

# FUTURETECH

Kärcher Group



## BETRIEBSANLEITUNG

Originalbetriebsanleitung

## KRR 50 Kochen Ceran

1.954-001.0



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 5.968-135.0 Version 2.0 - 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	Elektrischer Anschluss .....	6
3.4	Zubehör und Ersatzteile .....	7
3.5	Persönliche Schutzausrüstung .....	7
3.6	Personalhygiene .....	7
<b>4</b>	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Gewährleistung</b> .....	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Geräteübersicht</b> .....	<b>10</b>
7.1	Ansicht vorne .....	10
7.2	Inhalt Funktionskiste „Kochen Ceran“ .....	10
7.3	Optionales Zubehör .....	11
7.3.1	Wirtschaftsgerätesatz .....	11
<b>8</b>	<b>Transport und Aufstellung</b> .....	<b>12</b>
8.1	Transport.....	12
8.1.1	Transportart .....	12
8.1.2	Transportschäden prüfen / abwickeln .....	12
8.1.3	Auspacken .....	12
8.2	Aufbaubeispiele, Module kombiniert.....	13
8.3	Aufstellung .....	14
8.3.1	Funktionskiste öffnen .....	14
8.3.2	Arbeitstisch aufstellen.....	15
8.3.3	Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden.....	17
8.3.4	Mehrere Arbeitstische miteinander verbinden .....	17
8.3.5	Modul „Kochen Ceran“ aufstellen .....	18
<b>9</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>20</b>
<b>10</b>	<b>Betrieb</b> .....	<b>20</b>
<b>11</b>	<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>21</b>
11.1	Funktionskiste transportbereit machen .....	21
11.1.1	Arbeitstisch abbauen .....	21
11.1.2	Modul abbauen und verlasten .....	22
11.1.3	Modul abbauen und mit optionalem Zubehör verlasten.....	24
<b>12</b>	<b>Service und Wartung</b> .....	<b>25</b>
12.1	Funktionskiste reinigen .....	25
12.2	Kochmodul reinigen .....	26
<b>13</b>	<b>Lagerung</b> .....	<b>27</b>

## Abbildungsverzeichnis

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

## 1 Einleitung

Das KRR 50 Kochen Ceran 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.
- Diese Betriebsanleitung beschreibt nicht die Wartung, Pflege und Störungsbeseitigung der mitgelieferten Elektrogeräte.  
Für diese Informationen bitte die beigelegten Betriebsanleitungen beachten.

## 2 Verwendung

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Es ist möglich Nahrungsmittel direkt auf der Glaskeramikplatte sowie in Kochtöpfen 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 Elektrogeräten 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.

### 3.1 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.*

### 3.2.1 Symbole am Produkt



Gefährliche elektrische Spannung



Verbrennungsgefahr  
Heiße Oberfläche



Achtung  
Quetschgefahr



Erdungspunkt

### 3.3 Elektrischer Anschluss



**GEFAHR**

#### **Gefährliche elektrische Spannung**

- Beim Betrieb und Anschluss der Elektrogeräte im Freien muss auf folgendes geachtet werden:
- Die elektrischen Geräte dürfen nur über eine Steckdose mit einer Fehlerstromüberwachung (RCD) und einem Differenzbemessungsstrom von  $I = 30 \text{ mA}$  betrieben werden.
- Es dürfen nur Kabel und Steckverbindungen verwendet werden, die für den Anschluss von Elektrogeräten im Freien ausgelegt sind.
- Steckverbindungen nicht in Pfützen oder Wasseransammlungen verlegen, besser in erhöhter Position an einer trockenen, vor Wasser geschützten Stelle verlegen.
- Beschädigte Kabel und Steckverbindungen dürfen nicht verwendet werden, diese sind sofort auszutauschen.

### 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.

	<p>Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar. 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 Ceran 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	104 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>Stromanschlusswerte</b>	
Herdplatte, je	220 - 230 V
	50 - 60 Hz
	16 A
<b>Leistungsaufnahme</b>	
Herdplatte	2,5 kW
Temperatur Herdplatte im Betrieb	400 °C

**Typenschild**

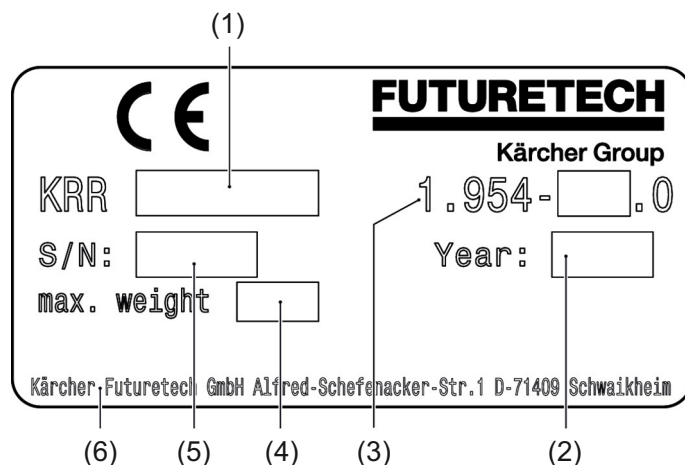


Bild 1: Typenschild

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

7.1 Ansicht vorne

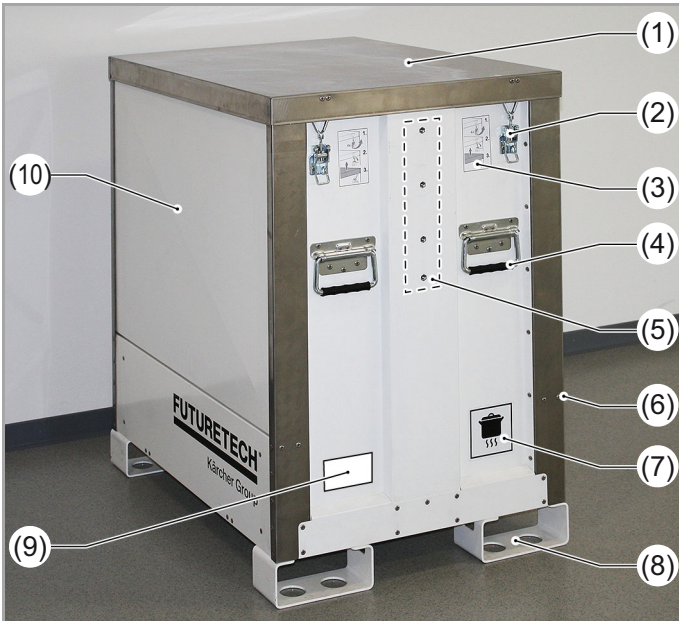


Bild 2: Funktionskiste außen

- (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 Ceran“

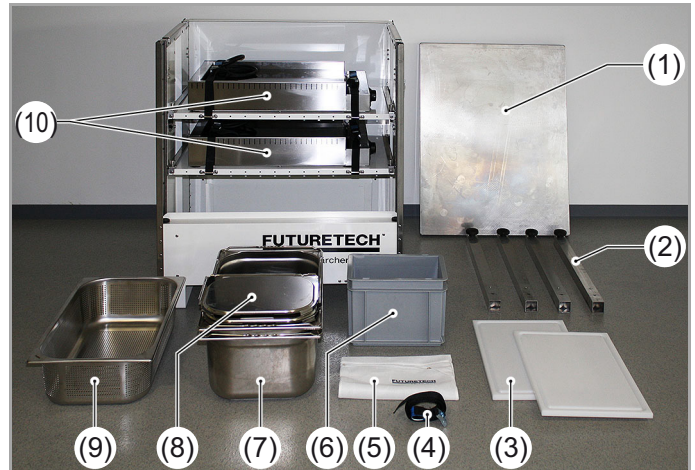


Bild 3: Inhalt Funktionskiste Induktion

- (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) Glaskeramik-Kochfeld, 2x

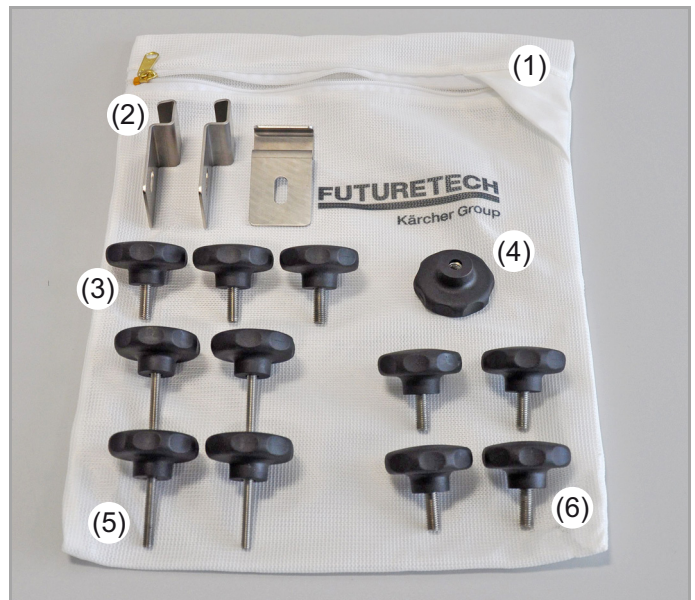


Bild 4: Kleinteilebeutel

- (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)  
 Tropfschalen (nicht abgebildet)  
 Kochfeldschaber, 2x (nicht abgebildet)

