



HURAKAN

DOUGHNUT FRYER HURAKAN HKN-EF16, HKN-EF26



DEUTSCH	DE	3
EESTI	EE	9
ENGLISH	EN	14
ITALIANO	IT	19
LATYSŠSKI	LV	24
LIETUVIŠKAS	LT	29
POLSKI	PL	34
РУССКИЙ	RU	39
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	45
БЪЛГАРСКИ	BG	51
SRPSKI	SR	57
HRVATSKI	HR	62
SLOVENŠČINA	SL	67
ROMÂNĂ	RO	72
MAGYAR	HU	77
SLOVENČINA	SK	82
ČESKY	CS	87
FRANÇAIS	FR	92
ESPAÑOL	ES	98
PORTUGUÊS	PT	104
SVENSKA	SV	109
DANSK	DA	114
NORSK	NO	119
SUOMI	FI	124



1. Technische Daten

Modell	HKN-EF16	HKN-EF16
Parameter des Stromnetzes	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Leistung, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturbereich, °C	60-200	60-200
Abmessungen des Korbs, mm	580x280x85	580x280x85
Abmessungen, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volumen, l	16	26

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

- 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.
- Einige Modifikationen verfügen möglicherweise über keine Netzwerktaste zum Ein- und Ausschalten. In diesem Fall muss der Thermostatknopf gedreht werden, um die Fritteuse ein- und auszuschalten, und die Signallampe dient als Netzanschlussanzeige.
- Zangen dürfen nicht enthalten sein.

Achtung!

- Das Gerät erst einschalten, wenn der Kessel mit Öl gefüllt ist. Der Ölstand im Kessel muss immer über der Mindestmarke liegen. Die horizontalen Zonen der Heizelemente müssen oben immer mit Öl bedeckt sein.
- 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.

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. (Bei einigen Modellen) Drücken Sie die Netztaaste (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 (50-190°C). 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. (Nicht bei allen Modellen) Drücken Sie die Netztaste (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 DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM 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.

DE

- 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-EF16	HKN-EF16
Võrguparameetrid	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Võimsus, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperatuurivahemik, °C	60-200	60-200
Korvi mõõtmed, mm	580x280x85	580x280x85
Välismõõtmed, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Maht, l	16	26

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle töomadusi, 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 tunnusuurustele.
- 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 olmepikendusjuhtmeid.
- 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 käitamisel 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 juhtmest, vaid hoidke alati pistikust.
- 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

- Selle seeria fritüürid on mõeldud toitlustusasutustele toiduainete praadimiseks õlis, kasutades spetsiaalset võrkkorvi järgmiste toodete jaoks: friikartulid, kala, liha, pirukad, sõõrikud, köögiviljad (sibul), lihapallid ja muud kulinaariatooted.

- Mõnel modifikatsioonil ei pruugi sisse-väljalülitusnappu olla. Sellisel juhul tuleb fritüüri sisse- ja väljalülitamiseks keerata termostaadi nappu ning võrguühendust näitab signaallamp.
- Tangid ei pruugi kaasas olla.

NB!

- Ärge lülitage seadet sisse, kui paaki ei ole õli lisatud.. Paagis peab alati olema õli rohkem kui miinimumtaseme märk. Kütteelementide horisontaalsed alad peavad olema pealt alati õliga kaetud.
- 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.

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. (Mõne mudeli puhul) Vajutage fritüüriseadme sisselülitamiseks võrgunappu (sisse-väljalülitusnappu). Samal ajal süttib nupul olev roheline märgutuli, mis näitab, et fritüür on sisse lülitatud.
5. Keerake termostaadi napp soovitud temperatuuri seadistusele (50-190°C). 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 pingearvustust, 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 napp vastupäeva algasendisse.
8. (mitte kõikidel mudelitel) Vajutage fritüüri väljalülitamiseks võrgunappu (sisse-väljalülitusnappu).
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 lõikeesemeid, 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 muutmise 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 pörutada. 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-EF16	HKN-EF16
Power line parameters	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Power, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperature range, °C	60-200	60-200
Dimensions of the basket, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensions, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volume, l	16	26

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

- The doughnut fryers 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.
- Some versions may not have any ON/OFF button. In this instance, you have to turn the thermostat knob in order to switch the deep fryer on and off, and the indication lamp serves as a power indicator.
- Tongs may not be included.

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 horizontal zones of the heating elements must always be covered with oil on top.
- 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.

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. (for some models) 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 (50-190°C). 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. (not for all the models) 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 0.1Ohm).
- 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-EF16	HKN-EF16
Parametri di alimentazione elettrica	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Potenza, Kw	3,9	7,8(3,9x2)
Range di temperatura, °C	60-200	60-200
Dimensioni del cesto, mm	580x280x85	580x280x85
Ingombro, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volume, l	16	26

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 prolunghie 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.

● 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

- 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.
- Alcune versioni potrebbero non avere un pulsante di rete on/off. In questo caso, per accendere e spegnere la friggitrice è necessario ruotare la manopola del termostato, mentre l'indicatore di collegamento alla rete sarà la spia di segnalazione.
- Le pinze potrebbero non essere incluse.

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. Le zone orizzontali degli elementi riscaldanti devono essere sempre ricoperte d'olio sopra.
- 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.

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. (per alcuni modelli) 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 (50-190°C). 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. (non su tutti i modelli) 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.

- Pārliecinieties, 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.

- Nepielaujiet vada atrašanos starp priekšmetiem un mēbelēm, kas var radīt spiedienu un bojāt barošanas vadu. Nepielaujiet vada saliekšanos un samezģģošanos.

- 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 aprikojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietni, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.

- Ja ierīces virsmas ir apstrādātas ar konservējošu smērvielu, nonemiet to.

- Nelaujiet 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.

- Stingri aizliegts izmantot eļļu, kas nav paredzēta fritēšanai.

- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmātā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek lietota.

- Uzglabājiēt 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 neuzglabājiēt 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. Ekspluatācija

- Šīs sērijas fritieri ir paredzēti pārtikas produktu cepšanai eļļā, izmantojot speciālu režģa grozu, un paredzēti šādu produktu: čipsu, zivju, gaļas, pīrādziņu, pīrādziņu, dārzenu (sīpolu), kotletu un citu kulinārijas produktu cepšanai eļļā lielos daudzumos eļļas ēdināšanas uzņēmumos.

- Dažās modifikācijās var nebūt tīkla ieslēgšanas/izslēgšanas pogas. Dotajā gadījumā, lai ieslēgtu un izslēgtu fritēri, pagrieziet termostata pogu, un elektrotīkla pieslēguma indikators ir signāllampīņa.
- Knaibles var nebūt iekļautas.

Uzmanību!

- Neieslēdziet ierīci, ja katls nav piepildīts ar eļļu. Eļļas līmenim katlā vienmēr jābūt virs minimālās atzīmes. Sildīšanas elementu horizontālajām zonām vienmēr jābūt pārklātām ar eļļu no augšas.
- 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.

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. (dažiem modeļiem) Nospiediet elektrotīkla pogu ("ieslēgt/izslēgt"), lai ieslēgtu fritēzi. Uz pogas esošā lampīņa iedegas zaļā krāsā, kas norāda, ka fritēze ir ieslēgta.
5. Pagrieziet termostata rokturi stāvoklī, kas atbilst nepieciešamajai temperatūras vērtībai (50-190°C). 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 uzkarsēšanas pabeigšanas sprieguma padeve uz TENU tiek pārtraukta, bet pats TENS kādu laiku turpina uzkarsēt virsmu, kamēr tā temperatūra nepazemināsies. Ja eļļas temperatūra pazeminās, termostats automātiski ieslēdzas no jauna, ieslēdzas indikatora lampīņa, 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. (ne visos modeļos) 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 nosēstos lieli ēdiena gabali.
- Tirot sildelementus, jāuzmanās, lai nesabojātu termostatu temperatūras jutīgos cilindrus un kapilārās caurules.
- Tirot 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 **korpasa 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).
- Uzstādi 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 kontaktligzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvēršas 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-EF16	HKN-EF16
Tinklo parametrai	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Galia, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperatūrų intervalas, °C	60-200	60-200
Krepšelio matmenys, mm	580x280x85	580x280x85
Matmenys, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Talpa, l	16	26

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 varinę 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, pandusių, 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 laido kištukas.

4. Naudojimo tvarka

- 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.
- Kai kuriose modifikacijose gali nebūti tinklo įjungimo / išjungimo mygtuko. Šiuo atveju, norint įjungti ir išjungti keptuvę, reikia pasukti termostato rankenėlę, o tinklo prijungimo indikatorius yra signalinė lemputė.
- Žnyplės gali būti neįtrauktos.

Dėmesio!

- Neįjunkite įrangos, kol katilas nėra pripildytas alyvos. Alyvos lygis katile visada turi būti aukštesnis už minimalią žymą. Horizontalios kaitinimo elementų zonos visada turi būti padengtos alyva iš viršaus.
- 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 neliečia keptuvės sienelių.

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. (kai kuriuose modeliuose) 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 (50-190°C). 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 įtampas 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 birių maisto produktų. Jei reikia, naudokite dangtelį, jei jis yra komplekte.
7. Baigę darbą, pasukite termostato rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į pradinę padėtį.

8. (ne visuose modeliuose) 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 šepečius, 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 cilindrų ir kapiliarinių vamzdelių.
- Valydami kaitinimo elementus, įsitikinkite, kad vanduo nepateko ant valdymo bloko. Tai gali sugadinti prietaisą.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išeiginėmis 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:

- Instrukuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jįs 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 perkeltite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamosi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir keliu 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-EF16	HKN-EF16
Parametry sieci	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Moc, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Zakres temperatur, °C	60-200	60-200
Wymiary kosza, mm	580x280x85	580x280x85
Wymiary, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Pojemność, L	16	26

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 rozdzielnicach, 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 pętania 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.
- Chroń 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 przesuwania 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

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach gastronomicznych i służy do gotowania potraw smażonych w głębokim oleju, pączków itp.
- Niektóre modyfikacje mogą nie posiadać przycisku sieciowego "wyl./wl.". W takim przypadku, aby włączyć i wyłączyć frytkownicę, należy przekręcić pokrętkę termostatu, a lampka sygnalizacyjna jest wskaźnikiem połączenia z siecią.
- Szczypce mogą nie być dołączone.

Uwaga!

- Nie wolno włączać urządzenie, jeśli kocioł nie jest napełniony olejem. Poziom oleju w kotle musi zawsze znajdować się powyżej znaku minimum. Poziome strefy elementów grzejnych muszą być zawsze pokryte olejem od góry.
- 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.

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. (dla niektórych modeli) Naciśnij przycisk sieciowy ("wyl./wl."), aby włączyć frytkownicę. Lampka na przycisku świeci się na zielono, sygnalizując, że frytkownica jest włączona.
5. Przekręć pokrętkę termostatu na żądane ustawienie temperatury (50-190°C). 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 ustaloną 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 pokrywy, 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. (nie we wszystkich modelach) Naciśnij przycisk sieciowy ("wył./wł."), aby wyłączyć frytownicę.
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 sterujące** 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, POPRZECZ 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.
- Przeprowadzić 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 łącznych, 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-EF16	HKN-EF16
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	220-240 В / 50 Гц
Мощность, кВт	3,9	7,8(3,9x2)
Температурный диапазон, °C	60-200	60-200
Размеры корзины, мм	580x280x85	580x280x85
Размеры, мм	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Объем, л	16	26

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° C, 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 дождавшись 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

- Чебуречницы данной серии предназначены для жарки в масле пищевых продуктов с использованием специальной сетчатой корзины следующих продуктов: чебуреков, чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и других кулинарных изделий в большом количестве масла на предприятиях общественного питания.
- В некоторых модификациях может отсутствовать сетевая кнопка «вкл/выкл». В этом случае для включения и выключения фритюрницы фритюра необходимо поворачивать ручку термостата, а индикатором подключения к сети является сигнальная лампа.
- Щипцы могут не входить в комплект поставки.

Внимание!

- Не допускается включение оборудования, если котел не заполнен маслом. Уровень масла в котле должен быть всегда выше минимальной отметки. Горизонтальные зоны нагревательных элементов всегда должны быть закрыты маслом с верхом.
- 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.

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. (для некоторых моделей) 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 (50-190°C). 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. (не для всех моделей) 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 сделайте 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.
- 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	ΗΚΝ-ΕF16	ΗΚΝ-ΕF16
Παράμετροι γραμμής τροφοδοσίας	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Ισχύς, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Εύρος θερμοκρασίας, °C	60-200	60-200
Διαστάσεις του καλαθιού, mm	580x280x85	580x280x85
Διαστάσεις, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Όγκος, l	16	26

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και τον σχεδιασμό της μηχανής για τη βελτίωση της απόδοσής της χωρίς να αλλάξει τις τεχνικές προδιαγραφές.

2. Εγκατάσταση και προετοιμασία για λειτουργία

- **Προσοχή!** Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και θέσης σε λειτουργία πρέπει να εκτελούνται από δεόντως εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή.
- **Για την ασφάλειά σας, η μηχανή πρέπει να είναι γειωμένη.**
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των διατάξεων προστασίας και βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνονται με την ισχύ και τις χαρακτηριστικές αξιολογήσεις τους.
- Οι διατάξεις προστασίας πρέπει να τοποθετούνται στην άμεση γειτνίαση της μηχανής ή στον κεντρικό πίνακα εάν είναι άμεσα προσβάσιμος. Η πρίζα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας και να έχει αξιόπιστη σύνδεση γείωσης.
- Η μηχανή πρέπει να εγκαθίσταται σε πυρίμαχη επιφάνεια.
- Η ηλεκτρική καλωδίωση πρέπει να συμμορφώνεται με την ονομαστική ισχύ της μηχανής. Η μη συμμόρφωση μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα πυρκαγιά.
- Κατά τη μεταφορά της μηχανής, η σύνδεση των μερών, οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι κινούμενοι μηχανισμοί μπορεί να χαλαρώσουν, γι' αυτό πρέπει να ελεγχθούν πριν από την πρώτη εκκίνηση της μηχανής.
- Μην επιτρέψετε το καλώδιο να τοποθετείται ανάμεσα σε αντικείμενα και έπιπλα που μπορεί να ασκήσουν πίεση και να βλάψουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην λυγίζετε ή μπερδεύετε το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε οικιακές προεκτάσεις για τη σύνδεση της μηχανής.
- Η ακατάλληλη καλωδίωση ή δυσλειτουργία φινιρίσματος ή πρίζας μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα πυρκαγιά.
- Η μηχανή πρέπει να εγκαθίσταται σε σταθερή αντιολισθητική οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 300 mm από τοίχους, ράμπες, σκαλοπάτια και άλλο εξοπλισμό. Η μηχανή δεν πρέπει να εγκαθίσταται κοντά σε δεξαμενές πλυσίματος και μονάδες νεροχύτη ή άλλο εξοπλισμό μαγειρικής.
- Εάν οι επιφάνειες του εξοπλισμού είναι επικαλυμμένες 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 έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό ή θάνατο.
- Λάβετε μέτρα για να προστατέψετε τη μηχανή από τη βροχή και την υγρασία.

3. Ασφάλεια

- **Προσοχή! Μόνο προσωπικό εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και ενημερωμένο για θέματα ασφαλείας μπορεί να επιτραπεί να χρησιμοποιεί αυτόν τον εξοπλισμό.**
- **Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση λαδιού που δεν προορίζεται για βαθύ τηγάνισμα.**
- Απαιτείται αυστηρή συμμόρφωση με τους κανονισμούς επαγγελματικής και πυροσβεστικής ασφάλειας και υγειονομικούς κανονισμούς 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.
- Διατηρήστε τη μηχανή μακριά από παιδιά.
- Η μηχανή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση υγρών τροφίμων (φρεσκοπλυμένων ή ξεπαγωμένων και μη στεγνωμένων) στο βραστό λάδι.
- Όταν τηγανίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα, το καλάθι τηγανίσματος πρέπει να γεμίζεται μόνο μέχρι τη μέση και να κατεβαίνει στο λάδι πολύ αργά.
- Το μαγείρεμα υπερβολικά υγρού προϊόντος και προϊόντων μεγάλου όγκου ταυτόχρονα μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα.
- Για να αποφύγει εγκαύματα, ο χειριστής πρέπει να είναι προσεκτικός κατά τη χρήση του εξοπλισμού και να φοράει προστατευτικά γάντια.
- Το καπάκι του μπολ πρέπει πάντα να κρατιέται κοντά στον εξοπλισμό σε εύκολα προσβάσιμο μέρος, επειδή, σε περίπτωση ξαφνικής φωτιάς λαδιού, το μπολ πρέπει να κλείσει αμέσως.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα στην άμεση γειτνίαση της συσκευής.
- Κατά την αποθήκευση της μηχανής, η θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να είναι κάτω από 45°C, η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 85%.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε τη μηχανή από την πηγή ρεύματος για να αποτρέψετε ατυχήματα.
- Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μηχανής με ανοιχτή πηγή νερού. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα βλάβη του εξοπλισμού και ενδεχομένως θανάσιμο τραυματισμό. Μην αφήνετε νερό να πέσει στην έξοδο και τον διακόπτη.
- Απαγορεύεται το πλύσιμο των επιφανειών της μηχανής όταν είναι ακόμη ζεστές. Περιμένετε να κρυώσουν.
- Πριν από το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της μηχανής, πρώτα βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Εάν παρατηρήσετε βλάβη στο καλώδιο τροφοδοσίας, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην αγγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο μετά από αποσύνδεση της μηχανής από την πηγή ρεύματος.

- Μην αγγίζετε τον διακόπτη ή το φως με βρεγμένα χέρια.
- Μη μετακινείτε τη μηχανή κατά τη λειτουργία της.
- Κατά την αποσύνδεση της τροφοδοσίας, μην τραβάτε το καλώδιο, πάντα πιάνετε το φως.
- Η μηχανή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες φυσικές, διανοητικές ή πνευματικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Εξαίρεση επιτρέπεται σε περίπτωση επιθεώρησης ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Η λειτουργία απαγορεύεται:

- 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

- Οι φριτέζες ντόνατς αυτής της σειράς είναι σχεδιασμένες για τηγάνισμα προϊόντων διατροφής σε λάδι χρησιμοποιώντας ειδικό πλεκτό καλάθι και σχεδιασμένες για τα ακόλουθα προϊόντα διατροφής: πατάτες τηγανιτές, ψάρι, κρέας, πίτες, ντόνατς, λαχανικά (κρεμμύδια), κεφτέδες και άλλα μαγειρικά προϊόντα σε μεγάλη ποσότητα λαδιού σε καταστήματα εστίασης.
- Ορισμένες εκδόσεις μπορεί να μην έχουν κουμπί ON/OFF. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να γυρίσετε το κουμπί του θερμοστάτη για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα, και η ενδεικτική λάμπα λειτουργεί ως δείκτης ρεύματος.
- Οι λαβίδες μπορεί να μην περιλαμβάνονται.

Προσοχή!

- Μην ενεργοποιείτε τον εξοπλισμό εκτός εάν το μπολ είναι γεμάτο με λάδι. Η στάθμη λαδιού στο μπολ πρέπει πάντα να είναι πάνω από τη σήμανση ελάχιστου επιπέδου. Οι οριζόντιες ζώνες των θερμαντικών στοιχείων πρέπει πάντα να καλύπτονται με λάδι από πάνω.
- Είναι απαραίτητες οι έγκαιρες αλλαγές λαδιού. Η χρήση χρησιμοποιημένου λαδιού θα μειώσει το σημείο βρασμού του λαδιού και θα προκαλέσει υπερβολικό βράσιμο, ισχυρή σχηματισμό καπνού και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη του λαδιού στο μπολ.
- Όταν η μονάδα ελέγχου είναι σωστά εγκατεστημένη, τα θερμαντικά στοιχεία δεν αγγίζουν τα τοιχώματα του μπολ.

Βήματα λειτουργίας

1. Ενεργοποιήστε την τροφοδοσία (βάλτε το φως στην πρίζα).
2. Εάν το πακέτο παράδοσης περιλαμβάνει διάφραγμα για το θερμαντικό στοιχείο (μεταλλικό φύλλο με διατρήσεις), εγκαταστήστε το.
3. Γεμίστε το μπολ της φριτέζας με λάδι. Στην εσωτερική πλευρά του μπολ λαδιού, υπάρχει σήμανση στάθμης λαδιού. Όταν χύνετε λάδι στο μπολ, είναι απαραίτητο να πληρώτε τις απαιτήσεις στάθμης λαδιού. Η σήμανση MAX δείχνει τη μέγιστη στάθμη λαδιού και η σήμανση MIN δείχνει την ελάχιστη στάθμη λαδιού στο μπολ 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 τη σήμανση MIN καθώς αυτό θα προκαλέσει

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

4. (για ορισμένα μοντέλα) Πιέστε το κουμπί POWER (ON/OFF) για να ενεργοποιήσετε τη φριτζά. Ο πράσινος φωτισμός στο κουμπί θα ανάψει για να δείξει ότι η φριτζά είναι ενεργοποιημένη.

5. Γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στη θέση που αντιστοιχεί στην απαιτούμενη τιμή θερμοκρασίας (50-190°C). Η κανονική θερμοκρασία λειτουργίας του λαδιού τηγανίσματος είναι 160-180°C. Ο φωτεινός δείκτης 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 δείκτης 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 να πέσει η θερμοκρασία του. Όταν η θερμοκρασία λαδιού πέσει, ο θερμοστάτης αποκαθιστά αυτόματα την παροχή ρεύματος, ο δείκτης ανάβει, τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται ξανά και η θερμοκρασία λαδιού αρχίζει να ανεβαίνει. Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται για να διατηρηθεί η καθορισμένη θερμοκρασία πάντα.

6. Μετά την ολοκλήρωση της θέρμανσης, βυθίστε το καλάθι στο λάδι. Στο τέλος του τηγανίσματος, σηκώστε το καλάθι, επιτρέποντας στο λάδι να στραγγίξει. Ογκώδη προϊόντα μπορούν επίσης να τοποθετηθούν στο μπολ. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε το καπάκι (εάν περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης).

7. Όταν τελειώσετε, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην αρχική θέση.

8. (όχι για όλα τα μοντέλα) Πιέστε το κουμπί POWER (ON/OFF) για να απενεργοποιήσετε τη φριτζά.

9. Αποσυνδέστε την τροφοδοσία από τη μηχανή (αφαιρέστε το φις από την πρίζα). Μόλις η θερμοκρασία του λαδιού έχει μειωθεί στο κανονικό επίπεδο, αδειάστε το λάδι από το μπολ.

