



# HURAKAN

## ELECTRIC FRYER HURAKAN HKN-FT6N, HKN-FT66N

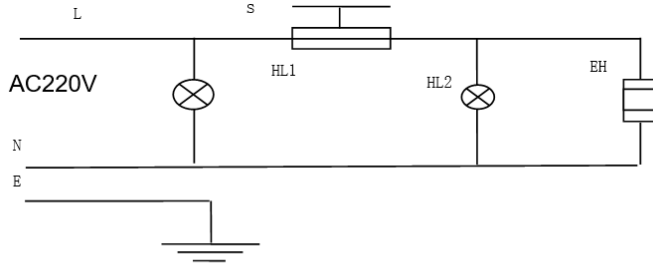


DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠSKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20

ERAC CE

**Hauptparameter**

Benennung	Friteuse mit 1 Becken	Friteuse mit 2 Becken
Modell	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Spannung	220~240 V	220~240 V
Kapazität	2,5 kW	2,5+2,5 kW

**Schaltplan**

S—Temperaturregler.

HL1—Netzanzeige(GN).HL2—Heizungsanzeiger(YE)

EH—Rohrheizkörper

E—Erdung

**Anweisungen**

1. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Spannung im Netz den angegebenen Parametern entspricht und gesichert ist.
2. Während des Betriebs sollte der Ölstand über der Mitte des Tanks liegen.
3. 1) Drücken Sie den elektrischen Netzschalter K1, die rote Anzeige leuchtet gleichzeitig mit der Stromversorgung. Drehen Sie den Temperatureinstellknopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie den roten Pfeil auf die gewünschte Temperatur ein. Gleichzeitig schaltet sich die gelbe Anzeige ein und die rote Anzeige erlischt, was bedeutet, dass die Röhrenheizung anfängt zu heizen. Die Öltemperatur beginnt zu steigen.  
2) Nachdem die Temperatur den gewünschten Wert erreicht hat, schaltet der Thermostat automatisch aus, während gleichzeitig die gelbe Anzeige erlischt und die rote Anzeige aufleuchtet, der elektrische Röhrenheizer hört auf zu heizen.  
3) Nachdem die Temperatur ein wenig sinkt, schaltet der Thermostat automatisch ein, während gleichzeitig die gelbe Anzeige aufleuchtet und die rote Anzeige erlischt, die Röhrenheizung beginnt erneut zu heizen, die Temperatur steigt an.  
4) Der Betrieb wird in einem zyklischen Modus ausgeführt, um die Temperatur in dem eingestellten Bereich zu halten.
4. Der Deckel 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. 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.
6. Nach Arbeitsabschluss drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Begrenzer und schalten Sie aus Sicherheitsgründen die Energieversorgung ab.
7. Lassen Sie bei Bedarf das Öl aus dem Behälter ab und warten Sie, bis die Temperatur auf den normalen Wert sinkt. 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.

8. Es sollte eine regelmäßige Reinigung des Geräts von Ölresten und Schmutz auf der Oberfläche des Rohrheizkörpers durchgeführt werden.

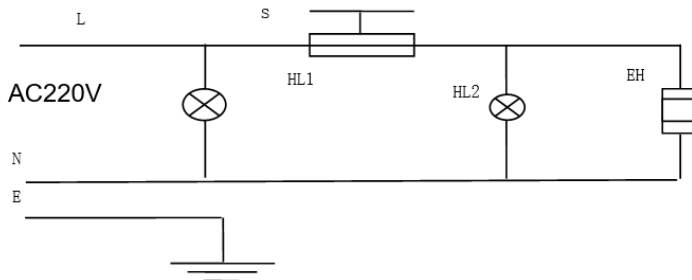
9. Die Rückplatte dient zum Schutz des Rohrheizkörpers. Während der Zubereitung sollte die Rückplatte in den Ölbehälter gestellt werden.

10. Achtung: Jede Fritteuse mit einem Arbeitstemperaturbereich von 50 °C bis 200 °C ist mit einer "Sicherheitseinrichtung in Form eines Knopfes zum Schutz vor Überhitzung" ausgestattet.

