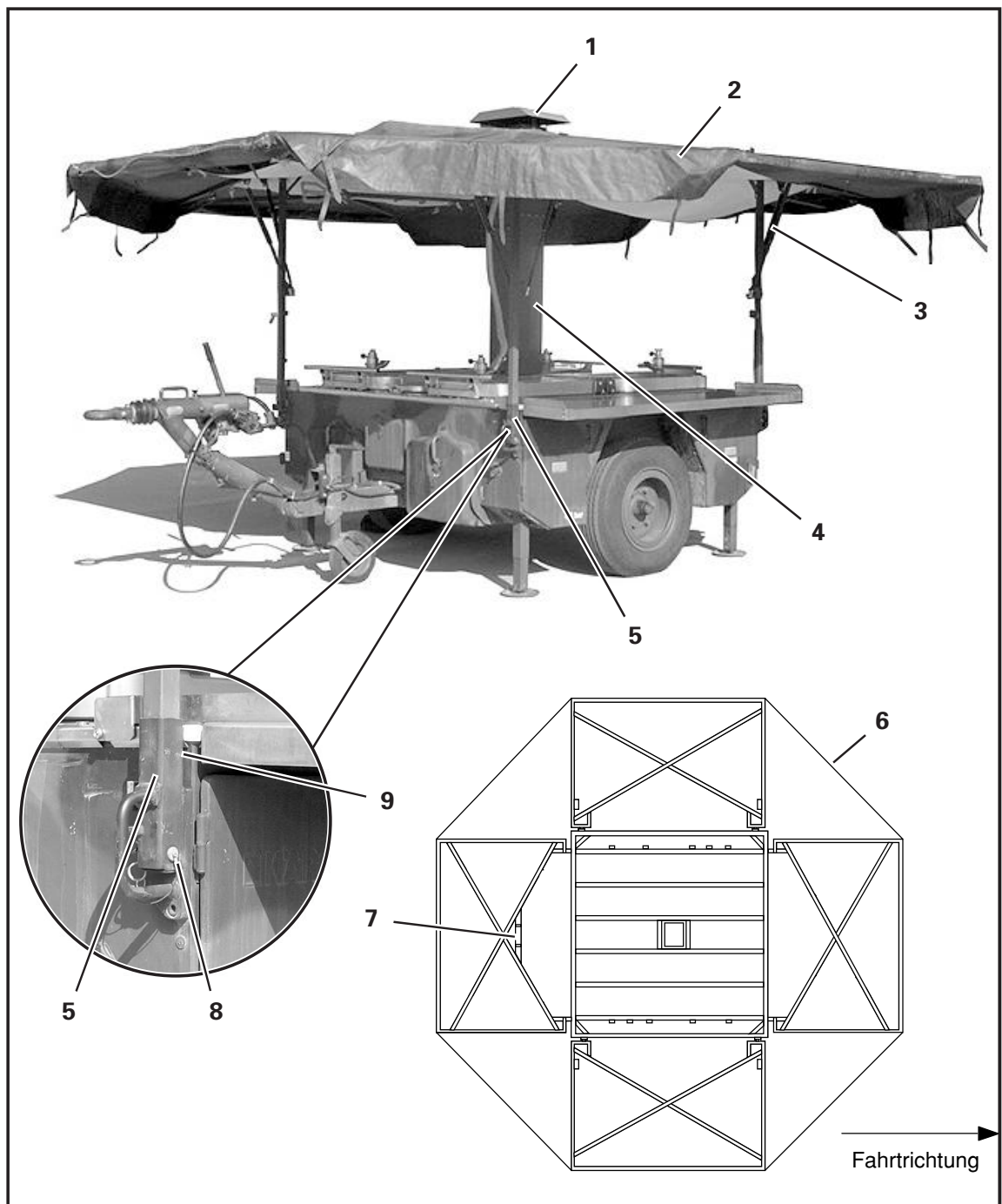


Bild 42 Dach

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1 Kamindach | 6 Drahtseil |
| 2 Dachplane | 7 Stehbolzen für Reserverad |
| 3 Gasdruckdämpfer | 8 Bolzen |
| 4 Kamin | 9 Schraube |
| 5 Halter Dachstütze | |

1.3.4.2 Dachplane

Die Dachplane (42/2) wird an der Dachkonstruktion festgegurtet.

Sie hat zur Durchführung des Kamins in der Mitte eine quadratische Aussparung mit eingenähtem Expanderband. Bei aufgeklappten Dachteilen wird die Dachplane an den Ecken von Drahtseilen (42/6) gehalten. Diese sind an den äußersten Stellen der Dachkonstruktion angeschraubt.

In der Einbau- und Geräteausstattung der Feldküche werden zwei Seitenplanen (43/1) mitgeführt. Damit kann der Anhänger ringsum, ganz oder teilweise, gegen Witterungseinflüsse geschützt werden. Die Seitenplanen werden an der Dachkonstruktion und an den Drahtseilen eingehängt und am Boden mit Zeltplöcken festgemacht.

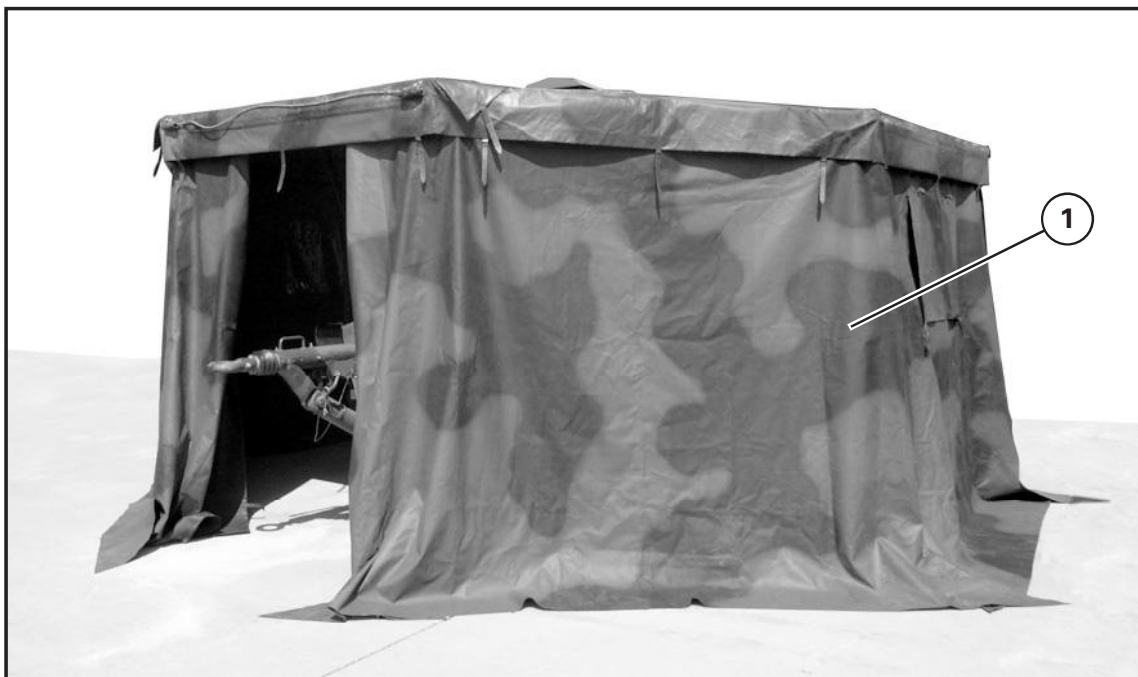


Bild 43 Feldküche mit Seitenplanen

1.3.4.3 Fettvlies

Unterhalb der Dachkonstruktion ist ein Fettvlies (44/1) angebracht. Es dient zur Aufnahme des Wasserdampfes mit den Schwebstoffen.

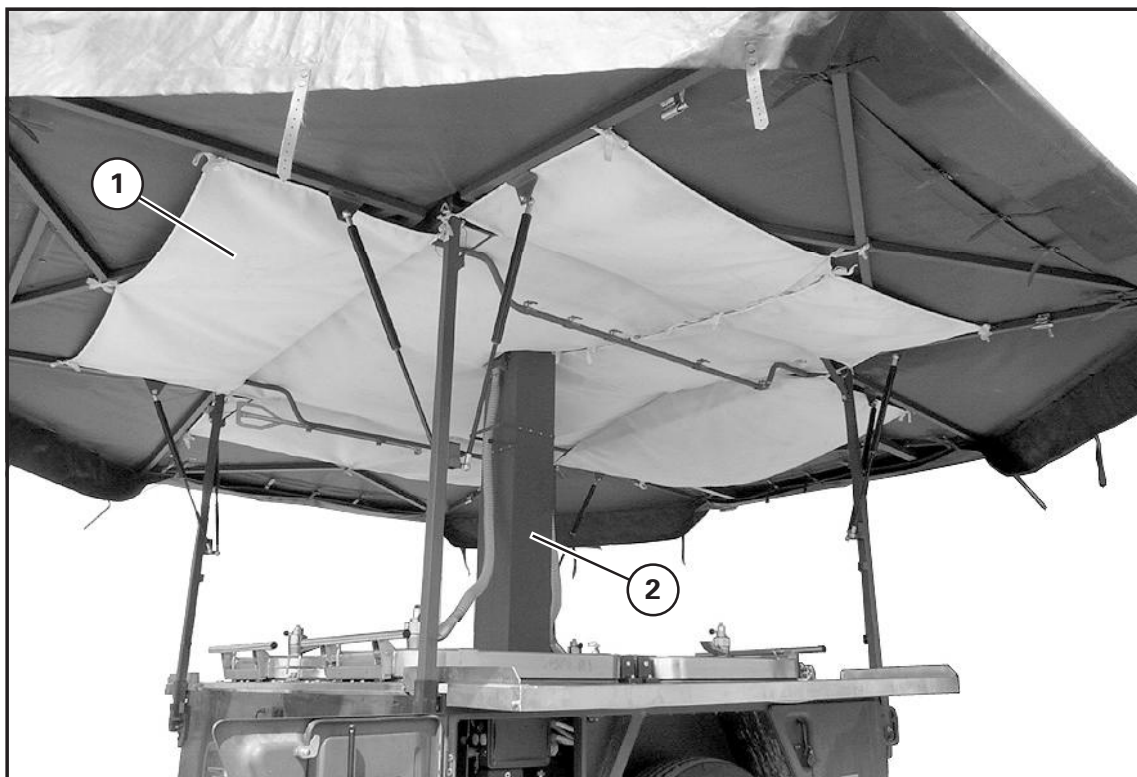


Bild 44 Fettvlies

1.3.4.4 Kamin

Durch den doppelwandigen Kamin (44/2) werden die Abgase aus den vier Brennräumen abgeführt.

Das Kamindach (42/1) ist abnehmbar befestigt.

Der Kamin ist mit dem Sockel (45/2) gelenkig verbunden. Er kann nach Abnahme des Dachs und Entriegeln der Kaminsicherung (45/1) nach vorne geklappt werden.

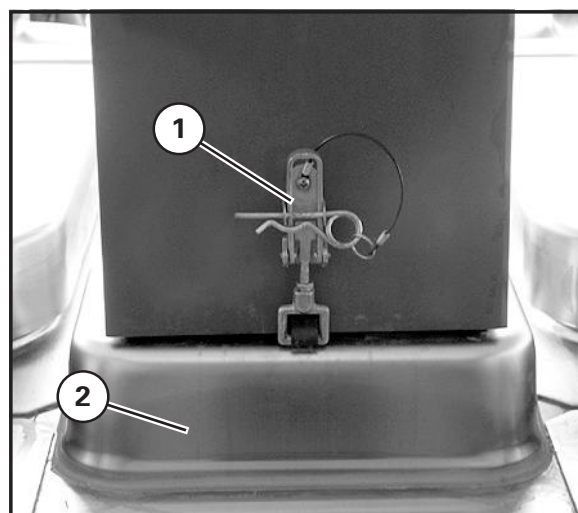


Bild 45 Kaminsicherung

1.3.5 Fahrwerk

Auf dem Einachs-Fahrwerk ist der Rahmen angeschraubt. Durch die höhenverstellbare Auflaufeinrichtung mit Zugöse kann der Anhänger von jedem militärischen oder zivilen Fahrzeug gezogen werden. Eine Zugöse (46/5, 47/4) nach DIN (für ziviles Zug-Kfz) ist im rechten vorderen Stauraum verlastet.

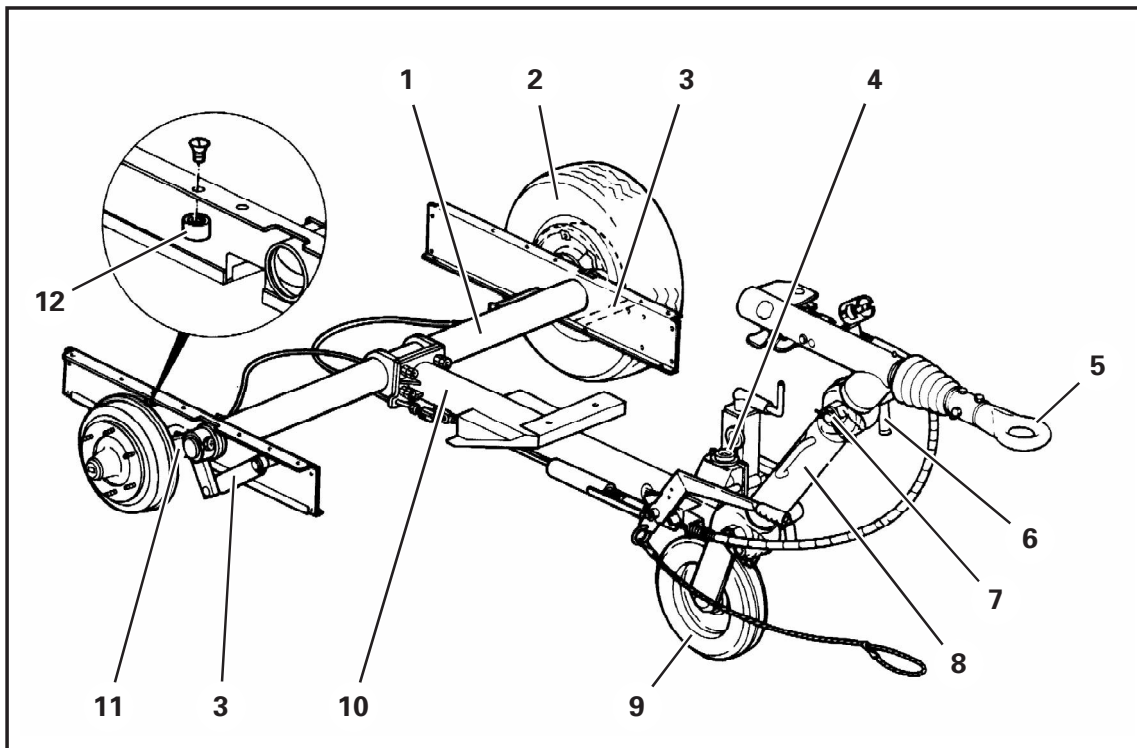


Bild 46 Fahrwerk, Variante 1

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1 Achse mit Drehstabfeder | 7 Gelenkbolzen |
| 2 Reifen | 8 Deichselzwischenstück |
| 3 Stoßdämpfer | 9 Stützrad |
| 4 Dosenlibelle | 10 Zugdeichsel |
| 5 Zugöse | 11 Schwinghebel |
| 6 Knebel | 12 Anschlagpuffer |

Während der Fahrt wird der Anhänger von einer Drehstabfeder (46/1, 47/1) mit Schwinghebel (46/11, 47/12) und zwei Stoßdämpfern (46/3, 47/11) abgefedert.

Die Einzelrad-Aufhängung ermöglicht ein unabhängiges Einfedern der Räder.

Die Dosenlibelle (46/4, 47/9) dient zum waagerechten Ausrichten des Anhängers.

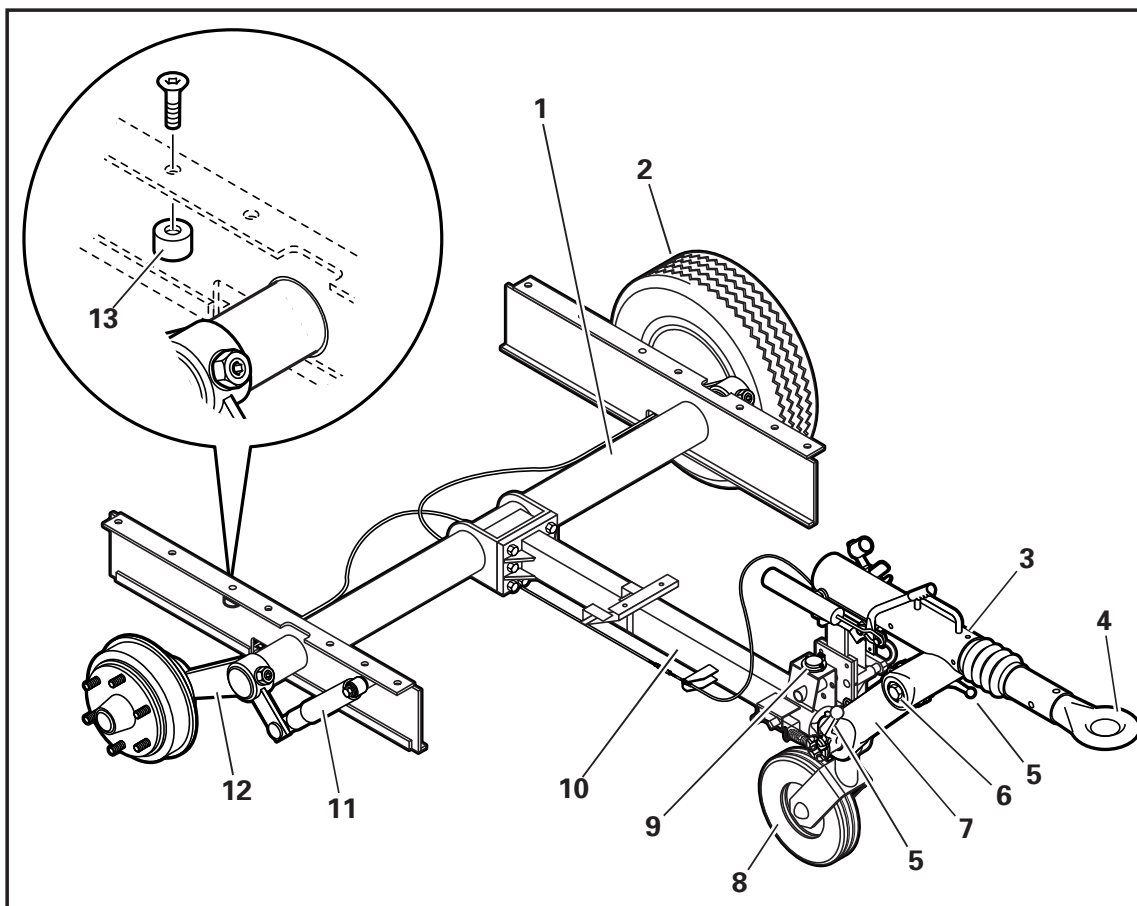


Bild 47 Fahrwerk, Variante 2

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 Achse mit Drehstabfeder | 8 Stützrad |
| 2 Reifen | 9 Dosenlibelle |
| 3 Auflaufeinrichtung | 10 Zugdeichsel |
| 4 Zugöse | 11 Stoßdämpfer |
| 5 Knebel | 12 Schwinghebel |
| 6 Gelenkbolzen | 13 Anschlagpuffer |
| 7 Deichselzwischenstück | |

Mit der Kurbel (48/1) ist das Stützrad (48/4) in der Höhe verstellbar. Zum Schwenken des Stützrades um 90° wird der Griff (48/3) nach außen gezogen. Er ist anschließend wieder einzurasten. Die Kurbel (48/1) kann um 90° umgelegt werden. Dazu die Hülse (48/2) nach außen schieben.

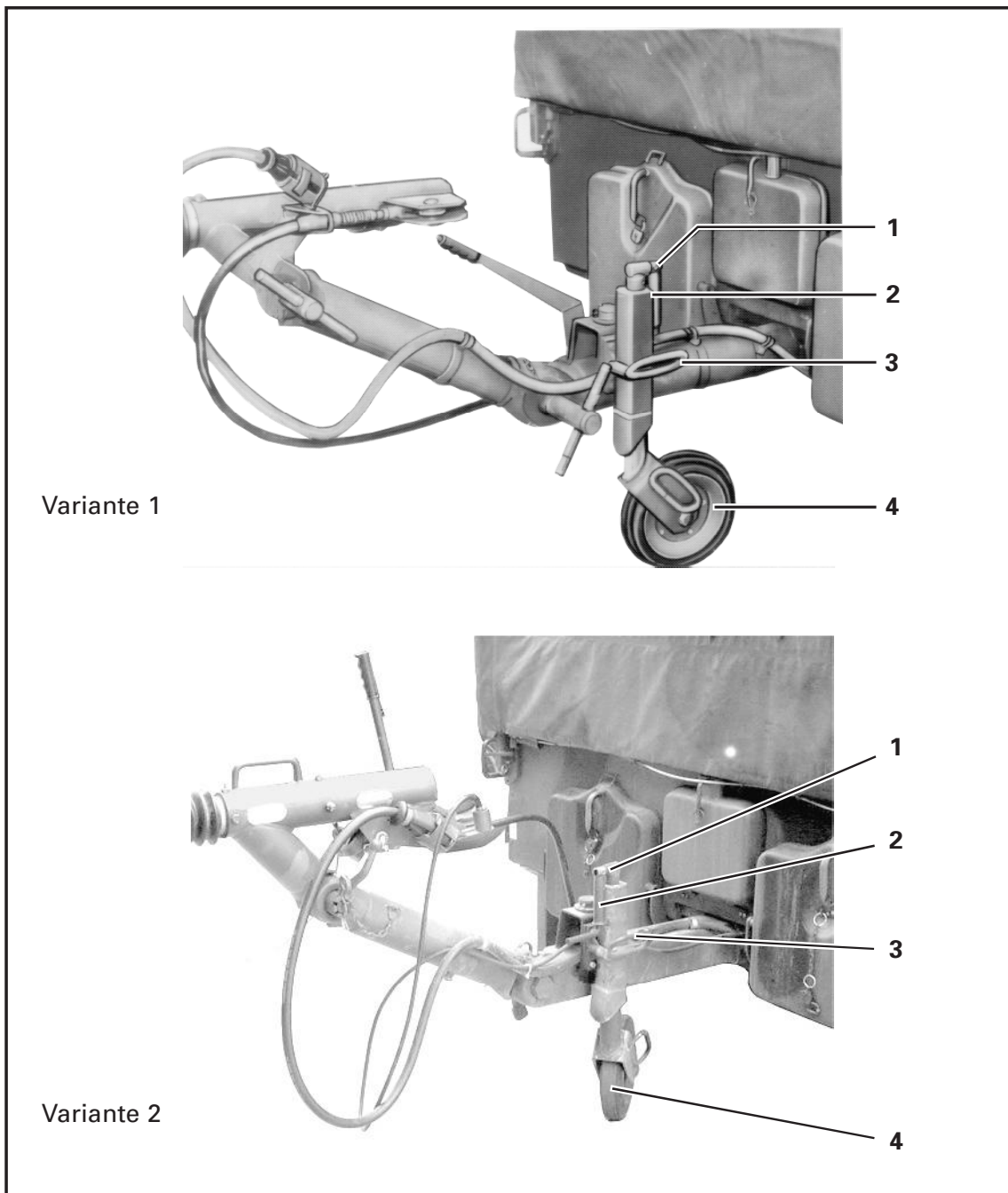


Bild 48 Stützrad, Variante 1 und 2

- | | |
|----------|------------|
| 1 Kurbel | 3 Griff |
| 2 Hülse | 4 Stützrad |

1.3.6 Bremsanlage

Die Bremsanlage besteht aus

- Auflaufeinrichtung,
- Feststell- und Abreißbremse,
- Übertragungseinrichtung und
- Radbremsen.

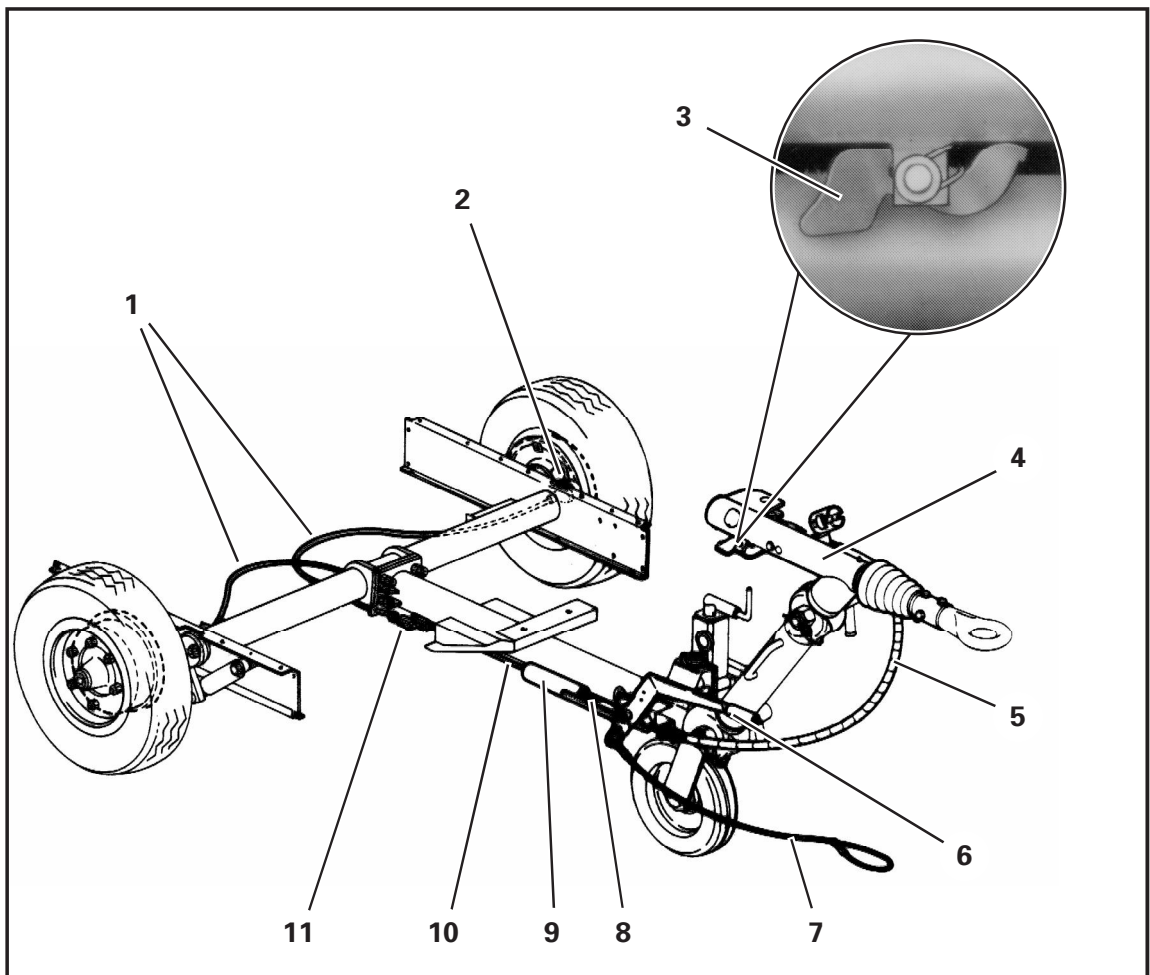


Bild 49 Bremsanlage, Variante 1

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1 Bremsseil | 6 Handbremshebel |
| 2 Radbremse | 7 Abreißseil |
| 3 Sperrhebel | 8 Spannschloss |
| 4 Auflaufeinrichtung | 9 Federspeicher |
| 5 Betätigungszug mit Schutzmantel | 10 Bremsgestänge |
| | 11 Ausgleichbrücke |

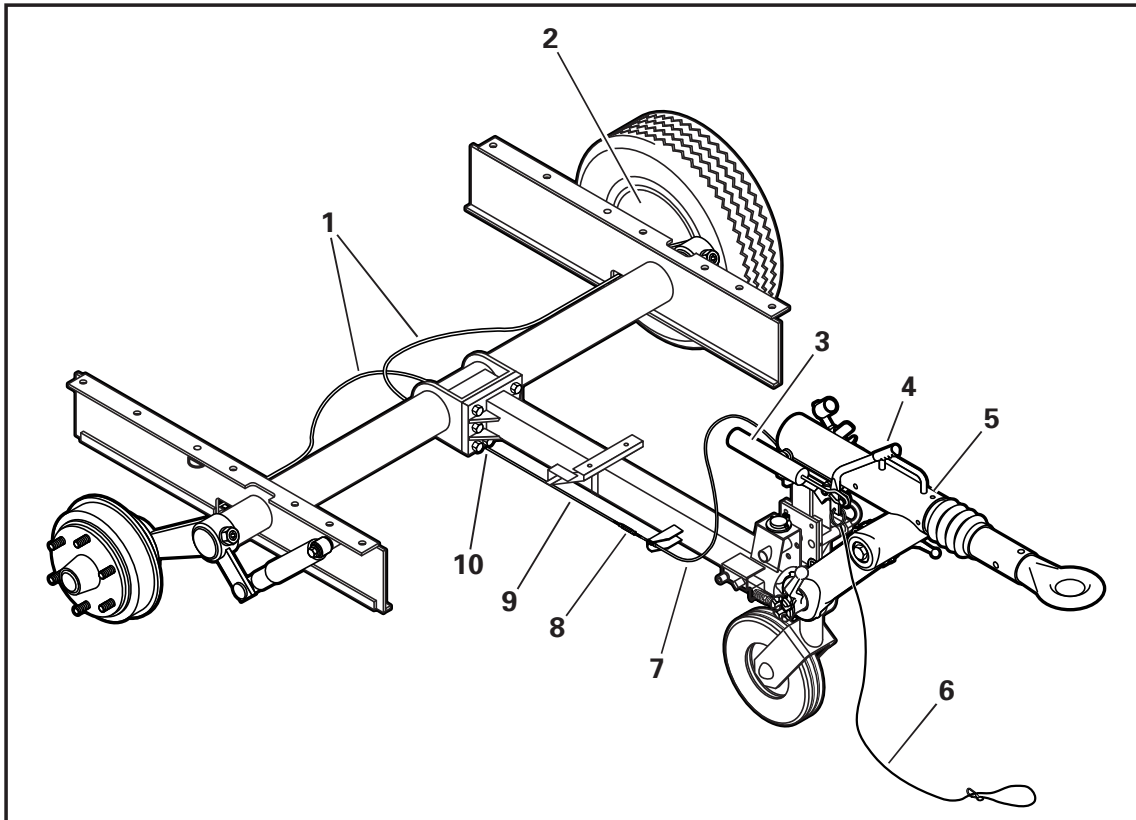


Bild 50 Bremsanlage, Variante 2

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1 Bremsseil | 7 Betätigungszug mit Schutzmantel |
| 2 Radbremse | 8 Spannschloss |
| 3 Federspeicher | 9 Bremsgestänge |
| 4 Handbremshebel | 10 Ausgleichbrücke |
| 5 Auflaufeinrichtung | |
| 6 Abreißseil | |

1.3.6.1 Auflaufeinrichtung

Die Wirkungsweise der Auflaufbremse erfolgt mechanisch.

Beim Abbremsen des LKW läuft der Anhänger auf. Hierdurch werden die Zugöse (51/4) und das Gleitrohr (51/5) nach hinten gedrückt und der Umlenkhebel (51/7) betätigt.

Über den Betätigungszug (51/2) und das Bremsgestänge werden die Bremsseile gespannt und somit die Radbremse betätigt.

