



HURAKAN

PASTA COOKER HURAKAN HKN-EKT40, HKN-EKT60



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

EAC CE

DE

Für den maximal effizienten Betrieb dieser Geräte und die Minimierung von Verlusten und Schäden sollte diese Anleitung aufmerksam gelesen und an einem sicheren Ort für die nachfolgende Nutzung aufbewahrt werden.

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen bestimmt.

1. WICHTIGE DATEN

Modell	Anzahl Körbe	Spannung	Leistung	Abmessungen
HKN-EKT40	4	220-240 V, 50 Hz	4 kW	540 x 410 x 450
HKN-EKT60	6	220-240 V, 50 Hz	6 kW	590 x 540 x 450

2. BETRIEBSANWEISUNGEN

1. Im unteren Teil des Nudelkochers sind zwei Temperaturregler montiert, diese können einzeln oder zusammen genutzt werden. Der linke Temperaturregler wird für die Temperatureinstellung des Behälters links verwendet. Der rechte Temperaturregler wird für die Temperatureinstellung des Behälters rechts verwendet.

2. An die Steckdose anschließen und einschalten, sodass die grüne Anzeige aufleuchtet. Den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert in der Temperaturskala drehen, in diesem Augenblick leuchtet die gelbe Anzeige auf, wobei die grüne Anzeige erlischt; das weist auf das Einschalten der Heizspirale hin. Nach dem Erreichen der vorgegebenen Temperatur schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch ab; die grüne Anzeige leuchtet, die gelbe nicht. Gleichzeitig stoppt die Heizspirale. Nachdem die Temperatur ein wenig gesunken ist, schaltet sich der Temperaturregler automatisch ein, während gleichzeitig die gelbe Anzeige aufleuchtet und die grüne Anzeige erlischt, die Heizspirale läuft wieder an, die Temperatur steigt. Der Betrieb wird somit in einem zyklischen Modus ausgeführt, um die Temperatur im eingestellten Bereich zu halten.

3. Der Nudelkocher ermöglicht es, die Temperatur im gewünschten Bereich individuell einzustellen.

4. Werden beim Betrieb des Nudelkochers Abweichungen vom normalen Betriebszustand festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten und auf Störungen zu überprüfen. Nach der Reparatur kann der Gebrauch des Gerätes wieder aufgenommen werden.

3. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG:

Fehler	Ursache	Abhilfe
1. Nach dem Anschluss an die Steckdose und dem Einschalten leuchtet keine Anzeige.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherung des Schalters durchgebrannt 2. Stecker nicht fest an die Steckdose gesteckt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Durch passende Sicherung ersetzen 2. Netzkabel überprüfen und Stecker erneut in die Steckdose stecken
2. Gelbe Anzeige leuchtet, aber die Temperatur der Flüssigkeit steigt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anzeige falsch angeschlossen 2. Temperaturregler nicht intakt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anschlussfehler beheben 2. Temperaturregler erneuern
3. Anzeige leuchtet nicht, Temperaturregler intakt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anzeige falsch angeschlossen 2. Anzeige defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Korrekt anschließen 2. Anzeige erneuern

4. WARNHINWEISE VOR DER AUFSTELLUNG

- 1) Das Gerät ist auf einer ebenen Oberfläche aufzustellen, der Abstand zu nicht brennbaren Objekten (Wände usw.) muss seitlich mehr als 10 cm, hinten mehr als 20 cm betragen.
- 2) Die Spannung im Stromnetz muss den Parametern des Gerätes entsprechen.
- 3) Der Anschluss an das Stromnetz ist mit einem Schalter mit einer Schmelzsicherung zu versehen. Sicherheitshalber dürfen vor dem Schalter keine anderen Gegenstände aufgestellt werden.
- 4) Die Erdungsleitung muss an den Anschluss des Systems zum Potentialausgleich an der Rückwand des Gerätes unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden.
- 5) An der hinteren Wand ist eine Kupferschraube vorhanden. Einen Kupferleiter unter Einhaltung aller Anforderungen an die Sicherheit der Erdung verwenden.
- 6) Vor dem Betrieb sicherstellen, dass alle Leitungen sicher befestigt sind, die Spannung in Ordnung und die Erdung vorhanden ist.

Das Gehäuse des Gerätes ist sicher zu erden. Danke für Ihr Verständnis.

5. TRANSPORT UND LAGERUNG

Während des Transports starke Stöße und Kollisionen vermeiden. Wird das Gerät während einer längeren Zeit nicht benutzt, ist es an einem trockenen Ort, an dem keine ätzenden Gase vorhanden sind und der vor Niederschlägen geschützt ist, unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften aufzubewahren.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- 1) Sicherheitshalber ist das Gerät vor der Reinigung abzuschalten.
- 2) Gerät täglich nach der Arbeit mit einem feuchten Tuch mit Reinigungsmittel ohne ätzende Stoffe reinigen. Es ist ausdrücklich verboten, das Gerät unter einem direktem Wasserstrahl zu waschen, denn das Wasser kann in die Steuereinheit eindringen und das elektrische System beschädigen.

EE

Seadme tõhusaks kasutamiseks, kahjustuste ja vigastuste vältimiseks, lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt ja hoidke see edasiseks kasutamiseks turvalises kohas.

! Seade on mõeldud avalikele toitlustust pakkuvatele asutustele.

