



HURAKAN

ELECTRIC FRYER HURAKAN

HKN-FT4N, HKN-FT44N, HKN-FT8N, HKN-FT88N



DEUTSCH	DE	3
EESTI	EE	9
ENGLISH	EN	14
ITALIANO	IT	20
LATYSŠSKI	LV	26
LIETUVIŠKAS	LT	32
POLSKI	PL	38
РУССКИЙ	RU	44
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	51
БЪЛГАРСКИ	BG	56
SRPSKI	SR	62
HRVATSKI	HR	68
SLOVENŠČINA	SL	74
ROMÂNĂ	RO	80
MAGYAR	HU	86
SLOVENČINA	SK	92
ČESKY	CS	98
FRANÇAIS	FR	104
ESPAÑOL	ES	110
PORTUGUÊS	PT	116
SVENSKA	SV	122
DANSK	DA	128
NORSK	NO	134
SUOMI	FI	140



1. Technische Daten

Modell	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parameter des Stromnetzes	220~240 V / 50 Hz			
Leistung, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volumen, l	4	4+4	8	8+8
Anzahl der Behälter	1	2	1	2
Abmessungen des Behälter, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturbereich, °C	60-190			
Abmessungen, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Optik und den Aufbau des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. Installation und Betriebsvorbereitung

• Achtung! Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, die gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen sind.

• Zu Ihrer Sicherheit muss das Gerät geerdet sein.

• Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, und prüfen Sie, ob die Schutzvorrichtungen installiert wurden und für die Nennleistung und die Nenndaten des Geräts ausgelegt sind.

• Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.

• Das Gerät sollte auf einer feuerfesten Unterlage aufgestellt werden.

• Die elektrische Verkabelung muss für die Nennleistung des Geräts ausgelegt werden.

Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.

• Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Vorrichtungen können sich während des Transports des Geräts lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.

• Vermeiden Sie es, das Kabel zwischen Gegenständen und Möbeln zu verlegen, die durch Druck das Stromkabel beschädigen könnten. Vermeiden Sie ein Knicken oder Verwirren des Kabels.

• Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts keine Haushaltsverlängerungskabel.

• Ein falscher Anschluss oder ein defekter Stecker oder eine defekte Steckdose können einen Brand verursachen.

• Das Gerät wird auf einer ebenen und stabilen, rutschfesten, horizontalen Unterlage mit einem Mindestabstand von 300 mm zu Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten aufgestellt. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasch- oder Handwaschbecken oder anderen Heizgeräten aufgestellt werden.

• Wenn die Oberflächen des Geräts mit Konservierungsfett behandelt sind, entfernen Sie das Fett.

• Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere

Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. Sicherheitsvorschriften

- **Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und die Unterweisung hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften durchlaufen haben.**
- **Die Verwendung von Öl, das nicht zum Frittieren bestimmt ist, ist streng verboten.**
- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften auch die Sicherheits-, Brandschutz- und Hygienevorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, unbedingt zu beachten.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet bleiben.
- Es dürfen keine nassen Lebensmittel (gewaschen oder aufgetaut und nicht getrocknet) in das kochende Öl gelegt werden.
- Beim Frittieren von gefrorenen Lebensmitteln sollte der Frittierkorb nur zur Hälfte gefüllt und sehr langsam in das Öl gesenkt werden.
- Die Zubereitung eines zu feuchten Produkts sowie von Produkten mit großem Volumen kann zu einem Unfall führen.
- Beim Umgang mit dem Gerät sollte man Vorsicht beachten und Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Kesselabdeckung muss immer in der Nähe des Geräts an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden, da der Kessel im Falle eines plötzlichen Ölbrandes sofort geschlossen werden muss.
- Keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts lagern.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Notfallsituationen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät laufendem Wasser zu waschen. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen oder möglicherweise auch zum Tod führen. Steckdose und Schalter dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Es ist verboten, die Oberflächen des Gerätes vor Abkühlung zu waschen.
- Vor dem Reinigen, Reparieren oder Bewegen des Gerätes zuerst den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen.
- Wenn Sie eine Beschädigung des Leistungskabels festgestellt haben, ist dieses sofort zu erneuern. Anderenfalls kann dies zu einem Stromschlag oder Brand führen.
- Leistungskabel nicht mit nassen Händen anfassen, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Wartung oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Schalter oder Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Gerät nicht während des Betriebs bewegen.

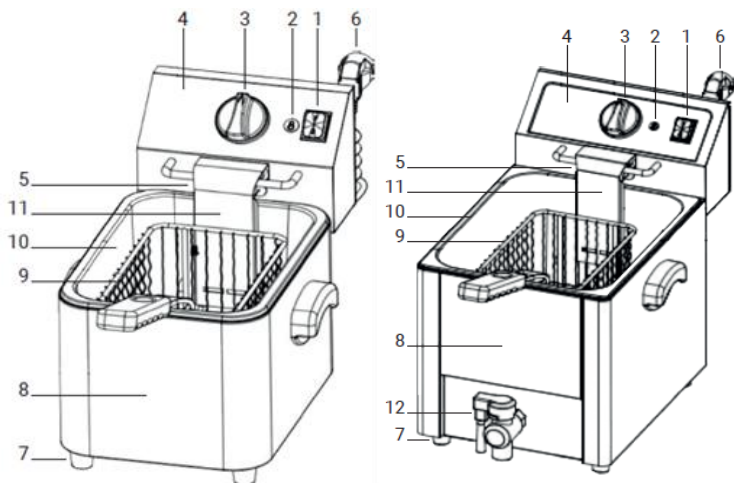
- Beim Unterbrechung der Stromzufuhr nicht am Kabel ziehen, sondern immer am Netzstecker anfassen.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung durch Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, psychischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und entsprechende Kenntnissen geeignet. Ausgenommen davon Bedienung unter der Kontrolle und mit Unterweisung durch Personen, die für ihre die Sicherheit verantwortlich sind.

Der Betrieb ist untersagt:

- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- bei Beschädigung oder nach Sturz;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. Arbeitsablauf

1. Ein/Aus-Taste
2. Heizungsanzeige
3. Betriebsthermostat
4. Steuereinheit
5. Heizelement
6. Netzkabel
7. Füße
8. Gehäuse
9. Frittierkorb
10. Ölschale
11. Schutz von Heizelement
12. Ölabblassventil



(Das Aussehen sowie die Bedienelemente können von den Abbildungen abweichen)

- Je nach Modell kann die Fritteuse mit 1 Behälter oder 2 Behältern ausgestattet werden. In der 2-Behälter-Fritteuse können zwei verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereitet werden, ohne dass sich Gerüche vermischen.
- Die Friteusen dieser Serie sind zum Frittieren von folgenden Lebensmitteln in Öl mit einem speziellen Gitterkorb bestimmt: Kartoffelchips, Fisch, Fleisch, Kuchen, Krapfen, Gemüse (Zwiebeln), Schnitzel und andere kulinarische Produkte in großen Ölmengen in den Gastronomie-Unternehmen.
- Die Fritteuse ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der das Einschalten von Heizelementen verhindert, wenn die Steuereinheit nicht korrekt installiert ist

Achtung!

- Das Gerät erst einschalten, wenn der Kessel mit Öl gefüllt ist. Der Ölstand im Kessel muss immer über der Mindestmarke liegen.
- Die empfohlene Einzelproduktmenge sollte nicht überschritten werden:
0,6 kg für den 4-Liter-Behälter, 0,9 kg für den 6-Liter-Behälter, 1,2 kg für den 8-Liter-Behälter, 1,5 kg für den 10-Liter-Behälter und 1,8 kg für den 12-Liter-Behälter.

DE

- Das Öl muss rechtzeitig gewechselt werden. Die Verwendung von Altöl senkt den Siedepunkt des Öls und kann zum übermäßigen Sieden, starker Rauchbildung und auch zum Ölbrand im Behälter führen.
- Bei der korrekten Montage der Steuereinheit berühren die Heizelemente nicht die Wände des Behälters.
- Die Fritteuse ist mit einem Notthermostat ausgestattet. Bei der Öltemperatur über 230°C, beim zu niedrigen Ölstand oder bei der zu hohen Oberflächentemperatur der Heizelemente wird die Stromversorgung unterbrochen und kann automatisch wiederhergestellt werden.

Lassen Sie in diesem Fall das Gerät abkühlen und setzen Sie den Notthermostatschutz zurück. Drücken Sie die RESET-Taste an der Unterseite der Steuereinheit, um den Schutz zurückzusetzen. Die Taste ist mit einer Kunststoffabdeckung versehen; um die Abdeckung zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Bei einigen Modellen befindet sich die Taste von Notthermostat auf der Vorderseite und ist ebenfalls mit einer Kunststoffabdeckung versehen.

Beim wiederholten Auslösen des Notthermostats ist der Betrieb des Geräts zu beenden, danach ist der Kundendienst zu kontaktieren.

Arbeitsablauf

1. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose).
2. Falls eine Trennwand für das Heizelement vorhanden ist, sollte sie aufgestellt werden (Lochblech).
3. Den Frittierbehälter mit Öl füllen. Auf der Innenseite des Ölbehälters befindet sich die Ölstandsmarkierung. Beim Auffüllen des Behälters bitte den Ölstand beachten. Die Markierung "MAX" zeigt den maximalen Ölstand und "MIN" – den minimalen Ölstand im Behälter an. Beim Betrieb sollte die Ölmenge vom Benutzer je nach Bedarf geregelt werden. Der Ölstand darf nicht unter der Markierung "MIN" liegen, da sonst das Heizelement ausbrennt. Wenn Ihr Modell keine Markierungen hat, achten Sie darauf, dass das Öl die Heizelemente immer bedeckt.
4. Drücken Sie die Netztaste (Ein-/Austaste), um die Fritteuse einzuschalten. Die Anzeige auf der Taste leuchtet grün, um anzuzeigen, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
5. Drehen Sie den Thermostatknopf auf den gewünschten Temperaturwert. Die normale Betriebstemperatur von Frittieröl beträgt 160-180°C. Die Lichtanzeige sollte aufleuchten, um anzuzeigen, dass die Heizelemente eingeschaltet sind. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat die Heizelemente aus, und die Lichtanzeige erlischt. Es ist nicht empfehlenswert, die Temperatur auf den Höchstwert einzustellen, da nach Beendigung des Heizvorgangs die Stromzufuhr zum Heizelement unterbrochen wird, das Heizelement selbst aber durch seine Trägheit das Öl noch einige Zeit weiter erhitzt, bis seine Temperatur sinkt. Wenn die Öltemperatur sinkt, legt der Thermostat automatisch wieder Spannung an, die Kontrollleuchte leuchtet auf, das Heizelement wird wieder aktiviert, und die Öltemperatur beginnt zu steigen. Dieser Vorgang wird wiederholt, um die eingestellte Temperatur stets aufrechtzuerhalten.
6. Nach Beendigung des Erhitzens den Korb in Öl tauchen. Nach dem Frittieren den Korb anheben, damit das Öl abtropfen kann. In den Ölbehälter kann man grosse Produktstücke legen. Verwenden Sie gegebenenfalls die Abdeckung, wenn sie im Lieferumfang enthalten ist.

7. Nach dem Arbeitsschluss drehen Sie den Thermostatknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.
8. Drücken Sie die Netzaste (Ein-/Austaste), um die Fritteuse auszuschalten.
9. Schalten Sie das Gerät stromlos (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
10. Lassen Sie das Öl abkühlen und gießen Sie das alte Öl aus dem Behälter ab.

5. Wartung und Pflege

- Vor allen Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung ausgeschaltet und das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden.
- Zur Reinigung des Geräts darf keine Speisesoda verwendet werden, da sie zur Verfärbung der Oberfläche des Geräts und zur Korrosionsbildung führen kann.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen oder Lösungsmittel verwendet werden.
- Das Altöl soll regelmäßig gewechselt werden. Achten Sie darauf, dass sich keine großen Speisereste in der Ölschale absetzen.
- Bei der Reinigung der Heizelemente ist darauf zu achten, dass die temperaturempfindlichen Zylinder und Kapillarrohre der Thermostate nicht beschädigt werden.
- Bei der Reinigung der Heizelemente achten Sie darauf, dass kein Wasser mit dem Steuergerät in Berührung kommt. Dies kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

Nach dem Betrieb sollten **die Kessel, Körbe und Heizelemente** mit der lauwarmen Seifenlösung gewaschen, gründlich mit dem klaren Wasser abgespült und trocken gewischt werden.

Die **die Oberflächen des Gehäuses und der Steuereinheit** sollten mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt und dann trocken gewischt werden.

6. Wartung und Reparatur

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHFÜHRT WERDEN, INDEMN DER NETZTRENNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.

- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).
- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position "Aus" bringen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie die Wasserzufuhr zu (falls vorhanden) und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wesentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

Der Verkäufer und der Hersteller können nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine Störung oder durch den Betrieb eines defekten Geräts entstehen, haftbar gemacht werden.

7. Transport und Lagerung. Entsorgung

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geeigneten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. Tehnilised omadused

Mudel	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Võrguparameetrid	220~240 V / 50 Hz			
Võimsus, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Maht, l	4	4+4	8	8+8
Õlinõude arv	1	2	1	2
Õlipaagi mõõtmed, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperatuurivahemik, °C	60-190			
Välismõõtmed, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle tööomadusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. Paigaldamine ja tööks ettevalmistamine

- **Tähelepanu!** Kõiki paigaldamiseks ja kasutuselevõtuks vajalikke töid peavad läbi viima väljaõppinud töötajad, kel on eriluba vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda seadet kasutatakse.
- **Teie ohutuse tagamiseks peab seade olema maandatud.**
- Veenduge, et võrgupinge vastab seadme tööpingele, kontrollige kaitseseadmete paigaldust ning nende vastavust nimivõimsusele ja tunnussuurustele.
- Kaitseseadmed peavad asuma seadme vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui sellele on otsene juurdepääs. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja omama kindlat maandust.
- Seade tuleb asetada tulekindlale pinnale.
- Elektrijuhtmed peavad vastama seadme nimivõimsusele. Mittevastavus võib põhjustada tulekahju.
- Seadme veol võivad lahti tulla osade, elektriühenduste ja liikuvate mehhanismide kinnitused ja seetõttu tuleb neid kontrollida enne esmakordset käivitamist.
- Ärge laske juhtmel pitsuda esemete ja mööbli vahele, mis võib avaldada survet toitejuhtmele ja seda kahjustada. Vältige juhtme niverdumist ja sassiminekut.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks olmpikendusjuhtmeid.
- Vale ühendus, vigane pistik või pistikupesa võivad põhjustada tulekahju.
- Seade paigaldatakse kindlale, rõhtsele ja mittelibedale alusele, vähemalt 300 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Seadet pole lubatud paigaldada pesuvannide, kätepesunõude ega muude kütteseadmete lähedale.
- Kui seadme pindu on töödeldud konservatiivse rasvaga, eemaldage see.
- Ärge lubage seadet kasutada töötajail, kes pole tutvunud käesoleva kasutusjuhendiga ega saanud ohutustehnika alast juhendust töötava seadme osas, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke tarvitusele abinõud, et kaitsta varustust vihma ja niiskuse eest.

3. Ohutustehnika

- **NB!** Selle seadmega on lubatud töötada alles pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutustehnika alase juhendamise läbimist.

- **Rangelt keelatud on kasutada õli, mis ei ole mõeldud praadimiseks.**

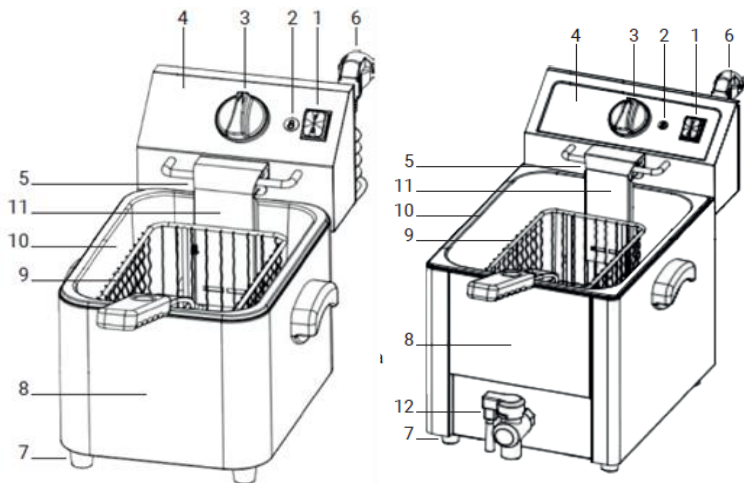
- Seadme paigaldamisel, kasutuselevõtu ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas kasutusjuhendis esitatud ohutusnõuete järgimisele kindlasti järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaareeskirju vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seadet kasutatakse.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke seadet järelevalveta sisse lülitatuks.
- Ärge lisage keevasse õlisse märga toitu (äsjä pestud või sulatatud ja kuivatamata).
- Külmutatud toidu frittimisel tuleks fritüüri korvi täita vaid poolenisti ja lisada toitu väga aeglaselt õlisse.
- Liiga niiske või suures koguses toidu valmistamine korraga võib põhjustada õnnetuse. Seadme käitamisega tuleb põletuste vältimiseks olla ettevaatlik ja kasutada kaitsekindaid.
- Seadme katet tuleb alati hoida seadme lähedal kergesti ligipääsetavas kohas, sest ootamatu õlipõlengu korral tuleb paak kohe sulgeda.
- Ärge hoidke seadme vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid.
- Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskus ei tohi olla üle 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.
- Ärge peske masina pindu enne, kui need on maha jahtunud.
- Enne masina pesemist, parandamist või teisaldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.
- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lüliti ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmeid, vaid hoidke alati pistikut.
- Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

Kasutamine on keelatud:

- kui masin ei tööta korrektselt;
- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. Tööprotseduur

1. Sisse-/väljaülitusnupp
2. Kütteindikaator
3. Töötermostaat
4. Juhtplokk
5. Kütteelement
6. Võrgukaabel
7. Jalad
8. Korpus
9. Praadimiskorv
10. Õlinõu
11. Kütteelemendi kaitse
12. Õli tühjendusklapp



(välimus ja juhtseadmed võivad erineda joonistel kujutatust)

- Sõltuvalt mudelist on fritüüril kaks versiooni: 1 ja 2 õlinõuga. Kahe õlinõuga fritüüriga on võimalik küpsetada korraga kahte erinevat rooga, ilma et lõhnad seguneksid.
- Selle seeria fritüürid on mõeldud toidlustusasutustele toiduainete praadimiseks õlis, kasutades spetsiaalset võrkkorvi järgmiste toodete jaoks: friikartulid, kala, liha, pirukad, sõõrikud, köögiviljad (sibul), lihapallid ja muud kulinaariatooted.
- Fritüür on varustatud mikrolülitiga, mis takistab kütteelementide sisselülitamist, kui juhtplokk ei ole õigesti seadistatud (

NB!

- Ärge lülitage seadet sisse, kui paaki ei ole õli lisatud.. Paagis peab alati olema õli rohkem kui miinimumtaseme märk.
- Korraga ei tohiks lisada toodet rohkem kui:
0,6 kg 4-liitrise kausi puhul, 0,9 kg 6-liitrise kausi puhul, 1,2 kg 8-liitrise kausi puhul, 1,5 kg 10-liitrise kausi puhul ja 1,8 kg 12-liitrise kausi puhul.
- Õli tuleb vahetada õigel ajal. Kasutatud õli kasutamine alandab õli keemistemperatuuri ja põhjustab liigset keemist, liigset suitsu ning võib kausis oleva õli põlema panna.
- Kui juhtplokk on õigesti paigaldatud, ei puutu kütteelemendid kausi seinte vastu.
- Fritüür on varustatud avariitermostaadiga. Kui õli temperatuur on üle 230°C või õlitase on liiga madal; kui kütteelementide pinnatemperatuur on liiga kõrge, põhjustab see elektrikatkestuse, mille järel toide ei taastu automaatselt.

Sel juhul tuleb lasta seadmel jahtuda ja lähtestada avariitermostaadi kaitse. Kaitse lähtestamiseks vajutage nuppu RESET, mis asub juhtploki allosas. Nupp on kaetud plastkattega, katte eemaldamiseks tuleb seda vastupäeva keerata. Mõnel mudelil asub avariitermostaadi nupp esipaneelil ja on samuti plastkattega kaetud.

Kui hädaabitermostaat lülitub korduvalt välja, lõpetage seadme kasutamine ja võtke ühendust klienditeenindusega.

Töö järjekord

1. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa).
2. Kui komplektis on kütteelemendi vahesein, paigaldage see (perforeeritud metallplaat).
3. Lisage fritüüri õlinõusse õli. Õlinõu siseküljel on õlitaseme märk, õli valamisel tuleks jälgida õlitaseme nõudeid. Märgistus "MAX" tähistab maksimaalset õlitaset ja märgistus "MIN" tähistab vastavalt minimaalset õlitaset õlinõus. Töö ajal peab kasutaja reguleerima õli kogust vastavalt vajadusele. Õlitase ei tohi olla allpool märki "MIN", kuna see põhjustab kütteelemendi läbipõlemist. Kui teie mudelil sellist märki ei ole, veenduge, et õli katab kütteelemendi alati pealtpoolt.
4. Vajutage fritüüriseadme sisselülitamiseks võrgunuppu (sisse-väljalülitusnuppu). Samal ajal süttib nupul olev roheline märgutuli, mis näitab, et fritüür on sisse lülitatud.
5. Keerake termostaadi nupp soovitud temperatuuri seadistusele. Praadimisõli tavaline töötemperatuur on 160-180 °C. Samal ajal peaks süttima märgutuli, mis näitab, et küttekeha on sisse lülitatud. Ettenähtud temperatuurile jõudes lülitab termostaat küttekeha välja ja märgutuli kustub. Temperatuuri ei soovita seada maksimaalsele väärtusele, sest kuumutamise lõppedes katkeb kütteelemendi pingearustus, kuid kütteelement ise jätkab õli kuumutamist inertsist mõnda aega, kuni temperatuuri alanemiseni. Õli temperatuuri languse korral jätkab termostaat automaatselt pingearustust, valguse indikaator süttib, kütteelement aktiveeritakse uuesti ja õli temperatuur hakkab tõusma. Seda protsessi korratakse, et hoida seadistatud temperatuur konstantsena.
6. Pärast kuumutamise lõppemist langetage korv õlisse. Frittimise lõpetamisel tõstke korv üles, et õli saaks välja voolata. Õlinõusse võib lisada ka puistetooteid. Vajaduse korral kasutage katet, kui see on tarnitud komplektis olemas.
7. Kui olete lõpetanud, keerake termostaadi nupp vastupäeva algasendisse.
8. Vajutage fritüüri väljalülitamiseks võrgunuppu (sisse-väljalülitusnuppu).
9. Lülitage seade võrgust välja (eemaldage pistik pistikupesast).
10. Kui õlitemperatuur on alanenud normaalsele tasemele, tühjendage kasutatud õli nõust.

5. Teenindus ja hooldus

- Enne hooldustöid lülitage toide välja ja laske masinal toatemperatuurini jahtuda.
 - Ärge kasutage seadme puhastamiseks söögisoodat, kuna see võib põhjustada seadme pinna värvimuutust ja korrosiooni.
 - Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja •harju, torke- ja löikeesemeid, tugevatoimelisi ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
 - Vahetage kasutatud õli perioodiliselt. Ärge laske suurtel toidutükkidel õlinõusse settida.
 - Kütteelemendi puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et mitte kahjustada termostaatide temperatuuritundlikke silindreid ja kapillaartorusid.
 - Kütteelemendi puhastamisel veenduge, et vesi ei puutuks juhtploki kokku. See võib seadet kahjustada.
 - Kui seadet pikemat aega ei kasutata (nädalavahetused, pühad jne), lülitage toide välja ja puhastage see põhjalikult.
- Peske **paaki, korvi ja kütteelementi** leige seebilahusega, loputage põhjalikult puhta veega ja pühkige kuivaks.
- Pühkige **korpuse ja juhtploki pindasid** puhta niiske lapi või käsna ja pühkige kuivaks.

6. Hooldus ja remont

TÄHELEPANU: HOOLDUS- JA REMONTTÖÖD TULEB TEHA TÄIELIKULT VÄLJAÜHENDATUD ELEKTRITOIDEGA, VIIES SISENDLÜLITI ASENDISSE "VÄLJAS" JA PISTIKU VÄLJAÜHENDAMISEGA PISTIKUPESAST, KVALIFITSEERITUD TEHNILISE PERSONALI KAASAMISEL.

Masina hooldus peab toimuma vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda masinat kasutatakse. Selles juhendis esitatud tööde loetelu on soovitusliku iseloomuga.

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Juhendage ja kontrollige teadmisi masinaga töötavate töötajate tööreeglite kohta.
- Viige läbi masinaga töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada masina ebatavaline töö.
- Tehke visuaalne masina seisukorra kontroll.
- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.
- Kontrollige maandusliini ja masina enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni – takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).
- Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseiskamiselemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on).

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

Masina ebahariliku, erineva ebanormaalse töö korral tuleb see pingest välja lülitada, lülitades pealüliti asendisse "väljas" või eemaldades pistik pistikupesast, blokeerides vee juurdepääsu (kui see on olemas) ja pöörduda teenindusse.

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

Müüjalt ja Tootjalt ei saa nõuda hüvitamist otsese või kaudse kahju eest, mis võis tekkida õnnetusjuhtumi või vigase masinaga töötamise tagajärjel.

7. Transport ja ladustamine. Ringlussevõtt

- Seda masinat võib transportida mis tahes transpordivahendiga vastavalt pakendil olevate hoiatussiltide ja konkreetse transpordiliigi kohta kehtivatele eeskirjadele.
- Laadimise ja transportimise ajal ei tohi masinat kantida ega pörotada. Liigutage veokonteinerit kaldpinnal, järgides "TOP"-sildi nõudeid, mitte rohkem kui 15% nurga all.
- Masina transportimine raudteel ja maanteel peab toimuma kaetud sõidukites.
- Pärast transportimist peab masin olema töökorras ja kahjustamata.
- Masinat tuleb hoida transpordipakendis ladudes, mis pakuvad kaitset atmosfääri sademete ja mehaaniliste kahjustuste eest.
- Ärge laske masinat raputada.
- Ärge hoidke masinar tagurpidiasendis.

Pärast masina ärakasutamise lõpetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

Utiliseerige masina vastavalt teisele tooraine töötlemise üldreeglitele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. Technical specifications

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Power line parameters	220~240 V / 50 Hz			
Power, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volume, l	4	4+4	8	8+8
Number of bowls	1	2	1	2
Dimensions of the bowl, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperature range, °C	60-190			
Dimensions, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

The manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine to improve its performance without changing the technical specifications.

2. Installation and preparation for operation

• Attention! All installation and commissioning work should be carried out by duly qualified and authorized personnel in accordance with the regulations of the country where this machine is used.

• For your safety, the machine should be earthed.

- Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the machine, check the installation of protection devices, and make sure that they conform to their power and characteristics ratings.
- The protection devices should be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if it is directly accessible. The socket should meet safety requirements and have a reliable earthing connection.
- The machine should be installed on a fireproof surface.
- The electrical wiring should conform to the rated power of the machine. Non-conformity may result in fire.
- When transporting the machine, the attachment of parts, electrical connections and moving mechanisms may become loose, so they should be checked before the machine is started for the first time.
- Do not allow the cable to be placed between objects and furniture that may exert pressure and damage the power cable. Do not bend or tangle the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Improper wiring or malfunctioning plug or socket may result in a fire.
- The machine should be installed on a stable non-slip horizontal base, at a distance of at least 300 mm from walls, ramps, steps, and other equipment. The machine should not be installed near wash tanks and sink units or other cooking equipment.
- If the surfaces of the equipment are coated with preservative grease, remove it.
- Do not allow personnel who are not familiar with this manual and have not received a safety briefing to operate the machine, as this may result in injury or death.
- Take measures to protect the machine from rain and moisture.

3. Safety

- **Attention! Only personnel familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.**
- **It is strictly forbidden to use oil that is not intended for deep frying.**
- It is required to comply strictly with the occupational and fire safety and sanitary regulations in accordance with the rules of the country, where this unit is operated, during installation, preparation for use, operation, maintenance and repair, along with the requirement to ensure compliance with the safety requirements described in this manual.
- Keep the machine out of reach of children.
- The machine should not be left unattended during operation.
- It is not allowed to put wet food products (freshly washed or thawed and not dried) into the boiling oil.
- When frying frozen foods, the frying basket should be filled only halfway and lowered into the oil very slowly.
- Cooking of excessively wet product and products of large volume at one time may lead to an accident.
- To avoid burns, the operator must be careful when operating the equipment and wear protective gloves.
- The bowl lid should always be kept close to the equipment in an easily accessible place, because, in the event of a sudden oil fire, the bowl should be closed immediately.
- Do not store flammable objects in the immediate vicinity of the device.
- During storage of the machine, the ambient temperature should be below 45°C, the humidity should not exceed 85%.
- When not in use or used in adverse weather conditions, disconnect the machine from the power source to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the machine with an open source of water. Failure to observe this rule may result in equipment damage and possibly fatal injury. Do not allow water to get on the outlet and switch.
- It is forbidden to wash the surfaces of the machine when they are still hot. Wait until they cool down.
- Before washing, repairing or moving the machine, first pull the plug out of the socket.
- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the machine from the power source.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during its operation.
- When disconnecting the power supply, do not pull on the cable, always grasp the plug.
- The machine is not intended for use by children, persons with reduced physical, mental or mental capabilities, as well as by persons without experience and relevant knowledge. An exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

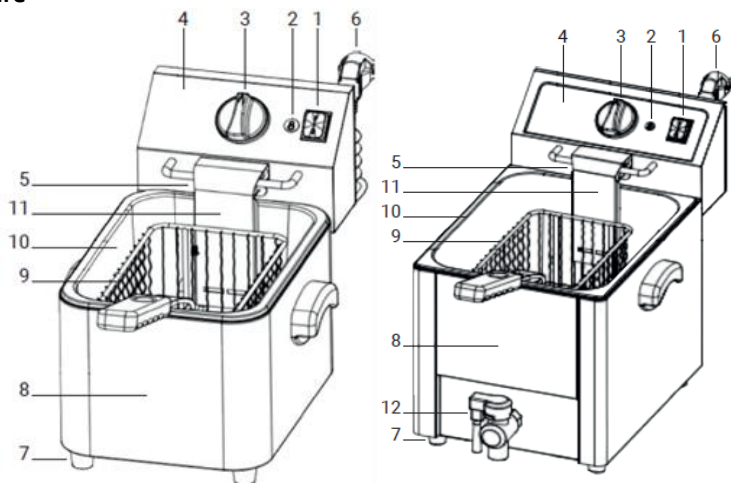
Operation is prohibited:

- in case of incorrect operation of the machine;

- if damaged or dropped;
- if the supply cable or plug is damaged.

4. Operation procedure

1. ON/OFF button
2. Heating indicator
3. Operating thermostat
4. Control unit
5. Heating element
6. Network cable
7. Legs
8. Housing
9. Frying basket
10. Oil bowl
11. Protection of the heating element
12. Oil drain tap



(the appearance and the controls may differ from those shown in the diagrams)

- Depending on the model, there are two types of deep fryers: with 1 and with 2 bowls. The 2-bowl fryer can cook two different dishes at the same time without mixing odors.
- The deep of this series are designed for frying food products in oil using a special mesh basket and designed for the following food products: chips, fish, meat, pies, donuts, vegetables (onions), cutlets and other culinary products in a large amount of oil at catering establishments.
- The deep fryer has a microswitch that prevents the heating elements from turning on if the control unit is installed incorrectly

Attention!

- Do not turn the equipment on unless the bowl is filled with oil. The oil level in the bowl should always be above the minimum level mark.
- The recommended single load of product should not exceed:
For a 4-liter bowl - 0.6 kg, for a 6-liter bowl - 0.9 kg, for a 8-liter bowl - 1.2 kg, for a 10-liter bowl - 1.5 kg, for a 12-liter bowl - 1.8 kg.
- Timely oil changes are necessary. The use of used oil will lower the boiling point of the oil and cause excessive boiling, strong smoke formation and may cause the oil in the bowl to catch fire.
- When the control unit is installed properly, the heating elements do not touch the walls of the bowl.
- The deep fryer is equipped with an emergency thermostat. If the oil temperature exceeds 230°C or the oil level is too low; where the surface temperature of the heating elements is too high, the power is switched off and not restored automatically.

In this instance, let the equipment cool down and reset the emergency thermostat protection. To reset the protection, press the RESET button at the bottom of the control unit. The button is covered with a plastic cover; to remove the cover you must turn it counterclockwise. In some models, the emergency thermostat button is on the front panel and is also covered with a plastic cover.

If the emergency thermostat is repeatedly actuated, it is necessary to stop operation of the equipment and contact the service department.

Operation steps

1. Turn on the power supply (insert the plug into the outlet).
 2. If the scope of supply includes a partition for the heating element (metal sheet with perforations), install it.
 3. Fill the deep fryer's bowl with oil. On the oil bowl internal side, there is an oil level mark; when pouring oil into the bowl, it is necessary to meet the oil level requirements. The MAX mark indicates the maximum oil level and the MIN mark indicates the minimum oil level in the bowl respectively. In the course of operation, the user should regulate the oil volume in accordance with the requirements. The oil level should not be below the MIN mark as this will cause the heating element to burn out. If your model has no marks, make sure that the oil always covers the heating elements with the top.
 4. Press the POWER (ON/OFF) button to turn on the deep fryer. The green light on the button will light up to indicate that the deep fryer is on.
 5. Turn the thermostat knob to the position corresponding to the required temperature value. The normal operating temperature of the frying oil is 160-180°C. The light indicator should light up to indicate that the heating elements are switched on. When the set temperature is reached, the thermostat will turn the heating elements off and the indicator will light down. It is not recommended to set the temperature to the maximum, because, at the end of heating, the voltage supply to the heating elements is stopped, but the heating elements continue to heat the oil for some time until its temperature drops. When the oil temperature drops, the thermostat resumes automatically the power supply, the indicator lights up, the heating elements are activated again, and the oil temperature begins to rise. This process is repeated to maintain the set temperature at all times.
 6. Upon completion of the heating, submerge the basket into oil. At the end of frying, lift the basket, allowing the oil to drain. Volumetric products can also be placed into the bowl. If necessary, use the lid (if it is included in the scope of supply).
 7. When finished, turn the thermostat knob counterclockwise to the original position.
 8. Press the POWER (ON/OFF) button to turn off the deep fryer.
 9. Disconnect the power supply to the machine (remove the plug from the outlet).
- Once the oil temperature has decreased to the normal level, drain oil from the bowl.

5. Maintenance and care

- Prior to any maintenance, turn off the power of the equipment and allow it to cool down to room temperature.
- Do not use baking soda to clean the equipment as it may cause discoloration of the device surface and corrosion.

- Do not clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, piercing and cutting items, aggressive and chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies, and solvents.
- Change the used oil periodically. Do not allow large pieces of food to settle in the oil bowl.
- When cleaning the heating elements, be careful not to damage the temperature-sensitive cylinders and thermostat capillary tubes.
- When cleaning the heating elements, avoid water getting on the control panel. This may cause damage to the equipment.
- If the equipment is not to be used for an extended time (weekends, holidays, etc.), disconnect the power supply and clean it thoroughly.

Bowls, baskets and heating elements should be washed with a warm soapy solution, rinsed thoroughly with clean water and wiped dry.

Wipe the surfaces of the housing and control unit with a clean, damp cloth or sponge and wipe dry.

6. Maintenance and repair

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY FULLY DISCONNECTED BY POSITIONING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

The machine must be maintained in accordance with the regulatory documents of the country where this machine is used. The list of works presented in this manual is advisory in nature.

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.
- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.10hm).
- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

In case of abnormal operation of the machine, different from normal, it is necessary to de-energize the machine by turning the input switch to the OFF position or disconnecting the plug from the socket, blocking the water access (if any) and contact the service department. It is strictly forbidden to operate the machine that is known to be defective.

The Seller and the Manufacturer shall not be demanded to compensate for direct or indirect damage that could result from an accident or when operating a faulty machine.

7. Transportation and storage. Disposal

- This machine can be transported by any type of transport in accordance with the warning labels on the container, as well as with the rules in force for a particular mode of transport.
- During loading and transportation, the machine must not be turned over and subjected to impacts. Move the shipping container on an inclined surface, observing the "TOP" requirements at an inclination of no more than 15%.
- Transportation of the machine by rail and road must be carried out in covered vehicles.
- After transportation, the machine must be functional and undamaged.
- The machine must be stored in transport packaging in warehouses that provide protection against the effects of precipitation and mechanical damage.
- Avoid shaking the machine.
- Do not store the machine upside down.

After the termination of operation of the machine, after the expiration of the established service life, the operating organization must transfer it to the person responsible for disposal. The machine must be disposed of according to the general rules for the processing of secondary raw materials in accordance with the regulations of the country where the machine is being disposed of.

1. Caratteristiche tecniche

Modello	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametri di alimentazione elettrica	220~240 V / 50 Hz			
Potenza, Kw	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volume, l	4	4+4	8	8+8
Numero di vasche	1	2	1	2
Dimensioni del vasca, mm	186*270*170		300*240*200	
Range di temperatura, °C	60-190			
Ingombro, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni, lasciando invariate le caratteristiche tecniche.

2. Installazione e messa in funzione

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e specificamente autorizzato secondo le normative del paese di utilizzo della macchina.**
- **Per la vostra sicurezza, la macchina deve essere messa a terra.**
- Verificare che la tensione nella rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio, verificare l'installazione dei dispositivi di protezione e la loro adeguatezza in termini di potenza e caratteristiche.
- I dispositivi di protezione devono essere ubicati nelle immediate vicinanze della macchina o nel quadro elettrico se è direttamente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e disporre di una messa a terra affidabile.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie refrattaria.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale della macchina. La non conformità può provocare un incendio.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono verificarsi allentamenti di parti di fissaggio, di collegamenti elettrici e di meccanismi di movimento, pertanto, prima del primo avviamento, è necessario controllarli.
- Tenere il cavo lontano da oggetti e mobili che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Non piegare e attorcigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare l'apparecchio.
- Il collegamento improprio o il malfunzionamento della spina o della presa può provocare incendi.
- Il dispositivo deve essere installato su una base orizzontale antiscivolo piana e stabile, ad una distanza di almeno 300 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare il dispositivo vicino a vasche di lavaggio e lavabi, nonché di qualsiasi altra apparecchiatura termica.
- Se le superfici dell'apparecchio sono state trattate con il grasso conservante, rimuovetelo

- Non consentire di utilizzare la macchina al personale che non ha familiarità con questo manuale e che non ha ricevuto una formazione sulla sicurezza, poiché ciò potrebbe causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. Prescrizioni di sicurezza

- **Attenzione! L'autorizzazione a usare questo dispositivo può essere concessa solo alle persone che hanno letto il manuale d'uso e hanno assistito al corso di formazione alla sicurezza.**
 - **È severamente vietato l'uso di olio non destinato alla frittura.**
 - Durante l'installazione, la preparazione al lavoro, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre all'osservanza dei requisiti di sicurezza stabiliti in questo manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e sanitarie secondo le normative del paese in cui viene utilizzato l'apparecchio.
 - Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
 - Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
 - Non mettere nell'olio bollente alimenti umidi (appena lavati o scongelati e non asciugati).
 - Quando si friggono cibi surgelati, il cestello deve essere riempito solo a metà e deve essere immerso nell'olio molto lentamente.
 - La cottura di cibi eccessivamente umidi o abbondanti in una sola volta può causare un incidente.
- Prestare massima attenzione e usare guanti protettivi quando si lavora con l'apparecchio per evitare ustioni.
- Il coperchio della friggitrice deve essere sempre tenuto vicino all'apparecchio in un luogo facilmente accessibile, perché in caso di accensione improvvisa dell'olio la friggitrice deve essere chiusa immediatamente.
 - Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
 - Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.
 - Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.
 - È severamente vietato lavare la macchina direttamente con un getto d'acqua. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare danni all'apparecchiatura e lesioni personali, anche mortali. Evitare che l'acqua entri in contatto con la presa e l'interruttore.
 - È vietato lavare le superfici dell'apparecchio senza attendere che si raffreddino.
 - Prima di lavare, riparare o spostare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.
 - Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. Altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.
 - Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.
 - I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.
 - Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
 - Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
 - Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.

IT

• L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, mentali o intellettuali o persone senza esperienza e conoscenze pertinenti. È consentita un'eccezione nel caso di controllo o istruzione effettuata da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso è vietato:

- in caso di non corretto funzionamento dell'apparecchio;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

4. Modalità d'uso

1. Pulsante di accensione/spengimento

2. Indicatore di riscaldamento

3. Termostato di funzionamento

4. Unità di controllo

5. Elemento riscaldante

6. Cavo di rete

7. Piedi

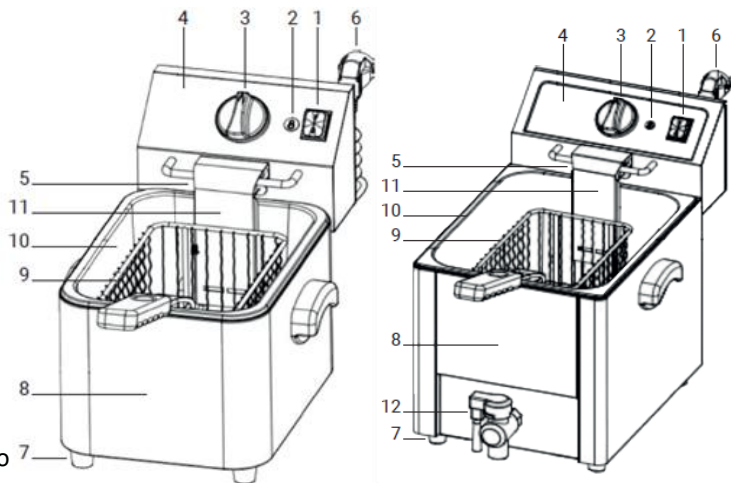
8. Corpo

9. Cestino per prodotti

10. Vasca per l'olio

11. Protezione dell'elemento riscaldante

12. Rubinetto di scarico dell'olio



(l'aspetto e i comandi possono differire da quelli mostrati negli schemi)

- A seconda del modello, la friggitrice è disponibile in due versioni: con 1 vasca e con 2 vasche. La friggitrice a 2 vasche può cuocere due cibi diversi contemporaneamente senza mescolare gli odori.
- Le friggitrici di questa serie sono progettate per friggere alimenti in olio utilizzando uno particolare cestello a rete per i seguenti prodotti: patatine, pesce, carne, polpette, ciambelle, verdure (cipolle), polpette ed altri prodotti prefabbricati in grandi quantità di olio nei locali di ristorazione.
- La friggitrice è dotata di un microinterruttore che impedisce l'accensione degli elementi riscaldanti se l'unità di controllo non è installata correttamente

Attenzione!

