



# HURAKAN

## ELECTRIC FRYER HURAKAN HKN-FT10N, HKN-FT1010N

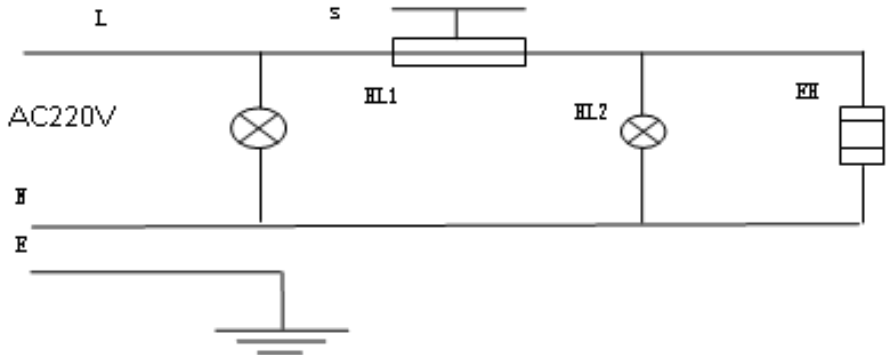


DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20



**HAUPTPARAMETER**

Benennung	Fritteuse mit 1 Becken	Fritteuse mit 2 Becken
Modell	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Spannung	220~240 V	220~240 V
Leistung	4,0 kW	8,0 kW

**SCHALTBILD**

S—Temperaturregler

HL1—Netzanzeige (GN)

HL2—Heizungsanzeiger (YE)

EH—Rohrheizkörper

E—Erdung

**ANWEISUNGEN**

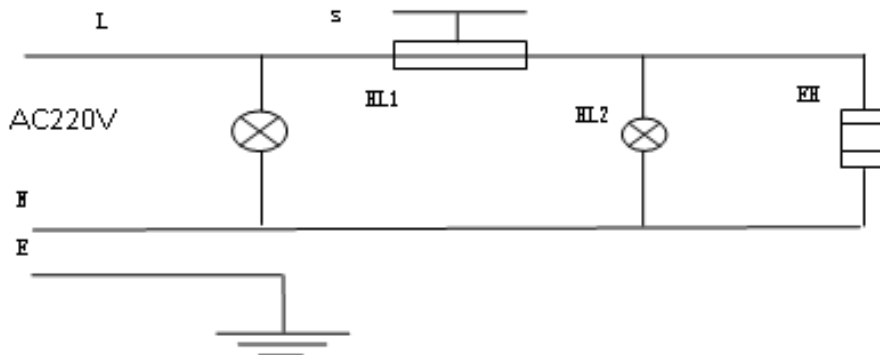
1. Stellen Sie vor der Aufstellung sicher, dass die Spannung im Netz den angegebenen Parametern entspricht und abgesichert ist.
2. Während des Betriebs sollte der Ölstand über der Mitte des Behälters liegen.
3. 1) Drücken Sie den elektrischen Netzschalter K1, die rote Anzeige leuchtet auf, gleichzeitig beginnt die 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 das Heizelement anfängt zu heizen. Die Temperatur des Öls 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, das elektrische Heizelement hört auf zu heizen.  
3) Nachdem die Temperatur ein wenig gesunken ist, schaltet der Thermostat automatisch ein, während gleichzeitig die gelbe Anzeige aufleuchtet und die rote Anzeige erlischt, das Heizelement 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 darauf, dass kein Wasser in den Behälter gelangt, da dies zu Ölspritzern führen kann.

5. Zum Frittieren kleiner Portionen ist ein spezieller Korb vorgesehen. Er ist mit einem Haken und einem Griff ausgestattet. Stellen Sie den Korb zum Frittieren in das Öl. Wenn Sie fertig sind, hängen Sie den Korb auf, so dass das restliche Öl in den Tank abtropft.
6. Nach Abschluss der Arbeiten drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Begrenzer und trennen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät von der Stromversorgung.
7. Lassen Sie bei Bedarf das Öl aus dem Behälter ab und warten Sie, bis die Temperatur auf einen normalen Wert sinkt. Zuerst werden der Korb und die Rückplatte herausgenommen, dann wird der Strom abgeschaltet und die Steuereinheit wird umgedreht (in diesem Moment ist das Heizelement im Behälter angehoben). Alternativ können Sie die Steuereinheit entfernen und an einem trockenen Ort aufstellen, um den Ölbehälter heraus zu nehmen und zu reinigen.
8. Es sollte eine regelmäßige Reinigung des Gerätes von Ölresten und Schmutz auf der Oberfläche des Heizelements durchgeführt werden.
9. Die hintere Platte dient zum Schutz des Heizelements. Während der Zubereitung sollte die hintere Platte 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.

