



HURAKAN

ELECTRIC GRIDDLE HURAKAN HKN-PSL550, HKN-PSLR730, HKN-PSL730, HKN-PSR550



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	3
ENGLISH	EN	4
ESPAÑOL	ES	5
FRANÇAIS	FR	6
ITALIANO	IT	7
LATYŠŠKI	LV	8
LIETUVIŠKAS	LT	9
POLSKI	PL	10
РУССКИЙ	RU	11

EAC CE

1. Transport und Lagerung

Beim Transport des Produkts müssen Vorkehrungen getroffen werden, um starke Stöße zu vermeiden, die das Produkt beschädigen könnten. Das Produkt sollte vor Gebrauch an einem trockenen, gut belüfteten Ort gelagert werden. Dieses Produkt darf nicht im Freien gelagert werden.

2. Installation

1. Das Produkt wird auf einer glatten, ebenen Oberfläche installiert. Der Abstand zwischen der Hinterwand des Grillblechs und der Wand muss mindestens 20 cm betragen.
2. Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe einer Heizoberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass das Grillblech an die geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt wird.
5. Vor dem Gebrauch müssen alle elektrischen Verbindungen überprüft werden.

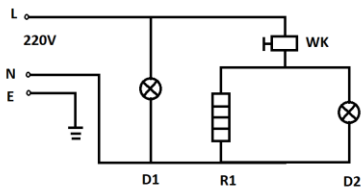
3. Gebrauch des Grillblechs:

1. Stellen Sie die Gartemperatur ein und drehen Sie den Temperaturregler auf der Vorderseite auf den gewünschten Wert.
2. Solange die grüne Anzeige leuchtet, funktioniert der Grillblech und ist an die Stromversorgung angeschlossen. Wenn die Temperatur der Arbeitsfläche unter dem eingestellten Wert liegt, wird der Temperaturregler aktiviert und leitet den Strom an das Element, um die Temperatur zu erhöhen. Die orangefarbene Anzeige leuchtet auf, um die Erwärmung des Elements anzuzeigen. Wenn der Pegel der erforderlichen Temperatur überschritten wird, schaltet der Temperaturregler die Speisung des Elements ab, so dass die Arbeitsfläche abkühlt. Die orangefarbene Anzeige erlischt, wenn die Oberfläche aufhört zu heizen. Die Heizanzeige wird regelmäßig ein- und ausgeschaltet, um die erforderliche Temperatur zu unterhalten.
3. Zum Schutz der Oberfläche muss die zu beheizende Oberfläche regelmäßig mit Öl geschmiert werden. Es wird empfohlen, einmal am Tag mit Öl zu schmieren.
4. Wenn das Backblech nicht richtig funktioniert, hören Sie sofort auf, es zu benutzen.

4. Reinigung und Wartung

1. Wenn Sie das Grillblech reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen, um Stromschläge zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Reinigen Sie die Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser, um eine Ansammlung von Essen und / oder Fett auf der Oberfläche zu vermeiden.

5. Schaltbild:



R1-Heizelement
D2-Heizungsanzeige
D1-Netzanzeige
WK-Temperaturregler

1. Vedu ja säilitamine

Toote veol tuleb kasutada ettevaatusabinõusid, et vältida teravaid lööke, mis võivad toodet kahjustada. Enne kasutamist tuleb toodet hoida kuivas, hästi õhutatavas kohas. Seda toodet ei tohi hoida vabas õhus.

2. Paigaldus

1. Toode paigaldatakse siledale tasasele pinnale. Küpsetusplaadi tagaseina ja ruumi seina vaheline kaugus peab olema vähemalt 20 cm.
2. Kuumutatava pinna läheduses on keelatud hoida kergesti süttivaid materjale.
3. Veenduge, et küpsetusplaat on ühendatud sellele vastava vooluallikaga.
4. Voolujuhtme kahjustudes veenduge, et selle asendab väljaõppinud elektrik.
5. Enne kasutamist tuleb kontrollida kõiki elektriühendusi.