## Põhinäitajad

Nimi	Ühe kausiga fritüür	Kahe kausiga fritüür
Mudel	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Pinge	220~240 V	220~240 V
Võimsus	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW

## Elektriskeem



S—temperatuurikontroller.

HL1—toite indikaator(GN).

HL2—soojenduse indikaator(YE)

EH—tubulaarne elektriline soojendi

E—maandus

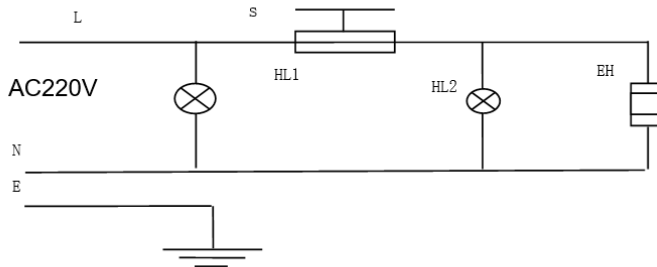
## Juhised

1. Veenduge enne paigaldamist, et toiteallika pinge vastab seadme näitajatele ja on ohutu.
2. Kasutamise ajal peab õlitase jääma paagi keskele.
3. 1) Vajutage toitelülitit K1, punane märgutuli annab märku aktiivsest toitest. Pöörake temperatuuri juhtnuppu päripäeva sedasi, et punane nool jääb soovitud temperatuuri juurde. Samal ajal punane indikaator kustub ja kollane süttib – see tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi on soojenemas. Õli temperatuur hakkab tõusma.  
2) Kui temperatuur saavutab soovitud taseme, lülitub termostaat automaatselt välja, kollane indikaator kustub ja punane süttib – see tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi lõpetab soojendamise.  
3) Kui temperatuur veidi langeb, lülitab termostaat toite automaatselt sisse, punane indikaator kustub ja kollane süttib – see tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi töötab uuesti kuni temperatuur tõuseb.  
4) Töö on tsükliline, et säilitada temperatuur ettenähtud vahemikus.
4. Puhtuse ja soojuse hoidmiseks tuleb kasutada katet. Olge katte paigaldamisel ettevaatlik, sest õlipaaki sattuv vesi võib põhjustada õli pritsimist.
5. Väikeste toiduainete küpsetamiseks on kompleksis eraldi korv. Sellel on konks ja käepide. Asetage korv küpsetamise ajaks õli sisse. Lõpetades riputage korv sedasi, et õli tilgub tagasi paaki.
6. Pärast tööga lõpetamist pöörake temperatuuri juhtnuppu vastupäeva stopperini ja lülitage ohutuse tagamiseks välja ka toide.
7. Kui peate paagist eemaldama kogu õli, oodake esmalt selle 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.

8. Puhastage seadet ja tubulaarse elektrilise soojendi pinda regulaarselt õlist ja mustusest.
9. Tagumise plaadi eesmärk on kaitsta tubulaarset elektrilist soojendit. Tagumine plaat peab küpsetamise ajal olema paagis.
10. Tähelepanu: kõik 50 °C kuni 200 °C töötemperatuuriga fritüürid on varustatud „ohutusseadisega nupu kujul, et kaitsta ülekuumenemise eest“.

**Main parameters**

Name	Chip fryer with one bowl	Chip fryer with two bowls
Model	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Voltage	220~240 V	220~240 V
Power	2.5 kW	2.5+2.5 kW

**Electric diagram****Electric diagram**

S—Temperature controller.

EH—Tubular electrical heater

HL1—Power indicator(GN).

E—Grounding

HL2—Heating indicator(YE)

**Instructions**

- Before installation, make sure that the line voltage corresponds to the declared parameters and it is safe.
- During operation, the oil level should be above the middle of the tank.
- 1) Press the electric power switch K1, the red indicator lights up while the power is supplied. Turn the temperature control knob clockwise and set the red arrow to the desired degree value. At the same time, the yellow light turns on and the red light turns off, which means that the tubular electric heater starts heating. The oil temperature starts rising.  
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, the tubular electric heater stops heating.  
3) When the temperature drops a little, the thermostat automatically turns on the power while the yellow indicator turns on and the red indicator turns off, the tubular electric heater starts heating again, the temperature rises.  
4) The operation is carried out in a cyclic mode to maintain the temperature within the range.
- The 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.
- 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.
- 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.
- If it is necessary to drain the oil from the tank, wait until its temperature drops to normal.