Die Bremskraft wird durch die Auflaufkraft des Anhängers gesteuert.

Ein hydraulischer Stoßdämpfer (51/3) fängt die, während der Fahrt auftretenden, Stöße zwischen LKW und Anhänger auf. Weiterhin verhindert er bei geringen Verzögerungen ein Ansprechen der Bremsen.

Die Auflaufbremse ist mit einer automatischen Rückfahrsperrung ausgerüstet, die ein Ansprechen der Bremsen bei Rückwärtsfahrt verhindert.

Ist die Kraft, die auf die Zugdeichsel beim Rückwärtsfahren wirkt, zu gering um die automatische Rückfahrsperrung auszulösen (z.B. bei Schlupf in morastigem Gelände), kann durch Einlegen des Sperrhebels (49/3) die Auflaufbremse ausgeschaltet werden (nur Variante 1).

Wird die Deichsel wieder mit Zug belastet, löst sich die Verriegelung des Sperrhebels selbst.

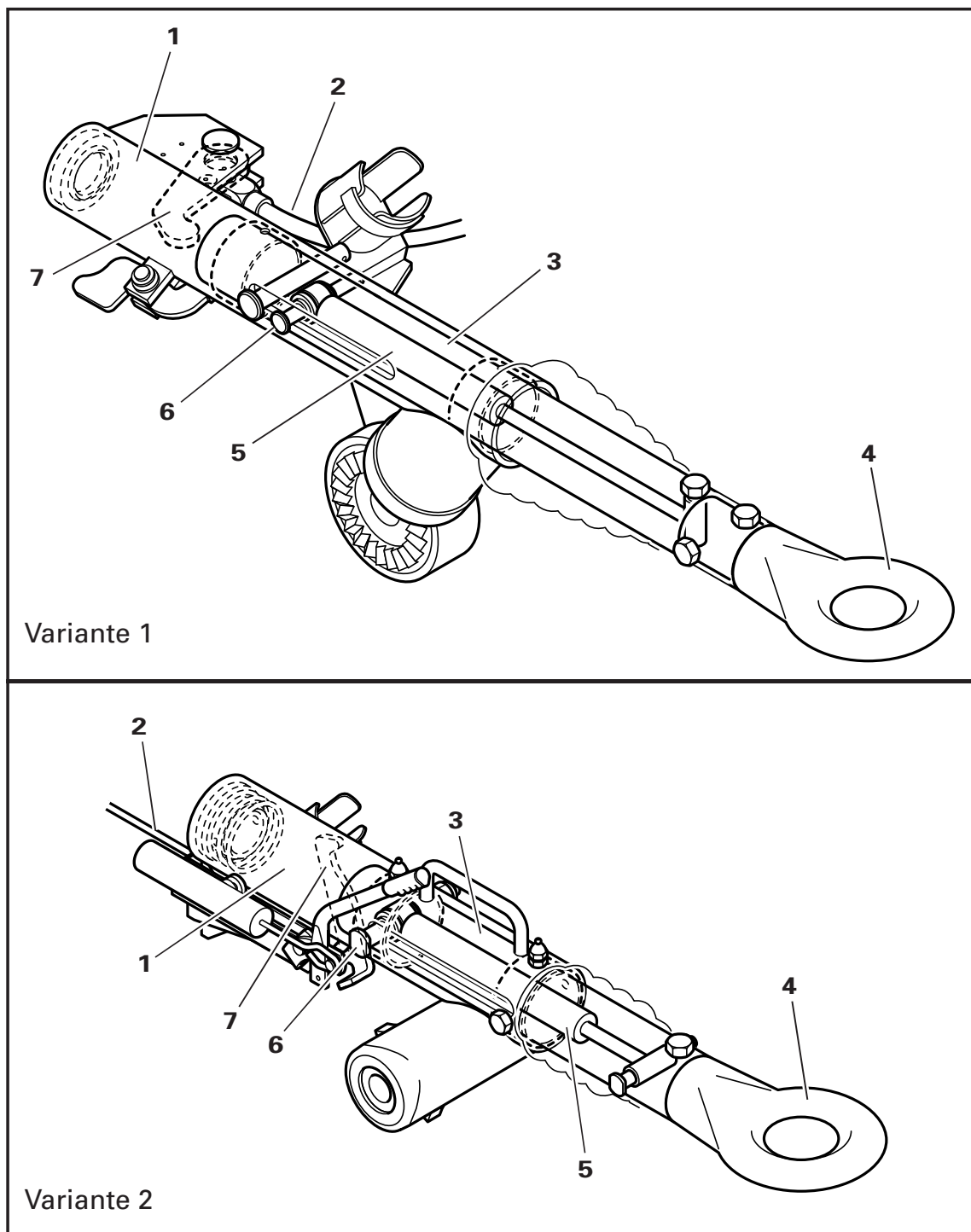


Bild 51 Auflaufeinrichtung

- | | |
|------------------|---------------|
| 1 Führungrohr | 5 Gleitrohr |
| 2 Betätigungszug | 6 Bolzen |
| 3 Stoßdämpfer | 7 Umlenkhebel |
| 4 Zugöse | |

1.3.6.2 Feststell- und Abreißbremse

Durch Anziehen des Handbremshebels (49/6, 50/4) werden die Radbremsen über das Bremsgestänge (49/10, 50/9) und die Bremsseile (49/1, 50/1) betätigt. Der Federspeicher (49/9, 50/3) (vorgespannte Feder) wird durch Anziehen des Handbremshebels gespannt und wirkt so auf die Bremseinrichtung.

Die Abreißbremse löst bei unbeabsichtigter Trennung des Anhängers vom LKW eine selbsttätige Bremsung des Anhängers aus. Das Abreißseil (49/7, 50/6) ist am Handbremshebel (49/6, 50/4) eingehängt und wird mit dem Zugfahrzeug verbunden. Im Abreißfall wird derselbe Vorgang wie beim Anziehen der Feststellbremse vollzogen.

1.3.6.3 Übertragungseinrichtung

Die Bremsbetätigungskräfte werden über den Umlenkhebel (51/7) der Auf-
laufeinrichtung, den Betätigungszug (49/5, 50/7), das Spannschloss (49/8, 50/8), das Bremsgestänge (49/10, 50/9) und die Bremsseile (49/1, 50/1) zu den Radbremsen geleitet.

Die Ausgleichbrücke (49/11, 50/10) gewährleistet eine gleichmäßige Übertragung der Betätigungskraft auf die Radbremsen.

Der Federspeicher (49/9, 50/3) wirkt nur bei Betätigung der Feststell- und Abreißbremse. Für die Betriebsbremse ist er ohne Einwirkung.

1.3.6.4 Radbremse

Die Radbremsen (49/2, 50/2) sind Simplex-Spreizhebelbremsen (Trommelbremsen) mit asbestfreien Bremsbelägen. Eine eingebaute Schwenkeinrichtung (Rückfahrautomatik) ermöglicht das Rückwärtsfahren mit dem Anhänger.

1.3.7 Elektrische Anlage

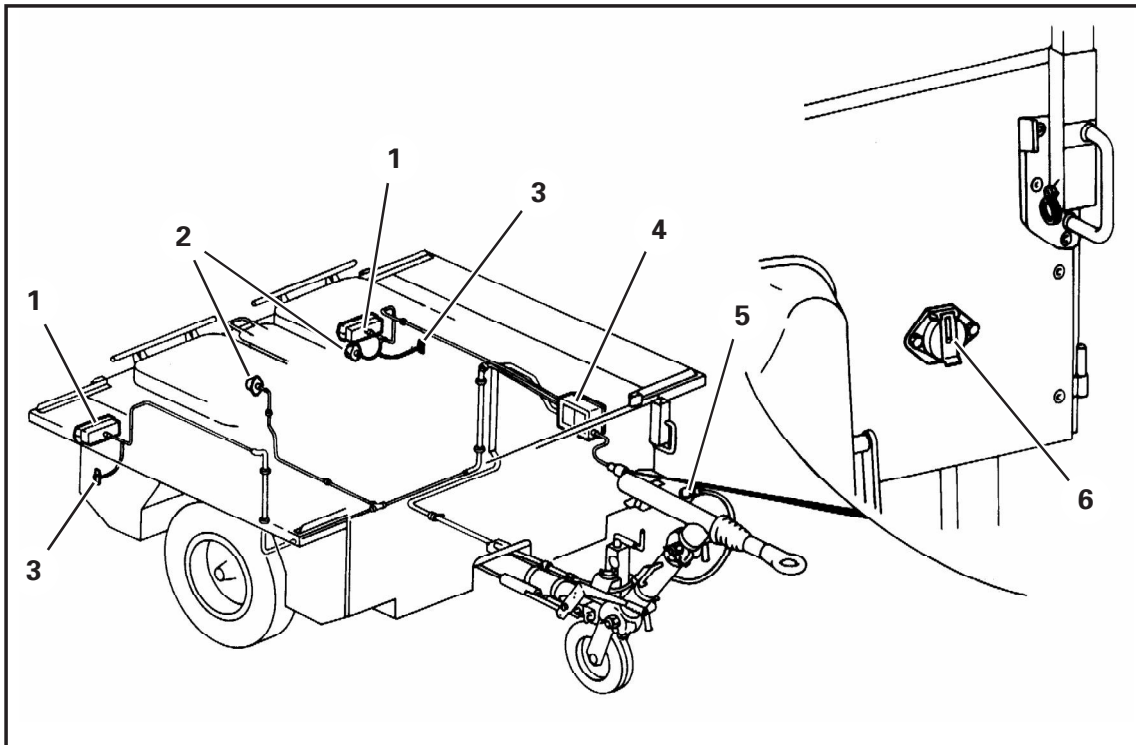


Bild 52 Elektrische Anlage bis Baujahr 1991 (Variante 1)

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 Dreikammerleuchte | 4 Verteilerkasten |
| 2 Kennzeichenleuchte | 5 Stecker, 12polig |
| 3 Umrissleuchte | 6 Steckdose, 7polig |

Die Stromversorgung der elektrischen Anlage erfolgt über die Verbindungsleitung mit 12poligem Stecker (52/5) durch die elektrische Anlage des LKW.

Bei zivilen LKW wird die elektrische Anlage über ein 7poliges Kabel (Zubehör) und die Steckdose (52/6) am Rahmen vorne versorgt.

Der Verteilerkasten (52/4) ist im vorderen linken Staukasten angebracht.

Die Dreikammerleuchten (52/1) beinhalten je ein Schluss-, Brems- und Blinklicht. An den hinteren Stauraumtüren befinden sich links und rechts je eine Umrissleuchte (52/3).

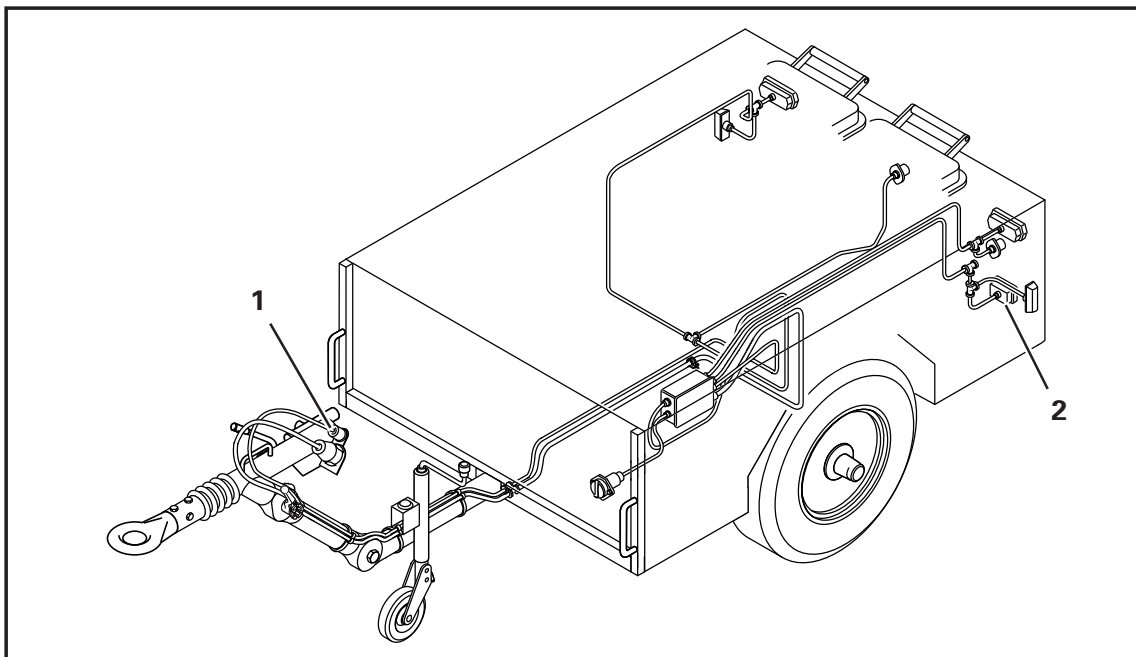


Bild 53 Elektrische Anlage

- 1 Kabel mit Stecker 7polig
- 2 Nebelschlussleuchte

Die elektrische Anlage ist durch zwei 8-A-Sicherungsautomaten (54/1) abgesichert. Links am Verteilerkasten befindet sich eine 1polige Steckdose (54/3) zum Anschluss einer Handlampe.

In der Halterung (54/2) wird der Kasten für den Glühlampensatz 12 V aufbewahrt.

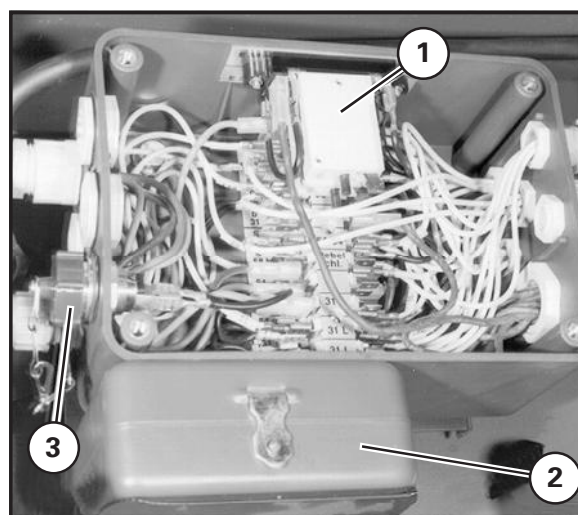


Bild 54 Verteilerkasten ohne Deckel

1.4 Ausstattung, Sonderausstattung

1.4.1 Zubehör und Vorrat

OZ Bild 55	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
1	Wasserschlauch 1/2"	1	ca. 1 m lang
2	Werkzeugtasche	1	Einzelteile, siehe 1.4.1.1
3	Trichter	1	
4	Kurbel	2	
5	Zugöse, DIN	1	wahlweise angebaut
6	Zugöse, NATO	1	wahlweise angebaut
7	Feuerlöscher, 12 kg	1	
8	Verbindungsleitung, 7polig (24/24 V)	1	
9	Verbindungsleitung, 7polig (12/24 V)	1	
10	Glühlampensatz, 12 V	1	siehe 2.1.9.1
11	Ersatzrad	1	
12	Vorhängeschloss B40	8	
13	Stielbürste, Draht	1	
14	Verbandkasten	1	
15	Unterlegkeil	2	

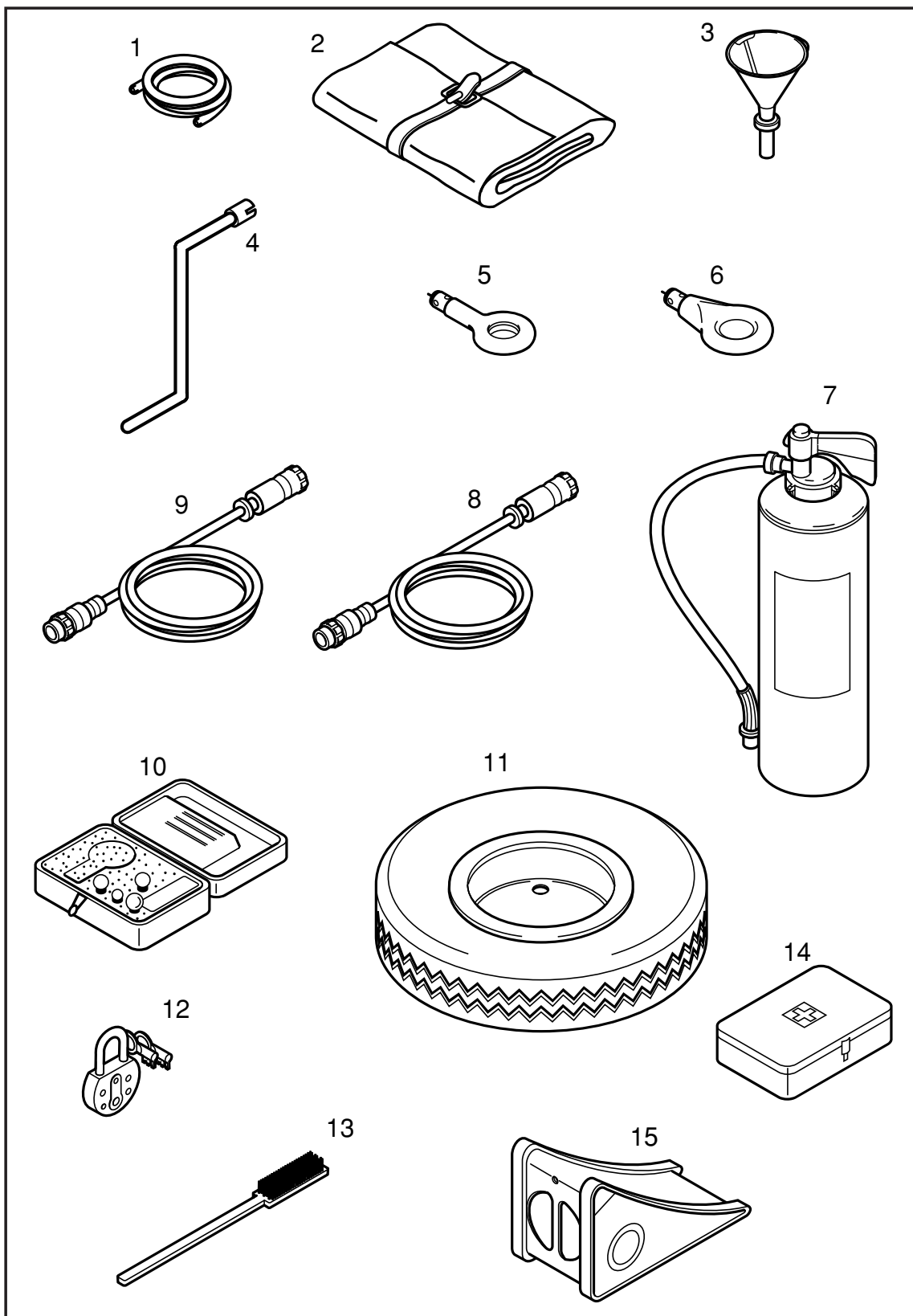


Bild 55 Zubehör und Vorrat

1.4.1.1 Werkzeug und Vorrat in der Werkzeugtasche

OZ Bild 56	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
1	Doppelmaulschlüssel 22 x 24	1	Betriebsstofftank
2	Doppelmaulschlüssel 17 x 19	2	
3	Doppelmaulschlüssel 12 x 14	1	
4	Doppelmaulschlüssel 8 x 10	1	
5	Hakenschlüssel 45-50	1	
6	Steckschlüssel 24 mit Drehstift	1	
7	Schraubendreher 1 x 5,5	1	
8	Hauptdüse	4	
9	Betriebsstoffeinfüllsieb	1	
10	Betriebsstoff-Feinstfilter	2	
11	Vorheizdüse	4	
12	Thermofühler	1	
13	Stahldrahtbürste, 3reihig	1	
14	Reinigungsbürste, rund	1	
15	Luftdüsenbürste	1	

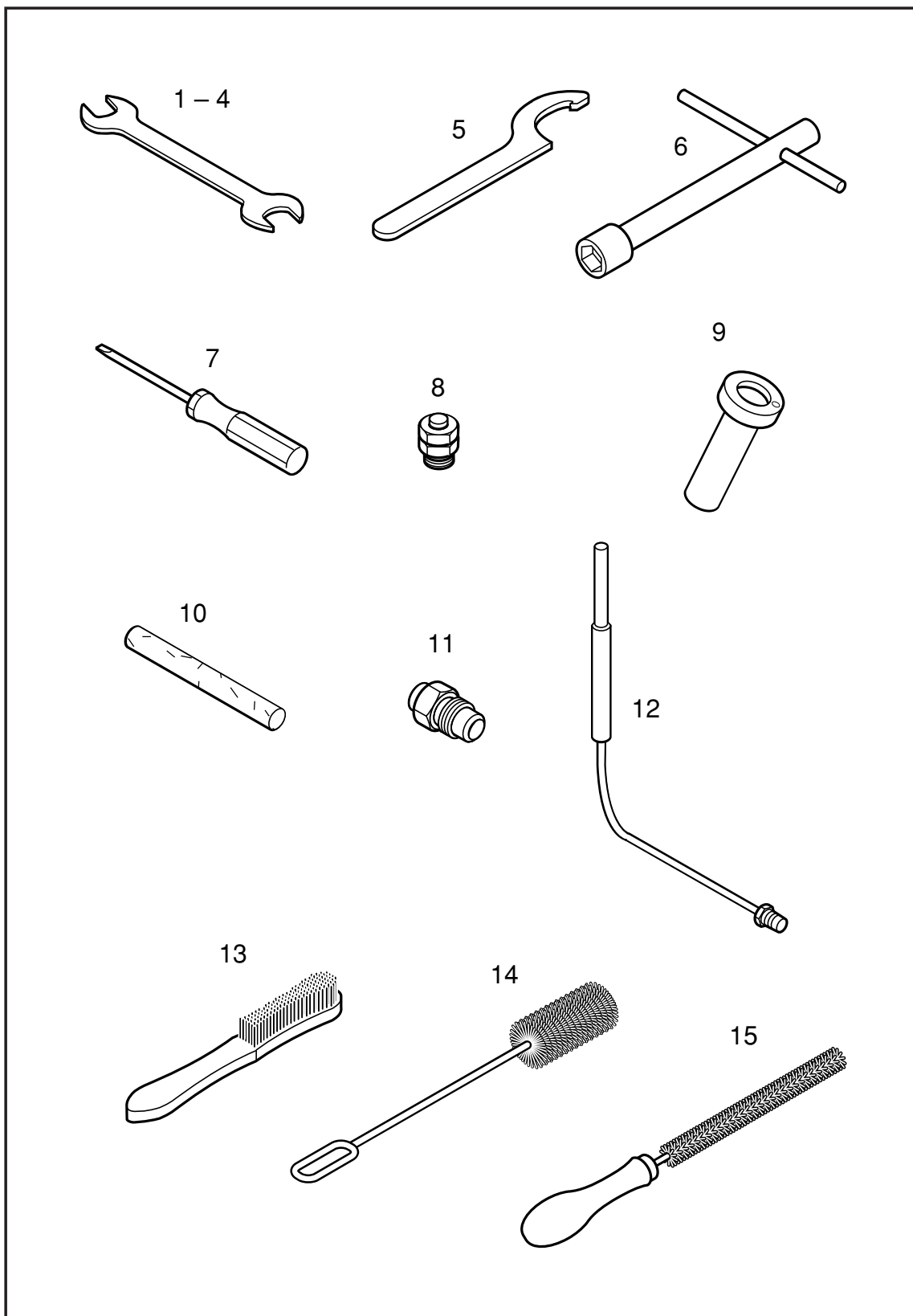


Bild 56 Werkzeug und Vorrat (1 von 2)

OZ Bild 57	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
1	Dichtringe bestehend aus - Runddichtung 4,3 x 2,4 - Runddichtring 39 x 3 - Dichtring - Runddichtring 22,3 x 2,4	1 Satz 4 2 1 2	 für Vorheizplatte für Tankdeckel für Ablasshahn für Doppelmantel- ventil
2	Maulschlüssel 36	1	
3	Spannrohr	1	} Einstellung Druckdeckel
4	Spannstange	2	
5	Kreuzschlitzschraubendreher B-PH3	1	für Vorheizplatte
6	Schraubstutzen	1	Reinigung Zuleitung Hauptdüse
7	Zündlunte	2	
8	Steckschlüssel 10 x 16 x 19	1	

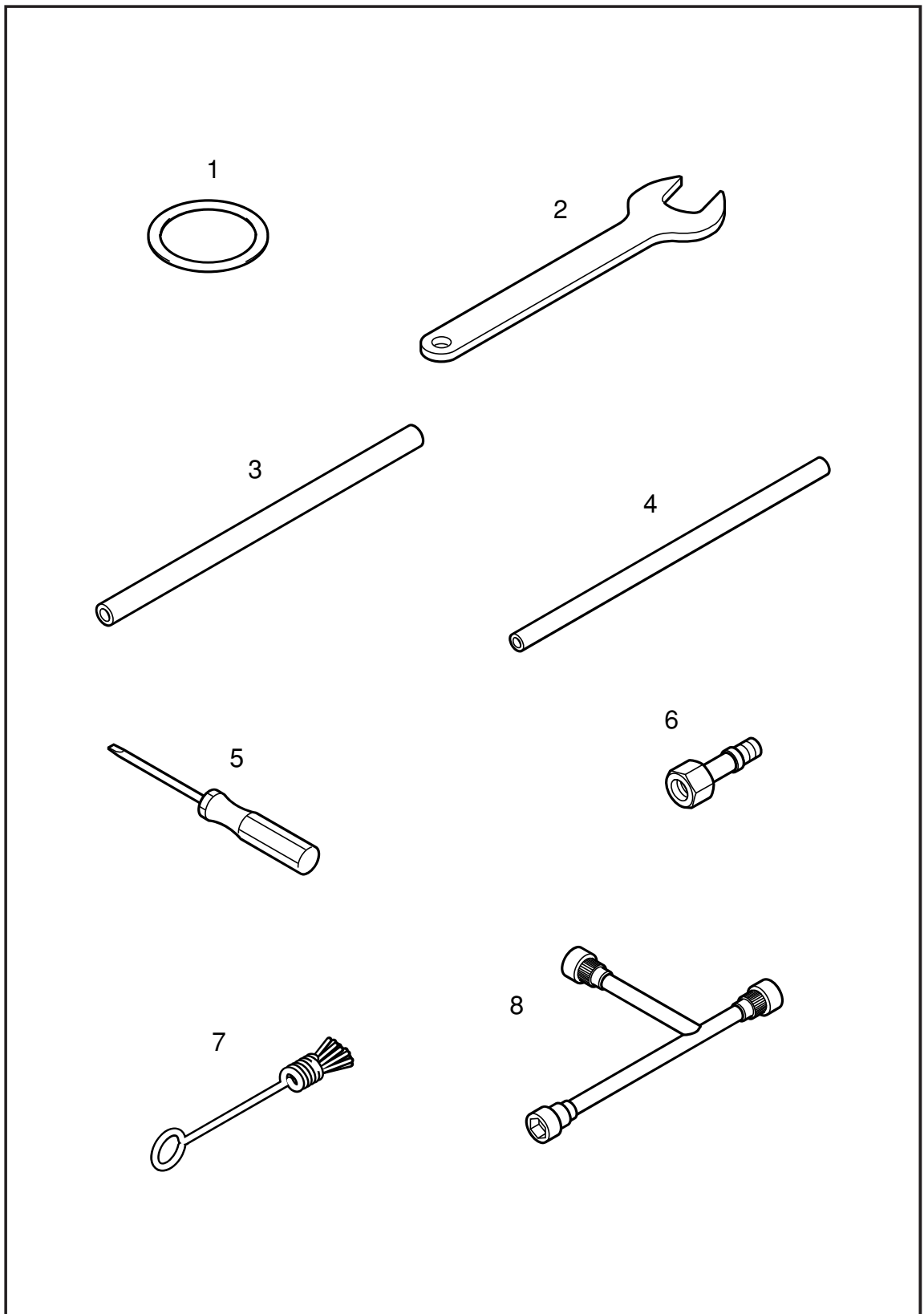


Bild 57 Werkzeug und Vorrat (2 von 2)

1.4.2 Kochtechnisches Zubehör

OZ Bild 58	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
1	Einlegeboden, gelocht	2	
2	GN-Speisenbehälter 1/1-190, gelocht	8	
3	Ablassrohr, gebogen	2	
4	Messstab	1	
5	GN-Speisenbehälter 1/1-65, 9 l	4	
6	GN-Speisenbehälter 1/1-20	4	
7	Spachtel, 970 mm	1	
8	Schöpfkelle, 815 mm	1	
9	Rührbesen, 900 mm	1	
10	Handschöpfer, breit, 4 l	1	
11	Handschöpfer, klein, 1 l	1	
12	Aushebehaken	2	

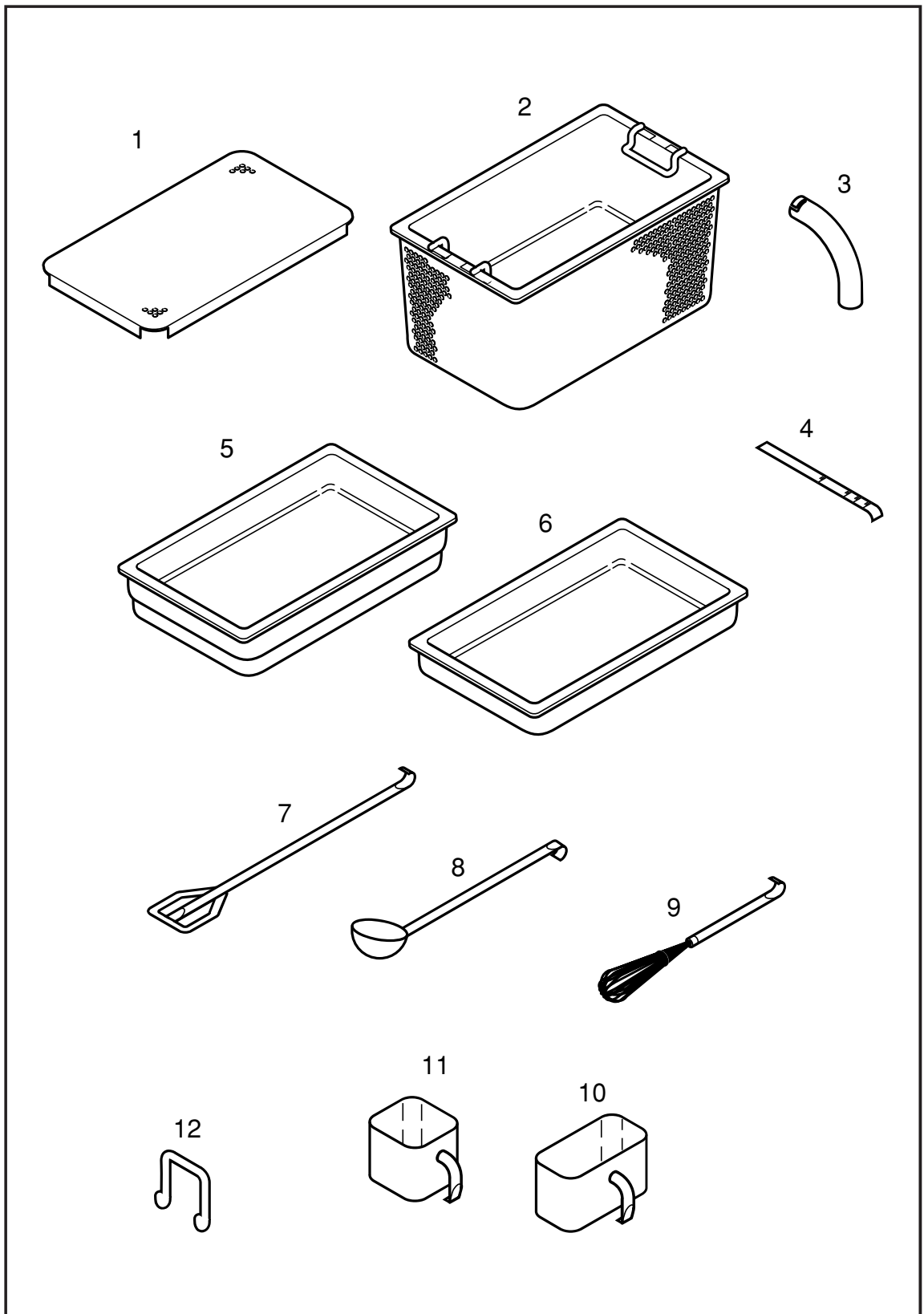


Bild 58 Kochtechnisches Zubehör

1.5 Beladeplan

OZ Bild 59	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
1	Schöpfkelle, 815 mm	1	
2	Rührbesen, 900 mm	1	
3	Vorhängeschloss B40	8	
4	Spachtel, 970 mm	1	
5	Werkzeug und Vorrat in Werkzeugtasche	1	Einzelteile, siehe 1.4.1.1
6	Glühlampensatz, 12 V	1	siehe 2.1.9.1
7	Kurbel	2	
8	Unterlegkeil	2	
9	Verbandkasten	1	
10	Wasserschlauch 1/2", ca. 1 m lang	1	
11	Einlegeboden, gelocht	2	
12	GN-Speisenbehälter 1/1-190, gelocht	8	
13	Messstab	1	
14	Ablassrohr, gebogen	2	
15	Handschöpfer, klein, 1 l	1	
16	Brenner	4	
17	Handschöpfer, breit, 4 l	1	
18	Aushebehaken	2	
19	Trichter	1	
20	Zugöse, DIN oder NATO	1	wahlweise angebaut
21	Verbindungsleitung, 7polig (24/24 V)	1	
22	GN-Speisenbehälter 1/1-65, 9 l	4	
23	GN-Speisenbehälter 1/1-20	4	

Feldküche TFK 250

OZ Bild 59	Bezeichnung	Stück	Bemerkung
24	Verbindungsleitung, 7polig (12/24 V)	1	nicht im Ausstattungsumfang
25	Feuerlöscher, 12 kg	1	
26	Stielbürste, Draht	1	
27	Ersatzrad	1	
28	Tarnnetz	–	

*) Im beladenen Zustand der Kochkessel mit Verpflegungsmitteln sind diese Teile auf dem Zug-/Arbeits-LKW verstaut.