1. PÕHINÄITAJAD

Mudel	Korvide arv	Pinge	Võimsus	Mõõtmed
HKN-EKT40	4	220 - 240 V~ 50 Hz	4 kW	540 x 410 x 450
HKN-EKT60	6	220 - 240 V~ 50 Hz	6 kW	590 x 540 x 450

2. KASUTUSJUHEND

1. Pastaküpseti elektrilises osas on kaks termostaati mida saab kasutada koos või eraldi. Vasak termostaat kontrollib vasakpoolse paagi temperatuuri. Parema termostaat kontrollib parempoolse paagi temperatuuri.
2. Ühendage seade toiteallikaga ja lülitage sisse; süttib roheline märgutuli. Pöörake temperatuuri reguleerimise nuppu päripäeva, soovitud temperatuurini; süttib kollane märgutuli ja roheline kustub. See tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi on soojenemas. Soovitud temperatuuri saavutamisel lülitab termostaat toite automaatselt välja; roheline märgutuli süttib ja kollane kustub. Samal ajal lõpetab tubulaarne soojendi soojendamise. Kui temperatuur veidi langeb, lülitab termostaat toite automaatselt sisse, roheline märgutuli kustub ja kollane süttib – see tähendab, et tubulaarne elektriline soojendi alustab uuesti soojendamist kuni temperatuur tõuseb. Seega hoiab seade pidevalt määratud temperatuuri.
3. Pastaküpseti temperatuuri saab määrata valitud režiimile vastavalt eelistustele.
4. Kui pastaküpseti standardrežiim ei tööta nagu ette nähtud, tuleb seade viivitamatult välja lülitada ja kontrollida. Pärast remonti saab seadet uuesti kasutada.

3. TÕRKEOTSING:

Viga	Põhjus	Lahendus
1. Märgutuli ei sütti kuigi seade on toiteallikaga ühendatud ja sisse lülitatud.	1. Lüliti kaitse on läbi põlenud 2. Juhe ei ole korralikult ühendatud	1. Asendage sobiva kaitsega 2. Kontrollige toitekaablit ja ühendage uuesti
2. Kollane märgutuli põleb aga õli ei soojene	1. Märgutuli on ühendatud valesti 2. Termostaat on vigane.	1. Parandage ühendus 2. Asendage termostaat
3. Märgutuli ei sütti, termostaat töötab	1. Märgutuli on ühendatud valesti. 2. Märgutuli on katki.	1. Ühendage õigesti. 2. Asendage märgutuli

4. ETTEVAATUSABINÕUD ENNE PAIGALDAMIST

- 1) Seade tuleb paigaldada tasasele pinnale. Süttivate esemete (seinad jne) vahele peab jääma küljel vähemalt 10 cm ja taga 20 cm.
- 2) Toiteallikas peab vastaka seadme parameetritele.

- 3) Toiteallikas tuleb ühendada kaitsega lüliti kaudu. Turvalisuse tagamiseks ei tohi lüliti ette jääda võõrkehasid.
- 4) Maanduse juhe tuleb vastavalt ohutusnõuetele ühendada ekvipotentsiaalse süsteemiga seadme tagumisel küljel.
- 5) Seadme tagumisel küljel asub vaskpolt. Usaldusväärse maanduse tagamiseks tuleb kasutada kõigile nõuetele vastavat vaskjuhet.
- 6) Veenduge enne kasutamist, et kõik juhtmed on ühendatud, pinge on tavapärane ja maandus on õige.

Ohutuse tagamiseks tuleb seadme korpus turvaliselt maandada. Täname mõistva suhtumise eest.

5. TRANSPORT JA HOIUSTAMINE

Vältige transpordi ajal lööke ja kokkupõrkeid. Kui seadet pikema aja jooksul ei kasutata, tuleb see hoiustada kuivad ruumis, kus ei esine terava lõhnaga gaase ja mis on vastavalt ohutusnõuetele kaitstud niiskuse eest.

6. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 1) Ohutuse tagamiseks tuleb seade enne puhastamist välja lülitada.
- 2) Päeva lõpus puhastage seadet märja lapi ja mitte-söövitava puhastusvahendiga. Seadet ei tohi asetada jooksva vee alla, sest see võib pääseda juhtseadmesse ja kahjustada elektrisüsteeme.

To ensure the most efficient operation of this equipment and to minimize the loss and damage, please read this manual carefully and keep it in a safe place for further use.

! This equipment is intended for use at public catering facilities.

1. MAIN PARAMETERS

Model	Number of baskets	Voltage	Power	Dimensions
HKN-EKT40	4	220-240V, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. OPERATION MANUAL

1. The power part of the pasta cooker is equipped with two thermostats; they can be used individually or jointly. The left thermostat shall be used for controlling the temperature in the tank on the left. The right thermostat shall be used for controlling the temperature in the tank on the right.

2. Plug the equipment into the socket and energize it; the green indicator shall turn on. Turn the temperature adjuster clockwise to reach the required value on the temperature scale; the amber indicator shall turn on and the green indicator shall turn off. This means the tubular electric heater has started operating. Upon reaching the required temperature, the temperature adjuster can automatically turn off the power; the green indicator shall be on, the amber indicator shall be off. Meanwhile, the tubular heater shall stop operating. After the temperature drops a little, the temperature adjuster shall automatically turn on the power; at the same time, the amber indicator shall turn on and the green indicator shall turn off; the tubular heater shall resume heating; the temperature shall rise. Thus, the operation shall be carried out continually to maintain the temperature within the set range.

3. The pasta cooker allows setting the temperature in the required mode to match your preferences.

4. Should any deviations from the standard mode be observed in the pasta cooker operation, the equipment should be immediately turned off and examined for faults. After repairing, the equipment can be used again.

