

# FUTURETECH

Kärcher Group



## BETRIEBSANLEITUNG

Originalbetriebsanleitung

## KRR 50 Kochen Induktion

1.954-005.0



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 5.965-494.0 Version 2.0 - 2018



<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>Verwendung</b> .....	<b>6</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
2.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>7</b>
3.1	Voraussetzungen für die Bedienung .....	7
3.2	Symbole in der Betriebsanleitung .....	7
3.2.1	Symbole am Produkt .....	7
3.3	Elektrischer Anschluss .....	7
3.4	Zubehör und Ersatzteile .....	8
3.5	Persönliche Schutzausrüstung .....	8
3.6	Personalhygiene .....	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	Herdplatte .....	11
7.3	Inhalt Funktionskiste „Kochen Induktion“ .....	11
7.4	Optionales Zubehör .....	12
7.4.1	Wirtschaftsgerätesatz .....	12
<b>8</b>	<b>Transport und Aufstellung</b> .....	<b>13</b>
8.1	Transport.....	13
8.1.1	Transportart .....	13
8.1.2	Transportschäden prüfen / abwickeln .....	13
8.1.3	Auspacken .....	13
8.2	Aufbaubeispiele, Module kombiniert .....	14
8.3	Aufstellung .....	15
8.3.1	Funktionskiste öffnen .....	15
8.3.2	Arbeitstisch aufstellen .....	16
8.3.3	Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden.....	18
8.3.4	Mehrere Arbeitstische miteinander verbinden .....	19
8.3.5	Modul „Kochen Induktion“ aufstellen .....	19
<b>9</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>21</b>
<b>10</b>	<b>Betrieb</b> .....	<b>21</b>
10.1	Bedienung .....	22
10.2	Programmempfehlungen .....	22
10.3	Programmstufen P1 - P6 / W1 - W3 .....	22

<b>11</b>	<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>23</b>
11.1	Funktionskiste transportbereit machen .....	23
11.1.1	Arbeitstisch abbauen .....	23
11.1.2	Modul abbauen und verlasten .....	24
<b>12</b>	<b>Service und Wartung</b> .....	<b>26</b>
12.1	Funktionskiste reinigen .....	26
12.2	Kochmodul reinigen .....	27
12.3	Fettfilter reinigen .....	27
<b>13</b>	<b>Störungshilfe</b> .....	<b>28</b>
<b>14</b>	<b>Lagerung</b> .....	<b>28</b>



## Abbildungsverzeichnis

Bild 1: Typenschild .....	10
Bild 2: Funktionskiste außen .....	11
Bild 3: Herdplatte .....	11
Bild 4: Inhalt Funktionskiste Induktion .....	11
Bild 5: Kleinteilebeutel .....	11
Bild 6: Wirtschaftsgerätesatz .....	12
Bild 7: Aufbaubeispielskizze, Aufbau unter 300x300 cm Pavillon .....	14
Bild 8: Funktionskiste öffnen .....	15
Bild 9: Seitenverkleidung entfernen .....	15
Bild 10: Tischbeine entnehmen .....	16
Bild 11: Zwischenboden Arbeitstisch entnehmen .....	16
Bild 12: Tischbeine montieren .....	16
Bild 13: Tischbeine ausrichten .....	16
Bild 14: Tischbeine befestigen .....	16
Bild 15: Sterngriffschraube für Tischfußhöhenverstellung .....	17
Bild 16: Einstellhöhe Spülwanne .....	17
Bild 17: Einstellhöhe Kochfelder .....	17
Bild 18: Einstellhöhe allgemeine Arbeiten .....	17
Bild 19: Zwischenboden Arbeitstisch .....	18
Bild 20: Arbeitstisch aufgebaut .....	18
Bild 21: Arbeitstisch und Funktionskiste verbinden .....	18
Bild 22: Arbeitstische miteinander verbinden .....	19
Bild 23: Ausziehboden ausziehen .....	19
Bild 24: Ausziehböden entnehmen .....	19
Bild 25: Kochzubehör entnehmen .....	20
Bild 26: Seitenverkleidung einsetzen .....	20
Bild 27: Deckel aufsetzen .....	20
Bild 28: Sicherung Ausziehböden .....	20
Bild 29: Aufbaubeispiel .....	20
Bild 30: Arbeitstisch und Funktionskiste trennen .....	23
Bild 31: Sterngriffschraube entfernen .....	23
Bild 32: Tischbeine demontieren .....	23
Bild 33: Tischbeine verstauen .....	23
Bild 34: Deckel in Kochtöpfen verlasten .....	24
Bild 35: Spanngurte verlegen .....	24
Bild 36: Zubehör verlasten .....	24
Bild 37: Herdplatten verlastet .....	25
Bild 38: Sicherungsstifte Führungsschienen .....	25
Bild 39: Seitenverkleidung einschieben .....	25
Bild 40: Funktionskiste verschließen .....	25
Bild 41: Fettfilter entnehmen .....	27

## 1 Einleitung

Das KRR 50 Kochen Induktion 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 Induktion 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



Achtung  
Nichtionisierende Strahlung



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 Induktion 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>Herdplatte Induktion KCP 4</b>	
Stromanschlusswerte	220 - 230 V
	50 - 60 Hz
	16 A
Leistungsaufnahme	3,5 kW
Umgebungstemperatur	+5 ... +40 °C
Gewicht	13 kg
Zulässige Betriebszeit	3 h*
Heizleistung	3 500 W

\* Nach 3 Stunden maximaler Betriebsdauer ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.