5. Συντήρηση και φροντίδα

- Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση, απενεργοποιήστε το ρεύμα του εξοπλισμού και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρική σόδα για να καθαρίσετε τον εξοπλισμό καθώς μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό της επιφάνειας της συσκευής και διάβρωση.
- Μη καθαρίζετε τον εξοπλισμό χρησιμοποιώντας λειαντικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια και βούρτσες, αιχμηρά και κοπτικά αντικείμενα, επιθετικά και καθαριστικά που περιέχουν χλώριο, βενζίνη, οξέα, αλκάλια και διαλύτες.
- Αλλάζετε το χρησιμοποιημένο λάδι περιοδικά. Μην επιτρέπετε σε μεγάλα κομμάτια φαγητού να κατακάθονται στο δοχείο λαδιού.
- Κατά τον καθαρισμό των θερμαντικών στοιχείων, προσέχετε να μην καταστρέψετε τους κυλίνδρους που είναι ευαίσθητοι στη θερμοκρασία και τα τριχοειδή σωληνάρια του θερμοστάτη.
- Κατά τον καθαρισμό των θερμαντικών στοιχείων, αποφύγετε να πέσει νερό στον πίνακα ελέγχου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον εξοπλισμό.

- Εάν ο εξοπλισμός δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για εκτεταμένο χρονικό διάστημα (σαββατοκύριακα, διακοπές, κλπ.), αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος και καθαρίστε τον διεξοδικά.

Μπολ, καλάθια και θερμαντικά στοιχεία πρέπει να πλένονται με ζεστό σαπουνάδα, να ξεπλένονται διεξοδικά με καθαρό νερό και να σκουπίζονται στεγνά.

Σκουπίστε τις επιφάνειες του περιβλήματος και της μονάδας ελέγχου με ένα καθαρό, υγρό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε στεγνά.

6. Συντήρηση και επισκευή

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ "OFF" ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Το μηχάνημα πρέπει να συντηρείται σύμφωνα με τα κανονιστικά έγγραφα της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτό το μηχάνημα. Ο κατάλογος των εργασιών που παρουσιάζονται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι συμβουλευτικής φύσης.

Κατά τη συντήρηση, εκτελέστε τις ακόλουθες εργασίες:

- Πραγματοποιήστε ενημέρωση και δοκιμασία γνώσεων των κανόνων λειτουργίας του προσωπικού που εργάζεται με το μηχάνημα.
- Πραγματοποιήστε μια έρευνα του προσωπικού που εργάζεται με το μηχάνημα για να εντοπίσετε μη χαρακτηριστική λειτουργία του μηχανήματος.
- Ελέγξτε την κατάσταση του μηχανήματος οπτικά.
- Ελέγξτε για εκτεθειμένα καλώδια.
- Ελέγξτε τη συνέχεια της γραμμής γείωσης και του κυκλώματος γείωσης του ίδιου του μηχανήματος (από τον συνδετήρα γείωσης στα προσβάσιμα μεταλλικά μέρη - η σύνθετη αντίσταση πρέπει να είναι όχι περισσότερο από 0.1Ωm).
- Σφίγγετε ασφαλώς τις ομάδες επαφών που μεταφέρουν ρεύμα, αισθητήρες, ρελέ/επαφείς, μικροδιακόπτες ασφαλείας, θερμική/προστασία ρεύματος και άλλα στοιχεία έκτακτου σταματήματος, θερμαντικά στοιχεία, εξαρτήματα σήματος, επενδύσεις, συνδετικά στοιχεία, κινούμενες μονάδες του μηχανήματος (εάν υπάρχουν).

Το μηχάνημα πρέπει να επισκευάζεται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

Η αλλαγή του σχεδιασμού του μηχανήματος απαγορεύεται.

Σε περίπτωση μη φυσιολογικής λειτουργίας του μηχανήματος, διαφορετικής από τη φυσιολογική, είναι απαραίτητο να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα γυρίζοντας τον διακόπτη εισόδου στη θέση OFF ή αποσυνδέοντας το φισ από την πρίζα, μπλοκάροντας την πρόσβαση νερού (εάν υπάρχει) και να επικοινωνήσετε με το τμήμα service.

Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία του μηχανήματος που είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματικό.

Ο Πωλητής και ο Κατασκευαστής δεν θα ζητηθεί να αποζημιώσουν για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν από ατύχημα ή κατά τη λειτουργία ελαττωματικού μηχανήματος.

7. Μεταφορά και αποθήκευση. Διάθεση

- Αυτό το μηχάνημα μπορεί να μεταφερθεί με οποιονδήποτε τύπο μεταφοράς σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης στο κοντέινερ, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για έναν συγκεκριμένο τρόπο μεταφοράς.
- Κατά τη φόρτωση και μεταφορά, το μηχάνημα δεν πρέπει να αναποδογυριστεί και να υποστεί κρούσεις. Μετακινήστε το κοντέινερ αποστολής σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας τις απαιτήσεις "TOP" σε κλίση όχι περισσότερο από 15%.
- Η μεταφορά του μηχανήματος με σιδηρόδρομο και οδικώς πρέπει να πραγματοποιείται σε καλυμμένα οχήματα.
- Μετά τη μεταφορά, το μηχάνημα πρέπει να είναι λειτουργικό και χωρίς ζημιές.
- Το μηχάνημα πρέπει να αποθηκεύεται σε συσκευασία μεταφοράς σε αποθήκες που παρέχουν προστασία από τις επιπτώσεις των κατακρημνισμάτων και των μηχανικών ζημιών.
- Αποφύγετε το τίναγμα του μηχανήματος.
- Μην αποθηκεύετε το μηχάνημα ανάποδα.

Μετά τον τερματισμό της λειτουργίας του μηχανήματος, μετά τη λήξη της καθιερωμένης διάρκειας ζωής, ο οργανισμός λειτουργίας πρέπει να το παραδώσει στον υπεύθυνο για τη διάθεση.

Το μηχάνημα πρέπει να διατεθεί σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες για την επεξεργασία δευτερογενών πρώτων υλών σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου το μηχάνημα διατίθεται.

1. Технически спецификации

Модел	HKN-EF16	HKN-EF16
Параметри на захранващата линия	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Мощност, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Температурен диапазон, °C	60-200	60-200
Размери на кошницата, mm	580x280x85	580x280x85
Размери, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Обем, l	16	26

Производителят си запазва правото да променя външния вид и дизайна на машината за подобряване на нейната производителност без промяна на техническите спецификации.

2. Инсталиране и подготовка за работа

- **Внимание!** Всички работи по инсталиране и въвеждане в експлоатация трябва да се извършват от надлежно квалифициран и упълномощен персонал в съответствие с разпоредбите на страната, където се използва тази машина.
- За вашата безопасност машината трябва да бъде заземена.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на работното напрежение на машината, проверете инсталирането на защитните устройства и се уверете, че те съответстват на техните номинални мощности и характеристики.
- Защитните устройства трябва да се намират в непосредствена близост до машината или в електрическото табло, ако то е директно достъпно. Контактът трябва да отговаря на изискванията за безопасност и да има надеждна заземяваща връзка.
- Машината трябва да се инсталира върху огнеупорна повърхност.
- Електрическите проводници трябва да съответстват на номинална мощност на машината. Несъответствието може да доведе до пожар.
- При транспортиране на машината прикрепването на части, електрическите връзки и движещите механизми могат да се разхлабят, затова трябва да се проверят преди първото пускане на машината.
- Не позволявайте кабелът да се поставя между предмети и мебели, които могат да упражнят натиск и да повредят захранващия кабел. Не огъвайте или заплитайте кабела.
- Не използвайте битови удължители за свързване на машината.
- Неправилното окабеляване или неизправният щепсел или контакт може да доведе до пожар.
- Машината трябва да се инсталира върху стабилна нехлъзгаща се хоризонтална основа, на разстояние от най-малко 300 mm от стени, рампи, стъпала и друго оборудване. Машината не трябва да се инсталира близо до мивки и умивалници или друго готварско оборудване.
- Ако повърхностите на оборудването са покрити с консервираща мазнина, отстранете я.

- Не позволявайте на персонал, който не е запознат с това ръководство и не е получил инструктаж по безопасност, да работи с машината, тъй като това може да доведе до нараняване или смърт.
- Предприемете мерки за защита на машината от дъжд и влага.

3. Безопасност

- **Внимание! Само персонал, запознат с това ръководство и инструктиран по въпросите на безопасността, може да се допуска до използване на това оборудване.**
- **Строго е забранено използването на масло, което не е предназначено за дълбоко пържене.**
- Изисква се строго спазване на правилата за трудова и пожарна безопасност и санитарните разпоредби в съответствие с правилата на страната, където се експлоатира това устройство, по време на инсталиране, подготовка за използване, експлоатация, поддръжка и ремонт, заедно с изискването за гарантиране на съответствие с изискванията за безопасност, описани в това ръководство.
- Дръжте машината далеч от деца.
- Машината не трябва да се оставя без надзор по време на работа.
- Не е разрешено поставянето на мокри хранителни продукти (прясно измити или размразени и неизсушени) в кипящото масло.
- При пържене на замразени храни кошницата за пържене трябва да се пълни само наполовина и да се спуска в маслото много бавно.
- Готвенето на прекомерно мокри продукти и продукти с голям обем наведнъж може да доведе до инцидент.
- За да избегнете изгаряния, операторът трябва да бъде внимателен 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 масло 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 превишава 85%.
- Когато не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, изключете машината от източника на захранване, за да предотвратите инциденти.
- Строго е забранено измиването на машината с открит източник на вода. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и възможно фатално нараняване. Не позволявайте вода да попада върху контакта и превключвателя.
- Забранено е измиването на повърхностите на машината, когато те са все още горещи. Изчакайте да изстинат.
- Преди измиване, ремонт или местене на машината, първо извадете щепсела от контакта.
- Ако забележите повреда на захранващия кабел, заменете го незабавно. В противен случай може да доведе до токов удар или пожар.
- Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце, в противен случай може да причини токов удар.
- Поддръжката или ремонтът е разрешен само след изключване на машината от

източника на захранване.

- Не докосвайте превключвателя или щепсела с мокри ръце.
- Не местете 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 възможности, както и от лица без опит и съответни знания. Изключение се допуска в случай на инспекция или инструктаж от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Работата е забранена:

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

4. Процедура за работа

- пончени фритюрниците от тази серия са проектирани за пържене на хранителни продукти в масло с използване на специална мрежеста кошница и са предназначени за следните хранителни продукти: пържени картофи, риба, месо, пайове, поничка, зеленчуци (лук), кюфтета и други кулинарни продукти в голямо количество масло в заведенията за обществено хранене.
- Някои версии може да нямат бутон ON/OFF. В този случай трябва да завъртите копчето на термостата, за да включите и изключите фритюрника, а индикаторната лампа служи като индикатор за захранването.
- Щипци може да не са включени.

Внимание!

- Не включвайте оборудването, освен ако съдът не е пълен с масло. Нивото на маслото в съда винаги трябва да бъде над отметката за минимално ниво. Хоризонталните зони на нагревателните елементи винаги трябва да бъдат покрити отгоре с масло.
- Навременната смяна на маслото е необходима. Използването на употребявано масло ще понижи точката на кипене на маслото и ще причини прекомерно кипене, силно образуване на дим и може да причини запалване на маслото в съда.
- Когато контролното устройство е инсталирано правилно, нагревателните елементи не се докосват до стените на съда.

Стъпки за работа

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

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

4. (за някои модели) Натиснете бутона POWER (ON/OFF), за да включите фритюрника.

Зеленото светло на бутона ще светне, за да покаже, че фритюрникът е включен.

5. Завъртете копчето на термостата до позицията, съответстваща на необходимата стойност на температурата (50-190°C). Нормалната работна температура на маслото за пържене е 160-180°C. Светлинният индикатор трябва да светне, за да покаже, че нагревателните елементи са включени. Когато се достигне зададената температура, термостатът ще изключи нагревателните елементи и индикаторът ще угасне. Не се препоръчва задаването на температура до максимума, защото в края на нагряването храненето на нагревателните елементи се спира, но нагревателните елементи продължават да нагряват маслото за известно време, докато температурата му спадне. Когато температурата на маслото спадне, термостатът автоматично възобновява храненето, индикаторът светва, нагревателните елементи се активират отново и температурата на маслото започва да се покачва. Този процес се повтаря, за да се поддържа зададената температура във всеки момент.

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

7. Когато приключите, завъртете копчето на термостата обратно на часовниковата стрелка до първоначалната позиция.

8. (не за всички модели) Натиснете бутона POWER (ON/OFF), за да изключите фритюрника.

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

След като температурата на маслото е спаднала до нормалното ниво, излейте маслото от съда.

5. Поддръжка и грижи

- Преди всяка поддръжка изключете храненето 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, пробождащи и режещи предмети, агресивни и съдържащи хлор почистващи препарати, бензин, киселини, алкали и разтворители.
- Сменяйте използваното масло периодично. Не позволявайте големи парчета храна да се утаяват в съда за масло.
- При почистване на нагревателните елементи внимавайте да не повредите термочувствителните цилиндри и капилярните тръби на термостата.
- При почистване на нагревателните елементи избягвайте попадането на вода върху контролния панел. Това може да причини повреда на оборудването.
- Ако оборудването няма да се използва за продължителен период (уикенди, празници и др.), изключете храненето и го почистете старателно.

Купи, кошници и нагревателни елементи трябва да се мият с топъл сапунен разтвор, изплакват основно с чиста вода и подсушават.

Извършете повърхностите на корпуса и контролното устройство с чиста, влажна кърпа или гъба и подсушете.

6. Поддръжка и ремонт

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ПРИ НАПЪЛНО ИЗКЛЮЧЕНО ЗАХРАНВАНЕ ЧРЕЗ ПОСТАВЯНЕ НА ВХОДНИЯ КЛЮЧ 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 това ръководство, е препоръчителен по характер.

По време на поддръжката извършете следната работа:

- Проведете инструктаж и тест за знания на правилата за работа на персонала, работещ с машината.
- Проведете анкета на персонала, работещ с машината, за идентифициране на нехарактерна работа на машината.
- Проверете състоянието на машината визуално.
- Проверете за оголени проводници.
- Проверете непрекъснатостта на заземяващата линия и заземяващата верига на самата машина (от заземяващата скоба до достъпните метални части – съпротивлението трябва да не е повече от 0.1Ωm).
- Затегнете здраво токопреносните контактни групи, сензори, релета/контактори, блокиращи микроключове, термична/токова защита и други елементи за аварийно изключване, нагревателни елементи, сигнални арматури, облицовки, крепежи, движещи се възли на машината (ако има такива).

Машината трябва да се ремонтира от квалифициран технически персонал.

Промяната на конструкцията на машината е забранена.

В случай на ненормална работа на машината, различна от нормалната, е необходимо да се обезтоковае машината чрез обръщане на входния ключ в позиция OFF или изключване на щепсела от контакта, блокиране на достъпа до вода (ако има такъв) и контакт със сервизния отдел.

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

От Продавача и Производителя не може да се изисква възмездяване за преки или непреки щети, които могат да възникнат от инцидент или при работа с дефектна машина.

7. 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 конкретен начин на транспорт.

- По време на товарене и транспортиране машината не трябва да се обръща и да се подлага на удари. Преместете транспортния контейнер на наклонена повърхност, спазвайки изискванията "TOP" 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 разклащане на машината.
- Не съхранявайте машината обърната.

След прекратяването на работата на машината, след изтичането на установения експлоатационен срок, експлоатиращата организация трябва да я предаде на лицето, отговорно за изхвърлянето.

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

1. Tehničke specifikacije

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Parametri napajanja	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Snaga, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Opseg temperature, °C	60-200	60-200
Dimenzije korpe, mm	580x280x85	580x280x85
Dimenzije, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Zapremina, l	16	26

Proizvođač zadržava pravo promene izgleda i dizajna mašine radi poboljšanja performansi bez menjanja tehničkih specifikacija.

2. Instalacija i priprema za rad

- **Pažnja! Svi radovi na instalaciji i puštanju u rad treba da budu izvršeni od strane odgovarajuće kvalifikovanih i ovlašćenih lica u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova mašina koristi.**
- **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 su u skladu sa njihovim ocenama snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji treba da budu locirani u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnoj tabli ako je direktno pristupačna. Utičnica treba da ispuni bezbednosne zahteve i da ima pouzdanu vezu za uzemljenje.
- Mašina treba da bude instalirana na vatrostalnoj površini.
- Električna instalacija treba da odgovara nominalnoj snazi mašine. Neusklađenost može rezultovati požarom.
- Prilikom transporta mašine, pričvršćavanje delova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu da se olabave, pa treba da budu provereni pre prvog pokretanja mašine.
- Ne dozvoljavajte da se kabl postavi između predmeta i nameštaja koji mogu da vrše pritisak i oštete kabl za napajanje. Ne savijajte ili zmršujte kabl.
- Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje mašine.
- Neproperadno povezivanje ili neispravan utikač ili utičnica mogu rezultovati požarom.
- Mašina treba da bude instalirana na stabilnu nekliznu horizontalnu osnovu, na rastojanju od najmanje 300 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Mašina ne treba da bude instalirana blizu sudopera i sudoperskih jedinica ili druge kuvarske opreme.
- Ako su površine opreme obložene konzervišućom mašću, uklonite je.
- Ne dozvoljavajte osobama koje nisu upoznate sa ovim priručnikom i nisu primile bezbednosni instruktaž da rukuju mašinom, jer to može rezultovati povredom ili smrću.
- Preduzeti mere zaštite mašine od kiše i vlage.

3. Bezbednost

- **Pažnja! Samo osobama upoznatim sa ovim priručnikom i instruisanim o bezbednosnim pitanjima sme biti dozvoljeno korišćenje ove opreme.**
- **Strogo je zabranjeno koristiti ulje koje nije namenjeno za duboko prženje.**
- Potrebno je striktno poštovati propise o bezbednosti na radu i požarnoj bezbednosti i sanitarnim propisima u skladu sa pravilima zemlje u kojoj se ovaj uređaj koristi, tokom

instalacije, pripreme za korišćenje, rada, održavanja i popravke, zajedno sa zahtevom da se obezbedi poštovanje bezbednosnih zahteva opisanih u ovom priručniku.

- Držite mašinu van dometa dece.
- Mašina ne treba da bude ostavljena bez nadzora tokom rada.
- Nije dozvoljeno ubacivati mokre namirnice (sveže oprane ili odmrznute i neosušene) u ključalo ulje.
- Prilikom prženja zamrznutih namirnica, korpa za prženje treba da bude napunjena samo do pola i veoma sporo spuštana u ulje.
- Kuvanje previše mokrih proizvoda i proizvoda velikog obima odjednom može dovesti do nesreće.
- Da bi izbegao opekotine, rukovatelj mora biti oprezan prilikom rukovanja opremom i nositi zaštitne rukavice.
- Poklopac posude treba uvek držati blizu opreme na lako dostupnom mestu, jer, u slučaju iznenadnog požara ulja, posuda treba da bude zatvorena odmah.
- Ne čuvajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini uređaja.
- Tokom čuvanja mašine, temperatura okruženja treba da bude ispod 45°C, vlažnost ne treba da prelazi 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključiti mašinu iz izvora napajanja radi sprečavanja nesreća.
- Strogo je zabranjeno prati mašinu sa otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može rezultovati oštećenjem opreme i mogućim smrtonosnim povredama. Ne dozvoljavajte da voda dospe na utičnicu i prekidač.
- Zabranjeno je prati površine mašine dok su još uvek vruće. Sačekajte da se ohlade.
- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primetite oštećenje kablja za napajanje, odmah ga zamenite. U suprotnom, to može rezultovati strujnim udarom ili požarom.
- Ne dodirujte kabl za napajanje mokrim rukama, inače 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 kabl, uvek uhvatite utikač.
- Mašina nije namenjena za korišćenje od strane dece, lica sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili duševnim sposobnostima, kao i od strane lica bez iskustva i odgovarajućeg znanja. Izuzetak je dozvoljen u slučaju nadzora ili instruktora od strane lica odgovornog za njihovu bezbednost.

Rad je zabranjen:

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

4. Postupak rada

- friteze za krofne ove serije su dizajnirane za prženje namirnica u ulju koristeći specijalnu mrežastu korpu i dizajnirane su za sledeće namirnice: krompir, ribu, meso, pite, krofne, povrće (luk), katleti i druge kulinarske proizvode u velikoj količini ulja u ugostiteljskim objektima.

- Neke verzije možda nemaju ON/OFF dugme. U tom slučaju, morate okretati dugme termostata da biste uključili i isključili fritezu, a svetlosni indikator služi kao indikator napajanja.
- Hvataljke možda nisu uključene.

Pažnja!

- Ne uključujte opremu osim ako posuda nije napunjena uljem. Nivo ulja u posudi treba uvek da bude iznad oznake minimalnog nivoa. Horizontalne zone grejnih elemenata uvek moraju biti prekrivene uljem odozgo.
- Potrebne su pravovremene promene ulja. Korišćenje korišćenog ulja će sniziti tačku ključanja ulja i izazvati prekomerno ključanje, jaku dimnu formaciju i može izazvati da se ulje u posudi zapali.
- Kada je kontrolna jedinica pravilno instalirana, grejni elementi ne dodiruju zidove posude.

Koraci rada

1. Uključite napajanje (ubacite utikač u utičnicu).
 2. Ako obim isporuke uključuje pregradu za grejni element (metalni list sa perforacijama), instalirajte je.
 3. Napunite posudu friteze uljem. Na unutrašnjoj strani posude za ulje nalazi se oznaka nivoa ulja; kada se ulje sipa u posudu, potrebno je ispuniti zahteve nivoa ulja. MAX oznaka označava maksimalni nivo ulja, a MIN oznaka označava minimalni nivo ulja u posudi respektivno. Tokom rada, korisnik treba da reguliše zapreminu ulja u skladu sa zahtevima. Nivo ulja ne treba da bude ispod MIN oznake jer će to izazvati sagorevanje grejnog elementa. Ako vaš model nema oznake, uverite se da ulje uvek pokriva grejne elemente odozgo.
 4. (za neke modele) 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 na poziciju koja odgovara potrebnoj vrednosti temperature (50-190°C). 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 dosegne podešena temperatura, termostad će isključiti grejne elemente i indikator će se ugasiti. Ne preporučuje se podešavanje temperature na maksimum, jer, na kraju grejanja, napajanje grejnih elemenata se zaustavlja, ali grejni elementi nastavljaju da greju ulje neko vreme dok se njegova temperatura ne smanji. Kada se temperatura ulja smanji, termostad automatski nastavlja 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 svim trenucima.
 6. Po završetku grejanja, uronite korpu u ulje. Na kraju prženja, podignite korpu, dozvoljavajući ulju da se ocedi. Zapreminski proizvodi takođe mogu biti stavljeni 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 originalnu poziciju.
 8. (ne za sve modele) Pritisnite POWER (ON/OFF) dugme da isključite fritezu.
 9. Isključite napajanje mašine (uklonite utikač iz utičnice).
- Kada se temperatura ulja smanjila na normalni nivo, ocijedite ulje iz posude.

