



# HURAKAN

## CREPE MAKER HURAKAN HKN-CDE400, CSE400, CSE400C



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20

EAC CE

## **DE SEHR GEEHRTE HERREN!**

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

### **BESTIMMUNG**

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Gaststätten vorgesehen und wird zum Backen von Pfannkuchen verwendet.

### **TECHNISCHE DATEN**

Modell	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Spannung, V	220	220	220
Leistung, kW	6	3	2,2
Durchmesser Arbeitsfläche, mm	400	400	400
Anzahl der Arbeitsflächen, Stück	2	1	1
Abmessungen, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### **VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB**

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Broschüren, Plastiktüten usw. von der Oberfläche.

Stellen Sie dann den Thermostat auf den Höchstwert, schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 10 Minuten. Dieses Glühverfahren entfernt jegliche Fremdgerüche, die von den für den Transport und Lagerung aufgetragenen Schutzmitteln entstehen können. Lüften Sie den Raum.

#### **ACHTUNG!**

Das Gerät **DARF NICHT** verwendet werden, wenn:

- das Stromkabel beschädigt ist;
- Gerät ist gefallen, hat äußere Beschädigungen oder funktioniert nicht.

Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von anderen Wärmequellen auf!

Lassen Sie keine Fremdkörper auf der Oberfläche des Gerätes!

Versperren Sie niemals die Belüftungsöffnungen!

Das Gerät ist nicht zum Einbau vorgesehen!

Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss, trennen Sie es unbedingt vom Stromnetz!

**WICHTIG:** Versuchen Sie, die Arbeitsfläche nicht zu überhitzen - dadurch erhöht sich der Lebensdauer der Geräte deutlich.

### **SICHERHEIT BEI EINSCHALTEN**

Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass:

- die Netzspannung dem erforderlichen Werten entspricht;
- die Steckdose ist für den Anschluss der entsprechenden Geräte vorgesehen;
- das Netzkabel kommt mit keinen heißen Teilen des Geräts in Berührung.

### **BETRIEBSVORSCHRIFTEN**

Schließen Sie ans Netz; Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

Wählen Sie die Oberflächentemperatur beruhend auf den Eigenschaften des verwendeten Teigs.

Der erste Pfannkuchen wird vorzugsweise mit einem geringen Überschuß an Pflanzenöl oder Tierfett gebacken. Dadurch wird die gesamte Arbeitsfläche gut geölt und der Verbrauch von Öl oder Fett bei weiteren Braten eingespart.

Kontrollieren Sie für das beste Ergebnis immer den Bratprozess.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Thermostat im automatischen Modus aus, und wieder ein mit Schaltung der Stromversorgung, wodurch die Temperatur gesteuert wird.

Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf den Minimalwert ein und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

**Tipp:** Nach jedem Gebrauch oder am Ende der Arbeitsschicht, nach der Reinigung des Geräts, fetten Sie die Arbeitsfläche mit raffiniertem Pflanzenöl oder Tierfett leicht ein. Diese Pflege der Arbeitsfläche erhöht die Lebensdauer erheblich und bewahrt die Antihafteigenschaften.

### **PFLEGE UND WARTUNG**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Um es zu pflegen, verwenden Sie ein weiches Tuch oder eine Serviette.

Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser!

Verwenden Sie keine abrasiven Materialien oder aggressiven Chemikalien zum Reinigen!

Alle Zubehörteile müssen händisch behandelt und gründlich getrocknet werden.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, bevor es eingeschaltet wird, wischen Sie den Staub und Schmutz von der Oberfläche ab. Es empfiehlt sich, den Glühvorgang wie vor dem ersten Einschalten durchzuführen.

## EE LUGUPEETUD HÄRRAD!

Te olete sooritanud professionaalse seadme. Enne, kui hakkate seda kasutama, tutvuge kindlasti käesoleva passiga ja säilitage seda kogu kasutusea jooksul.

Ärge unustage, et, täites kõik käesolevas Passis seletatud juhendeid, pikendate Te seadme kasutusaega ja väldite teenindava personali vigastamist.

Me loodame, et meie soovitud maksimaalselt hõlbustavad Teie tööd seadmega.

### KASUTUSOTSTARVE

Käesolev seade on ettenähtud kasutamiseks tootlustusasukused ja seda kasutatakse pannkookide küpsetamiseks.

### TEHNILISED KIRJELDUSED

Mudel	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Pinge, V	220	220	220
Võimsus, kW	6	3	2.2
Tööpinnase läbimõõt, mm	400	400	400
Tööpinnaste kogus, tk	2	1	1
Mõõdud, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

Enne seadme kasutamist eemaldage selle pinnaselt kõik pakkimismaterjalid, voldikud, kilekotid jne.

