

Фритюрниці ELDORADO

Інструкція з експлуатації та обслуговування *Operating and maintenance manual*



Eldorado 5



Eldorado 5x2



Eldorado 8



Eldorado 8x2



Eldorado 8 R



Eldorado 8x2 R



Eldorado 10 R



Ver. 005 - ed. 06/2023

ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Уважно прочитайте попередження в цій інструкції. Збережіть цей посібник для подальшого використання. Перед підключенням переконайтеся, що дані, зазначені на паспортній табличці, відповідають даним електричної мережі. Перед виконанням будь-яких операцій від'єднайте прилад від електромережі. Встановлення має виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до інструкцій виробника та чинних стандартів. Обладнання можна встановлювати лише під витяжним ковпаком, який відповідає характеристикам, зазначеним у стандартах UNI-CIG 7129 і 8723.

Цей прилад має бути призначений лише для смаження їжі в олії. Виробник не несе відповідальності у разі:

будь-які збитки, спричинені недотриманням інструкцій із встановлення та використання або неправильним використанням обладнання, будь-які друкарські помилки в цьому посібнику, викликані помилками транскрипції або друку. Виробник залишає за собою право вносити зміни в продукт без необхідності змінювати його характеристики з цієї причини.

ІНСТРУКЦІЇ З ІНСТАЛЯЦІЇ

1. Паспортна табличка розташована на задній панелі приладу.
2. Нержавіюча сталь і розбірна конструкція. Робочий термостат, запобіжний термостат, Індикатор 0/1, індикатор сигналу температури, злив масла зі знімною ємністю або через кран.
3. Зніміть захисну плівку.
4. СТАНДАРТИ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ

Дотримуйтеся цих основних правил: напруга мережі та зазначена на табличці повинні збігатися.

Підключення до розетки із заземленням згідно стандарту. Підключення до системи зрівнювання потенціалів. Електричне підключення має здійснюватися уповноваженим персоналом відповідно до СТАНДАРТІВ CEI. Шнур живлення має бути розміщений так, щоб жодна точка не досягала температури на 50°C вище температури навколишнього середовища. Перед підключенням переконайтеся, що до розетки або вимикача, які використовуються для цього підключення, можна легко дістатися за допомогою встановленого обладнання. **ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКУ НЕДОТРИМУВАННЯ ЦИХ ПРАВИЛ БЕЗПЕКИ.**

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

Обладнання призначене для колективного використання і повинно використовуватися спеціально навченим персоналом. Перед запуском приладу видаліть промисловий жир із контейнера та кошика. Розмістіть знімну головку машини правильно, щоб вона чинила тиск на робочий мікроперемикач, розташований всередині неї. Налийте масло в ємність до зазначеного рівня. Якщо ви використовуєте жир, його необхідно розтопити перед тим, як вилити з ємності.

УВИМКНЕННЯ

Вставте вилку в розетку. Повертайте термостат, доки не буде досягнуто необхідного значення температури. Індикатор нагріву засвітиться і згасне, коли буде досягнута задана температура. Тепер прилад готовий до використання. Продукти для смаження повинні бути сухими перед зануренням в олію. Якщо використовується заморожений продукт, заповніть решітку лише наполовину й дуже повільно занурте її в олію

ВИМКНЕННЯ

Встановіть термостат у положення «0» - Моделі з перемикачем: вимкніть перемикач.

УВАГА: якщо залишити обладнання ввімкненим, воно залишається під напругою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Після смаження видаліть шматочки, що плавають в олії.

Після певної кількості сеансів смаження відфільтруйте холодну олію та промийте резервуар водою з миючим засобом. Таким же чином промийте нагрівальну спіраль, доглядаючи за капілярною колбою термостата.

Контрольну головку можна чистити лише вологою тканиною. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРОТОЧНУ ВОДУ АБО КОРОЗИЙНІ РЕЧОВИНИ.** **ВАЖЛИВО:** перед виконанням будь-яких операцій з чищення від'єднайте прилад від мережі та зачекайте, доки масло та нагрівальні батареї охолонуть.

ПОРУШЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ

6.1.Перевірте наступне:

Що основне джерело живлення увімкнено.

Щоб штифт добре вставлявся в головку, як пояснюється в пункті 2.3. Що запобіжний термостат знаходиться в правильному положенні (червоний штифт не опущений). Запобіжний термостат спрацьовує, коли температура масла перевищує 230°C через непрацездатність робочого термостата.

