

# FUTURETECH

Kärcher Group



## BETRIEBSANLEITUNG

Originalbetriebsanleitung

### KRR 50 Kochen Gas

1.954-006.0



Lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes diese Originalbetriebsanleitung, handeln Sie danach und bewahren Sie diese für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Deutsch 5.968-487.0 Version 1.0 - 2018



<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Verwendung</b> .....	<b>5</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
2.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
3.1	Voraussetzungen für die Bedienung .....	6
3.2	Symbole in der Betriebsanleitung .....	6
3.2.1	Symbole am Produkt .....	6
3.3	Umgang mit Betriebsmitteln .....	7
3.4	Zubehör und Ersatzteile .....	7
3.5	Persönliche Schutzausrüstung .....	7
3.6	Personalhygiene .....	7
3.7	Sicherheit im Umgang mit Gasflaschen .....	8
<b>4</b>	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Gewährleistung</b> .....	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>Geräteübersicht</b> .....	<b>11</b>
7.1	Ansicht vorne .....	11
7.2	Inhalt Funktionskiste „Kochen Gas“ .....	11
7.3	Optionales Zubehör .....	13
7.3.1	Wirtschaftsgerätesatz .....	13
<b>8</b>	<b>Transport und Aufstellung</b> .....	<b>14</b>
8.1	Transport .....	14
8.1.1	Transportart .....	14
8.1.2	Transportschäden prüfen / abwickeln .....	14
8.1.3	Auspacken .....	14
8.2	Aufbaubeispiele, Module kombiniert .....	15
8.3	Aufstellung .....	16
8.3.1	Funktionskiste öffnen .....	16
8.3.2	Arbeitstisch aufstellen .....	16
8.3.3	Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden .....	19
8.3.4	Mehrere Arbeitstische miteinander verbinden .....	19
8.3.5	Modul „Kochen Gas“ aufstellen .....	20
8.3.6	Gaskochfelder montieren und anschließen .....	21
<b>9</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>23</b>
9.1	Dichtheitsprüfung vor Betrieb .....	23
<b>10</b>	<b>Betrieb</b> .....	<b>23</b>
<b>11</b>	<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>24</b>
11.1	Funktionskiste transportbereit machen .....	24
11.1.1	Arbeitstisch abbauen .....	24
11.1.2	Modul abbauen und verlasten .....	25
11.1.3	Modul abbauen und mit optionalem Zubehör verlasten .....	27
<b>12</b>	<b>Service und Wartung</b> .....	<b>28</b>
12.1	Funktionskiste reinigen .....	28
12.2	Gaskochfelder reinigen .....	29
<b>13</b>	<b>Störungshilfe</b> .....	<b>30</b>
<b>14</b>	<b>Lagerung</b> .....	<b>30</b>

## Abbildungsverzeichnis

Bild 1: Typenschild .....	10
Bild 2: Funktionskiste außen .....	11
Bild 3: Inhalt Funktionskiste Induktion .....	11
Bild 4: Kleinteilebeutel .....	11
Bild 5: Kleinteilebeutel Gaskochfelder .....	12
Bild 6: Wirtschaftsgerätesatz .....	13
Bild 7: Freier Aufbau (links), aufbau unter Pavillon (rechts) .....	15
Bild 8: Funktionskiste öffnen .....	16
Bild 9: Seitenverkleidung entfernen .....	16
Bild 10: Tischbeine entnehmen .....	16
Bild 11: Zwischenboden Arbeitstisch entnehmen .....	16
Bild 12: Tischbeine montieren .....	17
Bild 13: Tischbeine ausrichten .....	17
Bild 14: Tischbeine befestigen .....	17
Bild 15: Sterngriffschraube für Tischfußhöhenverstellung .....	17
Bild 16: Einstellhöhe Spülwanne .....	17
Bild 17: Einstellhöhe Kochfelder .....	18
Bild 18: Einstellhöhe allgemeine Arbeiten .....	18
Bild 19: Zwischenboden Arbeitstisch .....	18
Bild 20: Arbeitstisch aufgebaut .....	18
Bild 21: Arbeitstisch und Funktionskiste verbinden .....	19
Bild 22: Arbeitstische miteinander verbinden .....	19
Bild 23: Ausziehboden ausziehen .....	20
Bild 24: Ausziehböden entnehmen .....	20
Bild 25: Kochfeld befestigt .....	20
Bild 26: Kochzubehör entnehmen .....	20
Bild 27: Seitenverkleidung einsetzen .....	20
Bild 28: Deckel aufsetzen .....	21
Bild 29: Sicherung Ausziehböden .....	21
Bild 30: Brennerunterteil aufsetzen .....	21
Bild 31: Brennerkopf aufsetzen .....	21
Bild 32: Gasschlauch an Kochfeld anschließen .....	22
Bild 33: Gasschlauch an Gasflasche anschließen .....	22
Bild 34: Niederdruckventil anschließen .....	22
Bild 35: Gaskochfeld angeschlossen .....	22
Bild 36: Schlauchbruchsicherung .....	23
Bild 37: Kochfeld zünden .....	23
Bild 38: Arbeitstisch und Funktionskiste trennen .....	24
Bild 39: Sterngriffschraube entfernen .....	24
Bild 40: Tischbeine demontieren .....	24
Bild 41: Tischbeine verstauen .....	24
Bild 42: Deckel in Kochtöpfen verlasten .....	25
Bild 43: Verlastung Niederdruckregler .....	25
Bild 44: Verlastung Kleinteilebeutel Gaskochfelder .....	25
Bild 45: Spanngurte verlegen .....	25
Bild 46: Zubehör verlasten .....	25
Bild 47: Kochfeld verzurren .....	26
Bild 48: Kochfelder verlasten .....	26
Bild 49: Sicherung Ausziehböden .....	26
Bild 50: Seitenverkleidung einschieben .....	26
Bild 51: Funktionskiste verschließen .....	26
Bild 52: Kleinteilebeutel packen .....	27
Bild 53: Kleinteilebeutel verlasten .....	27
Bild 54: Zubehör in Kunststoffbox verlasten .....	27
Bild 55: Verlastung mit Zubehör .....	27

## 1 Einleitung

Das KRR 50 Kochen Gas ist ein Ergänzungsmodul zur mobilen Schnelleinsatzküche KRR 50.

Das Modul ist in einer Funktionskiste eingebaut und für den einfachen und platzsparenden Transport sowie für den schnellen und unkomplizierten Aufbau in Modulbauweise konzipiert.

Das Modul kann auch eigenständig betrieben werden.

- Die Betriebsanleitung ist Teil des Produktes.
- Der Betreiber ist verpflichtet die Betriebsanleitung beim Produkt oder an einem Ort aufzubewahren, zu dem der Bediener jederzeit schnell Zugriff hat.
- Der Betreiber ist verpflichtet die Betriebsanleitung während des gesamten Lebenszyklus des Produktes aufzubewahren und bei Weitergabe oder Verkauf an den neuen Besitzer zu übergeben.
- Der Besitzer ist verpflichtet Ergänzungen zur Betriebsanleitung einzufügen.

## 2 Verwendung

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Funktionsmodul KRR 50 Kochen Gas dient als Kochgerät für Nahrungsmittel.

Es ist möglich Nahrungsmittel in Kochtöpfen auf den Gaskochfeldern zu garen.

Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt.

### 2.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit, wie bei Selbstbedienung, nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Keine schweren Lasten auf die Arbeitsflächen stellen.
- Personen dürfen nicht auf den Arbeitsflächen stehen, darauf sitzen oder sich abstützen.
- Brennbar sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fernhalten, ansonsten besteht Brand- oder Explosionsgefahr.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Gerät nie mit leeren Kochbehältern betreiben.
- Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Die Verwendung von fremdem Zubehör oder das Vornehmen von bleibenden mechanischen Veränderungen am Gerät ist aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

#### HINWEIS

Für Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Die Kärcher Futuretech GmbH übernimmt keine Haftung.

- Die an den Gaskochfeldern angebrachten Warn- und Hinweisschilder geben wichtige Hinweise für den gefahrlosen Betrieb.
- Neben den Hinweisen in der Betriebsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden.  
Regionale Bestimmungen sind zu beachten!
- Grundlage für den sicheren Umgang und den störungsfreien Betrieb ist die Kenntnis der Sicherheits- und Benutzungshinweise in dieser Betriebsanleitung und den beiliegenden Betriebsanleitungen.

### 3.2.1 Symbole am Produkt



Verbrennungsgefahr  
Heiße Oberfläche



Achtung  
Quetschgefahr

### 3.1 Voraussetzungen für die Bedienung

Der Bediener muss über die Bedienung, die Sicherheitshinweise und Sicherheitseinrichtungen, die in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, von einer eingewiesenen Person geschult sein.

### 3.2 Symbole in der Betriebsanleitung



**GEFAHR**

#### **Unmittelbar drohende Gefahr**

*Tod oder schwerste Verletzungen sind die Folge.*



**WARNUNG**

#### **Gefährliche Situation**

*Tod oder schwerste Verletzungen können die Folge sein.*



**VORSICHT**

#### **Möglicherweise gefährliche Situation**

*Leichte oder geringfügige Verletzungen, sowie Sachschäden am Gerät können die Folge sein.*

**HINWEIS**

#### **Tipps und Informationen**

*Hinweise vor Sachschäden oder sonstige Tipps und Informationen.*

### 3.3 Umgang mit Betriebsmitteln



WARNUNG

#### Gefahr der Belastung des Grundwassers

- Verschüttete Betriebsmittel mit geeigneten Absorbentien aufsaugen und umweltgerecht entsorgen. Betriebsmittel nicht im Boden versickern lassen!

Gefährliche Arbeitsstoffe im Sinne der Unfallverhütung sind alle explosionsgefährlichen, brandfördernden, leicht entzündbaren, giftigen, gesundheitsschädigenden und ätzenden Betriebsmittel und Betriebshilfsmittel.

Dazu zählen insbesondere:

- Reinigungsbenzin
- Lacke und Verdünnungen
- Lösungsmittel

Um Gesundheitsstörungen zu vermeiden, sind folgende Punkte zu beachten:

- Der direkte Kontakt mit gefährlichen Arbeitsstoffen ist zu vermeiden.
- Mit gefährlichen Arbeitsstoffen verschmutzte Kleidung schnellstmöglich wechseln.
- Mit Öl bzw. Betriebsmittel getränkten Lappen nicht in der Arbeitskleidung aufbewahren.
- Mit Öl bzw. Betriebsmittel verschmutzte Körperstellen nur mit hautfreundlichen Produkten reinigen (nie Reibsand oder Lösungsmittel verwenden).
- Betriebsmittel und Betriebshilfsmittel nie in Getränkeflaschen füllen.
- Brände von Betriebsmitteln nicht mit Wasser löschen. CO<sub>2</sub> (K) oder Pulverlöscher (P) verwenden. Feuerwehr verständigen.

### 3.4 Zubehör und Ersatzteile

Es dürfen nur Zubehör und Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller freigegeben sind. Original-Zubehör und Original-Ersatzteile bieten die Gewähr dafür, dass das Gerät sicher und störungsfrei betrieben werden kann.

#### HINWEIS

Für Schäden aus der Verwendung vom Hersteller nicht freigegebener Ersatz-, Verschleiß oder Zubehörteile trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

### 3.5 Persönliche Schutzausrüstung



Schutzhandschuhe tragen



Schutzkleidung tragen



Sicherheitsschuhe tragen

#### HINWEIS

Sicherheitshinweise auf den Verpackungen der Reinigungsmittel beachten.

### 3.6 Personalhygiene

Die jeweils gültigen Vorschriften für die Personalhygiene sind zu beachten.