Seejärel seadke termostaat maksimaalsele näitajale, lülitage seade sisse ja oodake 10 minutit. Selline lõõmutuse protseduur eemaldab kõik kõrvalised lõhnad, mis võivad tekkida koostiste kandmisel seadme kuumutuselementidele seadme kaitsmiseks välistest keskkonnamõjudest transportimise ja ladustamise ajal. Tuulutage ruumi.

### TÄHELEPANU!

**ON KEELATUD** seadet kasutada, kui:

- toitekaabel on vigastatud;
- seade on kukkunud, sellel on välised rikked, või see ei funktsioneerigi.

Ärge kunagi paigaldage seade teiste soojusallikate lähedale!

Ärge kunagi jätke mingeid kõrvalisi esemeid seadme ülemise osa peale!

Ärge kunagi blokeerige ventilatsiooniavasid!

Seade ei ole sisseehitamiseks ettenähtud!

Kui seadet ei kasutata või te hakkate seda puhastama, kindlasti lülitage see toitevõrgust välja!

**TÄHTIS:** püüdke tööpinnast ülemäära mitte kuumutada - see aitab märkimisväärselt pikendada seadme kasutusaega.

### OHUTUS ÜHENDAMISEL

enne ühendumist veenduge, et:

- Toitepinge vastab nõutavale näitajale;
- võrgupistik on võimsuse järgi ette nähtud sobiva seadme ühendamiseks;
- toitejuhe ei puutu seadme kuumade osadega kokku.

## KASUTUSJUHEND

Ühendage toide. Pöörake temperatuuriregulaatorit päripäeva soovitud temperatuuri tähiseni.

Valige pinnase temperatuur vastavalt kasutatava taine eripärasustele.

Esimest pannkooki on soovitatav küpsetada väikese taimeõli või loomarasva ülejäägiga. See määrab hästi tööpinnase ja aitab säästa õli või rasva edasisel küpsetamisel.

Alati kontrollige valmistamisprotsessi kõige parema tulemuse saavutamiseks.

Kui seatud temperatuur on saavutatud, automaatrežiimis olev termostaat lülitab toite sisse ja välja, kontrollides temperatuuri.

Lõpetades töö, Keerake temperatuuri regulaator miinimumväärtuseni ja lülitage seade toitest välja.

**Soovitus:** pärast igat kasutamist või töövahetuse lõpus, teostades seadme puhastamist, määrige kergelt pannkoogiküpsetaja tööpinnast rafineeritud taimeõli või loomarasvaga. Selline tööpinnase hooldus märkimisväärselt pikendab kasutusiga ja säilitab selle kõrbemisvastased omadused.

## HOOLDUS JA TEENINDUS

Lülitage seade välja ja laske sellel jahtuda.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Hooldamiseks kasutage pehmet lappi või salvrätti.

On keelatud seadme pesemine veejoa all.

On keelatud abrasiivmaterjalide ja agressiivsete kemikaalide kasutamine puhastuseks!

Kõik lisaseaded tuleb töödelda käsitsi ja hoolikalt kuivatada.

Kui seadet pole tükk aega kasutatud, siis enne sisselülitamist kindlasti eemaldage kogu tolmu ja mustuse selle pinnaselt. On soovitatav teostada lõõmutuse protseduuri nagu enne esimest sisselülitamist.

**EN**  
**DEAR ALL,**

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.

Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

## **APPLICATION**

This equipment is intended for catering services and used for baking pancakes.

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Model	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Voltage, V	220	220	220
Power, kW	6	3	2.2
Diameter of the work surface, mm	400	400	400
Number of work surfaces, pcs	2	1	1
Dimensions, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

## **PREOPERATIONAL PHASE**

All the packings, booklets, plastic bags, etc. should be removed before first use.

Then, set the thermostat to the maximum value, turn on the equipment and wait for 10 minutes. This annealing procedure will remove any foreign odors that may be present because the heating elements are covered with the compounds that protect the equipment from external environmental influences during transportation and storage. Ventilate a room.

### **ATTENTION!**

**IT IS PROHIBITED** to use the equipment if:

- the power cable is damaged;
- the equipment has fallen or has external damages or doesn't work.

Never place the equipment near other heat sources!

Never leave any foreign objects on the top of the equipment!

Never block the ventilation openings!

The equipment is not intended for building-in!

If the equipment is not used or you are going to clean it – make sure that is disconnected from the power supply!

