

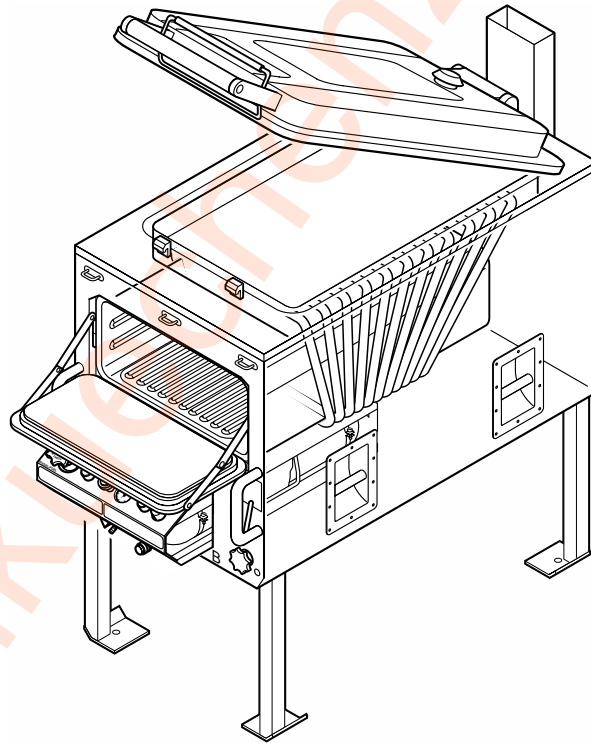


**KÄRCHER**

## Betriebsanleitung

### Brat-Backmodul

1.952-600.0 bis 1.952-609.0



GHB 4.951-061.0

BTA 5.956-512.0

ETL 5.955-887.0

02/01



---

**Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>Beschreibung</b> .....	<b>1</b>
1.1	ALLGEMEINE ANGABEN .....	1
1.2	VERWENDUNG .....	1
1.3	GERÄTEANSICHT .....	1
1.4	TECHNISCHE DATEN .....	2
1.5	KOMPONENTEN DES BRAT-BACKMODULS .....	2
1.6	SONDERZUBEHÖR .....	5
1.7	KOCHZUBEHÖR .....	5
<b>2</b>	<b>Bedienung</b> .....	<b>7</b>
2.1	BRAT-BACKMODUL ABSETZEN UND VORBEREITEN .....	7
2.2	INBETRIEBNAHME .....	9
2.3	AUßERBETRIEBNAHME UND REINIGUNG .....	10
2.4	VERLASTEN DES BRAT-BACKMODULS BEI ABGESETZTEM BETRIEB .....	11
<b>3</b>	<b>Sicherheitsbestimmungen</b> .....	<b>13</b>
3.1	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....	13
3.2	PERSONALHYGIENE .....	13
3.3	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN KOCHBETRIEB .....	14
3.4	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR REINIGUNGS- UND PFLEGEARBEITEN .	14
3.5	UMWELTSCHUTZMAßNAHMEN .....	14
<b>4</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>15</b>
4.1	BRAT-BACKMODUL REINIGEN .....	15
4.2	HYGIENEPLAN .....	17
<b>5</b>	<b>Hinweise zur Behebung von Störungen</b> .....	<b>19</b>



## 1 Beschreibung

### 1.1 Allgemeine Angaben

Das Brat-Backmodul ist eine Kocheinheit, die zusammen mit anderen Modulen auf einer Modulfeldküche oder abgesetzt als Einzelmodul betrieben werden kann.

Das Brat-Backmodul kann mit verschiedenen Brenntypen betrieben werden.

### 1.2 Verwendung

Das Brat-Backmodul wird zum Braten von Steaks und Kurzbratstücken sowie zum Backen von Backwaren und zum Warmhalten von Speisen eingesetzt.

### 1.3 Geräteansicht



Bild 1 Brat-Backmodul abgesetzt mit Universalbrenner

### 1.4 Technische Daten

Länge	1107 mm
Breite	700 mm
Höhe ohne ausgefahrene Stützbeine	695 mm
Höhe mit ausgefahrenen Stützbeinen	984 mm
Gewicht, leer und ohne Brenner	133 kg
Heizrohrflüssigkeit	Wasser
Inhalt pro Heizrohr	0,024 l
zulässiger Betriebsdruck im Heizrohr	150 bar
zulässige Betriebstemperatur im Heizrohr	340 °C