## 7.3 Optionales Zubehör

### 7.3.1 Wirtschaftsgerätesatz

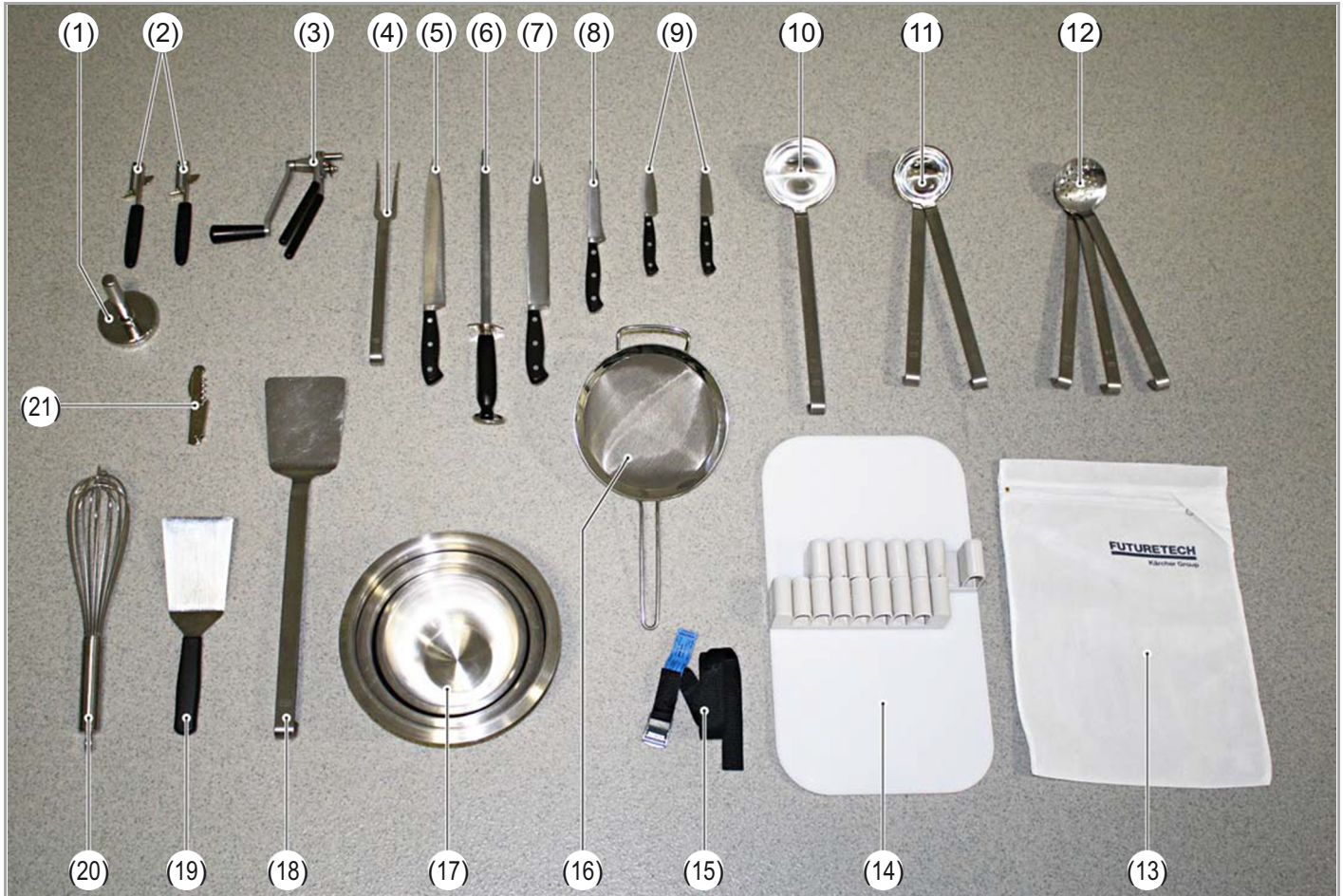


Bild 5: Wirtschaftsgerätesatz

- (1) Fleischklopfer
- (2) Allerschäler, 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) Schneebesens
- (21) Kellnerbesteck

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

### HINWEIS

#### **Beschädigungsgefahr**

*Durch unsachgemäße Aufstellung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden. Gefahr der Überhitzung des Gerätes, wenn die Abluftöffnungen an der Rückseite des Gerätes verstellt werden.*

- Mindestabstand von 10 cm für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten.

### HINWEIS

#### **Beschädigungsgefahr**

*Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.*

- Sicherstellen, dass sich im Inneren des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

### HINWEIS

*Steht keine ausreichende Leistung zum Anschluss aller Geräte zur Verfügung, dürfen die Geräte nicht angeschlossen werden.*

## 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.
- Der Kerntemperaturfühler ist am linken Einhängegestell fixiert.

## 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.

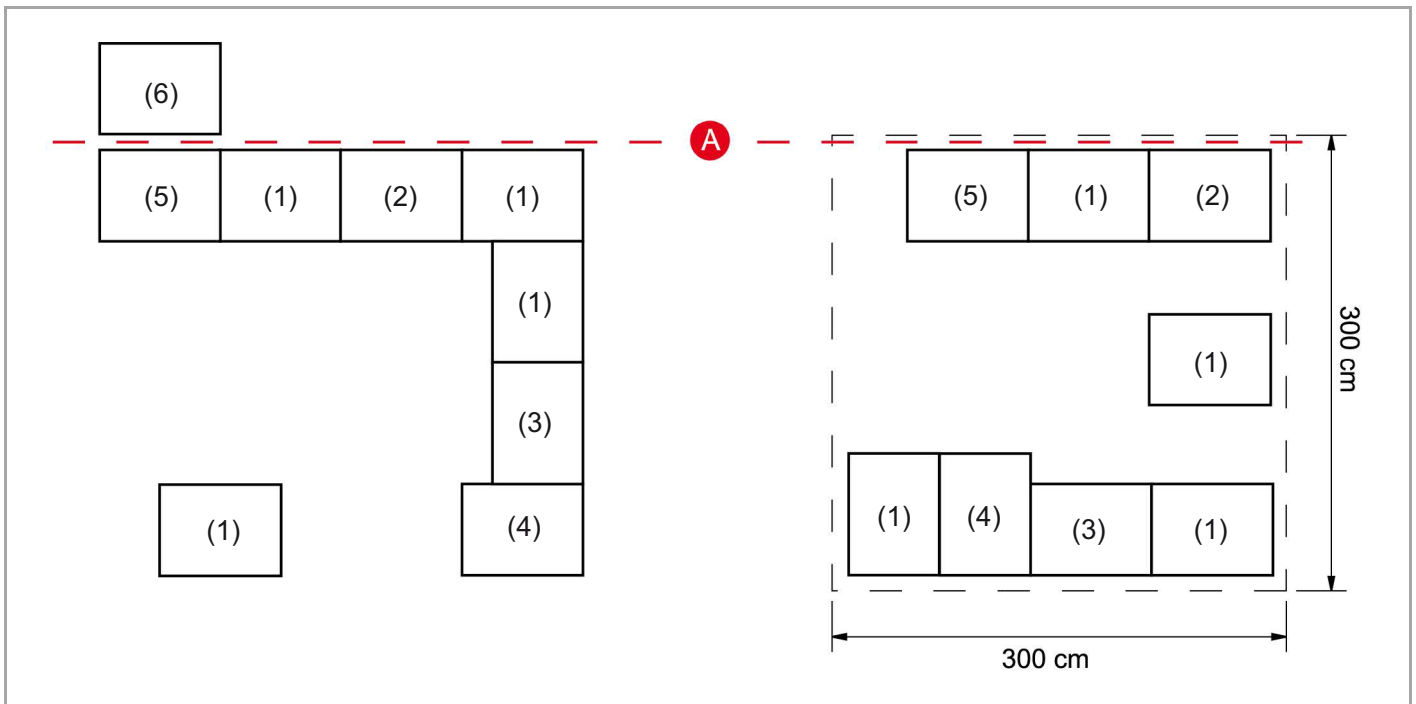


Bild 6: Freier Aufbau (links), aufbau unter Pavillon (rechts)

- (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

### GEFAHR

#### Gefährliche elektrische Spannung

- Beim Betrieb und Anschluss der Elektrogeräte im Freien muss auf folgendes geachtet werden:
- Die elektrischen Geräte dürfen nur über eine Steckdose mit einer Fehlerstromüberwachung (RCD) und einem Differenzbemessungsstrom von  $I = 30 \text{ mA}$  betrieben werden.
- Es dürfen nur Kabel und Steckverbindungen verwendet werden, die für den Anschluss von Elektrogeräten im Freien ausgelegt sind.
- Steckverbindungen nicht in Pfützen oder Wasseransammlungen verlegen, besser in erhöhter Position an einer trockenen, vor Wasser geschützten Stelle verlegen.
- Beschädigte Kabel und Steckverbindungen dürfen nicht verwendet werden, diese sind sofort auszutauschen.