**IMPORTANT:** try not to overheat the work surface – it will help to significantly increase the service life of the equipment.

## **SAFETY WHEN CONNECTING**

before connecting make sure that:

- the supply voltage corresponds to the required value;

- the power socket is designed to connect the appropriate equipment;
- the power cable does not interfere with hot parts of the equipment.

### **OPERATING INSTRUCTION**

Connect the power. Turn the temperature controller in a clockwise direction to set the desired temperature.

Choose the surface temperature based on the batter features.

The first pancake should be made with a little bit more vegetable oil or animal fat. This will lubricate the entire work surface and help to save on oil or fat consumption for further baking.

Always monitor the cooking process to gain the best results.

When the set temperature is reached, the thermostat will automatically turn off and on the power supply, thereby keeping the temperature.

When you have finished, turn the temperature controller to the minimum value and disconnect the equipment from the power supply.

**Tip:** after each use or at the end of the work shift, firstly, clean the equipment, and then, slightly grease the working surface of the pancake maker with purified oil or animal fat. This will significantly increase the service life and retain its antiadhesiveness.

### **SERVICE AND MAINTENANCE**

Turn off the equipment and let it cool down.

Disconnect the equipment from the power supply.

To clean it, use a soft rag or napkin.

Never wash the equipment under running water!

Never use abrasive materials or aggressive chemicals for cleaning!

All accessories must be washed manually and wiped completely dry.

If the equipment has not been used for a long time, make sure that you have removed all the dust and dirt from the surface before switching on. It is desirable to carry out the annealing procedure, as before the first start.

## ES ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica y consérvanla durante toda la vida del equipo.

Recuerden que si sigue las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

### DESIGNACIÓN

Este equipo está destinado a ser utilizado en establecimientos de alimentación pública y se utiliza para preparar crepes.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Voltaje, V	220	220	220
Potencia, kW	6	3	2,2
Diámetro de la superficie de trabajo, mm	400	400	400
Cantidad de superficies de trabajo	2	1	1
Dimensiones, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### PREPARACIÓN Y USO

Antes de usar el producto por primera vez, retire de su superficie todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc.

Luego ajuste el termostato al valor máximo, encienda el equipo y espere 10 minutos. Este procedimiento de calentamiento eliminará cualquier olor extraño que pueda existir debido a la aplicación de compuestos que protegen el equipo contra las influencias ambientales externas aplicados a los elementos de calentamiento, durante el transporte y el almacenamiento. Ventile el recinto.

#### ¡ATENCIÓN!

**NO SE PERMITE** usar el equipo si:

- el cable de alimentación está dañado;
- el equipo se ha caído, tiene daños externos o no funciona.

¡Nunca coloque el equipo cerca de otras fuentes de calor!

¡Nunca deje objetos extraños en la parte superior del equipo!

¡Nunca bloquee las aberturas de ventilación!

¡El equipo no está diseñado para ser empotrado en muebles!

Si el equipo no es usado o si se planea su limpieza, ¡asegúrese de desconectarlo del suministro eléctrico!

**IMPORTANTE:** intente no recalentar demasiado la superficie de trabajo; esto ayudará



a aumentar significativamente la vida útil del equipo.

## SEGURIDAD DURANTE LA CONEXIÓN

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que:

- la tensión de la red eléctrica corresponda al valor requerido;
- según su potencia, el tomacorriente esté diseñado para conectar el equipo apropiado;
- el cable de alimentación no haga contacto con las partes calientes del equipo.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Conecte la fuente de alimentación. Gire el control de temperatura en sentido horario para seleccionar la temperatura deseada.

Seleccione la temperatura de la superficie en función de las características de la mezcla utilizada.

Es aconsejable preparar el primer crepe con un pequeño exceso de aceite vegetal o grasa animal. Esto lubricará bien toda la superficie de trabajo y ayudará a ahorrar aceite o grasa en las posteriores cocciones.

Siempre supervise el proceso de cocción para obtener el mejor resultado.

Cuando se alcanza la temperatura establecida, el termostato apagará y encenderá automáticamente el suministro de energía, controlando así la temperatura.

Cuando complete la operación, gire el controlador de temperatura al valor mínimo y desconecte el equipo de la red eléctrica.

**Consejo:** Después de cada uso o al final del turno de trabajo, al realizar la limpieza del equipo, lubrique ligeramente la superficie de trabajo de la crepera con aceite vegetal refinado o grasa animal. Este cuidado de la superficie de trabajo aumentará significativamente la vida útil del equipo y coservará sus propiedades antiadherentes.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Apague el equipo y deje que se enfríe.

Desenchufe el equipo de la red eléctrica.

