

## Технические характеристики

Модель	Мощность	Источник питания	Производительность	Габаритные размеры	Масса
	<i>Вт</i>		<i>Мин. / Макс.</i>	<i>мм</i>	<i>кг</i>
Eldorado 5	2500	230 В/50 Гц	1,8 / 3,2 л	180x420, выс. 360	6
Eldorado 5x2	2500+2500	230 В/50 Гц	1,8 / 3,2 л (x2)	360x420, выс. 360	12
Eldorado 5+8	2500+3300	230 В/50 Гц	1,8 / 3,2 л 3 / 5 л	450x420, выс. 360	13

Eldorado 8	3300	230 В/50 Гц	3 / 5 л	270x420, выс. 360	7
Eldorado 8x2	3300+3300	230 В/50 Гц	3 / 5 л (x2)	530x420, выс. 360	14
Eldorado 8x2 Tri	3300+3300	400 В/50 Гц + N	3 / 5 л (x2)	530x420, выс. 360	14

### С клапаном

Eldorado 8 R	3300	230 В/50 Гц	3 / 5 л	270x420, выс. 360	7,5
Eldorado 8x2 R	3300+3300	230 В/50 Гц	3 / 5 л (x2)	530x420, выс. 360	15
Eldorado 10 R	6000	400 В/50 Гц + N	3,8 / 6 л	270x460, выс. 360	9
Eldorado 10x2 R	6000+6000	400 В/50 Гц + N	3,8 / 6 л (x2)	520x460, выс. 360	18

### Директива ЕС WEEE по отходам электрического и электронного оборудования



*Директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС по ограничению использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также по утилизации электрического и электронного оборудования.*

*Данный символ перечеркнутого мусорного контейнера на изделии или его упаковке означает, что оно подлежит утилизации отдельно от обычных бытовых отходов.*

*Раздельный сбор отходов данного прибора организуется и осуществляется производителем. Пользователь должен связаться с производителем и следовать системе обработки отходов, принятой производителем для раздельного сбора отходов.*

*Раздельный сбор и переработка отходов вашего оборудования во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его утилизацию таким образом, чтобы защитить здоровье людей и окружающую среду.*

## Фритюрницы

### ELDORADO

#### Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



*Eldorado 5*



*Eldorado 5x2*



*Eldorado 8*



*Eldorado 8x2*



*Eldorado 8 R*



*Eldorado 8x2 R*



*Eldorado 10 R*



*Eldorado 10x2 R*

Ред. 04/2013

  
**Minneapolis®**

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Внимательно прочтите инструкции, приведенные в данном руководстве. Сохраните данное руководство, чтобы операторы могли обращаться к нему по мере необходимости. Перед подключением прибора убедитесь, что характеристики, указанные в паспортной табличке, соответствуют параметрам сети питания. Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя и действующим законодательством. Прибор необходимо установить под вытяжным зонтом, который должен соответствовать стандартам UNI-CIC 7129 и 8723. Данный прибор разрешается использовать только для жарки продуктов в масле. Производитель не несет ответственности в следующих случаях: при любом ущербе, вызванном несоблюдением инструкций по установке и эксплуатации или неправильным использованием прибора; при любых неточностях, допущенных в данном руководстве в результате переводческих или типографских ошибок. Производитель оставляет за собой право вносить необходимые изменения без изменения основных характеристик изделия.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- 1.1 Паспортная табличка с идентификационными и техническими данными прикреплена к задней стенке прибора.
- 1.2 Разборная конструкция из нержавеющей стали, рабочий термостат, предохранительный термостат, лампа нагрева «0/1», индикатор температуры нагрева, слив масла через кран или, соответственно, путем извлечения ванны.
- 1.3 Снимите защитную пленку.
- 1.4 ПРАВИЛА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ: Строго соблюдайте следующие правила:
  - напряжение электросети должно соответствовать параметрам, указанным в паспортной табличке;
  - подключение должно осуществляться к заземленной розетке, соответствующей требованиям применимых стандартов;
  - прибор должен быть подключен к системе выравнивания потенциалов.Подключение электропитания должно осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с нормами СЕI. Кабель питания необходимо проложить таким образом, чтобы ни одна его часть не нагревалась более чем на 50 °C выше комнатной температуры. Перед установкой убедитесь, что используемая розетка или выключатель будут находиться в пределах досягаемости после установки прибора в месте его эксплуатации. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ

## НЕ СОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 2.1 Данный прибор предназначен для совместной эксплуатации, к которой допускаются только обученный персонал.
- 2.2 Перед первым включением прибора тщательно очистите бак и корзину от технической смазки.
- 2.3 Правильно установите извлекаемый блок управления прибора таким образом, чтобы он попал на рабочий микровыключатель внутри.
- 2.4 Залейте масло в ванну до контрольной метки.
- 2.5 При использовании фритюрного жира его необходимо предварительно растопить перед заполнением ванны.

## ВКЛЮЧЕНИЕ

- 3.1 Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- 3.2 Поверните ручку термостата до необходимого значения температуры. При этом лампа контроля нагрева сначала загорится, а затем после достижения заданной температуры погаснет.
- 3.3 Теперь прибор готов к эксплуатации.
- 3.4 Предназначенные для жарки продукты перед погружением в масло необходимо предварительно просушить.
- 3.5 При использовании замороженных продуктов заполните корзину только наполовину и медленно погрузите ее в масло.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- 4.1 Установите термостат в положение 0.
- 4.2 ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсельную вилку оставить в розетке, то прибор будет оставаться под напряжением.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 5.1 По окончании жарки удалите из масла остатки продуктов.
- 5.2 После выполнения определенного количества циклов жарки отфильтруйте холодное масло и промойте ванну водой с моющим средством. Аналогичным образом промойте нагревательный элемент, соблюдая осторожность при обращении с капиллярной трубкой и термоматрицей термостата.
- 5.3 Чистку блока управления следует производить только влажной тряпкой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРОТОЧНУЮ ВОДУ ИЛИ АГРЕССИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА.
- 5.4 ВАЖНО: Перед выполнением любой операции по чистке отключите прибор от сети и подождите, пока остынут масло и нагревательные элементы.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

- 6.1 При возникновении неисправности убедитесь в следующем:
  - основной источник питания включен;
  - штифт надежно вставлен в блок управления, как описано в пункте 2.3;
  - предохранительный термостат находится в рабочем положении (красный штифт не опущен). Предохранительный термостат срабатывает, когда температура масла превышает 230 °C в случае выхода из строя рабочего термостата.
- 6.2 Если предохранительный термостат срабатывает неоднократно, вызовите квалифицированного специалиста.
- 6.3 При обслуживании прибора всегда требуйте использовать ОРИГИНАЛЬНЫЕ запчасти.