3. TROUBLESHOOTING:

Fault	Cause	Solution
1. Indicator does not turn on after the equipment is plugged in and switched on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The switch fuse burned 2. The plug is not in proper contact with the socket 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace with a suitable fuse 2. Check the power cable and replug it
2. Amber indicator is on but oil temperature is not rising	<ol style="list-style-type: none"> 1. The indicator is improperly connected 2. The temperature adjuster is faulty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rectify the connection 2. Replace the temperature adjuster
3. Indicator is not on, temperature adjuster is in order	<ol style="list-style-type: none"> 1. The indicator is improperly connected. 2. The indicator is broken. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make the proper connection 2. Replace the indicator

4. PRE-INSTALLATION CAUTIONS

- 1) The equipment shall be placed on a flat surface, the distance to non-flammable objects (walls etc.) shall be over 10 cm on the sides and over 20 cm on the rear.
- 2) Power supply voltage shall correspond to the equipment parameters.
- 3) Connection to power supply shall be performed via a fuse switch. For the safety reasons, it is not allowed to place foreign objects in front of the switch.
- 4) Grounding wire shall be connected to the lead of the equipotential system on the rear wall of the equipment to comply with safety regulations.
- 5) There is a copper bolt on the rear wall. The copper wire shall be used in compliance with all requirements to grounding reliability.
- 6) Prior to operation, make sure that all the wires are secured, the voltage is normal, the grounding is present.

For safety reasons, the equipment case shall be reliably grounded. Thank you for understanding.

5. TRANSPORTATION AND STORAGE

Impacts and collisions shall be avoided during transportation. When the equipment is not in use for a long time, it shall be placed in a dry room with no pungent gas, protected against precipitation, in accordance with safety regulations.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) For safety reasons, power off the equipment before cleaning.
- 2) Upon finishing the daily work, clean the equipment with wet cloth with non-corrosive detergent. It is strictly prohibited to place the equipment under water jet as water can penetrate to the control unit and cause the damage to electric systems.

Para utilizar estos dispositivos de la manera más eficiente posible y para minimizar pérdidas y daños, se le recomienda leer este manual cuidadosamente y guardarlo en un lugar seguro para su uso futuro.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración.

1. PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	Cantidad de canastas	Voltaje	Potencia	Dimensiones
HKN-EKT40	4	220-240V, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. En la parte inferior del cocedor de pasta hay dos termostatos que se pueden utilizar por separado o juntos. El termostato izquierdo se usa para ajustar la temperatura del tanque en el lado izquierdo. El termostato derecho se usa para ajustar la temperatura del tanque en el lado derecho.

2. Conecte e cocedor a un tomacorriente y enciéndalo de modo que se encienda el indicador verde. Gire el regulador de temperatura hacia la derecha hasta el valor requerido en la escala de temperatura, en este momento el indicador amarillo se encenderá y el indicador verde se apagará; esto indica que el electrocalentador tubular ha comenzado a funcionar. Una vez que la temperatura alcance el valor deseado, el regulador de temperatura podrá apagar automáticamente la alimentación; la luz verde se encenderá, la luz amarilla se apagará. Al mismo tiempo, el electrocalentador tubular dejará de funcionar. Después de que la temperatura disminuye ligeramente, el regulador de temperatura encenderá automáticamente la alimentación, al mismo tiempo que el indicador amarillo se encenderá y el indicador verde se apagará, el electrocalentador tubular comenzará a calentarse nuevamente y la temperatura aumentará. La operación se lleva a cabo de un modo cíclico para mantener la temperatura en el rango especificado.

3. El cocedor de pasta permite ajustar la temperatura en el modo deseado de acuerdo con las preferencias personales.

4. Si durante el uso del cocedor de pasta se detectan desviaciones del modo estándar, debe apagar el dispositivo inmediatamente y verificar si esté en buenas condiciones. Después de la reparación, el dispositivo puede ser utilizado de nuevo.

3. BÚSQUEDA Y SOLUCIÓN DE FALLAS:

Falla	Causa	Solución
1. Después de conectar el dispositivo al tomacorriente y conectar la alimentación, el indicador no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El fusible del interruptor está quemado 2. El enchufe no está bien enchufado en el tomacorriente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sustitúyalo por un fusible adecuado 2. Verifique el cable de alimentación y vuelva a insertar el enchufe en el tomacorriente

2. La luz amarilla está encendida, pero la temperatura del aceite no sube	1. El indicador no está conectado correctamente 2. El regulador de temperatura está defectuoso.	1. Arregle la conexión 2. Reemplace el regulador de temperatura.
3. El indicador no brilla, pero el regulador de temperatura funciona	1. El indicador está conectado incorrectamente. 2. El indicador está roto.	1. Conéctelo correctamente 2. Reemplace el indicador

4. ADVERTENCIAS ANTES DE LA INSTALACIÓN

- 1) El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana, la distancia hasta los objetos no combustibles (paredes, etc.) hacia los lados debe ser de más de 10 cm, y hacia atrás, de más de 20 cm.
- 2) El voltaje de la fuente de alimentación debe corresponder a los parámetros del dispositivo.
- 3) La conexión eléctrica debe estar provista de un interruptor con fusible. Por razones de seguridad, no se permite colocar objetos extraños delante del interruptor.
- 4) La línea de conexión a tierra se debe estar conectada a la salida de un sistema equipotencial en la pared posterior del dispositivo de acuerdo con las normas de seguridad.
- 5) Hay un tornillo de cobre en la pared posterior. Use un cable de cobre cumpliendo todos los requerimientos de conexión a tierra.
- 6) Antes del uso, asegúrese de que todos los cables estén bien sujetos, que el voltaje esté en norma y que exista conexión a tierra.

La carcasa del dispositivo debe estar conectado a tierra de manera fiable por razones de seguridad. Gracias por su comprensión.

5. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Evite golpes bruscos y choques durante el transporte. Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, debe colocarse en una habitación seca que no contenga gases corrosivos y esté protegida de precipitaciones, de conformidad con las normas de seguridad.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1) Por razones de seguridad, desconecte la alimentación antes de limpiar.
- 2) Todos los días, al terminar el trabajo, limpie el dispositivo con un paño húmedo y detergente que no contenga sustancias cáusticas. No se permite lavarlo en agua corriente, ya que el agua puede ingresar a la unidad de control y causar daños a los sistemas eléctricos.

Afin d'utiliser ces produits le plus efficacement possible et de minimiser les pertes et les dommages, il est recommandé de lire attentivement ce manuel et de le conserver dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements de restauration collective.

1. PARAMÈTRES PRINCIPAUX

Modèle :	Nombre de paniers	Tension	Puissance	Dimensions
HKN-EKT40	4	220-240 V, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240 V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. MANUEL D'UTILISATION

1. Dans la partie inférieure du cuiseur de pâtes, il y a deux thermostats ; ils peuvent être utilisés séparément ou ensemble. Le thermostat de gauche est utilisé pour régler la température du réservoir du côté gauche. Le thermostat de droite est utilisé pour régler la température du réservoir du côté droit.

2. Branchez-le sur une prise de courant et allumez-le de sorte que le voyant vert s'allume. Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée sur l'échelle de température ; à ce moment, le voyant jaune s'allume et le voyant vert s'éteint ; cela indique que le chauffage électrique tubulaire a commencé à fonctionner. Une fois que la température a atteint la valeur souhaitée, le régulateur de température peut automatiquement mettre l'appareil hors tension ; le voyant vert est allumé, le voyant jaune est éteint. En même temps, le chauffage électrique tubulaire cesse de fonctionner. Une fois que la température a légèrement diminué, le régulateur de température met automatiquement l'appareil sous tension. Parallèlement, le voyant jaune s'allume et le voyant vert s'éteint, le chauffage électrique tubulaire se réchauffe et la température augmente. Le fonctionnement est effectué de cette façon en mode cyclique pour maintenir la température dans la plage spécifiée.

3. Le cuiseur de pâtes permet de régler la température dans le mode souhaité en fonction de vos préférences personnelles.

4. Si, pendant le fonctionnement du cuiseur à pâtes, il y a des écarts par rapport au mode standard, vous devez immédiatement éteindre l'appareil et vérifier son état. Après la réparation, l'appareil peut être utilisé à nouveau.

3. RECHERCHE DE PANNES ET DÉPANNAGE :

Panne	Cause	Solution
1. Une fois connecté à la prise et allumé, le voyant est éteint.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fusible de l'interrupteur grillé 2. La fiche est mal branchée dans la prise 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez par un fusible approprié 2. Vérifiez le câble d'alimentation et réinsérez la fiche dans la prise.

2. Le voyant jaune est allumé, mais la température de l'huile n'augmente pas	1. Voyant connecté incorrectement 2. Régulateur de température défectueux	1. Réparez la connexion 2. Remplacez le régulateur de température
3. Le voyant ne s'allume pas, le régulateur de température fonctionne bien	1. Voyant mal connecté. 2. Voyant en panne.	1. Connectez correctement 2. Remplacez le voyant

4. AVERTISSEMENTS AVANT L'INSTALLATION

- 1) L'appareil doit être placé sur une surface plane. La distance par rapport aux objets non combustibles (murs, etc.) doit faire plus de 10 cm, derrière l'appareil - plus de 20 cm.
- 2) La tension d'alimentation doit correspondre aux paramètres de l'appareil.
- 3) Le raccordement électrique doit avoir un interrupteur avec un fusible. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de placer des objets étrangers devant l'interrupteur.
- 4) La ligne de mise à la terre doit être connectée à la sortie d'un système équipotentiel situé sur la paroi arrière de l'appareil, conformément aux normes de sécurité.
- 5) Il y a un boulon de cuivre sur la paroi arrière. Utilisez un fil de cuivre conformément à toutes les exigences de fiabilité de la mise à la terre.
- 6) Avant utilisation, assurez-vous que tous les câbles sont correctement fixés, que la tension est normale et que la mise à la terre est présente.

Le boîtier de l'appareil doit être mis à la terre de façon fiable pour des raisons de sécurité. Merci pour compréhension.

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Évitez les chocs violents et les collisions pendant le transport. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, placez-le dans un local sec ne contenant pas de gaz corrosifs et protégé des précipitations atmosphériques, dans le respect de toutes les normes de sécurité.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1) Pour des raisons de sécurité, débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2) Chaque jour, à la fin des travaux, nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et un détergent ne contenant pas de substances caustiques. Il est strictement interdit de placer l'appareil directement sous un jet d'eau, car l'eau peut pénétrer dans l'unité de commande et endommager les systèmes électriques.

IT

Per utilizzare questi apparecchi nel modo più efficiente possibile e per ridurre al minimo perdite e danni, si raccomanda di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo in un luogo sicuro per un uso futuro.

! Questo apparecchio è stato progettato per uso nella ristorazione.

1. CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Modello	Numero cestelli	Alimentazione	Potenza	Dimensioni
HKN-EKT40	4	220-240V, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. ISTRUZIONI D'USO

1. Nella parte inferiore del cuocipasta ci sono due termostati; possono essere usati separatamente o insieme. Il termostato sinistro viene utilizzato per regolare la temperatura del serbatoio sul lato sinistro. Il termostato destro viene utilizzato per regolare la temperatura del serbatoio sul lato destro.

