



HURAKAN

ELECTRIC FRYER HKN-FT12N, HKN-FT1212N



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

EAC CE

DE

Danke, dass Sie sich für das Produkt unserer Marke entschieden haben. Um die Sicherheit und maximale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Handbuch. Es wird dringend empfohlen, es für die gesamte Lebensdauer des Produkts aufzubewahren.

1. Sicherheitsvorschriften

ACHTUNG!

Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch. Während des Betriebs sollte das Handbuch zusammen mit anderen Anweisungen und Handbüchern an einem für das Personal zugänglichen sicheren Ort aufbewahrt werden. Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, müssen alle folgenden Anforderungen und Regeln genau befolgt werden.

- Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, packen Sie es aus, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Schutzfolie und waschen Sie es gründlich gemäß den nachstehenden Reinigungshinweisen.
- Reinigen Sie das an das Stromnetz angeschlossene Gerät nicht.

2. Funktionalität und Zweck

- 2.1 Die Fritteuse ist für das Braten von Produkten (Kartoffeln) durch volles Tauchen in dem vorgeheizten Öl vorgesehen.
- 2.2 Produkte sollten in kleine Stücke geschnitten werden. Je kleiner die Stücke, desto schneller werden sie gebraten.

3. Technische daten

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Modell | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Spannung, V | 220 | 220 |
| Leistung, kW | 3,25 | 6,5 |
| Volumen, l | 12 | 12+12 |
| Temperatur, °C | 50–190 | 50–190 |
| Abmessungen, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Gewicht, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Installation

- 4.1 Der Anschluss ans Netz muss durch einen qualifizierten Techniker und unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards erfolgen.
- 4.2 Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Bereich auf einer festen horizontalen Fläche aufgestellt werden. Keine brennbaren Gegenständen und Materialien in der Nähe lagern.
- 4.3 Entfernen Sie den Verpackungsfilm von der Oberfläche des Geräts.
- 4.4 Das Netzkabel muss gemäß den geltenden Sicherheitsstandards angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz den Betriebseigenschaften des Geräts entsprechen. Das Gerät muss geerdet sein!

5. Gebrauchsanweisung

Achtung: Während des Betriebs sollte der Ölstand über der Mitte des Tanks liegen.

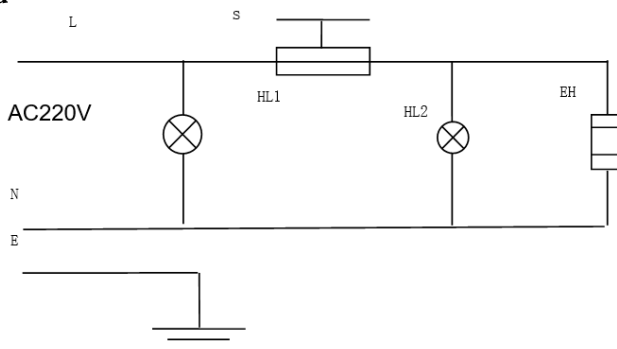
- 5.1 Drücken Sie den elektrischen Netzschalter, die rote Anzeige leuchtet auf, der Strom wird geliefert. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Zur gleichen Zeit schaltet sich die gelbe Anzeige ein und die rote erlischt. Das Öl beginnt sich zu erhitzen.
- 5.2 Nachdem die Temperatur den gewünschten Wert erreicht hat, schaltet der Thermostat automatisch aus, gleichzeitig erlischt die gelbe Anzeige und die rote schaltet sich ein.

- 5.3 Nachdem die Temperatur etwas gesunken ist, nimmt der Thermostat automatisch die Stromversorgung wieder auf, während gleichzeitig die gelbe Anzeige aufleuchtet und die rote Anzeige erlischt, die Temperatur wird wieder den erforderlichen Wert erreichen.
- 5.4 Der Betrieb wird in einem zyklischen Modus ausgeführt, um die Temperatur in dem eingestellten Bereich zu halten.
- 5.5 Der Deckel über den Behälter ist notwendig, um Sauberkeit und Wärme zu erhalten. Achten Sie bei Aufsetzen des Deckels, dass kein Wasser in den Tank gelangt, da dies zu Ölspritzern führen kann.
- 5.6 Zum Braten kleiner Portionen ist ein spezieller Korb vorgesehen. Es ist mit einem Haken und einem Griff ausgestattet. Stellen Sie den Korb zum Braten in das Öl. Wenn Sie fertig sind, hängen Sie den Korb auf, so dass das restliche Öl in den Tank abtropft.
- 5.7 Nach Arbeitsabschluss drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Begrenzer und schalten Sie aus Sicherheitsgründen die Energieversorgung ab.
- 5.8 Falls das Öl aus dem Behälter ablassen werden muss, warten Sie bis es abkühlt. Zuerst werden der Korb und die Rückplatte raus genommen, dann wird der Strom abgeschaltet und die Steuereinheit wird umgedreht (in diesem Moment ist die Rohrheizung in dem Behälter angehoben). Alternativ können Sie die Steuereinheit entfernen und an einem trockenen Ort aufstellen, um den Öltank raus zu nehmen und zu reinigen.
- 5.9 Die Rückplatte dient zum Schutz des Rohrheizkörpers. Während der Zubereitung sollte die Rückplatte in den Ölbehälter gestellt werden.

6. Pflege und Wartung

- Es sollte eine regelmäßige Reinigung des Geräts von Ölresten und Schmutz auf der Oberfläche des Rohrheizkörpers durchgeführt werden.
- Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und gekühlt werden.
- Verwenden Sie keine abrasiven Materialien oder aggressive Reinigungsmittel.
- Während der Reinigung sollte verhindert werden, dass das Wasser in die elektrischen Anschlüsse und Steuerknöpfe eindringt.

7. Schaltbild



- S—Temperaturregler. EH—Rohrheizkörper
 HL1—Netzanzeige(GN). E—Erdung
 HL2—Heizungsanzeiger(YE)

EE

Täname, et valisite meie toote. Lugege seda kasutusjuhendit, et tagada seadme turvaline kasutamine ja maksimaalne tööiga. Soovitame kasutusjuhendi seadme tööea ajaks alles hoida.

1. Ohutuseeskirjad

TÄHELEPANU!

Tutvuge enne seadme kasutamist hoolikalt kasutusjuhendiga. Kasutamise ajal tuleb kasutusjuhend säilitada koos teiste seadmete kasutusjuhenditega ning personali jaoks juurdepääsetavas kohas. Isikute või seadme kahjustamise vältimiseks tuleb kõiki järgmised nõudeid ja reegleid järgida rangelt.

- Seadme konstruktsiooni muutmine on keelatud.
- Seadet ei tohi uputada vette.
- Enne seadme esimest kasutamist tuleb see pakendist eemaldada, kogu pakkematerjal ning kaitsekile tuleb eemaldada ning seadet tuleb põhjalikult pesta vastavalt all asuvatele juhistele.
- Toiteallikaga ühendatud seadet ei tohi puhastada.

