



HURAKAN

ELECTRIC FRYER HURAKAN HKN-FT88N, HKN-FT8N



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	9
ENGLISH	EN	14
ESPAÑOL	ES	20
FRANÇAIS	FR	27
ITALIANO	IT	34
LATYŠŠKI	LV	41
LIETUVIŠKAS	LT	47
POLSKI	PL	53
РУССКИЙ	RU	59

Vielen Dank für den Kauf dieses Geräts. Bitte lesen Sie zunächst sorgfältig alle Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie dieses Handbuch als Referenz für die Zukunft auf, um die Funktionalität dieses Geräts voll und ganz zu schätzen und Unfälle zu vermeiden.



ACHTUNG!

SELBSTEINSTELLUNG, FALSCHES INSTALLATION, EINSTELLUNG ODER WARTUNG DES GERÄTS KÖNNEN ZUM RECHTSVERLUST AUF EIGENTUM UND ZUR HAFTUNG FÜHREN. JE NACH BEDARF WENDEN SIE SICH AN IHREN LIEFERENTEN, WEIL DIE EINSTELLUNG UND INSTANDHALTUNG DES GERÄTES FACHGEMÄSS VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN.



ACHTUNG!

VERMEIDEN SIE AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DIE PLATZIERUNG IN DER NÄHE VON EXPLOSIONSFÄHIGEN STOFFEN, GAS UND ANDEREN GEFÄHRLICHEN GEGENSTÄNDEN.



ACHTUNG!

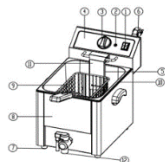
AUS SICHERHEITSGRÜNDEN SOLLTE DIE MASCHINENHAUBE GESCHLIFFEN WERDEN. ES IST WEGEN BRANDGEFAHR GEFÄHRLICH DIE FRITTEUSE ZU VERWENDEN, WENN SICH DAS ÖL UNTER DEM MINIMALEN FÜLLSTAND BEFINDET.

VIelen DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS!

Dieses Gerät hat ein neues Design und eine zuverlässige, über die Jahre geprüfte Funktionalität. Es hat ein schönes Aussehen, vernünftige Struktur, einfache Bedienung, konstante Temperaturregelung, schnelle Heizfunktion, sowie Öl- und Energiesparsamkeit. Man kann damit die Mahlzeiten kochen, braten und aufwärmen. Dies ist der perfekte Helfer in der Küche.

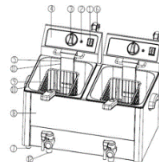
A. Struktur

Fritteuse HKN-FT8N mit 1 Becken



1. EIN-/AUS-TASTE
2. KONTROLLEUCHTE
3. TEMPERATURREGLER
4. SCHALTkasten
5. ROHRHEIZKÖRPER
6. NETZKABEL

Fritteuse HKN-FT88N mit 2 Becken



7. GUMMIPUFFER
8. GEHÄUSE
9. FRITTIERKORB
10. ÖLBELHÄLT
11. HEIZKÖRPERGEHÄUSE
12. ÖLABLASSHAHN

B. Funktionsfähigkeit

1. Es gibt zwei Arten von elektrischer Fritteuse: Fritteuse mit 1 Becken und 2 Becken. Die Letztere kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig kochen, ohne dass sich die Gerüche der verschiedenen Gerichte mischen.
2. Die Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, mit dem die Brattemperatur angepasst werden kann. Die Heizanzeige zeigt den Hitzegrad an.
3. Falls die Öltemperatur den maximalen Grenzwert überschreitet, wird das Gerät durch den Sicherheitstemperaturbegrenzer automatisch abgeschaltet. Dies schützt das Gerät vor Überhitzung (das Gerät wird manuell neu gestartet).
4. Bei Anheben des Schaltkastens wird sofort Mikroschalter aktiviert. Er schaltet die Stromversorgung ab, um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten und um die Erwärmung des Heizkörpers ohne Feuchtigkeit zu vermeiden.
5. Der Griff des Frittierkorbes wird abgenommen. Außerdem gibt es einen Ölbehälter aus Edelstahl mit einer Ölstandsmarkierung. Er ist arbeitsfreundlich, leicht zu reinigen, und kann leicht transportiert und gelagert.
6. Der Rohrheizkörper ist durch ein Gehäuse abgeschirmt, er kann leicht mit dem Schaltkasten und separat vom Behälter aus dem unteren Teil des Gehäuses herausgezogen werden. Dies erleichtert die Reinigung des Heizkörpers und Behälters.

C. Hauptparameter

Benennung	Fritteuse	
Modell	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Spannung	220 V, 50 Hz	220 V, 50 Hz
Kapazität	3250 V	2*3250 V
Anzahl der Behälter	1	2
Größe des Behälters	300*240*200	300*240*200
Normale Temperatur für die Beheizung	60°C~190°C	60°C~190°C
Abschalttemperatur des Sicherheitsbegrenzers	230°C	230°C
Abmessungen (mm)	315×465x380	605×465×380
Grifflänge (mm)	240	240
Volumen	8 l	8 l + 8 l
Anzahl der Frittierkörbe	1	2

DIE MENGE DES PRODUKTS, DIE ENTSPRECHEND DEN ANFORDERUNGEN EINMAL GELADEN WIRD, DARF 1,2 KG PRO BEHÄLTER NICHT ÜBERSCHREITEN WERDEN.

BEMERKUNG

- DIE MENGE DES NICHT FLEISCHHALTIGEN PRODUKTS SOLLTE BESCHRÄNKT WERDEN, UM ÖLÜBERLAUF ÜBER DIE KANTE ZU VERMEIDEN.
- DIE GLEICHZEITIGE VORBEREITUNG EINER GROSSEN MENGE VON TROCKENEN LEBENSMITTEL KANN ZU ÜBERKOCHEN DES ÖLS FÜHREN.
- FÜGEN DIE PRODUKTE IN JEDEN BEHÄLTER GEMÄSS IHRER KAPAZITÄT HINZU.
- EXTREM NASSE UND GROSSE PRODUKTSTÜCKE KÖNNEN ZU ÖLÜBERLAUF ÜBER DIE KANTE FÜHREN.

D. Betriebsvorschriften

1. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse mit Strom richtig versorgt wird, ob die erforderliche Netzspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
2. Auf der Innenseite des Ölbehälters befindet sich die Ölstandsmarkierung. Beim Auffüllen des Behälters bitte den Ölstand beachten. Die Markierung "MAX" zeigt den maximalen Ölstand an und "MIN" zeigt den minimalen Ölstand in den Behälter an. Während des Betriebs sollte die Ölmenge vom Benutzer je nach Bedarf geregelt werden.
3. 1) Drücken Sie den elektrischen Netzschalter, die grüne Anzeige leuchtet gleichzeitig mit der Stromversorgung.
2) Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn und stellen die gewünschte Temperatur bis zur rot markierten Bereich ein. Gleichzeitig schaltet sich die Anzeige ein, was bedeutet, dass die Röhrenheizung anfängt zu heizen.
4. 1) Überschreitet die Öltemperatur den Grenzwert, schaltet der Temperaturregler die Energieversorgung automatisch ab.
2) Fällt die Öltemperatur unter den eingestellten Wert, schaltet der Temperaturregler die Energieversorgung automatisch ein, die Kontrollleuchte geht wieder an, der Heizkörper schaltet ein und die Öltemperatur steigt an.
- 3) Dieser Vorgang wiederholt sich immer wieder, um die eingestellte Öltemperatur sicherzustellen.
5. Der Deckel erleichtert die Bewahrung der Reinheit und stabile Erhitzung des Öls. Vergewissern Sie sich beim Öffnen des Deckels, dass kein Wasser in den Ölbehälter fällt. Dies bringt das heiße Öl zum Spritzen.
6. 1) Die Fritteuse ist mit einem Frittierkorb zum Braten der kleineren Produkte ausgestattet. Der Frittierkorb ist mit einem Aufhänger und einem Griff ausgestattet.
2) Zuerst tauchen Sie den Frittierkorb ins Öl. Nach dem Frittieren nehmen Sie den Korb heraus und befestigen Sie ihn an dem Gehäuse, damit das überschüssige Öl abtropfen kann. In den Ölbehälter kann man grosse Produktstücke legen.
7. Nach Arbeitsabschluss drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf Null und schalten Sie aus Sicherheitsgründen die Energieversorgung ab.
8. Lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie das alte Öl aus dem Behälter aus.

9. Um eine möglichst lange und sichere Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, reinigen Sie sowohl den Ölbehälter vom Ölrückständen, als auch den Heizkörper von Verunreinigungen,

10. Die Öltrennwand dient zum Schutz des Rohrheizkörpers. Legen Sie die Trennwand in den Behälter ein.

11. 1) Im Schaltkasten gibt es einen Temperaturregler, die Abschalttemperatur beträgt 230 °C.

2) Auf der Außenseite befindet sich die „Restart“-Taste, die das Gerät vor Überhitzung schützt. Falls die Öltemperatur den maximalen Grenzwert überschreitet, wird der Sicherheitsbegrenzer aktiviert. Drücken Sie die „Restart“-Taste, um das Gerät erneut zu aktivieren.

12. Im Schaltkasten befindet sich die „Mikrobegrenzer“-Taste. Beim Einsetzen des Schaltkastens im unteren Teil des Gehäuses wird diese mit Strom versorgt. Ziehen Sie den Schaltkasten, wenn die Energieversorgung abgeschaltet ist.

13. Benutzen Sie nur frisches Öl, um das Überkochen des Öls zu vermeiden. Verwenden Sie kein altes Öl, weil diese eine niedrige Kochgrenze hat und mehr dem Überkochen ausgesetzt.

E. Aufstellanweisung

1. Die angelegte Spannung muss den Anforderungen der Maschine entsprechen.
2. Der Benutzer muss die bequeme Ein-/Aus-Taste und den Trennschalter in der Nähe der Maschine installieren.
3. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Erdungsbolzen. Schließen Sie das Erdungskabel richtig unter Beachtung der Sicherheitsstandards an den Kupferkern mit einem Querschnitt mindestens 2 mm² an.
4. Überprüfen Sie vor Arbeitsbeginn die Stromversorgung, die Spannungsebene und die Erdung.
5. Der Schaltkasten darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden.
6. Die Installation des Geräts soll von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Bemerkung
● Diese Geräte sind für Anwendungen nur durch Berufsköche vorgesehen.
● Reparieren Sie nie dieses Gerät selbst! Das zu einem Unfall führen.
● Das Gerät darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt und der Schaltkasten soll niemals in Wasser getaucht werden. Das Wasser ist ein elektrischer Leiter, der zu einem Stromschlag führen kann.
● Hohe Temperatur kann zu Verbrennungen führen. Berühren Sie nicht während, vor und nach der Arbeit mit der Maschine das heiße Gehäuse oder den heißen Ölbehälter.
● Es darf keine Netzspannung mit anderen Spannungswerten verwendet werden. Sie dürfen keinen Hauptschalter verwenden, der nicht den Sicherheitsstandards

entspricht.
● Bei Blitz und Donner draußen soll der Hauptschalter ausgeschaltet werden, um die Maschine durch den Blitzschlag nicht zu beschädigen.
● Verwenden Sie keine schweren und scharfen Gegenstände, da diese die Oberfläche der Maschinengehäuse oder den Behälter beschädigen können.
● Nach dem Betrieb den Hauptschalter ausschalten.
● Die Installation der Maschine und die Unterstützung der elektrischen Komponenten darf nur von Fachleuten durchgeführt werden.
● Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Benutzer aus Sicherheitsgründen den Hersteller oder die technische Unterstützung für den Austausch kontaktieren.

Achtung!

- Während des Betriebs müssen Ihre Hände, der Stecker und der Maschinenschalter trocken sein.
- Der Ölstand darf nicht unter der Mindestmarke liegen. Betreiben Sie das Gerät nicht trocken.

Der Schaltkasten darf nicht direkt mit Wasser gewaschen oder eingeweicht werden.

- Verwenden Sie kein altes Öl, da dies zu Überkochen führen kann.
- Die Zubereitung eines zu feuchten Produkts sowie von Produkten mit großem Volumen kann zu einem Unfall führen.

F. Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache	Beseitigung
1. Nach dem Einschalten der Stromversorgung leuchtet die Kontrollleuchte nicht auf und es erfolgt keine Erwärmung.	1. Der Stecker sitzt nicht richtig. 2. Die Mikroschalterkontakte sind nicht richtig angeschlossen	1. Tauschen Sie den Stecker aus. 2. Stellen Sie den Mikroschalter-Grenzabstand ein
2. Die Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht an.	1. Der Anschluss der elektrischen Heizung hat sich gelöst.	1. Bringen Sie die beiden Teile der Elektroheizung an und ziehen Sie sie fest an 2. Tauschen Sie die Elektroheizung aus
3. Die Anzeigeleuchte leuchtet, die Temperatur steigt aber auf das normale Niveau nicht an.	1. Der Temperaturregler ist durchgebrannt	1. Tauschen Sie den Temperaturregler aus
4. Die Temperaturkontrolle wird durchgeführt, aber die Anzeige leuchtet nicht	1. Die Anzeige ist durchgebrannt.	1. Tauschen Sie die Anzeige aus

5. Nach dem Aufheizen des Systems wird die Elektroheizung nicht beheizt.	1. Der Temperaturbegrenzer wurde ausgelöst.	1. Drücken Sie die Taste "Maschine bei Überhitzung neu starten".
6. Die Temperaturkontrolle wird nicht durchgeführt.	1. Der Temperaturbegrenzer ist ausgefallen.	1. Tauschen Sie den Temperaturbegrenzer aus

Diese Fehler dienen nur zu Informationszwecken. Bei Problemen die Arbeit unterbrechen und die Maschine zur Diagnose und Reparatur an Fachleute abgeben.

G. Transport und Lagerung

Während des Transports sollte die Maschine sicher befestigt sein, damit sie sich nicht bewegt. Die verpackte Maschine darf nicht im Freien gelagert werden. Sie sollte in einem Lager mit guter Belüftung und ohne Korrosionsgasen platziert werden. Sie darf nicht auf den Kopf gestellt werden. Bei vorübergehender Aufbewahrung im Freien schützen Sie die Maschine vor Regen.

I. Reinigung und Wartung

1. Um die Unfälle zu vermeiden, schalten Sie die Maschine vor der Reinigung aus.
2. Verwenden Sie zum Reinigen der Platte, der Maschinenoberfläche und des Netzkabels kein mit einer Rostschutzflüssigkeit getränktes Handtuch. Waschen Sie die Maschine nicht unter fließendem Wasser, da dies zu einer Funktionsstörung führen kann.
3. Schalten Sie bei Betriebslosigkeit der Maschine den Temperaturregler und den Hauptschalter aus.
4. Wenn die Maschine nach der Reinigung längere Zeit nicht benutzt wird, lagern Sie in einem Raum mit guter Belüftung und ohne Korrosionsgasen.

H. Tägliche Wartung

Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Maschine vor und nach dem Gebrauch.

Vor dem Gebrauch	Gibt es eine Neigung?
	Ist der Netzkabel abgenutzt, beschädigt?
	Ist das Bedienfeld beschädigt?
Nach dem Gebrauch	Gibt es einen seltsamen Geruch?
	Wärmen die oberen und unteren Platten gleichzeitig?
	Gibt es ein merkwürdiges Geräusch oder eine Fehlfunktion beim Anheben der Maschine?



ACHTUNG!

- Prüfen Sie die Maschine jeden Tag.
- Um schwere Schäden zu vermeiden, führen Sie einen Produktcheck zum Kochen durch.
- Die Temperatur um die Maschine sollte 300 °C nicht überschreiten
- Stoppen Sie sofort den Betrieb, wenn Sie das Vorhandensein von Fehlern im Netz

DE

oder der Maschine selbst spüren.

- Kontaktieren Sie so schnell wie möglich die Fachleute für die Diagnose und Reparatur der Maschine

Täna teid selle soetamiseks. Täielikult hinnata funktsionaalsust seadmed, samuti õnnetusjuhtumite vältimiseks, tuleks lugeda tähelepanelikult juhendis antud juhiste ja hoidke see edaspidiseks alles.



TÄHELEPANU!

ISEREGULEERUV, VALE PAIGALDAMINE, REGULEERIMINE VÕI HOOLDUS VÕIB PÕHJUSTADA VÕIB ÕIGUS VARA JA KOHUSTUSTE. KUI KORRAL KOHANDUSI VÕI HOOLDUST, PÖÖRDUGE EDASIMÜÜJA POOLE, SEST NEED TOIMINGUD TULEB TEHA KVALIFITSEERITUD PERSONAL.



TÄHELEPANU!

ZAPERSHHAETSJA POE PLAHVATUSOHTLIKE VEDELIKE, GAASI JA MUUDE OHTLIKE ESEMETE LÄHEDUSES SEADMETE OHUTUSE TAGAMISEKS.



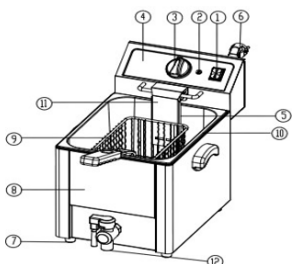
TÄHELEPANU!

SEADME KORPUST TULEKS LIHVITUD, TURVALISUSE TAGAMISEKS. KUI ÕLITASE ON ALLA MINIMAALSE PÕLEMISEL VÕIB TEKKIDA. TÄNAME TEADMISI!

Seade on uus disain ja jõuline, tõestatud funktsionaalsus aastate jooksul. See on saanud kauni välimuse, mõistliku struktuur, lihtne kasutada, konstantse temperatuuri kontroll, ja kiiresti ning õli ja. On võimalik kokk, küpsetada ja kuumutatakse toitu. See on suurepärase abimees köögis.