Typenschild

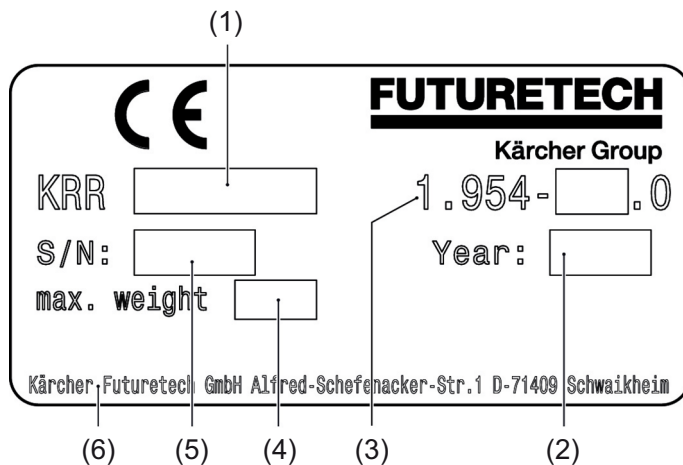


Bild 1: Typenschild

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

## 7 Geräteübersicht

### 7.1 Ansicht vorne

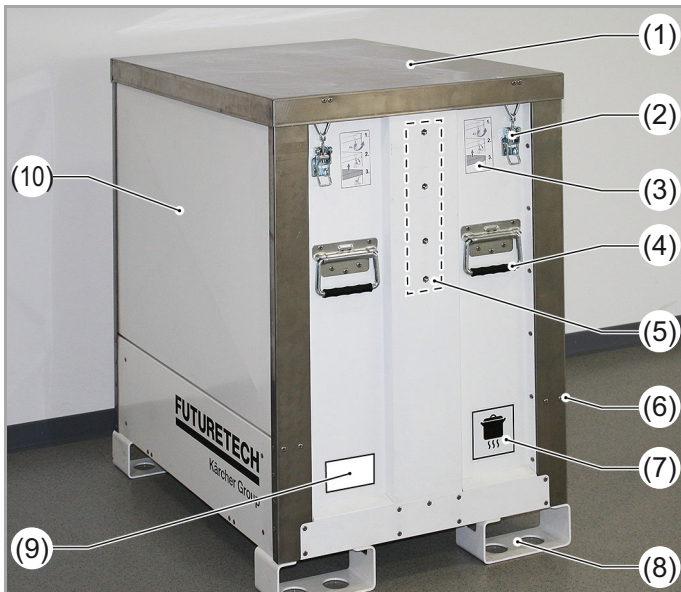


Bild 2: Funktionskiste außen

- (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 Herdplatte

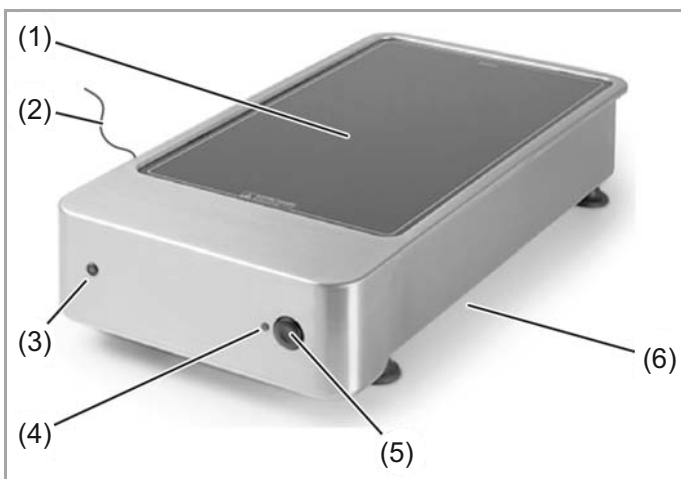


Bild 3: Herdplatte

- (1) Herdplatte KCP 4 i / Ceran®-Glasfläche
- (2) Zuleitung
- (3) Kontrollleuchte für Betriebszustand EIN/AUS
- (4) Betriebsleuchte
- (5) Versenkbare Drehregler mit EIN/AUS Schalter
- (6) Fettfilter (an der Geräteunterseite)

### 7.3 Inhalt Funktionskiste „Kochen Induktion“



Bild 4: Inhalt Funktionskiste Induktion

- (1) Deckel Kochtopf, 2x
- (2) Kochtopf GN 1/1-200 Edelstahl induktionsfähig mit Kompensboden, 2x
- (3) Herdplatte KCP 4 i, 2x
- (4) Tischplatte
- (5) Tischbeine, 4x
- (6) Kunststoffbox
- (7) Schneidbrett, 2x
- (8) Sieb GN 1/1 - 400 Edelstahl
- (9) Kleinteilebeutel, Spanngurte 7x

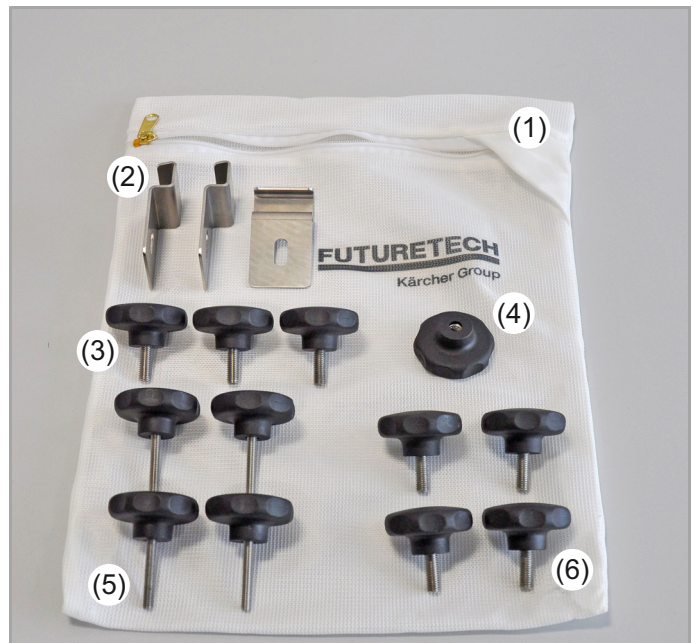


Bild 5: Kleinteilebeutel

- (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)







### 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 Einhängestelle /Register sind transportsicher, jedoch leicht entnehmbar zu Reinigungszwecken.
- Der Kerntemperaturfühler ist am linken Einhängestell 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.

## 8.2 Aufbaubeispiele, Module kombiniert

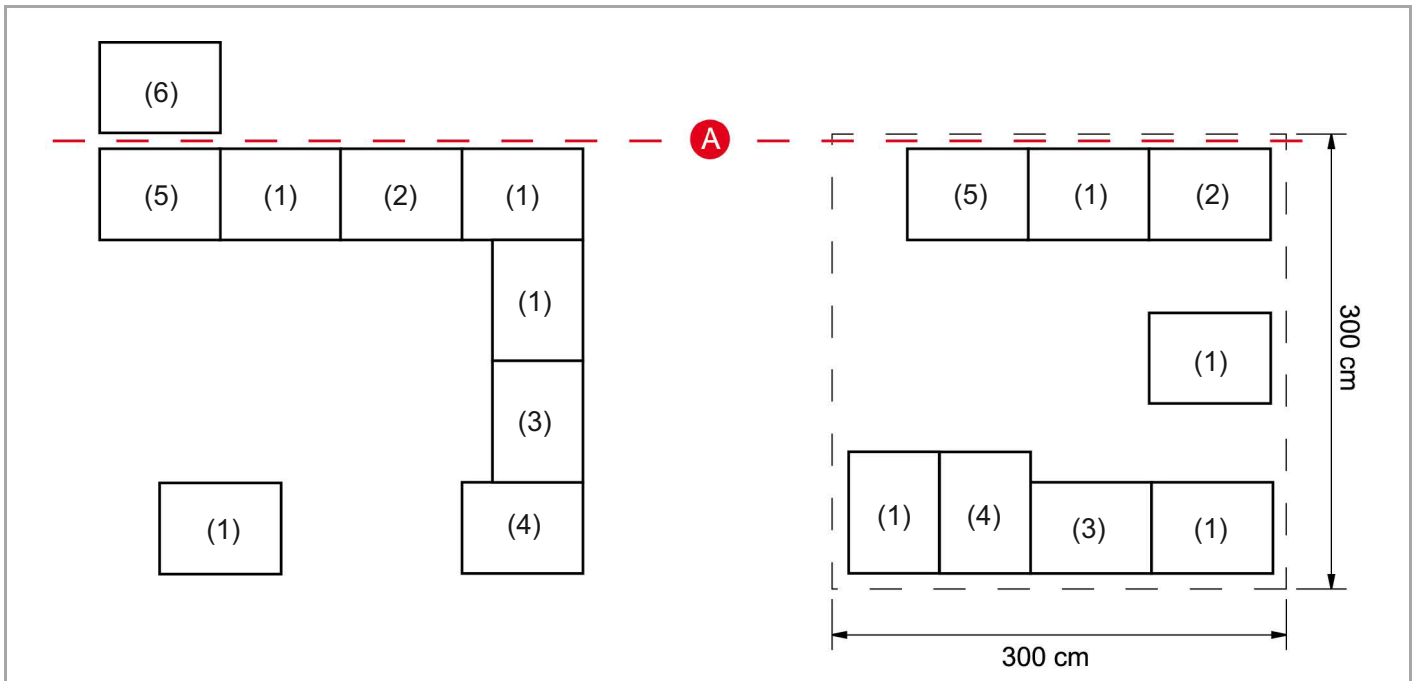


Bild 7: Aufbaubeispiel-Skizze, Aufbau unter 300x300 cm Pavillon

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

Die Dimensionierung der Funktionskästen ist darauf abgestimmt, die komplette Küche unter einem 300 x 300 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 Induktion 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