Das KRR 50 Kochen Ceran 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

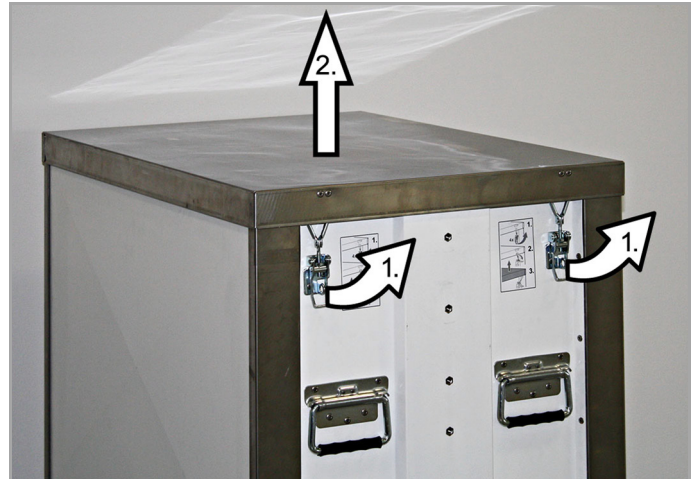


Bild 7: Funktionskiste öffnen

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

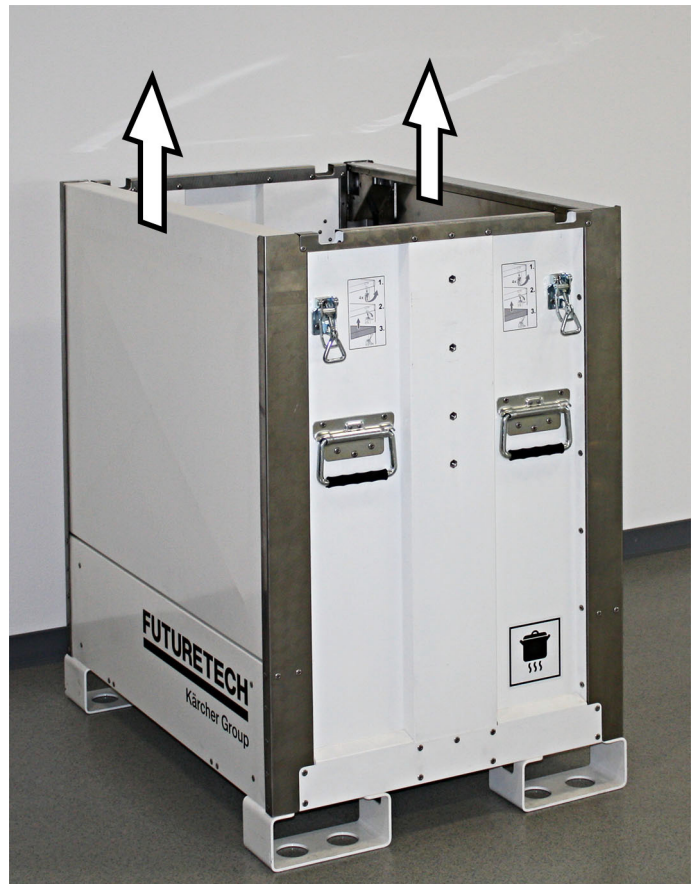


Bild 8: Seitenverkleidung entfernen

3. Seitenverkleidung und Tischplatte nach oben herausziehen.

### 8.3.2 Arbeitstisch aufstellen

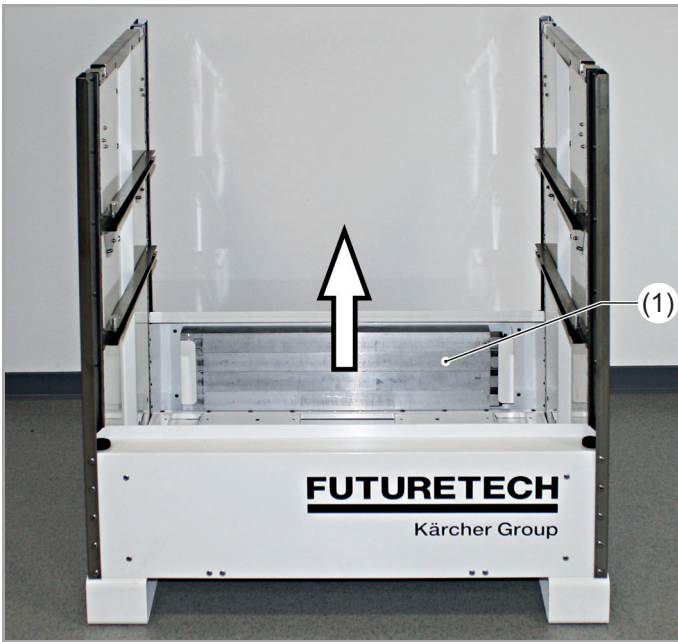


Bild 9: Tischbeine entnehmen

(1) Tischbeine, 4x

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

1. Inhalt der Funktionskiste entnehmen, siehe
2. Tischbeine einzeln aus der Seitenablage entnehmen.

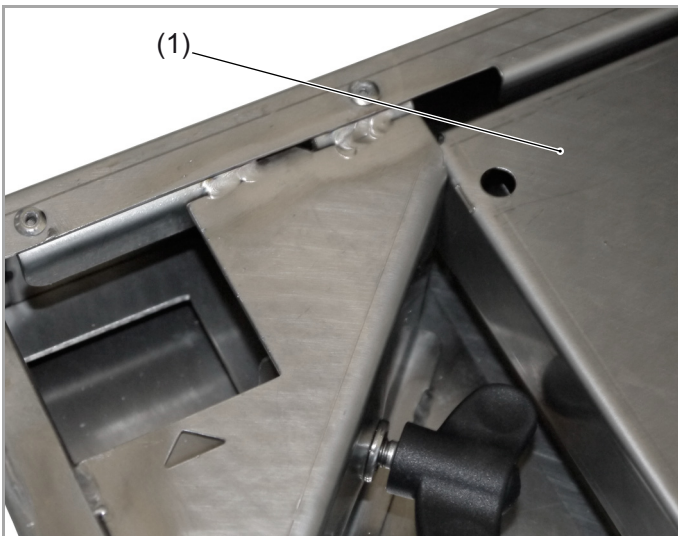


Bild 10: Zwischenboden Arbeitstisch entnehmen

(1) Zwischenboden

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

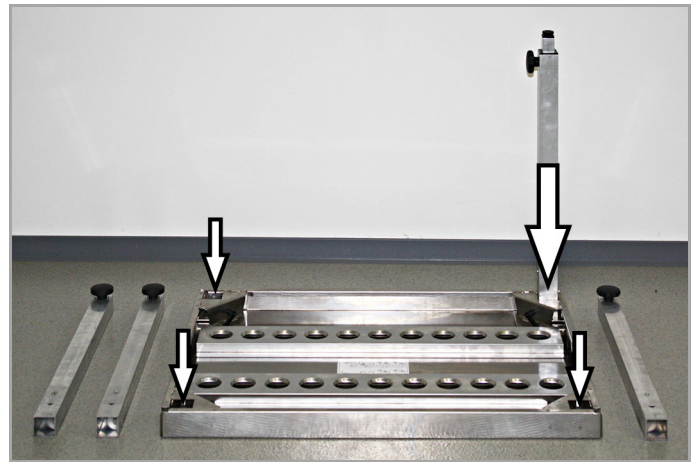


Bild 11: Tischbeine montieren

4. Tischbeine in die Aufnahmen der Tischplatte stecken.

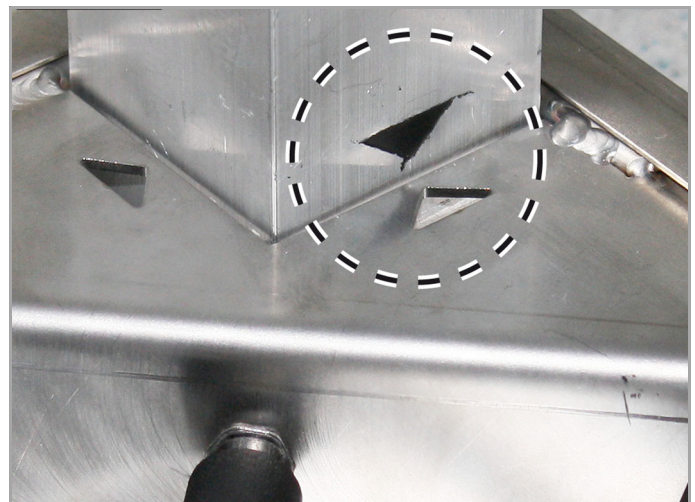


