



HURAKAN

**FRIED ICE-CREAM ROLL MACHINE HURAKAN HKN-FIC10,
HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL**



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	6
ENGLISH	EN	10
ESPAÑOL	ES	14
FRANÇAIS	FR	18
ITALIANO	IT	22
LATYŠŠSKI	LV	26
LIETUVIŠKAS	LT	30
POLSKI	PL	34
РУССКИЙ	RU	38



Danke, dass Sie sich für ein Produkt unserer Marke entschieden haben. Um die Sicherheit und maximale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Handbuch. Es wird dringend empfohlen, es für die gesamte Dauer der Nutzung dieses Produkts aufzubewahren.

1. Verwendungszweck

Hurakan Fried Ice-Cream Roll Gerät für gebratene Eisspezialitäten ermöglicht es, "gebratene" Rollen für leckerste und ausgefallenste Desserts zuzubereiten. Sie eignen sich perfekt für Festversammlungen, Einkaufszentren und Messplätze.

2. Technische Daten

Modell	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Spannung, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Leistung, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Durchmesser/Seite der Eisfläche, mm	330	500	500	500
Abmessungen, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Gewicht, kg	25	48	48	68

3. Betriebsanforderungen an die Umgebungsbedingungen

Die Umgebungstemperatur während des Betriebs sollte im Bereich von 5-35°C liegen. Die Temperatur der Mischung für die Herstellung von Eisrollen sollte im Bereich von 2-35°C liegen.

4. Installation

4.1 Der Anschluss ans Netz muss durch einen qualifizierten Techniker und unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards erfolgen.

4.2 Das Gerät muss auf einer ebenen und festen Fläche aufgestellt werden.

4.3 Das Gerät ist so zu positionieren, dass eine effiziente Wärmeableitung gewährleistet und die Einwirkung von Wärmequellen verhindert wird. Der Abstand zwischen Gerät und Wand (oder dem nächsten Hindernis) muss mindestens 100 mm betragen.

4.4 Das Gerät sollte nicht an stark staubbelasteten Orten aufgestellt werden.

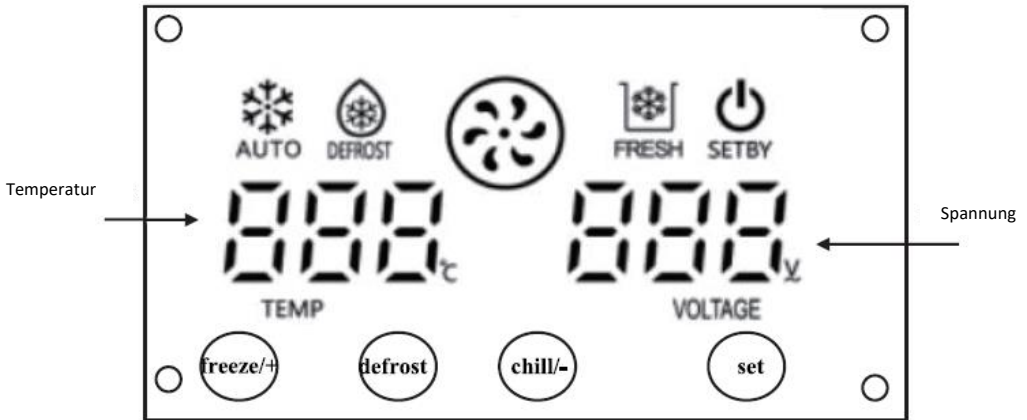
4.5 Der Aufstellungsort ist sauber zu halten.

4.6 Es ist sicherzustellen, dass die Parameter des lokalen Stromnetzes mit den Daten des Gerätes übereinstimmen.

4.7 Das Netzkabel ist an die Steckdose anzuschließen und dabei ist sicherzustellen, dass das System zuverlässig geerdet ist.

5. Bedienungspanel (nur für Modelle HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Nach der Herstellung haben alle Modelle eine Standardeinstellungen und es ist in den meisten Fällen keine Anpassung erforderlich. Müssen die Einstellungen dennoch geändert werden, folgen Sie den Anweisungen unten.



5.1 Bei der Einschaltung des Gerätes leuchtet die Anzeige SETBY auf. Die linke Seite des Displays zeigt die Temperatur, die rechte Seite die Spannung an.

5.2 Beim Abkühlen leuchtet die Anzeige **FRESH** auf, der linke Teil des Displays zeigt die Kühltemperatur an.

5.3 Während des Gefriervorgangs leuchtet die Anzeige AUTO auf, die linke Seite des Displays zeigt die Kühltemperatur an.

5.4 Wenn beide Kühl- und Gefriermodi aktiviert sind, wird auf der linken Seite des Displays die Temperatur beider Modi blinkend angezeigt.

5.5 Im Fall eines Fehlers werden die zugehörigen Informationen auf der linken Seite des Displays angezeigt. Beim Auslösen des Stromschutzes werden die Informationen auf der rechten Seite des Displays angezeigt.

Tastenbeschreibung:

- Die Taste **SET** dient zur Änderung der Werkseinstellungen. Diese Einstellungen können nur von einem qualifizierten Servicetechniker geändert werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Händler.
- Die Taste **Chill** aktiviert die Kühlfunktion und dient zur Änderung der Temperatur in der gewählten Betriebsart. Diese Funktion ist nur beim Modell HKN-FIC50SXL zur Kühlung der Salatbar verfügbar.

- Die Taste **Freeze** startet den Gefriervorgang und dient zur Änderung der Temperatur in der gewählten Betriebsart.
- Die Taste **Defrost** dient zum Starten des Abtauvorganges, wenn die Mischung an der Kühlfläche festgefroren ist.

6. **Gebrauchsanweisung**

6.1 Die zubereitete Eismischung wird auf die Kühlfläche der Eismaschine aufgetragen.

6.2 Mit einem speziellen Spachtel/Abstreifer wird die Masse auf der gekühlten Fläche ausgestrichen, sogleich angehoben und wieder ausgestrichen. Der Vorgang wird mehrmals wiederholt, bis die Mischung locker und schneeig genug ist.

6.3 Danach wird die Mischung über die Fläche ausgebreitet. Durch Bewegung werden die Eisstreifen zu Rollen gewickelt (siehe Abbildung unten).

6.4 Die hergestellten Rollen kommen in eine festliche Verpackung und werden mit Toppings verziert.

6.5 Danach ist das Produkt vertriebsbereit.

WICHTIG: wenn das Eis an der Arbeitsfläche anfriert, drücken Sie vor dem Wickeln jeder Rolle kurz auf die Taste «Defrost».



7. Pflege und Wartung

7.1 Das Gerät muss immer in einem sauberen Zustand gehalten und von qualifiziertem Personal gewartet werden.

7.2 Nach jeder Verwendung muss die Eismaschine gründlich gereinigt und getrocknet werden.

** Zur Verbesserung der Produkteigenschaften behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen an der Konstruktion, den technischen Daten, dem Aussehen und der Ausstattung ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.*

Atäh teile, et valisite meie kaubamärgiga toote. Seadme ohutuse ja võimalikult pika eluea tagamiseks lugege palun see juhend läbi. Soovitame seda tungivalts säilitada kogu toote eluea vältel.

1. Otstarve

Praetud jäätise masinad Huracan muudavad maitsva ja imetabase magustoidu "praetud" rullide valmistamise kergeks ja lihtsaks. Need sobivad suurepäraselt pidulikele koosviibimistele, kaubanduskeskustesse ja laadaplatsidele.