Feldküche TFK 250

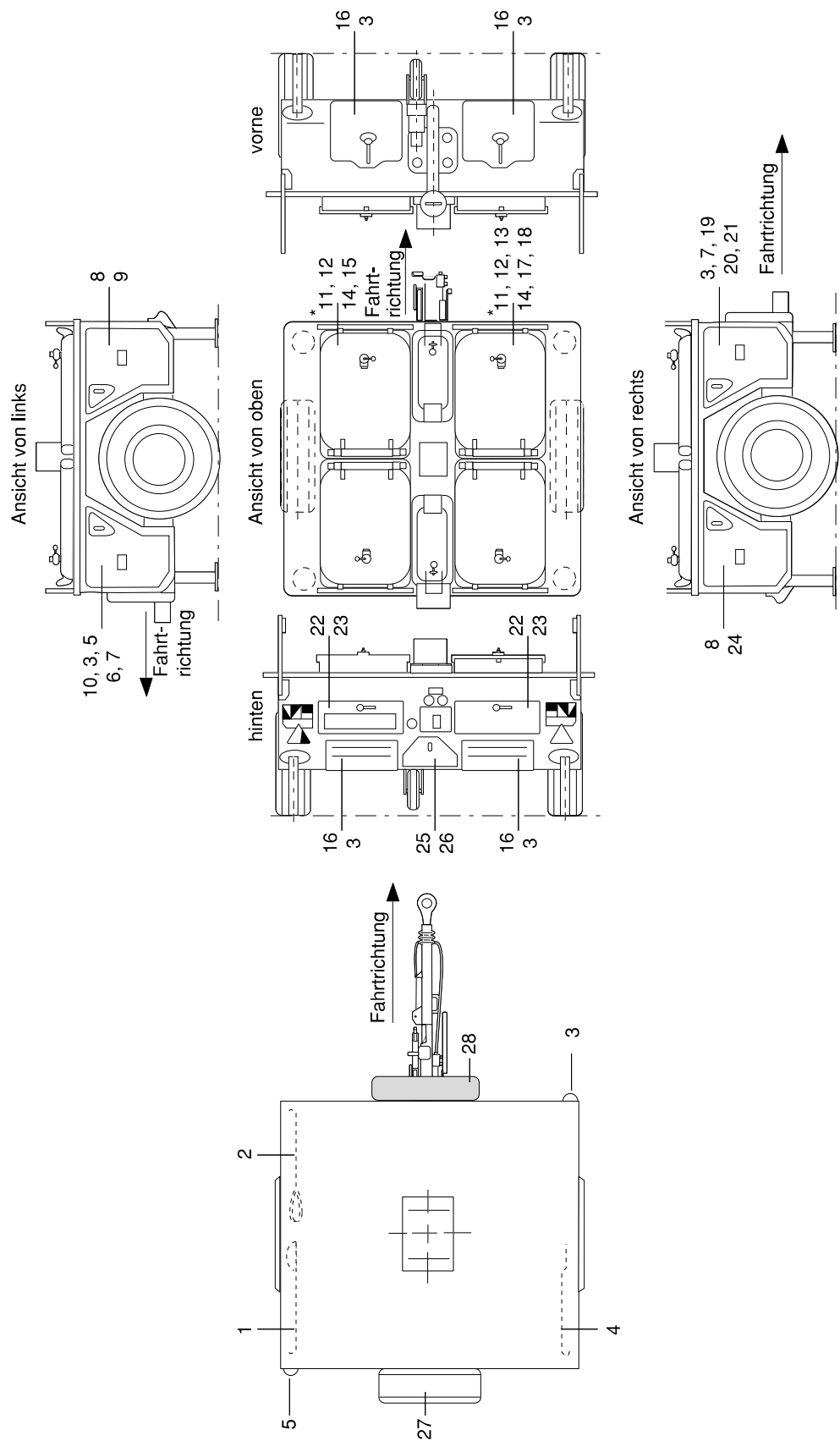


Bild 59 Beladeplan Anhänger

Feldküche TFK 250

Teil 2
Bedienung und Pflege

Feldküche TFK 250

2.1 Bedienungs-/Betriebsanleitung

2.1.1 Prüfung der Aufstellung der Feldküche

Bei der Aufstellung des Feldküchenanhängers sind folgende Regeln zu beachten:

1. Die Aufstellung des Feldküchenanhängers darf nur durch hierfür ausgebildetes Personal erfolgen.
2. Die TFK 250 ist so aufzustellen, dass Beschäftigte oder Dritte nicht gefährdet werden.
3. Der Aufstellungsuntergrund muss ausreichend eben und tragfähig sein. Der Feldküchenanhänger ist mit den Stützen auszunivellieren und muss einen sicheren Stand haben.
4. Die Aufstellung darf nicht in unmittelbaren Verkehrsbereichen von Fahrzeugen erfolgen, ansonsten ist ein entsprechend stabiler Anfahrerschutz vorzusehen.
5. In unmittelbarer Nähe der TFK sind Brandlasten zu vermeiden. Besteht eine Brandlast, die im Brandfall das Versagen drucktragender Wandungsteile, sicherheitstechnisch relevanter Ausrüstungsteile von Druckbehältern durch unzulässige Erwärmung bewirken kann, sind entsprechende Schutzmaßnahmen, z. B. Brandverhütungs-, Brandschutz-, Brandbekämpfungsmaßnahmen, vorzusehen.
6. Eine Brandlast besteht z. B. durch die Lagerung von Brennerkraftstoff der Gefahrenklasse II. Im Umkreis von 5 m Radius dürfen weder Kraftstoff noch größere Mengen brennbaren Materials, außer Gegenstände, die dem Kochbetrieb dienen, gelagert werden.
7. Durch Inaugenscheinnahme der TFK (vorzugsweise an der Unterseite) ist die Dichtheit kraftstoffführender Brennerkomponenten bei befüllten Betriebsstoffbehältern zu kontrollieren.

2.1.2 Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sind keine zusätzlichen Arbeiten erforderlich.
Für die Inbetriebnahme gelten die Maßnahmen ab Abschnitt 2.1.3.

2.1.3 Herstellen der Einsatzbereitschaft

HINWEIS

Für die Bedienungs-/Betriebsanleitung sind die Bilder 67 und 68, bzw. 69 (je nach Variante) auszuklappen.

2.1.3.1 Anhänger vom Zugfahrzeug abkuppeln

Für den Einsatz des Anhängers ist ein möglichst waagerechter und fester Untergrund auszusuchen.

VORSICHT

Für den Betrieb sind die Sicherheitsabstände und Maßnahmen gemäß Abschnitt 2.7.9 einzuhalten.

- (1) Handbremshebel (68/10, 69/13) anziehen.
- (2) Stützrad (68/9, 69/6) an der Zugdeichsel abschwanken, einrasten und bis auf den Boden drehen.
- (3) Beide hintere Bodenstützen (68/2, 69/2) senken, einrasten und mit der Kurbel bis auf den Boden drehen.
- (4) Räder mit den beiden Unterlegkeilen sichern.
- (5) Abreißseil vom Zugfahrzeug lösen.
- (6) Stecker der elektrischen Verbindungsleitung vom Zugfahrzeug abziehen und auf den Halter (68/5, 69/10) stecken.
- (7) Kupplung am Zugfahrzeug entriegeln und öffnen; Zugfahrzeug wegfahren.

2.1.3.2 Anhänger aufstellen

(1) Anhänger waagerecht stellen

- Die beiden vorderen Bodenstützen (68/13, 69/4) absenken, einrasten und mit der Kurbel bis auf den Boden drehen.
- Stützrad entlasten.
- Die Bodenstützen so verstellen, dass sich die Luftblase in der Dosenlibelle (68/4, 69/11) zentrisch einspielt.

(2) Dach aufklappen

- Gurte (68/1, 69/1) an den Ecken lösen.
- Vorderes und hinteres Dachteil durch Ziehen an dem Entriegelungsgriff (68/3, 69/3) entriegeln und aufklappen.
- Linkes und rechtes Dachteil durch Umlegen der Federriegel (68/14, 69/14) entriegeln und aufklappen.

VORSICHT

Die Gasdruckdämpfer stehen unter hohem Druck und bewirken ein selbsttätiges Aufklappen der Dachteile. Dachteile festhalten und durch langsames Nachgeben nach oben lassen.

(3) Bei Bedarf Seitenplanen anbringen (siehe Abschnitt 2.1.8.2).

(4) Arbeitsplatten (68/12, 69/12) entriegeln und abklappen.

HINWEIS

Das Entriegeln der Arbeitsplatten erfolgt durch Herausziehen des Seiles unter der Arbeitsplatte.

2.1.3.3 Brenner befüllen

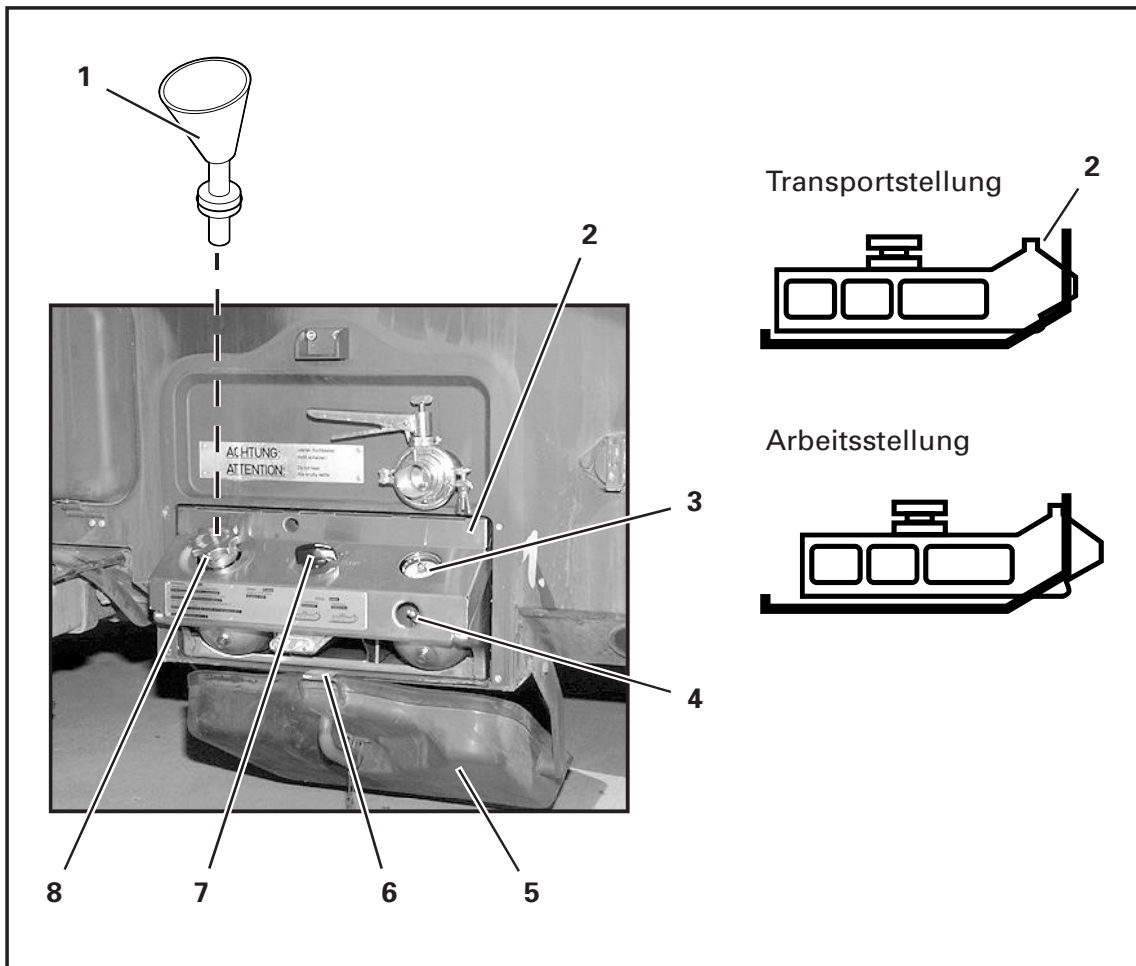


Bild 60 Brenner in Arbeitsstellung

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 Trichter | 5 Brennerraumklappe |
| 2 Absatz | 6 Haken |
| 3 Manometer, Lufttank | 7 Drehschalter |
| 4 Lufteinlassventil | 8 Tankdeckel |

- (1) Brennerraumklappe, vorne (60/5), entriegeln, nach unten Schwenken und an dem Haken (60/6) einhängen.
- (2) Brennerraumklappe, hinten (67/7) entriegeln und nach unten Schwenken.
- (3) Brenner so weit aus dem Brennerraum ziehen, dass der Absatz (60/2) an der Brennerabdeckung bündig mit der Rahmenverkleidung steht.

- (4) Tankdeckel (60/8) am Betriebsstofftank langsam öffnen, um einen eventuell vorhandenen Überdruck abzubauen.

VORSICHT

Tankdeckel nicht mit Schlagwerkzeug öffnen. Lufteinlassventil nicht zur Druckentlastung des Brenners betätigen, da sonst Betriebsstoff in den Lufttank gelangen kann. BRANDGEFAHR!

- (5) Drehschalter (60/7) (nur in drucklosem Zustand) auf Gängigkeit prüfen.
- Drehschalter zweimal von Stellung "STOP" in Stellung "3" und wieder zurück in Stellung "STOP" drehen.
- (6) Betriebsstofftank befüllen.
- Brenner aus dem Feldküchenanhänger herausziehen.

VORSICHT

Sicherheitsabstand gemäß Abschnitt 2.7.9 beachten.

- Tankdeckel (60/8) abschrauben.
- Trichter (60/1) auf den Einfüllstutzen stecken und bis zum Anschlag eindrücken.

ACHTUNG

Es darf nur mit Original-Trichter befüllt werden. Sicherheitshinweise gemäß Abschnitt 2.7.9 beachten.

- Betriebsstoff einfüllen, bis ein Rest im Trichter stehen bleibt. Beim langsamen Herausziehen des Trichters fließt die Restmenge in den Betriebsstofftank.
- Tankdeckel von Hand zuschrauben.

ACHTUNG

Kein Werkzeug benutzen!

- (7) Lufttank befüllen.
- Füllschlauch des Kompressors auf das Lufteinlassventil (60/4) pressen.
 - Lufttank bis 9 bar füllen. Der Fülldruck ist am Manometer, Lufttank (60/3) ablesbar.
 - Rechten Schenkel des Merkzeigers am Manometer auf Fülldruck stellen.

2.1.4 Inbetriebnahme

HINWEIS

Vor der Inbetriebnahme müssen die Reinigungs- und Hygienearbeiten gemäß Abschnitt 2.2.3 und die Technischen Durchsichten vor der Benutzung (Abschnitt 2.2.4.1) durchgeführt werden.

2.1.4.1 Kocheinrichtung in Betrieb nehmen

- (1) Feuerlöscher aus dem hinteren Stauraum (67/6) entnehmen.

VORSICHT

Vor Inbetriebnahme eines Brenners muss der Feuerlöscher in einem Abstand von mindestens 3 m vom Anhänger griffbereit abgestellt werden.

- (2) Vordere und hintere Armaturenabdeckung (67/16 und 5) öffnen.
(3) Gängigkeit und Funktion der Ablasshähne der Druckkochkessel wie folgt prüfen.

Alte Ausführung:

- Hebel des Ablasshahnes (61/1) zum Ausrasten leicht nach unten drücken und ca. 90° nach vorne schwenken.
- Hebel des Ablasshahnes leicht nach unten drücken, zurückschwenken und zum Einrasten leicht nach oben ziehen.

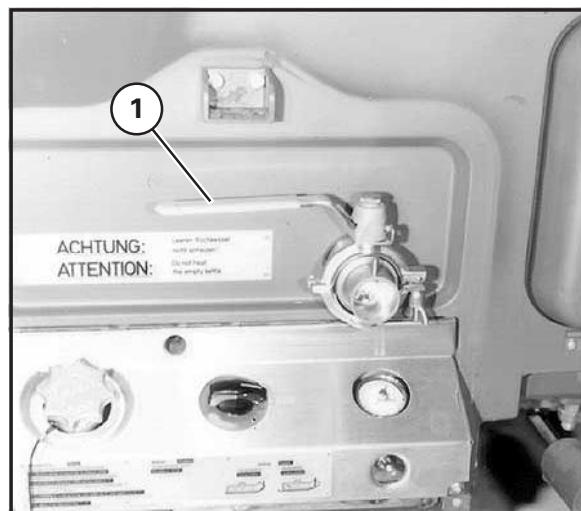


Bild 61 Ablasshahn, alte Ausführung

Neue Ausführung:

- Die Ablasshähne neuer Bauart sind zusätzlich mit einem Arretierhebel (62/1) ausgestattet, der zum Öffnen und Schließen nach oben gezogen werden muss.

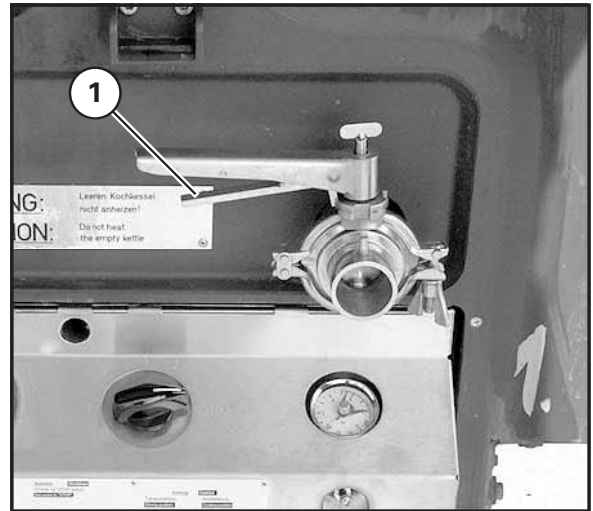


Bild 62 Ablasshahn, neue Ausführung

VORSICHT

Wenn der Ablasshahn im Gewinde dreht, darf der Kessel nicht in Betrieb genommen werden. Instandsetzung in MES 2.

HINWEIS

Der Ablasshahn dient nur zum Ablassen von Wasser. Kochgut ausschöpfen.

- (4) Gängigkeit und Funktion der Ablasshähne (67/3) an den Warmwasserkesseln durch Öffnen und Schließen prüfen.
- (5) Ablassbögen (67/17) an die Ablasshähne der Druckkochkessel anbringen.

VORSICHT

**Kochbetrieb nur mit angebrachten Ablassbögen zulässig.
VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

- (6) Deckelsicherheitsventil auf Sauberkeit prüfen. Anzeigestift (63/1) auf Leichtgängigkeit prüfen.

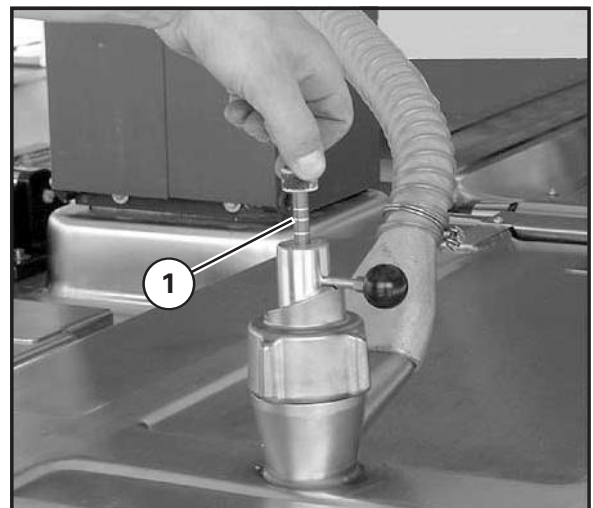


Bild 63 Deckelsicherheitsventil

- (7) Wrasenblech (64/1) abnehmen und auf Sauberkeit prüfen. Den dahinterliegenden Raum mit dem Ventileinlass auf Sauberkeit prüfen. Wrasenblech wieder einsetzen.

HINWEIS

Das Wrasenblech muss in den beiden Bolzen (64/2) fest sitzen. Ist dies nicht der Fall, Wrasenblech abnehmen und die beiden freien Ecken soweit von Hand nachbiegen, dass es eingesetzt leicht spannt.

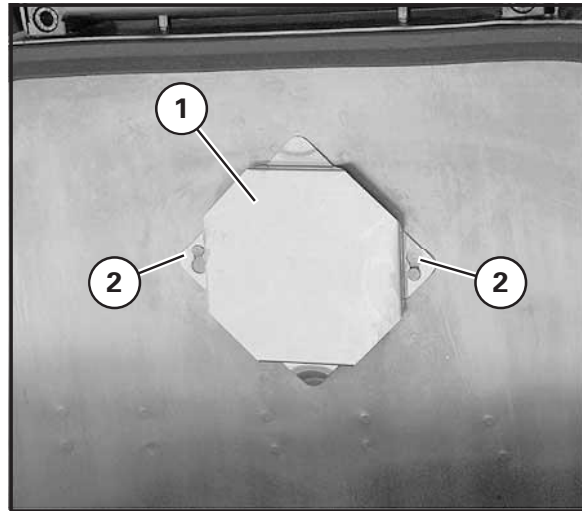


Bild 64 Wrasenblech

- (8) Doppelmantel am Manometer auf Unterdruck prüfen (Bild 65).
- Zeigt das Manometer bei kaltem Kessel - 0,6 bis 0 bar, so ist die Feldküche nicht betriebsbereit.
 - Doppelmantel gemäß Abschnitt 2.1.8.4 füllen und entlüften.

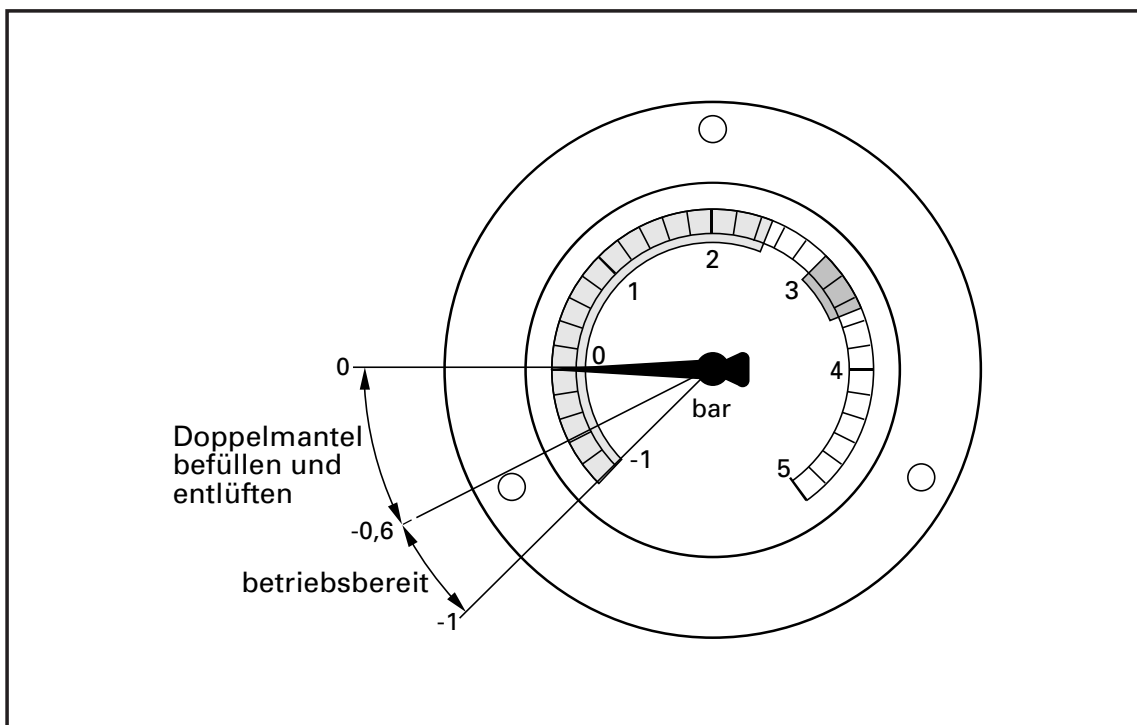


Bild 65 Manometer, Doppelmantel

(9) Kessel mit Kochgut befüllen

	Füllstand min.	Füllstand max.
Kochkessel	1cm über Boden (10 l)	7 cm unter Rand (125 l)
Kochkessel stark schäumende Speisen	1cm über Boden (10 l)	15 cm unter Rand (90 l)
Bratkessel	–	4 cm unter Rand (45 l)
Warmwasserkessel	1/2 (11 l)	1/1 (22 l)

ACHTUNG

Leere Kessel nicht beheizen. Bei Betrieb der Druckbratkessel ist in der zugehörigen Backmuffel ein GN 1/1 – 65 mit Wasser befüllt einzusetzen.

(10) Druckdeckeldichtung (Dichtlippe) und Auflagefläche auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

2.1.4.2 Brenner in Betrieb nehmen

VORSICHT

Betriebsstoffauffangwanne des Brenners auf Betriebsstoffrückstände prüfen. Brenner nur im Brennerraum in Betrieb nehmen. Werden Betriebsstoffrückstände festgestellt, Brenner nicht in Betrieb nehmen und Instandsetzung veranlassen.

Die Inbetriebnahme des Brenners erfolgt in drei Stufen:

- Vorheizen "V"
- Zündung "Z"
- Betrieb "1...3"

(1) Vorheizen "V"

- Drehschalter (67/13) steht in Stellung "STOP".
- Der Lufttank muss mit mindestens 7,5 bar Überdruck befüllt sein.

- Rechten Schenkel des Merkzeigers am Manometer, Lufttank (67/12), auf den Druckanzeiger stellen.
- Lunte (57/7) an die Vorheizdüse (67/14) halten.
- Drehschalter (67/13) langsam auf "V" stellen.
- Zündlunte entfernen, wenn die Vorheizflamme stabil brennt. Die Vorheizzeit ist beendet, wenn der Druckanzeiger am Manometer, Lufttank, den linken Schenkel des Merkzeigers erreicht (Dauer: ca. 2,5 min). Dabei sinkt der Druck im Lufttank um 2,5 bar.
- Vorheizflamme durch die Kontrollöffnung (67/15) überwachen. Die Flamme muss den Verdampfer erreichen.

ACHTUNG

Wird der Vorheizvorgang unterbrochen, so darf er erst nach mindestens 10 Minuten Abkühlzeit wiederholt werden. Druck im Lufttank prüfen.

VORSICHT

Im Vorheizrohr und in der Betriebsstoffauffangwanne kann sich Betriebsstoff sammeln, wenn die Flamme während des Vorheizens erlischt. Ausgelaufenen Betriebsstoff vor dem Wiederanzünden entfernen.

(2) Zündung "Z"

- Nach Ablauf der Vorheizzeit Drehschalter langsam auf Stellung "Z" drehen, ca. 5 s warten, danach langsam in Stellung "1" drehen. Bevor eine höhere Betriebsstufe gewählt wird, muss der Drehschalter ca. 2 min in Stellung "1" bleiben.
- Überdruck im Lufttank (min. 5 bar) prüfen, ggf. nachfüllen.

VORSICHT

Bei fehlerhafter Zündung der Hauptflamme bzw. völligem Erlöschen von Vorheiz- und Hauptflamme, ist der Drehschalter auf "STOP" zu drehen (ca. 10 min warten). Störung beseitigen (siehe Abschnitt 2.4.2).

(3) Betrieb "1...3"

- Nach ca. 2 min kann der Brenner von Stellung "1" bis "3" stufenlos gesteuert werden.

2.1.5 Bedienung

2.1.5.1 Gerätetechnische Bedienungsangaben

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

(1) Brenner

- Hauptflamme kontrollieren. Sollte die Hauptflamme erloschen sein, Drehschalter auf "STOP" drehen und Brenner 10 min abkühlen lassen. Störung beseitigen und neu starten.
- Eine schwache Flamme in Stufe 3 deutet auf eine Störung hin (siehe Abschnitt 2.4.2).
- Druck im Lufttank prüfen. Die Druckanzeige am Lufttank muss stets im grünen Bereich (5 bis 9 bar) sein; ggf. Luft nachfüllen.

(2) Deckelsicherheitsventil

- Am Deckelsicherheitsventil sind die im jeweiligen Druckkessel bestehenden Überdrücke ablesbar. Die Markierungsringe am Anzeigestift zeigen folgende Überdrücke an:
 - 1. Ring 0,01 – 0,02 bar
 - 2. Ring 0,15 (–0,05) bar
 - 3. Ring 0,3 (–0,05) bar
 - 4. Ring 0,4 (–0,05) barbei 0,42 (+0,05) öffnet das Deckelsicherheitsventil
- Mit dem Ablasshebel kann das Deckelsicherheitsventil stufenweise geöffnet werden.

(3) Manometer, Doppelmantel

- Am Manometer, Doppelmantel (Anzeigebereich -1 bis 5 bar), ist der Druck im Doppelmantel des Druckkochkessels ablesbar. Der Betriebsüberdruck beträgt ca. 1 bar bei 100 °C im Doppelmantel.

ACHTUNG

Befindet sich der Druckanzeiger im roten Bereich (3 bis 3,5 bar) ist der Brenner auszuschalten und die Störung zu beheben.