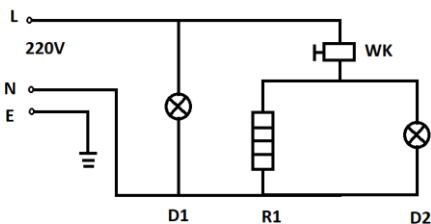
3. Küpsetusplaadi kasutamine:

1. Reguleerige toiduvalmistamise temperatuuri, keerates esipaneelil olev temperatuuri nupp soovitud taseme tähiseni.
2. Kuni põleb roheline märgutuli, küpsetusplaat töötab ja on ühendatud vooluallikaga. Kui tööpinna temperatuur on etteantud tasemest madalam, tegutseb temperatuuriregulaator, lülitades temperatuuri tõstmiseks kütteelemendi vooluringi. Süttib oranž märgutuli, mis tähistab elemendi kuumutamist. Kui nõutava temperatuuri tase ületatakse, lülitab temperatuuriregulaator tööpinna jahutamiseks kütteelemendi vooluringist välja. Kui pinda enam ei kuumutata, siis oranž märgutuli kustub. Kütte märgutuli süttib ja kustub nõutava temperatuuri säilitamisel korrapäraselt.
3. Pinna kaitsmiseks on vaja kuumutatavat pinda korrapäraselt õliga määrada. Soovitatav on õli peale kanda kord päevas.
4. Kui küpsetusplaat ei tööta ettenähtud viisil, peate selle kasutamise kohe lõpetama.

4. Puhastamine ja tehniline hooldus

1. Elektrilöögi vältimiseks veenduge küpsetusplaati puhastades või hooldades, et see oleks vooluallikast lahti ühendatud.
2. Pärast igakordset kasutamist puhastage tööpind sooja seebiveega, et vältida toidu ja/või rasva kogunemist pinnale.

5. Elektriskeem:



R1-Kütteelement
D2-Kütte märgutuli
D1-Toite märgutuli
WK-Temperatuuriregulaator

1. Transportation and storage

When transporting the equipment, precautions should be taken to prevent sharp shocks that may damage it. The product should be stored in a dry well-ventilated place before using. This equipment should not be stored outdoors.

2. Installation

1. It is installed on a smooth flat surface. The distance between the back wall of the baking tray and the wall should be at least 20 cm.
2. Do not store flammable materials near the heating surface.
3. Ensure that the baking tray is connected to an appropriate power source.
4. If the power cord is damaged, make sure it is replaced by a qualified electrician.
5. All electrical connections must be checked before using.

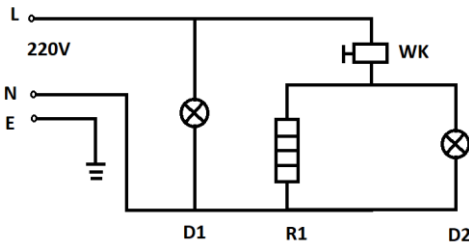
3. Using a baking tray:

1. To adjust the cooking temperature, turn the temperature controller knob on the front panel to the desired level.
2. As long as the green light is on, the tray is working and connected to the power. When the temperature of the working surface is below the set level, the temperature controller is activated and directs the power to the element to raise the temperature. The orange indicator means that the element is heating. If the required temperature is exceeded, the temperature controller will turn off the power to cool the working surface. The orange light will turn off when the surface stops heating. The heating indicator turns on and off regularly to maintain the required temperature.
3. To protect the surface, it is necessary to lubricate the heated surface with oil regularly. It is recommended to apply the oil once a day.
4. If the baking tray does not work as it should, stop using it immediately.

4. Cleaning and maintenance

1. When cleaning the baking tray or performing maintenance, make sure it is disconnected from the power supply to avoid electric shock.
2. Clean the work surface with warm soapy water after each use to avoid collection of food and / or fat on the surface.