**GEFAHR**

### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Gasflaschen nicht werfen, stoßen oder rollen.
- Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung und Erwärmung schützen.
- Gasflaschen nur mit Ventilschutzkappe transportieren.
- Gasflaschen am Arbeitsort gegen Umfallen sichern.
- Gasflasche nicht am Flaschenventil ziehen.
- Kein offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe von Flüssiggasanlagen.
- Bei Gasgeruch und Undichtheit Flüssiggasanlage sofort außer Betrieb nehmen.



**WARNUNG**

### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Die Demontage und das Nachziehen von Verschraubungen und Verschraubungsteilen von gasführenden Teilen nur in vollständig drucklosem Zustand durchführen.
- Die Verwendung von Schneidringverschraubungen unterliegt den jeweiligen Installationsvorschriften (z. B. DVGW-TRGI, TRF)
- Örtliche geltende Gesetze und Verordnungen einhalten.

### **Betrieb in geschlossenen Räumen**

- Beim Betrieb des KRR 50 Kochen Gas in geschlossenen Räumen unbedingt auf ausreichende Belüftung und Luftzirkulation zu achten.
- Kärcher Futuretech empfiehlt bei Verwendung des KRR 50 Kochen Gas in geschlossenen Räumen immer die zuständige Bauaufsichtsbehörde oder den Schornsteinfeger vor Ort zu konsultieren.
- Zusätzlich ist die Verwendung eines CO-Warmmelders sinnvoll.

### **Zulässige Flüssiggasart**

Flüssiggas (G30 und G31) mit einer Verbrennungsleistung von 6,83 kWh/Liter verwenden.

### **Betreiberpflichten**

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass

- die Flüssiggasanlage ordnungsgemäß verwendet wird.
- die Flüssiggasanlage in regelmäßigen Abständen von einer befähigten Person überprüft wird.
- die Prüffristen der mit Flüssiggas betriebenen Geräte ermittelt wird.
- die Bediener jährlich im Umgang mit Flüssiggas unterwiesen werden (Dokumentationspflicht).
- die DGUV Vorschrift 79 - „Verwendung von Flüssiggas“ eingehalten wird.

### **Prüfung der Flüssiggasanlage**

- Flüssiggasanlagen müssen von einer befähigten Person auf ordnungsgemäße Installation, Aufstellung, Beschaffenheit, Dichtheit und Funktion geprüft werden.
- Eine Prüfung muss vor der ersten Inbetriebnahme und danach in regelmäßigen Abständen (max. 2 Jahre) stattfinden.

### **Austauschfristen**

- Druckregler, Schlauchleitungen und Schlauchbruchsicherungen nach spätestens 8 Jahren austauschen.
- Für den Austausch gilt das auf den Armaturen und Schlauchleitungen gedruckte Herstellungsdatum.
- Obige Armaturen können auch länger als 8 Jahre verwendet werden, wenn die ordnungsgemäße Beschaffenheit durch eine befähigte Person bescheinigt wird.



### **Befähigte Personen im Umgang mit Flüssiggasanlagen**

Eine befähigte Person ist ein Meister, Betriebsingenieur oder eine Fachkraft. Sie ist aufgrund ihrer Ausbildung und erfahrung fachlich in der Lage den sicheren Zustand eines Arbeitsmittels zu beurteilen. Sie ist mit den Vorschriften, Verordnungen und Regeln der Technik vertraut.

### **Dichtheitsprüfung**

Bei jedem Gasflaschenwechsel und vor jedem Anschluss einer Flüssiggasanlage müssen alle Verbindungen auf Dichtheit überprüft werden, siehe 9.1 "Dichtheitsprüfung vor Betrieb".



	<p>Die Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig. Bitte werfen Sie die Verpackungen nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie diese einer Wiederverwertung zu.</p>
	<p>Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Verwertung zugeführt werden sollten. Batterien, Öl und ähnliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammel-systeme.</p>

Abwasser gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgen.  
 Betriebshilfsstoffe nicht in die Umwelt ablassen.

Für das Funktionsmodul KRR 50 Kochen Gas bieten wir eine Gewährleistung gemäß den gesetzlichen / länderspezifischen Bestimmungen ab Kaufdatum (Nachweis durch Rechnung oder Lieferschein). Entstandene Schäden werden durch Ersatzlieferung oder Reparatur beseitigt.

<b>Maße Funktionskiste</b>	
Länge	800 mm
Breite	600 mm
Höhe	915 mm
Gewicht	120 kg
<b>Maße Arbeitstisch</b>	
Grundfläche	800 x 600 mm
Einstellhöhe 1	915 mm
Einstellhöhe 2	815 mm
Einstellhöhe 3	715 mm
Einstellhöhe 4	645 mm
<b>Gaskochfeld (2 Stück)</b>	
Gasanschluss	UNI ISO 7/1 R1 1/2" Typ A
Verbrennungsluft pro Gaskochfeld	12 m <sup>3</sup> /h
Gesamtleistung pro Gaskochfeld	6 kW
Gesamtverbrauch Gas pro Gaskochfeld	0,473 kg/h
<b>Niederdruckregler</b>	
Eingangsdruck p	0,3 ... 16 bar
Ausgangsdruck p <sub>d</sub>	50 mbar
max. Druck	16 bar

## Typenschild

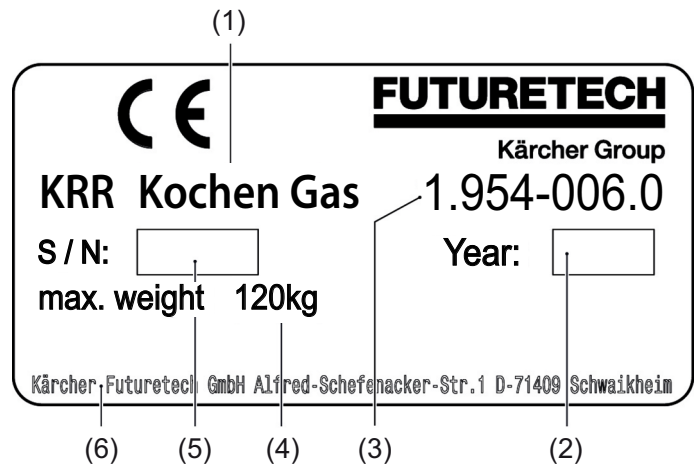


Bild 1: Typenschild

- (1) Bezeichnung Funktionskiste
- (2) Baujahr
- (3) Materialnummer
- (4) Gewicht
- (5) Seriennummer
- (6) Herstelleradresse

## 7 Geräteübersicht

### 7.1 Ansicht vorne

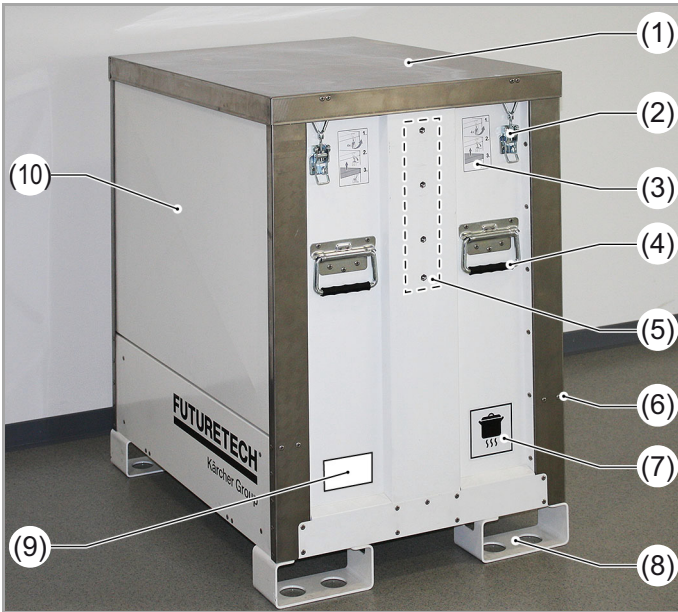


Bild 2: Funktionskiste außen

- (1) Deckel
- (2) Schnellverschluss, 4x
- (3) Anleitung Deckel abnehmen
- (4) Tragegriff, 4x
- (5) Befestigungspunkte Verbinderklammern
- (6) Tischplatte (Edelstahl)
- (7) Piktogramm Inhalt
- (8) Fuß Funktionskiste und Gabelstapleraufnahme
- (9) Typenschild
- (10) Seitenblende (weiß)

### 7.2 Inhalt Funktionskiste „Kochen Gas“

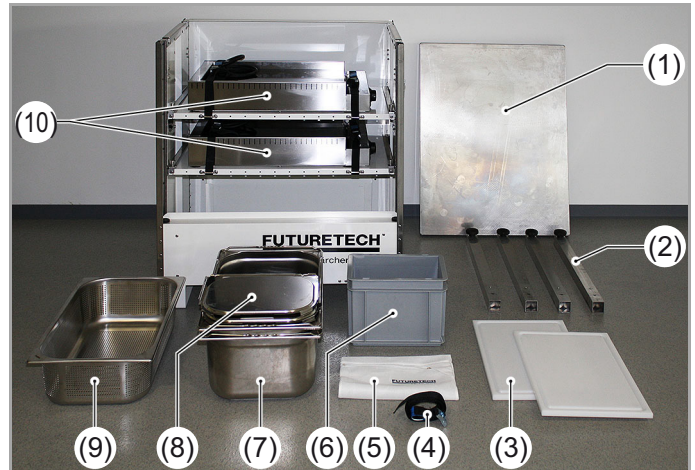


Bild 3: Inhalt Funktionskiste Induktion

- (1) Tischplatte
- (2) Tischbeine, 4x
- (3) Schneidbrett, 2x
- (4) Spanngurt, 7x
- (5) Kleinteilebeutel
- (6) Kunststoffbox
- (7) Kochtopf GN 1/1-200 Edelstahl mit Kompensboden, 2x
- (8) Deckel Kochtopf, 2x
- (9) Sieb GN 1/1 - 140 Edelstahl
- (10) Gaskochfeld, 2x

Gasschlauch, 2x (nicht abgebildet)  
Niederdruckregler, 2x (nicht abgebildet)

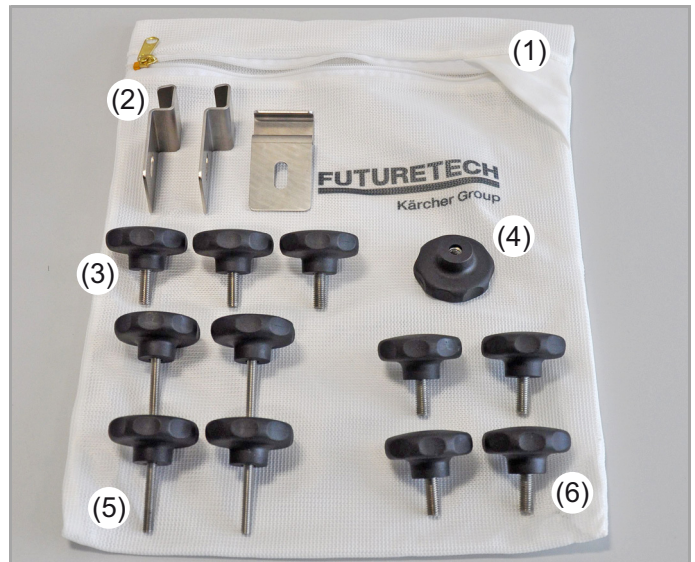


Bild 4: Kleinteilebeutel

- (1) Stoffbeutel
- (2) Verbinderklammern, 3x
- (3) Sterngriffschrauben für Verbinderklammern, 3x
- (4) Sterngriffmutter Tischverbindung
- (5) Sterngriffschrauben Zwischenboden, 4x
- (6) Sterngriffschrauben Tischfußhöhenverstellung, 4x

Unterlegkeil Set (nicht abgebildet)



Bild 5: Kleinteilebeutel Gaskochfelder

- (1) Stoffbeutel
- (2) Gasflaschenschlüssel
- (3) Piezo-Zünder
- (4) Schraubenschlüssel 14 mm
- (5) Schraubenschlüssel 17 mm
- (6) Brennerkopf, 4x
- (7) Brennerunterteil, 4x

## 7.3 Optionales Zubehör

### 7.3.1 Wirtschaftsgerätesatz



Bild 6: Wirtschaftsgerätesatz

- (1) Fleischklopfer
- (2) Allesschäler, 2x
- (3) Dosenöffner
- (4) Backgabel
- (5) Tranchiermesser
- (6) Wetzstahl
- (7) Brotmesser
- (8) Ausbeinmesser
- (9) Officemesser, 2x
- (10) Schöpfkelle Ø 10 cm
- (11) Schöpfkelle Ø 8 cm, 2x
- (12) Schaumlöffel, 3x
- (13) Stoffbeutel
- (14) Zubehörbrett
- (15) Spanngurt
- (16) Haarsieb Ø 20 cm
- (17) Schüsselset dreiteilig
- (18) Pfannenwender, 2x
- (19) Imbisspalette
- (20) Schneebesen
- (21) Kellnerbesteck

Der Wirtschaftsgerätesatz ist ein 21-teiliges Set aus hochwertigen Wirtschaftsgeräten. Bestellnummer 2.860-272.0.