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.

8. Regularly clean the device from oil and dirt on the surface of the tubular electric heater.

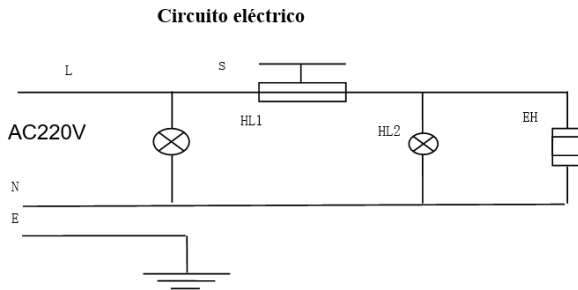
9. The back plate is designed to protect the tubular electric heater. The back plate should be placed in the oil tank during cooking.

10. Attention: Each chip fryer with an operating temperature range from 50 °C to 200 °C is equipped with a "safety device in the form of a button to protect against overheating".

## Parámetros principales

Nombre	Freidora con 1 tazón de fuente	Freidora con 2 tazones
Modelo	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Tensión	220~240 B	220~240 B
Potencia	2,5 κBт	2,5+2,5 κBт

## Circuito eléctrico



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

## Instrucciones

1. Antes de la instalación, asegúrese de que el voltaje en la red corresponde a los parámetros declarados y es seguro.

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

3. 1) Presione el interruptor de corriente eléctrica K1, el indicador rojo se ilumina, al mismo tiempo que se suministra energía. Gire el mango de ajuste de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y ajuste la flecha roja en los grados deseados. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se enciende y el indicador rojo se apaga, lo que significa que el calentador eléctrico tubular comienza a calentarse. La temperatura del aceite comienza a subir.

2) Después de que la temperatura alcanza el valor deseado, el termostato apaga automáticamente la alimentación, al mismo tiempo que se apaga el indicador amarillo y se enciende el indicador rojo, el calentador eléctrico tubular deja de calentarse.

3) Después de que la temperatura disminuye un poco, el termostato enciende automáticamente la energía, al mismo tiempo que se enciende el indicador amarillo y el indicador rojo se apaga, el calentador eléctrico tubular comienza a calentarse nuevamente y la temperatura aumenta.

4) El trabajo se lleva a cabo en un modo cíclico para mantener la temperatura en el rango especificado.

4. La tapa es necesaria para mantener la limpieza y el calor. Cuando instale la tapa, tenga cuidado y evite que entre agua en el tanque, ya que esto puede causar la aparición de aerosoles de aceite.

5. 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.

6. Después de completar el trabajo, gire el control de temperatura en sentido antihorario hasta



el tope y apague la fuente de alimentación por razones de seguridad.

7. Si es necesario, drene el aceite del depósito y espere hasta que su temperatura haya descendido al valor normal. 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.

8. Se debe realizar una limpieza regular de la unidad contra los desechos y la suciedad en la superficie del calentador eléctrico tubular.

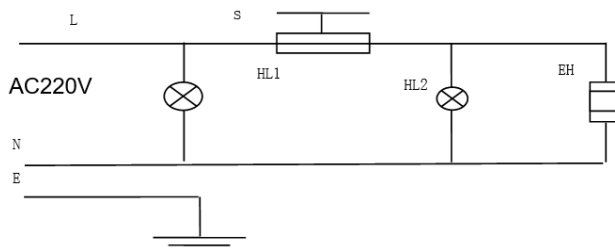
9. La placa trasera está diseñada para proteger el calentador eléctrico tubular. Durante la cocción, la placa posterior debe colocarse en un depósito de aceite.

10. Atención: Cada freidora con un rango de temperatura de trabajo de 50 ° C a 200 ° C está equipada con un "dispositivo de seguridad en forma de botón para proteger contra el sobrecalentamiento".

