



**HURAKAN**

# ПАСПОРТ

**ФРИЗЕР**

**ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО**

**Модели: HKN-FIC10, HKN-FIC50**

**HKN-FIC50S, HKN-FIC50SXL**



**EAC**

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 диковинного 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	220	220	220
Мощность, кВт	1,3	2,2	2,2	2,4
Диаметр/сторона ледяной поверхности, мм	330	50	50	50
Хладагент	R410A	R410A	R410A	R410A
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 5-40°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. Данная 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.