Para el cuidado, use un paño suave o una servilleta.

¡No lave el equipo con agua corriente!

¡Para la limpieza no use materiales abrasivos ni productos químicos agresivos!

Todos los accesorios deben manipularse y secarse completamente.

Si el equipo no se ha utilizado durante mucho tiempo, antes de conectarlo, asegúrese de eliminar el polvo y la suciedad de su superficie. Es aconsejable llevar a cabo el procedimiento de calentamiento como antes del primer encendido.

## FR CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

### DESTINATION

Cet équipement est destiné à l'utilisation dans des établissements de restauration publique et s'applique pour la cuisson des crêpes.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Tension, V	220	220	220
Puissance, kW	6	3	2.2
Diamètre de la surface de fonctionnement, mm	400	400	400
Quantité de surfaces de fonctionnement, pièces	2	1	1
Dimensions, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### PRÉPARATION A L'UTILISATION

Avant d'utiliser cet article pour la première fois, enlevez de sa surface tous les matériaux d'emballage, les déliants, les paquets en plastique etc.

Ensuite, réglez le thermostat à la valeur maximale, allumez l'équipement et attendez 10 minutes. Cette procédure de recuit enlèvera toutes les odeurs étrangères qui peuvent être présentes en raison de l'application aux éléments chauffants des compositions qui protègent l'équipement des influences extérieures de l'environnement pendant le transport et le stockage. Aérez le local.

#### ATTENTION !

Il est **INTERDIT** d'utiliser l'équipement, si :

- le câble d'alimentation est endommagé ;
- l'équipement tombait, s'il a des endommagements externes ou ne fonctionne pas.

Ne placez jamais l'équipement à proximité d'autres sources de chaleur !

Ne laissez jamais d'objets étrangers sur le dessus de l'équipement !

Ne bloquez jamais les orifices de ventilation !

L'équipement n'est pas destiné à être intégré !

Si l'équipement n'est pas utilisé ou doit être nettoyé, il est indispensable de le déconnecter du secteur !

**IMPORTANT** : essayez de ne pas surchauffer la surface de fonctionnement une fois de plus - cela permettra d'augmenter considérablement la durée de vie de l'équipement.

### SÉCURITÉ À LA CONNEXION

avant la connexion assurez-vous que :

- la tension d'alimentation correspond à la valeur requise ;
- la prise femelle de courant est conçue pour connecter l'équipement approprié ;
- le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'équipement.

### MANUEL D'UTILISATION

Branchez l'alimentation. Tournez le régulateur de température dans le sens horaire après avoir sélectionné la température requise.

Sélectionnez la température de surface en partant des particularités de la pâte utilisée.

La première crêpe doit être de préférence cuite avec un petit excès d'huile végétale ou de graisse animale. Cela graissera bien toute la surface fonctionnelle et aidera à économiser la consommation d'huile ou de graisse lors de la cuisson ultérieure.

Contrôlez toujours le processus de la cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

Lorsque la température spécifiée est atteinte, le thermostat en mode automatique désactivera et activera de nouveau l'alimentation, contrôlant ainsi la température.

Une fois le travail terminé, réglez le régulateur de température sur la valeur minimale et déconnectez l'équipement du secteur.

**Conseil** : après chaque utilisation ou à la fin de la période de travail, après avoir nettoyé l'équipement, lubrifiez légèrement la surface fonctionnelle de la crêpière avec de l'huile végétale raffinée ou de la graisse animale. Cet entretien de la surface fonctionnelle augmentera considérablement la durée de vie et préservera ses propriétés antiadhésives.

### ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Arrêtez l'équipement et laissez-le refroidir.

Débranchez l'équipement du secteur.

Pour en prendre soin, utilisez un chiffon doux ou une serviette.

Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau !

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs ou des produits chimiques agressifs pour le nettoyage !

Vous devez traiter tous les accessoires manuellement et essuyer soigneusement à sec.

Si l'équipement n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous d'enlever toute la poussière et la saleté de sa surface avant de l'allumer. Il est conseillé d'effectuer la procédure de recuit comme avant la première mise en marche.

## **IT GENTILI CLIENTI,**

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

### **IMPIEGO**

Questo apparecchio è destinato all'uso negli esercizi pubblici e viene utilizzato per cuocere crepes.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Voltaggio, V	220	220	220
Potenza, Kw	6	3	2.2
Diametro della superficie di lavoro, mm	400	400	400
Numero delle superfici di lavoro, pz.	2	1	1
Dimensioni, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### **PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO**

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, opuscoli, buste di plastica, ecc. dalla sua superficie.