2. Funktsioonid ja eesmärk

2.1 Fritüür on mõeldud toodete (kartulid) frittimiseks kuumas õlis.

2.2 Tooted tuleb lõigata väikestesse tükkidesse. Väiksemad tükid küpsevad kiiremini.

3. Tehnilised andmed:

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Mudel | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Pinge, V | 220 | 220 |
| Võimsus, kW | 3,25 | 6,5 |
| Mahutavus, l | 12 | 12+12 |
| Temperatuur, °C | 50-190 | 50-190 |
| Mõõtmed, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Kaal, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Paigaldamine

- 4.1 Toiteallika peab ühendama vastava kvalifikatsiooniga elektrik ja vastavalt kõigile asjakohastele ohutusnormidele.
- 4.2 Seade tuleb paigaldada hästi ventileeritud alasse ja tasapinnaliselt. Seadme lähedal ei tohi olla süttivaid esemeid või materjale.
- 4.3 Eemaldage seadme pinnalt pakkekile.
- 4.4 Toitejuhe tuleb ühendada vastavalt kõigile asjakohastele ohutusnormidele. Veenduge, et pinge ja sagedus vastab toote tööomadustele. Seade peab olema maandatud.

5. Kasutusjuhend

Tähelepanu: kasutamise ajal peab õlitase jääma paagi keskele.

- 5.1 Vajutage toitelülitit, punane märgutuli annab märku aktiivsest toitest. Pöörake temperatuuri juhtnuppu päripäeva, et valida soovitud temperatuur. Punane indikaator kustub, kollane süttib. Õli hakkab soojenema.
- 5.2 Kui temperatuur saavutab soovitud taseme, lülitub termostaat automaatselt välja, kollane märgutuli kustub ja punane süttib.
- 5.3 Kui temperatuur veidi langeb, käivitab termostaat automaatselt toite, kollane märgutuli süttib ja punane kustub, temperatuur tõuseb soovitud tasemeni.
- 5.4 Töö on tsükliline, et säilitada temperatuur ettenähtud vahemikus.
- 5.5 Paagi puhtuse ja soojuste hoidmiseks tuleb kasutada katet. Olge katte paigaldamisel ettevaatlik, sest õlipaaki sattuv vesi võib põhjustada õli pritsimist.
- 5.6 Väikeste toiduainete küpsetamiseks on komplektis eraldi korv. Sellel on konks ja

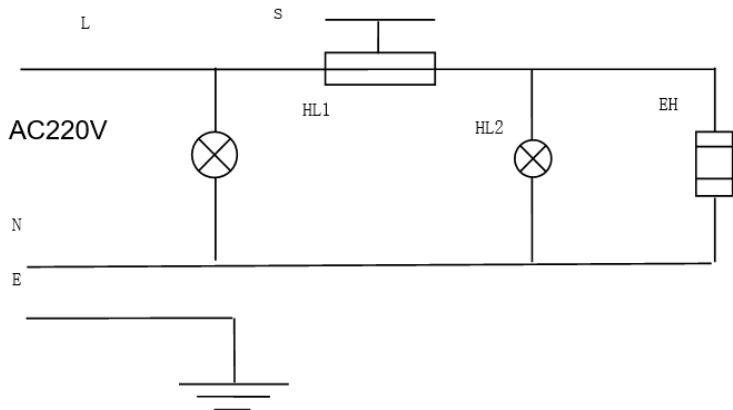
käepide. Asetage korv küpsetamise ajaks õli sisse. Lõpetades riputage korv sedasi, et õli tilgub tagasi paaki.

- 5.7 Pärast tööga lõpetamist pöörake temperatuuri juhtnuppu vastupäeva stopperini ja lülitage ohutuse tagamiseks välja ka toide.
- 5.8 Kui peate paagist eemaldama kogu õli, oodake esmalt seadme jahtumist. Esiteks tuleb eemaldada korv ja tagumine plaat, seejärel tuleb toide välja lülitada ja juhtseade tagurpidi pöörata (tubulaarne elektriline soojendi on paagis kergitatud asendis). Samuti võite juhtseadme eemaldada ja asetada kuiva kohta, et seejärel eemaldada ja puhastada õlipaak.
- 5.9 Tagumise plaadi eesmärk on kaitsta tubulaarset elektrilist soojendit. Tagumine plaat peab küpsetamise ajal olema paagis.

6. Teenindamine ja hooldamine

- Puhastage seadet ja tubulaarse elektrilise soojendi pinda regulaarselt õlist ja mustusest.
- Enne puhastamist tuleb fritüür välja lülitada, toiteallikast eemaldada ja jahutada.
- Abrasiivsed materjalid või tugevatoimelised puhastusvahendid on keelatud.
- Kaitske puhastamise ajal elektriühendusi ja juhtnuppe vee eest.

7. Elektriskeem



S—temperatuurikontroller.

HL1—toite indikaator(GN).

HL2—soojenduse indikaator(YE)

EH—tubulaarne elektriline soojendi

E—maandus

Thank you for choosing our brand product. For safety and maximum lifetime of the device, please read this manual. We strongly recommend you to keep it for the entire lifetime of the product.

1. Safety rules

ATTENTION!

Before using the product, please read this manual carefully. During operation, this instruction must be stored together with other instructions and manuals securely in the place accessible to personnel. To avoid personal injury and equipment damage, all the following requirements and rules must be strictly observed.

- Do not make any changes to the design of the device.
- Do not submerge it.
- Before using the device for the first time, it must be unpacked, removed from all the packaging materials and protective films and washed thoroughly in accordance with the cleaning instructions below.
- Do not clean the device connected to the power supply.

2. Functions and purpose

- 2.1 The chip fryer is designed for frying products (potatoes) dipped into heated oil.
- 2.2 Products should be cut into small pieces. The smaller the pieces are, the faster they are fried.

3. Technical specifications

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Model | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Voltage, V | 220 | 220 |
| Power, kW | 3.25 | 6.5 |
| Capacity, l | 12 | 12+12 |
| Temperature, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensions, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Mass, kg | 9.8 | 17.6 |

4. Installation

- 4.1 The power supply must be connected by a qualified engineer in compliance with all the safety standards.
- 4.2 The device should be placed in a well-ventilated area, on a solid level surface. No combustible items or materials may be stored nearby.
- 4.3 Remove the packaging film from the surface of the device.
- 4.4 The power cord must be connected according to the applicable safety standards. Make sure that the voltage and frequency are consistent with the product working characteristics. The device must be grounded!

5. Operating instruction

Attention: During operation, the oil level should be above the middle of the tank!

- 5.1 Press the electric power switch, the red light is on, the power is supplied. Turn the temperature control knob clockwise and set the desired temperature. At the same time, the yellow light turns on and the red light turns off. The oil starts heating up.
- 5.2 When the temperature reaches the desired value, the thermostat automatically turns off while the yellow indicator turns off and the red indicator turns on.
- 5.3 When the temperature drops slightly, the thermostat will automatically resume power supply, at the same time the yellow indicator turns on and the red one turns off, the

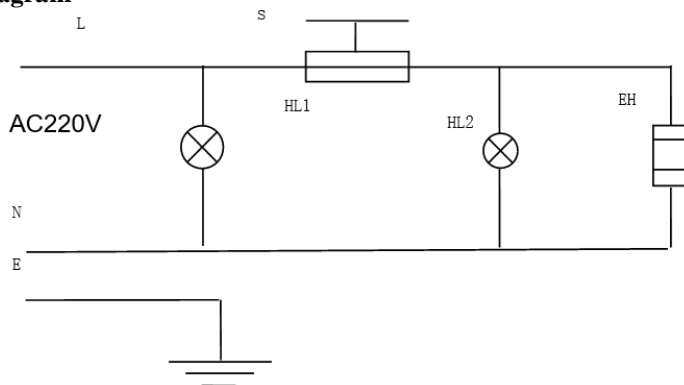
temperature is rising to reach the desired value.