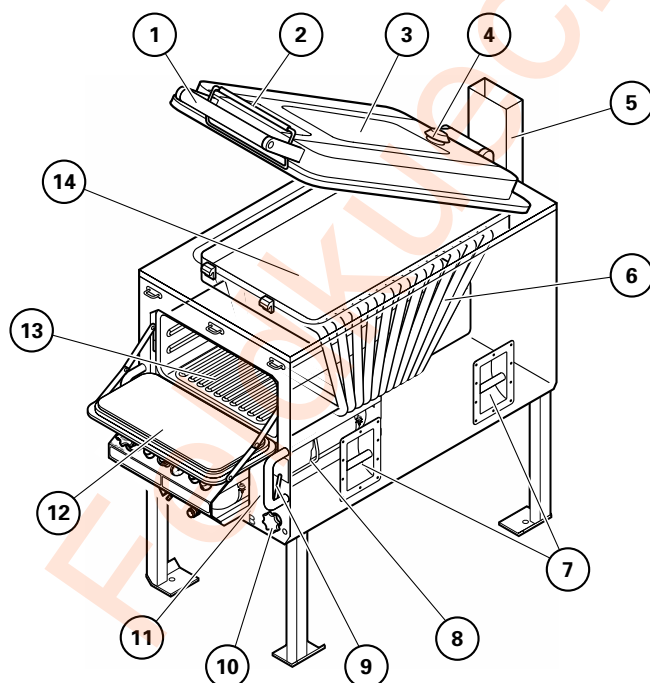
#### Bratpfanne

Nenninhalt	25 l
Anheizzeit bis 230 °C	20 min

#### Backrohr

Einschubebenen für GN 1/1-65	2
Nenninhalt	78 l
Anheizzeit von 20 °C bis auf 200 °C	30 min

### 1.5 Komponenten des Brat-Backmoduls



- 1 Griffbügel
- 2 Verschlussbügel
- 3 Bratpfannendeckel
- 4 Belüftungsventil
- 5 Abgasrohr
- 6 Heizrohre
- 7 Griffmulden
- 8 Universalbrenner
- 9 Kegelgriff
- 10 Sterngriff
- 11 Tragegriff
- 12 Backrohrklappe
- 13 Backrohr
- 14 Bratpfanne

Bild 2 Brat-Backmodul, Aufbau

Das Brat-Backmodul besteht aus

- einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse,
- der Rückwand mit einer Halterung für den abnehmbaren Abgasstutzen oder für ein Abgasrohr (3/19), einem Auflageblech zum Abnehmen des Moduls vom Anhänger, zwei Sterngriffen, zwei Kegelgriffen sowie zwei Piktogrammen,
- zwei kunststoffüberzogenen Griffmulden (3/16) auf beiden Seiten,
- dem Bodenteil mit Anschlägen für den Brenner (3/9),
- der Frontplatte mit aushängbarer Brennraumtür, dem Brennereinschub, zwei Tragegriffen (2/11), zwei Sterngriffen (2/10), zwei Kegelgriffen (2/9) sowie zwei Piktogrammen (3/15),
- vier in den Gehäuseecken versenkbaren und höhenverstellbaren Stützbeinen (3/11),
- dem Bratpfannendeckel (2/3) aus Edelstahl mit Dichtung, Scharnier, Griffbügel (2/1) mit Verschlussbügel (2/2) sowie einem Belüftungsventil (2/4) mit Wrasenteller (3/18),
- der Bratpfanne (2/14) aus Edelstahl mit Schwallrand und
- einem darunter angeordneten Backrohr (2/13) aus Edelstahl mit frontseitiger Klappe (2/12).