## Paramètres principaux

Nom	Friteuse à 1 bac	Friteuse à 2 bacs
Modèle	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Tension	220~240 V	220~240 V
Puissance	2,5 kW	2,5+2,5 kW

## Schéma électrique



S—Régulateur de température.

HL1—Voyant d'alimentation(GN).

HL2—Voyant de chauffage(YE)

EH—Réchauffeur électrique tubulaire

E—Mise à la terre

## Instructions

1. Avant l'installation, assurez-vous que la tension dans le réseau correspond aux paramètres déclarés et qu'elle est sûre.

2. Pendant le fonctionnement, le niveau d'huile doit être au-dessus du milieu du réservoir.

3. 1) Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation électrique K1, le voyant rouge s'allume, en même temps que la puissance est fournie. Tournez la manivelle de réglage de la température dans le sens horaire et réglez la flèche rouge sur le degré souhaités. En même temps, le voyant jaune s'allume et le voyant rouge s'éteint, ce qui signifie que le réchauffeur électrique tubulaire commence à chauffer. La température d'huile commence à augmenter.

2) Lorsque la température atteint la valeur souhaitée, le régulateur thermique coupe automatiquement l'alimentation, au même moment où le voyant jaune s'éteint et le voyant rouge s'allume, le réchauffeur électrique tubulaire arrête de chauffer.

3) Après que la température diminue un peu, le régulateur thermique allume automatiquement l'alimentation, au même moment le voyant jaune s'allume et le voyant rouge s'éteint, le réchauffeur électrique tubulaire se remet à chauffer, la température augmente.

4) Le fonctionnement est effectué en mode cyclique pour maintenir la température dans la plage spécifiée.

4. Le couvercle 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 l'apparition de projections d'huile.

5. 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 écoulée dans le réservoir.

6. 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.

7. S'il est nécessaire de vidanger l'huile du réservoir, vous devez attendre que sa température

soit tombée à une valeur normale. 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.

8. Il est nécessaire de nettoyer régulièrement l'appareil, éliminer les résidus d'huile et de saleté sur la surface du réchauffeur électrique tubulaire.

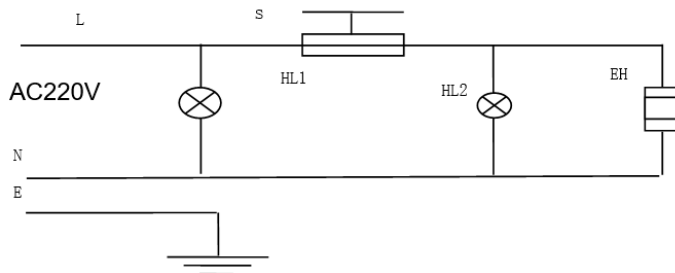
9. La plaque arrière est destinée à la protection du réchauffeur électrique tubulaire. Pendant la cuisson, il faut placer la plaque arrière dans le réservoir d'huile.

10. Attention : Chaque friteuse avec une plage de température de fonctionnement de 50 °C à 200 °C est équipée d'un "dispositif de sécurité sous la forme d'un bouton pour la protection contre la surchauffe".

## Parametri di base

Nome	Friggitrice a una vasca	Friggitrice a due vasche
Modello	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Tensione	220~240 B	220~240 B
Potenza	2,5 kW	2,5+2,5 kW

## Schema elettrico



S-Regolatore della temperatura.

EH-Riscaldatore elettrico tubolare

HL1—Indicatore di alimentazione(GN).

E-Collegamento a terra

HL2—Indicatore di riscaldamento(YE)