5. Electrical diagram:



R1-Heating element
D2-Heating indicator
D1-Power indicator
WK-Temperature controller

1. Transporte y almacenamiento

Al transportar el producto, se deben tomar precauciones para evitar impactos agudos que puedan dañar el producto. El producto debe almacenarse en un lugar seco y bien ventilado antes de su uso. Este producto no debe almacenarse en el exterior.

2. Instalación

1. El producto está instalado en una superficie lisa y nivelada. El espacio entre el equipo y la pared debe ser de al menos 20 cm.
2. No almacene materiales inflamables cerca de una superficie calentada.
3. Asegúrese de que la bandeja esté conectada a la fuente de alimentación adecuada.
4. Si el cable de alimentación está dañado, asegúrese de que sea reemplazado por un electricista calificado.
5. Antes del uso, todas las conexiones eléctricas deben ser revisadas.

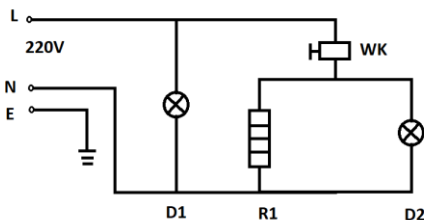
3. Usando una bandeja de horno:

1. Ajuste la temperatura de cocción, gire el mango de control de temperatura en el panel frontal al nivel deseado.
2. Mientras el indicador verde está encendido, la bandeja funciona y está conectada a la fuente de alimentación. Cuando la temperatura de la superficie funcional está por debajo del nivel establecido, el regulador de temperatura se activa y dirige la energía al elemento para aumentar la temperatura. El indicador naranja se encenderá para indicar el calentamiento del elemento. Si se excede el nivel de la temperatura requerida, el controlador de temperatura apagará la energía del elemento de modo que la superficie funcional se enfríe. El indicador naranja se apagará cuando la superficie deje de calentarse. El indicador de calentamiento se enciende y apaga regularmente para mantener la temperatura requerida.
3. Para proteger la superficie, es necesario lubricar la superficie que se calienta regularmente con aceite. Se recomienda aplicar el aceite una vez al día.
4. Si la bandeja de hornear no funciona como debería, deje de usarla inmediatamente.

4. Limpieza y mantenimiento técnico

1. Cuando limpie la bandeja de horneado o realice trabajos de mantenimiento para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que esté desconectada de la fuente de alimentación.
2. Limpie la superficie funcional con agua jabonosa tibia después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos y / o grasa en la superficie.

5. Circuito eléctrico:



R1-Elemento calefactor
D2-Indicador de calentamiento
D1-Indicador de alimentación
WK-Regulador de temperatura

1. Transportation et stockage

Lors de la transportation de l'article il est nécessaire de prendre les mesures de sécurité pour éviter des chocs violents qui peuvent endommager l'article. L'article doit être stocké dans un endroit sec et bien ventilé avant utilisation. Il est interdit de stocker cet article à l'extérieur.

2. Installation

1. L'article doit être installé sur une surface lisse et plane. La distance entre la paroi arrière de la plaque et le mur doit être d'au moins 20 cm.
2. Il est interdit de stocker des matériaux inflammables à proximité de la surface chauffée.
3. Assurer la connexion de la plaque à la source d'alimentation appropriée.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, assurez-vous qu'il peut être remplacé par le cordon analogique par un électricien qualifié.
5. Avant l'utilisation il est nécessaire de vérifier toutes les connexions électriques.