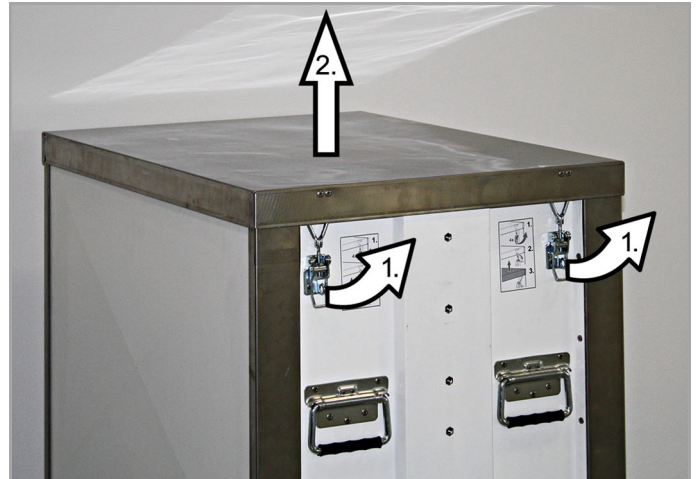


Bild 8: Funktionskiste öffnen

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

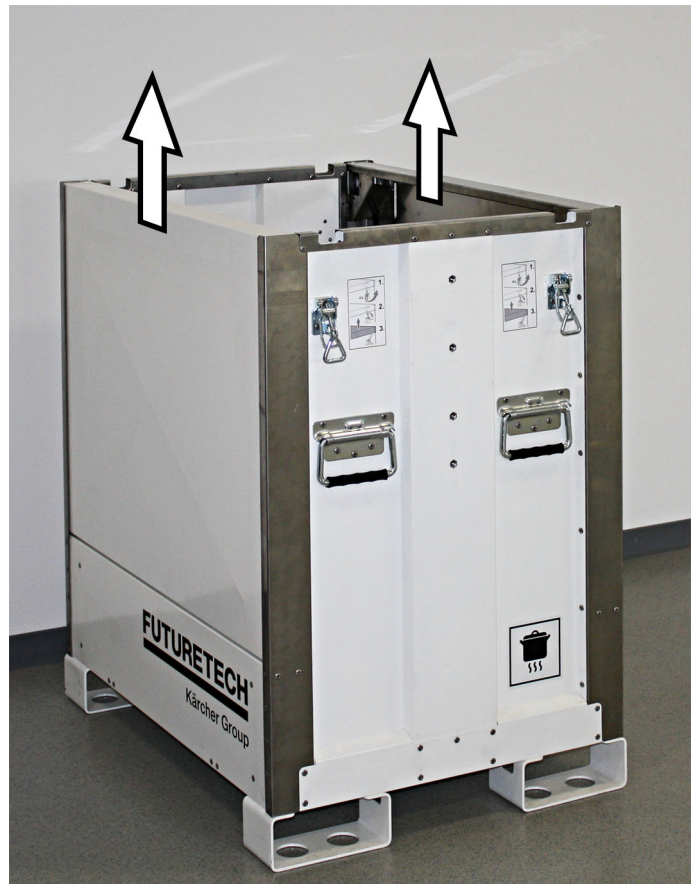


Bild 9: Seitenverkleidung entfernen

3. Seitenverkleidung und Tischplatte nach oben herausziehen.



### 8.3.2 Arbeitstisch aufstellen

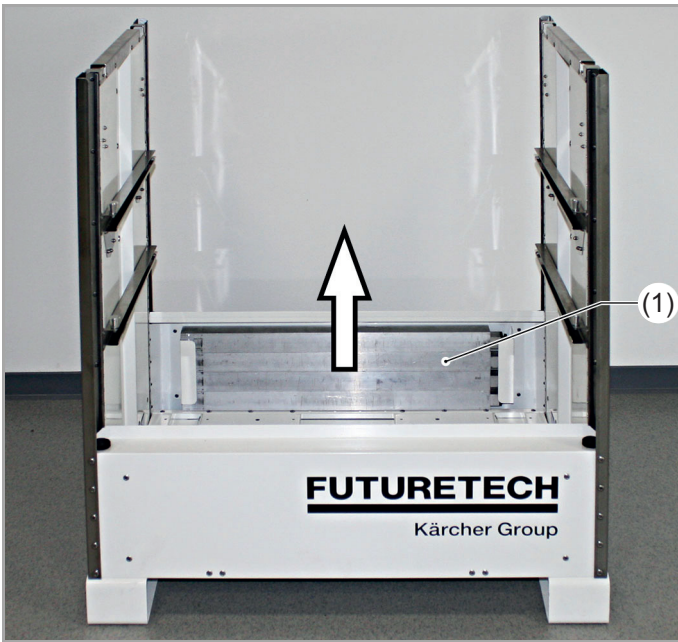


Bild 10: Tischbeine entnehmen

(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 Induktion“ aufstellen"
2. Tischbeine einzeln aus der Seitenablage entnehmen.