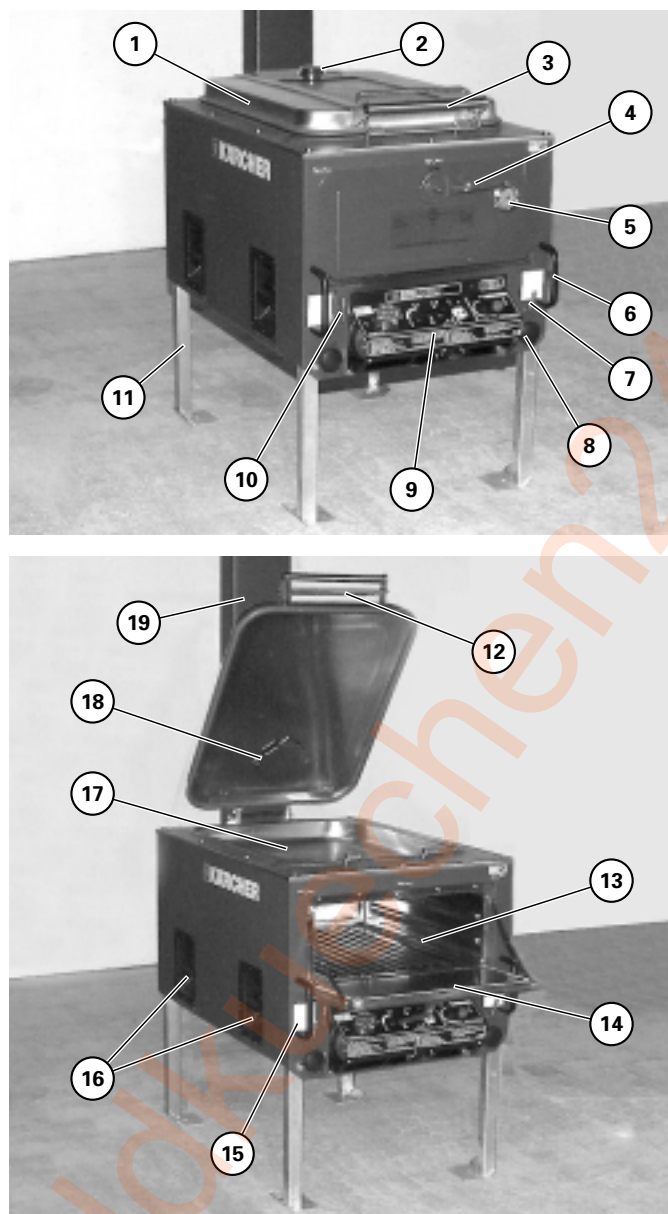
Die Bratpfanne (2/14) mit 25 l Nenninhalt ist ein einwandiger Behälter mit einem Kompensboden auf der Unterseite. Die Wärmeübertragung vom Brenner (2/8) auf die Bratpfanne erfolgt durch Heizrohre (2/6), die um das Backrohr verlegt und am Kompensboden angeschweißt sind.

Durch den Kompensboden wird die Wärme gleichmäßig über die gesamte Bodenfläche der Bratpfanne verteilt. Ein schneller Wärmeentzug beim Auflegen von Bratenstücken wird dadurch verhindert. Als Wärmeträgermedium in den Heizrohren dient Wasserdampf.

Das Backrohr (2/13) ist ein einwandiger Behälter, der frontseitig durch eine Klappe (2/12) zu schließen ist. Es wird durch die Heizrohre der Bratpfanne und durch die Abgase des Brenners beheizt. Die Temperatur in dem Backrohr kann am Thermometer (3/5) außen auf der Backrohrklappe (3/14) abgelesen werden.

Der Schließhebel (3/4) zum Öffnen der Backrohrklappe ist so ausgeführt, dass bei seiner Senkrechtstellung die Klappe sich nur einen Spalt öffnet, um dabei den Dampf abzulassen. Nach einem weiteren Schwenken um 90° lässt sich die Klappe ganz öffnen. Das Backrohr ist zur Aufnahme von Backblechen auf zwei Ebenen ausgestattet.

**VORSICHT** Das Brat-Backmodul niemals ohne Abgasabführung betreiben.  
**Feuergefahr!**



- |                     |                                  |                   |
|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| 1 Bratpfannendeckel | 8 Sterngriff                     | 14 Backrohrklappe |
| 2 Belüftungsventil  | 9 Universalbrenner               | 15 Piktogramm     |
| 3 Griffbügel        | 10 Scharnier für<br>Brennraumtür | 16 Griffmulden    |
| 4 Schließhebel      | 11 Stützbeine                    | 17 Bratpfanne     |
| 5 Thermometer       | 12 Verschlussbügel               | 18 Wrasenteller   |
| 6 Tragegriff        | 13 Backrohr                      | 19 Abgasrohr      |
| 7 Kegelgriff        |                                  |                   |

Bild 3 Brat-Backmodul, vom Anhänger abgesetzt



**1.6 Sonderzubehör****HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

Abgasrohr für Einzelmodul Best. Nr. 4.462-062.0

**1.7 Kochzubehör****HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

Backblech GN 1/1-65	6.393-328.0
Backblech GN 1/1-20	6.393-327.0
Backblech GN 1/1-40	6.394-031.0
Rührlöffel	6.393-319.0
Schöpfkelle	6.393-320.0
Handschöpfer	6.393-321.0
Handschöpfer, breit	6.393-391.0



## 2 Bedienung

### 2.1 Brat-Backmodul absetzen und vorbereiten

**VORSICHT** Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.  
Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.

Die beiden hinteren Module sind zuerst vom Anhänger abzusetzen.

Vor dem Ausbau der hinteren Module muss der Kennzeichenträger abgeklappt werden.

**ACHTUNG** Der vorgesehene Standort für den abgesetzten Betrieb muss eben und frei von leicht entzündbaren Gegenständen sein.  
Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 3 sind zu beachten.

