



HURAKAN

DOUGHNUT FRYER HURAKAN HKN-EF16, HKN-EF26



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

EAC CE

DE

EINLEITUNG

Sehr geehrte Damen und Herren!

Sie haben ein Profigerät erworben. Bevor Sie die Arbeit damit beginnen, machen Sie sich unbedingt mit dem vorliegenden Handbuch vertraut und bewahren Sie dieses während der gesamten Betriebsdauer des Gerätes auf.

Wir weisen darauf hin, dass Sie durch Einhalten aller Anweisungen des vorliegenden Handbuchs die Betriebsdauer des Gerätes verlängern und Verletzungen des Bedienpersonals vermeiden.

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

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen vorgesehen und wird zur Zubereitung von Speisen in der Fritteuse, Donuts usw. verwendet.

TECHNISCHE DATEN

| Modell | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Spannung, V | 220 | 220 |
| Leistung, kW | 3,9 | 7,8 |
| Gesamtkapazität, l | 16 | 26 |
| Max. einfüllbare Ölmenge, l | 6 | 13 |
| Temperatur, °C | 50-190 | 50-190 |
| Abmessungen, mm | 730 x 505 x 270 | 930 x 505 x 270 |

VORBEREITUNG FÜR DEN BETRIEB

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

ACHTUNG!

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

- das Stromkabel beschädigt ist;
- das Gerät heruntergefallen ist, äußere Beschädigungen aufweist oder nicht funktioniert.
 - Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von anderen Wärmequellen auf!
 - Das Gerät ist nicht zum Einbau vorgesehen!
 - Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss, trennen Sie es unbedingt vom Stromnetz!

SICHERHEIT BEIM EINSCHALTEN

Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass:

- die Netzspannung dem erforderlichen Wert entspricht;
- die Steckdose für den Anschluss entsprechender Geräte vorgesehen ist;
- das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Schließen Sie die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

Kontrollieren Sie für das beste Ergebnis immer den Zubereitungsprozess.

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

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

PFLEGE UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Lassen Sie das abgekühlte Öl ab.

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

Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser!

Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder aggressiven Chemikalien zum Reinigen!

Alle Zubehörteile müssen manuell behandelt und gründlich getrocknet werden.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, wischen Sie den Staub und Schmutz von der Oberfläche ab, bevor es eingeschaltet wird.

EE

SISSEJUHATUS

Lugupeetud kasutaja

Olete ostnud professionaalse töövahendi. Enne selle kasutamist peaksite lugema seda sertifikaati ja sellest aru saama. Hoidke see seadme tööea jooksul alles.

Pidage meeles, et selle sertifikaadi juhiste järgimine pikendab seadme tööiga ja väldib kasutajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitusel aitavad kasutada seadet võimalikult tõhusalt.

KASUTAMINE

Seade on mõeldud avalikele toitlustust pakkuvatele asutustele ja kasutatav frittimiseks, sõõrikute küpsetamiseks jne.

TEHNILISED ANDMED

| Mudel | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|------------------|-----------------|-----------------|
| Pinge, V | 220 | 220 |
| Võimsus, kW | 3,9 | 7,8 |
| Kogumahutavus, l | 16 | 26 |
| Max õlikogus, l | 6 | 13 |
| Temperatuur, °C | 50–190 | 50–190 |
| Mõõtmed, mm | 730 x 505 x 270 | 930 x 505 x 270 |

ENNE KÄIVITAMIST

Enne esimest kasutamist tuleb eemaldada pakkematerjal, voldikud, plastkotid jne.

TÄHELEPANU!

KEELATUD on seadet kasutada, kui:

- toitekaabel on kahjustatud;
- seade on maha kukkunud, väliselt kahjustatud või ei tööta.
 - Ärge paigutage seadet teiste soojusallikate lähedusse!
 - Seade ei ole sisse-ehitatav!
 - Veenduge, et seade on toiteallikast lahti ühendatud kui seda ei kasutata või kui seda puhastatakse!

OHUTUS ÜHENDAMISEL

Veenduge enne seadme ühendamist, et:

- toitepinge vastab seadme nõuetele;
- toitepistik on seadme ühendamiseks sobiv;
- toitekaabel ei puuduta seadme tuliseid osasid.

KASUTUSJUHEND

Ühendage toiteallikas. Valige temperatuuri reguleerimise nuppu päripäeva pöörates soovitud temperatuur.

Parimate tulemuste saavutamiseks jälgige alati küpsetamise protsessi.

Seatud temperatuuri saavutamisel lülitab termostaat automaatselt soojenduse välja ja toiteallikas hoiab saavutatud temperatuuri.

Tööga lõpetades pöörake temperatuuri reguleerimise nupp minimaalsele väärtusele ja ühendage seade toiteallikast lahti.