2. Collegare alla presa e accendere l'alimentazione in modo che la spia verde si illumini. Ruotare il regolatore di temperatura in senso orario per impostare il valore desiderato sulla scala della temperatura, in questo momento la spia gialla si accende e la spia verde si spegne; questo indica che la resistenza elettrica tubolare si è messa in funzione. Dopo che la temperatura raggiunge il valore desiderato, il termoregolatore può automaticamente spegnere l'alimentazione; la spia verde è accesa, la spia gialla è spenta. Allo stesso tempo, la resistenza elettrica tubolare si spegne. Dopo che la temperatura diminuisce un po', il termostato inserisce automaticamente la alimentazione, allo stesso tempo la spia gialla si accende e la spia verde si spegne, il riscaldatore elettrico tubolare ricomincia a riscaldare, la temperatura aumenta. Il funzionamento si svolge ciclicamente per mantenere la temperatura nell'intervallo specificato.

3. Il cuocipasta consente di regolare la temperatura nella modalità desiderata in base alle preferenze personali.

4. Se durante il funzionamento del cuocipasta ci sono degli scostamenti rispetto alla modalità standard, è necessario spegnere immediatamente l'apparecchio e verificare che la macchina sia in buone condizioni. Dopo la riparazione l'apparecchio può essere riutilizzato.

3. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

Guasto	Causa	Rimedio
1. L'apparecchio è collegato alla presa elettrica e l'alimentazione è accesa, ma la spia non si accende.	<ol style="list-style-type: none">1. Il fusibile dell'interruttore è bruciato2. La spina non è inserita bene nella presa	<ol style="list-style-type: none">1. Sostituire con un fusibile adatto2. Controllare il cavo di alimentazione e reinserire la spina nella presa
2. La spia gialla è accesa ma la temperatura dell'olio non sale	<ol style="list-style-type: none">1. La spia è collegata in modo errato2. Il regolatore della temperatura è guasto.	<ol style="list-style-type: none">1. Correggere il collegamento2. Cambiare il regolatore di temperatura

3. La spia non si accende, il regolatore di temperatura è funzionante	1. La spia è collegata in modo errato 2. La spia è guasta.	1. Collegare correttamente 2. Cambiare la spia
---	---	---

4. AVVERTENZE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

- 1) L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana, la distanza da oggetti non combustibili (pareti, ecc.) sui lati deve essere superiore a 10 cm, dietro - più di 20 cm.
- 2) La tensione di alimentazione deve corrispondere ai parametri dell'apparecchio.
- 3) La connessione elettrica deve essere dotata di un interruttore con un fusibile. Per motivi di sicurezza, non posizionare oggetti estranei davanti all'interruttore.
- 4) La linea di messa a terra deve essere collegata all'uscita di un sistema equipotenziale sulla parete posteriore dell'apparecchio in conformità con gli standard di sicurezza.
- 5) Sulla parete posteriore c'è un bullone di rame. Utilizzare un conduttore di rame in conformità con tutti i requisiti di messa a terra.
- 6) Prima dell'uso verificare che tutti i fili siano fissati saldamente, che la tensione sia regolare e che la messa a terra sia presente.

Ai fini di sicurezza il corpo dell'apparecchio deve essere dotato di una messa a terra affidabile. Grazie per la vostra comprensione.

5. TRASPORTO E STOCCAGGIO

Evitare urti bruschi e collisioni durante il trasporto. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, dovrebbe essere tenuto in un luogo asciutto che non contenga gas corrosivi e sia protetto dalle precipitazioni, nel rispetto di tutti gli standard di sicurezza.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- 1) Per motivi di sicurezza, spegnere la corrente prima di pulire.
- 2) Ogni giorno al termine del lavoro pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente che non contenga sostanze caustiche. È severamente vietato mettere l'apparecchio sotto un getto diretto di acqua, poiché l'acqua può penetrare nell'unità di controllo e provocare danni ai sistemi elettrici.

Lai šie izstrādājumi tiktu ekspluatēti maksimāli efektīvi un lai līdz minimumam samazinātu zaudējumus un kaitējumu, ieteicams uzmanīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un glabāt to drošā vietā turpmākai izmantošanai.

! Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

1. GALVENIE PARAMETRI

Modelis	Grozu skaits	Spriegums	Jauda	Gabarīti
HKN-EKT40	4	220–240B, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220–240B, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJA

1. Makaronu vāritāja apakšdaļā ir uzstādīti divi termostati; tos var izmantot atsevišķi vai kopā. Kreisais termostats tiek izmantots tvertnes temperatūras regulēšanai no kreisās puses. Labais termostats tiek izmantots tvertnes temperatūras regulēšanai no labās puses.
2. Pieslēdziet kontakrozetei un ieslēdziet barošanu, lai iedegtos zaļais indikators. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz vajadzīgajai vērtībai temperatūras skalā; šajā brīdī ieslēgsies dzeltenais indikators un izslēgsies zaļais indikators. Tas nozīmē, ka ir sācis darboties cauruļu elektrosildītājs. Pēc nepieciešamās temperatūras sasniegšanas temperatūras regulators var automātiski atslēgt barošanu; deg zaļais indikators un nedeg dzeltenais indikators. Vienlaicīgi beidz darboties cauruļu elektrosildītājs. Pēc tam, kad temperatūra būs nedaudz pazeminājusies, temperatūras regulators automātiski ieslēgs barošanu; vienlaicīgi ieslēgsies dzeltenais indikators un nodzisis zaļais indikators, cauruļu elektrosildītājs atkal sāks sildīšanu un temperatūra paaugstināsies. Tādējādi darbība notiek cikliskā režīmā, lai temperatūru uzturētu uzdotajā diapazonā.
3. Makaronu vāritājs ļauj iestatīt temperatūru vajadzīgajā režīmā atbilstoši lietotāja vēlmēm.
4. Ja makaronu vāritāja ekspluatācijas procesā tiek pamanītas novirzes no standarta režīma, iekārta nekavējoties jāizslēdz un jāpārbauda tās darbderīgums. Iekārtu atkal drīkst izmantot pēc remonta.