(4) Doppelmantelventil

Bei einem Wert von 3,5 bar im Doppelmantel des Druckkochkessels öffnet hörbar das Doppelmantelventil (67/19).

ACHTUNG

Nachdem das Doppelmantelventil angesprochen hat, muss Wasser in den Doppelmantel nachgefüllt und entlüftet werden (siehe Abschnitt 2.1.8.4).

(5) Temperaturanzeiger

Am Temperaturanzeiger (67/2) (Anzeigebereich 0 bis 300 °C) ist die Temperatur in der Backmuffel ablesbar.

ACHTUNG

Backmuffel nicht höher als 250 °C erhitzen.

(6) Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker (67/9) können Zeiten bis 60 min eingestellt werden. Nach Ablauf ertönt ein akustisches Signal.

2.1.5.2 Kochtechnische Bedienungsangaben

(1) Allgemeines

ACHTUNG

Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten im Druckbratkessel und bei Betrieb der Backmuffel bei leerem Druckbratkessel, muss der Druckdeckel des Druckbratkessels immer geöffnet bleiben!

Wenn der Druckbratkessel mit Wasser **gefüllt** ist:

- geringe Oberhitze in der Backmuffel,
- Brennerbetrieb beliebig von Stufe "1" bis "3".

Wenn der Druckbratkessel **leer** ist:

- Bei 250 °C in der Backmuffel darf der Brenner nur mit Stufe "1" betrieben werden.
- Beim Aufheizen der Backmuffel in gefülltem Zustand (z. B. Auftauen, Kochen in GN-Behälter) darf der Brenner max. 25 min auf Stufe "3" betrieben werden. Anschließend muss auf Stufe "1" zurückgeschaltet werden.

(2) Kochen

Im Druckbrat- und Druckkochkessel sowie in der Backmuffel (mit GN-Behälter) ist druckloses Garen möglich.

VORSICHT

Druckdeckel niemals mit Gewalt öffnen.

Der Überdruck muss vor dem Öffnen vollständig abgebaut sein. Das Deckelsicherheitsventil muss geöffnet bleiben, da sich sonst erneut Druck aufbaut. Beim Ablassen des Drucks Dampfabzugschlauch aufstecken und Brenner ausschalten.

(3) Druckgaren

Durch die besondere Auslegung der Druckkoch- und Druckbratkessel ist ein Garen unter einem Überdruck bis zu 0,42 bar möglich.

(3.1) Druckgaren im Dampf

- Lochblech in den Druckkochkessel einlegen und mit mindestens 10 l Wasser füllen.
- Einfüllen von festem Kochgut (z.B. Pellkartoffeln) lose oder in GN-Behälter, gelocht.
- Deckelsicherheitsventil öffnen.
- Druckdeckel schließen:
Deckel am Griff nach unten schwenken und Verriegelungshebel zum Griff ziehen (nicht zuschlagen). Der Deckel ist korrekt verschlossen, wenn die Kontrollstifte spürbar aus dem Verriegelungshebel hervorstehen.

VORSICHT

Bei nicht korrekt geschlossenem Deckel ist die Inbetriebnahme verboten.

- Brenner in Betrieb nehmen.
- Wenn der Kesselinhalt kocht, mindestens 2 min Dampf durch das Deckelsicherheitsventil strömen lassen, danach das Deckelsicherheitsventil schließen.
- Nach Erreichen des gewünschten Drucks, Garzeit am Kurzzeitwecker einstellen und Brennerleistung regulieren.
- Nach Ablauf der Garzeit, Brenner ausschalten.
- Durch Betätigen des Ablasshebels am Deckelsicherheitsventil den Überdruck abbauen.

VORSICHT

Beim Ablassen des Überdrucks Dampfabzugschlauch aufstecken.

(3.2) Druckgaren in Flüssigkeit

- Wasser einfüllen, zum Kochen bringen oder kalt ansetzen.
- Kochgut (Reis, Nudeln, Schmorgerichte usw.) lose bzw. in GN-Behältern, gelocht, dazugeben.

HINWEIS

Maximaler Füllstand 7 cm, bei stark schäumenden Speisen (z.B. Eintopf) maximaler Füllstand 15 cm unterhalb des Kesselrandes.

- Weitere Arbeitsschritte entsprechend Abschnitt (3.1) durchführen.

(4) Dämpfen

Beim Dämpfen ist sinngemäß wie beim Druckgaren zu verfahren (siehe Abschnitt (3)), jedoch bei geöffnetem Deckelsicherheitsventil.

(5) Braten, Anschwitzen, Anrösten und Backen

VORSICHT

Aus Sicherheitsgründen sind diese Arbeitsgänge nur im Druckbratkessel oder in der Backmuffel zulässig.

Die allgemeinen Hinweise in Abschnitt (1) sind zu beachten.

HINWEIS

Bei ungleichmäßiger Wärmeverteilung, siehe Abschnitt 2.4.2.

VORSICHT

Kessel nie unbeaufsichtigt lassen!

Fettbrand niemals mit Wasser löschen!

(5.1) Braten und Anschwitzen

- Druckbratkessel und Backmuffel anheizen.
- Fett zugeben und Kochgut im Druckbratkessel bzw. in der Backmuffel braten bzw. anschwitzen.

(5.2) Backen

- Backmuffel anheizen.
- Backgut auf GN-Blech einschieben.

HINWEIS

Schließhebel senkrecht nach unten stellen, damit die entstehenden Schwaden abziehen können.

(5.3) Anrösten

- Druckbratkessel bei Stellung "3" des Drehschalters am Brenner anheizen.
- Kleinere Mengen Kochgut einfüllen und anrösten.

2.1.5.3 Kochtechnische Regeln

Bei Betrieb der Feldküche sind folgende Punkte zu beachten:

- Um eine volle Entfaltung der Gewürze zu erzielen, sind die Speisen vor der Druckphase zu würzen.
- Da sich die Aromastoffe beim Druckgaren nicht verflüchtigen können, wird hier generell sparsamer gewürzt.
- Durch Kochen unter Druck benötigen z. B. pulverisierte Suppen und Konservenspeisen nur 1/4 der sonst üblichen Kochzeit!
- Beim Garen in Flüssigkeit (ohne GN- Behälter) die Druckkochkessel bis max. 15 cm unter dem Kesselrand befüllen.

VORSICHT

Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen unter Druck kochen.

- Vor dem Druckgaren muss der Garraum entlüftet werden:
- Deckelsicherheitsventil öffnen (siehe Abschnitt 2.1.5.2, (3)),
- Druckdeckel schließen,
- Kesselinhalt zum Kochen bringen,
- den Dampf ca. 2 min zum Deckelsicherheitsventil ausströmen lassen, dann das Deckelsicherheitsventil schließen.
- Die Speicherenergie der Kessel macht ein Weiterkochen der im Druckkoch- bzw. Druckbratkessel verbleibenden Speisen auch nach dem eigentlichen Garvorgang möglich.
- Überdruck nur langsam entweichen lassen, da vor allem bei flüssigen Speisen durch abrupten Druckausgleich evtl. Speiseteile an das Deckelsicherheitsventil gedrückt werden können (Brenner vorher abstellen!).

VORSICHT

Druckdeckel niemals mit Gewalt öffnen.

Der Überdruck muss vor dem Öffnen vollständig abgebaut sein. Das Deckelsicherheitsventil muss geöffnet bleiben, da sich sonst erneut Druck aufbaut. Vor Ablassen des Drucks Dampfabzugschlauch aufstecken und Brenner ausschalten.

2.1.6 Außerbetriebsetzung

(1) Brenner

- Drehschalter (67/13) auf Stellung "STOP" drehen.

HINWEIS

Nach spätestens drei Minuten muss die Hauptflamme erloschen sein.

- Betriebsstofftank drucklos machen. Hierzu Tankdeckel nur so weit öffnen, bis der Überdruck im Tank hörbar entweicht.
- Tankdeckel von Hand bis zum Anschlag schließen und ca. 1/4 Umdrehung zurückdrehen.

(2) Druckkessel

- Mit dem Ablasshebel am Deckelsicherheitsventil Überdruck vollständig ablassen und Deckelsicherheitsventil geöffnet lassen.

2.1.7 Marschbereitschaft herstellen

2.1.7.1 Anhänger

- (1) Brenner außer Betrieb setzen (siehe Abschnitt 2.1.6 (1)).
- (2) Druckkessel drucklos machen, Deckelsicherheitsventile bleiben geöffnet.
- (3) Wrasenbleche (64/1) auf festen Sitz prüfen.
- (4) Zubehör und Vorrat gemäß Beladeplan (Abschnitt 1.5) verstauen.
- (5) Druckdeckel der Druckkoch- und Druckbratkessel schließen und Deckel mit Kabelbindern vor selbstständigem Öffnen während der Fahrt sichern.
- (6) Deckel der Warmwasserkessel schließen.
- (7) Backmuffelklappen (67/4) schließen.
- (8) Vordere und hintere Armaturenabdeckung (67/16 und 67/5) schließen.
- (9) Brenner im Brennerraum in die Transportstellung schieben, Brennerraumklappen (67/7 und 67/18) schließen und sichern.
- (10) Arbeitsplatten (67/8) hochklappen und einrasten.
- (11) Ggf. Seitenplane abbauen (siehe Abschnitt 2.1.8.2).

(12) Dach zusammenklappen:

- Linkes und rechtes Dachteil abklappen und durch Umlegen der Federriegel (68/14, 69/14) verriegeln.
- Vorderes und hinteres Dachteil abklappen dabei die losen Eckteile der Dachplane nach außen ziehen, einrollen (Bild 66) und die Dachplane über Eck vergurten.

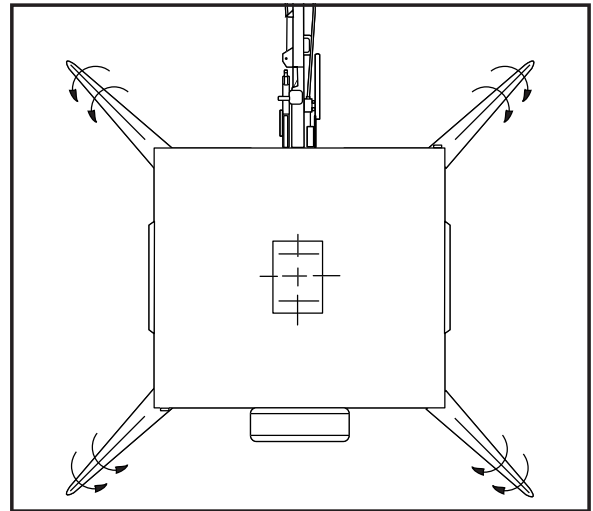


Bild 66 Dachplane zusammenklappen

VORSICHT

Dachteile müssen ordnungsgemäß verriegelt sein. Die unter hohem Druck stehenden Gasdruckdämpfer können ein selbsttätiges Ausklappen der Dachteile bewirken.

2.1.7.2 Anhänger an Zugfahrzeug ankuppeln

ACHTUNG

Wird der Anhänger an ein Zivil-Kfz angekuppelt, müssen die Zugöse und ggf. die Glühlampen gewechselt werden (siehe Abschnitt 2.1.9.1).

(1) Zugösenhöhe einstellen

- Auflaufeinrichtung mit Zugöse so einstellen, dass sie sich mit der Kuppelung des Zugfahrzeugs auf gleicher Höhe befindet; dabei muss die Auflaufeinrichtung (68/6, 69/9) parallel zur Zugdeichsel (68/11, 69/5) stehen.

(2) Vor der Fahrt die Spielfreiheit der Höhenverstelleinrichtung (68/7, 69/7) prüfen:

- Die Verzahnung an beiden Gelenken muss ineinander greifen.
- Die Gelenkbolzen müssen mit den Knebeln festgedreht sein.
- Die Muttern müssen mit Splinten gesichert sein.

HINWEIS

Das Prüfen der Spielfreiheit ist durch Hochziehen und Herunterdrücken der Zugöse nur unter erheblichem Kraftaufwand möglich.

VORSICHT

Das Fahrverhalten des Feldküchenanhängers verschlechtert sich, wenn folgende Mängel vorliegen:

- Reifenluftdruck zu niedrig,
- Deichselzwischenstück (68/8, 69/8) nicht richtig auf die Höhe der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges eingestellt,
- Auflaufeinrichtung (68/6, 69/9) nicht parallel zur Zugdeichsel eingestellt,
- Knebelverschlüsse der Höhenverstelleinrichtung (68/7, 69/7) nicht festgezogen,
- Halteketten der Sicherungssplinte in die Verzahnung geklemmt.

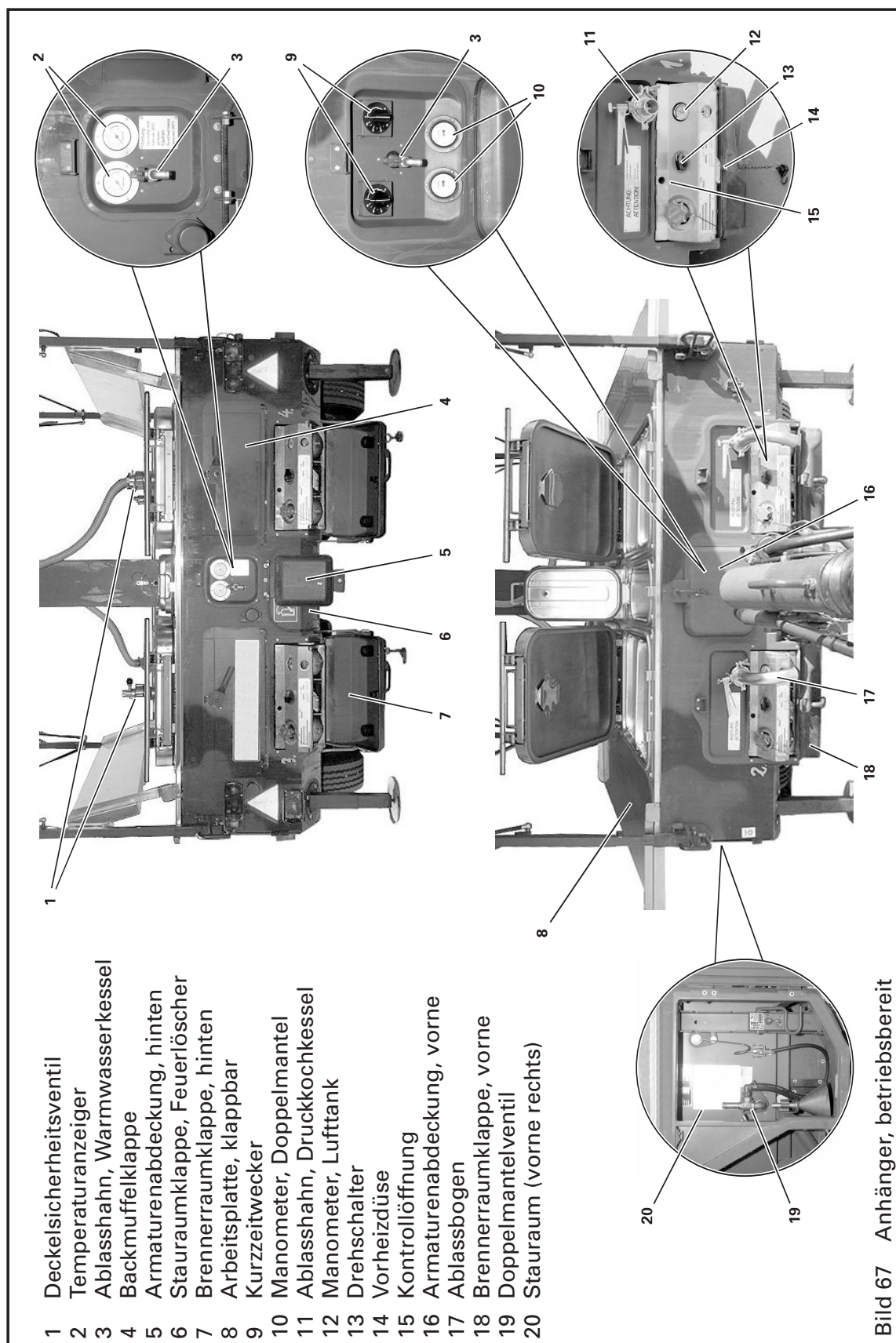
Die Knebelverschlüsse sind nach 1 km Fahrt und nochmals nach ca. 50 km Fahrt auf festen Sitz zu prüfen.

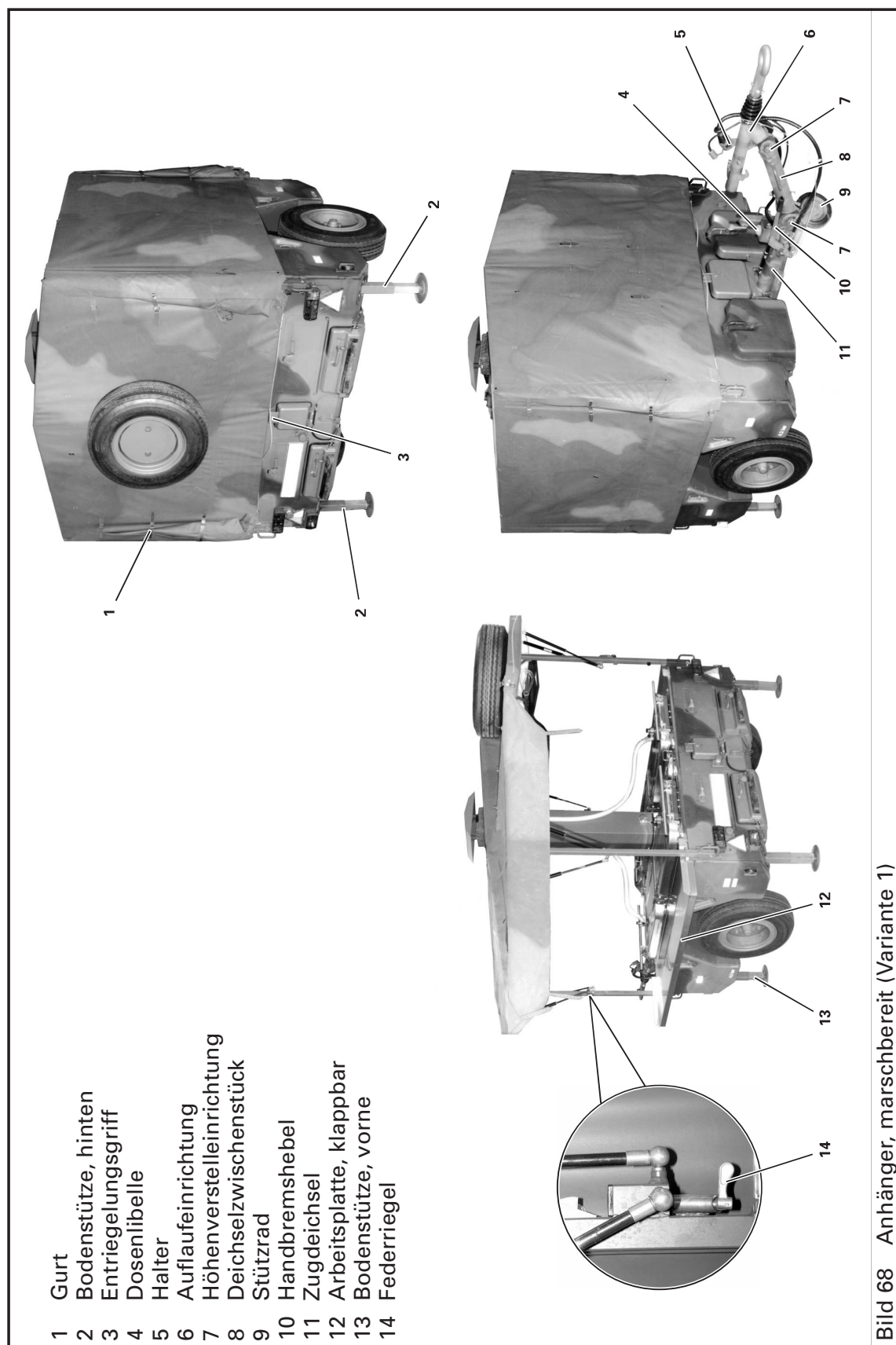
- (3) Stützrad absenken.
- (4) Vordere Bodenstützen (68/13, 69/4) in oberste Raststellung bringen und die Auflageteller so weit nach oben kurbeln, bis sie an der Verkleidung fest anliegen und die Stauräume abdichten.
- (5) Hintere Bodenstützen (68/2, 69/2) bis max. 5 cm vom Boden hochkurbeln.
- (6) Anhängerkupplung am Zugfahrzeug entsichern und entriegeln.
- (7) Zugfahrzeug mit Hilfe eines Einweisers zurückstoßen, bis die Kupplung in die Zugöse des Anhängers einrastet.

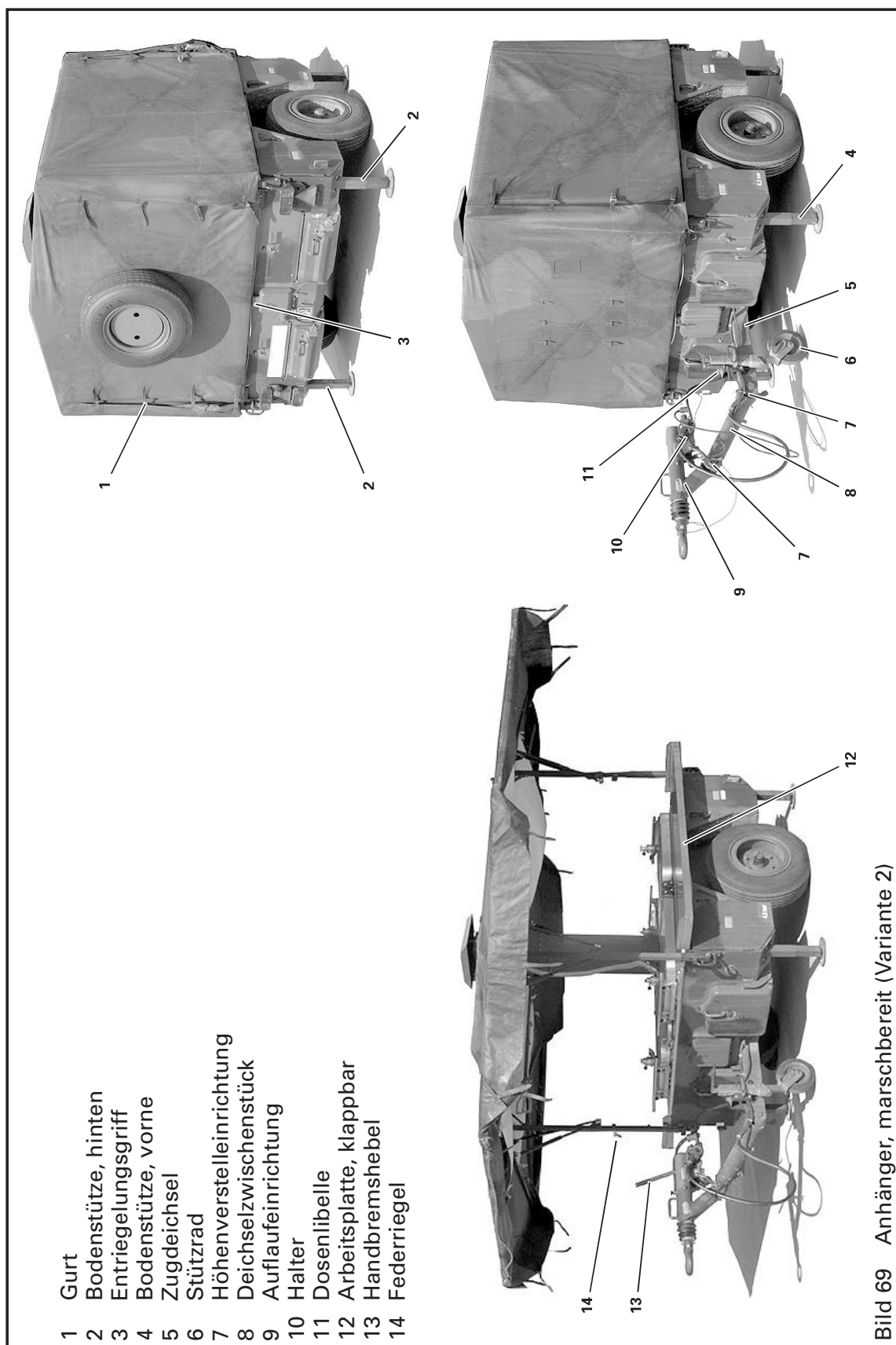
VORSICHT

Der Aufenthalt zwischen Zugfahrzeug und Anhänger ist während des Ankuppelns verboten. LEBENSGEFAHR!

- (8) Anhängerkupplung auf vorschriftsmäßigen Verschluss und Sicherung prüfen.
- (9) Elektrische Verbindung zum Zugfahrzeug herstellen.
- (10) Abreißseil an der Anhängerkupplung des Zugfahrzeugs befestigen.
- (11) Stützrad (68/9, 69/6) hochdrehen/einschwenken und einrasten, Kurbel sichern.
- (12) Hintere Bodenstützen (68/2, 69/2) in oberste Raststellung bringen und die Auflageteller so weit nach oben kurbeln, bis sie an der Verkleidung fest anliegen und die Stauräume abdichten.
- (13) Unterlegkeile in den Stauräumen befestigen.
- (14) Stauraumtüren schließen.
- (15) Handbremshebel lösen (68/10, 69/13).







2.1.8 Besondere Bedienungshinweise

2.1.8.1 Fettvlies wechseln

HINWEIS

Bevor das Fettvlies abgenommen wird sind die Dampfabzugschläuche gemäß Abschnitt 2.2.1.4 auszubauen.

ACHTUNG

Nicht auf die klappbaren Arbeitsplatten, die Kesseldeckel und die Deckelsicherheitsventile treten.

- Alle Bänder (70/2) lösen und Fettvlies (70/1) abnehmen.



Bild 70 Fettvlies wechseln

- Fettvlies gemäß Abschnitt 2.2.1.3 reinigen.

- Trockenes Fettvlies gemäß Bild 71 mit der beschichteten Seite nach unten (Flies nach oben) ablegen und mittig ausrichten.

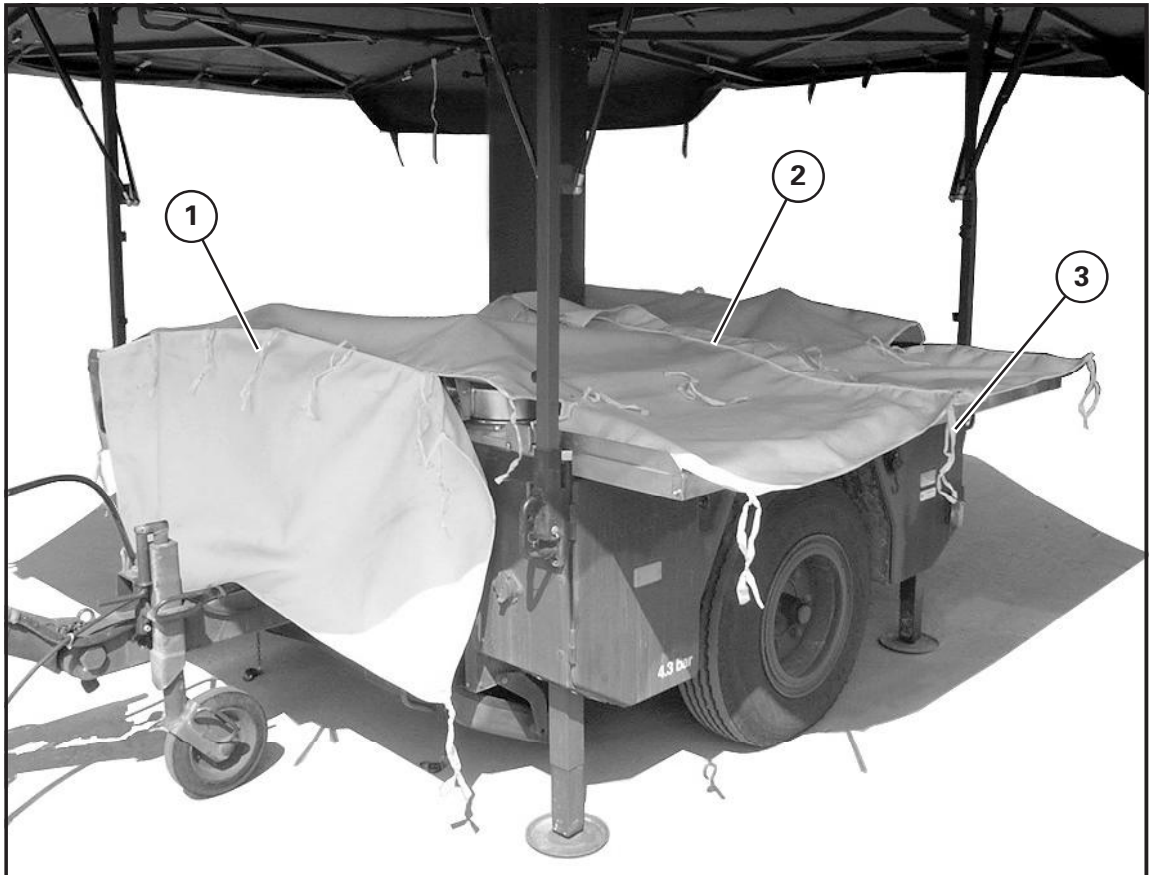


Bild 71 Fettvlies anbringen

- Fettvlies zuerst mit den inneren Bändern (71/1) an der Dachkonstruktion festbinden.
- Fettvlies nach außen spannen und mit den äußeren Bändern (71/3) festmachen.
- Trennstelle (71/2) des Fettvlies mit den Bändern schließen.
- Dampfabzugschläuche wieder einbauen.

2.1.8.2 Seitenplane an- bzw. abbauen

Ausgangslage: Anhänger ist aufgestellt, die vier Dachteile sind aufgeklappt.

HINWEIS

Für den Witterungsschutz stehen zwei baugleiche Seitenplanen (Bild 72), die auch einzeln angebracht werden können, zur Verfügung. Die Seitenplanen sind mit dem Verpackungssack auf der Pritsche des Feldküchenrüstsatzes verlastet.

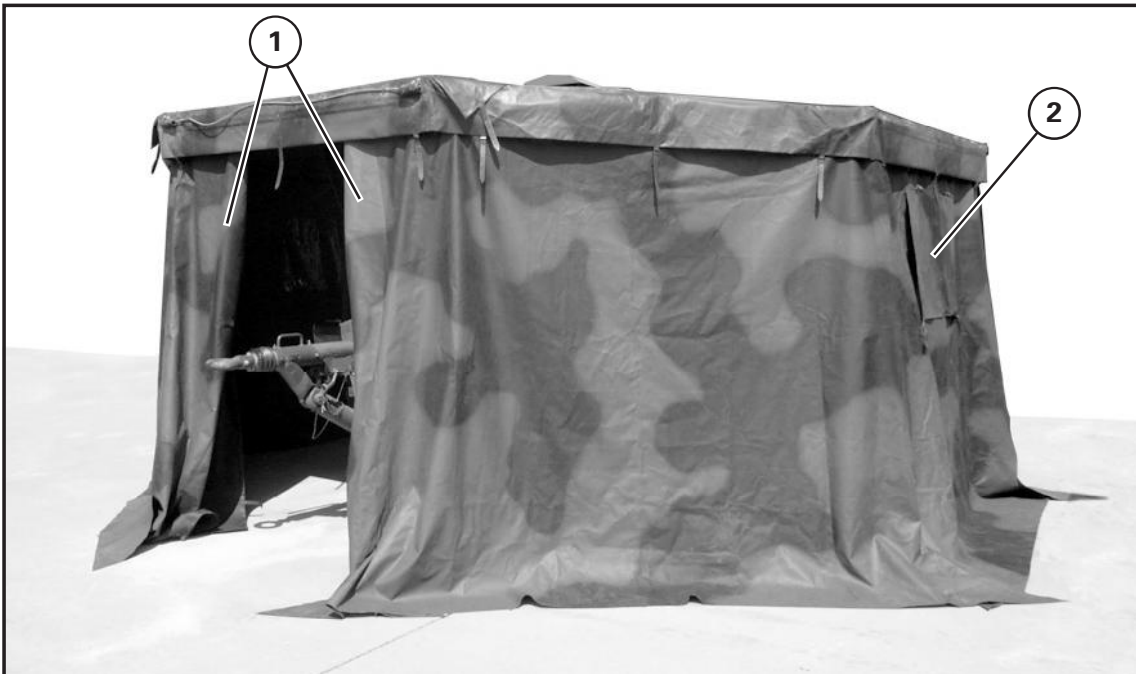


Bild 72 Anhänger mit Seitenplanen

- (1) Seitenplane neben dem Anhänger in Längsrichtung mittig auslegen. Fensterabdeckplane (72/2) außen liegend.
- (2) Seitenplane mit den Karabinerhaken (73/3) an den innenliegenden Drahtseilen (73/1) und den Ösen (73/2) der Dachkonstruktion einhängen.