### 8.1 Transport

#### Transport der Funktionskiste im Lager oder am Einsatzort

- mit Hubwagen
- mit Gabelstapler
- per Hand an den Tragegriffen mit mindestens zwei Personen.

#### Transport der Funktionskiste zum Einsatzort

- Funktionskiste grundsätzlich auf dem Transportfahrzeug nach den aktuellen Transportvorschriften sichern.
- Funktionskiste vor Wettereinflüssen schützen.

### 8.1.1 Transportart

- Das Gerät kann waagrecht wie beim Gebrauch oder auf der Rückseite liegend transportiert werden.
- Die Einhängegestelle /Register sind transportsicher, jedoch leicht entnehmbar zu Reinigungszwecken.

### 8.1.2 Transportschäden prüfen / abwickeln

- Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren.
- Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren und durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen lassen.

### 8.1.3 Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden.
- Verpackungsrückstände entfernen
- Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

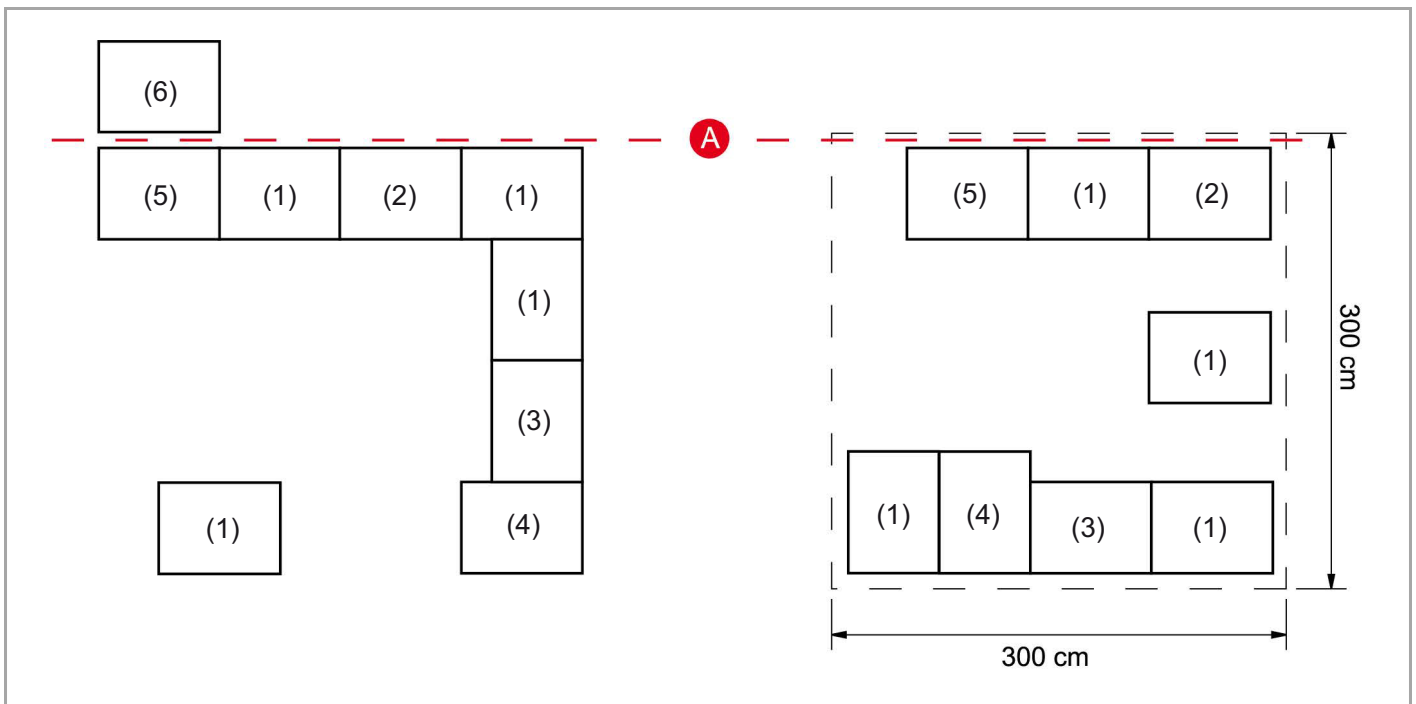


Bild 7: Freier Aufbau (links), aufbau unter Pavillon (rechts)

- (1) Arbeitstisch
- (2) Modul „Wasser“
- (3) Modul „Kochen“
- (4) Modul „Kombiofen“
- (5) Modul „Warmwasser“
- (6) Wasserversorgung

Die Dimensionierung der Funktionskisten ist darauf abgestimmt, die komplette Küche unter einem 300x300 cm Standardpavillon aufzubauen. Der Aufbau und die Zusammenstellung der einzelnen Module und Arbeitstische ist je nach Bedarf und Platzangebot individuell wählbar.

A:  
Trennung hygienischer Bereich mit Zutrittsbeschränkung

## 8.3 Aufstellung

Das KRR 50 Kochen Gas kann als mobiles Gerät auf jeder trocknen, ebenen und ausreichend tragfähigen Fläche aufgestellt werden.

- Tragfähigkeit der Aufstellfläche prüfen. Zusätzliches Gewicht des Kochguts beachten.
- Mindestabstand einhalten.

### 8.3.1 Funktionskiste öffnen

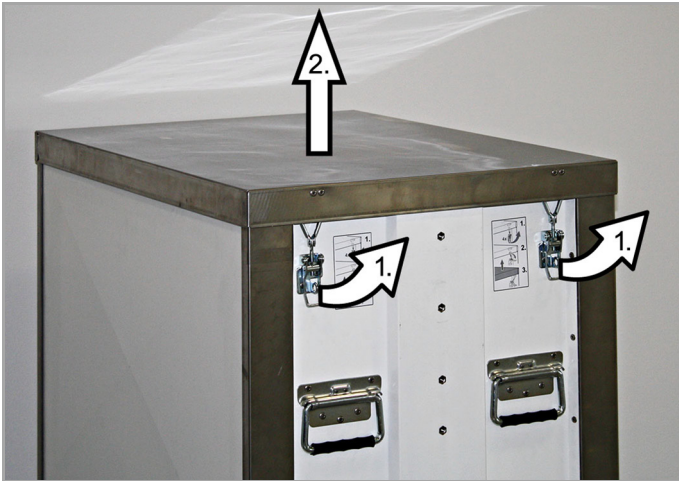


Bild 8: Funktionskiste öffnen

1. Alle 4 Schnellverschlüsse öffnen.
2. Deckel abnehmen.

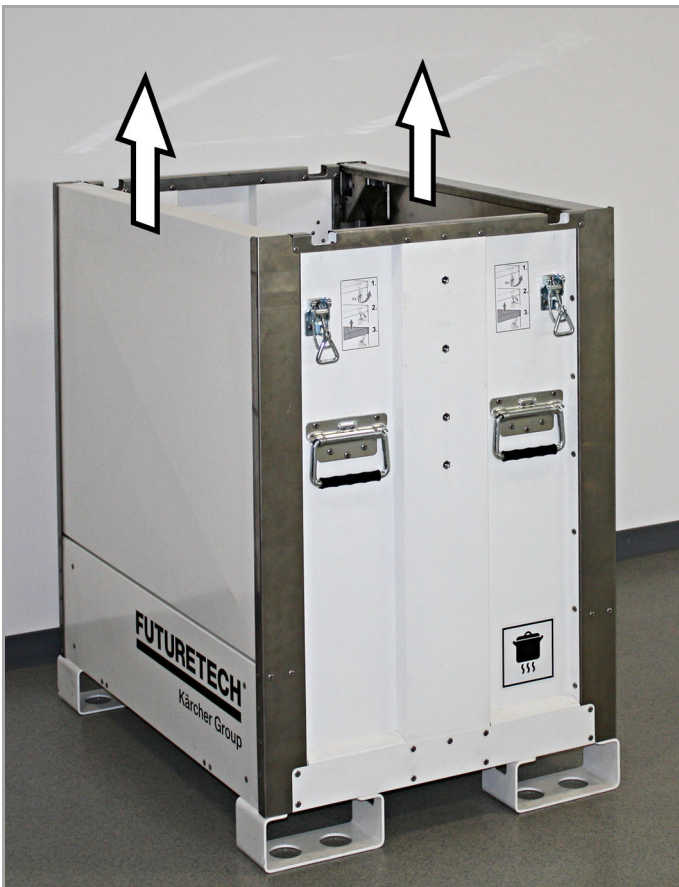


Bild 9: Seitenverkleidung entfernen

3. Seitenverkleidung und Tischplatte nach oben herausziehen.

### 8.3.2 Arbeitstisch aufstellen

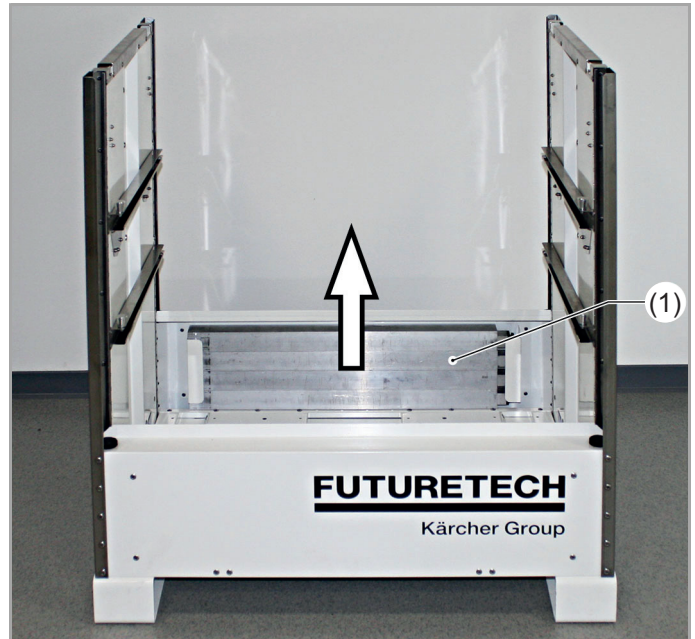


Bild 10: Tischbeine entnehmen

- (1) Tischbeine, 4x

Die Tischbeine befinden sich in der Seitenablage auf der Innenseite der Funktionskiste.

1. Inhalt der Funktionskiste entnehmen, siehe 8.3.5 "Modul „Kochen Gas“ aufstellen".
2. Tischbeine einzeln aus der Seitenablage entnehmen.