- 5.4 The operation is carried out in a cyclic mode to maintain the temperature within the range.
- 5.5 The tank cover is necessary to keep it clean and warm. When installing the cover, be careful to avoid water in the tank as this may cause oil splashes.
- 5.6 A special basket is provided for frying small pieces of food. It is equipped with a hook and handle. Place the basket in the oil while cooking. When it is finished, hang the basket so that the oil remains run down the tank.
- 5.7 After completion of work, turn the temperature controller anticlockwise to the stopper and turn off power supply of the machine for the sake of safety.
- 5.8 If it is necessary to drain the oil from the tank, please, wait until it cools down. Firstly, the basket and the back plate should be taken off, then the power should be turned off and the control unit should be turned over (at this point the tubular electric heater in the tank will be in the raised position). Or you can remove the control unit and place it in a dry place to be able to take off the oil tank and clean it.
- 5.9 The back plate is designed to protect the tubular electric heater. The back plate should be placed in the oil tank during cooking.

6. Service and maintenance

- Regularly clean the device from oil and dirt on the surface of the tubular electric heater.
- Before cleaning, the fryer must be turned off, unplugged and cooled.
- Abrasive materials or aggressive cleaning agents are not allowed.
- During cleaning, protect the electrical connections and the control knobs from water.

7. Electric diagram



S—Temperature controller.

HL1—Power indicator(GN).

HL2—Heating indicator(YE)

EH—Tubular electrical heater

E—Grounding

ES

Gracias por elegir el producto de nuestra marca registrada. Para garantizar la seguridad y la vida útil del dispositivo, lea este manual. Se recomienda encarecidamente mantenerlo durante toda la vida útil del producto.

1. Instrucciones de seguridad

¡ATENCIÓN!

Antes de usar el producto, lea este manual detenidamente. Durante el funcionamiento, las instrucciones deben guardarse junto con otras instrucciones y manuales en un lugar seguro y accesible para el personal. Para evitar lesiones personales y daños al equipo, se deben seguir estrictamente todos los siguientes requisitos y reglas.

- No realice ningún cambio en el diseño del dispositivo.
- No sumerja el producto en agua.
- Antes de usar el dispositivo por primera vez, quite los materiales de embalaje y las películas protectoras y lávelo a fondo de acuerdo con las instrucciones de limpieza siguientes.
- No limpie el dispositivo conectado a la red.

2. Funcionalidad y propósito

- 2.1 La freidora está diseñada para freír productos (patatas), en el modo de su inmersión total en aceite precalentado.
- 2.2 Los productos deben cortarse en pedazos pequeños. Cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se fríen.

3. Especificaciones técnicas

| | | |
|------------------|-------------|-------------|
| Modelo | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Voltaje, V | 220 | 220 |
| Potencia, kW | 3,25 | 6,5 |
| Capacidad, l | 12 | 12+12 |
| Temperatura, ° C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensiones, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Peso, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Instalación

- 4.1 La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un ingeniero calificado que cumpla con todos los estándares de seguridad.
- 4.2 El aparato debe colocarse en un área bien ventilada, en una superficie horizontal firme. No almacenar cerca de objetos y materiales combustibles.
- 4.3 Retire la película de embalaje de la superficie del dispositivo.
- 4.4 El cable de alimentación debe estar conectado de acuerdo con las normas de seguridad actuales. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia correspondan al rendimiento del producto. ¡El dispositivo debe estar conectado a tierra!

5. Instrucciones de uso

Atención: ¡Durante la operación, el nivel de aceite debe estar por encima del medio del tanque!

- 5.1 Presione el interruptor de energía eléctrica, el indicador rojo se encenderá, se suministrará la energía. Gire el mango de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y configure la temperatura deseada. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se enciende y el LED rojo se apaga. El aceite comienza a calentarse.
- 5.2 Después de que la temperatura ha alcanzado el valor deseado, el termostato apaga automáticamente la alimentación, al mismo tiempo que el indicador amarillo se apaga

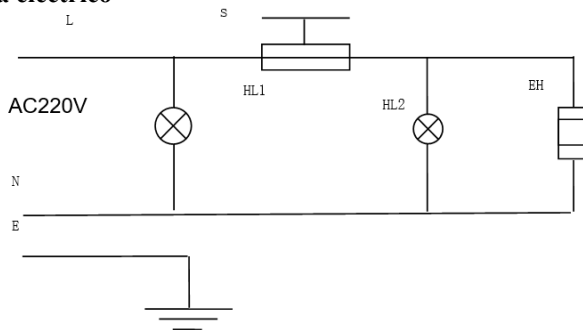
y el rojo se vuelve rojo.

- 5.3 Después de que la temperatura disminuya un poco, el termostato reanuda automáticamente el suministro de energía, al mismo tiempo que el indicador amarillo se enciende y el indicador rojo se apaga, la temperatura volverá a alcanzar el valor requerido.
- 5.4 El trabajo se lleva a cabo en un modo cíclico para mantener la temperatura en el rango especificado.
- 5.5 La tapa del tanque es necesaria para mantener la limpieza y conservar el calor. Cuando instale la tapa, tenga cuidado y evite que entre agua en el tanque, ya que esto puede provocar la propagación de aceite caliente.
- 5.6 Para freír pequeños trozos de comida se proporciona una cesta especial. Está equipado con un gancho y un mango. Coloque la canasta en el aceite en el momento de cocinar. Cuando termine, cuelgue la canasta para que el aceite restante se vierta en el tanque.
- 5.7 Después de completar la cocción, gire el regulador de temperatura en sentido antihorario hasta el tope y apague la fuente de alimentación para una mayor seguridad.
- 5.8 Si es necesario, drene el aceite del depósito hasta que se enfríe. Primero se toman la canasta y la placa posterior, luego se apaga la electricidad y se da vuelta a la unidad de control (en este momento el calentador eléctrico tubular en el tanque estará en el estado elevado). Alternativamente, puede quitar la unidad de control y colocarla en un lugar seco para poder llegar al tanque de aceite y limpiarlo.
- 5.9 La placa trasera está diseñada para proteger el calentador eléctrico tubular. Durante la cocción, la placa posterior debe colocarse en un depósito de aceite.

6. Cuidado y mantenimiento

- Se debe realizar una limpieza regular de la unidad contra los desechos y la suciedad en la superficie del calentador eléctrico tubular.
- Antes de la limpieza, el aparato debe estar apagado, desconectado de la red eléctrica y enfriado.
- No se use materiales abrasivos ni agentes de limpieza agresivos.
- Durante la limpieza, es necesario evitar que el agua entre en las conexiones eléctricas y en los mangos de control.

7. Esquema eléctrico



Controlador de temperatura S EH - Calentador eléctrico tubular
 Indicador de potencia HL1 (GN). E-conexión a tierra
 HL2-Indicador de calentamiento (YE)

Merci d'avoir choisi le produit de notre marque commerciale. Pour assurer la sécurité et la durée de vie maximale de l'appareil, veuillez lire ce manuel. Il est préconisé de le conserver pendant toute la durée de vie du produit.