## Istruzioni

- Prima dell'installazione, assicurarsi che la tensione nella rete corrisponda ai parametri dichiarati e sia sicura.
- Durante il funzionamento, il livello dell'olio deve essere al di sopra della metà del serbatoio.
- 1) Premere l'interruttore di alimentazione elettrica K1, l'indicatore rosso si accende, allo stesso tempo viene fornita l'alimentazione. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario e impostare la freccia rossa sui gradi desiderati. Allo stesso tempo, l'indicatore giallo si accende e l'indicatore rosso si spegne, il che significa che il riscaldatore elettrico tubolare inizia a riscaldarsi. La temperatura dell'olio inizia a salire.
  - 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, il riscaldatore elettrico tubolare smette di riscaldarsi.
  - Dopo che la temperatura diminuisce un po', il termostato inserisce automaticamente la tensione, allo stesso tempo l'indicatore giallo si accende e l'indicatore rosso si spegne, il riscaldatore elettrico tubolare ricomincia a riscaldare, la temperatura aumenta.
  - Il lavoro viene eseguito ciclicamente per mantenere la temperatura nell'intervallo specificato.
- Il coperchio è necessario per mantenere la pulizia e il calore. Quando si installa il coperchio, prestare attenzione ed evitare di immettere acqua nel serbatoio, poiché ciò potrebbe causare spruzzi di olio.
- 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.
- Dopo aver completato il lavoro, ruotare il regolatore della temperatura in senso antiorario fino all'arresto e spegnere l'alimentazione per motivi di sicurezza.

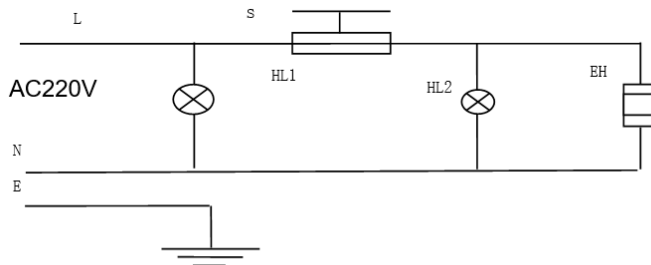
7. Se necessario, scaricare l'olio dal serbatoio e attendere che la sua temperatura sia scesa al valore normale. Prima si prendono il cestello e la piastra posteriore, quindi si spegne l'elettricità e si gira la centralina (in questo momento il riscaldatore tubolare elettrico nel serbatoio si troverà sollevato). Oppure è possibile rimuovere l'unità di controllo e posizionarla in un luogo asciutto per poter raggiungere il serbatoio dell'olio e pulirlo.
8. Effettuare una pulizia regolare dell'unità da detriti e sporczia sulla superficie del riscaldatore elettrico tubolare.
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.
10. Attenzione: Ogni friggitrice con un intervallo di temperatura di lavoro compreso tra 50 e 200 °C è dotata di un "dispositivo di sicurezza in forma di pulsante per la protezione contro il surriscaldamento".

## LV

### Pamatparametri

Nosaukums	Taukvāres katls ar 1 bļodu	Taukvāres katls ar 2 bļodām
Modelis	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Spriegums	220~240 V	220~240 V
Jauda	2,5 kW	2,5+2,5 kW

### Elektriskā shēma



S — Temperatūras regulētājs.

HL1 — Padeves indikators (GN).

HL2 — Iesilšanas indikators (YE)

EH — Cauruļu elektrosildītājs

E — Zemējums

### Instrukcijas

1. Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, vai spriegums tīklā atbilsts paziņotiem parametriem un ir drošs.

2. Eksploatācijas laika eļļas līmenim jābūt virs rezervuāra vidum.

3. 1) Nospiežot padeves slēdzi K1, iedegas sarkans indikators, vienlaicīgi ar to tiek padota barošana. Pagrieziet temperatūras iestādīšanas rokturi pulksteņa rādītāja virzienā un uzstādi sarkano bultu uz vajadzīgas grādu vērtības. Vienlaicīgi ar to iedegas dzeltens indikators, bet sarkans indikators dziest, un tas nozīmē, ka cauruļu elektrosildītājs sāk sildīšanu. Eļļas temperatūra sāk celties.

2) Kad temperatūra sasniedz vajadzīgo vērtību, termoregulators atslēdz padevi, vienlaicīgi ar to dziest dzeltens indikators un iedegas sarkans indikators, cauruļu elektrosildītājs beidz sildīšanu.

3) Kad temperatūra nedaudz mazināsies, termoregulators automātiski ieslēdz barošanu, vienlaicīgi ar to iedegas dzeltens indikators un dziest sarkans indikators, cauruļu elektrosildītājs atkal sāk sildīšanu, temperatūra paaugstinās.