5. Održavanje i nega

- Pre bilo kakvog održavanja, isključiti napajanje opreme i ostaviti je da se ohladi do sobne temperature.
- Ne koristiti sodu bikarbonu za čišćenje opreme jer može dovesti do promene boje površine uređaja i korozije.
- Ne čistiti opremu bilo kakvim abrazivnim materijalima, metalnim sunđerima i četkama, predmetima za probijanje i sečenje, agresivnim sredstvima za čišćenje koja sadrže hlor, benzinom, kiselinama, alkalijama i rastvaračima.
- Periodično menjarati korišćeno ulje. Ne dozvoliti da se veliki komadi hrane talože u posudi za ulje.
- Prilikom čišćenja grejnih elemenata, paziti da se ne oštete cilindri osetljivi na temperaturu i kapilarne cevi termostata.
- Prilikom čišćenja grejnih elemenata, izbegavati da voda dođe do kontrolne table. Ovo može dovesti do oštećenja opreme.
- Ukoliko se oprema neće koristiti duži period (vikendi, praznici, itd.), isključiti napajanje i temeljno je očistiti.

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

Obrisati površine kućišta i kontrolne jedinice čistom, vlažnom krpom ili sunđerom i obrisati do suva.

6. Održavanje i popravka

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA TREBA DA SE IZVRŠAVAJU UZ POTPUNO ISKLJUČENO NAPAJSANJE POSTAVLJANJEM GLAVNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I IZVLAČENJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Mašina mora da se održava u skladu sa regulatornim dokumentima zemlje u kojoj se ova mašina koristi. Lista radova prikazana u ovom priručniku je savetodavnog karaktera.

Tokom održavanja, izvršiti sledeće radove:

- Sprovesti instruktaž i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa mašinom.
- Sprovesti anketu osoblja koje radi sa mašinom radi identifikovanja nekarakterističnog rada mašine.
- Proveriti stanje mašine vizuelno.
- Proveriti da li postoje otkriveni vodovi.
- Proveriti kontinuitet linije za uzemljenje i kola za uzemljenje same mašine (od stega za uzemljenje do dostupnih metalnih delova – impedansa ne sme biti veća od 0.1Ohm).
- Čvrsto zategnuti grupe kontakata koji nose struju, senzore, releje/kontaktore, blokadne mikroprekidače, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno isključivanje, grejne elemente, signalne armature, obloge, vezne elemente, pokretne jedinice mašine (ako ih ima).

Mašinu mora da popravlja kvalifikovano tehničko osoblje.

Menjanje konstrukcije mašine je zabranjeno.

U slučaju abnormalnog rada mašine, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezbediti mašinu isključujući glavni prekidač u OFF položaj ili izvlačenjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako ga ima) i kontaktirati servisni odeljak.

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

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

7. Transport i skladištenje. Odlaganje

- Ova mašina može biti transportovana bilo kojim vidom transporta u skladu sa upozoravajućim etiketama na kontejneru, kao i sa pravilima koja važe za određeni vid transporta.
- Tokom ukrcavanja i transporta, mašina ne sme biti okrenuta naopako i izložena udarima. Pomeriti transportni kontejner po nakošenoj površini, poštujući zahteve "VRHA" pri nagibu od ne više od 15%.
- Transport mašine železnicom i drumom mora se obavljati u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, mašina mora biti funkcionalna i neoštećena.
- Mašina mora biti skladištena u transportnoj ambalaži u magacinima koji pružaju zaštitu od uticaja padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavati potresanje mašine.
- Ne skladištiti mašinu naopako.

Nakon završetka rada mašine, nakon isteka ustanovljenog radnog veka, radna organizacija mora je predati licu odgovornom za odlaganje.

Mašina mora biti odložena prema opštim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje u kojoj se mašina odlaze.

1. Tehnička specifikacija

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Parametri napajanja	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Snaga, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturni raspon, °C	60-200	60-200
Dimenzije košare, mm	580x280x85	580x280x85
Dimenzije, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volumen, l	16	26

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

2. INSTALIRANJE I PRIPREMA ZA RAD

- **Pažnja! Svi radovi instaliranja i puštanja u rad trebaju biti izvršeni od strane propisno kvalificiranih i ovlaštenih osoba u skladu s propisima zemlje gdje se ovaj stroj koristi.**
- **Za vašu sigurnost, stroj treba biti uzemljen.**
- Provjerite da mrežni napon odgovara radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i uvjerite se da odgovaraju svojim nazivnim snagama i karakteristikama.
- Zaštitni uređaji trebaju biti smješteni u neposrednoj blizini stroja ili u sklopnici ako je direktno dostupna. Utičnica treba zadovoljiti sigurnosne zahtjeve i imati pouzdanu uzemljenu vezu.
- Stroj treba biti instaliran na vatrostalnu površinu.
- Električne instalacije trebaju odgovarati nazivnoj snazi stroja. Neodgovaranje može rezultirati požarom.
- Pri transportu stroja, pričvršćivanje dijelova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se olabaviti, pa ih treba provjeriti prije prvog pokretanja stroja.
- Ne dozvoljavajte da se kabel stavi između predmeta i namještaja koji mogu vršiti pritisak i oštetiti napojni kabel. Ne savijajte niti zapetljivajte kabel.
- Ne koristite kućne produžne kabele za spajanje stroja.
- Neispravno ožičavanje 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 se ne smije instalirati blizu bazena za pranje i jedinica sudopera ili druge kuhinjske opreme.
- Ako su površine opreme premazane konzervacijskim mastima, uklonite ih.
- Ne dozvoljavajte da strojem rukuje osoblje koje nije upoznato s ovim priručnikom i nije prošlo sigurnosnu obuku, jer to može rezultirati ozljedom ili smrću.
- Poduzeti mjere za zaštitu stroja od kiše i vlage.

3. SIGURNOST

- **Pažnja! Samo osoblje upoznato s ovim priručnikom i obučeno o sigurnosnim pitanjima smije koristiti ovu opremu.**
- **Strogo je zabranjeno koristiti ulje koje nije namijenjeno dubokom prženju.**
- Potrebno je strogo poštovati propise o radnoj i vatrogasnoj sigurnosti te sanitarne propise u skladu s pravilima zemlje gdje se ova jedinica koristi, tijekom instalacije, pripreme za

korištenje, rada, održavanja i popravka, zajedno s zahtjevom za osiguravanjem usklađenosti sa sigurnosnim zahtjevima opisanim u ovom priručniku.

- Držite stroj izvan dosega djece.
- Stroj se ne smije ostaviti bez nadzora tijekom rada.
- Nije dozvoljeno stavljanje mokrih prehrambenih proizvoda (tek opranih ili odmrznutih i nesusušenih) u vrelo ulje.
- Pri prženju smrznutih namirnica, košara za prženje treba biti napunjena samo do polovice i spuštена u ulje vrlo polako.
- Kuhanje pretjerano mokrog proizvoda i proizvoda velikog volumena odjednom može dovesti do nesreće.
- Da biste izbjegli opekline, rukovalac mora biti oprezan pri rukovanju opremom i nositi zaštitne rukavice.
- Poklopac zdjele treba uvijek držati blizu opreme na lako dostupnom mjestu, jer se u slučaju iznenadnog požara ulja zdjela treba odmah zatvoriti.
- Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednu blizinu 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, odspojite stroj s izvora napajanja da biste spriječili nesreće.
- Strogo je zabranjeno prati stroj otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može rezultirati oštećenjem opreme i možda smrtonosnom ozljedom. Ne dozvoljavajte da voda dođe 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 može rezultirati električnim udarom ili požarom.
- Ne dirajte napojni kabel mokrim rukama, inače može izazvati električni udar.
- Održavanje ili popravak je dozvoljeno tek nakon odspajanja stroja s izvora napajanja.
- Ne dirajte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomičite stroj tijekom njegovog rada.
- Pri odspajanju napajanja, ne vucite kabel, uvijek uhvatite utikač.
- Stroj nije namijenjen korištenju od strane djece, osoba smanjenih tjelesnih, duševnih ili mentalnih sposobnosti, kao i od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimka je dozvoljena u slučaju nadzora ili obuke od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

RAD JE ZABRANJEN:

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

4. POSTUPAK RADA

- friteza za krafnes ove serije su dizajnirane za prženje prehrambenih proizvoda u ulju pomoću posebne mrežaste košare i namijenjena su za sljedeće prehrambene proizvode: čips, ribu, meso, pite, krafne, povrće (luk), kotlete i druge kulinarske proizvode u velikoj količini ulja u ugostiteljskim ustanovama.

- Neki modeli možda nemaju tipku ON/OFF. U tom slučaju, morate okrenuti gumb termostata da biste uključili i isključili fritatu, a signalna lampica služi kao pokazivač napajanja.
- Hvataljke možda nisu uključene.

Pažnja!

- Ne uključujte opremu osim ako zdjela nije napunjena uljem. Razina ulja u zdjeli treba uvijek biti iznad oznake minimalne razine. Vodoravne zone grijalica uvijek moraju biti prekrivene uljem odozgo.
- Pravovremena promjena ulja je potrebna. Korištenje korištenog ulja će sniziti točku vrenja ulja i uzrokovati prekomjerno vrenje, jako stvaranje dima i može uzrokovati da se ulje u zdjeli zapali.
- Kada je upravljačka jedinica ispravno instalirana, grijalice ne diraju zidove zdjele.

KORACI RADA

1. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
 2. Ako opseg isporuke uključuje pregradicu za grijalni element (metalna ploča s perforacijama), instalirajte je.
 3. Napunite zdjelu friteše uljem. Na unutrašnjoj strani zdjele za ulje nalazi se oznaka razine ulja; pri ulivanju ulja u zdjelu potrebno je udovoljiti zahtjevima razine ulja. Oznaka MAX označava maksimalnu razinu ulja, a oznaka MIN označava minimalnu razinu ulja u zdjeli. Tijekom rada korisnik treba regulirati volumen ulja u skladu sa zahtjevima. Razina ulja ne smije biti ispod oznake MIN jer će to uzrokovati izgaranje grijalice. Ako vaš model nema oznake, provjerite da ulje uvijek prekriva grijalice odozgo.
 4. (za neke modele) Pritisnite tipku POWER (ON/OFF) da uključite fritesu. Zeleno svjetlo na tipci će se upaliti što označava da je friteza uključena.
 5. Okrenite gumb termostata na položaj koji odgovara potrebnoj temperaturnoj vrijednosti (50-190°C). Normalna radna temperatura ulja za prženje je 160-180°C. Svjetlosni pokazivač treba se upaliti što označava da su grijalice uključene. Kada se postigne zadana temperatura, termostatski će isključiti grijalice i pokazivač će se ugasi. Ne preporučuje se postavljanje temperature na maksimum jer se na kraju grijanja prekida napajanje grijalica, ali grijalice nastavljaju grijati ulje neko vrijeme dok im se temperatura ne smanji. Kada se temperatura ulja smanji, termostatski automatski obnavlja napajanje, pokazivač se pali, grijalice se ponovno aktiviraju i temperatura ulja počinje rasti. Ovaj se proces ponavlja za održavanje zadane temperature u svakom trenutku.
 6. Po završetku grijanja, uronite košaru u ulje. Na kraju prženja, podignite košaru dozvoljavajući ulju da se ocijedi. Voluminozni proizvodi se također mogu staviti u zdjelu. Ako je potrebno, koristite poklopac (ako je uključen u opseg isporuke).
 7. Kada završite, okrenite gumb termostata u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu u izvorni položaj.
 8. (ne za sve modele) Pritisnite tipku POWER (ON/OFF) da isključite fritesu.
 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 uređaja i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Ne koristite sodu bikarbonu za čišćenje uređaja jer može uzrokovati promjenu boje površine uređaja i koroziju.
- Ne čistite uređaj koristeći abrazivne materijale, metalne spužve i četke, predmete za probadanje i rezanje, agresivna sredstva za čišćenje koja sadrže klor, benzin, kiseline, lužine i otapala.
- Povremeno mijenjajte korišteno ulje. Ne dozvoljavajte da se veliki komadi hrane talože u posudi za ulje.
- Prilikom čišćenja grijaćih elemenata, pazite da ne oštetite cilindre osjetljive na temperaturu i kapilarne cijevi termostata.
- Prilikom čišćenja grijaćih elemenata, izbjegavajte da voda dođe na kontrolnu ploču. To može uzrokovati oštećenje uređaja.
- Ako se uređaj neće koristiti duže vrijeme (vikendi, praznici, itd.), odspojite napajanje i temeljito ga očistite.

Zdjele, košare i grijači elementi trebaju se oprati toplom sapunicom, temeljito isprati čistom vodom i obrisati do suha.

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

6. Održavanje i popravak

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

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

Tijekom održavanja, obavite sljedeće radove:

- Provedite instruktažu i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa strojem.
- Provedite anketu osoblja koje radi sa strojem radi identificiranja nekarakteristične rada stroja.
- Vizualno provjerite stanje stroja.
- Provjerite ima li otkrivenih žica.
- Provjerite kontinuitet uzemne linije i uzemnog kruga samog stroja (od uzemne stezaljke do dostupnih metalnih dijelova – impedancija mora biti ne više od 0.1Ohm).
- Čvrsto zategnite grupe kontakata koji nose struju, senzore, releje/kontaktore, blokadne mikrosklopke, toplinsku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno zaustavljanje, grijače elemente, signalne armature, obloge, spojne elemente, pokretne jedinice stroja (ako postoje).

Stroj mora biti popravljen od strane kvalificiranog tehničkog osoblja.

Mijenjanje dizajna stroja je zabranjeno.

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

Strogo 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 zbog nesreće ili kad se koristi neispravan stroj.

7. Prijevoz i skladištenje. Zbrinjavanje

- Ovaj stroj može se prevoziti bilo kojim vrstom prijevoza u skladu s oznakama upozorenja na kontejneru, kao i s pravilima koja su na snazi za određenu vrstu prijevoza.
- Tijekom utovarivanja i prijevoza, stroj se ne smije okretati i izlagati udarima. Premjestite transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući zahtjeve "VRHA" pri nagibu ne većem od 15%.
- Prijevoz stroja željeznicom i cestom mora se obavljati u pokrivenim vozilima.
- Nakon prijevoza, stroj mora biti funkcionalan i neoštećen.
- Stroj mora biti skladišten 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 trajanja, operativna organizacija mora ga predati osobi odgovornoj za zbrinjavanje.

Stroj mora biti zbrinut prema općim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu s propisima zemlje u kojoj se stroj zbrinjavaju.

1. Tehnične specifikacije

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Parametri električne napajalne linije	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Moč, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturni razpon, °C	60-200	60-200
Dimenzije košare, mm	580x280x85	580x280x85
Dimenzije, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Prostornina, l	16	26

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

2. Namestitev in priprava za delovanje

- **Pozor! Vsa namestitvena in zaganjska dela naj opravljajo ustrezno usposobljeno in pooblaščen osebje v skladu z predpisi države, kjer se ta stroj uporablja.**
- **Za vašo varnost mora biti stroj ozemljen.**
- Preverite, ali napetost omrežja ustreza obratovalni napetosti stroja, preverite namestitev zaščitnih naprav in se prepričajte, da ustrezajo njihovim močnostnim in karakterističnim nazivom.
- Zaščitne naprave morajo biti locirane v neposredni bližini stroja ali v razdelilni plošči, če je neposredno dostopna. Vtičnica mora ustrezati varnostnim zahtevam in imeti zanesljivo ozemljitveno povezavo.
- Stroj mora biti nameščen na ognjevaren podlag.
- Električno napeljavo mora ustrezati nazivni moči stroja. Neustreznost lahko povzroči požar.
- Med transportom stroja se lahko sprostijo pritrjena dela, električne povezave in gibalni mehanizmi, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom stroja.
- Ne dovolite, da bi bil kabel postavljen med predmete in pohištvo, ki lahko izvršijo pritisk in poškodujejo napajalni kabel. Kabla ne upogibajte ali zapletajte.
- Za povezavo stroja ne uporabljajte gospodinjskih podaljških.
- Nepravilna napeljava ali okvarjena vtič ali vtičnica lahko povzroči požar.
- Stroj mora biti nameščen na stabilno neдрsečo vodoravno podlago, v razdalji najmanj 300 mm od sten, ramp, stopnic in druge opreme. Stroja ne smete namestiti blizu umivalnih rezervoarjev in pomivalnih enot ali druge kuhinjske opreme.
- Če so površine opreme premazane s konzervacijsko mastjo, jo odstranite.
- Ne dovolite, da bi stroj upravljalo osebje, ki ni seznanjeno s tem priročnikom in ni prejelo varnostnega inštruktiranja, saj to lahko povzroči poškodbo ali smrt.
- Sprejmite ukrepe za zaščito stroja pred dežjem in vlago.

3. Varnost

- **Pozor! Samo osebje, ki pozna ta priročnik in je bilo inštruirano o varnostnih vprašanjih, sme uporabljati to opremo.**
- **Strogo je prepovedana uporaba olja, ki ni namenjeno globokemu cvrtju.**
- Zahtevano je striktno spoštovanje predpisov za varnost pri delu in požarno varnost ter sanitarne predpise v skladu s pravili države, kjer se ta enota obratuje, med namestitvijo,

pripravo za uporabo, obratovanjem, vzdrževanjem in popravilom, skupaj z zahtevo za zagotavljanje skladnosti z varnostnimi zahtevami, opisanimi v tem priročniku.

- Stroj držite stran od dosega otrok.
- Stroja med obratovanjem ne smete pustiti brez nadzora.
- V vrelo olje ni dovoljeno dajati mokrh živilskih izdelkov (sveže oprane ali odtajane in ne posušene).
- Pri cvrtju zamrznjenih živil naj bo košara za cvrtje napolnjena le do polovice in zelo počasi spuščena v olje.
- Kuhanje preveč mokrega izdelka in izdelkov velikih prostornin hkrati lahko povzroči nesrečo.
- Da se izognete opeklinam, mora biti upravljalavec previden pri upravljanju opreme in nositi zaščitne rokavice.
- Pokrov posode mora biti vedno držan blizu opreme na lahko dostopnem mestu, ker mora biti v primeru nenadnega požara olja posoda takoj zaprta.
- Ne hraniti vnetljivih predmetov v neposredni bližini naprave.
- Med skladiščenjem stroja mora biti temperatura okolice pod 45°C, vlažnost ne sme preseči 85%.
- Kadar se ne uporablja ali se uporablja v slabih vremenskih razmerah, stroj odklopite od vira napajanja, da preprečite nesreče.
- Strogo je prepovedano prati stroj z odprtim virom vode. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbe opreme in morda smrtno poškodbo. Ne dovolite, da bi voda prišla na izhod in stikalo.
- Prepovedano je prati površine stroja, dokler so še vroče. Počakajte, da se ohladijo.
- Pred pranjem, popravilanjem ali premikanjem stroja najprej izvlecite vtič iz vtičnice.
- Če opazite poškodbo napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. Sicer lahko povzroči električni udar ali požar.
- Napajalnega kabla se ne dotikajte z mokrimi rokami, sicer lahko povzroči električni udar.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po odklopu stroja od vira napajanja.
- Stikala ali vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Med delovanjem stroja ga ne premikajte.
- Pri odklapljanju napajanja ne vlecite za kabel, vedno primite vtič.
- Stroj ni namenjen za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi fizičnimi, duševnimi ali psihičnimi sposobnostmi ter oseb brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjema je dovoljena v primeru nadzora ali inštruiranja s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Obratovanje je prepovedano:

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

4. Postopek obratovanja

- cvrtnik za krofes te serije so namenjeni za cvrtje živilskih izdelkov v olju z uporabo posebne mrežaste košare in so zasnovani za naslednje živilske izdelke: pomfrit, ribe, meso, pite, krofi, zelenjavo (čebulo), zrezke in druge kulinarične izdelke v veliki količini olja v gostinskih obratih.
- Nekateri različici morda nimajo tipke ON/OFF. V tem primeru morate obrniti gumb termostata, da vklopite in izklopite cvrtnik, indikatorska luč pa služi kot indikator napajanja.
- Klešče morda niso vključene.

Pozor!

- Ne vklopljajte opreme, če posoda ni napolnjena z oljem. Raven olja v posodi mora biti vedno nad oznako minimalne ravni. Vodoravna območja grelnih elementov morajo biti vedno pokrita z oljem na vrhu.
- Potrebne so pravočasne menjave olja. Uporaba rabljenega olja bo znižala vrelišče olja in povzročila prekomerno vrenje, močno dimljenje in lahko povzroči, da se olje v posodi vname.
- Ko je krmilna enota pravilno nameščena, se grelni elementi ne dotikajo sten posode.

Koraki obratovanja

1. Vključite napajanje (vstavite vtič v vtičnico).
 2. Če obseg dobave vključuje pregrado za grelni element (kovinska plošča z luknjami), jo namestite.
 3. Napolnite posodo cvrtnika z oljem. Na notranji strani oljne posode je oznaka ravni olja; pri točenju olja v posodo je potrebno upoštevati zahteve glede ravni olja. Oznaka MAX označuje največjo raven olja in oznaka MIN označuje najmanjšo raven olja v posodi. Med obratovanjem mora uporabnik regulirati količino olja v skladu z zahtevami. Raven olja ne sme biti pod oznako MIN, ker to povzroči, da grelni element pregori. Če vaš model nima oznak, se prepričajte, da olje vedno prekriva grelne elemente z vrha.
 4. (za nekatere modele) Pritisnite gumb POWER (ON/OFF) za vklop cvrtnika. Zelena luč na gumbu se bo prižgala in pokazala, da je cvrtnik vklopljen.
 5. Obrnite gumb termostata v položaj, ki ustreza zahtevani temperaturi (50-190°C). Normalna obratovalna temperatura olja za cvrtje je 160-180°C. Svetlobni indikator se mora prižgati in pokazati, da so grelni elementi vklopljeni. Ko je dosežena nastavljena temperatura, bo termostat izklopil grelne elemente in indikator se bo ugasnil. Ni priporočljivo nastaviti temperature na maksimum, ker se ob koncu segrevanja ustavi dovod napetosti grelnim elementom, vendar grelni elementi še nekaj časa segrevajo olje, dokler se njegova temperatura ne zniža. Ko se temperatura olja zniža, termostat samodejno ponovno zagotovi napajanje, indikator se prižge, grelni elementi se ponovno aktivirajo in temperatura olja se začne dvigati. Ta proces se ponavlja za vzdrževanje nastavitvene temperature ves čas.
 6. Po dokončanju segrevanja potopite košaro v olje. Ob koncu cvrtja dvignite košaro in pustite, da se olje ocedi. V posodo lahko postavite tudi prostorninske izdelke. Po potrebi uporabite pokrov (če je vključen v obseg dobave).
 7. Ko končate, obrnite gumb termostata v nasprotni smeri urinega kazalca v izvirni položaj.
 8. (ne za vse modele) Pritisnite gumb POWER (ON/OFF) za izklop cvrtnika.
 9. Odklopite napajanje stroja (odstranite vtič iz vtičnice).
- Ko se je temperatura olja znižala na normalno raven, odlijte olje iz posode.