Quindi impostare il termostato sul valore massimo, accendere l'apparecchio e attendere 10 minuti. Questa procedura di accensione rimuove eventuali odori estranei che potrebbero essere presenti a causa dell'applicazione agli elementi riscaldanti di sostanze che proteggono l'apparecchiatura da agenti ambientali esterni durante il trasporto e l'immagazzinamento. Ventilare la stanza.

#### **ATTENZIONE!**

**È PROIBITO** usare l'apparecchio se:

- il cavo di alimentazione è danneggiato;
- l'apparecchio è caduto, ha danni esterni o non funziona.

Non posizionare mai l'apparecchio vicino ad altre fonti di calore!

Non lasciare mai oggetti estranei sulla parte superiore dell'apparecchio!

Non ostruire mai le aperture di ventilazione!

L'apparecchiatura non è progettata per essere incassata!

Se l'apparecchio non viene utilizzato o deve essere pulito, accertarsi di scollegarlo dalla rete!

**IMPORTANTE:** cercare di non ricalibrare più volte il piano di lavoro: ciò contribuirà ad

aumentare significativamente la vita utile dell'apparecchio.

## **SICUREZZA AL MOMENTO DELL'ACCENSIONE**

prima dell'accensione, assicurarsi che:

- la tensione di alimentazione della rete corrisponda al valore richiesto;
- La presa di corrente sia progettata per il collegamento dell'attrezzatura appropriata;
- il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchiatura.

## **ISTRUZIONI D'USO**

Collegare l'alimentazione Ruotare il controllo della temperatura in senso orario per selezionare la temperatura desiderata.

Selezionare la temperatura della superficie in base alle caratteristiche dell'impasto utilizzato.

La prima crepe viene preferibilmente cotta con un po' più di olio vegetale o grasso animale. Questo lubrificerà bene l'intera superficie di lavoro e contribuirà a risparmiare sul consumo di olio o grasso nella successiva cottura.

Monitorare sempre il processo di cottura per ottenere il miglior risultato.

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il termostato in modalità automatica spegne e riaccende nuovamente l'alimentazione, controllando in tal modo la temperatura.

Al termine, impostare il termostato sul valore minimo e scollegare l'apparecchio dalla rete.

**Consiglio:** dopo ogni utilizzo o alla fine del turno di lavoro, dopo aver pulito l'attrezzatura, lubrificare leggermente la superficie di lavoro della crepiera con olio vegetale raffinato o grasso animale. Questa cura della superficie di lavoro aumenterà significativamente la durata e preserverà le sue proprietà antiaderenti.

## **CURA E MANUTENZIONE**

Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

Per prendersene cura, usare un panno morbido o un tovagliolo.

È proibito sciacquare l'apparecchio sotto l'acqua corrente!

È proibito utilizzare materiali abrasivi o prodotti chimici aggressivi per la pulizia!

Tutti gli accessori devono essere maneggiati e asciugati accuratamente.

Se l'apparecchio non è stata utilizzato per un lungo periodo di tempo, prima di accenderlo, assicurarsi di rimuovere polvere e sporco dalla sua superficie. Si consiglia di eseguire la procedura di accensione uguale a quella prima della prima accensione.

## LV CIENĪJAMIE PIRCĒJI!

Jūs esat iegādājušies profesionālo iekārtu. Pirms esat sākuši to lietošanu Jums noteikti jāiepazīnās ar šo Pasī un saglabājat to visās ekspluatācijas laikā.

Atcerieties, ka ievērojot visus šajā Pasē izklāstītus norādījumus, Jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un izvairīsities no apkalpojošā personāla traumēšanas.

Ceram, ka mūsu rekomendācijas Jums maksimāli atvieglos darbu ar iekārtu.

### PIELIETOJUMS

Šī iekārta paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek lietota pankūku cepšanai.

### TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Spriegums, V	220	220	220
Jauda, kW	6	3	2.2
Darba virsmas diametrs, mm	400	400	400
Darba virsmu skaits, gb	2	1	1
Gabarīti, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

### SAGATAVOŠANA EKSPLUATĀCIJAI

Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas atbrīvojiet to no visiem iepakojuma materiāliem, bukletiem, plastmasas paketēm utml.

Pēc tam iestatiet termostatu uz maksimālo vērtību, ieslēdziet iekārtu un uzgaidiet 10 minūtes. Šī atlaidināšanas procedūra novērsīs visas blakus smaržas, kuras var būt klāt, jo konstrukcijas sildošie elementi tiek ieziesti ar sastāviem, kuri aizsargā iekārtu no apkārtējas vides ārējām ietekmēm transportēšanas un glabāšanas laikā. Izvediniet telpu.