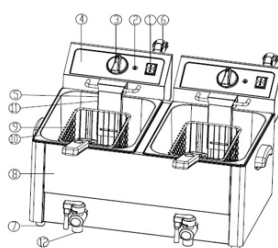
A. Struktuuri ning

HKN FT8N praepann 1 7. kausi



1. NUPULE
2. NÄITAJA VALGUST
3. TEMPERATUURI KONTROLLER
4. JUHTMESTIK LAHTRIS
5. SILINDRILISED ELEKTRIKERIS
6. TOITEJUHE

Praepann HKN FT88N c 2 potid



7. KUMMIST SUU
8. RUUM
9. FRITTIMISKORV
10. ÕLI KAUSI
11. KERISE KILP
12. ÕLI ÄRAVOOLU VENTIL

B. Funktsiooni

EE

1. Elektrofritjurnica võib olla kahte liiki: Fritüüris koos 1-St 2-kauss kaks kaussi. Viimane, süüa kaks eri tassi samaaegselt lõhnade segamata.
2. Praepann on varustatud termostaat, mis reguleerib temperatuuri sügav praadimine. Küte märgutuli näitab soojuse.
3. Kui õli soojuse ohutus seadme temperatuuri piiraja piiri automaatselt lülitab voolu. See kaitseb ülekuumenemise masin (masina taaskäivitamine on käsitsi).
4. Kuna töste juhtmestik karbid kohe vallandada Mikrolüliti. Ta lülitab voolu välja, et vältida kuiva Küte elektrikeris juhtudel samuti isikliku ohutuse tagamiseks.
5. Käepide frittimiskorv on eemaldatud. Samuti on õli kaussi roostevabast terasest õlitaset kaubamärgiga. See on lihtne töötada, lihtne puhastada, veetakse ja ladustatakse.
6. Silindrilised küttekeha on kaitstud kilp, saate tõmmake shell juhtmed kasti Põhja ja eraldi kaussi. Aitab leevendada küttekeha ja pesta kaussi.

C. Põhiparameetrid on

Nimi on	Fritüüris	
Mudel	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Pinge	220 W, 50 Hz	220 W, 50 Hz
Võimsus	aastal 3250	2 * ja 3250
Arv kausid	1	2
Kausi suurus	300 * 240 * 200	300 * 240 * 200
Soojeneb	60° c ~ 190° c	60° c ~ 190° c
Temperatuuri piiraja väljavõtmiseks	230° c	230° c
Mõõdud (mm)	315 x 465 x 380	605 x 465 x 380
Käepide pikkus (mm)	240	240
Kõide	8 l	8 l + 8 l
Gastronoomiline korvide arv	1	2

Täitmist vastavalt nõuetele ei tohiks ületada 1,2 KG kohta kaussi samal ajal toote summa.

MÄRKUS

- ARVU LIHA ISELOOMUTULEKS PIIRATA ÜLE ÄÄRE ÕLI VEREÜLEKANDE VÄLTIMISEKS.
- PEREKIPANIJU ÕLI VÕIB PÕHJUSTADA LIIGSE TOIDU NEVLAZHNOJ COOKING KORRAGA.
- IGA KAUSI, VASTAVALT OMA SUUTLIKKUST TOOTEID LISADA.
- LIIGA MÄRG JA PAKENDAMATA TOOTEID VÕIB PÕHJUSTADA ÕLI VEREÜLEKANDE ÜLE ÄÄRE.

D. Kasutusjuhend

1. Veenduge, et toide, kontrollige kas pinge masina nõuetele.
2. Kausi sees õli on õli taseme märk, kui valades õli kaussi peaks järgima õli taseme

vajadusi. "MAX" näitab maksimaalset õlitaset ja "MIN" on õli kaussi, vastavalt. Kasutaja peab tegevuse käigus muuta õli oma nõuetest.

3. 1) Vajutage toitelülitit, roheline märgutuli annab märku aktiivsest toitest.
2) Pööra päripäeva temperatuuri kontrolleri Kang, määrata soovitud temperatuurile vahemikus punase märgini. Samal ajal indikaator süttib – see tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi on soojenemas.
4. 1) Kuna õli temperatuuri kontrolleri automaatselt välja välja.
2) samal ajal vähendada õli temperatuur, kontrolleri jätkab automaatselt võimu, märgutuli süttib, kerise uuesti käivitatakse ja õli temperatuur hakkab tõusma.
3) seda protsessi korratakse ikka ja jälle, tagada normaalne temperatuur.
5. Kaitse eesmärk on säilitada puhtus ja stabiilsus Kütte kaussi. Kaane avamist veenduge, et lahust ei satub kausi, kuna see võib põhjustada kuuma õli pihustamine.
6. 1) on ka grill korvi väikus tooted grillimiseks. See on konks ja käepide.
2) kastetakse alustamiseks õli korvi. Lõpetanud sügav praadimine, tõstke korvi, rippus tema ees silmad, andes õli äravoolu. Saab panna kaussi ka mahukas tooteid.
7. Pärast töö lõpetamist, keerake vastupäeva esialgsesse asendisse ja lülitage masin, turvalisuse tagamiseks.
8. Kui õli temperatuur langeb tasemele, äravoolu vana õli kaussi.
9. Seadme ohutu ja pika eluea tagamiseks tuleb tagada kaussi ja elektrikerise, puhtus kraapides Nagara õli kaussi ja mustuse heater.
10. Jagaja õli ringkootud kuumutitest eesmärk on kaitsta. Töö käigus panna kaussi vaheseina.
11. 1) temperatuuri kontrolleri on juhtmed kasti, temperatuuri väljavõtmiseks on 230^{kohta}Koos.
2) seal on "reset nupp, kui masin on ülekuumenenud." Kui temperatuur ületab lubatud piiri, kaitsev lüliti. Arvuti taaskäivitamiseks klõpsake nuppu.
12. Juhtmetiku on nupp-mikrogranichitel. Kui paigutate juhtmed kasti keha alaosa, hakkab kätte toiduga, eemaldage boksi pärast söötmist masin oli välja lülitatud.
13. Perekipanija vältimiseks kasutage ainult värske õli. Mitte kasutada vana õli, sest see on madala keemistemperatuuriga ja piirang kõige vastuvõtlikumad perekipaniju.

E. Paigaldusjuhend

1. Pingi peab vastama masina.
2. Kasutaja peate installima mugav on/off nuppu. ja lüliti masina lähedal.
3. Seadme tagaküljel on madalikule polt. Õigesti ühendage maandus, jälgides, et vähemalt 2mm 2 vask dirigent ristlõige.
4. Enne töö alustamist kontrollida voolu, pingi tasemel ja maandus.
5. Ärge peske otsene veevarustuse jelektromontazhnuju kasti.
6. Masina paigaldamine tuleb teostada vastava väljaõppe.

Märkus

- Masina töötamiseks lubatud ainult professionaalsed kokad.

● Seda seadet ei saa ise parandada! See võib põhjustada vigastusi.
● Hoidke otsese vee või leotada jelektromontazhnuju kasti pesemisprotsessi masin. Vesi on dirigent elektrienergia, mis võib põhjustada elektrilöögi.
● Kõrge temperatuur võib põhjustada põletusi. Protsessis, samuti enne või pärast töö masin, muutke oma shell või kuumenedes kaussi.
● Toiteplokk ei saa kasutada ning stress. Ei saa kasutada pealülitiga, mis ei vasta ohutuse standarditele.
● Tänaval äike või välk sisse või peamine lüliti, Pikselöök kahju vältimiseks.
● Ärge kasutage raske või teravaid esemeid, vaheaga korpuse masin või kaussi.
● Pärast tööd, lülitage pealüliti.
● Ning elektri elementidega paigaldus tuleb teha ainult spetsialistid.
● Kui toitekaabel on kahjustatud, turvalisuse huvides kasutaja peab viitama tootja või meie tehnilise toe osakonna asendamise.

Tähelepanu!

Häire	Selle põhjuseks on	PARANDUS
1 Toitumine. pärast seda, kui ühendate märgutuli ei tule ja ei ole.	1. mitte tihe pistik. 2. dip lüliti kontaktid ühendatakse valesti	1. Pange pistik. 2. Reguleerige piir kaugus süstimist;
2. tuli põleb, kuid temperatuur ei tõuse.	1. Rasshatalos ühenduse elektriline küttekeha.	1. kaart ja tihedalt Keerake kaks osa elektriline soojendaja 2. Paigaldage küttekeha
3. tuli põleb, kuid temperatuur ei tõuse normaliseerunud.	1. põle temperatuuri kontrollid	1. Paigaldage kontrollid
4. temperatuuri valgus on aga mitte	1. põle näitaja.	1. Paigaldage näidik
5. pärast kuumutamist ahelad, Küte elektriline küttekeha.	1. temperatuuri piiraja on rakendunud.	1. klõpsake "arvuti kui ülekuumenenud.
6. temperatuuri kontrollimine ei ole võimalik.	1. rikkumise temperatuuri piiraja.	1. Paigaldage temperatuuri piiraja

- Käed töö käigus peab pistik ja lüliti masin olema kuiv.
- Õli tase ei tohiks olla miinimumtasemest allapoole. Ärge kasutage masinat käivitada kuiv.

- Peske jelektromontazhnuju kasti otsese vee või leotada.
- Vana õli ei saa kasutada, kuna see võib viia perekipaniju.
- Toiduvalmistamise ajal ülemäära niiske toode ning toodete suur hulk võib põhjustada vigastu

F. Tõrkeotsing

Need vead on loetletud üksnes teavitamise eesmärgil. Probleemide ilmnemisel lõpetada töö ja saada kohapeal diagnoosimiseks ja parandamiseks spetsialistid.

G. Veondus ja laondus

Transportimisel, masin peaks kindlalt määrata selle liikumise vältimiseks. Toidupakk kohapeal ei saa ladustada õues. See peab asuma laos hea ventilatsiooni ja sööbivate gaaside puudumine. Seda ei saa panna tagurpidi. Juhul kui masin tuleb hoida õues kaitsta vihma.

I. Puhastus- ja hooldusvahendid

1. õnnetuste vältimiseks lülitage enne seadme puhastamist.
2. puhastada lauad, masinaid ja pinna kohta, ei saa kasutada korrosioonitõrjevahendid vedelikuga immutatud rätik. Lisaks ei saa masina pesta otsese voolava vee, sest see võib põhjustada tõrkeid tahes.
3. erandjuhtudel masin seisakuid ilma tööta, eemaldage temperatuuri kontrolleri ja pealüliti.
4. kui masin ei kasutata pikka aega pärast puhastamist, hoida seda hea ventilatsiooni ja sööbivate gaaside puudumine.

H. Igapäevaseid

Iga päev vaadata riigi masin enne ja pärast seda kasutada.

Enne kasutamist	Tilt ilmus?
	Kulunud, kahjustatud toitejuhtme?
	Kas kahju Juhtpaneel?
Pärast kasutamist	Kui seal on imelik lõhn?
	Samas kas läheb ülemine ja alumine Küte plaadid?
	Kui tekib imelik müra või rikke, kui tõstma?

	TÄHELEPANU!
• Kontrollige auto iga päev. • Märgatava kahju vältimiseks veeta kontroll toote toiduvalmistamiseks. • Temperatuur kogu sõiduki, ei ületa 300° c • Katkestage kohe, kui tunnete võrgutõrgete või enese poole. • Spetsialistid diagnoosida ja parandada masin kiiresti ühendust	

Thank you for purchasing this equipment. In order to evaluate the functionality of this equipment as well as avoid accidents, it is necessary to carefully read the instructions given herein and keep the manual for reference in the future.



ATTENTION!

INDEPENDENT SETTING UP, INCORRECT INSTALLATION, ADJUSTMENT OR MAINTENANCE OF THIS EQUIPMENT CAN LEAD TO THE LOSS OF OWNERSHIP RIGHT AND TO LIABILITY. IF IT IS REQUIRED TO PERFORM ADJUSTMENT OR MAINTENANCE OF THE EQUIPMENT, PLEASE CONTACT YOUR SUPPLIER AS SUCH ACTIONS CAN BE CARRIED OUT ONLY BY QUALIFIED SPECIALISTS.



ATTENTION!

IN ORDER TO ENSURE SAFETY, IT IS PROHIBITED TO KEEP EXPLOSIVE LIQUIDS, GASES AND OTHER DANGEROUS ITEMS NEAR THE EQUIPMENT.



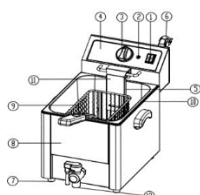
ATTENTION!

THE MACHINE CASING SHOULD BE GROUND FOR THE PURPOSE OF SAFETY. IF THE OIL LEVEL IS BELOW MINIMUM, THE IGNITION CAN OCCUR. THANK YOU FOR YOUR ATTENTION!

This equipment has a new design style and reliable functionality proven for years. It has a beautiful appearance, reasonable structure, easiness in operation, continuous temperature control, fast heating function as well as oil and energy economic efficiency. One can cook, fry and warm up dishes therein. It is an ideal assistant in the kitchen.

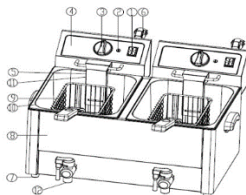
A. Structure

Deep Fryer HKN-FT8N with 1 bowl



1. ON BUTTON
2. LIGHT INDICATOR
3. TEMPERATURE CONTROLLER
4. ELECTRICAL JUNCTION BOX
5. TUBULAR ELECTRICAL HEATER
6. POWER CABLE

Deep Fryer HKN-FT88N with 2 bowls



7. RUBBER FOOT
8. HOUSING
9. FRYING BASKET
10. OIL BOWL
11. ELECTRICAL HEATER BOARD
12. OIL DRAIN COCK

B. Functionality

1. Electrical deep fryer can be of two types: deep fryer with 1 bowl and with 2 bowls.

The latter can cook two different dishes simultaneously without mixing odours.

2. The deep fryer is equipped with thermostat, which regulates the frying temperature. The heating indicator shows the degree of heating.
3. When oil exceed the permissible heating limit, the temperature limiting safety device will automatically switch off power supply. It protects the machine against overheating (machine restart shall be carried out manually).
4. When the electrical junction box is lifted, the microswitch will immediately get operated. It will cut off power supply in order to ensure personal safety as well as avoid cases of dry heating of the electrical heater.
5. The frying basket handle can be taken off. In addition, there is the oil bowl made from stainless steel, which has the oil level mark. It is convenient in operation, can easily be washed, transported and stored.
6. The tubular electrical heater is protected with a panel board, it can easily be pulled from the lower part of the housing along with the electrical junction box and separately from the bowl. That facilitates easy cleaning of the heater and the bowl.

C. Main parameters

Name	Deep fryer	
Model	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Voltage	220 V, 50 Hz	220 V, 50 Hz
Power	3250 W	2*3250 W
Number of bowls	1	2
Bowl size	300*240*200	300*240*200
Normal heating temperature	60°C~190°C	60°C~190°C
Limiter operation temperature	230°C	230°C
Dimensions (mm)	315×465x380	605×465×380
Handle length (mm)	240	240
Volume	8 l	8 l + 8 l
Number of frying baskets	1	2

THE AMOUNT OF PRODUCT TO BE LOADED AT A TIME SHOULD NOT EXCEED 1.2 KG PER BOWL ACCORDING TO THE REQUIREMENTS.

NOTE

- THE AMOUNT OF PRODUCT NOT BEING OF MEAT NATURE SHOULD BE LIMITED IN ORDER TO AVOID OIL OVERFLOW.
- COOKING AN EXCESSIVE AMOUNT OF NON-MOIST FOOD AT A TIME CAN LEAD TO OIL OVERBOILING.
- ADD PRODUCTS INTO EACH BOWL IN ACCORDANCE WITH ITS CAPACITY.
- EXTREMELY MOIST AND VOLUMETRIC PRODUCTS CAN LEAD TO OIL OVERFLOW.

D. Operating instruction

1. Make sure that the power is supplied correctly, check if the mains voltage conforms to the machine requirements.
2. On the oil bowl internal side, there is the oil level mark; when pouring oil into the bowl it is necessary to meet the oil level requirements. "MAX" mark indicates the maximum oil level, and "MIN" mark — the minimum oil level in the bowl respectively. In the course of operation the user shall regulate the oil volume in accordance with their requirements.
3.
 - 1) Press the electric power switch, the green indicator lights up.
 - 2) Rotate the temperature controller level in the clockwise direction, set the required temperature level in the range below the red mark. The light indicator should be alight indicating that the electrical heater is active and the oil heating level increases.
4.
 - 1) When the oil temperature grows, the controller will automatically cut off power supply.
 - 2) When the oil temperature decreases, the controller will automatically resume power supply, the light indicator will come on, the electrical heater will get activated and the oil temperature will start rising.
 - 3) This process will repeat again and again for permanent provision of the normal temperature level.
5. The cover serves for preservation of cleanness and stability of bowl heating. When opening the cover, make sure that no water penetrates the bowl as it can lead to hot oil splashing.
6.
 - 1) In addition, there is a frying basket designed for frying small-sized products. It has a hook and a handle fitted thereon.
 - 2) To start operation, immerse the basket into oil. After completion of frying, lift the basket by means suspending it by hinges in the front, letting oil flowing out. Volumetric products can also be placed into the bowl.
7. After completion of work, turn the temperature controller in the anticlockwise direction to the initial position and cut off power supply of the machine for the sake of safety.
8. Once the oil temperature has decreased to the normal level, drain oil from the bowl.

