

HAKA

Groß in Küchentechnik

Rostbräter

Mod. 381(-K)

Mod. 382(-K)

Mod. 383(-K)

Bedienungsanleitung

Angaben zu diesem Dokument:

Bedienungsanleitung Nr.: 035de

ab Geräteversion: --

Rev.: 11.2025



Aktuelle Produktdetails, Dokumente und Ersatzteilinfos finden Sie unter:

<https://produkte.haka.info>

Herstellerangaben:

HAKA-Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH

Industriestraße 3

D-35796 Weinbach-Gräveneck

T. +49 (0)6471 9432-0

mail@haka.info

www.haka.info

Gerätebeschreibung, Verwendung

Allgemeines

Die Einbaueinheit hat ein Chromnickelstahlrahmen / -gehäuse. Nebeneinander angeordnete Heizungen bilden die Grillfläche innerhalb dieses Rahmens. Die Grillfläche ist unterteilt in eine (Modell 381-K) bzw. zwei (Modell 382-K, 383-K) Heizzonen, die getrennt regelbar sind. Unterhalb der Grillfläche befindet sich eine Wasser-Wanne (Modelle 381-K, 382-K, 383-K) bzw. eine Wasserschublade (Modelle 381, 382, 383).

Bedienungs- und Kontrollelemente

Die Bedienungs- / Kontrollelemente sind in der (ggf. lose mitgelieferten) Frontblende angeordnet. Hierzu gehören:

- Betriebskontrollleuchte(n) grün (früher weiß)
- Regelkontrollleuchte(n) orange
- Ein-/Aus-Knebelschalter
- Energieregler

Die Anschlussleitung ist für einen bauseitigen Festanschluss vorbereitet (kein Stecker). Auflageroste aus Edelstahl sind als Sonderzubehör erhältlich.

Verwendung

Der Rostbräter ist zum Braten/Grillen von Brat-/Grillgut geeignet. Aufgrund der Konsistenz von bestimmtem Brat-/Grillgut können sich Einschränkungen in Bezug auf die Zubereitungsdauer bzw. die Produktqualität des Brat-/Grillguts ergeben.

Inbetriebnahme

Aufstellung

Das Rostbräter ist als Einbaueinheit in eine Kompakt- / Imbiss- / Kochanlage eingebaut bzw. für den Einbau vorbereitet. Es ist auf den waagrechten Einbau sowie die waagrechte Aufstellung der gesamten Anlage zu achten.

Wegen aufsteigender Dämpfe ist der Rostbräter unterhalb einer Dunstabzugseinrichtung aufzustellen / einzubauen.

Bei Einbau des Rostbräters in Platten aus oder mit brennbarem Material ist ein ausreichender Abstand zum Material einzuhalten. Zusätzlich muss zwischen Einbaueinheit und Platte eine geeignete, nicht brennbare Isolierung eingebracht werden.

Bei Aufstellung im Wirkungsbereich selbsttätig auslösender Feuerlöschanlagen muss sichergestellt werden, dass kein flüssiges Löschmittel auf die Grillfläche gelangen kann.

Bei Einbau / Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen etc. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem Material verkleidet werden.

Die Brandschutzrichtlinien und die Vorgaben des Brandschutzbeauftragten sind bei der Aufstellung des Gerätes zu beachten.

Installation, Inbetriebnahme

Die Übereinstimmung von vorhandener Stromart und Netzspannung mit den Geräteanforderungen lt. Typen- / Leistungsschild (Rückseite Gerät / beigefügtes Typenschild) bzw. den Technischen Daten ist zu beachten. Vor Herstellen der elektrischen Verbindung sind der Ein-/Aus-Schalter und der Energieregler in die 0-Stellung zu drehen.

Vor dem ersten Betrieb des Gerätes ist eine Erstreinigung mit einem handelsüblichen nicht aggressiven Putzmittel vorzunehmen. Zuvor ist die ggf. noch vorhandene Schutzfolie an den Edelstahl- bzw. den Gehäuseteilen zu entfernen.

Sicherheitshinweise

Wird das Gerät anders als oben angegeben verwendet, kann dies zu Funktionsstörungen bis hin zum Defekt des Gerätes führen.

Das Gerät darf nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen bzw. Sicherheitsvorkehrungen betrieben werden.

Während des Betriebs ist das Gerät zu beaufsichtigen. Die Grillfläche ist heiß und führt bei direkter Berührung zu Verbrennungen.

Das Gerät ist gegen Einwirkung von Spritzwasser aus der Umgebung zu schützen.

Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser bekämpft werden!

Zur Bekämpfung von Fettbränden muss neben den vorgeschriebenen Feuerlöschern eine Feuerlöschdecke nach DIN 14155 vorhanden sein.

Verhalten im Brandfalle:

Bei einem Fettbrand ist sofort der Ein-/Aus-Schalter und der Energieregler in die 0-Stellung zu drehen. Gegebenenfalls ist eine Feuerlöschdecke über den Rostbräter zu legen. Im übrigen gelten die Anweisungen des Brandschutzbeauftragten.

Betrieb

Starten des Grillvorgangs

WICHTIG: Vor dem Einschalten des Rostbräters unbedingt kaltes Wasser (ca. 2-3 cm) in die Wanne / Schublade(n) unterhalb der Heizfläche einfüllen.