3. DEFEKTU MEKLĒŠANA UN LIKVIDĒŠANA

Defekts	Cēlonis	Risinājums
1. Pēc pieslēgšanas kontaktrozetei un barošanas ieslēgšanas nedeg indikators.	1. Pārdedzis slēdža drošinātājs 2. Kontaktdakša nav cieši iesprausta kontaktrozetē	1. Nomainiet pret piemērotu drošinātāju. 2. Pārbaudiet barošanas vadu un vēlreiz ievietojiet kontaktdakšu kontaktrozetē.
2. Deg dzeltenais indikators, bet eļļas temperatūra nepaaugstinās	1. Nepareizi pievienots indikators 2. Bojāts temperatūras regulators	1. Izveidojiet pareizu savienojumu. 2. Nomainiet temperatūras regulatoru.
3. Nedeg indikators, temperatūras regulators ir darba kārtībā	1. Nepareizi pievienots indikators 2. Bojāts indikators.	1. Izveidojiet pareizu savienojumu. 2. Nomainiet indikatoru.

4. BRĪDINĀJUMI PIRMS UZSTĀDĪŠANAS

- 1) Iekārta jāuzstāda uz līdzenas virsmas; attālumam no līdž nedegošiem objektiem (sienām u. c.) sānos jābūt vairāk par 10 cm, aizmugurē — vairāk par 20 cm.
- 2) Barošanas tīkla spriegumam jāatbilst iekārtas parametriem.
- 3) Pieslēgums barošanas tīklam jāizveido, izmantojot slēdzi ar kūstošo drošinātāju. Drošības nolūkos pirms slēdža nav atļauts izvietot nepiederošus priekšmetus.
- 4) Zemējuma līnija jāpieslēdz ekvipotenciālās sistēmas izvadam iekārtas aizmugurē, ievērojot drošības normas.
- 5) Iekārtas aizmugurē ir vara skrūve. Izmantojiet vara vadu, ievērojot visas prasības attiecībā uz zemējuma drošību.
- 6) Pirms ekspluatācijas pārlicinieties, ka visi vadi ir droši nostiprināti, spriegums ir normas robežās un ir izveidots zemējums.

Drošības nolukos iekārtas korpuss droši jāieņemē. Paldies par sapratni!

5. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA

Transportēšanas laikā nepieļaujiet straujus triecienus un sadursmes. Ja iekārta ilgstoši netiek izmantota, tā, ievērojot visas drošības normas, jānovieto sausā telpā, kurā nav kodīgu gāzu un kas ir aizsargāta pret nokrišņiem.

6. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- 1) Drošības nolūkos pirms tīrīšanas izslēdziet barošanu.
- 2) Katru dienu pēc darba beigšanas veiciet tīrīšanu ar mitru drānu, kas samitrināta mazgāšanas līdzeklī, kurš nesatur kodīgas vielas. Stingri aizliegts ievietot iekārtu zem tiešas ūdens strūkļas, jo ūdens var iekļūt vadības blokā un izraisīt elektrosistēmas bojājumu.

Siekiant, kad šie gaminiai būtų kuo efektyviau naudojami ir kad būtų sumažinta nuostolių ir pažeidimų, rekomenduojama atidžiai perskaityti šią instrukciją ir laikyti ją saugioje vietoje, kad galėtumėte ją naudoti ateityje.

! Šis prietaisas skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose.

1. PAGRINDINIAI PARAMETRAI

Modelis	Krepšių kiekis	Įtampa	Galia	Gabaritai
HKN-EKT40	4	220-240V, 50 Hz	4 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

1. Apatinėje makaronų viryklės dalyje yra du termostatai; juos galima naudoti atskirai arba kartu. Kairysis termostatas naudojamas reguliuoti rezervuaro temperatūrą iš kairės pusės. Dešinysis termostatas naudojamas reguliuoti rezervuaro temperatūrą iš dešinės pusės.
2. Pajunkite prie tinklo lizdo ir įjunkite maitinimą, kad užsidegtų žalias indikatorius. Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę iki reikiamos vertės temperatūros skalėje, tuomet užsidega geltonas indikatorius, o žalias indikatorius užgęsta; tai rodo, kad pradėjo veikti vamzdinis elektrinis šildytuvas. Kai temperatūra pasiekia reikiamos vertės, temperatūros reguliatorius gali automatiškai išjungti elektros maitinimą; dega žalias indikatorius, geltonas indikatorius nedega. Kartu nustoja veikti vamzdinis elektrinis šildytuvas. Kai temperatūra šiek tiek sumažėja, temperatūros reguliatorius automatiškai įjungia elektros maitinimą, tuo pačiu metu įsijungia geltonas indikatorius ir užgęsta žalias indikatorius, vamzdinis elektrinis šildytuvas vėl pradeda šildyti, temperatūra pakyla. Tokiu būdu darbas vyksta ciklo režimu kad išlaikyti temperatūrą nustatytame diapazone.
3. Makaronų viryklė leidžia reguliuoti temperatūrą norimu režimu pagal asmeninius pageidavimus.
4. Jei makaronų viryklės naudojimo metu pastebėjote nukrypimus nuo standartinio režimo, nedelsdami išjunkite įrenginį ir patikrinkite, ar mašina nesugedo. Suremontavus įrenginį galėsite naudotis juo vėl.

3. GEDIMŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS:

Gedimas	Priežastis	Šalinimo būdas
1. Pajungus prie elektros lizdo ir įjungus maitinimą nedega indikatorius.	1. Perdegė jungiklio saugiklis 2. Kištukas ne iki galo įkištas į tinklo lizdą	1. Pakeiskite jį tinkamu saugikliu 2. Patikrinkite elektros maitinimo laidą ir iš naujo įdėkite laido kištuką į elektros lizdą
2. Geltonas indikatorius dega, tačiau tepalo temperatūra nedidėja	1. Neteisingai pajungtas indikatorius 2. Sugedo temperatūros reguliatorius.	1. Sutvarkykite pajungimą 2. Pakeiskite temperatūros reguliatorių
3. Nedega indikatorius, temperatūros reguliatorius veikia	1. Neteisingai pajungtas indikatorius. 2. Sugedo indikatorius.	1. Sutvarkykite pajungimą 2. Pakeiskite indikatorių

4. ĮSPĖJIMAI PRIEŠ MONTUOJANT ĮRENGINĮ

- Įrenginys turi būti pastatytas ant lygaus paviršiaus, atstumas nuo nedegių objektų (sienų ir pan.) iki šonų turi būti didesnis kaip 10 cm, iki užpakalinės dalies - didesnis, kaip 20 cm.
- Elektros tinklo įtampa turi atitikti įrenginio parametrus.
- Pajungiant prie elektros tinklo būtina įrengti lydų saugiklį. Saugumo tikslais draudžiama dėti pašalinius daiktus prieš jungiklį.
- Įžeminimo sistema turi būti pajungta prie ekvipotencinės sistemos jungties ant užpakalinės įrenginio sienos laikydamosi saugos normų.
- Ant užpakalinės įrenginio sienos yra varinis varžtas. Naudokite vario laidą laikydamosi visų reikalavimų, susijusių su įžeminimo patikimumu.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar visi laidai gerai pritvirtinti, ar normali įtampa, ar yra įžeminimas.

Saugumo tikslais įrenginio korpusą būtina gerai įžeminti. Dėkojame už supratimą.

5. TRANSPORTAVIMAS IR LAIKYMAS

Transportavimo metų saugokite nuo staigių smūgių ir susidūrimų. Jei prietaisas nenaudojamas ilgą laiką, jis turi būti laikomas apsaugotoje nuo kritulių sausoje patalpoje, kurioje nėra edžių dujų, laikydamosi visų saugos normų.

6. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Saugumo tikslais prieš valydami išjunkite elektros maitinimą.
- Kiekvieną dieną baigus darbą valykite drėgna šluoste su plovimo priemone, neturinčia edžių medžiagų. Griežtai draudžiama dėti tiesiogiai po tekančiu vandeniu, nes vanduo gali patekti į valdymo bloką ir sukelti elektros sistemų gedimą.

W celu maksymalnie skutecznego u użytkowania niniejszego urządzenia oraz zminimalizowania strat i uszkodzeń, zaleca się uważne przeczytanie niniejszej Instrukcji i przechowywanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

! Urządzenie jest przeznaczone do użytku w punktach zbiorowego żywienia.

1. PODSTAWOWE PARAMETRY

Model	Liczba koszy	Napięcie	Moc	Wymiary
HKN-EKT40	4	220-240V, 50 Hz	4,0 kW	540x410x450
HKN-EKT60	6	220-240V, 50 Hz	6 kW	590x540x450

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. W dolnej części wurnika do makaronu znajdują się dwa termostaty; mogą być używane osobno lub razem. Lewy termostat służy do regulacji temperatury zbiornika po lewej stronie. Prawy termostat służy do regulacji temperatury zbiornika po prawej stronie.

2. Podłącz do gniazdka elektrycznego i włącz zasilanie, aby zaświecił się zielony wskaźnik. Przekręć regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganej wartości na skali temperatur, w tym momencie zapali się żółty wskaźnik, natomiast zielony wskaźnik zgaśnie; to oznacza, że rurowy elektryczny element grzejny zaczął działać. Gdy temperatura osiągnie żądaną wartość, regulator temperatury może automatycznie odłączyć zasilanie; pali się zielone światło; żółte światło jest wyłączone. Równocześnie przestaje działać rurowy elektryczny element grzejny. Po nieznacznym spadku temperatury termostat automatycznie włącza zasilanie, w tym samym czasie zapala się żółty wskaźnik, a czerwony wskaźnik gaśnie, rurowy elektryczny element grzejny zaczyna ponownie grzać, temperatura się zwiększa. W ten sposób praca jest wykonywana w trybie cyklicznym i temperatura się utrzymuje w ustawionym zakresie.

3. Wurnik do makaronu umożliwia dostosowanie temperatury w żądanym trybie zgodnie z osobistymi preferencjami.

4. Jeśli podczas pracy wurnika do makaronu występują odchylenia od trybu standardowego, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy działa ono poprawnie. Po naprawie urządzenie może być użytkowane ponownie.

3. ZNAJDOWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
1. Po podłączeniu do gniazdka i włączeniu zasilania wskaźnik się nie zapala	1. Przepalił się bezpiecznik wyłącznika 2. Wtyczka jest luźno podłączona do gniazdka	1. Zmień na odpowiedni bezpiecznik 2. Sprawdź kabel zasilający i ponownie włóż wtyczkę do gniazdka

2. Żółta lampka świeci się, ale temperatura oleju nie wzrasta	1. Nieprawidłowo podłączony wskaźnik 2. Uszkodzony regulator temperatury	1. Napraw podłączenie 2. Wymień regulator temperatury
3. Wskaźnik się nie świeci, regulator temperatury działa	1. Nieprawidłowo podłączony wskaźnik 2. Wskaźnik się zepsuł	1. Podłącz wskaźnik poprawnie 2. Wymień wskaźnik