9. In order to ensure safe and long lifetime of the machine, it is necessary to provide cleanness of the bowl and electrical heater, removing oil crust from the bowl and dirt from the electrical heater.
10. The oil partition is designed for protection of the tubular electrical heater. In the course of operation, place the partition into the bowl.
11. 1) The electrical junction box accommodates temperature controller, the operation temperature is equal to 230°C.
2) On the outside, there is a "Machine restart button in case of overheating". If the temperature level comes out beyond the range limits, the protection switch will get operated. Press the restart button to start the machine again.
12. The electrical junction box accommodates a micro-limiter button. When the electrical junction box is placed into the lower part of the housing, power supply will start entering therein, remove the box after the power supply of the machine is cut off.
13. In order to avoid overboiling, use only fresh vegetable oil. Do not use old oil as it has a low boiling limit and is mostly prone to overboiling.

E. Installation instruction

1. Power supply should conform to the machine requirements.
2. The user should install a convenient on/off button and a disconnecter near the machine.
3. A grounding bolt is located on the rear side of the device. Observing the safety regulations connect the grounding cable correctly to a copper conductor with the cross-sectional area of at least 2 mm².
4. Before proceeding to operation, check the power supply, voltage level and grounding.
5. No washing of the electrical junction box using direct water head is allowed.
6. The machine installation should be performed by qualified personnel.

Note
● Only skilled cooks can be admitted to operation of this machine.
● Any independent repair of this machine is prohibited! It can lead to an accident.
● It is not allowed to subject the machine to direct water head or soak the electrical junction box in the course of washing. Water is an electricity conductor, which can lead to electrical shock.
● High temperature can lead to burns. In the course of operation as well as before or after operation, do not touch its housing or bowl because of high temperature.
● It is not allowed to use power supply with other voltage characteristics. It is not allowed to use the main switch, which does not conform to safety standards.
● When there is thunderstorm or lightning outside, it is necessary to turn off the main power switch in order to avoid damaging the machine by a lightning stroke.

Fault	Cause	Remedy
1. After connection of power supply, the light indicator does not come on and no heating occurs.	1. The male connector does not adhere tightly. 2. The microswitch contacts are not connected correctly.	1. Replace the male connector. 2. Adjust the limit distance of the microswitch.
2. The light indicator is alight but the temperature does not rise.	1. The electrical heater connection gets loose.	1. Match and tightly screw both parts of the electrical heater. 2. Replace the electrical heater.
3. The light indicator is alight but the temperature does not rise to the normal level.	1. The temperature controller has burnt out.	1. Replace the controller.
4. The temperature control is performed but the indicator is not alight.	1. The indicator has burnt out.	1. Replace the indicator.
5. After heating the circuit, no heating of the electrical heater occurs.	1. The temperature limiter has operated.	1. Press the "Machine restart in case of overheating" button.
6. No temperature control is performed.	1. The temperature limiter has failed.	1. Replace the temperature limiter.

● Do not use heavy and sharp things, they can damage the machine housing or bowl surfaces.
● After completion of work, turn off the main power switch.
● The machine installation and the support of electromechanical elements should be carried out only by skilled personnel.
● If the power cable is damaged, then for the purpose of safety the user shall contact the manufacturer or the technical support department for replacement.

Attention!

- In the course of operation, your hands, male connector and machine switch should be dry.
- The oil level should not be below the minimum mark. Do not switch the machine for operation on idling.
- It is not allowed to wash the electrical junction box by direct water flow or soak it.
- It is not allowed to use old oil as it can lead to overboiling.
- Cooking of excessively moist product as well as large volume products at a time can lead to an accident.

F. Troubleshooting

These faults are given only for reference. In case of any problems arising, stop the operation and send the machine for diagnostics and repair to skilled personnel.

G. Transportation and storage

In the course of transportation, the machine should be firmly fixed in order to prevent its

movement. It is not allowed to keep the packed machine in outdoor conditions. It should be placed at a warehouse, which has good ventilation and which is free of corrosive gases. It cannot be placed upside down. In cases when it is required to keep the machine in outdoor conditions, protect it from the impact of rain.

I. Cleaning and maintenance

1. In order to avoid accidents, cut off the machine power supply before cleaning.
2. For cleaning the board, machine surfaces and power cord, it is not allowed to use a towel soaked in anticorrosive fluid. It is not allowed to wash the machine by direct water flow as it can lead to misoperation of any function.
3. In cases of machine outage without operation, turn off the temperature controller and the main power switch.
4. If the machine is not used for a long period of time, then after cleaning store it in a room with good ventilation and absence of corrosive gases.

H. Daily maintenance

Every day observe the machine condition before and after its use.

Before use	Has any inclination appeared?
	Is the power cord worn out or damaged?
	Is there any damage of the control panel?
After use	Is there any strange smell?
	Does heating of the upper and lower plates occur simultaneously?
	Is there any strange noise or fault in operation during lifting the machine?



ATTENTION!

- Check the machine daily.
- In order to avoid serious damage, perform checking of the product for cooking.
- The temperature around the machine should not exceed 300°C.
- Immediately stop the operation of you feel any presence of faults of the electrical mains or of the machine itself.
- Contact skilled specialists for carrying out diagnostics and repair of the machine as soon as possible.

Gracias por adquirir este equipo. Para apreciar completamente la funcionalidad de este equipo y evitar accidentes, lea atentamente las instrucciones de este manual de uso y consérvelo para futuras consultas.



¡ATENCIÓN!

EL AJUSTE POR CUENTA PROPIA, LA INSTALACIÓN INCORRECTA, LA REGULACIÓN O EL MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PUEDE CONDUCIR A LA PÉRDIDA DEL DERECHO DE PROPIEDAD Y DE RESPONSABILIDAD. SI SE REQUIERE EL AJUSTE O MANTENIMIENTO TÉCNICO DEL EQUIPO, COMUNÍQUESE CON SU PROVEEDOR, YA QUE ESTAS ACCIONES DEBEN SER REALIZADAS SOLO POR ESPECIALISTAS CUALIFICADOS.



¡ATENCIÓN!

PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD SE PROHÍBE ALMACENAR LÍQUIDOS EXPLOSIVOS, GAS Y OTROS ARTÍCULOS PELIGROSOS CERCA DEL EQUIPO.



¡ATENCIÓN!

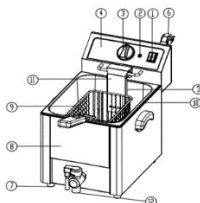
LA CUBIERTA DE LA MÁQUINA SE DEBE LIJAR, POR RAZONES DE SEGURIDAD. SI EL NIVEL DE ACEITE ESTÁ POR DEBAJO DEL MÍNIMO, SE PUEDE PRODUCIR UNA INFLAMACIÓN.

¡GRACIAS POR SU COMPRENSIÓN!

Este equipo posee un nuevo diseño y una funcionalidad fiable y comprobada durante años. Tiene buena apariencia, una estructura muy bien pensada, es fácil de usar, mantiene la temperatura constante, tiene la función de calentamiento rápido y economía de aceite y energía. En este equipo se puede cocinar, freír y calentar platos. Un excelente ayudante en la cocina.

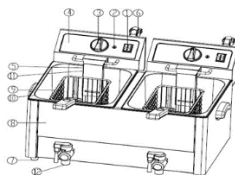
A. Estructura

Freidora HKN-FT8N con 1 cubeta



1. BOTÓN ENCENDER
2. INDICADOR LUMINOSO
3. REGULADOR DE TEMPERATURA
4. CAJA DE CABLEADO
5. ELECTROCALEFACTOR TUBULAR.
6. CABLE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO.

Freidora HKN-FT8N con 2 cubetas



7. SOPORTE DE GOMA.
8. CARCASA.
9. CESTA DE FREIR
10. CUBETA PARA EL ACEITE
11. PANTALLA DEL ELECTROCALEFACTOR.
12. LLAVE PARA EL DRENAJE DE ACEITE

B. Funcionalidad

1. Existen dos presentaciones de la freidora eléctrica: freidora con 1 cubeta y con 2 cubetas. En la segunda se pueden preparar dos tipos de platos diferentes sin que los olores se mezclen.
2. La freidora está equipada con un termostato que regula la temperatura de la fritura. El indicador de calentamiento muestra el grado de calentamiento.
3. Cuando el aceite excede el límite de calentamiento permisible, el dispositivo limitador de temperatura de seguridad interrumpe automáticamente el suministro eléctrico. Esto protege la máquina del sobrecalentamiento (reinicio de la máquina se realiza manualmente).
4. Al levantar la caja de cableado, el microinterruptor se acciona inmediatamente. Desconecta la suministro eléctrico para garantizar la seguridad personal, y también para evitar los casos de calentamiento en seco del calentador eléctrico.
5. La agarradera de la cesta es desmontable. También cuenta con una cubeta de acero inoxidable para el aceite, con una marca de nivel de aceite. Es fácil de usar, fácil de limpiar, transportar y almacenar.
6. El electrocalentador tubular está protegido por una pantalla, y se puede retirar fácilmente de la parte inferior de la carcasa junto con la caja de cableado y separadamente de la cubeta. Esto facilita el lavado del calentador y de la cubeta

C. Parámetros principales

Nombre	Freidora	
Modelo	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Tensión	220 W, 50 Hz	220 W,50 Hz
Potencia	3250 V	2*3250 V
Cantidad de cubetas	1	2
Dimensiones de la cubeta	300*240*200	300*240*200
Temperatura normal de calentamiento	60 °C~190 °C	60 °C~190 °C
Temperatura de accionamiento del limitador	230 °C	230 °C
Dimensiones (mm)	315×465x380	605×465×380
Longitud de la agarradera (mm)	240	240
Capacidad	8 L	8 L + 8 L
Cantidad de cubetas de fritura	1	2

LA CANTIDAD DEL PRODUCTO, CARGADO POR VEZ, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, NO DEBE SER MAYOR DE 1.2 KG POR CUBETA.

NOTA

- LA CANTIDAD DE PRODUCTO NO CÁRNICO DEBE SER LIMITADA PARA EVITAR EL REBALSE DEL ACEITE POR DEL BORDE.
- LA PREPARACIÓN DE UNA CANTIDAD EXCESIVA DE ALIMENTOS NO HÚMEDOS POR VEZ, PUEDE CONDUCIR AL EXCESO DE EBULLICIÓN DEL ACEITE
- AÑADIR LOS PRODUCTOS EN CADA CUBETA, DE ACUERDO CON SU CAPACIDAD.
- LOS PRODUCTOS EXTREMADAMENTE HÚMEDOS Y DE GRAN VOLUMEN PUEDEN CONDUCIR AL REBALSE DE ACEITE A POR EL BORDE.

D. Instrucciones de uso

1. Asegúrese de que la fuente de suministro eléctrico sea correcta, compruebe si la tensión de la red coincide con los requerimientos de la máquina.
2. En el interior de la cubeta para el aceite hay una marca que indica nivel de aceite, cuando se vierte aceite en la cubeta, se debe observar el nivel de aceite requerido. La marca “MAX” indica el nivel máximo de aceite, y la “MIN” indica el nivel mínimo de aceite en la cubeta, respectivamente. Durante el funcionamiento, el usuario debe regular el volumen de aceite, de acuerdo con sus requerimientos.
3.
 - 1) Presione el interruptor de corriente eléctrica, el indicador verde se ilumina.
 - 2) Gire la rueda del regulador de temperatura en sentido horario, establezca el nivel de temperatura deseado en un rango hasta la marca roja. Al mismo tiempo, el indicador se enciende, lo que significa que el calentador eléctrico tubular comienza a calentarse.
4.
 - 1) Al aumentar la temperatura del aceite, el regulador apagará automáticamente el suministro eléctrico.
 - 2) Al bajar la temperatura del aceite, el regulador reanudará automáticamente el suministro de energía, el indicador luminoso se encenderá, el electrocalefactor se activará nuevamente y la temperatura del aceite comenzará a subir.
 - 3) Este proceso se repite una y otra vez, para garantizar un nivel constante de temperatura.
5. La tapa sirve para mantener la cubeta limpia y para garantizar la estabilidad de calentamiento. Al abrir la tapa, asegúrese de que el agua no ingrese en la cubeta, ya que esto puede ocasionar salpicaduras de aceite caliente.
6.
 - 1) También cuenta con una cesta para freír productos pequeños. Ésta tiene un gancho y una agarradera.
 - 2) Para empezar el trabajo, sumerja la cesta en el aceite. Después de completar la fritura, levante la cesta, colgándola por los ganchos delanteros, dejando que drene el aceite. En la cubeta también se puede poner productos voluminosos.
7. Después de terminar, gire el regulador de temperatura en sentido antihorario hasta la posición inicial y apague la máquina por razones de seguridad.
8. Tan pronto como la temperatura del aceite baje al nivel normal, drene el aceite viejo

de la cubeta.

9. Para garantizar una vida útil prolongada y segura de la máquina, es necesario garantizar la limpieza de la cubeta y del electrocalefactor, limpiando la cubeta del aceite quemado y el electrocalefactor de la suciedad.
10. El tabique para aceite está diseñado para proteger el electrocalefactor tubular. Durante el proceso de trabajo, coloque el tabique en la cubeta.
11. 1) En la caja de cableado se encuentra el regulador de temperatura, la temperatura de accionamiento es de 230 °C.
2) En la parte exterior, hay un “botón de reinicio de la máquina en caso de sobrecalentamiento”. Si la temperatura supera el límite permisible, se accionará el interruptor de seguridad. Presione el botón de reinicio para volver a encender la máquina.
12. En la caja de cableado se encuentra el botón microlimitador. Al ubicar la caja de cableado en la parte inferior de la carcasa, se le empieza a suministrar energía, extraiga la caja una vez que el suministro de energía a la máquina se ha detenido.
13. Para evitar que el aceite hierva, use solo aceite vegetal fresco. No use aceite viejo ya que posee un punto de ebullición bajo y es más propenso al exceso de ebullición.

E. Instrucciones de instalación

1. La tensión de suministro eléctrico debe corresponder a los requerimientos de la máquina.
2. El usuario debe colocar cerca de la máquina y en un lugar cómodo el botón de encendido/apagado y el interruptor.
3. El perno de conexión a tierra se encuentra en la parte posterior del dispositivo. Conecte correctamente el cable de conexión a tierra al núcleo de cobre con sección no menor de 2 mm², respetando las normas de seguridad.
4. Antes de empezar a trabajar, verifique la fuente de suministro eléctrico, el nivel de tensión y la conexión a tierra.
5. No lave la caja de cableado con un chorro de agua directo.
6. La máquina debe ser instalada por personal cualificado.

Nota
● Solo cocineros profesionales pueden trabajar con esta máquina.
● ¡No repare esta máquina usted mismo! Esto puede conducir a un accidente.
● No exponga la máquina a la presión directa del agua ni empape la caja de cableado durante el lavado. El agua es un conductor de electricidad, y puede provocar una descarga eléctrica.
● La alta temperatura puede causar quemaduras. Durante el proceso, así como antes o después del trabajo con la máquina, no toque la carcasa ni la cubeta ya que se encuentran a altas temperaturas.
● No use una fuente de suministro eléctrico con otros indicadores de tensión. No se

debe usar un interruptor principal que no cumpla con los estándares de seguridad.
● Cuando en la calle hay rayos o truenos, apague el interruptor principal para evitar daños a la máquina causados por la caída de un rayo.
● No use objetos pesados o afilados, ya que pueden dañar la superficie de la carcasa de la máquina o de la cubeta.
● Después del trabajo, apague el interruptor principal.

● La instalación de la máquina y el mantenimiento de los componentes de cableado solo deben ser realizados por profesionales.
● Si el cable de suministro eléctrico está dañado, por razones de seguridad, el usuario debe dirigirse al fabricante o al departamento de soporte técnico para solicitar el reemplazo.

¡atención!

- Durante el proceso de trabajo, las manos del usuario, el enchufe y el interruptor de la máquina deben estar secos.
- El nivel de aceite no debe estar por debajo de la marca mínima. No encienda la máquina en seco.
- No lave la caja de cableado con un chorro de agua directo ni la empape.
- No use aceite viejo, esto puede conducir al exceso de ebullición.
- La preparación de productos excesivamente húmedos, así como de productos de gran volumen en una sola tanda, puede provocar accidentes.

F. Solución de problemas

Falla	Causa	Solución
1. Después de conectar el suministro eléctrico, no se enciende el indicador luminoso y no hay calentamiento.	1. El enchufe no encaja firmemente. 2. Los contactos del microinterruptor no están conectados correctamente.	1. Reemplace el enchufe. 2. Ajuste la distancia límite del microinterruptor
2. El indicador luminoso está encendido, pero la temperatura no sube.	1. La conexión del electrocalefactor no es firme.	1. Haga coincidir y ajuste bien las dos partes del electrocalefactor 2. Reemplace el electrocalefactor
3. El indicador luminoso está encendido, pero la temperatura no sube hasta el nivel normal.	1. El regulador de temperatura se ha quemado	1. Reemplace el regulador
4. El control de temperatura se realiza, pero el indicador no se enciende.	El indicador luminoso está quemado.	1. Reemplace el indicador

5. Después de calentar el circuito, el electrocalentador no se calienta.	1. El limitador de temperatura se ha accionado.	1. Pulse el botón "reiniciar la máquina en caso de sobrecalentamiento".
6. No se realiza el control de temperatura.	1. El limitador de temperatura ha fallado.	1. Reemplace el limitador de temperatura

Estas fallas son solo de carácter informativo. En caso de problemas, detenga el trabajo y envíe la máquina para el diagnóstico y reparación a profesionales.

G. Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, la máquina debe estar firmemente fijada para evitar que se mueva. La máquina empaquetada no se debe almacenar en el exterior. Debe colocarse en un almacén con buena ventilación y donde no haya gases corrosivos. No se puede poner al revés. Si fuera necesario almacenar la máquina temporalmente en el exterior, protéjala de los efectos de la lluvia.