2. Tehnilised andmed

Mudel	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Pinge, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Võimsus, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Jäätava pinna läbimõõt/külg, mm	330	500	500	500
Mõõtmed, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Kaal, kg	25	48	48	68

3. Nõuded keskkonningimustele

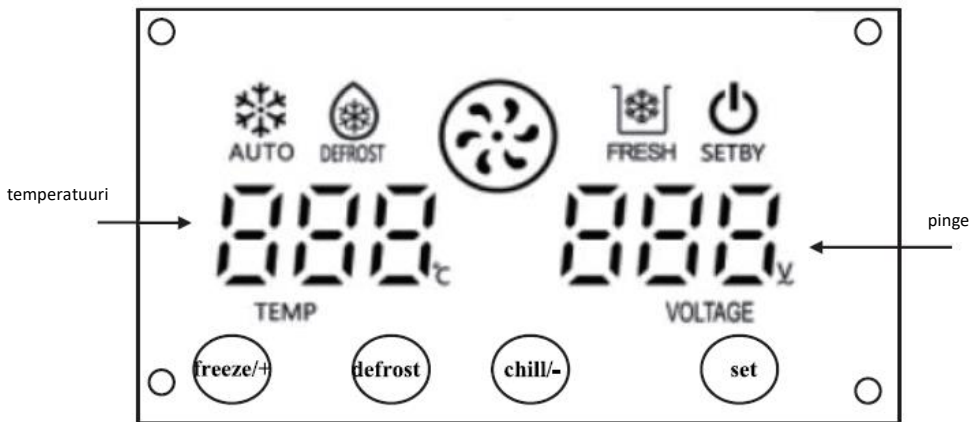
Töö ajal peab ümbritsev temperatuur jääma vahemikku 5–35 °C. Jäätiserullide valmistamise segu temperatuur peab olema vahemikus 2-35 °C.

4. Paigaldamine

- 4.1 Elektritoiteallikaga peab ühendama väljaõppinud insener kõiki ohutusnõudeid järgides.
- 4.2 Seade tuleb asetada tasasele ja kindlale pinnale.
- 4.3 Seade tuleb paigutada nii, et tagada tõhus soojuse eraldumine ja välistada soojusallikate mõju. Seadme kere kaugus seinast (või lähimast takistusest) peab olema vähemalt 100 mm.
- 4.4 Seadet ei tohi paigaldada kohta, kus esineb suurtes kogustes tolmu.
- 4.5 Seadme paigalduskoht tuleb hoida puhtana.
- 4.6 Tuleb veenduda, et kohaliku elektrivõrgu tunnussuurused vastavad seadme omadustele.
- 4.7 Toitejuhe tuleb pista pistikupessa ja veenduda, et süsteem on kindlalt maandatud.

5. Juhtpaneel (üksnes mudelid HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Tootmisringi lõpus on kõigil jäätisemasinate mudelil standardseaded ja enamasti pole vaja neid korrastada. Kui peate seadeid siiski muutma, järgige allolevaid juhiseid.



5.1 Sisselülitatud toitega süttib näidik SETBY. Ekraani vasak külg näitab temperatuuri ja parem pinget.

5.2 Jahutamise ajal süttib näidik **FRESH**, ekraani vasak külg näitab jahutustemperatuuri.

5.3 Külmutamise ajal süttib näidik AUTO, ekraani vasak külg näitab jahutustemperatuuri.

5.4 Kui on kaasatud nii jahutus- kui ka külmutusrežiim, näidatakse ekraani vasakul küljel vaheldumisi mõlema režiimi temperatuure.

5.5 Vea ilmumisel näidatakse sellekohast teavet ekraani vasakul küljel. Toitevoolu kaitsme rakendudes kuvatakse sellekohane teave ekraani paremal küljel.

Nuppude kirjeldus

- Nappu **SET** on vaja tehaseseadete muutmiseks. Neid seadeid tohib muuta üksnes väljaõppinud hooldusinsener. Vajadusel pöörduge edasimüüja poole, kellelt selle seadme ostsite.
- Napp **Chill** käivitab jahutustalitluse, kuid seda on vaja ka valitud režiimi temperatuuri muutmiseks. See talitus on saadaval üksnes salatileti jahutusmudelil HKN-FIC50SXL.
- Napp **Freeze** käivitab külmutustoimingu, kuid seda on vaja ka valitud režiimi temperatuuri muutmiseks.
- Nappu **Defrost** on vaja sulatustoimingu käivitamiseks, kui segu on külmunud tugevasti jäätava pinna külge.

6. Kasutusjuhised

6.1 Valmis jäätisesegu kantakse jäätisemasina jäätavale pinnale.

6.2 Erilise labidakese/kaabitsaga tasandatakse mass jahutaval pinnal, tõstetakse siis kohe ja tasandatakse uuesti. Seda korratakse seni, kuni segu on piisavalt kohev ja lumine.

6.3 Järgmisena tasandatakse segu kogu pinnal ja lükatakse jäätiseribad rullideks (vt joonist allpool).

6.4 Saadud rullid pakitakse pidulikult ja kaunistatakse lisanditega.

6.5 Pärast seda on toode müügiks valmis.

TÄHTIS: kui jäätis külmub tugevalt tööpinna külge, vajutage enne iga rulli pööramist selle soojendamiseks korraks nuppu "Defrost".



7. Hooldus ja korrashoid

7.1 Seadet peab alati hoidma puhtana ja seda peavad hooldama väljaõppinud töötajad.

7.2 Iga kord peale jäätisemasinaga töö lõppu tuleb seda põhjalikult pesta ja kuivatada.

** Kauba omaduste parandamiseks jätab tootja endale õiguse muuta ette teatamata seadmete kujundust, tehnilisi näitajaid, välimust ja varustuse kompleksust.*

Thank you for choosing our brand product. Please read this manual to ensure the safety and maximum lifetime of the machine. We strongly recommend that you keep it for the entire lifetime of the product.

1. Use of the product

Hurakan Fried Ice Cream Freezers make "fried" cones of the most delicious and outlandish dessert simple and easy. They are perfect for holiday gatherings, shopping centers and fair grounds.

2. Technical specifications

Model	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Voltage, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Power, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Ice surface side/diameter, mm	330	500	500	500
Dimensions, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Weight, kg	25	48	48	68

3. Requirements for operating and environmental conditions

The ambient temperature during operation should be in the range of 5-35°C. The temperature of the ice cream roll mix should be in the range of 2-35°C.

4. Installation

4.1 The power supply must be connected by a qualified engineer in compliance with all safety standards.

4.2 Install the machine on a flat and hard surface.

4.3 Position the machine in such a way as to ensure efficient heat dissipation and to prevent the machine from being affected by heat sources. The distance between the machine body and the wall (or nearest object) should be at least 100 mm.

4.4 Do not place the machine in a dusty environment.

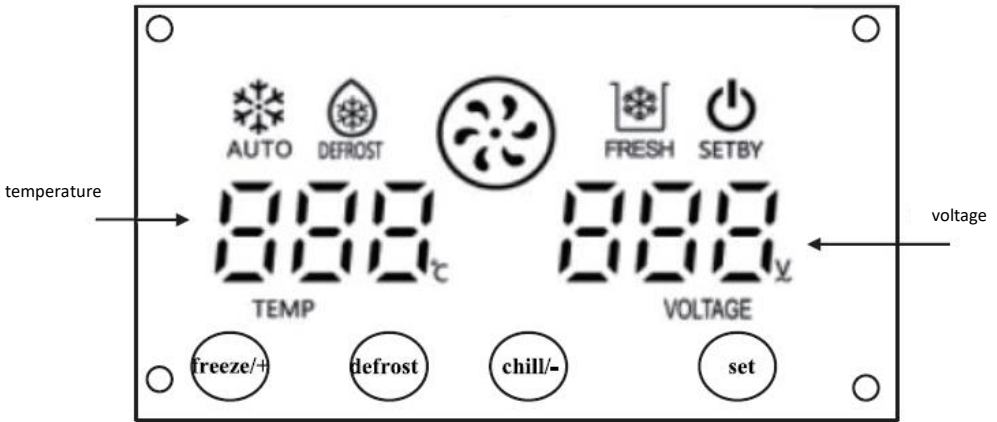
4.5 Keep the installation place of the machine clean.