- Non accendere l'apparecchiatura se la caldaia non è riempita di olio. Il livello dell'olio nella caldaia deve essere sempre superiore al segno di livello minimo.
- Il carico raccomandato per ogni singolo prodotto non deve superare:

0,6 kg per una ciotola da 4 l, 0,9 kg per una ciotola da 6 l, 1,2 kg per una ciotola da 8 l, 1,5 kg per una ciotola da 10 l e 1,8 kg per una ciotola da 12 l.

- Il cambio dell'olio deve essere effettuato tempestivamente. L'uso di olio usato abbassa il punto di ebollizione dell'olio e provoca un'eccessiva ebollizione, la formazione eccessiva dei fumi, nonché può causare l'infiammazione dell'olio nella ciotola.
- Quando l'unità di controllo è installata correttamente, gli elementi riscaldanti non toccano le pareti della ciotola.
- La friggitrice è dotata di un termostato di emergenza. Se la temperatura dell'olio supera i 230°C o il livello dell'olio è troppo basso, la temperatura superficiale degli elementi riscaldanti è troppo alta, ciò provoca un'interruzione dell'alimentazione, che non si ripristina automaticamente.

In questo caso, bisogna aspettare che l'apparecchio si raffreddi, dopodiché ripristinare la posizione del termostato d'emergenza. Premere il pulsante RESET nella parte inferiore dell'unità di controllo per ripristinare la protezione. Il pulsante è coperto da un coperchio di plastica; per rimuoverlo, ruotarlo in senso antiorario. In alcuni modelli, il pulsante del termostato di emergenza si trova sul pannello frontale ed è coperto da un coperchio di plastica.

Se il termostato di emergenza interviene ripetutamente, interrompere il funzionamento dell'apparecchio e contattare il Servizio clienti.

Sequenza di lavoro

1. Accendere l'alimentazione (inserire la spina nella presa di corrente).
2. Se è presente un elemento divisorio per il blocco riscaldante, montarlo (è una piastra metallica perforata).
3. Riempire la ciotola di olio. All'interno della ciotola dell'olio è presente il segno del livello di olio, quando l'olio viene versato nella ciotola, è necessario osservare i requisiti per il livello dell'olio. I segni "MAX" e "MIN" indicano rispettivamente il livello massimo e minimo dell'olio nella ciotola. Durante l'utilizzo, l'utente deve scegliere il volume di olio in base alle proprie esigenze. Il livello dell'olio non deve essere inferiore al segno "MIN" per evitare che l'elemento riscaldante si bruci. Se il modello che avete non ha tali marcature, bisogna assicurarsi che l'olio copra sempre gli elementi riscaldanti fino alla parte superiore.
4. Premere il pulsante di rete ("on/off") per accendere la friggitrice. La spia sul pulsante si illumina di verde per indicare che la friggitrice è accesa.
5. Ruotare la manopola del termostato sul valore di temperatura desiderato. La normale temperatura di esercizio dell'olio di frittura è di 160-180°C. Dopodiché dovrebbe accendersi la spia per indicare che gli elementi riscaldanti sono accesi. Quando sarà raggiunta la temperatura impostata, il termostato spegnerà gli elementi riscaldanti e anche la spia si spegnerà. Non è consigliabile impostare la temperatura al massimo perché, al termine del riscaldamento, la tensione sull'elemento riscaldante si spegne, ma l'elemento riscaldante stesso continua a riscaldare l'olio per inerzia per un certo periodo di tempo, finché la sua temperatura non si abbassa. Se la temperatura dell'olio scende, il termostato si riavvia automaticamente, la spia si accende, l'elemento riscaldante si attiva di nuovo e la temperatura dell'olio inizia a salire. Questo processo sarà ripetuto per mantenere stabile la temperatura impostata.

6. Al termine del riscaldamento, immergere il cestello nell'olio. Al termine della frittura, sollevare il cestello per far defluire l'olio. Nella ciotola possono essere anche messi gli alimenti di grande dimensione. Se necessario, utilizzare il coperchio se è incluso nella fornitura.
 7. Al termine del lavoro, ruotare la manopola del termostato in senso antiorario fino alla posizione originale.
 8. Premere il pulsante di rete ("on/off") per spegnere la friggitrice.
 9. Togliere la tensione all'apparecchio (togliere la spina dalla presa).
- Non appena la temperatura dell'olio scende al livello normale, scaricare l'olio usato dalla ciotola.

5. Manutenzione e pulizia

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, l'alimentazione deve essere spenta e l'apparecchio deve essere raffreddato fino a temperatura ambiente.
- Non utilizzare bicarbonato di sodio per la pulizia dell'apparecchio, poiché potrebbe causare lo scolorimento della superficie dell'apparecchio e la corrosione.
- Per la pulizia dell'apparecchio non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.
- Bisogna periodicamente cambiare l'olio usato. Non lasciare che pezzi di cibo di grandi dimensioni si depositino nella ciotola per l'olio.
- Quando si puliscono gli elementi riscaldanti, occorre fare attenzione a non danneggiare i cilindri sensibili alla temperatura e i tubi capillari dei termostati.
- Quando si puliscono gli elementi riscaldanti, assicurarsi che l'acqua non entri in contatto con l'unità di controllo. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio non è utilizzato per un lungo periodo di tempo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario disattivare l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

Lavare **le caldaie, i cestelli e gli elementi riscaldanti** con una soluzione di sapone tiepida, risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare.

Pulire **le superfici del corpo e dell'unità di controllo** con un panno o una spugna pulita e umida e asciugare.

6. Manutenzione e riparazione

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DAL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA COMPLETAMENTE SCOLLEGATA, TRASFERENDO L'INTERRUTTORE DI RETE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita secondo le normative del paese in cui la macchina viene utilizzata. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale ha natura consultiva.

Eseguire le seguenti attività di manutenzione:

- Istruire il personale che usa l'apparecchio e verificare le loro conoscenze sulle regole di funzionamento della macchina.

- Intervistare il personale che lavora sulla macchina per identificare eventuali casi del funzionamento anomalo dell'apparecchio.
- Eseguire un'ispezione visiva delle condizioni della macchina.
- Verificare la presenza di fili scoperti.
- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili - la resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).
- Controllare l'integrità dei circuiti dei gruppi di corrente, sensori, relè/contattori, microinterruttori di interblocco, protezione termica/amperometrica e altri dispositivi di protezione, elementi riscaldanti, allarmi, rivestimenti, dispositivi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale tecnico qualificato.

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio è necessario diseccitare l'apparecchio ruotando l'interruttore principale in posizione "OFF" o scollegando la spina dalla presa, bloccare l'accesso all'acqua (se presente) e contattare l'assistenza tecnica.

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

Il Venditore e il Produttore non possono essere tenuti a risarcire danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'intervento su un dispositivo difettoso.

7. Trasporto e stoccaggio. Smaltimento

- Questa macchina può essere trasportata con qualsiasi tipo di trasporto in conformità con le etichette di avvertenza sull'imballo, nonché con le norme in vigore per un particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, la macchina non deve essere inclinata o soggetta ad urti. Trasportare l'imballo di trasporto su una superficie inclinata, osservando i requisiti di "TOP" con una pendenza non superiore al 15%.
- Il trasporto della macchina su rotaia e su strada deve essere effettuato in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, la macchina deve essere utilizzabile e priva di danni.
- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano protezione dalle precipitazioni atmosferiche e dai danni meccanici.
- Non agitare la macchina.
- Non riporre l'apparecchio capovolto.

Una volta messo fuori servizio al termine della vita utile stabilita, l'utente della macchina deve consegnarla a un ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire la macchina in conformità con le regole generali per il riciclaggio in conformità con le normative del paese in cui viene effettuato lo smaltimento.

Ražotājs patur tiesības mainīt ierīces izskatu un dizainu, lai uzlabotu tās veiktspēju, atstājot nemainīgas tehniskās specifikācijas.

• **Uzmanību!** Visi uzstādīšanas, nodošanas ekspluatācijā un remontdarbi jāveic kvalificētam personālam, kuram ir īpaša atļauja saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek izmantota.

- Pārlicinieties, ka barošanas tīkla spriegums atbilst aparāta darba spriegumam, pārbaudiet uzstādītās aizsargierīces un to atbilstību jaudas un raksturlielumu nominālvērtībām.

- Aizsargierīcēm jāatrodas tiešā iekārtas tuvumā vai sadales skapī, ja tam ir tieša piekļuve. Kontaktligzdai jāatbilst drošības prasībām un jābūt pienācīgi iezemētai.
- Aparāts jāuzstāda uz ugunsdrošas virsmas.
- Elektroinstalācijai jāatbilst aparāta nominālajai jaudai. Neatbilstība var izraisīt aizdegšanos.
- Mašīnas transportēšanas laikā var atslābt detaļas, elektriskie savienojumi un kustīgie mehānismi, tāpēc pirms pirmās iedarbināšanas tie ir jāpārbauda.
- Nepieļaujiet vada atrašanos starp priekšmetiem un mēbelēm, kas var radīt spiedienu un bojāt barošanas vadu. Nepieļaujiet vada saliekšanos un samezglošanos.
- Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvē izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktligzdas bojājums var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas un stabilas, neslīdošas horizontālas pamatnes, vismaz 300 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprīkojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.
- Ja ierīces virsmas ir apstrādātas ar konservējošu smērvielu, noņemiet to.
- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepazinušies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.
- Veiciet pasākumus, lai aizsargātu aprīkojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

• **Uzmanību!** Ar doto ierīci drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un instruktāžas par drošības tehniku saņemšanas.

26

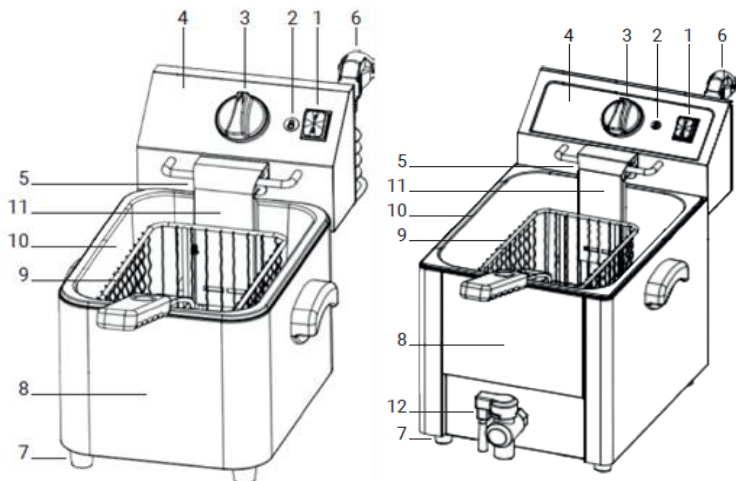
- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmatā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek lietota.
 - Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
 - Neatstājiet ierīci ieslēgtu bez uzraudzības.
 - Vārošajā eļļā aizliegts likt mitrus pārtikas produktus (tikko nomazgātus vai atkausētus un neizžāvētus).
 - Cepot saldētus ēdienus, cepšanas grozu drīkst piepildīt tikai līdz pusei un eļļā tas jānolaiž ļoti lēni.
 - Pārmērīgi mitra vai lielā daudzumā vienlaicīgi gatavota ēdiena gatavošana var izraisīt nelaimes gadījumus.
- Lai ierīces ekspluatācijas laikā nepieļautu apdegumus, jāievēro piesardzība un jālieto aizsargcimdi.
- Katla vāks vienmēr jāglabā ierīces tuvumā, viegli pieejamā vietā, jo pēkšņas eļļas aizdegšanās gadījumā katls nekavējoties jāslēdz.
 - Ierīces tiešā tuvumā neuzglabājiet uzliesmojošus priekšmetus.
 - Aparatūras uzglabāšanas laikā apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45 °C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85 %.
 - Ja aparāts netiek izmantots vai tiek izmantots nelabvēlīgos laika apstākļos, atslēdziet to no barošanas avota, lai nepieļautu avārijas situāciju rašanos.
 - Stingri aizliegts mazgāt aparātu atklātā ūdens avotā. Pretējā gadījumā var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, nāve. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu kontaktligzdā vai uz slēdža.
 - Aizliegts mazgāt aparāta virsmas, kamēr tās nav atdzisušas.
 - Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
 - Ja pamanāt barošanas vada bojājumu, nekavējoties nomainiet to. Pretējā gadījumā tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai aizdegšanos.
 - Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
 - Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
 - Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.
 - Nepārvietojiet aparātu tā darbības laikā.
 - Atslēdzot barošanu, nevelciet aiz vada; vienmēr ņemiet aiz kontaktdakšas.
 - Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un atbilstošām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams gadījumā, ja kontroli vai instruktāžu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Ekspluatācija ir aizliegta:

- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

4. Eksploatācija

1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2. Sildīšanas indikators
3. Darbības termostats
4. Vadības bloks
5. TEN
6. Tīkla kabelis
7. Kājiņas
8. Korpusa
9. Cepšanas grozs
10. Eļļas trauks
11. TEN aizsardzība
12. Eļļas iztukšošanas vārsts



(izskats un vadības slēdži var atšķirties no attēlotajām diagrammām)

- Atkarībā no modeļa fritēzei ir divas versijas: ar 1 bļodu un ar 2 bļodām. Fritēzē ar 2 traukiem var vienlaikus gatavot divus dažādus ēdienus, nesajaucot smakas.
- Šīs sērijas fritieri ir paredzēti pārtikas produktu cepšanai eļļā, izmantojot speciālu režģa grozu, un paredzēti šādu produktu: čipsu, zivju, gaļas, pīrādziņu, pīrādziņu, dārzeņu (sīpolu), kotletu un citu kulinārijas produktu cepšanai eļļā lielos daudzumos eļļas ēdināšanas uzņēmumos.
- Fritēze ir aprīkota ar mikroatslēgu, kas novērš sildelementu ieslēgšanos, ja vadības bloks nav pareizi uzstādīts

Uzmanību!

- Neieslēdziet ierīci, ja katls nav piepildīts ar eļļu. Eļļas līmenim katlā vienmēr jābūt virs minimālās atzīmes.
- Ieteicamā viena produkta slodze nedrīkst pārsniegt:
0,6 kg 4 l traukam, 0,9 kg 6 l traukam, 1,2 kg 8 l traukam, 1,5 kg 10 l traukam un 1,8 kg 12 l traukam.
- Eļļas maiņa jāveic savlaicīgi. Izlietotas eļļas izmantošana pazemina eļļas viršanas temperatūru un izraisa pārmērīgu viršanu, smagu dūmu veidošanos un var izraisīt eļļas aizdegšanos tvertnē.
- Ja vadības bloks ir pareizi uzstādīts, sildelementi nesaskaras ar pannas sienām.
- Fritēze ir aprīkota ar avārijas termostatu. Ja eļļas temperatūra pārsniedz 230 °C vai eļļas līmenis ir pārāk zems; ja sildelementu virsmas temperatūra ir pārāk augsta, tas izraisa strāvas padeves pārtraukumu, kas pēc tam automātiski neatjaunojas.

Šādā gadījumā ir jālauc ierīcei atdzist un jāatiestata avārijas termostata aizsardzība.

Nospiediet RESET pogu vadības bloka apakšā, lai atiestatītu aizsardzību. Pogu aizsedz plastmasas vāciņš; lai noņemtu vāciņu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam. Dažos modeļos avārijas termostata poga atrodas uz priekšējā panela, un to arī aizsedz plastmasas vāciņš.

Ja avārijas termostats ieslēdzas atkārtoti, pārtrauciet ierīces darbību un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Darbību secība

1. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
2. Ja sildīšanas elementa starpsiena ir iekļauta, uzstādiet to (perforēta metāla plāksne).
3. Piepildiet pannu ar eļļu. Eļļas tvertnes iekšpusē ir eļļas līmeņa zīme; ielejot eļļu tvertnē, ievērojiet eļļas līmeņa prasības. Zīme "MAX" norāda maksimālo eļļas līmeni, bet zīme "MIN" norāda minimālo eļļas līmeni tvertnē. Eksploatācijas laikā lietotājam ir jāpielāgo eļļas tilpums atbilstoši savām vajadzībām. Eļļas līmenis nedrīkst būt zemāks par "MIN" atzīmi, jo tas izraisīs sildelementa izdegšanu. Ja jūsu modelim nav marķējuma, pārliecinieties, ka eļļa vienmēr pārklāj sildelementus ar augšējo daļu.
4. Nospiediet elektrotīkla pogu ("ieslēgt/izslēgt"), lai ieslēgtu fritēzi. Uz pogas esošā lampiņa iedegas zaļā krāsā, kas norāda, ka fritēze ir ieslēgta.
5. Pagrieziet termostata rokturi stāvoklī, kas atbilst nepieciešamajai temperatūras vērtībai. Parastā cepamās eļļas darba temperatūra ir 160-180°C. Jāieslēdzas gaismas indikators, kas norāda, ka iekārta ir ieslēgta. Kad tiks sasniegta iestatītā temperatūra, termostats izslēgs sildelementus un nodzīsīs indikatora gaismu. Darba laikā nav ieteicams iestatīt maksimālo temperatūru, jo pēc uzkaršanās pabeigšanas sprieguma padeve uz TENU tiek pārtraukta, bet pats TENS kādu laiku turpina uzkarstēt virsmu, kamēr tā temperatūra nepazemināsies. Ja eļļas temperatūra pazeminās, termostats automātiski ieslēdzas no jauna, ieslēdzas indikatora lampiņa, atkal ieslēdzas sildelements un eļļas temperatūra sāk paaugstināties. Šo procesu atkārto, lai saglabātu iestatīto temperatūru nemainīgu.
6. Pēc karsēšanas beigām iegremdējiet grozu eļļā. Kad cepšana ir pabeigta, paceliet grozu, ļaujot eļļai notecēt. Bļodā var ievietot arī neiesaiņotu pārtiku. Ja nepieciešams, izmantojiet vāku, ja tas ir iekļauts komplektācijā.
7. Pēc darbu pabeigšanas pagrieziet termostata pogu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam uz sākotnējo pozīciju.
8. Nospiediet elektrotīkla pogu ("ieslēgts/izslēgts"), lai izslēgtu fritēšanas ierīci.
9. Izslēdziet iekārtu no strāvas padeves (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).
10. Kad eļļas temperatūra ir nokritusies līdz normālam līmenim, iztukšojiet veco eļļu no tvertnes.

5. Apkalpošana un apkope

- Pirms jebkuru apkalpošanas darbu veikšanas jāatslēdz barošanas vads un jāļauj iekārtai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet cepamo sodu, jo tas var mainīt ierīces virsmas krāsu un izraisīt koroziju.
- Ierīces tīrīšanai nav atļauts izmantot abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un birstes, durošus un griezošus priekšmetus, agresīvus, un hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Periodiski nomainiet izlietoto eļļu. Neļaujiet, lai eļļošanas traukā nosētos lieli ēdiena gabali.
- Tīrot sildelementus, jāuzmanās, lai nesabojātu termostatu temperatūras jutīgos cilindrus un kapilārās caurules.

LV

- Tīrot sildelementus, pārliecinieties, ka ūdens nenonāk saskarē ar vadības bloku. Tas var radīt iekārtas bojājumus.
- Ja iekārta netiks izmantots ilgākā laika posmā (brīvdienās, brīvlaikā u. c.), tas jāatslēdz no barošanas tīkla un rūpīgi jānotīra.

Mazgājiet **katlus, groziņus un sildelementus** ar remdenu ziepju šķīdumu, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un noslaukiet līdz sausumam.

Noslaukiet **korpusa un vadības bloka virsmas** ar tīru, mitru drānu vai sūkli un noslaukiet līdz sausumam.

6. Tehniskā apkope un remonts

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ “IZSLĒGTS” UN ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

Aparāta tehniskā apkope jāveic saskaņā ar valsts, kurā tiek izmantots attiecīgais aparāts, normatīvajiem dokumentiem. Šajā rokasgrāmatā sniegto darbību sarakstam ir ieteikuma raksturs.

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personāla, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautāji personālu, kas strādā ar doto ierīci, vai tie ir novērojuši ierīcei neraksturīgu darbību.
- Veiciet ierīces vizuālo pārbaudi.
- Pārbaudiet, vai nav atkailinātu vadu.
- Pārbaudiet aparāta zemējuma līnijas veselumu (no zemējuma skavas līdz pieejamajām metāla daļām — pretestība nedrīkst būt lielāka par 0,1 omu).
- Uzstādiēt strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signālarmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (ja tādi ir).

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

Ja ierīce nedarbojas kā parasti, tas jāizslēdz, barošanas slēdzi pārvietojot pozīcijā “izsl.” vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktlīdzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvērsas pie servisa dienesta.

Strādāt ar ierīci, kas ir bojāta, ir stingri aizliegts.

No pārdevēja un ražotāja nevar pieprasīt kompensāciju par tiešu vai netiešu kaitējumu, ko izraisīja avārija vai darbs ar bojātu aparātu.

7. Transportēšana un uzglabāšana. Utilizācija

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.

- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi “AUGŠPUSE”, leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- Neuzglabājiet aparātu apgrieztā stāvoklī.

Organizācijai, kas veic ekspluatāciju, pēc aparāta ekspluatācijas beigām vai noteiktā kalpošanas laika beigām jānodod aparāts personai, kas ir atbildīga par utilizāciju.

Aparāta utilizācija jāveic saskaņā ar otrreizējas pārstrādes prasībām, ievērojot valsts, kurā tiek utilizēts aparāts, normatīvos aktus.

1. Techniniai parametrai

Modelis	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Tinklo parametrai	220~240 V / 50 Hz			
Galia, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Talpa, l	4	4+4	8	8+8
Dubenų skaičius	1	2	1	2
Dubenų matmenys, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperatūrų intervalas, °C	60-190			
Matmenys, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametrų.

2. Montavimo tvarka ir paruošimas darbui

- **Dėmesio! Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.**
- **Jūsų saugumui įrenginys turi būti įžemintas.**
- Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrams.
- Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
- Įrenginį reikia statyti ant ugniai atsparaus paviršiaus.
- Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Netinkami laidai gali sukelti gaisrą.
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaivinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 300 mm atstumu nuo sienų, pandusų, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Užtikrindami saugumą, nedėkite ir nesaugokite degių skysčių, dujų ar kitų daiktų šalia įrenginio.
- Jei prietaiso paviršiai buvo apdoroti konservuojamaisiais tepalais, pašalinkite juos.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.
- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. Saugumo technika

• **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.**

• **Griežtai draudžiama naudoti ne kepimui skirtą aliejų.**

• Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.

• Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.

• Draudžiama palikti veikiantį prietaisą be priežiūros.

• Į verdantį aliejų nedėkite drėgnų (ką tik nuplautų arba atitirpintų, bet neišdžiovintų) maisto produktų.

• Kepant šaldytą maistą, kepimo krepšį reikia pripildyti tik iki pusės ir labai lėtai nuleisti į aliejų.

• Gaminant pernelyg drėgną arba didelį kiekį maisto vienu metu, gali įvykti nelaimingas atsitikimas.

Siekdami išvengti nudegimų, būkite atsargūs dirbdami su prietaisu ir mūvėkite apsaugines pirštines.

• Katilo dangtis visada turi būti laikomas šalia įrenginio, lengvai prieinamoje vietoje, nes staiga užsidegus alyvai, katilas turi būti nedelsiant uždarytas.

• Šalia prietaiso nelaikykite degių daiktų.

• Laikykite įrenginį, aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 85%.

• Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.

• Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.

• Draudžiama plauti įrenginio paviršius, kol jie neatvės.

• Prieš valydami, taisydami ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.

• Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.

• Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.

• Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.

• Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.

• Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.

• Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.

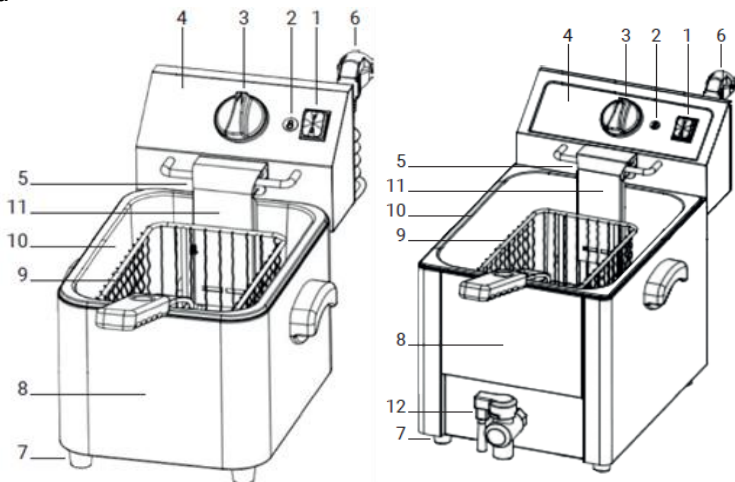
• Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laidų kištukas.

4. Naudojimo tvarka

1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Šildymo indikatorius
3. Darbinis termostatas
4. Valdymo blokas
5. TEN
6. Tinklo kabelis
7. Kojelės
8. Korpusas
9. Kepimo krepšys
10. Alyvos indas
11. TEN apsauga
12. Alyvos išleidimo vožtuvas



(išvaizda ir valdikliai gali skirtis nuo pavaizduotų schemose)

- Priklausomai nuo modelio, keptuvė būna dviejų variantų: su 1 dubeniu ir su 2 dubenimis. Dviejų dubenų keptuvėje vienu metu galima kepti du skirtingus maisto produktus, nesumaišant kvapų.
- Šios serijos keptuvės skirtos kepti maisto produktus aliejuje, naudojant specialų grotelių krepšį, skirtą šiems produktams: traškučiams, žuviai, mėšai, pyragėliams, koldūnams, daržovėms (svogūnams), kotletams ir kitiems kulinarijoms produktams kepti dideliame kiekyje aliejaus viešojo maitinimo įstaigose.
- Keptuvėje įrengtas mikrojungiklis, kuris neleidžia įjungti kaitinimo elementų, jei netinkamai sumontuotas valdymo blokas

Dėmesio!

- Neįjunkite įrangos, kol katilas nėra pripildytas alyvos. Alyvos lygis katile visada turi būti aukštesnis už minimalią žymą.
- Rekomenduojama vieno produkto apkrova neturėtų viršyti:
0,6 kg - 4 l talpos indas, 0,9 kg - 6 l talpos indas, 1,2 kg - 8 l talpos indas, 1,5 kg - 10 l talpos indas ir 1,8 kg - 12 l talpos indas.
- Alyva turi būti pakeista laiku. Naudojant panaudotą alyvą, sumažėja alyvos virimo temperatūra, todėl ji pernelyg užverda, susidaro gausūs dūmai ir gali užsidegti dubenyje esanti alyva.
- Tinkamai sumontavus valdymo bloką, kaitinimo elementai neličia keptuvės sienelių.

• Keptuvėje įrengtas avarinis termostatas. Jei alyvos temperatūra viršija 230 °C arba alyvos lygis yra per žemas; kai kaitinimo elementų paviršiaus temperatūra yra per aukšta, nutrūksta elektros energijos tiekimas, kuris vėliau automatiškai neatsistato.

Tokiu atveju palaukite, kol įrenginys atvės, ir panaikinkite avarinio termostato apsaugą. Paspauskite valdymo bloko apačioje esantį RESET mygtuką, kad iš naujo nustatytumėte apsaugą. Mygtuką dengia plastikinis dangtelis; norėdami nuimti dangtelį, pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę. Kai kuriuose modeliuose avarinio termostato mygtukas yra priekiniame skydelyje ir taip pat uždengtas plastikiniu dangteliu.

Jei avarinis termostatas suveikia pakartotinai, nustokite naudoti prietaisą ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Darbo su prietaisu eiliškumas

1. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą).
2. Jei pridedama kaitinimo elemento pertvara, ją sumontuokite (perforuota metalinė plokštelė).
3. Pripildykite keptuvę aliejaus. Alyvos lygio žymė yra alyvos indo viduje; pilant alyvą į indą reikia laikytis alyvos lygio reikalavimų. Žyma „MAX“ rodo didžiausią alyvos lygį, o žyma „MIN“ – mažiausią alyvos lygį keptuvėje. Eksploatacijos metu naudotojas turi reguliuoti alyvos kiekį pagal savo poreikius. Alyvos lygis neturi būti žemesnis už „MIN“ ženklą, nes dėl to kaitinimo elementas perdegs. Jei jūsų modelyje nėra žymėjimų, įsitikinkite, kad alyva visada dengia kaitinimo elementus iš viršaus.
4. Paspauskite tinklo mygtuką ("įjungti / išjungti"), kad įjungtumėte keptuvę. Ant mygtuko esanti lemputė šviečia žaliai, rodydama, kad keptuvė įjungta.
5. Pasukite termostato rankenėlę iki reikiamos temperatūros. Įprastinė kepimo aliejaus temperatūra yra 160-180 °C. Nustačius temperatūrą turi užsidegti šviesos indikatorius, rodantis, kad kaitinimo elementai yra įjungti. Pasiekus nustatytą temperatūrą, termostatas išjungs kaitinimo elementus ir šviesos indikatorius užges. Nerekomenduojama nustatyti maksimalios temperatūros, nes baigus kaitinti įtampos tiekimas į kaitinimo elementą nutraukiamas, tačiau pats kaitinimo elementas dar kurį laiką inercijos būdu kaitina paviršių, kol jo temperatūra sumažės. Jei alyvos temperatūra nukrenta, termostatas automatiškai įsijungia iš naujo, užsidega kontrolinė lemputė, vėl įsijungia kaitinimo elementas ir alyvos temperatūra pradeda kilti. Šis procesas kartojasi, kad palaikyti nustatytą temperatūrą.
6. Baigę kaitinti, krepšį panardinkite į aliejų. Baigę kepti, pakelkite krepšį, kad išbėgtų aliejus. Į dubenėlį taip pat galima dėti bierių maisto produktų. Jei reikia, naudokite dangtelį, jei jis yra komplekte.
7. Baigę darbą, pasukite termostato rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į pradinę padėtį.
8. Paspauskite elektros tinklo mygtuką ("įjungti/išjungti"), kad išjungtumėte keptuvę.
9. Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo (ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo).
10. Kai alyvos temperatūra nukris iki normalaus lygio, išpilkite seną alyvą iš indo.

5. Valymas ir priežiūra

- Prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus, būtina išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir leisti jam atvėsti iki kambario temperatūros.
- Įrenginiui valyti draudžiama naudoti maistinę sodą, nes tai gali pakeisti įrenginio paviršiaus spalvą ir sukelti koroziją.

- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepetis, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Periodiškai keiskite panaudotą alyvą. Neleiskite dideliems maisto gabalėliams nusėsti į tepimo indą.
- Valydami kaitinimo elementus, saugokitės, kad nepažeistumėte temperatūrai jautrių termostatų cilindų ir kapiliarinių vamzdelių.
- Valydami kaitinimo elementus, įsitinkinkite, kad vanduo nepateko ant valdymo bloko. Tai gali sugadinti prietaisą.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išieginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite.

Katilus, krepšius ir kaitinimo elementus nuplaukite drungnu muilo tirpalu, kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.

Korpuso ir valdymo bloko paviršius nuvalykite švaria drėgna šluoste arba kempine ir sausai nušluostykite.

6. Techninė priežiūra ir remontas

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista įžeminimo linija ir paties įrenginio įžeminimo grandinė (nuo įžeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorių, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką iš elektros lizdo, nutraukite vandens tiekimą (jei yra) ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs.

Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

7. Gabenimas ir laikymas. Atliekų tvarkymas

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamosi įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.

- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių.

Aparatą gabenimo pakuotėje perkelti nuo žulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamosi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.

- Geležinkelio ir kelių transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.

- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.

- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.

- Saugokite įrenginį nuo kratymo.

- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydamosi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. Dane techniczne

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametry sieci	220~240 V / 50 Hz			
Moc, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Pojemność, L	4	4+4	8	8+8
Liczba misek	1	2	1	2
Wymiary misek, mm	186*270*170		300*240*200	
Zakres temperatur, °C	60-190			
Wymiary, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego właściwości użytkowych, pozostawiając bez zmian parametry techniczne.

2. Instalacja i przygotowanie do pracy

- **Uwaga! Wszystkie prace instalacyjne i związane z uruchomieniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny, który ma specjalne zezwolenie zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.**
- **W celu bezpieczeństwa urządzenie musi być uziemione.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości mocy znamionowej i wydajności.
- Urządzenia zabezpieczające powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeśli są bezpośrednio dostępne. Gniazdo musi spełniać wymagania bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Urządzenie należy zainstalować na powierzchni ognioodpornej.
- Okablowanie elektryczne dopasować moc znamionową urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Podczas transportu urządzenia może wystąpić poluzowanie mocowania części, połączeń elektrycznych i ruchomych mechanizmów, dlatego przed pierwszym uruchomieniem należy je sprawdzić.
- Ze względów bezpieczeństwa, nie należy umieszczać ani przechowywać łatwopalnych cieczy, gazów lub innych obiektów w pobliżu urządzenia.
- Nie pozwól, aby kabel znajdował się między przedmiotami i meblami, które mogłyby wywierać nacisk i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania i płatania się kabla.
- Nie używaj przedłużaczy domowych do podłączania urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie lub nieprawidłowe działanie wtyczki lub gniazdka może spowodować pożar.
- Urządzenie należy instalować na płaskiej i stabilnej antypoślizgowej poziomej podstawie, w odległości co najmniej 300 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanien myjących i myjek ręcznych, a także innych urządzeń grzewczych.
- Jeśli powierzchnie urządzenia zostały pokryte smarem konserwującym, należy go usunąć.
- Nie należy dopuszczać nieprzeszkolonego personelu, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i śmierć.

- Chronić sprzęt przed deszczem i wilgocią.

3. Środki bezpieczeństwa

- **Uwaga! Dopuszczenie do pracy na tym urządzeniu jest możliwe tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji obsługi i odbyciu szkolenia BHP.**
- **Stosowanie oleju, nieprzeznaczonego do smażenia w głębokim tłuszczu jest surowo zabronione.**
- Podczas instalacji, przygotowania do pracy, obsługi, konserwacji oraz naprawy, oprócz przestrzegania wymogów bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji, należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, ppoż i sanitarnych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Do wrzącego oleju zabroniono wkładać mokrych produktów spożywczych (dopiero co umytych lub rozmrożonych i nie wysuszonych).
- Podczas smażenia zamrożonej żywności koszyk do smażenia powinien być wypełniony tylko do połowy i opuszczony do oleju bardzo powoli.
- Gotowanie potraw nadmiernie wilgotnych, lub w dużych ilościach za jednym razem, może prowadzić do wypadków.
- Podczas pracy z urządzeniem należy zachować ostrożność i używać rękawic ochronnych, aby uniknąć oparzeń.
- Pokrywa kotła musi być zawsze przechowywana w pobliżu urządzenia w łatwo dostępnym miejscu, ponieważ w przypadku nagłego pożaru oleju kocioł musi być natychmiast zamknięty.
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenia temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.
- Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie sprzętu, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie dopuścić do przedostania się wody do gniazdka i przełącznika.
- Nie wolno myć powierzchni urządzenia przed ich ochłodzeniem.
- Przed umyciem, naprawą lub przeniesieniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli zauważysz uszkodzenie kabla zasilającego, natychmiast go wymień. W przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękami, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze są dozwolone tylko po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.
- Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego pracy.
- Gdy zasilanie jest wyłączone, nie ciągnij za kabel, zawsze chwytaj za wtyczkę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy.

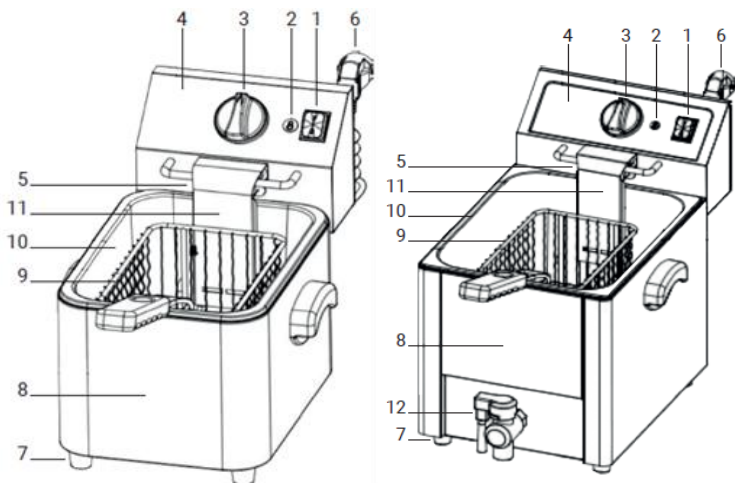
Wyjątkiem jest używanie przez te osoby w przypadku kontroli lub instruktażu wykonanego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Wykorzystanie zabronione:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

4. Tryb pracy

1. Przycisk wł./wyl.
2. Wskaźnik nagrzewania
3. Termostat roboczy
4. Jednostka sterująca
5. Elementu grzejny
6. Kabel sieciowy
7. Nóżki
8. Obudowa
9. Kosz do smażenia
10. Misa na olej
11. Ochrona element grzejnego
12. zawór spustowy do oleju



(wygląd, jak i elementy sterujące mogą różnić się od przedstawionych na schematach)

- W zależności od modelu, frytkownica występuje w dwóch wersjach: z 1 miską i z 2 miskami. Frytkownica z 2 miskami może gotować dwie różne potrawy w tym samym czasie bez mieszania zapachów.
- Frytkownice z tej serii przeznaczone są do smażenia produktów spożywczych w oleju przy użyciu specjalnego kosza siatkowego następujących produktów, a mianowicie: chipsy, ryby, mięso, pasztety, pączki, warzywa (cebula), kotlecików oraz inne produkty kulinarne w dużej ilości oleju w zakładach żywienia zbiorowego.
- Frytkownica jest wyposażona w mikro-wyłącznik, który zapobiega włączeniu elementów grzejnych w przypadku nieprawidłowego montażu jednostki sterującej

Uwaga!

- Nie wolno włączać urządzenia, jeśli kocioł nie jest napełniony olejem. Poziom oleju w kotle musi zawsze znajdować się powyżej znaku minimum.
- Zalecane jednorazowe załadowanie produktu nie powinno przekraczać:
Dla miski 4 L – 0,6 kg, dla miski 6 L – 0,9 kg, dla miski 8 L – 1,2 kg, dla miski 10 L – 1,5 kg i dla miski 12 L – 1,8 kg.
- Konieczne jest przeprowadzanie terminowych wymian oleju. Używanie zużytego oleju obniży temperaturę wrzenia oleju i spowoduje nadmierne wrzenie, nadmierne wydzielanie dymu oraz może spowodować zapalenie się oleju w misce.
- Przy prawidłowym montażu sterowania elementy grzejne nie dotykają ścianek miski.

• Frytownica wyposażona jest w termostat awaryjny. Jeśli temperatura oleju przekracza 230°C lub poziom oleju jest zbyt niski; gdy temperatura powierzchni elementów grzejnych jest zbyt wysoka, powoduje to przerwę w zasilaniu, które następnie nie przywraca się automatycznie.

W takim przypadku należy pozwolić urządzeniu ostygnąć i zresetować zabezpieczenie termostatu awaryjnego. Aby zresetować zabezpieczenie, naciśnij przycisk RESET znajdujący się na spodzie jednostki sterującej. Przycisk jest przykryty plastikową osłoną; aby zdjąć osłonę, należy obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W niektórych modelach przycisk termostatu awaryjnego znajduje się na przednim panelu i jest również przykryty plastikową osłoną.

Jeśli termostat awaryjny zadziała wielokrotnie, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z serwisem.

Kolejność pracy

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego).
2. Jeśli zestaw zawiera przegrodę dla elementu grzewczego, zamontuj ją (perforowana płyta metalowa).
3. Napełnij miskę do głębokiego smażenia olejem. Na wewnętrznej stronie miski do oleju znajduje się znak poziomu oleju; podczas wlewania oleju do miski należy przestrzegać wymogów dotyczących poziomu oleju. Znak „MAX” wskazuje maksymalny poziom oleju, a znak „MIN”, odpowiednio, minimalny poziom oleju w misce. Podczas pracy użytkownik musi dostosować objętość oleju do swoich potrzeb. Poziom oleju nie może być poniżej znaku "MIN", ponieważ spowoduje to przepalenie elementu grzejnego. Jeśli w twoim modelu nie ma śladów, upewnij się, że olej zawsze zakrywa górną część elementów grzejnych.
4. Naciśnij przycisk sieciowy ("wył./wł."), aby włączyć frytkownicę. Lampka na przycisku świeci się na zielono, sygnalizując, że frytkownica jest włączona.
5. Przekręć pokrętkę termostatu na żądane ustawienie temperatury. Normalna temperatura pracy oleju do smażenia wynosi 160-180°C. W takim przypadku kontrolka powinna się zaświecić, informując, że są włączone elementy grzejne. Po osiągnięciu ustawionej temperatury termostat wyłączy elementy grzejne i zgaśnie lampka kontrolna. Nie zaleca się ustawiania temperatury na maksimum, ponieważ pod koniec ogrzewania napięcie zasilania grzejnika zatrzymuje się, ale sam grzejnik przez pewien czas ogrzewa olej biernie, aż jego temperatura spadnie. Gdy temperatura oleju spadnie, termostat automatycznie wznowi zasilanie, lampka kontrolna zaświeci się, element grzejny zostanie ponownie uruchomiony, a temperatura oleju zacznie rosnąć. Ten proces jest powtarzany, aby utrzymać ustawioną temperaturę na stałym poziomie.
6. Po zakończeniu nagrzewania zanurz koszyk w oleju. Po zakończeniu smażenia podnieś koszyk, pozwalając aby spłynął olej. W misce można również umieszczać żywność o dużej objętości. W razie potrzeby użyj pokryw, jeśli jest ona zawarta w zakresie dostawy.
7. Po zakończeniu pracy, obróć pokrętkę termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pierwotnej.
8. Naciśnij przycisk sieciowy ("wył./wł."), aby wyłączyć frytkownicę.
9. Wyłącz zasilanie urządzenia (wyjmij wtyczkę z gniazdka).
10. Gdy temperatura oleju spadnie do normalnego poziomu, wylej stary olej z miski.

5. Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych wyłącz zasilanie elektryczne i pozwól aparatowi ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Nie należy używać sody oczyszczonej do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować odbarwienie powierzchni urządzenia i powstanie korozji.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, przedmiotów kłujących i tnących, agresywnych i zawierających chlor środków czyszczących, benzyny, kwasów, zasad i rozpuszczalników.
- Należy okresowo wymieniać zużyty olej. Nie dopuszczaj do osadzenia się dużych pozostałości kawałków jedzenia w misce do masła.
- Podczas czyszczenia elementów grzejnych należy uważać, aby nie uszkodzić wrażliwych na temperaturę butli i rurek kapilarnych termostatów.
- Podczas czyszczenia elementów grzejnych należy zwrócić uwagę, aby woda nie trafiła na moduł sterujący. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie je wyczyścić.