I. Limpieza y mantenimiento técnico

1. Para evitar accidentes, desconecta la máquina del suministro eléctrico antes de limpiarla.
2. Para limpiar la placa, la superficie de la máquina y el cable de suministro eléctrico, no use toallas empapadas en líquidos anticorrosivos. No lave la máquina con un chorro de agua directo, ya que esto puede conducir al mal funcionamiento de alguna función.
3. En casos de inactividad de la máquina, desconecte el regulador de temperatura y el interruptor principal.
4. Si no se utilizará la máquina durante un tiempo prolongado, después de la limpieza, guárdela en una habitación con buena ventilación donde no haya gases corrosivos.

H. Mantenimiento diario

Todos los días, controle el estado de la máquina antes y después de usarla.

Antes del uso	¿Ha aparecido alguna pendiente?
	¿Está gastado o dañado el cable de suministro eléctrico?
	¿Hay algún daño en el panel de control?
Después del uso	¿Hay algún olor extraño?
	¿Las placas superior e inferior se calientan simultáneamente?
	¿Se siente un ruido extraño o hay una falla de funcionamiento al levantar la máquina?



¡ATENCIÓN!

- Revise la máquina todos los días.
- Para evitar daños graves, realice una comprobación del producto a cocinar.
- La temperatura alrededor de la máquina no debe superar los 300 °C
- Detenga inmediatamente el funcionamiento de la máquina si siente alguna falla en la red eléctrica o en la misma máquina.
- Diríjase lo antes posible a profesionales para el diagnóstico y reparación de la máquina

Nous vous remercions pour l'acquisition de cet appareil. Afin d'évaluer pleinement les fonctionnalités de cet appareil, ainsi que pour éviter tout accident, il est recommandé de lire attentivement les instructions fournies dans le présent manuel et de conserver celui-ci en vue d'une utilisation future.



ATTENTION !

L'AJUSTEMENT, L'INSTALLATION INCORRECTE, LE REGLAGE OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT PAR VOUS-MEMES PEUVENT ENTRAÎNER UNE PERTE DE PROPRIÉTÉ ET LA RESPONSABILITÉ. SI VOTRE ÉQUIPEMENT A BESOIN DE REGLAGE OU DE MAINTENANCE, ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR, PUISQUE CES ACTIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS.



ATTENTION !

POUR ASSURER LA SÉCURITÉ IL EST INTERDIT DE STOCKER DES LIQUIDES ET DES GAZ EXPLOSIFS ET D'AUTRES OBJETS DANGEREUX PRES DE L'ÉQUIPEMENT.



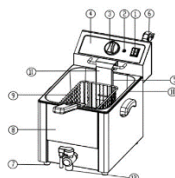
ATTENTION !

A DES FINS DE SÉCURITÉ LE BOÎTIER DE LA MACHINE DOIT ÊTRE POLI. SI LE NIVEAU DE L'HUILE EST INFÉRIEUR AU MINIMUM, L'INFLAMMATION PEUT AVOIR LIEU. MERCI POUR COMPREHENSION !

Cet équipement a une nouvelle conception et une fonctionnalité fiable et éprouvée pendant des années. Il a une belle apparence, une structure raisonnable, une facilité de fonctionnement, un contrôle constant de la température, une fonction de chauffage rapide et une économie d'huile et d'énergie. Il peut cuisiner, frire et réchauffer les repas. C'est l'assistant parfait dans la cuisine.

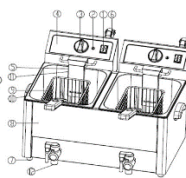
A. Structure

Friteuse HKN-FT8N à 1 bac



1. BOUTON MARCHÉ
2. VOVANT LUMINEUX
3. CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE
4. BOÎTE DE MONTAGE ÉLECTRIQUE
5. RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE TUBULAIRE

Friteuse HKN-FT88N à 2 bacs



6. CABLE D'ALIMENTATION
7. PIED EN CAOUTCHOUC
8. CORPS 9. PANIER À FRITURE
10. BÔLE POUR L'HUILE
11. PANNEAU DU RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE
12. ROBINET DE VIDANGE DE L'HUILE

FR

B. Fonctionnalité

1. La friteuse électrique peut être de deux types: Friteuse à 1 et à 2 bacs. La friteuse à 2 bacs peut cuisiner deux plats différents simultanément sans mélanger les odeurs.
2. La friteuse est dotée d'un thermostat qui règle la température de cuisson. L'indicateur de chauffage montre le degré de chauffage.
3. Lorsque l'huile dépasse la limite de chauffage autorisée, le limiteur de température du dispositif de sécurité coupe automatiquement l'alimentation. Cela protège la machine de la surchauffe (la machine est redémarrée manuellement).
4. Lorsque la boîte de montage électrique est soulevée, le micro-interrupteur déclenche immédiatement. Il coupe l'alimentation afin d'assurer la sécurité personnelle, et aussi afin d'éviter les cas de chauffage à sec du réchauffeur électrique.
5. La poignée du panier à friture est amovible. Aussi il y a un bol pour l'huile en inox, avec le repère du niveau de l'huile. Il est facile à utiliser, facile à nettoyer, à transporter et à stocker.
6. Le réchauffeur électrique tubulaire est blindé, il peut facilement être retiré de la partie inférieure du corps avec la boîte de montage électrique et séparément du bac. Cela contribue à la facilité de lavage du réchauffeur et du bac

C. Paramètres principaux

Nom	Friteuse	
Modèle :	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Tension	220 V, 50 Hz	220 V, 50 Hz
Puissance	3250 W	2*3250 W
Quantité de bacs	1	2
Taille du bac	300*240*200	300*240*200
Température normale du chauffage	60°C~190°C	60°C~190°C
Température de déclenchement du limiteur	230°C	230°C
Dimensions (mm)	315×465×380	605×465×380
Longueur de la poignée (mm)	240	240
Volume	8 l	8l+8l
Quantité de paniers à friture	1	2

LA QUANTITE DU PRODUIT CHARGE EN UNE FOIS NE DOIT PAS DÉPASSER 1.2 KG POUR UN BAC, CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES.

REMARQUE

• LA QUANTITE DU PRODUIT, QUI N'EST PAS DE LA VIANDE, DOIT ETRE LIMITEE AFIN D'EVITER LE DEBORDEMENT DE L'HUILE SUR LE BORD.
• LA PRÉPARATION D'UNE QUANTITÉ EXCESSIVE DES ALIMENTS SECS EN UNE FOIS PEUT CAUSER L'EBULLITION DE L'HUILE.
• AJOUTEZ DES ALIMENTS DANS CHAQUE BAC CONFORMÉMENT A SA CAPACITÉ.
• LES PRODUITS TROP HUMIDES ET VOLUMINEUX PEUVENT CAUSER LE DEBORDEMENT DE L'HUILE.

D. Manuel d'utilisation

1. Assurez-vous que l'alimentation électrique est correcte, vérifiez si la tension du secteur correspond aux exigences de la machine.
2. À l'intérieur du bol d'huile se trouve un repère de niveau d'huile. Lorsque l'huile est versée dans le bol, le niveau d'huile doit être respecté. Le repère "MAX" indique le niveau d'huile maximum, et "MIN" indique le niveau d'huile minimum dans le bol, respectivement. Pendant le fonctionnement, l'utilisateur doit régler le volume d'huile, conformément à ses exigences.
3.
 - 1) Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation électrique, le voyant vert s'allume.
 - 2) Tournez le levier du contrôleur de température dans le sens horaire et réglez le niveau de température souhaité dans la plage jusqu'au repère rouge. En même temps, le voyant s'allume, ce qui signifie que le réchauffeur électrique tubulaire commence à chauffer.
4.
 - 1) Lorsque la température de l'huile aura augmenté, le contrôleur coupera l'alimentation automatiquement.
 - 2) Lorsque la température de l'huile aura diminué, le contrôleur branchera l'alimentation automatiquement, le voyant s'allumera, le réchauffeur électrique s'activera à nouveau, et la température de l'huile commencera à augmenter.
 - 3) Ce processus est répété encore et encore pour assurer constamment un niveau de température normal.
5. Le couvercle sert à garder la propreté et la stabilité de chauffage du bol. Lorsque vous ouvrez le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le bol, car cela peut entraîner le rejaillissement d'huile chaude.
6.
 - 1) Il y a aussi un panier à friture pour frire les petits produits. Il est muni d'un crochet et d'une poignée.
 - 2) Pour commencer le travail, plongez le panier dans l'huile. Après avoir terminé la friture, levez le panier, l'ayant accroché par les charnières à l'avant, laissant l'huile s'écouler. Vous pouvez également mettre des produits volumineux dans le bol.
7. Une fois le travail terminé, tournez le contrôleur de température dans le sens anti-horaire jusqu'à la position initiale et coupez l'alimentation électrique de la machine pour respecter les mesures de sécurité.

FR

8. Dès que la température de l'huile descend au niveau normal, vidangez l'ancienne huile du bol.
9. Pour assurer une durée de vie sûre et longue de la machine, il est nécessaire d'assurer la propreté du bac et du réchauffeur électrique, en nettoyant le bac des boues d'huile et le réchauffeur électrique de la contamination.
10. La cloison pour l'huile est conçue pour protéger le réchauffeur électrique tubulaire. Pendant le fonctionnement mettez la cloison dans le bol.
11. 1) Dans la boîte de montage électrique se trouve le contrôleur de température, la température de déclenchement étant de 230 °C.
2) Dehors, il y a un "bouton de redémarrage de la machine lors d'une surchauffe". Si la température est en dehors de la limite autorisée, l'interrupteur de sécurité déclenchera. Appuyez sur le bouton de redémarrage pour redémarrer la machine.
12. Dans la boîte de montage électrique se trouve le bouton micro-limiteur. Lorsque la boîte de montage électrique est placée dans la partie inférieure du corps, l'alimentation est fournie vers elle. Retirez la boîte après que la machine a été débranchée.
13. Pour éviter la sur-ébullition, n'utilisez que l'huile végétale fraîche. N'utilisez pas la vieille huile, puisqu'elle a le point d'ébullition bas et la plus sujette à la sur-ébullition.

E. Instruction d'installation

1. La tension d'alimentation doit répondre aux exigences de la machine.
2. L'utilisateur doit installer un bouton marche/arrêt commode et un disconnecteur près de la machine.
3. Sur le dos de l'appareil se trouve un boulon de mise à la terre. Connectez correctement le câble de mise à la terre, en respectant les normes de sécurité pour le brin de cuivre avec une section d'au moins 2 mm².
4. Avant le travail vérifiez l'alimentation, le niveau de tension et la mise à la terre.
5. Il est interdit de laver la boîte de montage électrique sous un jet d'eau direct.
6. L'installation de la machine doit être effectuée par le personnel qualifié.

Remarque
● Seuls les cuisiniers professionnels sont autorisés de travailler avec cette machine.
● Il est interdit de réparer cette machine par vous-même ! Cela peut conduire à un accident.
● Il est interdit d'exposer la machine à la pression d'eau directe ou faire tremper la boîte de montage électrique pendant le lavage. L'eau est le conducteur de l'électricité, ce qui peut entraîner un choc électrique.
● Une température élevée peut entraîner des brûlures. Dans le processus, ainsi que avant ou après avoir travaillé avec la machine, ne touchez pas son corps ou bol à

cause de la température élevée.
● Il est interdit d'utiliser la source d'alimentation avec d'autres indicateurs de tension. Il est interdit d'utiliser l'interrupteur principal qui ne correspond pas aux normes de sécurité.
● En cas de foudre ou de tonnerre dans la rue, l'interrupteur principal doit être déconnecté pour éviter l'endommagement de la machine par le coup de foudre.

● N'utilisez pas d'objets lourds et coupants, ils peuvent endommager la surface du corps ou du bol de la machine.
● Après le travail éteignez l'interrupteur principal.
● L'installation de la machine et l'entretien des éléments de montage électrique doivent être effectués uniquement par des professionnels.
● Si le câble d'alimentation a été endommagé, pour des raisons de sécurité l'utilisateur doit contacter le fabricant ou le service d'assistance technique pour le remplacer.

Attention !

- Pendant le fonctionnement, vos mains, la fiche et l'interrupteur de la machine doivent être secs.
- Le niveau de l'huile ne doit pas être inférieur au repère minimal. Ne faites pas fonctionner la machine à vide.
- Il est interdit de laver la boîte de montage électrique sous un jet d'eau direct ou la faire tremper.
- Il est interdit d'utiliser la vieille huile, puisque cela peut causer la sur-ébullition.
- La préparation d'un produit trop humide, ainsi que des produits de grand volume à la fois, peut conduire à un accident.

F. Dépannage

Panne	Cause	Remède
1. Après la mise sous tension, le voyant ne s'allume pas et aucun chauffage ne se produit.	1. La fiche ne s'adapte pas parfaitement. 2. Les contacts du micro-interrupteur sont connectés incorrectement.	1. Remplacez la fiche. 2. Réglez la distance limite du micro-interrupteur
2. Le voyant est allumé, mais la température ne s'élève pas.	1. Le raccordement du réchauffeur électrique s'est desserré.	1. Assemblez et serrez fortement les deux parties du réchauffeur électrique 2. Remplacez le réchauffeur électrique

3. Le voyant est allumé, mais la température ne s'élève pas jusqu'au niveau normal.	1. Le contrôleur de température est brûlé.	1. Remplacez le contrôleur
4. Le contrôle de température s'effectue, mais le voyant ne s'allume pas.	1. Le voyant est brûlé.	1. Remplacez le voyant
5. Après le chauffage du schéma, le réchauffeur électrique ne se chauffe pas.	1. Le limiteur de température s'est déclenché.	1. Appuyez sur le bouton de "redémarrage de la machine en cas d'une surchauffe".
6. Le contrôle de température ne s'effectue pas.	1. Le limiteur de température est tombé en panne.	1. Remplacez le limiteur de température.

Ces pannes sont citées seulement à titre informatif. En cas de problème, arrêtez le travail et envoyez la machine pour le diagnostic et la réparation aux professionnels.

G. Transportation et stockage

Pendant la transportation, la machine doit être solidement fixée pour l'empêcher de bouger. La machine emballée ne doit pas être stockée à l'extérieur. Elle devrait être placée dans un entrepôt avec une bonne ventilation et sans gaz corrosifs. Il est interdit de la mettre à l'envers. En cas de besoin temporaire de stocker la machine à l'extérieur, protégez-la de la pluie.

I. Nettoyage et maintenance

1. Afin d'éviter des accidents, débranchez la machine du réseau avant de la nettoyer.
2. Pour nettoyer la carte, la surface de la machine et le cordon d'alimentation, n'utilisez pas la serviette imbibée d'un liquide anti-corrosif. Il est interdit de laver la machine sous un jet d'eau direct, puisque cela peut mener au dysfonctionnement.
3. En cas d'inaction de la machine, déconnectez le contrôleur de température et l'interrupteur principal.
4. Si la machine n'est pas utilisée pendant longtemps, après le nettoyage stockez-la dans un local avec une bonne ventilation et sans les gaz corrosifs.

H. Entretien journalier

Chaque jour, surveillez l'état de la machine avant et après l'utilisation.

Avant l'utilisation	Y a-t-il une inclinaison ?
	Est-ce que le cordon d'alimentation est usé ou endommagé ?
	Est-ce le panneau de commande est endommagé ?
Après l'utilisation	Y a-t-il une odeur étrange ?
	Est-ce que les plaques supérieure et inférieure chauffent simultanément ?
	Y a-t-il un bruit étrange ou un dysfonctionnement lors du levage de la machine ?

**ATTENTION !**

- Vérifiez la machine chaque jour.
- Pour éviter de graves dommages, effectuez une vérification du produit pour la cuisson.
- La température autour de la machine ne doit pas dépasser 300 °C
- Arrêtez immédiatement l'opération si vous ressentez la présence de défauts dans le réseau ou dans la machine elle-même.
- Adressez-vous aux professionnels pour le diagnostic et la réparation de la machine le plus vite possible

Grazie per aver acquistato questo apparecchio. Per apprezzare appieno la funzionalità di questa apparecchiatura e per evitare incidenti, leggere attentamente le istruzioni in questo manuale e conservarle per riferimento futuro.

**ATTENZIONE!**

L'INSTALLAZIONE FATTA DA SÉ, L'INSTALLAZIONE ERRATA, LA REGOLAZIONE O LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO POSSONO CAUSARE LA PERDITA DEL DIRITTO DI PROPRIETÀ E LA RESPONSABILITÀ. SE È NECESSARIA LA REGOLAZIONE O LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA, CONTATTARE IL PROPRIO FORNITORE, POICHÉ QUESTE AZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA SPECIALISTI QUALIFICATI.

**ATTENZIONE!**

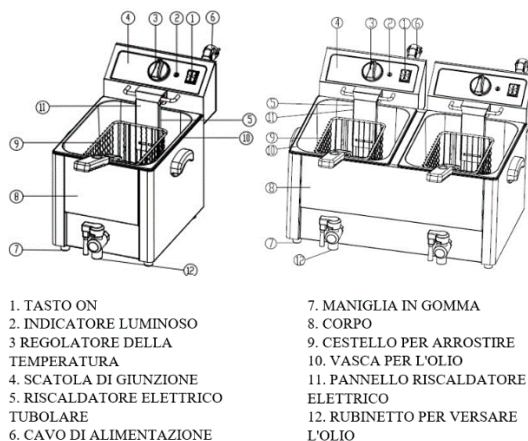
AI FINI DELLA SICUREZZA, È PROIBITO CONSERVARE LIQUIDI ESPLOSIVI, GAS E ALTRI OGGETTI PERICOLOSI NELLE VICINANZE DELL'APPARECCHIO.

**ATTENZIONE!**

BISOGNA PREVEDERE LA COPERTURA DELLA MACCHINA, PER MOTIVI DI SICUREZZA. SE IL LIVELLO DI OLIO È INFERIORE AL MINIMO, PUÒ VERIFICARSI UN INCENDIO.
GRAZIE PER LA VOSTRA COMPrensione!