ACHTUNG: Beim Einfüllen des Wassers niemals das Wasser über bereits eingeschaltete und damit heiße Heizelemente gießen. Durch dieses Abschrecken der Heizelemente können Haarrisse in der Oberfläche entstehen, die zu einem Kurzschluss in der Heizung führen!

Um das Gerät einzuschalten, den jeweiligen (je nach Heizzone) Ein-/Aus-Knebelschalter in die 1-Stellung bringen. Je nach Geräteausführung kann es möglich sein, dass der Energieregler und der Ein-/Aus-Schalter kombiniert hintereinander gebaut sind. In diesem Falle, verfügt das Gerät äußerlich sichtbar nur über einen Knebelschalter mit der Skaleneinteilung 1-10 und keinen

separaten Ein-/Ausschalter. Nach dem Einschalten leuchtet / leuchten die grüne(n) Betriebskontrollleuchte(n) auf. Im Anschluss den Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Je nach Einstellung des Energiereglers ändert sich das Zeitverhältnis zwischen dem Aufheizvorgang und der Heizpause. Auf Stufe 10 heizen die Heizelemente permanent. Während des Aufheizvorgangs leuchtet / leuchten die orangene(n) Regelkontrollleuchte(n) auf. Regelmäßig prüfen, ob sich genügend Wasser in der Wanne befindet. Ist dies nicht der Fall, unbedingt Wasser nachfüllen, da es ansonsten zur Überhitzung des Gerätes kommen kann. Ein unter der Wanne angebrachter Thermoschutzschalter schaltet die Heizzone(n) bei Überschreiten von 75°C Gehäusetemperatur ab.

Beenden des Grillvorgangs

Den jeweiligen Ein-/Aus-Knebelschalter und den Energieregler in 0-Stellung bringen. Die Kontrollleuchten erlöschen.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme auf der Grillfläche.

Reinigung und Pflege

Gerät täglich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht aggressiv, nicht abrasiv) reinigen. Vor Reinigungsbeginn muss das Gerät ausgeschaltet sein (Ein-/Aus-Schalter und Energieregler in 0-Stellung).

Reinigung der Grillfläche: Die Rückstände sind mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schaber zu entfernen. Im Anschluss die Heizungen mit warmem Wasser unter Zugabe von handelsüblichen Spülmitteln reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen, sorgfältig abtrocknen.

Die Flüssigkeit in der Wanne / den Schublade(n) umweltgerecht entsorgen. Anschließend diese mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht aggressiv, nicht abrasiv) reinigen, mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen bitte zunächst die Stromzufuhr und die Sicherungen prüfen. Im Zweifelsfall sollte ein Elektriker oder der Kundendienst die Überprüfung vornehmen. Vor jedem Eingriff ist das Gerät unbedingt stromlos (Netzstecker ziehen oder Sicherungsautomat ausschalten) zu machen. Keinesfalls Gerät öffnen oder Tätigkeiten ausführen, die autorisiertem Personal vorbehalten sind.

Durchführungshinweise und ggf. Richtlinien / Vorgaben des Sicherheits- und Brandschutzbeauftragten beachten!

Wird der Rostbräter ohne Wasser in den Schubladen aufgeheizt, führt dies zu einer Überhitzung des Gehäuses. Ein Temperaturbegrenzer schaltet das Gerät automatisch ab. In diesem Falle ist kein Eingriff notwendig. Sobald die Gehäusetemperatur den Schwellenwert wieder unterschritten hat, schaltet der Temperaturbegrenzer die Heizspannung wieder

selbsttätig ein. Zuvor muss jedoch unbedingt kaltes Wasser in die Wanne bzw. die jeweilige(n) Schublade(n) eingefüllt werden (siehe oben – *Betrieb*).

Heizt das Gerät in bestimmten Bereichen nicht oder nur sehr langsam auf, so könnte die Ursache in einem Defekt einer oder mehrerer Heizungen (eine Heizung besteht aus sechs Einzelrippen) liegen. Dieses bitte durch einen Servicetechniker überprüfen und ggf. die defekten Heizungen austauschen lassen.

Service-Telefon: +49 (0)6471 9432-0

Instandhaltung, Instandsetzung

Wartung

Regelmäßige Reinigungsdurchführung gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung erforderlich, ansonsten ist das Gerät wartungsfrei.

Instandsetzung

Reparaturen nur durch autorisiertes Personal! Sicherheitsvorschriften beachten!

Im Zweifelsfall Service-Telefon kontaktieren.

Zum Austausch nur Original-Ersatzteile verwenden.

Technische Daten

Chromnickelrahmen 1.4301 (18/10)

Temp.-Bereich: 50 - ca. 300°C (regelbar über Energieregler)

Nennspannung: 400 V

Nennleistung: 3,78 kW (Modell 381/381-K), 5,04 kW (Modell 382/382-K),
8,82 kW (Modell 383/383-K)

Absicherung: 16 A

Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)

Nur bei sachgemäßem Betrieb und sachgemäßer Handhabung des Gerätes nach dieser Betriebsanleitung kann eine Gewähr für eine einwandfreie Betriebssicherheit gemäß unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen übernommen werden.

Dies gilt auch bezüglich der Einhaltung der Bestimmungen der "Gesetze über technische Arbeitsmittel" sowie der geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

Bei erforderlichem Austausch dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Bei unzulässigen Eingriffen bzw. Veränderungen in der Installation oder Konstruktion des Gerätes entfällt die Gewährleistung.