1. Die Brennraumtür (4/1) aufschließen und öffnen.
2. Den Brenner aus dem Brennereinschub herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Brennraumtür wieder schließen.
4. Mit einem Ringschlüssel SW 13 die Sechskantschrauben (5/5) der beiden Sicherungslaschen (5/6) lösen.
5. Die Sicherungslaschen um 90° drehen und die Sechskantschrauben wieder festdrehen.
6. Das Modul an den Tragegriffen (5/1) leicht anheben und soweit herausziehen, bis die vorderen seitlichen Griffmulden (6/2) sichtbar werden.
7. Beide Sterngriffe (5/4) durch Linksdrehung lösen.
8. Kegelgriffe (5/3) gemäß aufgedrucktem Piktogramm (5/2) betätigen – die vorderen Stützbeine (6/1) fahren selbsttätig aus.

**HINWEIS**

Wenn die Stützbeine nicht selbsttätig ausfahren, diese am Fuß nach unten ziehen. Eventuelle Verschmutzungen, die ein Einklemmen der Stützbeine hervorrufen, entfernen.

9. Die Sterngriffe durch Rechtsdrehung wieder festdrehen.

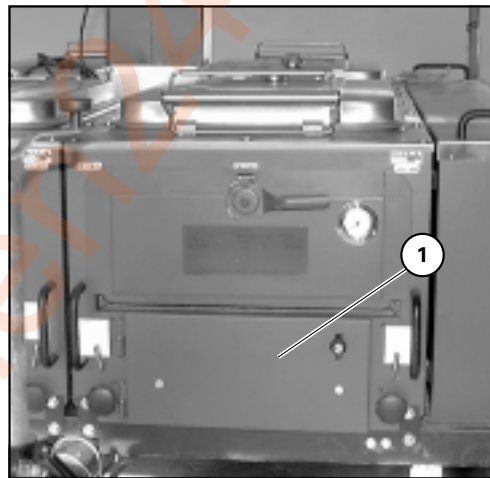


Bild 4

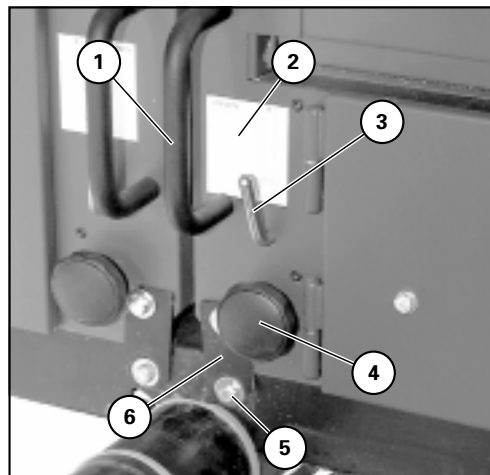


Bild 5

10. Das Modul anschließend so weit herausziehen, bis das Halteblech (6/3) an der Rückwand des Moduls auf dem Anhängerrahmen (6/4) liegt.
11. Die beiden hinteren Stützbeine entriegeln, vollständig ausfahren lassen und wieder verriegeln.
12. Das Modul an den seitlichen Griffmulden (6/1) und den Tragegriffen (5/1) fassen und zum vorgesehenen Stellplatz tragen.

**ACHTUNG**

Beim Aufstellen des Moduls auf die Hauptwindrichtung achten. Darauf achten, dass das Modul am Stellplatz waagrecht steht. Unebenheiten durch geeignete Unterlagen ausgleichen oder Stützbeine in ihrer Höhe entsprechend korrigieren.

13. Auf der Rückseite des Moduls den Abgasstutzen (7/1) aus der Halterung (7/2) herausziehen.
14. Abgasrohr z. B. vom Anhänger der Modulfeldküche entnehmen.

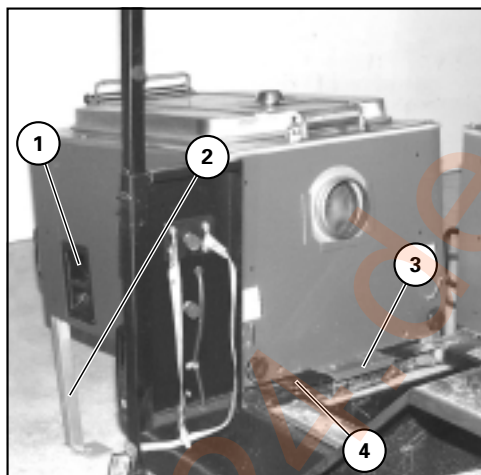


Bild 6

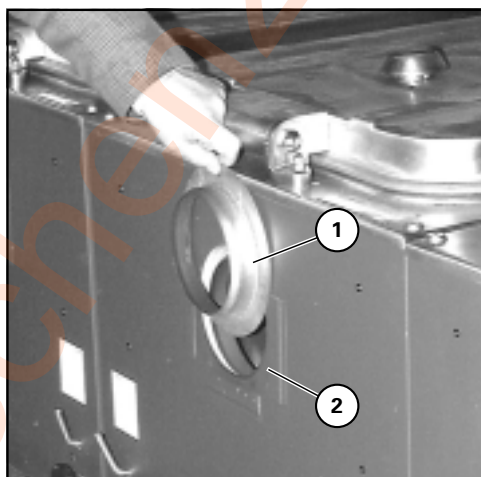


Bild 7

15. Abgasrohr (8/1) von oben in die Halterung einsetzen.
16. Die Brennraumbür öffnen, aushängen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

**HINWEIS**

Der Betrieb des Moduls im abgesetzten Zustand ohne Abgasrohre ist verboten!