Questo apparecchio ha un nuovo design e funzionalità affidabili e testate da anni. Ha un bell'aspetto, una struttura intelligente, facilità d'uso, controllo costante della temperatura, funzione di riscaldamento rapido e funzione di economia olio ed energia. Può cucinare, friggere e riscaldare i pasti. È l'assistente perfetto in cucina.

A. Struttura



B. Funzionalità

1. La friggitrice elettrica è di due tipi: friggitrice a una vasca e a due vasche. Quest'ultima può cucinare due piatti diversi contemporaneamente senza mescolare gli odori.
2. La friggitrice ha un termostato che regola la temperatura di frittura. L'indicatore di riscaldamento mostra il livello di riscaldamento.
3. Quando l'olio supera il limite di riscaldamento consentito, il dispositivo di sicurezza limitatore di temperatura spegne automaticamente l'alimentazione. Questo protegge la macchina dal surriscaldamento (la macchina viene riavviata manualmente).
4. Quando la scatola di cablaggio viene sollevata, il microinterruttore funziona immediatamente. Esso spegne l'alimentazione, al fine di garantire la sicurezza personale, ed anche per evitare casi di riscaldamento a secco della resistenza elettrica.
5. La maniglia del cestello viene rimossa. Inoltre c'è una vaschetta per l'olio in acciaio inox, con il segno di livello dell'olio. È facile da usare, facile da pulire, trasportare e conservare.
6. Il riscaldatore elettrico tubolare è protetto da schermo, può essere facilmente estratto dalla parte inferiore dell'alloggiamento insieme alla scatola elettrica e separatamente dalla vasca. Ciò rende più facile il lavaggio del riscaldatore e della vasca.

C. Parametri di base

Nome	Friggitrice	
Modello	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Tensione	220 W, 50 Hz	220 W, 50 Hz
Potenza	3250 V	2*3250 V
Numero di vasche	1	2
Dimensione vasca	300*240*200	300*240*200
Temperatura normale di riscaldamento	60°C~190°C	60°C~190°C

Temperatura di funzionamento del limitatore	230°C	230°C
Dimensioni (mm)	315×465×380	605×465×380
Lunghezza della maniglia (mm)	240	240
Volume	8 l	8 l + 8 l
Numero di cestelli per friggere	1	2

LA QUANTITÀ DI PRODOTTO CARICATA UNA VOLTA, IN CONFORMITÀ CON I REQUISITI, NON DEVE SUPERARE 1,2 KG SULLA VASCA.

NOTA

- LA QUANTITÀ DI PRODOTTO, NON DI CARNE, DEVE ESSERE LIMITATA, PER EVITARE CHE L'OLIO FUORIESCA DAL BORDO.
- PREPARARE QUANTITÀ ECCESSIVA DI UN ALIMENTO NON UMIDO IN UNA SOLA VOLTA, PUÒ FAR TRABOCCARE L'OLIO.
- AGGIUNGERE PRODOTTI IN OGNI VASCA IN CONFORMITÀ ALLA SUA CAPACITÀ.
- I PRODOTTI ESTREMAMENTE UMIDI E VOLUMINOSI POSSONO FAR TRABOCCARE L'OLIO ATTRAVERSO IL BORDO.

D. Istruzioni d'uso

1. Assicurarsi che l'alimentazione sia corretta, controllare se la tensione di rete corrisponde ai requisiti della macchina.

2. All'interno della vaschetta dell'olio è presente il segno del livello, quando l'olio viene versato nella vasca, è necessario osservare i requisiti del livello dell'olio. I segni "MAX" e "MIN" indicano rispettivamente il livello massimo e minimo dell'olio nella vasca. Durante il funzionamento, l'utente deve regolare il volume di olio in base alle proprie esigenze.

3. 1) Premere l'interruttore di alimentazione elettrica, l'indicatore verde si accende.

2) Ruotare la leva del regolatore di temperatura in senso orario, impostare il livello di temperatura desiderato sul segno rosso. Allo stesso tempo, l'indicatore si accende, il che significa che il riscaldatore elettrico tubolare inizia a riscaldarsi.

4. 1) Se la temperatura dell'olio aumenta, il regolatore toglie automaticamente l'alimentazione.

2) Quando la temperatura dell'olio scende, il regolatore riprende automaticamente l'alimentazione, la spia si accende, la resistenza elettrica si riattiva e la temperatura dell'olio inizia a salire.

3) Questo processo si ripete più volte, per garantire costantemente un normale livello di temperatura.

5. Il coperchio serve a mantenere la vasca pulita e il suo riscaldamento stabile. Quando si apre il coperchio, assicurarsi che l'acqua non entri nella vasca, poiché questo potrebbe

causare spruzzi di olio bollente.

6. 1) C'è anche un cestino per friggere prodotti di piccole dimensioni. Esso ha un gancio e una maniglia.

2) Per iniziare, immergere il cestello nell'olio. Dopo aver completato la frittura, sollevare il cestello, appendendolo per gli anelli sul davanti, lasciando scolare l'olio. Nella vasca si possono anche mettere prodotti voluminosi.

7. Dopo aver completato il lavoro, ruotare il regolatore di temperatura in senso antiorario fino alla posizione iniziale e spegnere l'alimentazione della macchina, per sicurezza.

8. Non appena la temperatura dell'olio scende al livello normale, scaricare l'olio vecchio dalla vasca.

9. Per garantire una vita lunga e sicura della macchina, è necessario garantire la pulizia della vasca e della resistenza elettrica, pulendo la vasca dai depositi di olio e la resistenza elettrica da contaminazioni.

10. Il comparto dell'olio è progettato per proteggere il riscaldatore elettrico tubolare. Durante il lavoro, posizionare il comparto nella vasca.

11. 1) Nella scatola elettrica c'è un regolatore di temperatura, la temperatura di funzionamento è di 230°C.

2) All'esterno, c'è un "pulsante di riavvio della macchina in caso di surriscaldamento". Se la temperatura è al di fuori del limite consentito, l'interruttore di sicurezza si attiva. Premere il pulsante di ripristino per riavviare la macchina.

12. Nella scatola elettrica c'è un pulsante micro-limitatore. Quando la scatola di installazione elettrica è posizionata nella parte inferiore dell'alloggiamento, in essa inizia a essere fornita alimentazione, estrarre la scatola dopo lo spegnimento della macchina.

13. Per evitare l'ebollizione, usare solo olio vegetale fresco. Non bisogna usare olio vecchio, poiché esso ha un basso punto di ebollizione ed è più soggetto a ebollizione.

E. Istruzioni per l'installazione

1. La tensione di alimentazione deve soddisfare i requisiti della macchina.
2. L'utente deve impostare un comodo pulsante on/off e un interruttore vicino alla macchina.
3. Un bullone di messa a terra si trova sul retro del dispositivo. Collegare correttamente il cavo di messa a terra, osservando le norme di sicurezza per il nucleo in rame di sezione non inferiore a 2 mm².
4. Prima di iniziare i lavori, controllare l'alimentazione, il livello di tensione e la messa a terra.
5. Non lavare la scatola elettrica usando un getto d'acqua diretto.
6. L'installazione della macchina deve essere effettuata da personale qualificato.

Nota
● Solo cuochi professionisti sono ammessi a lavorare con questa macchina.

● Non si deve riparare questa macchina da soli! Questo può portare a incidenti.
● Non si deve esporre la macchina a getto d'acqua diretto o immergere la scatola dei cavi durante il lavaggio. L'acqua è conduttrice di elettricità, cosa che può portare a scosse elettriche.
● L'alta temperatura può provocare ustioni. Durante il processo, così come prima o dopo aver lavorato con la macchina, non toccare l'unità o la vasca a causa della temperatura elevata.
● Non è possibile utilizzare l'alimentazione elettrica con altri indicatori di tensione. Non è possibile utilizzare un interruttore principale che non soddisfa gli standard di sicurezza.
● In caso di temporali o fulmini, l'interruttore principale deve essere scollegato per evitare di danneggiare la macchina.
● Non utilizzare oggetti pesanti e taglienti, possono danneggiare la superficie del corpo della macchina o la vasca.
● Dopo il lavoro, spegnere l'interruttore principale.
● L'installazione della macchina e il supporto dei componenti di cablaggio devono essere eseguiti solo da professionisti.
● Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per ragioni di sicurezza, l'utente deve contattare il produttore o il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione.

Attenzione!

- Durante il funzionamento, le vostre mani, la spina e l'interruttore della macchina devono essere asciutti.
- Il livello dell'olio non deve essere inferiore al minimo. Non avviare la macchina a secco.
- Non lavare la scatola elettrica con un flusso diretto di acqua o immergerla.
- Non usare olio vecchio, poiché questo può portare a ebollizione.
- Preparare prodotti eccessivamente umidi, così come prodotti di grandi dimensioni tutti insieme, può portare a incidenti.

F. Risoluzione dei guasti

Guasto	Causa	Risoluzione
1. Dopo aver collegato l'alimentazione, la spia non si accende e non avviene il riscaldamento.	1. La spina non è ben inserita. 2. I contatti del microinterruttore non sono collegati correttamente	1. Sostituire la spina. 2. Regolare la distanza limite del microinterruttore
2. La spia è accesa, ma la temperatura non sale.	1. La connessione del riscaldatore elettrico è stata staccata.	1. Accoppiare e serrare strettamente le due parti della resistenza elettrica 2. Sostituire la resistenza

		elettrica
3. La spia è accesa, ma la temperatura non sale al livello normale.	1. Il regolatore della temperatura è bruciato	1. Sostituire il regolatore
4. Viene eseguito il controllo della temperatura, ma l'indicatore non si accende	1. L'indicatore è bruciato.	1. Sostituire l'indicatore
5. Dopo aver riscaldato il circuito, non si verifica il riscaldamento della resistenza elettrica.	1. Il limitatore di temperatura è scattato.	1. Premere il tasto "Riavvia la macchina in caso di surriscaldamento".
6. Il controllo della temperatura non avviene.	1. Il limitatore di temperatura si è guastato.	1. Sostituire il limitatore di temperatura

Questi guasti sono presentati solo a scopo informativo. In caso di problemi, interrompere il lavoro e inviare la macchina per la diagnostica e la riparazione ai professionisti.

G. Trasporto e conservazione

Durante il trasporto, la macchina deve essere fissata saldamente per evitare che si muova. La macchina imballata non deve essere conservata all'aperto. Essa deve essere collocata in un magazzino con una buona ventilazione e priva di gas corrosivi. Non può essere messa sottosopra. In caso di temporanea necessità di conservare la macchina all'aperto, proteggerla dalla pioggia.

I. Pulizia e manutenzione

1. Per evitare incidenti, spegnere la macchina prima di pulirla.
2. Per pulire la piastra, la superficie della macchina e il cavo di alimentazione, non utilizzare un panno imbevuto di liquido anticorrosivo. Non lavare la macchina con un flusso d'acqua diretto, poiché questo può portare a malfunzionamento di ogni funzione.
3. In caso di non utilizzo della macchina, scollegare il regolatore di temperatura e l'interruttore principale.
4. Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, dopo la pulizia riporla in una stanza con una buona ventilazione e priva di gas corrosivi.

H. Manutenzione giornaliera

Ogni giorno, monitorare le condizioni della macchina prima e dopo l'uso.

Prima dell'utilizzo	C'è una pendenza?
	Il cavo di alimentazione è consumato e danneggiato?
	Ci sono danni al pannello di comando?
Dopo l'utilizzo	Vi è un odore strano?
	Le piastre superiore e inferiore riscaldano contemporaneamente?

	C'è uno strano rumore o un malfunzionamento mentre si solleva la macchina?
--	--

**ATTENZIONE!**

- Verificare la macchina ogni giorno.
- Per evitare gravi danni, effettuare il controllo del prodotto per la cottura.
- La temperatura intorno alla macchina non deve superare i 300 °C
- Interrompere immediatamente il lavoro se si avverte la presenza di guasti nella rete o nella macchina stessa.
- Contattare il più presto possibile i professionisti per la diagnosi e la riparazione della macchina

Paldies, ka iegādājāties šo ierīci. Pilnībā novērtēt funkcionalitātes iekārtas, kā arī lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, vajadzētu uzmanīgi izlasiet norādījumus šajā lietošanas instrukcijā un saglabātu to turpmākai izmantošanai.



UZMANĪBU!

PATSTĀVĪGI KORIĢĒ, NEPAREIZA UZSTĀDĪŠANA, PIELĀGOŠANAS VAI IEKĀRTU UZTURĒŠANA VAR IZRAISĪT ZAUDĒ TIESĪBAS ĪPAŠUMU UN ATBILDĪBU. JA GADĪJUMĀ KOREKCIJAS VAI TEHNISKO APKOPI, SAZINIETIES AR IZPLATĪTĀJU, TĀPĒC, KA ŠIE PASĀKUMI BŪTU JĀVEIC TIKAI KVALIFICĒTAM PERSONĀLAM.



UZMANĪBU!

LAI NODROŠINĀTU DROŠĪBU ZAPERSHHAETSJA VEIKALĀ SPRĀGSTVIELA ŠKIDRUMUS, GĀZES UN CITU BĪSTAMU OBJEKTU IEKĀRTAS APKĀRTNĒ, KAS.



UZMANĪBU!

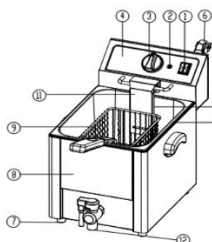
MAŠĪNAS KORPUSĀ IR SLĪPĒTI DROŠĪBAS NOLŪKOS. VAR RASTIES, JA EĻĻAS LĪMENIS IR ZEM MINIMĀLĀ SADEDZINĀŠANAS. PALDIJES PAR IESKATU!

Šīs iekārtas ir jauns dizains un stabila, gadu gaitā pierādījuši funkcionalitāti. Tas ir skaistu izskatu, pieņemamā struktūrā, viegli strādāt, konstantu temperatūru kontrole, ātru sasilšanu, kā arī naftas un enerģijas izmantošanas efektivitāti. Ir iespējams gatavot un cept reheat pārtiku. Tas ir ideāls palīgs virtuvē.

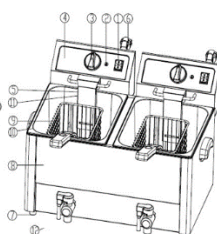
A. Struktūra

HKN FT8N Fryer 1 7 bļoduar

Creative HKN FT8N c 2 bļodinas



1. UZ POGAS
2. INDIKATORA GAISMA
3. TEMPERATŪRAS KONTROLIERIS
4. ELEKTROINSTALĀCIJAS BOX
5. CAURUĻVEIDA ELEKTRISKĀS SILDIERĪCES
6. STRĀVAS VADA



7. GUMIJAS KĀJĀM.
8. KORPUSA9
9. CEPŠANAS GROZU
10. EĻĻAS TRAUKS
11. SILDĪTĀJS SHIELD
12. EĻĻAS NOVADVENTIĻA

B. Funkcionalitāte

1. Elektrofritjurnica var būt divu veidu: Dziļi Creative ar 1 St. 2-galviņu ar divām bļodiņām. Pēdējā, var gatavot divus dažādus ēdienus vienlaikus bez sajaukšanas smakas.
2. Creative ir aprīkots ar termostatu, kas regulē dziļo cepšanas temperatūru. Sildīšanas indikators parāda siltuma pakāpi.
3. Kad eļļa pārsniedz siltuma drošības ierīces temperatūras ierobežotājs ierobežojums automātiski izslēdzas jauda. Mašīna tas pasargā no pārkaršanas (restartēt mašīna ir manuāls).
4. Kad celšanas elektroinstalācijas kastes uzreiz izraisīja Microswitch. Viņš izslēdz jaudu, lai nodrošinātu personīgo drošību, kā arī lai izvairītos no gadījumiem, sausā apkures elektriskais sildītājs.
5. Cepšanas grozu rokturi tiek noņemts. Tur ir eļļas bļodas nerūsējošā tērauda, ar eļļas līmeņa atzīmi. Tas ir viegli strādāt, viegli tīrāms, transportē un uzglabā.
6. Cauruļveida sildītājs aizsargā vairogs, var viegli izraut čaulas ar elektroinstalācijas lodziņu apakšā un atdalīt no bļodas. Palīdz atvieglot, sildītāju un mazgāt trauku.

C. Galvenie parametri

Nosaukums	Dziļi Creative	
Modelis	HKN FT8N	HKN FT88N
Spriegums	220 W 50 Hz	220 W 50 Hz
Jauda	Šajā 3250	2 *, 3250
Bļodas skaits	1	2
Bowl size	300 * 240 * 200	300 * 240 * 200
Normālas temperatūras	60° c ~ 190° c	60° c ~ 190° c
Temperatūras ierobežotājs izņemšanas	230° c	230° c
Izmēri (mm)	315 x 465 x 380	605 x 465 x 380
Roktura garums (mm)	240	240
Apjoms	8 l	8 l + 8 l
Gastronomijas grozu skaits	1	2

PRODUKTS, kas tiek piepildīta, tajā pašā laikā saskaņā ar prasībām, kas būtu nedrīkst pārsniegt 1,2 KG PER Bowl summa.

PIEZĪME

- Produkta numuru NE GAĻAS RAKSTZĪMEBŪTU JĀIEROBEŽO, LAI IZVAIRĪTOS NO EĻĻAS PĀRLIEŠANAS PĀRI MALAI.
- LIEKO PĀRTIKU NEVLAZHNOJ VĀRĪŠANAS UZREIZ VAR NOVEST PIE PEREKIPANIJU EĻĻAS.
- PIEVIENOT PRODUKTU KATRU BĻODA, ATBILSTOŠI TĀS IESPĒJĀM.
- PĀRMĒRĪGI MITRA UN BEZTARAS RAŽOJUMIEM VAR IZRAISĪT EĻĻAS PĀRLIEŠANAS PĀRI MALAI.