HOOLDUS JA REMONT

Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on maha jahtunud.

Ühendage seade toiteallikast lahti.

Kõrvaldage jahtunud õli.

Seadme kasutamiseks tuleb kasutada pehmet lappi või rätti.

Seadet ei tohi pesta jooksva vee all!

Keelatud on kasutada hõõruvaid materjale või agressiivseid kemikaale!

Kõik tarvikud tuleb pesta käsitsi ja pühkida täielikult kuivaks.

Kui seadet ei ole pikka aega kasutatud, eemaldage enne sisse lülitamist kõikidelt pindadelt tolm ja mustus.

INTRODUCTION

Dear All,

You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout service life of the equipment.

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

We hope our recommendations will facilitate operation of the equipment to the fullest.

APPLICATION

This equipment is intended for public catering facilities and shall be used for deep frying, doughnut frying, etc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Model | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|----------------------|-------------|-------------|
| Voltage, V | 220 | 220 |
| Power, kW | 3.9 | 7.8 |
| Total capacity, l | 16 | 26 |
| Max amount of oil, l | 6 | 13 |
| Temperature, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensions, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

PRE-STARTING PROCEDURE

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

ATTENTION!

IT IS PROHIBITED to use the equipment if:

- the power cable is damaged;
- the equipment has fallen or has external damages or does not work.
 - Never place the equipment near other heat sources!
 - The equipment is not intended to be built in!
 - If the equipment is not in use, or you are going to clean it, make sure that is disconnected from the power supply!

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.

OPERATION MANUAL

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

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 to maintain the temperature.

Upon completion, turn the temperature adjuster to the minimum value and disconnect the equipment from the power supply.

SERVICE AND MAINTENANCE

Turn off the equipment and let it cool down.

Disconnect the equipment from the power supply.

Discard the cooled down oil.

To clean the equipment, use a soft rag or towel.

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.

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán 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 restauración pública y se utiliza para preparar productos fritos, donas, empanadas, etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Modelo | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Voltaje, V | 220 | 220 |
| Potencia, kW | 3,9 | 7,8 |
| Capacidad total, l | 16 | 26 |
| Volumen máx. de aceite vertido, l | 6 | 13 |
| Temperatura, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensiones, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

PREPARACIÓN PARA EL USO

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

¡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 ubique el equipo cerca de otras fuentes de calor!
 - ¡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 de la alimentación eléctrica.

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 regulador de temperatura en sentido horario para seleccionar la temperatura deseada.

Siempre supervise el proceso de cocción para obtener mejores resultados.

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

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Apague el equipo y deje que se enfríe.

Desenchufe el equipo de la red eléctrica.

Vacíe el aceite enfriado.

Para el cuidado del equipo, 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.

INTRODUCTION

Chers Mesdames et Messieurs !

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à travailler avec cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel et conservez-le pendant toute la durée d'utilisation.

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.

USAGE

Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements de restauration collective et est utilisé pour la cuisson des plats à la friture, des pâtés, etc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Modèle : | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| Tension, V | 220 | 220 |
| Puissance, kW | 3,9 | 7,8 |
| Contenance totale, l | 16 | 26 |
| Volume maximum d'huile versé, l | 6 | 13 |
| Température, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensions, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

ATTENTION !

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

- le câble d'alimentation est endommagé ;
- l'équipement est tombé, il a des dommages externes ou ne fonctionne pas.
 - Ne placez jamais l'équipement à proximité d'autres sources de chaleur !
 - 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 !

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 des aiguilles d'une montre après avoir sélectionné la température requise.

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.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Arrêtez l'équipement et laissez-le refroidir.

Débranchez l'équipement du secteur.

Videz l'huile refroidie.

Pour prendre soin de l'équipement, 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 les 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.

INTRODUZIONE

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 l'uso dell'apparecchio.

IMPIEGO

Questo apparecchio è destinato all'uso negli esercizi pubblici e viene utilizzato per preparare le pietanze fritte in olio, samosas, ciambelle ecc.

CARATTERISTICHE TECNICHE

| Modello | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Voltaggio, V | 220 | 220 |
| Potenza, kW | 3,9 | 7,8 |
| Capacità complessiva, l | 16 | 26 |
| Capacità massima di olio, l | 6 | 13 |
| Temperatura, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensioni, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

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.

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!
 - L'apparecchiatura non è progettata per essere incassata!
 - Se l'apparecchio non viene utilizzato o deve essere pulito, accertarsi di scollegarlo dalla rete!

SICUREZZA AL MOMENTO DELL'ALLACCIAMENTO

prima dell'allacciamento, assicurarsi che:

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

ISTRUZIONI D'USO

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

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 del lavoro, impostare il termostato sul valore minimo e scollegare l'apparecchio dalla rete.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

Scaricare l'olio raffreddato.