## PÕHIANDMED

Nimetus	Ühe kausiga fritüür	Kahe kausiga fritüür
Mudel	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Pinge	220~240 V	220~240 V
Võimsus	4,0 kW	8,0 kW

## ELEKTRISKEEM



S—temperatuuri juhtnupp

HL1—toite indikaator (GN)

HL2—soojenduse indikaator(YE)

EH—tubulaarne elektriline soojendi

E—maandus

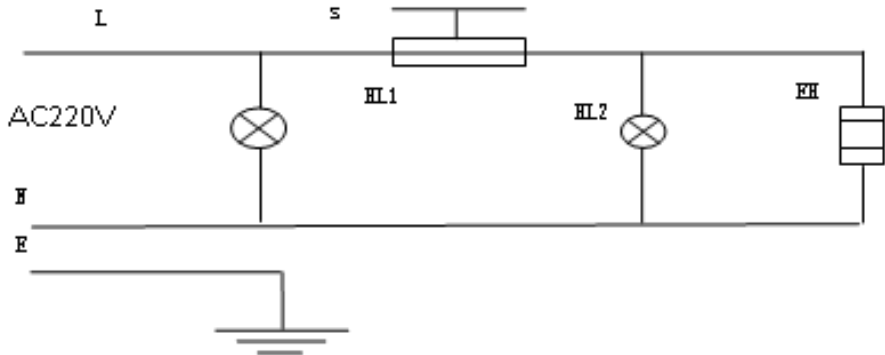
## JUHENDID

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 juhtnupu 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 alustab uuesti soojendamist kuni temperatuur tõuseb.  
4) Töö on tsükliline, et säilitada temperatuur ettenähtud hulk 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 komplektis eraldi korv. Sellel on konks ja käepide. Asetage korv küpsetamise ajaks õli sisse. Lõpetades riputage korv sedasi, et allesolev 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. Võtke esmalt välja korv ja tagumine plaat, seejärel tuleb toide välja lülitada ja juhtseade ümber pöörata (tubulaarne elektriline soojendi on tõstetud 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.

**BASIC DATA**

Name	Single bowl chip fryer	Double bowl chip fryer
Model	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Voltage	220~240 V	220~240 V
Power	4.0 kW	8.0 kW

**ELECTRICAL DIAGRAM**

S—Temperature adjuster.

HL1—Power indicator (GN)

HL2—Heating indicator(YE)