5. Vzdrževanje in nega

- Pred vsakim vzdrževanjem izklopite napajanje opreme in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte sode bikarbone za čiščenje opreme, saj lahko povzroči spremembo barve površine naprave in korozijo.

- Ne čistite opreme z abrazivnimi materiali, kovinskimi gobicami in ščetkami, predmeti za prebadanje in rezanje, agresivnimi in klornimi čistilnimi sredstvi, bencinom, kislinami, bazami in topili.
- Redno menjajte uporabljeno olje. Ne dovolite, da se večji koščki hrane usedajo v posodi za olje.
- Pri čiščenju grelnih elementov pazite, da ne poškodujete temperaturno občutljivih cilindrov in termostatskih kapilarnih cevi.
- Pri čiščenju grelnih elementov preprečite, da bi voda prišla na kontrolno ploščo. To lahko povzroči poškodbe opreme.
- Če opreme ne boste uporabljali dalj časa (vikendi, počitnice itd.), odklopite napajanje in jo temeljito očistite.

Posode, košare in grelni elementi naj se perejo z mlačno milnico, temeljito spereta s čisto vodo in obrišala do suhega.

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

6. Vzdrževanje in popravilo

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO JE TREBA IZVAJATI Z POPOLNOMA ODKLOPLJENIM NAPAANJEM Z POSTAVITVIJO VHODNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN ODKLOPOM VTIČA IZ VTIČNICE.

Stroj je treba vzdrževati v skladu z regulativnimi dokumenti države, kjer se ta stroj uporablja. Seznam del, predstavljenih v tem priročniku, je svetovalnega značaja.

Med vzdrževanjem izvajajte naslednja dela:

- Izvedite briefing in preizkus znanja obratovalnih pravil osebja, ki dela s strojem.
- Izvedite anketo osebja, ki dela s strojem, da ugotovite neznačilno delovanje stroja.
- Vizualno preverite stanje stroja.
- Preverite, ali so žice odkrite.
- Preverite kontinuiteto ozemljitvene linije in ozemljitvenega vezja samega stroja (od ozemljitvene sponke do dostopnih kovinskih delov – impedanca ne sme biti večja od 0.1Ohm).
- Trdnoategnite tokovno prevorne kontaktne skupine, senzorje, releje/kontaktorje, blokadne mikrostikala, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente za nujno zaustavitev, grelnike, signalne armature, obloge, pritrdilne elemente, premikajoče se sklope stroja (če obstajajo).

Stroj morajo popravljati kvalificiran tehnični kader.

Spreminjanje konstrukcije stroja je prepovedano.

V primeru nenormalnega delovanja stroja, drugačnega od normalnega, je potrebno stroj razbremeniti 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 upravljanje stroja, za katerega je znano, da je okvarjen.

Od Prodajalca in Proizvajalca se ne sme zahtevati povračilo neposredne ali posredne škode, ki bi lahko nastala zaradi nesreče ali pri upravljanju pokvarjenega stroja.

7. Transport in skladiščenje. Odstranjevanje

- Ta stroj se lahko transportira z vsakim tipom transporta v skladu z opozorili na embalaži, kot tudi s pravili v veljavi za določen način transporta.
- Med nakladanjem in transportom stroja ne smete obrniti in ga izpostaviti udarcem. Premikajte transportno embalažo po nagnjeni površini ob upoštevanju zahtev "TOP" 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 je treba skladiščiti v transportni embalaži v skladiščih, ki zagotavljajo zaščito pred vplivi padavin in mehanskimi poškodbami.
- Izogibajte se tresljaju stroja.
- Ne skladiščite stroja obrnjeno na glavo.

Po prenehanju obratovanja stroja, po izteku določene življenjske dobe, mora obratovalna organizacija prenesti stroj na osebo, odgovorno za odstranjevanje.

Stroj je treba odstraniti v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu s predpisi države, kjer se stroj odstarja.

1. Specificații tehnice

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Parametri linie de alimentare	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Putere, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Intervalul de temperatură, °C	60-200	60-200
Dimensiunile coșului, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensiuni, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volum, l	16	26

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul și designul mașinii pentru a-i îmbunătăți performanța fără a schimba 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 este utilizată această mașină.**
- **Pentru siguranța dumneavoastră, 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 sunt conforme cu valorile nominale de putere și caracteristici.
- Dispozitivele de protecție trebuie să fie situate în imediata apropiere a mașinii sau în tabloul de comandă 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 fie conform puterii nominale a mașinii. Neconformitatea poate rezulta în incendiu.
- La transportarea mașinii, 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 și nu încurcați cablul.
- Nu utilizați prelungitoare de uz casnic pentru conectarea mașinii.
- Cablajul incorect sau funcționarea defectuoasă a prizei sau ștecherului poate rezulta într-un incendiu.
- Mașina trebuie să fie instalată pe o bază orizontală stabilă și antiderapantă, la o distanță de cel puțin 300 mm de pereți, rampe, trepte și alte echipamente. Mașina nu trebuie să fie instalată lângă rezervoare de spălare și unități de chiuvetă sau alte echipamente de gătit.
- Dacă suprafețele echipamentului sunt acoperite cu unsoare conservantă, îndepărtați-o.
- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și nu a primit un instructaj de siguranță să opereze mașina, deoarece aceasta poate rezulta în rănire sau deces.
- Luați măsuri pentru a proteja mașina de ploaie și umiditate.

3. Siguranța

- **Atenție! Doar personalul familiarizat cu acest manual și instruit privind problemele de siguranță poate fi autorizat să utilizeze acest echipament.**
- **Este strict interzis să utilizați ulei care nu este destinat prăjitului în ulei abundent.**
 - Este necesar să respectați strict reglementările de siguranță ocupațională și de incendiu și reglementările sanitare în conformitate cu regulile țării în care funcționează această unitate, în timpul instalării, pregătirii pentru utilizare, funcționării, întreținerii și reparării, împreună cu cerința de a asigura conformitatea cu cerințele de siguranță descrise în acest manual.
- Păstrați mașina departe de accesul copiilor.
- Mașina nu trebuie să fie lăsată nesupravegheată în timpul funcționării.
- Nu este permis să puneți produse alimentare umede (proaspăt spălate sau dezghețate și neuscate) în uleiul clocotitor.
- Când prăjiți alimente congelate, coșul de prăjit trebuie umplut doar pe jumătate și coborât în ulei foarte încet.
- Gătirea produselor excesiv de umede și a produselor de volum mare dintr-o dată 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 de ulei brusc, 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 în uz sau folosită în condiții meteorologice nefavorabile, deconectați mașina de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.
- Este strict interzis să spălați mașina cu o sursă deschisă de apă. Nerespectarea acestei reguli poate rezulta în deteriorarea echipamentului și posibil în vătămare fatală. Nu permiteți ca apa să ajungă pe priză și întrerupător.
- Este interzis să spălați suprafețele mașinii când acestea sunt încă fierbinți. Așteptați până se răcesc.
- Înainte de spălare, reparare sau mutare a mașinii, mai întâi scoateți ștecherul din priză.
- Dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. În caz contrar, poate rezulta în electrocutare sau incendiu.
- Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede, în caz contrar 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 mișcați mașina în timpul funcționării sale.
- Când deconectați alimentarea, nu trageți de cablu, apucați întotdeauna ștecherul.
- Mașina nu este destinată utilizării de către copii, persoane cu capacități fizice, mentale sau psihice reduse, precum și de către persoane fără experiență și cunoștințe relevante. O excepție este permisă în cazul inspecției sau instruirii de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Funcționarea este interzisă:

- în caz de funcționare incorectă a mașinii;

- dacă este deteriorată sau căzută;
- dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.

4. Procedura de funcționare

- friteuza pentru gogoșile din această serie sunt proiectate pentru prăjirea produselor alimentare în ulei folosind un coș special din plasă și sunt destinate următoarelor produse alimentare: cartofi prăjiți, pește, carne, plăcinte, gogoși, legume (ceapă), cotlete și alte produse culinare într-o cantitate mare de ulei la unitățile de alimentație publică.
- Unele versiuni pot să nu aibă niciun buton ON/OFF. În acest caz, trebuie să rotiți butonul termostatului pentru a porni și opri friteoza, iar lampa de indicare servește ca indicator de alimentare.
- Cleștii pot să nu fie incluși.

Atenție!

- Nu porniți echipamentul dacă vasul nu este umplut cu ulei. Nivelul de ulei în vas trebuie să fie întotdeauna deasupra marcajului de nivel minim. Zonele orizontale ale elementelor de încălzire trebuie să fie întotdeauna acoperite cu ulei deasupra.
- Schimbarea uleiului în timp util 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 corespunzător, elementele de încălzire nu ating pereții vasului.

Pașii de funcționare

1. Porniți alimentarea (introduceți ștecherul în priză).
2. Dacă domeniul de livrare include o partiție pentru elementul de încălzire (foaie metalică cu perforații), instalați-o.
3. Umpleți vasul fritezei cu ulei. Pe partea internă a vasului de ulei, există un marcaj pentru nivelul de ulei; când turnați ulei în vas, este necesar să respectați cerințele de nivel al uleiului. Marcajul MAX indică nivelul maxim de ulei, iar marcajul MIN indică nivelul minim de ulei în vas respectiv. În cursul funcționării, utilizatorul trebuie să regleze volumul de ulei în conformitate cu cerințele. Nivelul de ulei 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 deasupra.
4. (pentru unele modele) 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 cerute (50-190°C). Temperatura normală de funcționare a uleiului de prăjit este 160-180°C. Indicatorul luminos trebuie să se aprindă pentru a indica că elementele de încălzire sunt pornite. Când temperatura setată este atinsă, termostatul va opri elementele de încălzire și indicatorul se va stinge. Nu se recomandă să setați temperatura la maximum, deoarece, la sfârșitul încălzirii, alimentarea cu tensiune la elementele de încălzire este oprită, dar elementele de încălzire continuă să încălzească uleiul pentru ceva timp până când temperatura acestuia 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. La finalizarea încălzirii, cufundați coșul în ulei. La sfârșitul prăjirii, ridicați coșul, permițând uleiului să se scurgă. Produsele voluminoase pot fi plasate și în vas. Dacă este necesar, utilizați capacul (dacă este inclus în domeniul de livrare).
 7. Când ați terminat, rotiți butonul termostatlui în sens invers acelor de ceasornic la poziția inițială.
 8. (nu pentru toate modelele) Apăsăți butonul POWER (ON/OFF) pentru a opri friteoza.
 9. Deconectați alimentarea mașinii (scoateți ștecherul din priză).
- Odată ce temperatura uleiului a scăzut la nivelul normal, goliți uleiul din vas.

5. Întreținere și îngrijire

- Înainte de orice întreținere, opriți alimentarea echipamentului și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.
- Nu utilizați bicarbonat de sodiu pentru a curăța echipamentul, deoarece poate cauza decolorarea suprafeței dispozitivului și coroziune.
- Nu curățați echipamentul folosind materiale abrazive, bureți și perii metalice, obiecte înțepătoare și tăietoare, agenți de curățare agresivi și care conțin clor, benzină, acizi, alcalii și solvenți.
- Schimbați uleiul folosit periodic. Nu permiteți bucăților mari de mâncare să se depună în vasul de ulei.
- Când curățați elementele de încălzire, aveți grijă să nu deteriorați cilindrele sensibile la temperatură și tuburile capilare ale termostatlui.
- Când curățați elementele de încălzire, evitați pătrunderea apei pe panoul de control. Aceasta poate cauza deteriorarea echipamentului.
- Dacă echipamentul nu va fi folosit pentru o perioadă prelungită (weekenduri, vacanțe, etc.), deconectați alimentarea și curățați-l temeinic.

Boluri, coșuri și elemente 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 un burete curat și umed și ștergeți uscat.

6. Întreținere și reparații

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

Mașina trebuie întreținută în conformitate cu documentele de reglementare ale țării în care este utilizată această mașină. Lista lucrărilor prezentate în acest manual are caracter consultativ.

În timpul întreținerii, efectuați următoarele lucrări:

- Efectuați un instructaj și testul cunoștințelor regulilor de funcționare ale personalului care lucrează cu mașina.
- Efectuați un sondaj al personalului care lucrează cu mașina pentru a identifica funcționarea necaracteristică a mașinii.
- Verificați starea mașinii vizual.

RO

- Verificați firele expuse.
- Verificați continuitatea liniei de împământare și a circuitului de împământare al mașinii în sine (de la clema de împământare la părțile metalice accesibile – impedanța trebuie să fie de maximum 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, fittingurile de semnalizare, căptușelile, elementele de fixare, unitățile mobile ale mașinii (dacă există).

Mașina trebuie reparată de personal tehnic calificat.

Este interzisă schimbarea designului mașinii.

În caz de funcționare anormală a mașinii, diferită de cea normală, este necesar să se deconecteze mașina prin întoarcerea întrerupătorului de intrare în 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 vor fi solicitați să compenseze daunele directe sau indirecte care ar putea rezulta dintr-un accident sau când operați 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 răsturnată și supusă la impact. Deplasați containerul de transport pe o suprafață înclinată, respectând cerințele "TOP" la o înclinare de maximum 15%.
- Transportul mașinii pe calea ferată și rutieră 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 de operare trebuie să o transfere persoanei responsabile de eliminare.

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

1. Műszaki specifikációk

Modell	HKN-EF16	HKN-EF16
Hálózati paraméterek	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Teljesítmény, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Hőmérséklet tartomány, °C	60-200	60-200
Kosár méretei, mm	580x280x85	580x280x85
Méretetek, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Térfogat, l	16	26

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a gép megjelenését és kialakítását megváltoztassa a teljesítmény javítása érdekében anélkül, hogy a műszaki specifikációkat megváltoztatná.

2. Telepítés és üzembe helyezés előkészítése

● **Figyelem! Minden telepítési és üzembe helyezési munkát megfelelően képzett és felhatalmazott személyzetnek kell elvégeznie, az ország előírásainak 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 védelmi eszközök telepítését, és győződjön meg arról, hogy azok megfelelnek a teljesítmény- és jellemző értékeknek.

● A védelmi eszközöknek a gép közvetlen közelében vagy a kapcsolótáblán kell elhelyezkedniük, ha az közvetlenül hozzáférhető. A csatlakozóaljzatnak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földelési kapcsolattal kell rendelkeznie.

● A gépet tűzálló felületre kell telepíteni.

● Az elektromos vezetékezésnek meg kell felelnie a gép névleges teljesítményének. A meg nem felelés tüzet okozhat.

● A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, az elektromos csatlakozások és a mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért azokat ellenőrizni kell a gép első indítása előtt.

● Ne hagyja, hogy a kábel tárgyak és bútorok közé kerüljön, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Ne hajlítsa meg vagy csomózza össze a kábelt.

● Ne használjon háztartási hosszabbító kábeleket a gép csatlakoztatásához.

● A helytelen vezetékezés vagy hibás dugó vagy aljzat tüzet okozhat.

● A gépet stabil, csúszásmentes vízszintes alapszatra kell telepíteni, legalább 300 mm távolságra a falaktól, rámpáktól, lépcsőktől és egyéb berendezésektől. A gépet nem szabad mosogatók és mosogató egységek vagy más főzőberendezések közelében telepíteni.

● Ha a berendezés felületei tartósító zsírral vannak bevonva, távolítsa el azt.

● Ne engedje, hogy olyan személyzet működtesse a gépet, aki nem ismeri ezt a kézikönyvet és nem kapott biztonsági tájékoztatást, mivel ez sérülést vagy halált okozhat.

● Tegyen intézkedéseket a gép eső és nedvesség elleni védelmére.

3. Biztonság

● **Figyelem! Csak olyan személyzet használhatja ezt a berendezést, aki ismeri ezt a kézikönyvet és biztonsági tájékoztatást kapott.**

● **Szigorúan tilos olyan olaj használata, amely nem mélysütésre való.**

- Kötelező szigorúan betartani a munka- és tűzvédelmi valamint egészségügyi előírásokat az ország szabályainak megfelelően, ahol ezt az egységet üzemelteti, a telepítés, használatra való előkészítés, üzemeltetés, karbantartás és javítás során, valamint biztosítani kell az ebben a kézikönyvben leírt biztonsági követelmények betartását.
- Tartsa a gépet gyermekektől távol.
- A gépet üzemeltetés közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
- Tilos nedves élelmiszereket (frissen mosott vagy kiolvasztott és nem szárított) forró olajba tenni.
- Fagyasztott élelmiszerek sütésekor a sütőkosarat csak félig szabad megtölteni és nagyon lassan kell az olajba süllyeszteni.
- A túlzottan nedves termékek és nagy mennyiségű termékek egyszerre történő főzése balesethez vezethet.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a kezelőnek óvatosságnak kell lennie a berendezés üzemeltetésekor és védőkesztyűt kell viselnie.
- A tál fedelét mindig a berendezés közelében, könnyen elérhető helyen kell tartani, mert hirtelen olajtűz esetén a tálat azonnal le kell zárni.
- Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a készülék 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, válassza le a gépet az áramforrásról a balesetek megelőzése érdekében.
- Szigorúan tilos a gépet nyílt vízforrással mosni. Ennek a szabálynak a be nem tartása berendezés károsodást és esetleg halálos sérülést okozhat. Ne engedje, hogy víz kerüljön a kivezetőre és a kapcsolóra.
- Tilos a gép felületeit mosni, amíg még meleg. Várja meg, amíg lehűlnek.
- Mosás, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a dugót az aljzatból.
- Ha a tápkábel sérülését észleli, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel, különben áramütést okozhat.
- Karbantartás vagy javítás csak a gép áramforrásról való leválasztása után megengedett.
- Ne érintse meg a kapcsolót vagy a dugót nedves kézzel.
- Ne mozgassa a gépet üzemeltetés közben.
- Az áramellátás lekapcsolásakor ne húzza a kábelt, mindig a dugót fogja meg.
- A gép nem gyermekek, csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, valamint tapasztalat és releváns tudás nélküli személyek általi használatra készült. Kivétel megengedhető a biztonságukért felelős személy általi felügyelet vagy tájékoztatás esetén.

Üzemeltetés tilos:

- a gép helytelen működése esetén;
- ha sérült vagy leejtették;
- ha a tápkábel vagy a dugó sérült.

4. Üzemeltetési eljárás

- Afánkfritőzők ebből a sorozatból élelmiszerek olajban történő sütésére készültek speciális hálós kosár használatával és a következő élelmiszerekhez tervezték: hasábburgonya, hal, hús,

piték, fánkok, zöldségek (hagyma), fasírt és egyéb kulináris termékek nagy mennyiségű olajban vendéglátó egységekben.

- Egyes változatok nem rendelkeznek ON/OFF gombbal. Ebben az esetben a termosztát gomb elforgatásával kell a mélysütőt be- és kikapcsolni, és a jelzőlámpa szolgál teljesítményjelzőként.
- Fogó nem feltétlenül tartozék.

Figyelem!

- Ne kapcsolja be a berendezést, hacsak a tál nincs olajjal megtöltve. Az olajon szint a tálban mindig a minimum szint jel felett kell legyen. A fűtőelemek vízszintes zónáit mindig olajjal kell lefedni felülről.
- Időben olajcserére van szükség. A használt olaj használata csökkenti az olaj forráspontját és túlzott forrást, erős füstképződést okoz és a tálban lévő olaj meggyulladását okozhatja.
- Ha a vezérlőegység megfelelően van telepítve, a fűtőelemek nem érintkeznek a tál falaival.

Üzemeltetési lépések

1. Kapcsolja be az áramellátást (dugja be a dugót az aljzatba).
2. Ha a szállítási terjedelem tartalmaz válaszfalat a fűtőelemhez (perforált fémlemez), telepítse azt.
3. Töltse meg a mélysütő tálját olajjal. Az olajtál belső oldalán olajon szint jel van; amikor olajat tölt a tálba, szükséges az olajon szint követelményeknek megfelelni. A MAX jel a maximális olajon szintet és a MIN jel a minimális olajon szintet jelzi a tálban. Az üzemeltetés során a felhasználónak az olaj mennyiségét a követelményeknek megfelelően kell szabályoznia. Az olajon szint nem lehet a MIN jel alatt, mivel ez a fűtőelem kiégését okozza. Ha a modellnek nincsenek jelölései, győződjön meg arról, hogy az olaj mindig fedi a fűtőelemeket felülről.
4. (egyres modellekhez) Nyomja meg a POWER (ON/OFF) gombot a mélysütő bekapcsolásához. A gomb zöld lámpája kigyullad, jelezve, hogy a mélysütő be van kapcsolva.
5. Forgassa a termosztát gombot a kívánt hőmérséklet értéknek megfelelő pozícióba (50-190°C). A sütőolaj normál üzemi hőmérséklete 160-180°C. A fényjelzőnek ki kell gyulladnia, jelezve, hogy a fűtőelemek be vannak kapcsolva. Amikor a beállított hőmérséklet eléréséig, a termosztát kikapcsolja a fűtőelemeket és a jelző kialszik. Nem ajánlott a hőmérsékletet a maximumra állítani, mert a fűtés végén a fűtőelemek feszültségellátása megszakad, de a fűtőelemek még egy ideig folytatják az olaj melegítését, amíg a hőmérséklete csökken. Amikor az olaj hőmérséklete csökken, a termosztát automatikusan újraindítja az áramellátást, a jelző kigyullad, a fűtőelemek ismét aktiválódnak, és az olaj hőmérséklete kezd emelkedni. Ez a folyamat ismétlődik a beállított hőmérséklet állandó fenntartása érdekében.
6. A melegítés befejezése után merítse a kosarat az olajba. A sütés végén emelje fel a kosarat, hogy az olaj lecsepegjen. Térfogatós termékek is helyezhetők a tálba. Szükség esetén használja a fedelet (ha a szállítási terjedelemben szerepel).
7. Befejezéskor forgassa a termosztát gombot az óramutató járásával ellentétes irányba az eredeti pozícióba.
8. (nem minden modellhez) Nyomja meg a POWER (ON/OFF) gombot a mélysütő kikapcsolásához.
9. Válassza le a gép áramellátását (vegye ki a dugót az aljzataból).