Kotły, kosze i elementy grzejne po zakończeniu pracy, umyć letnim roztworem mydła, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Przetrzyj **powierzchnie obudowy i jednostki sterującej** czystą, wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj do sucha.

6. Konserwacja i naprawa

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZEC USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKwalifikowanego personelu technicznego

Konserwacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z dokumentami regulacyjnymi kraju, w którym urządzenie jest używane. Wykaz prac przedstawiony w niniejszej instrukcji ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji należy wykonać następujące prace:

- Przeprowadzić szkolenie i sprawdzenie wiedzy personelu na temat zasad obsługi urządzenia.
- Przeprowadź ankietę wśród personelu pracującego z urządzeniem na temat nietypowej pracy urządzenia.
- Wizualna kontrola stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma gołych przewodów.
- Sprawdź integralność linii uziemienia i obwodu uziemienia samego urządzenia (od zacisku uziemienia do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1 Ohm).
- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników/styczników, mikroprzełączników blokujących, ochrony termicznej/prądowej i innych elementów awaryjnego wyłączania, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów złącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nietypowej pracy urządzenia, innej niż normalna, należy odłączyć zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wejściowy do pozycji „OFF” lub odłączając wtyczkę od gniazdka, odcinając dostęp wody (jeśli występuje) i kontaktując się z serwisem.

Praca na notorycznie wadliwym urządzeniu jest surowo zabroniona.

Od sprzedawcy i producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły wynikać z wypadku lub pracy na wadliwym urządzeniu.

7. Transport i przechowywanie. Zużycie

- Urządzenie to może być transportowane dowolnym środkiem transportu zgodnie z etykietami ostrzegawczymi na pojemniku, a także przepisami obowiązującymi w danym rodzaju transportu.
- Podczas załadunku i transportu urządzenie nie może być przewracane ani narażane na uderzenia. Przesuń pojemnik transportowy po pochyłej powierzchni, spełniając wymagania „góry” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport maszyn transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach wewnętrznych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i wolne od uszkodzeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie pozwól, aby urządzenie było potrząsane.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Po zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, po upływie wyznaczonego okresu eksploatacji, podmiot prowadzący eksploatację musi go przekazać osobie odpowiedzialnej za utylizację. Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. Технические характеристики

Модель	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц			
Мощность, кВт	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Объем, л	4	4+4	8	8+8
Число чаш	1	2	1	2
Размеры чаши, мм	186*270*170		300*240*200	
Температурный диапазон, °C	60-190			
Габариты, мм	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Монтаж и подготовка к работе

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Не следует устанавливать аппарат в непосредственной близости от

легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.).

- Если поверхности аппарата обработаны консервационной смазкой – удалите её.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. Техника безопасности

• Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

• Использование масла, не предназначенного для фритюра, категорически запрещено.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не допускается класть в кипящее масло мокрые пищевые продукты (только что вымытые или размороженные и не подсушенные).
- При обжаривании замороженных продуктов фритюрную корзину следует заполнять только наполовину и опускать в масло очень медленно.
- Приготовление чрезмерно влажного продукта, а также продуктов большого объема за один раз, может привести к несчастному случаю.
- Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
- Крышка котла должна всегда находиться рядом с оборудованием в легкодоступном месте, поскольку в случае внезапного возгорания масла котел следует немедленно закрыть.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дожидаясь их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.

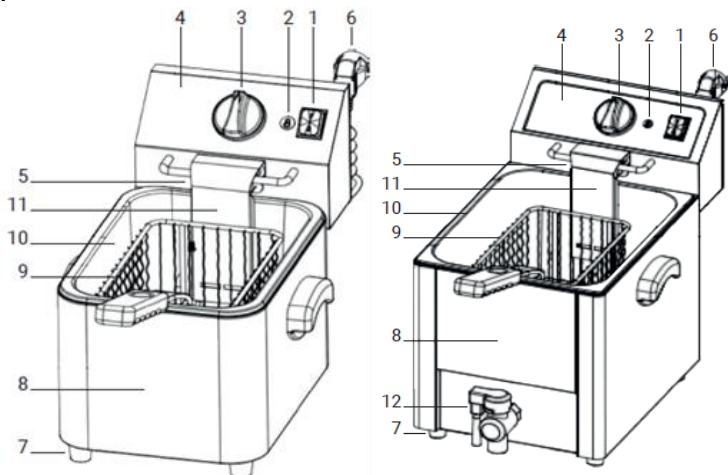
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. Порядок работы

1. Кнопка вкл/выкл
2. Индикатор нагрева
3. Рабочий термостат
4. Блок управления
5. ТЭН
6. Сетевой кабель
7. Ножи
8. Корпус
9. Жарочная корзина
10. Чаша для масла
11. Защита тэна
12. Кран для слива для масла



(внешний вид, а также элементы управления могут отличаться от представленных на схемах)

- В зависимости от модели фритюрница бывает двух видов: с 1-й и с 2-мя чашами. Фритюрница с 2-мя чашами может готовить два разных блюда одновременно без смешения запахов.
- Фритюрницы данной серии предназначены для жарки в масле пищевых продуктов с использованием специальной сетчатой корзины следующих продуктов: чипсов, рыбы,

мяса, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет и других кулинарных изделий в большом количестве масла на предприятиях общественного питания.

- В конструкции фритюра присутствует микровыключатель, которые предотвращает включение нагревательных элементов, если блок управления установлен неправильно

Внимание!

- Не допускается включение оборудования, если котел не заполнен маслом. Уровень масла в котле должен быть всегда выше минимальной отметки.
- Рекомендуемая разовая загрузка продукта не должна превышать:
Для чаши 4л – 0,6 кг, для чаши 6л – 0,9 кг, для чаши 8л – 1,2 кг, для чаши 11л – 1,6 кг, для чаши 16л – 2,4 кг.
- Необходимо проводить своевременную замену масла. Использование отработанного масла приведёт к понижению точки кипения масла и вызовет избыточное кипение, сильное дымообразование и может привести к возгоранию масла в чаше.
- При правильной установке блока управления ТЭНы не касаются стенок чаши.
- Фритюрница оборудована аварийным термостатом. В случае, если температура масла превышает 230°C или уровень масла слишком низкий; когда температура поверхности ТЭНов слишком высока, это вызывает отключение питания, которое потом не восстанавливается автоматически.

В этом случае необходимо дать оборудованию остыть и выполнить сброс защиты аварийного термостата. Для сброса защиты следует нажать кнопку RESET, расположенную снизу блока управления. Кнопка закрыта пластиковой крышкой, чтобы снять крышку необходимо повернуть её против часовой стрелки. В некоторых моделях кнопка аварийного термостата находится на лицевой панели, и также закрыта пластиковой крышкой.

При многократном повторном срабатывании аварийного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в сервисную службу.

Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Если в комплекте есть перегородка для ТЭНа, установите её (металлический лист с перфорацией).
3. Наполните чашу фритюра маслом. С внутренней стороны чаши для масла находится отметка уровня масла, при наливании 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. Уровень масла не должен быть ниже отметки “MIN”, поскольку это приведет к выгоранию ТЭНа. Если в вашей модели отметки отсутствуют – проследите, чтобы масло всегда закрывало ТЭНы с верхом.
4. Нажмите на сетевую кнопку («вкл/выкл») для включения фритюра. При этом на кнопке загорится зеленый световой индикатор, оповещающий о том, что фритюр включен.
5. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. Нормальная рабочая температура фритюрного масла составляет 160-

180°C. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и световой индикатор погаснет. Не рекомендуется устанавливать температуру на максимум, поскольку по окончании нагрева подача напряжения на ТЭН прекращается, но сам ТЭН некоторое время продолжает нагревать масло по инерции, пока его температура не опустится. При снижении температуры масла термостат автоматически возобновит подачу напряжения, загорится световой индикатор, снова активируется ТЭН, и температура масла начнет расти. Этот процесс повторяется для постоянного поддержания заданной температуры.

6. После окончания нагрева погрузите корзину в масло. После завершения жарки, поднимите корзину, давая возможность стечь маслу. В чашу можно помещать также объемные продукты. При необходимости используйте крышку, если она присутствует в комплекте поставки.

7. После завершения работы, поверните ручку термостата против часовой стрелки до исходного положения.

8. Нажмите на сетевую кнопку («вкл/выкл») для выключения фритюра.

9. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

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

5. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать аппарату остыть до комнатной температуры.
- Запрещается использовать пищевую соду для очистки оборудования, поскольку это может привести к обесцвечиванию поверхности прибора и образованию коррозии.
- Для очистки аппарата не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Периодически проводить замену отработанного масла. Не допускать оседание остатков крупных кусков пищи в чаше для масла.
- При очистке нагревательных элементов следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить термочувствительные баллоны и капиллярные трубки термостатов.
- Следите, чтобы при очистке нагревательных элементов вода не попала на блок управления. Это может привести к повреждению аппарата.
- Если аппарат не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно его очистить.

Котлы, корзины и нагревательные элементы следует по окончании работы вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Поверхности корпуса и блок управления следует протереть чистой влажной тканью или губкой и вытереть насухо.

6. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО

ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

RU

- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

1. Τεχνικές προδιαγραφές

Μοντέλο	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Παράμετροι γραμμής ισχύος	220~240 V / 50 Hz			
Ισχύς, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Όγκος, l	4	4+4	8	8+8
Αριθμός λεκανών	1	2	1	2
Διαστάσεις της λεκάνης, mm	186*270*170		300*240*200	
Εύρος θερμοκρασίας, °C	60-190			
Διαστάσεις, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και το σχεδιασμό της μηχανής για να βελτιώσει την απόδοσή της χωρίς να αλλάξει τις τεχνικές προδιαγραφές.

2. Εγκατάσταση και προετοιμασία για λειτουργία

- Προσοχή! Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και θέσης σε λειτουργία θα πρέπει να εκτελούνται από δεόντως εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή.
- Για την ασφάλειά σας, η μηχανή θα πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των συσκευών προστασίας και βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνονται με τις βαθμολογίες ισχύος και χαρακτηριστικών τους.
- Οι συσκευές προστασίας θα πρέπει να βρίσκονται σε άμεση γειννίαση με τη μηχανή ή στον πίνακα διανομής εάν είναι άμεσα προσβάσιμος. Η πρίζα θα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας και να έχει αξιόπιστη σύνδεση γείωσης.
- Η μηχανή θα πρέπει να εγκατασταθεί σε πυράντοχη επιφάνεια.
- Η ηλεκτρική καλωδίωση θα πρέπει να συμμορφώνεται με την ονομαστική ισχύ της μηχανής. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Κατά τη μεταφορά της μηχανής, η στερέωση των εξαρτημάτων, οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι κινητοί μηχανισμοί μπορεί να χαλαρώσουν, επομένως θα πρέπει να ελεγχθούν πριν από την πρώτη εκκίνηση της μηχανής.

- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο να τοποθετηθεί μεταξύ αντικειμένων και επίπλων που μπορεί να ασκήσουν πίεση και να καταστρέψουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην λυγίζετε ή μπερδεύετε το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά καλώδια επέκτασης για να συνδέσετε τη μηχανή.
- Η εσφαλμένη καλωδίωση ή ο δυσλειτουργικός φις ή πρίζα μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Η μηχανή θα πρέπει να εγκατασταθεί σε σταθερή μη ολισθηρή οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 300 mm από τοίχους, ράμπες, σκαλοπάτια και άλλο εξοπλισμό. Η μηχανή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε δεξαμενές πλυσίματος και νεροχύτες ή άλλο εξοπλισμό μαγειρέματος.
- Εάν οι επιφάνειες του εξοπλισμού είναι καλυμμένες με συντηρητικό λίπος, αφαιρέστε το.
- Μην επιτρέπετε σε προσωπικό που δεν είναι εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και δεν έχει λάβει ενημέρωση ασφαλείας να χειρίζεται τη μηχανή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή θάνατο.
- Λάβετε μέτρα για να προστατεύσετε τη μηχανή από βροχή και υγρασία.

3. Ασφάλεια

- **Προσοχή! Μόνο προσωπικό εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και ενημερωμένο για θέματα ασφαλείας επιτρέπεται να χρησιμοποιεί αυτόν τον εξοπλισμό.**
- **Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση λαδιού που δεν προορίζεται για τηγάνισμα σε βαθύ λάδι.**
- Απαιτείται αυστηρή συμμόρφωση με τους κανονισμούς επαγγελματικής και πυρασφάλειας και υγιεινής σύμφωνα με τους κανόνες της χώρας, όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα, κατά την εγκατάσταση, προετοιμασία για χρήση, λειτουργία, συντήρηση και επισκευή, μαζί με την απαίτηση διασφάλισης συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις ασφαλείας που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από παιδιά.
- Η μηχανή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Δεν επιτρέπεται να βάζετε υγρά τρόφιμα (φρεσκοπλυμένα ή ξεπαγωμένα και μη στεγνωμένα) στο βραστό λάδι.
- Κατά το τηγάνισμα κατεψυγμένων τροφίμων, το καλάθι τηγανίσματος θα πρέπει να γεμίζεται μόνο μισό και να κατεβαίνει στο λάδι πολύ αργά.
- Το μαγείρεμα υπερβολικά υγρού προϊόντος και προϊόντων μεγάλου όγκου ταυτόχρονα μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα, ο χειριστής πρέπει να είναι προσεκτικός κατά τη χρήση του εξοπλισμού και να φοράει προστατευτικά γάντια.
- Το καπάκι της λεκάνης θα πρέπει πάντα να διατηρείται κοντά στον εξοπλισμό σε εύκολα προσβάσιμο μέρος, διότι, σε περίπτωση ξαφνικής φωτιάς λαδιού, η λεκάνη θα πρέπει να κλείσει αμέσως.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση με τη συσκευή.
- Κατά την αποθήκευση της μηχανής, η θερμοκρασία περιβάλλοντος θα πρέπει να είναι κάτω από 45°C, η υγρασία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 85%.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται υπό δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε τη μηχανή από την πηγή ισχύος για να αποτρέψετε ατυχήματα.
- Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μηχανής με ανοιχτή πηγή νερού. Η μη τήρηση

αυτού του κανόνα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον εξοπλισμό και πιθανώς θανατηφόρο τραυματισμό. Μην επιτρέπετε στο νερό να έρθει σε επαφή με την έξοδο και το διακόπτη.

- Απαγορεύεται το πλύσιμο των επιφανειών της μηχανής όταν είναι ακόμα καυτές.

Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν.

- Πριν από το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της μηχανής, πρώτα βγάλτε το φως από την πρίζα.

- Εάν παρατηρήσετε βλάβη στο καλώδιο τροφοδοσίας, αντικαταστήστε το αμέσως.

Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.

- Μην αγγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο μετά την αποσύνδεση της μηχανής από την πηγή ισχύος.

- Μην αγγίζετε το διακόπτη ή το φως με βρεγμένα χέρια.

- Μην μετακινείτε τη μηχανή κατά τη λειτουργία της.

- Όταν αποσυνδέετε την παροχή ισχύος, μην τραβάτε το καλώδιο, πιάστε πάντα το φως.

- Η μηχανή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες φυσικές, πνευματικές ή νοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Εξαίρεση επιτρέπεται σε περίπτωση επιθεώρησης ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Απαγορεύεται η λειτουργία:

- σε περίπτωση λανθασμένης λειτουργίας της μηχανής·

- εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει·

- εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως έχει υποστεί βλάβη.

4. Διαδικασία λειτουργίας

1. Κουμπί ON/OFF

2. Ένδειξη θέρμανσης

3. Θερμοστάτης

λειτουργίας

4. Μονάδα ελέγχου

5. Στοιχείο θέρμανσης

6. Καλώδιο δικτύου

7. Πόδια

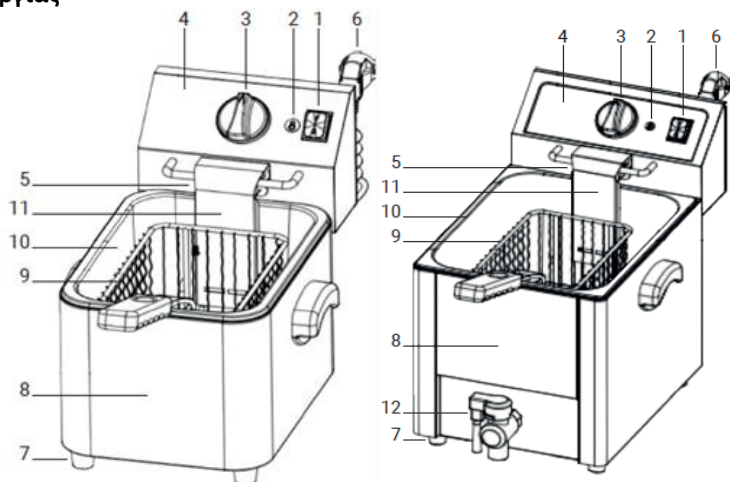
8. Περίβλημα

9. Καλάθι τηγανίσματος

10. Λεκάνη λαδιού

11. Προστασία του στοιχείου θέρμανσης

12. Βάνα εκκένωσης λαδιού



(η εμφάνιση και τα χειριστήρια μπορεί να διαφέρουν από αυτά που φαίνονται στα διαγράμματα)

- Ανάλογα με το μοντέλο, υπάρχουν δύο τύποι βαθιών τηγανιών: με 1 και με 2 δοχεία. Το τηγάνι με 2 δοχεία μπορεί να μαγειρέψει δύο διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.
- Τα βαθιά τηγάνια αυτής της σειράς έχουν σχεδιαστεί για τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι χρησιμοποιώντας ένα ειδικό καλάθι από πλέγμα και είναι σχεδιασμένα για τα ακόλουθα τρόφιμα: πατάτες τηγανητές, ψάρι, κρέας, πίτες, ντόνατς, λαχανικά (κρεμμύδια), κοτολέτες και άλλα μαγειρικά προϊόντα σε μεγάλη ποσότητα λαδιού σε καταστήματα εστίασης.
- Το βαθύ τηγάνι διαθέτει έναν μικροδιακόπτη που εμποδίζει την ενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων εάν η μονάδα ελέγχου έχει εγκατασταθεί λανθασμένα

Προσοχή!

- Μην ενεργοποιείτε τον εξοπλισμό εκτός και το δοχείο είναι γεμάτο με λάδι. Η στάθμη λαδιού στο δοχείο πρέπει να είναι πάντα πάνω από το σημάδι ελάχιστης στάθμης.
- Η συνιστώμενη μεμονωμένη ποσότητα προϊόντος δεν πρέπει να υπερβαίνει:
Για δοχείο 4 λίτρων - 0.6 kg, για δοχείο 6 λίτρων - 0.9 kg, για δοχείο 8 λίτρων - 1.2 kg, για δοχείο 10 λίτρων - 1.5 kg, για δοχείο 12 λίτρων - 1.8 kg.
- Είναι απαραίτητες οι έγκαιρες αλλαγές λαδιού. Η χρήση χρησιμοποιημένου λαδιού θα μειώσει το σημείο βρασμού του λαδιού και θα προκαλέσει υπερβολικό βράσιμο, έντονη παραγωγή καπνού και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη του λαδιού στο δοχείο.
- Όταν η μονάδα ελέγχου είναι σωστά εγκατεστημένη, τα θερμαντικά στοιχεία δεν αγγίζουν τα τοιχώματα του δοχείου.
- Το βαθύ τηγάνι είναι εξοπλισμένο με θερμοστάτη ασφαλείας. Εάν η θερμοκρασία λαδιού υπερβεί τους 230°C ή η στάθμη λαδιού είναι πολύ χαμηλή· όπου η θερμοκρασία επιφάνειας των θερμαντικών στοιχείων είναι πολύ υψηλή, η τροφοδοσία διακόπτεται και δεν αποκαθίσταται αυτόματα.

Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε τον εξοπλισμό να κρυώσει και επανεκκινήστε την προστασία του θερμοστάτη ασφαλείας. Για να επαναφέρετε την προστασία, πατήστε το κουμπί RESET στο κάτω μέρος της μονάδας ελέγχου. Το κουμπί καλύπτεται με πλαστικό κάλυμμα· για να αφαιρέσετε το κάλυμμα πρέπει να το περιστρέψετε αριστερόστροφα. Σε ορισμένα μοντέλα, το κουμπί του θερμοστάτη ασφαλείας βρίσκεται στον εμπρόσθιο πίνακα και επίσης καλύπτεται με πλαστικό κάλυμμα.

Εάν ο θερμοστάτης ασφαλείας ενεργοποιείται επανειλημμένα, είναι απαραίτητο να σταματήσετε τη λειτουργία του εξοπλισμού και να επικοινωνήσετε με το τμήμα service.

Βήματα λειτουργίας

1. Ενεργοποιήστε την τροφοδοσία (εισάγετε το φιν στην πρίζα).
2. Εάν στο πεδίο παροχής περιλαμβάνεται χώρισμα για το θερμαντικό στοιχείο (μεταλλικό φύλλο με οπές), εγκαταστήστε το.
3. Γεμίστε το δοχείο του βαθιού τηγανιού με λάδι. Στην εσωτερική πλευρά του δοχείου λαδιού, υπάρχει σημάδι στάθμης λαδιού· όταν χύνετε λάδι στο δοχείο, είναι απαραίτητο να ικανοποιήσετε τις απαιτήσεις στάθμης λαδιού. Το σημάδι MAX δείχνει τη μέγιστη στάθμη λαδιού και το σημάδι MIN δείχνει την ελάχιστη στάθμη λαδιού στο δοχείο αντίστοιχα. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο χρήστης πρέπει να ρυθμίζει τον όγκο λαδιού σύμφωνα με τις απαιτήσεις. Η στάθμη λαδιού δεν πρέπει να είναι κάτω από το σημάδι MIN καθώς αυτό θα

προκαλέσει το κάψιμο του θερμαντικού στοιχείου. Εάν το μοντέλο σας δεν έχει σημάδια, βεβαιωθείτε ότι το λάδι καλύπτει πάντα τα θερμαντικά στοιχεία από πάνω.

4. Πατήστε το κουμπί POWER (ON/OFF) για να ενεργοποιήσετε το βαθύ τηγάνι. Το πράσινο φως στο κουμπί θα ανάψει για να δείξει ότι το βαθύ τηγάνι είναι ενεργοποιημένο.

5. Περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη στη θέση που αντιστοιχεί στην απαιτούμενη τιμή θερμοκρασίας. Η κανονική λειτουργική θερμοκρασία του λαδιού τηγανίσματος είναι 160-180°C. Ο ενδείκτης φωτός πρέπει να ανάψει για να δείξει ότι τα θερμαντικά στοιχεία είναι ενεργοποιημένα. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, ο θερμοστάτης θα απενεργοποιήσει τα θερμαντικά στοιχεία και ο ενδείκτης θα σβήσει. Δεν συνιστάται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο μέγιστο, επειδή, στο τέλος της θέρμανσης, η παροχή τάσης στα θερμαντικά στοιχεία σταματά, αλλά τα θερμαντικά στοιχεία συνεχίζουν να θερμαίνουν το λάδι για κάποιο χρόνο μέχρι η θερμοκρασία του να πέσει. Όταν η θερμοκρασία λαδιού πέσει, ο θερμοστάτης αποκαθιστά αυτόματα την τροφοδοσία, ο ενδείκτης ανάβει, τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται ξανά και η θερμοκρασία λαδιού αρχίζει να αυξάνεται. Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται για να διατηρείται η καθορισμένη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή.

6. Μόλις ολοκληρωθεί η θέρμανση, βυθίστε το καλάθι στο λάδι. Στο τέλος του τηγανίσματος, σηκώστε το καλάθι, επιτρέποντας στο λάδι να στραγγίξει. Ογκώδη προϊόντα μπορούν επίσης να τοποθετηθούν στο δοχείο. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε το καπάκι (εάν περιλαμβάνεται στο πεδίο παροχής).

7. Όταν τελειώσετε, περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη αριστερόστροφα στην αρχική θέση.

8. Πατήστε το κουμπί POWER (ON/OFF) για να απενεργοποιήσετε το βαθύ τηγάνι.

9. Αποσυνδέστε την τροφοδοσία από τη μηχανή (αφαιρέστε το φις από την πρίζα).

Μόλις η θερμοκρασία λαδιού μειωθεί στο κανονικό επίπεδο, στραγγίξτε το λάδι από το δοχείο.

5. Συντήρηση και φροντίδα

- Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση, απενεργοποιήστε την τροφοδοσία του εξοπλισμού και αφήστε τον να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

- Електрическото окабеляване трябва да съответства на номиналната мощност на машината. Несъответствието може да доведе до пожар.
- При транспортиране на машината закрепването на частите, електрическите връзки и движещите се механизми може да се разхлабят, затова трябва да се проверят преди първото пускане на машината.
- Не допускайте кабелът да се поставя между предмети и мебели, които могат да упражняват натиск и да повредят хранящия кабел. Не огъвайте или заплитайте кабела.
- Не използвайте битови удължители за свързване на машината.
- Неправилното окабеляване или неизправен щепсел или контакт може да доведе до пожар.
- Машината трябва да се инсталира върху стабилна нехлъзгаща се хоризонтална основа, на разстояние от поне 300 mm от стени, рампи, стъпала и друго оборудване. Машината не трябва да се инсталира близо до корита за миене и мивки или друго оборудване за готвене.
- Ако повърхностите на оборудването са покрити с предпазна мазнина, отстранете я.
- Не допускайте персонал, който не е запознат с това ръководство и не е получил инструктаж за безопасност, да работи с машината, тъй като това може да доведе до нараняване или смърт.
- Вземете мерки за защита на машината от дъжд и влага.

1. Безопасност

- **Внимание! Само персонал, запознат с това ръководство и инструктиран по въпросите на безопасността, може да получи разрешение да използва това оборудване.**
- **Строго забранено е използването на масло, което не е предназначено за фритиране.**
- Изисква се стриктно спазване на нормите за трудова и пожарна безопасност и санитарните разпоредби в съответствие с правилата на страната, където се експлоатира този агрегат, по време на инсталиране, подготовка за използване, експлоатация, поддръжка и ремонт, заедно с изискването за осигуряване на спазването на изискванията за безопасност, описани в това ръководство.
- Пазете машината далеч от обсега на деца.
- Машината не трябва да се оставя без надзор по време на работа.
- Не е разрешено да се слагат мокри хранителни продукти (прясно измити или размразени и не подсушени) в кипящото масло.
- При фритиране на замразени храни кошът за фритиране трябва да се пълни само до половината и да се спуска в маслото много бавно.
- Готвенето на прекалено мокър продукт и продукти с голям обем наведнъж може да доведе до инцидент.
- За да избегнете изгаряния, операторът трябва да внимава при работа с оборудването и да носи предпазни ръкавици.
- Капакът на съда винаги трябва да се държи близо до оборудването на лесно достъпно място, защото в случай на внезапен пожар от маслото съдът трябва да се затвори незабавно.
- Не съхранявайте запалими предмети в непосредствена близост до устройството.

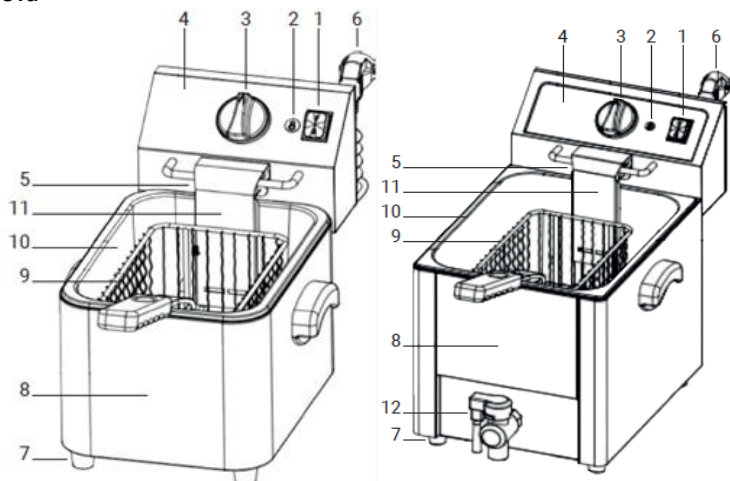
- По време на съхранение на машината температурата на околната среда трябва да бъде под 45°C, влажността не трябва да надвишава 85%.
- Когато не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, изключете машината от захранването, за да предотвратите инциденти.
- Строго забранено е измиването на машината с открит източник на вода. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и евентуално фатална травма. Не допускате вода да попадне върху контакта и прекъсвача.
- Забранено е измиването на повърхностите на машината, докато са все още горещи. Изчакайте да се охладят.
- Преди миене, ремонт или преместване на машината първо извадете щепсела от контакта.
- Ако забележите повреда на захранващия кабел, незабавно го заменете. В противен случай може да доведе до токов удар или пожар.
- Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце, защото може да предизвика токов удар.
- Поддръжката или ремонтът се разрешава само след изключване на машината от захранването.
- Не докосвайте прекъсвача или щепсела с мокри ръце.
- Не премествайте машината по време на нейната работа.
- При изключване на захранването не дърпайте кабела, винаги хващайте щепсела.
- Машината не е предназначена за използване от деца, лица с намалени физически, умствени или психически способности, както и от лица без опит и съответни знания. Изключение се допуска в случай на проверка или инструктаж от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Работата е забранена:

- в случай на неправилна работа на машината;
- ако е повредена или пусната;
- ако захранващият кабел или щепселът е повреден.

2. Процедура за работа

1. бутон ON/OFF
2. Индикатор за нагряване
3. Работен термостат
4. Блок за управление
5. Нагревателен елемент
6. Мрежов кабел
7. крака
8. Корпус
9. Кош за фритиране
10. Съд за масло
11. Защита на нагревателния елемент
12. Кран за източване на масло



(външният вид и контролите може да се различават от показаните в диаграмите)

- В зависимост от модела има два типа фритюрници: с 1 и с 2 съда. Фритюрницата с 2 съда може да готви две различни ястия едновременно без смесване на ароматите.
- Фритюрниците от тази серия са предназначени за пържене на хранителни продукти в олио с използване на специална мрежеста кошница и са проектирани за следните хранителни продукти: картопки, риба, месо, пайове, понички, зеленчуци (лук), кюфтета и други кулинарни продукти в голямо количество олио в заведения за обществено хранене.
- Фритюрницата има микропрекъсвач, който предотвратява включването на нагревателните елементи, ако контролният блок е монтиран неправилно

Внимание!

- Не включвайте оборудването, освен ако съдът не е напълнен с олио. Нивото на олиото в съда винаги трябва да бъде над отметката за минимално ниво.
- Препоръчаното еднократно зареждане с продукт не трябва да превишава:
За 4-литров съд - 0.6 kg, за 6-литров съд - 0.9 kg, за 8-литров съд - 1.2 kg, за 10-литров съд - 1.5 kg, за 12-литров съд - 1.8 kg.
- Навременната смяна на олиото е необходима. Използването на използвано олио ще понижи точката на кипене на олиото и ще причини прекомерно кипене, силно димообразуване и може да доведе до запалване на олиото в съда.
- Когато контролният блок е инсталиран правилно, нагревателните елементи не докосват стените на съда.
- Фритюрницата е оборудвана с аварийен термостат. Ако температурата на олиото превиши 230°C или нивото на олиото е твърде ниско; където повърхностната температура на нагревателните елементи е твърде висока, захранването се изключва и не се възстановява автоматично.

В този случай оставете оборудването да се охлади и нулирайте защитата на аварийния термостат. За да нулирате защитата, натиснете бутона RESET в долната част на контролния блок. Бутонът е покрит с пластмасова капачка; за да свалите капачката трябва да я завъртите обратно на часовниковата стрелка. В някои модели бутонът на аварийния термостат е на предния панел и също е покрит с пластмасова капачка. Ако аварийният термостат се задейства повторно, е необходимо да спрете работата на оборудването и да се свържете с отдела за техническо обслужване.

Стъпки за работа

1. Включете захранването (поставете щепсела в контакта).
2. Ако обхватът на доставката включва преграда за нагревателния елемент (метален лист с перфорации), инсталирайте я.
3. Напълнете съда на фритюрницата с олио. На вътрешната страна на съда за олио има отметка за нивото на олиото; при наливане на олио в съда е необходимо да се спазват изискванията за нивото на олиото. Отметката MAX показва максималното ниво на олиото, а отметката MIN показва съответно минималното ниво на олиото в съда. В хода на работа потребителят трябва да регулира обема олио в съответствие с изискванията. Нивото на олиото не трябва да бъде под отметката MIN, тъй като това ще причини

изгаряне на нагревателния елемент. Ако вашият модел няма отметки, уверете се, че олиото винаги покрива нагревателните елементи отгоре.

4. Натиснете бутона POWER (ON/OFF), за да включите фритюрницата. Зеленият светлинен индикатор на бутона ще светне, за да покаже, че фритюрницата е включена.

5. Завъртете копчето на термостата в позицията, съответстваща на необходимата стойност на температурата. Нормалната работна температура на олиото за пържене е 160-180°C. Светлинният индикатор трябва да светне, за да показва, че нагревателните елементи са включени. Когато се достигне зададената температура, термостатът ще изключи нагревателните елементи и индикаторът ще изгасне. Не се препоръчва да се задава температурата на максимум, защото в края на нагряването захранването на нагревателните елементи се спира, но нагревателните елементи продължават да нагряват олиото за известно време, докато температурата му не спадне. Когато температурата на олиото спадне, термостатът възобновява автоматично захранването, индикаторът светва, нагревателните елементи се активират отново и температурата на олиото започва да се повишава. Този процес се повтаря, за да се поддържа зададената температура по всяко време.

6. След завършване на нагряването потопете кошницата в олиото. В края на пърженето вдигнете кошницата, позволявайки на олиото да се оттече. Обемни продукти могат също да се поставят в съда. При необходимост използвайте капака (ако е включен в обхвата на доставката).

7. След приключване завъртете копчето на термостата обратно на часовниковата стрелка в първоначалната позиция.

8. Натиснете бутона POWER (ON/OFF), за да изключите фритюрницата.

9. Изключете захранването на машината (извадете щепсела от контакта).

След като температурата на олиото се понижи до нормалното ниво, източете олиото от съда.

3. Поддръжка и грижи

- Преди всяка поддръжка изключете захранването на оборудването и го оставете да се охлади до стайна температура.
- Не използвайте сода бикарбонат за почистване на оборудването, тъй като може да причини обезцветяване на повърхността на устройството и корозия.
- Не почиствайте оборудването с абразивни материали, метални гъби и четки, пробощащи и режещи предмети, агресивни и съдържащи хлор почистващи препарати, бензин, киселини, основи и разтворители.
- Сменяйте използваното олио периодично. Не позволявайте големи парчета храна да се утаят в съда за олио.
- При почистване на нагревателните елементи внимавайте да не повредите термочувствителните цилиндри и капилярните тръби на термостата.
- При почистване на нагревателните елементи избягвайте попадане на вода върху контролния панел. Това може да причини повреда на оборудването.
- Ако оборудването няма да се използва за продължителен период (уикенди, празници и т.н.), изключете захранването и го почистете основно.

Съдовете, кошниците и нагревателните елементи трябва да се мият с топъл сапунен разтвор, да се изплакнат основно с чиста вода и да се избършат докрай.

Избършете повърхностите на корпуса и контролния блок с чиста, влажна кърпа или гъба и избършете докрай.

4. Поддръжка и ремонт

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ С НАПЪЛНО ИЗКЛЮЧЕНО ЗАХРАНВАНЕ ЧРЕЗ ПОСТАВЯНЕ НА ВХОДНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ В ПОЗИЦИЯ "OFF" И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЩЕПСЕЛА ОТ КОНТАКТА.

Машината трябва да се поддържа в съответствие с регулаторните документи на страната, където се използва тази машина. Списъкът с работи, представен в този наръчник, е с препоръчителен характер.

По време на поддръжката изпълнете следната работа:

- Проведете инструктаж и тест за знанията по правилата за работа на персонала, работещ с машината.
- Проведете проучване на персонала, работещ с машината, за да идентифицирате нехарактерна работа на машината.
- Проверете визуално състоянието на машината.
- Проверете за оголени проводници.
- Проверете непрекъснатостта на заземителната линия и заземителната верига на самата машина (от заземителната скоба до достъпните метални части – импедансът не трябва да надвишава 0.1Ω).
- Затегнете здраво токопроводящите контактни групи, сензорите, релетата/контакторите, блокиращите микропрекъсвачи, термичната/токова защита и други елементи за аварийно изключване, нагревателните елементи, сигналните фитинги, облицовките, крепежните елементи, подвижните възли на машината (ако има такива).

Машината трябва да се ремонтира от квалифициран технически персонал.

Забранено е изменянето на конструкцията на машината.

В случай на неправилна работа на машината, различна от нормалната, е необходимо да се обезтокова машината чрез превключване на входния превключвател в позиция OFF или изключване на щепсела от контакта, блокиране на достъпа до водата (ако има такъв) и връзка с отдела за техническо обслужване.

Строго е забранено да се експлоатира машина, за която е известно, че е дефектна.

От Продавача и Производителя не може да се иска компенсация за преки или косвени щети, които биха могли да възникнат от злополука или при работа с дефектна машина.

5. Транспортиране и съхранение. Изхвърляне

- Тази машина може да се транспортира с всякакъв вид транспорт в съответствие с предупредителните етикети на контейнера, както и с правилата в сила за конкретния вид транспорт.

- По време на товарене и транспортиране машината не трябва да се обръща и да се подлага на удари. Придвижвайте транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки изискванията "ГОРЕ" при наклон не повече от 15%.
- Транспортирането на машината по железопътен и автомобилен транспорт трябва да се извършва в покрити превозни средства.
- След транспортирането машината трябва да бъде функционална и неповредена.
- Машината трябва да се съхранява в транспортна опаковка в складове, които осигуряват защита срещу въздействието на валежи и механични повреди.
- Избягвайте разтърсване на машината.
- Не съхранявайте машината с главата надолу.

След прекратяване на работата на машината, след изтичане на установения експлоатационен живот, експлоатиращата организация трябва да я предаде на лицето, отговорно за изхвърлянето.

Машината трябва да се изхвърля според общите правила за преработка на вторични суровини в съответствие с разпоредбите на страната, където машината се изхвърля.

1. Tehničke specifikacije

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametri napajanja	220~240 V / 50 Hz			
Snaga, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Zapremina, l	4	4+4	8	8+8
Broj posuda	1	2	1	2
Dimenzije posude, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturni opseg, °C	60-190			
Dimenzije, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Proizvođač zadržava pravo da promeni izgled i dizajn mašine radi poboljšanja performansi bez menjanja tehničkih specifikacija.

2. Instalacija i priprema za rad

- **Pažnja! Sve instalacione radove i puštanje u rad treba da izvrši kvalifikovano i ovlašćeno osoblje u skladu sa propisima zemlje u kojoj se koristi ova mašina.**
- **Radi vaše bezbednosti, mašina treba da bude uzemljena.**
- Uverite se da mrežni napon odgovara radnom naponu mašine, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i uverite se da odgovaraju njihovim nominalnim vrednostima snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji treba da budu postavljeni u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnom ormanu ako je direktno dostupan. Utičnica treba da ispuni bezbednosne uslove i ima pouzdanu uzemljenu vezu.
- Mašina treba da bude instalirana na vatrostalnoj površini.
- Električna instalacija treba da odgovara nominalnoj snazi mašine. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Prilikom transporta mašine, pričvršćivanje delova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se olabaviti, pa ih treba proveriti pre prvog pokretanja mašine.
- Ne dozvoljavajte da se kabl stavi između predmeta i nameštaja koji mogu vršiti pritisak i oštetiti mrežni kabl. Ne savijajte niti zmršavajte kabl.
- Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje mašine.
- Nepravilno povezivanje ili neispravan utikač ili utičnica mogu dovesti do požara.
- Mašina treba da bude instalirana na stabilnoj neproklizavajućoj horizontalnoj bazi, na rastojanju od najmanje 300 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Mašina ne sme biti instalirana u blizini sudopera i kuhinjskih elemenata ili druge kuhinjske opreme.
- Ako su površine opreme premazane zaštitnim uljem, uklonite ga.
- Ne dozvoljavajte osobama koje nisu upoznate sa ovim priručnikom i nisu primile bezbednosni instruktaž da koriste mašinu, jer to može dovesti do povrede ili smrti.
- Preduzeti mere za zaštitu mašine od kiše i vlage.

3. BEZBEDNOST

- **Pažnja! Samo osoblje upoznato sa ovim priručnikom i instruisano o bezbednosnim pitanjima sme da koristi ovu opremu.**

• **Strogo je zabranjeno koristiti ulje koje nije namenjeno dubokom prženju.**

- Potrebno je striktno poštovati propise o bezbednosti na radu i protivpožarnoj bezbednosti kao i sanitarne propise u skladu sa pravilima zemlje u kojoj se koristi ovaj uređaj, tokom instalacije, pripreme za upotrebu, rada, održavanja i popravke, uz zahtev za obezbeđivanje poštovanja bezbednosnih zahteva opisanih u ovom priručniku.
- Držite mašinu van domašaja dece.
- Mašina ne sme biti ostavljena bez nadzora tokom rada.
- Nije dozvoljeno stavljati mokre proizvode (sveže oprane ili odmrzavane i neosušene) u vrelo ulje.
- Prilikom prženja smrznutih proizvoda, korpa za prženje treba biti napunjena samo do pola i vrlo sporo spuštana u ulje.
- Kuvanje previše vlažnih proizvoda i proizvoda velikih zapremina odjednom može dovesti do nezgode.
- Da bi izbegao opekotine, rukovodilac mora biti oprezan prilikom rada sa opremom i nositi zaštitne rukavice.
- Poklopac posude treba uvek držati blizu opreme na lako dostupnom mestu, jer u slučaju iznenadnog požara ulja, posuda treba odmah biti zatvorena.
- Ne skladištite zapaljive predmete u neposrednoj blizini uređaja.
- Tokom skladištenja mašine, temperatura okruženja treba da bude ispod 45°C, vlažnost ne sme preći 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključiti mašinu iz izvora napajanja da bi se sprečile nezgode.
- Strogo je zabranjeno prati mašinu otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i mogućih smrtonosnih povreda. Ne dozvoljavajte da voda dođe na utičnicu i prekidač.
- Zabranjeno je prati površine mašine dok su još uvek vrele. Sačekajte da se ohlade.
- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primetite oštećenje mrežnog kabla, odmah ga zamenite. U suprotnom, može dovesti do strujnog udara ili požara.
- Ne dodirujte mrežni kabl mokrim rukama, u suprotnom može doći do strujnog udara.
- Održavanje ili popravka je dozvoljena samo nakon isključivanja mašine iz izvora napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomerajte mašinu tokom njenog rada.
- Prilikom isključivanja napajanja, ne vucite za kabl, uvek uhvatite utikač.
- Mašina nije namenjena za korišćenje od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili psihičkim sposobnostima, kao i od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Izuzetak je dozvoljen u slučaju nadzora ili instruktaza od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

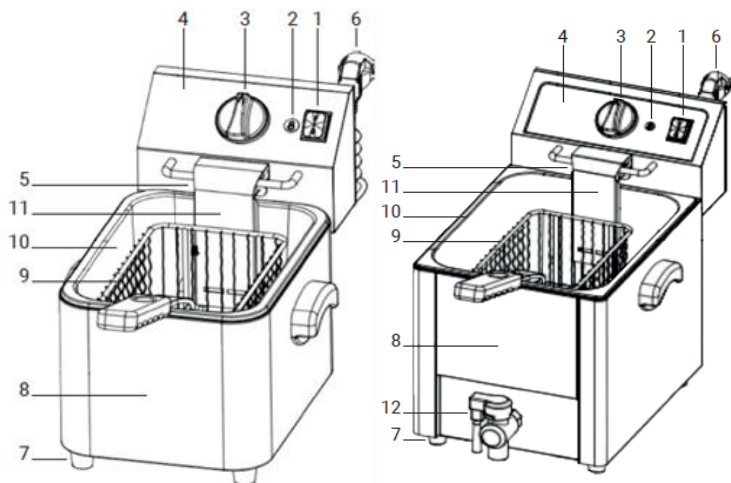
Rad je zabranjen:

- u slučaju neispravnog rada mašine;
- ako je oštećena ili ispuštena;
- ako je mrežni kabl ili utikač oštećen.