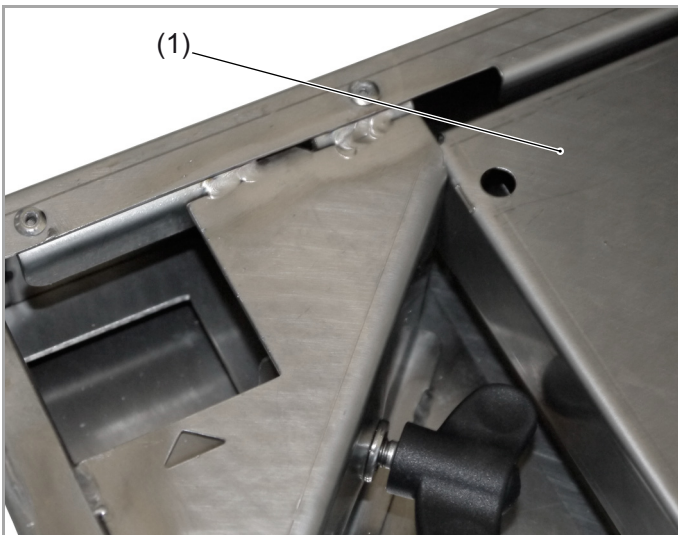


Bild 11: Zwischenboden Arbeitstisch entnehmen

(1) Zwischenboden

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

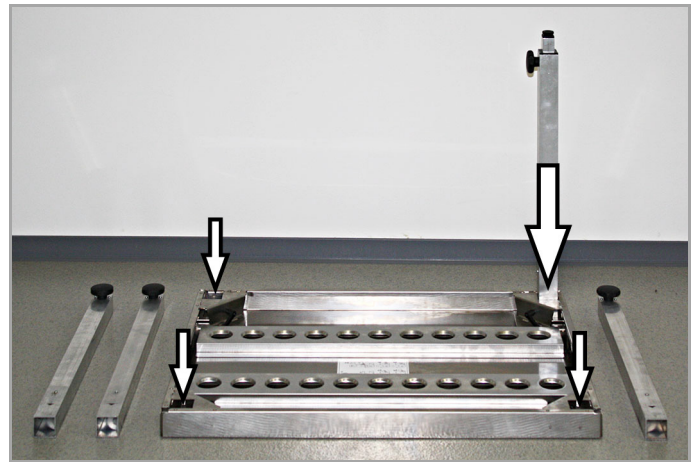


Bild 12: Tischbeine montieren

4. Tischbeine in die Aufnahmen der Tischplatte stecken.

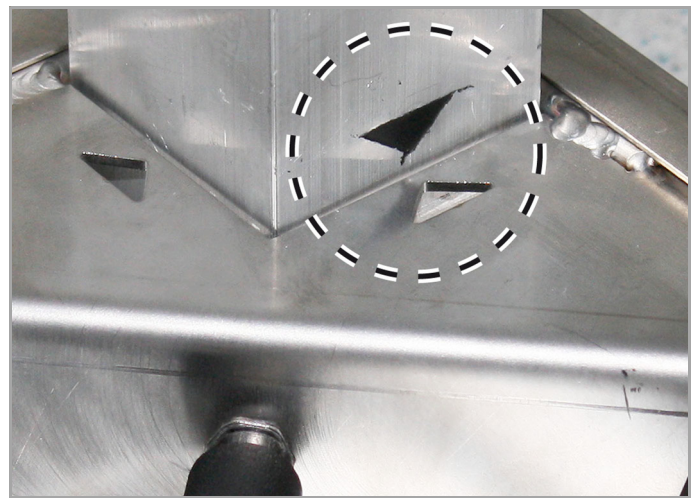


Bild 13: Tischbeine ausrichten

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

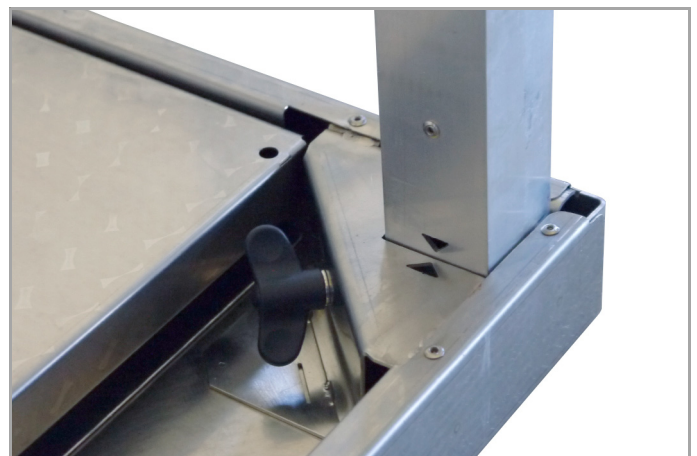


Bild 14: Tischbeine befestigen

6. Tischbeine mit Flügelverschraubung befestigen.

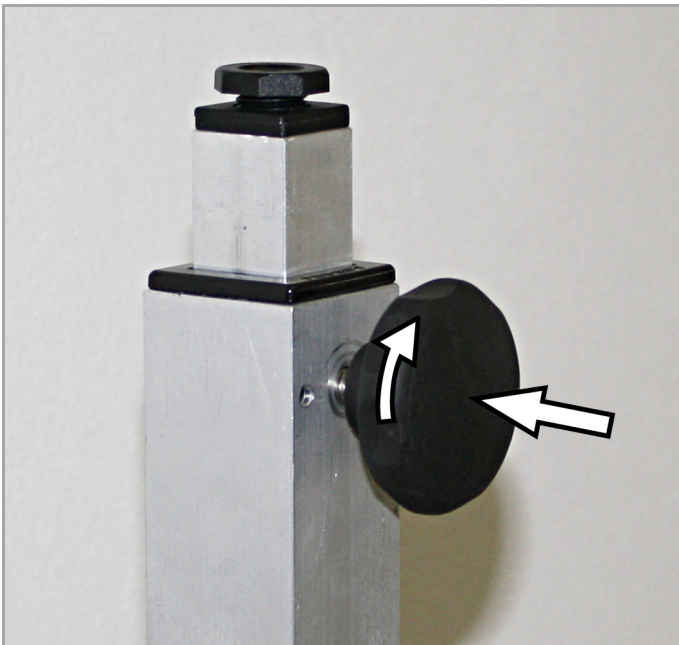


Bild 15: Sterngriffschraube für Tischfußhöhenverstellung

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

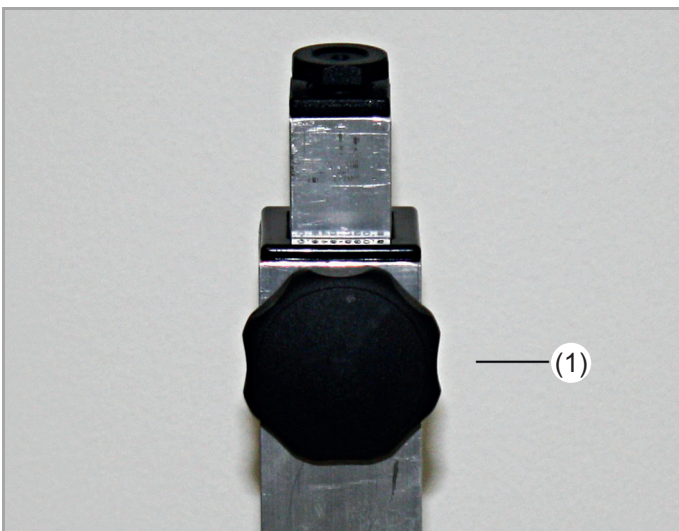


Bild 16: Einstellhöhe Spülwanne

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

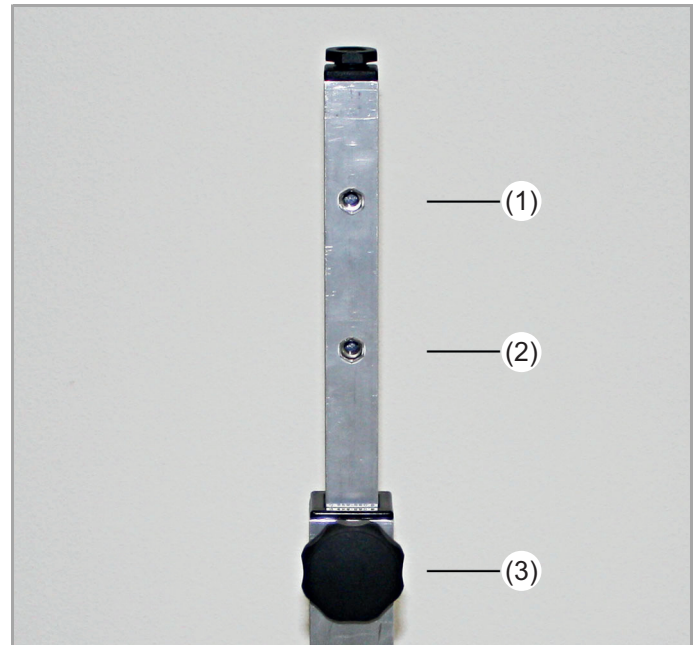


Bild 17: Einstellhöhe Kochfelder

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

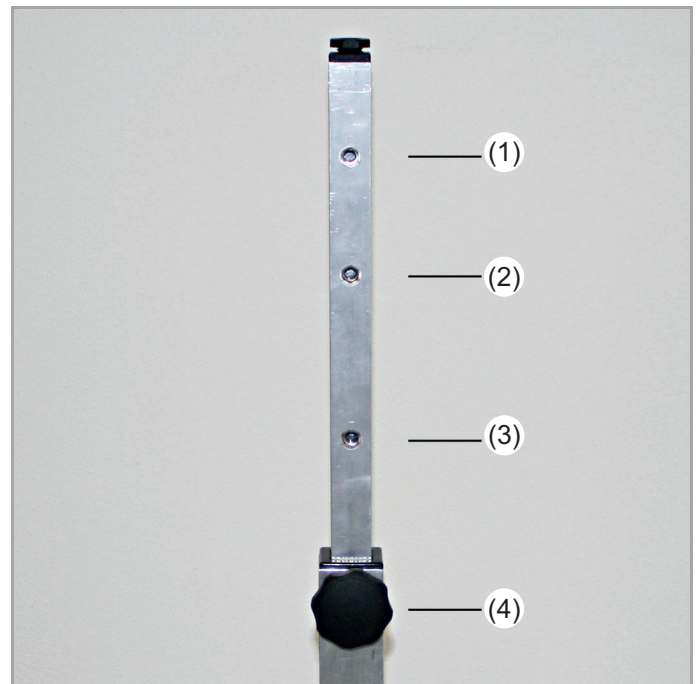


Bild 18: Einstellhöhe allgemeine Arbeiten

11. Einstellhöhe 4: Arbeitshöhe für allgemeine Arbeiten.



### 8.3.3 Funktionskiste mit Arbeitstisch verbinden

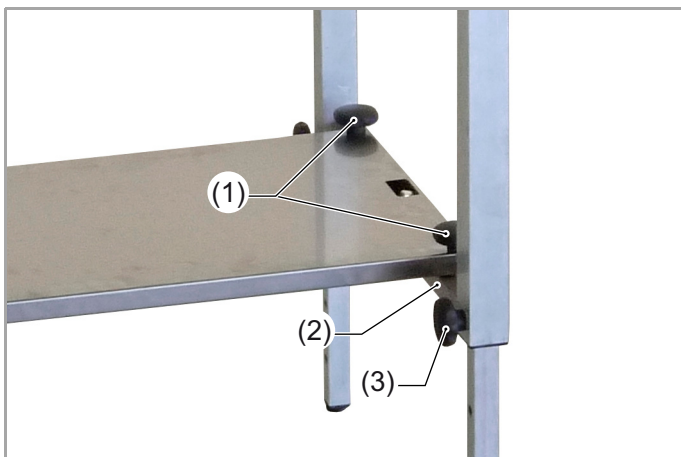


Bild 19: Zwischenboden Arbeitstisch

- (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.