Miután az olaj hőmérséklete normál szintre csökkent, ürítse ki az olajat a tálból.

5. Karbantartás és gondozás

- Bármilyen karbantartás előtt kapcsolja ki a berendezés tápellátását, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre.
- Ne használjon szódabikarbónát a berendezés tisztításához, mivel az a készülék felületének elszíneződését és korróziót okozhat.
- Ne tisztítsa a berendezést súrló anyagokkal, fém szivacsokkal és kefékkel, szűrő és vágó eszközökkel, agresszív és klórtartalmú tisztítószerrel, benzinnel, savakkal, lúgokkal és oldószerekkel.
- Rendszeresen cserélje a használt olajat. Ne hagyja, hogy nagy ételdarabok lerakódjanak az olajtálban.
- A fűtőelemek tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne károsítsa a hőmérséklet-érzékeny hengereket és a termosztát kapilláris csöveit.
- A fűtőelemek tisztításakor kerülje, hogy víz kerüljön a vezérlőpanelre. Ez károsíthatja a berendezést.
- Ha a berendezést hosszabb ideig nem használják (hétvégék, ünnepek stb.), kapcsolja le a tápellátást és tisztítsa meg alaposan.

Tálak, kosarak és fűtőelemek meleg szappanos oldattal mossák, alaposan öblítsék tiszta vízzel és töröljék szárazra.

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

6. Karbantartás és javítás

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

A gépet azon ország szabályozó dokumentumai szerint kell karbantartani, ahol ezt a gépet használják. A jelen kézikönyvben bemutatott munkák listája tanácsadó jellegű.

Karbantartás során végezze el a következő munkákat:

- Tartson eligazítást és tudáspróbát a géppel dolgozó személyzet üzemeltetési 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 földelővonal és maga a gép földelőkörének folytonosságát (a földelőbilincsről a hozzáférhető fém alkatrészekhez – az impedancia nem lehet több mint 0.1Ohm).
- Szorítsa meg szilárdan az áramvezető érintkezőcsoportokat, érzékelőket, relé/kontaktorokat, reteszelő mikrokapcsolókat, termikus/áramvédelmet és egyéb vészleállító elemeket, fűtőelemeket, jelzőszerelvényeket, burkolatokat, rögzítőelemeket, a gép mozgó egységeit (ha vannak).

A gépet képzett műszaki személyzetnek kell javítania.

A gép tervezésének megváltoztatása tilos.

A géptől eltérő, normálistól különböző rendellenes működés esetén szükséges a gép áramtalanítása a bemeneti kapcsoló OFF helyzetbe állításával vagy a dugó aljzatból való kihúzásával, a vízhozzáférés blokkolása (ha van) és a szervizrészleg megkeresése.

Szigorúan tilos a hibásnak ismert gép üzemeltetése.

Az Eladótól és a Gyártótól nem követelhető közvetlen vagy közvetett kár megtérítése, amely baleset következtében vagy hibás gép üzemeltetésekor keletkezhet.

7. Szállítás és tárolás. Ártalmatlanítás

- Ez a gép bármilyen típusú szállítóeszközzel szállítható a tárolón lévő figyelmeztető címkéknek megfelelően, valamint az adott szállítási módra érvényes szabályokkal összhangban.
- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felborítani és ütéseknek kitenni. A szállítókonténert ferde felületen mozgassa a "TETEJE" követelmények betartásával, 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 olyan raktárakban kell tárolni, amelyek védelmet nyújtanak a csapadék hatása és a mechanikai károsodás ellen.
- Kerülje a gép rázkódtatását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

A gép üzemeltetésének befejezése után, a megállapított szolgáltatási idő lejártá után az üzemeltető szervezetnek át kell adnia azt az ártalmatlanításért felelős személynek.

A gépet a másodlagos nyersanyagok feldolgozására vonatkozó általános szabályok szerint kell ártalmatlanítani, azon ország előírásainak megfelelően, ahol a gép ártalmatlanítására sor kerül.

1. Technické špecifikácie

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Parametre napájania	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Výkon, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Teplotný rozsah, °C	60-200	60-200
Rozmery košíka, mm	580x280x85	580x280x85
Rozmery, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Objem, l	16	26

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 inštalčné a uvádzacie práce by mali vykonávať riadne kvalifikovaní a oprávnení 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 svojim výkonovým a charakteristickým hodnotám.
- Ochranné zariadenia by mali byť umiestnené 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 ohnivzdornom povrchu.
- Elektrické vedenie by malo zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nezhodnosť môže mať za následok požiar.
- Pri preprave stroja sa môžu uvoľniť pripojenia častí, elektrické spojenia a pohyblivé mechanizmy, preto by mali byť skontrolované pred prvým spustením stroja.
- Nedovoľte, aby sa kábel umiestnil medzi predmety a nábytok, ktoré môžu vyvinúť tlak a poškodiť napájací kábel. Neohýbajte ani nezamotávajújte 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, rámp, schodov a iného zariadenia. Stroj by nemal byť nainštalovaný v blízkosti umývacích nádrží a umývadlových jednotiek alebo iného kuchynského zariadenia.
- Ak jsou povrchy zariadenia pokryté konzervačným tukom, odstráňte ho.
- Nedovoľte pracovníkom, ktorí nie sú oboznámení s týmto manuálom a nedostali bezpečnostné školenie, obsluhovať stroj, pretože to môže mať za následok zranenie alebo smrť.
- Prijmite opatrenia na ochranu stroja pred dažďom a vlhkosťou.

3. Bezpečnosť

- **Pozor! Používať toto zariadenie smú len pracovníci oboznámení s týmto manuálom a poučení o bezpečnostných otázkach.**
- **Prísne sa zakazuje používať olej, ktorý nie je určený na fritovanie.**

- Je potrebné prísne dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej bezpečnosti 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 zabezpečiť dodržiavanie bezpečnostných požiadaviek opísaných v tomto manuáli.
- Uchovávajte stroj mimo dosahu detí.
- Stroj by nemal zostať bez dozoru počas prevádzky.
- Nie je dovolené vkladať mokré potravinárske výrobky (čerstvo umyté alebo rozmrazené a nevysušené) do vrúceho oleja.
- Pri fritovaní mrazených potravín by sa fritovací košík mal plniť len do polovice a veľmi pomaly spúšťať do oleja.
- Varenie príliš mokrych výrobkov a výrobkov veľkého objemu naraz môže viesť k nehode.
- Aby sa predišlo popáleninám, musí byť obsluha opatrná pri obsluhu zariadenia a nosiť ochranné rukavice.
- Veko misky by sa malo vždy uchovávať v blízkosti zariadenia na ľahko dostupnom mieste, pretože v prípade náhleho požiaru oleja by sa miska mala okamžite zavrieť.
- Neuchovávajte horľavé predmety v bezprostrednej blízkosti zariadenia.
- Počas skladovania stroja by mala byť teplota okolia nižšia ako 45°C, vlhkosť by nemala presiahnuť 85%.
- Keď sa nepoužíva alebo sa používa za nepriaznivých poveternostných podmienok, odpojte stroj od zdroja napájania, aby sa predišlo nehodám.
- Prísne sa zakazuje umývať stroj otvoreným zdrojom vody. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok poškodenie zariadenia a prípadne aj smrteľné zranenie. Nedovoľte, aby sa voda dostala na zásuvku a spínač.
- Je zakázané umývať povrchy stroja, keď sú ešte horúce. Počkajte, kým nevychladnú.
- Pred umývaním, opravou alebo premiestnením stroja najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Ak si všimnete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokрыmi 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 mokрыmi rukami.
- Nepresúvajte stroj počas jeho prevádzky.
- Pri odpojovaní napájania neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj nie je určený na používanie deťmi, osobami so zníženými fyzickými, duševnými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných znalostí. Výnimka je povolená v prípade kontroly alebo školenia 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. Postup obsluhy

- fritézy na šišky tejto série sú navrhnuté na fritovanie potravinárskych výrobkov v oleji pomocou špeciálneho sieťkového košíka a navrhnuté pre nasledujúce potravinárske výrobky:

hranolčeky, ryby, mäso, koláče, šišky, zeleninu (cibuľu), fašírky a iné kulinárske výrobky vo veľkom množstve oleja v stravovacích zariadeniach.

- Niektoré verzie nemusia mať žiadne tlačidlo ON/OFF. V tomto prípade musíte otočiť ovládač termostatu, aby ste fritézu zapli a vypli, a kontrolka slúži ako indikátor napájania.
- Kliešte nemusia byť súčasťou balenia.

Pozor!

- Nezapínajte zariadenie, pokiaľ nie je miska naplnená olejom. Hladina oleja v miske by mala byť vždy nad značkou minimálnej úrovne. Horizontálne zóny vykurovacích prvkov musia byť vždy zhora pokryté olejom.
- Včasná výmena oleja je nevyhnutná. Používanie použitého oleja zníži bod varu oleja a spôsobí nadmerné vrenie, silnú tvorbu dymu a môže spôsobiť, že sa olej v miske vznietil.
- Keď je radiaca jednotka správne nainštalovaná, vykurovacie prvky sa nedotýkajú stien misky.

Kroky obsluhy

1. Zapnite napájanie (vložte zástrčku do zásuvky).
 2. Ak súčasť dodávky zahŕňa priehradku pre vykurovací prvok (kovový plech s perforáciou), nainštalujte ju.
 3. Naplňte misku fritézy olejom. Na vnútornej strane olejovej misky sa nachádza značka hladiny oleja; pri nalievaní oleja do misky je potrebné splniť požiadavky na hladinu oleja. Značka MAX označuje maximálnu hladinu oleja a značka MIN označuje minimálnu hladinu oleja v miske. Počas prevádzky by mal používateľ regulovať objem oleja v súlade s požiadavkami. Hladina oleja by nemala klesnúť pod značku MIN, pretože to spôsobí vyhorenie vykurovacieho prvku. Ak váš model nemá značky, uistite sa, že olej vždy pokrýva vykurovacie prvky zhora.
 4. (pre niektoré modely) Stlačte tlačidlo POWER (ON/OFF) na zapnutie fritézy. Zelené svetlo na tlačidle sa rozsvieti a označí, že fritéza je zapnutá.
 5. Otočte ovládač termostatu do polohy zodpovedajúcej požadovanej hodnote teploty (50-190°C). Normálna prevádzková teplota fritovacieho oleja je 160-180°C. Svetelný indikátor by sa mal rozsvietiť a označiť, že vykurovacie prvky sú zapnuté. Keď sa dosiahne nastavená teplota, termostat vypne vykurovacie prvky a indikátor sa zhasne. Neodporúča sa nastaviť teplotu na maximum, pretože na konci ohrevu sa zastaví napájanie vykurovacích prvkov, ale vykurovacie prvky pokračujú v ohrievaní oleja nejaký čas, kým jeho teplota neklesne. Keď teplota oleja klesne, termostat automaticky obnoví napájanie, indikátor sa rozsvieti, vykurovacie 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 fritovanie zdvihnite košík a nechajte olej odkvapkať. Objemové výrobky môžu byť tiež umiestnené do misky. V prípade potreby použite veko (ak je súčasťou dodávky).
 7. Po dokončení otočte ovládač termostatu proti smeru hodinových ručičiek do pôvodnej polohy.
 8. (nie pre všetky modely) Stlačte tlačidlo POWER (ON/OFF) na vypnutie fritézy.
 9. Odpojte napájanie stroja (vytiahnite zástrčku zo zásuvky).
- Keď teplota oleja klesne na normálnu úroveň, vypustíte olej z misky.

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, prenikajúcich a rezných predmetov, agresívnych a chlórových čistiacich prostriedkov, benzínu, kyselín, zásad a rozpúšťadiel.
- Pravidelne vymeňte použitý olej. Nedovoľte, aby sa vo veľkých kusoch jedla usadili vo olejovej nádobe.
- Pri čistení vykurovacích telies dávajte pozor, aby ste nepoškodili teplocitlivé valce a kapiláry termostatu.
- Pri čistení vykurovacích telies 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.

Misky, košíky a vykurovacie telesá by sa mali umyť teplým mydlovým roztokom, dôkladne opláchnuť čistou vodou a utierať dosucha.

Povrchy krytu a ovládacej jednotky utrite čistou, vlhkou handričkou alebo hubkou a utrite dosucha.

6. Údržba a oprava

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVA SA MUSÍ VYKONÁVAŤ PRI ÚPLNE ODPOJENOM NAPÁJANÍ PREPNUTÍM 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 nasledujúce práce:

- Vykonajte brífing 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 odkryté vodiče.
- Skontrolujte kontinuitu uzemňovacej linky a uzemňovacieho obvodu samotného stroja (od uzemňovacej svorky k dostupným kovovým častiam – impedancia nesmie byť viac ako 0.10Ω).
- Pevne dotiahnite prúdovo-nosné kontaktné skupiny, senzory, relé/kontakty, blokovacie mikrospínače, tepelnú/prúdovú ochranu a ďalšie prvky núdzového vypnutia, vykurovacie telesá, signálne armatúry, obklady, spojovací materiál, pohyblivé jednotky stroja (ak existujú).

Stroj musí byť opravený kvalifikovaným technickým personálom.

Zmena konštrukcie stroja je zakázaná.

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

Prísne sa zakazuje prevádzkovať stroj, o ktorom je známe, že je poruchový.

Od Predávajúceho a Výrobcu sa nebude požadovať kompenzácia za priame alebo nepriame škody, ktoré by mohli vzniknúť v dôsledku nehody alebo pri prevádzke poruchového stroja.

7. Preprava a skladovanie. Likvidácia

- Tento stroj môže byť prepravovaný akýmkoľvek typom dopravy v súlade s výstražnými štítkami na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny druh dopravy.
- Počas naložky a prepravy nesmie byť stroj prevrátený a vystavený nárazom. Pohybujte prepravným kontajnerom po naklonenej ploche, pričom dodržujte požiadavky "TOP" pri sklone nie viac ako 15%.
- Preprava stroja železnicou a cestnou dopravou musí byť vykonávaná v krytých vozidlách.
- Po preprave musí byť stroj funkčný a nepoškodený.
- Stroj musí byť skladovaný v prepravnom obale v skladoch, ktoré poskytujú ochranu pred vplyvmi zrážok a mechanického poškodenia.
- Vyhnite sa traseniu stroja.
- Neskladujte stroj hore nohami.

Po ukončení prevádzky stroja, po uplynutí 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-EF16	HKN-EF16
Parametry napájecího vedení	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Výkon, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Teplotní rozsah, °C	60-200	60-200
Rozměry košíku, mm	580x280x85	580x280x85
Rozměry, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Objem, l	16	26

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

2. Instalace a příprava k provozu

- **Pozor! Všechny instalační a uvedení do provozu 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 parametrům.
- 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 ohnivzdorný povrch.
- Elektrické vedení by mělo odpovídat jmenovitému výkonu stroje. Nesoulad může vést k požáru.
- Při přepravě stroje se může upevnění dílů, elektrická spojení a pohybové mechanismy uvolnit, takže by měly být zkontrolovány před prvním spuštěním stroje.
- Nedovolte, aby byl kabel umístěn mezi předměty a nábytkem, které mohou vyvinout tlak a poškodit napájecí kabel. Neohýbejte ani nezamotávejte kabel.
- Nepoužívejte domácí prodlužovací kabely k připojení stroje.
- Nesprávné zapojení nebo nefunkční zástrčka nebo zásuvka může vést k požáru.
- Stroj by měl být instalován na stabilní protiskluzovou horizontální základnu, ve vzdálenosti nejméně 300 mm od stěn, ramp, schodů a jiného vybavení. Stroj by neměl být instalován v blízkosti mycích nádrží a dřezových jednotek nebo jiného kuchyňského vybavení.
- Pokud jsou povrchy vybavení potaženy konzervačním tukem, odstraňte jej.
- Nedovolte personálu, který není obeznámen s tímto manuálem a neprošel bezpečnostním školením, provozovat stroj, protože to může vést ke zranění nebo smrti.
- Přijměte opatření k ochraně stroje před deštěm a vlhkostí.

3. Bezpečnost

- **Pozor! Pouze personál obeznámený s tímto manuálem a proškolený v bezpečnostních otázkách smí používat toto vybavení.**
- **Je přísně zakázáno používat olej, který není určen pro smažení v hluboké fritéze.**

CS

- Je nutné přísně dodržovat předpisy bezpečnosti práce a požární bezpečnosti a sanitární 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 manuálu.
- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Stroj by neměl být ponechán bez dozoru během provozu.
- Není dovoleno vkládat mokré potravinové produkty (čerstvě umyté nebo rozmrazené a nevysušené) do vroucího oleje.
- Při smažení zmrazených potravin by měl být fritovací košík naplněn pouze do poloviny a do oleje spouštěn velmi pomalu.
- Vaření příliš mokřých produktů a produktů velkého objemu najednou může vést k nehodě.
- Aby se předešlo popáleninám, operátor musí být opatrný při obsluze vybavení a nosit ochranné rukavice.
- Víko mísy by mělo být vždy udržováno v blízkosti vybavení na snadno přístupném místě, protože v případě náhlého požáru oleje by měla být mísa okamžitě uzavřena.
- Neskladujte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti zařízení.
- Během skladování stroje by okolní teplota měla být pod 45°C, vlhkost by neměla překročit 85%.
- Když se nepoužívá nebo používá v nepříznivých povětrnostních podmínkách, odpojte stroj od zdroje energie, abyste předešli nehodám.
- Je přísně zakázáno mýt stroj otevřeným zdrojem vody. Nedodržení tohoto pravidla může vést k poškození vybavení a možná k smrtelnému 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 přemístěním stroje nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud zpozorujete poškození napájecího kabelu, okamžitě jej vyměňte. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřými rukama, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Údržba nebo oprava je povolena pouze po odpojení stroje od zdroje energie.
- Nedotýkejte se spínače nebo zástrčky mokřými rukama.
- Nepřemísťujte stroj během jeho provozu.
- Při odpojování napájení netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj není určen k použití dětmi, osobami se sníženými fyzickými, duševními nebo mentálními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimka je povolena v případě kontroly 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. Pracovní postup

- koblizkové fritézys této série jsou navrženy pro smažení potravinových produktů v oleji pomocí speciálního síťového košíku a jsou určeny pro následující potravinové produkty:

hranolky, ryby, maso, koláče, koblihy, zeleninu (cibuli), karbanátky a jiné kulinářské produkty ve velkém množství oleje v gastronomických zařízeních.

- Některé verze nemusí mít žádné tlačítko ON/OFF. V tomto případě musíte otočit knoflík termostatu, abyste fritézu zapnuli a vypnuli, a kontrolka slouží jako ukazatel napájení.
- Kleště nemusí být součástí dodávky.

Pozor!

- Nezapínejte vybavení, pokud není mísa naplněna olejem. Hladina oleje v míse by měla být vždy nad značkou minimální hladiny. Horizontální zóny topných prvků musí být vždy zakryty olejem nahoře.
- Včasné výměny oleje jsou nezbytné. Použití použitého oleje sníží bod varu oleje a způsobí nadměrné vření, silné kouření a může způsobit vzplanutí oleje v míse.
- Když je řídicí jednotka správně nainstalována, topné prvky se nedotýkají stěn mísy.

Pracovní kroky

1. Zapněte napájení (zasuňte zástrčku do zásuvky).
 2. Pokud rozsah dodávky zahrnuje přepážku pro topný prvek (kovový plech s perforací), nainstalujte ji.
 3. Naplňte mísu fritézy olejem. Na vnitřní straně olejové mísy je značka hladiny oleje; při nalévání oleje do mísy je nutné splnit požadavky na hladinu oleje. Značka MAX označuje maximální hladinu oleje a značka MIN označuje minimální hladinu oleje v míse. Během provozu by uživatel měl regulovat objem oleje v souladu s požadavky. Hladina oleje by neměla být pod značkou MIN, protože to způsobí vyhoření topného prvku. Pokud váš model nemá značky, ujistěte se, že olej vždy zakrývá topné prvky nahoře.
 4. (pro některé modely) Stiskněte tlačítko POWER (ON/OFF) pro zapnutí fritézy. Zelené světlo na tlačítku se rozsvítí, aby označilo, že fritéza je zapnuta.
 5. Otočte knoflík termostatu do polohy odpovídající požadované teplotní hodnotě (50-190°C). Normální provozní teplota fritovacího oleje je 160-180°C. Světelný indikátor by se měl rozsvítit, aby označil, že topné prvky jsou zapnuté. Když je dosaženo nastavené teploty, termostat vypne topné prvky a indikátor zhasne. Nedoporučuje se nastavit teplotu na maximum, protože na konci ohřívání se zastaví dodávka napětí do topných prvků, ale topné prvky pokračují v ohřívání oleje po určitou dobu, dokud jeho teplota neklesne. Když teplota oleje klesne, termostat automaticky obnoví dodávku energie, indikátor se rozsvítí, topné prvky se znovu aktivují a teplota oleje začne stoupat. Tento proces se opakuje pro udržení nastavené teploty po celou dobu.
 6. Po dokončení ohřívání ponořte košík do oleje. Na konci smažení košík zvedněte a nechte olej odkapat. Objemné produkty mohou být také vloženy do mísy. V případě potřeby použijte víko (pokud je součástí dodávky).
 7. Po skončení otočte knoflík termostatu proti směru hodinových ručiček do původní polohy.
 8. (ne pro všechny modely) Stiskněte tlačítko POWER (ON/OFF) pro vypnutí fritézy.
 9. Odpojte napájení stroje (vyjměte zástrčku ze zásuvky).
- Jakmile teplota oleje klesne na normální úroveň, vypustte olej z mísy.