4. Procedura rada

SR

1. ON/OFF dugme
2. Indikator grejanja
3. Radni termostat
4. Kontrolna jedinica
5. Grejni element
6. Mrežni kabl
7. Noge
8. Kućište
9. Korpa za prženje
10. Posuda za ulje
11. Zaštita grejnog elementa
12. Slavina za ispuštanje ulja



(izgled i upravljanje mogu da se razlikuju od onih prikazanih na dijagramima)

- U zavisnosti od modela, postoje dve vrste friteza: sa 1 i sa 2 posude. Friteza sa 2 posude može da kuva dva različita jela u isto vreme bez mešanja mirisa.
- Friteze ove serije su dizajnirane za prženje prehrambenih proizvoda u ulju koristeći specijalnu mrežastu korpu i dizajnirane su za sledeće prehrambene proizvode: pomfrit, riba, meso, pite, krafne, povrće (luk), šnicle i druge kulinarske proizvode u velikoj količini ulja u ugostiteljskim objektima.
- Friteza ima mikroprekidač koji sprečava uključivanje grejnih elemenata ako je upravljačka jedinica neispravno instalirana

Pažnja!

- Ne uključujte opremu ako posuda nije napunjena uljem. Nivo ulja u posudi uvek treba da bude iznad oznake minimalnog nivoa.
- Preporučeno pojedinačno opterećenje proizvoda ne sme da prelazi:
Za posudu od 4 litra - 0.6 kg, za posudu od 6 litara - 0.9 kg, za posudu od 8 litara - 1.2 kg, za posudu od 10 litara - 1.5 kg, za posudu od 12 litara - 1.8 kg.
- Potrebne su pravovremene izmene ulja. Korišćenje korišćenog ulja će sniziti tačku ključanja ulja i izazvati prekomerno ključanje, jako stvaranje dima i može dovesti do paljenja ulja u posudi.
- Kada je upravljačka jedinica pravilno instalirana, grejni elementi ne dodiruju zidove posude.
- Friteza je opremljena vanrednim termostatom. Ako temperatura ulja prelazi 230°C ili je nivo ulja prenizak; gde je površinska temperatura grejnih elemenata previsoka, napajanje se isključuje i ne obnavlja se automatski.

U ovom slučaju, ostavite opremu da se ohladi i resetujte zaštitu vanrednog termostata. Za resetovanje zaštite, pritisnite RESET dugme na dnu upravljačke jedinice. Dugme je pokriveno plastičnim poklopcem; za uklanjanje poklopca morate ga okrenuti u smeru suprotnom od kazaljke na satu. U nekim modelima, dugme vanrednog termostata je na prednjoj ploči i takođe je pokriveno plastičnim poklopcem.

Ako se vanredni termostat ponavlja, potrebno je zaustaviti rad opreme i kontaktirati servisni odeljak.

Koraci rada

1. Uključite napajanje (ubacite utikač u utičnicu).
 2. Ako obim isporuke uključuje pregradu za grejni element (metalni lim sa perforacijama), instalirajte je.
 3. Napunite posudu friteze uljem. Na unutrašnjoj strani posude za ulje postoji oznaka nivoa ulja; kada sipate ulje u posudu, potrebno je ispuniti zahteve za nivo ulja. MAX oznaka označava maksimalni nivo ulja, a MIN oznaka označava minimalni nivo ulja u posudi. Tokom rada, korisnik treba da reguliše zapreminu ulja u skladu sa zahtevima. Nivo ulja ne sme biti ispod MIN oznake jer će to dovesti do izgaranja grejnog elementa. Ako vaš model nema oznake, uverite se da ulje uvek pokriva grejne elemente sa vrha.
 4. Pritisnite POWER (ON/OFF) dugme da uključite fritezu. Zeleno svetlo na dugmetu će se upaliti da pokaže da je friteza uključena.
 5. Okrenite dugme termostata u položaj koji odgovara potrebnoj vrednosti temperature. Normalna radna temperatura ulja za prženje je 160-180°C. Svetlosni indikator treba da se upali da pokaže da su grejni elementi uključeni. Kada se postigne podešena temperatura, termostat će isključiti grejne elemente i indikator će se ugasi. Ne preporučuje se podešavanje temperature na maksimum, jer se na kraju grejanja zaustavlja dovod napona grejnim elementima, ali grejni elementi nastavljaju da greju ulje neko vreme dok se temperatura ne smanji. Kada se temperatura ulja smanji, termostat automatski obnavlja napajanje, indikator se pali, grejni elementi se ponovo aktiviraju i temperatura ulja počinje da raste. Ovaj proces se ponavlja da bi se održala podešena temperatura u svakom trenutku.
 6. Po završetku grejanja, uronite korpu u ulje. Na kraju prženja, podignite korpu, omogućavajući ulju da se ocedi. Zapreminski proizvodi takođe mogu da se stave u posudu. Ako je potrebno, koristite poklopac (ako je uključen u obim isporuke).
 7. Kada završite, okrenite dugme termostata u smeru suprotnom od kazaljke na satu u prvobitni položaj.
 8. Pritisnite POWER (ON/OFF) dugme da isključite fritezu.
 9. Isključite napajanje mašine (uklonite utikač iz utičnice).
- Kada se temperatura ulja smanji na normalni nivo, ispustite ulje iz posude.

5. Održavanje i nega

- Pre bilo kakvog održavanja, isključite napajanje opreme i ostavite je da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Ne koristite sodu bikarbonu za čišćenje opreme jer može dovesti do promene boje površine uređaja i korozije.
- Ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne sunđere i četke, probodne i sečive predmete, agresivna sredstva za čišćenje koja sadrže hlór, benzin, kiseline, baze i rastvarače.
- Povremeno menjajte korišćeno ulje. Ne dozvoljavajte velikim komadima hrane da se talože u posudi za ulje.
- Prilikom čišćenja grejnih elemenata, pazite da ne oštetite cilindre osetljive na temperaturu i kapilarne cevi termostata.

SR

- Prilikom čišćenja grejnih elemenata, izbegavajte da voda dođe na kontrolnu ploču. Ovo može dovesti do oštećenja opreme.
- Ako se oprema neće koristiti duži period (vikendi, praznici, itd.), isključite napajanje i temeljno je očistite.

Posude, korpe i grejni elementi treba da se peru toplom sapunjom, temeljno isperu čistom vodom i obrišu do suvog.

Obrišite površine kućišta i upravljačke jedinice čistom, vlažnom krpom ili sunderom i obrišite do suvog.

6. Održavanje i popravka

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA TREBA DA SE IZVRŠAVAJU SA POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Mašina mora da se održava u skladu sa propisnim dokumentima zemlje gde se ova mašina koristi. Lista radova predstavljena u ovom priručniku je savetodavnog karaktera.

Tokom održavanja, izvršite sledeće radove:

- Sprovedite instruktažu i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa mašinom.
- Sprovedite anketu osoblja koje radi sa mašinom da identifikujete nekarakteristično funkcionisanje mašine.
- Proverite stanje mašine vizuelno.
- Proverite da li ima ogoljena žica.
- Proverite kontinuitet linije uzemljenja i kola uzemljenja same mašine (od stege za uzemljenje do dostupnih metalnih delova – impedansa mora biti ne više od 0.1Ohm).
- Čvrsto zategnite grupe kontakata koji nose struju, senzore, releje/kontaktore, interlok mikroprekidače, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente vanrednog isključivanja, grejne elemente, signalne armature, obloge, pričvršćivače, pokretne jedinice mašine (ako postoje).

Mašinu mora da popravlja kvalifikovano tehničko osoblje.

Zabranjeno je menjanje konstrukcije mašine.

U slučaju abnormalnog rada mašine, različitog od normalnog, potrebno je obespositi mašinu okretanjem ulaznog prekidača u OFF položaj ili isključivanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako postoji) i kontaktirati servisni odeljak.

Strogo je zabranjeno rukovati mašinom za koju se zna da je neispravna.

Od Prodavca i Proizvođača se neće zahtevati kompenzacija za direktnu ili indirektnu štetu koja bi mogla nastati usled nesreće ili pri rukovanju neispravnom mašinom.

7. Transport i skladištenje. Odlaganje

- Ova mašina može da se transportuje bilo kojim tipom transporta u skladu sa upozoravajućim etiketama na kontejneru, kao i sa pravilima koja važe za određeni vid transporta.
- Tokom utovarivanja i transporta, mašina ne sme da se prevrće i podvrgava udarima. Pomerajte transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući "GORE" zahteve pri nagibu od ne više od 15%.

- Transport mašine železnicom i drumom mora da se izvršava u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, mašina mora da bude funkcionalna i neoštećena.
- Mašina mora da se čuva u transportnom pakovanju u skladištima koja pružaju zaštitu od uticaja padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavajte trešenje mašine.
- Ne čuvajte mašinu naopako.

Nakon prestanka rada mašine, nakon isteka ustanovljenog radnog veka, radna organizacija mora da je preda licu odgovornom za odlaganje.

Mašina mora da se odloži prema opštim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje gde se mašina odlaže.

1. Tehničke specifikacije

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametri napajanja	220~240 V / 50 Hz			
Snaga, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volumen, l	4	4+4	8	8+8
Broj posuda	1	2	1	2
Dimenzije posude, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturni raspon, °C	60-190			
Dimenzije, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Proizvođač zadržava pravo mijenjanja izgleda i dizajna stroja radi poboljšanja performansi bez mijenjanja tehničkih specifikacija.

2. Instalacija i priprema za rad

- **Pažnja! Svi radovi instalacije i puštanja u pogon trebaju biti obavljeni od strane kvalificiranog i ovlaštenog osoblja u skladu s propisima zemlje u kojoj se koristi ovaj stroj.**
- **Radi vaše sigurnosti, stroj treba biti uzemljen.**
- Provjerite da mrežni napon odgovara radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i uvjerite se da odgovaraju njihovoj snazi i karakteristikama.
- Zaštitni uređaji trebaju biti smješteni u neposrednoj blizini stroja ili u razvodnoj ploči ako je izravno dostupna. Utičnica mora udovoljavati sigurnosnim zahtjevima i imati pouzdanu uzemljenu vezu.
- Stroj treba biti instaliran na vatrostalnu površinu.
- Električna instalacija mora odgovarati nazivnoj snazi stroja. Neusklađenost može rezultirati požarom.
- Tijekom transporta stroja, pričvršćivanje dijelova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se olabaviti, pa ih treba provjeriti prije prvog pokretanja stroja.
- Ne dopustite da se kabel postavi između predmeta i namještaja koji mogu vršiti pritisak i oštetiti napojni kabel. Ne savijajte ili zapetljivajte kabel.
- Ne koristite kućne produžne kabele za spajanje stroja.
- Neispravna instalacija ili neispravan utikač ili utičnica mogu rezultirati požarom.
- Stroj treba biti instaliran na stabilnu protukliznu vodoravnu podlogu, na udaljenosti od najmanje 300 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Stroj ne smije biti instaliran blizu bazena za pranje i jedinica za pranje sudova ili druge kuhinjske opreme.
- Ako su površine opreme premazane zaštitnom mašću, uklonite je.
- Ne dopustite osobama koje nisu upoznate s ovim priručnikom i koje nisu prošle sigurnosni briefing da rukuju strojem, jer to može rezultirati ozljedom ili smrću.
- Poduzmi mjere za zaštitu stroja od kiše i vlage.

3. Sigurnost

- **Pažnja! Samo osoblje upoznato s ovim priručnikom i educirano o sigurnosnim pitanjima smije koristiti ovu opremu.**

• **Strogo je zabranjeno koristiti ulje koje nije namijenjeno dubokom prženju.**

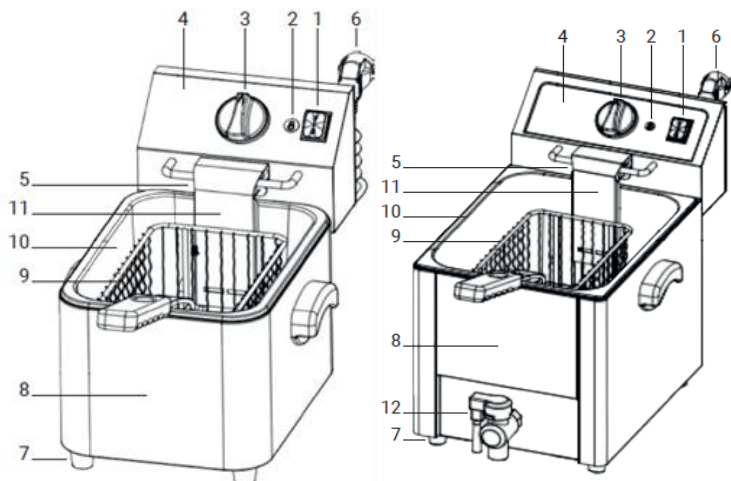
- Potrebno je striktno pridržavati se propisa o sigurnosti na radu i protupožarnoj sigurnosti te sanitarnih propisa u skladu s pravilima zemlje u kojoj se koristi ova jedinica, tijekom instalacije, pripreme za korištenje, rada, održavanja i popravka, uz zahtjev za osiguravanje poštovanja sigurnosnih zahtjeva opisanih u ovom priručniku.
- Držite stroj izvan dosega djece.
- Stroj ne smije biti ostavljen bez nadzora tijekom rada.
- Nije dozvoljeno stavljanje mokre hrane (tek oprane ili odmrznute i neosušene) u ključalo ulje.
- Prilikom prženja smrznute hrane, košara za prženje treba biti napunjena samo do polovine i vrlo polako spuštena u ulje.
- Kuhanje pretjerano mokrog proizvoda i proizvoda velikog volumena odjednom može dovesti do nesreće.
- Kako bi izbjegli opekline, operater mora biti oprezan prilikom rukovanja opremom i nositi zaštitne rukavice.
- Poklopac posude uvijek treba držati blizu opreme na lako dostupnom mjestu, jer u slučaju iznenadnog požara ulja, posuda mora biti odmah zatvorena.
- Ne spremajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini uređaja.
- Tijekom skladištenja stroja, temperatura okoline treba biti ispod 45°C, vlažnost ne smije prelaziti 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uvjetima, isključite stroj iz napajanja radi sprječavanja nesreća.
- Strogo je zabranjeno prati stroj otvorenim izvorom vode. Nepridržavanje ovog pravila može rezultirati oštećenjem opreme i mogućom smrtonosnom ozljedom. Ne dopustite da voda dospe na utičnicu i prekidač.
- Zabranjeno je prati površine stroja dok su još vruće. Pričekajte da se ohlade.
- Prije pranja, popravka ili pomicanja stroja, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primijetite oštećenje napojnog kabela, odmah ga zamijenite. Inače, to može rezultirati strujnim udarom ili požarom.
- Ne dodirujte napojni kabel mokrim rukama, inače može doći do strujnog udara.
- Održavanje ili popravak je dozvoljeno samo nakon isključivanja stroja iz napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomičite stroj tijekom rada.
- Prilikom isključivanja napajanja, ne vucite kabel, uvijek uhvatite utikač.
- Stroj nije namijenjen korištenju od strane djece, osoba smanjenih tjelesnih, mentalnih ili duševnih sposobnosti, kao ni od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimka je dozvoljena u slučaju nadzora ili briefinga od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Rad je zabranjen:

- u slučaju neispravnog rada stroja;
- ako je oštećen ili pao;
- ako je napojni kabel ili utikač oštećen.

4. Procedura rada

1. gumb ON/OFF
2. Pokazatelj grijanja
3. Radni termostat
4. Kontrolna jedinica
5. Grijaći element
6. Mrežni kabel
7. Noge
8. Kućište
9. Košara za prženje
10. Posuda za ulje
11. Zaštita grijajućeg elementa
12. Slavina za ispušt ulja



(izgled i kontrole mogu se razlikovati od onih prikazanih na dijagramima)

- Ovisno o modelu, postoje dvije vrste friteza: s 1 i s 2 zdjele. Friteza s 2 zdjele može kuhati dva različita jela istovremeno bez miješanja mirisa.
- Friteze ove serije su dizajnirane za prženje prehrambenih proizvoda u ulju koristeći specijalnu mrežastu košaru i namijenjene su za sljedeće prehrambene proizvode: čips, ribu, meso, pite, krafne, povrće (luk), kotlete i druge kulinariske proizvode u velikoj količini ulja u ugostiteljskim ustanovama.
- Friteza ima mikrosklopku koja sprječava uključivanje grijaćih elemenata ako upravljačka jedinica nije pravilno instalirana

Pozor!

- Ne uključujte opremu osim ako zdjela nije napunjena uljem. Razina ulja u zdjeli uvijek treba biti iznad oznake minimalne razine.
- Preporučeni pojedinačni teret proizvoda ne smije prelaziti:
 Za 4-litarsku zdjelu - 0.6 kg, za 6-litarsku zdjelu - 0.9 kg, za 8-litarsku zdjelu - 1.2 kg, za 10-litarsku zdjelu - 1.5 kg, za 12-litarsku zdjelu - 1.8 kg.
- Potrebne su pravovremene promjene ulja. Korištenje korištenog ulja će sniziti točku vrenja ulja i izazvati prekomjerno vrenje, jaku tvorbu dima i može izazvati da se ulje u zdjeli zapali.
- Kada je upravljačka jedinica pravilno instalirana, grijaći elementi ne diraju zidove zdjele.
- Friteza je opremljena hitnim termostatom. Ako temperatura ulja premaši 230°C ili je razina ulja preniska; gdje je površinska temperatura grijaćih elemenata previsoka, napajanje se isključuje i ne obnavlja se automatski.

U ovom slučaju, ostavite opremu da se ohladi i resetirajte zaštitu hitnog termostata. Za resetiranje zaštite, pritisnite RESET tipku na dnu upravljačke jedinice. Tipka je pokrivena plastičnim poklopcem; za uklanjanje poklopca morate ga okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. U nekim modelima, tipka hitnog termostata je na prednjoj ploči i također je pokrivena plastičnim poklopcem.

Ako se hitni termostat ponovno pokreće, potrebno je zaustaviti rad opreme i kontaktirati servisni odjel.

Koraci rada

1. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
 2. Ako opseg isporuke uključuje pregradu za grijaći element (metalni lim s perforacijama), instalirajte je.
 3. Napunite zdjelu friteze uljem. Na unutrašnjoj strani zdjele za ulje nalazi se oznaka razine ulja; prilikom lijevanja ulja u zdjelu, potrebno je zadovoljiti zahtjeve razine ulja. MAX oznaka označava maksimalnu razinu ulja, a MIN oznaka označava minimalnu razinu ulja u zdjeli. Tijekom rada, korisnik treba regulirati volumen ulja u skladu sa zahtjevima. Razina ulja ne smije biti ispod MIN oznake jer će to izazvati izgaranje grijaćeg elementa. Ako vaš model nema oznake, provjerite da ulje uvijek pokriva grijaće elemente odozgo.
 4. Pritisnite POWER (ON/OFF) tipku za uključivanje friteze. Zeleno svjetlo na tipki će se upaliti što označava da je friteza uključena.
 5. Okrenite dugme termostata na položaj koji odgovara potrebnoj vrijednosti temperature. Normalna radna temperatura ulja za prženje je 160-180°C. Svjetlosni indikator treba se upaliti što označava da su grijaći elementi uključeni. Kada se postigne postavljena temperatura, termostat će isključiti grijaće elemente i indikator će se ugasiti. Ne preporučuje se postavljanje temperature na maksimum, jer se na kraju grijanja zaustavlja dovod napona grijaćim elementima, ali grijaći elementi nastavljaju grijati ulje neko vrijeme dok im se temperatura ne smanji. Kada se temperatura ulja smanji, termostat automatski obnavlja dovod napajanja, indikator se pali, grijaći elementi se ponovno aktiviraju, i temperatura ulja počinje rasti. Ovaj proces se ponavlja za održavanje postavljene temperature u svako vrijeme.
 6. Po završetku grijanja, uronite košaru u ulje. Na kraju prženja, podignite košaru, dopuštajući ulju da se ocijedi. Volumetrijski proizvodi se također mogu staviti u zdjelu. Ako je potrebno, koristite poklopac (ako je uključen u opseg isporuke).
 7. Kada završite, okrenite dugme termostata u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u izvorni položaj.
 8. Pritisnite POWER (ON/OFF) tipku za isključivanje friteze.
 9. Odspojite napajanje stroja (uklonite utikač iz utičnice).
- Kada se temperatura ulja smanji na normalnu razinu, ocijedite ulje iz zdjele.

5. Održavanje i njega

- Prije bilo kakvog održavanja, isključite napajanje opreme i ostavite je da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Ne koristite sodu bikarbonu za čišćenje opreme jer može izazvati promjenu boje površine uređaja i koroziju.
- Ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne spužve i četke, predmete za probadanje i rezanje, agresivne i klor-sadrže sredstva za čišćenje, benzin, kiseline, lužine i otapala.
- Periodično mijenjajte korišteno ulje. Ne dozvoljavajte velikim komadima hrane da se talože u zdjeli za ulje.
- Prilikom čišćenja grijaćih elemenata, pazite da ne oštetite temperature-osjetljive cilindre i kapilarne cijevi termostata.
- Prilikom čišćenja grijaćih elemenata, izbjegavajte da voda dođe na kontrolnu ploču. To može izazvati oštećenje opreme.

- Ako se oprema neće koristiti duže vrijeme (vikendi, praznici, itd.), odspojite napajanje i temeljito je očistite.

Zdjele, košare i grijači elementi trebaju se prati toplim sapunatim otopinom, temeljito isprati čistom vodom i obrisati do suha.

Obrišite površine kućišta i upravljačke jedinice čistom, vlažnom krpom ili spužvom i obrišite do suha.

6. Održavanje i popravak

POZOR: ODRŽAVANJE I POPRAVAK TREBAJU SE PROVODITI S POTPUNO ODSPOJENA NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ODSPAJANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Stroj se mora održavati u skladu s regulatornim dokumentima zemlje gdje se ovaj stroj koristi. Popis radova predstavljen u ovom priručniku je savjetodavne prirode.

Tijekom održavanja, izvršite sljedeće radove:

- Provedite instrukciju i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa strojem.
- Provedite anketu osoblja koje radi sa strojem kako biste identificirali nekarakteristično funkcioniranje stroja.
- Vizualno provjerite stanje stroja.
- Provjerite otkrivene žice.
- Provjerite kontinuitet linije uzemljenja i kruga uzemljenja samog stroja (od stezaljke uzemljenja do dostupnih metalnih dijelova – impedancija mora biti ne više od 0.1Ohm).
- Čvrsto zategnite strujovođe kontaktne skupine, senzore, releje/kontaktore, blokadne mikrosklopke, termalnu/strujnu zaštitu i druge elemente hitnog zaustavljanja, grijače elemente, signalne armature, obloge, vezne elemente, pokretne jedinice stroja (ako ih ima).

Stroj mora popraviti kvalificirano tehničko osoblje.

Mijenjanje dizajna stroja je zabranjeno.

U slučaju nenormalnog rada stroja, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezbeđiti stroj okretanjem ulaznog prekidača u OFF položaj ili odspajanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako postoji) i kontaktirati servisni odjel.

Striktno je zabranjeno upravljati strojem za koji se zna da je neispravan.

Od Prodavatelja i Proizvođača se neće tražiti naknada za izravnu ili neizravnu štetu koja bi mogla nastati od nesreće ili prilikom upravljanja neispravnim strojem.

7. Transport i skladištenje. Odlaganje

- Ovaj stroj može se transportirati bilo kojim vrstom transporta u skladu s upozoravajućim naljepnicama na kontejneru, kao i s pravilima na snazi za određenu vrstu transporta.
- Tijekom utovarivanja i transporta, stroj se ne smije prevrnuti i izložiti udarcima. Premjestite transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući "VRHU" zahtjeve pri nagibu ne više od 15%.
- Transport stroja željeznicom i cestom mora se provoditi u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, stroj mora biti funkcionalan i neoštećen.

- Stroj se mora skladištiti u transportnoj ambalaži u skladištima koja pružaju zaštitu protiv utjecaja oborina i mehaničkih oštećenja.
- Izbjegavajte trešnju stroja.
- Ne skladištite stroj naopako.

Nakon prestanka rada stroja, nakon isteka utvrđenog vijeka usluge, operativna organizacija ga mora predati osobi odgovornoj za odlaganje.

Stroj se mora odložiti prema općim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu s propisima zemlje gdje se stroj odlaže.

1. Tehnične specifikacije

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametri napajalne linije	220~240 V / 50 Hz			
Moč, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Prostornina, l	4	4+4	8	8+8
Število posod	1	2	1	2
Dimenzije posode, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturni razpon, °C	60-190			
Dimenzije, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe videza in oblike stroja za izboljšanje delovanja brez spreminjanja tehničnih specifikacij.

2. Namestitev in priprava za obratovanje

- **Pozor! Vsa namestitev in zagon mora izvajati ustrezno usposobljeno in pooblaščen osebje v skladu s predpisi države, kjer se ta stroj uporablja.**
- **Za vašo varnost mora biti stroj ozemljen.**
- Prepričajte se, da omrežna napetost ustreza obratovalni napetosti stroja, preverite namestitev zaščitnih naprav in se prepričajte, da ustrezajo njihovi moči in karakteristikam.
- Zaščitne naprave morajo biti nameščene v neposredni bližini stroja ali v razdelilni omarici, če je neposredno dostopna. Vtičnica mora izpolnjevati varnostne zahteve in imeti zanesljivo ozemljitveno povezavo.
- Stroj mora biti nameščen na ognjevarne površine.
- Električna napeljava mora ustrezati nazivni moči stroja. Neustreznost lahko povzroči požar.
- Pri transportu stroja se lahko pritrditev delov, električne povezave in premikajoči se mehanizmi zrahljajo, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom stroja.
- Ne dovolite, da se kabel postavi med predmete in pohištvo, ki lahko pritiska in poškoduje napajalni kabel. Ne upogibajte ali zapletajte kabl.
- Ne uporabljajte gospodinskih podaljškov za priključitev stroja.
- Nepravilna napeljava ali okvarjena vtičnica ali vtič lahko povzroči požar.
- Stroj mora biti nameščen na stabilno neдрsečo vodoravno podlago, na razdalji vsaj 300 mm od sten, klančin, stopnic in druge opreme. Stroja ne smete namestiti v bližini umivalnih bazenov in umivalnih enot ali druge kuhalne opreme.
- Če so površine opreme prevlečene z zaščitno mastjo, jo odstranite.
- Ne dovolite, da stroj upravljajo osebe, ki niso seznanjene s tem priročnikom in niso prejele varnostnega briefinga, saj lahko to povzroči poškodbe ali smrt.
- Sprejmite ukrepe za zaščito stroja pred dežjem in vlago.

3. Varnost

- **Pozor! Samo osebje, ki pozna ta priročnik in je bilo poučeno o varnostnih vprašanjih, sme uporabljati to opremo.**
- **Strogo je prepovedano uporabljati olje, ki ni namenjeno cvrtju v globoki maščobi.**

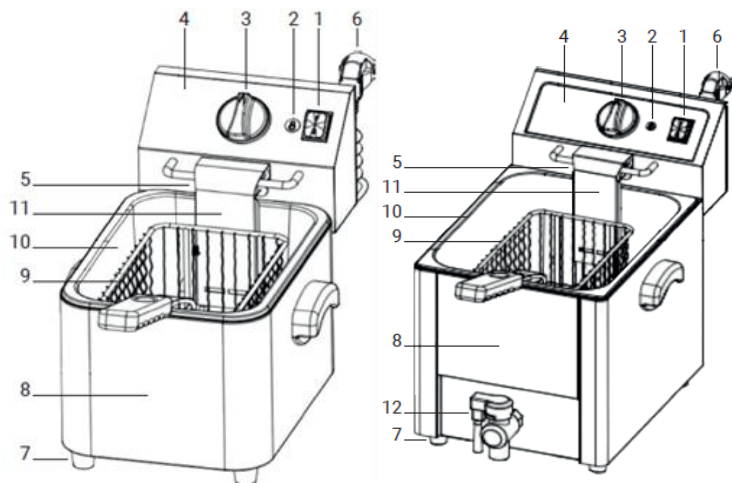
- Zahteva se strogo spoštovanje predpisov o varnosti pri delu in požarni varnosti ter sanitarnih predpisov v skladu s pravili države, kjer se ta enota obratuje, med namestitvijo, pripravo za uporabo, obratovanje, vzdrževanje in popravilo, skupaj z zahtevo za zagotavljanje skladnosti z varnostnimi zahtevami, opisanimi v tem priročniku.
- Stroj hranite zunaj dosega otrok.
- Stroj ne sme ostati brez nadzora med obratovanjem.
- Ni dovoljeno vlagati mokre hrane (sveže umite ali odmrznjene in ne posušene) v vrelo olje.
- Pri cvrtju zamrznjen hrane naj bo košara za cvrtje napolnjena le do polovice in zelo počasi spuščena v olje.
- Kuhanje preveč mokrga izdelka in izdelkov velikih volumnov naenkrat lahko privede do nesreče.
- Da se izognete opeklinam, mora biti upravljavec previden pri upravljanju opreme in nositi zaščitne rokavice.
- Pokrov posode naj bo vedno hranjen blizu opreme na lahko dostopnem mestu, ker mora biti v primeru nenadnega požara olja posoda takoj zaprta.
- Ne shranjujte vnetljivih predmetov v neposredni bližini naprave.
- Med skladiščenjem stroja mora biti temperatura okolice pod 45°C, vlažnost ne sme presegati 85%.
- Ko se ne uporablja ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, izključite stroj iz napajanja, da preprečite nesreče.
- Strogo je prepovedano prati stroj z odprtim virom vode. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbe opreme in morda smrtne poškodbe. Ne dovolite, da voda pride na izhod in stikalo.
- Prepovedano je prati površine stroja, ko so še vroče. Počakajte, da se ohladijo.
- Pred pranjem, popravilom ali premikanjem stroja najprej izvalcite vtič iz vtičnice.
- Če opazite poškodbe napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. Drugače lahko povzroči električni udar ali požar.
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami, drugače lahko povzroči električni udar.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po izključitvi stroja iz napajanja.
- Ne dotikajte se stikala ali vtiča z mokrimi rokami.
- Ne premikajte stroja med njegovim obratovanjem.
- Pri izključevanju napajanja ne vlecite za kabel, vedno primite vtič.
- Stroj ni namenjen za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi telesnimi, duševnimi ali umskimi sposobnostmi, kot tudi oseb brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjema je dovoljena v primeru nadzora ali briefinga osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Obratovanje je prepovedano:

- v primeru nepravilnega obratovanja stroja;
- če je poškodovan ali padel;
- če je napajalni kabel ali vtič poškodovan.

4. Postopek obratovanja

1. gumb ON/OFF
2. Indikator ogrevanja
3. Obratovalni termostat
4. Krmilna enota
5. Grelni element
6. Omrežni kabel
7. Noge
8. Ohišje
9. Košara za cvrtje
10. Posoda za olje
11. Zaščita grelnega elementa
12. Pipa za odtok olja



(videz in kontrole se lahko razlikujejo od prikazanih na diagramih)

- Odvisno od modela obstajata dve vrsti cvrtnikov: z 1 in z 2 posodama. Cvrtnik z 2 posodama lahko hkrati pripravi dve različni jedi brez mešanja vonjav.
- Cvrtniki te serije so zasnovani za cvrtje živilskih izdelkov v olju z uporabo posebne mrežaste košare in so namenjeni naslednjim živilskim izdelkom: krompirček, riba, meso, pite, krofi, zelenjava (čebula), zrezki in drugi kulinarčni izdelki v veliki količini olja v gostinskih obratih.
- Cvrtnik ima mikropreklop, ki preprečuje vklop grelnih elementov, če je krmilna enota nepravilno nameščena

Pozor!

- Ne vklopite opreme, razen če ni posoda napolnjena z oljem. Nivo olja v posodi mora biti vedno nad oznako minimalne ravni.
- Priporočena količina posameznega polnjenja izdelka ne sme preseči:
Za 4-litrsko posodo - 0.6 kg, za 6-litrsko posodo - 0.9 kg, za 8-litrsko posodo - 1.2 kg, za 10-litrsko posodo - 1.5 kg, za 12-litrsko posodo - 1.8 kg.
- Potrebne so pravočasne menjave olja. Uporaba rabljenega olja bo znižala vrelišče olja in povzročila prekomerno vrenje, močno tvorbo dima ter lahko povzroči, da se olje v posodi vžge.
- Ko je krmilna enota pravilno nameščena, se grelni elementi ne dotikajo sten posode.
- Cvrtnik je opremljen z nujnim termostatom. Če temperatura olja preseže 230°C ali je nivo olja prenizek; kjer je površinska temperatura grelnih elementov previsoka, se napajanje izklopi in se samodejno ne obnovi.

V tem primeru naj se oprema ohladi in ponastavi zaščita nujnega termostata. Za ponastavitev zaščite pritisnite gumb RESET na dnu krmilne enote. Gumb je pokrit s plastičnim pokrovom; za odstranitev pokrova ga morate obrniti v nasprotni smeri urinega kazalca. Pri nekaterih modelih je gumb nujnega termostata na sprednji plošči in je prav tako pokrit s plastičnim pokrovom.

Če se nujni termostat večkrat vklopi, je potrebno ustaviti delovanje opreme in se obrniti na servisni oddelek.

Koraki delovanja

1. Vključite napajanje (vstavite vtič v vtičnico).
 2. Če obseg dobave vključuje predelek za grelni element (kovinska plošča z perforacijami), ga namestite.
 3. Napolnite posodo cvrtnika z oljem. Na notranji strani posode za olje je označena raven olja; pri vlivljanju olja v posodo je potrebno izpolniti zahteve glede ravni olja. Oznaka MAX označuje maksimalno raven olja, oznaka MIN pa minimalno raven olja v posodi. Med obratovanjem mora uporabnik uravnavati količino olja v skladu z zahtevami. Raven olja ne sme biti pod oznako MIN, ker bo to povzročilo izgoretje grelnega elementa. Če vaš model nima oznak, zagotovite, da olje vedno pokriva grelni elemente z vrha.
 4. Pritisnite gumb POWER (ON/OFF) za vklop cvrtnika. Zelena lučka na gumbu se bo prižgala in označila, da je cvrtnik vklopljen.
 5. Obrnite gumb termostata na položaj, ki ustreza zahtevani temperaturni vrednosti. Normalna obratovalna temperatura olja za cvrtje je 160-180°C. Svetlobni indikator se mora prižgati in označiti, da so grelni elementi vklopljeni. Ko je dosežena nastavljena temperatura, bo termostat izklopil grelni elemente in indikator se bo ugasnil. Ni priporočljivo nastaviti temperature na maksimum, ker se ob koncu ogrevanja ustavi napajanje grelnih elementov, vendar grelni elementi še nekaj časa segrevajo olje, dokler se njegova temperatura ne zniža. Ko se temperatura olja zniža, termostat samodejno obnovi napajanje, indikator se prižge, grelni elementi se ponovno aktivirajo in temperatura olja začne naraščati. Ta proces se ponavlja za vzdrževanje nastavljene temperature ves čas.
 6. Po končanem ogrevanju potopite košaro v olje. Ob koncu cvrtja dvignite košaro in pustite olju, da se odcedi. Volumetrični izdelki se lahko tudi postavijo v posodo. Po potrebi uporabite pokrov (če je vključen v obseg dobave).
 7. Ko končate, obrnite gumb termostata v nasprotni smeri urinega kazalca v prvotni položaj.
 8. Pritisnite gumb POWER (ON/OFF) za izklop cvrtnika.
 9. Prekinite napajanje stroja (odstranite vtič iz vtičnice).
- Ko se je temperatura olja znižala na normalno raven, izpustite olje iz posode.

5. Vzdrževanje in nega

- Pred katerikoli vzdrževanjem izklopite napajanje opreme in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte jedilne sode za čiščenje opreme, saj lahko povzroči spremembo barve površine naprave in korozijo.
- Ne čistite opreme z abrazivnimi materiali, kovinskimi gobicami in ščetkami, predirnimi in reznimi predmeti, agresivnimi in klorovimi čistili, benzinom, kislinami, bazami in topili.
- Redno menjajte rabljeno olje. Ne dovolite, da se v posodi za olje usedejo veliki kosi hrane.
- Pri čiščenju grelnih elementov bodite previdni, da ne poškodujete temperaturno občutljivih cilindrov in kapilarnih cevi termostata.
- Pri čiščenju grelnih elementov preprečite, da bi voda prišla na kontrolno ploščo. To lahko povzroči poškodbe opreme.
- Če se oprema ne bo uporabljala dlje časa (vikendi, prazniki itd.), prekinite napajanje in jo temeljito očistite.

Posode, košare in grelni elementi se morajo prati s toplo milnico, temeljito izprati s čisto vodo in obrisati do suha.

Obrišite površine ohišja in krmilne enote s čisto, vlažno krpo ali gobo ter obrišite do suha.

6. Vzdrževanje in popravila

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA SE MORAJO IZVAJATI S POPOLNOMA PREKINJENIM NAPAJANJEM Z POSTAVITVIJO VHODNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN ODKLOPOM VTIČA IZ VTIČNICE.

Stroj se mora vzdrževati v skladu z regulativnimi dokumenti države, kjer se ta stroj uporablja. Seznam del, predstavljen v tem priročniku, je svetovalne narave.

Med vzdrževanjem izvedite naslednja dela:

- Opravite briefing in test znanja operativnih pravil osebja, ki dela s strojem.
- Opravite anketo osebja, ki dela s strojem, da ugotovite neznačilno delovanje stroja.
- Preverite stanje stroja vizualno.
- Preverite razgaljene žice.
- Preverite kontinuiteto ozemljitvene linije in ozemljitvenega vezja samega stroja (od ozemljitvene objemke do dostopnih kovinskih delov – impedanca ne sme biti več kot 0.1Ohm).
- Trdno zategnite tokovno-prevajalne kontaktne skupine, senzorje, releje/kontaktorje, varnostne mikropreklope, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente nujnega izklopa, grelne elemente, signalne armature, obloge, pritrdilne elemente, gibljive enote stroja (če obstajajo).

Stroj morajo popravljati kvalificirano tehnično osebje.

Spreminjanje konstrukcije stroja je prepovedano.

V primeru neobičajnega delovanja stroja, drugačnega od normalnega, je potrebno stroj odključiti z obračanjem vhodnega stikala v položaj OFF ali odklopom vtiča iz vtičnice, blokirati dostop vode (če obstaja) in se obrniti na servisni oddelek.

Strogo je prepovedano obratovanje stroja, za katerega je znano, da je pokvarjen.

Od Prodajalca in Proizvajalca se ne sme zahtevati nadomestilo za neposredno ali posredno škodo, ki bi lahko nastala zaradi nesreče ali pri obratovanju pokvarjenega stroja.

7. Transport in skladiščenje. Odstranjevanje

- Ta stroj se lahko transportira z vsakim tipom transporta v skladu z opozorilnimi nalepkami na zabojniku, pa tudi s pravili v veljavi za določen način transporta.
- Med nakladanjem in transportom se stroj ne sme obrniti in izpostavljati udarcem. Premikajte transportni zabojnik po nagnjen površini z upoštevanjem zahtev "VRHA" pri naklonu ne več kot 15%.
- Transport stroja po železnici in cesti mora biti izveden v pokritih vozilih.
- Po transportu mora biti stroj funkcionalen in nepoškodovan.
- Stroj mora biti skladiščen v transportni embalaži v skladiščih, ki zagotavljajo zaščito pred vplivi padavin in mehanskimi poškodbami.
- Izogibajte se stresanju stroja.
- Ne skladiščite stroja narobe obrnjeno.

Po prenehanju obratovanja stroja, po poteku določene servisne življenjske dobe, mora operativna organizacija predati ga osebi, odgovorni za odstranjevanje.

Stroj mora biti odstranjen v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu z regulativami države, kjer se stroj odstranjuje.

1. Specificații tehnice

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametrii liniei de alimentare	220~240 V / 50 Hz			
Putere, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volum, l	4	4+4	8	8+8
Numărul de vase	1	2	1	2
Dimensiunile vasului, mm	186*270*170		300*240*200	
Intervalul de temperatură, °C	60-190			
Dimensiuni, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Producătorul își rezervă dreptul de a schimba aspectul și designul mașinii pentru a-i îmbunătăți performanța fără a modifica specificațiile tehnice.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU FUNCȚIONARE

- **Atenție! Toate lucrările de instalare și punere în funcțiune trebuie să fie efectuate de personal calificat și autorizat corespunzător, în conformitate cu reglementările țării în care se folosește această mașină.**
- **Pentru siguranța dvs., mașina trebuie să fie împământată.**
- Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde tensiunii de funcționare a mașinii, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și asigurați-vă că acestea corespund valorilor nominale de putere și caracteristici.
- Dispozitivele de protecție trebuie să fie amplasate în imediata apropiere a mașinii sau în tabloul de distribuție dacă este direct accesibil. Priza trebuie să îndeplinească cerințele de siguranță și să aibă o conexiune de împământare fiabilă.
- Mașina trebuie să fie instalată pe o suprafață ignifugă.
- Instalația electrică trebuie să corespundă puterii nominale a mașinii. Neconformitatea poate duce la incendiu.
- Când se transportă mașina, fixarea pieselor, conexiunile electrice și mecanismele mobile se pot slăbi, prin urmare acestea trebuie verificate înainte ca mașina să fie pornită pentru prima dată.
- Nu permiteți ca cablul să fie plasat între obiecte și mobilier care pot exercita presiune și deteriora cablul de alimentare. Nu îndoiți sau încurcați cablul.
- Nu folosiți prelungitoare casnice pentru conectarea mașinii.
- Instalația electrică necorespunzătoare sau funcționarea defectuoasă a prizei sau ștecherului poate duce la incendiu.
- Mașina trebuie să fie instalată pe o bază orizontală stabilă anti-alunecare, la o distanță de cel puțin 300 mm de pereți, rampe, trepte și alte echipamente. Mașina nu trebuie să fie instalată în apropierea rezervoarelor de spălare și a unităților de chiuvetă sau a altor echipamente de gătit.
- Dacă suprafețele echipamentului sunt acoperite cu grăsime de conservare, îndepărtați-o.
- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și nu a primit instruire de siguranță să opereze mașina, deoarece aceasta poate duce la rănire sau deces.