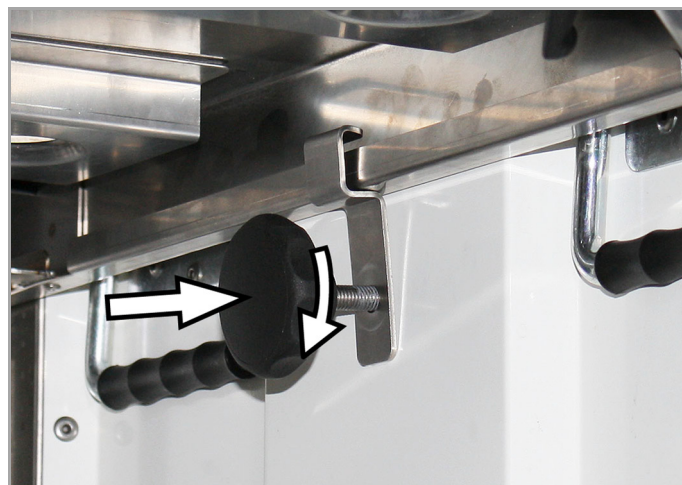


Bild 21: Arbeitstisch und Funktionskiste verbinden

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

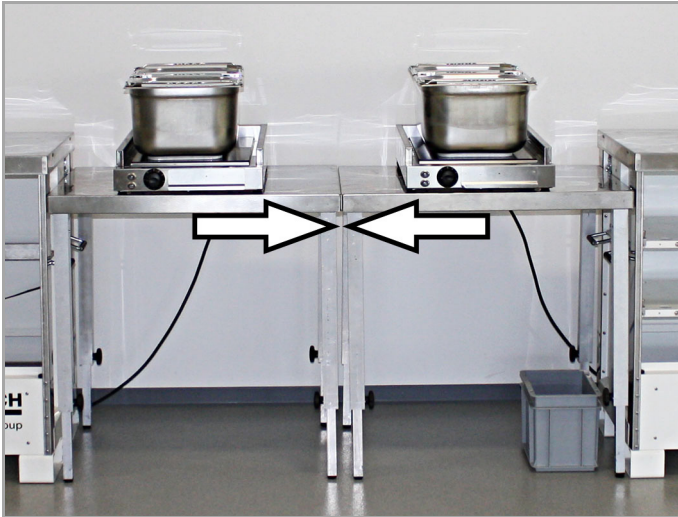


Bild 22: Arbeitstische miteinander verbinden

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

#### HINWEIS

#### **Beschädigungsgefahr**

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

### 8.3.5 Modul „Kochen Induktion“ aufstellen

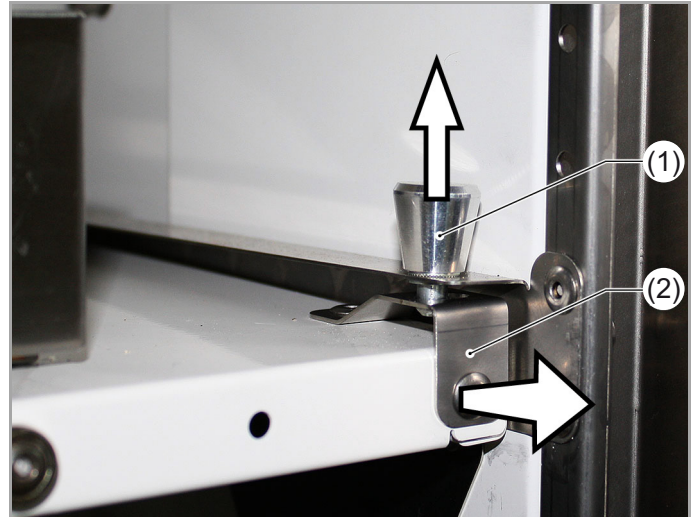


Bild 23: Ausziehboden ausziehen

- (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.

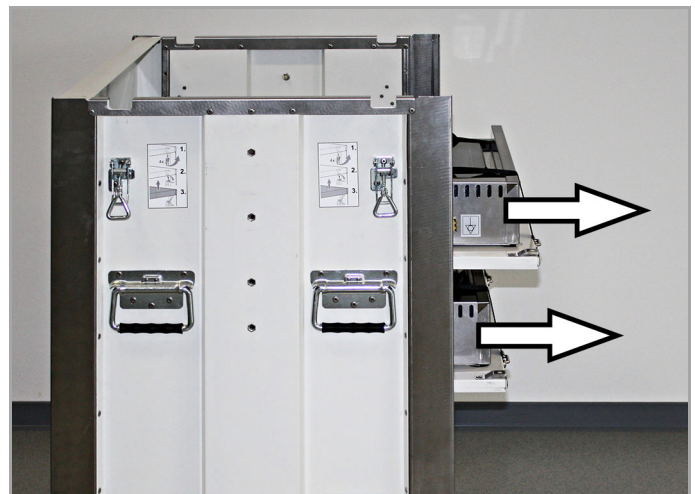


Bild 24: Ausziehböden entnehmen

4. Beide Ausziehböden mit Herdplatte aus der Funktionskiste herausnehmen.
5. Spanngurte Kochfeldbefestigung entfernen.

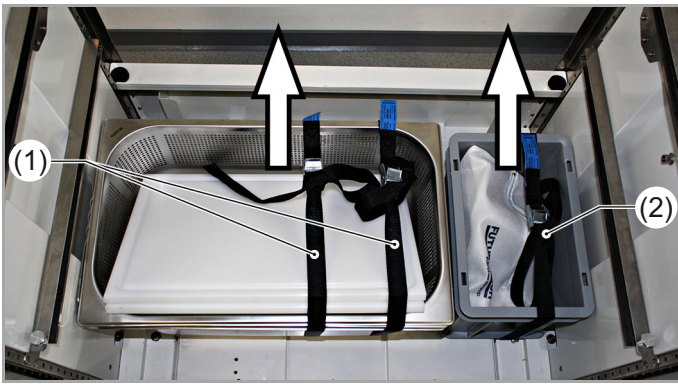


Bild 25: Kochzubehör entnehmen

- (1) Spanngurte Kochtopfbefestigung
  - (2) Ausziehboden
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".

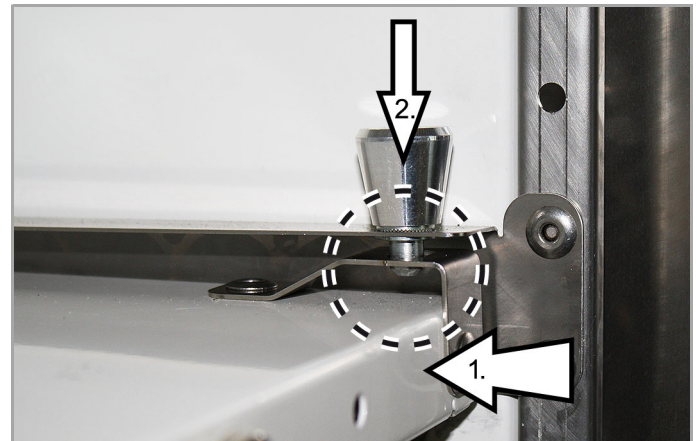


Bild 28: Sicherung Ausziehböden

13. Ausziehböden in die Funktionskiste schieben. Sicherungsstifte müssen hörbar im Ausziehboden einrasten.
14. Wirtschaftsgerätesatz (Option) nach Bedarf auf den Ausziehböden, der Funktionskiste und auf dem Arbeitstisch verteilen.
15. Kochtöpfe auf die Herdplatte stellen.
16. Netzkabel Herdplatte ans Stromnetz anschließen.