Beim Aushängen der Brennraumbür auf die Distanzscheiben an den Scharnieren achten.

17. Den aus dem Modul entnommenen Brenner wieder in den Brenneinschub einsetzen.

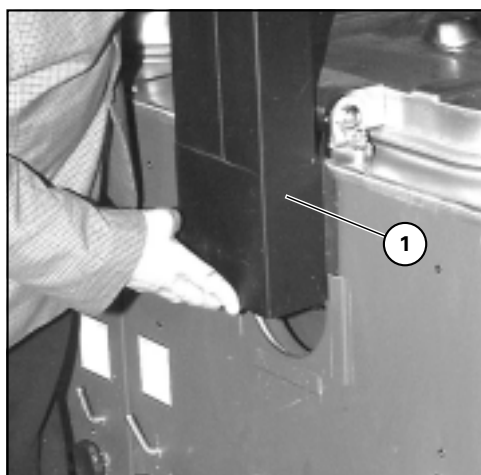


Bild 8

## 2.2 Inbetriebnahme

1. Den Griffbügel (9/6) mit einer Hand nach unten und den Verschlussbügel (9/1) mit der anderen Hand in Richtung Belüftungsventil (9/2) drücken, Bratpfannendeckel (9/3) aufklappen.
2. Das in der Bratpfanne verstaute Zubehör entnehmen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

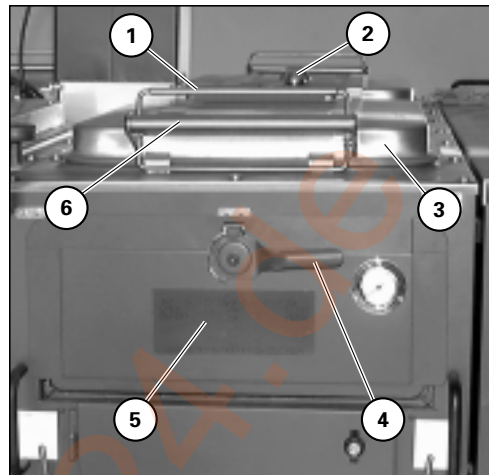


Bild 9

3. Das Belüftungsventil (9/2), den Wrasenteller (10/1), das Abtropfblech (10/2) und die Dichtung (10/3) innen am Rand des Bratpfannendeckels auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

### HINWEIS

Das Belüftungsventil zur Prüfung herausdrehen, den Wrasenteller unter leichtem Druck etwas drehen und von den beiden Bolzen abnehmen, das Abtropfblech nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

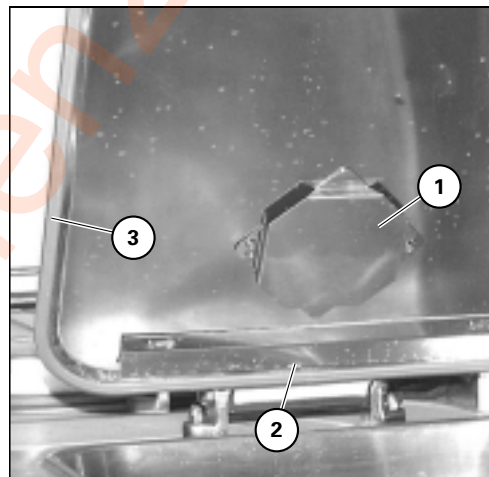


Bild 10

4. Den Schließhebel (9/4) um 180° drehen und die Backrohrklappe (9/5) nach vorne abklappen.
5. Das im Backrohr verstaute Zubehör entnehmen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
6. Bratpfanne bzw. Backrohr mit Kochgut befüllen.
7. Die Backrohrklappe zuklappen und mit dem Schließhebel sichern. Dabei den Schließhebel nur um 90° in seine Betriebsstellung zurückdrehen.
8. Den Bratpfannendeckel je nach Kochgut offen lassen oder zuklappen und mit dem Verschlussbügel sichern.