1. Consignes de sécurité

ATTENTION !

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel. Pendant l'exploitation, l'instruction doit être stockée avec d'autres instructions et manuels dans un endroit sûr accessible au personnel. Pour éviter les blessures et les dommages de l'équipement, toutes les exigences et règles mentionnées ci-dessous doivent être strictement respectées.

- Il est interdit de modifier la structure de l'appareil.
- Il est interdit d'immerger l'appareil dans l'eau.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est nécessaire de le débarrasser, de le retirer des matériaux d'emballage, d'enlever les films de protection et de le laver soigneusement conformément aux instructions de nettoyage mentionnées ci-dessous.
- Il est interdit de nettoyer l'appareil connecté au secteur.

2. Fonctionnalité et destination

- 2.1 La friteuse est conçue pour frire les produits de (pommes de terre), dans le mode de leur immersion complète dans l'huile préchauffée.
- 2.2 Les produits doivent être coupés en petits morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils seront frites.

3. Caractéristiques techniques

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Modèle | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Tension, V | 220 | 220 |
| Puissance, kW | 3,25 | 6,5 |
| Capacité, l | 12 | 12+12 |
| Température, °C | 50-190 | 50-190 |
| Dimensions, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Masse, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Installation

- 4.1 L'alimentation électrique doit être connectée par un ingénieur qualifié en conformité avec toutes les normes de sécurité.
- 4.2 L'appareil doit être placé dans une local bien ventilé, sur une surface horizontale ferme. Il est interdit de le stocker à proximité des objets et matériaux combustibles.
- 4.3 Retirez le film d'emballage de la surface de l'appareil.
- 4.4 Le cordon d'alimentation doit être connecté conformément aux normes de sécurité en vigueur. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux caractéristiques de fonctionnement de l'appareil. L'appareil doit être mis à la terre !

5. Manuel d'utilisation

Attention : pendant le fonctionnement, le niveau d'huile doit être au-dessus du milieu du réservoir !

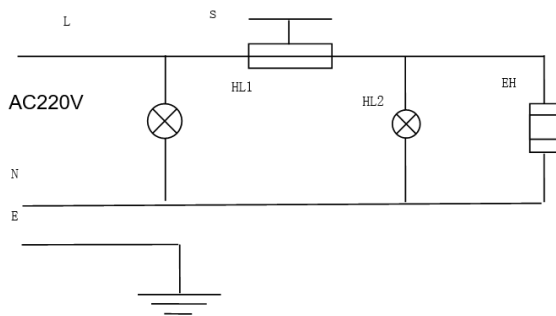
- 5.1 Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation électrique, le voyant rouge s'allumera, l'alimentation sera fournie. Tournez la manivelle du régulateur de température dans le sens horaire et réglez la température nécessaire. En même temps, le voyant jaune s'allumera et le voyant rouge s'éteindra. L'huile commencera à chauffer.
- 5.2 Lorsque la température aura atteint la valeur souhaitée, le régulateur thermique coupera automatiquement l'alimentation, au même moment où le voyant jaune

- s'éteindra et le voyant rouge s'allumera.
- 5.3 Après que la température aura légèrement baissé, le thermostat reprendra automatiquement l'alimentation électrique, au même moment le voyant jaune s'allumera et le voyant rouge s'éteindra, la température atteindra à nouveau la valeur requise.
- 5.4 Le fonctionnement est effectué en mode cyclique pour maintenir la température dans la plage spécifiée.
- 5.5 Le couvercle sur le réservoir est nécessaire pour maintenir la propreté et la chaleur. Lors de l'installation du couvercle, soyez prudents et évitez de laisser l'eau pénétrer dans le réservoir, puisque cela pourrait provoquer la projection d'huile.
- 5.6 Pour frire de petits morceaux de nourriture, un panier spécial est fourni. Il est pourvu d'un crochet et d'une poignée. Placez le panier dans l'huile pendant la cuisson. Lorsque vous avez terminé l'opération, raccrochez le panier de sorte que l'huile restante soit écoulee dans le réservoir.
- 5.7 Une fois le travail terminé, tournez le régulateur de température dans le sens anti-horaire jusqu'au limiteur et coupez l'alimentation électrique pour les raisons de sécurité.
- 5.8 Si nécessaire, vidangez l'huile du réservoir jusqu'à ce qu'elle refroidisse. D'abord retirez le panier et la plaque arrière, puis déconnectez l'alimentation et retournez l'unité de commande (à ce moment le réchauffeur électrique tubulaire dans le réservoir sera à l'état relevé). Vous pouvez également retirer l'unité de commande et la placer dans un endroit sec pour pouvoir retirer le réservoir d'huile et le nettoyer.
- 5.9 La plaque arrière est destinée à la protection du réchauffeur électrique tubulaire. Pendant la cuisson, il faut placer la plaque arrière dans le réservoir d'huile.

6. Entretien et maintenance

- Il est nécessaire de nettoyer régulièrement l'appareil, éliminer les résidus d'huile et de saleté sur la surface du réchauffeur électrique tubulaire.
- Avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint, déconnecté du secteur et refroidi.
- Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs ou des détergents agressifs.
- Pendant le nettoyage, il est nécessaire d'empêcher l'eau d'entrer dans les connexions électriques et les manivelles de commande.

7. Schéma électrique



S—Régulateur de température. EH—Réchauffeur électrique tubulaire
 HL1—Voyant d'alimentation(GN). E—Mise à la terre
 HL2—Voyant de chauffage(YE)

IT

Grazie per aver scelto un prodotto del nostro marchio. Per garantire la sicurezza e la massima durata del dispositivo, leggere questo manuale. Si consiglia vivamente di conservarlo per tutta la vita del prodotto.

1. Istruzioni di sicurezza

ATTENZIONE!

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale. Durante il funzionamento, le istruzioni devono essere conservate insieme ad altre istruzioni e manuali in un luogo sicuro accessibile al personale. Per evitare lesioni personali e danni all'apparecchiatura, è necessario attenersi scrupolosamente a tutti i seguenti requisiti e regole.

- È proibito apportare modifiche al dispositivo.
- È proibito immergere il prodotto in acqua.
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, disimballarlo, rimuoverlo dai materiali di imballaggio e dalle pellicole protettive e lavarlo accuratamente secondo le istruzioni di pulizia riportate di seguito.
- È proibito pulire il dispositivo se collegato alla rete.

2. Funzionalità e scopo

- 2.1 La friggitrice è progettata per friggere prodotti (patate), mediante piena immersione in olio preriscaldato.
- 2.2 I prodotti devono essere tagliati in piccoli pezzi. Più piccoli sono i pezzi, prima si friggono.

3. Caratteristiche tecniche

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Modello | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Voltaggio, V | 220 | 220 |
| Potenza, Kw | 3,25 | 6,5 |
| Capacità, l | 12 | 12+12 |
| Temperatura, °C | 50-190 | 50-190 |
| Misure, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Peso, Kg | 9,8 | 17,6 |

4. Installazione

- 4.1 Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato nel rispetto di tutti gli standard di sicurezza.
- 4.2 Il dispositivo deve essere posizionato in un'area ben ventilata, su una superficie orizzontale stabile. Non conservarlo vicino a oggetti e materiali combustibili.
- 4.3 Rimuovere la pellicola di imballaggio dalla superficie del dispositivo.
- 4.4 Il cavo di alimentazione deve essere collegato in conformità agli standard di sicurezza vigenti. Assicurarsi che la tensione e la frequenza corrispondano alle caratteristiche del prodotto. L'apparecchio deve essere collegato a terra!