4) Darbs notiek cikliskā režīmā, lai uzturētu temperatūru dotajā diapazonā.

4. Vāks ir vajadzīgs tīrības un siltuma uzturēšanai. Uzstādot vāku jāievēro piesardzība un jāizvairās no ūdens nokļūšanas rezervuārā, jo tas var izraisīt eļļas šļakstus.

5. Ēdienu nelielo gabaliņu cepšanai paredzēts īpašs grozs. Tas ir aprīkots ar āķi un rokturi. Ievietojiet grozu eļļā gatavošanas laikā. Pabeidzot darbu piekarināt grozu, lai eļļas atlikumi notecētu rezervuārā.

6. Pēc darba beigšanas pagrieziet temperatūras regulatoru pret pulksteņa rādītāja virzienam līdz ierobežotajam un atslēgt elektroenerģijas padevi drošības nolūkos.

7. Ja nepieciešams, noliet eļļu no rezervuāra, jāsgaida kamēr temperatūra pazemināsies līdz normālai vērtībai. Sākumā tiek izvilktis 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.

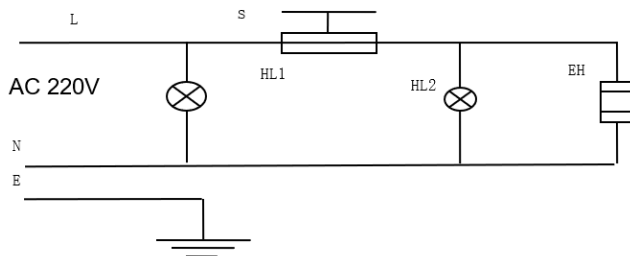
8. Regulāri ir jātīra iekārta no eļļas atlikumiem un netīrumiem no cauruļu elektrosildītāja virsmas.

9. Aizmugurēja plāksne paredzēta cauruļu elektrosildītāja aizsardzībai. Gatavošanas laikā aizmugurēja plāksne jāievieto rezervuārā ar eļļu.

10. Uzmanību: Katrs taukvāres katls ar temperatūras darba diapazonu no 50°C līdz 200°C ir aprīkots ar "aizsargierīci pogas veidā, lai aizsargātu no pārkāršanās".

**Pagrindiniai parametrai**

Pavadinimas	Gruzdintuvė su 1 dubeniu	Gruzdintuvė su 2 dubenimis
Modelis	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Įtampa	220~240 B	220~240 B
Galia	2,5 kW	2,5+2,5 kW

**Elektrinė schema**

S—Temperatūros reguliatorius.

EH—Vamzdelinis elektros šildytuvas

HL1—Maitinimo indikatorius (GN).

E—Įžeminimas

HL2—Šildymo indikatorius (YE)

**Instrukcijos**

1. Prieš sumontuodami, įsitikinkite, kad tinklo maitinimas atitinka numatytus parametrus ir laikomas saugiu.
2. Eksploatavimo metu alyvos lygis turi būti aukščiau talpos vidurio.
3. 1) Paspausite elektrinį jungiklį maitinimą K1, įsijungs raudonas indikatorius, tuo pačiu bus paduodamas maitinimas. Pasukite temperatūros reguliatoriaus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite raudoną rodyklę reikiama laipsnių reikšme. Tuo pačiu metu įsijungs geltonas indikatorius, o raudonas indikatorius išsijungs, tai reiškia, kad vamzdinis elektros šildytuvas pradės šildyti. Aliejaus temperatūra ims didėti.  
2) Tada, kai temperatūra pasieks reikiamą reikšmę, termoreguliatorius automatiškai išjungs maitinimą, tuo pačiu metu išsijungs geltonas indikatorius ir įsijungs raudonas indikatorius, o vamzdinis elektros indikatorius baigs šildyti.  
3) Tada, kai temperatūra šiek tiek sumažės, termoreguliatorius automatiškai išjungs maitinimą, tuo pačiu metu įsijungs geltonas indikatorius ir išsijungs raudonas indikatorius, o vamzdinis elektros indikatorius ims šildyti.  
4) Darbas atliekamas cikliniu režimu palaikant temperatūra nustatytu intervalu.
4. Dangtelis būtinas palaikyti švarą ir šilumą. Sumontavus dangtelį, būtina laikytis atsargumo ir vengti, kad į talpą nepatektų vandens, nes taip gali susidaryti aliejaus tiškalai.
5. Kepant mažus maisto gabaliukus, tam numatytas specialus krepšys. Jame sumontuotas kablys ir rankenėlė. Ruošos metu krepšelį įdėkite į aliejų. Pakabinę krepšelį, aliejaus likučiai teka į talpą.
6. Baigę darbą, pasukite temperatūros reguliatorių prieš laikrodžio rodyklę iki pradinės padėties ir išjunkite prietaiso maitinimą, siekiant užtikrinti saugą.
7. Jei reikia išpilti aliejų iš talpos, būtina palaukti, kol jo temperatūra nenukris iki įprastos reikšmės. 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.