#### UZMANĪBU!

**AIZLIEGTS** izmantot iekārtu, ja:

- bojāts barošanas kabelis;
- iekārta ir kritusi, tai ir ārēji bojājumi vai tā nefunkcionē.

Nekad neizvietojiet iekārtu citu siltuma avotu tuvumā!

Nekad neatstājiet nepiederošus priekšmetus iekārtas augšējā daļā!

Nekad neaizsprostojiet ventilācijas caurumus!

Iekārta nav paredzēta iebūvēšanai!

Ja iekārta netiek izmantota vai jāveic tās tīrīšana – obligāti izslēdziet to no barošanas tīkla!

**SVARĪGI:** centieties lieku reizi nepārkarsēt darba virsmu – tas ļaus ievērojami pagarināt iekārtas darbību.

### DROŠĪBA PIESLĒDZOT IEKĀRTU

pirms pieslēgšanas pārlicinieties, ka:

- spriegums barošanas tīklā atbilst vajadzīgai vērtībai;
- pēc jaudas kontaktlīdzda domāta attiecīgas iekārtas pieslēgšanai;
- barošanas kabelis nesaskaras ar iekārtas karstām daļām.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Pieslēdziet barošanu. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā, izvēloties vajadzīgo temperatūru.

Izvēlēties virsmas temperatūru, ņemot vērā lietojamās miklas īpašības.

Pirmo pankūku vēlams cept ar neredzīgu daudzumu eļļas vai dzīvnieku tauku daudzumu. Tas labi ieziedīs visu darba virsmu un ļaus ietaupīt eļļu vai taukus pie tālākas cepšanas.

Vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu, lai iegūtu labāko rezultātu.

Sasniedzot norādīto temperatūru termostats automātiskajā režīmā ieslēgs un atkal atslēgs elektropadevi, tādējādi kontrolējot temperatūru.

Beidzot darbu, uzstādiet regulatoru uz minimālo vērtību un atslēdziet no elektropadeves tīkla.

**Padoms:** pēc katras izmantošanas vai darba maiņas beigās, paveicot iekārtas tīrīšanu, viegli ieziediet pankūku pannu ar rafinēto eļļu vai dzīvnieku taukiem. Tāda darba virsmas apkope ievērojami palielinās darbmūžu un saglabās tās pretpiedeguma īpašības.

## APKOPE UN UZTURĒŠANA

Atslēdziet iekārtu un ļaujiet tai atdzist.

Atvienojiet iekārtu no barošanas tīkla.

Apkopei izmantojiet mīksto lupatu vai salveti.

Aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas!

Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvus materiālus un agresīvas ķīmiskās vielas!

Visi aksesuāri jāapkopj ar rokām un rūpīgi jānosausina.

Ja iekārta ilgi netikusi izmantota, pirms ieslēgšanas obligāti noņemiet visus putekļus un netīrumus no tās virsmas. Vēlams veikt atļaidināšanas procedūru, kā pirms pirmās ieslēgšanas.

# LT GERBIAMIEJI PONAI!

Išsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją naudoti, būtinai susipažinkite su šiuo Vadovu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laikotarpį.

Išidėmėkite, kad vykdydami visus šiame Techniniame pase pateiktus nurodymus, tuo pačiu prailginsite įrangos eksploatacinį terminą ir išvengsite prižiūrinčio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins jums darbą šia įranga.

## PASKIRTIS

Šis įrenginys skirtas naudoti viešojo maitinimo įmonėse blynams kepti.

## TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Įtampa, V	220	220	220
Galia, kW	6	3	2.2
Darbinio paviršiaus skersmuo, mm	400	400	400
Darbinių paviršių kiekis, vnt.	2	1	1
Matmenys, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

## PARENGIMAS EKSPLOATUOTI

Prieš naudodamiesi įrenginiu pirmąjį kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakuotės medžiagas, bukletus, plastikinius paketus ir pan.

Tada nustatykite termostatą maksimalia reikšme, įjunkite įrenginį ir palaukite 10 min. Ši iškaitinimo procedūra pašalins pašalinius kvapus, kurie gali būti dėl suteptų kaitinimo elementų konstrukcijų, apsauginės įrangos nuo išorinio aplinkos poveikio pervežant ir saugojant. Išvėdinkite patalpą.

### DĖMESIO!

**DRAUDŽIAMA** naudoti įrenginį, jei:

- pažeistas maitinimo kabelis;
- įrenginys buvo nukritęs, yra išorinių pažeidimų ar jis neveikia.