- Luați măsuri pentru a proteja mașina de ploaie și umiditate.

3. SIGURANȚĂ

- **Atenție! Doar personalul familiarizat cu acest manual și instruit în probleme de siguranță poate fi autorizat să folosească acest echipament.**
- **Este strict interzis să se folosească ulei care nu este destinat prăjirii în adâncime.**
- Este necesar să se respecte strict reglementările de siguranță ocupațională și de incendiu și sanitare în conformitate cu regulile țării unde se operează această unitate, în timpul instalării, pregătirii pentru folosire, operare, întreținere și reparare, împreună cu cerința de a asigura conformitatea cu cerințele de siguranță descrise în acest manual.
- Țineți mașina departe de copii.
- Mașina nu trebuie să fie lăsată nesupravegheată în timpul funcționării.
- Nu este permis să se pună produse alimentare umede (proaspăt spălate sau decongelate și neuscate) în uleiul în fierbere.
- Când se prăjesc alimente congelate, coșul de prăjit trebuie să fie umplut doar pe jumătate și coborât în ulei foarte încet.
- Gătirea produselor excesiv de umede și a produselor de volum mare deodată poate duce la un accident.
- Pentru a evita arsurile, operatorul trebuie să fie atent când operează echipamentul și să poarte mănuși de protecție.
- Capacul vasului trebuie să fie întotdeauna păstrat aproape de echipament într-un loc ușor accesibil, deoarece, în cazul unui incendiu brusc al uleiului, vasul trebuie să fie închis imediat.
- Nu depozitați obiecte inflamabile în imediata apropiere a dispozitivului.
- În timpul depozitării mașinii, temperatura ambientală trebuie să fie sub 45°C, umiditatea nu trebuie să depășească 85%.
- Când nu este folosită sau folosită în condiții meteorologice adverse, deconectați mașina de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.
- Este strict interzis să se spele mașina cu o sursă deschisă de apă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și posibil la rănire mortală. Nu permiteți pătrunderea apei pe priză și întrerupător.
- Este interzis să se spele suprafețele mașinii când acestea sunt încă fierbinți. Așteptați să se răcească.
- Înainte de spălare, reparare sau mutarea mașinii, mai întâi scoateți ștecherul din priză.
- Dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. În caz contrar, poate duce la electrocutare sau incendiu.
- Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede, altfel poate cauza electrocutare.
- Întreținerea sau repararea este permisă doar după deconectarea mașinii de la sursa de alimentare.
- Nu atingeți întrerupătorul sau ștecherul cu mâinile umede.
- Nu mutați mașina în timpul funcționării acesteia.
- Când deconectați alimentarea cu energie, nu trageți de cablu, prindeți întotdeauna ștecherul.
- Mașina nu este destinată folosirii de către copii, persoane cu capacități fizice, mentale sau psihice reduse, precum și de persoane fără experiență și cunoștințe relevante. Este permisă o excepție în cazul inspecției sau instruirii de către o persoană responsabilă pentru siguranța

RO

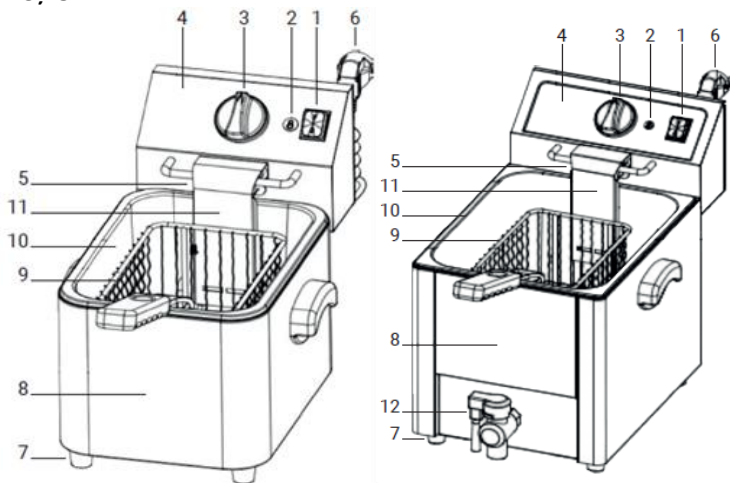
lor.

FUNCȚIONAREA ESTE INTERZISĂ:

- în cazul funcționării incorecte a mașinii;
- dacă este deteriorată sau căzută;
- dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.

4. PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

1. Buton ON/OFF
2. Indicator de încălzire
3. Termostat de funcționare
4. Unitate de control
5. Element de încălzire
6. Cablu de rețea
7. Picioare
8. Carcasă
9. Coș de prăjit
10. Vas pentru ulei
11. Protecția elementului de încălzire
12. Robinet de golire ulei



(aspectul și comenzile pot diferi de cele prezentate în diagrame)

- În funcție de model, există două tipuri de friteuze: cu 1 și cu 2 vase. Friteza cu 2 vase poate găti două feluri de mâncare diferite în același timp fără amestecarea mirosurilor.
- Friteuzele din această serie sunt proiectate pentru prăjirea produselor alimentare în ulei folosind un coș special cu plasă și sunt concepute pentru următoarele produse alimentare: cartofi prăjiți, pește, carne, plăcinte, gogoși, legume (ceapă), chiftele și alte produse culinare în cantitate mare de ulei la unitățile de alimentație publică.
- Friteza are un microîntrerupător care previne pornirea elementelor de încălzire dacă unitatea de control este instalată incorect

Atenție!

- Nu porniți echipamentul dacă vasul nu este umplut cu ulei. Nivelul de ulei din vas trebuie să fie întotdeauna deasupra marajului de nivel minim.
- Încărcătura unică recomandată de produs nu trebuie să depășească:
Pentru un vas de 4 litri - 0.6 kg, pentru un vas de 6 litri - 0.9 kg, pentru un vas de 8 litri - 1.2 kg, pentru un vas de 10 litri - 1.5 kg, pentru un vas de 12 litri - 1.8 kg.
- Schimbarea la timp a uleiului este necesară. Utilizarea uleiului uzat va scădea punctul de fierbere al uleiului și va cauza fierbere excesivă, formarea de fum puternic și poate cauza aprinderea uleiului din vas.
- Când unitatea de control este instalată corect, elementele de încălzire nu ating pereții vasului.

• Friteoza este echipată cu un termostat de urgență. Dacă temperatura uleiului depășește 230°C sau nivelul uleiului este prea scăzut; unde temperatura suprafeței elementelor de încălzire este prea mare, alimentarea se oprește și nu se restabilește automat.

În acest caz, lăsați echipamentul să se răcească și reseați protecția termostatului de urgență. Pentru a reseta protecția, apăsați butonul RESET din partea de jos a unității de control. Butonul este acoperit cu un capac din plastic; pentru a îndepărta capacul trebuie să îl rotiți în sens invers acelor de ceasornic. La unele modele, butonul termostatului de urgență se află pe panoul frontal și este de asemenea acoperit cu un capac din plastic. Dacă termostatul de urgență se acționează în mod repetat, este necesar să opriți funcționarea echipamentului și să contactați departamentul de service.

Pașii de funcționare

1. Porniți alimentarea cu energie (introduceți ștecherul în priză).
2. Dacă în domeniul de furnizare este inclusă o partiție pentru elementul de încălzire (tablă metalică cu perforații), instalați-o.
3. Umpleți vasul friteuzei cu ulei. Pe partea interioară a vasului pentru ulei, există un marcaj pentru nivelul uleiului; când turnați ulei în vas, este necesar să respectați cerințele nivelului de ulei. Marcajul MAX indică nivelul maxim de ulei, iar marcajul MIN indică nivelul minim de ulei din vas. În cursul funcționării, utilizatorul trebuie să regleze volumul de ulei în conformitate cu cerințele. Nivelul uleiului nu trebuie să fie sub marcajul MIN deoarece aceasta va cauza arderea elementului de încălzire. Dacă modelul dumneavoastră nu are marcaje, asigurați-vă că uleiul acoperă întotdeauna elementele de încălzire în partea de sus.
4. Apăsați butonul POWER (ON/OFF) pentru a porni friteoza. Lumina verde de pe buton se va aprinde pentru a indica că friteoza este pornită.
5. Rotiți butonul termostatului la poziția corespunzătoare valorii de temperatură necesare. Temperatura normală de funcționare a uleiului de prăjire este 160-180°C. Indicatorul luminos trebuie să se aprindă pentru a indica că elementele de încălzire sunt pornite. Când se atinge temperatura setată, termostatul va opri elementele de încălzire și indicatorul se va stinge. Nu se recomandă setarea temperaturii la maximum, deoarece, la sfârșitul încălzirii, alimentarea cu tensiune a elementelor de încălzire este oprită, dar elementele de încălzire continuă să încălzească uleiul pentru o perioadă până când temperatura sa scade. Când temperatura uleiului scade, termostatul reia automat alimentarea cu energie, indicatorul se aprinde, elementele de încălzire sunt activate din nou și temperatura uleiului începe să crească. Acest proces se repetă pentru a menține temperatura setată în permanență.
6. După finalizarea încălzirii, cufundați coșul în ulei. La sfârșitul prăjirii, ridicați coșul, permițând uleiului să se scurgă. Produsele voluminoase pot fi de asemenea plasate în vas. Dacă este necesar, folosiți capacul (dacă este inclus în domeniul de furnizare).
7. Când ați terminat, rotiți butonul termostatului în sens invers acelor de ceasornic la poziția inițială.
8. Apăsați butonul POWER (ON/OFF) pentru a opri friteoza.
9. Deconectați alimentarea cu energie a mașinii (îndepărtați ștecherul din priză). Odată ce temperatura uleiului a scăzut la nivelul normal, scurgeți uleiul din vas.

5. Întreținere și îngrijire

- Înainte de orice întreținere, opriți alimentarea echipamentului și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.
- Nu folosiți bicarbonat de sodiu pentru curățarea echipamentului deoarece poate cauza decolorarea suprafeței dispozitivului și coroziune.
- Nu curățați echipamentul folosind materiale abrazive, bureți și perii metalice, obiecte de înțepat și tăiere, agenți de curățare agresivi și care conțin clor, benzină, acizi, baze și solvenți.
- Schimbați periodic uleiul uzat. Nu permiteți bucaților mari de alimente să se depună în vasul pentru ulei.
- Când curățați elementele de încălzire, aveți grijă să nu deteriorați cilindrării sensibili la temperatură și tuburile capilare ale termostatului.
- Când curățați elementele de încălzire, evitați ca apa să ajungă pe panoul de control. Acest lucru poate cauza deteriorarea echipamentului.
- Dacă echipamentul nu va fi folosit pentru o perioadă prelungită (weekenduri, vacanțe, etc.), deconectați alimentarea cu energie și curățați-l temeinic.

Vasele, coșurile și elementele de încălzire trebuie spălate cu o soluție caldă de săpun, clătite temeinic cu apă curată și șterse uscate.

Ștergeți suprafețele carcasei și unității de control cu o cârpă sau burete curat și umed și ștergeți uscat.

6. Întreținere și reparații

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAȚIILE TREBUIE EFECTUATE CU ALIMENTAREA CU ENERGIE COMPLET DECONECTATĂ PRIN POZIȚIONAREA ÎNTRERUPĂTORULUI DE INTRARE LA POZIȚIA "OFF" ȘI DECONECTAREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

Mașina trebuie întreținută în conformitate cu documentele de reglementare din țara unde este folosită această mașină. Lista lucrărilor prezentate în acest manual are caracter consultativ.

În timpul întreținerii, efectuați următoarele lucrări:

- Efectuați un instructaj și test de cunoștințe privind regulile de funcționare ale personalului care lucrează cu mașina.
- Efectuați o anchetă a personalului care lucrează cu mașina pentru a identifica funcționarea necaracteristică a mașinii.
- Verificați starea mașinii vizual.
- Verificați firele expuse.
- Verificați continuitatea liniei de împământare și a circuitului de împământare al mașinii în sine (de la cleva de împământare la părțile metalice accesibile – impedanța trebuie să nu fie mai mult de 0.1Ohm).
- Strângeți ferm grupurile de contact purtătoare de curent, senzorii, relele/contactoarele, microîntrerupătoarele de blocare, protecția termică/de curent și alte elemente de oprire de urgență, elementele de încălzire, fitingurile de semnal, învelișurile, elementele de fixare, unitățile mobile ale mașinii (dacă există).

Mașina trebuie reparată de personal tehnic calificat.

Schimbarea designului mașinii este interzisă.

În cazul funcționării anormale a mașinii, diferite de normal, este necesar să dezenergiziți mașina prin întreruperea întrerupătorului de intrare la poziția OFF sau deconectarea ștecherului din priză, blocarea accesului apei (dacă există) și contactarea departamentului de service.

Este strict interzis să operați mașina despre care se știe că este defectă.

Vânzătorul și Producătorul nu pot fi solicitați să compenseze pentru daunele directe sau indirecte care ar putea rezulta dintr-un accident sau când se operează o mașină defectă.

7. Transport și depozitare. Eliminare

- Această mașină poate fi transportată prin orice tip de transport în conformitate cu etichetele de avertizare de pe container, precum și cu regulile în vigoare pentru un anumit mod de transport.
- În timpul încărcării și transportului, mașina nu trebuie să fie răsturnată și supusă impacturilor. Mutați containerul de expediere pe o suprafață înclinată, respectând cerințele "TOP" la o înclinație de nu mai mult de 15%.
- Transportul mașinii pe calea ferată și șosea trebuie efectuat în vehicule acoperite.
- După transport, mașina trebuie să fie funcțională și nedeteriorată.
- Mașina trebuie depozitată în ambalajul de transport în depozite care oferă protecție împotriva efectelor precipitațiilor și deteriorărilor mecanice.
- Evitați zguduirea mașinii.
- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

După încetarea funcționării mașinii, după expirarea duratei de viață stabilite, organizația operatoare trebuie să o transfere persoanei responsabile pentru eliminare.

Mașina trebuie eliminată conform regulilor generale pentru procesarea materiilor prime secundare în conformitate cu reglementările țării unde mașina este eliminată.

1. Műszaki specifikációk

Modell	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Hálózati paraméterek	220~240 V / 50 Hz			
Teljesítmény, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Térfogat, l	4	4+4	8	8+8
Edények száma	1	2	1	2
Az edény méretei, mm	186*270*170		300*240*200	
Hőmérséklet tartomány, °C	60-190			
Méretetek, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

A gyártó fenntartja a jogot a gép külső megjelenésének és kivitelezésének megváltoztatására a teljesítmény javítása érdekében anélkül, hogy megváltoztatná a műszaki specifikációkat.

2. TELEPÍTÉS ÉS ÜZEMBE HELYEZÉS

- **Figyelem! Minden telepítési és üzembe helyezési munkát megfelelően képzett és felhatalmazott személyzetnek kell elvégeznie az ország szabályozásainak megfelelően, ahol ezt a gépet használják.**
- **Az Ön biztonsága érdekében a gépet földelni kell.**
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép üzemi feszültségének, ellenőrizze a védőeszközök telepítését, és győződjön meg arról, hogy megfelelnek a teljesítmény és jellemző értékeknek.
- A védőeszközöket a gép közvetlen közelében vagy a kapcsolótáblán kell elhelyezni, ha közvetlenül hozzáférhető. A csatlakozóaljzatnak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földelési kapcsolattal kell rendelkeznie.
- A gépet tűzálló felületre kell telepíteni.
- A villamos vezetékeknek meg kell felelniük a gép névleges teljesítményének. A nem megfelelő tűzhöz vezethet.
- A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, elektromos csatlakozások és mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért ezeket ellenőrizni kell a gép első indítása előtt.
- Ne hagyja, hogy a kábel tárgyak és bútorok között helyezkedjen el, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Ne hajlítsa vagy bogozza össze a kábelt.
- Ne használjon háztartási hosszabbító kábeleket a gép csatlakoztatásához.
- A helytelen vezetékezés vagy meghibásodott csatlakozó vagy aljzat tűzhöz vezethet.
- A gépet stabil, csúszásmentes vízszintes alapra kell telepíteni, legalább 300 mm távolságra falaktól, rámpáktól, lépcsőktől és egyéb berendezésektől. A gépet nem szabad mosogatók és mosogató egységek vagy más főzőberendezések közelében telepíteni.
- Ha a berendezés felületeit konzerváló zsírral vonták be, távolítsa el azt.
- Ne engedje, hogy olyan személyzet működtesse a gépet, akik nem ismerik ezt a kézikönyvet és nem kaptak biztonsági tájékoztatást, mivel ez sérülést vagy halált okozhat.
- Tegye meg a szükséges intézkedéseket a gép eső és nedvesség elleni védelme érdekében.

3. BIZTONSÁG

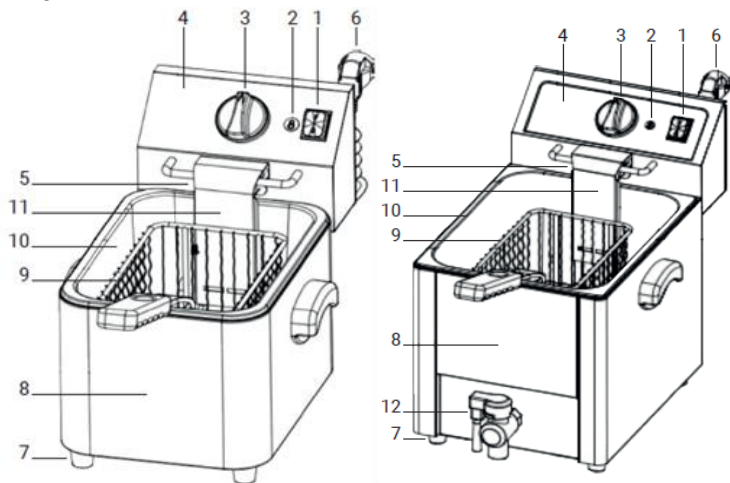
- **Figyelem! Csak olyan személyzet használhatja ezt a berendezést, akik ismerik ezt a kézikönyvet és tájékoztatást kaptak a biztonsági kérdésekről.**
- **Szigorúan tilos olyan olaj használata, amely nem mélysütésre való.**
- Kötelező szigorúan betartani a munkahelyi és tűzbiztonsági valamint egészségügyi előírásokat az ország szabályainak megfelelően, ahol ezt az egységet működtetik, a telepítés, használatra való előkészítés, működtetés, karbantartás és javítás során, valamint az ebben a kézikönyvben leírt biztonsági követelmények betartásának biztosítása mellett.
- Tartsa a gépet gyermekektől elzárt helyen.
- A gépet működés közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
- Tilos nedves élelmiszereket (frissen mosott vagy kiolvasztott és nem szárított) forró olajba tenni.
- Fagyasztott ételek sütésekor a sütőkosarat csak félig szabad megtölteni és nagyon lassan kell az olajba engedni.
- Túlságosan nedves termékek és nagy mennyiségű termék egyszerre való sütése balesethez vezethet.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a kezelőnek óvatosan kell működtetnie a berendezést és védőkesztyűt kell viselnie.
- Az edény fedelét mindig a berendezés közelében, könnyen hozzáférhető helyen kell tartani, mert hirtelen olajláng esetén az edényt azonnal le kell zárni.
- Ne tároljon gyúlékony tárgyakat az eszköz közvetlen közelében.
- A gép tárolása során a környezeti hőmérsékletnek 45°C alatt kell lennie, a páratartalom nem haladhatja meg a 85%-ot.
- Amikor nem használja vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használja, kapcsolja le a gépet az áramforrásról a balesetek megelőzése érdekében.
- Szigorúan tilos nyílt vízforrással mosni a gépet. Ennek a szabálynak a be nem tartása berendezés károsodásához és esetleg halálos sérüléshez vezethet. Ne engedje, hogy víz kerüljön a kimenetre és a kapcsolóra.
- Tilos a gép felületeit mosni, amíg még forróak. Várja meg, amíg lehűlnek.
- Mosás, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
- Ha károsodást észlel a tápkábelen, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel, ellenkező esetben áramütést okozhat.
- Karbantartás vagy javítás csak a gép áramforrásról való lekapcsolása után engedélyezett.
- Ne érintse meg a kapcsolót vagy a csatlakozót nedves kézzel.
- Ne mozgassa a gépet működés közben.
- Az áramellátás lekapcsolásakor ne húzza a kábelt, mindig a csatlakozót fogja meg.
- A gép nem gyermekek, csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, valamint tapasztalat és megfelelő tudás nélküli személyek általi használatra készült. Kivétel engedélyezett a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy tájékoztatása esetén.

A MŰKÖDTETÉS TILOS:

- ha a gép helytelenül működik;
- ha megsérült vagy leejtették;
- ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült.

4. MŰKÖDTETÉSI ELJÁRÁS

1. ON/OFF gomb
2. Fűtési jelző
3. Működési termosztát
4. Vezérlőegység
5. Fűtőelem
6. Hálózati kábel
7. Lábak
8. Ház
9. Sütőkosár
10. Olajmedence
11. Fűtőelem védelme
12. Olajleeresztő csap



(a külső és a kezelőszervek eltérhetnek a diagramokon láthatóaktól)

- A modelltől függően kétféle olajsütő létezik: 1 és 2 tállal. A 2 tálu olajsütő két különböző ételt tud egyszerre készíteni anélkül, hogy az illatok keverednének.
- Ennek a sorozatnak az olajsütői ételek olajban történő sütésére készültek speciális hálós kosár használatával, és a következő élelmiszerekhez tervezték: hasábburgonya, hal, hús, piték, fánk, zöldségek (hagyma), fasírt és más kulináris termékek nagy mennyiségű olajban vendéglátó létesítményekben.
- Az olajsütő mikrokapcsolóval rendelkezik, amely megakadályozza a fűtőelemek bekapcsolását, ha a vezérlőegység helytelenül van felszerelve

Figyelem!

- Ne kapcsolja be a berendezést, hacsak a tál nincs olajjal feltöltve. Az olaj szintje a tálban mindig a minimális szintjelzés felett legyen.
- Az ajánlott egyszeri termékadagolás nem lépheti túl:
4 literes tálhoz - 0,6 kg, 6 literes tálhoz - 0,9 kg, 8 literes tálhoz - 1,2 kg, 10 literes tálhoz - 1,5 kg, 12 literes tálhoz - 1,8 kg.
- Időben történő olajcsere szükséges. A használt olaj alkalmazása csökkenti az olaj forráspontját és túlzott forralást, erős füstképződést okoz, és tüzet okozhat a tálban lévő olajban.
- Amikor a vezérlőegység megfelelően van felszerelve, a fűtőelemek nem érintik a tál falait.
- Az olajsütő vésztermosztáttal van felszerelve. Ha az olaj hőmérséklete meghaladja a 230°C fokot, vagy az olaj szintje túl alacsony; ahol a fűtőelemek felületi hőmérséklete túl magas, a tápellátás kikapcsol és nem áll vissza automatikusan.

Ebben az esetben hagyja lehűlni a berendezést és állítsa vissza a vésztermosztát védelmét. A védelem visszaállításához nyomja meg a RESET gombot a vezérlőegység alján. A gomb műanyag fedéllel van lefedve; a fedél eltávolításához azt az óramutató járásával ellentétes irányba kell forgatni. Egyes modellekben a vésztermosztát gombja az előlapon található és szintén műanyag fedéllel van lefedve.

Ha a vésztermosztát ismételten aktiválódik, meg kell állítani a berendezés működését és kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

Működési lépések

1. Kapcsolja be a tápellátást (dugja be a dugót a konnektorba).
2. Ha a szállítási terjedelem tartalmazza a fűtőelem elválasztóját (perforált fémlemez), szerelje fel.
3. Tölts fel az olajsütő tálját olajjal. Az olajtál belső oldalán olajsint jelzés található; olaj beöntésekor a tálba, szükséges az olajsint követelményeinek megfelelni. A MAX jelzés a maximális olajsintet, a MIN jelzés pedig a minimális olajsintet jelzi a tálban. Működés közben a felhasználónak a követelményeknek megfelelően kell szabályoznia az olajmennyiséget. Az olajsint nem lehet a MIN jelzés alatt, mert ez a fűtőelem kiégését okozza. Ha a modelljén nincsenek jelzések, győződjön meg arról, hogy az olaj mindig fedi a fűtőelemeket felül.
4. Nyomja meg a POWER (ON/OFF) gombot az olajsütő bekapcsolásához. A gombon lévő zöld fény felgyullad, jelezve, hogy az olajsütő be van kapcsolva.
5. Fordítsa a termosztát gombját a szükséges hőmérsékletértéknek megfelelő helyzetbe. A sütőolaj normális működési hőmérséklete 160-180°C. A fényjelzőnek fel kell gyulladnia, jelezve, hogy a fűtőelemek be vannak kapcsolva. Amikor eléri a beállított hőmérsékletet, a termosztát kikapcsolja a fűtőelemeket és a jelző kialszik. Nem ajánlott a hőmérsékletet maximumra állítani, mert a fűtés végén a fűtőelemek feszültségellátása megszűnik, de a fűtőelemek még egy ideig folytatják az olaj melegítését, amíg a hőmérséklete le nem csökken. Amikor az olaj hőmérséklete csökken, a termosztát automatikusan folytatja a tápellátást, a jelző felgyullad, a fűtőelemek újra aktiválódnak, és az olaj hőmérséklete emelkedni kezd. Ez a folyamat ismétlődik a beállított hőmérséklet állandó fenntartása érdekében.
6. A fűtés befejezése után merítse a kosarat az olajba. A sütés végén emelje fel a kosarat, hagyva az olajat lecsöpögni. Térfogatossá termékek is helyezhetők a tálba. Szükség esetén használja a fedelet (ha a szállítási terjedelemben szerepel).
7. Befejezés után fordítsa a termosztát gombját az óramutató járásával ellentétes irányba az eredeti helyzetbe.
8. Nyomja meg a POWER (ON/OFF) gombot az olajsütő kikapcsolásához.
9. Kapcsolja le a gép tápellátását (húzza ki a dugót a konnektorból).
Miután az olaj hőmérséklete normál szintre csökkent, eressze le az olajat a tálból.

5. Karbantartás és ápolás

- Bármilyen karbantartás előtt kapcsolja ki a berendezés áramellátását és hagyja szobahőmérsékletre lehűlni.
- Ne használjon szódabikarbónát a berendezés tisztításához, mert ez a készülék felületének elszíneződését és korróziót okozhat.
- Ne tisztítsa a berendezést semmilyen koptató anyaggal, fém szivacsokkal és kefékkel, szűrő és vágó eszközökkel, agresszív és klórtartalmú tisztítószerrel, benzinnel, savakkal, lúgokkal és oldószerekkel.
- Időszakosan cserélje ki a használt olajat. Ne engedje, hogy nagy ételdarabok leülepedjenek az olajtálban.

- A fűtőelemek tisztításakor vigyázzon, hogy ne károsítsa a hőmérséklet-érzékeny hengereket és a termosztát kapilláris csöveket.
- A fűtőelemek tisztításakor kerülje, hogy víz kerüljön a vezérlőpanelra. Ez a berendezés károsodását okozhatja.
- Ha a berendezést hosszabb ideig nem használják (hétvégék, ünnepek stb.), kapcsolja le a tápellátást és tisztítsa meg alaposan.

A tálakat, kosarakat és fűtőelemeket meleg szappanos oldattal kell mosni, tiszta vízzel alaposan öblíteni és szárazra törölni.

A ház és vezérlőegység felületeit tiszta, nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le és szárazra törölje.

6. Karbantartás és javítás

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN LEKAPCSOLT TÁPELLÁTÁSSAL KELL VÉGEZNI A BEMENETI KAPCSOLÓ "OFF" HELYZETBE ÁLLÍTÁSÁVAL ÉS A DUGÓ KONNEKTORBÓL VALÓ KIHÚZÁSÁVAL.

A gépet annak az országnak a szabályozási dokumentumai szerint kell karbantartani, ahol ezt a gépet használják. A jelen kézikönyvben bemutatott munkálatok listája tanácsadó jellegű. Karbantartás során végezze el a következő munkálatokat:

- Tartson eligazítást és tudáspróbát a géppel dolgozó személyzet működési szabályairól.
- Végezzen felmérést a géppel dolgozó személyzet körében a gép nem jellemző működésének azonosítása érdekében.
- Ellenőrizze a gép állapotát vizuálisan.
- Ellenőrizze a szabadon lévő vezetékeket.
- Ellenőrizze a földelési vezeték folytonosságát és maga a gép földelési áramkörét (a földelési kapocstól a hozzáférhető fém alkatrészekig – az impedancia nem lehet több 0,1 Ohm-nál).
- Húzza meg biztonságosan az áramvezető érintkező csoportokat, érzékelőket, relé/kontaktorokat, záró mikrokapcsolókat, hő-/áramvédelmet és egyéb vészleállító elemeket, fűtőelemeket, jelzőszerelvényeket, burkolatokat, rögzítőelemeket, a gép mozgó egységeit (ha vannak).

A gépet képzett műszaki személyzetnek kell javítania.

A gép konstrukciójának megváltoztatása tilos.

A géptől eltérő, normálistól eltérő rendellenes működés esetén szükséges a gép áramtalanítása a bemeneti kapcsoló OFF helyzetbe fordításával vagy a dugó konnektorból való kihúzásával, a vízellátás (ha van) elzárásával és kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

Szigorúan tilos hibásnak ismert géppel dolgozni.

Az Eladó és a Gyártó nem kötelezhető közvetlen vagy közvetett kár megtérítésére, amely balesetből vagy hibás géppel való munkavégzésből eredhet.

7. Szállítás és tárolás. Ártalmatlanítás

- Ez a gép bármilyen típusú közlekedési eszközzel szállítható a konténeren lévő figyelmeztető címkéknek megfelelően, valamint az adott közlekedési módra vonatkozó hatályos szabályoknak megfelelően.

- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felborítani és ütéseknek kiténni. Mozgassa a szállítási konténert ferde felületen, betartva a "FELÜL" követelményeit legfeljebb 15%-os dőlésszögben.
- A gép vasúti és közúti szállítását fedett járművekben kell végezni.
- Szállítás után a gépnek működőképesnek és sértetlennek kell lennie.
- A gépet szállítási csomagolásban kell tárolni olyan raktárakban, amelyek védelmet nyújtanak a csapadék hatásai és mechanikai sérülések ellen.
- Kerülje a gép rázását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

A gép működésének befejezése után, a megállapított élettartam lejárta után az üzemeltető szervezetnek át kell adnia azt az ártalmatlanításért felelős személynek.

A gépet a másodlagos nyersanyagok feldolgozására vonatkozó általános szabályok szerint kell ártalmatlanítani, annak az országnak a szabályozásai szerint, ahol a gépet ártalmatlanítják.

1. Technické špecifikácie

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametre elektrickej siete	220~240 V / 50 Hz			
Výkon, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Objem, l	4	4+4	8	8+8
Počet nádob	1	2	1	2
Rozmery nádob, mm	186*270*170		300*240*200	
Teplotný rozsah, °C	60-190			
Rozmery, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť vzhľad a dizajn stroja na zlepšenie jeho výkonu bez zmeny technických špecifikácií.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

- **Pozor! Všetky inštačné a uvedovacie práce by mali vykonávať riadne kvalifikovaní a autorizovaní pracovníci v súlade s predpismi krajiny, kde sa tento stroj používa.**
- **Pre vašu bezpečnosť by mal byť stroj uzemnený.**
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá prevádzkovému napätiu stroja, skontrolujte inštaláciu ochranných zariadení a uistite sa, že zodpovedajú ich výkonovým a charakteristickým hodnoteniam.
- Ochranné zariadenia by sa mali nachádzať v bezprostrednej blízkosti stroja alebo v rozvádzači, ak je priamo prístupný. Zásuvka by mala spĺňať bezpečnostné požiadavky a mať spoľahlivé uzemnenie.
- Stroj by mal byť nainštalovaný na ohňovzdornom povrchu.
- Elektrické vedenie by malo zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nesúlad môže mať za následok požiar.
- Pri preprave stroja sa môžu upevnenia častí, elektrické spojenia a pohyblivé mechanizmy uvoľniť, preto by sa mali skontrolovať pred prvým spustením stroja.
- Nedovoľte, aby sa kábel umiestnil medzi predmety a nábytok, ktoré môžu vyvíjať tlak a poškodiť napájací kábel. Neohýbajte ani nezamotávajte kábel.
- Na pripojenie stroja nepoužívajte domáce predlžovacie káble.
- Nesprávne zapojenie alebo nefunkčná zástrčka či zásuvka môže mať za následok požiar.
- Stroj by mal byť nainštalovaný na stabilnom protišmykovom vodorovnom základe, vo vzdialenosti najmenej 300 mm od stien, ramien, schodov a iného vybavenia. Stroj sa nesmie inštalovať v blízkosti umývacích nádrží a drezov alebo iného varného vybavenia.
- Ak jsou povrchy vybavenia pokryté ochranným tukom, odstráňte ho.
- Nedovoľte, aby stroj obsluhoval personál, ktorý nie je oboznámený s touto príručkou a neprešiel bezpečnostným briefingom, pretože to môže mať za následok zranenie alebo smrť.
- Prijmite opatrenia na ochranu stroja pred dažďom a vlhkosťou.

3. BEZPEČNOSŤ

• **Pozor! Toto vybavenie môže používať len personál oboznámený s touto príručkou a poučený o bezpečnostných otázkach.**

• **Je prísne zakázané používať olej, ktorý nie je určený na fritovanie.**

• Je potrebné prísne dodržiavať predpisy bezpečnosti práce a požiarnej ochrany a sanitárne predpisy v súlade s pravidlami krajiny, kde sa táto jednotka prevádzkuje, počas inštalácie, prípravy na použitie, prevádzky, údržby a opráv, spolu s požiadavkou na zabezpečenie súladu s bezpečnostnými požiadavkami opísanými v tejto príručke.

• Uchovávajúce stroj mimo dosahu detí.

• Stroj by sa nemal nechávať bez dozoru počas prevádzky.

• Nie je dovolené vkladať mokré potravinové produkty (čerstvo umyté alebo rozmrazené a nevysušené) do vriacej oleja.

• Pri fritovaní mrazených potravín by sa fritovací košík mal naplniť len do polovice a veľmi pomaly spúšťať do oleja.

• Varenie príliš mokrého produktu a produktov veľkého objemu naraz môže viesť k nehode.

• Aby sa predišlo popáleninám, obsluha musí byť opatrná pri práci s vybavením a nosiť ochranné rukavice.

• Veko nádoby by sa malo vždy uchovávať v blízkosti vybavenia na ľahko dostupnom mieste, pretože v prípade náhleho požiaru oleja by sa nádoba mala okamžite zatvoriť.

• Neskladujte horľavé predmety v bezprostrednej blízkosti zariadenia.

• Počas skladovania stroja by teplota okolitého prostredia mala byť nižšia ako 45°C, vlhkosť by nemala prekročiť 85%.

• Keď sa nepoužíva alebo sa používa za nepriaznivých poveternostných podmienok, odpojte stroj od zdroja napájania, aby ste predišli nehodám.

• Je prísne zakázané umývať stroj otvoreným zdrojom vody. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok poškodenie vybavenia a prípadne smrteľné zranenie. Nedovoľte, aby sa voda dostala na výstup a spínač.

• Je zakázané umývať povrchy stroja, keď sú ešte horúce. Počkajte, kým sa ochladia.

• Pred umývaním, opravou alebo premiestňovaním stroja najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

• Ak spozorujete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.

• Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami, inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

• Údržba alebo oprava je povolená len po odpojení stroja od zdroja napájania.

• Nedotýkajte sa spínača alebo zástrčky mokrými rukami.

• Nepresúvajte stroj počas jeho prevádzky.

• Pri odpájaní napájania neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.

• Stroj nie je určený na použitie deťmi, osobami so zníženými fyzickými, duševnými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných znalostí. Výnimka je povolená v prípade inšpekcie alebo briefingu osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Prevádzka je zakázaná:

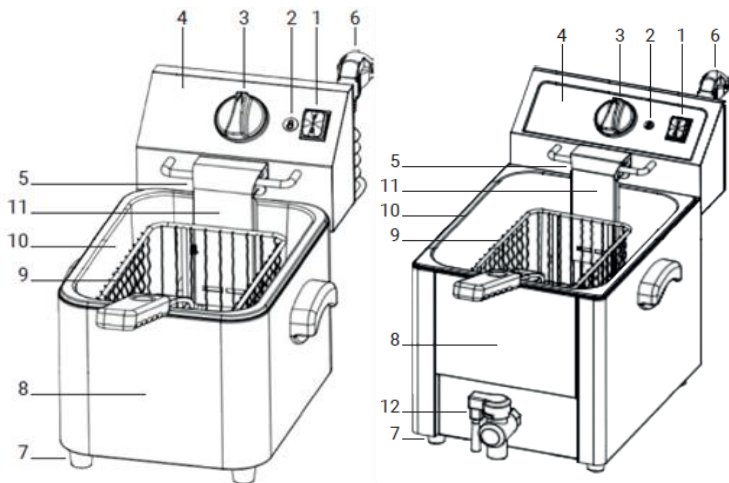
· v prípade nesprávneho fungovania stroja;

· ak je poškodený alebo spadol;

· ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka.

4. PRACOVNÝ POSTUP

1. tlačidlo ON/OFF
2. Indikátor ohrevu
3. Prevádzkový termostat
4. Ovládacia jednotka
5. Vykurovací prvok
6. Sieťový kábel
7. Nohy
8. Kryt
9. Fritovací košík
10. Olejová nádoba
11. Ochrana vykurovacieho prvku
12. Vypúšťací kohútik oleja



(vzhľad a ovládacie prvky sa môžu líšiť od tých, ktoré sú znázornené na schémach)

- V závislosti od modelu existujú dva typy hlbokých fritéz: s 1 a s 2 nádobami. Fritéza s 2 nádobami dokáže pripravovať súčasne dva rôzne jedlá bez miešania pachov.
- Hlboká fritéza tejto série je určená na vyprážanie potravinových výrobkov v oleji pomocou špeciálneho sieťkového košíka a je určená pre nasledovné potravinové výrobky: hranolky, ryby, mäso, koláče, šišky, zeleninu (cibuľu), rezne a iné kulinárske výrobky vo veľkom množstve oleja v pohostinských zariadeniach.
- Hlboká fritéza má mikrospínač, ktorý bráni zapnutiu ohrievacích prvkov, ak je riadiaca jednotka nainštalovaná nesprávne

Pozor!

- Nezapínajte zariadenie, ak nie je nádoba naplnená olejom. Hladina oleja v nádobe by mala byť vždy nad značkou minimálnej úrovne.
- Odporúčané jednorazové množstvo produktu by nemalo prekročiť:
Pre 4-litrovú nádobu - 0.6 kg, pre 6-litrovú nádobu - 0.9 kg, pre 8-litrovú nádobu - 1.2 kg, pre 10-litrovú nádobu - 1.5 kg, pre 12-litrovú nádobu - 1.8 kg.
- Včasná výmena oleja je nevyhnutná. Používanie použitého oleja zníži bod varu oleja a spôsobí nadmerné vrenie, silnú tvorbu dymu a môže spôsobiť vznietenie oleja v nádobe.
- Keď je riadiaca jednotka správne nainštalovaná, ohrievacie prvky sa nedotýkajú stien nádoby.
- Hlboká fritéza je vybavená núdzovým termostatom. Ak teplota oleja presiahne 230°C alebo je hladina oleja príliš nízka; kde je povrchová teplota ohrievacích prvkov príliš vysoká, napájanie sa vypne a automaticky sa obnoví.

V tomto prípade nechajte zariadenie vychladnúť a resetujte ochranu núdzového termostatu. Na resetovanie ochrany stlačte tlačidlo RESET v spodnej časti riadiacej jednotky. Tlačidlo je zakryté plastovým krytom; na odstránenie krytu ho musíte otočiť proti smeru hodinových ručičiek. V niektorých modeloch je tlačidlo núdzového termostatu na prednom paneli a je tiež zakryté plastovým krytom.

Ak sa núdzový termostat opakovane aktivuje, je potrebné zastaviť prevádzku zariadenia a kontaktovať servisné oddelenie.

Kroky prevádzky

1. Zapnite napájanie (vložte zástrčku do zásuvky).
2. Ak dodávka obsahuje priečku pre ohrievací prvok (kovový plech s perforáciami), nainštalujte ju.
3. Naplňte nádobu hlbkej fritézy olejom. Na vnútornej strane nádoby na olej je značka hladiny oleja; pri nalievaní oleja do nádoby je potrebné splniť požiadavky na hladinu oleja. Značka MAX označuje maximálnu hladinu oleja a značka MIN označuje minimálnu hladinu oleja v nádobe. Počas prevádzky by mal používateľ regulovať objem oleja v súlade s požiadavkami. Hladina oleja by nemala byť pod značkou MIN, pretože to spôsobí zhorenie ohrievacieho prvku. Ak váš model nemá značky, uistite sa, že olej vždy pokrýva ohrievacie prvky zhora.
4. Stlačte tlačidlo POWER (ON/OFF) na zapnutie hlbkej fritézy. Zelené svetlo na tlačidle sa rozsvieti, čo znamená, že hlboká fritéza je zapnutá.
5. Otočte gombík termostatu do polohy zodpovedajúcej požadovanej hodnote teploty. Normálna prevádzková teplota fritovacieho oleja je 160-180°C. Svetelný indikátor by sa mal rozsvietiť, čo znamená, že ohrievacie prvky sú zapnuté. Keď sa dosiahne nastavená teplota, termostat vypne ohrievacie prvky a indikátor zhasne. Neodporúča sa nastaviť teplotu na maximum, pretože na konci ohrevu sa zastaví prívod napätia k ohrievacím prvkom, ale ohrievacie prvky pokračujú v ohreve oleja určitý čas, kým jeho teplota neklesne. Keď teplota oleja klesne, termostat automaticky obnoví prívod energie, indikátor sa rozsvieti, ohrievacie prvky sa znovu aktivujú a teplota oleja začne stúpať. Tento proces sa opakuje na udržanie nastavenej teploty po celý čas.
6. Po dokončení ohrevu ponorte košík do oleja. Na konci smaženia zdvihnite košík a nechajte olej odtiecť. Objemové produkty môžu byť tiež vložené do nádoby. V prípade potreby použite veko (ak je súčasťou dodávky).
7. Po skončení otočte gombík termostatu proti smeru hodinových ručičiek do pôvodnej polohy.
8. Stlačte tlačidlo POWER (ON/OFF) na vypnutie hlbkej fritézy.
9. Odpojte napájanie stroja (vyberte zástrčku zo zásuvky). Keď teplota oleja klesne na normálnu úroveň, vypustíte olej z nádoby.