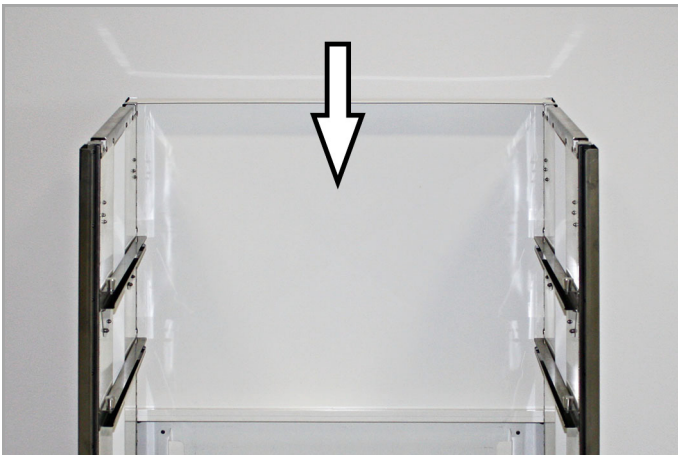


Bild 26: Seitenverkleidung einsetzen

9. Seitenverkleidung in Funktionskiste einschieben.



Bild 29: Aufbaubeispiel

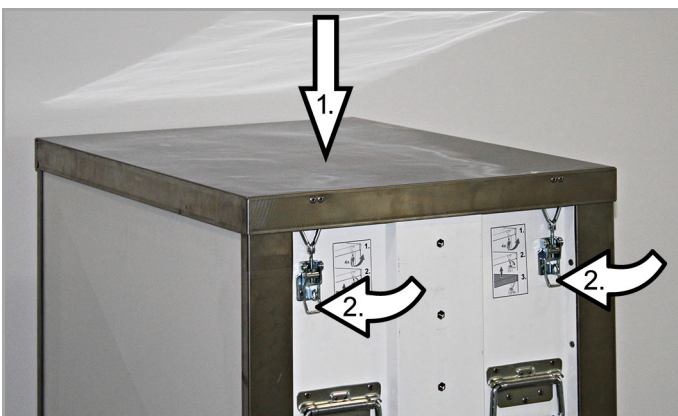


Bild 27: Deckel aufsetzen

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



**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.

- Mindestabstand von 20 cm für die Luftzirkulation an den Seiten einhalten.

**Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten**

1. Bei der ortsansässigen Behörde Informationen einholen und die baupolizeilichen Vorschriften einhalten.

**Gerät reinigen**

2. Gerät reinigen, siehe Betriebsanleitung Herdplatte KCP 3 E

**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**

- Schutzhandschuhe tragen.
- Unbefugte fernhalten.
- Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- Brennbare Stoffe fernhalten.
- Keine Ringe, Uhren oder sonstige metallischen Gegenstände tragen.
- Keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Dosen, Schmuck oder ähnliches auf dem Kochfeld ablegen.
- Induktionskochfeld nicht mit feuchten Händen berühren und nicht barfüßig benutzen.

 **WARNUNG****Nichtionisierende Strahlung**

Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgeräts infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung oder Beeinflussung möglich.

- Personen mit einem Herzschrittmacher fernhalten.
- Kennzeichnen Sie den Arbeitsplatz.
- Klären Sie mit Ihrem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit ab.

**HINWEIS****Beschädigungsgefahr**

- Keine Kunststoffbehälter oder Alufolie auf die Induktionskochfelder stellen oder legen.
- Keine magnetempfindliche Teile wie Kreditkarten, Uhren usw. in den Nahbereiche des Induktionsgeräts bringen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel, harte Topfschwämme oder Stahlwolle verwenden.
- Keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf der Glasfläche verwenden.

 **VORSICHT****Gesundheitsgefahr**

Nach den Gesundheitsrichtlinien ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit von Speisen nach 3 Stunden erreicht. Längeres Warmhalten wird nicht empfohlen.

## 10.1 Bedienung

### Gerät einschalten

1. Geeigneten Kochbehälter auf das Gerät stellen.
2. Deckel auf den Kochbehälter auflegen.
3. Versenkbaren Drehregler drücken, damit er aus dem Gerät heraussteht.

### Temperatur einstellen

1. Gewünschte Leistungsstufe wählen am Drehregler einstellen.  
Die Betriebsleuchte leuchtet.
2. Drehregler drücken und versenken.

### Vorgang abbrechen

1. Versenkbaren Drehregler drücken.
2. Den Drehregler auf ‚0‘ drehen.  
Die Betriebsleuchte erlischt.

### Gerät ausschalten

1. Den versenkbaren Drehregler drücken.
2. Den Drehregler auf ‚0‘ drehen.  
Die Betriebsleuchte erlischt.
3. Schalter der Netzsteckdose ausschalten.
4. Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
5. Gerät abkühlen lassen.

## 10.2 Programmempfehlungen

### Kochprogramme

<b>P1</b>	1 100 W	Speisen mit empfindlicher Struktur wie Fisch, Reis, Cuscus, Teigwaren
<b>P2</b>	1 220 W	Empfindliche Gemüsegerichte wie Mangold, Spargel, Sprossen, Schoten
<b>P3</b>	1 400 W	Weniger empfindliche Gemüsegerichte wie Püree, Polenta, Wurzelgemüse, Bohnen, Blumenkohl, Karotten
<b>P4</b>	1 550 W	Thai Curry, leichte Gemüse Eintöpfe, Züricher Geschnetzeltes, Reis, Teigwaren, Cuscus, Püree
<b>P5</b>	1 700 W	Schmorgerichte, Ragouts, Kompakte Eintöpfe mit Fleischanteil
<b>P6</b>	1 850 W	Schmorgerichte, Ragout

### Warmhalteprogramme






<b>W1</b>	300 W	Empfindliche Speisen
<b>W2</b>	440 W	Weniger empfindliche Speisen
<b>W3</b>	650 W	Unempfindliche Speisen

#### HINWEIS

Nach 35 Minuten schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase und die Betriebsleuchte blinkt gelb.

## 10.3 Programmstufen P1 - P6 / W1 - W3

Die Betriebsleuchte neben dem Drehregler zeigt den Betriebszustand an.

<b>P1 - P6</b>		<b>Leistungsstufe P1 - P6</b> Betriebsleuchte leuchtet gelb Gerät arbeitet
<b>P1 - P6</b>		<b>Leistungsstufe P1 - P6</b> Betriebsleuchte blinkt gelb Gerät ist fertig (Warmhaltebetrieb)
<b>P1 - P6</b>		<b>Leistungsstufe P1 - P6</b> Betriebsleuchte blinkt rot Maximaler Dauerbetrieb überschritten
<b>W1 - W3</b>		<b>Warmhaltestufe W1 - W3</b> Betriebsleuchte leuchtet rot Gerät arbeitet
<b>W1 - W3</b>		<b>Warmhaltestufe W1 - W3</b> Betriebsleuchte blinkt rot Maximaler Dauerbetrieb überschritten

#### HINWEIS

Nach 3 Stunden maximaler Betriebsdauer ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.