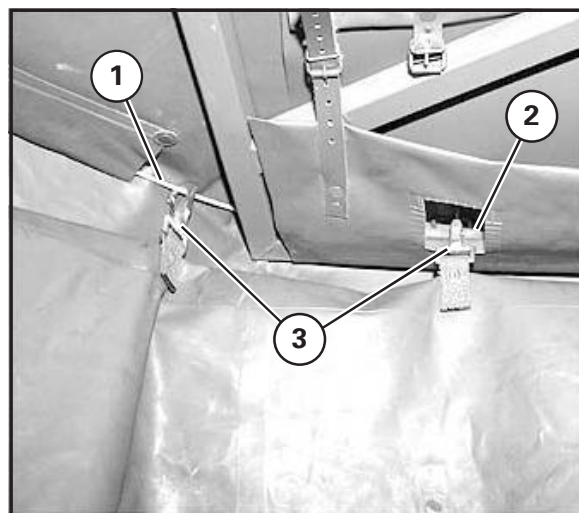


Bild 73

- (3) Die außen liegenden Riemen (74/1) der Dachplane mit den Schnallen der Seitenplane verzurren.
- (4) Den Zugang zur Feldküche im vorderen oder hinteren Bereich des Anhängers durch Einschlagen der Seitenplatten (72/1) herstellen.
- (5) Seitenplane mit Zeltpflocken am Boden befestigen.

HINWEIS

Für das Verpacken der Seitenplane ist der Faltplan zu beachten (siehe Abschnitt 2.10, 2.10.3).

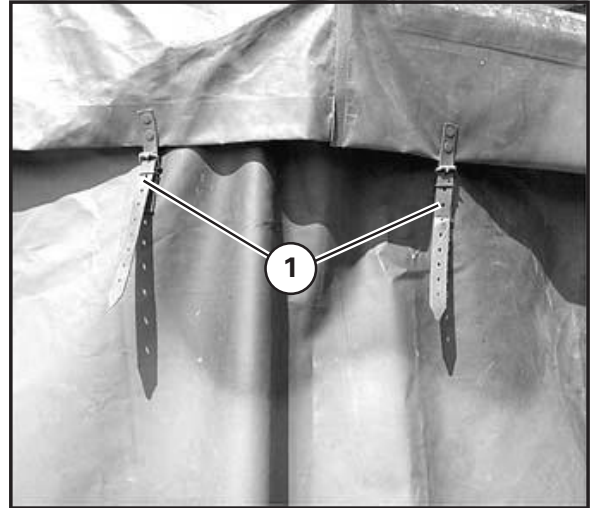


Bild 74

2.1.8.3 Betrieb mit Feststoffbrenneinsatz

Im Notfall kann die Küche mit Festbrennstoffen (Holz, Kohle usw.) betrieben werden.

Dazu wird der Feststoffbrenneinsatz (Bild 75) in den Brennerraum eingeschoben.

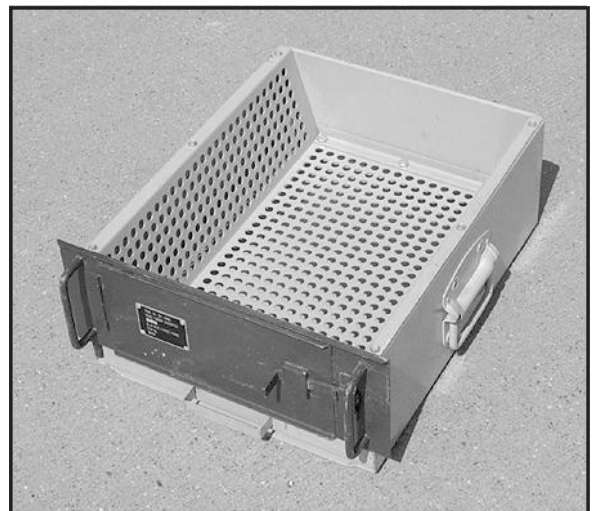


Bild 75 Feststoffbrenneinsatz

2.1.8.4 Doppelmantel des Druckkochessels füllen und entlüften

ACHTUNG

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

Der Doppelmantel ist ein geschlossener Behälter. Er muss in folgenden Fällen gefüllt, nachgefüllt und entlüftet werden:

- wenn während des Betriebs das Doppelmantelventil (77/1) angesprochen hat und Dampf ausgeströmt ist,
- nach Instandsetzungsarbeiten am Doppelmantel,
- bei der Erstfüllung eines neuen Druckkochessels,
- wenn bei kaltem Kessel der Druck zwischen -0,6 und 0 bar liegt.

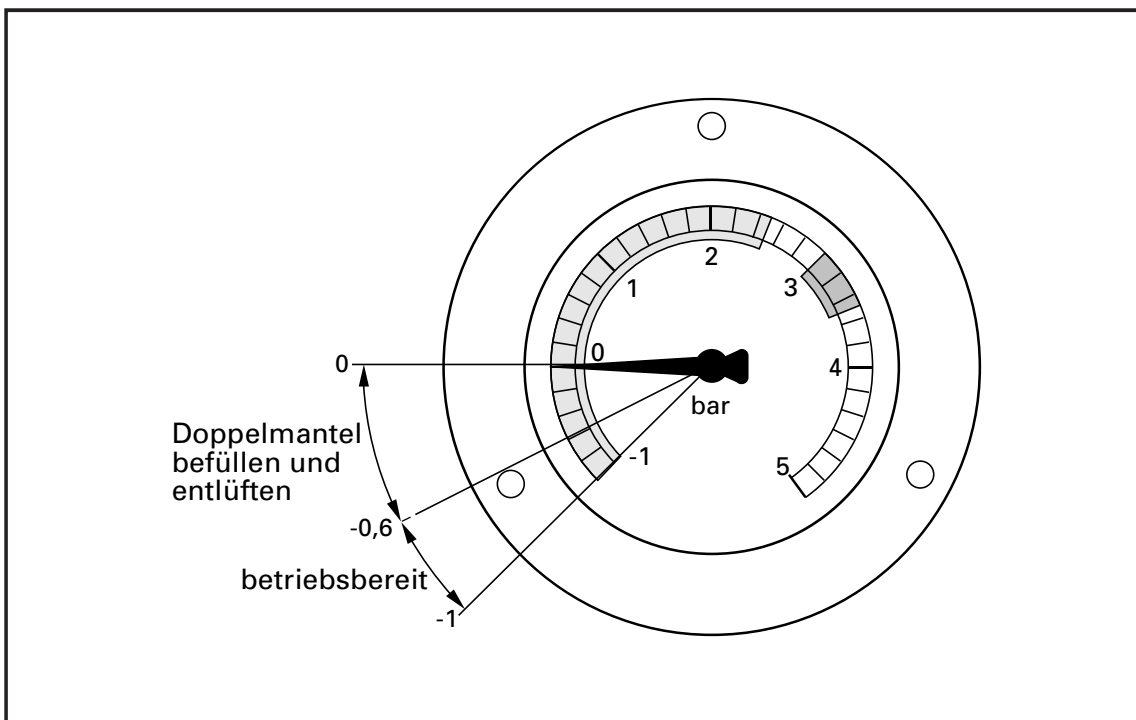


Bild 76 Manometer, Doppelmantel

- (1) Anhänger mit Hilfe der Bodenstützen und der Dosenlibelle waagrecht stellen.
- (2) Entlüftungshahn (77/2) öffnen.
- (3) Überwurfmutter (77/4) abschrauben, Doppelmantelventil (77/1) abnehmen.
- (4) Doppelmantel mit Hilfe eines Schlauches so weit füllen, bis das Wasser aus dem Rohrstutzen (77/3) heraustropft.

ACHTUNG

Das Doppelmantelventil darf nicht zerlegt werden. Um Schäden zu vermeiden darf der Doppelmantel nicht überfüllt werden.

- (5) Passflächen reinigen, Dichtung erneuern, Doppelmantelventil aufsetzen und Überwurfmutter (77/4) aufschrauben.
- (6) Entlüftungshahn schließen.

HINWEIS

Der Entlüftungshahn ist geschlossen, wenn die Kerbe auf dem Entlüftungshahn quer zur Durchflussrichtung steht.

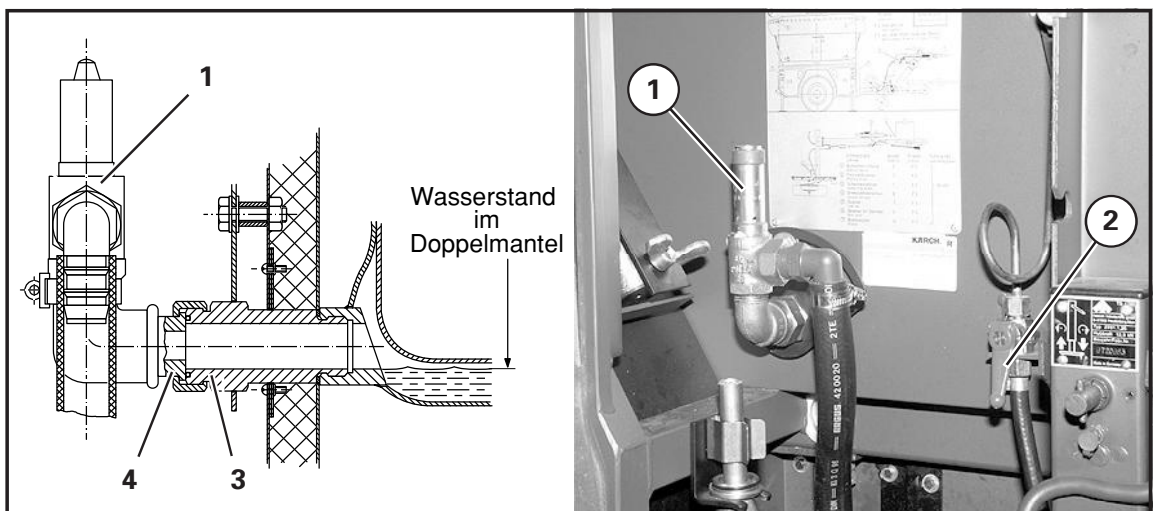


Bild 77 Doppelmantel mit Doppelmantelventil

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1 Doppelmantelventil | 3 Rohrstopfen |
| 2 Entlüftungshahn | 4 Überwurfmutter |

- (7) Entlüften

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

- In den leeren Druckkochkessel mindestens 10 l Wasser einfüllen.
- Druckkochkessel beheizen bis 1 bar Überdruck im Doppelmantel.
- Entlüftungshahn (77/2) öffnen.
- Dampf 40 s ausströmen lassen.
- Entlüftungshahn schließen.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

2.1.8.5 Wärmeverteilung im Druckbratkessel prüfen

- (1) Druckbratkessel so mit Wasser befüllen, dass der Boden ca. 1 cm mit Wasser bedeckt ist.
- (2) Druckbratkessel aufheizen.

HINWEIS

Im Bereich der Heizrohre müssen sich bei steigender Temperatur Dampfblasen bilden.

Ein Ausfall von 3 Heizrohren ist zulässig, jedoch dürfen die 3 Heizrohre nicht nebeneinander liegen.

Bei einem Ausfall von mehr als 3 Heizrohren ist der Kessel in der MES 2 zu wechseln.

2.1.8.6 Rad wechseln

- (1) Feststellbremse anziehen.
- (2) Nicht zu wechselndes Rad durch zwei Unterlegkeile sichern.
- (3) Befestigungsmuttern abschrauben, Abdeckung (78/2) abnehmen und Ersatzrad (78/1) abheben.
- (4) Sechs Radmutter (78/5) des zu wechselnden Rades lösen.
- (5) Vordere und hintere Bodenstütze (78/3) soweit herauskurbeln, bis das Rad vom Boden abhebt.
- (6) Sechs Radmutter abschrauben und Rad (78/4) abnehmen.
- (7) Ersatzrad aufsetzen und Radmutter über Kreuz gleichmäßig festdrehen.
- (8) Vordere und hintere Bodenstütze hochkurbeln.
- (9) Radmutter über Kreuz festdrehen.

HINWEIS

Das Anzugsdrehmoment mit Drehmomentschlüssel prüfen (Drehmoment 300 Nm).

- (10) Luftdruck prüfen; Sollwert 4,3 bar.

HINWEIS

Radmutter müssen nach 30 – 50 km Fahrstrecke über Kreuz nachgezogen werden.

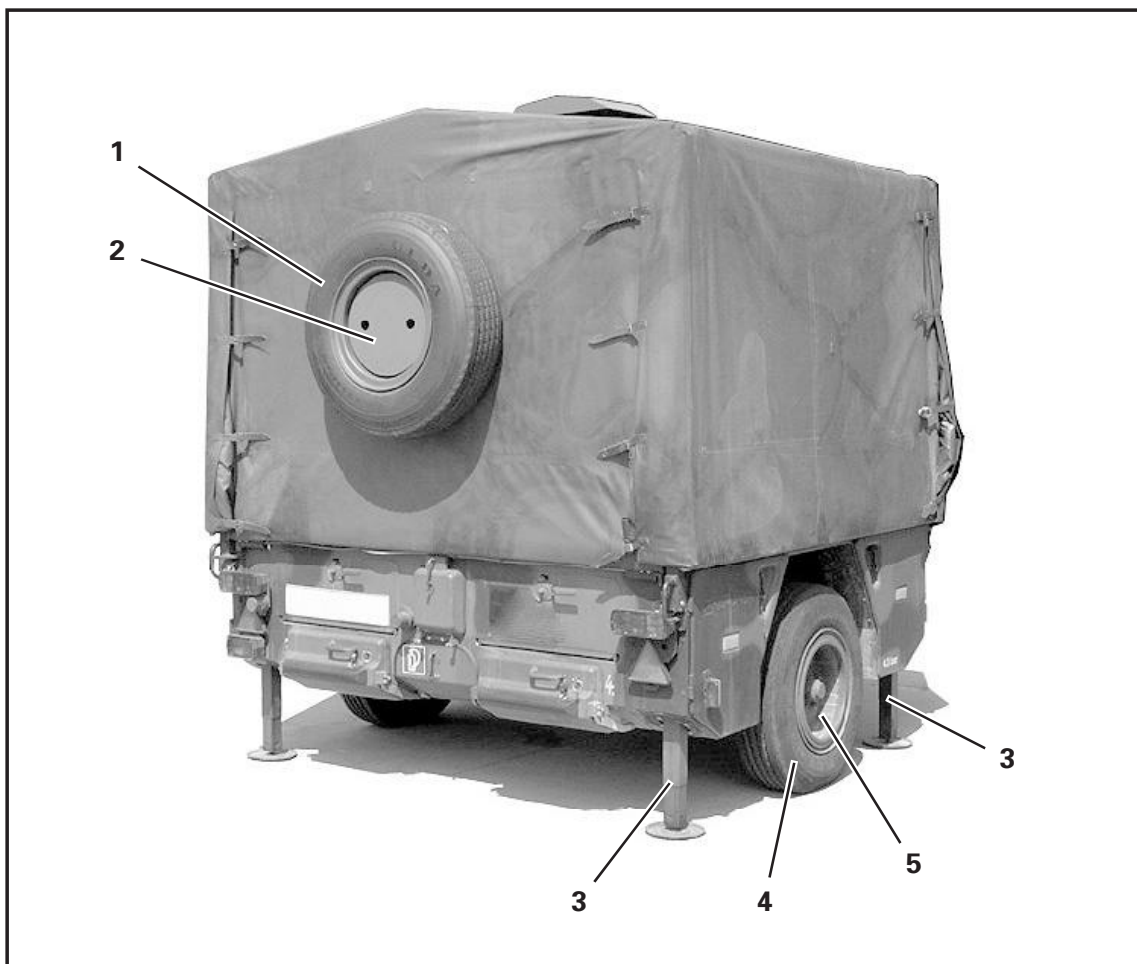


Bild 78 Radwechsel

- 1 Ersatzrad
- 2 Abdeckung
- 3 Bodenstütze

- 4 Rad
- 5 Radmutter

2.1.9 Bedienung und Betrieb unter besonderen klimatischen oder sonstigen Bedingungen

- Eingefrorene Kochkessel schonend ca. 15 Minuten auf Stufe 1 anheizen, um das Eis im Doppelmantel aufzutauen.
- Beim Betrieb in kalten Klimazonen/Winterbetrieb ist das Füllen des Brenner-Lufttanks mit dem Kompressor durchzuführen (Prüfanschluss verwenden). Ansonsten muss die Fußluftpumpe verwendet werden.
- Bei Temperaturen unter -15 °C die Vorheizzeit um bis zu 1 Minute verlängern.
- Bei Frostgefahr nach dem Kochbetrieb den Kessel entleeren.
- Bei Betrieb des Brenners mit Ausweichkraftstoffen, Abschnitt 1.2.9 beachten.
- Mit einer Fehlanzeige der Manometer an den Druckkochkesseln muss in der Auftauphase gerechnet werden.

2.1.9.1 Bedienungshinweise bei Zug durch handelsüblichen LKW

HINWEIS

Im Zubehör des Anhängers sind alle Umrüstteile enthalten, die zum Betrieb mit handelsüblichen LKW benötigt werden.

Beim Anschluss an einen handelsüblichen LKW sind folgende Arbeiten durchzuführen:

- (1) Zugöse wechseln, siehe Instandsetzungsunterlagen.
- (2) Beim Anschluss an einen LKW mit 12-V-Anlage, 24-V-Glühlampen der Beleuchtungsanlage gegen 12-V-Glühlampen austauschen.
- (3) Als elektrische Verbindungsleitung wird eine 7polige Leitung verwendet, die an die Steckdose (52/6) angeschlossen wird.

HINWEIS

Ist der LKW mit einer 12-V-Anlage ausgerüstet, Verbindungsleitung 12/24 V mit Stecker und Kupplung verwenden. Bei 24-V-Anlage, Verbindungsleitung 24/24 V mit zwei Kupplungen verwenden.

2.2 Pflege, Fristenarbeiten, Fristenplan und Fristenstellen- übersicht

2.2.1 Beschreibung der Pflege-/Fristenarbeiten (Bedienpersonal)

HINWEIS

Für Reinigungs- und/oder Desinfektionsmaßnahmen stehen die in Abschnitt 2.2.3.3 aufgelisteten Mittel zur Verfügung.
Einbauarbeiten erfolgen, wenn nicht angegeben, in umgekehrter Aus-
bau-Reihenfolge.

VORSICHT

**Arbeiten an der Kocheinrichtung und am Brenner dürfen nur im abge-
kühlten Zustand durchgeführt werden.**

2.2.1.1 Kocheinrichtungen reinigen

Kocheinrichtungen, Küchengerät und Arbeitsbereiche nach ihrer Benutzung gründlich reinigen.

Dazu heißes Wasser und ein fettlösendes Mittel verwenden.

Festhaftende Verschmutzung mit einer Kunststoffbürste und einem geeigneten Reinigungsmittel entfernen; kein Scheuermittel verwenden.

Kocheinrichtungen, Küchengerät und Arbeitsbereiche im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Desinfektion gemäß Abschnitt 2.2.3.4 durchführen.

Nach der Reinigung und Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Besonders zu achten ist auf die Reinigung der Deckeldichtungen.

Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen sind durch einen autorisierten Fachbetrieb bzw. durch eine befähigte Person zu ersetzen.

Das Deckelsicherheitsventil und der Ablasshahn sind zu zerlegen und zu reinigen (siehe Abschnitt 2.2.1.3 und 2.2.1.5).

Die gereinigten Behälter, Flächen und Küchengeräte mit sauberen Tüchern oder an der Luft trocknen.

2.2.1.2 Fettvlies reinigen

Das Fettvlies ist bei Bedarf zu tauschen.

- Fettvlies gemäß Abschnitt 2.1.8.1 vom Anhänger abnehmen
- Fettvlies mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels reinigen.

ACHTUNG

Fettvlies nicht mit groben Gegenständen (z.B. Bürste) bearbeiten. Nicht chemisch reinigen. Eine Reinigung in einer Waschmaschine bei max. 50 °C ist zulässig. Das Fettvlies darf nicht gebügelt werden.

- Fettvlies nach der Reinigung vorsichtig ausdrücken und vollständig an der Luft trocknen lassen.

2.2.1.3 Deckelsicherheitsventil reinigen

Werkzeug: Maulschlüssel SW8, Schraubendreher

Das Deckelsicherheitsventil ist nach der Benutzung gründlich zu reinigen. Dazu Deckelsicherheitsventil zerlegen.

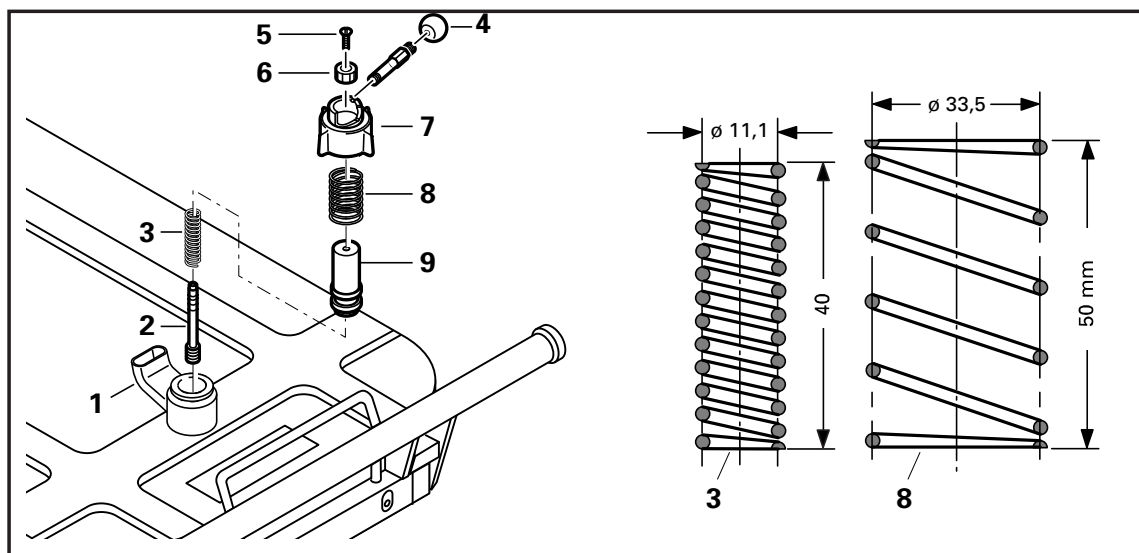


Bild 79 Deckelsicherheitsventil, zerlegt

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Ventilgehäuse (am Deckel angeschweißt) | 5 Senkschraube (Feingewinde) |
| 2 Anzeigestift | 6 Rändelmutter |
| 3 Feder für Anzeigestift | 7 Ventilmutter |
| 4 Ablashebel | 8 Feder für Ablasstück |
| | 9 Ablasstück |

- Druckdeckel öffnen, ggf. vorher Druck abbauen.
- Ventilmutter (79/7) abschrauben und Ventil entnehmen.
- Senkschraube (79/5) herausdrehen.
- Rändelmutter (79/6) abschrauben, dabei den Anzeigestift (79/2) und die Feder (79/3) für Anzeigestift nach unten entnehmen.
- Ablasshebel (79/4) herausdrehen.
- Ablassstück (79/9) und Feder für Ablassstück (79/8) entnehmen.
- Ventilgehäuse (79/1) und Einzelteile reinigen.

ACHTUNG

Federlängen nicht verändern! Durch Längenänderung der Federn verändert sich das Verhalten des Deckelsicherheitsventils.

2.2.1.4 Dampfabzugsschlauch reinigen

- Fetthlies (80/1) am Kamin etwas nach oben schieben.
- Verriegelungsglasche (80/4) zur Seite drücken und Schnellverbindungsstück (80/3) des Dampfabzugsschlauchs nach unten aus der Aufnahme (80/2) herausziehen.
- Klemmschraube (81/1) lösen und Trichter des Dampfabzugsschlauches (81/2) vom Auslassstutzen (81/3) des Deckelsicherheitsventiles abziehen.

HINWEIS

Dampfabzugsschlauch nicht in Küchenbedarfsgegenständen reinigen.

- Schlauch in heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen und anschließend durchspülen.
- Trichter reinigen.
- Nach dem Reinigen Dampf-abzugsschlauch entleeren und außen trocken reiben.

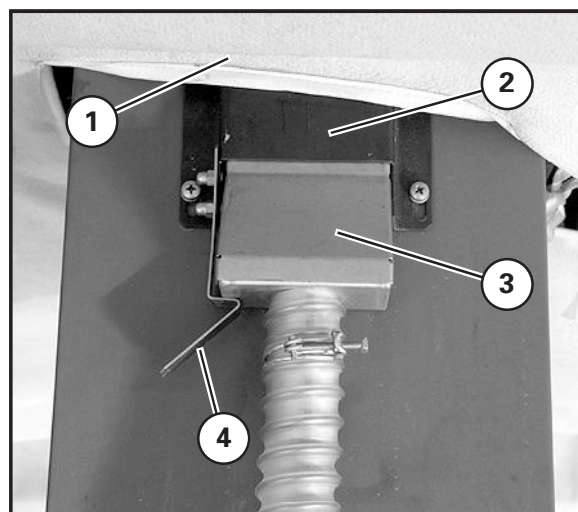


Bild 80

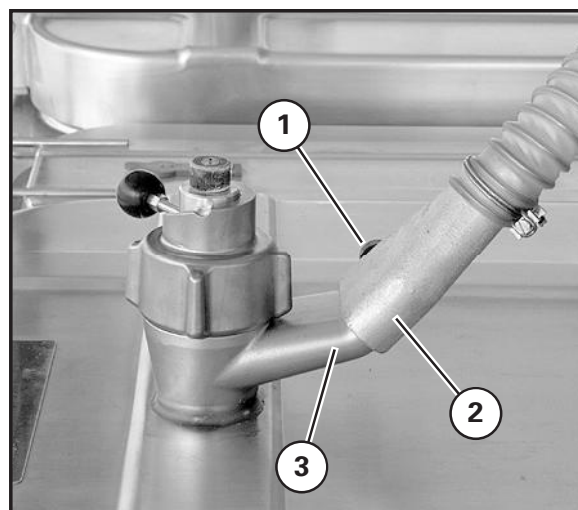


Bild 81

2.2.1.5 Ablasshahn der Druckkochkessel reinigen

Der Ablasshahn ist nach der Benutzung gründlich zu reinigen. Dazu Ablasshahn wie in Bild 82 gezeigt zerlegen.

ACHTUNG

Ablasshahn nicht weiter zerlegen.

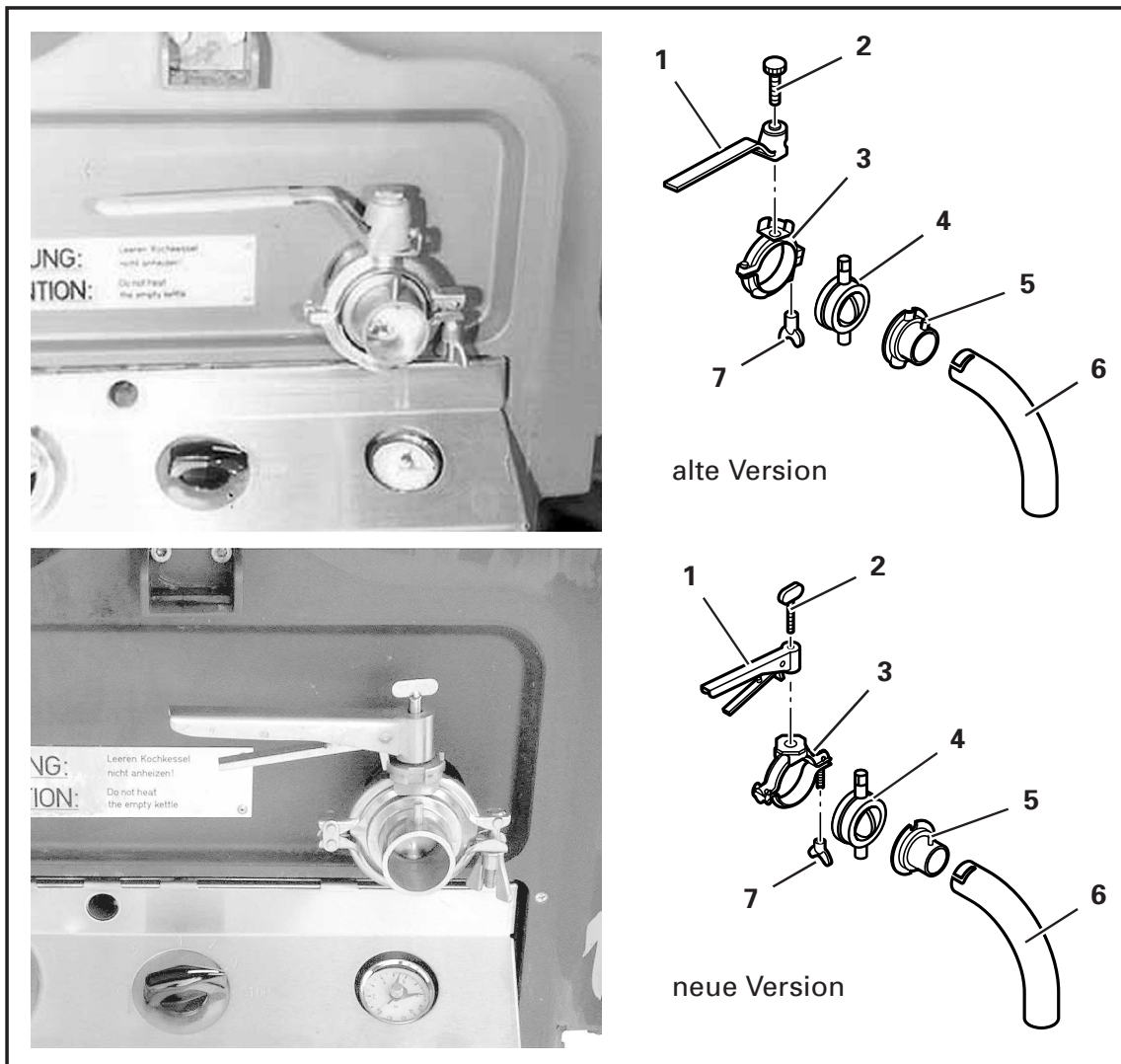


Bild 82 Ablasshahn Druckkochkessel, zerlegt

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1 Hebel | 5 Bajonettflansch |
| 2 Rändelschraube | 6 Ablassbogen |
| 3 Halteschale | 7 Flügelmutter |
| 4 Ventilklappe mit Dichtring | |

- Druckkochkessel ggf. entleeren.
- Ablassbogen (82/6) abnehmen.
- Rändelschraube (82/2) herausdrehen und mit Hebel (82/1) abnehmen.
- Flügelmutter (82/7) lösen.
- Halteschalen(82/3) aufklappen, Bajonettflansch (82/5), Ventilklappe mit Dichtring (82/4) und Halteschalen abnehmen.
- Teile des Ablasshahns reinigen.
- Ablasshahn in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, schließen und sichern.
- Funktion gemäß Abschnitt 2.1.4.1 prüfen.