EH—Tubular electrical heater

E—Grounding

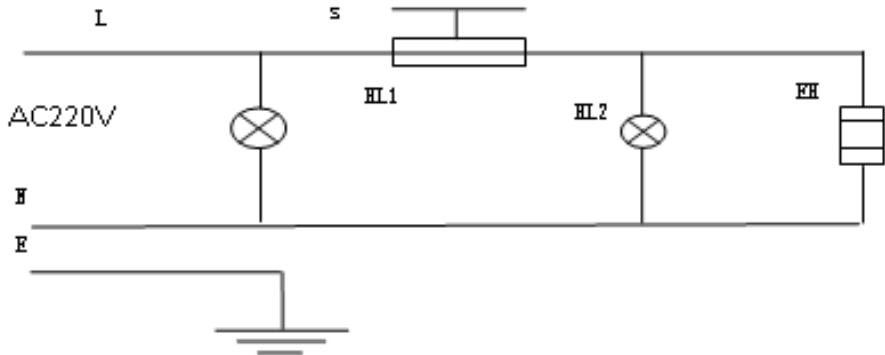
**INSTRUCTIONS**

1. Before installation, make sure that the mains' voltage corresponds to the specified parameters and is safe.
2. During operation, the oil level should be above the middle of the tank.
3. 1) Press the electric power switch K1, the red indicator shall light up while the power is supplied. Turn the temperature adjustment knob clockwise and set the red arrow to the desired degree value. At the same time, the amber indicator shall turn on and the red indicator shall turn off, which means the tubular electric heater starts heating. The oil temperature shall start rising.  
2) When the temperature reaches the desired value, the thermostat shall automatically turn off, the amber indicator shall turn off as well, and the red indicator shall turn on, the tubular electric heater shall stop heating.  
3) When the temperature decreases a little, the thermostat shall automatically turn on the power, the amber indicator shall turn on and the red indicator shall turn off, the tubular electric heater shall resume heating, the temperature shall rise.  
4) The operation shall be carried out in a cyclic mode to maintain the temperature within the set range.
4. 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.

5. 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 remaining oil drops down into the tank.
6. After completion of work, turn the temperature adjuster counter-clockwise to the stopper and turn off power supply of the machine for the reason of safety.
7. If it is necessary to drain the oil from the tank, wait until its temperature drops to normal. Firstly, take off the basket and the back plate, then turn off the power and turn over the control unit (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 cubeta	Freidora con 2 cubetas
Modelo	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Voltaje	220~240 V	220~240 V
Potencia	4,0 kW	8,0 kW

**ESQUEMA ELECTRICO**

S - Regulador de temperatura

HL1 - Indicador de alimentación (GN)

HL2 - Indicador de calentamiento (YE)

EH - Electrocalentador tubular

E - Conexión a tierra

**INSTRUCCIONES**

1. Antes de la instalación, asegúrese de que el voltaje en la red corresponde a los parámetros declarados y que es seguro.
2. Durante la operación, el nivel de aceite debe estar por encima del nivel medio de la cubeta.
  - 3.1) Presione el interruptor de corriente eléctrica K1, el indicador rojo se iluminará, al mismo tiempo que se suministrará energía eléctrica. Gire la perilla de ajuste de temperatura en sentido horario y ubique la flecha roja en el valor deseado de grados. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se encenderá y el indicador rojo se apagará, lo que significa que el electrocalentador tubular ha comenzado a calentarse. La temperatura del aceite comenzará a subir.
  - 2) Después de que la temperatura alcance el valor deseado, el termostato apagará automáticamente la alimentación eléctrica, al mismo tiempo que se apagará el indicador amarillo y se encenderá el indicador rojo, el electrocalentador tubular dejará de calentarse. Después de que la temperatura disminuye ligeramente, el regulador de temperatura encenderá automáticamente la alimentación, al mismo tiempo que el indicador amarillo se encenderá y el indicador rojo se apagará, el electrocalentador tubular comenzará a calentarse nuevamente y la temperatura aumentará.
  - 4) La operación se lleva a cabo de un modo cíclico para mantener la temperatura en el rango especificado.