Niekada nestatykite įrenginio šalia kitų šilumos šaltinių!

Niekada nepalikite jokių pašalinių daiktų viršutinėje įrenginio dalyje!

Niekada neuždenkite ventiliacinių angų!

Įrenginys nėra skirtas montuoti į kitą įrenginį!

Jei įrenginys nenaudojamas ar jį reikia jį valyti - būtinai jį išjunkite ir išjunkite iš maitinimo tinklo!

**SVARBU:** stenkitės ne perkaitinti darbinio paviršiaus - tai padės žymiai prailginti įrenginio eksploatavimo trukmę.

## PRIJUNGIMO SAUGUMAS

prieš prijungdami įsitikinkite, kad:



- maitinimo tinklo įtampa atitinka reikiamą reikšmę;
- įrenginį galima prijungti prie maitinimo lizdo pagal galios parametrus;
- maitinimo kabelis nesiliečia su karštomis įrenginio dalimis.

## **EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS**

Prijunkite maitinimą. Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę, pasirinkę reikiamą temperatūrą.

Pasirinkite paviršiaus temperatūrą pagal naudojamas tešlos ypatybes.

Pirmąjį blyną rekomenduojama iškepti su nežymiu augalinio aliejaus ar gyvūninių riebalų pertekliumi. Ta gerai suteps visą darbinį paviršių ir padės sutaupyti aliejaus ir riebalų kepatant toliau.

Visada kontroliuokite ruošos procedūrą, kad gautumėte geriausią rezultatą.

Pasiekę nustatytą temperatūrą, termostatas automatiškai bus išjungtas ir vėl įjungs elektros energijos tiekimą, tokiu būdu bus kontroliuojama temperatūra.

Baigę darbą, nustatykite temperatūros reguliatorių minimalia reikšme ir išjunkite įrenginį iš elektros maitinimo tinklo.

**Patarimas:** kiekvieną kartą panaudoję ar darbo pamainos pabaigoje nuvalykite įrenginį, lengvai sudrėkinkite blynų kepimo įrenginio darbo paviršių rafinuotu augaliniu aliejumi ar gyvuliniais riebalais. Darbinio paviršiaus priežiūra žymiai prailgina eksploataavimo trukmę ir išsaugo jos nepridegimo savybes.

## **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

Išjunkite įrenginį ir leiskite jam atvėsti.

Išjunkite įrenginį iš maitinimo tinklo.

Valymui naudokite minkštą skudurėlį ar servetėlę.

Draudžiama plauti įrenginį vandens srove!

Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas ar agresyvias chemines medžiagas!

Visus priedus reikia apdoroti rankiniu būdu ir rūpestingai nusausti.

Jei įranga ilgai nenaudojama, prieš įjungdami, būtinai nuvalykite visas dulkes ir purvą nuo jos paviršiaus. Prieš įjungiant pirmą kartą, pageidautina atlikti kaitinimo procedūrą.

## **SZANOWNI PAŃSTWO!**

Nabyliście Państwo sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpimy do pracy z nim, koniecznie zapoznajmy się z aktualną kartą techniczną i zachowajmy ją przez cały okres eksploatacji sprzętu.

Pamiętajmy, że stosując się do zaleceń zawartych w niniejszej karcie technicznej wydłużamy okres eksploatacji urządzenia i unikamy obrażeń cielesnych personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje maksymalnie ułatwią Ci pracę z urządzeniem.

## **PRZEZNACZENIE**

Dane urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach żywienia zbiorowego i jest stosowane do wypieku naleśników.

## **DANE TECHNICZNE**

Model	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Napięcie, V	220	220	220
Moc, KW	6	3	2.2
Średnica powierzchni roboczej, mm	400	400	400
Ilość powierzchni roboczych, szt.	2	1	1
Gabaryty, mm	880x450x230	490x450x230	400x400x200

## **PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI**

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z jego powierzchni wszelkie opakowania, ulotki, torby z plastiku itp.

Dalej ustaw termostat na maksymalną wartość, włącz urządzenie i odczekaj 10 minut. Dana procedura wyżarzania usunie wszystkie obce zapachy, które mogą występować z powodu obecności na elementach grzejnych konstrukcji preparatów, chroniących sprzęt przed czynnikami zewnętrznymi podczas transportu i przechowywania. Pomieszczenie przewietrzamy.

### **UWAGA!**

**Nie WOLNO** używać urządzenia, jeśli:

- uszkodzony jest kabel zasilający;
- sprzęt spadł na posadzkę, ma szereg zewnętrznych uszkodzeń i nie działa.