2.2.1.6 Brenner reinigen

Werkzeug: Reinigungsbürste, rund

Hilfsmittel: Putztuch

VORSICHT

Bei Reinigungs- und Pflegearbeiten Luft- und Betriebsstofftank drucklos machen.

Falls nach dem Öffnen von betriebsstoffführenden Teilen Betriebsstoff austritt, diesen mit geeignetem Behälter auffangen und entsorgen. Betriebsstoff nicht in die Umwelt ablassen!

HINWEIS

Nach einer gewissen Nutzungsdauer bildet sich im oberen Bereich des Brennerraums und auf der Brennerabdeckung eine Oxidschutzschicht (rostähnlich); diese ist nicht zu entfernen.

- Brenner abkühlen lassen.
- Brennerschirm (83/1) herausnehmen.
- Innenseite des Vorwärmers mit der Reinigungsbürste reinigen; Ruß entfernen.
- Brennerschirm mit Reinigungsbürste reinigen und einsetzen.

ACHTUNG

Hauptdüse mit Keramikeinsatz darf nicht zerlegt und nicht gereinigt werden.

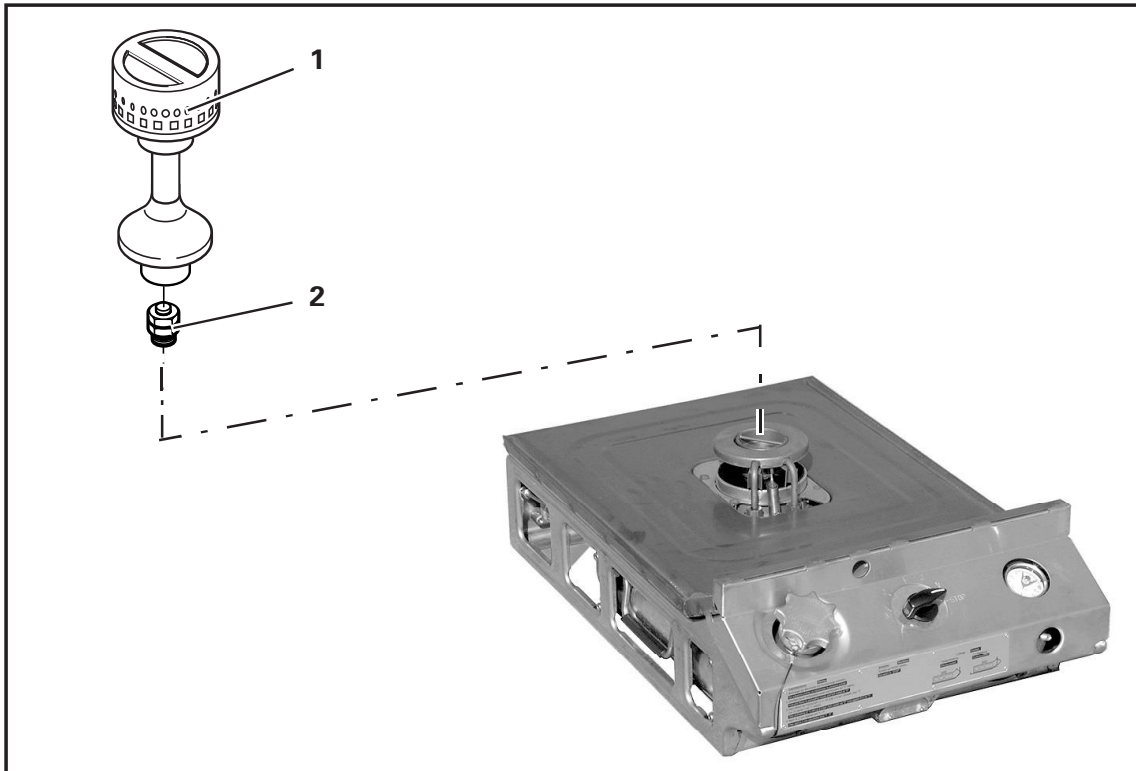


Bild 83 Brenner reinigen

- 1 Brennerschirm
- 2 Hauptdüse mit Filter

2.2.1.7 Hauptdüse Brenner wechseln

Werkzeug: Steckschlüssel, dreifach

Hilfsmittel: Putztuch, Baumwolle

ACHTUNG

Hauptdüse nur wechseln wenn der Brenner abgekühlt ist.

- Druck über Tankdeckel abbauen.
- Brennerschirm (83/1) herausnehmen.
- Brenner gemäß Abschnitt 2.2.1.6 reinigen.
- Hauptdüse (83/2) mit Filter herausdrehen und entsorgen.

HINWEIS

Durch den Federring in der Hauptdüse wird diese im Steckschlüssel gehalten.

- Neue Hauptdüse handfest einschrauben.

2.2.1.8 Vorheizdüse (Betriebsstoff) Brenner wechseln

Werkzeug: Steckschlüssel, dreifach; Kreuzschlitzschraubendreher

- Drehschalter auf Stellung "STOP" drehen.
- Druck über den Tankdeckel abbauen und Tankdeckel abschrauben.
- Tankdeckel aufschrauben.
- Brennerabdeckung abnehmen.
- Zwei Kreuzschlitzschrauben (84/5) herausdrehen und Vorheizplatte (84/3) abnehmen.
- Die beiden Nocken an der Vorheizplatte in die Bohrungen (84/6) als Gegenlager stecken, Vorheizdüse (84/1) herausdrehen und entsorgen.
- Kupferring (84/2) abnehmen.
- Neue Vorheizdüse mit Kupferring handfest einschrauben.
- Beim Zusammenbau auf einwandfreien Zustand und Sitz der O-Ringe (84/4) achten.

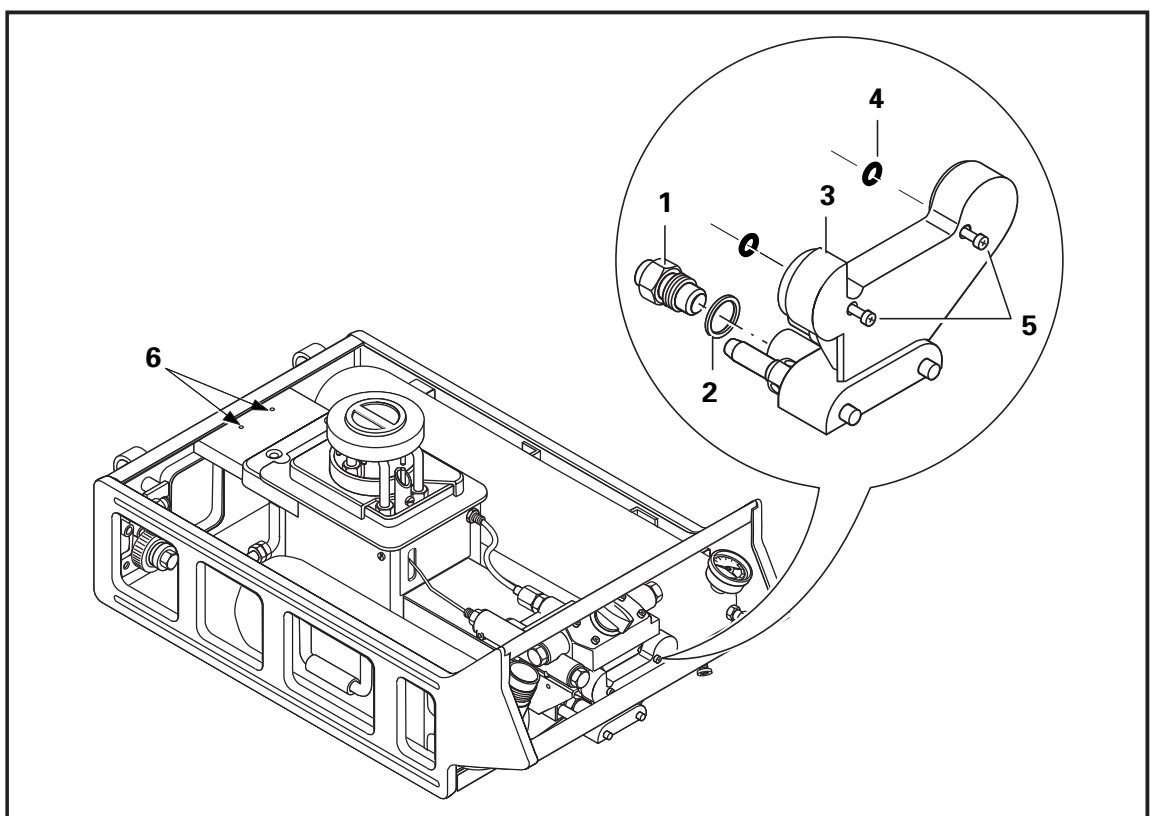


Bild 84 Vorheizdüse wechseln

- 1 Vorheizdüse (Betriebsstoff)
- 2 Kupferring
- 3 Vorheizplatte

- 4 O-Ring
- 5 Kreuzschlitzschraube
- 6 Bohrungen

2.2.1.9 Feinstfilter Brenner wechseln

Werkzeug: Steckschlüssel, dreifach

- Drehschalter auf Stellung "STOP" drehen.
- Druck über den Tankdeckel abbauen und Tankdeckel abschrauben.
- Tankdeckel aufschrauben.
- Brennerabdeckung abnehmen.
- Verschlusschraube (85/4) herausdrehen; Feinstfilter (85/2), Profildichtung (85/1), O-Ring (85/3) und O-Ring (85/5) abnehmen.
- Feinstfilter entsorgen.
- Dichtungen erneuern.
- Neuen Feinstfilter mit Dichtungen einsetzen.

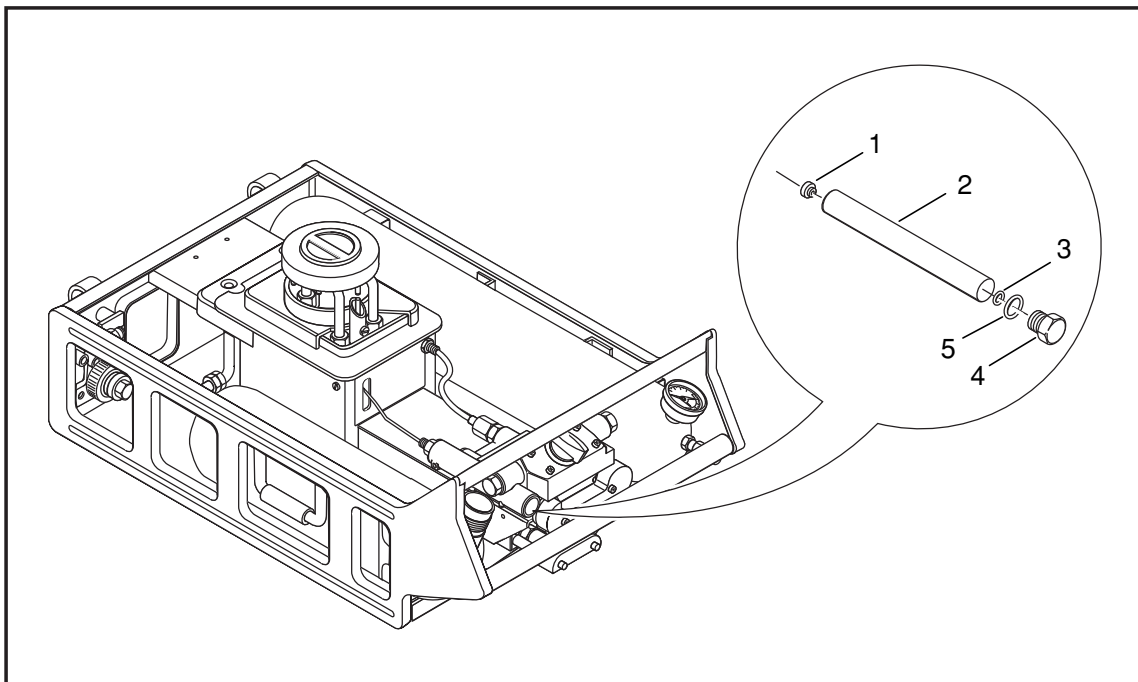


Bild 85 Feinstfilter wechseln

- 1 Profildichtung
- 2 Feinstfilter
- 3 O-Ring

- 4 Verschlusschraube
- 5 O-Ring

2.2.2 Personalhygiene

- Die Hygiene-Bestimmungen des Betreibers sind für den Betrieb der Feldküchenausstattung zu beachten und anzuwenden. Ggf. ist ein Nachweis über die Küchentauglichkeit vorzulegen.
- Erkrankungen oder Verletzungen sind umgehend dem Verantwortlichen zu melden.
- Die Hygienekleidung muss sauber sein und vollständig (einschließlich Kopfbedeckung) getragen werden.
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
 - vor Arbeitsaufnahme,
 - nach jeder längeren Arbeitspause,
 - nach Toilettenbesuch,
 - vor und nach Nahrungsaufnahme,
 - nach der Behandlung von Risikolebensmitteln (z.B. Ei, Geflügelfleisch, Fisch, Fleisch).

2.2.3 Reinigung und Desinfektion

2.2.3.1 Allgemeine Grundsätze

- Zweck der Reinigung ist es, Substanzen auf denen sich Mikroorganismen vermehren können, von Oberflächen und Ausstattungsgegenständen zu entfernen.
- Ziel der Desinfektion ist es, Mikroorganismen abzutöten, die Gesundheitsstörungen beim Menschen hervorrufen bzw. zum Verderb von Lebensmitteln führen können.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.
- Zur Reinigung und Desinfektion der Feldküche ist ausschließlich Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.
- Reinigungs- und Geschirrtücher sind nach Verschmutzung gegen saubere zu tauschen.
- Die Reinigung von Geschirr- und Reinigungstüchern in den Kocheinrichtungen der Feldküche ist verboten.
- Abfallbehälter sind geschlossen zu halten. Sie sind täglich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- Reinigung und Desinfektion sind schriftlich zu dokumentieren (Formular im Anhang).

2.2.3.2 Reinigungsprozess

- (1) Vorreinigung
Entfernen von oberflächlichem Schmutz durch Fegen, Wischen oder Vorspülen.
- (2) Hauptreinigung
Lösen der oberflächlichen Schmier- und Schmutzschicht mit einem Wasch- oder Lösungsmittel.
- (3) Spülen
Entfernen von Schmutz- und Reinigungsmittelresten.
- (4) Zwischentrocknung
Lufttrocknung. Im Bedarfsfall Trocknen unter Verwendung von Einwegtüchern.
- (5) Desinfektion
 - Desinfektionsmittel entsprechend Gebrauchsanweisung verwenden
 - Einwirkzeit in Abhängigkeit von Konzentration und Umgebungstemperatur einhalten.
- (6) Klarspülung
Nur mit Trinkwasser
Entfernung von Desinfektionsmittelresten.
- (7) Trocknung
Lufttrocknung. Im Bedarfsfall Trocknen unter Verwendung von Einwegtüchern.

2.2.3.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Zur Reinigung und Desinfektion sind folgende Mittel vorgesehen:

Lfd Nr	Bezeichnung	Bemerkung
1	Geschirrspülmittel	
2	Porzellanreiniger	Etolit
3	Desinfektionsmittel	TEGO 2000
4	Reinigungsmittel, universal	Bionades
5	Manipur	Waschlotion
6	Spitacid	Hautdesinfektionsmittel
7	Eimer, Mehrzweck	Ist als Putzeimer zu kennzeichnen

2.2.3.4 Reinigungs- und Desinfektionsfristen

(1) Vor der Nutzung

Lfd Nr	Gerät	Reinigung	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	Desinfektion
1	Karosserieseitenflächen und Plane HINWEIS Seitenteile nicht aufklappen! Bei starker Verschmutzung Schmutz nicht antrocknen lassen.	ja	Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungsbürste für Kfz	auf besondere Anweisung
2	Arbeitsbereich und Kochbehältnisse	ja	heißes Wasser mit Spül-/Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Schwamm	ja
3	Bedarfsgegenstände HINWEIS Auch Behältnisse von außen.	ja	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungstücher, Schwamm	ja

(2) Während der Nutzung**HINWEIS**

Die Arbeitsflächen sind während der Nutzung durch Abwischen ständig sauber zu halten.

Lfd Nr	Gerät	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	Reinigungsfrist	Desinfektionsfrist
1	Arbeitsbereich und Kochbehälter	heißes Wasser mit Spül-/Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	• täglich, spätestens bei Betriebsschluss • nach mehr tägiger Arbeitsunterbrechung • nach Verarbeitung von Risikolebensmitteln^{*)}	• einmal wöchentlich • nach mehr tägiger Arbeitsunterbrechung • nach Verarbeitung von Risikolebensmitteln^{*)}
2	Fettfließ (siehe 2.2.1.2)	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Waschmaschine (z.B. Feldwäscherei)	• nach mehr tägigem Betrieb • nach Bedarf • alle 3 Tage	• auf besondere Anweisung
3	Dampfabzugschlauch (siehe 2.2.1.4)	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste	• täglich • nach Reinigung von Risikolebensmitteln^{*)}, kontaminierten Ausstattungsgegenständen und Arbeitsflächen	• einmal wöchentlich
4	Reinigungsgerät	heißes Wasser mit Reinigungsmittel		• täglich • nach Reinigung von Risikolebensmitteln^{*)}, kontaminierten Ausstattungsgegenständen und Arbeitsflächen	• einmal wöchentlich

Lfd Nr	Gerät	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	Reinigungsfrist	Desinfektionsfrist
5	Dach- und Seitenplanen (wenn angebaut)	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	• bei starker Verschmutzung	• auf besondere Anweisung

*) Risikolebensmittel sind z.B. Ei, Geflügelfleisch, Fisch, Fleisch.

(3) Bei Außerbetriebnahme

Lfd Nr	Gerät	Reinigung	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	Desinfektion
1	Kochbehälter/einschl. Deckel und Verschlüsse, sowie Küchengerät (siehe 2.2.1.1)	ja	heißes Wasser mit Spül-/Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	ja
2	Deckelsicherheitsventil (siehe 2.2.1.3)	ja	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	ja
3	Ablasshahn (siehe 2.2.1.5)	ja	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	ja
4	Backmuffel (siehe 2.2.1.1)	ja	Backofenreiniger, anschließend heißes Wasser mit Reinigungsmittel	feuchtes Reinigungstuch, harter Schwamm	ja
5	Dampfabzugschlauch (siehe 2.2.1.4)	ja	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste	ja

Lfd Nr	Gerät	Reinigung	Reinigungsmittel	Hilfsmittel	Desinfektion
6	Arbeitsflächen	ja	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher	ja
7	Fettflies (siehe 2.2.1.2)	ja, bei Bedarf wechseln	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Waschmaschine (z.B. Feldwäscherei)	auf besondere Anweisung
8	Brenner (siehe 2.2.1.6)	ja	heißes Wasser mit Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste	auf besondere Anweisung
9	Karosserieseiten, Dach- und Seitenplanen (wenn verwendet)	ja	heißes Wasser mit Spül-/Reinigungsmittel	Reinigungstücher, Bürste, Schwamm	auf besondere Anweisung

(1) Erläuterungen der Begriffe in der Spalte "Prüfungen/Tätigkeit"

Zustand

Allgemeines Aussehen, Dichtheit, Roststellen, Risse und Ausbrüche, Verformungen, Abnutzungserscheinungen, Farbanstrich usw.

Funktion

Einwandfreie Arbeitsweise.

Befestigung

Vollständigkeit der Befestigungsmittel und deren sichere sowie feste Verbindung, einschließlich Schrauben, Schwingungsdämpfer, Lagerböcke usw.

Fester Sitz

Feste Verbindung zwischen zwei Teilen, wie Schraub-, Schweiß- oder Nietverbindungen.

Gängigkeit

Freie und ungehemmte Bewegung von mechanischen Verbindungen (Gelenke, Gestänge, Scharniere usw.).

(2) Verwendete Symbole



= Schmieren (Bediener - MES 1)



= Pflegestelle/Funktionsprüfung (Bediener - MES 1)



= Fristenstelle (Instandsetzer - MES 2)

n = nach der Benutzung

v = vor der Benutzung

w = während der Benutzung

F1 = monatlich

F2 = halbjährlich

F4 = 2jährlich

F6 = 10jährlich

2.2.4.1 Technische Durchsichten nach, vor und während der Benutzung

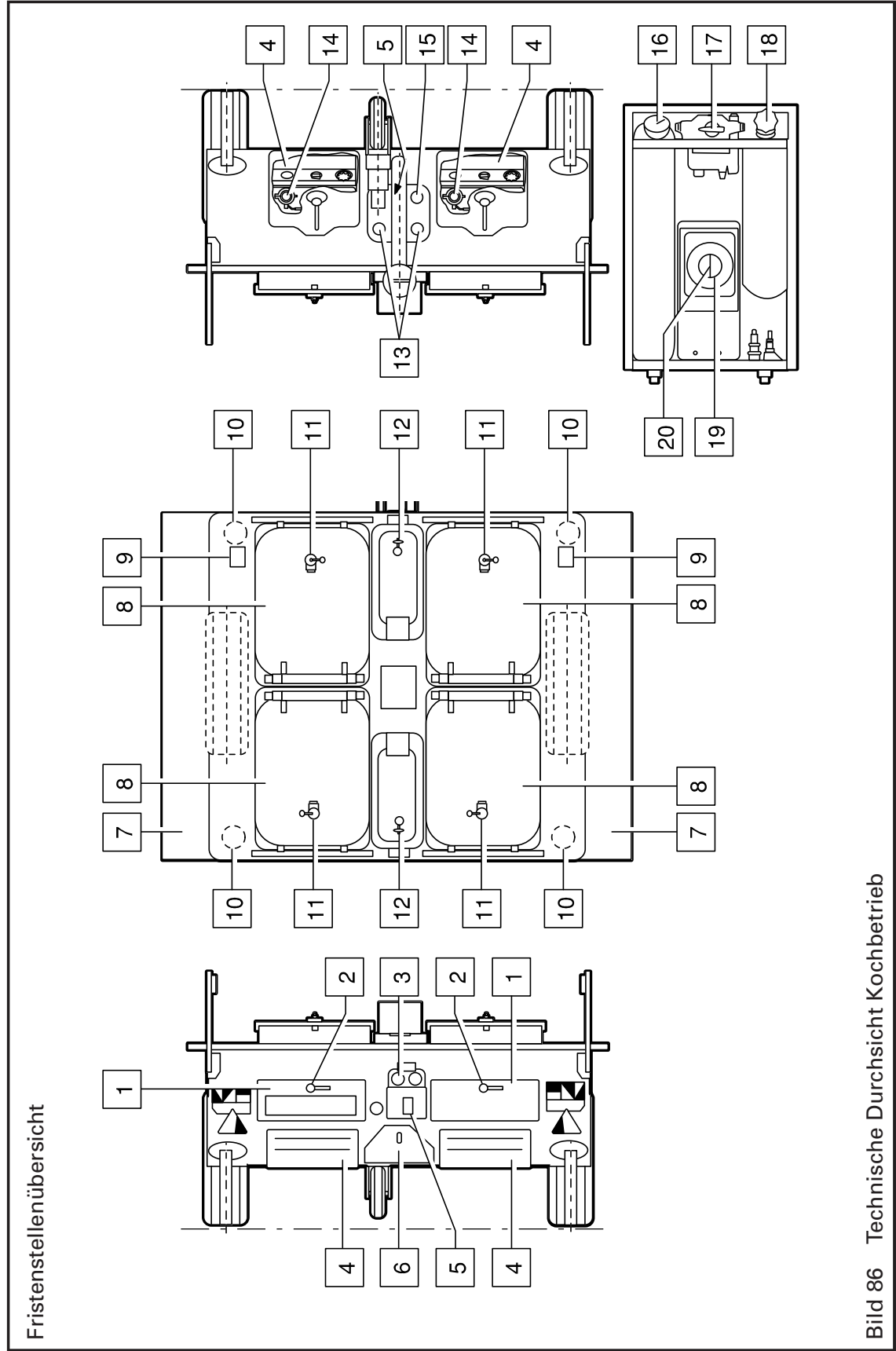
(1) Kochbetrieb

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 86	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl		Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	re			
1	<u>Kocheinrichtung</u>		Zustand					n, v
2	Druckkochkessel, Druckbratkessel, Backmuffel	8	Zeitpunkt der nächsten sicherheitstechnischen Prüfung beachten	1	1			
		1		1	1			
	Warmwasserkessel	12			2			
3	Deckelsicherheitsventil	11	Zustand, Gängigkeit, fester Sitz, reinigen	2	2			n, v
4	Druckdeckel • Druckdeckeldichtung • Verriegelungshebel • Kontrollstifte	8	Zustand, Gängigkeit Zustand, reinigen Zustand, Gängigkeit, Funktion	2	2			n
			Zustand	4	4			n
5	Doppelmantelventil	9	Zustand, Befestigung	1	1			n, v

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 86	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl			Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	m	re			
6	Deckel der Warmwasserkessel • Lagerung • Dichtung • Verriegelung	12	Zustand, Gängigkeit Einstellung Zustand Zustand, Gängigkeit, Funktion Zustand, Gängigkeit, Funktion fester Sitz		2 2 2 2				n n, v n, v n, v
7	Ablasshahn, Druckkochkessel	14	Zustand, Gängigkeit, Funktion	1		1			n, v v
8	Ablasshahn, Warmwasserkessel	5	Zustand, Gängigkeit, Funktion		2				n, v
9	Backmuffelklappe • Dichtung • Schließhebel	1 1 2	Zustand, Gängigkeit Zustand Zustand, Gängigkeit, Funktion	1 1 1		1 1 1			n, v n, v n, v
10	Temperaturanzeiger	3	Zustand, Gängigkeit, Funktion		2				n, v, w
11	Manometer, Doppelman- tel	15	Zustand, Befestigung, Funktion Überdruckanzeige Überdruck		2				v v w
							- 0,6 bis - 1 bar ca. 1 bar		

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 86	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl			Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
12	Kurzzeitwecker	13	Zustand, Befestigung, Funktion	li	m	re			n, v, w
13	<u>Brenner</u>	4	Zustand, Vollständigkeit, fester Sitz aller Teile, Dicht- heit, Funktion, reinigen	2		2		2.2.1.6	n, v
	• Betriebsstofftank	18	Zeitpunkt der nächsten sicher- heitstechnischen Prüfung beachten						v
	• Lufttank	16							
	• Hauptdüse	20	Zustand		1				n
	• Brennerschirm	19	Zustand		1				n
	• Drehschalter	17	Zustand, Gängigkeit		1				n, v

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 86	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl			Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	m	re			
14	<u>Rahmen und Zubehör</u> Arbeitsplatte, klappbar	7	Zustand, Gängigkeit	1		1			n
15	Bodenstütze	10	Zustand, Funktion	2		2			n, v
16	Dachkonstruktion		Zustand, fester Sitz		1				n, v
17	Dachplane		Zustand, Befestigung		1				n, v
18	Gasdruckdämpfer		Zustand, Befestigung, Funktion	4		4			n, v
19	Fettfließ		Zustand, Befestigung		1			2.2.1.2	n, v, w
20	Dampfabzugschlauch		Zustand		2				n, v, w
21	Handbremshebel		Zustand, Gängigkeit, Funktion		1				v
22	Dosenlibelle		Zustand		1				n, v
23	Feuerlöscher	6	Zustand		1		3 m Abstand während des Betriebs		n, v

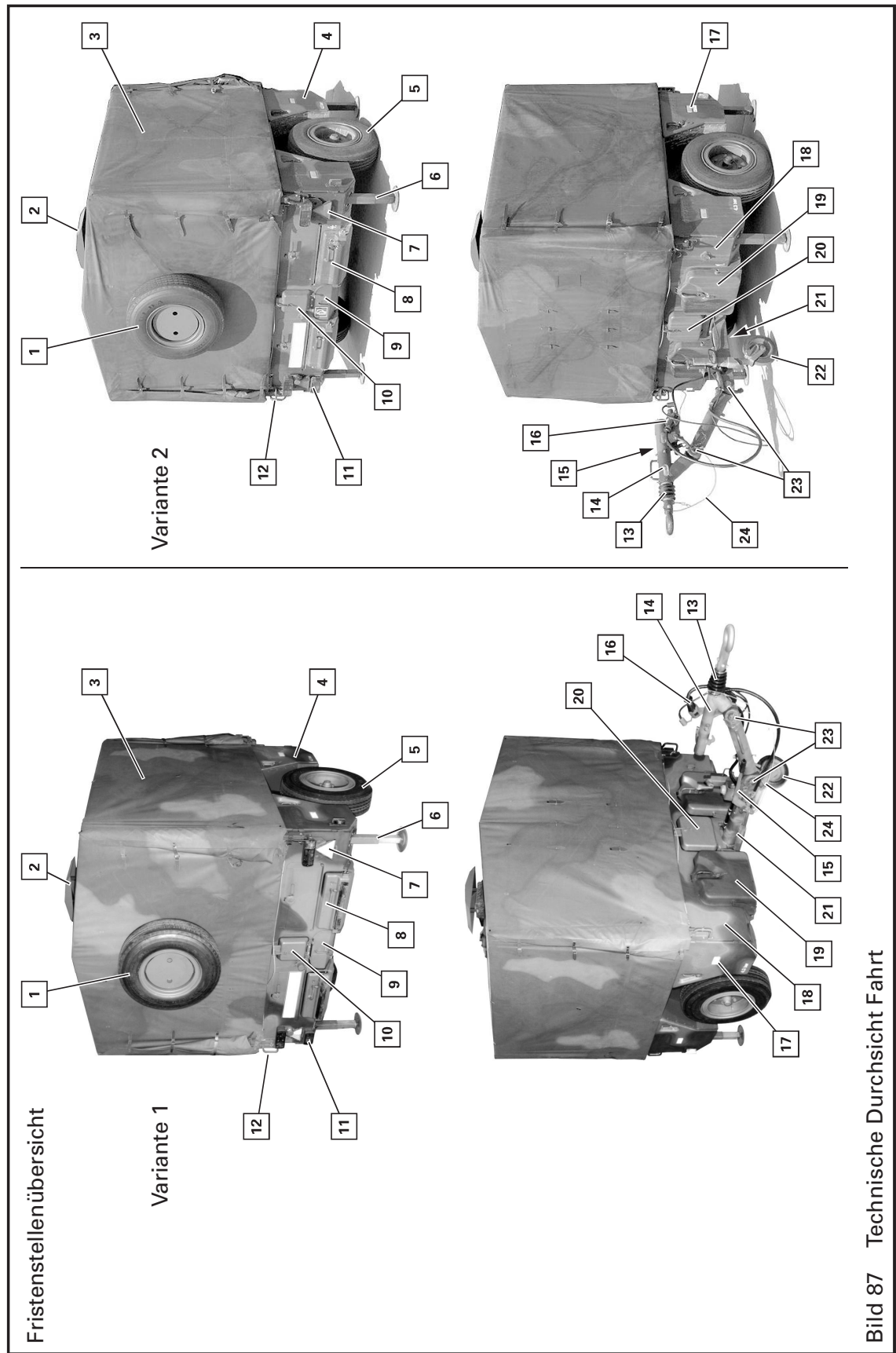


(2) Fahrt

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 87	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl	Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	m	re	
1	Anhänger, gesamt		reinigen				n
2	Fahrwerk		Zustand	1			n, v
3	Arbeitsplatte, klappbar, Verriegelung		Zustand, Befestigung bei Bedarf fetten	1	1		v
4	Druckdeckel		geschlossen				n, v
5	Reifen	5	Zustand, Befestigung	1	1		n, v, w
6	Gelenkbolzen	23	fester Sitz, abgekuppelt	2			n, v, w
	• Federstecker	23	fester Sitz	2			n, v, w
7	Auflaufeinrichtung	14	Zustand, Befestigung	1			n, v, w
	• Faltenbalg	13	fester Sitz	1			n, v, w
8	Abreißseil	24	Zustand, Befestigung	1			n, v, w
9	Handbremshebel • Hebelweg	15	Zustand, Befestigung Funktion	1 1		max. 5. Zahn	n, v, w n, v