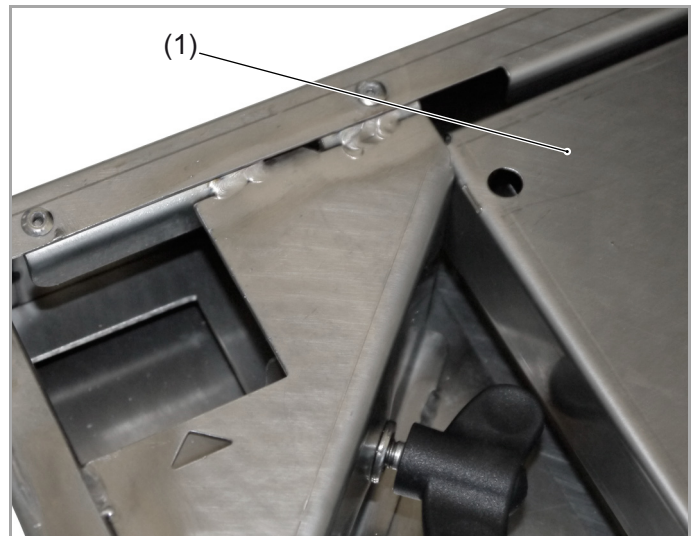


Bild 11: Zwischenboden Arbeitstisch entnehmen

- (1) Zwischenboden

3. Zwischenboden und Halterungen aus der Unterseite des Tisches entnehmen.



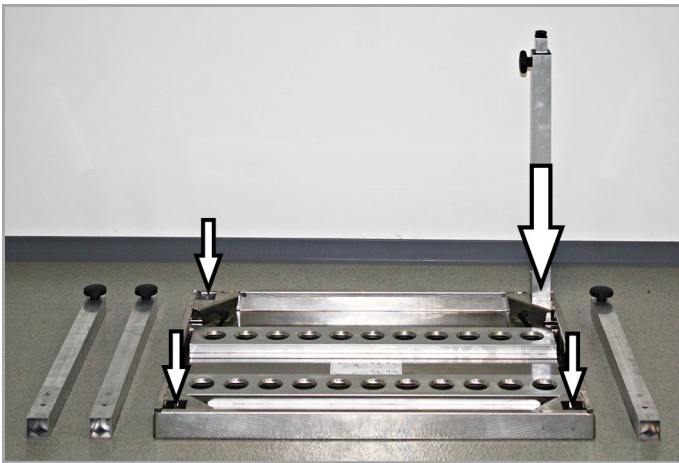


Bild 12: Tischbeine montieren

4. Tischbeine in die Aufnahmen der Tischplatte stecken.

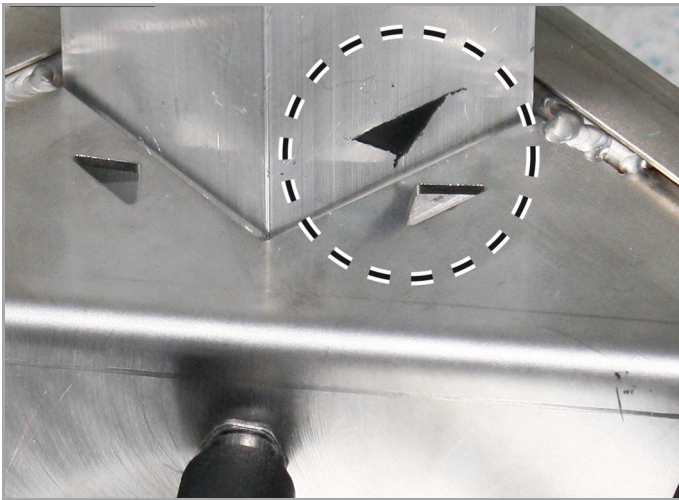


Bild 13: Tischbeine ausrichten

5. Tischbeine so in die Aufnahme einsetzen, dass die Pfeilsymbole auf dem Tischbein und der Aufnahme aneinander sitzen.

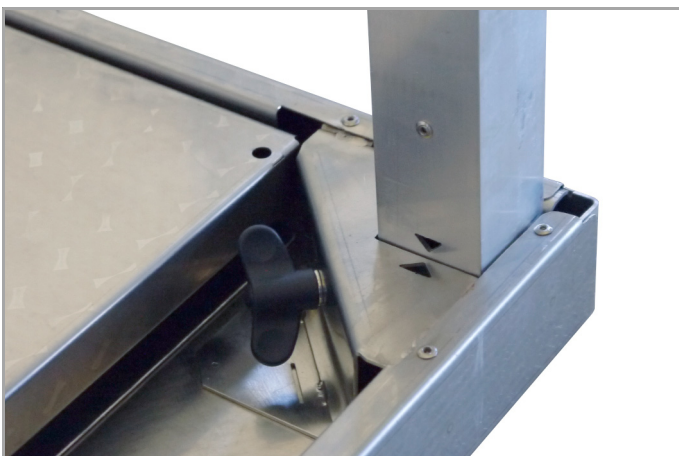


Bild 14: Tischbeine befestigen

6. Tischbeine mit Flügelschraube befestigen.

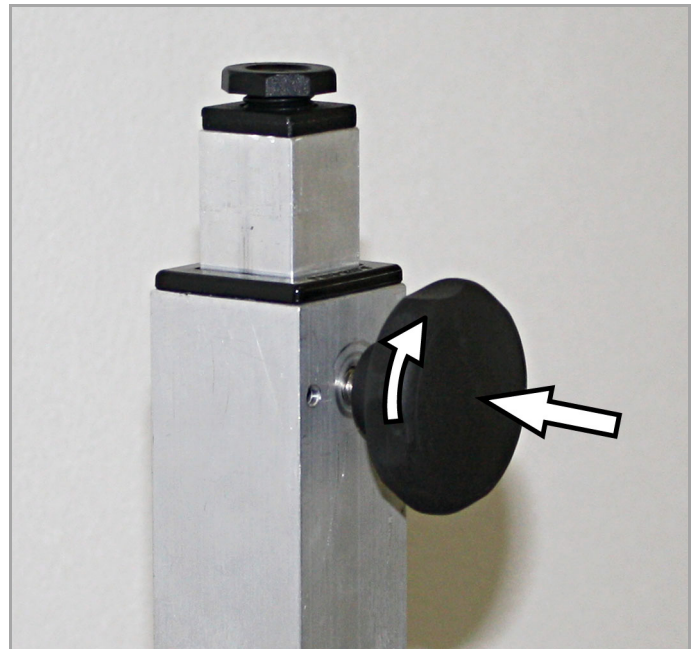


Bild 15: Sterngriffschraube für Tischfußhöhenverstellung

7. Sterngriffschraube zur Tischfußhöhenverstellung einschrauben.
8. Die Tischhöhe kann wie folgt für die einzelnen Module und Arbeitshöhen eingestellt werden:

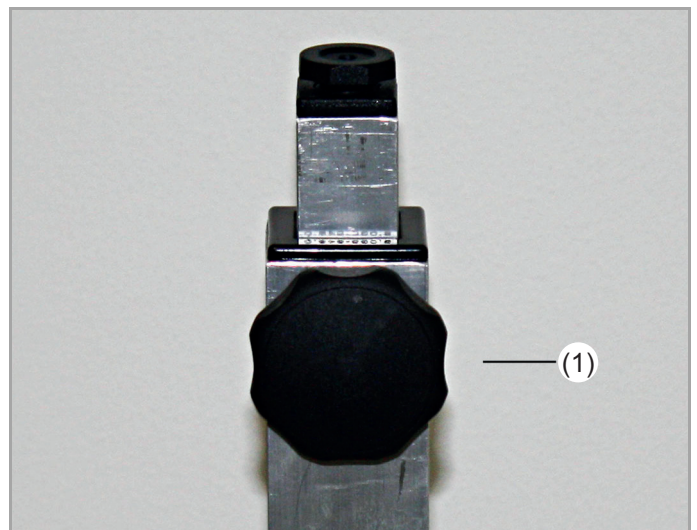


Bild 16: Einstellhöhe Spülwanne

9. Einstellhöhe 1: Arbeitshöhe Spülwanne Modul „Wasser“.

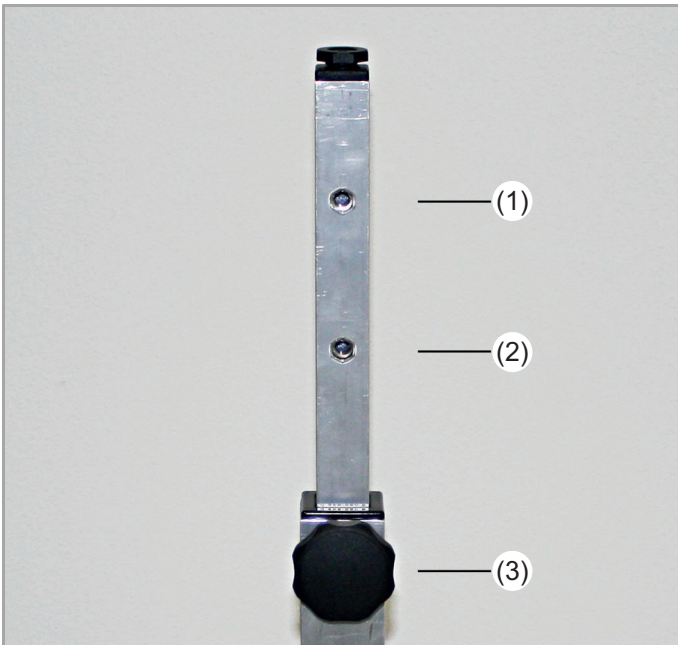


Bild 17: Einstellhöhe Kochfelder

10. Einstellhöhe 2 und 3: Arbeitshöhe Kochfelder Modul „Kochen“.

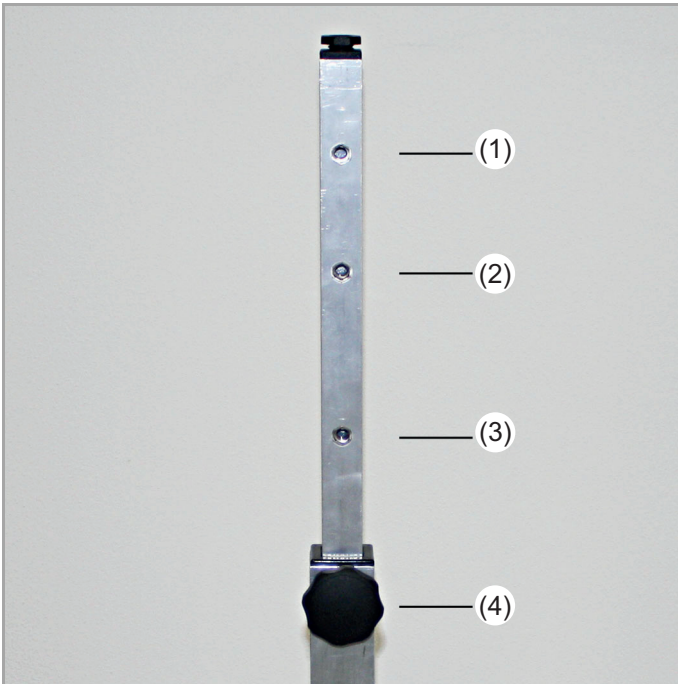


Bild 18: Einstellhöhe allgemeine Arbeiten

11. Einstellhöhe 4: Arbeitshöhe für allgemeine Arbeiten.

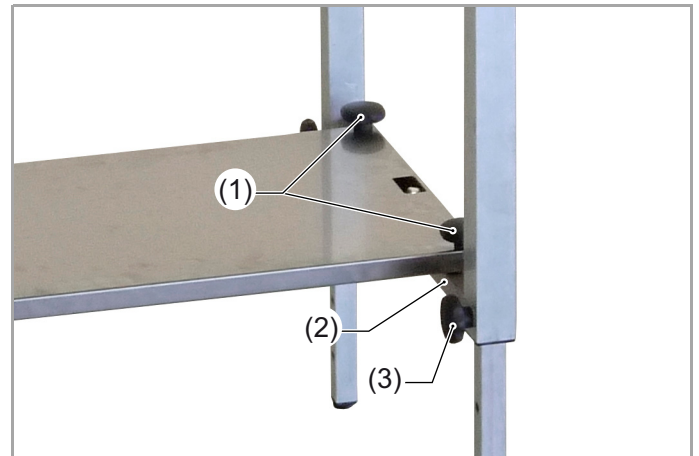


Bild 19: Zwischenboden Arbeitstisch

- (1) Sterngriffschrauben Zwischenboden
- (2) Halterung Zwischenboden
- (3) Sterngriffschrauben Tischbeine

- 12. Sterngriffschrauben der Tischbeine etwas lösen.
- 13. Halterungen für Zwischenboden einhängen.
- 14. Sterngriffschrauben der Tischbeine festziehen.
- 15. Zwischenboden einsetzen und mit Sterngriffschrauben sichern.