**ACHTUNG** Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 3.3 beachten.

9. Den Brenner gemäß Brennerhandbuch in Betrieb nehmen.

**ACHTUNG** Das Backrohr nicht höher als 250 °C aufheizen.

## 2.3 Außerbetriebnahme und Reinigung

### (1) Nach jedem Kochvorgang

1. Den eingesetzten Brenner gemäß Brennerhandbuch außer Betrieb nehmen.
2. Bratpfanne und Backrohr entleeren.
3. Eingebraunte Stellen, im warmen Zustand, mit geeignetem Reinigungsmittel behandeln.
4. Das Brat-Backmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.2 gründlich reinigen.

### (2) Nach dem Einsatz

1. Das Brat-Backmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.3 gründlich reinigen.
2. Das Belüftungsventil aus dem Bratpfannendeckel herausschrauben, reinigen und wieder einschrauben.
3. Bratpfannendeckel zum Lüften offen lassen.

**HINWEIS** Beim nächsten Einsatz muss vor der Inbetriebnahme der Bratpfannendeckel nochmals gründlich ausgespült werden.

4. Nach dem Betrieb mit flüssigen Betriebsmitteln ist der Betriebsmitteltank des Brenners vollständig in ein geeignetes Gefäß zu entleeren.
5. Brenner in den Brenneinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
6. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls anbringen und abschließen.
7. Das Zubehör in der Bratpfanne verlasten, Bratpfannendeckel und Backrohrklappe verschließen.

## 2.4 Verlasten des Brat-Backmoduls bei abgesetztem Betrieb

1. Den Anhänger in unmittelbarer Nähe des Brat-Backmoduls abstellen und mit der Hand-Feststellbremse und den Unterlegkeilen sichern.
2. Alle vier Klappstützen bis auf den Boden ausfahren.
3. Das Abgasrohr an der Modulrückseite aus der Halterung herausziehen und verlasten.
4. Den Abgasstutzen in die Halterung auf der Modulrückseite einsetzen.
5. Bratpfannendeckel und Backrohrklappe schließen.

**HINWEIS** Befindet sich der Brenner noch im Brennereinschub, diesen herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

**VORSICHT** Beim Anheben, Tragen und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**

6. Modul zum Anhänger tragen und mit dem auf der Modulrückseite angebrachten Halteblech auf dem Anhängerrahmen aufsetzen.
7. Auf der Modulrückseite die Sterngriffe lösen, die Kegelgriffe gemäß Piktogramm betätigen und die Stützbeine vollständig einschieben.
8. Die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
9. Das Modul mit den vorderen Tragegriffen leicht anheben und soweit auf den Anhänger schieben, bis die vorderen seitlichen Griffmulden sich über dem Anhängerrahmen befinden.
10. Die vorderen Stützbeine nach Lösen der Sterngriffe und Betätigen der Kegelgriffe vollständig einschieben, die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
11. Das Modul erneut leicht anheben und vollständig auf den Anhänger schieben.

**HINWEIS** Beim Zurückschieben darauf achten, dass

- das Halteblech auf der Modulrückseite unter das Kaminmodul geschoben wird
- die Bohrungen auf der Modulrückseite in die konischen Aufnahmedorne eingreifen.

12. Das korrekt verlastete Modul durch zwei Sicherungslaschen mit dem Anhängerrahmen verbinden. Dazu die Sechskantschrauben am Anhängerrahmen und am Brat-Backmodul lösen, die Sicherungslasche um 90° drehen und die Sechskantschrauben fest anziehen.
13. Den Brenner nach dem Entleeren in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
14. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls einsetzen und verschließen.
15. Ggf. den Kennzeichenträger hochklappen und mit den beiden seitlichen Knebeln sichern.





### 3 Sicherheitsbestimmungen

#### 3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.
- Beim Anheben, Transport und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche. **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- Formänderungen oder technische Veränderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten!
- Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- Nach jeder Instandsetzung ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die angegebenen Prüf- und Einstellwerte sind zu beachten.

#### 3.2 Personalhygiene

- Das Brat-Backmodul darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Nur Personal bei der Bearbeitung von Verpflegung und im Küchenbereich einsetzen, das küchentauglich ist.
- Die küchentaugliche Eignung ist durch eine ärztliche Untersuchung festzustellen.
- Krankheiten und Verletzungen müssen sofort gemeldet werden.
- Die Bekleidung muss sauber sein (einschließlich Kopfbedeckung).
- Das Tragen von Einwegschrürzen beim Kochbetrieb ist verboten. Brandgefahr!
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
  - vor Arbeitsaufnahme,
  - nach jeder längeren Arbeitspause,
  - nach Toilettenbesuch,
  - vor und nach Nahrungsaufnahme,
  - nach der Bearbeitung von Risikolebensmitteln (z. B. Ei, Fisch, Fleisch, Geflügel).