Bild 12: Tischbeine ausrichten

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

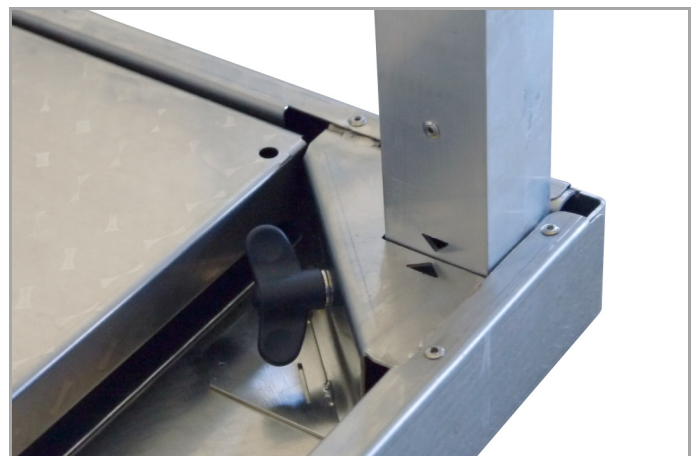


Bild 13: Tischbeine befestigen

6. Tischbeine mit Flügelverschraubung befestigen.

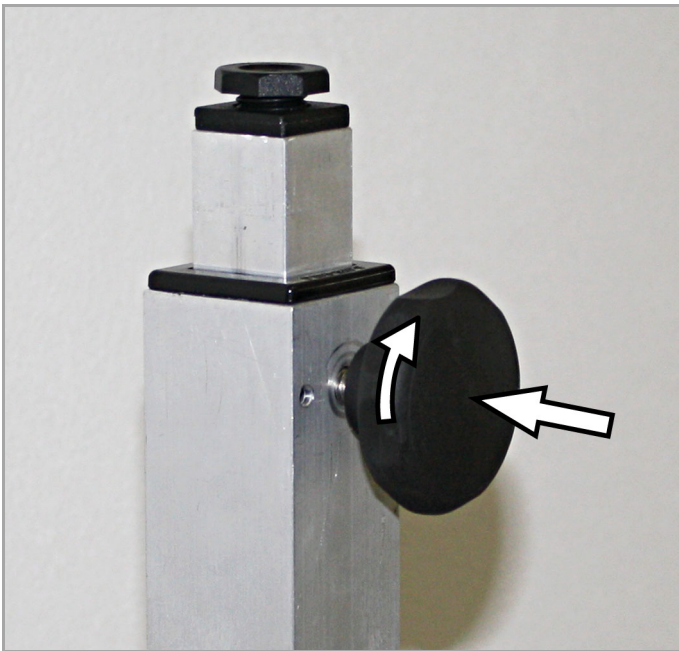


Bild 14: Sterngriffschraube für Tischfußhöhenverstellung

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

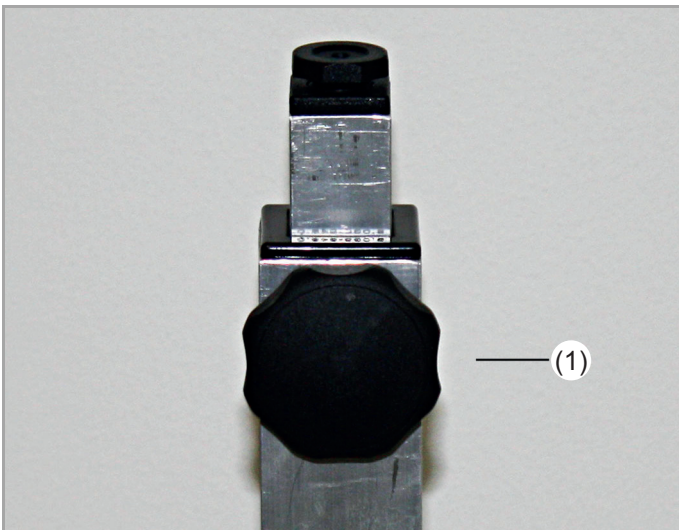


Bild 15: Einstellhöhe Spülwanne

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

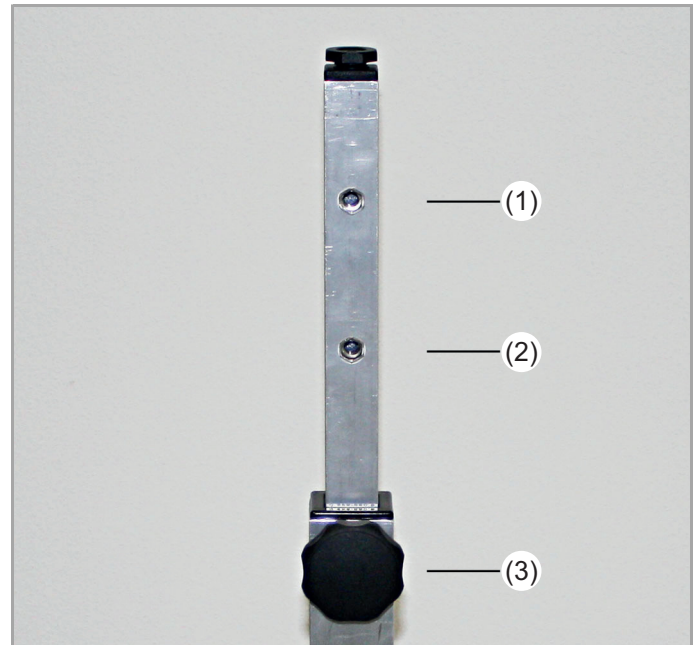


Bild 16: Einstellhöhe Kochfelder

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

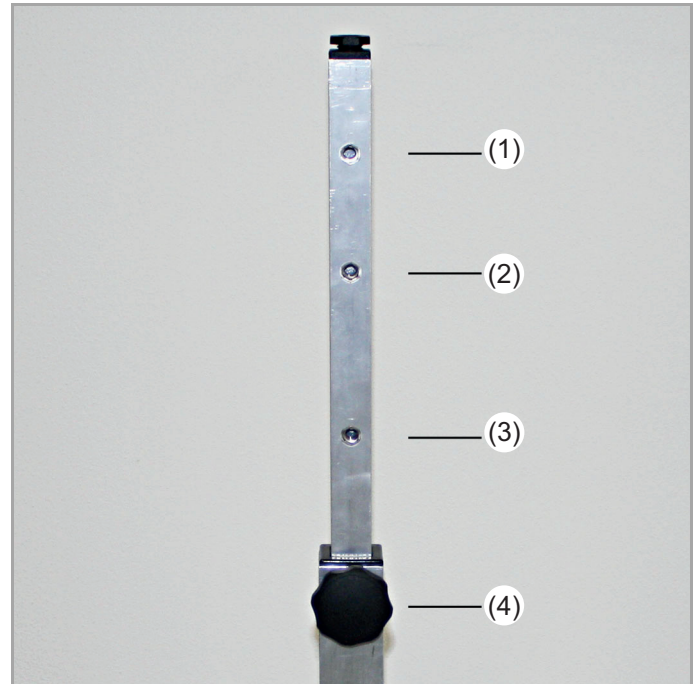


Bild 17: Einstellhöhe allgemeine Arbeiten

11. Einstellhöhe 4: Arbeitshöhe für allgemeine Arbeiten.



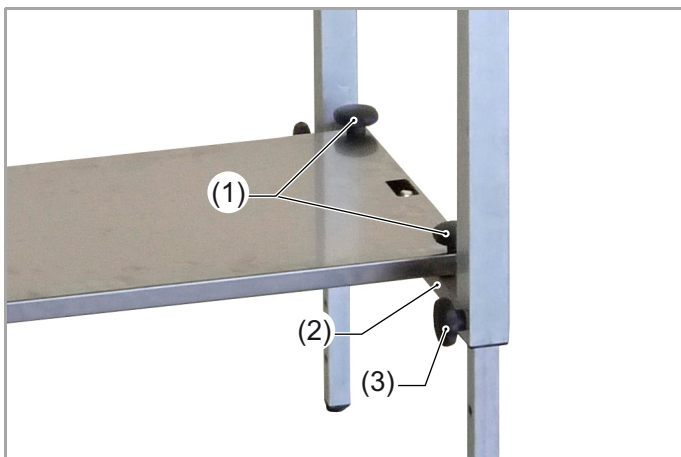


Bild 18: Zwischenboden Arbeitstisch

- (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 19: Arbeitstisch aufgebaut

Arbeitstisch ist vollständig aufgebaut.