Bild 20: Arbeitstisch aufgebaut

Arbeitstisch ist vollständig aufgebaut.

### 8.3.3 Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden

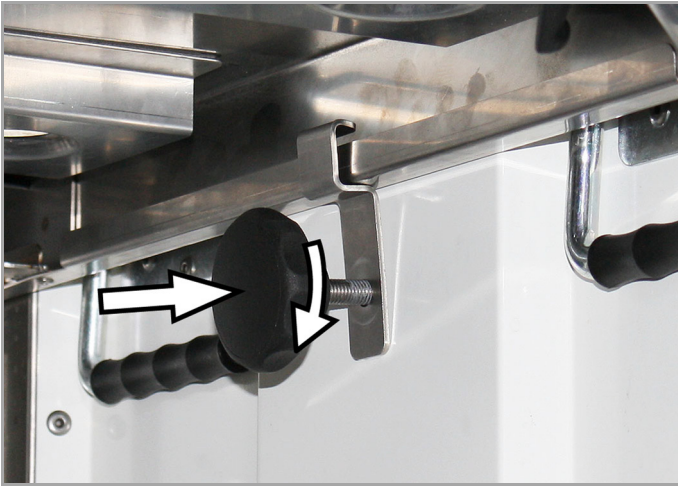


Bild 21: Arbeitstisch und Funktionskiste verbinden

1. Funktionskiste und Arbeitstisch aneinander stellen.
2. Arbeitstisch mit Funktionskiste verbinden.  
Verbinderklammer an der Arbeitstischkante einsetzen und mit Sterngriffschraube am Befestigungspunkt festschrauben.

#### HINWEIS

#### **Beschädigungsgefahr**

- *Arbeitstisch und Funktionskiste nicht in verbundenem Zustand tragen oder bewegen. Die Tischplatte und Verbinderklammer können verbiegen.*

### 8.3.4 Mehrere Arbeitstische miteinander verbinden

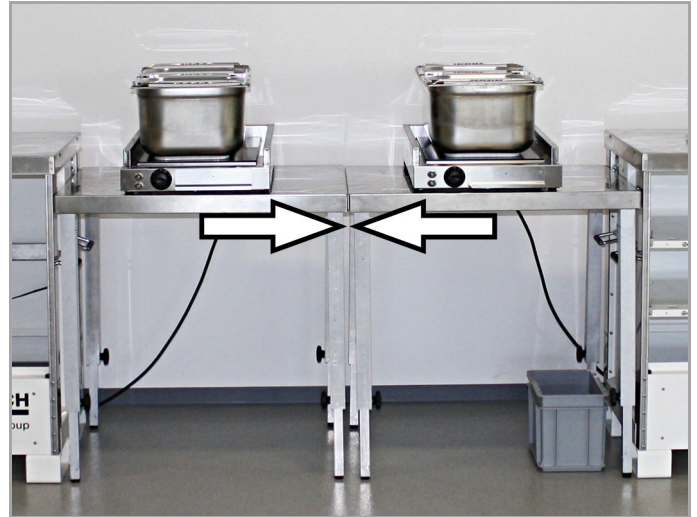


Bild 22: Arbeitstische miteinander verbinden

1. Arbeitstische aneinander stellen.
2. Arbeitstische verbinden.  
Pro Arbeitstisch eine Verbinderklammer an den Arbeitstischkanten einsetzen und mit Sterngriffschraube und Sterngriffmutter festschrauben.

### 8.3.5 Modul „Kochen Gas“ aufstellen

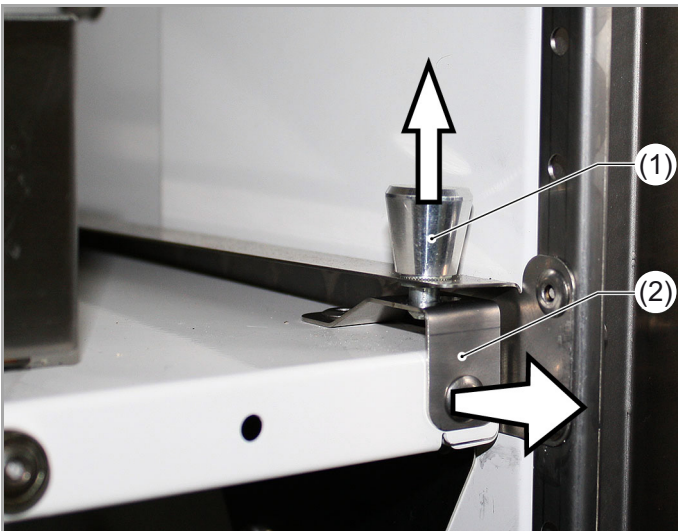


Bild 23: Ausziehboden ausziehen

- (1) Sicherungsstift, 2x je Ausziehboden
- (2) Ausziehboden

1. Funktionskiste an Aufstellort bringen.
2. Funktionskiste öffnen.
3. Sicherungsstifte nach oben ziehen und gleichzeitig den Ausziehboden aus der Funktionskiste ziehen.

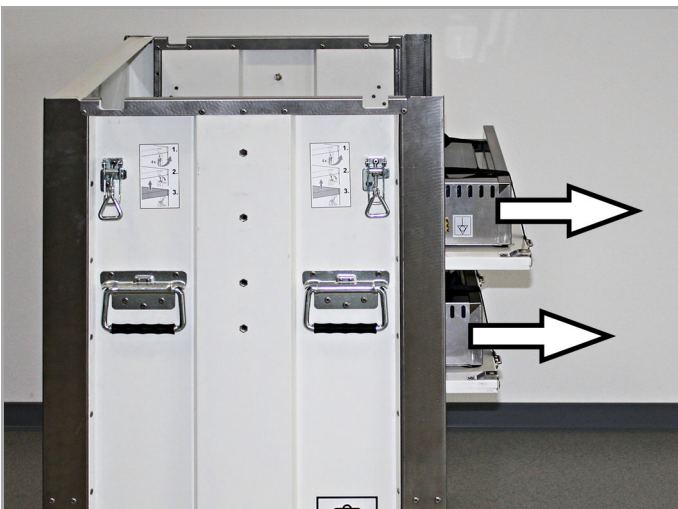


Bild 24: Ausziehböden entnehmen

4. Beide Ausziehböden mit Gas-Kochfelder aus der Funktionskiste herausnehmen.

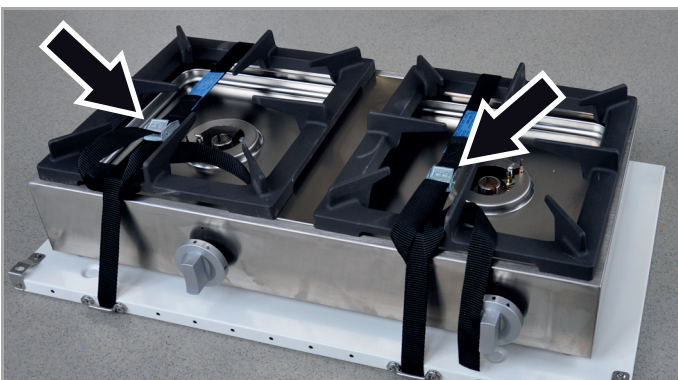


Bild 25: Kochfeld befestigt

5. Spanngurte Kochfeldbefestigung entfernen.

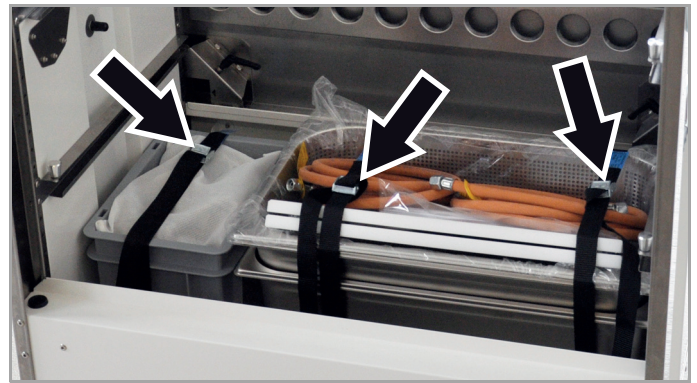


Bild 26: Kochzubehör entnehmen

6. Spanngurte Kochtöpfe und Kunststoffboxbefestigung entfernen.
7. Kochtöpfe mit Wirtschaftsgerätesatz und Kunststoffbox aus Funktionskiste entnehmen.
8. Arbeitstisch aufstellen, siehe Kapitel 8.3.2 "Arbeitstisch aufstellen".

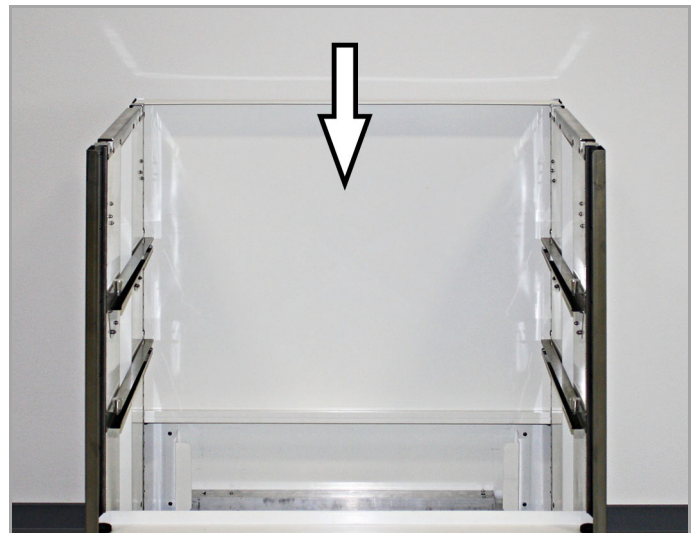


Bild 27: Seitenverkleidung einsetzen

9. Seitenverkleidung in Funktionskiste einschieben.

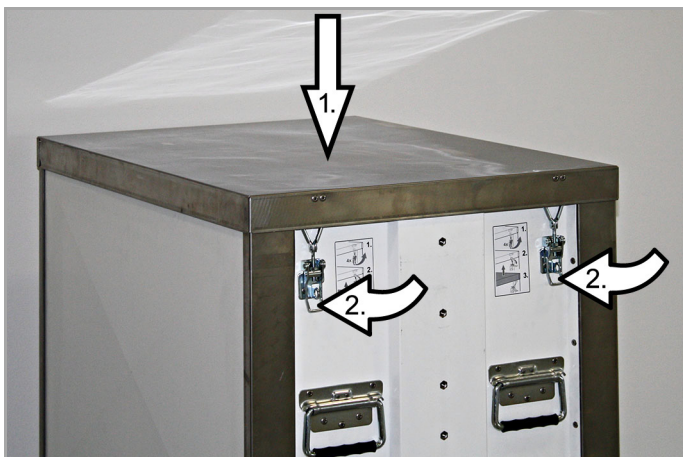


Bild 28: Deckel aufsetzen

10. Deckel aufsetzen.
11. Alle 4 Schnellverschlüsse schließen.
12. Arbeitstisch mit Funktionskiste verbinden.
13. Je nach Bedarf eine oder beide Gaskochfelder auf den Arbeitstisch und/oder Funktionskiste stellen.