5. Údržba a starostlivosť

- Pred akoukoľvek údržbou vypnite napájanie zariadenia a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte jedlú sódu na čistenie zariadenia, pretože môže spôsobiť zmenu farby povrchu zariadenia a koróziu.
- Nečistite zariadenie pomocou abrazívnych materiálov, kovových hubiek a kief, bodavých a rezných predmetov, agresívnych a chlór obsahujúcich čistiacich prostriedkov, benzínu, kyselín, zásad a rozpúšťadiel.
- Pravidelne meňte použitý olej. Nedovoľte, aby sa veľké kusy jedla usadzovali v nádobe na olej.

SK

- Pri čistení ohrievacích prvkov dávajte pozor, aby ste nepoškodili valce citlivé na teplotu a kapilárne trubice termostatu.
- Pri čistení ohrievacích prvkov zabráňte dostaniu vody na ovládací panel. Môže to spôsobiť poškodenie zariadenia.
- Ak sa zariadenie nebude používať dlhší čas (víkendy, sviatky atď.), odpojte napájanie a dôkladne ho vyčistite.

Nádoby, košíky a ohrievacie prvky by sa mali umývať teplým mydlovým roztokom, dôkladne opláchnuť čistou vodou a utierať do sucha.

Utrite povrchy krytu a radiacej jednotky čistou, vlhkou handričkou alebo hubkou a utrite do sucha.

6. Údržba a oprava

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVA BY SA MALA VYKONÁVAŤ S ÚPLNE ODPOJENÝM NAPÁJANÍM UMIESTNENÍM VSTUPNÉHO SPÍNAČA DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZO ZÁSUVKY.

Stroj musí byť udržiavaný v súlade s regulačnými dokumentmi krajiny, kde sa tento stroj používa. Zoznam prác uvedených v tomto návode má poradný charakter.

Počas údržby vykonajte nasledovnú prácu:

- Vykonajte inštruktáž a test znalostí prevádzkových pravidiel personálu pracujúceho so strojom.
- Vykonajte prieskum personálu pracujúceho so strojom na identifikáciu necharakteristickej prevádzky stroja.
- Skontrolujte stav stroja vizuálne.
- Skontrolujte odhalené vodiče.
- Skontrolujte kontinuitu uzemňovacej linky a uzemňovacieho obvodu samotného stroja (od uzemňovacej svorky k prístupným kovovým častiam – impedancia nesmie byť viac ako 0.1Ohm).
- Pevne dotiahnite prúd vedúce kontaktné skupiny, senzory, relé/kontakty, blokovacie mikrosplínače, tepelnú/prúdovú ochranu a iné prvky núdzového vypnutia, ohrievacie prvky, signálne armatúry, obklady, upevňovacie prvky, pohyblivé jednotky stroja (ak existujú).

Stroj musí byť opravovaný kvalifikovaným technickým personálom.

Zmena konštrukcie stroja je zakázaná.

V prípade abnormálnej prevádzky stroja, odlišnej od normálnej, je potrebné stroj odpojiť od elektriny otočením vstupného spínača do polohy OFF alebo odpojením zástrčky zo zásuvky, zablokovať prístup vody (ak existuje) a kontaktovať servisné oddelenie.

Prísne sa zakazuje prevádzka stroja, o ktorom je známe, že je chybný.

Od Predajcu a Výrobcu sa nebude požadovať kompenzácia priamych alebo nepriamych škôd, ktoré by mohli vzniknúť v dôsledku nehody alebo pri prevádzke chybného stroja.

7. Preprava a skladovanie. Likvidácia

- Tento stroj môže byť prepravovaný akýmkoľvek druhom dopravy v súlade s varovnými štítkami na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny druh dopravy.

- Počas nakladania a prepravy nesmie byť stroj prevrhnutý a vystavený nárazom. Premiestnite prepravný kontajner na naklonenej ploche, pričom dodržiavajte požiadavky "TOP" pri sklone nie viac ako 15%.
- Preprava stroja po železnici a cestnej doprave musí byť vykonávaná v krytých vozidlách.
- Po preprave musí byť stroj funkčný a nepoškodený.
- Stroj musí byť skladovaný v prepravnom balení v skladoch, ktoré poskytujú ochranu pred účinkami zrážok a mechanického poškodenia.
- Zabráňte traseniu stroja.
- Neskladujte stroj hore nohami.

Po ukončení prevádzky stroja, po vypršaní stanovenej životnosti, musí prevádzkujúca organizácia odovzdať ho osobe zodpovednej za likvidáciu.

Stroj musí byť likvidovaný podľa všeobecných pravidiel pre spracovanie druhotných surovín v súlade s predpismi krajiny, kde sa stroj likviduje.

1. Technické specifikace

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parametry napájecího vedení	220~240 V / 50 Hz			
Výkon, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Objem, l	4	4+4	8	8+8
Počet nádob	1	2	1	2
Rozměry nádoby, mm	186*270*170		300*240*200	
Teplotní rozsah, °C	60-190			
Rozměry, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vzhled a design stroje za účelem zlepšení jeho výkonu bez změny technických specifikací.

2. Instalace a příprava pro provoz

- **Pozor! Veškeré instalační a zprovoznovací práce by měly být prováděny řádně kvalifikovaným a autorizovaným personálem v souladu s předpisy země, kde je tento stroj používán.**
- **Pro vaši bezpečnost by měl být stroj uzemněn.**
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá provoznímu napětí stroje, zkontrolujte instalaci ochranných zařízení a ujistěte se, že odpovídají jejich výkonovým a charakteristickým hodnotám.
- Ochranná zařízení by měla být umístěna v bezprostřední blízkosti stroje nebo v rozvaděči, pokud je přímo přístupný. Zásuvka by měla splňovat bezpečnostní požadavky a mít spolehlivé uzemnění.
- Stroj by měl být instalován na nehořlavý povrch.
- Elektrické vedení by mělo odpovídat jmenovitému výkonu stroje. Nesoulad může způsobit požár.
- Při přepravě stroje se mohou uvolnit připojení dílů, elektrické spoje a pohyblivé mechanismy, proto by měly být zkontrolovány před prvním spuštěním stroje.
- Nedovolte, aby byl kabel umístěn mezi předměty a nábytkem, které mohou vyvíjet tlak a poškodit napájecí kabel. Neohýbejte ani nezamotávejte kabel.
- Nepoužívejte domácí prodlužovací kabely pro připojení stroje.
- Nesprávné zapojení nebo nefunkční zástrčka nebo zásuvka může způsobit požár.
- Stroj by měl být instalován na stabilní protiskluzovou vodorovnou základnu, ve vzdálenosti nejméně 300 mm od stěn, nájezdů, schodů a jiného vybavení. Stroj by neměl být instalován v blízkosti mycích nádrží a dřezů nebo jiného kuchyňského vybavení.
- Pokud jsou povrchy vybavení pokryty konzervačním tukem, odstraňte jej.
- Nedovolte personálu, který není obeznámen s tímto návodem a neprošel bezpečnostním školením, obsluhovat stroj, protože to může způsobit zranění nebo smrt.
- Přijměte opatření k ochraně stroje před deštěm a vlhkostí.

3. BEZPEČNOST

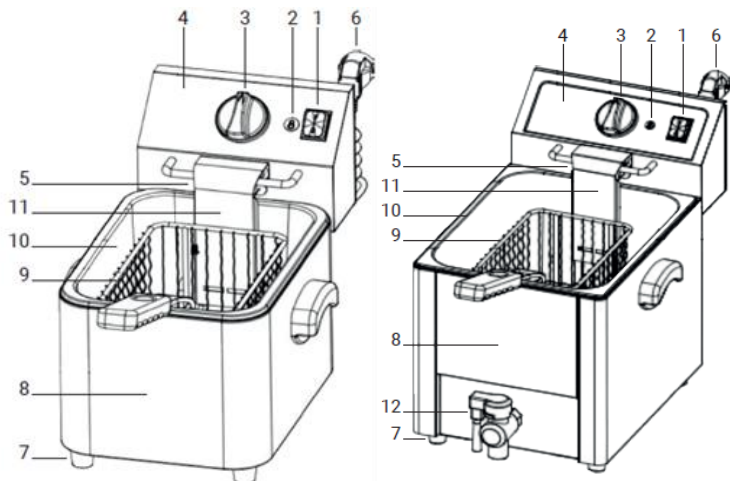
- **Pozor! Pouze personál obeznámený s tímto návodem a proškolený v bezpečnostních otázkách smí být pověřen používáním tohoto vybavení.**
- **Je přísně zakázáno používat olej, který není určen pro fritování.**
- Je požadováno přísně dodržovat předpisy pro bezpečnost práce a požární bezpečnost a hygienické předpisy v souladu s pravidly země, kde je tato jednotka provozována, během instalace, přípravy k použití, provozu, údržby a oprav, spolu s požadavkem zajistit dodržování bezpečnostních požadavků popsanych v tomto návodu.
- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Stroj by neměl být během provozu ponechán bez dozoru.
- Není dovoleno vkládat mokré potravinářské výrobky (čerstvě umyté nebo rozmražené a neusušené) do vroucího oleje.
- Při smažení mražených potravin by měl být koš na smažení naplněn pouze do poloviny a velmi pomalu spouštěn do oleje.
- Vaření nadměrně vlhkých výrobků a výrobků velkého objemu najednou může vést k nehodě.
- K zabránění popáleninám musí být obsluha opatrná při ovládání vybavení a nosit ochranné rukavice.
- Víko nádoby by mělo být vždy udržováno v blízkosti vybavení na snadno přístupném místě, protože v případě náhlého požáru oleje by měla být nádoba okamžitě uzavřena.
- Neskladujte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti zařízení.
- Během skladování stroje by měla být okolní teplota pod 45°C, vlhkost by neměla překročit 85%.
- Když se nepoužívá nebo se používá za nepříznivých povětrnostních podmínek, odpojte stroj od zdroje napájení, abyste předešli nehodám.
- Je přísně zakázáno mýt stroj otevřeným zdrojem vody. Nedodržení tohoto pravidla může způsobit poškození vybavení a případně smrtelné zranění. Nedovolte, aby se voda dostala na výstup a spínač.
- Je zakázáno mýt povrchy stroje, když jsou ještě horké. Počkejte, až vychladnou.
- Před mytím, opravou nebo přesouváním stroje nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud zpozorujete poškození napájecího kabelu, okamžitě jej vyměňte. Jinak to může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama, jinak to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Údržba nebo oprava je povolena pouze po odpojení stroje od zdroje napájení.
- Nedotýkejte se spínače nebo zástrčky mokřýma rukama.
- Nepřesouvejte stroj během jeho provozu.
- Při odpojování napájení netáhněte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj není určen pro použití dětmi, osobami se sníženými fyzickými, duševními nebo mentálními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimka je povolena v případě inspekce nebo školení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Provoz je zakázán:

- v případě nesprávného provozu stroje;
- pokud je poškozen nebo spadl;
- pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena.

4. Postup obsluhy

1. Tlačítko ON/OFF
2. Indikátor ohřevu
3. Provozní termostat
4. Řídicí jednotka
5. Topné těleso
6. Síťový kabel
7. Nohy
8. Kryt
9. Koš na smažení
10. Olejová nádoba
11. Ochrana topného tělesa
12. Výpustný kohout oleje



(vzhled a ovládací prvky se mohou lišit od těch zobrazených na diagramech)

- V závislosti na modelu existují dva typy fritéz: s 1 a se 2 nádržemi. Fritéza se 2 nádržemi může současně připravovat dvě různá jídla bez míchání pachů.
- Fritézy této série jsou určeny k smažení potravin v oleji pomocí speciálního síťového košíku a jsou navrženy pro následující potraviny: hranolky, ryby, maso, koláče, koblihy, zeleninu (cibuli), karbanátky a další kulinářské výrobky ve velkém množství oleje v stravovacích zařízeních.
- Fritéza má mikropsínač, který brání zapnutí topných těles, pokud je řídicí jednotka nesprávně nainstalována

Pozor!

- Nezapínejte zařízení, pokud není nádoba naplněna olejem. Hladina oleje v nádobě by měla být vždy nad minimální označenou úrovní.
- Doporučená jednorázová dávka produktu by neměla překročit:
Pro 4-litrovou nádobu - 0.6 kg, pro 6-litrovou nádobu - 0.9 kg, pro 8-litrovou nádobu - 1.2 kg, pro 10-litrovou nádobu - 1.5 kg, pro 12-litrovou nádobu - 1.8 kg.
- Je nutná pravidelná výměna oleje. Použití použitého oleje sníží bod varu oleje a způsobí nadměrné vření, silné kouření a může způsobit vznícení oleje v nádobě.
- Když je řídicí jednotka správně nainstalována, topná tělesa se nedotýkají stěn nádoby.
- Fritéza je vybavena nouzovým termostatem. Pokud teplota oleje překročí 230°C nebo je hladina oleje příliš nízká; kde je povrchová teplota topných těles příliš vysoká, napájení se vypne a neobnoví se automaticky.

V tomto případě nechte zařízení vychladnout a resetujte ochranu nouzového termostatu.

Pro reset ochrany stiskněte tlačítko RESET na spodní straně řídicí jednotky. Tlačítko je zakryto plastovým krytem; pro odstranění krytu jej musíte otočit proti směru hodinových ručiček. U některých modelů je tlačítko nouzového termostatu na předním panelu a je také zakryto plastovým krytem.

Pokud se nouzový termostat opakovaně aktivuje, je nutné zastavit provoz zařízení a kontaktovat servisní oddělení.

Kroky provozu

1. Zapněte napájení (zasuňte zástrčku do zásuvky).
 2. Pokud rozsah dodávky zahrnuje přepážku pro topné těleso (kovový plech s perforací), nainstalujte ji.
 3. Naplňte nádobu fritézy olejem. Na vnitřní straně olejové nádoby je označení hladiny oleje; při nalévání oleje do nádoby je nutné splnit požadavky na hladinu oleje. Označení MAX označuje maximální hladinu oleje a označení MIN označuje minimální hladinu oleje v nádobě. Během provozu by uživatel měl regulovat objem oleje v souladu s požadavky. Hladina oleje nesmí být pod označením MIN, protože to způsobí spálení topného tělesa. Pokud váš model nemá označení, ujistěte se, že olej vždy pokrývá topná tělesa shora.
 4. Stiskněte tlačítko POWER (ON/OFF) pro zapnutí fritézy. Zelené světlo na tlačítku se rozsvítí a indikuje, že je fritéza zapnuta.
 5. Otočte knoflík termostatu do polohy odpovídající požadované teplotní hodnotě. Normální provozní teplota fritovacího oleje je 160-180°C. Světelný indikátor se rozsvítí a indikuje, že jsou topná tělesa zapnuta. Když je dosaženo nastavené teploty, termostat vypne topná tělesa a indikátor zhasne. Nedoporučuje se nastavovat teplotu na maximum, protože na konci ohřevu se zastaví napájení topných těles, ale topná tělesa pokračují v ohřívání oleje nějakou dobu, dokud jejich teplota neklesne. Když teplota oleje klesne, termostat automaticky obnoví napájení, indikátor se rozsvítí, topná tělesa se znovu aktivují a teplota oleje začne stoupat. Tento proces se opakuje pro udržení nastavené teploty po celou dobu.
 6. Po dokončení ohřevu ponořte košík do oleje. Na konci smažení zvedněte košík a nechte olej odtéct. Objemné produkty lze také vložit do nádoby. V případě potřeby použijte víko (pokud je součástí rozsahu dodávky).
 7. Po skončení otočte knoflík termostatu proti směru hodinových ručiček do původní polohy.
 8. Stiskněte tlačítko POWER (ON/OFF) pro vypnutí fritézy.
 9. Odpojte napájení stroje (vytáhněte zástrčku ze zásuvky).
- Jakmile teplota oleje klesne na normální úroveň, vypusťte olej z nádoby.

5. Údržba a péče

- Před jakoukoli údržbou vypněte napájení zařízení a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte jedlou sodu k čištění zařízení, protože může způsobit změnu barvy povrchu zařízení a korozi.
- Nečistěte zařízení pomocí brusných materiálů, kovových hub a kartáčů, bodavých a řezných předmětů, agresivních a chlor obsahujících čisticích prostředků, benzínu, kyselin, zásad a rozpouštědel.
- Pravidelně měňte použitý olej. Nedovolte, aby se velké kousky jídla usadily v olejové nádobě.
- Při čištění topných těles buďte opatrní, abyste nepoškodili teplotně citlivé válce a kapilární trubky termostatu.
- Při čištění topných těles zabraňte vniknutí vody na ovládací panel. To může způsobit poškození zařízení.

CS

- Pokud se zařízení nebude používat po delší dobu (víkendy, prázdniny atd.), odpojte napájení a důkladně jej vyčistěte.

Nádoby, košíky a topná tělesa by měly být umyty teplým mýdlovým roztokem, důkladně opláchnuty čistou vodou a osušeny.

Otřete povrchy krytu a řídicí jednotky čistým, vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte.

6. Údržba a oprava

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVA BY MĚLY BÝT PROVÁDĚNY S ÚPLNĚ ODPOJENÝM NAPÁJENÍM UMÍSTĚNÍM VSTUPNÍHO SPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY.

Stroj musí být udržován v souladu s regulačními dokumenty země, kde je tento stroj používán. Seznam prací uvedený v tomto návodu má poradní charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Proveďte instruktáž a test znalostí provozních pravidel personálu pracujícího se strojem.
- Proveďte průzkum personálu pracujícího se strojem pro identifikaci necharakteristického provozu stroje.
- Zkontrolujte stav stroje vizuálně.
- Zkontrolujte odhalené dráty.
- Zkontrolujte kontinuitu uzemňovacího vedení a uzemňovacího obvodu samotného stroje (od uzemňovací svorky k dostupným kovovým částem – impedance nesmí být více než 0.10Ω).
- Pevně utáhněte proudovodné kontaktní skupiny, senzory, relé/stykače, blokovací mikrospínače, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového vypnutí, topná tělesa, signální armatury, obklady, upevňovací prvky, pohyblivé jednotky stroje (pokud existují).

Stroj musí být opravován kvalifikovaným technickým personálem.

Změna konstrukce stroje je zakázána.

V případě abnormálního provozu stroje, odlišného od normálního, je nutné odpojit stroj otočením vstupního spínače do polohy OFF nebo odpojením zástrčky ze zásuvky, zablokovat přístup vody (pokud existuje) a kontaktovat servisní oddělení.

Je přísně zakázáno provozovat stroj, o kterém je známo, že je vadný.

Od Prodejce a Výrobce nelze požadovat náhradu přímých nebo nepřímých škod, které by mohly vzniknout v důsledku nehody nebo při provozu vadného stroje.

7. Přeprava a skladování. Likvidace

- Tento stroj lze přepravovat jakýmkoli typem dopravy v souladu s varovnými štítky na kontejneru, stejně jako s pravidly platnými pro konkrétní způsob dopravy.
- Během nakládání a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Přemisťujte přepravní kontejner na nakloněném povrchu se zachováním požadavků "TOP" při sklonu ne více než 15%.
- Přeprava stroje po železnici a silnici musí být prováděna v krytých vozidlech.
- Po přepravě musí být stroj funkční a nepoškozený.
- Stroj musí být skladován v přepravním obalu ve skladech, které poskytují ochranu před účinky srážek a mechanickým poškozením.

- Vyhněte se otřásání stroje.
- Neskladujte stroj vzhůru nohama.

Po ukončení provozu stroje, po uplynutí stanovené provozní doby, musí provozní organizace předat jej osobě odpovědné za likvidaci.

Stroj musí být likvidován podle obecných pravidel pro zpracování druhotných surovin v souladu s předpisy země, kde je stroj likvidován.

1. Spécifications techniques

Modèle	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Paramètres de ligne d'alimentation	220~240 V / 50 Hz			
Puissance, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volume, l	4	4+4	8	8+8
Nombre de bacs	1	2	1	2
Dimensions du bac, mm	186*270*170		300*240*200	
Plage de température, °C	60-190			
Dimensions, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de la machine pour améliorer ses performances sans modifier les spécifications techniques.

2. Installation et préparation pour le fonctionnement

- **Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par du personnel dûment qualifié et autorisé conformément aux réglementations du pays où cette machine est utilisée.**
- **Pour votre sécurité, la machine doit être mise à la terre.**
- Assurez-vous que la tension secteur correspond à la tension de fonctionnement de la machine, vérifiez l'installation des dispositifs de protection, et assurez-vous qu'ils sont conformes à leurs valeurs nominales de puissance et de caractéristiques.
- Les dispositifs de protection doivent être situés dans l'environnement immédiat de la machine ou dans le tableau de distribution s'il est directement accessible. La prise doit répondre aux exigences de sécurité et avoir une connexion de mise à la terre fiable.
- La machine doit être installée sur une surface ignifuge.
- Le câblage électrique doit être conforme à la puissance nominale de la machine. La non-conformité peut entraîner un incendie.
- Lors du transport de la machine, la fixation des pièces, les connexions électriques et les mécanismes mobiles peuvent se desserrer, ils doivent donc être vérifiés avant que la machine ne soit mise en marche pour la première fois.
- Ne permettez pas que le câble soit placé entre des objets et des meubles qui pourraient exercer une pression et endommager le câble d'alimentation. Ne pliez pas et n'emmêlez pas le câble.
- N'utilisez pas de rallonges domestiques pour connecter la machine.
- Un câblage incorrect ou une prise ou une fiche défectueuse peut entraîner un incendie.
- La machine doit être installée sur une base horizontale stable et antidérapante, à une distance d'au moins 300 mm des murs, rampes, marches et autres équipements. La machine ne doit pas être installée près de bacs de lavage et d'unités d'évier ou d'autres équipements de cuisson.
- Si les surfaces de l'équipement sont recouvertes de graisse de conservation, retirez-la.

- Ne permettez pas au personnel qui n'est pas familier avec ce manuel et qui n'a pas reçu de briefing de sécurité de faire fonctionner la machine, car cela peut entraîner des blessures ou la mort.
- Prenez des mesures pour protéger la machine de la pluie et de l'humidité.

3. Sécurité

- **Attention ! Seul le personnel familier avec ce manuel et informé sur les questions de sécurité peut être autorisé à utiliser cet équipement.**
- **Il est strictement interdit d'utiliser de l'huile qui n'est pas destinée à la friture.**
- Il est exigé de se conformer strictement aux règlements de sécurité au travail et d'incendie et aux règlements sanitaires conformément aux règles du pays où cette unité est exploitée, pendant l'installation, la préparation à l'utilisation, le fonctionnement, la maintenance et la réparation, ainsi qu'à l'exigence d'assurer la conformité aux exigences de sécurité décrites dans ce manuel.
- Gardez la machine hors de portée des enfants.
- La machine ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Il n'est pas permis de mettre des produits alimentaires humides (fraîchement lavés ou décongelés et non séchés) dans l'huile bouillante.
- Lors de la friture d'aliments congelés, le panier de friture ne doit être rempli qu'à moitié et abaissé dans l'huile très lentement.
- La cuisson de produits excessivement humides et de produits de grand volume en une seule fois peut conduire à un accident.
- Pour éviter les brûlures, l'opérateur doit être prudent lors du fonctionnement de l'équipement et porter des gants de protection.
- Le couvercle du bac doit toujours être gardé près de l'équipement dans un endroit facilement accessible, car, en cas d'incendie d'huile soudain, le bac doit être fermé immédiatement.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans l'environnement immédiat de l'appareil.
- Pendant le stockage de la machine, la température ambiante doit être inférieure à 45°C, l'humidité ne doit pas dépasser 85%.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou utilisée dans des conditions météorologiques défavorables, débranchez la machine de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Il est strictement interdit de laver la machine avec une source d'eau ouverte. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages à l'équipement et possiblement une blessure mortelle. Ne laissez pas l'eau pénétrer sur la prise et l'interrupteur.
- Il est interdit de laver les surfaces de la machine lorsqu'elles sont encore chaudes. Attendez qu'elles refroidissent.
- Avant de laver, réparer ou déplacer la machine, tirez d'abord la fiche de la prise.
- Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Sinon, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le câble d'alimentation avec les mains mouillées, sinon cela peut provoquer un choc électrique.
- La maintenance ou la réparation n'est autorisée qu'après avoir débranché la machine de la source d'alimentation.
- Ne touchez pas l'interrupteur ou la fiche avec les mains mouillées.

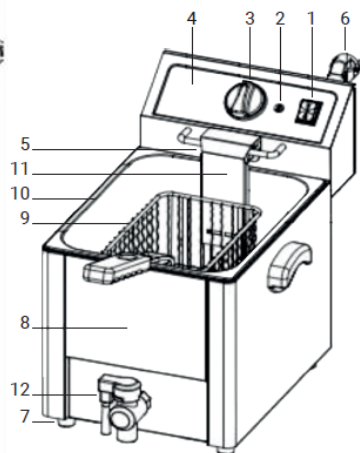
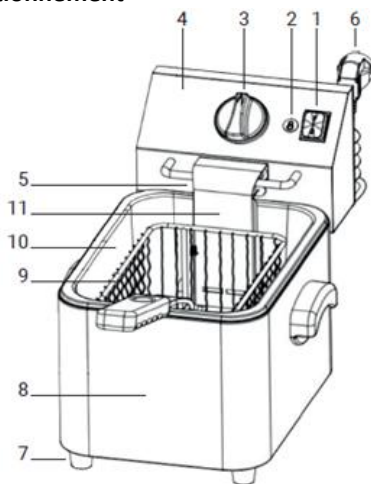
- Ne déplacez pas la machine pendant son fonctionnement.
- Lors de la déconnexion de l'alimentation, ne tirez pas sur le câble, saisissez toujours la fiche.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou intellectuelles réduites, ainsi que par des personnes sans expérience et connaissances pertinentes. Une exception est autorisée dans le cas d'inspection ou de briefing par une personne responsable de leur sécurité.

Le fonctionnement est interdit :

- en cas de fonctionnement incorrect de la machine ;
- si endommagée ou tombée ;
- si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé.

4. Procédure de fonctionnement

1. Bouton ON/OFF
2. Indicateur de chauffage
3. Thermostat de fonctionnement
4. Unité de commande
5. Élément chauffant
6. Câble réseau
7. Pieds
8. Boîtier
9. Panier de friture
10. Bac à huile
11. Protection de l'élément chauffant
12. Robinet de vidange d'huile



(l'apparence et les commandes peuvent différer de celles montrées dans les diagrammes)

- Selon le modèle, il existe deux types de friteuses : avec 1 et avec 2 cuves. La friteuse à 2 cuves peut cuire deux plats différents en même temps sans mélanger les odeurs.
- Les friteuses de cette série sont conçues pour frire des produits alimentaires dans l'huile en utilisant un panier en maille spécial et sont destinées aux produits alimentaires suivants : frites, poisson, viande, tartes, beignets, légumes (oignons), escalopes et autres produits culinaires dans une grande quantité d'huile dans les établissements de restauration.
- La friteuse a un microrupteur qui empêche les éléments chauffants de s'allumer si l'unité de contrôle est installée incorrectement

Attention !

- Ne mettez pas l'équipement en marche à moins que la cuve ne soit remplie d'huile. Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être au-dessus de la marque de niveau minimum.
 - La charge unique recommandée de produit ne doit pas dépasser :
- Pour une cuve de 4 litres - 0.6 kg, pour une cuve de 6 litres - 0.9 kg, pour une cuve de 8 litres - 1.2 kg, pour une cuve de 10 litres - 1.5 kg, pour une cuve de 12 litres - 1.8 kg.

- Des changements d'huile en temps opportun sont nécessaires. L'utilisation d'huile usagée abaissera le point d'ébullition de l'huile et causera une ébullition excessive, une forte formation de fumée et peut provoquer l'inflammation de l'huile dans la cuve.
- Quand l'unité de contrôle est installée correctement, les éléments chauffants ne touchent pas les parois de la cuve.
- La friteuse est équipée d'un thermostat d'urgence. Si la température de l'huile dépasse 230°C ou si le niveau d'huile est trop bas ; où la température de surface des éléments chauffants est trop élevée, l'alimentation est coupée et ne se rétablit pas automatiquement.

Dans ce cas, laissez l'équipement refroidir et réinitialisez la protection du thermostat d'urgence. Pour réinitialiser la protection, appuyez sur le bouton RESET au bas de l'unité de contrôle. Le bouton est recouvert d'un couvercle en plastique ; pour retirer le couvercle, vous devez le tourner dans le sens antihoraire. Dans certains modèles, le bouton du thermostat d'urgence est sur le panneau avant et est également recouvert d'un couvercle en plastique.

Si le thermostat d'urgence se déclenche de manière répétée, il est nécessaire d'arrêter le fonctionnement de l'équipement et de contacter le service après-vente.

Étapes de fonctionnement

1. Allumez l'alimentation électrique (insérez la fiche dans la prise).
2. Si la fourniture comprend une cloison pour l'élément chauffant (feuille métallique avec perforations), installez-la.
3. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile. Sur le côté interne de la cuve à huile, il y a une marque de niveau d'huile ; lors du versement d'huile dans la cuve, il est nécessaire de respecter les exigences de niveau d'huile. La marque MAX indique le niveau d'huile maximum et la marque MIN indique le niveau d'huile minimum dans la cuve respectivement. Au cours du fonctionnement, l'utilisateur doit réguler le volume d'huile selon les exigences. Le niveau d'huile ne doit pas être en dessous de la marque MIN car cela causera la destruction de l'élément chauffant. Si votre modèle n'a pas de marques, assurez-vous que l'huile couvre toujours les éléments chauffants par le dessus.
4. Appuyez sur le bouton POWER (ON/OFF) pour allumer la friteuse. Le voyant vert sur le bouton s'allumera pour indiquer que la friteuse est allumée.
5. Tournez le bouton du thermostat à la position correspondant à la valeur de température requise. La température de fonctionnement normale de l'huile de friture est de 160-180°C. L'indicateur lumineux doit s'allumer pour indiquer que les éléments chauffants sont activés. Quand la température réglée est atteinte, le thermostat éteindra les éléments chauffants et l'indicateur s'éteindra. Il n'est pas recommandé de régler la température au maximum, car, à la fin du chauffage, l'alimentation électrique des éléments chauffants est arrêtée, mais les éléments chauffants continuent à chauffer l'huile pendant un certain temps jusqu'à ce que sa température baisse. Quand la température de l'huile baisse, le thermostat reprend automatiquement l'alimentation électrique, l'indicateur s'allume, les éléments chauffants sont activés à nouveau, et la température de l'huile commence à monter. Ce processus est répété pour maintenir la température réglée en permanence.
6. À la fin du chauffage, plongez le panier dans l'huile. À la fin de la friture, soulevez le panier, permettant à l'huile de s'égoutter. Les produits volumineux peuvent également être placés dans la cuve. Si nécessaire, utilisez le couvercle (s'il est inclus dans la fourniture).

7. Quand terminé, tournez le bouton du thermostat dans le sens antihoraire à la position originale.

8. Appuyez sur le bouton POWER (ON/OFF) pour éteindre la friteuse.

9. Débranchez l'alimentation électrique de la machine (retirez la fiche de la prise).

Une fois que la température de l'huile a diminué au niveau normal, vidangez l'huile de la cuve.

5. Maintenance et entretien

- Avant tout entretien, éteignez l'alimentation de l'équipement et laissez-le refroidir à température ambiante.
- N'utilisez pas de bicarbonate de soude pour nettoyer l'équipement car cela peut causer une décoloration de la surface de l'appareil et de la corrosion.
- Ne nettoyez pas l'équipement en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges et brosses métalliques, des objets perçants et coupants, des agents nettoyants agressifs et contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants.
- Changez l'huile usagée périodiquement. Ne permettez pas aux gros morceaux de nourriture de se déposer dans la cuve à huile.
- Lors du nettoyage des éléments chauffants, faites attention à ne pas endommager les cylindres sensibles à la température et les tubes capillaires du thermostat.
- Lors du nettoyage des éléments chauffants, évitez que l'eau n'entre sur le panneau de contrôle. Cela peut causer des dommages à l'équipement.
- Si l'équipement ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée (week-ends, vacances, etc.), débranchez l'alimentation électrique et nettoyez-le soigneusement.

Les cuves, paniers et éléments chauffants doivent être lavés avec une solution savonneuse tiède, rincés soigneusement avec de l'eau propre et essuyés à sec.

Essuyez les surfaces du boîtier et de l'unité de contrôle avec un chiffon ou une éponge propre et humide et essuyez à sec.

6. Maintenance et réparation

ATTENTION : LA MAINTENANCE ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT DÉBRANCHÉE EN POSITIONNANT L'INTERRUPTEUR D'ENTRÉE SUR LA POSITION "OFF" ET EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE.

La machine doit être maintenue conformément aux documents réglementaires du pays où cette machine est utilisée. La liste des travaux présentée dans ce manuel est de nature consultative.

Pendant la maintenance, effectuez les travaux suivants :

- Effectuez un briefing et un test de connaissance des règles de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Effectuez un sondage du personnel travaillant avec la machine pour identifier un fonctionnement non caractéristique de la machine.
- Vérifiez visuellement l'état de la machine.
- Vérifiez les fils exposés.

- Vérifiez la continuité de la ligne de mise à la terre et du circuit de mise à la terre de la machine elle-même (de la borne de mise à la terre aux parties métalliques accessibles – l'impédance ne doit pas dépasser 0.1Ohm).
- Serrez solidement les groupes de contacts porteurs de courant, capteurs, relais/contacteurs, microrupteurs de verrouillage, protection thermique/de courant et autres éléments d'arrêt d'urgence, éléments chauffants, raccords de signalisation, revêtements, fixations, unités mobiles de la machine (le cas échéant).

La machine doit être réparée par du personnel technique qualifié.

La modification de la conception de la machine est interdite.

En cas de fonctionnement anormal de la machine, différent du normal, il est nécessaire de désalimenter la machine en tournant l'interrupteur d'entrée sur la position OFF ou en débranchant la fiche de la prise, en bloquant l'accès à l'eau (le cas échéant) et contacter le service après-vente.

Il est strictement interdit de faire fonctionner la machine dont on sait qu'elle est défectueuse. Le Vendeur et le Fabricant ne peuvent être tenus de compenser les dommages directs ou indirects qui pourraient résulter d'un accident ou lors du fonctionnement d'une machine défectueuse.

7. Transport et stockage. Élimination

- Cette machine peut être transportée par tout type de transport conformément aux étiquettes d'avertissement sur le conteneur, ainsi qu'avec les règles en vigueur pour un mode de transport particulier.
- Pendant le chargement et le transport, la machine ne doit pas être retournée et soumise à des impacts. Déplacez le conteneur d'expédition sur une surface inclinée, en observant les exigences "HAUT" à une inclinaison de pas plus de 15%.
- Le transport de la machine par rail et route doit être effectué dans des véhicules couverts.
- Après le transport, la machine doit être fonctionnelle et non endommagée.
- La machine doit être stockée dans l'emballage de transport dans des entrepôts qui fournissent une protection contre les effets des précipitations et des dommages mécaniques.
- Évitez de secouer la machine.
- Ne stockez pas la machine à l'envers.

Après la cessation du fonctionnement de la machine, après l'expiration de la durée de vie établie, l'organisation exploitante doit la transférer à la personne responsable de l'élimination.

La machine doit être éliminée selon les règles générales pour le traitement des matières premières secondaires conformément aux réglementations du pays où la machine est éliminée.

1. Especificaciones técnicas

Modelo	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parámetros de línea de alimentación	220~240 V / 50 Hz			
Potencia, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volumen, l	4	4+4	8	8+8
Número de recipientes	1	2	1	2
Dimensiones del recipiente, mm	186*270*170		300*240*200	
Rango de temperatura, °C	60-190			
Dimensiones, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

El fabricante se reserva el derecho de cambiar la apariencia y diseño de la máquina para mejorar su rendimiento sin cambiar las especificaciones técnicas.

2. Instalación y preparación para el funcionamiento

- **¡Atención! Todos los trabajos de instalación y puesta en marcha deben ser realizados por personal debidamente calificado y autorizado de acuerdo con las regulaciones del país donde se utiliza esta máquina.**
- **Por su seguridad, la máquina debe estar conectada a tierra.**
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponde al voltaje de funcionamiento de la máquina, verifique la instalación de los dispositivos de protección, y asegúrese de que se ajusten a sus clasificaciones de potencia y características.
- Los dispositivos de protección deben ubicarse en las inmediaciones de la máquina o en el tablero de distribución si es directamente accesible. El enchufe debe cumplir con los requisitos de seguridad y tener una conexión a tierra confiable.
- La máquina debe instalarse sobre una superficie resistente al fuego.
- El cableado eléctrico debe ajustarse a la potencia nominal de la máquina. La no conformidad puede resultar en incendio.
- Al transportar la máquina, la fijación de piezas, conexiones eléctricas y mecanismos móviles pueden aflojarse, por lo que deben verificarse antes de arrancar la máquina por primera vez.
- No permita que el cable se coloque entre objetos y muebles que puedan ejercer presión y dañar el cable de alimentación. No doble ni enrede el cable.
- No use cables de extensión domésticos para conectar la máquina.
- El cableado inadecuado o un enchufe o toma defectuoso puede resultar en incendio.
- La máquina debe instalarse sobre una base horizontal estable antideslizante, a una distancia de al menos 300 mm de paredes, rampas, escalones y otros equipos. La máquina no debe instalarse cerca de tanques de lavado y unidades de fregadero u otros equipos de cocina.
- Si las superficies del equipo están recubiertas con grasa conservante, retírela.

- No permita que personal que no esté familiarizado con este manual y no haya recibido una sesión informativa de seguridad opere la máquina, ya que esto puede resultar en lesiones o muerte.
- Tome medidas para proteger la máquina de la lluvia y la humedad.

3. Seguridad

- **¡Atención! Solo el personal familiarizado con este manual e informado sobre cuestiones de seguridad puede usar este equipo.**
- **Está estrictamente prohibido usar aceite que no esté destinado para fritura profunda.**
- Se requiere cumplir estrictamente con las regulaciones de seguridad ocupacional y contra incendios y sanitarias de acuerdo con las reglas del país donde se opera esta unidad, durante la instalación, preparación para uso, operación, mantenimiento y reparación, junto con el requisito de asegurar el cumplimiento de los requisitos de seguridad descritos en este manual.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- La máquina no debe dejarse desatendida durante el funcionamiento.
- No está permitido poner productos alimenticios húmedos (recién lavados o descongelados y no secados) en el aceite hirviendo.
- Al freír alimentos congelados, la canasta de fritura debe llenarse solo hasta la mitad y bajarse al aceite muy lentamente.
- La cocción de producto excesivamente húmedo y productos de gran volumen al mismo tiempo puede provocar un accidente.
- Para evitar quemaduras, el operador debe tener cuidado al operar el equipo y usar guantes protectores.
- La tapa del recipiente siempre debe mantenerse cerca del equipo en un lugar fácilmente accesible, porque, en caso de un incendio súbito de aceite, el recipiente debe cerrarse inmediatamente.
- No almacene objetos inflamables en las inmediaciones del dispositivo.
- Durante el almacenamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar por debajo de 45°C, la humedad no debe exceder el 85%.
- Cuando no esté en uso o se use en condiciones climáticas adversas, desconecte la máquina de la fuente de alimentación para prevenir accidentes.
- Está estrictamente prohibido lavar la máquina con una fuente abierta de agua. No observar esta regla puede resultar en daño del equipo y posiblemente lesión fatal. No permita que entre agua en la salida y el interruptor.
- Está prohibido lavar las superficies de la máquina cuando aún están calientes. Espere hasta que se enfríen.
- Antes de lavar, reparar o mover la máquina, primero saque el enchufe de la toma.
- Si nota daño en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. De lo contrario, puede resultar en descarga eléctrica o incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos húmedas, de lo contrario puede causar descarga eléctrica.
- El mantenimiento o reparación solo está permitido después de desconectar la máquina de la fuente de alimentación.
- No toque el interruptor o enchufe con las manos húmedas.

ES

- No mueva la máquina durante su funcionamiento.
- Al desconectar la alimentación, no tire del cable, siempre agarre el enchufe.
- La máquina no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas, mentales o psíquicas reducidas, así como por personas sin experiencia y conocimiento relevante. Se permite una excepción en el caso de inspección o sesión informativa por una persona responsable de su seguridad.

Está prohibido el funcionamiento:

- en caso de funcionamiento incorrecto de la máquina;
- si está dañada o se ha caído;
- si el cable de alimentación o enchufe está dañado.

4. Procedimiento de funcionamiento

1. Botón ON/OFF

2. Indicador de calentamiento

3. Termostato de funcionamiento

4. Unidad de control

5. Elemento calentador

6. Cable de red

7. Patas

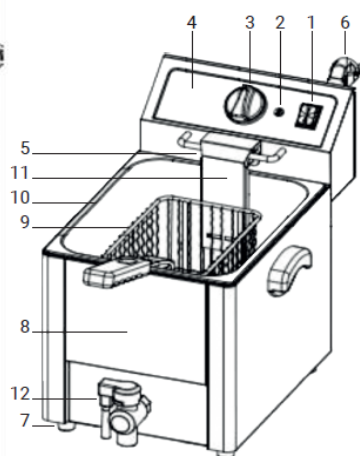
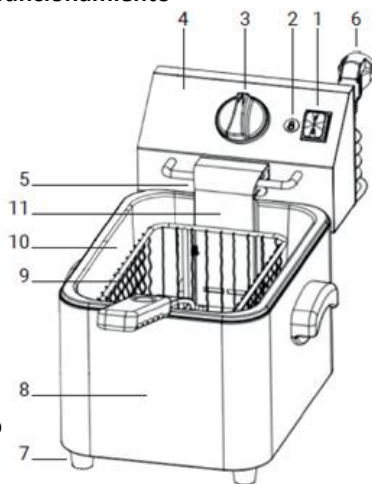
8. Carcasa

9. Canasta de fritura

10. Recipiente de aceite

11. Protección del elemento calentador

12. Grifo de drenaje de aceite



(la apariencia y los controles pueden diferir de los mostrados en los diagramas)

- Dependiendo del modelo, hay dos tipos de freidoras: con 1 y con 2 recipientes. La freidora de 2 recipientes puede cocinar dos platos diferentes al mismo tiempo sin mezclar olores.
- Las freidoras de esta serie están diseñadas para freír productos alimenticios en aceite usando una canasta de malla especial y están diseñadas para los siguientes productos alimenticios: papas fritas, pescado, carne, pasteles, donas, verduras (cebollas), chuletas y otros productos culinarios en una gran cantidad de aceite en establecimientos de catering.
- La freidora tiene un microinterruptor que evita que los elementos calefactores se enciendan si la unidad de control está instalada incorrectamente

¡Atención!