5. Údržba a péče

- Před jakoukoliv údržbou vypněte napájení zařízení a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu.
- K čištění zařízení nepoužívejte jedlou sodu, protože může způsobit zabarvení povrchu zařízení a korozi.
- Nečistěte zařízení žádnými abrazivními materiály, kovovými houbičkami a kartáči, bodavými a řezacími předměty, agresivními a chlorovými čisticími prostředky, benzínem, kyselinami, zásadami a rozpouštědly.
- Pravidelně vyměňujte použitý olej. Nedovolte, aby se velké kousky jídla usazovaly v olejové nádobě.
- Při čištění topných těles dávejte pozor, abyste nepoškodili tepelně citlivé válce a kapilární trubky termostatu.
- Při čištění topných těles zabraňte vniknutí vody na ovládací panel. Mohlo by to způsobit poškození zařízení.
- Pokud se zařízení nebude delší dobu používat (víkendy, svátky atd.), odpojte napájení a důkladně jej vyčistěte.

Misky, košíky a topná tělesa je třeba umýt teplým mýdlovým roztokem, důkladně opláchnout čistou vodou a osušit.

Povrchy skříně a řídicí jednotky otřete čistým, vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte.

6. Údržba a opravy

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY SE MUSÍ PROVÁDĚT PŘI PLNĚ ODPOJENÉM NAPÁJENÍ POSTAVENÍM VSTUPNÍHO SPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY.

Stroj musí být udržován v souladu s regulačními dokumenty země, kde se tento stroj používá. Seznam prací uvedený v této příručce má poradní charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Proveďte instruktáž a test znalostí provozních pravidel personálu pracujícího se strojem.
- Proveďte průzkum mezi personálem pracujícím se strojem pro identifikaci necharakteristického provozu stroje.
- Vizuálně zkontrolujte stav stroje.
- Zkontrolujte nezakryté dráty.
- Zkontrolujte kontinuitu uzemnění a uzemňovacího obvodu samotného stroje (od uzemňovací svorky k přístupným kovovým částem – impedance nesmí být větší než 0.1Ohm).
- Pevně dotáhněte proudovodné kontaktní skupiny, senzory, relé/stykače, blokující mikrospínače, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového zastavení, topná tělesa, signální armatury, obklady, spojovací materiál, pohyblivé jednotky stroje (pokud jsou).

Stroj musí být opravován kvalifikovaným technickým personálem.

Změna konstrukce stroje je zakázána.

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

Je přísně zakázáno provozovat stroj, u kterého je známo, že je vadný.

Po Prodávajícím a Výrobci nelze požadovat náhradu přímých nebo nepřímých škod, které by mohly vzniknout při nehodě nebo při provozu vadného stroje.

7. Doprava a skladování. Likvidace

- Tento stroj lze přepravovat jakýmkoliv druhem dopravy v souladu s výstražnými štítky na obalu, jakož i s pravidly platnými pro konkrétní způsob přepravy.
- Během nakládání a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Přesouvejte přepravní obal na nakloněném povrchu za dodržení požadavků "TOP" při sklonu ne více než 15%.
- Přeprava stroje železnicí a silnicí 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 mechanického poškození.
- Vyhněte se otřesům stroje.
- Neskladujte stroj vzhůru nohama.

Po ukončení provozu stroje, po vypršení stanové provozní životnosti, 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-EF16	HKN-EF16
Paramètres de la ligne d'alimentation	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Puissance, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Plage de température, °C	60-200	60-200
Dimensions du panier, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensions, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volume, l	16	26

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de la machine pour améliorer ses performances sans changer 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 à la réglementation du pays où cette machine est utilisée.**
- **Pour votre sécurité, la machine doit être mise à la terre.**
- Assurez-vous que la tension du réseau 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 puissances nominales et caractéristiques.
- Les dispositifs de protection doivent être situés à proximité immédiate de la machine ou dans le tableau électrique s'il est directement accessible. La prise doit répondre aux exigences de sécurité et avoir une connexion de 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 le premier démarrage de la machine.
- Ne pas permettre que le câble soit placé entre des objets et des meubles qui peuvent exercer une pression et endommager le câble d'alimentation. Ne pas plier ou emmêler le câble.
- Ne pas utiliser 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 enduites de graisse de conservation, l'enlever.
- Ne pas permettre au personnel qui n'est pas familier avec ce manuel et n'a pas reçu de briefing de sécurité d'utiliser la machine, car cela peut entraîner des blessures ou la mort.
- Prendre des mesures pour protéger la machine de la pluie et de l'humidité.

3. Sécurité

- **Attention ! Seul le personnel familial 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 profonde.**
- Il est requis de respecter strictement les réglementations de sécurité professionnelle et incendie et sanitaires conformément aux règles du pays où cette unité est exploitée, lors de l'installation, de la préparation à l'utilisation, du fonctionnement, de la maintenance et de la réparation, ainsi que l'exigence d'assurer la conformité avec les exigences de sécurité décrites dans ce manuel.
- Garder 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 mouillés (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 gros volume en une seule fois peut entraîner un accident.
- Pour éviter les brûlures, l'opérateur doit faire attention lors de l'utilisation de l'équipement et porter des gants de protection.
- Le couvercle du bol doit toujours être gardé près de l'équipement dans un endroit facilement accessible, car, en cas d'incendie soudain d'huile, le bol doit être fermé immédiatement.
- Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité immédiate 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, débrancher 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 éventuellement des blessures mortelles. Ne pas permettre à l'eau d'atteindre la prise et l'interrupteur.
- Il est interdit de laver les surfaces de la machine lorsqu'elles sont encore chaudes. Attendre qu'elles refroidissent.
- Avant de laver, réparer ou déplacer la machine, d'abord retirer la fiche de la prise.
- Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, le remplacer immédiatement. Sinon, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation avec les mains mouillées, sinon cela peut causer un choc électrique.
- La maintenance ou la réparation n'est autorisée qu'après avoir débranché la machine de la source d'alimentation.
- Ne pas toucher l'interrupteur ou la fiche avec les mains mouillées.
- Ne pas déplacer la machine pendant son fonctionnement.
- Lors de la déconnexion de l'alimentation, ne pas tirer sur le câble, toujours saisir la fiche.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes aux capacités physiques, mentales ou intellectuelles réduites, ainsi que par des personnes sans expérience et connaissances pertinentes. Une exception est autorisée en 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

- Les friteuses à beignets de cette série sont conçues pour frire des produits alimentaires dans l'huile en utilisant un panier en maille spécial et conçues pour les produits alimentaires suivants : frites, poisson, viande, tartes, beignets, légumes (oignons), côtelettes et autres produits culinaires dans une grande quantité d'huile dans les établissements de restauration.
- Certaines versions peuvent ne pas avoir de bouton ON/OFF. Dans ce cas, vous devez tourner le bouton du thermostat pour allumer et éteindre la friteuse, et le voyant d'indication sert d'indicateur d'alimentation.
- Les pinces peuvent ne pas être incluses.

Attention !

- Ne pas allumer l'équipement à moins que le bol ne soit rempli d'huile. Le niveau d'huile dans le bol doit toujours être au-dessus de la marque de niveau minimum. Les zones horizontales des éléments chauffants doivent toujours être couvertes d'huile sur le dessus.
- Les 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 formation de fumée forte et peut causer l'inflammation de l'huile dans le bol.
- Lorsque l'unité de contrôle est installée correctement, les éléments chauffants ne touchent pas les parois du bol.

Étapes de fonctionnement

1. Allumer l'alimentation (insérer la fiche dans la prise).
2. Si la fourniture comprend une cloison pour l'élément chauffant (feuille métallique avec perforations), l'installer.
3. Remplir le bol de la friteuse avec de l'huile. Sur le côté interne du bol d'huile, il y a une marque de niveau d'huile ; lors du versement d'huile dans le bol, 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 le bol respectivement. Au cours du fonctionnement, l'utilisateur doit réguler le volume d'huile conformément aux exigences. Le niveau d'huile ne doit pas être en dessous de la marque MIN car cela causera la combustion de l'élément chauffant. Si votre modèle n'a pas de marques, assurez-vous que l'huile couvre toujours les éléments chauffants avec le dessus.
4. (pour certains modèles) Appuyer 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. Tourner le bouton du thermostat à la position correspondant à la valeur de température requise (50-190°C). 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 allumés. Lorsque 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 en tension aux éléments chauffants est

arrêtée, mais les éléments chauffants continuent à chauffer l'huile pendant un certain temps jusqu'à ce que sa température baisse. Lorsque la température de l'huile baisse, le thermostat reprend automatiquement l'alimentation en énergie, 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 tout temps.

6. À la fin du chauffage, submerger le panier dans l'huile. À la fin de la friture, soulever le panier, permettant à l'huile de s'égoutter. Les produits volumétriques peuvent également être placés dans le bol. Si nécessaire, utiliser le couvercle (s'il est inclus dans la fourniture).

7. Lorsque terminé, tourner le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position d'origine.

8. (pas pour tous les modèles) Appuyer sur le bouton POWER (ON/OFF) pour éteindre la friteuse.

9. Débrancher l'alimentation de la machine (retirer la fiche de la prise).

Une fois que la température de l'huile a diminué au niveau normal, vidanger l'huile du bol.

5. Entretien et maintenance

- Avant tout entretien, éteindre l'équipement et le laisser refroidir à température ambiante.
- Ne pas utiliser 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 pas nettoyer l'équipement avec des matériaux abrasifs, des éponges et brosses métalliques, des objets perforants et coupants, des agents de nettoyage agressifs et contenant du chlore, de l'essence, des acides, des bases et des solvants.
- Changer l'huile usagée périodiquement. Ne pas permettre aux gros morceaux d'aliments de se déposer dans le bac à huile.
- Lors du nettoyage des éléments chauffants, faire attention à ne pas endommager les cylindres sensibles à la température et les tubes capillaires du thermostat.
- Lors du nettoyage des éléments chauffants, éviter que l'eau n'atteigne le panneau de commande. Cela peut causer des dommages à l'équipement.
- Si l'équipement ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée (fins de semaine, vacances, etc.), débrancher l'alimentation électrique et le nettoyer soigneusement.

Bols, paniers et éléments chauffants doivent être lavés avec une solution savonneuse tiède, rincés soigneusement à l'eau propre et séchés.

Essuyer les surfaces du boîtier et de l'unité de commande avec un chiffon ou une éponge propre et humide, puis sécher.

6. Entretien et réparation

ATTENTION : L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS 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 entretenue conformément aux documents réglementaires du pays où cette machine est utilisée. La liste des travaux présentée dans ce manuel est de nature consultative.

Pendant l'entretien, effectuer les travaux suivants :

- Effectuer un briefing et un test de connaissances des règles de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Effectuer une enquête auprès du personnel travaillant avec la machine pour identifier un fonctionnement non caractéristique de la machine.
- Vérifier l'état de la machine visuellement.
- Vérifier la présence de fils dénudés.
- Vérifier 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 doit être d'au plus 0.10hm).
- Serrer fermement les groupes de contacts porteurs de courant, capteurs, relais/contacteurs, micro-interrupteurs 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 de la normale, il est nécessaire de mettre la machine hors tension 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 une 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. Déplacer le conteneur d'expédition sur une surface inclinée, en respectant les exigences "HAUT" à une inclinaison de pas plus de 15%.
- Le transport de la machine par rail et par 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 offrent une protection contre les effets des précipitations et des dommages mécaniques.
- Éviter de secouer la machine.
- Ne pas stocker la machine à l'envers.

Après la fin de 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 de traitement des matières premières secondaires conformément aux réglementations du pays où la machine est éliminée.

1. Especificaciones técnicas

Modelo	HKN-EF16	HKN-EF16
Parámetros de línea de alimentación	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Potencia, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Rango de temperatura, °C	60-200	60-200
Dimensiones de la canasta, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensiones, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volumen, l	16	26

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

2. Instalación y preparación para operación

- **¡Atención! Todo el trabajo de instalación y puesta en marcha debe ser realizado por personal debidamente calificado y autorizado de acuerdo con las regulaciones del país donde se utiliza esta máquina.**
- **Para su seguridad, la máquina debe estar conectada a tierra.**
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje de operación de la máquina, verifique la instalación de los dispositivos de protección, y asegúrese de que cumplan con sus especificaciones de potencia y características.
- Los dispositivos de protección deben ubicarse en las inmediaciones de la máquina o en el tablero de control si es directamente accesible. La toma 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 cumplir con la potencia nominal de la máquina. La no conformidad puede resultar en incendio.
- Al transportar la máquina, la fijación de partes, conexiones eléctricas y mecanismos móviles pueden aflojarse, por lo que deben verificarse antes de que la máquina se encienda 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 defectuosos pueden 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 cubiertas con grasa conservante, retírela.
- No permita que personal que no esté familiarizado con este manual y que no haya recibido una orientación 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 personal familiarizado with este manual y orientado en temas 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 ocupacionales y de seguridad contra incendios y sanitarias de acuerdo con las normas 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 la operación.
- No está permitido poner productos alimentarios húmedos (recién lavados o descongelados y no secos) 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 a la vez puede llevar a un accidente.
- Para evitar quemaduras, el operador debe tener cuidado al operar el equipo y usar guantes protectores.
- La tapa del recipiente debe mantenerse siempre 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. El no observar esta regla puede resultar en daño al equipo y posiblemente lesión fatal. No permita que entre agua en la toma 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 manos húmedas, de lo contrario puede causar descarga eléctrica.
- El mantenimiento o reparación se permite solo después de desconectar la máquina de la fuente de alimentación.
- No toque el interruptor o enchufe con manos húmedas.
- No mueva la máquina durante su operación.
- Al desconectar la alimentación eléctrica, no tire del cable, siempre tome 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 u orientación por una persona responsable de su seguridad.

Se prohíbe la operación:

- en caso de operación incorrecta de la máquina;
- si está dañada o se cayó;
- si el cable de alimentación o enchufe está dañado.

4. Procedimiento de operación

- Las freidoras de donass de esta serie están diseñadas para freír productos alimentarios en aceite usando una canasta de malla especial y diseñadas para los siguientes productos alimentarios: papas fritas, pescado, carne, pasteles, donas, vegetales (cebollas), chuletas y otros productos culinarios en gran cantidad de aceite en establecimientos de restauración.
- Algunas versiones pueden no tener ningún botón ON/OFF. En este caso, tiene que girar la perilla del termostato para encender y apagar la freidora, y la lámpara de indicación sirve como indicador de alimentación.
- Las pinzas pueden no estar incluidas.

¡Atención!

- No encienda el equipo a menos que el recipiente esté lleno de aceite. El nivel de aceite en el recipiente debe estar siempre por encima de la marca de nivel mínimo. Las zonas horizontales de los elementos calentadores deben estar siempre cubiertas con aceite por encima.
- Los cambios oportunos de aceite son necesarios. El uso de aceite usado bajará el punto de ebullición del aceite y causará ebullición excesiva, fuerte formación de humo y puede causar que el aceite en el recipiente se incendie.
- Cuando la unidad de control está instalada apropiadamente, los elementos calentadores no tocan las paredes del recipiente.

Pasos de operación

1. Encienda la alimentación eléctrica (inserte el enchufe en la toma).
2. Si el alcance de suministro incluye una partición para el elemento calentador (hoja 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 de 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 curso 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 calentador se queme. Si su modelo no tiene marcas, asegúrese de que el aceite siempre cubra los elementos calentadores por encima.
4. (para algunos modelos) 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 (50-190°C). La temperatura normal de operación del aceite de fritura es 160-180°C. El indicador luminoso debe encenderse para indicar que los elementos calentadores están encendidos. Cuando se alcance la temperatura establecida, el termostato apagará los elementos calentadores 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 calentadores se detiene, pero los elementos calentadores 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 calentadores se activan nuevamente, y la temperatura del aceite comienza a subir. Este proceso se repite para mantener la temperatura establecida en todo momento.

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

7. Cuando termine, gire la perilla del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición original.

8. (no para todos los modelos) 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 alimentación 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, objetos 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 entre en el 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 la alimentación eléctrica y límpielo completamente.

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 unidad de control con un paño o esponja limpia y húmeda y seque.

6. Mantenimiento y reparación

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBEN REALIZARSE CON LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA COMPLETAMENTE DESCONECTADA COLOCANDO EL INTERRUPTOR DE ENTRADA EN LA POSICIÓN "OFF" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE.

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:

- Realizar una charla informativa y prueba de conocimiento de las reglas de operación del personal que trabaja con la máquina.
- Realizar una encuesta del personal que trabaja con la máquina para identificar operación no característica de la máquina.
- Verificar la condición de la máquina visualmente.
- Verificar cables expuestos.
- Verificar 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).
- Apretar firmemente los grupos de contacto conductores de corriente, sensores, relés/contactores, microswitches 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 lo normal, es necesario desenergizar la máquina girando el interruptor de entrada a la posición OFF o desconectando el enchufe del tomacorriente, 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.

El Vendedor y el Fabricante no serán requeridos a compensar por daño directo o indirecto que pueda resultar de un accidente o al operar una máquina defectuosa.

7. Transporte y almacenamiento. Disposición

- Esta máquina puede ser transportada 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 "TOP" con 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 empaque de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de precipitación y daño mecánico.
- Evite sacudir la máquina.
- No almacene la máquina boca abajo.

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

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

1. Especificações técnicas

Modelo	HKN-EF16	HKN-EF16
Parâmetros da linha de alimentação	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Potência, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Gama de temperatura, °C	60-200	60-200
Dimensões do cesto, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensões, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volume, l	16	26

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 sua segurança, a máquina deve ser ligada à terra.**
- Certifique-se de que a voltagem da rede corresponde à voltagem 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 proximidades imediatas da máquina ou no quadro elétrico, se for diretamente acessível. A tomada deve atender aos requisitos de segurança e ter uma ligação à terra confiável.
- A máquina deve ser instalada numa superfície resistente ao fogo.
- A cablagem elétrica deve estar em conformidade com a potência nominal da máquina. A não conformidade pode resultar em incêndio.
- Ao transportar a máquina, a fixação de peças, ligações elétricas e mecanismos móveis podem ficar soltos, pelo que devem ser verificados antes de a máquina ser ligada pela primeira vez.
- Não permita que o cabo seja colocado entre objetos e mobiliário que possam exercer pressão e danificar o cabo de alimentação. Não dobre nem emaranhe o cabo.
- Não utilize extensões domésticas para ligar a máquina.
- Cablagem inadequada ou ficha ou tomada com mau funcionamento pode 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 massa lubrificante conservante, remova-a.
- Não permita que pessoal que não esteja familiarizado com este manual e que não tenha recebido um 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 instruído sobre questões de segurança pode ser autorizado a usar este equipamento.**
- **É estritamente proibido usar óleo que não seja destinado à fritura profunda.**
- É obrigatório 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, operação, 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 supervisão durante o funcionamento.
- Não é permitido colocar produtos alimentares molhados (recém-lavados ou descongelados e não secos) no óleo a ferver.
- Ao fritar alimentos congelados, o cesto de fritura deve ser preenchido apenas até meio e baixado no óleo muito lentamente.
- Cozinhar produtos excessivamente molhados 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 tigela deve sempre ser mantida perto do equipamento num local facilmente acessível, porque, no caso de um incêndio súbito do óleo, a tigela deve ser fechada imediatamente.
- Não armazene objetos inflamáveis nas proximidades imediatas do dispositivo.
- Durante o armazenamento da máquina, a temperatura ambiente deve estar abaixo de 45°C, a humidade não deve exceder 85%.
- Quando não estiver em uso ou utilizada em condições meteorológicas adversas, desconecte 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 ao 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. Espere até que arrefeçam.
- 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 molhadas, caso contrário pode causar choque elétrico.
- A manutenção ou reparação é permitida apenas após desconectar a máquina da fonte de alimentação.
- Não toque no interruptor ou ficha com as mãos molhadas.
- Não mova a máquina durante o seu funcionamento.
- Ao desconectar a fonte de 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

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

- Afritadeira de donutss 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, tortas, donuts, vegetais (cebolas), rissóis e outros produtos culinários numa grande quantidade de óleo em estabelecimentos de restauração.
- Algumas versões podem não ter botão ON/OFF. Neste caso, tem de rodar o botão do termóstato para ligar e desligar a fritadeira, e a lâmpada de indicação serve como indicador de energia.
- As pinças podem não estar incluídas.

Atenção!

- Não ligue o equipamento a menos que a tigela esteja cheia de óleo. O nível de óleo na tigela deve estar sempre acima da marca do nível mínimo. As zonas horizontais dos elementos de aquecimento devem estar sempre cobertas com óleo por cima.
- 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 fazer com que o óleo na tigela pegue fogo.
- Quando a unidade de controlo está instalada corretamente, os elementos de aquecimento não tocam nas paredes da tigela.

Passos de funcionamento

1. Ligue a fonte de alimentação (insira a ficha na tomada).
2. Se o âmbito de fornecimento inclui uma divisória para o elemento de aquecimento (folha de metal com perfurações), instale-a.
3. Encha a tigela da fritadeira com óleo. No lado interno da tigela de óleo, há uma marca do nível de óleo; ao verter óleo na tigela, 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 tigela, respetivamente. No decorrer do 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 isso fará com 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 por cima.
4. (para alguns modelos) Prima 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 necessário (50-190°C). 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 para o máximo, porque, no final do aquecimento, o fornecimento de voltagem aos elementos

de aquecimento é interrompido, mas os elementos de aquecimento continuam a aquecer o óleo por 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 volumétricos também podem ser colocados na tigela. Se necessário, use a tampa (se estiver incluída no âmbito do fornecimento).

7. Quando terminar, rode o botão do termóstato no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição original.

8. (não para todos os modelos) Prima o botão POWER (ON/OFF) para desligar a fritadeira.

9. Desconecte a fonte de alimentação da máquina (retire a ficha da tomada).

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

5. Manutenção e cuidados

- Antes de qualquer manutenção, desligue a alimentação 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 e escovas metálicas, objetos perfurantes e cortantes, agentes de limpeza agressivos e com cloro, gasolina, ácidos, álcalis e solventes.
- Mude o óleo usado periodicamente. Não permita que pedaços grandes 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 e limpe-o completamente.

Taças, cestos e elementos de aquecimento devem ser lavados com uma solução morna de água com 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 TOTALMENTE 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 operação do pessoal que trabalha com a máquina.
- Conduza uma pesquisa com o pessoal que trabalha com a máquina para identificar operação não característica da máquina.
- Verifique o estado da máquina visualmente.
- Verifique se há fios expostos.
- Verifique a continuidade da linha de terra e do circuito de terra da própria máquina (da braçadeira de terra às partes metálicas acessíveis – a impedância deve ser não mais que 0.1Ohm).
- Aperte firmemente grupos de contacto portadores de corrente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de intertravamento, proteção térmica/de 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 operação anormal da máquina, diferente do normal, é necessário desenergizar a máquina virando 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 serviço.