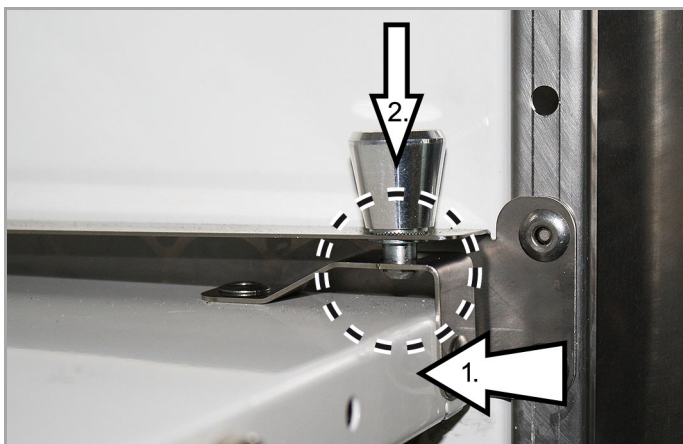


Bild 29: Sicherung Ausziehböden

14. Ausziehböden in die Funktionskiste schieben. Sicherungsstifte müssen hörbar im Ausziehboden einrasten.
15. Wirtschafterätesatz (Option) nach Bedarf auf den Ausziehböden, der Funktionskiste und auf dem Arbeitstisch verteilen.

### 8.3.6 Gaskochfelder montieren und anschließen

#### HINWEIS

Nur Gasflaschen mit einer Größe von 5 kg oder 11 kg verwenden. Gasflaschen sind nicht im Lieferumfang enthalten.

#### HINWEIS

Beim Gasanschluss Linksgewinde der Gasanschlüsse beachten.

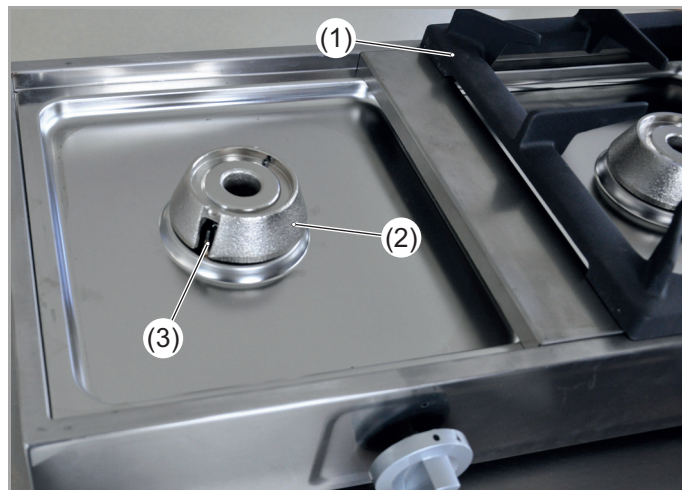


Bild 30: Brennerunterteil aufsetzen

- (1) Aufsatz für Töpfe
- (2) Brennerunterteil
- (3) Zündelektrode und Thermoelement

1. Aufsatz zur einfacheren Montage abnehmen.
2. Brennerunterteil so aufsetzen, dass die Zündelektrode und das Thermoelement durch die Bohrung führen.



Bild 31: Brennerkopf aufsetzen

- (1) Brennerkopf
- (2) Gaszuführung

3. Brennerkopf auf das Brennerunterteil aufsetzen, dabei auf Gaszuführung achten.
4. Aufsatz für Töpfe auf Kochstelle aufsetzen.



### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Die Demontage und das Nachziehen von Verschraubungen und Verschraubungsteilen von gasführenden Teilen nur in vollständig drucklosem Zustand durchführen.
- Die Verwendung von Schneidringverschraubungen unterliegt den jeweiligen Installationsvorschriften (z. B. DVGW-TRGI, TRF)
- Örtliche geltende Gesetze und Verordnungen einhalten.

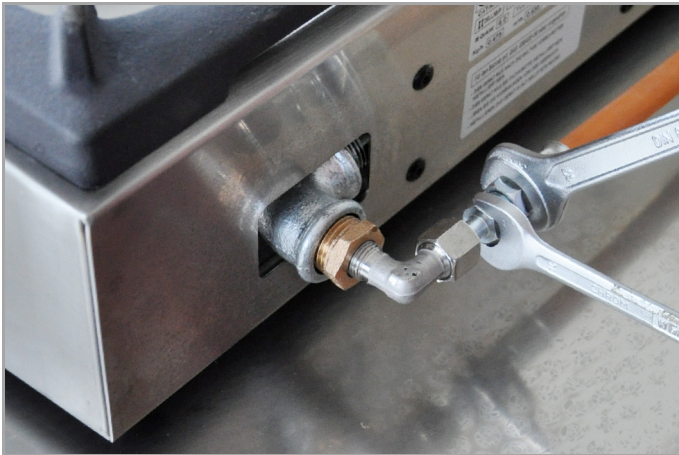


Bild 32: Gasschlauch an Kochfeld anschließen

5. Gasschlauch mit Hilfe der beiden Schraubenschlüssel ans Kochfeld anschließen.



Bild 33: Gasschlauch an Gasflasche anschließen

6. Gasschlauch am Niederdruckregler anschließen und mit Schraubenschlüssel festziehen.



Bild 34: Niederdruckventil anschließen

- (1) Gasflaschenschlüssel
- (2) Niederdruckregler

7. Niederdruckventil an Gasflasche anschließen und mit Gasflaschenschlüssel festziehen.



Bild 35: Gaskochfeld angeschlossen

## 9 Inbetriebnahme

### Voraussetzungen:

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

### Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

1. Bei der ortsansässigen Behörde Informationen einholen.

### Gerät reinigen

2. Siehe 12.2 "Gaskochfelder reinigen".

## 9.1 Dichtheitsprüfung vor Betrieb



VORSICHT

### Brandgefahr

- Keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung verwenden.

Die Dichtheitsprüfung muss vor jedem Betrieb durchgeführt werden.



Bild 36: Schlauchbruchsicherung

1. Alle Absperrarmaturen schließen und Ventil der Gasflasche langsam aufdrehen.
2. Schlauchbruchsicherung am Niederdruckregler für 5 bis 10 Sekunden gedrückt halten, bis ein Druckausgleich stattfindet.
3. Manometerglas drehen und roten Zeiger auf exakte Position des schwarzen Zeigers drehen, um den aktuellen Druck der Gasflasche zu markieren.
4. Ventil der Gasflasche langsam schließen und 2 Minuten warten (Temperaturausgleich).
5. Nach 2 Minuten (Temperaturausgleich) roten Zeiger ggf. nachstellen.
6. Prüfzeit von 10 Minuten abwarten. Der Druck darf während dieser Zeit nicht abfallen, ansonsten muss die gesamte Einrichtung auf Dichtheit geprüft werden.
7. Alle Anschlüsse mit schaumbildendem Mittel nach EN 14291 einsprühen.
8. Bei Blasenbildung Anschlüsse nachziehen und erneut prüfen. Bei anhaltender Undichtigkeit keine Inbetriebnahme.

## 10 Betrieb

1. Dichtheitsprüfung durchführen.
2. Ventil der Gasflasche langsam aufdrehen.



Bild 37: Kochfeld zünden

- (1) Piezo-Zünder
- (2) Drehschalter

3. Drehschalter drücken und nach links auf die Position Zündbrenner drehen und gedrückt halten.

### HINWEIS

Nach dem Öffnen des Ventils der Gasflasche kann es einige Sekunden dauern, bis das Gas die Brenner erreicht.

4. Mit dem Piezo-Zünder an der Bohrung des Brennerunterteils Kochfeld zünden.
5. Nach dem Zünden den Drehregler noch ein paar Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement im Brennerkopf erhitzen kann.
6. Drehschalter loslassen und bei Bedarf nach links drehen, um die Größe der Flamme einzustellen.

## 11.1 Funktionskiste transportbereit machen

1. Reinigung der Kistenkomponenten wie im Kapitel 12.1 "Funktionskiste reinigen" beschrieben durchführen.

### 11.1.1 Arbeitstisch abbauen

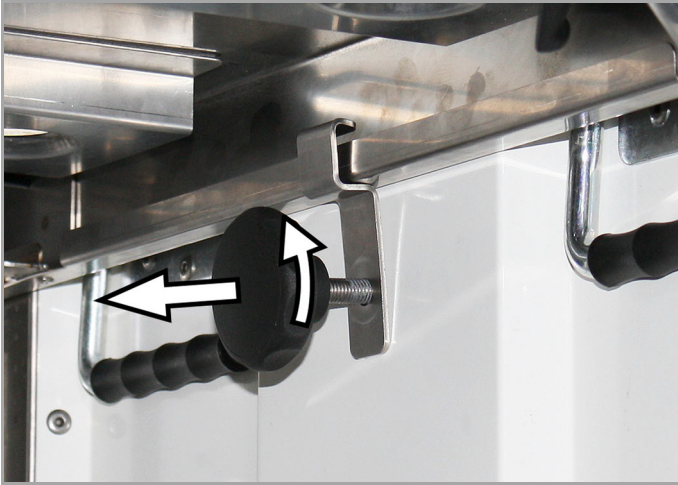


Bild 38: Arbeitstisch und Funktionskiste trennen

1. Arbeitstisch von Funktionskiste trennen. Sterngriffschraube herausdrehen und mit Verbinderklammer in den Kleinteilebeutel legen.
2. Sterngriffschrauben der Tischbeine lösen und Zwischenboden und Halterung entfernen.