D. Instrukcija

1. Pārlicinieties, ka strāvas padevi, skatiet vai sprieguma iekārtas prasībām.
2. No trauka iekšpuse ir naftas eļļas līmeņa atzīmi, ko liet eļļu bļodā jāievēro eļļas līmeņa prasībām. "MAX" norāda maksimālo eļļas līmeni un "MIN" attiecīgi ir eļļas bļodas, minimālo līmeni. Operācijas laikā lietotājam pašam jāpielabo vadīklu daudzumu naftas, saskaņā ar savām prasībām.
3. 1) Nospieš padeves slēdzi, iedegas zaļš indikators.
2) pagriezt pulksteņrādītāja virzienā temperatūras vadības sviru, noteikt vēlamo temperatūru diapazonā līdz sarkanam marķējumam. Vienlaicīgi ar to iedegas indikators, un tas nozīmē, ka cauruļu elektrosildītājs sāk sildīšanu.
4. 1) kad eļļas temperatūra, vadības tiks automātiski izslēdza varas.
2) vienlaikus samazinot eļļas temperatūra, vadības iekārta automātiski atsāk spēlēt varas, indikatora gaismas iedegas, sildītājs tiek atkal aktivizēta un eļļas temperatūra sāk pieaugt.
3) Šis process tiek atkārtots atkal un atkal, lai nodrošinātu normālu temperatūru.
5. Vāka kalpo, lai saglabātu tīrību un stabilitāti apkures bļoda. Pārsega atvēršanas, pārlicinieties, vai ka ne šķidrums nonāk bļoda, jo tas var izraisīt karstas eļļas izsmidzināšanas.
6. 1) ir arī grila grozu grilēšanai maza izmēra produktiem. Tas ir āķis un rokturis.
2), lai sāktu darbu, iegremdē eļļā grozu. Pabeidzot dziļo cepšanas, pacelt ratus, karājās viņas priekšā cilpas, dodot izvadiet eļļu. Varat ievietot arī apjomīgajā produktu bļoda.
7. Pēc darbu pabeigšanas, savukārt termostats pulksteņrādītāja sākotnējā stāvoklī un neizslēdziet strāvas padevi mašīnu drošības apsvērumu dēļ.
8. Tiklīdz eļļas temperatūra samazināsies līdz normālā līmenī, tecēt vecās eļļas no bļodas.
9. Nodrošināt drošu un ilgu dzīves mašīnas, ir jānodrošina tīrību bļodā un elektriskais sildītājs, nokasot bļoda no eļļas Nagara un apsildes no netīrumiem.
10. Dalītāju naftas cauruļveida sildītājs ir paredzēts aizsargāt. Darba laikā, vieta starpsienas bļodā.
11. 1) lodziņā elektroinstalācijas ir temperatūras kontrolieris, temperatūras izņemšanas 230^{par}Ar.
2) ārpus tur ir "reset pogu, kad mašīna ir pārkarsis." Ja temperatūra pārsniegusi

pieļaujamo robežu aizsardzības slēdzi. Noklikšķiniet uz Restartēt, lai restartētu datoru.

12. Lodziņā elektroinstalācijas ir pogas mikrogranichitel. Novietojot lodziņa elektroinstalācijas ķermeņa apakšējā daļā, tas sāk piegādāt pārtiku, noņemiet lodziņā pēc barošanas iekārta bija izslēgts.

13. Lai izvairītos no perekipaniya, tikai izmantot svaigu eļļu. Nevar izmantot veco naftas, jo tā ir zema viršanas temperatūra un robežu visvairāk jutīgas pret perekipaniyu.

E. Instalēšanas instrukcijas

1. Elektrotīkla spriegums ir jāatbilst prasībām iekārta.
2. Lietotājam jāinstalē ērts ieslēgšanas un izslēgšanas poga. un pārslēgšanas iekārtas tuvumā.
3. Ierīces aizmugurē ir zemējuma skrūvi. Pareizi savienot zemējuma kabeli, ievērojot drošības normas vara diriģents šķērsgriezums nav mazāks par 2 mm 2.
4. Pirms darba uzsākšanas, pārbaudiet barošanas sprieguma līmeni un priekšzināšanas.
5. Nedrīkst mazgāt jelektromontazhnuju kastē ar tiešu ūdens apgādes.
6. Iekārtas uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam.

Piezīme
● Strādāt ar mašīnu ir atļauts izmantot tikai profesionāliem pavāriem.
● Šo ierīci nevar remonts sevi! Tas var izraisīt traumas.
● Nepakļaujiet iekārtu tiešā ūdens plūsmu vai mērcēt jelektromontazhnuju lodziņā mazgāšanas procesu. Ūdens ir diriģents elektroenerģijas, kas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
● Augsta temperatūra var izraisīt apdegumus. Šajā procesā, kā arī pirms vai pēc darba ar mašīnu, nepieskarieties, tās apvalka vai bļoda augstas temperatūras dēļ.
● Barošanas avotu nevar izmantot kopā ar citiem rādītājiem, stress. Jūs nevarat izmantot galveno slēdzi, kas neatbilst drošības standartiem.
● Kad ielas negaisa vai zibens ir jāizslēdz galvenais slēdzis, lai nesabojātu mašīnu zibens spēriens.
● Nelietot smagu vai asiem priekšmetiem, viņi var pārvarēt virsmas apvalks mašīnas vai bļoda.
● Pēc darba, izslēdziet galveno slēdzi.
● Mašīnas un elektriskās atbalsta elementu uzstādīšana jāveic tikai ar profesionāliem.
● Ja strāvas vads ir bojāts, drošības apsvērumu dēļ lietotāja ir jāatsaucas uz ražotāja vai mūsu tehniskā atbalsta departamentu par aizstājēju.

Uzmanību!

- Mehānisma kontaktdakšu un slēdža laikā savu roku darbu, jābūt sausam.
- Eļļas līmenim nevajadzētu būt zem minimālā līmeņa. Nestrādājiet ar mašīnu palaist sauss.

- Nedrīkst mazgāt lodziņa jeļektromontazhnuju tiešā ūdens plūsmu vai mērcēt to.
- Jūs nevarat izmantot veco naftas, kā tas var novest pie perekipāniju.
- Pavārmāksla pārmērīgi mitra produkta, kā arī lielu daudzumu produktu vienā reizē var izraisīt traumas.

F. Problēmu novēršana

Disfunkcija	Pamatojums	Labojums
1 Uzturvērtības. pēc savienojuma indikators nenāk un karstumu.	1. nav ierobežots kontaktdakšu. 2. dip slēdzis kontaktpersonas ir savienoti nepareizi	1. Uzlieciet aizbāzni. 2. sakārtot robežu attālums injekcijas;
2. apgaismojums ir ieslēgts, bet temperatūra nepaceltos.	1. Rasshatalos savienojumam ar elektrisko sildītāju.	1. karti un cieši pieskrūvējiet abas daļas elektriskais sildītājs 2. aizstāt sildītājs
3. gaismas ir par, bet temperatūra nepaceltos normālā līmenī.	1. izdeg temperatūras kontrolieris	1. aizstāt kontrolieris
4 temperatūras kontroles gaismas ir par, bet nav	1. izdeg indikators.	1. aizstāt indikators
5. pēc apkures ķēdēm, Apkure, elektriskais sildītājs.	1. temperatūras ierobežotājs ir abos virzienos.	1. Klikšķini uz "restartējiet datoru, kad pārkarsis.
6. temperatūras kontrole nav iespējama.	1. nespēja temperatūras ierobežotājs.	1. aizstāt temperatūras ierobežotājs

Šie defekti ir uzskaitīti tikai informatīvos nolūkos. Ja rodas problēmas, pārtraukt darbu un nosūtīt mašīnu, lai noteiktu un izlabotu profesionāļiem.

G. Transports un uzglabāšana

Transportēšanas laikā, mašīnu stingri vajadzētu fiksēt, lai tas nevarētu izkustēties. Iepakoto mašīna nevar glabāt ārpus telpām. Tas būtu jāizvieto noliktavā ar labu ventilāciju un kodīgu gāzu trūkums. To nevar likt otrādi. Gadījumos, ja mašīna ir jāglabā ārpus telpām, pasargātu no lietus.

I. Tīrīšana un apkope

1. lai izvairītos no negadījumiem, neizslēdziet strāvas pirms ierīces tīrīšanas mašīnu.
2. Lai notīrītu dēļi, mašīnas un virsmas strāvas vadu, nevar izmantot dvieli, iemērc pretkorozijas šķidrums. Turklāt nevar mašīna jāmazgā tieši strauta ūdens, jo tas var izraisīt nevēlamu darbību, funkcijas.
3. gadījumos, mašīnu dīkstāves, bez darba, atvienojiet temperatūras kontrolieri un galveno slēdzi;
4. Ja mašīna netiek izmantota ilgu laiku pēc tīrīšanas, glabājiet to vietā ar labu ventilāciju

LV

un kodīgu gāzu trūkums.

H. Ikdienas pakalpojumu

Katru dienu skatīties iekārtas stāvokli pirms un pēc to izmantot.

Pirms sākat lietot	Noliekt parādījās?
	Nodeldētu, bojātu strāvas vadu?
	Nav nekādu bojājumu vadības panelī?
Pēc lietošanas	Ja tur ir savāda smarža?
	Tajā pašā laikā vai dodas uz augšējās un apakšējās plāksnes apkures?
	Ja tur ir savāds troksnis vai nedarbošanos, paceļot mašīnu?



UZMANĪBU!

- Pārbaudīt mašīnu katru dienu.
- Izvairīties savainojumus, tērē pārbaudes produktu gatavošanai.
- Temperatūra ap transportlīdzekli, nepārsniedz 300° c
- Pietura nekavējoties, ja jums liekas, tīkla kļūmes vai pati mašīna klātbūtnes.
- Sazinieties ar speciālistiem, lai diagnosticētu un cik drīz vien iespējams, salabojiet mašīnu

Ačiū, kad įsigyti šią įrangą. Visapusiškai įvertinti įrangos, taip pat kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų funkcionalumą, reikėtų atidžiai perskaityti instrukciją, šiame vadove ir laikykite jį ateičiai.



DĖMESIO!

SAVARANKIŠKAI PATIKSLINANTĮ, NETEISINGO MONTAVIMO, REGULIAVIMO AR ĮRANGOS REMONTĄ GALI SUKELTI PRARANDAMA TEISĖ Į NEKILNOJAMOJO TURTO IR ATSAKOMYBĖS. JEI BŪTINA, KOREGAVIMUS ARBA TECHNINĖS PRIEŽIŪROS, KREIPKITĖS Į SAVO PARDAVĖJĄ, NES ŠIUOS VEIKSMUS TURI ATLIKTI TIK KVALIFIKUOTI SPECIALISTAI.



DĖMESIO!

ZAPERSHHAETSJA PARDUOTUVĖJE SPROGI SKYSČIŲ, DUJŲ IR KITŲ PAVOJINGŲ OBJEKTŲ KAIMYNYSTĖJE ĮRANGOS SAUGUMUI UŽTIKRINTI.



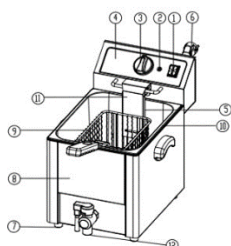
DĖMESIO!

MAŠINOS KORPUSO TURĖTŲ BŪTI SUJUNGTA APSAUGOS TIKSLAIS. JEI ALYVOS LYGIS YRA ŽEMIAU MINIMALIOS DEGIMO GALI ATSIKRAUTI. AČIŲ UŽ SUPRATIMĄ!

Ši įranga yra naujas dizainas ir tvirta, įrodyta funkcionalumą per metus. Ji yra gražus išvaizdą, pagrįstą struktūrą, lengva valdyti, pastovios temperatūros kontrolė, greitas šildymas, taip pat naftos ir energijos vartojimo efektyvumą. Yra galimybė Cook, Kepkite ir šildyti maistą. Tai puikus pagalbininkas virtuvėje.

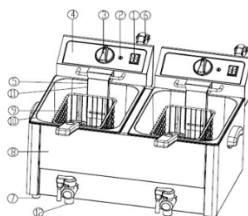
A. Struktūra ir

Renaldas FT8N Gili keptuvė su 1 dubuo



1. ANT MYGTUKO
2. INDIKATORIAUS LEMPUTI
3. TEMPERATŪROS REGULIATORIUMI
4. ELEKTROS INSTALIACIJOS
5. LANGELYJE. VAMZDINIS
6. ELEKTRINIS ŠILDYTUVAS
7. MAITINIMO LAIDAS

Gili keptuvė -FT88N c 2 kauseliai



7. GUMINĖ ATRAMA
8. GAUBTAS
9. SKRUDINIMO KREPŠELIS
10. ALIEJAUS INDAS
11. ŠILDYTUVAS SKYDAS
12. ALYVOS NULEIDIMO VOŽTUVU

B. Funkcijos

1. Jelektrofritjurnica gali būti dviejų tipų: Giliai Gili keptuvė su 1-St 2-dubuo su du dubenys. Pastarasis, galėsite pasigaminti dviejų skirtingų patiekalų tuo pačiu metu nemaišant kvapų.
2. Gili keptuvė turi termostatą, kuris reguliuoja temperatūros kepimui. Šildymo indikatorius rodo laipsnį šilumos.
3. Kai alyva viršija nustatytą šilumos saugos įtaisas-temperatūros ribotuvus automatiškai išsijungia galia. Tai apsaugo įrenginį nuo perkaitimo (iš naujo paleisti mašiną yra rankiniu būdu).
4. Kada kelti elektros instaliacijos dėžutės iš karto sukėlė mikrojungikliu. Jis išjungia galios, siekiant užtikrinti asmens saugumą, taip pat kad būtų išvengta atvejų, sausas kaitinimo elektriniu šildytuvu.
5. Skrudinimo krepšelis rankena yra pašalinamas. Taip pat yra aliejaus indas iš nerūdijančio plieno, su alyvos lygio ženklu. Tai lengva dirbti, lengvai valomi, transportuoti ir sandėliuoti.
6. Kanalėlių šildytuvus yra saugoma skydo, galite lengvai ištraukti korpuso su instaliacijos lange apačioje ir atskirti nuo dubenėlio. Kad padeda palengvinti šildytuvu ir skalbimo dubenį.

C. Pagrindiniai parametrai ir

Pavadinimas,	Giliai Gili keptuvė	
Modelis	RENALDAS FT8N	RENALDAS FT88N
Įtampas	220 V, 50 Hz	220 V, 50 Hz
Galia	– 3250	2 * – 3250
Dubenėlių skaičius	1	2
Indo dydis	300 * 240 * 200	300 * 240 * 200
Normalios temperatūros	60° c ~ 190° c	60° c ~ 190° c
Temperatūros ribotuvus išmokėjimo lėšų	230° c	230° c
Matmenys (mm)	315 x 465 x 380	605 x 465 x 380
Rankenos ilgis (mm)	240	240
Tūris	8 l	8 l + 8 l
Gastronomijos krepšių skaičius	1	2

PRODUKTO kiekis buvo užpildytas tuo pačiu metu, pagal reikalavimus neturėtų viršyti 1,2 KG PER dubenį.

PASTABA

- Gaminių skaičius NE MĖSOS SIMBOLIŲTURĖTŲ BŪTI RIBOTAS, SIEKIANČIUS IŠVENGTI NAFTOS PERPYLIMO PER KRAŠTĄ.
- MAISTO PERTEKLIUS NEVLAZHNOJ VIRTĖ VIENU METU GALI SUKELTI PEREKIPANIJŲ ALIEJAUS.
- PRIDĖTI PRODUKTŲ Į KIEKVIENĄ DUBENĖLĮ, PAGAL SAVO PAJĖGUMUS.
- PERNELYG DRĖGNŲ IR BIRIŲ PRODUKTŲ GALI SUKELTI NAFTOS PERPYLIMO PER KRAŠTĄ.

D. Naudojimo instrukcija

1. Įsitinkinkite, kad į maitinimo šaltinį, patikrinkite ar maitinimo įtampa atitinka mašiną.
2. Viduje dubenėlį aliejus yra alyvos lygio žyme, pildami aliejaus į dubenėlį turėtų laikytis alyvos lygio reikalavimus. "MAX" nurodo didžiausią alyvos lygį, o "MIN" yra minimalus lygis, aliejaus į dubenėlį, atitinkamai. Operacijos metu vartotojas turi pakoreguoti sumą aliejaus, pagal savo nuostatas.
3. 1) Paspausite elektrinį jungiklio maitinimą, įsijungs žalias indikatorius.
2) Sukite temperatūros valdiklio svirtį pagal laikrodžio rodyklę, nustatykite reikiamą temperatūros lygį iki raudonos žymos. Tuo pačiu metu įsijungs indikatorius, tai reiškia, kad vamzdinis elektros šildytuvas pradės šildyti.
4. 1) Kada alyvos, duomenų valdytojo temperatūra, bus automatiškai išjungti galios.
2) mažinant temperatūrą, duomenų valdytojo automatiškai atsinaujins galia, indikatorius lemputė užsidegs, dar kartą įjungiamas šildytuvas ir alyvos temperatūra pradeda kilti.
3) Šis procesas kartojamas vėl ir vėl, siekiant užtikrinti normalią temperatūrą.
5. Dangtelis padeda išsaugoti grynumas ir stabilumas šildymo Dubenėlis. Atidarius dangtelį, įsitinkinkite, kad nėra skysčio patenka į dubenį, nes tai gali sukelti karšto aliejaus purškimo.
6. 1) taip pat yra grilio krepšelį griliui mažo dydžio produktų. Yra kablys ir rankena.
2) Norėdami pradėti, pasinerti į krepšelį naftos. Baigus, kepimui, pakelkite krepšelį, kabo jos visą kilpos, suteikia į alyvą išleiskite. Jūs galite įdėti į dubenėlį taip pat didelės apimties produktus.
7. Po darbų pabaigos, pasukite termostato prieš laikrodžio rodyklę į pradinę padėtį ir išjunkite maitinimą prie mašinos, saugumo sumetimais.
8. Kaip tik alyvos temperatūra nukris iki normalaus lygio, nusauskite alyvą iš dubenėlio.
9. Siekiant užtikrinti saugų ir ilgalaikį naudojimą, turi užtikrinti grynumas dubenį ir elektriniu šildytuvu, grandymo dubenėlį iš naftos Nagara ir šildytuvus nuo purvo.
10. Rėmų skirtukas kanalėlių ilgai yra skirta apsaugoti. Atliekant darbą, į dubenėlį įpilkite pertvaros.
11. 1) elektros instaliacijos lange yra reguliatorius, temperatūros lėšų išmokėjimo yra 230^{apie}Su.