4.6 Make sure that the local mains parameters conform to the technical specifications of the machine.

4.7 Plug the power cable into the socket and make sure the system is properly grounded.

5. Control panel (only for models HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

All models of freezers are manufactured with standard settings, and in most cases, they need no extra adjustments. If you still need to modify the settings, follow the instructions below.



5.1 When the power is on, the SETBY LED lights up. The left side of the display shows the temperature, the right side shows the voltage.

5.2 During chilling, the **FRESH** LED lights up, and the left side of the display shows the chilling temperature.

5.3 During freezing, the **AUTO** LED lights up, and the left side of the display shows the chilling temperature.

5.4 When both chilling and freezing modes are active, the left side of the display will flash to indicate the temperature of both modes.

5.5 If an error occurs, the information about it will be displayed on the left side of the display. If power protection has tripped, information about it will be displayed on the right side of the display.

Button descriptions:

- The **SET** button is needed to change the factory settings. These settings may only be modified by a qualified service engineer. If necessary, contact the dealer where you purchased this equipment.
- The **Chill** button activates the chilling function and is also used to change the temperature in the selected mode. This function is only available in the HKN-FIC50SXL model for chilling the salad bar.
- The **Freeze** button starts the freezing process and is also used to change the temperature in the selected mode.
- The **Defrost** button is necessary to start the defrost process if the mixture is severely frosted to the icy surface.

6. Operating instruction

6.1 Apply the prepared ice cream mix to the ice surface of the freezer.

6.2 Use a special spatula/scrapper to level the paste on the chilled surface, raise it slightly immediately after leveling and level it again. Repeat the procedure several times until the paste is sufficiently loose and snowy.

6.3 Next, smooth the paste over the surface and roll the ice cream strips by onward motions (see the figure below).

6.4 Lay out the resulting rolls in a festive package and decorate them with toppings.

6.5 After that, the product is ready for sale.

IMPORTANT: If the ice cream is severely frosted to the work surface, briefly press the "Defrost" heating button before rolling each roll.



7. Care and maintenance

- 7.1 Keep the device clean and serviced by qualified personnel at all times.
- 7.2 Always clean and dry the freezer thoroughly when you finish working with it.

** In order to improve the product characteristics, the manufacturer reserves the right to make changes to the design, technical specifications, appearance, and scope of supply of the equipment without prior notice.*

Gracias por haber elegido este equipo de nuestra marca registrada. Para garantizar la seguridad y la máxima vida útil del equipo, lea este manual. Le recomendamos encarecidamente conservarlo durante todo el periodo de vida útil del dispositivo.

1. Designación

Las neveras de helado frito Hurakan hacen que sea fácil y simple preparar rollos "fritos" de un postre delicioso y extravagante. Son ideales para lugares de celebración de eventos, centros comerciales y ferias.

2. Especificaciones técnicas

Modelo	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Voltaje, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Potencia, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Diámetro/lado de la superficie helada, mm	330	500	500	500
Dimensiones, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Peso, kg	25	48	48	68

3. Requisitos de las condiciones ambientales para el funcionamiento

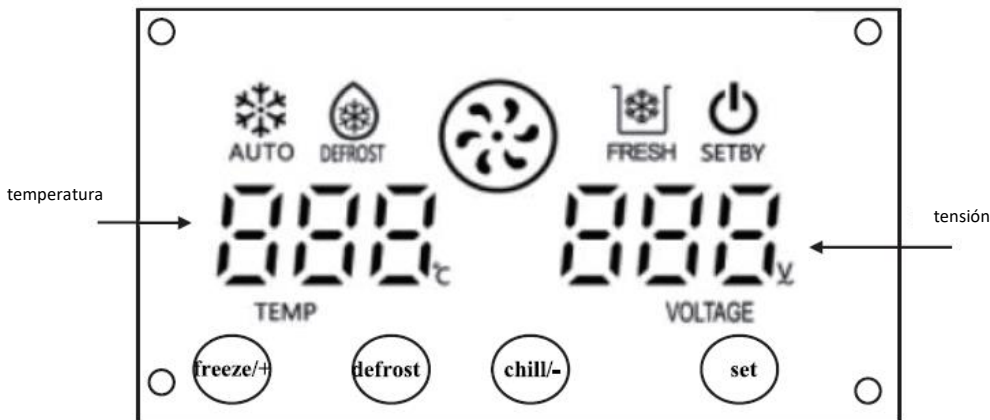
La temperatura ambiente durante la operación debe estar en un rango de 5-35 °C. La temperatura de la mezcla para hacer los rollos de helado debe estar en un rango de 2-35 °C.

4. Instalación

- 4.1 La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un ingeniero calificado, respetando todas las normas de seguridad.
- 4.2 El equipo debe instalarse sobre una superficie plana y dura.
- 4.3 Coloque el equipo de manera que pueda extraer el calor de manera eficiente y evite que se exponga a fuentes de calor. La distancia entre la carcasa del equipo y la pared (o el obstáculo más cercano) debe ser de al menos 100 mm.
- 4.4 No coloque el equipo en lugares con mucho polvo.
- 4.5 El lugar de instalación del equipo debe mantenerse limpio.
- 4.6 Asegúrese de que los parámetros de la red eléctrica local correspondan a las características del dispositivo.
- 4.7 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y asegúrese de que el sistema esté adecuadamente conectado a tierra.

5. Panel de control (solo para los modelos HKN-FIC50, hkn-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Al salir del ciclo de producción, todos los modelos de neveras vienen con configuraciones estándares y en la mayoría de los casos, no es necesario realizar ajustes. Si aún necesita cambiar la configuración, siga las instrucciones a continuación.



5.1 Cuando se enciende la alimentación, el indicador SETBY se ilumina. La parte izquierda de la pantalla muestra la temperatura, la derecha la tensión.

5.2 durante el proceso de enfriamiento, el indicador **FRESH** se ilumina, la parte izquierda de la pantalla muestra la temperatura de enfriamiento.

5.3 durante el proceso de congelación, el indicador AUTO se enciende, la parte izquierda de la pantalla muestra la temperatura de enfriamiento.

5.4 Cuando ambos modos, el de refrigeración y el de congelación están activados, la temperatura de ambos modos se mostrará en el lado izquierdo de la pantalla, parpadeando.

5.5 En caso de error, la información sobre esto se mostrará en el lado izquierdo de la pantalla. Si se activa la protección de alimentación, la información sobre esto se mostrará en el lado derecho de la pantalla.

Descripción de los botones:

- El botón **SET** se usa para cambiar la configuración de fábrica. Solo un ingeniero de servicio calificado puede modificar esta configuración. Si es necesario, póngase en contacto con el distribuidor al que compró este equipo.
- El botón **Chill** activa la función de enfriamiento y también se usa para cambiar la temperatura en el modo seleccionado. Esta función solo está disponible para el modelo HKN-FIC50SXL para enfriar la barra de ensaladas.

- El botón **Freeze** inicia el proceso de congelación y también se usa para cambiar la temperatura en el modo seleccionado.
- El botón **Defrost** se usa para iniciar el proceso de descongelación si la mezcla está muy congelada sobre la superficie helada.

6. Instrucciones de uso

6.1 La mezcla de helado preparada se aplica a la superficie helada del congelador.

6.2 Con la ayuda de una cuchilla/raspador especial, la masa se nivela sobre la superficie helada, se levanta inmediatamente y se nivela nuevamente. Así se repite varias veces hasta que la mezcla esté lo suficientemente suelta y nevada.

6.3 A continuación, la mezcla se nivela sobre la superficie y mediante movimientos de traslación las tiras de helado se enrollan en rollos (ver figura a continuación).

6.4 Los rollos resultantes se colocan en un paquete festivo y se decoran con toppings.

6.5 Después de eso, el producto está listo para la venta.

IMPORTANTE: si el helado está muy congelado sobre la superficie de trabajo, presione brevemente el botón de calentamiento "Defrost" antes de enrollar cada rollo.