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 87	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl	Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
10	Übertragungseinrichtung, Bremse	21	Zustand, Befestigung, Gängigkeit	1			n, v, w
11	Stützrad	22	fester Sitz	1			n, v, w
12	Bodenstütze	6	Befestigung	2	2		n, v
13	Brennerraumklappe, vorne und hinten	19 8	Zustand, Verriegelung	2	2		n, v, w
14	Armaturenabdeckung, vorne und hinten	20 10	Zustand, Verriegelung	2			n, v, w
15	Stauraumklappe, hinten	9	Zustand, Verriegelung	1			n, v, w
16	Stauraumtür, seitlich	4	Zustand, Verriegelung	2	2		n, v, w
17	Rahmenverkleidung	18	Zustand	1			n, v, w
18	Dachkonstruktion		Zustand, Verriegelung	2	2		n, v, w
19	Dachplane	3	Zustand, Befestigung	1			n, v, w
20	Kamindach	2	Zustand	1			n, v, w
21	Ersatzrad	1	Zustand, Befestigung	1			n, v, w

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 87	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl			Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	m	re			
22	Beleuchtungsanlage	16	Zustand, Funktion		1				n, v, w
23	Dreieckrückstrahler	7	Zustand, Befestigung	1		1			n, v, w
24	Rückstrahler, seitlich	17	Zustand, Befestigung	2		2			n, v, w
25	Nebelschlussleuchte	11	Zustand, Befestigung	1					n, v, w
26	Ösen und Halter für Dachstützen	12	Zustand, Befestigung	2		2			n, v, w



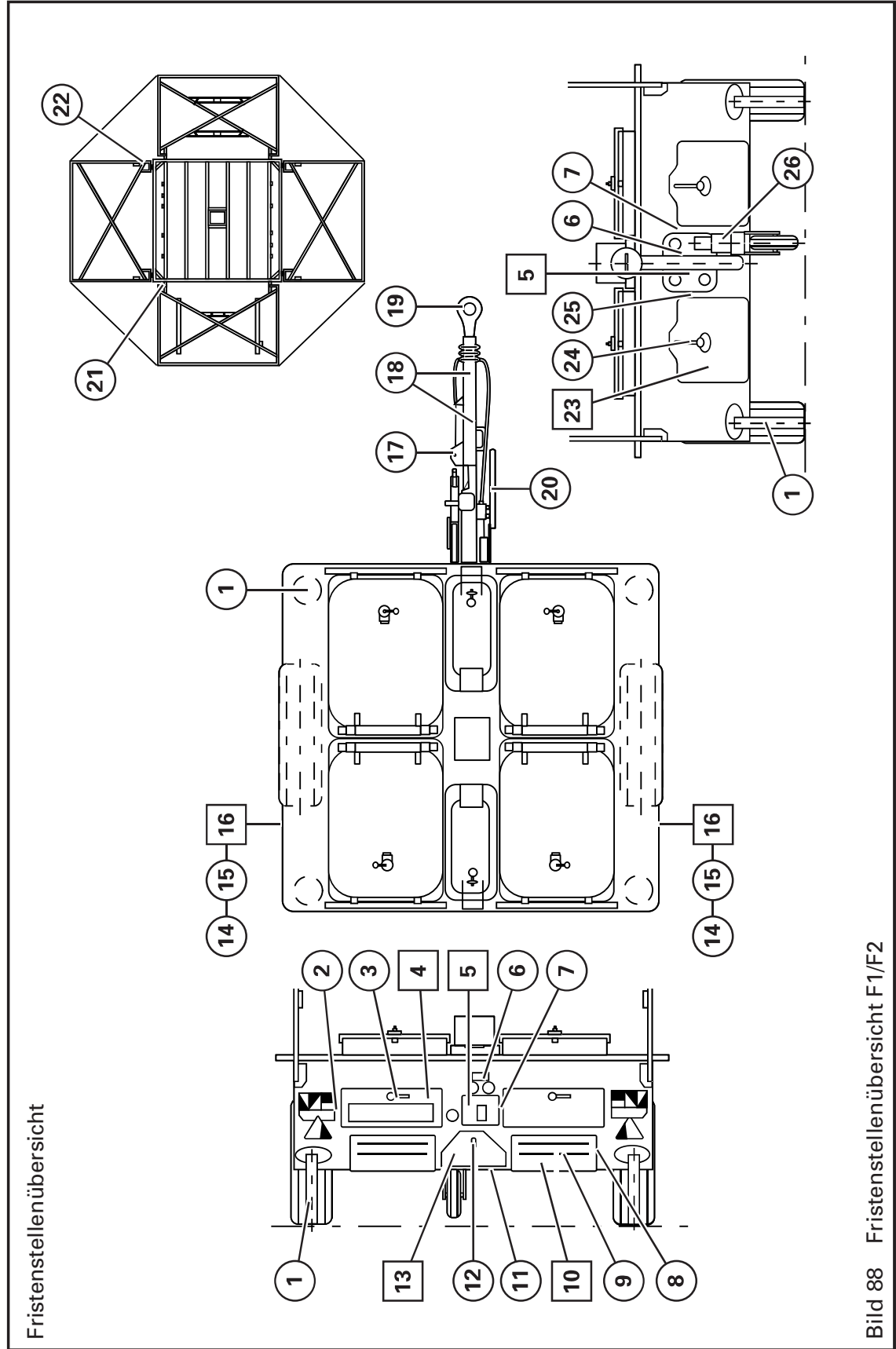
2.2.4.2 Fristenplan und Fristenstellenübersicht

(1) Fristenarbeiten nach Zeit F1, F2 (Bediener - MES 1)

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 88	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl		Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
1	Brennerraumklappe, vorne • Lagerung • Verriegelung	23 25 24	Zustand, Gängigkeit Tropfenschmierung Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung	1	2	1 2 O-236 O-236		F2 F2 F2
2	Armaturenabdeckung, vorne und hinten • Gelenkbolzen	5 7	Zustand, Gängigkeit Tropfenschmierung	2	4	O-236		F2 F2
3	Brennerraumklappe, hinten • Lagerung • Verriegelung • Feder	6 10 8 9	Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung Zustand, Gängigkeit Tropfenschmierung Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung Zustand, Befestigung	2	1	2 1 O-236 O-236		F2 F2 F2 F2 F2

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 88	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl	Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
4	Stauraumklappe, hinten	13	Zustand, Gängigkeit	1			F2
	• Gelenk	11	Tropfenschmierung	2	O-236		F2
	• Verriegelung	12	Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung	1	O-236		F2
5	Backmuffelklappe	4	Zustand, Gängigkeit	1			F2
	• Gelenk	2	Tropfenschmierung	2	O-236		F2
	• Schließhebel	3	Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung	1	O-236		F2
6	Stauraumtür, seitlich	16	Zustand, Gängigkeit	2			F2
	• Gelenk	14	Tropfenschmierung	4	O-236		F2
	• Verriegelung	15	Zustand, Gängigkeit, Tropfenschmierung	2	O-236		F2
7	Bodenstütze	1	Zustand, Gängigkeit, fetten	2	G-450		F2
8	Gelenke für Dachteil, vorne und hinten	21	fetten	2	G-450		F2

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 88	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl	Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
9	Gelenke für Dachteil, rechts und links	22	Tropfenschmierung	2	O-236		F2
10	Fettvlies		Zustand, Befestigung, ggf. waschen	1		2.2.1.2	F2
11	Umlenkebel	17	fetten	1	G-450		F2
12	Auflaufeinrichtung	18	fetten	2	G-450, 20 g		F2
	• Zugöse	19	fetten	1	G-450, 10 g		F2
13	Handbremshebel	20	fetten	1	G-450, 5 g		F1
	• Zahnbogen		fetten	1	G-450		F1
14	Ausgleichsbrücke, Übertragungseinrichtung		fetten	1	G-450	Wartungs- deckel ab- schrauben	F2
15	Stützrad	26	fetten	1	G-450, 10 g		F1
16	Vorhängeschloss		ölen	4	O-236		F2
17	Dachkonstruktion		Dachplane an den Seitenteilen abgurten, ggf. Lackschäden ausbessern	1			F2



(2) Fristenarbeiten nach Zeit F1, F2, F4 (Instandsetzer - MES 2)

Lfd Nr	Prüfstelle/ Bezeichnung	Symbol/ Ortszahl in Bild 89	Prüfung/Tätigkeit	Anzahl		Sollwert/ Schmier- mittel	Hinweis auf Abschnitt	Zeitpunkt der Arbeit
				li	m	re		
1	Rahmen und Aufbau		Zustand, Befestigung					F2
2	Schwinghebel-/Drehstab- federlagerung		fetten HINWEIS Bei entlasteter Drehstabfeder- achse.	3		3	G-450, 30 g	F2
3	Radnabenlager		Spiel prüfen, fetten	1		1		F4
4	Radbremse		Bremsbelagstärke prüfen	2		2	G-450	F4
5	Bremsseil			1		1		F4
6	Fahrgestell, Unterbodenschutz		Zustand		1			F4
7	Auflaufeinrichtung		Zustand, Funktion		1			F4
8	Einbausatzkomponenten		Sicherheitstechnische Prü- fung durchführen, siehe 2.3					
9	Brenner-Lufttank		Kondensat ablassen	2		2		F1

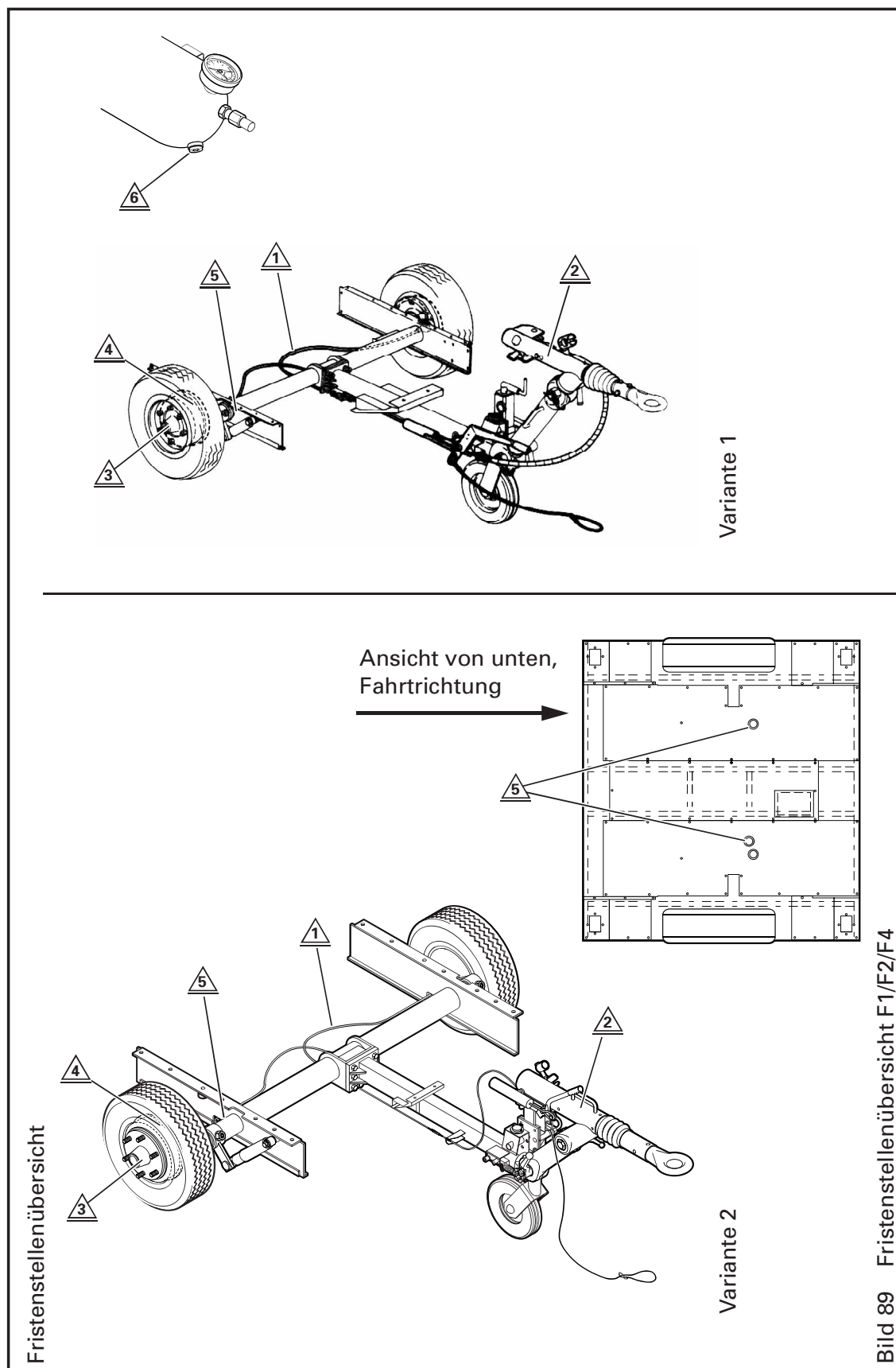


Bild 89 Fristenstellenübersicht F1/F2/F4

2.3 Sicherheitstechnische Prüfungen

Lfd Nr	Bezeichnung Prüfung/Gerät	Durchführende	Termin	Nachweis der Prüfung	Vorschriften/ Weisungen	Bemerkungen
1	2	3	4	5	6	7
1	Verbandkasten	fachkundiges Sanitätspersonal	jährlich (F3)		siehe nationale Vorschriften/ Bestimmungen	
2	Handfeuerlöscher • Sichtprüfung • Hauptprüfung	fachkundiges Personal Sachkundiger	halbjährlich (F2)	Prüfliste	siehe nationale Vorschriften/ Bestimmungen	
3	Technische Material-Prüfung	autorisierter Fachbetrieb	alle 2 Jahre (F4)	Prüfplakette	siehe nationale Vorschriften/ Bestimmungen	
4	Druckbehälter • Druckkochkessel • Doppelmantel • Druckbratkessel • Brenner - Lufttank und Betriebsstofftank	Sachkundiger für Druckbehälter mit Zusatzqualifikation	alle 2 Jahre (F4)	gerätebegleitende Dokumentation gerätebegleitende Dokumentation und Prüfplakette	Durchführungsbestimmungen Druckbehälterverordnung	
			alle 10 Jahre zusätzlich innere Prüfung (F6) und Druckprüfung			

2.4 Störung, Fehler, Ursache, Beseitigung

Materialerhaltungsstufen (MES):

- MES 1 = Bediener
- MES 2 = Instandsetzer
- MES 3 = autorisierter Fachbetrieb
- MES 4 = Hersteller

2.4.1 Kocheinrichtung

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
1	Druckdeckel bleibt nicht offen	Schenkelfeder zu schwach gespannt	Schenkelfeder einstellen	2
2	Deckelsicherheitsventil bläst vorzeitig ab	Druckfeder beschädigt oder erlahmt	Druckfeder prüfen bzw. wechseln (siehe 2.2.1.3)	2
3	Deckelsicherheitsventil zeigt keinen Druck an	Anzeigestift klemmt	Deckelsicherheitsventil reinigen (siehe 2.2.1.3), ggf. Teile wechseln	1
4	Druckdeckel undicht	Dichtung verunreinigt	Dichtung reinigen	1
		Dichtung beschädigt	Dichtung wechseln	4
5	Deckel der Warmwasserkessel undicht	Dichtung verunreinigt	Dichtung reinigen	1
		Dichtung beschädigt	Dichtung wechseln	2
6	Kochgut wird nicht heiß, Garzeiten zu lang	Wassermangel im Doppelmantel	Doppelmantel mit Wasser füllen und entlüften (siehe 2.1.8.4)	1
		Störung am Brenner	siehe 2.4.2	

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
7	Druck im Doppelmantel entweicht, bzw. keine Überdruckanzeige am Manometer, Doppelmantel	Undichte Schraubverbindung am: • Doppelmantelventil • Entlüftungsventil • Stutzen für Manometer • Blindstopfen	Schraubverbindungen abdichten	2
		Doppelmantel undicht	Druckkochkessel wechseln	2
		Doppelmantelventil undicht	Doppelmantelventil wechseln	2
8	Stark ungleichmäßige Erwärmung des Druckkochkessels	Brenner nicht in Arbeitsstellung	Brenner in Arbeitsstellung bringen	1
		Brenner brennt einseitig	siehe 2.4.2	2
		Doppelmantel nicht entlüftet	Doppelmantel entlüften (siehe 2.1.8.4)	1
9	Stark ungleichmäßige Erwärmung des Druckbratkessels	Brenner nicht in Arbeitsstellung	Brenner in Arbeitsstellung bringen	1
		Brenner brennt einseitig	siehe 2.4.2	2
		Wasserverlust in den Heizrohren	Wärmeverteilung im Druckbratkessel prüfen (siehe 2.1.8.5)	1
10	Rauchgase treten unter dem Kesselrand aus	Silikondichtung beschädigt	Kessel ausbauen, Dichtflächen reinigen und neu abdichten	2

2.4.2 Brenner

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
1	Vorheizphase "V" Vorheizflamme zündet nicht	Betriebsstofftank leer	Betriebsstofftank füllen (siehe 2.1.3.3)	1
		Systemdruck nicht vorhanden	Druck im Lufttank am Manometer prüfen; falls erforderlich Lufttank mit 9 bar Druckluft füllen (siehe 2.1.3.3)	1
			Tankdeckel am Betriebsstofftank auf dichten Ver- schluss prüfen; Dichtung im Tank- deckel, falls schad- haft, wechseln	1
			Druckminderer am Sicherheitsblock schadhaft; Sicherheitsblock wechseln	4
		Feinstfilter verstopft	Feinstfilter wechseln (siehe 2.2.1.9)	1
		Vorheizdüse in der Vorheizplatte verstopft	Vorheizdüse wechseln (siehe 2.2.1.8)	1
		Steuerblock schadhaft	Steuerblock wechseln	4

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
2	Vorheizflamme brennt unregelmäßig bzw. rußt	Vorheizdüse in der Vorheizplatte verunreinigt	Vorheizdüse wechseln (siehe 2.2.1.8)	1
		Druck im Lufttank zu niedrig	Lufttank mit 9 bar Druckluft füllen (siehe 2.1.3.3)	1
		Vorheizdüse lose	Vorheizdüse festziehen	1
		Kondensat im Betriebsstoff- oder Lufttank	Lufttank entwässern, Betriebsstoff im Betriebsstofftank ablassen und neu auffüllen	2
		Injektorhülsen lose	Injektorhülsen festdrehen	1
		Injektorhülsen verstopft	Hauptreinigung durchführen	4
		Injektorhülsen beschädigt	Injektorhülsen wechseln	2
		Luftdüsen in den Injektorhülsen verstopft	Luftdüsen wechseln	2
		Vorheizrohr und Vorheizkanal verrußt	Hauptreinigung durchführen	4
3	Vorheizflamme brennt undefiniert im gesamten Vorheizkanal	Übermäßiger Betriebsstoffaustritt	Betriebsstoffsystem auf Undichtigkeit prüfen; Undichtigkeit beseitigen	1

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
		Steuerblock undicht	Steuerblock wechseln	4
			Dichtung an der Vorheizplatte prüfen	1
			Vorheizplatte auf festen Sitz prüfen	1
		Betriebsstoff tritt in Stellung "Stop/Vorheizen" aus der Hauptdüse aus	Flammensicherungsventil (Magnetventil) wechseln	2
4	Zündphase "Z" Hauptflamme zündet nicht in Drehschalterstellung "Z"	Hauptdüse mit Filter verstopft	Hauptdüse mit Filter wechseln (siehe 2.2.1.7)	1
		Vorwärmer ist nicht genügend vorgeheizt	Vorheizzeit verlängern (max. 4 min)	1
		Verdampfer verstopft	Hauptreinigung durchführen	4
		Steuerblock schadhaft	Steuerblock wechseln	4

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
5	Hauptbetrieb "1 - 3" Hauptflamme erlischt in Drehschalterstel- lung 1	Betriebsstofftank leer	Betriebsstoff nachfüllen (siehe 2.1.3.3)	1
		Hauptdüse mit Filter verstopft	Hauptdüse mit Filter wechseln (siehe 2.2.1.7)	1
		Zuleitung zur Hauptdüse verstopft	Hauptreinigung durchführen	4
		Steuerblock schadhaft	Steuerblock wechseln	4
		Flammenfühler schadhaft	Flammenfühler wechseln	2
		Magnetventil defekt	Magnetventil wechseln	2
6	Hauptflamme erreicht in Drehschalterstel- lung 3 nicht volle Leistung	Hauptdüse mit Filter verunreinigt	Hauptdüse mit Filter wechseln (siehe 2.2.1.7)	1
		Zuleitung zur Hauptdüse verstopft	Hauptreinigung durchführen	4
		Feinstfilter verstopft	Feinstfilter wechseln (siehe 2.2.1.9)	1
		Regelventil im Steuerblock verstellt	Steuerblock wechseln	4

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
7	Hauptflamme brennt stark einseitig	Hauptdüse mit Filter defekt	Hauptdüse mit Filter wechseln (siehe 2.2.1.7)	1
		Brennerschirm nicht mittig eingesetzt	Brennerschirm mittig einsetzen	1
		Brennerschirm defekt, Teile ausgebrochen	Brennerschirm wechseln	2
		Halterung der Hauptdüse nicht in senkrechter Stellung	Halterung der Hauptdüse richten	2
8	Hauptflamme brennt stark gelb	Falscher Betriebsstoff	Tank entleeren - Betriebsstoff gemäß 1.2.9 verwenden	1
		Luftdruck im System zu gering	Luft im Lufttank nachfüllen (mind. 5 bar) (siehe 2.1.3.3)	1
		Druckminderer defekt	Sicherheitsblock wechseln	4
9	Hauptflamme erlischt nicht in Drehschalterstellung "STOP"	Steuerblock schadhaft	Druck aus dem Betriebsstofftank vorsichtig ablassen; Flamme erlischt; Steuerblock wechseln	4
		Betriebsstoffsystem undicht	Flamme löschen; Brenner auf Dichtheit prüfen	2

2.4.3 Fahrwerk/Bremsanlage

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
1	Heftige Stöße beim Bremsen und Anfahren	Zugdeichsel nicht waagerecht	Zugdeichsel einstellen (siehe 2.1.7.2)	1
		Stoßdämpfer der Auflaufeinrichtung defekt	Stoßdämpfer wechseln	2
2	Feststellbremse zeigt keine Wirkung	Einstellung nicht korrekt	Bremsgrundeinstellung durchführen	2
3	Keine oder schlechte Bremswirkung	Bremsbeläge verschlissen	Bremsbeläge wechseln	2
		Auflaufeinrichtung defekt	Auflaufeinrichtung instandsetzen	2
		Bremsübertragungsteile schwergängig	Bremsübertragungsteile instandsetzen	2
4	Anhänger schwänzelt während der Fahrt	Zugeinrichtung nicht ordnungsgemäß eingestellt	Anhänger prüfen und einstellen (siehe 2.1.7.2)	1

2.4.4 Elektrische Anlage

Lfd Nr	Störung, Fehler	Ursache	Beseitigung	MES
1	Beleuchtungsanlage komplett außer Funktion	Stecker der Verbindungsleitung hat keinen kontaktfesten Sitz	Kontaktfesten Sitz der Verbindungsleitung herstellen	1
		Sicherungsautomat hat ausgelöst	Sicherungsautomat einrasten, dazu Deckel des Verteilerkastens abschrauben	1
		Masseleitung unterbrochen	Masseleitung instandsetzen	2
2	Einzelne Leuchte ohne Funktion	Glühlampe defekt	Glühlampe wechseln	1
		Versorgungsleitung im Verteilerkasten nicht angeschlossen	Steckverbindung im Verteilerkasten herstellen	2

2.5 Konservierung und Verpackung, Lagerung

2.5.1 Konservierung

Edelstahlteile mit Porzellanreiniger oder geeignetem Edelstahlreiniger behandeln.

2.5.2 Verpackung und Lagerung

Für das Bedienpersonal fallen zu diesen Punkten keine Arbeiten an.

2.6 Verlastung, Transport/Versand

2.6.1 Eisenbahntransport

ACHTUNG

Bei der Verlastung von LKW und Feldküchenanhänger sind die örtlichen, nationalen Bestimmungen zu beachten.

Infos zur Verlastung des Zugfahrzeuges sind dem zugehörigen Handbuch zu entnehmen.

VORSICHT

Die Griffe (39/4) zum Verzurren des Feldküchenanhängers sind auf einwandfreien Zustand zu prüfen.

Anhänger mit gerichteten oder nachgeschweißten Griffen dürfen nicht verlastet werden. Griffe auswechseln.

Der Betrieb der Feldküche während des Eisenbahntransportes ist verboten.

2.6.1.1 Eisenbahntransport Feldküchenanhänger mit Zugfahrzeug

- Vorbereitung des Zugfahrzeuges gemäß Abschnitt 2.6.1
- Verzurren des Zuges gemäß Bild 90.

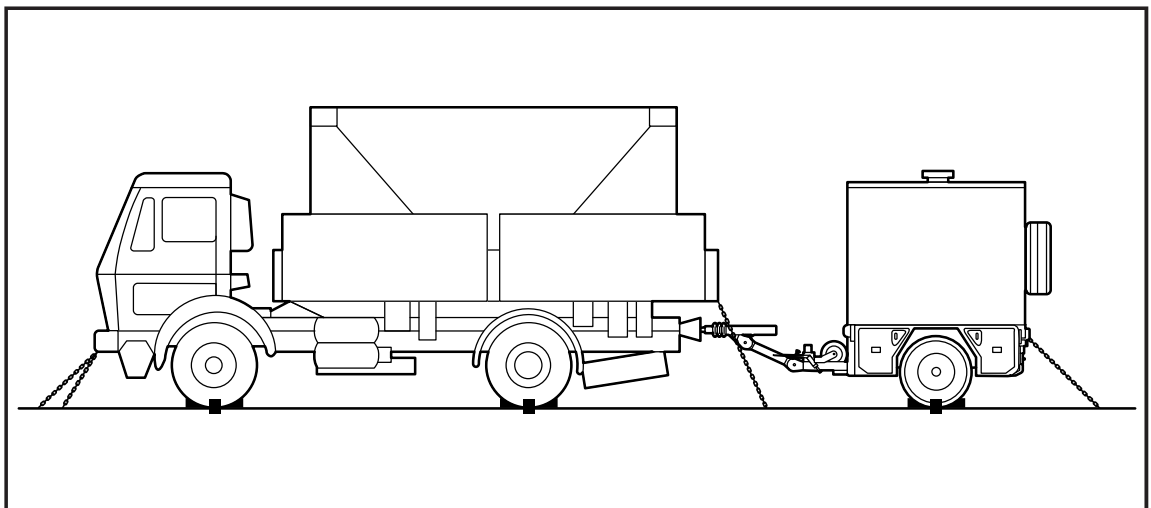


Bild 90 LKW mit Feldküchenanhänger für den Eisenbahntransport, verlastet

2.6.1.2 Eisenbahntransport Feldküchenanhänger

- Hintere Stützen absenken, Stützrad absenken und Feldküchenanhänger abkuppeln.
- Vordere Stützen absenken und Stützrad ca. 5 cm über dem Boden feststellen.
- Verzurren des Feldküchenanhängers gemäß Bild 91.

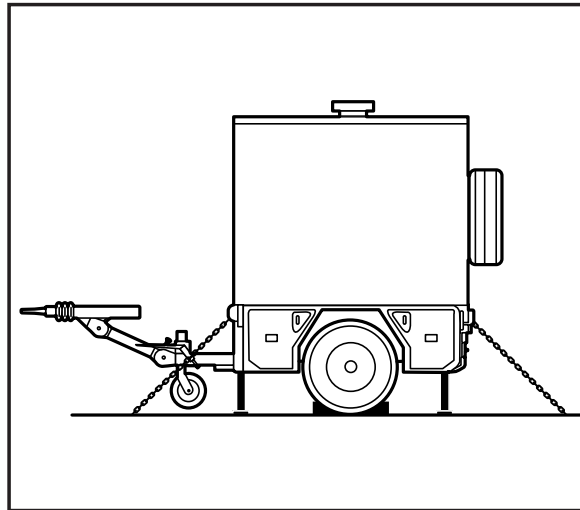


Bild 91 Feldküchenanhänger im Einzeltransport

2.6.2 Lufttransport

Der Feldküchenanhänger ist für den Lufttransport grundsätzlich zugelassen. Die örtlichen, nationalen Vorschriften sind zu beachten.

VORSICHT

Die Griffe (39/4) am Feldküchenanhänger sind vor dem Lufttransport auf einwandfreien Zustand zu prüfen.

Anhänger mit gerichteten oder nachgeschweißten Griffen dürfen nicht verlastet werden. Griffe auswechseln.

2.7 Technische Sicherheits-, Betriebsschutz- und Umweltschutzbestimmungen

2.7.1 Allgemeine Bestimmungen

- (1) Die Feldküche darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Die Küchentauglichkeit des Personals muss gemäß den örtlichen Vorschriften gegeben sein.
- (2) Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- (3) Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- (4) Formänderungen oder technische Veränderungen sind, sofern sie nicht durch eine Anweisung des Betreibers angeordnet sind, verboten.
- (5) Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- (6) Alle elektrischen Betriebsmittel (230 V) sind durch eine befähigte Person nach den örtlichen Bestimmungen in regelmäßigen Abständen zu prüfen.

2.7.2 Vor der Fahrt

- (1) Das Fahrverhalten des Feldküchenanhängers verschlechtert sich, wenn folgende Mängel vorliegen:
 - Reifenluftdruck zu niedrig,
 - Deichselzwischenstück (68/8, 69/8) nicht richtig auf die Höhe der Anhängerkupplung des Zugfahrzeuges eingestellt,
 - Auflaufeinrichtung (68/6, 69/9) nicht waagerecht eingestellt,
 - Knebelverschlüsse der Höhenverstelleinrichtung (68/7, 69/7) nicht festgezogen,
 - Halteketten der Sicherungssplinte in die Verzahnung geklemmt.Die Knebelverschlüsse sind nach 1 km Fahrt und nochmals nach 50 km Fahrt auf festen Sitz zu prüfen.
- (2) Wird der Anhänger an ein Zivil-Kfz angekuppelt, müssen die Zugöse, das elektrische Verbindungskabel und ggf. die Lampen gewechselt werden (siehe Abschnitt 2.1.9.1).