## 11.1 Funktionskiste transportbereit machen

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

### 11.1.1 Arbeitstisch abbauen

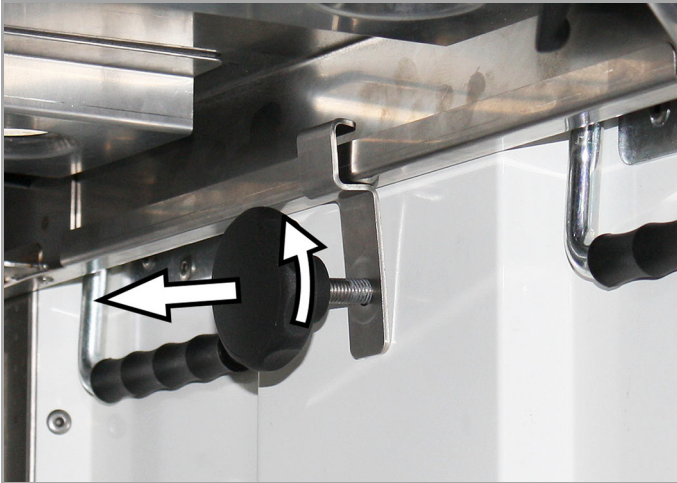


Bild 30: Arbeitstisch und Funktionskiste trennen

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

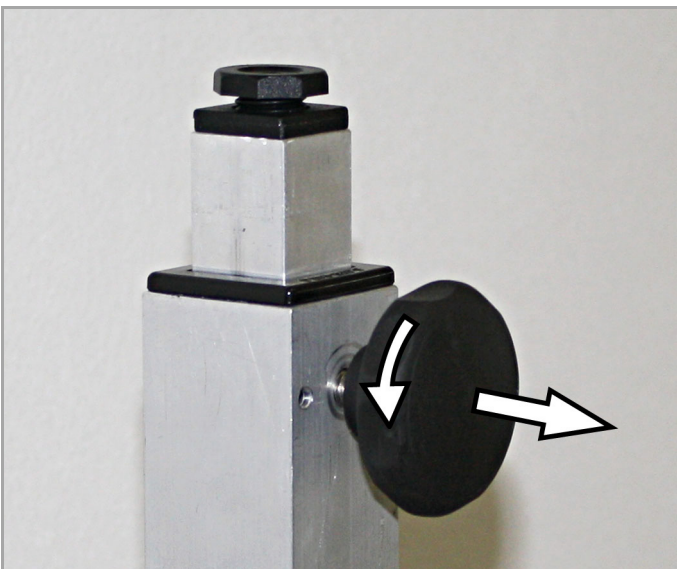


Bild 31: Sterngriffschraube entfernen

3. Sterngriffschrauben herausdrehen und in den Kleinteilebeutel legen.

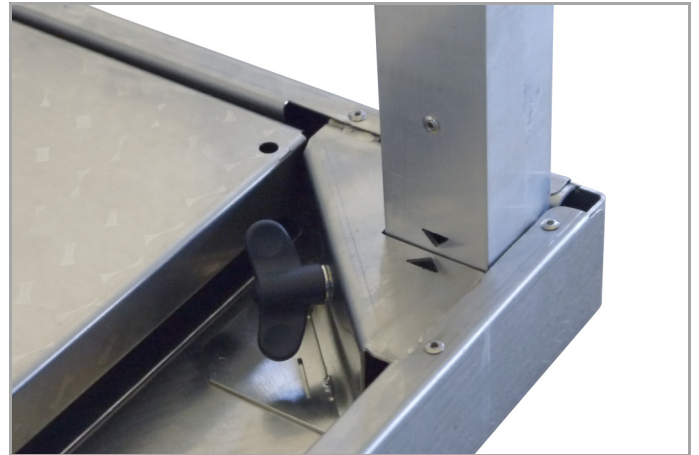


Bild 32: Tischbeine demontieren

4. Flügelschrauben lösen.
5. Tischbeine herausnehmen.

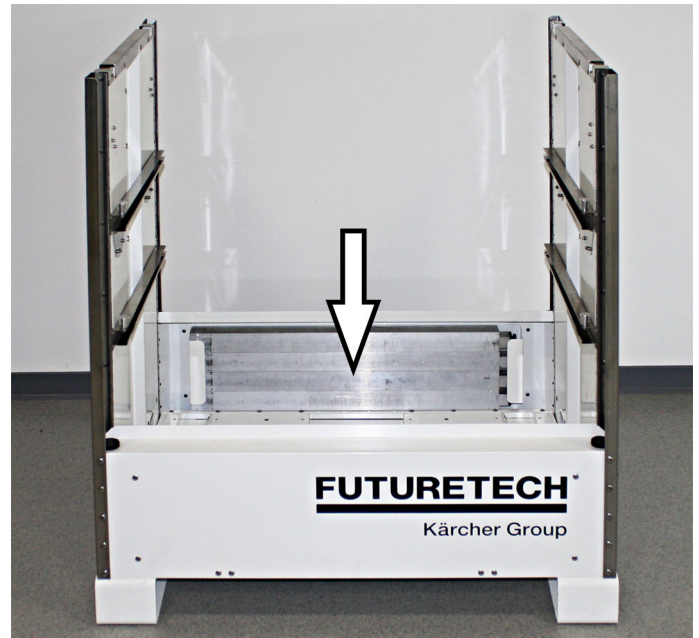


Bild 33: Tischbeine verstauen

6. Tischbeine in Seitenablage der Funktionskiste verstauen.



## 11.1.2 Modul abbauen und verlasten

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

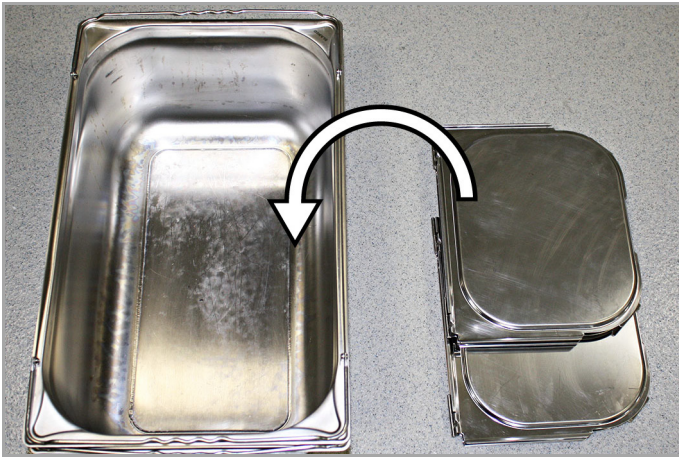


Bild 34: Deckel in Kochtöpfen verlasten

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

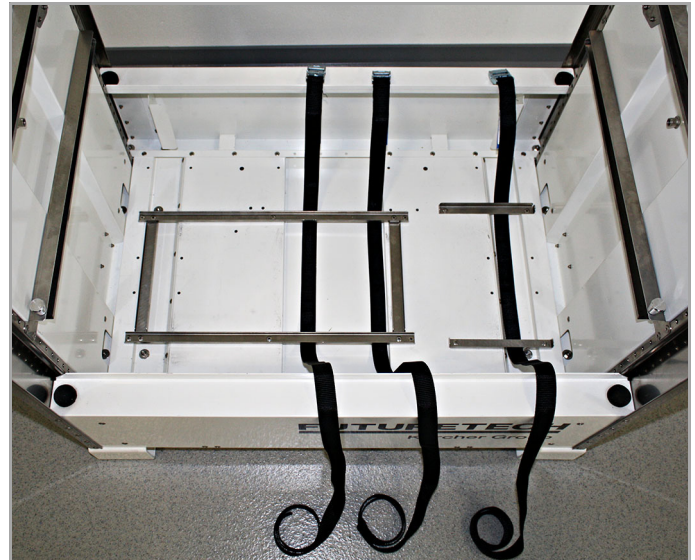


Bild 35: Spanngurte verlegen

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



Bild 36: Zubehör verlasten

- (1) Kunststoffbox
  - (2) Kleinteilebeutel, Zubehör (Optional)
  - (3) Kochtopf GN 1/1-200 Edelstahl induktionsfähig mit Kompensboden, 2x
  - (4) Deckel Kochtopf, 2x
  - (5) Sieb GN 1/1 - 400 Edelstahl
  - (6) Schneidbretter, 2x
  - (7) Betriebsanleitung
9. Kochtöpfe mit Sieb in die Aufnahmeleiste der Funktionskiste stellen.
  10. Schneidbretter in Sieb legen.
  11. Schneidbretter und Töpfe mit zwei Spanngurten festzurren.
  12. Kunststoffbox in die Aufnahmeleiste der Funktionskiste stellen.
  13. Kleinteilebeutel in die Kunststoffbox legen.
  14. Kunststoffbox mit Spanngurt verzurren.