7. Cuidado y mantenimiento

7.1 El equipo siempre debe mantenerse limpio y ser atendido por un personal calificado.

7.2 Cada vez que termine de trabajar con la nevera debe lavarla y secarla adecuadamente.

** Para mejorar el rendimiento del producto, el fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño, las especificaciones, el aspecto exterior y el equipamiento del equipo sin previo aviso.*

Merci d'avoir choisi un de nos produits. Afin de garantir la sécurité et une durée de vie maximale à cet appareil, veuillez lire cette notice. Prière de la conserver pendant toute la durée de vie de l'appareil.

1. Utilisation

Les congélateurs pour glaces frites Hurakan vous permettent de préparer facilement et simplement des rouleaux « frits » du dessert le plus délicieux et le plus merveilleux qui soit. Ils conviennent parfaitement aux lieux de rassemblement festif, aux centres commerciaux et aux foires.

2. Caractéristiques techniques

Modèle	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Tension, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Puissance, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Diamètre/côté de la surface glacée, mm	330	500	500	500
Dimensions, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Poids, kg	25	48	48	68

3. Exigences relatives aux conditions d'utilisation et environnementales

La température ambiante de fonctionnement doit être comprise entre 5 et 35°C. La température du mélange pour la préparation des rouleaux de glaces doit être comprise entre 2 et 35°C.

4. Installation

4.1 Le branchement au réseau électrique doit être effectué par un ingénieur qualifié en conformité avec toutes les normes de sécurité.

4.2 La machine doit être installée sur une surface plane et dure.

4.3 La machine doit être positionnée de manière à assurer une dissipation efficace de la chaleur et à éviter toute exposition à des sources de chaleur. La distance entre la machine et le mur (ou l'obstacle le plus proche) doit être d'au moins 100 mm.

4.4 Ne placez pas la machine dans des endroits très poussiéreux.

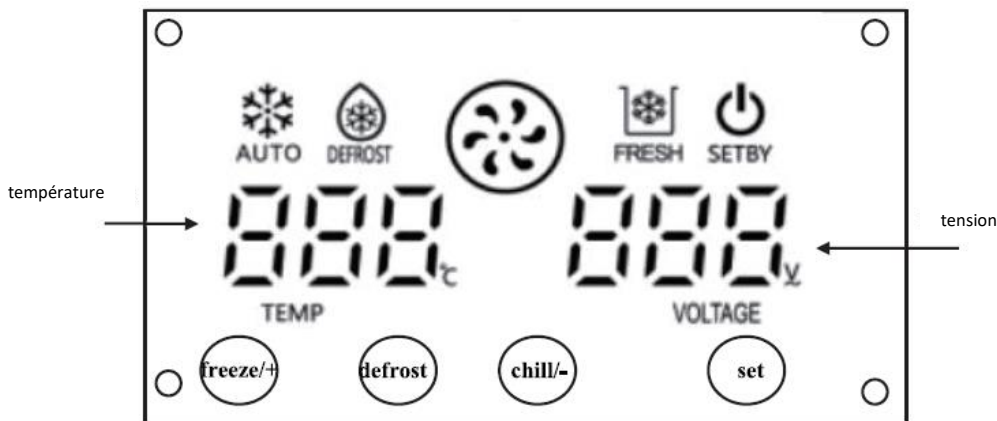
4.5 L'emplacement d'installation de la machine doit être maintenu propre.

4.6 Assurez-vous que les paramètres du réseau électrique local (courant, tension, fréquence) correspondent aux caractéristiques de l'appareil.

4.7 Branchez le cordon d'alimentation à la prise et assurez-vous que le système est correctement mis à la terre.

5. Tableau de commande (seulement pour les modèles HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

À la fin du cycle de production, tous les modèles de friteuses ont des paramètres standard et, dans la plupart des cas, aucun ajustement n'est nécessaire. Si vous devez quand même modifier les paramètres, suivez les instructions ci-dessous.



5.1 Le voyant SETBY s'allume lorsque l'appareil est sous tension. La partie gauche de l'écran affiche la température, la partie droite affiche la tension.

5.2 Pendant le processus de refroidissement, le voyant **FRESH** s'allume et la partie gauche de l'écran affiche la température de refroidissement.

5.3 Pendant le processus de congélation, le voyant AUTO s'allume et la partie gauche de l'écran affiche la température de refroidissement.

5.4 Lorsque les deux régimes de refroidissement et de congélation sont activés, la température des deux régimes s'affiche sur le côté gauche de l'écran en clignotant.

5.5 En cas d'erreur, des informations à ce sujet seront affichées sur le côté gauche de l'écran. En cas de déclenchement de la protection de l'alimentation, des informations à ce sujet seront affichées sur le côté droit de l'écran.

Description des boutons :

- Le bouton **SET** est utilisé pour modifier les réglages d'usine. Les réglages d'usine ne doivent être modifiés que par un ingénieur de service qualifié. Si nécessaire, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté cet équipement.

- Le bouton **Chill** active la fonction de refroidissement et est également utilisé pour changer la température du régime de fonctionnement sélectionné. Cette fonction n'est disponible que sur le modèle HKN-FIC50SXL pour refroidir le comptoir à salade.
- Le bouton **Freeze** active la fonction de congélation et est également utilisé pour changer la température du régime de fonctionnement sélectionné.
- Le bouton **Defrost** est nécessaire pour démarrer le processus de dégivrage si le mélange sur la surface glacée est fortement gelé.

6. Mode d'emploi

6.1 Le mélange de glaces préparé est déposé sur la surface glacée du congélateur.

6.2 À l'aide d'une spatule/d'un racloir spécial, le mélange est étalé sur la surface refroidie, soulevé tout de suite et ré-étalé de nouveau. Ces opérations sont répétées plusieurs fois jusqu'à ce que le mélange soit assez mou et aéré.

6.3 Puis, le mélange est étalé sur la surface et les bandes de glaces sont roulées en rouleaux avec des mouvements de translation (voir la figure ci-dessous).

6.4 Les rouleaux obtenus sont disposés dans un emballage festif et décorés avec des garnitures.

6.5 Le produit est désormais prêt à la vente.

IMPORTANT : si le mélange de glaces se fige sur la surface de travail, appuyez brièvement sur le bouton de chauffage « Defrost » avant de rouler chaque rouleau.



7. Entretien et maintenance

- 7.1 L'appareil doit toujours être maintenu propre et entretenu par du personnel qualifié.
- 7.2 Chaque fois que vous cessez d'utiliser le congélateur, celui-ci doit être lavé et séché soigneusement.

**Afin d'améliorer les caractéristiques de l'appareil, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception, aux caractéristiques techniques, à l'apparence et au contenu de l'emballage de l'appareil sans préavis.*

Grazie per aver scelto un prodotto del nostro marchio. Per garantire la sicurezza e la massima durata del dispositivo, leggere questo manuale. Si consiglia vivamente di conservarlo per tutta la vita utile del prodotto.

1. Funzione

Con i congelatori per gelato fritto Hurakan si possono preparare involtini "fritti" di un dolce delizioso e stravagante in modo facile e semplice. Sono ideali per luoghi di ritrovo festivo, centri commerciali e aree fieristiche.

2. Dati tecnici

Modello	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Tensione, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Potenza, KW	1,3	2,2	2,2	2,4
Diametro/lato piastra di congelamento, mm	330	500	500	500
Dimensioni, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Peso, Kg	25	48	48	68

3. Requisiti operativi relativi alle condizioni ambientali

La temperatura ambiente durante il funzionamento deve essere compresa tra 5 e 35 °C. La temperatura della miscela per fare i rotoli di gelato deve essere compresa tra 2 e 35 °C.

4. Installazione

4.1 Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato nel rispetto di tutti gli standard di sicurezza.