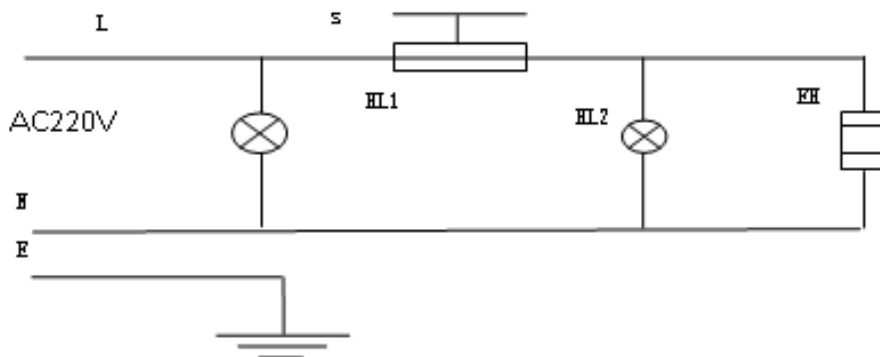


4. La tapa es necesaria para mantener la limpieza y el calor. Cuando instale la tapa, tenga cuidado y evite que ingrese agua en la cubeta, ya que esto puede causar salpicaduras de aceite caliente.
5. Para freír pequeños trozos de comida se proporciona una cesta especial. Ésta cuenta con un gancho y un mango. Coloque la cesta en el aceite durante el tiempo de cocción. Al terminar, cuelgue la cesta para que el aceite restante gotee en la cubeta.
6. Después de completar el trabajo, gire el regulador de temperatura en sentido antihorario hasta el tope y desconecte la fuente de alimentación por razones de seguridad.
7. Si se requiere drenar el aceite de la cubeta, deberá esperar hasta que su temperatura haya descendido al valor normal. Primero se retira la cesta y la placa posterior, luego se desconecta la energía eléctrica y se gira la unidad de control (en este momento el electrocalefactor tubular en la cubeta estará en posición elevada). O bien, se puede retirar la unidad de control y colocarla sobre un lugar seco para tener la posibilidad de retirar la cubeta de aceite y limpiarlo.
8. Se debe realizar la limpieza regular de la unidad para eliminar los desechos y la suciedad de la superficie del electrocalefactor tubular.
9. La placa trasera ha sido diseñada para proteger el electrocalefactor tubular. Durante la cocción, la placa posterior debe colocarse en la bandeja de aceite.
10. Atención: Todas las freidoras con rango de temperatura de trabajo de 50 °C a 200 °C están equipada con un "dispositivo de seguridad en forma de botón para la protección contra el sobrecalentamiento".

## PARAMÈTRES PRINCIPAUX

Nom	Friteuse à 1 bac	Friteuse à 2 bacs
Modèle :	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Tension	220~240 V	220~240 V
Puissance	4,0 kW	8,0 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

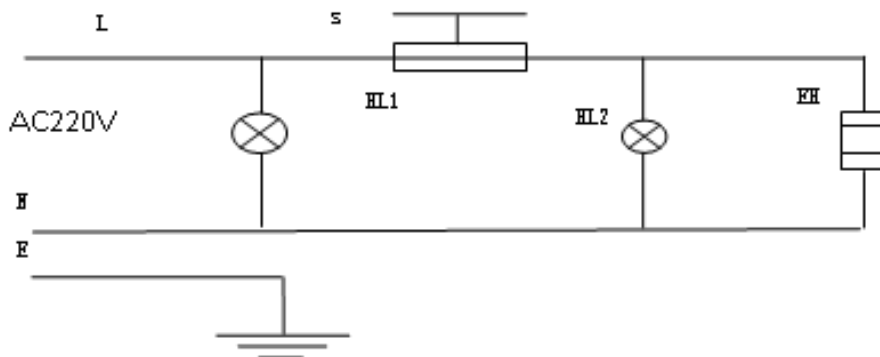
## INSTRUCTIONS

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 des aiguilles d'une montre et réglez la flèche rouge sur le degré souhaité. 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 de l'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 s'écoule dans le réservoir.
6. Une fois le travail terminé, tournez le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au limiteur et coupez l'alimentation électrique pour des 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, d'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 ».

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Denominazione	Friggitrice a una vasca	Friggitrice a due vasche
Modello	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Alimentazione	220~240 V	220~240 V
Potenza	4,0 kW	8,0 kW

**SCHEMA ELETTRICO**

S-Regolatore della temperatura.

HL1—Spia di alimentazione (GN)

HL2—Spia di riscaldamento (YE)