- No encienda el equipo a menos que el recipiente esté lleno de aceite. El nivel de aceite en el recipiente siempre debe estar por encima de la marca de nivel mínimo.
- La carga única recomendada de producto no debe exceder:

Para un recipiente de 4 litros - 0.6 kg, para un recipiente de 6 litros - 0.9 kg, para un recipiente de 8 litros - 1.2 kg, para un recipiente de 10 litros - 1.5 kg, para un recipiente de 12 litros - 1.8 kg.

- Los cambios oportunos de aceite son necesarios. El uso de aceite usado reducirá el punto de ebullición del aceite y causará ebullición excesiva, formación de humo fuerte y puede causar que el aceite en el recipiente se incendie.
- Cuando la unidad de control está instalada correctamente, los elementos calefactores no tocan las paredes del recipiente.
- La freidora está equipada con un termostato de emergencia. Si la temperatura del aceite excede 230°C o el nivel de aceite es demasiado bajo; donde la temperatura superficial de los elementos calefactores es demasiado alta, la energía se desconecta y no se restaura automáticamente.

En este caso, deje que el equipo se enfríe y reinicie la protección del termostato de emergencia. Para reiniciar la protección, presione el botón RESET en la parte inferior de la unidad de control. El botón está cubierto con una tapa plástica; para remover la tapa debe girarla en sentido antihorario. En algunos modelos, el botón del termostato de emergencia está en el panel frontal y también está cubierto con una tapa plástica.

Si el termostato de emergencia se activa repetidamente, es necesario detener el funcionamiento del equipo y contactar al departamento de servicio.

Pasos de operación

1. Encienda la fuente de alimentación (inserte el enchufe en la toma).
2. Si el alcance del suministro incluye una partición para el elemento calefactor (lámina metálica con perforaciones), instálela.
3. Llene el recipiente de la freidora con aceite. En el lado interno del recipiente de aceite, hay una marca de nivel de aceite; al verter aceite en el recipiente, es necesario cumplir con los requisitos del nivel de aceite. La marca MAX indica el nivel máximo de aceite y la marca MIN indica el nivel mínimo de aceite en el recipiente respectivamente. En el transcurso de la operación, el usuario debe regular el volumen de aceite de acuerdo con los requisitos. El nivel de aceite no debe estar por debajo de la marca MIN ya que esto causará que el elemento calefactor se queme. Si su modelo no tiene marcas, asegúrese de que el aceite siempre cubra los elementos calefactores por la parte superior.
4. Presione el botón POWER (ON/OFF) para encender la freidora. La luz verde en el botón se encenderá para indicar que la freidora está encendida.
5. Gire la perilla del termostato a la posición correspondiente al valor de temperatura requerido. La temperatura normal de operación del aceite de freír es 160-180°C. El indicador luminoso debe encenderse para indicar que los elementos calefactores están encendidos. Cuando se alcance la temperatura establecida, el termostato apagará los elementos calefactores y el indicador se apagará. No se recomienda establecer la temperatura al máximo, porque, al final del calentamiento, el suministro de voltaje a los elementos calefactores se detiene, pero los elementos calefactores continúan calentando el aceite por algún tiempo hasta que su temperatura baje. Cuando la temperatura del aceite baja, el termostato reanuda automáticamente el suministro de energía, el indicador se enciende, los elementos calefactores se activan nuevamente, y la temperatura del aceite comienza a subir. Este proceso se repite para mantener la temperatura establecida en todo momento.

ES

6. Al completar el calentamiento, sumerja la canasta en aceite. Al final de la fritura, levante la canasta, permitiendo que el aceite se drene. Los productos voluminosos también se pueden colocar en el recipiente. Si es necesario, use la tapa (si está incluida en el alcance del suministro).

7. Cuando termine, gire la perilla del termostato en sentido antihorario a la posición original.

8. Presione el botón POWER (ON/OFF) para apagar la freidora.

9. Desconecte el suministro de energía a la máquina (retire el enchufe de la toma).

Una vez que la temperatura del aceite haya disminuido al nivel normal, drene el aceite del recipiente.

5. Mantenimiento y cuidado

- Antes de cualquier mantenimiento, apague la energía del equipo y permita que se enfríe a temperatura ambiente.
- No use bicarbonato de sodio para limpiar el equipo ya que puede causar decoloración de la superficie del dispositivo y corrosión.
- No limpie el equipo usando materiales abrasivos, esponjas y cepillos metálicos, elementos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos y que contengan cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.
- Cambie el aceite usado periódicamente. No permita que pedazos grandes de comida se asienten en el recipiente de aceite.
- Al limpiar los elementos calefactores, tenga cuidado de no dañar los cilindros sensibles a la temperatura y los tubos capilares del termostato.
- Al limpiar los elementos calefactores, evite que el agua llegue al panel de control. Esto puede causar daño al equipo.
- Si el equipo no va a ser usado por un tiempo prolongado (fines de semana, vacaciones, etc.), desconecte el suministro de energía y límpielo completamente.

Los recipientes, canastas y elementos calefactores deben lavarse con una solución jabonosa tibia, enjuagarse completamente con agua limpia y secarse.

Limpie las superficies de la carcasa y la unidad de control con un paño o esponja limpia y húmeda y seque.

6. Mantenimiento y reparación

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y LA REPARACIÓN DEBEN REALIZARSE CON EL SUMINISTRO DE ENERGÍA COMPLETAMENTE DESCONECTADO POSICIONANDO EL INTERRUPTOR DE ENTRADA EN LA POSICIÓN "OFF" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DE LA TOMA.

La máquina debe mantenerse de acuerdo con los documentos regulatorios del país donde se usa esta máquina. La lista de trabajos presentada en este manual es de naturaleza consultiva. Durante el mantenimiento, realice el siguiente trabajo:

- Realice una instrucción y prueba de conocimiento de las reglas de operación del personal que trabaja con la máquina.
- Realice una encuesta del personal que trabaja con la máquina para identificar operación no característica de la máquina.
- Verifique la condición de la máquina visualmente.

- Verifique cables expuestos.
- Verifique la continuidad de la línea de tierra y el circuito de tierra de la máquina misma (desde la abrazadera de tierra hasta las partes metálicas accesibles – la impedancia debe ser no más de 0.1Ohm).
- Apriete firmemente los grupos de contacto portadores de corriente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de enclavamiento, protección térmica/de corriente y otros elementos de parada de emergencia, elementos calefactores, accesorios de señal, revestimientos, sujetadores, unidades móviles de la máquina (si las hay).

La máquina debe ser reparada por personal técnico calificado.

Está prohibido cambiar el diseño de la máquina.

En caso de operación anormal de la máquina, diferente de la normal, es necesario desenergizar la máquina girando el interruptor de entrada a la posición OFF o desconectando el enchufe de la toma, bloqueando el acceso de agua (si lo hay) y contactar al departamento de servicio.

Está estrictamente prohibido operar la máquina que se sabe que está defectuosa.

Al Vendedor y al Fabricante no se les debe exigir compensar por daños directos o indirectos que puedan resultar de un accidente o al operar una máquina defectuosa.

7. Transporte y almacenamiento. Eliminación

- Esta máquina puede transportarse por cualquier tipo de transporte de acuerdo con las etiquetas de advertencia en el contenedor, así como con las reglas vigentes para un modo particular de transporte.
- Durante la carga y transporte, la máquina no debe voltearse ni someterse a impactos. Mueva el contenedor de envío en una superficie inclinada, observando los requisitos "ARRIBA" en una inclinación de no más de 15%.
- El transporte de la máquina por ferrocarril y carretera debe realizarse en vehículos cubiertos.
- Después del transporte, la máquina debe estar funcional y sin daños.
- La máquina debe almacenarse en embalaje de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de la precipitación y daños mecánicos.
- Evite sacudir la máquina.
- No almacene la máquina al revés.

Después de la terminación de la operación de la máquina, después de la expiración de la vida útil establecida, la organización operadora debe transferirla a la persona responsable de la eliminación.

La máquina debe eliminarse según las reglas generales para el procesamiento de materias primas secundarias de acuerdo con las regulaciones del país donde se está eliminando la máquina.

1. Especificações técnicas

Modelo	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Parâmetros da linha de alimentação	220~240 V / 50 Hz			
Potência, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volume, l	4	4+4	8	8+8
Número de cubas	1	2	1	2
Dimensões da cuba, mm	186*270*170		300*240*200	
Gama de temperatura, °C	60-190			
Dimensões, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

O fabricante reserva-se o direito de alterar a aparência e o design da máquina para melhorar o seu desempenho sem alterar as especificações técnicas.

2. Instalação e preparação para funcionamento

- **Atenção! Todos os trabalhos de instalação e colocação em funcionamento devem ser realizados por pessoal devidamente qualificado e autorizado, de acordo com os regulamentos do país onde esta máquina é utilizada.**
- **Para a sua segurança, a máquina deve ser ligada à terra.**
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão de funcionamento da máquina, verifique a instalação dos dispositivos de proteção e certifique-se de que estão em conformidade com as suas classificações de potência e características.
- Os dispositivos de proteção devem estar localizados nas imediações da máquina ou no quadro elétrico se for diretamente acessível. A tomada deve cumprir os requisitos de segurança e ter uma ligação à terra fiável.
- A máquina deve ser instalada numa superfície resistente ao fogo.
- A instalação elétrica deve estar em conformidade com a potência nominal da máquina. A não conformidade pode resultar em incêndio.
- Durante o transporte da máquina, a fixação de peças, ligações elétricas e mecanismos móveis podem ficar soltos, pelo que devem ser verificados antes da primeira colocação em funcionamento da máquina.
- Não permita que o cabo seja colocado entre objetos e móveis que possam exercer pressão e danificar o cabo de alimentação. Não dobre nem enrole o cabo.
- Não utilize extensões domésticas para ligar a máquina.
- Cablagem inadequada ou ficha ou tomada com defeito podem resultar em incêndio.
- A máquina deve ser instalada numa base horizontal estável e antiderrapante, a uma distância de pelo menos 300 mm de paredes, rampas, degraus e outros equipamentos. A máquina não deve ser instalada perto de tanques de lavagem e unidades de lava-loiças ou outros equipamentos de cozinha.
- Se as superfícies do equipamento estiverem revestidas com gordura conservante, remova-a.

- Não permita que pessoal que não esteja familiarizado com este manual e que não tenha recebido briefing de segurança opere a máquina, pois isso pode resultar em ferimentos ou morte.
- Tome medidas para proteger a máquina da chuva e humidade.

3. SEGURANÇA

- **Atenção! Apenas pessoal familiarizado com este manual e informado sobre questões de segurança pode ser autorizado a utilizar este equipamento.**
- **É estritamente proibido utilizar óleo que não seja destinado à fritura.**
- É necessário cumprir rigorosamente os regulamentos de segurança ocupacional e contra incêndios e sanitários de acordo com as regras do país onde esta unidade é operada, durante a instalação, preparação para uso, funcionamento, manutenção e reparação, juntamente com o requisito de garantir o cumprimento dos requisitos de segurança descritos neste manual.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- A máquina não deve ser deixada sem vigilância durante o funcionamento.
- Não é permitido colocar produtos alimentares húmidos (recém-lavados ou descongelados e não secos) no óleo a ferver.
- Ao fritar alimentos congelados, o cesto de fritura deve ser preenchido apenas até metade e baixado no óleo muito lentamente.
- O cozimento de produto excessivamente húmido e produtos de grande volume de uma só vez pode levar a um acidente.
- Para evitar queimaduras, o operador deve ter cuidado ao operar o equipamento e usar luvas de proteção.
- A tampa da cuba deve ser sempre mantida perto do equipamento num local facilmente acessível, porque, no caso de um incêndio súbito do óleo, a cuba deve ser fechada imediatamente.
- Não armazene objetos inflamáveis nas imediações do dispositivo.
- Durante o armazenamento da máquina, a temperatura ambiente deve ser inferior a 45°C, a humidade não deve exceder 85%.
- Quando não estiver em uso ou utilizada em condições meteorológicas adversas, desligue a máquina da fonte de alimentação para prevenir acidentes.
- É estritamente proibido lavar a máquina com uma fonte aberta de água. O não cumprimento desta regra pode resultar em danos no equipamento e possivelmente ferimentos fatais. Não permita que a água entre na tomada e no interruptor.
- É proibido lavar as superfícies da máquina quando ainda estão quentes. Aguarde até arrefecerem.
- Antes de lavar, reparar ou mover a máquina, primeiro retire a ficha da tomada.
- Se notar danos no cabo de alimentação, substitua-o imediatamente. Caso contrário, pode resultar em choque elétrico ou incêndio.
- Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas, caso contrário pode causar choque elétrico.
- A manutenção ou reparação só é permitida após desligar a máquina da fonte de alimentação.
- Não toque no interruptor ou ficha com as mãos húmidas.
- Não mova a máquina durante o seu funcionamento.

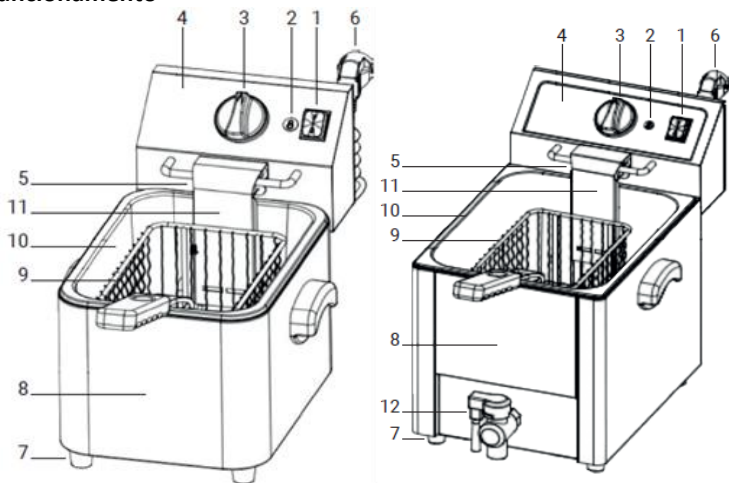
- Ao desligar a alimentação, não puxe o cabo, agarre sempre a ficha.
- A máquina não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas, mentais ou psíquicas reduzidas, bem como por pessoas sem experiência e conhecimento relevante. É permitida uma exceção no caso de inspeção ou briefing por uma pessoa responsável pela sua segurança.

O funcionamento é proibido:

- em caso de funcionamento incorreto da máquina;
- se danificada ou deixada cair;
- se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado.

4. Procedimento de funcionamento

1. Botão ON/OFF
2. Indicador de aquecimento
3. Termóstato de funcionamento
4. Unidade de controlo
5. Elemento de aquecimento
6. Cabo de rede
7. Pernas
8. Carcaça
9. Cesto de fritura
10. Cuba de óleo
11. Proteção do elemento de aquecimento
12. Torneira de drenagem de óleo



(a aparência e os controlos podem diferir dos mostrados nos diagramas)

- Dependendo do modelo, existem dois tipos de fritadeiras: com 1 e com 2 taças. A fritadeira de 2 taças pode cozinhar dois pratos diferentes ao mesmo tempo sem misturar odores.
- As fritadeiras desta série são concebidas para fritar produtos alimentares em óleo usando um cesto de malha especial e concebidas para os seguintes produtos alimentares: batatas fritas, peixe, carne, empadas, donuts, legumes (cebolas), costeletas e outros produtos culinários numa grande quantidade de óleo em estabelecimentos de restauração.
- A fritadeira tem um microinterruptor que impede que os elementos de aquecimento se liguem se a unidade de controlo estiver instalada incorretamente

Atenção!

- Não ligue o equipamento a menos que a taça esteja cheia de óleo. O nível de óleo na taça deve estar sempre acima da marca de nível mínimo.
- A carga única recomendada de produto não deve exceder:

Para uma taça de 4 litros - 0.6 kg, para uma taça de 6 litros - 0.9 kg, para uma taça de 8 litros - 1.2 kg, para uma taça de 10 litros - 1.5 kg, para uma taça de 12 litros - 1.8 kg.

- Mudanças oportunas de óleo são necessárias. O uso de óleo usado baixará o ponto de ebulição do óleo e causará ebulição excessiva, forte formação de fumo e pode causar que o óleo na taça se incendeie.
- Quando a unidade de controlo está instalada corretamente, os elementos de aquecimento não tocam nas paredes da taça.
- A fritadeira está equipada com um termóstato de emergência. Se a temperatura do óleo exceder 230°C ou o nível de óleo estiver muito baixo; onde a temperatura superficial dos elementos de aquecimento estiver muito alta, a energia é desligada e não é restaurada automaticamente.

Neste caso, deixe o equipamento arrefecer e reinicie a proteção do termóstato de emergência. Para reiniciar a proteção, pressione o botão RESET na parte inferior da unidade de controlo. O botão está coberto com uma tampa de plástico; para remover a tampa deve girá-la no sentido anti-horário. Em alguns modelos, o botão do termóstato de emergência está no painel frontal e também está coberto com uma tampa de plástico.

Se o termóstato de emergência for ativado repetidamente, é necessário parar o funcionamento do equipamento e contactar o departamento de assistência.

Passos de funcionamento

1. Ligue a alimentação elétrica (insira a ficha na tomada).
2. Se o âmbito de fornecimento inclui uma divisória para o elemento de aquecimento (chapa metálica com perfurações), instale-a.
3. Encha a taça da fritadeira com óleo. No lado interno da taça de óleo, há uma marca de nível de óleo; ao deitar óleo na taça, é necessário cumprir os requisitos do nível de óleo. A marca MAX indica o nível máximo de óleo e a marca MIN indica o nível mínimo de óleo na taça respetivamente. Durante o funcionamento, o utilizador deve regular o volume de óleo de acordo com os requisitos. O nível de óleo não deve estar abaixo da marca MIN pois isto causará que o elemento de aquecimento se queime. Se o seu modelo não tiver marcas, certifique-se de que o óleo sempre cobre os elementos de aquecimento na parte superior.
4. Pressione o botão POWER (ON/OFF) para ligar a fritadeira. A luz verde no botão acenderá para indicar que a fritadeira está ligada.
5. Rode o botão do termóstato para a posição correspondente ao valor de temperatura requerido. A temperatura normal de funcionamento do óleo de fritura é 160-180°C. O indicador luminoso deve acender para indicar que os elementos de aquecimento estão ligados. Quando a temperatura definida for atingida, o termóstato desligará os elementos de aquecimento e o indicador apagará. Não é recomendado definir a temperatura no máximo, porque, no final do aquecimento, o fornecimento de tensão aos elementos de aquecimento é parado, mas os elementos de aquecimento continuam a aquecer o óleo durante algum tempo até que a sua temperatura baixe. Quando a temperatura do óleo baixa, o termóstato retoma automaticamente o fornecimento de energia, o indicador acende, os elementos de aquecimento são ativados novamente, e a temperatura do óleo começa a subir. Este processo é repetido para manter a temperatura definida em todos os momentos.

6. Após a conclusão do aquecimento, submerja o cesto no óleo. No final da fritura, levante o cesto, permitindo que o óleo escorra. Produtos volumosos também podem ser colocados na taça. Se necessário, use a tampa (se estiver incluída no âmbito de fornecimento).

7. Quando terminado, rode o botão do termóstato no sentido anti-horário para a posição original.

8. Pressione o botão POWER (ON/OFF) para desligar a fritadeira.

9. Desconecte a alimentação elétrica da máquina (remova a ficha da tomada).

Uma vez que a temperatura do óleo tenha diminuído para o nível normal, drene o óleo da taça.

5. Manutenção e cuidados

- Antes de qualquer manutenção, desligue a energia do equipamento e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.
- Não use bicarbonato de sódio para limpar o equipamento pois pode causar descoloração da superfície do dispositivo e corrosão.
- Não limpe o equipamento usando materiais abrasivos, esponjas metálicas e escovas, itens perfurantes e cortantes, agentes de limpeza agressivos e contendo cloro, gasolina, ácidos, álcalis e solventes.
- Mude o óleo usado periodicamente. Não permita que grandes pedaços de comida se depositem na taça de óleo.
- Ao limpar os elementos de aquecimento, tenha cuidado para não danificar os cilindros sensíveis à temperatura e os tubos capilares do termóstato.
- Ao limpar os elementos de aquecimento, evite que a água entre no painel de controlo. Isto pode causar danos ao equipamento.
- Se o equipamento não for usado por um período prolongado (fins de semana, feriados, etc.), desconecte a alimentação elétrica e limpe-o completamente.

Taças, cestos e elementos de aquecimento devem ser lavados com uma solução morna de sabão, enxaguados completamente com água limpa e secos.

Limpe as superfícies da carcaça e unidade de controlo com um pano ou esponja limpos e húmidos e seque.

6. Manutenção e reparação

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPLETAMENTE DESCONECTADA POSICIONANDO O INTERRUPTOR DE ENTRADA NA POSIÇÃO "OFF" E DESCONECTANDO A FICHA DA TOMADA.

A máquina deve ser mantida de acordo com os documentos regulamentares do país onde esta máquina é usada. A lista de trabalhos apresentada neste manual é de natureza consultiva.

Durante a manutenção, execute os seguintes trabalhos:

- Conduza um briefing e teste de conhecimento das regras de funcionamento do pessoal que trabalha com a máquina.
- Conduza um inquérito ao pessoal que trabalha com a máquina para identificar funcionamento não característico da máquina.

- Verifique o estado da máquina visualmente.
- Verifique fios expostos.
- Verifique a continuidade da linha de terra e o circuito de terra da própria máquina (da braçadeira de terra às partes metálicas acessíveis – a impedância deve ser não mais de 0.10hm).
- Aperte firmemente grupos de contacto condutores de corrente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de intertravamento, proteção térmica/corrente e outros elementos de paragem de emergência, elementos de aquecimento, acessórios de sinal, revestimentos, fixadores, unidades móveis da máquina (se houver).

A máquina deve ser reparada por pessoal técnico qualificado.

É proibido alterar o design da máquina.

Em caso de funcionamento anormal da máquina, diferente do normal, é necessário desenergizar a máquina girando o interruptor de entrada para a posição OFF ou desconectando a ficha da tomada, bloqueando o acesso à água (se houver) e contactar o departamento de assistência.

É estritamente proibido operar a máquina que se sabe estar defeituosa.

O Vendedor e o Fabricante não devem ser obrigados a compensar por danos diretos ou indiretos que possam resultar de um acidente ou ao operar uma máquina defeituosa.

7. Transporte e armazenamento. Eliminação

- Esta máquina pode ser transportada por qualquer tipo de transporte de acordo com as etiquetas de aviso no contentor, bem como com as regras em vigor para um modo particular de transporte.
- Durante o carregamento e transporte, a máquina não deve ser virada e sujeita a impactos. Mova o contentor de envio numa superfície inclinada, observando os requisitos "TOP" numa inclinação de não mais de 15%.
- O transporte da máquina por ferrovia e estrada deve ser realizado em veículos cobertos.
- Após o transporte, a máquina deve estar funcional e não danificada.
- A máquina deve ser armazenada em embalagem de transporte em armazéns que forneçam proteção contra os efeitos de precipitação e danos mecânicos.
- Evite sacudir a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

Após o término do funcionamento da máquina, após a expiração da vida útil estabelecida, a organização operadora deve transferi-la para a pessoa responsável pela eliminação.

A máquina deve ser eliminada de acordo com as regras gerais para o processamento de matérias-primas secundárias de acordo com os regulamentos do país onde a máquina está sendo eliminada.

1. Tekniska specifikationer

Modell	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Kraftledningsparametrar	220~240 V / 50 Hz			
Effekt, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volym, l	4	4+4	8	8+8
Antal skålar	1	2	1	2
Skålens dimensioner, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturområde, °C	60-190			
Dimensioner, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra maskinens utseende och design för att förbättra dess prestanda utan att ändra de tekniska specifikationerna.

2. Installation och förberedelse för drift

- **Observera! Allt installations- och idrifttagningsarbete ska utföras av behörig och auktoriserad personal i enlighet med bestämmelserna i det land där denna maskin används.**
- **För din säkerhet ska maskinen jordas.**
- Se till att nätspänningen motsvarar maskinens driftspänning, kontrollera installationen av skyddsanordningar och se till att de överensstämmer med deras effekt- och egenskapsklassning.
- Skyddsanordningarna ska vara placerade i omedelbar närhet av maskinen eller i strömtavlan om den är direkt åtkomlig. Uttaget ska uppfylla säkerhetskrav och ha en tillförlitlig jordanslutning.
- Maskinen ska installeras på en eldfast yta.
- Den elektriska ledningsdragningen ska överensstämma med maskinens märkeffekt. Bristande överensstämmelse kan leda till brand.
- Vid transport av maskinen kan fastsättningen av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer bli lösa, så de ska kontrolleras innan maskinen startas för första gången.
- Låt inte kabeln placeras mellan föremål och möbler som kan utöva tryck och skada strömkabeln. Böj eller trassla inte till kabeln.
- Använd inte hushållsförlängningssladdar för att ansluta maskinen.
- Felaktig ledningsdragnings eller felaktig kontakt eller uttag kan leda till brand.
- Maskinen ska installeras på en stabil halkfri horisontell bas, på ett avstånd av minst 300 mm från väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Maskinen ska inte installeras nära tvättbassänger och diskbänkar eller annan köksutrustning.
- Om utrustningens ytor är belagda med konserveringsfett, avlägsna det.
- Låt inte personal som inte är bekant med denna manual och inte har fått en säkerhetsbriefing använda maskinen, eftersom detta kan leda till skada eller död.
- Vidta åtgärder för att skydda maskinen från regn och fukt.

3. Säkerhet

- **Observera! Endast personal som är bekant med denna manual och informerad om säkerhetsfrågor får använda denna utrustning.**
- **Det är strängt förbjudet att använda olja som inte är avsedd för frityrkokning.**

- Det krävs att man följer arbetsmiljö- och brandskydds- samt sanitära bestämmelser i enlighet med reglerna i det land där denna enhet används, under installation, förberedelse för användning, drift, underhåll och reparation, tillsammans med kravet att säkerställa efterlevnad av säkerhetskraven som beskrivs i denna manual.
- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Maskinen ska inte lämnas utan uppsikt under drift.
- Det är inte tillåtet att lägga våta livsmedelsprodukter (nytvättade eller tinade och inte torkade) i kokande olja.
- Vid fritering av frysta livsmedel ska friteringskorgen endast fyllas till hälften och sänkas ner i oljan mycket långsamt.
- Tillagning av alltför våta produkter och produkter av stor volym på en gång kan leda till en olycka.
- För att undvika brännskador ska operatören vara försiktig vid användning av utrustningen och bära skyddshandskar.
- Skållocket ska alltid förvaras nära utrustningen på en lättillgänglig plats, eftersom skålen omedelbart ska stängas vid en plötslig oljebrand.
- Förvara inte brännbara föremål i omedelbar närhet av enheten.
- Under förvaring av maskinen ska omgivningstemperaturen vara under 45°C, luftfuktigheten ska inte överstiga 85%.
- När den inte används eller används under ogynnsamma väderförhållanden, koppla bort maskinen från strömkällan för att förhindra olyckor.
- Det är strängt förbjudet att tvätta maskinen med öppen vattenkälla. Att inte följa denna regel kan resultera i utrustningsskada och eventuellt dödlig skada. Låt inte vatten komma på uttaget och strömbrytaren.
- Det är förbjudet att tvätta maskinens ytor när de fortfarande är varma. Vänta tills de svalnar.
- Innan tvätt, reparation eller flyttning av maskinen, dra först ut kontakten ur uttaget.
- Om du märker skador på strömkabeln, byt ut den omedelbart. Annars kan det leda till elchock eller brand.
- Rör inte strömkabeln med våta händer, annars kan det orsaka elchock.
- Underhåll eller reparation är endast tillåten efter fränkoppling av maskinen från strömkällan.
- Rör inte strömbrytaren eller kontakten med våta händer.
- Flytta inte maskinen under drift.
- Vid fränkoppling av strömförsörjningen, dra inte i kabeln, ta alltid tag i kontakten.
- Maskinen är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk, mental eller psykisk förmåga, samt av personer utan erfarenhet och relevant kunskap. Ett undantag är tillåtet vid inspektion eller briefing av en person som ansvarar för deras säkerhet.

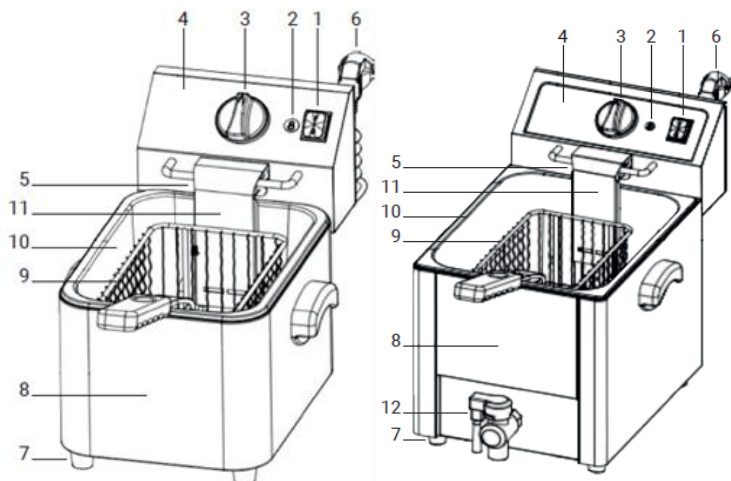
Drift är förbjuden:

- vid felaktig drift av maskinen;
- om skadad eller tappad;
- om matningskabeln eller kontakten är skadad.

4. Driftprocedur

SV

1. ON/OFF-knapp
2. Uppvärmningsindikator
3. Drifttermostat
4. Styrenhet
5. Värmeelement
6. Nätverkskabel
7. Ben
8. Hölje
9. Friteringskorv
10. Oljeskål
11. Skydd av värmeelementet
12. Oljeavtappningskran



(utseendet och kontrollerna kan skilja sig från de som visas i diagrammen)

- Beroende på modell finns det två typer av fritöser: med 1 och med 2 skålar. 2-skålsfritösen kan laga två olika rätter samtidigt utan att blanda lukter.
- Fritöserna i denna serie är designade för fritering av livsmedelsprodukter i olja med hjälp av en speciell nätskorg och är utformade för följande livsmedelsprodukter: pommefrites, fisk, kött, pajer, munkar, grönsaker (lök), kotletter och andra kulinariska produkter i stora mängder olja på restauranger.
- Fritösen har en mikrobrytare som förhindrar att värmeelementen slås på om kontrollenheten är felaktigt installerad

Varning!

- Slå inte på utrustningen om inte skålen är fylld med olja. Oljenivån i skålen ska alltid vara över miniminivåmarkeringen.
- Den rekommenderade enkelladdningen av produkt bör inte överstiga:
För en 4-liters skål - 0,6 kg, för en 6-liters skål - 0,9 kg, för en 8-liters skål - 1,2 kg, för en 10-liters skål - 1,5 kg, för en 12-liters skål - 1,8 kg.
- Regelbundna oljebyten är nödvändiga. Användningen av använd olja kommer att sänka oljans kokpunkt och orsaka överdriven kokning, stark rökbildning och kan få oljan i skålen att fatta eld.
- När kontrollenheten är korrekt installerad berör värmeelementen inte skålens väggar.
- Fritösen är utrustad med en nödtermostat. Om oljetemperaturen överstiger 230°C eller oljenivån är för låg; där ytttemperaturen på värmeelementen är för hög, stängs strömmen av och återställs inte automatiskt.

I detta fall, låt utrustningen svalna och återställ nödtermostatskyddet. För att återställa skyddet, tryck på RESET-knappen längst ner på kontrollenheten. Knappen är täckt med en plastlock; för att ta bort locket måste du vrida det moturs. I vissa modeller finns nödtermostatknappen på frontpanelen och är också täckt med en plastlock. Om nödtermostaten aktiveras upprepade gånger är det nödvändigt att stoppa driften av utrustningen och kontakta serviceavdelningen.

Driftssteg

1. Slå på strömförsörjningen (sätt in kontakten i uttaget).
2. Om leveransomfånget inkluderar en skiljevägg för värmeelementet (metallplåt med perforeringar), installera den.
3. Fyll fritösens skål med olja. På oljeskålens insida finns en oljenivåmarkering; när du håller olja i skålen är det nödvändigt att uppfylla oljenivåkraven. MAX-markeringen anger maximal oljenivå och MIN-markeringen anger minimal oljenivå i skålen respektive. Under drift bör användaren reglera oljevolymen i enlighet med kraven. Oljenivån bör inte vara under MIN-markeringen eftersom detta kommer att få värmeelementet att brinna ut. Om din modell inte har markeringar, se till att oljan alltid täcker värmeelementen upptill.
4. Tryck på POWER (ON/OFF)-knappen för att slå på fritösen. Den gröna lampan på knappen kommer att lysa för att indikera att fritösen är på.
5. Vrid termostatreglaget till positionen som motsvarar önskat temperaturvärde. Normal driftstemperatur för friteringsolja är 160-180°C. Ljusindikatorn bör lysa för att indikera att värmeelementen är påslagna. När inställd temperatur uppnås kommer termostaten att stänga av värmeelementen och indikatorn kommer att släckas. Det rekommenderas inte att ställa in temperaturen till maximum, eftersom i slutet av uppvärmningen stoppas spänningsförsörjningen till värmeelementen, men värmeelementen fortsätter att värma oljan en tid tills dess temperatur sjunker. När oljetemperaturen sjunker återupptar termostaten automatiskt strömförsörjningen, indikatorn lyser, värmeelementen aktiveras igen och oljetemperaturen börjar stiga. Denna process upprepas för att alltid upprätthålla den inställda temperaturen.
6. Efter avslutad uppvärmning, sänk ned korgen i oljan. I slutet av friteringen, lyft korgen och låt oljan rinna av. Voluminösa produkter kan också placeras i skålen. Om nödvändigt, använd locket (om det ingår i leveransomfånget).
7. När du är klar, vrid termostatreglaget moturs till ursprungspositionen.
8. Tryck på POWER (ON/OFF)-knappen för att stänga av fritösen.
9. Koppla bort strömförsörjningen till maskinen (ta ut kontakten från uttaget). När oljetemperaturen har sjunkit till normal nivå, tappa ur olja från skålen.

5. Underhåll och skötsel

- Innan något underhåll, stäng av utrustningens ström och låt den svalna till rumstemperatur.
- Använd inte bakpulver för att rengöra utrustningen eftersom det kan orsaka missfärgning av enhetsytan och korrosion.
- Rengör inte utrustningen med några slipande material, metallsponger och borstar, stickande och skärande föremål, aggressiva och klorhaltiga rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier och lösningsmedel.
- Byt använd olja regelbundet. Låt inte stora matbitar sätta sig i oljeskålen.
- När du rengör värmeelementen, var försiktig så att du inte skadar de temperaturkänsliga cylindrarna och termostatkapillärerna.
- När du rengör värmeelementen, undvik att vatten kommer på kontrollpanelen. Detta kan orsaka skador på utrustningen.
- Om utrustningen inte ska användas under längre tid (helger, semester, etc.), koppla bort strömförsörjningen och rengör den grundligt.

Skålar, korgar och värmeelement ska tvättas med en varm såplösning, sköljas grundligt med rent vatten och torkas.

Torka av höljet och kontrollenhetens ytor med en ren, fuktig trasa eller svamp och torka.

6. Underhåll och reparation

VARNING: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKALL UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN HELT FRÅNKOPPLAD GENOM ATT STÄLLA HUVUDBRYTAREN I POSITION "OFF" OCH KOPPLA BORT KONTAKTEN FRÅN UTTAGET.

Maskinen måste underhållas i enlighet med reglerna i det land där denna maskin används. Listan över arbeten som presenteras i denna manual är av rådgivande natur.

Under underhåll, utför följande arbete:

- Genomför en briefing och test av kunskapen om driftsreglerna för personal som arbetar med maskinen.
- Genomför en undersökning av personalen som arbetar med maskinen för att identifiera ovanlig drift av maskinen.
- Kontrollera maskinens tillstånd visuellt.
- Kontrollera för exponerade ledningar.
- Kontrollera kontinuiteten i jordningsledningen och maskinens egen jordningskrets (från jordningsklämman till tillgängliga metalldelar - impedansen får inte vara mer än 0,1 Ohm).
- Dra åt säkert strömförande kontaktgrupper, sensorer, reläer/kontaktorer, säkerhetsmikrobrytare, värme-/strömskydd och andra nödstoppsselement, värmeelement, signalfittings, klädslar, fästelement, rörliga enheter på maskinen (om några).

Maskinen måste repareras av kvalificerad teknisk personal.

Ändring av maskinens design är förbjuden.

Vid onormal drift av maskinen, som skiljer sig från normal, är det nödvändigt att avspänna maskinen genom att vrida huvudbrytaren till OFF-position eller koppla bort kontakten från uttaget, blockera vattenåtkomst (om sådan finns) och kontakta serviceavdelningen.

Det är strängt förbjudet att använda maskinen som är känd för att vara defekt.

Säljaren och tillverkaren skall inte krävas kompensera för direkt eller indirekt skada som kan uppstå från en olycka eller vid drift av en defekt maskin.

7. Transport och lagring. Kassering

- Denna maskin kan transporteras med alla transportmedel i enlighet med varningsetiketter på behållaren, samt med gällande regler för ett visst transportsätt.
- Under lastning och transport får maskinen inte vändas upp och ner och utsättas för slag. Flytta fraktbehållaren på lutande yta med iakttagande av "TOPP"-kraven vid en lutning på högst 15%.
- Transport av maskinen med järnväg och väg måste utföras i täckta fordon.
- Efter transport måste maskinen vara funktionsduglig och oskadad.
- Maskinen måste lagras i transportförpackning i lager som ger skydd mot nederbörds påverkan och mekaniska skador.
- Undvik att skaka maskinen.

- Lagra inte maskinen upp och ner.

Efter avslutad drift av maskinen, efter utgången av den fastställda livslängden, måste driftorganisationen överlämna den till personen som ansvarar för kassering.

Maskinen måste kasseras enligt allmänna regler för bearbetning av sekundära råmaterial i enlighet med reglerna i det land där maskinen kasseras.

1. Tekniske specifikationer

Model	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Strømforsyningsparametre	220~240 V / 50 Hz			
Effekt, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volumen, l	4	4+4	8	8+8
Antal skåle	1	2	1	2
Skålens dimensioner, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturområde, °C	60-190			
Dimensioner, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Producenten forbeholder sig ret til at ændre maskinens udseende og design for at forbedre dens ydeevne uden at ændre de tekniske specifikationer.

2. Installation og forberedelse til drift

- **Opmærksomhed! Alt installations- og idriftsættelsesarbejde bør udføres af behørigt kvalificeret og autoriseret personale i overensstemmelse med forskrifterne i det land, hvor denne maskine anvendes.**
- **For din sikkerhed skal maskinen jordforbindes.**
- Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontrollér installationen af beskyttelsesenheder, og sørg for, at de overholder deres effekt- og karakteristiskvurderinger.
- Beskyttelsesenhederne skal placeres i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er direkte tilgængelig. Stikdåsen skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jordforbindelse.
- Maskinen skal installeres på en ildsikker overflade.
- Den elektriske ledningsføring skal være i overensstemmelse med maskinens nominelle effekt. Manglende overensstemmelse kan resultere i brand.
- Ved transport af maskinen kan fastgørelse af dele, elektriske forbindelser og bevægelige mekanismer blive løse, så de skal kontrolleres, før maskinen startes første gang.
- Lad ikke kablet placeres mellem genstande og møbler, der kan udøve tryk og beskadige strømkablet. Bøj eller vikl ikke kablet.
- Brug ikke husholdningsforlængerledninger til at tilslutte maskinen.
- Forkert ledningsføring eller defekt stik eller stikdåse kan resultere i brand.
- Maskinen skal installeres på en stabil skridsikker vandret base i en afstand på mindst 300 mm fra vægge, ramper, trin og andet udstyr. Maskinen må ikke installeres nær vasketanke og vaskekummer eller andet kogegrej.
- Hvis udstyrets overflader er overtrukket med konserveringsfedt, skal det fjernes.
- Lad ikke personale, der ikke er bekendt med denne manual og ikke har modtaget en sikkerhedsbriefing, betjene maskinen, da dette kan resultere i skade eller død.
- Træf foranstaltninger for at beskytte maskinen mod regn og fugt.

3. Sikkerhed

- **Opmærksomhed! Kun personale, der er bekendt med denne manual og briefet om sikkerhedsspørgsmål, må få lov til at bruge dette udstyr.**
- **Det er strengt forbudt at bruge olie, der ikke er beregnet til friturestegning.**

- Det kræves at overholde arbejds- og brandsikkerhedsforskrifterne og sanitære bestemmelser nøje i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne enhed betjenes, under installation, forberedelse til brug, drift, vedligeholdelse og reparation, sammen med kravet om at sikre overholdelse af sikkerhedskravene beskrevet i denne manual.
- Hold maskinen væk fra børn.
- Maskinen må ikke efterlades uden opsyn under drift.
- Det er ikke tilladt at lægge våde fødevarer (nys vasket eller optøet og ikke tørret) i den kogende olie.
- Ved stegning af frosne fødevarer skal friturekurven kun fyldes halvt og sænkes meget langsomt ned i olien.
- Tilberedning af for vådt produkt og produkter af stor volumen på én gang kan føre til en ulykke.
- For at undgå forbrændinger skal operatøren være forsigtig ved betjening af udstyret og bære beskyttelseshandsker.
- Skållåget skal altid holdes tæt på udstyret på et let tilgængeligt sted, fordi skålen i tilfælde af pludselig oliebrand straks skal lukkes.
- Opbevar ikke brandfarlige genstande i umiddelbar nærhed af enheden.
- Under opbevaring af maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fugtigheden må ikke overstige 85%.
- Når den ikke er i brug eller bruges under ugunstige vejrforhold, skal maskinen frakobles strømkilden for at forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt at vaske maskinen med en åben vandkilde. Manglende overholdelse af denne regel kan resultere i udstyrsbeskadigelse og muligvis dødelig skade. Lad ikke vand komme på udløbet og kontakten.
- Det er forbudt at vaske maskinens overflader, når de stadig er varme. Vent til de køler af.
- Før vask, reparation eller flytning af maskinen skal du først trække stikket ud af stikdåsen.
- Hvis du bemærker beskadigelse af strømkablet, skal du udskifte det med det samme. Ellers kan det resultere i elektrisk stød eller brand.
- Rør ikke ved strømkablet med våde hænder, da det ellers kan forårsage elektrisk stød.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter frakobling af maskinen fra strømkilden.
- Rør ikke ved kontakten eller stikket med våde hænder.
- Flyt ikke maskinen under dens drift.
- Ved frakobling af strømforsyningen må du ikke trække i kablet, tag altid fat i stikket.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af børn, personer med reducerede fysiske, mentale eller psykiske evner, såvel som af personer uden erfaring og relevant viden. En undtagelse er tilladt i tilfælde af inspektion eller briefing af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

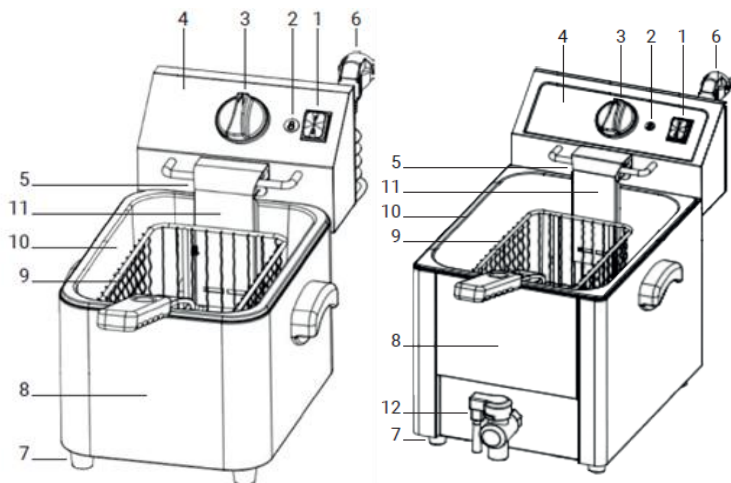
Drift er forbudt:

- i tilfælde af forkert drift af maskinen;
- hvis beskadiget eller tabt;
- hvis forsyningskablet eller stikket er beskadiget.