4.2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

4.3 Posizionare l'apparecchio in modo da garantire un'efficiente dissipazione del calore e da evitare l'esposizione a fonti di calore. La distanza tra la macchina e la parete (o l'ostacolo più vicino) deve essere di almeno 100 mm.

4.4 Non posizionare la macchina in luoghi con grandi quantità di polvere.

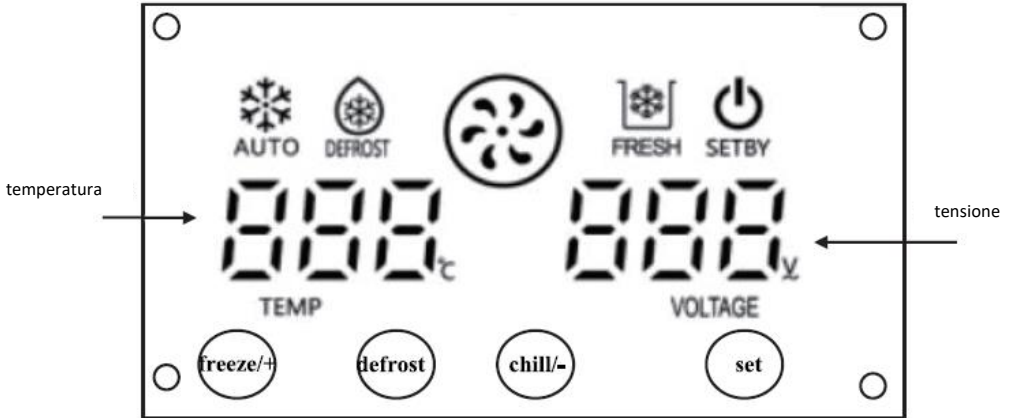
4.5 Tenere pulito il luogo di installazione della macchina.

4.6 Assicurarsi che le caratteristiche della rete elettrica locale siano conformi a quelle dell'apparecchio.

4.7 Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica e controllare che il sistema sia correttamente collegato a terra.

5. Pannello di controllo (solo per i modelli HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Alla fine del ciclo produttivo, tutti i modelli di congelatori hanno impostazioni standard e nella maggior parte dei casi non è richiesta la loro regolazione. Tuttavia se è necessario modificare le impostazioni, seguire le istruzioni riportate di seguito.



5.1 Dopo l'accensione di alimentazione l'indicatore SETBY si illumina. Il lato sinistro del display visualizza la temperatura, il lato destro visualizza la tensione.

5.2 Durante il raffreddamento, l'indicatore **FRESH** si accende, il lato sinistro del display visualizza la temperatura di raffreddamento.

5.3 Durante il congelamento, l'indicatore **AUTO** si accende, il lato sinistro del display visualizza la temperatura di raffreddamento.

5.4 Quando sono attive entrambe le modalità di raffreddamento e congelamento, la temperatura di entrambe le modalità lampeggerà sul lato sinistro del display.

5.5 Se si verifica un errore, le rispettive informazioni verranno visualizzate sul lato sinistro del display. In caso di attivazione della protezione dell'alimentazione, le rispettive informazioni verranno visualizzate sul lato destro del display.

Descrizione dei pulsanti:

- Il pulsante **SET** è necessario per modificare le impostazioni di fabbrica. Queste impostazioni devono essere modificate solo da un tecnico dell'assistenza qualificato. Se necessario, contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.
- Il pulsante **Chill** attiva la funzione di raffreddamento ed è necessario anche per modificare la temperatura nella modalità selezionata. Questa funzione è disponibile solo per il modello HKN-FIC50SXL di raffreddamento per un buffet di insalate.
- Il pulsante **Freeze** attiva la funzione di congelamento ed è necessario anche per modificare la temperatura nella modalità selezionata.

- Il pulsante **Defrost** serve per avviare il processo di scongelamento se la miscela è attaccata alla superficie del ghiaccio.

6. Istruzioni per l'uso

- 6.1 La miscela di gelato preparata viene applicata sulla superficie del ghiaccio del congelatore.
- 6.2 Utilizzando una speciale spatola/raschietto, la massa viene livellata sulla superficie raffreddata, immediatamente sollevata e nuovamente livellata. Questo viene ripetuto più volte fino a quando la miscela diventa sufficientemente soffice e nevosa.
- 6.3 Successivamente, la miscela viene livellata sulla superficie e le strisce di gelato vengono piegate in rotoli (vedi figura sotto).
- 6.4 I rotoli di gelato vengono confezionati in confezioni regalo e decorati con topping.
- 6.5 Dopodiché, il prodotto è pronto per la vendita.

IMPORTANTE: se il gelato si attacca sul piano di lavoro, premere brevemente il pulsante “Defrost” per riscaldarlo prima di piegare ogni rotolo.



7. Cura e manutenzione

7.1 L'apparecchio deve essere sempre pulito, le operazioni di manutenzione devono essere fatte da personale qualificato.

7.2 Ogni volta, dopo aver completato il lavoro con il congelatore, è necessario lavarlo e asciugarlo accuratamente.

** Al fine di migliorare le caratteristiche dei prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al design, alle caratteristiche tecniche, all'aspetto e all'equipaggiamento dell'apparecchio senza preavviso.*

Pateicamies, ka izvēlējāties mūsu zīmola precī! Lai rūpētos par drošību un panāktu maksimālu ierīces ekspluatācijas laiku, izlasiet šo rokasgrāmatu. Uzstājīgi iesakām saglabāt to visu izstrādājuma ekspluatācijas laiku.

1. Paredzētais lietojums

Cepta saldējuma mašīnas Hurakan ļauj vienkārši un viegli pagatavot garšīgākā un eksotiskā deserta ceptos rullīšus. Tie ir lieliski piemēroti svētku svinībām, tirdzniecības centriem un gadatirgiem.

2. Tehniskie raksturlielumi

Modelis	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Spriegums, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Jauda, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Ledus virsmas puses diametrs, mm	330	500	500	500
Izmēri, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Masa, kg	25	48	48	68

3. Eksploatācijas prasības attiecībā uz apkārtējās vides apstākļiem

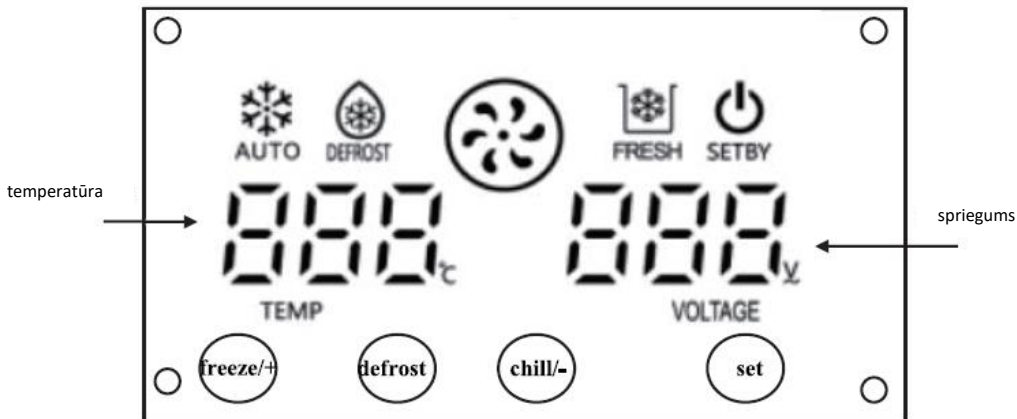
Apkārtējās vides temperatūrai ekspluatācijas laikā jābūt diapazonā no 5 līdz 35 °C. Rullīšu pagatavošanai paredzētā maisījuma temperatūrai jābūt diapazonā no 2 līdz 35 °C.