Bild 37: Herdplatten verlastet

15. Herdplatte auf Ausziehböden setzen.
16. Herdplatte mit Spanngurten verzurren.

**HINWEIS**

Zum Schutz vor Beschädigung oder Verkratzen kann die Herdplatte durch zusätzliche, stabile Schutzfolien geschützt werden.

17. Ausziehböden in die Führungsschienen der Funktionskiste einschieben.

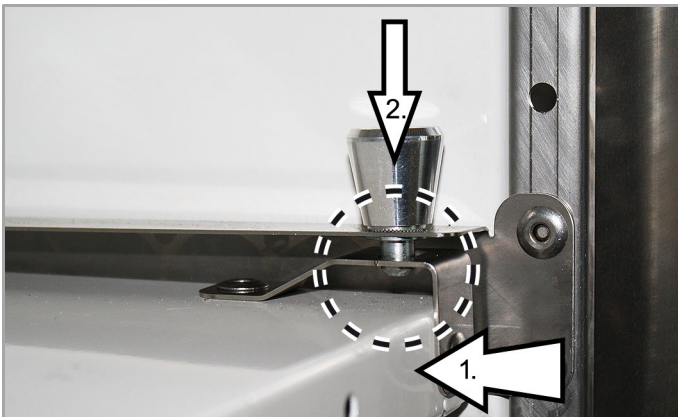


Bild 38: Sicherungstifte Führungsschienen

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

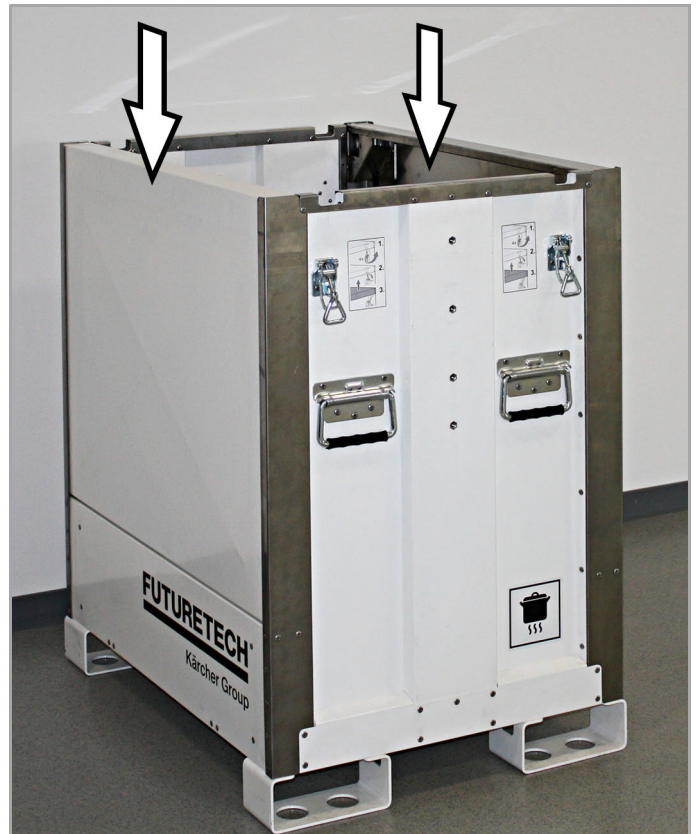


Bild 39: Seitenverkleidung einschieben

20. Seitenverkleidung und Tischplatte in Funktionskiste einschieben.

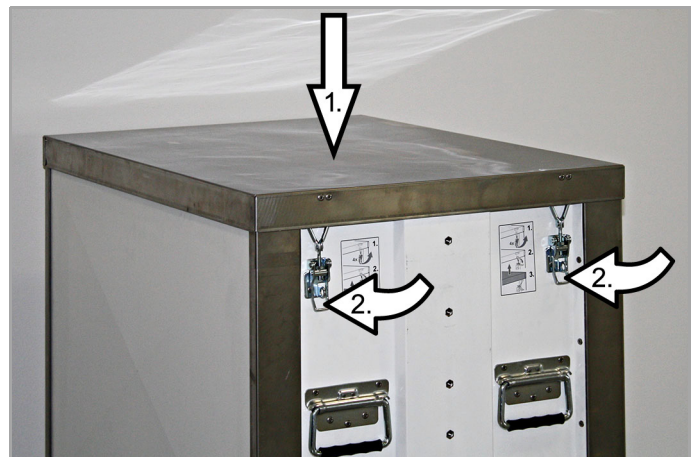


Bild 40: Funktionskiste verschließen

21. Deckel aufsetzen.
22. 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.

**WARNUNG****Verletzungsgefahr**

Gefahr von Stichverletzungen im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

**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**



**GEFAHR**

### **Gefährliche elektrische Spannung**

- *Gerät vom Netzanschluss trennen.*
- *Gerät vor Feuchtigkeit schützen.*
- *Nie einen Wasserstrahl auf das Gerät richten.*
- *Gerät alle 6 Monate durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.*

1. Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
2. Gerät abkühlen lassen.
3. Gerät reinigen.

## **12.3 Fettfilter reinigen**



**WARNUNG**

### **Brandgefahr**

*Fette und Öle können sich leicht entzünden.*

- *Fettfilter regelmäßig reinigen.*
- *Fettfilter korrekt montieren, nur Originalzubehör verwenden.*

Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung.

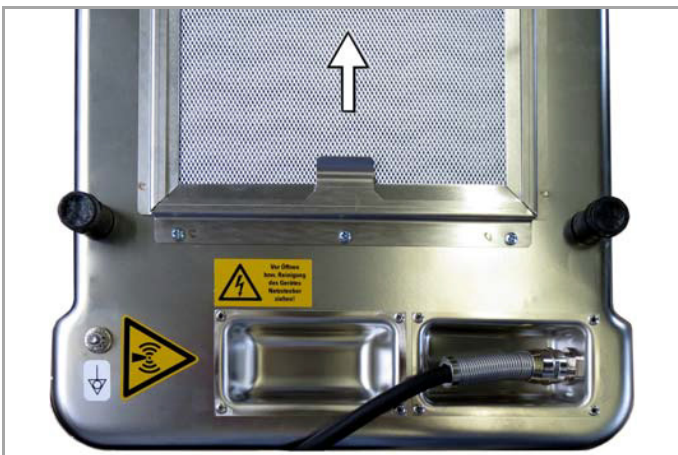


Bild 41: Fettfilter entnehmen

1. Fettfilter an der Unterseite des Geräts nach hinten aus den Befestigungsschienen ziehen.
2. Fettfilter in milder Seifenlauge gründlich auswaschen.
3. Fettfilter nach der Reinigung gründlich trocknen.
4. Fettfilter in Befestigungsschienen einschieben. Sicherstellen, dass er richtig eingerastet ist



### Gefährliche elektrische Spannung

- Defektes Gerät sofort ausschalten und vom Netzanschluss trennen
- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Elektroreparaturen nur durch Elektrofachkraft ausführen lassen.

### 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.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät heizt nicht auf, Betriebslampe leuchtet nicht	Gerät defekt.	Hersteller kontaktieren.
	Anschlussstecker/Elektrokabel defekt.	Hersteller kontaktieren.
	Netzsteckdose nicht eingeschaltet.	Schalterstellung an der Netzsteckdose prüfen.
	Keine Stromzufuhr.	Steckverbindungen prüfen.
Unzureichende Heizleistung		Reparatur durch Elektrofachkraft.
Gehäuse wird übermäßig heiß	Gerät defekt.	Reparatur durch Elektrofachkraft.
Ceran®-Glasfläche beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung.	Reparatur durch Hersteller.
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung, Gerät defekt	Reparatur durch Elektrofachkraft.

## 14 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