### 3.3 Sicherheitsbestimmungen für den Kochbetrieb

- Das Brat-Backmodul ist stets mit montiertem Abgasrohr zu betreiben. **Feuergefahr!**
- Vor der Beheizung ist das Belüftungsventil mit dem Wrasenteller und dem Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Das Belüftungsventil mit Wrasenteller ist nach jeder Benutzung gemäß Abschnitt 4.1.1 zu reinigen.
- Auf das Belüftungsventil darf kein Gegenstand gelegt werden. Der Öffnungsquerschnitt darf nicht verstopft sein.
- Der Bratpfannendeckel muss so verschlossen werden, dass der Verschlussbügel in der Aufnahme eingerastet ist.
- Während des Kochbetriebes ist das Thermometer zu überwachen.
- Wird die Bratpfanne mit leerem Backrohr beheizt, muss ein Behälter mit Wasser in das Backrohr geschoben werden.
- Bei Betrieb des Backrohres und leerer Bratpfanne muss der Deckel der Bratpfanne immer geöffnet bleiben! Leere Bratpfanne nicht überhitzen. Ab 250 °C auf kleinste Brennerstufe zurückdrehen.
- Das Erhitzen von Fett/Speiseöl darf nur bei geöffnetem Deckel erfolgen. **Modul nie unbeaufsichtigt lassen! Fettbrand niemals mit Wasser löschen!**
- Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten im in der Bratpfanne des Brat-Backmoduls muss der Deckel immer geöffnet bleiben.

### 3.4 Sicherheitsbestimmungen für Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise auf den jeweiligen Gebinden sowie die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- Reinigungsmittel keinesfalls längere Zeit auf Dichtungen, elektrischen Leitungen und Schläuchen einwirken lassen. Leder, Gummi und synthetische Werkstoffe werden dadurch angegriffen, trocknen aus und werden unbrauchbar.

### 3.5 Umweltschutzmaßnahmen

- Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen umweltgerecht zu entsorgen.

## 4 Reinigung und Pflege

**HINWEIS** Bei Reinigung und Desinfektion müssen die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise der eingesetzten Mittel unbedingt beachtet werden.

### 4.1 Brat-Backmodul reinigen

Gründlich zu reinigen sind:

- der Bratpfannendeckel einschließlich Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech,
- die Bratpfanne und das Backrohr,
- der im Bratpfannendeckel eingesetzte Dichtungsring,
- der Brenneinschub,
- alle Außenflächen und die Stützbeine.

**ACHTUNG** Der Einsatz von Scheuermitteln, bleichenden bzw. chlorhaltigen Reinigungsmitteln sowie spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle ist verboten! Die Reinigungsmittel für Außenflächen und Brenneinschub dürfen nicht für Bratpfanne und Bratpfannendeckel verwendet werden.

**HINWEIS** Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech müssen zur Reinigung ausgebaut werden.

#### 4.1.1 Zubehör Bratpfannendeckel abbauen

**ACHTUNG**

Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech nur mit der Hand aus- und einbauen. Das Benützen von Werkzeugen ist verboten!

- Das Belüftungsventil (11/1) aus dem Gewinde (11/2) im Bratpfannendeckel herausdrehen.

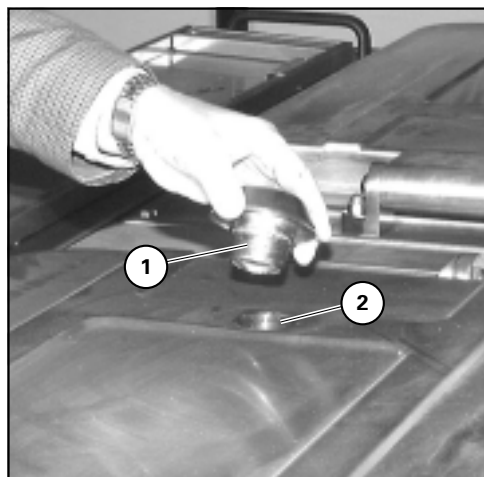


Bild 11

- Den Wrasenteller (12/1) durch eine leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften (12/2) innen im Bratpfannendeckel abnehmen.
- Das Abtropfblech (12/3) nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.