4. Uzstādīšana

- 4.1. Pieslēgšana pie barošanas tīkla jāveic kvalificētam inženierim, ievērojot visas drošības normas.
- 4.2. Iekārta jāuzstāda uz līdzenas un cietas virsmas.
- 4.3. Iekārta jāuzstāda tā, kai nodrošinātu efektīvu siltuma aizvadišanu un nepieļautu siltuma avotu iedarbību uz to. Attālumam no iekārtas korpusa līdz sienai (vai tuvākajam šķērslim) jābūt vismaz 100 mm.
- 4.4. Iekārtu nedrīkst novietot vietās, kur ir daudz putekļu.
- 4.5. Iekārtas uzstādīšanas vieta jāuztur tīra.
- 4.6. Jāpārļiecinās, ka vietējā elektrotīkla parametri atbilst iekārtas raksturlielumiem.
- 4.7. Barošanas vada kontaktdakša jāievieto kontaktrozetē un jāpārļiecinās, ka sistēma ir droši saņemta.

5. Vadības panelis (tikai modeļiem HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Pēc ražošanas cikla pabeigšanas visiem mašīnu modeļiem ir standarta iestatījumi, un vairumā gadījumu to koriģēšana nav nepieciešama. Tomēr, ja nepieciešams mainīt iestatījumus, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.



5.1. Ieslēdzot barošanu, iedegas indikators SETBY. Displeja kreisajā pusē parādās temperatūras rādījums, labajā — sprieguma vērtība.

5.2. Dzesēšanas procesa laikā iedegas indikators **FRESH**, displeja kreisajā pusē parādās dzesēšanas temperatūra.

5.3. Saldēšanas procesā iedegas indikators AUTO, displeja kreisajā pusē parādās saldēšanas temperatūra.

5.4. Kad ir aktivizēti abi režīmi — dzesēšana un saldēšana —, displeja kreisajā pusē mirgos abu režīmu temperatūras rādījumi.

5.5. Kļūdas gadījumā informācija par to parādīsies displeja kreisajā pusē. Ja nostrādās barošanas sistēmas aizsardzība, informācija par to parādīsies displeja labajā pusē.

Poga apraksts:

- Poga **SET** nepieciešama rūpnīcas iestatījumu mainīšanai. Šos iestatījumus drīkst mainīt tikai kvalificēts servisa inženieris. Nepieciešamības gadījumā vērsieties pie dīlera, pie kura iegādājāties šo iekārtu.
- Poga **Chill** aktivizē dzesēšanas funkciju, un tā ir nepieciešama arī temperatūras maiņai izvēlētajā režīmā. Šī funkcija ir pieejama tikai modelim HKN-FIC50SXL salātbāra dzesēšanai.
- Poga **Freeze** aktivizē saldēšanas funkciju, un tā ir nepieciešama arī temperatūras maiņai izvēlētajā režīmā.

- Poga **Defrost** nepieciešama atkausēšanas procesa palaišanai, ja maisījums ir stipri piesalis pie ledus virsmas.

6. Lietošanas instrukcija

6.1. Pagatavotais saldējuma maisījums jāuzklāj uz mašīnas ledus virsmas.

6.2. Ar īpašas lāpstiņas/skrāpja palīdzību masa jāizlīdzina pa dzesēšanas virsmu. Tā uzreiz paceļas un vēlreiz jāizlīdzina. Šī darbība jāatkārto dažas reizes, līdz maisījums kļūst pietiekami irdens un pārslains.

6.3. Pēc tam maisījums jāizlīdzina pa virsmu un, veicot virzes kustības, saldējuma joslas jāsatina rullīšos (skatīt attēlu zemāk).

6.4. Rullīši jāiefasē svētku iepakojumos un jāizrotā ar piedevām.

6.5. Pēc tam produkts ir gatavs realizācijai.

SVARĪGI! Ja saldējums ir stipri piesalis darba virsmai, pirms katra rullīša satīšanas uz neilgu laiku nospiediet sildīšanas pogu "Defrost".



7. Apkalpošana un apkope

- 7.1. Iekārta vienmēr jāuztur tīra, un tās apkalpošana jāveic kvalificētam personālam.
- 7.2. Ikreiz pēc darba ar mašīnu pabeigšanas tā rūpīgi jāizmazgā un jānosusina.

** Lai uzlabotu preces raksturlielumus, ražotājs patur tiesības bez iepriekšējas paziņošanas ieviest izmaiņas iekārtas konstrukcijā, tehniskajos raksturliumos, ārējā izskatā un komplektācijā.*

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prekės ženklą produktą. Siekdami užtikrinti saugą ir maksimalų prietaiso eksploataavimo laiką, prašome perskaityti šią instrukciją. Pritygtinai rekomenduojame saugoti ją visą prietaiso eksploataavimo laiką.

1. Paskirtis

Keptų „Hurakan“ ledų gaminimo aparatai leidžia lengvai ir paprastai paruošti „keptus“ gardaus ir neįprasto deserto suktinukus. Jie puikiai tinka šventiniams žmonių susibūrimams, prekybos centrams ir mugių aikštelėms.

2. Techniniai parametrai

Modelis	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Įtampa, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Galia, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Ledo paviršiaus skersmuo/kraštas, mm	330	500	500	500
Matmenys, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Svoris, kg	25	48	48	68

3. Naudojimo reikalavimai aplinkai

Aplinkos temperatūra naudojimo metu turi būti 5–35 °C. Mišinio ledų suktinukams pagaminti temperatūra turi būti 2-35 °C ribose.

4. Montavimas

4.1 Prijungti įrenginį prie elektros maitinimo tinklo turi kvalifikuotas inžinierius, laikydamasis visų saugos taisyklių.

4.2 Pastatykite įrenginį ant lygaus ir tvirto paviršiaus.

4.3 Įrenginį pastatykite taip, kad būtų užtikrintas efektyvus šilumos išsklaidymas ir išvengta šilumos šaltinių poveikio. Atstumas nuo įrenginio iki sienos (ar iki artimiausios kliūtis) turi būti ne mažiau, kaip 100 mm.

4.4 Nestatykite įrenginio vietose, kur yra daug dulkių.

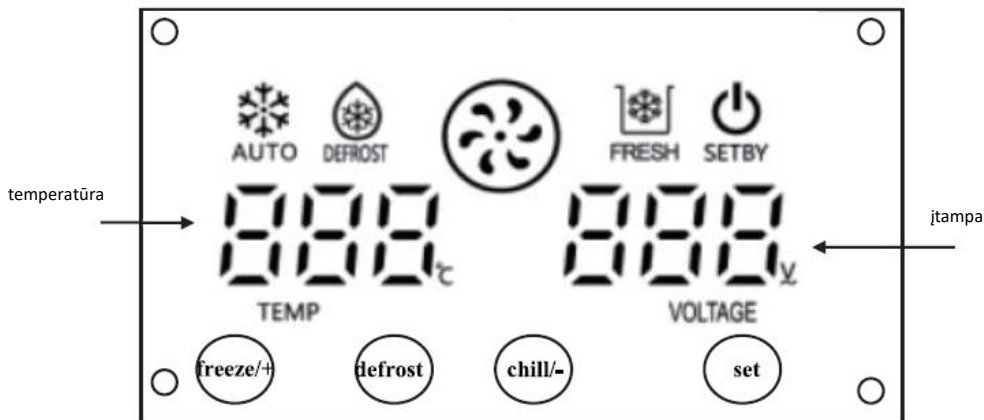
4.5 Įrenginio montavimo vietoje būtina palaikyti švarą.

4.6 Įsitikinkite, kad vietinio elektros tinklo parametrai atitinka įrenginio parametrus.

4.7 Įjunkite elektros maitinimo laidą į elektros lizdą ir įsitikinkite, kad sistema yra patikimai įžeminta.

5. Valdymo skydelis (tik modeliuose HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Pasibaigus gamybos ciklui visų ledų gaminimo aparatų modelių nustatymai yra standartiniai, daugeliu atvejų jų koreguoti nereikia. Jei vis tiek reikia pakeisti nustatymus, vykdykite toliau pateiktus nurodymus.