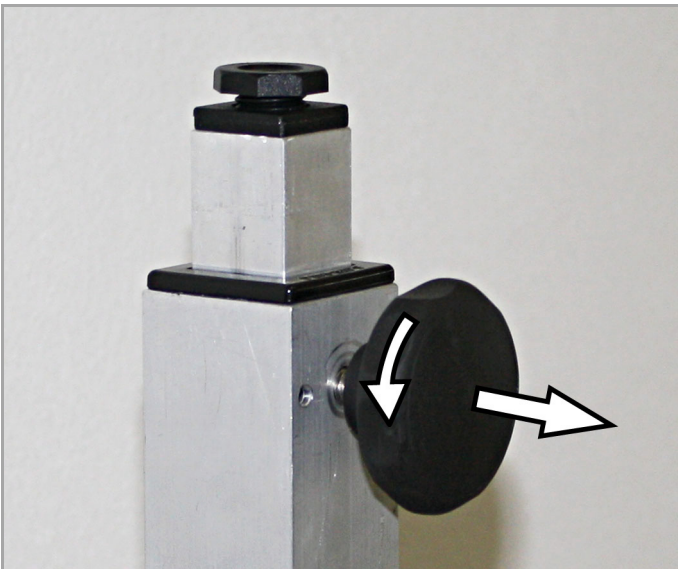


Bild 39: Sterngriffschraube entfernen

3. Sterngriffschrauben herausdrehen und in den Kleinteilebeutel legen.

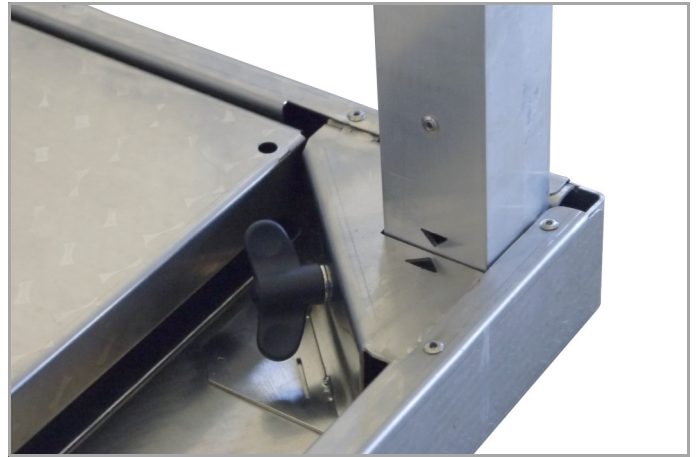


Bild 40: Tischbeine demontieren

4. Flügelschrauben öffnen.
5. Tischbeine herausnehmen.

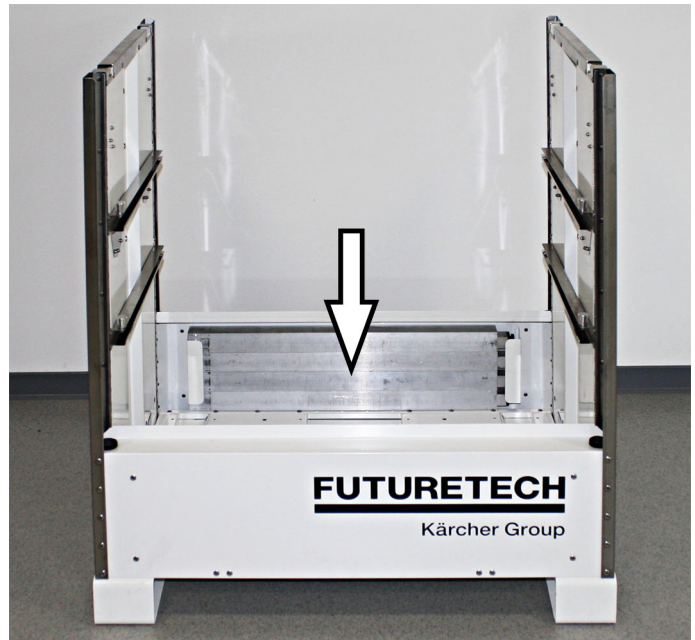


Bild 41: Tischbeine verstauen

6. Tischbeine in Seitenablage der Funktionskiste verstauen.



## 11.1.2 Modul abbauen und verlasten

1. Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
2. Kochfelder reinigen, siehe 12.2 "Gaskochfelder reinigen".
3. Arbeitstisch von Funktionskiste trennen.

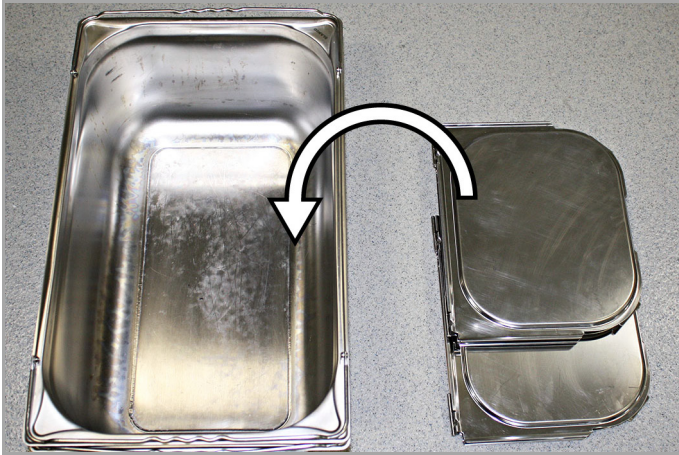


Bild 42: Deckel in Kochtöpfen verlasten

4. Kochtöpfe ineinander stellen.
5. Deckel in Kochtopf legen.
6. Sieb in Kochtopf legen.



Bild 43: Verlastung Niederdruckregler

7. Niederdruckregler in Verpackung in die Kunststoffbox legen.



Bild 44: Verlastung Kleinteilebeutel Gaskochfelder

8. Brennerköpfe und Brennerunterteile demontieren und mit restlichem Zubehör im Kleinteilebeutel verstauen.
9. Kleinteilebeutel der Gaskochfelder in Kunststoffbox legen.



Bild 45: Spanngurte verlegen

10. Drei Spanngurte, wie im Bild dargestellt, unter den Aufnahmeleisten verlegen.

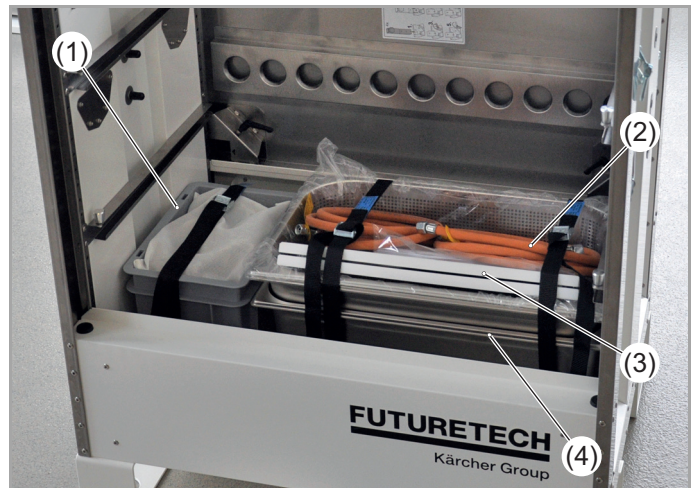


Bild 46: Zubehör verlasten

- (1) Kunststoffbox
- (2) Gasschläuche
- (3) Schneidbretter, 2x
- (4) Kochtöpfe und Sieb

11. Kochtöpfe mit Sieb in die Aufnahmeleiste der Funktionskiste stellen.
12. Schneidbretter in Sieb legen.
13. Gasschläuche auf Schneidbretter legen.
14. Kochtöpfe mitsamt Inhalt mit Spanngurten festzurren.
15. Kunststoffbox in die Aufnahmeleiste der Funktionskiste stellen.
16. Kunststoffbox mit Spanngurt verzurren.

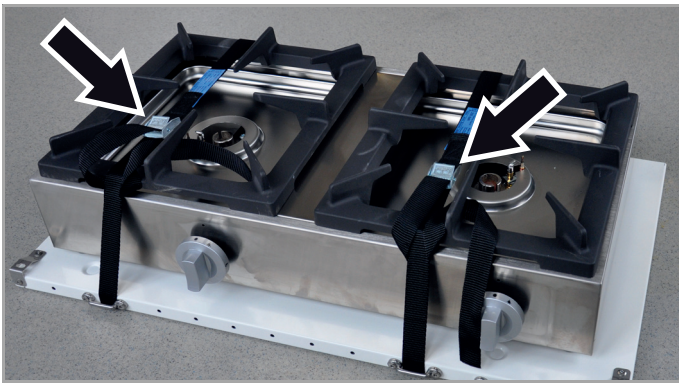


Bild 47: Kochfeld verzurren

17. Kochfelder reinigen, siehe Kapitel 12.2 "Gaskochfelder reinigen".
18. Kochfelder mit den Standfüßen in Löcher der Ausziehböden setzen.
19. Kochfelder mit Spanngurten verzurren.

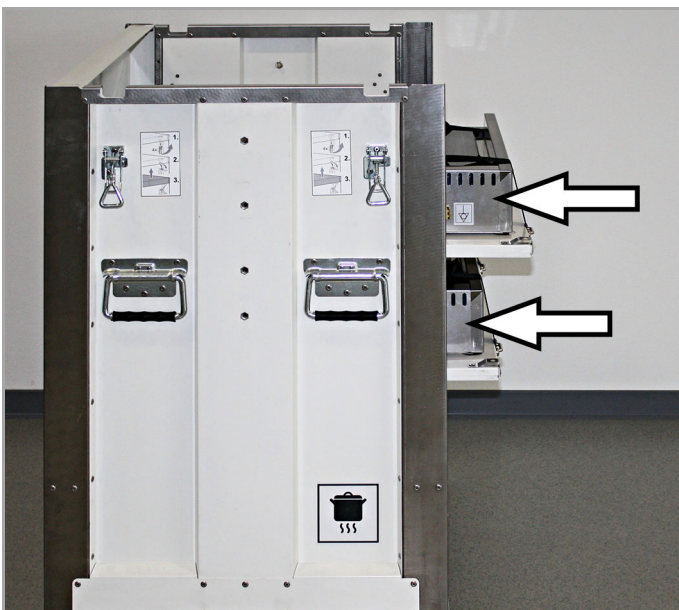


Bild 48: Kochfelder verlasten

20. Ausziehböden in die Führungsschienen der Funktionskiste einschieben.

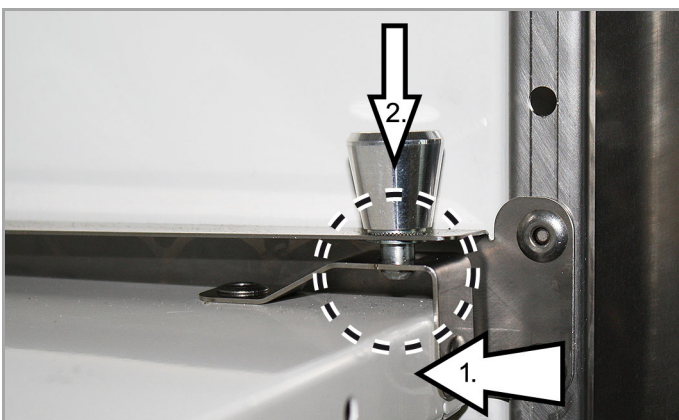


Bild 49: Sicherung Ausziehböden

21. Ausziehböden vollständig in die Funktionskiste schieben.
22. Sicherungsstifte müssen hörbar im Ausziehboden einrasten.