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

O Vendedor e o Fabricante não devem ser obrigados a compensar 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 que 15%.
- O transporte da máquina por ferrovia e estrada deve ser realizado em veículos cobertos.
- Após o transporte, a máquina deve estar funcional e sem danos.
- A máquina deve ser armazenada na embalagem de transporte em armazéns que proporcionem proteção contra os efeitos da precipitação e danos mecânicos.
- Evite balançar a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

Após o término da operação da máquina, após a expiração da vida útil estabelecida, a organização operadora deve transferi-la à 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-EF16	HKN-EF16
Kraftledningsparametrar	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Effekt, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturområde, °C	60-200	60-200
Korgmått, mm	580x280x85	580x280x85
Mått, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volym, l	16	26

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

2. Installation och förberedelse för drift

● **Observera! Allt installations- och driftsättningsarbete ska utföras av vederböranden kvalificerad 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 egenskapsklassningar.

● Skyddsanordningarna ska placeras i omedelbar närhet av maskinen eller i elskåpet om det är direkt tillgängligt. Uttaget ska uppfylla säkerhetskraven och ha en pålitlig jordningsanslutning.

● Maskinen ska installeras på en brandtålig yta.

● Elektriska ledningar ska överensstämma med maskinens märkeffekt. Bristande överensstämmelse kan leda till brand.

● Vid transport av maskinen kan fästen av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer lossna, 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 ledningsdragning eller felaktig kontakt eller uttag kan leda till brand.

● Maskinen ska installeras på en stabil halksäker horisontell bas, på ett avstånd av minst 300 mm från väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Maskinen ska inte installeras nära tvättkar och diskbänkar eller annan kokutrustning.

● Om utrustningens ytor är belagda med konserverande fett, avlägsna det.

● Låt inte personal som inte är bekant med denna manual och inte har fått säkerhetsutbildning 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.**

SV

- Det krävs att man strikt följer arbets- och brandsäkerhets- och 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 får inte lämnas utan tillsyn under drift.
- Det är inte tillåtet att lägga våta livsmedelsprodukter (nytvättade eller tinade och inte torkade) i den kokande oljan.
- Vid fritering av fryst mat ska friteringskorgen endast fyllas till hälften och sänkas ner i oljan mycket långsamt.
- Tillagning av alltför våta produkter och produkter av stor volym samtidigt kan leda till en olycka.
- För att undvika brännskador måste operatören vara försiktig när han använder utrustningen och bära skyddshandskar.
- Skällocket ska alltid hållas nära utrustningen på en lättillgänglig plats, eftersom skålen ska stängas omedelbart vid en plötslig oljebrand.
- Förvara inte brännbara föremål i omedelbar närhet av enheten.
- Under lagring av maskinen ska omgivningstemperaturen vara under 45°C, fuktigheten får 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. Underlåtenhet att följa denna regel kan leda till 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 du tvättar, reparerar eller flyttar 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 att maskinen kopplats bort från strömkällan.
- Rör inte strömbrytaren eller kontakten med våta händer.
- Flytta inte maskinen under drift.
- När du kopplar bort strömförsörjningen, dra inte i kabeln, greppa alltid kontakten.
- Maskinen är inte avsedd att användas 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 genomgång av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Drift är förbjuden:

- vid felaktig drift av maskinen;
- om den är skadad eller tappats;
- om matarkabeln eller kontakten är skadad.

4. Driftsprocedur

- munkfriterarnas i denna serie är designade för fritering av livsmedelsprodukter i olja med hjälp av en speciell nätkorg och designade för följande livsmedelsprodukter: chips, fisk, kött, pajer, munkar, grönsaker (lök), kotletter och andra kulinariska produkter i en stor mängd olja på serveringsställen.
- Vissa versioner kanske inte har någon ON/OFF-knapp. I detta fall måste du vrida termostatknappen för att slå på och stänga av fritösen, och indikatorlampan fungerar som en strömindikator.
- Tänger kanske inte ingår.

Observera!

- Slå inte på utrustningen om inte skålen är fylld med olja. Oljenivån i skålen ska alltid vara över miniminivåmarkeringen. De horisontella zonerna av värmeelementen måste alltid vara täckta med olja ovanpå.
- Rättidiga oljeweckslar är nödvändiga. Användning av använd olja kommer att sänka oljans kokpunkt och orsaka överdriven kokning, stark rökbildning och kan orsaka att oljan i skålen fattar eld.
- När styrenheten är korrekt installerad rör värmeelementen inte skålens väggar.

Driftssteg

1. Slå på strömförsörjningen (sätt in kontakten i uttaget).
2. Om leveransomfattningen inkluderar en avskiljare för värmeelementet (metallplåt med perforeringar), installera den.
3. Fyll fritösens skål med olja. På oljeskålens insida finns det en oljenivåmarkering; när du håller olja i skålen är det nödvändigt att uppfylla oljenivåkraven. MAX-markeringen anger den maximala oljenivån och MIN-markeringen anger den minimala oljenivån i skålen respektive. Under drift ska användaren reglera oljevolymen i enlighet med kraven. Oljenivån får inte vara under MIN-markeringen eftersom detta kommer att orsaka att värmeelementet bränns ut. Om din modell inte har markeringar, se till att oljan alltid täcker värmeelementen ovanpå.
4. (för vissa modeller) Tryck på POWER (ON/OFF) knappen för att slå på fritösen. Det gröna ljuset på knappen lyser upp för att indikera att fritösen är på.
5. Vrid termostatknappen till positionen som motsvarar det önskade temperaturvärdet (50-190°C). Den normala driftstemperaturen för friteringsoljan är 160-180°C. Ljusindikatorn ska lysa upp för att indikera att värmeelementen är påslagna. När den inställda temperaturen är nådd kommer termostaten att stänga av värmeelementen och indikatorn släcks. Det rekommenderas inte att ställa in temperaturen till maximum, eftersom vid slutet av uppvärmningen stoppas spänningsmatningen till värmeelementen, men värmeelementen fortsätter att värma oljan en tid tills dess temperatur sjunker. När oljetemperaturen sjunker återupptar termostaten automatiskt strömförsörjningen, indikatorn lyser upp, värmeelementen aktiveras igen och oljetemperaturen börjar stiga. Denna process upprepas för att upprätthålla den inställda temperaturen hela tiden.
6. Efter avslutad uppvärmning, sänk ner korgen i oljan. I slutet av friteringen, lyft korgen och låt oljan rinna av. Voluminösa produkter kan också placeras i skålen. Använd locket vid behov (om det ingår i leveransomfattningen).
7. När du är klar, vrid termostatknappen moturs till ursprungspositionen.
8. (inte för alla modeller) Tryck på POWER (ON/OFF) knappen för att stänga av fritösen.

SV
9. Koppla bort strömförsörjningen till maskinen (ta bort kontakten från uttaget).
När oljetemperaturen har sjunkit till normal nivå, tappa ur oljan från skålen.

5. Underhåll och skötsel

- Före allt underhåll, stäng av strömmen till utrustningen och låt den svalna till rumstemperatur.
- Använd inte bakpulver för att rengöra utrustningen eftersom det kan orsaka missfärgning av enhetens yta och korrosion.
- Rengör inte utrustningen med slipande material, metallsvampar och borstar, stickande och skärande föremål, aggressiva och klorhaltiga rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier och lösningsmedel.
- Byt den använda oljan regelbundet. Låt inte stora matbitar samlas i oljeskålen.
- När du rengör värmeelementen, var försiktig så att du inte skadar de temperaturkänsliga cylindrarna och termostatkanallärerna.
- När du rengör värmeelementen, undvik att vatten kommer på kontrollpanelen. Detta kan orsaka skada på utrustningen.
- Om utrustningen inte ska användas under en längre tid (helger, semester, etc.), koppla från strömförsörjningen och rengör den noggrant.

Skålar, korgar och värmeelement ska tvättas med en varm tvållösning, sköljas noggrant med rent vatten och torkas.

Torka av ytorna på höljet och styrenheten med en ren, fuktig trasa eller svamp och torka.

6. Underhåll och reparation

OBSERVERA: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKA UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN HELT FRÅNKOPPLAD GENOM ATT STÄLLA HUVUDSTRÖMBRYTAREN I LÄGET "OFF" OCH KOPPLA UR 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 rådgivande till sin natur.

Under underhåll, utför följande arbete:

- Genomför en genomgång och test av personalens kunskap om driftreglerna för maskinen.
- Genomför en undersökning av personalen som arbetar med maskinen för att identifiera ovanlig drift av maskinen.
- Kontrollera maskinens skick visuellt.
- Kontrollera om det finns blottade ledningar.
- Kontrollera kontinuiteten i jordledningen och maskinens egen jordkrets (från jordklämmman till tillgängliga metalldelar – impedansen får inte överstiga 0.1Ohm).
- Dra åt strömförande kontaktgrupper, sensorer, reläer/kontaktorer, låsande mikromkopplare, termiskt/strömskydd och andra nödstoppselement, värmeelement, signalfittings, beklädnader, fästelement, rörliga delar av maskinen (om sådana finns).

Maskinen måste repareras av kvalificerad teknisk personal.

Att ändra maskinens konstruktion är förbjudet.

Vid onormal drift av maskinen, som skiljer sig från normalt, är det nödvändigt att stänga av strömmen till maskinen genom att vrida huvudströmbrytaren till OFF-läget eller koppla ur kontakten från uttaget, blockera vattentillförseln (om sådan finns) och kontakta serviceavdelningen.

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

Säljaren och tillverkaren ska inte krävas att kompensera för direkta eller indirekta skador som kan uppstå vid en olycka eller vid användning av en defekt maskin.

7. Transport och förvaring. Avfallshantering

- Denna maskin kan transporteras med alla transportmedel i enlighet med varningsetiketter på behållaren, samt med gällande regler för det specifika transportsättet.
- Under lastning och transport får maskinen inte vändas upp och ner eller utsättas för stötar. Flytta transportbehållaren på en lutande yta och följ "TOPP"-kraven vid en lutning på högst 15%.
- Transport av maskinen med järnväg och väg ska utföras i täckta fordon.
- Efter transport ska maskinen vara funktionsduglig och oskadad.
- Maskinen ska förvaras i transportförpackning i lager som ger skydd mot nederbörd och mekaniska skador.
- Undvik att skaka maskinen.
- Förvara inte maskinen upp och ner.

Efter att maskinens drift upphört, efter utgången av den fastställda tjänstgöringstiden, ska den driftansvariga organisationen överlämna den till den person som är ansvarig för avfallshantering.

Maskinen ska kasseras enligt allmänna regler för bearbetning av sekundära råvaror i enlighet med bestämmelserna i det land där maskinen kasseras.

1. Tekniske specifikationer

Model	HKN-EF16	HKN-EF16
Strømledningsparametre	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Effekt, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturområde, °C	60-200	60-200
Kurvens dimensioner, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensioner, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volumen, l	16	26

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 reglerne i det land, hvor denne maskine bruges.**

● **For din sikkerhed skal maskinen jordes.**

● Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesanordninger, og sørg for, at de svarer til deres effekt- og karakteristiskværdier.

● Beskyttelsesanordningerne skal placeres i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er direkte tilgængelig. Stikket skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jordforbindelse.

● Maskinen skal installeres på en brandsikker overflade.

● De elektriske ledninger skal være i overensstemmelse med maskinens nominelle effekt. Manglende overensstemmelse kan resultere i brand.

● Ved transport af maskinen kan fastgørelsen af dele, elektriske forbindelser og bevægelige mekanismer løsne sig, så de bør kontrolleres, før maskinen startes første gang.

● Lad ikke kablet placeres mellem genstande og møbler, der kan udøve tryk og beskadige strømkablet. Bøj ikke eller sammenfiltring kablet.

● Brug ikke husholdningsforlængerledninger til at tilslutte maskinen.

● Forkert ledningsføring eller defekt stik eller stikdåse kan resultere i brand.

● Maskinen skal installeres på et stabilt skridsikkert horisontalt underlag i en afstand på mindst 300 mm fra vægge, ramper, trin og andet udstyr. Maskinen bør ikke installeres nær vasketanke og vaskekummer eller andet kogegrej.

● Hvis udstyrets overflader er belagt med konserveringsfedt, skal det fjernes.

● Lad ikke personale, der ikke er fortroligt med denne manual og ikke har modtaget en sikkerhedsbrief, 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 fortroligt 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 arbejdsmiljø-, brandsikkerheds- og sundhedsreglerne strengt 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 bør ikke efterlades uden opsyn under drift.
- Det er ikke tilladt at lægge våde fødevarer (nyskvallet eller optøet og ikke tørret) i den kogende olie.
- Ved stegning af frosne fødevarer skal stegekurven kun fyldes halvt og sænkes i olien meget langsomt.
- Tilberedning af overdrevent 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.
- Skålens låg skal altid holdes tæt på udstyret på et let tilgængeligt sted, fordi skålen i tilfælde af en pludselig oliebrand skal lukkes øjeblikkeligt.
- 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 dårlige vejrforhold, skal maskinen kobles fra strømkilden for at forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt at vaske maskinen med en åben vandkilde. Manglende overholdelse af denne regel kan resultere i udstyrsskade 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 skade på strømkablet, skal du udskifte det øjeblikkeligt. Ellers kan det resultere i elektrisk stød eller brand.
- Rør ikke ved strømkablet med våde hænder, ellers kan det forårsage elektrisk stød.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter afbrydelse af maskinen fra strømkilden.
- Rør ikke ved kontakten eller stikket med våde hænder.
- Flyt ikke maskinen under dens drift.
- Når strømforsyningen afbrydes, skal du ikke trække i kablet, grib altid fat i stikket.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af børn, personer med reducerede fysiske, mentale eller psykiske evner samt 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

- donut friturestegerne i denne serie er designet til stegning af fødevarer i olie ved hjælp af en særlig maskekurv og designet til følgende fødevarer: chips, fisk, kød, tærter, donuts, grøntsager (løg), frikadeller og andre kulinariske produkter i en stor mængde olie på restauranter.

DA

- Nogle versioner har muligvis ikke nogen ON/OFF-knap. I dette tilfælde skal du dreje termostatkappen for at tænde og slukke for frituresteggeren, og indikatorlampen fungerer som en strømindikator.
- Tang er muligvis ikke inkluderet.

Opmærksomhed!

- Tænd ikke for udstyret, medmindre skålen er fyldt med olie. Olieniveauet i skålen skal altid være over minimumniveau-markeringen. De horisontale zoner af varmelegemerne skal altid være dækket med olie på toppen.
- Rettidige olieskift er nødvendige. Brugen af brugt olie vil sænke oliernes kogepunkt og forårsage overdreven kogning, stærk røgdannelse og kan få olien i skålen til at antændes.
- Når kontrolenheden er installeret korrekt, rører varmeelementerne ikke skålens vægge.

Driftstrin

1. Tænd for strømforsyningen (sæt stikket i stikdåsen).
2. Hvis leveringsomfanget inkluderer en skillevæg til varmeelementet (metalplade med perforeringer), skal du installere den.
3. Fyld friturestegegers skål med olie. På olieskålens indvendige side er der en olieniveau-markering; når du hælder olie i skålen, er det nødvendigt at opfylde olieniveau-kravene. MAX-markeringen angiver det maksimale olieniveau, og MIN-markeringen angiver det minimale olieniveau i skålen henholdsvis. Under drift skal brugeren regulere olievolumeet i overensstemmelse med kravene. Olieniveauet må ikke være under MIN-markeringen, da dette vil få varmeelementet til at brænde ud. Hvis din model ikke har markeringer, skal du sørge for, at olien altid dækker varmeelementerne med toppen.
4. (for nogle modeller) Tryk på POWER (ON/OFF) knappen for at tænde for frituresteggeren. Det grønne lys på knappen lyser for at angive, at frituresteggeren er tændt.
5. Drej termostatkappen til den position, der svarer til den påkrævede temperaturværdi (50-190°C). Den normale driftstemperatur for stegeolien er 160-180°C. Lysindikatoren skal lyse for at angive, at varmeelementerne er tændt. Når den indstillede temperatur er nået, vil termostaten slukke for varmeelementerne, og indikatoren lyser ned. 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, nedsenk kurven i olie. Ved slutningen af stegningen, løft kurven og lad olien dræne. Volumetriske produkter kan også placeres i skålen. Om nødvendigt, brug låget (hvis det er inkluderet i leveringsomfanget).
7. Når du er færdig, drej termostatkappen mod uret til den oprindelige position.
8. (ikke for alle modellerne) Tryk på POWER (ON/OFF) knappen for at slukke for frituresteggeren.
9. Afbryd strømforsyningen til maskinen (fjern stikket fra stikdåsen). Når olietemperaturen er faldet til det normale niveau, dræn olie fra skålen.

5. Vedligeholdelse og pleje

- Inden enhver vedligeholdelse skal du slukke for strømmen til udstyret og lade det køle ned til rumtemperatur.
- Brug ikke bagepulver til at rengøre udstyret, da det kan forårsage misfarvning af enhedens overflade og korrosion.
- Rengør ikke udstyret med slibematerialer, metalsvampe og børster, gennemborende og skærende genstande, aggressive og klorindeholdende rengøringsmidler, benzin, syrer, alkalier og opløsningsmidler.
- Skift den brugte olie med jævne mellemrum. Lad ikke store stykker mad sætte sig fast i olieskålen.
- Når du rengører varmelegemerne, skal du være forsigtig med ikke at beskadige de temperaturfølsomme cylindre og termostatsens kapillærrør.
- Når du rengører varmelegemerne, skal du undgå, at der kommer vand på kontrolpanelet. Dette kan forårsage skade på udstyret.
- Hvis udstyret ikke skal bruges i længere tid (weekender, ferier osv.), skal du afbryde strømforsyningen og rengøre det grundigt.

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

Tør overfladen af huset og kontrolenheden med en ren, fugtig klud eller svamp og tør efter.

6. Vedligeholdelse og reparation

VIGTIGT: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION SKAL UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULDT AFBRUDT VED AT STILLE INDGANGSKONTAKTEN I "OFF" POSITION OG TRÆKKE STIKKET UD AF 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.

Under vedligeholdelse skal følgende arbejde udføres:

- Udfør briefing og test af kendskabet til driftsreglerne for personalet, der arbejder med maskinen.
- Udfør en undersøgelse af personalet, der arbejder med maskinen, for at identificere ukarakteristisk drift af maskinen.
- Kontroller maskinens tilstand visuelt.
- Kontroller for blottede ledninger.
- Kontroller kontinuiteten af jordingsledningen og maskinens egen jordingskreds (fra jordingsklemmen til de tilgængelige metaldele – impedansen må ikke være mere end 0.10Ω).
- Stram strømførende kontaktgrupper, sensorer, relæer/kontaktorer, sikkerhedsmikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstopselementer, varmeelementer, signalarmaturer, beklædninger, fastgørelser, bevægelige enheder på maskinen (hvis nogen) sikkert.

Maskinen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.

DA

Ændring af maskinens design er forbudt.

I tilfælde af unormal drift af maskinen, forskellig fra normal, er det nødvendigt at afbryde strømmen til maskinen ved at dreje indgangskontakten til OFF positionen eller trække stikket ud af stikkontakten, blokere vandtilgangen (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 skader, 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 form for transport i overensstemmelse med advarselmærkerne på containeren samt med de gældende regler for en bestemt transportform.
- Under lastning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for stød. Flyt forsendelsescontaineren på en skrå overflade under iagttagelse af "TOP" kravene ved en hældning på ikke mere end 15%.
- Transport af maskinen med jernbane og vej skal udføres i overdækkede køretøjer.
- Efter transport skal maskinen være funktionsdygtig og ubeskadiget.
- Maskinen skal opbevares i transportemballage i lagre, der giver beskyttelse mod påvirkning af nedbør og mekanisk skade.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter ophør af maskinens drift, efter udløbet af den fastsatte levetid, skal driftsorganisationen overdrage den til den person, der er ansvarlig for bortskaffelse.

Maskinen skal bortskaffes i henhold til de generelle regler for behandling af sekundære råmaterialer i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor maskinen bortskaffes.

1. Tekniske spesifikasjoner

Modell	HKN-EF16	HKN-EF16
Strømlinjenparametere	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Effekt, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Temperaturområde, °C	60-200	60-200
Dimensjoner på kurv, mm	580x280x85	580x280x85
Dimensjoner, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Volum, l	16	26

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

- **OBS! Alt installasjons- og idriftsettingsarbeid bør utføres av kvalifisert og autorisert personell i samsvar med regelverket i landet der denne maskinen brukes.**
- **For din sikkerhet bør maskinen jordes.**
- Forsikre deg om at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, kontroller installasjonen av beskyttelsesanordninger, og forsikre deg om at de er i samsvar med deres effekt- og karakteristikkvurderinger.
- Beskyttelsesanordningene bør være plassert i umiddelbar nærhet av maskinen eller i koblingsskap hvis det er direkte tilgjengelig. Kontakten bør oppfylle sikkerhetskravene og ha en pålitelig jordforbindelse.
- Maskinen bør installeres på en brannsikker overflate.
- Det elektriske anlegget bør være i samsvar med maskinens nominelle effekt. Manglende samsvar kan føre til brann.
- Ved transport av maskinen kan festing av deler, elektriske forbindelser og bevegelige mekanismer bli løse, så de bør kontrolleres før maskinen startes for første gang.
- Ikke tillat at kablen plasseres mellom gjenstander og møbler som kan utøve trykk og skade strømkablen. Ikke bøy eller fløke kablen.
- Ikke bruk husholdningsforlengelseskabler for å koble til maskinen.
- Feil kabling eller defekt plugg eller kontakt kan føre til brann.
- Maskinen bør installeres på et stabilt sklisikkert horisontalt underlag, med en avstand på minst 300 mm fra vegger, ramper, trinn og annet utstyr. Maskinen bør ikke installeres i nærheten av vasketanker og vaskeenheter eller annet kokeutstyr.
- Hvis utstyrets overflater er dekket med konserveringsfett, fjern det.
- Ikke tillat personell som ikke er kjent med denne håndboken og ikke har mottatt en sikkerhetsbriefing å betjene maskinen, da dette kan føre til skade eller død.
- Treff tiltak for å beskytte maskinen mot regn og fuktighet.

3. Sikkerhet

- **OBS! Kun personell som er kjent med denne håndboken og briefet om sikkerhetsspørsmål kan få lov til å bruke dette utstyret.**
- **Det er strengt forbudt å bruke olje som ikke er beregnet for frityrsteking.**
- Det er påkrevd å overholde strengt arbeidsmiljø- og brannsikkerhetsregler og sanitærforskrifter i samsvar med reglene i landet der denne enheten drives, under

NO

installasjon, forberedelse for bruk, drift, vedlikehold og reparasjon, sammen med kravet om å sikre overholdelse av sikkerhetskravene beskrevet i denne håndboken.