5.1 Įjungus elektros maitinimą užsidega indikatorius SETBY. Kairėje ekrano pusėje rodoma temperatūra, dešinėje - įtampa.

5.2 Vėsinimo metu užsidega indikatorius FRESH, kairėje ekrano pusėje rodoma vėsinimo temperatūra.

5.3 Šaldymo metu užsidega indikatorius AUTO, kairėje ekrano pusėje rodoma vėsinimo temperatūra.

5.4 Kai įjungtas tiek vėsinimo, tiek šaldymo režimas, kairėje ekrano pusėje mirksi abiejų režimų temperatūra.

5.5 Klaidos atveju informacija apie tai bus rodoma kairėje ekrano pusėje. Suveikus apsaugai nuo elektros srovės, informacija apie tai bus rodoma dešinėje ekrano pusėje.

Mygtukų paskirtis:

- Mygtukas **SET** reikalingas norint pakeisti gamyklinius nustatymus. Šiuos nustatymus gali keisti tik kvalifikuotas techninės priežiūros inžinierius. Jei reikia, kreipkitės į atstovą, iš kurio įsigijote šią įrangą.
- Mygtukas **Chill** aktyvuoja aušinimo funkciją, taip pat jis reikalingas pakeisti temperatūrą pasirinktu režimu. Ši funkcija yra tik modelyje HKN-FIC50SXL vėsinti patiekalus vitrinoje.
- Mygtukas **Freeze** aktyvuoja šaldymo procesą, taip pat jis reikalingas pakeisti temperatūrą pasirinktu režimu.
- Mygtukas **Defrost** reikalingas atšildymo procesui pradėti, jei mišinys yra stipriai užšalęs ant ledinio paviršiaus.

6. Naudojimo instrukcija

6.1 Paruoštą ledų mišinį uždėkite ant ledinio aparato paviršiaus.

6.2 Specialia mentele/grandikliu išlyginkite masę per vėsinaimą paviršių, iškart pakelkite ir vėl išlyginkite. Tai kartokite kelis kartus, kol mišinys bus pakankamai purus ir snieguotas.

6.3 Po to mišinį išlyginkite paviršiuje ir judesiais į priekį suvyniokite ledų juosteles į suktinukus (žr. paveikslėlį žemiau).

6.4 Sudėkite suktinukus į šventinę pakuotę ir papuoškite priedais.

6.5 Produktas yra paruoštas pardavimui.

SVARBU: jei ledai labai prišąla prie darbinio paviršiaus, prieš susukdami kiekvieną suktinuką trumpai paspauskite „Defrost“ mygtuką.



7. Valymas ir priežiūra

- 7.1 Įrenginys visada turi būti švarus, jo techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas personalas.
 7.2 Kiekvieną kartą, baigus darbą su ledu gaminimo aparatu, jį būtina kruopščiai nuplauti ir nusausinti.

** Siekdamas pagerinti prekių parametrus, gamintojas pasilieka teisę be išankstinio įspėjimo keisti įrangos konstrukciją, techninius parametrus, dizainą ir komplektavimą.*

Dziękujemy za wybór produktu naszej marki. W celu zapewnienia bezpieczeństwa i maksymalnego okresu użytkowania urządzenia, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zalecamy przechowywanie jej przez cały okres użytkowania produktu.

1. Przeznaczenie

Frezery do lodów smażonych Hurakan ułatwiają przygotowanie "smażonych" rolek pysznego i dziwnego deseru. Świetnie sprawdzają się na świątecznych spotkaniach, tam, gdzie dużo ludzi: centra handlowe i tereny targowe.

2. Parametry techniczne

Model	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Napięcie, V	220-240	220-240	220-240	220-240
Moc, kW	1,3	2,2	2,2	2,4
Średnica/bok powierzchni lodowej, mm	330	500	500	500
Wymiary, mm	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Waga, kg	25	48	48	68

3. Wymagania eksploatacyjne do warunków środowiskowych

Temperatura otoczenia podczas pracy powinna być w zakresie 5°C - 35°C. Temperatura mieszanki do produkcji rolek lodów powinna wynosić 2°C - 35°C.

4. Instalacja

4.1 Podłączenie do zasilania powinno być dokonywane przez wykwalifikowanego inżyniera z zachowaniem wszystkich norm bezpieczeństwa.

4.2 Urządzenie powinno zostać zainstalowane na płaskiej i twardej powierzchni.

4.3 Urządzenie powinno zostać rozlokowane w taki sposób, aby zapewnić skuteczne odprowadzanie ciepła i zapobiec wpływowi na niego źródeł ciepła. Odległość od obudowy urządzenia do ściany (lub najbliższej przeszkody) powinna wynosić co najmniej 100 mm.

4.4 Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach o dużej ilości pyłu.

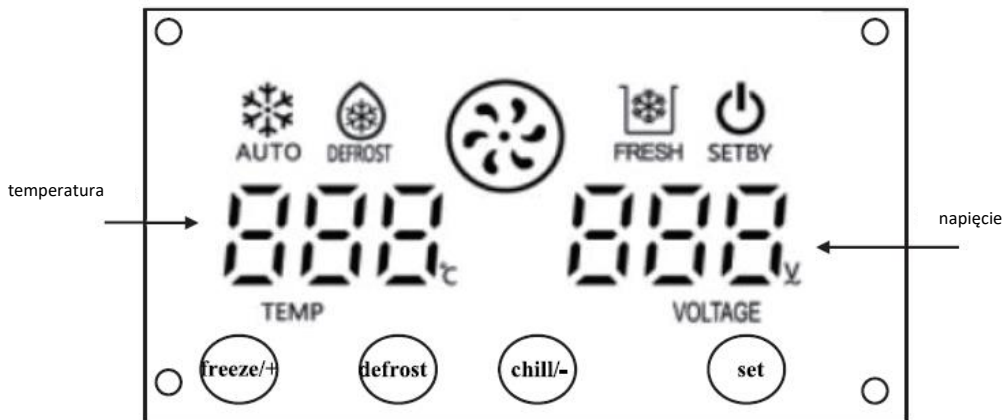
4.5 Miejsce instalacji urządzenia należy utrzymywać w czystości.

4.6 Upewnij się, że parametry lokalnego źródła zasilania odpowiadają charakterystyce urządzenia.

4.7 Należy podłączyć przewód zasilający do gniazdka i upewnić się, że system został prawidłowo uziemiony.

5. Panel sterowania (tylko dla modeli HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

Po zakończeniu cyklu produkcyjnego wszystkie modele frezów mają standardowe ustawienia, i w większości przypadków, ich dostosowanie nie jest konieczne. Jeśli nadal musisz zmienić ustawienia, postępuj zgodnie z instrukcjami poniżej.



5.1 Po włączeniu zasilania zaświeci się wskaźnik SETBY. Lewa strona wyświetlacza wyświetla temperaturę, prawa strona pokazuje napięcie.

5.2 W procesie chłodzenia zapala się lampka wskaźnika **FRESH**, lewa strona wyświetlacza wyświetla temperaturę chłodzenia.

5.3 W procesie zamrażania zapala się lampka wskaźnika **AUTO**, lewa część wyświetlacza wyświetla temperaturę chłodzenia.

5.4 Gdy oba tryby chłodzenia i zamrażania są włączone, po lewej stronie wyświetlacza jest wyświetlana temperatura obu trybów.

5.5 W przypadku wystąpienia błędu, informacje o tym zostaną wyświetlone po lewej stronie wyświetlacza. W przypadku uruchomienia ochrony zasilania, informacje o tym zostaną wyświetlone po prawej stronie wyświetlacza.