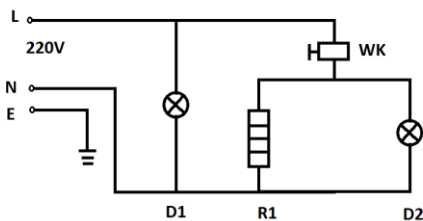
3. Utilisation de la plaque à frire :

1. Régler la température de cuisson, tourner la manivelle du régulateur de température sur le panneau avant jusqu'au niveau souhaité.
2. Lorsque le voyant vert est allumé, la plaque fonctionne et est connectée à l'alimentation électrique. Lorsque la température de la surface de fonctionnement est inférieure au niveau spécifié, le régulateur de température est activé et dirige l'alimentation vers l'élément pour augmenter la température. Le voyant orange s'allumera pour indiquer le chauffage de l'élément. Si le niveau de la température requise est dépassé, le régulateur de température coupe l'alimentation de l'élément de sorte que la surface de fonctionnement se refroidisse. Le voyant orange s'éteint lorsque la surface arrête de chauffer. L'indicateur de chauffage est s'allume et s'éteint régulièrement pour maintenir la température requise.
3. Pour protéger la surface, il est nécessaire de lubrifier régulièrement la surface à chauffer avec de l'huile. Il est recommandé d'appliquer l'huile une fois par jour.
4. Si la plaque à frire ne fonctionne pas correctement, cessez immédiatement de l'utiliser.

4. Nettoyage et maintenance

1. Lors du nettoyage de la plaque à frire ou de la maintenance, pour éviter les chocs électriques, assurez-vous qu'elle est déconnectée de l'alimentation électrique.
2. Nettoyez la surface de fonctionnement avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de nourriture et / ou de graisse sur la surface.

5. Schéma électrique :



R1-Elément chauffant
D2-Voyant de chauffage
D1-Voyant d'alimentation
WK-Régulateur de température

1. Trasporto e conservazione

Durante il trasporto del prodotto, devono essere prese precauzioni per evitare impatti violenti che potrebbero danneggiarlo. Il prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto e ben ventilato prima dell'uso. Questo prodotto non deve essere conservato all'esterno.

2. Installazione

1. Il prodotto è installato su una superficie liscia e piana. La distanza tra la parete posteriore del vassoio e il muro deve essere di almeno 20 cm.
2. Non conservare materiali infiammabili vicino al piano riscaldato.
3. Assicurarsi che il vassoio sia collegato alla fonte di alimentazione appropriata.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, assicurarsi che venga sostituito da un elettricista qualificato.
5. Prima dell'uso, tutti i collegamenti elettrici devono essere controllati.

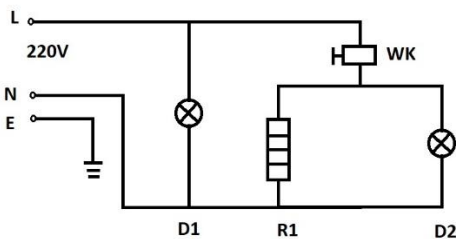
3. Uso del vassoio:

1. Regolare la temperatura di cottura, ruotare la manopola di controllo della temperatura sul pannello anteriore al livello desiderato.
2. Se l'indicatore verde è acceso, il vassoio funziona ed è collegato all'alimentazione. Quando la temperatura della superficie di lavoro è inferiore al livello impostato, il regolatore di temperatura viene attivato e indirizza l'alimentazione all'elemento per aumentare la temperatura. L'indicatore arancione si accende per indicare il riscaldamento dell'elemento. Se viene superato il livello della temperatura richiesta, il termoregolatore spegne l'alimentazione dell'elemento in modo che la superficie di lavoro si raffreddi. L'indicatore arancione si spegne quando il piano smette di riscaldarsi. L'indicatore di riscaldamento si accende e si spegne regolarmente per mantenere la temperatura richiesta.
3. Per proteggere la superficie, è necessario lubrificare la superficie da riscaldare regolarmente con olio. Si consiglia di applicare l'olio una volta al giorno.
4. Se il vassoio non funziona come dovrebbe, smettere immediatamente di usarlo.

4. Pulizia e manutenzione

1. Quando si pulisce il vassoio o si eseguono lavori di manutenzione, per evitare scosse elettriche assicurarsi che sia scollegato dall'alimentazione.
2. Pulire il piano di lavoro con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di cibo e/o grasso sulla superficie.