### 8.3.3 Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden

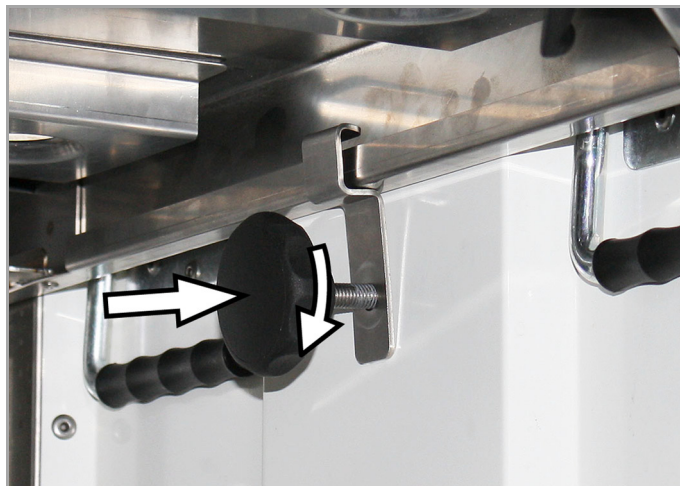


Bild 20: Arbeitstisch und Funktionskiste verbinden

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

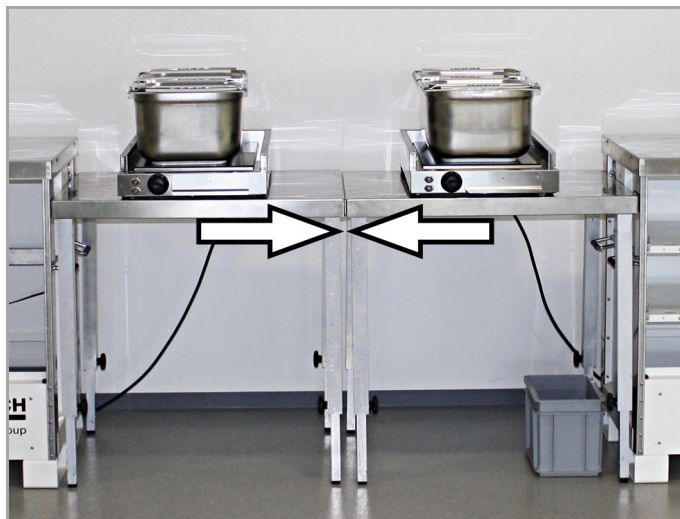


Bild 21: Arbeitstische miteinander verbinden

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 Ceran“ aufstellen

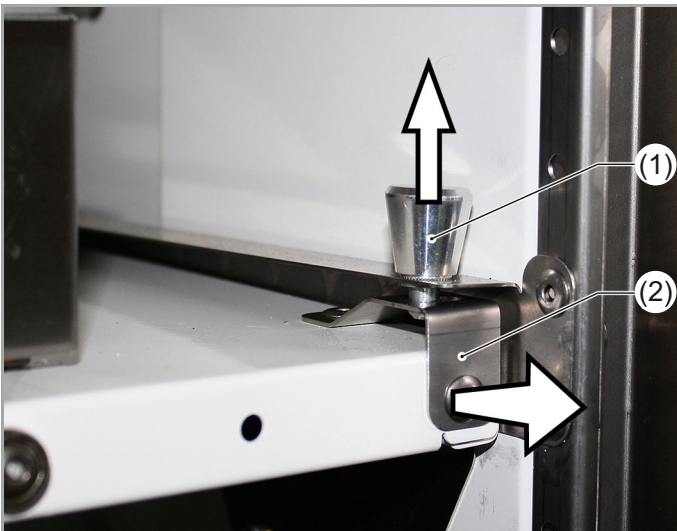


Bild 22: Ausziehboden ausziehen

- (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.

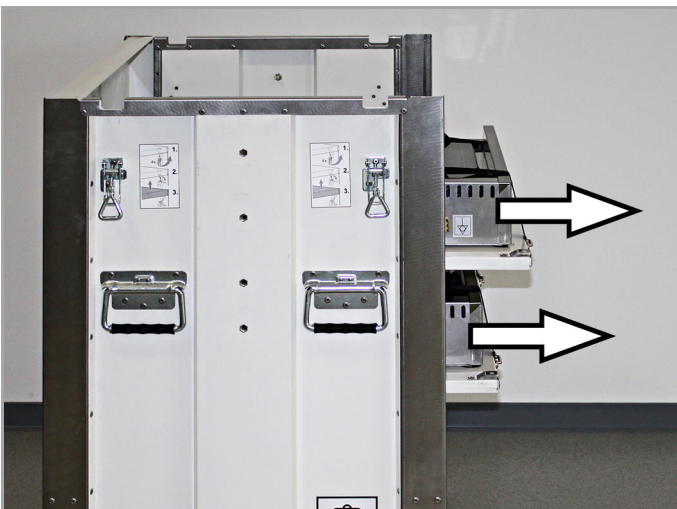


Bild 23: Ausziehböden entnehmen

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

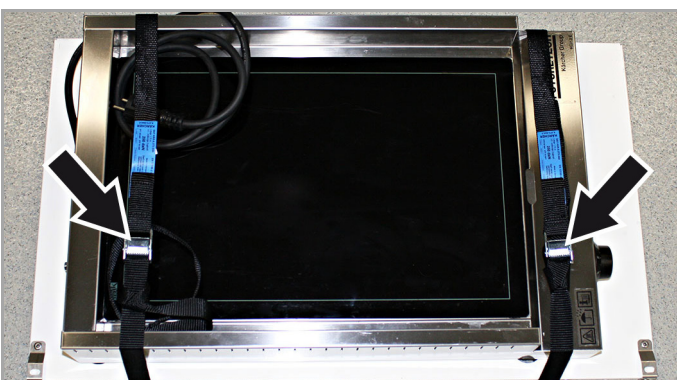


Bild 24: Kochfeld befestigt

5. Spanngurte Kochfeldbefestigung entfernen.

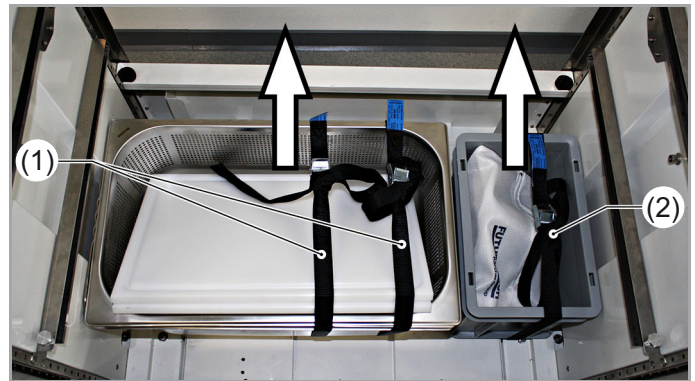


Bild 25: Kochzubehör entnehmen

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".