2) viešbučio teritorijoje yra "reset mygtuką kai mašina yra perkaitinti." Jei temperatūra viršijo leistiną limitą, apsauginis jungiklis. Spustelėkite paleisti iš naujo Norėdami iš naujo paleisti kompiuterį.

12. Elektros instaliacijos lange yra mygtukas mikroorganichitel. Kai elektros instaliacijos dėžutės, apatinės kūno dalies, ji pradeda įteikti maisto, pašalinti lauką po šėrimo mašina buvo išjungta.

13. Norėdami išvengti perekipianija, tik naudoti šviežios alyvos. Negalima naudoti alyvą, nes ji žemos virimo temperatūros ir labiausiai jautrūs perekipianiju riba.

E. Montavimo instrukcijos

1. Maitinimo įtampa turi atitikti reikalavimus mašinos.
2. Vartotojas turi įdiegti patogus įjungimo/išjungimo mygtukas. ir pereiti prie mašinos.
3. Prietaiso nugarinėje pusėje yra įžeminimo varžtas. Teisingai prijungti įžeminimo laidas, stebint saugumo standartus, kurių varinės gyslos skerspjūvis ne mažesnis kaip 2mm
- 2.
4. Prieš pradėdant darbą, patikrinti maitinimo šaltinį, įtampas lygį ir įžeminimo.
5. Negalima plauti jelektromontazhnuju dėžutė su tiesioginio vandens tiekimo.
6. Mašinos montavimas turi būti atliekamas kvalifikuoto personalo.

Pastaba
● Į darbą su mašina leidžiama tik profesionalūs virėjai.
● Neįmanoma išspręsti šio prietaiso patys! Tai gali sukelti žalą.
● Saugokite mašiną nukreipti vandens srautą arba sugerti jelektromontazhnuju langelį skalbimo procese. Vanduo yra elektros energija, kuri gali sukelti elektros smūgį laidininkas.
● Aukštos temperatūros gali sukelti nudegimus. Šiame procese, taip pat prieš arba po darbo su mašina, nelieskite jo apvalkalo ar dubenėlį dėl aukštos temperatūros.
● Elektros energijos tiekimo negalima naudoti su kitų rodiklių streso. Jūs negalite naudoti kirtiklio, kuris neatitinka saugos standartų.
● Kada gatvės perkūnija arba Žaibas, turėtumėte išjungti, kirtiklio, siekiant išvengti žalos mašina žaibo smūgis.
● Nenaudokite sunkūs ar aštrių daiktų, jie gali nutraukti paviršiaus korpuso mašina ar dubenėlį.
● Baigus darbą, išjungti Pagrindinis jungiklis.
● Mašinos ir elektros paramos elementų įrengimas turi atlikti tik profesionalai.
● Jei pažeista maitinimo laidą, dėl saugumo priežasčių, vartotojas turi nurodyti gamintojas arba mūsų techninės pagalbos departamento už keitimą.

Dėmesio!

- Per savo rankų darbą, kištukas ir mašinos jungiklis turi būti sausas.
- Alyvos lygis neturėtų būti mažesnis už minimalų lygį. Nenaudokite įrenginio išdžiūtų.
- Neplaukite jeilektromontazhnuju langelį tiesioginio vandens ir mirkymas ji.
- Negalima naudoti alyvą, nes tai gali sukelti perkėpanijų.
- Virimo pernelyg drėgno produkto, taip pat didelės apimties produktų vienu metu gali sukelti žalos.

F. Trikčių šalinimas

Gedimas	Priežastis, dėl to	Nustatyti
1. Mitybos. po to, kai jungiantis lempuči neįsijungs ir šilumos.	1. nėra griežtų kištukas. 2. dip jungiklis Kontaktai gerai prisijungę neteisingai	1. pakeisti kištuką. 2. Nustatykite ribines atstumas injekcijos;
2. lempuči šviečia, bet temperatūra nepakyla.	1. Rasshatalos ryšį elektrinis šildytuvus.	1. žemėlapio ir sandariai užsukite dviejų dalių elektrinis šildytuvus 2. Pakeiskite šildytuvus
3. lempuči šviečia, bet temperatūra nepakyla iki normalaus lygio.	1. sudegę temperatūros reguliatoriumi	1. pakeisti valdiklio
4. temperatūros valdymo lempuči šviečia, bet ne	1. sudegę indikatorius.	1. pakeisti indikatorius
5. po šildymo grandinių, šildymas elektrinis šildytuvus.	1. temperatūros ribotuvus yra paslydau.	1. Spauskite ant "pakeisti mašiną kai perkaitinti.
6. temperatūros kontrolė yra neįmanoma.	1. Jeigu temperatūros ribotuvus.	1. pakeisti temperatūros ribotuvus

Šie gedimai yra pateikiami tik informaciniais tikslais. Kilus problemoms, nutraukti darbo ir siųsti į mašiną, kad nustatytumėte ir ištaisytumėte specialistai.

G. Transportavimas ir sandėliavimas

Vežant, mašina turėtų tvirtai nustatyti jos nejudėtų. Supakuotas įrenginys negali būti laikomi lauke. Ji turėtų būti įtraukta į sandėlį su gera ventiliacija ir koroziją sukeliančios dujos stoka. Ji negali būti panaudota aukštyn kojom. Tais atvejais, kai mašinos turi būti laikomas lauke, apsaugoti jį nuo lietaus.

I. Valymas ir priežiūra

1. siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų, išjunkite maitinimą prieš valymo mašiną.
2. Norėdami švarios lentos, mašinos ir paviršiaus laido, negalite Antikorozinė skystis išmirkytos rankšluostį. Be to, negalima skalbti plauti tiesioginio srauto vandens, nes tai gali

LT

sukelti nepageidaujamą veikimą, bet koki± funkcij±.

3. tais atvejais, įrenginių prastovas dėl gedimų be darbo, atjunkite temperatūros reguliatoriaus ir Pagrindinis jungiklis.

4. jei mašina nenaudojama ilgą laiką po valymo, laikyti jį vietoje su gera ventiliacija ir koroziją sukeliančios dujos stoka.

H. Kasdienės paslaugos

Kiekvieną dieną žiūrėti įrenginio būklę prieš ir po preparato vartojimo.

Prieš naudojant	Pokrypio atsirado?
	Susidėvėjęs, pažeistas maitinimo laidas?
	Ar yra bet kokią žalą, į valdymo skydą?
Po naudojimo	Jei yra keistą kvapą?
	Tuo pat metu ar bus viršuje ir apačioje šildymo plokštės?
	Jei nėra keisto triukšmo arba gedimas, kai kėlimo mašina?



DĖMESIO!

- Kiekvieną dieną patikrinti automobilį.
- Siekiant išvengti rimtos žalos, praleisti patikrinimo produkto valgiui gaminti.
- Temperatūra apie transporto priemonę, turi neviršyti 300° c
- Nedelsiant nutraukti, jei manote, kad tinklo gedimų ar pačią mašiną.
- Susisiekti su specialistais diagnozuoti ir remontuoti mašiną kuo greičiau

Dziękujemy za zakup tego sprzętu. Aby w pełni ocenić funkcjonalność sprzętu, jak również uniknąć wypadków, należy uważnie przeczytać instrukcje w tym podręczniku i zachować na przyszłość.



UWAGA!

SAMOREGULUJĄCE, NIEWŁAŚCIWEJ INSTALACJI, REGULACJI LUB KONSERWACJI SPRZĘTU MOŻE SKUTKOWAĆ UTRATĄ PRAWA WŁASNOŚCI I ODPOWIEDZIALNOŚCI. JEŚLI POTRZEBY, DOSTOSOWANIA LUB KONSERWACJI, SKONTAKTUJ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ, PONIEWAŻ DZIAŁANIA TE POWINNY BYĆ WYKONYWANE TYLKO PRZEZ WYKwalifikowany PERSONEL.



UWAGA!

ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO SKLEPU ZAPERSHHAETSJA WYBUCHOWYMI CIECZAMI, GAZU I INNYCH NIEBEZPIECZNYCH PRZEDMIOTÓW, W POBLIŻU SPRZĘTU.



UWAGA!

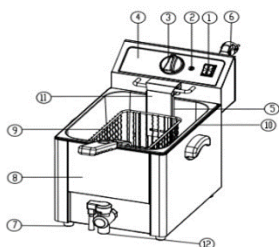
OBUDOWA MASZyny POWINNY BYĆ SZLIFOWANE, DLA CELÓW BEZPIECZEŃSTWA. JEŚLI POZIOM OLEJU ZNAJDUJE SIĘ PONIŻEJ MINIMALNEGO SPALANIA MOŻE WYSTĄPIĆ. DZIĘKI ZA ZROZUMIENIE!

Urządzenie to ma nowy design i solidne, od lat sprawdzone funkcje. Ma piękny wygląd, rozsądną strukturę, łatwy w obsłudze, stała kontrola temperatury, szybkie ogrzewanie, a także olej i wydajność energetyczną. Jest możliwe, aby gotować, piec i odgrzewania żywności. Jest to idealny pomocnik w kuchni.

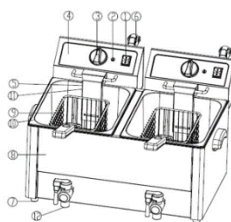
A. Struktura

Frytkownica HKN-FT8N z 1 miską 7

Frytkownica HKN-FT88N c 2 miski



1. PRZYCISK
2. WSKAŹNIK LIGHT
3. REGULATOR TEMPERATURY
4. OKABLOWANIE POLE
5. RUROWE GRZEJNIKI ELEKTRYCZNE
6. PRZEWÓD ZASILAJĄCY 7.



- GUMOWA STOPKA
8. OBUDOWA Z
9. KOSZYK DO SMAŻENIA
10. MISKA OLEJU
11. TARCZA TRÓJKĄTNA
12. • ZAWÓR SPUSTOWY OLEJU

B. Funkcjonalność

1. Jelektrofriturnica może być dwojakiego rodzaju: Frytkownica z 1-St 2-komorowy z misek. Ten ostatni, można gotować dwóch różnych potraw jednocześnie bez mieszania zapachów.
2. Frytkownica jest wyposażony w termostat, który reguluje temperaturę głębokiego smażenia. Ogrzewanie wskaźnik świetlny pokazuje stopień ciepła.
3. Gdy olej przekracza limit ciepła urządzenie-ogranicznik automatycznie wyłącza zasilanie. To chroni urządzenie przed przegrzaniem (ponowne uruchomienie maszyny jest ręczne).
4. Kiedy podnoszenia okablowania pola natychmiast wywołany mikroprzełącznik. On służy do zasilania, w celu zapewnienia osobistego bezpieczeństwa, a także aby uniknąć przypadków suchego ogrzewania piecykiem elektrycznym.
5. Uchwyt Kosz frytkownicy jest usuwany. Istnieje również olej miska ze stali nierdzewnej, z Markiem poziom oleju. Jest prosty w obsłudze, łatwe do czyszczenia, transportowane i przechowywane.
6. Grzałki rurkowe chroniona jest przez osłonę, łatwo można wyciągnąć w dolnej części skorupy z Skrzynka połączeniowa i oddzielić od miski. Że pomaga złagodzić grzałka i mycia miski.

C. Główne parametry

Nazwa	Frytkownica	
Modelu	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Napięcie	220 W, 50 Hz	220 W, 50 Hz
Zasilania	w 3250	2 * w 3250
Liczba komór	1	2
Rozmiar miski	300 * 240 * 200	300 * 240 * 200
Normalnej temperaturze	60° c ~ 190° c	60° c ~ 190° c
Spadek wartości Ogranicznik temperatury	230° c	230° c
Wymiary (mm)	315 x 465 x 380	605 x 465 x 380
Długość (mm)	240	240
Objętość	8 l	8 l + 8 l
Ilość koszy gastronomiczna	1	2

IŁOŚĆ składników w tym samym czasie, zgodnie z wymaganiami nie powinna przekraczać 1,2 KG na misce.

UWAGA:

- Numer produktu NIE MIĘSO ZNAKÓW NALEŻY OGRANICZYĆ DO UNIKAĆ TRANSFUZJI OLEJU NA KRAWĘDZI.
- NEVLAZHNOJ NADMIAR ŻYWNOŚCI GOTOWANIA NA RAZ MOŻE PROWADZIĆ DO PEREKIPANIJU OLEJU.
- DODAJ PRODUKTY W KAŻDEJ MISECZCE, ZGODNIE Z JEGO POJEMNOŚĆ.
- NADMIERNIE WILGOTNE I PRODUKTÓW LUZEM MOŻE POWODOWAĆ TRANSFUZJI OLEJU NA KRAWĘDZI.

D. Instrukcja obsługi

1. Upewnij się, że zasilanie elektryczne, sprawdzić czy napięcie z wymogami maszyny.
2. Od wewnątrz miski oleju jest marka poziomu oleju, gdy odlewania olej do miski należy przestrzegać wymagań dotyczących poziomu oleju. "MAX" wskazuje poziom oleju, i "MIN" jest minimalny poziom oleju w misce, odpowiednio. Podczas operacji użytkownik musi regulować ilość oleju, zgodnie z ich wymogami.
3. (1) Nacisnąć wyłącznik zasilania, zapala się zielona kontrolka.
(2) obrócić dźwignię kontroler temperatury zegara, ustaw poziom żadaną temperaturę w przedziale do czerwone kreski. Jednocześnie włącza się kontrolka, to oznacza, że rurowa nagrzewnica elektryczna zaczyna grzać.
4. (1) Kiedy temperatura oleju, sterownik automatycznie wyłącza zasilanie.
(2) przy jednoczesnym obniżeniu temperatury oleju, sterownik automatycznie wznowi moc, lampka zapala się, Nagrzewnica zostaje ponownie włączona i temperatura oleju zaczyna rosnąć.
(3) ten proces powtarza się znowu i znowu do zapewnienia normalnej temperatury.
5. Pokrywę służy do zachowania czystości i stabilności ogrzewanie miski. Otwieranie pokrywy, upewnij się, że nie płyn dostanie się do miski, gdyż może to spowodować natrysku gorącego oleju.
6. (1) jest również kosz grillowanie niewielkich rozmiarów produktów. Ma hak i uchwyt.
(2) aby rozpocząć pracę, zanurzyć kosz w oleju. Po zakończeniu głębokiego smażenia podnieść wózek, wiszące jej pętle przednie, dając się spuścić olej. Można umieścić w produktach również obszerne Bowl.
7. Po zakończeniu prac nastawić termostat zegara, do pozycji wyjściowej i Wyłącz zasilanie urządzenia, ze względów bezpieczeństwa.
8. Jak tylko temperatura oleju spadnie do normalnego poziomu, drenażu starego oleju z miski.
9. Aby zapewnić bezpieczne i długi okres użytkowania urządzenia, musi zapewnić czystość miski i nagrzewnica elektryczna, skrobanie miski oleju Nagara i nagrzewnicy przed zabrudzeniem.
10. Przegroda do grzejnik rurowy jest przeznaczony do ochrony. W trakcie pracy należy umieścić przegrody do miski.

PL

11. (1) w polu Schemat połączeń jest regulator temperatury, temperaturę wypłaty jest 230°Z.

(2) na zewnątrz jest "przycisk reset gdy maszyna jest przegrzana." Jeśli temperatura przekroczyła dopuszczalny limit, wyłącznik ochronny. Kliknij przycisk Uruchom ponownie ponowne uruchomienie komputera.

12. W okablowanie pole jest przycisk mikroogranicznik. Po umieszczeniu okablowania pola w dolnej części ciała, zaczyna być serwowane jedzenie, Usun pole po karmienia maszyna została wyłączona.

13. Aby uniknąć perekipania, należy tylko użyć świeżego oleju. Nie należy używać stary olej, ponieważ ono ma niski wrzenia i limitu najbardziej podatne na perekipaniu.

E. Instrukcje instalacji

1. Napięcie zasilania musi odpowiadać wymagania maszyny.

2. Użytkownik musi zainstalować wygodny przycisk włączania/wyłączania. i przełącznik w pobliżu maszyny.

3. Na tylnej stronie urządzenia jest uziemienia śruby. Poprawnie podłączyć przewód uziemiający, przestrzegając norm bezpieczeństwa do miedzianych przekrój nie mniejszy niż 2 mm 2.