5. Istruzioni per l'uso

Attenzione: Durante il funzionamento, il livello dell'olio deve essere al di sopra della metà del serbatoio!

- 5.1 Premere l'interruttore di alimentazione elettrica, l'indicatore rosso si accende e viene fornita l'alimentazione. Ruotare la manopola di controllo della temperatura in senso orario e impostare la temperatura desiderata. Contemporaneamente l'indicatore giallo si accende e quello rosso si spegne. L'olio inizia a riscaldarsi.
- 5.2 Quando la temperatura raggiunge il valore desiderato, il termostato spegne automaticamente l'alimentazione, allo stesso tempo l'indicatore giallo si spegne e

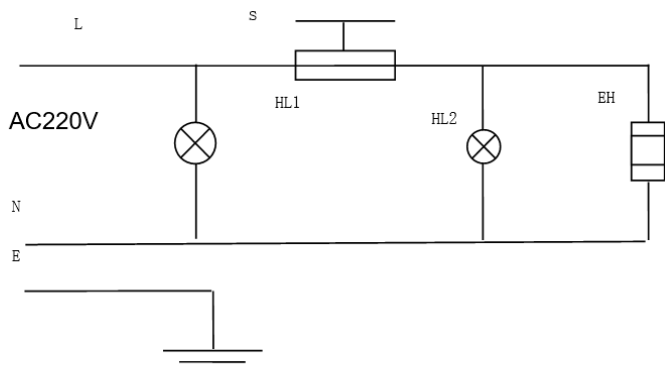
l'indicatore rosso si accende.

- 5.3 Dopo che la temperatura diminuisce un po', il termostato riprende automaticamente l'alimentazione, allo stesso tempo l'indicatore giallo si accende e l'indicatore rosso si spegne, e la temperatura raggiunge nuovamente il valore richiesto.
- 5.4 Il lavoro viene eseguito ciclicamente per mantenere la temperatura nell'intervallo specificato.
- 5.5 Il coperchio sul serbatoio è necessario per mantenere la pulizia e conservare il calore. Quando si installa il coperchio, prestare attenzione ed evitare di immettere acqua nel serbatoio, poiché ciò potrebbe causare spargimento di olio bollente.
- 5.6 Per cucinare piccoli pezzi di cibo è fornito un cestello speciale. Esso è dotato di un gancio e una maniglia. Mettere il cestello nell'olio mentre si cucina. Al termine, appendere il cestello in modo che l'olio rimanente si versi nel serbatoio.
- 5.7 Dopo aver completato la preparazione, ruotare il regolatore della temperatura in senso antiorario fino all'arresto e spegnere l'alimentazione per motivi di sicurezza.
- 5.8 Se necessario, scaricare l'olio dal serbatoio finché non si raffredda. Prima si prendono il cestello e la piastra posteriore, quindi si spegne l'elettricità e si gira la centralina (in questo momento il riscaldatore tubolare elettrico nel serbatoio si troverà sollevato). Oppure è possibile rimuovere l'unità di controllo e posizionarla in un luogo asciutto per poter raggiungere il serbatoio dell'olio e pulirlo.
- 5.9. La piastra posteriore è progettata per proteggere il riscaldatore elettrico tubolare. Durante la cottura, la piastra posteriore deve essere collocata nel serbatoio con l'olio.

6. Cura e manutenzione

- Effettuare una pulizia regolare dell'unità da detriti e sporcizia sulla superficie del riscaldatore elettrico tubolare.
- Prima della pulizia, il prodotto deve essere spento, scollegato dalla rete elettrica e raffreddato.
- Non è consentito utilizzare materiali abrasivi o detergenti aggressivi.
- Durante la pulizia, è necessario impedire che entri acqua nei collegamenti elettrici e nelle manopole di controllo.

7. Schema elettrico



- S-Regolatore della temperatura. EH-Riscaldatore elettrico tubolare
 HL1—Indicatore di alimentazione(GN). E-Collegamento a terra
 HL2—Indicatore di riscaldamento(YE)

LV

Paldies, ka izvēlējāties mūsu tirdzniecības markas produktu. Lai nodrošinātu drošību un maksimālo ierīces ekspluatācijas laiku, lūdzam izlasīt šo rokasgrāmatu. Ļoti ieteicams to saglabāt izstrādājuma visas ekspluatācijas laikā.

1. Drošības tehnikas noteikumi

UZMANĪBU!

Pirms sākt izstrādājuma ekspluatāciju uzmanīgi jāizlasa šī instrukcija. Ekspluatācijas laikā instrukcija jā saglabā kopā ar citām instrukcijām un rokasgrāmatām drošā, personālam pieejamā vietā. Lai izvairītos no traumām un iekārtas bojājumiem, stingri jāseko visām zemāk izklāstītām prasībām un noteikumiem.

- Aizliegts veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā.
- Aizliegts iegremdēt izstrādājumu ūdenī.
- Pirms pirmās lietošanas ierīce ir jāizsaīņo, jāatbrīvo no iepakojuma materiāla un aizsargplēvēm, un rūpīgi jānomazgā saskaņā ar zemāk minētām tīrīšanas instrukcijām.
- Aizliegts veikt ierīces, kas pieslēgta elektropadeves tīklam, tīrīšanu.

2. Funkcionalitāte un pielietojums

2.1 Tautkvaras katls paredzēts produktu (kartupeļu) cepšanai tos pilnīgi iegremdējot sakarsētā eļļā.

2.2 Produkti jā sagriež nelielos gabaliņos. Jo mazāki gabaliņi, jo ātrāk tie izcepsies.

3. Tehniskie raksturojumi

| Modelis | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
|-----------------|-------------|-------------|
| Spriegums, V | 220 | 220 |
| Jauda, kW | 3,25 | 6,5 |
| Ietilpība, l | 12 | 12+12 |
| Temperatūra, °C | 50-190 | 50-190 |
| Izmēri, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Masa, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Uzstādīšana

- 4.1 Pieslēgšanu pie elektropadeves tīkla jāveic kvalificētam inženierim, ievērojot visas drošības normas.
- 4.2 Ierīce jāizvieto labi vēdināmā telpā, uz cietas līdzenas virsmas. Blakus nav atļauts glabāt nekādus uzliesmojošus priekšmetus un materiālus.
- 4.3 Noņemiet iesaiņojuma plēvi no ierīces virsmas.
- 4.4 Padeves vads jāpievieno saskaņā ar spēkā esošiem drošības standartiem. Pārlicinieties, ka spriegums un frekvence atbilst izstrādājuma darba raksturojumiem. Ierīcei ir jāveic zemējums!

5. Lietošanas instrukcija

Uzmanību: ekspluatācijas laika eļļas līmenim jābūt virs rezervuāra vidum!