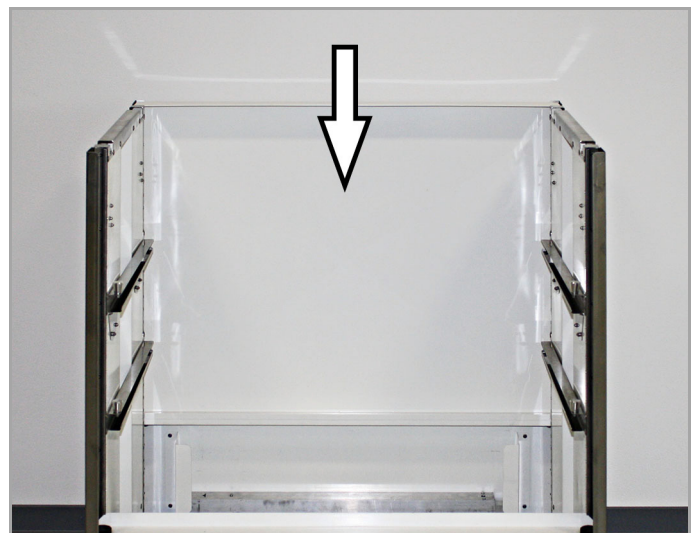


Bild 26: Seitenverkleidung einsetzen

9. Seitenverkleidung in Funktionskiste einschieben.

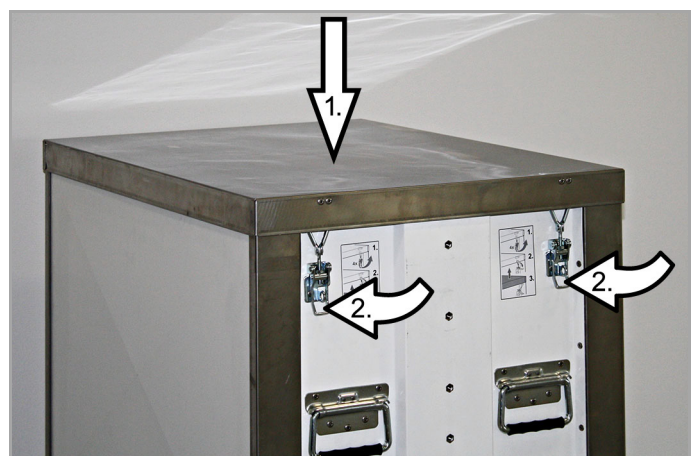


Bild 27: Deckel aufsetzen

10. Deckel aufsetzen.
11. Alle 4 Schnellverschlüsse schließen.
12. Arbeitstisch mit Funktionskiste verbinden.

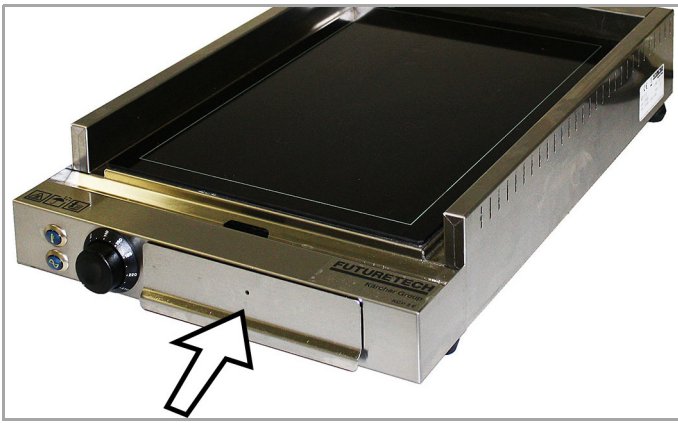


Bild 28: Abtropfschale Kochfeld

13. Je nach Bedarf eine oder beide Glaskeramik-Kochfelder auf den Arbeitstisch und/oder Funktionskiste stellen.
14. Abtropfschale in das Glaskeramik-Kochfeld einsetzen.

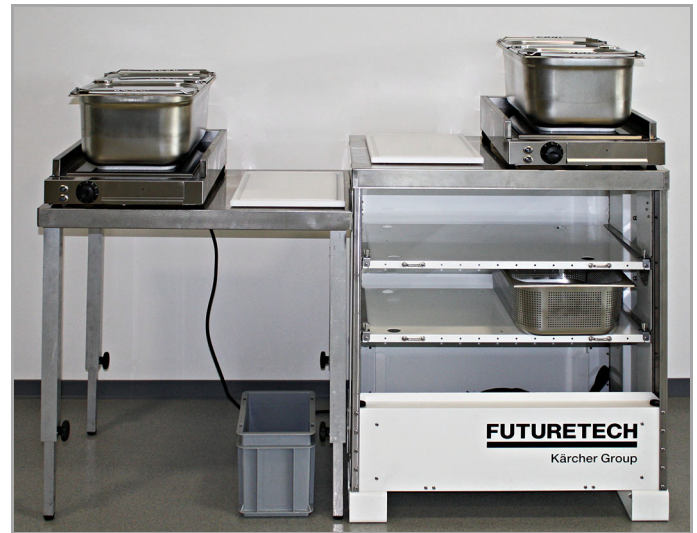


Bild 31: Aufbaubeispiel



Bild 29: Platzierung Kochfelder

**⚠ VORSICHT**

**Beschädigungsgefahr**

- Glaskeramik-Kochfelder nicht direkt nebeneinander stellen. Entlüftungsschlitze werden sonst verdeckt, dies kann zur Überhitzung und zum Ausfall der Kochfelder führen.
- Kochfelder so aufstellen, dass die Entlüftungsschlitze seitlich an den Kochfeldern nicht verdeckt sind.

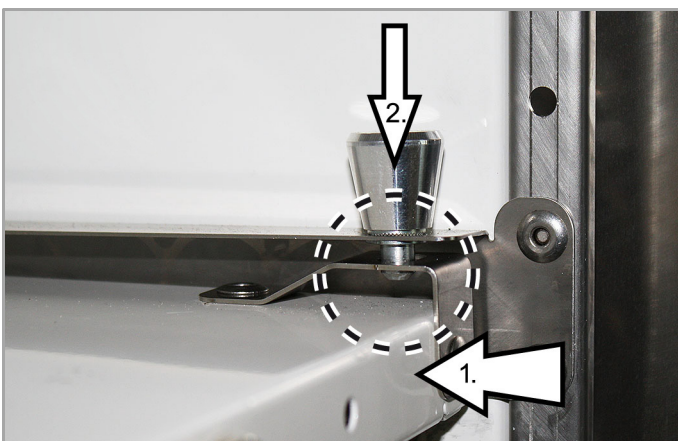


Bild 30: Sicherung Ausziehböden

15. Ausziehböden in die Funktionskiste schieben. Sicherungsstifte müssen hörbar im Ausziehboden einrasten.
16. Wirtschafterätesatz (Option) nach Bedarf auf den Ausziehböden, der Funktionskiste und auf dem Arbeitstisch verteilen.
17. Kochtöpfe auf die Glaskeramik-Kochfelder stellen.
18. Netzkabel Glaskeramik-Kochfelder ans Stromnetz anschließen.

**Voraussetzungen:**

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Vorsichtiger Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

**HINWEIS****Beschädigungsgefahr**

*Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.*

- Sicherstellen, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

**HINWEIS****Beschädigungsgefahr**

*Durch unsachgemäße Aufstellung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden. Gefahr der Überhitzung des Gerätes, wenn die Abluftöffnungen an der Rückseite des Gerätes und die Öffnung für entweichenden Dampf bei Überdruck verstellt werden.*

- Mindestabstand von 10 cm für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten.

**Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten**

1. Bei der ortsansässigen Behörde Informationen einholen.

**Gerät reinigen**

2. Siehe beiliegende Betriebsanleitung KCP 3 E Herdplatte.

**Folgende Grundsätze für das Betreiben einhalten:**

- Vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden prüfen.
- Nur für das Gerät vorgesehene Ware verwenden.
- Das Gerät in einem sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand halten.

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr**

*Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.*

- Ruhig und umsichtig verhalten.
- Schutzhandschuhe tragen.
- Unbefugte fernhalten.
- Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- Brennbare Stoffe fernhalten.

**HINWEIS**

*Hinweise zum Betrieb siehe Betriebsanleitung KCP 3 E Herdplatte.*

## 11.1 Funktionskiste transportbereit machen



### Schimmelbildung

- Vor Verlastung und Transport alle Wasserreste und Feuchtigkeit vollständig entfernen und alle Teile restlos trocknen lassen.