EH-Riscaldatore elettrico tubolare

E-Collegamento a terra

**ISTRUZIONI D'USO**

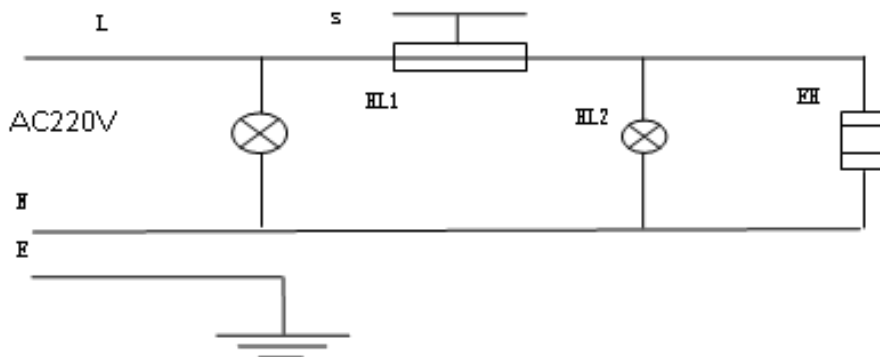
1. Prima dell'installazione, assicurarsi che la tensione di rete soddisfi i parametri indicati ed sia sicura.
2. Durante il funzionamento, il livello dell'olio deve essere al di sopra della metà del serbatoio.
3. 1) Premere l'interruttore di alimentazione elettrica K1, l'indicatore rosso si accende, in concomitanza 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.  
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, il riscaldatore elettrico tubolare cessa il riscaldamento.
- 3) Dopo che la temperatura diminuisce un po', il termostato inserisce automaticamente l'alimentazione, allo stesso tempo l'indicatore giallo si accende e l'indicatore rosso si spegne, il riscaldatore elettrico tubolare ricomincia a riscaldare, la temperatura aumenta.
- 4) Il funzionamento si svolge ciclicamente per mantenere la temperatura nell'intervallo specificato.
4. 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.

5. Per cucinare piccoli pezzi di cibo è fornito un cestello speciale. Esso è dotato di un gancio e di una maniglia. Mettere il cestello nell'olio mentre si cucina. Al termine, appendere il cestello in modo che l'olio rimanente si scoli nel serbatoio.
6. 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 scolare l'olio dal serbatoio bisogna attendere che la sua temperatura sia scesa al valore normale. Prima estrarre il cestello e la piastra posteriore, quindi spegnere l'alimentazione e capovolgere la centralina (in questo momento il riscaldatore tubolare elettrico nel serbatoio si troverà sollevato). Oppure si può rimuovere l'unità di controllo e posizionarla in un luogo asciutto per poter raggiungere il serbatoio dell'olio e pulirlo.
8. Bisogna pulire la friggitrice regolarmente per togliere i residui dell'olio e sporcizia 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".

## GALVENIE PARAMETRI

Nosaukums	Taukvāres katls ar 1 trauku	Taukvāres katls ar 2 traukiem
Modelis	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Spriegums	220~240 V	220~240 V
Jauda	4,0 kW	8,0 kW

## ELEKTRISKĀ SHĒMA



S — temperatūras regulators

HL1 — barošanas indikators (GN)

HL2 — uzsilšanas indikators (YE)

EH — cauruļu elektrosildītājs

E — zemējums

## INSTRUKCIJAS

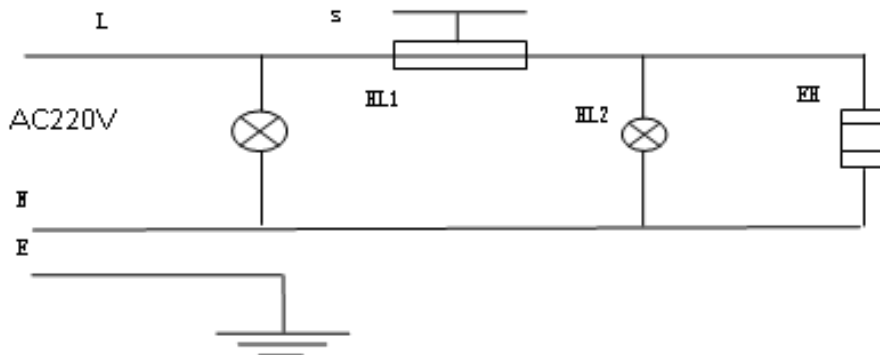
1. Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, ka tīkla spriegums atbilst norādītajiem parametriem un ir drošs.
2. Eksploatācijas laikā eļļas līmenim jābūt augstākam par pusi rezervuāra.
3. 1) Nospiediet barošanas slēdzi K1, iedegsies sarkanais indikators, vienlaicīgi tiks nodrošināta barošana. Pagrieziet temperatūras regulēšanas rokturi pulksteņrādītāja kustības virzienā un iestatiet sarkano bultiņu uz vēlamās vērtības. Vienlaicīgi iedegsies dzeltenais indikators, bet sarkanais indikators izdzisis. Tas nozīmē, ka cauruļu elektrosildītājs ir sācis sildīšanu. Eļļas temperatūra sāks palielināties.
- 2) Pēc tam, kad temperatūra būs sasniegusi vajadzīgo vērtību, termoregulators automātiski atslēgs barošanu; vienlaicīgi nodzisis dzeltenais indikators un ieslēgsies sarkanais indikators. Cauruļu elektrosildītājs pārtrauks sildīšanu.
- 3) Pēc tam, kad temperatūra būs nedaudz pazeminājusies, termoregulators automātiski ieslēgs barošanu; vienlaicīgi ieslēgsies dzeltenais indikators un nodzisis sarkanais indikators, cauruļu elektrosildītājs atkal sāks sildīšanu un temperatūra paaugstināsies.
- 4) Darbība notiek cikliskā režīmā, lai temperatūru uzturētu uzdotajā diapazonā.
4. Vāciņš ir nepieciešams tīrības un siltuma uzturēšanai. Uzstādot vāciņu, jāievēro piesardzība un nedrīkst pieļaut ūdens iekļūšanu rezervuārā, jo tas var izraisīt eļļas šķakstus.