Opis przycisków:

- Przycisk **SET** jest niezbędny do zmiany ustawień fabrycznych. Te ustawienia może zmienić tylko wykwalifikowany inżynier serwisu. W przypadku potrzeby skontaktuj się ze sprzedawcą, od którego zakupiłeś ten sprzęt.
- Przycisk **Chill** aktywuje funkcję chłodzenia, a także jest potrzebny do zmiany temperatury w wybranym trybie. Ta funkcja jest dostępna tylko dla modelu HKN-FIC50SXL do chłodzenia baru sałatkowego.
- Przycisk **Freeze** rozpoczyna proces zamrażania, a także jest potrzebny do zmiany temperatury w wybranym trybie.

- Przycisk **Defrost** jest niezbędny do rozpoczęcia procesu rozmrażania, jeśli mieszanina jest mocno przymrożona do powierzchni lodowatej.

6. Instrukcja użytkowania

6.1 Przygotowaną mieszkankę lodów nakłada się na lodową powierzchnię frezera.

6.2 Za pomocą specjalnej łopatki/skrobaka masa jest wyrównywana na chłodzonej powierzchni, natychmiast podnoszona i ponownie wyrównywana. Powtarza się to kilka razy, aż mieszanina będzie wystarczająco luźna i śnieżna.

6.3 Następnie mieszaninę wyrównuje się na powierzchni, a za pomocą ruchów postępowych paski lodów są zwijane w rolki (zob. rysunek poniżej).

6.4 Powstałe rolki są układane w świąteczne opakowanie i dekorowane dodatkami.

6.5 Następnie produkt jest gotowy do sprzedaży.

UWAGA: jeśli lody mocno są przymrożone do powierzchni roboczej, krótko naciśnij przycisk podgrzewania "Defrost" przed zrolowaniem każdej rolki.



7. Czyszczenie i konserwacja

7.1 Urządzenie musi być zawsze utrzymywane w czystości i serwisowane przez wykwalifikowany personel.

7.2 Za każdym razem, gdy kończysz pracę z fryzją, musisz ją dokładnie umyć i wysuszyć.

** W celu poprawy właściwości towaru producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian konstrukcyjnych, specyfikacji, wyglądu i wyposażenia sprzętu bez uprzedniego powiadomienia.*

Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его весь срок эксплуатации изделия.

1. Назначение

Фризеры для жареного мороженого Hurakan позволяют легко и просто готовить «жареные» роллы вкуснейшего и диетического десерта. Они прекрасно подходят для мест праздничного скопления людей, торговых центров и ярмарочных площадок.

2. Технические характеристики

Модель	HKN-FIC10	HKN-FIC50	HKN-FIC50S	HKN-FIC50SXL
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Мощность, кВт	1,3	2,2	2,2	2,4
Диаметр/сторона ледяной поверхности, мм	330	500	500	500
Размеры, мм	580x470x660	650x650x880	650x650x880	1000x650x880
Масса, кг	25	48	48	68

3. Требования по эксплуатации к условиям окружающей среды

Температура окружающей среды при эксплуатации должна быть в диапазоне 5-35°C.

Температура смеси для приготовления роллов мороженого должна быть в диапазоне 2-35°C.

4. Установка

4.1 Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.

4.2 Необходимо установить устройство на плоской и твердой поверхности.

4.3 Следует расположить устройство таким образом, чтобы обеспечить эффективный отвод тепла и предотвратить воздействие на него источников тепла. Расстояние от корпуса устройства до стены (или ближайшего препятствия) должно составлять не менее 100 мм.

4.4 Не следует размещать устройство в местах с большим количеством пыли.

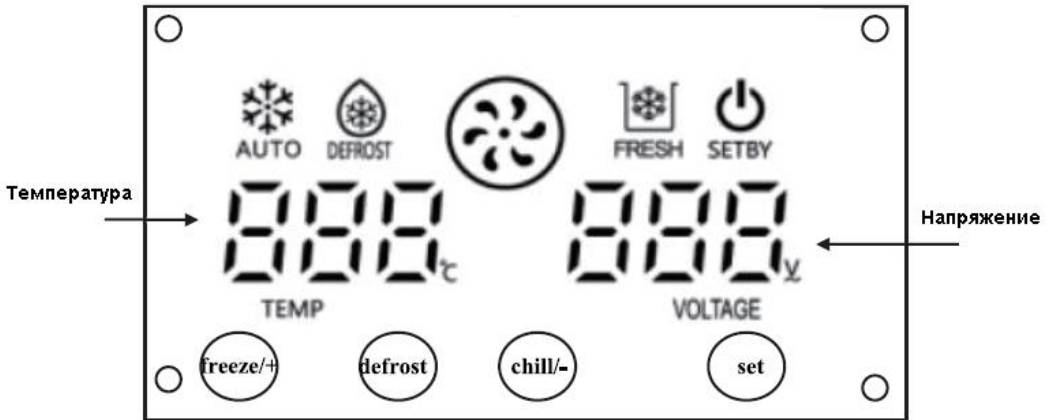
4.5 Место установки устройства следует поддерживать в чистоте.

4.6 Необходимо убедиться в том, что параметры местной электросети соответствуют характеристикам устройства.

4.7 Следует подключить шнур питания к розетке и убедиться в том, что система надежно заземлена.

5. Контрольная панель (только для моделей HKN-FIC50, HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL)

По окончании производственного цикла все модели фризеров имеют стандартные настройки, и в большинстве случаев их корректировка не требуется. Если все же необходимо изменить настройки, то следуйте инструкции ниже.



5.1 При включении питания загорается индикатор SETBY. Левая часть дисплея отображает температуру, правая – напряжение.

5.2 В процессе охлаждения загорается индикатор **FRESH**, левая часть дисплея отображает температуру охлаждения.

5.3 В процессе заморозки загорается индикатор AUTO, левая часть дисплея отображает температуру охлаждения.

5.4 Когда задействованы оба режима охлаждения и заморозки, на левой части дисплея, мигая, будет отображаться температура обоих режимов.

5.5 В случае возникновения ошибки, информация об этом будет отображаться в левой части дисплея. В случае срабатывания защиты по питанию, информация об этом будет выводиться в правой части дисплея.

Описание кнопок:

- Кнопка **SET** необходима для изменения заводских настроек. Данный настройки может изменять только квалифицированный сервисный инженер. При необходимости обратитесь к дилеру, у которого приобрели данное оборудование.
- Кнопка **Chill** активирует функцию охлаждения, а также нужна для изменения температуры в выбранном режиме. Данная функция доступна только для модели HKN-FIC50SXL для охлаждения салат-бара.

- Кнопка **Freeze** запускает процесс заморозки, а также нужна для изменения температуры в выбранном режиме.
- Кнопка **Defrost** необходима для запуска процесса оттайки, если смесь сильно примерзла к ледяной поверхности.

6. Инструкция по использованию

- 6.1 Подготовленная смесь мороженого наносится на ледяную поверхность фризера.
- 6.2 С помощью специальной лопатки/скребка масса выравнивается по охлаждаемой поверхности, сразу же приподнимается и опять разравнивается. Так повторяется несколько раз, пока смесь не станет достаточно рыхлой и снежной.
- 6.3 Далее смесь разравнивается по поверхности и поступательными движениями полоски мороженого сворачиваются в роллы (см. рисунок ниже).
- 6.4 Полученные роллы раскладываются в праздничную упаковку и украшаются топпингами.
- 6.5 После этого продукт готов к реализации.

ВАЖНО: если мороженое сильно примерзает к рабочей поверхности, кратковременно нажимайте кнопку ее нагрева «Defrost» перед сворачиванием каждого ролла.



7. Уход и обслуживание

7.1 Устройство всегда должно поддерживаться в чистом состоянии и обслуживаться квалифицированным персоналом.

7.2 Каждый раз, завершая работу с фризером, необходимо его тщательно вымыть и высушить.

** С целью улучшения характеристик товара производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, внешний вид и комплектацию оборудования без предварительного уведомления.*