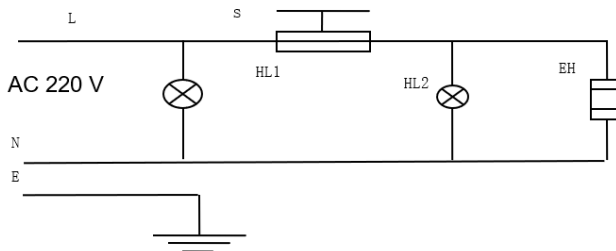
8. Būtina reguliariai valyti įrenginį ir vamzdinio elektros šildytuvo paviršių nuo aliejaus likučių ir purvo.

9. Galinė plokštelė skirta apsaugoti vamzdinį elektros šildytuvą. Ruošos metu galinė plokštelė reikia patalpinti į rezervuarą su aliejumi.

10. Dėmesio: Kiekvienoje gruzdintuvėje, darbinio temperatūros intervalu nuo 50°C iki 200°C, sumontuotas „apsauginis įrenginys su apsauginiu mygtuku nuo perkaitimo“.

**Podstawowe parametry**

Nazwa	Frytkownica z jedną miską	Frytkownica dwiema miskami
Model	HKN-FT6N	HKN-FT66N
Napięcie	220~240 V	220~240 V
Moc	2,5 kW	2,5+2,5 kW

**Schemat elektryczny**

S—Regulator temperatury.

EH—nagrzewacz rurowy

HL1—kontrolka zasilania(GN).

E—uziemienie

HL2—kontrolka nagrzewania (YE)

**Instrukcje**

1. Przed zainstalowaniem urządzenia trzeba upewnić się, czy napięcie w sieci odpowiada zadanym parametrom i czy ono jest bezpieczne.
2. Podczas pracy poziom oleju powinien znajdować się powyżej połowy zbiornika.
3. 1) Nacisnąć wyłącznik zasilania K1, zapala się czerwona kontrolka i jednocześnie włącza się zasilanie. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić czerwoną strzałkę na właściwym znaczeniu stopni temperatury. Jednocześnie włącza się żółta kontrolka, a czerwona gaśnie, a to oznacza, że rurowa nagrzewnica elektryczna zaczyna grzać. Temperatura oleju zaczyna wzrastać.  
2) Po tym, jak temperatura osiągnie zadaną wartość, regulator automatycznie wyłącza zasilanie, jednocześnie czarnie gaśnie żółta kontrolka i włącza się czerwona i rurowa nagrzewnica elektryczna przestaje grzać.  
3) Po tym, jak temperatura trochę spadnie, regulator automatycznie włącza zasilanie, jednocześnie zapali się żółta kontrolka i zgaśnie czerwona, rurowa nagrzewnica elektryczna ponownie rozpoczyna grzanie, temperatura wzrasta.  
4) Praca odbywa się w cyklicznym trybie utrzymania temperatury w danym zakresie.
4. Pokrywa jest niezbędna do utrzymania czystości i ciepła. Podczas montażu należy zachować ostrożność, aby uniknąć przedostania się wody do miski, ponieważ może to spowodować pojawienie się tłustych plam.
5. 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 powiesić koszyk, aby resztki oleju ściekły do zbiornika.
6. Po zakończeniu pracy obrócić regulator temperatury w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do ogranicznika i wyłączyć dopływ energii elektrycznej w celu bezpieczeństwa.
7. W razie potrzeby spuścić olej ze zbiornika, potem należy poczekać, aż jego temperatura nie spadnie do normalnej wartości. 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.