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

### 11.1.1 Arbeitstisch abbauen

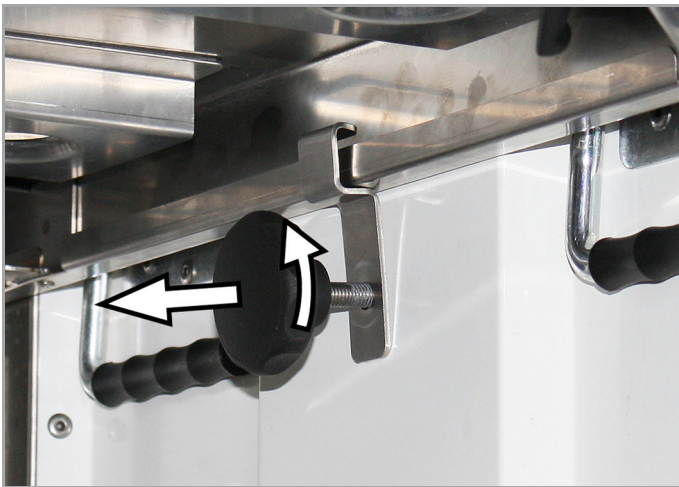


Bild 32: Arbeitstisch und Funktionskiste trennen

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

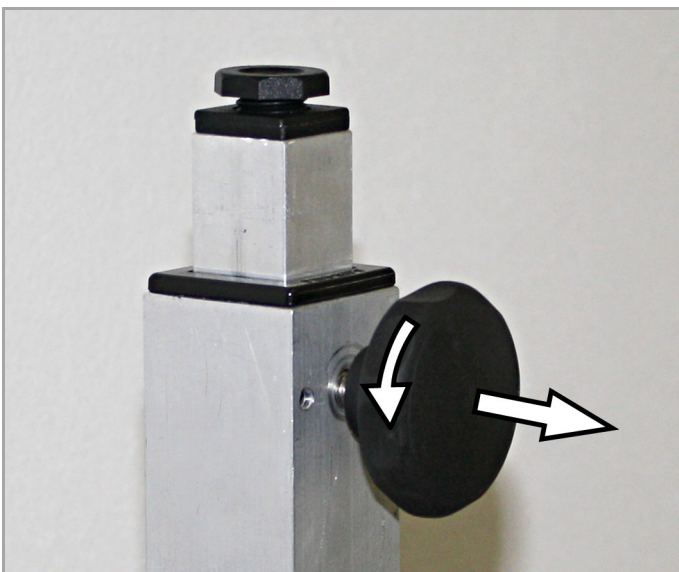


Bild 33: Sterngriffschraube entfernen

3. Sterngriffschrauben herausdrehen und in den Kleinteilebeutel legen.

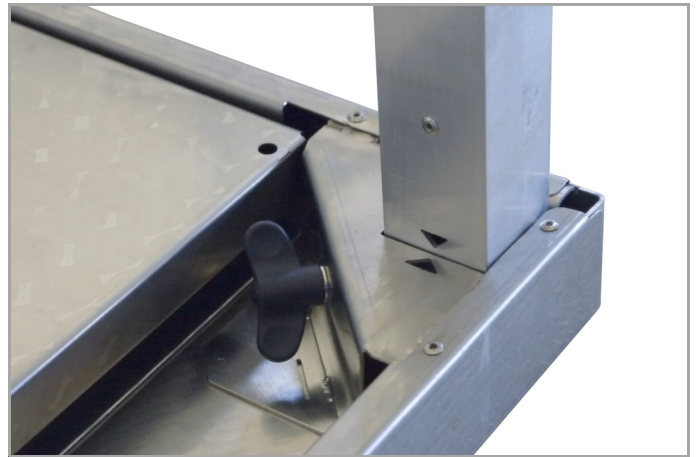


Bild 34: Tischbeine demontieren

4. Flügelschrauben öffnen.
5. Tischbeine herausnehmen.

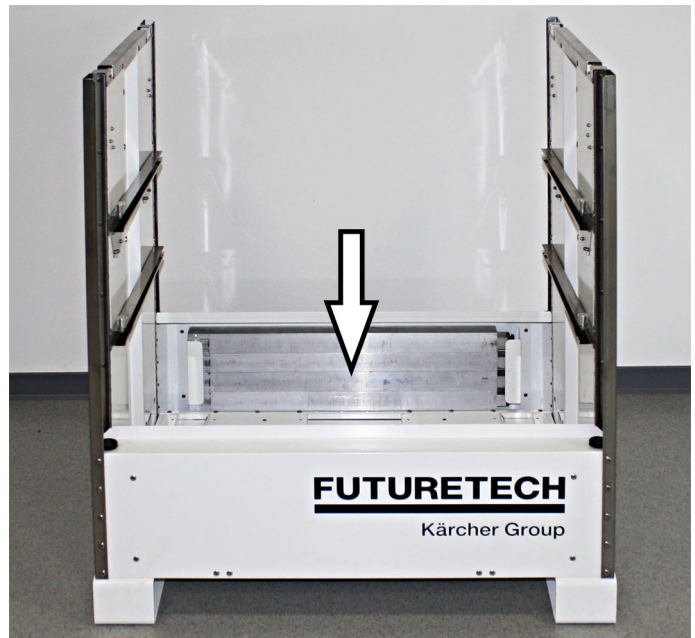


Bild 35: Tischbeine verstauen

6. Tischbeine in Seitenablage der Funktionskiste verstauen.

## 11.1.2 Modul abbauen und verlasten

1. Stromversorgung der Kochfelder trennen.
2. Zur Reinigung der Kochfelder beiliegende Betriebsanleitung der Kochfelder beachten.
3. Reinigung der Modulkomponenten, siehe Kapitel
4. Arbeitstisch von Funktionskiste trennen.

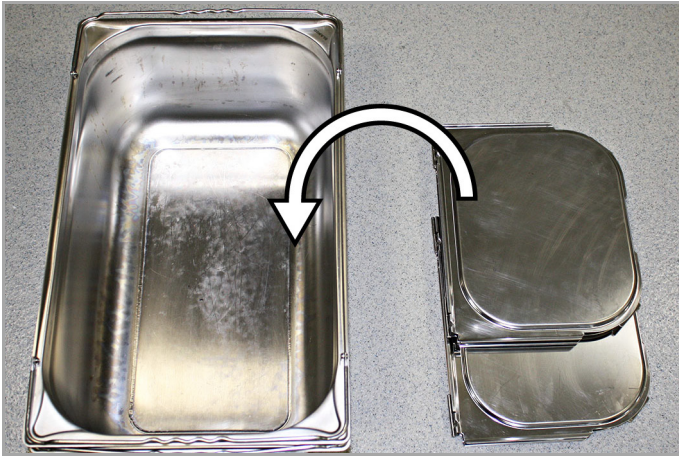


Bild 36: Deckel in Kochtöpfen verlasten

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



Bild 37: Spanngurte verlegen

8. Drei Spanngurte, wie im Bild dargestellt, unter den Aufnahmeschienen verlegen.

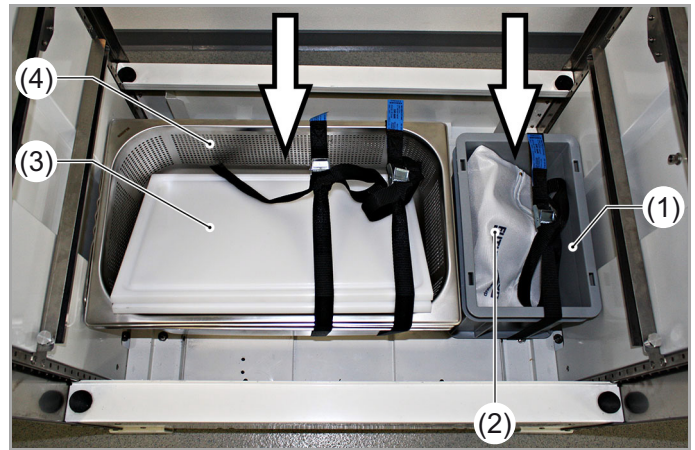


Bild 38: Zubehör verlasten

- (1) Kunststoffbox
- (2) Kleinteilebeutel
- (3) Schneidbretter, 2x
- (4) Sieb

9. Kochtöpfe mit Sieb in die Aufnahmeschiene der Funktionskiste stellen.
10. Schneidbretter in Sieb legen.
11. Schneidbretter und Töpfe mit zwei Spanngurten festzurren.
12. Kunststoffbox in die Aufnahmeschiene der Funktionskiste stellen.
13. Kleinteilebeutel in die Kunststoffbox legen.
14. Kunststoffbox mit Spanngurt verzurren.