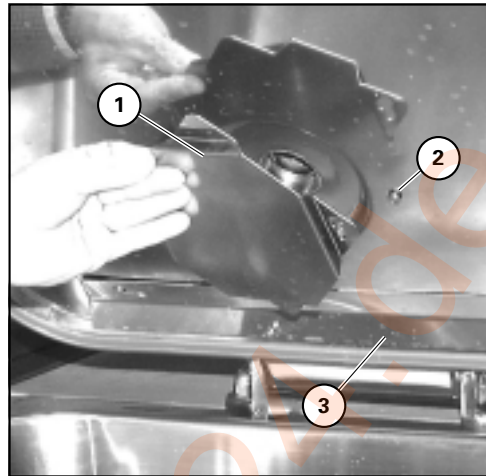


Bild 12

#### 4.1.2 Reinigungs- und Desinfektionshinweise

- Die Reinigung des Belüftungsventils, des Wrasentellers, des Abtropfblechs, der Bratpfanne, des Backrohrs und des Bratpfannendeckels mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels durchführen. Festhaftende Verschmutzungen mit einer Kunststoffbürste und einem Reinigungsmittel entfernen. Das Innere des Belüftungsventils ggf. mit einer Flaschenbürste reinigen.
- Besonders auf die gründliche Reinigung des im Deckel eingesetzten Dichtungsrings achten. Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen ersetzen.
- Die Edelstahlflächen dürfen nicht verletzt (verkratzt) oder mit anderen Metallen (z. B. Kupfer, Aluminium) in Kontakt kommen (Kontaktkorrosion). Wird Edelstahl mit säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Speisen mit Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Kochsalz usw.) in Berührung gebracht, muss die Edelstahlfläche sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Zur Reinigung der lackierten Außenwände und der Brennereinschübe dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Modul im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Nach der Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Die gereinigten Teile mit sauberen Einwegtüchern abtrocknen oder ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- Das Backrohr des Brat-Backmoduls ist mit einem Backofenreiniger zu reinigen. Vor dem Desinfizieren ist das Backrohr und die Backrohrklappe zu spülen.
- Lackschäden an den Außenwänden nach vollständiger Trocknung ausbessern.

#### 4.1.3 Abgasrohr reinigen

Abgasrohr außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels und einer Bürste abwaschen.

Die Innenwände des Abgasrohrs bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Nach dessen Einwirkzeit die behandelten Flächen mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen. Das gereinigte Abgasrohr anschließend ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.

Lackschäden am Abgasrohr nach vollständiger Trocknung ausbessern.

## 4.2 Hygieneplan

Der Hygieneplan gliedert sich in die Abschnitte:

- Reinigung vor der Benutzung
- Reinigung während der Benutzung
- Reinigung nach der Benutzung
- Desinfektion

### 4.2.1 Reinigung vor der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratpfanne einschließlich Deckel, Backrohr	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Schwamm		

### 4.2.2 Reinigung während der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratpfanne einschließlich Deckel, Backrohr	heißes Wasser oder heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		ständiges Sauberhalten des Arbeitsbereiches durch Abwischen
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.1	

### 4.2.3 Reinigung nach der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratpfanne einschließlich Deckel, Backrohr	heißes Wasser mit Spülmittel, Backofenreiniger	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.1	
3	Abgasrohr	heißes Wasser mit Reinigungsmittel, Reinigungsspray	Reinigungs- bürste für Kfz	4.1.3	

### 4.2.4 Desinfektion

Gegenstand	Zeitpunkt
Bratpfanne einschließlich Deckel, Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Backrohr	1 x wöchentlich



## 5 Hinweise zur Behebung von Störungen

Die folgende Auflistung soll helfen, Störungen am Brat-Backmodul so weit zu beheben, dass die rasche Verwendbarkeit während der Einsatzzeit wiederhergestellt bzw. eine Überstellung an die zuständige Instandsetzungseinrichtung ermöglicht wird.

Störung	Ursache	Beseitigung
Brennraumtür schließt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Türschloss hat sich gelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Türschloss ausrichten und Schraube nachziehen</li> </ul>
Bratpfannendeckel bleibt nicht offen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feder im Drehgelenk defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feder wechseln</li> </ul>
Dampf tritt seitlich aus dem Bratpfannendeckel aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dichtung im Bratpfannendeckel verschmutzt</li> <li>• Dichtung im Bratpfannendeckel beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dichtung reinigen</li> <li>• Dichtung wechseln</li> </ul>
Rauchgase treten unter dem Bratpfannenrand aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dichtungsband beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bratpfanne ausbauen, Dichtflächen reinigen und Bratpfanne neu eindichten</li> </ul>
Im Brat-Backmodul wird Kochgut nicht heiß, Garzeiten zu lang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Störung am Brenner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• siehe Brennerhandbuch</li> </ul>
Stark ungleichmäßige Erwärmung der Bratpfanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner nicht in Arbeitsstellung</li> <li>• Brenner brennt einseitig</li> <li>• Wasserverlust in den Heizrohren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner in Arbeitsstellung bringen</li> <li>• siehe Brennerhandbuch</li> <li>• Bratpfanne wechseln</li> </ul>

Technische Änderungen vorbehalten







**Alfred Kärcher GmbH + Co KG**  
**Abt./Dept. PSV**  
**Alfred Kärcher Str. 28-40**  
**71364 Winnenden**  
**Germany**



**0 71 95 - 14 2797**

**Fax:**

**0 71 95 - 14 2720**