5. Schema elettrico:



R1-Elemento riscaldante
D2-Indicatore di riscaldamento
D1-Indicatore di alimentazione
WK-Regolatore temperatura

1. Transportēšana un glabāšana

Transportējot izstrādājumu jāveic piesardzības pasākumi, lai novērstu asus sitienus, kuri var bojāt izstrādājumu. Izstrādājums jāglabā līdz ekspluatācijas sākumam sausā, labi vedināmā vietā. Aizliegts glabāt šo izstrādājumu brīvā gaisā.

2. Uzstādīšana

1. Izstrādājums tiek uzstādīts uz glūdas, līdzenas virsmas. Atstarpei starp cepešpannas aizmugurējo sienu un sienu jābūt ne mazāk par 20 cm.
2. Aizliegts glabāt uzliesmojošus materiālus blakus sildāmai virsmai.
3. Nodrošināt cepešpannas pieslēgšanu pie attiecīga barošanas avota.
4. Pie tīkla vada bojājumiem pārliecināties, ka to var nomainīt pret analogu kvalificēts elektriķis.
5. Pirms lietošanas jāpārbauda visi elektriskie savienojumi.

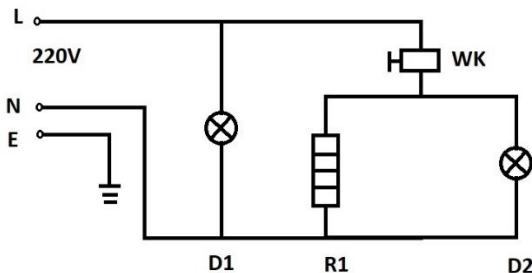
3. Cepešpannas izmantošana:

1. Noregulēt pagatavošanas temperatūru, priekšējā panelī pagrieziet temperatūras regulatoru līdz vajadzīgām līmenim.
2. Kamēr deg zaļš indikators, cepešpanna darbojas un ir pieslēgta pie barošanas. Kad darba virsmas temperatūra ir zemāk iestatīta līmeņa, temperatūras regulators tiek aktivizēts un padod barošanu pie elementa temperatūras celšanai. Oranžs indikators iedegsies, lai parādītu elementa sildīšanu. Pārsniedzot vajadzīgo temperatūras līmeni temperatūras regulators atslēgs elementa barošanu, lai darba virma atdzēsētos. Oranžs indikators izslēgsies, kad virsma pārstās sildīties. Sildīšanas indikators regulāri iedegas un izslēdzas, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru.
3. Virsmas aizsardzībai regulāri jāieziež sildama virsma ar eļļu. Jāieziež eļļa vienu reizi dienā.
4. Ja cepešpanna darbojas ne tā, kā tai jādarbojas, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu.

4. Tīrīšana un tehniskā apkope

1. Tīrot cepešpannu vai veicot tehnisko apkopi, jāpārlicinās, ka tā ir atslēgta no barošanas.
2. Tīrīt darba virsmu ar silto ziepjaino ūdeni pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no pārtikas un/vai tauku sakrāšanās uz virsmas.

5. Elektriskā shēma



R1-Sildelements
D2-Sasilšanas indikators
D1-Barošanas indikators
WK-Temperatūras regulators

1. Pervežimas ir saugojimas

Pervežant įrenginį, būtina imtis atsargumo priemonių, kad apsaugotumėte nuo staigių smūgių, kurie gali pažeisti gaminį. Gaminį saugokite sausoje, gerai vadinamoje vietoje iki naudojimo pradžios. Šio gaminio negalima saugoti atvira ore.

2. Montavimas

1. Gaminys montuojamas ant lygaus paviršiaus. Atstumas tarp galinės keпамosios skardos sienelės ir sienos turi būti ne mažesnis nei 20 cm.
2. Draudžiama laikyti užsiliepsnojančias medžiagas šalia šildomo paviršiaus.
3. Užtikrinkite, kad keпамoji skarda būtų prijungta prie atitinkamo maitinimo šaltinio.
4. Jei pažeistas maitinimo laidas, įsitikinkite, kad jį analogišku laidu pakeistų kvalifikuotas elektrikas.
5. Prieš naudojantis, būtina patikrinti visus elektrinius sujungimus.