5. Nelielu ēdienu gabalu cepšanai ir paredzēts īpašs grozs. Tas ir aprīkots ar āķi un rokturi. Gatavošanas laikā ievietojiet grozu eļļā. Pēc gatavošanas beigām pakarīniet grozu, lai atlikusi eļļa satecētu rezervuārā.
6. Pēc darba pabeigšanas pagrieziet temperatūras regulatoru pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam līdz ierobežotājam un drošības nolūkos atslēdziet barošanas padevi.
7. Ja nepieciešams noliet eļļu no rezervuāra, jāuzgaida, kamēr tās temperatūra nolaižas līdz normālam līmenim. Vispirms jāizņem grozs un aizmugures plāksne, pēc tam jāizslēdz barošana un jāapgriež vadības bloks (šajā brīdī cauruļu elektrosildītājs rezervuārā būs paceltā stāvoklī). Vai arī vadības bloku var izņemt un nolikt sausā vietā, lai būtu iespējams izņemt rezervuāru ar eļļu un tīrīt to.
8. Iekārtas cauruļu elektrosildītāja virsma regulāri jāattīra no eļļas un netīrumu atliekām.
9. Aizmugures plāksne ir paredzēta cauruļu elektrosildītāja aizsardzībai. Gatavošanas laikā aizmugures plāksne jāievieto rezervuārā ar eļļu.
10. Uzmanību! Katrs taukvāres katls ar darba temperatūras diapazonu no 50 °C līdz 200 °C ir aprīkots ar drošinātājierīci — aizsardzības pret pārkaršanu pogu.

## PAGRINDINIAI PARAMETRAI

Pavadinimas	1 talpos gruzdintuvė	2 talpų gruzdintuvė
Modelis	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Įtampa	220~240 V	220~240 V
Galia	4,0 kW	8,0 kW

## ELEKTROS SCHEMA



S—Temperatūros reguliatorius

HL1—Maitinimo indikatorius (GN)

HL2—Įkaitinimo indikatorius (YE)