Per pulire la friggitrice utilizzare un panno morbido o un tovagliolo.

È proibito lavare l'apparecchio con getti d'acqua!

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

Tutti gli accessori devono essere puliti e asciugati accuratamente.

Se l'apparecchio non è stata utilizzato per un lungo periodo di tempo, prima di accenderlo rimuovere polvere e sporco dalla sua superficie.

LV

IEVADS

Cienītais pircēj!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms tās ekspluatācijas uzsākšanas noteikti iepazīstieties ar šīs pases saturu un saglabājiet to visu ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, izpildot visus šajā pasē sniegtos norādījumus, jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un nepieļausiet apkalpojošā personāla traumēšanu.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atvieglos iekārtas ekspluatāciju.

PAREDŽĒTAIS LIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek izmantota ēdienu gatavošanai taukvāres katlā, čebureku u. c. ēdienu gatavošanai.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

| Modelis | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Spriegums, V | 220 | 220 |
| Jauda, kW | 3,9 | 7,8 |
| Kopējais tilpums, l | 16 | 26 |
| Maksimālais ielejamās eļļas apjoms, l | 6 | 13 |
| Temperatūra, °C | 50–190 | 50–190 |
| Izmēri, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

SAGATAVOŠANA EKSPLOATĀCIJAI

Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes noņemiet no tā virsmas visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastmasas maisiņus u. c.

UZMANĪBU!

Iekārtu **AIZLIEGTS** izmantot, ja:

- bojāts barošanas vads;
- iekārta ir nokritusi, tai ir ārēji bojājumi vai tā nefunkcionē.
 - Nekādā gadījumā nenovietojiet iekārtu citu siltuma avotu tuvumā!
 - Iekārta nav paredzēta iebūvēšanai!
 - Ja iekārta netiek izmantota vai ir paredzēts veikt tās tīrīšanu, obligāti atslēdziet to no barošanas tīkla!

DROŠĪBA PIESLĒGŠANAS LAIKĀ

Pirms pieslēgšanas pārlicinieties, ka:

- barošanas tīkla spriegums atbilst vajadzīgajai vērtībai;
- barošanas kontaktrozetes slodze ir paredzēta atbilstošas iekārtas pieslēgšanai;
- barošanas vads nepieskaras iekārtas karstajām daļām.

EKSPLOATĀCIJAS INSTRUKCIJA

Pieslēdziet barošanu. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai izvēlētos vajadzīgo temperatūru.

Vislabākā rezultāta sasniegšanai vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.

Kad ir sasniegta iestatītā temperatūra, termostats automātiski izslēgs un ieslēgs barošanas padevi, tādējādi kontrolējot temperatūru.

Pēc darba pabeigšanas pārslēdziet temperatūras regulatoru uz zemāko vērtību un atslēdziet ierīci no barošanas tīkla.

APKALPOŠANA UN APKOPE

Izslēdziet iekārtu un ļaujiet tai atdzist.

Atvienojiet iekārtu no barošanas tīkla.

Nolejiet atdzisušo eļļu.

Iekārtas apkalpošanai izmantojiet mīkstu drānu vai salveti.

Aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas!

Tīrīšanai aizliegts izmantot abrazīvos materiālus un agresīvas ķīmiskās vielas!

Visi piederumi jāapstrādā manuāli un rūpīgi jānoslauka sausi.

Ja iekārta ilgi netiek izmantota, pirms ieslēgšanas obligāti notīriet no tās virsmas visus putekļus un netīrumus.

LT

ĮVADAS

Gerbiami ponai!

Jūs įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją eksploatuoti, būtinai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją visą eksploatavimo laiką.

Atminkite, kad, laikydamiesi visų šioje instrukcijoje patektų nurodymu, Jūs prailginsite įrangos tarnavimo laiką ir išvengsite aptarnaujančių darbuotojų sužalojimo.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins darbą su įrenginiu.

PASKIRTIS

Šis aparatas skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose ruošti patiekalus karštame aliejuje, pavyzdžiui, kepti čeburekus ir pan.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

| Modelis | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Įtampa, V | 220 | 220 |
| Galia, kW | 3,9 | 7,8 |
| Bendras tūris, l | 16 | 26 |
| Didžiausias įpilamo aliejaus tūris, l | 6 | 13 |
| Temperatūra, °C | 50-190 | 50-190 |
| Matmenys, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

PARUOŠIMAS DARBUI

Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.

DĖMESIO!

DRAUDŽIAMA naudoti įrenginį:

- su pažeistų elektros maitinimo laidu;
- jei įrenginys buvo nukritęs, pažeistas iš išorės arba neveikia.
 - Niekada nestatykite įrenginio arti kitų šilumos šaltinių!
 - Šis įrenginys nėra įmontuojamas!
 - Jei įrenginio nenaudojate arba ketinate jį valyti, būtinai atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo!