4. Przed rozpoczęciem pracy, kontrola zasilania, poziom napięcia i uziemienia.

5. Nie myć pole jelektromontazhnuju z bezpośredniego zaopatrzenia w wodę.

6. Instalacja maszyny muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Uwaga:
● Do pracy z maszyną jest dozwolony tylko profesjonalnych kucharzy.
● Nie można naprawić to urządzenie samodzielnie! Może to spowodować uszkodzenie.
● Nie należy narażać urządzenia do bezpośredniego przepływu wody lub moczyć pole jelektromontazhnuju w procesie mycia. Woda jest dyrgent energii elektrycznej, która może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
● Wysoka temperatura może spowodować oparzenia. W procesie, jak również przed lub po pracy z maszyną nie należy dotykać jego powłoki lub miski z powodu wysokiej temperatury.
● Zasilacz nie można używać z innych wskaźników stresu. Nie można użyć wyłącznik główny, które nie spełniają norm bezpieczeństwa.
● Kiedy ulica burza z piorunami lub lightning, należy wyłączyć wyłącznik główny, aby uniknąć uszkodzenia maszyny pioruna.
● Nie należy używać ciężkich lub ostrych obiektów, ich podział powierzchni obudowy maszyny lub miski.
● Po pracy Wyłącz wyłącznik główny.

● Instalacja maszyny i elementy elektryczne wsparcie musi odbywać się tylko przez specjalistów.
● Jeśli kabel zasilania został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa, użytkownik musi odwoływać się do producenta lub techniczną dział o wymianę.

Uwaga!

- Podczas pracy rąk wtyczki i przełącznik maszyny muszą być suche.
- Poziom oleju nie powinien być poniżej poziomu minimalnego. Nie należy obsługiwać maszyny do pracy na sucho.
- Nie umyć pole jelektromontazhnuju bezpośredni przepływ wody i moczyć go.
- Nie można użyć starego oleju, gdyż może to prowadzić do perekipianiu.
- Gotowanie produktów nadmiernie wilgotnych, jak również dużą ilość produktów w tym samym czasie może spowodować szkody.

F. Rozwiązywanie problemów

Wadliwe działanie	Powód	Poprawka
1. Odżywianie. połączenia lampka nie świeci i nie grzeje.	1. nie mocno wtyczkę. 2. przełącznik dip kontakty są niepoprawnie podłączone	1. Zainstaluj wtyczkę. 2. Ustaw limit odległości wtrysku;
2. lampka świeci, ale temperatura nie wzrośnie.	1. Rasshatalos połączenia piecykiem elektrycznym.	1. Mapa i mocno przykręcić dwie części nagrzewnica elektryczna 2. Wymień nagrzewnicy
3. lampka świeci, ale temperatura nie wzrośnie do normalnego poziomu.	1. wypali regulator temperatury	1. Wymień kontroler
4. lampka kontrolna temperatury ale nie jest na	1. wypali wskaźnik.	1. Wymień wskaźnik
5. po grzewczymi, ogrzewanie grzejniki elektryczne.	1. temperatura ogranicznik jest potknął.	1. Kliknij na "Uruchom ponownie maszynę, gdy przegrzany.
6. temperatury nie jest możliwe.	1. Brak Ogranicznik temperatury.	1. Wymień Ogranicznik temperatury

Te błędy są wymienione jedynie w celach informacyjnych. Gdy pojawią się problemy, przerwać pracę i wysłać urządzenie do diagnozowania i naprawy profesjonalistów.

G. Transport i magazynowanie

Podczas transportu maszyna powinna mocno naprawić zapobiec jego ruchu. Spakowane maszyny nie mogą być przechowywane na zewnątrz. Powinny być umieszczone w magazynie, z dobrą wentylacją i brak żrących gazów. Nie można umieścić nogami. W przypadkach gdzie maszyny powinien być przechowywany na zewnątrz chronić go przed deszczem.

I. Czyszczenie i konserwacja

PL

1. Aby uniknąć wypadków, Wyłącz zasilanie, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

2. do czyszczenia deski, maszyn i powierzchni przewodu zasilającego, nie można użyć ręcznik zanurzyć w płynie antykorozyjnych. Ponadto, urządzenia nie można umyć bezpośredniego strumienia wody, gdyż może to spowodować niepożądane działanie, żadnej funkcji.

3. w przypadku przestojów maszyny bez pracy należy odłączyć regulator temperatury i wyłącznik główny.

4. Jeżeli maszyna nie jest używana przez długi czas po czyszczeniu, przechowywać w miejscu z dobrą wentylacją i braku gazy korozyjne.

H. Codzienny serwis

Co dzień obserwować stan maszyny, przed i po użyciu go.

Przed użyciem	Pojawił się Tilt?
	Zużyty, uszkodzony przewód?
	Czy istnieje jakiegokolwiek szkody do panelu sterowania?
Po użyciu	Jeśli ma dziwny zapach?
	At tym samym czasie, czy będzie w górnej i dolnej płyty grzewcze?
	Jeśli istnieje Dziwny hałas lub awarii podczas podnoszenia?



UWAGA!

- Sprawdzanie samochodu codziennie.
- Aby uniknąć poważnych obrażeń, spędzić sprawdzanie produktu do gotowania.
- Temperatura w pojeździe, nie przekracza 300° c
- Natychmiast zatrzymać, jeśli czujesz, że obecność awarie sieci lub samej maszyny.
- Skontaktuj się z profesjonalistów, aby zdiagnozować i naprawić maszynę jak najszybciej

Спасибо за приобретение данного оборудования. Чтобы в полной мере оценить функциональность данного оборудования, а также избежать несчастных случаев, следует внимательно прочесть инструкции, приведенные в данном руководстве, и сохранить его, для обращения в будущем.

**ВНИМАНИЕ!**

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ НАЛАДКА, НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К УТЕРЯТЕ ПРАВА НА СОБСТВЕННОСТЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТИ. ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ РЕГУЛИРОВКИ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ОБРАТИТЕСЬ К ВАШЕМУ ПОСТАВЩИКУ, Т.К. ЭТИ ДЕЙСТВИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ ЛИШЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

**ВНИМАНИЕ!**

С ЦЕЛЬЮ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАПЕРЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ ВЗРЫВООПАСНЫЕ ЖИДКОСТИ, ГАЗ И ДРУГИЕ ОПАСНЫЕ ПРЕДМЕТЫ ВБЛИЗИ ОБОРУДОВАНИЯ.

**ВНИМАНИЕ!**

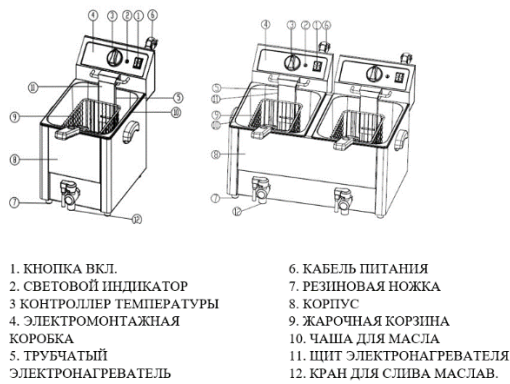
КОЖУХ МАШИНЫ СЛЕДУЕТ ЗАШЛИФОВАТЬ, В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ. ЕСЛИ УРОВЕНЬ МАСЛА, НИЖЕ МИНИМУМА, МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ ВОЗГОРАНИЕ.

СПАСИБО ЗА ПОНИМАНИЕ!

Это оборудование имеет новый дизайн и надежную, проверенную годами функциональность. Оно обладает красивым внешним видом, разумной структурой, легкостью в управлении, постоянным контролем температуры, функцией быстрого нагрева, а также экономичностью масла и энергии. В нем можно готовить, жарить и разогревать блюда. Это идеальный помощник на кухне.

А. Структура

Фритюрница HKN-FT8N с 1-ой чашей Фритюрница HKN-FT88N с 2-мя чашами



Функциональность

- 1. Электрофритюрница бывает двух видов: фритюрница с 1-й чашей и с 2-мя чашами. Последняя, может готовить два разных блюда одновременно без смешения запахов.
- 2. Фритюрница оснащена термостатом, который регулирует температуру жарки. Индикатор нагрева показывает степень нагрева.
- 3. Когда масло превышает допустимый лимит нагрева, предохранительное устройство-ограничитель температуры автоматически отключает питание. Это защищает машину от перегрева (перезапуск машины производится вручную).
- 4. При поднятии электромонтажной коробки незамедлительно срабатывает микропереключатель. Он отключает питание, с целью обеспечения личной безопасности, а также во избежание случаев сухого нагрева электронагревателя.
- 5. Ручка жарочной корзины снимается. Также присутствует чаша для масла из нержавеющей стали, с отметкой уровня масла. Она удобна в работе, легко моется, транспортируется и хранится.
- 6. Трубчатый электронагреватель защищен щитком, его легко можно вытянуть из нижней части корпуса вместе с электромонтажной коробкой и отдельно от чаши. Что способствует легкости мытья нагревателя и чаши.

С. Основные параметры

Название	Фритюрница	
Модель	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Напряжение	220 Вт, 50 Гц	220 Вт, 50 Гц
Мощность	3250 В	2*3250 В
Число чаш	1	2
Размер чаши	300*240*200	300*240*200
Нормальная температура нагрева	60°C~190°C	60°C~190°C

Температура сработки ограничителя	230°C	230°C
Размеры (мм)	315×465×380	605×465×380
Длина ручки (мм)	240	240
Объем	8л	8л+8л
Число жарочных корзин	1	2

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА, ЗАГРУЖАЕМОГО В ОДИН РАЗ, В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ, НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 1.2 КГ НА ЧАШУ.

ПРИМЕЧАНИЕ	
●	КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА, НЕ МЯСНОГО ХАРАКТЕРА, ДОЛЖНО БЫТЬ ОГРАНИЧЕННЫМ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕЛИВАНИЯ МАСЛА ЧЕРЕЗ КРАЙ.
●	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗБЫТОЧНОГО КОЛИЧЕСТВА НЕВЛАЖНОЙ ПИЩИ ЗА ОДИН РАЗ, МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕКИПАНИЮ МАСЛА.
●	ДОБАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ В КАЖДУЮ ЧАШУ, В СООТВЕТСТВИИ С ЕЕ ЕМКОСТЬЮ.
●	ЧРЕЗМЕРНО ВЛАЖНЫЕ И ОБЪЕМНЫЕ ПРОДУКТЫ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ЧЕРЕЗ КРАЙ.

D. Инструкция по эксплуатации

1. Убедитесь в правильности подачи питания, проверьте, совпадает ли напряжение сети с требованиями машины.

2. С внутренней стороны чаши для масла находится отметка уровня масла, при налипании масла в чашу, следует соблюдать требования к уровню масла. Отметка “MAX” указывает на максимальный уровень масла, а “MIN” – минимальный уровень масла в чаше, соответственно. В процессе работы, пользователь должен регулировать объем масла, в соответствии со своими требованиями.

3. 1) Нажать электрический выключатель питания ВКЛ/ВЫКЛ, загорается зеленый индикатор.

2) Вращайте рычаг контроллера температуры по часовой стрелке, установите необходимый уровень температуры в диапазоне до красной отметки. Одновременно с этим включается индикатор, это означает, что трубчатый электронагреватель начинает нагрев.

4. 1) При повышении температуры масла, контроллер автоматически отключит питание.

2) При снижении температуры масла, контроллер автоматически возобновит подачу питания, загорится световой индикатор, снова активизируется электронагреватель, и температура масла начнет расти.

3) Этот процесс повторяется снова и снова, для постоянного обеспечения нормального уровня температуры.

5. Крышка служит для сохранения чистоты и стабильности нагрева чаши. Открывая крышку, убедитесь чтобы в чашу не попадала вода, т.к. это может привести к разбрызгиванию горячего масла.

6. 1) Также присутствует жарочная корзина, для жарки продуктов малого размера. На ней имеется крюк и ручка.

2) Для начала работы, погрузите корзину в масло. После завершения жарки, поднимите корзину, подвесив ее за петли спереди, давая стечь маслу. В чашу можно помещать также объемные продукты.

7. После завершения работы, поверните контроллер температуры против часовой стрелки до исходного положения и отключите питание машины, в целях безопасности.

8. Как только температура масла снизится до нормального уровня, слейте старое масло из чаши.

9. Чтобы обеспечить безопасный и длительный срок службы машины, необходимо обеспечить чистоту чаши и электронагревателя, очищая чашу от масляного нагара и электронагреватель от загрязнений.

10. Перегородка для масла предназначена для защиты трубчатого электронагревателя. В процессе работы, поместите перегородку в чашу.

11. 1) В электромонтажной коробке находится контроллер температуры, температура сработки составляет 230°C.

2) Снаружи находится “кнопка перезапуска машины при перегреве”. Если уровень температуры вышел за рамки допустимого предела, сработает защитный переключатель. Нажимайте кнопку перезапуска, чтобы снова запустить машину.

12. В электромонтажной коробке находится кнопка-микроограничитель. При помещении электромонтажной коробки в нижнюю часть корпуса, в нее начинает подаваться питание, вытаскивайте коробку после того, как питание машины было отключено.

13. Чтобы избежать перекипания, используйте только свежее растительное масло. Не следует использовать старое масло, т.к. оно имеет низкий предел кипения и наиболее подвержено перекипанию.

Е. Инструкция по установке

1. Подаваемое напряжение должно соответствовать требованиям машины.

2. Пользователь должен установить удобную кнопку вкл./выкл. и размыкатель возле машины.

3. С задней стороны устройства расположен болт заземления. Правильно подсоедините кабель заземления, соблюдая нормы безопасности к медной жиле сечением не менее чем 2мм².

4. Перед началом работы, проверьте подачу питания, уровень напряжения и заземление.

5. Нельзя мыть электромонтажную коробку, используя прямой напор воды.

6. Установка машины должна производиться квалифицированным персоналом.

Примечание
● К работе с данной машиной допускаются только профессиональные повара.
● Нельзя производить ремонт данной машины самостоятельно! Это может привести несчастному случаю.
● Нельзя подвергать машину прямому напору воды или замачивать электромонтажную коробку в процессе мытья. Вода является проводником электричества, что может привести к удару током.
● Высокая температура может привести к ожогам. В процессе, а также до или после работы с машиной, не прикасайтесь к ее корпусу или чаше из-за высокой температуры.
● Нельзя использовать источник питания с другими показателями напряжения. Нельзя использовать главный переключатель, который не соответствует нормам безопасности.
● Когда на улице гроза или молния, следует отключить основной переключатель, во избежание повреждения машины ударом молнии.
● Не следует использовать тяжелые и острые предметы, они могут нарушить поверхность корпуса машины или чашу.
● После работы, выключайте основной переключатель.
● Установка машины и поддержка электромонтажных элементов должна производиться только профессионалами.
● Если кабель питания был поврежден, с целью безопасности, пользователь должен обратиться к производителю или в отдел технической поддержки за заменой.

Внимание!

- В процессе работы Ваши руки, штекер и переключатель машины должны быть сухими.
- Уровень масла не должен быть ниже минимальной отметки. Не включайте машину для работы в сухую.
- Нельзя мыть электромонтажную коробку прямым потоком воды или замачивать ее.
- Нельзя использовать старое масло, т.к. это может привести к перекипанию.
- Приготовление чрезмерно влажного продукта, а также продуктов большого объема за один раз, может привести к несчастному случаю.

Г. Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
---------------	---------	------------

1. После подключения питания, не загорается световой индикатор и не происходит нагрев.	1. Не плотно прилегает штекер. 2. Неверно подсоединены контакты микропереключателя	1. Замените штекер. 2. Отрегулируйте предельное расстояние микропереключателя
2. Горит световой индикатор, но температура не повышается.	1. Расшаталось соединение электронагревателя.	1. Сопоставьте и туго завинтите две части электронагревателя 2. Замените электронагреватель
3. Горит световой индикатор, но температура не повышается до нормального уровня.	1. Сгорел контроллер температуры	1. Замените контроллер
4. Производится контроль температуры, но не горит индикатор	1. Сгорел индикатор.	1. Замените индикатор
5. После нагрева схемы, не производится нагрев электронагревателя.	1. Сработал ограничитель температуры.	1. Нажмите кнопку “перезапуска машины при перегреве”.
6. Не производится контроль температуры.	1. Вышел из строя ограничитель температуры.	1. Замените ограничитель температуры

Эти неисправности, приведены лишь в информационных целях. При возникновении проблем, прекратите работу и отправьте машину на диагностику и ремонт профессионалам.

G. Транспортировка и хранение

В процессе транспортировки, машину следует прочно зафиксировать, чтобы предотвратить ее движение. Упакованную машину нельзя хранить вне помещения. Ее следует поместить на склад с хорошей вентиляцией и отсутствием коррозионных газов. Ее нельзя ставить вверх ногами. В случаях временной необходимости хранения машины вне помещения, защитите ее от воздействия дождя.

I. Чистка и техническое обслуживание

1. Во избежание несчастных случаев, отключите питание машины, перед чисткой.
2. Для чистки платы, поверхности машины и шнура питания, нельзя использовать полотенце, смоченное в анти-коррозионной жидкости. Нельзя также мыть машину прямым потоком воды, т.к. это может привести к нарушению работы, какой-либо функции.

3. В случаях простоя машины без работы, отключайте контроллер температуры и основной переключатель.

4. Если машина не будет использоваться на протяжении долгого времени, после чистки, храните ее в помещении с хорошей вентиляцией и отсутствием коррозионных газов.

Н. Ежедневное обслуживание

Каждый день наблюдайте за состоянием машины до и после ее использования.

Перед использованием	Появился ли наклон?
	Изношен, поврежден шнур питания?
	Есть ли повреждения панели управления?
После использования	Присутствует ли странный запах?
	Одновременно ли происходит нагрев верхней и нижней пластины?
	Присутствует ли странный шум или сбой в работе при поднятии машины?



ВНИМАНИЕ!

- Проверяйте машину каждый день.
- Во избежание серьезных повреждений, проводите проверку продукта для приготовления.
- Температура вокруг машины, не должна превышать 300°C
- Немедленно остановите работу, если чувствуете присутствие неисправностей сети или самой машины.
- Обратитесь к профессионалам для проведения диагностики и ремонта машины как можно скорее