Nigdy nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła!

Nigdy nie zostawiaj na górnej części urządzenia żadnych przedmiotów!

Nigdy nie należy blokować otworów wentylacyjnych!

Sprzęt nie jest przeznaczony do wbudowania!

Jeśli sprzęt nie jest używany lub zamierzamy go czyścić - należy odłączyć go od zasilania!

**WAŻNE:** starajmy się unikać nazbyt częstego prażenia powierzchni roboczej – to może znacznie zwiększyć żywotność sprzętu.

### **BEZPIECZEŃSTWO PO PODŁĄCZENIU**

przed podłączeniem upewnij się, czy:

- napięcie w sieci odpowiada żądanej wartości;
- gniazdko zasilania odpowiada mocy do połączenia odpowiedniego sprzętu;
- przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Podłączamy zasilanie. Obrócić pokrętkę termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wybierając odpowiednią temperaturę.

Dobierz temperaturę powierzchni na podstawie właściwości użytego ciasta.

Pierwszy naleśnik najlepiej piec na niewielkim nadmiarze oleju roślinnego lub tłuszczu zwierzęcego. Olej dobrze przesmaruje całą powierzchnię roboczą i pomoże zaoszczędzić olej czy tłuszcz w następnych wypiekach.

Zawsze trzeba kontrolować proces wypieku, aby uzyskać możliwie najlepszy wynik.

Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat w trybie automatycznym będzie wyłączać i włączyć zasilanie, aby utrzymywać temperaturę w zadanym zakresie.

Po zakończeniu pracy, należy ustawić regulator temperatury na minimalną wartość i odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

**Zalecenie:** po każdym korzystaniu lub na koniec roboczej zmiany, czyścimy sprzęt, potem z lekka smarujemy powierzchnię roboczą naleśnikarki rafinowanym olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym. Takie postępowanie znacznie zwiększy żywotność powierzchni grzejnej i zachowa jej odporność na przypalanie.

### **EKSPLLOATACJA I KONSERWACJA**

Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.

Odłącz urządzenie od sieci zasilania.

Do pielęgnacji należy używać miękkiej szmatki lub ściereczki.

Nie należy myć urządzenia pod strumieniem bieżącej wody!

Nie wolno używać materiałów ciernych i agresywnych środków chemicznych do czyszczenia!

Wszystkie akcesoria muszą być wymyte ręcznie i starannie wysuszone.

Jeśli sprzęt długo nie był używany, przed uruchomieniem należy usunąć wszystkie kurz i brud z powierzchni sprzętu. Pożądane jest, aby przeprowadzić procedurę wyżarzania, podobnie jak przed pierwszym włączeniem.

# RU УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для выпекания блинов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-CDE400	HKN-CSE400	HKN-CSE400C
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	6	3	2.2
Диаметр рабочей поверхности, мм	400	400	400
Количество рабочих поверхностей, шт	2	1	1
Габариты, мм	880x450x230	490x450x230	400x400x200

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.

Далее установите термостат на максимальное значение, включите оборудование и подождите 10 минут. Данная процедура отжига удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Проветрите помещение.

### **ВНИМАНИЕ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!

Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!

Никогда не загораживайте вентиляционные отверстия!

Оборудование не предназначено для встраивания!

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно

отключите его от сети питания!

**ВАЖНО:** старайтесь лишний раз не перекаливать рабочую поверхность – это поможет значительно увеличить срок службы оборудования.

### **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ**

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования.

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Подключите питание. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, выбрав необходимую температуру.

Подберите температуру поверхности исходя из особенностей используемого теста.

Первый блин желательно выпекать с небольшим избытком растительного масла или животного жира. Это хорошо смажет всю рабочую поверхность и поможет сэкономить на расходе масла или жира при дальнейшем выпекании.

Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым контролируя температуру.

Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

**Совет:** после каждого использования или в конце рабочей смены, произведя очистку оборудования, слегка смажьте рабочую поверхность блинницы рафинированным растительным маслом или животным жиром. Данный уход за рабочей поверхностью значительно увеличит срок службы и сохранит ее антипригарные свойства.

### **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Выключите оборудование и дайте ему остыть.

Отсоедините оборудование от сети питания.

Для ухода за ним используйте мягкую тряпку или салфетку.

Запрещается промывать оборудование под струей воды!

Запрещается использовать абразивные материалы и агрессивные химические вещества для очистки!

Все аксессуары должны обрабатываться вручную и тщательно насухо вытираться.

Если оборудование долго не использовалась, перед включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности. Желательно провести процедуру отжига, как перед первым включением.