SAUGOS REIKALAVIMAI PAJUNGIANT ĮRENGINĮ

prieš prisijungdami įsitikinkite, kad:

- elektros maitinimo tinklo įtampa atitinka reikalaujamą įtampą;
- elektros lizdo galia skirta pajungti atitinkamą įrenginį;
- elektros maitinimo laidas neličia karštų įrenginio dalių.

EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Įjunkite į elektros tinklą. Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę iki reikiamos temperatūros.

Siekdami geresnių rezultatų visada stebėkite kepimo procesą.

Pasiekus nustatytą temperatūrą, termostatas automatiškai išjungs ir vėl įjungs elektros maitinimą, taip reguliuodamas temperatūrą.

Baigę darbą pasukite temperatūros reguliatorių iki minimalios vertės ir atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo tinklo.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išjunkite įrenginį ir leiskite jai atvėsti.

Atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo tinklo.

Išpilkite atvėsusį aliejų.

Valykite įrenginį minkšta šluoste arba servetėle.

Draudžiama plauti įrenginį vandens srove!

Draudžiama valyti įrenginį braižančiomis medžiagomis ir agresyviomis cheminėmis priemonėmis!

Visus priedus valykite rankomis ir gerai ir sausai nušluostykite.

Jei įrenginys buvo ilgai nenaudojamas, prieš įjungdami, būtinai nuvalykite nuo jo paviršiaus dulkes ir nešvarumus.

PL

WSTĘP

Szanowny Użytkowniku!

Nabyłeś profesjonalne urządzenie. Zanim zaczniesz korzystanie z niego, koniecznie zapoznaj się z niniejszą Instrukcją i przechowuj ją przez cały okres eksploatacji.

Pamiętaj, że postępując zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej Instrukcji, przedłużysz okres użytkowania urządzenia i unikniesz obrażeń osób, które się nim posługują.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia ułatwią korzystanie z urządzenia.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach gastronomicznych i służy do gotowania potraw smażonych w głębokim oleju, pączków itp.

PARAMETRY TECHNICZNE

| Model | HKN-EF16 | HKN-EF26 |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Napięcie, V | 220 | 220 |
| Moc, kW | 3,9 | 7,8 |
| Całkowita pojemność, l | 16 | 26 |
| Maksymalna ilość używanego oleju, l | 6 | 13 |
| Temperatura (°C) | 50-190 | 50-190 |
| Wymiary, mm | 730x505x270 | 930x505x270 |

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z jego powierzchni wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, torby plastikowe itp.

UWAGA!

ZABRANIA SIĘ korzystanie z urządzenia, jeśli:

- kabel zasilający jest uszkodzony;
- urządzenie upadło, ma uszkodzenia zewnętrzne lub nie działa.
 - Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła!
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy!
 - Jeśli urządzenie nie jest używane lub ma być czyszczone, należy odłączyć je od źródła zasilania!

BEZPIECZEŃSTWO PRZY PODŁĄCZANIU

przed podłączeniem upewnij się, że:

- napięcie zasilania sieciowego odpowiada wymaganej wartości;
- gniazdko zasilania pod względem mocy jest przeznaczone do podłączenia odpowiedniego urządzenia;
- kabel zasilający nie dotyka gorących części urządzenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Podłącz zasilanie. Obróć pokrętko temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wybierając żądaną temperaturę.

Zawsze kontroluj proces gotowania, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury termostat wyłączy się automatycznie i ponownie włączy zasilanie, kontrolując w ten sposób temperaturę.

Po zakończeniu pracy ustaw regulator temperatury na minimalną wartość i odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

Spuść wystygnięty olej.

Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej szmatki lub serwetki.

Nie płukać urządzenia pod bieżącą wodą!

Do czyszczenia nie wolno używać materiałów ściernych ani żrących środków chemicznych!

Wszystkie akcesoria muszą być czyszczone ręcznie i dokładnie wycierane do sucha.

Jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zanim je włączyć należy usunąć z jego powierzchni cały kurz i brud.

RU

ВВЕДЕНИЕ

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 приготовления блюд во фритюре, чебуреков и т.д.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | HKН-EF16 | HKН-EF26 |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 3,9 | 7,8 |
| Общая емкость, л | 16 | 26 |
| Макс. объем заливаемого масла, л | 6 | 13 |
| Температура, °С | 50-190 | 50-190 |
| Размеры, мм | 730x505x270 | 930x505x270 |

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.
 - Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!
 - Оборудование не предназначено для встраивания!
 - Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

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.

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.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключите оборудование и дайте ему остыть.

Отсоедините оборудование от сети питания.

Слейте остывшее масло.

Для ухода за оборудованием 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.