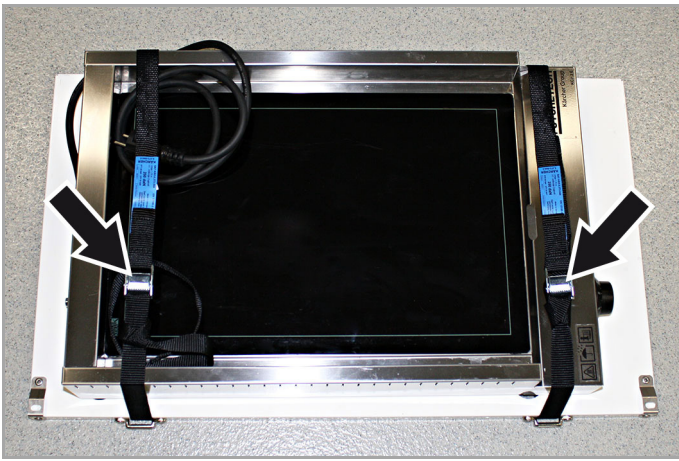


Bild 39: Kochfeld verzurren

15. Kochfelder mit den Standfüßen in Löcher der Ausziehböden setzen.
16. Kochfelder mit Spanngurten verzurren.

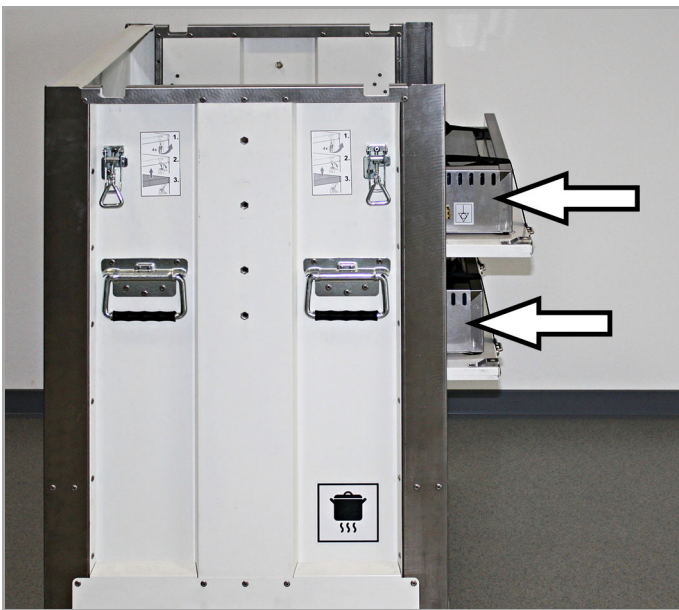


Bild 40: Kochfelder verlasten

17. Ausziehböden in die Führungsschienen der Funktionskiste einschieben.

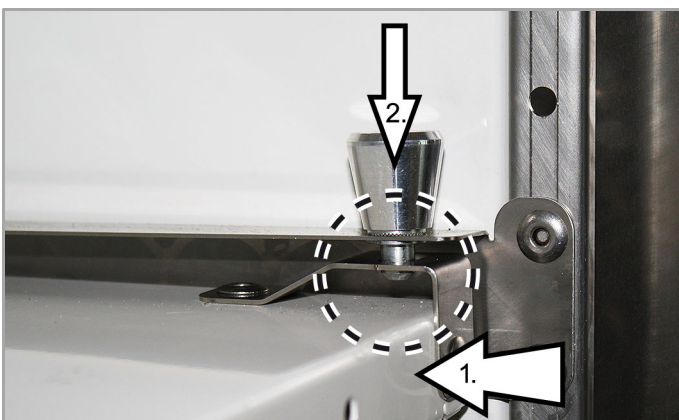


Bild 41: Sicherung Ausziehböden

18. Ausziehböden vollständig in die Funktionskiste schieben.
19. Sicherungstifte müssen hörbar im Ausziehboden einrasten.

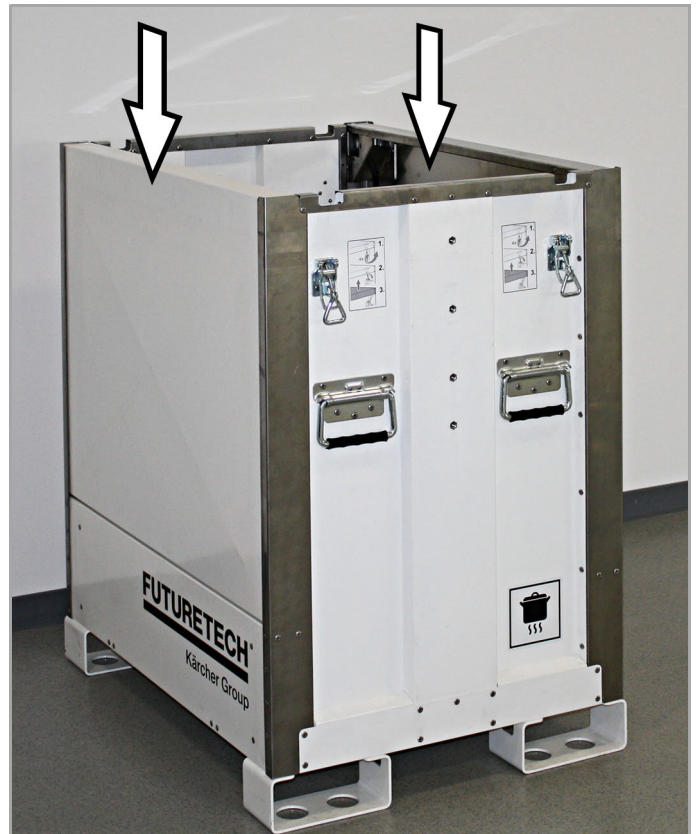


Bild 42: Seitenverkleidung einschieben

20. Seitenverkleidung und Tischplatte in Funktionskiste einschieben.

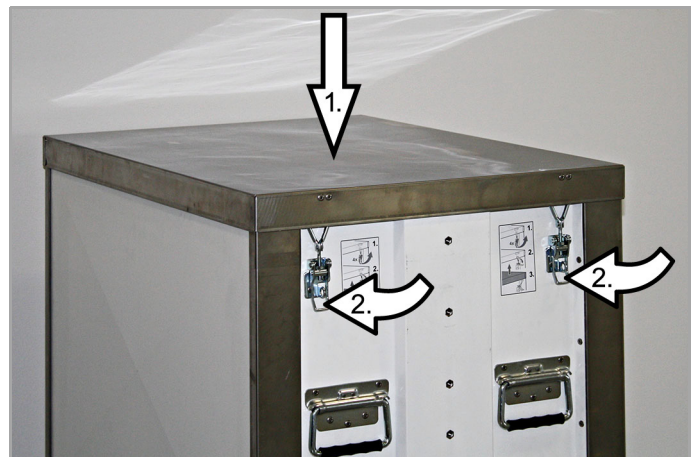


Bild 43: Funktionskiste verschließen

21. Deckel aufsetzen.
22. Alle 4 Schnellverschlüsse schließen.

### 11.1.3 Modul abbauen und mit optionalem Zubehör verlasten



Bild 44: Kleinteilebeutel packen

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

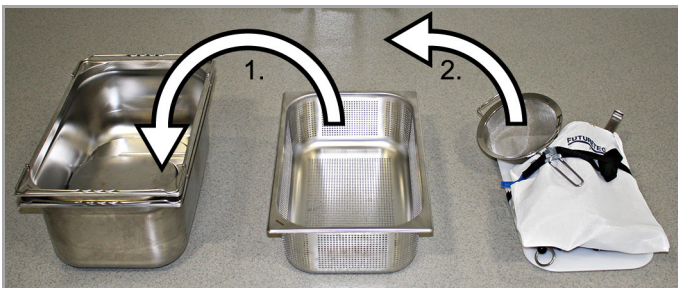


Bild 45: Kleinteilebeutel verlasten

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.

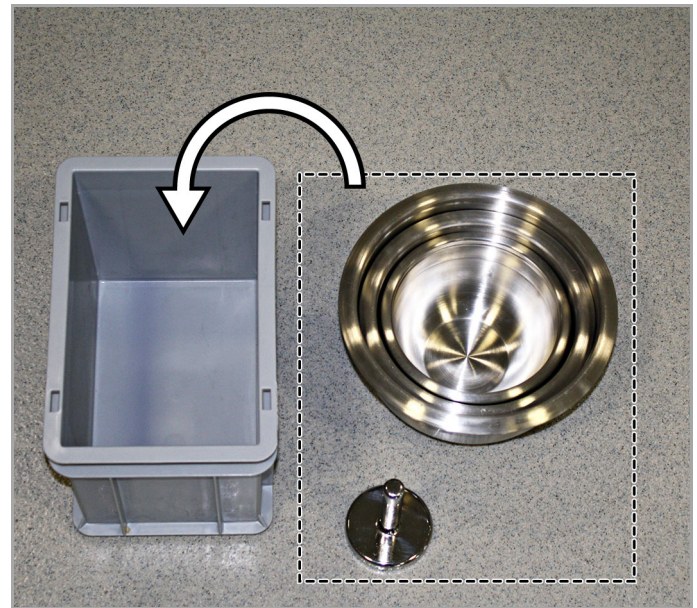


Bild 46: Zubehör in Kunststoffbox verlasten

6. Fleischklopper und Schüsselsatz in Kunststoffbox legen.

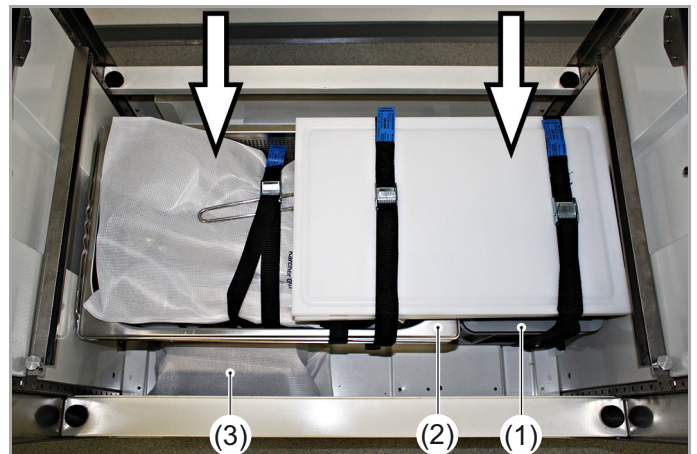


Bild 47: Verlastung mit Zubehör

- (1) Kunststoffbox mit Schüsselsatz und Fleischklopper
  - (2) Kochtöpfe mit Sieb und Wirtschaftsgerätesatz
  - (3) Kleinteilebeutel
7. Kochtöpfe mit Wirtschaftsgerätesatz 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 Spanngurte 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.



**GEFAHR****Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**

- Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter richten.
- Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen kontrollieren.
- Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen. Es könnte Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben
- Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten mindestens alle 6 Monate durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr**

Am Gehäuse kann man sich Hände und Arme verbrennen.

- 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 Kochmodul reinigen**

Reinigung des Kochmoduls siehe beiliegende Betriebsanleitung KCP 3 E Herdplatte.

## 13 Lagerung

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

### **Frostschutz**

- Sind alle Oberflächen trocken gewischt ist kein Frostschutz erforderlich.









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