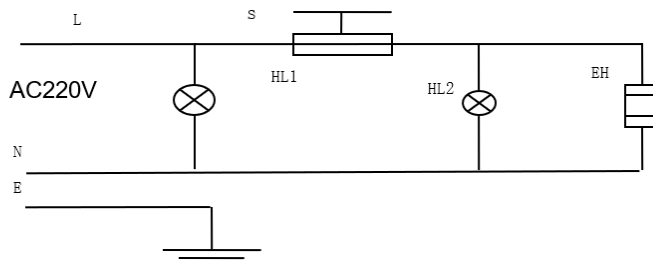
8. Należy regularnie czyścić urządzenie z resztek oleju i brudu na powierzchni rurowego grzejnika elektrycznego.

9. Tylna płytką przeznaczona jest do ochrony rurowego grzejnika elektrycznego. Na czas gotowania tylną płytkę należy umieścić w pojemniku z olejem.

10. Uwaga: Każda frytkownica z roboczym zakresem temperatury od 50°C do 200°C wyposażona "jest w bezpiecznik automatyczny w celu ochrony przed przegrzaniem".

**Основные параметры**

Название	Фритюрница с 1ой чашей	Фритюрница с 2мя чашами
Модель	HKН-FT6N	HKН-FT66N
Напряжение	220~240 В	220~240 В
Мощность	2,5 кВт	2,5+2,5 кВт

**Электрическая схема**

S—Регулятор температуры.

HL1—Индикатор питания (GN).

HL2—Индикатор нагрева (YE)

EH—Трубчатый электронагреватель

E—Заземление

**Инструкции**

1. Перед установкой убедиться, что напряжение в сети соответствует заявленным параметрам и является безопасным.
2. Во время эксплуатации уровень масла должен находиться выше середины резервуара.
3. 1) Нажать электрический выключатель питания K1, загорается красный индикатор, одновременно с этим подается питание. Повернуть ручку регулировки температуры по часовой стрелке и установить красную стрелку на нужном значении градусов. Одновременно с этим включается желтый индикатор, а красный индикатор гаснет, и это означает, что трубчатый электронагреватель начинает нагрев. Температура масла начинает повышаться.  
2) После того, как температура достигает нужного значения, терморегулятор автоматически отключает питание, одновременно с этим гаснет желтый индикатор и включается красный индикатор, трубчатый электронагреватель прекращает нагрев.  
3) После того, как температура немного снизится, терморегулятор автоматически включает питание, одновременно с этим включается желтый индикатор и гаснет красный индикатор, трубчатый электронагреватель вновь начинает нагрев, температура повышается.
- 4) Работа осуществляется в циклическом режиме для поддержания температуры в заданном диапазоне.
4. Крышка необходима для поддержания чистоты и тепла. При установке крышки следует соблюдать осторожность и избегать попадания воды в резервуар, поскольку это может вызывать появление масляных брызг.
5. Для жарки небольших кусочков еды предусмотрена специальная корзинка. Она снабжена крюком и ручкой. Поместить корзину в масло на время готовки. По завершении повесить корзину, чтобы остатки масла стекли в резервуар.
6. После завершения работы повернуть регулятор температуры против часовой стрелки

до ограничителя и отключить подачу электроэнергии в целях безопасности.

7. При необходимости слить масло из резервуара необходимо дождаться, пока его температура не опустится до нормального значения. 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.

8. Следует производить регулярную чистку устройства от остатков масла и грязи на поверхности трубчатого электронагревателя.

9. Задняя пластина предназначена для защиты трубчатого электронагревателя. На время приготовления заднюю пластину следует помещать в резервуар с маслом.

10. Внимание: Каждая фритюрница с рабочим диапазоном температур от 50°C до 200°C оснащена «предохранительным устройством в виде кнопки для защиты от перегрева».