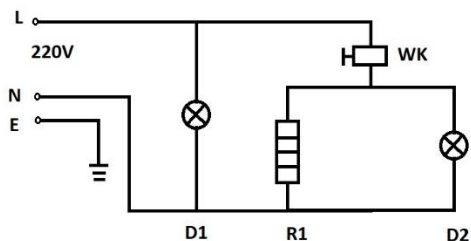
3. Keпамosios skardos naudojimas:

1. Sureguliuokite ruošos temperatūrą, iki reikiamo lygio pasukite priekinio pulto temperatūros rankenėlę.
2. Kol šviečia žalias indikatorius, keпамoji skarda veikia ir jis prijungtas prie maitinimo. Kai darbinio paviršiaus temperatūra žemesnio lygio, temperatūros reguliatorius aktyvuojamas ir nukreipia maitinimą elementui padidinti temperatūrą. Oranžinis indikatorius įsižiebs, nurodant, kad įjungtas šildymo elementas. Jei viršijamas reikiamas temperatūros lygis, temperatūros reguliatorius išjungs maitinimo elementą, kad darbinis paviršius atvėstų. Išsijungus oranžiniam indikatoriumi, paviršius nebešildomas. Šildymo indikatorius reguliariai įsijungs ir išsijungs, palaikant reikiamą temperatūrą.
3. Paviršiaus apsaugai reikia reguliariai sutepti aliejumi šildymo paviršių. Rekomenduojama užtepti aliejaus vieną kartą per savaitę.
4. Jei keпамoji skarda neveikia taip, kaip turėtų, nedelsiant nutraukite jos naudojimą.

4. Valymas ir techninė priežiūra

1. Valant keпамąją skardą ir atliekant techninę priežiūrą, siekiant išvengti elektros smūgio, įsitikinkite, kad būtų išjungtas maitinimas.
2. Valykite darbinį paviršių šiltu, muiluotu vandeniu po kiekvieno naudojimo, kad paviršiuje nesikauptų maisto ir (arba) riebalų likučiai.

5. Elektrinė schema:



R1-Šildymo elementas
D2-Šildymo indikatorius
D1-Galios indikatorius
WK-Temperatūros reguliatorius

1. Transport i magazynowanie

9. Podczas transportu produktu należy podjąć środki ostrożności, aby zapobiec wstrząsom, które mogą uszkodzić urządzenie. Zanim zaczniemy używać urządzenie musi być przechowywane w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. Urządzenie tego typu zabrania się przechowywać na otwartym powietrzu.

2. Instalacja

1. Urządzenie ustawiamy na gładkiej, płaskiej powierzchni. Odległość między tylną ścianą brytfanny a ścianą powinna być nie mniejsza niż 20 cm.
2. Nie wolno przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu ogrzewanej powierzchni.
3. Należy zapewnić podłączenie brytfanny do odpowiedniego źródła zasilania.
4. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy upewnić się, że jest on zamieniany na analogiczny przez wykwalifikowanego elektryka.
5. Przed użyciem należy sprawdzić wszystkie połączenia elektryczne.

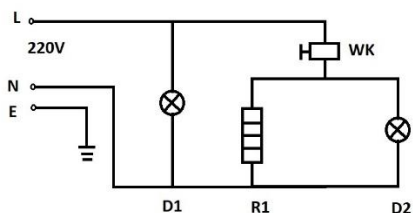
3. Korzystanie z brytfanny:

1. Należy wyregulować temperaturę działania, obracając pokrętkę regulatora temperatury na przednim panelu na pożądaną wartość.
2. Gdy świeci się zielona kontrolka, brytfanna jest podłączona do sieci prądu i działa. Gdy temperatura powierzchni roboczej spada poniżej określonego poziomu, regulator temperatury włącza się i kieruje zasilanie na element grzewczy w celu zwiększenia temperatury. Pomarańczowa kontrolka zapali się dla oznaczenia nagrzewania elementu. W przypadku przekroczenia poziomu wymaganej temperatury regulator temperatury wyłączy zasilanie elementu, aby powierzchnia robocza ostygła. Pomarańczowa kontrolka zgaśnie, gdy powierzchnia przestaje się nagrzewać. Kontrolka grzania regularnie włącza się i wyłącza w celu utrzymania wymaganej temperatury.
3. Do ochrony powierzchni należy regularnie smarować nagrzewaną powierzchnię olejem. Zaleca się smarowanie olejem raz dziennie.
4. Jeśli brytfanna działa nie tak jak powinna, należy natychmiast przestać jej używać.

4. Czyszczenie i konserwacja

1. Podczas czyszczenia brytfanny lub wykonywania konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem upewnić się, że jest ona odłączona od zasilania.
2. Roboczą powierzchnię myjemy ciepłą wodą z mydłem po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia żywności i/lub tłuszczu na powierzchni.

5. Schemat elektryczny:



R1-Element grzewczy
D2-Kontrolka grzania
D1-Kontrolka zasilania
WK-Regulator temperatury

1. Транспортировка и хранение

При транспортировке изделия необходимо принять меры предосторожности, чтобы предотвратить резкие удары, которые могут повредить изделие. Изделие должно храниться в сухом, хорошо проветриваемом месте до начала эксплуатации. Это изделия запрещается хранить на открытом воздухе.

2. Установка

1. Изделие устанавливается на гладкой, ровной поверхности. Расстояние между задней стенкой противня и стеной должно быть не менее 20 см.
2. Запрещается хранить воспламеняемые материалы рядом с нагреваемой поверхностью.
3. Обеспечить подключение противня к соответствующему источнику питания.
4. При повреждении шнура питания убедиться, что он заменяется на аналог квалифицированным электриком.
5. Перед использованием необходимо проверить все электрические соединения.

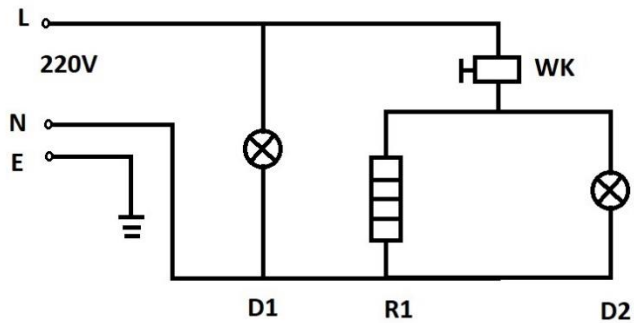
3. Использование противня:

1. Отрегулировать температуру приготовления, повернуть ручку регулятора температуры на передней панели до нужного уровня.
2. Пока горит зеленый индикатор, противень работает и подключен к питанию. Когда температура рабочей поверхности ниже заданного уровня, регулятор температуры активируется и направляет питание на элемент для повышения температуры. Оранжевый индикатор загорится для обозначения нагрева элемента. При превышении уровня необходимой температуры регулятор температуры отключит питание элемента, чтобы рабочая поверхность остыла. Оранжевый индикатор погаснет, когда поверхность перестанет нагреваться. Индикатор нагрева регулярно включается и выключается для поддержания необходимой температуры.
3. Для защиты поверхности необходимо регулярно смазывать нагреваемую поверхность маслом. Рекомендуется наносить масло один раз в день.
4. Если противень работает не так, как должен, немедленно прекратить его использование.

4. Чистка и техническое обслуживание

1. При чистке противня или выполнении технического обслуживания во избежание удара током убедиться, что он отключен от питания.
2. Чистить рабочую поверхность теплой мыльной водой после каждого применения, чтобы избежать накопления пищи и/или жира на поверхности.

5. Электрическая схема:



R1-Нагревательный элемент
D2-Индикатор нагрева
D1-Индикатор питания
WK-Регулятор температуры