- (3) Dachteile müssen ordnungsgemäß verriegelt sein. Die unter hohem Druck stehenden Gasdruckdämpfer können ein selbsttätiges Ausklappen der Dachteile bewirken.
- (4) Die Kessel dürfen maximal bis Nenninhalt gefüllt sein.
- (5) Während der Fahrt müssen Druckkoch-, Druckbratkessel und der Brenner drucklos sein. Der Doppelmantel des Druckkochkessels ausgenommen.
- (6) Vor Fahrtantritt ist das Abreißsicherungsseil mit der Anhängerkupplung am Zugfahrzeug zu verbinden.
- (7) Die Koch-, Brat- und Wasserkesseldeckel müssen verschlossen sein.
- (8) Außer der Betriebsfüllung in den Betriebsstofftanks der Brenner dürfen im Feldküchenanhänger keine weiteren brennbaren Flüssigkeiten mitgeführt werden.
- (9) Radmuttern müssen bei Erstinbetriebnahme oder nach dem Radwechsel nach 50 km mit 300 Nm nachgezogen werden.

2.7.3 Während der Fahrt

Kochbetrieb während der Fahrt ist verboten. **Lebensgefahr!**
Sämtliche Brenner müssen ausgeschaltet sein (Stellung "STOP").

2.7.4 An-/Abkuppeln und Abstellen des Anhängers

- (1) Als Abstellfläche nur festen und möglichst waagerechten, ebenen Untergrund auswählen.
- (2) Räder durch Unterlegkeile sichern.
- (3) Stützrad und hintere Bodenstützen ausfahren und entsprechend den Bodenverhältnissen einstellen.
- (4) Der Aufenthalt zwischen Zugfahrzeug und Anhänger ist während des An- und Abkuppelns verboten. **Lebensgefahr!**

2.7.5 Bewegen des Anhängers von Hand

- (1) Das Bewegen des Anhängers von Hand auf ebenem, festem Untergrund und in leichtem Gelände ist nur für Rangierzwecke zulässig. Sämtliche Brenner müssen ausgeschaltet (Stellung "STOP") und die Druckkessel drucklos sein. **Lebensgefahr!**
Der Anhänger muss durch Ausfahren der hinteren Bodenstützen (ca. 5 cm vom Untergrund) und des Stützrades gegen Kippen gesichert sein.
- (2) Das Bewegen des Anhängers von Hand an Gefällen/Steigungen ist verboten.

2.7.6 Aufklappen der Dachteile

Die Gasdruckdämpfer der aufklappbaren Dachteile stehen unter hohem Druck und bewirken ein selbsttätiges Aufklappen der Dachteile. Dachteile festhalten und durch langsames Nachgeben nach oben führen.

2.7.7 Eisenbahn-/Lufttransport

- (1) Bei der Verlastung von LKW und Feldküchenanhänger sind die örtlichen Bestimmungen zu beachten.
- (2) Die Griffe (39/4) am Feldküchenanhänger sind vor dem Eisenbahn- und Lufttransport auf einwandfreien Zustand zu prüfen.
Anhänger mit gerichteten oder nachgeschweißten Griffen dürfen nicht verlastet werden. Griffe auswechseln.
- (3) Kochbetrieb ist bei Transporten verboten!

2.7.8 Beladen des Anhängers

- (1) Das Befüllen und Entnehmen von Speisen und Getränken darf nur bei vorschriftsmäßiger Sicherung des Anhängers durchgeführt werden (siehe Abschnitt 2.7.2).
- (2) Die Beladung des Anhängers mit dem Zubehör muss gemäß Beladepan (siehe Abschnitt 1.5) erfolgen.

2.7.9 Allgemeine Sicherheitsregeln

- (1) Der Betrieb der Feldküche ist nur auf festem Untergrund zugelassen.
- (2) Die Umgebung muss frei von brennbaren Gegenständen (Heu, Stroh, Betriebsstofflager, Gasflaschenlager usw.) sein.
- (3) Die Aufstellung der Feldküche am Einsatzort ist durch eine befähigte Person abzunehmen.

2.7.9.1 Sicherheitsregeln für den Brennerbetrieb

- (1) Beim Umgang mit dem Brenner ist Rauchen verboten.
- (2) Vor Inbetriebnahme des Brenners ist ein Feuerlöscher sichtbar und an leicht zugänglicher Stelle (Sicherheitsabstand ca. 3 m) abzustellen. Der Feuerlöscher muss gemäß den örtlichen Bestimmungen in regelmäßigen Abständen durch Sachkundige auf seine Funktionsfähigkeit geprüft werden.
- (3) Das Bedienungspersonal muss in den Gebrauch des Feuerlöschers eingewiesen sein.
- (4) Im Umkreis von 5 m von der Brennerflamme ist auf Verbrennungs- und Brandgefahr zu achten.
Betriebsstoff in mindestens 10 m Entfernung von den Kochstellen lagern.
- (5) Vor der Inbetriebnahme sind die Brenner auf Betriebssicherheit / Schäden zu überprüfen. Offensichtlich nicht betriebssichere, beschädigte oder undichte Brenner dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
- (6) Das Betreiben der Feldküche in geschlossenen Räumen ist nur zulässig, wenn:
 - eine befähigte Person für raumluftechnische Anlagen den Betrieb genehmigt
 - entstehende Abgase (Kamin) nach außen abgeführt werden,
 - ein Rauminhalt von mind. 40 m³
sowie
 - eine aus dem Freien zuführende, nicht verschließbare Frischluftöffnung von mindestens 200 cm² vorhanden ist.

HINWEIS

Luftbedarf pro Brenner: 30 m³/h.

- (7) In explosionsgefährdeten Räumen ist der Brennerbetrieb verboten.
Lebensgefahr!

- (8) Auf freien Abzug der Abgase am Abgaskamin ist zu achten. Tarnnetze oder ähnliches nicht unmittelbar über den Abgaskamin legen.
- (9) Der Brenner darf nur mit Petroleum und den im Abschnitt 1.2.9 genannten Ausweichbetriebsstoffen betrieben werden.
Bei Verwendung der Ausweichbetriebsstoffe sind die Hinweise unter Abschnitt 2.1.9 zu beachten.
Der Betrieb mit Ottokraftstoff ist verboten!
Auch geringfügiges Beimengen von Ottokraftstoff ist nicht zulässig.
- (10) Tankdeckel ohne Werkzeug öffnen. Lufterlassventil nicht betätigen, da sonst Betriebsstoff in den Lufttank gelangen kann. **Brandgefahr!**
- (11) Betriebsstoff darf nur nachgefüllt werden, wenn der Brenner sich im kalten Zustand befindet.
Es darf sich im Umkreis von 5 m kein offenes Feuer / Licht befinden.
Brenner nur im Freien befüllen.
- (12) Die Brenner sind erst in Betrieb zu nehmen, nachdem die Kochkessel und die Backmuffel mit der Mindestbefüllung (Kochgut oder Wasser) und der Wasserkessel mit Wasser gefüllt wurden.
- (13) Brenner nur im Brennerraum in Betrieb nehmen. Der Betriebsstofftank muss befüllt sein.
- (14) Das Vorheizen des Brenners darf nur für die Dauer der festgelegten Vorheizphase erfolgen. Das Vorheizen als Dauerbetrieb ist verboten!

ACHTUNG

Brandgefahr durch Überhitzung der Brennereinrichtung.

- (15) Wird der Vorheizvorgang unterbrochen, so darf er erst nach mindestens 10 Minuten Abkühlzeit wiederholt werden.
- (16) Im Vorheizrohr und in der Betriebsstoffauffangwanne kann sich Betriebsstoff sammeln, wenn die Flamme während des Vorheizens erlischt. Ausgelaufenen Betriebsstoff vor dem Wiederanzünden entfernen.
- (17) Bei fehlerhafter Zündung der Hauptflamme bzw. völligem Erlöschen von Vorheiz- und Hauptflamme, ist der Drehschalter sofort auf "STOP" zu drehen (ca. 10 min. warten). Störung beseitigen (siehe Abschnitt 2.4.2).
- (18) Während des Vorheizens und des Betriebs muss die Funktion und die Brennerflamme überwacht werden.
- (19) **Das Nachpumpen von Druckluft während der Vorheizphase ist verboten!**

ACHTUNG

Brandgefahr durch Überhitzung der Brennereinrichtung.

2.7.9.2 Sicherheitsregeln für den Kochbetrieb

- (1) Vor der Beheizung sind die Deckelsicherheitsventile und der Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Die Deckelsicherheitsventile sind nach der Benutzung zu reinigen, siehe Abschnitt 2.2.1.3.
- (2) Vor der Inbetriebnahme der Druckkochkessel ist der jeweilige Ablasshahn auf Gängigkeit und festen Sitz der Gewindeverbindung zu prüfen. Die Ablassbögen müssen montiert sein.
- (3) Auf die Deckelsicherheitsventile dürfen keine Gegenstände gelegt werden. Die Öffnungsquerschnitte dürfen nicht verstopft sein.
- (4) Der Koch- und Bratkesseldeckel muss so verschlossen werden, dass der Verriegelungshebel einrastet. Die Kontrollstifte müssen sichtbar sein und ca. 1 mm herausragen.
- (5) Leere Kessel nicht beheizen.
Die Druckkessel müssen mit mindestens 10 l Flüssigkeit gefüllt sein. Die Warmwasserkessel müssen mindestens halbvoll gefüllt sein.
Wird der Bratkessel bei leerer Backmuffel beheizt, muss ein Behälter mit Wasser in die Backmuffel geschoben werden.
- (6) Spricht das Doppelmantelventil an, muss in jedem Fall Wasser nachgefüllt und der Doppelmantel entlüftet werden (siehe Abschnitt 2.1.8.4).
Für das Befüllen des Doppelmantels darf nur sauberes Wasser (kein Salzwasser) verwendet werden. Das Doppelmantelventil darf nicht zerlegt werden.
- (7) Eine Beheizung ohne vorschriftsmäßige Wasserfüllung im Doppelmantel ist verboten. Ein Anzeichen für Wassermangel besteht, wenn das Doppelmantelmanometer einen relativ schnellen Druckanstieg bis auf 1 bar anzeigt und am Deckelsicherheitsventil kein Druckanstieg festzustellen ist.
- (8) Die Beheizung der Backmuffel über 250 °C hinaus ist verboten.
- (9) Braten, Anrösten und Backen sind nur im Druckbratkessel bzw. in der Backmuffel zulässig.
- (10) Das Erhitzen von Fett/Speiseöl darf nur bei geöffneten Druckdeckeln erfolgen.
Kessel nie unbeaufsichtigt lassen!
Fettbrand niemals mit Wasser löschen!
- (11) Bei Betrieb von Backmuffel und leerem Druckbratkessel, muss der Druckdeckel des Druckbratkessels immer geöffnet bleiben!
- (12) Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen unter Druck kochen.

- (13) Die Druckkochkessel dürfen nur bis 7 cm, die Druckbratkessel nur bis 4 cm unterhalb des Kesselrandes gefüllt werden.
Schäumende Speisen nur bis 15 cm unterhalb des Kesselrandes füllen.
Druckkoch- / Druckbratkessel nur bis max. 15 cm unter den Kesselrand befüllen, wenn in Flüssigkeit (ohne GN-Behälter) unter Druck gegart wird.
- (14) Das Deckelsicherheitsventil darf nur stufenweise geöffnet werden. Bei zu schnellem Ausströmen können Verpflegungsmittel in das Deckelsicherheitsventil mitgerissen werden und dieses verstopfen.
Besondere Vorsicht bei vollem Kessel und gebundenen Speisen.
- (15) Der Deckel darf erst geöffnet werden, wenn der Gardruck vollständig abgelassen ist. Das Deckelsicherheitsventil muss geöffnet bleiben, da sich sonst erneuter Druck aufbaut. Das gewaltsame Öffnen des Deckels ist verboten.
- (16) Während des Garens sind alle Armaturen und Anzeigevorrichtungen zu überwachen.
- (17) Schnee ist von der Dachplane und den Seitenplanen zu entfernen.

2.7.9.3 Sicherheitsregeln für Pflege- und Fristenarbeiten

- (1) Die Federn des Deckelsicherheitsventils in ihrer Länge nicht verändern!
Durch Längenänderung der Federn verändert sich das Verhalten des Deckelsicherheitsventils.
- (2) Ablasshahn nicht weiter zerlegen, als in Abschnitt 2.2.1.5, Bild 82 gezeigt.
- (3) Falls nach dem Öffnen von betriebsstoffführenden Teilen des Brenners Betriebsstoff austritt, diesen mit geeigneten Behältern auffangen.
Betriebsstoff nicht in die Umwelt ablassen!
- (4) Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise gemäß den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- (5) Alle Druckbehälter wie Druckkochkessel mit Doppelmantel, Druckbratkessel sowie Luft- und Betriebsstofftank des Brenners unterliegen der wiederkehrenden Prüfung durch eine befähigte Person.

HINWEIS

Auf der Grundlage der Betriebssicherheitsverordnung dürfen Instandsetzungsarbeiten ausschließlich von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Im Handbuch nicht beschriebene Arbeiten sind ausnahmslos vom Her-

steller oder durch die vom Hersteller autorisierten Firmen durchzuführen.

Grundsätzlich sind erforderliche Bau- und Ausrüstungsteile als Originalersatzteil vom Hersteller auf der Grundlage aktueller Bestelllisten des Herstellers zu verwenden.

Brenner sind als Tauschteile des Herstellers eingestuft. Arbeitsumfänge an Brennern über die MES-2-Instandsetzungsebene hinaus, sind nur in Rücksprache mit dem Hersteller zulässig.

2.7.9.4 Verhalten bei Gewitter

- (1) Der Bediener muss über das Verhalten bei Gewitter unterrichtet sein.
- (2) Der Kochbetrieb ist einzustellen.
- (3) Bei Herannahen eines Gewitters, ist das Fahrerhaus aufzusuchen. Die Türen sind geschlossen zu halten.
- (4) Der Aufenthalt auf Aufstiegstreppen, Podesten und Laufstegen ist untersagt.
- (5) Soweit verfügbar, sollte Schutz in geschlossenen Fahrzeugen, Containern oder Kabinen gesucht werden (Faradayscher Käfig).
- (6) Zelte gewähren nur einen geringen Personenschutz gegen direkte und indirekte atmosphärische Entladungen (Blitzschlag).

VORSICHT

Ein Gewitter ist gefährlich nahe, wenn zwischen Blitz und Donner eine Zeit von 10 Sekunden oder weniger vergeht. Das Gewitter ist dann höchstens 3 km entfernt.

2.7.10 Umweltschutzmaßnahmen

- (1) Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- (2) Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen zu entsorgen.
- (3) Kondensat aus Betriebsstoff- und Lufttank sammeln und ordnungsgemäß entsorgen.

2.8 Arbeiten bei vorübergehender Stilllegung bis zu 12 Monaten

2.8.1 Arbeiten vor der Stilllegung

1. Anhänger gründlich reinigen, gut trockenen lassen, Korrosionsschäden beseitigen, Lackschäden ausbessern und Fristenarbeiten nach Zeit, die im geplanten Stilllegungszeitraum fällig werden, durchführen.
2. An den Brennern Betriebsstofftank entleeren und Kondensat aus den Lufttanks ablassen.
3. Kessel und Backmuffel leeren, reinigen und Deckel bzw. Klappen schließen.
4. Deckelsicherheitsventile der Kessel öffnen.
5. Zubehör und Vorrat auf Vollständigkeit und Zustand prüfen und verstauen.
6. Gelenke und Scharniere ölen bzw. fetten (O-236, G-450/G-421).
7. Gummiteile (z. B. Faltenbalg) reinigen und mit Glycerin einreiben.
8. Dachkonstruktion abklappen und verriegeln. Seitenplane und Zubehör sauber und trocken verstauen, Faltplan beachten (siehe Abschnitt 2.10, 2.10.3).
9. Luftdruck der Reifen prüfen, ggf. Luft nachfüllen.
10. Anhänger mit den Bodenstützen soweit anheben, bis die Reifen entlastet sind.

2.8.2 Arbeiten während der Stilllegung

1. Luftdruck der Reifen prüfen, ggf. Luft nachfüllen.
2. Zubehör und Vorrat auf Vollständigkeit prüfen.
3. Anhänger auf Lackschäden prüfen, ggf. ausbessern.

2.8.3 Arbeiten bei Wiederinbetriebnahme

1. Luftdruck der Reifen prüfen, ggf. Luft nachfüllen.
2. Zustand, Funktion und Betriebsfähigkeit gemäß der "Technischen Durchsicht nach der Benutzung" (siehe Abschnitt 2.2.4.1) prüfen.

2.9 Arbeiten bei Langzeitlagerung (mindestens 5 bis 10 Jahre)

2.9.1 Allgemeines

Ziel der Maßnahmen zur Langzeitlagerung (LZL) ist die Aufrechterhaltung der vollen Funktionsfähigkeit der Feldküche während der gesamten Lagerdauer.

Die Maßnahme ist anzuwenden, wenn die Feldküche 5 Jahre und länger nicht betrieben werden soll.

2.9.2 Voraussetzungen für die Langzeitlagerung

2.9.2.1 Anforderungen an den Lagerort

Für Feldküchenanhänger ist grundsätzlich die Einlagerung in Hallen oder mobilen Raumzellen mit geregelter Luftfeuchte (45-50 %) vorgesehen.

2.9.2.2 Zustand des Feldküchenanhängers

Alle Mängel und Schäden müssen vor Beginn der Einlagerung behoben werden. Nur Feldküchenanhänger, die in einwandfreiem Zustand sind dürfen langzeitgelagert werden.

2.9.3 Technische Materialprüfung/Sicherheitstechnische Prüfung/Mängelbeseitigung

Vor der LZL ist eine Technische Materialprüfung (TMP) bzw. Bedarfsinstandsetzung durchzuführen und mit der Sicherheitstechnischen Prüfung (STP) abzuschließen.

Periodische Prüfungen und Fristen ruhen während der LZL.

Bei Wiederinbetriebnahme sind die technischen Durchsichten gemäß Abschnitt 2.2.4.1 durchzuführen.

2.9.4 Schmierstoffe

Für die Durchführung der Konservierungsarbeiten sind Schmierstoffe gemäß diesem Handbuch zu verwenden.

2.9.5 Reifen

Um Reifenschäden zu vermeiden, ist der Feldküchenanhänger mit den Bodenstützen soweit anzuheben, bis die Reifen entlastet sind (keinen Bodenkontakt mehr haben).

2.9.6 Zubehör

Das Zubehör ist auf Vollständigkeit zu überprüfen, ggf. durch den Haltertruppenteil zu ersetzen.

2.9.7 Datenerfassung

Die Durchführung der Maßnahme ist in der gerätebegleitenden Dokumentation nachzuweisen.

2.9.8 Arbeiten am Feldküchenanhänger vor dem Abstellen in das Lagersystem

1. Die Edelstahloberflächen (einschließlich Druckkoch- und Druckbratkesse) sind auf Flugrost zu prüfen, ggf. mit handelsüblichem Edelstahlpflegemittel oder Etolit Porzellanreiniger zu reinigen.
2. Anhänger mit Zubehör gründlich reinigen, gut trocknen lassen, Korrosions-/Lackschäden beseitigen/ausbessern.
3. An allen Brennern Betriebsstofftank entleeren und Kondensat aus dem Lufttank ablassen.
4. Kessel und Backmuffel leeren und reinigen.
5. Alle Gummidichtungen der Kesseldeckel sind herauszunehmen und allseitig zu reinigen. Ebenso sind die Dichtungssitze gründlich zu reinigen und die sauberen Deckeldichtungen wieder einzusetzen.
6. Gelenke und Scharniere des Anhängers (nicht der Kücheneinrichtung) ölen bzw. fetten.
7. Gummiteile mit Glycerin einreiben.
8. Zubehör und Vorrat auf Vollständigkeit und Zustand prüfen.
9. Deckel bzw. Klappen offen stehen lassen.
10. Dachkonstruktion aufgeklappt lassen. Zubehör sauber und trocken verstauen.
11. Feldküchenanhänger mit den Bodenstützen soweit anheben, bis die Reifen entlastet sind.

2.9.9 Arbeiten während der LZL (vierteljährlich)

1. Luftdruck der Reifen prüfen, ggf. korrigieren.
2. Anhänger auf Lackschäden prüfen, ggf. ausbessern.

2.9.10 Arbeiten bei Wiederinbetriebnahme

1. Luftdruck der Reifen prüfen, ggf. korrigieren.
2. Technische Materialprüfung (TMP) und Sicherheitstechnischen Prüfung (STP) durchführen.
3. Zubehör und Vorratsteile auf Vollständigkeit prüfen.

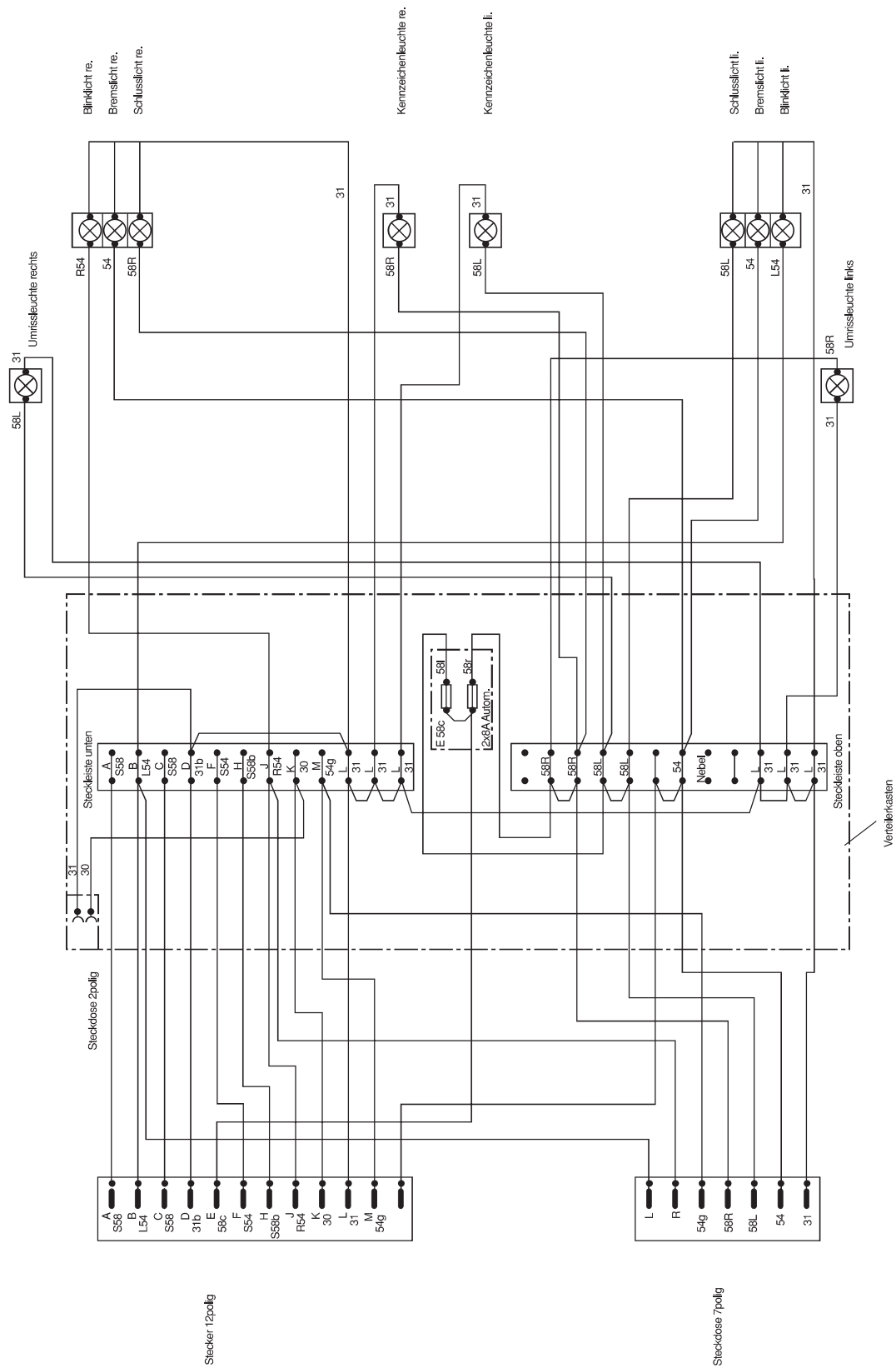
2.10 Pläne

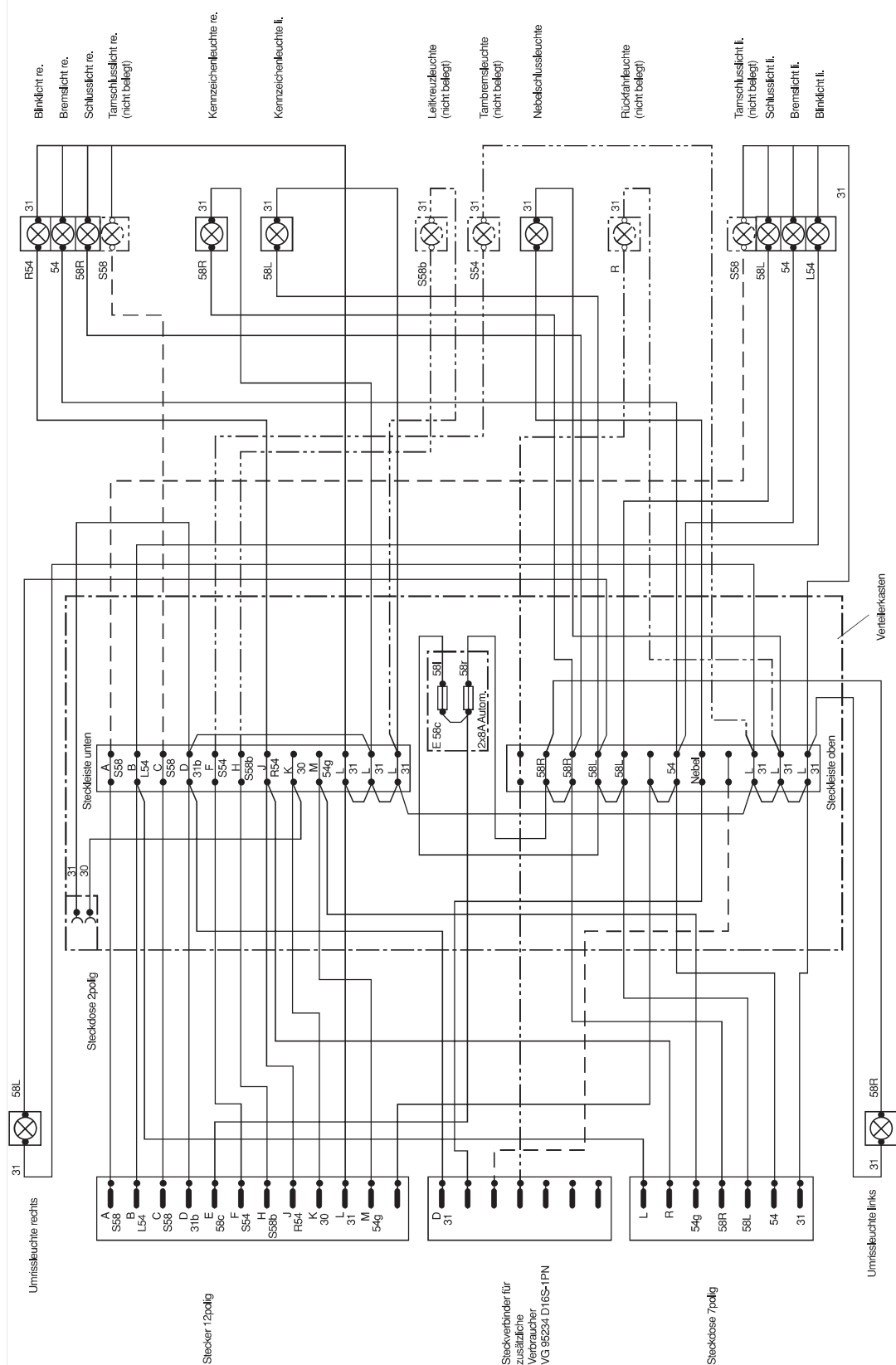
2.10.1 Stromlaufplan (bis Baujahr 1991)

2.10.2 Stromlaufplan (ab Baujahr 1992)

2.10.3 Faltanweisung Seitenplane

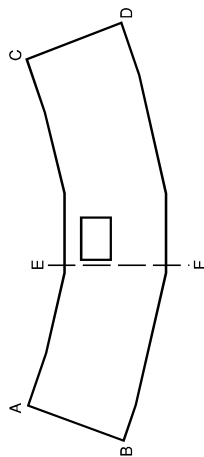
2.10.1 Stromlaufplan (bis Baujahr 1991)





2.10.3 Faltanweisung Seitenplane

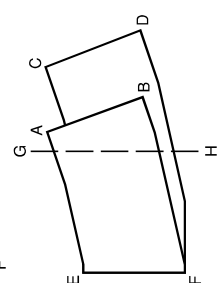
Feldküche TFK 250



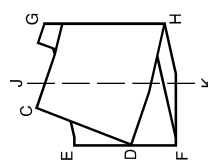
1. Wandteil am Boden auslegen, Innenseite nach oben (Fenster ist sichtbar).
2. Bei A–B anfassen und nach C–D ziehend doppeln, bis der Knick die Fensterkante erreicht (E–F).

ACHTUNG

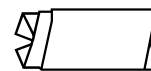
Fensterscheibe nicht knicken!



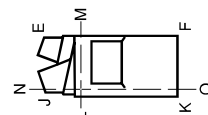
3. Bei C–D anfassen und nach links doppeln, bis Ecke D auf Kante E–F liegt.



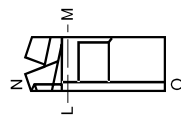
4. Bei G–H anfassen und nochmals nach links doppeln, bis Kante G–H auf Kante E–F liegt.



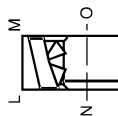
5. Um Kante E–F wenden. (Die Fensterscheibe liegt jetzt oben).



6. Kante J und K über Linie N und O nach rechts einschlagen.



7. Oberes Teil über dem Fenster (L–M) nach unten einschlagen.



8. Unteres Teil bis Mitte einschlagen (um N–O).



9. Nochmals doppeln.



Fertiggröße: 85 cm x 45 cm

Packliste für Zeltzubehörsack

In 3 Zeltzubehörsäcke sind je Sack 6 Zeltplöcke zu packen.

In 1 Zeltzubehörsack sind

4 Zeltplöcke

1 Hammer, 3 kg und

1 Zeltpflockzieher, Erdnagel zu packen.

Feldküche TFK 250

Nachweis über durchgeführte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Fläche, Einrichtungs-/Bedarfsgegenstand: _____

(Die Reinigung und Desinfektion ist mittels Unterschrift des Durchführenden zu dokumentieren.)

Woche vom bis

Datum/Uhrzeit	Reinigung	Desinfektion
Mo.		
Di.		
Mi.		
Do.		
Fr.		
Sa.		
So.		

Woche vom bis

Datum/Uhrzeit	Reinigung	Desinfektion
Mo.		
Di.		
Mi.		
Do.		
Fr.		
Sa.		
So.		

Woche vom bis

Datum/Uhrzeit	Reinigung	Desinfektion
Mo.		
Di.		
Mi.		
Do.		
Fr.		
Sa.		
So.		

Gesehen:

Unterschrift des Hygienebeauftragten

Unterschrift des Leiters der Einrichtung

Gerät: Feldküche

Datum der Ablage:

[illegible][illegible][illegible][illegible]

**Kärcher Futuretech GmbH
Max-Eyth-Str. 35
71364 Winnenden
Germany**



**Kärcher Futuretech GmbH
Postfach 140
71349 Winnenden
Germany**



+49 (71 95) - 14 22 43

Fax:

+49 (71 95) - 14 40 41

E-Mail:

**service-futuretech@de.kaercher.com
www.kaercher-futuretech.com**