6.2.Якщо запобіжний термостат спрацьовує періодично, викличте кваліфікованого фахівця.

6.3.При обслуговуванні завжди вимагайте використання **ОРИГІНАЛЬНИХ** запчастин.

GENERAL INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions given in this booklet. Keep this booklet, so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data on the technical plate correspond with those of the power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel and in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, which must be conform to the UNI CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The manufacturer declines all responsibility for: any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance.

any inaccuracies contained in this booklet due to translation or printing errors. The manufacturer reserves this right to make alterations found necessary, without changing its basic characteristics.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance.

Dismantable stainless steel structure, working thermostat, safety thermostat, heating light 0/1, heating light temperature indicator, oil to be emptied by tap or respectively by extractable basin.

Remove protective film.

ELECTRICAL SAFETY RULES:

Please observe these essential rules:

The mains voltage and that be to a REGULATIONS earthed socket

Connection must be to an equipotential system.

The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with CEI regulations. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature 5°C above room temperature. Before installation make sure the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place. **THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.**

INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel only.

Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank and rack.

Position the extractable head of the appliance correctly so that it presses the working microswitch inside of it.

Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference.

If fat is used, it must be melted before being poured into the tank.

STARTING UP

Put the plug into the power socket.

Turn the thermostat until the temperature setting required is reached. The heating light will come on and will go off when the temperature set is reached. The appliance is now ready for use.

The frying good must be dry before being immersed into the oil.

If a frozen good is used, fill the rack only halfway and immerse it very slowly into the oil.

TURNING OFF

I put the thermostat in position 0.

NOTE: If the plug remains inserted, the appliance is still under voltage.

MAINTENANCE

After frying, remove the bits floating in the oil.

After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with water and detergent. Wash the heating coil in the same manner taking care of the thermostat capillary bulb.

The control head mustn't be cleaned with other than a damp cloth. **DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.**

IMPORTANT: Before carrying out any cleaning operation, disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and the heating coils to cool.

PROBLEMS IN FUNCTION

6.1 Check the following:

That the main power supply is on.

That the pin is well inserted in the head as explained in point 2.3.

That the safety thermostat is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the oil temperature exceeds 230 °C due to the non-functioning of the working thermostat.

6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.

6.3 When servicing, always ask for the ORIGINAL spare parts to be used.

Технічні дані / Technical data

Modello Model	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni Overall dimensions	Peso Weight
	watt		Min. / Max	mm	kg
Eldorado 5	2.500	230V/50HZ	lt 1,8/3,2	180x420 h.360	6
Eldorado 5x2	2.500+2.500	230V/50HZ	lt 1,8/3,2 (x2)	360x420 h.360	12
Eldorado 5+8	2.500+3.300	230V/50HZ	lt 1,8/3,2 lt 3/5	450x420 h.360	13
Eldorado 8	3.300	230V/50HZ	lt 3 / 5	270x420 h.360	7
Eldorado 8x2	3.300+3.300	230V/50HZ	lt 3 / 5 (x2)	530x420 h.360	14
Eldorado 8x2 Tri	3.300+3.300	400V/50HZ + N	lt 3 / 5 (x2)	530x420 h.360	14

Con rubinetto/ with valve

Eldorado 8 R	3.300	230V/50HZ	lt 3 / 5	270x420 h.360	7,5
Eldorado 8x2 R	3.300+3.300	230V/50HZ	lt 3 / 5 (x2)	530x420 h.360	15
Eldorado 10 R	6.000	400V/50HZ + N	lt 3,8/6	270x460 h.360	9
Eldorado 10x2 R	6.000+6.000	400V/50HZ + N	lt 3,8 / 6 (x2)	520x460 h.360	18

RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Цей символ у вигляді перекресленого контейнера для сміття на колесах на виробі чи його упаковці вказує на те, що виріб не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Окремий збір відходів цього приладу організовує та керує виробник. Користувач зобов'язаний зв'язатися з виробником і дотримуватися встановленої виробником системи утилізації відходів для роздільного збору відходів.

Окремий збір і переробка вашого відпрацьованого обладнання під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та гарантує, що його переробка здійснюється таким чином, щоб захистити здоров'я людей і навколишнє середовище.