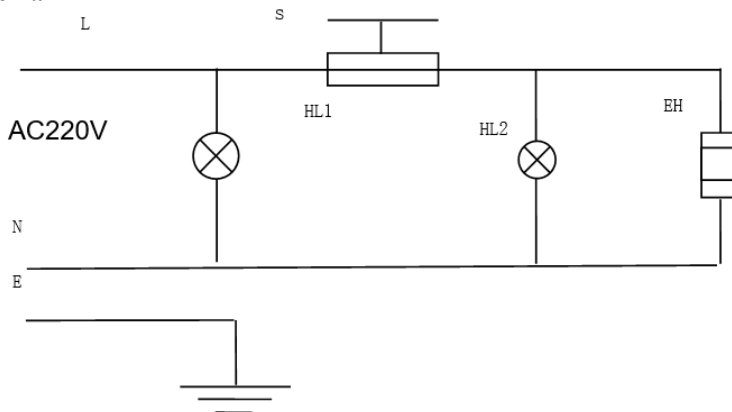
- 5.1 Nospiediet elektropadeves slēdzi, iedegsies sarkans indikators, barošana tiks padota. Pagrieziet temperatūras iestatīšanās rokturi pulksteņa rādītāja virzienā un uzstādiēt vajadzīgo temperatūru. Vienlaicīgi ar to iedegsies dzeltens indikators, bet sarkans indikators dzisis. Eļļa sāks sildīties.
- 5.2 Kad temperatūra sasniegs vajadzīgo vērtību, termoregulators atslēdz barošanu, vienlaicīgi ar to dzisis dzeltens indikators un iedegsies sarkans indikators.
- 5.3 Kad temperatūra nedaudz mazināsies, termoregulators automātiski ieslēgs barošanu, vienlaicīgi ar to iedegsies dzeltens indikators un dzisis sarkans indikators, temperatūra atkal sāks sasniegt vajadzīgo vērtību.

- 5.4 Darbs notiek cikliskā režīmā, lai uzturētu temperatūru dotajā diapazonā.
- 5.5 Vāks ir vajadzīgs tīrības un siltuma uzturēšanai. Uzstādot vāku jāievēro piesardzība un jāizvairās no ūdens nokļūšanas rezervuārā, jo tas var izraisīt eļļas šļakstus.
- 5.6 Ēdienu nelielo gabaliņu cepšanai paredzēts īpašs grozs. Tas ir aprīkots ar āķi un rokturi. Ievietojiet grozu eļļā gatavošanas laikā. Pabeidzot piekarināt grozu, lai eļļas atlikumi notecētu rezervuārā.
- 5.7 Pēc darba beigšanas pagrieziet temperatūras regulatoru pret pulksteņa rādītāja virzienam līdz ierobežotāja un atslēdziet elektroenerģijas padevi drošības nolūkos.
- 5.8 Ja nepieciešams noliet eļļu no rezervuāra, jāsaģaida kamēr tā atdzisīs. Sākumā tiek izvilks grozs un aizmugurēja plāksne, pēc tam tiek atslēgta elektrība un vadības bloks tiek pagriezts (šajā brīdī cauruļu elektrosildītājs rezervuārā būs paceltā stāvoklī). Vai var izņemt vadības bloku un ievietot to sausā vietā, lai varētu izņemt rezervuāru ar eļļu un notīrīt to.
- 5.9. Aizmugurēja plāksne paredzēta cauruļu elektrosildītāja aizsardzībai. Gatavošanas laikā aizmugurēja plāksne jāievieto rezervuārā ar eļļu.

6. Apkope un uzturēšana

- Regulāri ir jātīra iekārta no eļļas atlikumiem un netīrumiem no cauruļu elektrosildītāja virsmas.
- Pirms tīrīšanas izstrādājums jāizslēdz, jāatslēdz no elektropadeves un jāatdzesē.
- Nav atļauta abrazīvo materiālu vai agresīvo tīrīšanas līdzekļu izmantošana.
- Tīrīšanas laikā jāizvairās no ūdens nokļūšanas uz elektrosavienojumiem un uz vadības roktura.

7. Elektriskā shēma



S — Temperatūras regulētājs.

HL1 — Padeves indikators (GN).

HL2 — Iesilšanas indikators (YE)

EH — Cauruļu elektrosildītājs

E — Zemējums

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prekės ženklą gaminį. Siekdami užtikrinti maksimalų įrenginio eksploataavimo terminą ir saugumą, prašome perskaityti šį vadovą. Primitytinai rekomenduojame išsaugoti jį per visą gaminio eksploataavimo laikotarpį.

1. Darbo saugos taisyklės

DĖMESIO!

Prieš naudojantis gaminiu, būtina atidžiai perskaityti šią instrukciją. Eksploataavimo metu instrukcijos turi būti saugomos kartu su kitomis instrukcijomis ir nurodymais patikimoje vietoje, prieinamoje personalui. Vengdami traumų ir įrenginio pažeidimo, būtina griežtai laikytis nurodytų reikalavimų ir taisyklių.

- Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.
- Draudžiama panardinti įrenginį į vandenį.
- Prieš naudojantis įrenginiu pirmą kartą, būtina jį išpakuoti, pašalinti pakavimo medžiagas ir apsaugines plėveles ir rūpestingai nuplauti pagal toliau nurodytas valymo instrukcijas.
- Draudžiama valyti įrenginį, kai jis prijungtas prie maitinimo linijos.

2. Funkcionavimas ir paskirtis

- 2.1 Gruzdintuvė skirta kepti produktus (bulves), kai jos visiškai panardinamos į įkaitintą aliejų.
- 2.2 Produktai turi būti supjaustyti į mažus gabaliukus. Kuo mažesni gabaliukai, tuo greičiau iškepa.

3. Techninės charakteristikos

| Modelis | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
|-----------------|-------------|-------------|
| Įtampa, V | 220 | 220 |
| Galia, kW | 3,25 | 6,5 |
| Talpumas, l | 12 | 12+12 |
| Temperatūra, °C | 50-190 | 50-190 |
| Matmenys, mm. | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Svoris, kg. | 9,8 | 17,6 |

4. Montavimas

- 4.1 Įrenginį prie elektros maitinimo tinklo turi prijungti kvalifikuotas inžinierius, laikydamasis visų darbo saugos normų.
- 4.2 Įrenginys turi būti patalpintas gerai vadinamoje patalpoje, padėtas ant tvirto ir horizontalaus paviršiaus. Šalia negalima laikyti jokių degių daiktų ir medžiagų.
- 4.3 Nuo įrenginio paviršiaus pašalinkite įpakavimo juosteles.
- 4.4 Maitinimo laidas turi būti prijungtas pagal galiojančius darbo saugos reikalavimus. Įsitinkinkite, kad įtampa ir dažnis atitinka gaminio darbines charakteristikas. Įrenginys turi būti įžemintas!

5. Naudojimo instrukcijos

Dėmesio: eksploataavimo metu alvyvos lygis turi būti aukščiau talpos vidurio!