EH—Vamzdinis elektros šildytuvas

E—Įžeminimas

## INSTRUKCIJOS

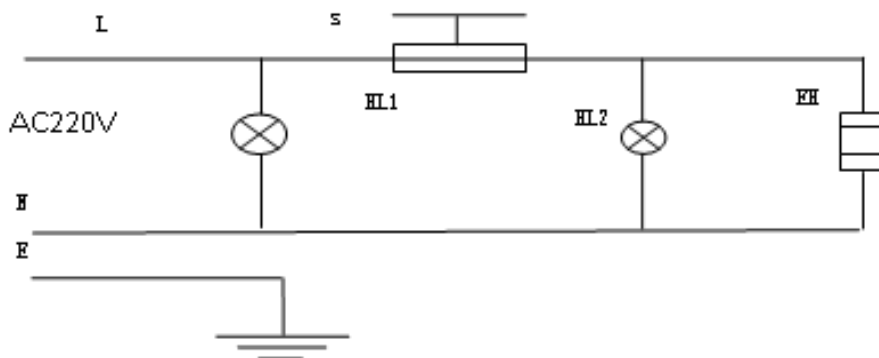
- Prieš montuodami įsitikinkite, kad elektros maitinimo tinklo įtampa atitinka nustatytus parametrus ir yra saugi.
- Naudojimo metu aliejaus lygis turi būti aukščiau rezervuaro vidurio.
- 1) Paspauskite elektros maitinimo jungiklį K1, tuomet užsidega raudonas indikatorius, tuo pačiu metu tiekiamas elektros maitinimas. Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite raudoną rodyklę į norimą laipsnį. Kartu užsidega geltonas indikatorius, o raudonas indikatorius užgęsta, o tai reiškia, kad vamzdinis elektrinis šildytuvas pradeda šildyti. Aliejaus temperatūra didėja.
- 2) Po to, kai temperatūra pasieks nustatytą vertę, šilumos reguliatorius automatiškai išjungia elektros maitinimą, kartu užgęsta geltonas indikatorius ir užsidega raudonas indikatorius, vamzdinis elektrinis šildytuvas nustoja šildyti.
- Kai temperatūra šiek tiek sumažėja, reguliatorius automatiškai įjungia elektros maitinimą, tuo pačiu metu įsijungia geltonas indikatorius ir užgęsta raudonas indikatorius, vamzdinis elektrinis šildytuvas vėl pradeda šildyti, temperatūra pakyla.
- 4) Darbas vyksta ciklo režimu kad išlaikyti temperatūrą nustatytame diapazone.
4. Dangtis reikalingas išlaikyti produktus švarius ir palaikyti šilumą. Būkite atsargūs uždedami dangtį ir stenkitės, kad vanduo nepatektų į rezervuarą, nes dėl to išsitaškyti aliejaus pūslai.



5. Mažiems maisto produktų gabaliukams kepti yra specialus krepšelis. Šis krepšelis su kabliuku ir rankena. Norėdami kepti panardinkite krepšį į aliejų. Baigus kepti pakabinkite krepšį, kad aliejaus likučiai nubėgtų į rezervuarą.
6. Baigę naudoti, pasukite temperatūros reguliatorių prieš laikrodžio rodyklę iki ribotuvo ir saugumo tikslais išjunkite elektros energijos tiekimą.
7. Jei reikia išpilti aliejų iš rezervuaro, palaukite, kol jo temperatūra sumažės iki normalios. Iš pradžių ištraukite krepšį ir užpakalinę plokštę, po to išjunkite elektros maitinimą ir apverskite valdymo bloką (tuomet vamzdinis elektros šildytuvas rezervuare bus pakeltas). Arba ištraukite valdymo bloką ir padėkite jį sausoje vietoje, kad būtų galima ištraukti rezervuarą su aliejumi ir nuvalyti jį.
8. Reguliariai valykite aliejaus likučius nuo įrenginio ir purvą nuo vamzdinio elektros šildytuvo paviršiaus.
9. Užpakalinė plokštė skirta apsaugoti vamzdinį elektros šildytuvą. Kepimo metu užpakalinę plokštę būtina įdėti į rezervuarą su aliejumi.
10. Dėmesio: Kiekvienoje gruzdintuvėje, kurios darbinė temperatūra yra nuo 50 ° C iki 200 ° C, apsaugai nuo perkaitinimo įrengtas mygtuko pavidalo „saugos įtaisas“.

**PODSTAWOWE PARAMETRY**

Nazwa	Frytownica z 1 komorą	Frytownica z 2 komorami
Model	HKN-FT10N	HKN-FT1010N
Napięcie	220 ~ 240 W	220 ~ 240 W
Moc	4,0 kW	8,0 kW

**SCHEMAT ELEKTRYCZNY**

S - Regulator temperatury. EH – Rurowy elektryczny element grzejny

HL1 - Wskaźnik zasilania (GN) E - Uziemienie

HL2 - Wskaźnik nagrzewania (YE)