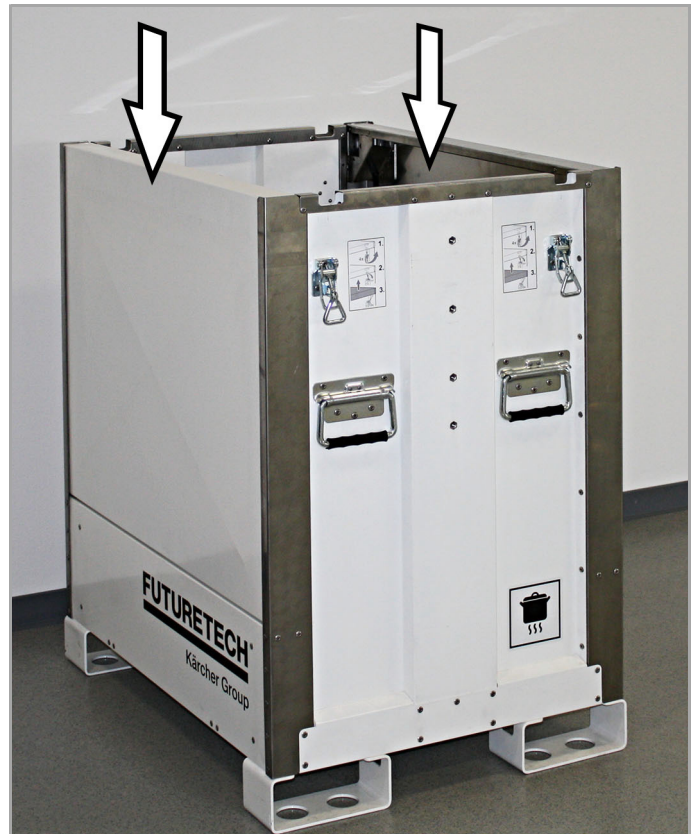


Bild 50: Seitenverkleidung einschieben

23. Seitenverkleidung und Tischplatte in Funktionskiste einschieben.

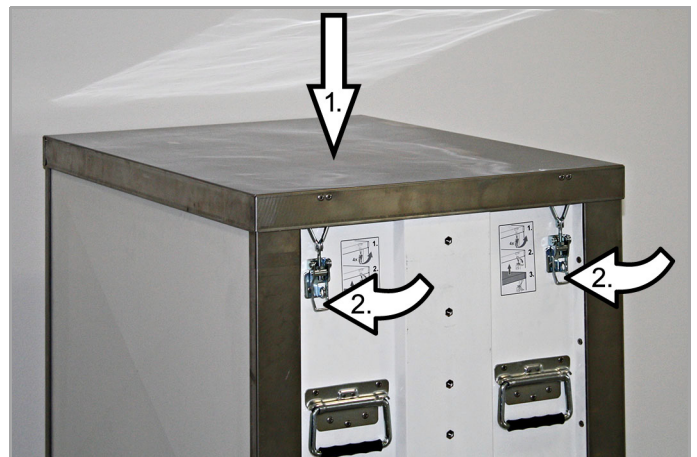


Bild 51: Funktionskiste verschließen

24. Deckel aufsetzen.
25. Alle 4 Schnellverschlüsse schließen.

### 11.1.3 Modul abbauen und mit optionalem Zubehör verlasten



Bild 52: Kleinteilebeutel packen

1. Schöpfkellen, Schaumlöffel, Imbispalette, Pfannenwender, Schneebesen, und Dosenöffner im Stoffbeutel verstauen.

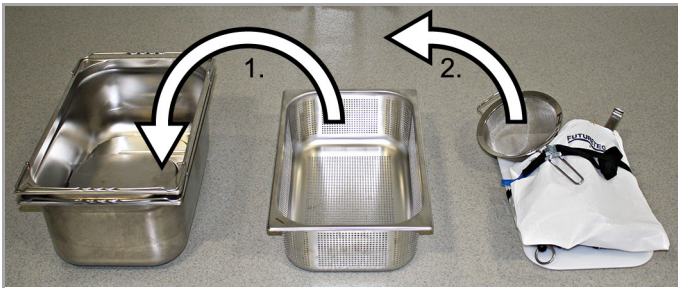


Bild 53: Kleinteilebeutel verlasten

2. Sieb in Kochtopf legen.
3. Zubehör Brett bestücken.
4. Gefüllten Stoffbeutel und Haarsieb mit Spanngurt auf Zubehör Brett verzurren.
5. Zubehör Brett in Sieb legen.

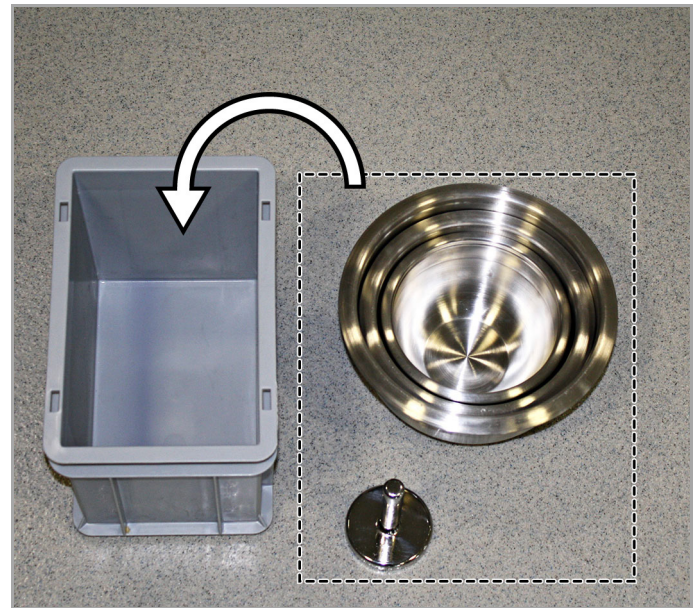


Bild 54: Zubehör in Kunststoffbox verlasten

6. Fleischklopper und Schüsselsatz in Kunststoffbox legen.

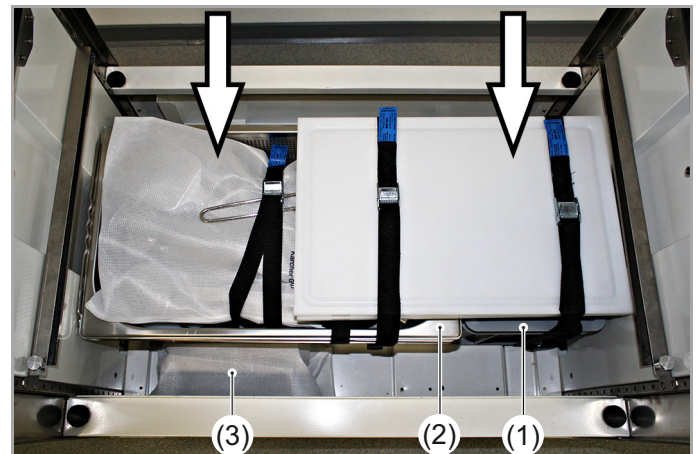


Bild 55: Verlastung mit Zubehör

- (1) Kunststoffbox mit Schüsselsatz und Fleischklopper
  - (2) Kochtöpfe mit Sieb und Wirtschaftsgesetz
  - (3) Kleinteilebeutel
7. Kochtöpfe mit Wirtschaftsgesetz in die Aufnahmeschiene der Funktionskiste stellen und mit einem Spanngurt verzurren.
  8. Kunststoffbox in die Aufnahmeschiene der Funktionskiste stellen.
  9. Schneidbretter auf Kunststoffbox und Kochtöpfe legen und mit zwei Spanngurten verzurren.
  10. Kochfelder mit Ausziehböden in die Führungsschienen der Funktionskiste einschieben.
  11. Seitenverkleidung und Tischplatte in Funktionskiste einschieben.
  12. Deckel aufsetzen und alle 4 Schnellverschlüsse schließen.

**! WARNUNG**

**Verbrennungsgefahr**

- *Schutzhandschuhe tragen.*
- *Unbefugte fernhalten.*

**! VORSICHT**

**Beschädigungsgefahr**

*Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.*

- *Nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche zerkratzen. Keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste verwenden.*
- *Kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray verwenden.*
- *Keine handelsüblichen Reinigungsmittel mischen; kein eigenes Reinigungsmittel herstellen.*
- *Bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit vermeiden, diese kann zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen.*
- *Bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie Küchenschwamm aus Stahl vermeiden.*
- *Instruktionen laut Produktkennzeichnung einhalten.*

**12.1 Funktionskiste reinigen**

Auf die Sauberkeit ist größten Wert zu legen. Zweck der Reinigung ist es, Substanzen, auf denen sich Mikroorganismen vermehren können, von Oberflächen und Bedarfsgegenständen zu entfernen und abzutöten um keine Gesundheitsstörungen beim Menschen hervorzurufen.

Die verwendeten Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.

Bei der Anwendung von Reinigungsmitteln, Desinfektionsmitteln und Chemikalien sind die Mischungsverhältnisse und Sicherheitshinweise der jeweiligen Hersteller zu beachten.

Zur Reinigung nur Trinkwasser verwenden.

Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlprodukte empfehlen wir:

Benennung	Produkt	Bestellnummer
Reinigungsmittel	RM555	6.290-697.0

Zum Entfernen von grobem Schmutz Faservliesprodukte verwenden.

**HINWEIS**

*Zur groben Vorreinigung kann der Arbeitstisch mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.*

**! VORSICHT**

**Beschädigungsgefahr**

- *Nur fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.*
- *Keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.*
- *Für die Reinigung der Oberflächen keine Stahlschwämme verwenden.*
- *Elektrogeräte dürfen keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.*

**Reinigungsprozess wie folgt durchführen:**

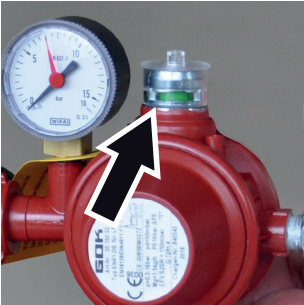
1. Vorreinigung  
Entfernen von oberflächlichem Schmutz durch Fegen, Wischen oder Vorspülen.
2. Hauptreinigung  
Lösen der oberflächlichen Schmier- und Schmutzschicht mit einem Reinigungsmittel.
3. Spülen  
Entfernen von Schmutz- oder Reinigungsmittelresten.
4. Trocknung  
Lufttrocknung.  
Im Bedarfsfall Trocknen unter Verwendung von Einwegtüchern.

**Pflege tipps:**

- Nur hochwertige Reinigungsmittel verwenden und Hinweise auf den Packungen der Reinigungsmittel beachten.
- Nach der Reinigung Edelstahloberflächen mit Edelstahlpflegemittel behandeln.

**12.2 Gaskochfelder reinigen**

- Vor der Reinigung die Gaszufuhr abdrehen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruck-Wasserstrahl reinigen.
- Edelstahloberflächen keinesfalls mit Scheuerlappen, Bürsten oder Schabern aus gemeinem Stahl reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen eventuell Stahlwolle verwenden und in Richtung der Satinierung reiben.
- Edelstahloberflächen während des Betriebs sauber halten.
- Edelstahloberflächen täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, reichlich nachspülen und gründlich abtrocknen. Seife oder Putzmittel darf keine Scheuermittel enthalten.
- Bei längerem Stillstand alle Edelstahloberflächen mit einem in Öl oder Vaseline getränkten Tuch gründlich einreiben, so dass eine dünne Schutzschicht entsteht.

Fehler	Behebung
Gasgeruch, Gas strömt aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gaszufuhr schließen.</li> <li>■ Keine elektrischen Schalter betätigen.</li> <li>■ Flüssiggasanlage außer Betrieb nehmen.</li> <li>■ Fachbetrieb beauftragen.</li> </ul>
Abnormales Flammenbild bei fest eingestelltem Niederdruckregler	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nennausgangsdruck des Niederdruckreglers mit Nennanschlussdruck der Kochfelder vergleichen und bei Nichtübereinstimmung nicht weiter verwenden.</li> <li>■ Ausgangsdruck messen. Liegt der Ausgangsdruck nicht innerhalb der vorgegebenen Grenzen: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anlagenkonzeption prüfen.</li> <li>– Niederdruckregler ist beschädigt und muss getauscht werden.</li> </ul> </li> </ul>
Sichtanzeige des zweistufigen Sicherheitsdruckreglers steht auf rot 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gasversorgung abstellen.</li> <li>■ Am Kochfeld kurze Schübe Gas entweichen lassen, um einen Druckausgleich zu erreichen.</li> <li>■ Stellt sich kein Druckausgleich ein, Niederdruckregler austauschen.</li> </ul>
Kein Gasdurchfluss	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gaszufuhr ist geschlossen, Gasflaschenventil oder Absperrarmaturen öffnen.</li> <li>■ Schlauchbruchsicherung drücken.</li> <li>■ Schlauchbruchsicherung hat angesprochen, gesamte Anlage auf Dichtheit prüfen. Bei erfolgreicher Prüfung kann der Niederdruckregler wieder in Betrieb genommen werden.</li> </ul>

### Kundendienst, Ersatzteile

#### HINWEIS

- Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer des Gerätes.
- Bei Störungen, die nicht selbst beseitigt werden können, bitte an den Hersteller-Service oder Vertragspartner wenden.

## 14 Lagerung

- Funktionskisten nicht stapeln.
- Funktionskisten grundsätzlich auf Paletten einlagern.



Kärcher Futuretech GmbH  
Alfred-Schefenacker-Str. 1  
71409 Schwaikheim - Germany  
Telephone + 49 7195 14 - 0  
Fax + 49 7195 14 - 2780  
futuretech@de.kaercher.com  
www.kaercher-futuretech.com

**Service**

Telephone +49 71 95 14 - 33 00  
Fax + 49 7195 14 - 40 41  
service-futuretech@de.kaercher.com