4. OSTRZEŻENIA PRZED INSTALACJĄ

- 1) Urządzenie powinno być umieszczone na równej powierzchni, odległość od niepalnych przedmiotów (ścian itp.) po bokach powinna być większa niż 10 cm, z tyłu - większa niż 20 cm.
- 2) Napięcie w sieci elektrycznej musi odpowiadać parametrom urządzenia.
- 3) Połączenie elektryczne musi być wyposażone w przełącznik z bezpiecznikiem. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno umieszczać ciał obcych przed przełącznikiem.
- 4) Linia uziemienia powinna być podłączona do wyjścia systemu ekwipotencjalnego na tylnej ściance urządzenia zgodnie z przepisami w zakresie bezpieczeństwa.
- 5) Na tylnej ściance znajduje się miedziana śruba. Używaj drutu miedzianego zgodnie ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zapewnienia niezawodności uziemienia.
- 6) Przed rozpoczęciem użytkowania upewnij się, że wszystkie przewody są dobrze przymocowane, napięcie jest w normie, uziemienie zapewnione.

Obudowa urządzenia powinna być dokładnie uziemiona ze względów bezpieczeństwa. Dziękujemy za zrozumienie.

5. TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Unikaj gwałtownych wstrząsów i kolizji podczas transportowania. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy je umieścić w suchym pomieszczeniu, które nie zawiera gazów żrących i jest chronione przed opadami atmosferycznymi, zgodnie ze wszystkimi przepisami w zakresie bezpieczeństwa.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- 1) Ze względów bezpieczeństwa wyłącz zasilanie przed czyszczeniem.
- 2) Codziennie po zakończeniu pracy należy czyścić urządzenie wilgotną szmatką i detergentem, który nie zawiera substancji żrących. Surowo zabrania się umieszczania urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ woda może dostać się do bloku sterowania i spowodować uszkodzenie instalacji elektrycznej.

В целях максимально эффективной эксплуатации настоящих изделий и минимизации потерь и ущерба рекомендуется внимательно прочесть настоящее руководство и хранить его в надежном месте для последующего использования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

1. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель	Кол-во корзин	Напряжение	Мощность	Габариты
НKN-ЕКТ40	4	220-240В, 50 Гц	4 кВт	540x410x450
НKN-ЕКТ60	6	220-240В, 50 Гц	6 кВт	590x540x450

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В нижней части макаронварки установлены два термостата; их можно использовать по-отдельности или вместе. Левый термостат используется для регулировки температуры резервуара с левой стороны. Правый термостат используется для регулировки температуры резервуара с правой стороны.

2. Подключить к розетке и включить питание, чтобы зажегся зеленый индикатор. Повернуть регулятор температуры по часовой стрелке до необходимого значения на температурной шкале, в этот момент включается желтый индикатор, а зеленый индикатор гаснет; это говорит о том, что начал работать трубчатый электронагреватель. После достижения температурой необходимого значения регулятор температуры может автоматически отключить питание; зеленый индикатор светится, желтый не горит. Одновременно с этим прекращает работать трубчатый электронагреватель. После того, как температура немного снизится, регулятор температуры автоматически включает питание, одновременно с этим включается желтый индикатор и гаснет зеленый индикатор, трубчатый электронагреватель вновь начинает нагрев, температура повышается. Работа осуществляется таким образом в циклическом режиме для поддержания температуры в заданном диапазоне.

3. Макаронварка позволяет настраивать температуру в нужном режиме в соответствии с личными предпочтениями.

4. Если в процессе эксплуатации макаронварки отмечаются отклонения от стандартного режима, следует немедленно выключить устройство и проверить машину на исправность. После ремонта устройством можно пользоваться вновь.

3. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Неисправность	Причина	Решение
1. После подключения к розетке и включения питания, индикатор не горит.	1. Перегорел предохранитель выключателя 2. Штепсель неплотно вонкнут в розетку	1. Поменять на подходящий предохранитель 2. Проверить кабель питания и заново вставить штепсель в розетку

2. Желтый индикатор горит, однако температура масла не повышается	1. Неправильно подключен индикатор 2. Неисправен регулятор температуры.	1. Исправить подключение 2. Заменить регулятор температуры
3. Не светит индикатор, регулятор температуры исправен	1. Неправильно подключен индикатор. 2. Сломался индикатор.	1. Подключить правильно 2. Заменить индикатор

4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- 1) Устройство следует размещать на ровной поверхности, расстояние от несгораемых объектов (стены и т.д.) по бокам должно составлять более 10 см, сзади – более 20 см.
- 2) Напряжение в сети питания должно соответствовать параметрам устройства.
- 3) Подключение к электросети необходимо снабдить выключателем с плавким предохранителем. В целях безопасности не допускается размещать посторонние предметы перед выключателем.
- 4) Линия заземления должна быть подключена к выводу эквипотенциальной системы на задней стенке устройства с соблюдением норм безопасности.
- 5) На задней стенке имеется медный болт. Использовать медный провод с соблюдением всех требований к обеспечению надежности заземления.
- 6) Перед эксплуатацией убедиться в том, что все провода надежно закреплены, напряжение в норме, заземление присутствует.

Корпус устройства следует надежно заземлить в целях безопасности. Спасибо за понимание.

5. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Во время транспортировки избегать резких ударов и столкновений. Если устройство не используется в течение длительного времени, его следует поместить в сухое помещение, не содержащее едких газов и защищенное от осадков, с соблюдением всех норм безопасности.

6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1) В целях безопасности перед чисткой отключить питание.
- 2) Ежедневно по завершении работы произвести чистку влажной тканью с моющим средством без содержания едких веществ. Строго запрещается помещать под прямую струю воды, поскольку вода может попасть в блок управления и вызвать повреждение электрических систем.