**INSTRUKCJE**

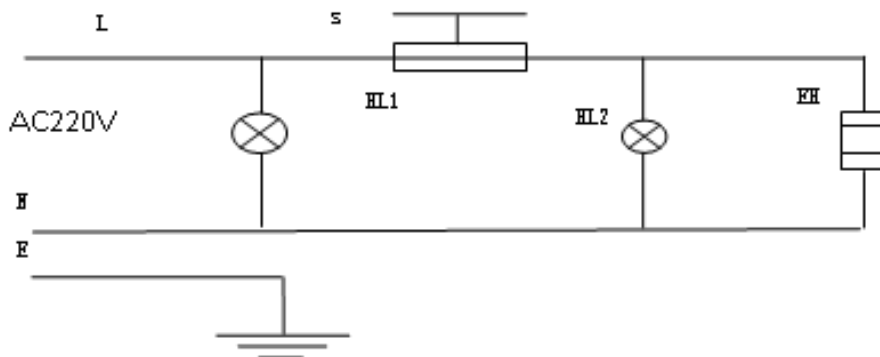
1. Przed instalacją upewnij się, że napięcie sieciowe spełnia podane parametry i jest bezpieczne.
2. Podczas pracy poziom oleju musi znajdować się powyżej środka zbiornika.
3. 1) Naciśnij przełącznik zasilania elektrycznego K1, zapali się czerwony wskaźnik, a jednocześnie zostanie dostarczone zasilanie. Przekręć pokrętło regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw czerwoną strzałkę na żądanym stopniu. W tym samym czasie zapala się żółty wskaźnik, a czerwony wskaźnik gaśnie, co oznacza, że rurowy elektryczny element grzejny zaczyna się nagrzewać. Temperatura oleju zaczyna wzrastać.  
2) Kiedy temperatura osiągnie żądaną wartość, termostat automatycznie wyłączy zasilanie, w tym samym czasie zgaśnie żółty wskaźnik i zapali się czerwony wskaźnik, rurowy elektryczny element grzejny przestaje się nagrzewać.
- 3) Po nieznacznym spadku temperatury termostat automatycznie włącza zasilanie, w tym samym czasie zapala się żółty wskaźnik, a czerwony wskaźnik gaśnie, grzejnik elektryczny zaczyna ponownie grzać, temperatura wzrastać.
- 4) Praca jest wykonywana w trybie cyklicznym, aby utrzymać temperaturę w ustawionym zakresie.
4. Pokrywa jest niezbędna do utrzymania czystości i ciepła. Podczas montażu pokrywy należy zachować ostrożność, aby uniknąć przedostania się wody do zbiornika, ponieważ może to spowodować zachłapanie olejem.

5. Do smażenia małych kawałków żywności przewidziano specjalny kosz. Jest on wyposażony w hak i uchwyt. Umieść kosz w maśle na czas gotowania. Po zakończeniu zawieś kosz tak, żeby resztki oleju ściekały do zbiornika.
6. Po zakończeniu użytkowania obróć regulator temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ogranicznika i wyłącz zasilanie w celu zapewnienia bezpieczeństwa.
7. W razie potrzeby spuszczenia oleju ze zbiornika, musisz poczekać, aż jego temperatura maksymalnie spadnie. Najpierw należy wyjąć kosz i płytę tylną, następnie odłączyć zasilanie elektryczne i odwrócić blok sterowania (w tym momencie rurowy elektryczny element grzejny w zbiorniku będzie się znajdował w stanie podniesionym). Można też wyjąć blok sterowania i umieścić go w suchym miejscu, aby można było wyjąć zbiornik z olejem w celu wyczyszczenia.
8. Urządzenie powinno być regularnie czyszczone z pozostałości oleju i brudu na powierzchni rurowego elektrycznego elementu grzejnego.
9. Tylna płyta jest przeznaczona do ochrony rurowego elektrycznego elementu grzejnego. W czasie użytkowania płytę tylną należy umieścić w zbiorniku z olejem.
10. Uwaga: każda frytownica o temperaturze roboczej w zakresie od 50° C do 200° C jest wyposażona w „urządzenie zabezpieczające w postaci przycisku do ochrony przed przegrzaniem”.

## ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

Название	Фритюрница с 1ой чашей	Фритюрница с 2мя чашами
Модель	HKН-FT10N	HKН-FT1010N
Напряжение	220~240 В	220~240 В
Мощность	4,0 кВт	8,0 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».