4. Driftsprocedure

DA

1. TÆND/SLUK knap
2. Opvarmningsindikator
3. Driftstermosta
4. Styreenhed
5. Varmeelement
6. Netkabel
7. Ben
8. Kabinet
9. Friturekurv
10. Olieskål
11. Beskyttelse af varmeelementet
12. Olieaftapningshane



(udseendet og betjeningsselementerne kan afvige fra dem, der er vist i diagrammerne)

- Afhængigt af modellen findes der to typer fritureapparater: med 1 og med 2 skåle. 2-skåls frituremaskinen kan tilberede to forskellige retter samtidigt uden at blande lugten.
- Frituremaskinen i denne serie er designet til at fritere fødevarerprodukter i olie ved hjælp af en særlig netpose og er designet til følgende fødevarerprodukter: chips, fisk, kød, tærter, donuts, grøntsager (løg), frikadeller og andre kulinariske produkter i en stor mængde olie på restauranter.
- Frituremaskinen har en mikrokontakt, der forhindrer varmeelementerne i at tænde, hvis styreenheden er installeret forkert

Opmærksomhed!

- Tænd ikke for udstyret, medmindre skålen er fyldt med olie. Olieniveauet i skålen skal altid være over minimumsniveaumærket.
- Den anbefalede enkeltbelastning af produkt bør ikke overstige:
For en 4-liter skål - 0.6 kg, for en 6-liter skål - 0.9 kg, for en 8-liter skål - 1.2 kg, for en 10-liter skål - 1.5 kg, for en 12-liter skål - 1.8 kg.
- Rettidig olieskift er nødvendig. Brugen af brugt olie vil sænke oliernes kogepunkt og forårsage overdreven kogning, kraftig røgdannelse og kan få olien i skålen til at fange ild.
- Når styreenheden er installeret korrekt, berører varmeelementerne ikke skålens vægge.
- Frituremaskinen er udstyret med en nødtermostat. Hvis olietemperaturen overstiger 230°C eller olieniveauet er for lavt; hvor overfladetemperaturen på varmeelementerne er for høj, slukkes strømmen og genoprettes ikke automatisk.

I dette tilfælde skal du lade udstyret køle af og nulstille nødtermostatbeskyttelsen. For at nulstille beskyttelsen skal du trykke på RESET knappen i bunden af styreenheden. Knappen er dækket med et plastikdæksel; for at fjerne dækslet skal du dreje det mod uret. I nogle modeller er nødtermostatknappen på frontpanelet og er også dækket med et plastikdæksel.

Hvis nødtermostaten gentagne gange aktiveres, er det nødvendigt at stoppe driften af udstyret og kontakte serviceafdelingen.

Betjeningstrin

1. Tænd for strømforsyningen (sæt stikket i stikkontakten).
2. Hvis leveringsomfanget inkluderer en skillevæg til varmeelementet (metalplate med perforeringer), skal du installere den.
3. Fyld frituremaskineens skål med olie. På olieskålens inderside er der et olieniveaumærke; når der hældes olie i skålen, er det nødvendigt at opfylde olieniveaunkravene. MAX mærket angiver det maksimale olieniveau og MIN mærket angiver henholdsvis det minimale olieniveau i skålen. Under driften skal brugeren regulere oliemængden i overensstemmelse med kravene. Olietemperaturen bør ikke være under MIN mærket, da dette vil få varmeelementet til at brænde ud. Hvis din model ikke har mærker, skal du sikre dig, at olien altid dækker varmeelementerne med toppen.
4. Tryk på POWER (ON/OFF) knappen for at tænde frituremaskinen. Det grønne lys på knappen vil lyse for at indikere, at frituremaskinen er tændt.
5. Drej termostatknapen til positionen svarende til den krævede temperaturværdi. Den normale driftstemperatur for fritureolien er 160-180°C. Lysindikatoren skal lyse for at indikere, at varmeelementerne er tændt. Når den indstillede temperatur er nået, vil termostaten slukke varmeelementerne, og indikatoren vil slukke. Det anbefales ikke at indstille temperaturen til maksimum, fordi ved slutningen af opvarmningen stoppes spændingsforsyningen til varmeelementerne, men varmeelementerne fortsætter med at opvarme olien i nogen tid, indtil dens temperatur falder. Når olietemperaturen falder, genoptager termostaten automatisk strømforsyningen, indikatoren lyser, varmeelementerne aktiveres igen, og olietemperaturen begynder at stige. Denne proces gentages for at opretholde den indstillede temperatur til enhver tid.
6. Efter afslutningen af opvarmningen skal du sænke kurven ned i olien. Ved slutningen af frituringen skal du løfte kurven og lade olien dryppe af. Voluminøse produkter kan også placeres i skålen. Hvis nødvendigt, brug låget (hvis det er inkluderet i leveringsomfanget).
7. Når du er færdig, drej termostatknapen mod uret til den oprindelige position.
8. Tryk på POWER (ON/OFF) knappen for at slukke frituremaskinen.
9. Afbryd strømforsyningen til maskinen (fjern stikket fra stikkontakten). Når olietemperaturen er faldet til det normale niveau, skal du tappe olien fra skålen.

5. Vedligeholdelse og pleje

- Inden enhver vedligeholdelse skal du slukke for udstyrets strøm og lade det køle ned til rumtemperatur.
- Brug ikke bagepulver til at rense udstyret, da det kan forårsage misfarvning af enhedens overflade og korrosion.
- Rengør ikke udstyret med slibende materialer, metalliske svampe og børster, stikkende og skærende genstande, aggressive og klorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer, baser og opløsningsmidler.
- Skift den brugte olie periodisk. Lad ikke store stykker mad bundfælde sig i olieskålen.
- Når du rengør varmeelementerne, skal du være forsigtig med ikke at beskadige de temperaturfølsomme cylindre og termostatkanallier.
- Når du rengør varmeelementerne, skal du undgå, at vand kommer på kontrolpanelet. Dette kan forårsage skade på udstyret.

DA

- Hvis udstyret ikke skal bruges i længere tid (weekender, ferier, etc.), skal du afbryde strømforsyningen og rense det grundigt.

Skåle, kurve og varmeelementer skal vaskes med en varm sæbeløsning, skylles grundigt med rent vand og tørres.

Tør overfladerne på kabinettet og styreenheden med en ren, fugtig klud eller svamp og tør.

6. Vedligeholdelse og reparation

OPMÆRKSOMHED: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION BØR UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN HELT AFBRUDT VED AT PLACERE INDGANGSKONTAKTEN I "OFF" POSITIONEN OG AFBRYDE STIKKET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen skal vedligeholdes i overensstemmelse med de regulatoriske dokumenter i det land, hvor denne maskine bruges. Listen over arbejder præsenteret i denne manual er vejledende af natur.

Under vedligeholdelse skal du udføre følgende arbejde:

- Gennemfør en briefing og test af viden om driftsreglerne for det personale, der arbejder med maskinen.
- Gennemfør en undersøgelse af det personale, der arbejder med maskinen for at identificere ukarakteristisk drift af maskinen.
- Kontroller maskinens tilstand visuelt.
- Kontroller for blottede ledninger.
- Kontroller kontinuiteten af jordingsledningen og jordingskredsen af selve maskinen (fra jordingsklemmen til de tilgængelige metaldele – impedansen må ikke være mere end 0.1Ohm).
- Spænd strømførende kontaktgrupper, sensorer, relæer/kontaktorer, interlocking mikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstop elementer, varmeelementer, signalfittings, beklædninger, fastgørelser, bevægelige enheder på maskinen (hvis nogen) sikkert.

Maskinen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.

Ændring af maskinens design er forbudt.

I tilfælde af unormal drift af maskinen, anderledes end normal, er det nødvendigt at afbryde maskinen ved at dreje indgangskontakten til OFF positionen eller afbryde stikket fra stikkontakten, blokere vandadgangen (hvis nogen) og kontakte serviceafdelingen.

Det er strengt forbudt at betjene maskinen, der vides at være defekt.

Sælgeren og producenten skal ikke kræves at kompensere for direkte eller indirekte skade, der kunne opstå som følge af en ulykke eller ved betjening af en defekt maskine.

7. Transport og opbevaring. Bortskaffelse

- Denne maskine kan transporteres med enhver type transport i overensstemmelse med advarselsetiketter på beholderen, såvel som med reglerne i kraft for en bestemt transportmåde.

- Under lastning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for stød. Flyt forsendelsebeholderen på en hældende overflade, idet du overholder "TOP" kravene ved en hældning på ikke mere end 15%.
- Transport af maskinen med jernbane og vej skal udføres i lukkede køretøjer.
- Efter transport skal maskinen være funktionel og ubeskadiget.
- Maskinen skal opbevares i transportemballage i lagre, der giver beskyttelse mod virkningerne af nedbør og mekanisk skade.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter afslutningen af maskinens drift, efter udløbet af den fastsatte servicelevetid, skal driftsorganisationen overdrage den til den person, der er ansvarlig for bortskaffelse. Maskinen skal bortskaffes i henhold til de generelle regler for forarbejdning af sekundære råmaterialer i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor maskinen bliver bortskaffet.

1. Tekniske spesifikasjoner

Modell	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Strømlineparametre	220~240 V / 50 Hz			
Effekt, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Volum, l	4	4+4	8	8+8
Antall boller	1	2	1	2
Dimensjoner på bollen, mm	186*270*170		300*240*200	
Temperaturområde, °C	60-190			
Dimensjoner, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Produsenten forbeholder seg retten til å endre maskinens utseende og design for å forbedre ytelsen uten å endre de tekniske spesifikasjonene.

2. Installasjon og forberedelse for drift

- **Oppmerksomhet! Alt installasjons- og idriftsettelsesarbeid skal utføres av behørig kvalifisert og autorisert personell i samsvar med regelverket i landet der denne maskinen brukes.**
- **For din sikkerhet skal maskinen jordes.**
- Forsikre deg om at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, sjekk installasjonen av verneanordninger, og forsikre deg om at de stemmer overens med deres effekt- og karakteristikkklassifiseringer.
- Verneanordningene skal plasseres i umiddelbar nærhet av maskinen eller i koblingstavlen hvis den er direkte tilgjengelig. Stikkontakten skal oppfylle sikkerhetskrav og ha en pålitelig jordforbindelse.
- Maskinen skal installeres på en brannfast overflate.
- Det elektriske anlegget skal være i samsvar med maskinens nominelle effekt. Mangel på samsvar kan føre til brann.
- Ved transport av maskinen kan festet av deler, elektriske forbindelser og bevegelige mekanismer bli løse, så de skal kontrolleres før maskinen startes for første gang.
- Ikke la kablen bli plassert mellom gjenstander og møbler som kan utøve press og skade strømkablen. Ikke bøy eller vikle inn kablen.
- Ikke bruk skjøteledninger for husholdning for å koble til maskinen.
- Feil ledningsføring eller defekt støpsel eller stikkontakt kan føre til brann.
- Maskinen skal installeres på et stabilt sklisikkert horisontalt underlag, på en avstand av minst 300 mm fra vegger, ramper, trapper og annet utstyr. Maskinen skal ikke installeres nær vasketanker og oppvaskbenker eller annet kokeutstyr.
- Hvis utstyrets overflater er dekket med beskyttelsesfett, fjern det.
- Ikke la personell som ikke er kjent med denne manualen og som ikke har fått sikkerhetsopplæring, betjene maskinen, da dette kan føre til skade eller død.
- Ta tiltak for å beskytte maskinen mot regn og fuktighet.

3. Sikkerhet

• **Oppmerksomhet! Kun personell som er kjent med denne manualen og opplært i sikkerhetsspørsmål kan få bruke dette utstyret.**

• **Det er strengt forbudt å bruke olje som ikke er beregnet for frityrsteking.**

- Det kreves å overholde strengt yrkes- og brannsikkerhets- og sanitærforskriftene i samsvar med reglene i landet der denne enheten drives, under installasjon, forberedelse til bruk, drift, vedlikehold og reparasjon, sammen med kravet om å sikre overholdelse av sikkerhetskravene beskrevet i denne manualen.
- Hold maskinen utenfor barns rekkevidde.
- Maskinen skal ikke forlates uten tilsyn under drift.
- Det er ikke tillatt å legge våte matvarer (nylig vasket eller tint og ikke tørket) i kokende olje.
- Ved steking av frosne matvarer skal frityrkorgen bare fylles halvveis og senkes ned i oljen meget sakte.
- Tilberedning av for våte produkter og produkter av stort volum på en gang kan føre til en ulykke.
- For å unngå brannskader må operatøren være forsiktig når utstyret betjenes og bruke vernehansker.
- Bollelokket skal alltid oppbevares nær utstyret på et lett tilgjengelig sted, fordi bollen skal lukkes umiddelbart i tilfelle plutselig oljebrann.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av enheten.
- Under oppbevaring av maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fuktigheten skal ikke overstige 85%.
- Når den ikke er i bruk eller brukes under ugunstige værforhold, koble maskinen fra strømkilden for å forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt å vaske maskinen med åpen vannkilde. Unnlatelse av å overholde denne regelen kan føre til utstyrsskade og muligens dødelige skader. Ikke la vann komme på uttaket og bryteren.
- Det er forbudt å vaske maskinens overflater når de fortsatt er varme. Vent til de kjølnes ned.
- Før vask, reparasjon eller flytting av maskinen, først trekk støpslet ut av stikkontakten.
- Hvis du oppdager skade på strømkabelen, bytt den umiddelbart. Ellers kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke berør strømkabelen med våte hender, ellers kan det forårsake elektrisk støt.
- Vedlikehold eller reparasjon er kun tillatt etter frakobling av maskinen fra strømkilden.
- Ikke berør bryteren eller støpslet med våte hender.
- Ikke flytt maskinen under drift.
- Ved frakobling av strømforsyningen, ikke trekk i kabelen, grip alltid støpslet.
- Maskinen er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske, mentale eller psykiske evner, samt av personer uten erfaring og relevant kunnskap. Et unntak er tillatt ved inspeksjon eller opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

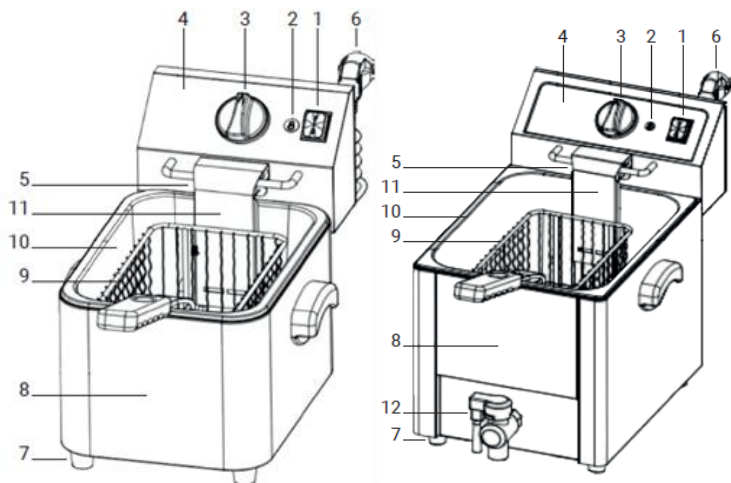
Drift er forbudt:

- ved feil drift av maskinen;
- hvis skadet eller falt ned;
- hvis strømkabelen eller støpslet er skadet.

4. Driftsprosedyre

NO

1. ON/OFF-knapp
2. Varmeindikator
3. Driftsterm
4. Kontrollenhet
5. Varmeelement
6. Nettverkskabel
7. Bein
8. Hus
9. Frityrkorgen
10. Oljebolle
11. Beskyttelse av varmeelementet
12. Oljeavtappingskran



(utseendet og kontrollene kan avvike fra de som er vist i diagrammene)

- Avhengig av modellen finnes det to typer frityrkoker: med 1 og med 2 boller. Frityrens med 2 boller kan lage to forskjellige retter samtidig uten å blande lukter.
- Frityrkokerne i denne serien er designet for frityrsteking av matprodukter i olje ved bruk av en spesiell maskeaktig kurv og designet for følgende matprodukter: pommefrites, fisk, kjøtt, paier, smultringer, grønnsaker (løk), karbonader og andre kulinariske produkter i en stor mengde olje ved serveringssteder.
- Frityreren har en mikrobryter som forhindrer at varmeelementene slår seg på hvis kontrollenheten er installert feil

Oppmerksomhet!

- Ikke slå på utstyret med mindre bollen er fylt med olje. Oljenivået i bollen bør alltid være over minimum nivåmerket.
- Den anbefalte enkeltlastingen av produkt bør ikke overstige:
For en 4-liters bolle - 0.6 kg, for en 6-liters bolle - 0.9 kg, for en 8-liters bolle - 1.2 kg, for en 10-liters bolle - 1.5 kg, for en 12-liters bolle - 1.8 kg.
- Rettidig oljeskifte er nødvendig. Bruk av brukt olje vil senke oljens kokepunkt og forårsake overdreven koking, sterk røykutvikling og kan føre til at oljen i bollen tar fyr.
- Når kontrollenheten er riktig installert, berører ikke varmeelementene veggene i bollen.
- Frityreren er utstyrt med en nødtermostat. Hvis oljtemperaturen overstiger 230°C eller oljenivået er for lavt; der overflatetemperaturen til varmeelementene er for høy, kobles strømmen av og gjenopprettes ikke automatisk.

I dette tilfellet, la utstyret avkjøles og tilbakestill nødtermostaten. For å tilbakestille beskyttelsen, trykk RESET-knappen på bunnen av kontrollenheten. Knappen er dekket med et plastdeksel; for å fjerne dekslet må du vri det mot klokka. I noen modeller er nødtermostatknappen på frontpanelet og er også dekket med et plastdeksel. Hvis nødtermostaten gjentatte ganger aktiveres, er det nødvendig å stoppe drift av utstyret og kontakte serviceavdelingen.

Driftstrinn

1. Slå på strømforsyningen (sett støpselet inn i stikkontakten).
2. Hvis leveransesområdet inkluderer en skillevegg for varmeelementet (metallplate med perforeringer), installer den.
3. Fyll frityrens bolle med olje. På oljebollens innvendige side er det et oljenivåmerke; når du heller olje i bollen, er det nødvendig å oppfylle oljenivåkravene. MAX-merket indikerer maksimalt oljenivå og MIN-merket indikerer minimum oljenivå i bollen henholdsvis. Under drift bør brukeren regulere oljemengden i samsvar med kravene. Oljenivået bør ikke være under MIN-merket da dette vil føre til at varmeelementet brenner ut. Hvis modellen din ikke har merker, sørg for at oljen alltid dekker varmeelementene øverst.
4. Trykk POWER (ON/OFF)-knappen for å slå på frityreren. Det grønne lyset på knappen vil lyse for å indikere at frityreren er på.
5. Vri termostatkappen til posisjonen som tilsvarer den nødvendige temperaturverdien. Normal driftstemperatur for frityrolje er 160-180°C. Lysindikatoren bør lyse for å indikere at varmeelementene er slått på. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil termostaten slå av varmeelementene og indikatoren vil slukke. Det anbefales ikke å sette temperaturen til maksimum, fordi ved slutten av oppvarmingen stoppes spenningsforsyningen til varmeelementene, men varmeelementene fortsetter å varme oljen en stund til temperaturen synker. Når oljetemperaturen synker, gjenopptar termostaten automatisk strømforsyningen, indikatoren lyser, varmeelementene aktiveres igjen, og oljetemperaturen begynner å stige. Denne prosessen gjentas for å opprettholde den innstilte temperaturen til enhver tid.
6. Etter at oppvarmingen er fullført, senk kurven ned i oljen. På slutten av frityrsteking, løft kurven og la oljen renne av. Volumetriske produkter kan også plasseres i bollen. Om nødvendig, bruk lokket (hvis det er inkludert i leveransesområdet).
7. Når du er ferdig, vri termostatkappen mot klokka til opprinnelig posisjon.
8. Trykk POWER (ON/OFF)-knappen for å slå av frityreren.
9. Koble fra strømforsyningen til maskinen (fjern støpselet fra stikkontakten). Når oljetemperaturen har sunket til normalt nivå, tappe olje fra bollen.

5. Vedlikehold og stell

- Før eventuelt vedlikehold, slå av strømmen til utstyret og la det avkjøles til romtemperatur.
- Ikke bruk natron til å rengjøre utstyret da det kan forårsake misfarging av enhetsoverflaten og korrosjon.
- Ikke rengjør utstyret med slipematerialer, metallsvamper og børster, stikkende og skjærende gjenstander, aggressive og klorinneholdende rengjøringsmidler, bensin, syrer, alkalier og løsemidler.
- Skift den brukte oljen periodisk. Ikke la store matstykker samle seg i oljebollen.
- Når du rengjør varmeelementene, vær forsiktig så du ikke skader de temperaturfølsomme sylindrene og termostatkanillærrørene.
- Når du rengjør varmeelementene, unngå at vann kommer på kontrollpanelet. Dette kan forårsake skade på utstyret.
- Hvis utstyret ikke skal brukes i en lengre periode (helger, ferier, osv.), koble fra strømforsyningen og rengjør det grundig.

NO

Boller, kurver og varmeelementer bør vaskes med en varm såpeløsning, skylles grundig med rent vann og tørkes.

Tørk overflatene til huset og kontrollenheten med en ren, fuktig klut eller svamp og tørk.

6. Vedlikehold og reparasjon

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON BØR UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULLSTENDIG FRAKOBLET VED Å SETTE INNGANGSBRYTEREN I "OFF"-POSISJON OG KOBLE FRA STØPSELET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen må vedlikeholdes i samsvar med de regulatoriske dokumentene i landet der denne maskinen brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er rådgivende av natur. Under vedlikehold, utfør følgende arbeid:

- Gjennomfør en briefing og test av kunnskap om driftsreglene til personellet som arbeider with maskinen.
- Gjennomfør en undersøkelse av personellet som arbeider med maskinen for å identifisere ukarakteristisk drift av maskinen.
- Sjekk tilstanden til maskinen visuelt.
- Sjekk for blottlagte ledninger.
- Sjekk kontinuiteten til jordingsledningen og jordingskretsen til selve maskinen (fra jordingsklemmen til de tilgjengelige metalldelene – impedansen må ikke være mer enn 0.1Ohm).
- Stram sikkert strømførende kontaktgrupper, sensorer, releer/kontaktorer, låsemikrobryterne, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstoppelementer, varmeelementer, signalarmatur, belegg, festelementer, bevegelige enheter på maskinen (hvis noen).

Maskinen må repareres av kvalifisert teknisk personell.

Endring av maskinens design er forbudt.

Ved unormal drift av maskinen, forskjellig fra normal, er det nødvendig å strømløse maskinen ved å vri inngangsbryteren til OFF-posisjon eller koble fra støpselet fra stikkontakten, blokkere vanntilgangen (hvis noen) og kontakte serviceavdelingen.

Det er strengt forbudt å betjene maskinen som er kjent for å være defekt.

Selgeren og produsenten skal ikke kreves å kompensere for direkte eller indirekte skade som kan skyldes en ulykke eller ved betjening av en defekt maskin.

7. Transport og lagring. Avhending

- Denne maskinen kan transporteres med enhver type transport i samsvar med advarselsetikettene på beholderen, samt reglene som er i kraft for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus og utsettes for støt. Flytt forsendelseskartongen på en skrå overflate, og observer "TOP"-kravene ved en helning på ikke mer enn 15%.
- Transport av maskinen med jernbane og vei må utføres i dekkede kjøretøy.
- Etter transport må maskinen være funksjonell og uskadet.
- Maskinen må lagres i transportemballasje i lagre som gir beskyttelse mot påvirkning av nedbør og mekanisk skade.

- Unngå å riste maskinen.
- Ikke lagre maskinen opp ned.

Etter opphør av drift av maskinen, etter utløpet av den fastsatte levetiden, må driftsorganisasjonen overføre den til personen som er ansvarlig for avhending.

Maskinen må avhendes i samsvar med de generelle reglene for behandling av sekundære råmaterialer i samsvar med regelverket i landet der maskinen avhendes.

1. Tekniset tiedot

Malli	HKN-FT4N	HKN-FT44N	HKN-FT8N	HKN-FT88N
Verkkoliitännän parametrit	220~240 V / 50 Hz			
Teho, kW	2,5	5(2,5*2)	3,25	6,5(3,25*2)
Tilavuus, l	4	4+4	8	8+8
Kulhojen lukumäärä	1	2	1	2
Kulhon mitat, mm	186*270*170		300*240*200	
Lämpötila-alue, °C	60-190			
Mitat, mm	265x385x310	480x385x310	315x465x380	605x465x380

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa koneen ulkonäköä ja rakennetta suorituskäytön parantamiseksi muuttamatta teknisiä tietoja.

2. ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

- **Huomio! Kaikki asennus- ja käyttöönottotyöt tulee suorittaa asianmukaisesti pätevöityneellä ja valtuutetulla henkilöstöllä sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään.**
- **Turvallisuutesi vuoksi kone tulee maadoittaa.**
- Varmista, että verkkojännite vastaa koneen käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja varmista, että ne vastaavat niiden teho- ja ominaisuusarvoja.
- Suojalaitteet tulee sijoittaa koneen välittömään läheisyyteen tai kytkintauluun, jos se on suoraan käytettävissä. Pistorasian tulee täyttää turvallisuusvaatimukset ja siinä tulee olla luotettava maadoitusliitäntä.
- Kone tulee asentaa palamattomalle pinnalle.
- Sähköjohtojen tulee vastata koneen nimellistehoa. Vaatimustenvastavuus saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Koneen kuljettamisen yhteydessä osien kiinnitys, sähköliitännät ja liikkuvat mekanismit saattavat löystyä, joten ne tulee tarkistaa ennen koneen ensimmäistä käynnistystä.
- Älä anna kaapelin jäädä esineiden ja huonekalujen väliin, jotka saattavat kohdistaa painetta ja vahingoittaa virtakaapelia. Älä taivuta tai sotkeudu kaapelia.
- Älä käytä kotitalouden jatkojohtoja koneen kytkemiseen.
- Virheellinen johdotus tai viallinen pistoke tai pistorasia saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kone tulee asentaa vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle, vähintään 300 mm etäisyydelle seinistä, rampeista, portaista ja muista laitteista. Konetta ei pidä asentaa pesuallaiden ja tiskiysiköiden tai muiden ruoanlaittojärjestelmien lähelle.
- Jos laitteen pinnat on päällystetty säilöntärasvalla, poista se.
- Älä anna henkilöstön, joka ei tunne tätä käyttöohjetta eikä ole saanut turvallisuuskoulutusta, käyttää konetta, sillä se saattaa aiheuttaa vammautumisen tai kuoleman.
- Ryhdy toimenpiteisiin koneen suojaamiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. TURVALLISUUS

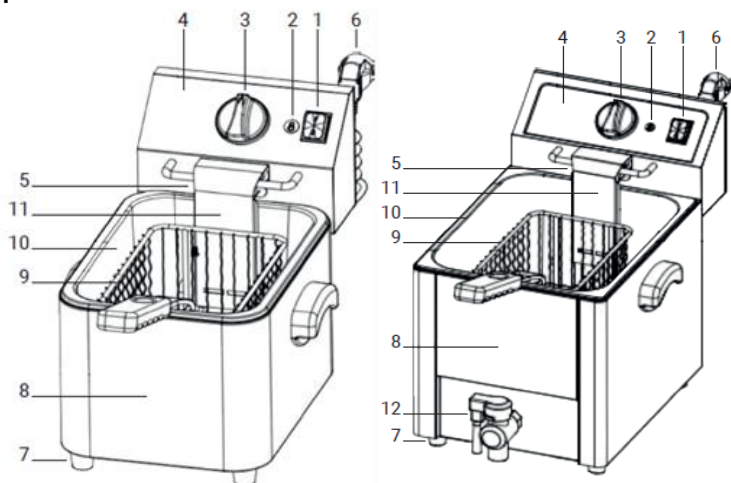
- **Huomio! Vain tätä käyttöohjetta tunteva ja turvallisuusasioista koulutettu henkilöstö saa käyttää tätä laitetta.**
- **On ehdottomasti kiellettyä käyttää öljyä, joka ei ole tarkoitettu friteeraukseen.**
- Asennuksen, käyttöönoton, käytön, huollon ja korjauksen aikana on noudatettava tiukasti työturvallisuus- ja palontorjunta- sekä terveysturvallisuus- ja sääntöjen mukaisesti, jossa tätä yksikköä käytetään, sekä vaatimusta varmistaa tässä käyttöohjeessa kuvattujen turvallisuusvaatimusten noudattaminen.
- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
- Konetta ei pidä jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- Märkiä elintarvikkeita (äskettäin pestyjä tai sulatettuja ja kuivaamattomia) ei saa laittaa kiehuvaan öljyyn.
- Pakastettuja elintarvikkeita friteeratessa friteerikorin tulee olla vain puoliksi täynnä ja se tulee laskea öljyyn hyvin hitaasti.
- Liiallisen määrän märkien tuotteiden ja suurten tuotteiden keitto kerrallaan saattaa johtaa onnettomuuteen.
- Palovammojen välttämiseksi käyttäjän tulee olla varovainen laitetta käyttäessään ja käyttää suojakäsineitä.
- Kulhon kansi tulee pitää aina laitteen lähellä helposti saatavilla olevassa paikassa, koska äkillisen öljypalon sattuessa kulho tulee sulkea välittömästi.
- Älä säilytä palavia esineitä laitteen välittömässä läheisyydessä.
- Koneen säilytyksen aikana ympäristön lämpötilan tulee olla alle 45°C, kosteuden ei pidä ylittää 85%.
- Kun laitetta ei käytetä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, kytke kone irti virtalähteestä onnettomuuksien estämiseksi.
- On ehdottomasti kiellettyä pestä konetta avoimella vesilähteellä. Tämän säännön noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa laitevaurion ja mahdollisesti kuolemaan johtavan loukkaantumisen. Älä anna veden päästä pistorasiaan ja kytkimeen.
- On kiellettyä pestä koneen pintoja, kun ne ovat vielä kuumia. Odota, kunnes ne jäähtyvät.
- Ennen pesemistä, korjaamista tai koneen siirtämistä, vedä ensin pistoke irti pistorasiasta.
- Jos huomaat virtakaapelin vaurioituneen, vaihda se välittömästi. Muutoin se saattaa aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.
- Älä kosketa virtakaapelia märillä käsillä, muutoin se saattaa aiheuttaa sähköiskun.
- Huolto tai korjaus on sallittu vasta sen jälkeen, kun kone on kytketty irti virtalähteestä.
- Älä kosketa kytkintä tai pistoketta märillä käsillä.
- Älä siirrä konetta sen käytön aikana.
- Virransyötön katkaisemisen yhteydessä älä vedä kaapelista, tartu aina pistokkeesta.
- Kone ei ole tarkoitettu lasten, fyysisesti, henkisesti tai mielen suhteen rajoittuneiden henkilöiden eikä kokemattomien ja asiantuntemus puuttuvien henkilöiden käyttöön. Poikkeus on sallittu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön tarkastuksen tai perehdytyksen tapauksessa.

Käyttö on kiellettyä:

- jos kone toimii virheellisesti;
- jos se on vahingoittunut tai pudonnut;
- jos syöttökaapeli tai pistoke on vahingoittunut.

4. KÄYTTÖMENETTELY

1. ON/OFF-painike
2. Lämmitysindikaattori
3. Käyttötermostatti
4. Ohjausyksikkö
5. Lämmityselementti
6. Verkkokaapeli
7. Jalat
8. Kotelo
9. Friteerikoori
10. Öljykulho
11. Lämmityselementin suojus
12. Öljyn tyhjennysventtiili



(ulkonäkö ja säätimet voivat poiketa kuvissa näytetyistä)

- Mallista riippuen on olemassa kahdentyyppisiä friteerauslaitteita: 1 kulhollisia ja 2 kulhollisia. 2-kulhoinen friteerauslaite voi valmistaa kaksi eri ruokaa samanaikaisesti ilman hajujen sekoittumista.
- Tämän sarjan friteerauslaitteet on suunniteltu ruokatuotteiden paistamiseen öljyssä käyttäen erityistä verkkokorin ja ne on suunniteltu seuraaville ruokatuotteille: perunalastut, kala, liha, piirakat, munkit, vihannekset (sipulit), pyörököt ja muut kulinääriset tuotteet suuressa öljymäärässä ravitsemisliikkeissä.
- Friteerauslaitteessa on mikrokytkin, joka estää lämmityselementtien kytkemisen päälle, jos ohjausyksikkö on asennettu väärin

Huomio!

- Älä kytke laitetta päälle, ellei kulhoa ole täytetty öljyllä. Öljyn taso kulhossa tulee aina olla vähimmäistasomerkin yläpuolella.
- Suositeltu yksittäinen tuotekuorma ei saa ylittää:
4 litran kulholle - 0.6 kg, 6 litran kulholle - 0.9 kg, 8 litran kulholle - 1.2 kg, 10 litran kulholle - 1.5 kg, 12 litran kulholle - 1.8 kg.
- Ajoissa tehtävät öljynvaihdot ovat välttämättömiä. Käytetyn öljyn käyttö laskee öljyn kiehumispistettä ja aiheuttaa liiallista kiehumista, voimakasta savun muodostumista ja voi aiheuttaa kulhossa olevan öljyn syttymisen.
- Kun ohjausyksikkö on asennettu oikein, lämmityselementit eivät kosketa kulhon seiniä.
- Friteerauslaite on varustettu hätätermostaalilla. Jos öljyn lämpötila ylittää 230°C tai öljyn taso on liian matala; jossa lämmityselementtien pintalämpötila on liian korkea, virta katkaistaan eikä palaudu automaattisesti.

Tässä tapauksessa anna laitteen jäähtyä ja nollaa hätätermostatin suojaus. Suojauksen nollaamiseksi paina RESET-painiketta ohjausyksikön pohjassa. Painike on peitetty

muovikannella; kannen poistamiseksi sinun on käännettävä sitä vastapäivään. Joissakin malleissa hätätermostatin painike on etupaneelissa ja on myös peitetty muovikannella. Jos hätätermostaatti laukeaa toistuvasti, on tarpeen lopettaa laitteen käyttö ja ottaa yhteyttä huoltoon.

Käyttövaiheet

1. Kytke virtalähde päälle (työnnä pistoke pistorasiaan).
2. Jos toimituslaajuus sisältää väliseinän lämmityselementille (metallilevyn, jossa on rei'itys), asenna se.
3. Täytä friteerauslaitteen kulho öljyllä. Öljykulhon sisäpuolella on öljyn tasomerkki; öljyä kaadettaessa kulhoon on tarpeen täyttää öljyn tason vaatimukset. MAX-merkki osoittaa öljyn enimmäistason ja MIN-merkki osoittaa öljyn vähimmäistason kulhossa. Käytön aikana käyttäjän tulee säätää öljymäärää vaatimusten mukaisesti. Öljyn taso ei saa olla MIN-merkin alapuolella, koska tämä aiheuttaa lämmityselementin palamisen. Jos mallissasi ei ole merkkejä, varmista, että öljy peittää aina lämmityselementit kokonaan.
4. Paina POWER (ON/OFF) -painiketta kytkeäksesi friteerauslaitteen päälle. Painikkeen vihreä valo syttyy osoittamaan, että friteerauslaite on päällä.
5. Käännä termostatin nuppi asentoon, joka vastaa vaadittua lämpötila-arvoa. Paistamisöljyn normaali käyttölämpötila on 160-180°C. Valoindikaattori tulisi syttyä osoittamaan, että lämmityselementit on kytketty päälle. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, termostaatti kytkee lämmityselementit pois ja indikaattori sammuu. Ei ole suositeltavaa asettaa lämpötilaa maksimiin, koska lämmityksen lopussa jännite lämmityselementeille katkeaa, mutta lämmityselementit jatkavat öljyn lämmittämistä jonkin aikaa, kunnes sen lämpötila laskee. Kun öljyn lämpötila laskee, termostaatti jatkaa automaattisesti virran syöttöä, indikaattori syttyy, lämmityselementit aktivoituvat uudelleen, ja öljyn lämpötila alkaa nousta. Tämä prosessi toistuu asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi koko ajan.
6. Lämmityksen päätyttyä upota kori öljyyn. Paistamisen lopussa nosta kori, antaen öljyn valua pois. Tilavuustuotteet voidaan myös sijoittaa kulhoon. Tarvittaessa käytä kantta (jos se sisältyy toimituslaajuuteen).
7. Lopetettuasi käännä termostatin nuppi vastapäivään alkuperäiseen asentoon.
8. Paina POWER (ON/OFF) -painiketta kytkeäksesi friteerauslaitteen pois päältä.
9. Katkaise laitteen virransyöttö (poista pistoke pistorasiasta).
Kun öljyn lämpötila on laskenut normaalille tasolle, tyhjennä öljy kulhosta.

5. Huolto ja hoito

- Ennen mitään huoltoa, kytke laitteen virta pois ja anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan.
- Älä käytä lipeää laitteen puhdistukseen, koska se voi aiheuttaa laitteen pinnan värjäytymistä ja korroosiota.
- Älä puhdista laitetta käyttäen mitään hankaavia materiaaleja, metallisihmisiä ja harjoja, pistäviä ja leikkaavia esineitä, aggressiivisia ja klooria sisältäviä puhdistusaineita, bensiiniä, happoja, emäksiä ja liuottimia.
- Vaihda käytetty öljy säännöllisesti. Älä anna suurten ruokapalöjen laskeutua öljykulhoon.
- Lämmityselementtejä puhdistettaessa ole varovainen, ettet vahingoita lämpötilaherkkiä sylintereitä ja termostatin kapillääriputkia.

- Lämmityselementtejä puhdistettaessa välttä veden joutumista ohjauspaneeliin. Tämä voi aiheuttaa vahinkoa laitteelle.
- Jos laitetta ei tulla käyttämään pitkään aikaan (viikonloput, lomat jne.), kytke virransyöttö pois ja puhdista se perusteellisesti.

Kulhot, korit ja lämmityselementit tulee pestä lämpimällä saippualliuoksella, huuhdella perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhkiä kuivaksi.

Pyyhi kotelon ja ohjausyksikön pinnat puhtaalla, kostealla liinalla tai sienellä ja pyyhi kuivaksi.

6. Huolto ja korjaus

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE SUORITTA A VIRRANSYÖTTÖ TÄYSIN KATKAISETTUNA ASETTAMALLA TULO KYTIN "OFF"-ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA.

Kone tulee huoltaa sen maan säädösten mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään. Tässä käsikirjassa esitetty työluettelo on ohjeellinen.

Huollon aikana suoritetaan seuraavat työt:

- Suorita koneen kanssa työskentelevän henkilöstön käyttösääntöjen briefing ja tietotesti.
- Suorita koneen kanssa työskentelevän henkilöstön kysely koneen epätyypillisen toiminnan tunnistamiseksi.
- Tarkista koneen kunto visuaalisesti.
- Tarkista paljaat johdot.
- Tarkista maadoituslinjan ja itse koneen maadoituspiirin jatkuvuus (maadoituspuristimesta saavutettaviin metalloisiin - impedanssin tulee olla enintään 0.1Ohm).
- Kiristä tukevasti virranjohtavat kosketinryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukitusmikytkimet, lämpö-/virtasuojaukset ja muut hätäsammutus elementit, lämmityselementit, merkinantovarusteet, pinnoitteet, kiinnittimet, koneen liikkuvat osat (jos sellaisia on).

Koneen tulee olla pätevän teknisen henkilöstön korjattava.

Koneen rakenteen muuttaminen on kielletty.

Koneen epänormaalin toiminnan tapauksessa, joka poikkeaa normaalista, on tarpeen sammuttaa kone kääntämällä tulokytin OFF-asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta, estämällä veden pääsy (jos sellaista on) ja ottamalla yhteyttä huoltoon.

On ehdottomasti kielletty käyttää konetta, jonka tiedetään olevan viallinen.

Myyjältä ja valmistajalta ei voida vaatia korvausta välittömistä tai välillisistä vahingoista, jotka voisivat aiheutua onnettomuudesta tai viallisen koneen käytössä.

7. Kuljetus ja varastointi. Hävittäminen

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusvälineellä kontin varoitustekstien mukaisesti sekä tiettyä kuljetustapaa koskevien voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri eikä altistaa iskuille. Siirrä kuljetuskontti kaltevalla pinnalla noudattaen "YLÖS"-vaatimuksia enintään 15% kaltevuudessa.
- Koneen kuljetus rautateitse ja maanteitse tulee suorittaa katetuissa ajoneuvoissa.

- Kuljetuksen jälkeen koneen tulee olla toimintakunnossa ja vahingoittumaton.
- Koneita tulee säilyttää kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka tarjoavat suojan sateelta ja mekaanisilta vahingoilta.
- Vältä koneen tärinää.
- Älä säilytä konetta ylösalaisin.

Koneen käyttöiän päättymisen jälkeen, vahvistetun käyttöiän umpeuduttua, käyttäjäorganisaation tulee luovuttaa se hävittämisestä vastaavalle henkilölle.

Kone tulee hävittää toissijaisten raaka-aineiden käsittelyn yleisten sääntöjen mukaisesti sen maan määräysten mukaisesti, jossa kone hävitetään.