- Hold maskinen utenfor barns rekkevidde.
- Maskinen bør ikke forlates uten tilsyn under drift.
- Det er ikke tillatt å putte våte matprodukter (nylig vasket eller tint og ikke tørket) i den kokende oljen.
- Ved steking av frosne matvarer bør frityrkurven kun fylles halvveis og senkes ned i oljen meget langsomt.
- 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 han betjener utstyret og bruke vernehansker.
- Bollen-lokket bør alltid holdes nær utstyret på et lett tilgjengelig sted, fordi i tilfelle av plutselig oljebrann bør bollen lukkes umiddelbart.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av enheten.
- Under oppbevaring av maskinen bør omgivelsestemperaturen være under 45°C, fuktigheten bør ikke overstige 85%.
- Når maskinen ikke er i bruk eller brukt under ugunstige værforhold, koble maskinen fra strømkilden for å forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt å vaske maskinen med en åpen vannkilde. Unnlatelse av å overholde denne regelen kan føre til utstyrsskade og muligens dødelige skader. Ikke tillat at vann kommer på utløpet og bryteren.
- Det er forbudt å vaske overflatene på maskinen når de fortsatt er varme. Vent til de kjøler seg ned.
- Før vask, reparasjon eller flytting av maskinen, trekk først støpselet ut av kontakten.
- Hvis du legger merke til 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 å ha koblet maskinen fra strømkilden.
- Ikke berør bryteren eller støpselet med våte hender.
- Ikke flytt maskinen under drift.
- Ved frakobling av strømforsyningen, ikke dra i kabelen, grip alltid støpselet.
- 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 i tilfelle inspeksjon eller briefing av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Drift er forbudt:

- i tilfelle feil drift av maskinen;
- hvis skadet eller mistet;
- hvis forsyningskabelen eller støpselet er skadet.

4. Driftsprosedyre

- smultringfrityrene i denne serien er designet for steking av matprodukter i olje ved bruk av en spesiell mesh-kurv og designet for følgende matprodukter: chips, fisk, kjøtt, paier, smultrings, grønnsaker (løk), karbonader og andre kulinariske produkter i store mengder olje på serveringssteder.

- Noen versjoner har kanskje ikke noen ON/OFF-knapp. I dette tilfellet må du dreie termostatkappen for å slå friturekoker på og av, og indikatorlampen fungerer som en strømindikator.
- Tang er kanskje ikke inkludert.

OBS!

- Ikke slå på utstyret med mindre bollen er fylt med olje. Oljenivået i bollen bør alltid være over minimumsnivåmerket. De horisontale sonene til varmeelementene må alltid være dekket med olje på toppen.
- Rettidig oljeskift er nødvendig. Bruk av brukt olje vil senke oljens kokepunkt og forårsake overdreven koking, sterk røykdannelse og kan føre til at oljen i bollen tar fyr.
- Når kontrollenheten er installert riktig, berører ikke varmeelementene veggene i bollen.

Driftstrinn

1. Slå på strømforsyningen (sett støpselet inn i utløpet).
 2. Hvis leveringsomfanget inkluderer en skillevegg for varmeelementet (metallplate med perforeringer), installer den.
 3. Fyll friturekokens bolle med olje. På oljebollens interne 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. I løpet av driften bør brukeren regulere oljevolumet 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 merke, forsikre deg om at oljen alltid dekker varmeelementene med toppen.
 4. (for noen modeller) Trykk på POWER (ON/OFF)-knappen for å slå på friturekoker. Det grønne lyset på knappen vil lyse for å indikere at friturekokeren er på.
 5. Drei termostatkappen til posisjonen som tilsvarer den påkrevde temperaturverdien (50-190°C). Den normale driftstemperaturen for fritureoljen 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 i noe tid 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. Ved fullføring av oppvarmingen, senk kurven ned i oljen. På slutten av steking, løft kurven og la oljen renne av. Volumetriske produkter kan også plasseres i bollen. Om nødvendig, bruk lokket (hvis det er inkludert i leveringsomfanget).
 7. Når du er ferdig, drei termostatkappen mot klokka til opprinnelig posisjon.
 8. (ikke for alle modellene) Trykk på POWER (ON/OFF)-knappen for å slå av friturekokeren.
 9. Koble fra strømforsyningen til maskinen (fjern støpselet fra utløpet).
- Når oljetemperaturen har sunket til normalt nivå, tapp olje fra bollen.

5. Vedlikehold og pleie

- Før alt vedlikehold, slå av strømmen til utstyret og la det kjøle ned til romtemperatur.

NO

- Ikke bruk natron til å rengjøre utstyret da det kan forårsake misfarging av enhetsoverflaten og korrosjon.
- Ikke rengjør utstyret med slipende materialer, metalliske svamper og børster, stikkende og skjærende gjenstander, aggressive og klorinneholdende rengjøringsmidler, bensin, syrer, alkali og løsemidler.
- Skift den brukte oljen med jevne mellomrom. Ikke la store matstykker samle seg i oljeskålen.
- Når du rengjør varmeelementene, vær forsiktig så du ikke skader de temperaturfølsomme sylindrene og termostat kapillærrørrene.
- Når du rengjør varmeelementene, unngå at vann kommer på kontrollpanelet. Dette kan forårsake skade på utstyret.
- Hvis utstyret ikke skal brukes over lengre tid (helger, ferier, etc.), koble fra strømforsyningen og rengjør det grundig.

Skåler, kurver og varmeelementer skal vaskes med en varm såpeløsning, skylles grundig med rent vann og tørkes.

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

6. Vedlikehold og reparasjon

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON SKAL UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN HELT FRAKOBLET VED Å STILLE INNGANGSBRYTER TIL "OFF" POSISJON OG KOBLE FRA STØPSELET FRA KONTAKTEN.

Maskinen må vedlikeholdes i samsvar med regulatoriske dokumenter i landet hvor denne maskinen brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er av rådgivende karakter.

Under vedlikehold, utfør følgende arbeid:

- Gjennomfør en briefing og test av kunnskap om driftsreglene til personalet som arbeider med maskinen.
- Gjennomfør en undersøkelse av personalet som arbeider med maskinen for å identifisere ukarakteristisk drift av maskinen.
- Kontroller tilstanden til maskinen visuelt.
- Kontroller for blottlagte ledninger.
- Kontroller kontinuiteten til jordingslinjen og jordingskretsen til selve maskinen (fra jordingsklemmen til tilgjengelige metalldeleer – impedansen må ikke være mer enn 0.1Ohm).
- Stram fast strømførende kontaktgrupper, sensorer, relé/kontaktorer, låsende mikrobrytere, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstoppelementer, varmeelementer, signalfittings, bekledninger, festeanordninger, bevegelige enheter på maskinen (hvis noen).

Maskinen må repareres av kvalifisert teknisk personell.

Endring av maskinens design er forbudt.

I tilfelle unormal drift av maskinen, forskjellig fra normal, er det nødvendig å strømløsgjøre maskinen ved å snu inngangsbryter til OFF posisjon eller koble fra støpselet fra kontakten, blokkere vanntilgangen (hvis noen) og kontakte serviceavdelingen.

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

Selgeren og Produsenten skal ikke kreves å kompensere for direkte eller indirekte skade som kan oppstå fra en ulykke eller ved drift av en defekt maskin.

7. Transport og lagring. Avhending

- Denne maskinen kan transporteres med alle typer transport i samsvar med advarselsetikettene på containeren, samt med reglene som gjelder for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus og utsettes for støt. Flytt transportcontaineren på en skråning overflate, med overholdelse av "TOP" kravene med en helling på ikke mer enn 15%.
- Transport av maskinen med jernbane og vei må utføres i tildekte kjøretøyer.
- Etter transport må maskinen være funksjonell og uskadet.
- Maskinen må lagres i transportemballasje i lagre som gir beskyttelse mot effektene av nedbør og mekanisk skade.
- Unngå å riste maskinen.
- Ikke lagre maskinen opp ned.

Etter avslutning av drift av maskinen, etter utløp av den etablerte levetiden, må driftsorganisasjonen overføre den til personen som er ansvarlig for avhending. Maskinen må avhendes i henhold til generelle regler for behandling av sekundære råmaterialer i samsvar med regelverket i landet hvor maskinen avhendes.

1. Tekniset tiedot

Malli	HKN-EF16	HKN-EF16
Verkkovirran parametrit	220 ~ 240 V / 50 Hz	220 ~ 240 V / 50 Hz
Teho, kW	3,9	7,8(3,9x2)
Lämpötila-alue, °C	60-200	60-200
Korin mitat, mm	580x280x85	580x280x85
Mitat, mm	730(1000)x540x265	930(1460)x540x265
Tilavuus, l	16	26

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa laitteen ulkonäköä ja suunnittelua sen suorituskyvyn parantamiseksi muuttamatta teknisiä tietoja.

2. Asennus ja käyttöönottovalmistelut

● **Huomio! Kaikki asennus- ja käyttöönotto työt tulee tehdä asianmukaisesti pätevöitetyt ja valtuutetun henkilöstön toimesta sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä laitetta käytetään.**

● **Turvallisuutesi vuoksi laite tulee maadoittaa.**

- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja varmista, että ne vastaavat niiden teho- ja ominaisuusluokituksia.
- Suojalaitteet tulee sijoittaa laitteen välittömään läheisyyteen tai kytkentätauluun, jos se on suoraan käytettävissä. Pistorasian tulee täyttää turvallisuusvaatimukset ja siinä tulee olla luotettava maadoitusliitäntä.
- Laite tulee asentaa palonkestävälle pinnalle.
- Sähköjohtojen tulee vastata laitteen nimellistehoa. Vaatimustenvastaavuus voi johtaa tulipaloon.
- Laitetta kuljetettaessa osien kiinnitykset, sähköliitännät ja liikkuvat mekanismit voivat löystyä, joten ne tulee tarkistaa ennen laitteen ensimmäistä käynnistystä.
- Älä anna kaapelin jäädä esineiden ja huonekalujen väliin, jotka voivat aiheuttaa painetta ja vahingoittaa virtakaapelia. Älä taita tai sotke kaapelia.
- Älä käytä kotitalouksien jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Väärä johdotus tai viallinen pistoke tai pistorasia voi johtaa tulipaloon.
- Laite tulee asentaa vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle, vähintään 300 mm:n etäisyydelle seinistä, luiskista, portaista ja muista laitteista. Laitetta ei tule asentaa pesuallaiden ja pesuyskiköiden tai muiden keittolaitteiden lähelle.
- Jos laitteen pinnat on päällystetty säilöntärasvalla, poista se.
- Älä anna sellaisen henkilöstön, joka ei tunne tätä käsikirjaa eikä ole saanut turvallisuusohjausta, käyttää laitetta, sillä tämä voi johtaa loukkaantumiseen tai kuolemaan.
- Ryhdy toimenpiteisiin laitteen suojelemiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. Turvallisuus

- **Huomio! Vain henkilöstö, joka tuntee tämän käsikirjan ja on saanut ohjausta turvallisuusasioista, saa käyttää tätä laitetta.**
- **On ehdottomasti kiellettyä käyttää öljyä, joka ei ole tarkoitettu syväpaistamiseen.**

- Vaaditaan tiukkaa työturvallisuus- ja paloturvallisuus- sekä terveyssäännösten noudattamista sen maan sääntöjen mukaisesti, jossa tätä yksikköä käytetään, asennuksen, käyttöönottovalmistelun, käytön, huollon ja korjauksen aikana sekä vaatimusta varmistaa tässä käsikirjassa kuvattujen turvallisuusvaatimusten noudattaminen.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei tule jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- Märkiä elintarvikkeita (äskettäin pestyjä tai sulatettuja ja kuivaamattomia) ei saa laittaa kiehuvan öljyn sekaan.
- Pakastettuja ruokia paistaessa paistokori tulee täyttää vain puoliväliin ja laskea öljyyn hyvin hitaasti.
- Liian määrän tuotteen ja suuritilavuuksisten tuotteiden keittäminen kerralla voi johtaa onnettomuuteen.
- Palovammojen välttämiseksi käyttäjän tulee olla varovainen laitetta käyttäessään ja käyttää suojakäsineitä.
- Kulhon kantta tulee aina pitää lähellä laitetta helposti saavutettavassa paikassa, koska äkillisen öljypalon sattuessa kulho tulee sulkea välittömästi.
- Älä säilytä syttyviä esineitä laitteen välittömässä läheisyydessä.
- Laitteen säilytyksen aikana ympäristön lämpötilan tulee olla alle 45°C, kosteuden ei tule ylittää 85%.
- Kun laitetta ei käytetä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota laite virtalähteestä onnettomuuksien estämiseksi.
- On ehdottomasti kiellettyä pestä laitetta avoimella vesilähteellä. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitevaurioon ja mahdollisesti kuolemaan johtavaan loukkaantumiseen. Älä anna veden päästä ulostulon ja kytkimen päälle.
- On kiellettyä pestä laitteen pintoja, kun ne ovat vielä kuumia. Odota, kunnes ne jäähtyvät.
- Ennen pesua, korjausta tai laitteen siirtämistä, vedä ensin pistoke irti pistorasiasta.
- Jos huomaat virtakaapelin vaurion, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä koske virtakaapeliin märin käsin, muutoin se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Huolto tai korjaus on sallittua vasta laitteen irrottamisen jälkeen virtalähteestä.
- Älä koske kytkimeen tai pistokkeeseen märin käsin.
- Älä siirrä laitetta sen käytön aikana.
- Virtasyöttöä irrotettaessa älä vedä kaapelista, tartu aina pistokkeeseen.
- Laite ei ole tarkoitettu lasten, fyysisesti, henkisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden henkilöiden eikä kokemattomien ja asiantunstemattomien henkilöiden käyttöön. Poikkeus on sallittu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön tarkastuksen tai ohjeistuksen tapauksessa.

Käyttö on kielletty:

- laitteen virheellisen toiminnan tapauksessa;
- jos vahingoittunut tai pudonnut;
- jos syöttökaapeli tai pistoke on vaurioitunut.

4. Käyttömenettely

- munkkirasvapaistinlaitet tästä sarjasta on suunniteltu elintarvikkeiden paistamiseen öljyssä käyttäen erityistä verkkokoreja ja suunniteltu seuraaville elintarvikkeille: perunalastut, kala,

FI

liha, piirakat, munkit, vihannekset (sipuli), pyörökät ja muut kulinaarituotteet suuressa määrässä öljyä ravitsemisliikkeissä.

- Joissakin versioissa ei välttämättä ole ON/OFF-painiketta. Tässä tapauksessa sinun täytyy kääntää termostaatin nuppia syväpaistimen kytkemiseksi päälle ja pois päältä, ja merkkivalo toimii virran ilmaisimena.
- Pihdit eivät välttämättä sisälly toimitukseen.

Huomio!

- Älä kytke laitetta päälle, ellei kulhoa ole täytetty öljyllä. Kulhon öljyn tason tulee aina olla vähimmäistason merkin yläpuolella. Lämmityselementtien vaakasuorat vyöhykkeet tulee aina peittää öljyllä päältä.
- Oikea-aikaiset öljynvaihdot ovat tarpeellisia. Käytetyn öljyn käyttö alentaa öljyn kiehumispistettä ja aiheuttaa liiallista kiehumista, voimakasta savunmuodostusta ja voi aiheuttaa kulhossa olevan öljyn syttymisen tuleen.
- Kun ohjausyksikkö on asennettu oikein, lämmityselementit eivät kosketa kulhon seiniä.

Käyttövaiheet

1. Kytke virta päälle (työnnä pistoke pistorasiaan).
 2. Jos toimitukseen sisältyy lämmityselementin väliseinä (rei'itetty metallilevy), asenna se.
 3. Täytä syväpaistimen kulho öljyllä. Öljykulhon sisäpuolella on öljyn tason merkki; öljyä kulhoon kaadettaessa on tarpeen täyttää öljyn tason vaatimukset. MAX-merkki osoittaa maksimi öljyn tason ja MIN-merkki osoittaa minimi öljyn tason kulhossa. Käytön aikana käyttäjän tulee säätää öljyn määrää vaatimusten mukaisesti. Öljyn taso ei saa olla MIN-merkin alapuolella, sillä tämä aiheuttaa lämmityselementin palamisen. Jos mallissasi ei ole merkkejä, varmista, että öljy peittää aina lämmityselementit päältä.
 4. (joillekin malleille) Paina POWER (ON/OFF) -painiketta syväpaistimen kytkemiseksi päälle. Painikkeen vihreä valo syttyy osoittaen, että syväpaistin on päällä.
 5. Käännä termostaatin nuppi vaaditun lämpötila-arvon mukaiseen asentoon (50-190°C). Paistoöljyn normaali käyttölämpötila on 160-180°C. Valon ilmaisimen tulee syttyä osoittaen, että lämmityselementit on kytketty päälle. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, termostaatti kytkee lämmityselementit pois päältä ja ilmaisin sammuu. Ei suositella lämpötilan asettamista maksimiin, koska lämmityksen lopussa jännitesyöttö lämmityselimenteille katkeaa, mutta lämmityselementit jatkavat öljyn lämmittämistä jonkin aikaa, kunnes sen lämpötila laskee. Kun öljyn lämpötila laskee, termostaatti jatkaa automaattisesti virransyöttöä, ilmaisin syttyy, lämmityselementit aktivoituvat uudelleen, ja öljyn lämpötila alkaa nousta. Tämä prosessi toistuu asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi jatkuvasti.
 6. Lämmityksen päätyttyä upota kori öljyyn. Paistamisen lopussa nosta kori, anna öljyn valua pois. Tilavuustuotteet voidaan myös asettaa kulhoon. Käytä tarvittaessa kantta (jos se sisältyy toimitukseen).
 7. Lopetettuasi käännä termostaatin nuppi vastapäivään alkuperäiseen asentoon.
 8. (ei kaikissa malleissa) Paina POWER (ON/OFF) -painiketta syväpaistimen sammuttamiseksi.
 9. Katkaise laitteen virransyöttö (poista pistoke pistorasiasta).
- Kun öljyn lämpötila on laskenut normaalille tasolle, valuta öljy pois kulhosta.

5. Huolto ja hoito

- Ennen huoltotoimenpiteitä, katkaise laitteen virta ja anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan.
- Älä käytä ruokasoodaa laitteen puhdistukseen, sillä se voi aiheuttaa laitteen pinnan värjäytymistä ja korroosiota.
- Älä puhdista laitetta hankaavilla materiaaleilla, metallisivuilla ja -harjoilla, pistävillä ja leikkaavilla esineillä, aggressiivisilla ja klooria sisältävillä puhdistusaineilla, bensiinillä, hapoilla, emäksillä tai liuottimilla.
- Vaihda käytetty öljy säännöllisesti. Älä anna suurten ruoanpalojen laskeutua öljyastiaan.
- Puhdistettaessa lämmityselementtejä, ole varovainen ettet vahingoita lämpöherkkiä sylintereitä ja termostaatin kapillaariletkuja.
- Puhdistettaessa lämmityselementtejä, vältä veden pääsyä ohjauspaneeliin. Tämä voi aiheuttaa vaurioita laitteelle.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (viikonlopun, lomien, jne.), katkaise virransyöttö ja puhdista se perusteellisesti.

Kulhot, korit ja lämmityselementit tulee pestä lämpimällä saippualliuoksella, huuhdella perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivata pyyhkimällä.

Pyyhi kotelon ja ohjausyksikön pinnat puhtaalla, kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa pyyhkimällä.

6. Huolto ja korjaus

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE SUORITAA VIRRANSYÖTTÖ TÄYSIN KATKAISTUNA ASETTAMALLA PÄÄKYTKIN "OFF" ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA.

Kone on huollettava sen maan säädösasiakirjojen mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään. Tässä käsikirjassa esitetty työluettelo on neuvonantava.

Huollon aikana suorita seuraavat työt:

- Suorita perehdytys ja koneen käyttösääntöjen tietämyksen testaus henkilökunnalle, joka työskentelee koneen kanssa.
- Suorita kysely henkilökunnalle, joka työskentelee koneen kanssa epätyypillisen koneen toiminnan tunnistamiseksi.
- Tarkista koneen kunto silmäämääräisesti.
- Tarkista paljaat johdot.
- Tarkista maadoituslinjan ja koneen oman maadoituspiiriin jatkuvuus (maadoituspuristimesta saavutettaviin metalloisiin - impedanssi saa olla enintään 0.1 Ohm).
- Kiristä tukevasti virtaa johtavat kosketinryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukitusmikytkimet, lämpö-/virtasuojat ja muut hätäpysäytysselementit, lämmityselementit, merkkivalaisimet, päällysteet, kiinnikkeet, koneen liikkuvat osat (jos niitä on).

Koneen korjaukset on suoritettava pätevän teknisen henkilökunnan toimesta.

Koneen rakenteen muuttaminen on kielletty.

Koneen epänormaalin toiminnan tapauksessa, joka poikkeaa normaalista, on tarpeen katkaista koneen virta kääntämällä pääkytkin OFF asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta, estämällä veden pääsy (jos sellaista on) ja ottamalla yhteyttä huolto-osastoon. On ehdottomasti kielletty käyttää konetta, jonka tiedetään olevan viallinen.

Myyjää ja Valmistajaa ei voida vaatia korvaamaan välittömiä tai välillisiä vahinkoja, jotka voivat aiheutua onnettomuudesta tai viallisen koneen käytöstä.

7. Kuljetus ja varastointi. Hävittäminen

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusmuodolla kontin varoitustarrojen mukaisesti sekä kyseiselle kuljetusmuodolle voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri eikä altistaa iskuille. Siirrä kuljetuskonttia kaltevalla pinnalla noudattaen "TOP" vaatimuksia enintään 15% kaltevuudella.
- Koneen kuljetus rautateitse ja maanteitse on suoritettava katetuissa ajoneuvoissa.
- Kuljetuksen jälkeen koneen on oltava toimintakuntoinen ja vahingoittumaton.
- Kone on varastoitava kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka suojaavat sademäärän ja mekaanisten vaurioiden vaikutuksilta.
- Vältä koneen tärinää.
- Älä varastoi konetta ylösalaisin.

Koneen käytön päätyttyä, määrätyn käyttöiän umpeuduttua, käyttöorganisaation on luovutettava se hävittämisestä vastaavalle henkilölle.

Kone on hävitettävä toissijaisraaka-aineiden käsittelyn yleisten sääntöjen mukaisesti sen maan säädösten mukaisesti, jossa kone hävitetään.