- 5.1 Paspauskite elektrinį maitinimo perjungiklį, įsijungs raudonas indikatorius, maitinimas bus tiekiamas. Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite reikiamą temperatūrą. Vienu metu įsijungs geltonas indikatorius, o raudonas indikatorius išsijungs. Aliejus ims kaisti.
- 5.2 Tada, kai temperatūra pasieks reikiamą reikšmę, termoreguliatorius automatiškai išjungs maitinimą, tuo pačiu metu išsijungs geltonas indikatorius ir įsijungs raudonas indikatorius.
- 5.3 Tada, kai temperatūra šie tiek sumažės, termoreguliatorius automatiškai atnaujins

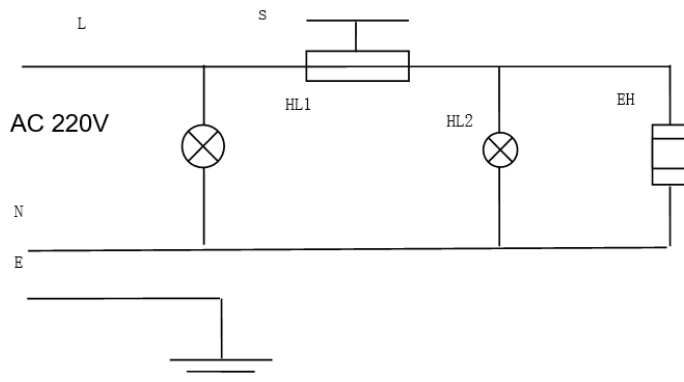
maitinimo tiekimą, vienu metu įsijungs geltonas indikatorius ir išsijungs raudonas indikatorius, temperatūra vėl ims didėti iki reikiamos reikšmės.

- 5.4 Darbas atliekamas cikliniu režimu palaikant temperatūra nustatytu intervalu.
- 5.5 Talpos dangtelis būtinas palaikyti švarą ir šilumą. Sumontavus dangtelį, būtina laikytis atsargumo ir vengti, kad į talpą nepatektų vandens, nes taip gali susidaryti aliejaus tiškaly.
- 5.6 Kepant mažus maisto gabaliukus, tam numatytas specialus krepšys. Jame sumontuotas kablų ir rankenėlė. Ruošos metu krepšelį įdėkite į aliejų. Pakabinę krepšelį, aliejaus likučiai suteka į talpą.
- 5.7 Baigę darbą, pasukite temperatūros reguliatorių prieš laikrodžio rodyklę iki pradinės padėties ir išjunkite prietaiso maitinimą, siekiant užtikrinti saugą.
- 5.8 Jei reikia, norint išpilti aliejų iš talpos, būtina palaukti, kol jis atvės. Pradžioje paimkite krepšelį ir galinę plokštę, tada išsijungs elektros maitinimas ir persisuks valdymo blokas (šiuo momentu vamzdinis elektros šildytuvas talpoje bus pakeltas). Arba valdymo bloką galima išimti ir padėti į sausą vietą, kad būtų galima išimti talpą su aliejumi ir ją išvalyti.
- 5.9. Galinė plokštelė skirta apsaugoti vamzdinį elektros šildytuvą. Ruošos metu galinė plokštelė reikia patalpinti į rezervuarą su aliejumi.

6. Valymas ir priežiūra

- Būtina reguliariai valyti įrenginį ir vamzdinio elektros šildytuvo paviršių nuo aliejaus likučių ir purvo.
- Prieš valydami įrenginį, būtina jį išjungti, išjungti iš maitinimo tinklo ir palaukti, kol jis atvės.
- Nenaudokite abrazyvinių medžiagų ar agresyvių valiklių.
- Valydami, saugokite, kad ant elektros jungčių ir valdymo rankenėlių nepatektų vanduo.

7. Elektros schema



S—Temperatūros reguliatorius.

HL1—Maitinimo indikatorius(GN).

HL2—Šildymo indikatorius (YE)

EH—Vamzdelinis elektros šildytuvas

E—Įžeminimas

Dziękujemy, że wybrałeś produkt naszej marki. W celu zapewnienia bezpieczeństwa i maksymalnie długiego okresu użytkowania urządzenia, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zalecamy, aby zachować ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

UWAGA!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. W trakcie eksploatacji instrukcja powinna być przechowywana razem z innymi instrukcjami w bezpiecznym miejscu, aczkolwiek dostępnym dla pracowników. Aby uniknąć obrażeń cielesnych pracowników i uszkodzenia sprzętu wszystkie poniższe wymagania i zasady muszą być ściśle przestrzegane.

- Nie wolno zmieniać ani modyfikować konstrukcji urządzenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia do wody.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy rozpakować, zdjąć folie ochronne i dokładnie umyć zgodnie z instrukcją dotyczącą czyszczenia, podanej poniżej.
- Nie wolno czyścić urządzenia podłączonego do sieci zasilającej.

2. Funkcjonalność i zastosowanie

- 2.1 Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych (ziemniaków), drogą ich pełnego zanurzenia w gorący olej.
- 2.2 Produkty muszą być pocięte na małe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się pieką.

3. Dane techniczne

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Model | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Napięcie, V | 220 | 220 |
| Moc, KW | 3,25 | 6,5 |
| Pojemność, l | 12 | 12+12 |
| Temperatura, °C | 50-190 | 50-190 |
| Wymiary, mm | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Masa, kg | 9,8 | 17,6 |

4. Instalacja

- 4.1 Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być wykonywane przez wykwalifikowany personel z zachowaniem wszelkich norm bezpieczeństwa.
- 4.2 Urządzenie powinno być umieszczone w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, na twardej, poziomej powierzchni. Nie dopuszcza się przechowywania w pobliżu żadnych łatwopalnych przedmiotów i materiałów.
- 4.3 Usuń folię zabezpieczającą z powierzchni urządzenia.
- 4.4 Przewód zasilający musi być podłączony zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są zgodne z roboczą specyfikacją urządzenia. Urządzenie musi być uziemione!

5. Instrukcja użytkowania

Uwaga: podczas pracy zbiornik powinien być napełniony olejem co najmniej w połowie!

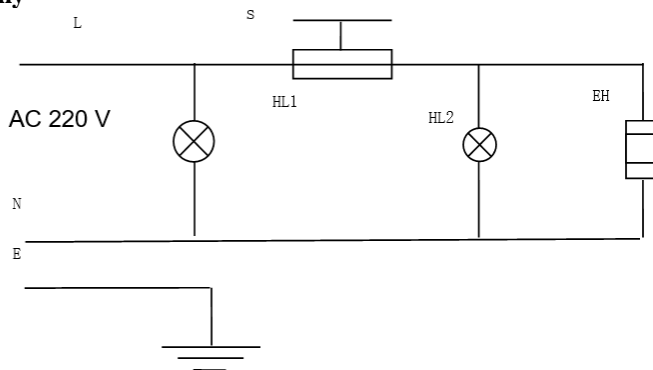
- 5.1 Naciśnij wyłącznik zasilania, zapala się czerwona kontrolka, zasilanie zostanie włączone. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić żądaną temperaturę. Jednocześnie włączy się żółta kontrolka, a czerwona wskaźnik zgaśnie. Olej zacznie się nagrzewać.
- 5.2 Po tym, jak temperatura osiągnie zadaną wartość, regulator automatycznie wyłączy zasilanie, jednocześnie zgaśnie żółta kontrolka i włączy się czerwona.

- 5.3 Po tym, jak temperatura trochę spadnie, regulator automatycznie przywróci zasilanie, jednocześnie włączy się żółta kontrolka i zgaśnie czerwona, temperatura znowu zacznie osiągać zadaną wartość.
- 5.4 Praca odbywa się w cyklicznym trybie utrzymania temperatury w danym zakresie.
- 5.5 Przykrywka zbiornika jest niezbędna do utrzymania czystości i zachowania ciepła. Układając pokrywkę należy zachować ostrożność, aby uniknąć przedostania się wody do zbiornika, ponieważ może to spowodować wyrzut gorącego oleju.
- 5.6 Do smażenia małych kawałków jedzenia jest przewidziany specjalny kosz. Który jest wyposażony w hak i uchwyt. Umieścić koszyk w oleju na czas gotowania. Po zakończeniu smażenia wyciągamy kosz i umieszczamy nad olejem tak, aby resztki oleju ściekły do zbiornika.
- 5.7 Po zakończeniu gotowania, obracamy regulator temperatury w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do ogranicznika i odłączamy dopływ energii elektrycznej w celu zachowania bezpieczeństwa.
- 5.8 W razie potrzeby zlewamy olej ze zbiornika, uprzednio odczekawszy, aż on ostygnie. Najpierw wydostajemy koszyk i płytę tylną, a następnie wyłączamy prąd i odwracamy blok sterowania (w tym momencie rurowa nagrzewnica elektryczna w zbiorniku będzie podniesiona). Albo można też wyjąć blok sterowania i umieścić go w suchym miejscu, aby móc wyjąć zbiornik z olejem i wyczyścić go.
- 5.9. Tylna płytka przeznaczona jest do ochrony rurowego grzejnika elektrycznego. Na czas gotowania tylną płytkę należy umieścić w pojemniku z olejem.

6. Eksploatacja i konserwacja

- Należy regularnie czyścić urządzenie z resztek oleju i brudu na powierzchni rurowego grzejnika elektrycznego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od sieci elektrycznej i schłodzić.
- Nie wolno używać materiałów ciernych lub agresywnych środków czyszczących.
- Podczas czyszczenia należy zapobiegać przedostawaniu się wody na połączenia elektryczne i pokrętła regulacji.

7. Schemat elektryczny



S—Regulator temperatury.

HL1—kontrolka zasilania (GN).

HL2—kontrolka nagrzewania (YE)

EH—nagrzewacz rurowy

E—uziemienie

Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его весь срок эксплуатации изделия.

1. Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ!

Перед началом эксплуатации изделия необходимо внимательно прочитать данную инструкцию. В процессе эксплуатации инструкция должна храниться вместе с другими инструкциями и руководствами в надежном месте, доступном для персонала. Во избежание получения травм и повреждения оборудования все нижеприведенные требования и правила должны строго выполняться.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию устройства.
- Запрещается погружать изделие в воду.
- Перед первым использованием устройства необходимо распаковать его, освободить от упаковочных материалов и защитных пленок и тщательно вымыть в соответствии с инструкциями по очистке, приведенными ниже.
- Запрещается проводить очистку устройства, подключенного к сети электропитания.

2. Функциональность и назначение

- 2.1 Фритюрница предназначена для жарения продуктов (картофеля), в режиме их полного погружения в разогретое масло.
- 2.2 Продукты должны быть нарезаны на небольшие кусочки. Чем меньше кусочки, тем быстрее они прожарятся.

3. Технические характеристики

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| Модель | HKN-FT12N | HKN-FT1212N |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 3,25 | 6,5 |
| Вместимость, л | 12 | 12+12 |
| Температура, °С | 50-190 | 50-190 |
| Размеры, мм | 290×550×410 | 580×550×410 |
| Масса, кг | 9,8 | 17,6 |

4. Установка

- 4.1 Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.
- 4.2 Устройство должно быть размещено в хорошо вентилируемом помещении, на твердой горизонтальной поверхности. Не допускается хранение рядом никаких горючих предметов и материалов.
- 4.3 Удалите упаковочную пленку с поверхности устройства.
- 4.4 Шнур питания должен быть подсоединен согласно действующим стандартам безопасности. Убедитесь, что напряжение и частота соответствуют рабочим характеристикам изделия. Устройство должно быть заземлено!

5. Инструкция по использованию

Внимание: во время эксплуатации уровень масла должен находиться выше середины резервуара!

- 5.1 Нажмите на электрический выключатель питания, загорится красный индикатор, питание будет подано. Поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке и установите необходимую температуру. Одновременно с

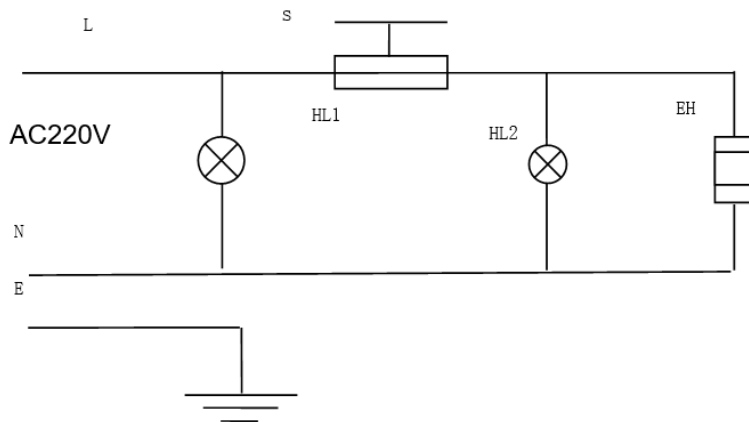
этим включится желтый индикатор, а красный индикатор погаснет. Масло начнет нагреваться.

- 5.2 После того, как температура достигнет нужного значения, терморегулятор автоматически отключает питание, одновременно с этим погаснет желтый индикатор и включится красный.
- 5.3 После того, как температура немного снизится, терморегулятор автоматически возобновит подачу питания, одновременно с этим включится желтый индикатор и погаснет красный, температура опять начнет достигать требуемого значения.
- 5.4 Работа осуществляется в циклическом режиме для поддержания температуры в заданном диапазоне.
- 5.5 Крышка на резервуаре необходима для поддержания чистоты и сохранения тепла. При установке крышки следует соблюдать осторожность и избегать попадания воды в резервуар, поскольку это может вызывать разброс горячего масла.
- 5.6 Для жарки небольших кусочков еды предусмотрена специальная корзинка. Она снабжена крюком и ручкой. Поместите корзину в масло на время готовки. По завершении повесьте корзину, чтобы остатки масла стекли в резервуар.
- 5.7 Завершив приготовление, поверните регулятор температуры против часовой стрелки до ограничителя и отключите подачу электроэнергии в целях безопасности.
- 5.8 При необходимости слить масло из резервуара необходимо дождаться, пока оно не остынет. Сначала достается корзина и задняя пластина, затем отключается электроэнергия и переворачивается блок управления (в этот момент трубчатый электронагреватель в резервуаре окажется в поднятом состоянии). Либо можно извлечь блок управления и поместить его в сухое место, чтобы иметь возможность достать резервуар с маслом и почистить его.
- 5.9. Задняя пластина предназначена для защиты трубчатого электронагревателя. На время приготовления заднюю пластину следует помещать в резервуар с маслом.

6. Уход и обслуживание

- Следует производить регулярную чистку устройства от остатков масла и грязи на поверхности трубчатого электронагревателя.
- Перед очисткой изделие необходимо выключить, отключить от электрической сети и охладить.
- Не допускается применение абразивных материалов или агрессивных чистящих средств.
- Во время очистки необходимо предотвращать попадание воды на электрические соединения и ручки управления.

7. Схема электрическая



S—Регулятор температуры.

EH—Трубчатый электронагреватель

HL1—Индикатор питания(GN).

E—Заземление

HL2—Индикатор нагрева(YE)