



Pro Ravintolalaitteet
SÄHKÖRASVAKEITIN KÄYTTÖOHJE
ELECTRIC FRYER USER MANUAL



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen käyttöä.
Varmista, että tunnet kaikki turvallisuus- ja käyttöohjeet.

Säilytä tämä käyttöohje turvallisessa paikassa tulevaa käyttöä varten.

HUOM! Tarkista valmistajan asettamat varoitukset laitteesta englanninkielisestä manuaalista, kiitos..

SÄHKÖKÄYTTÖISEN RASVAKEITTIMIEN ESITTELY

Kiitos tämän sähkörasvakeittimen ostamisesta. Se on täydellinen ruuan kypsentämiseen, paistamiseen ja lämmittämiseen. Jokaisessa mallissa on helppokäyttöiset säätimet ja nopeasti lämpenevät elementit.

Lisäturvallisuuden vuoksi kaikki rasvakeittimet on varustettu mikrokytkimellä, joka deaktivoi koko yksikön, kun rasvakeittimen pää poistetaan. Aseta aina rasvakeittimen pää tukevasti oikeaan paikkaan ja varmista, että mikrokytkin (sijaitsee rasvakeittimen pään pohjalla) koskettaa pääosaa.

Lisäksi kaikissa rasvakeittimissä on sisäänrakennettu lämpösulake, joka sammuttaa rasvakeittimen automaattisesti ylikuumenemisen estämiseksi. Manuaalinen palautus – katso vianmääritys "Lämpötilan turvapalautuskytkin"

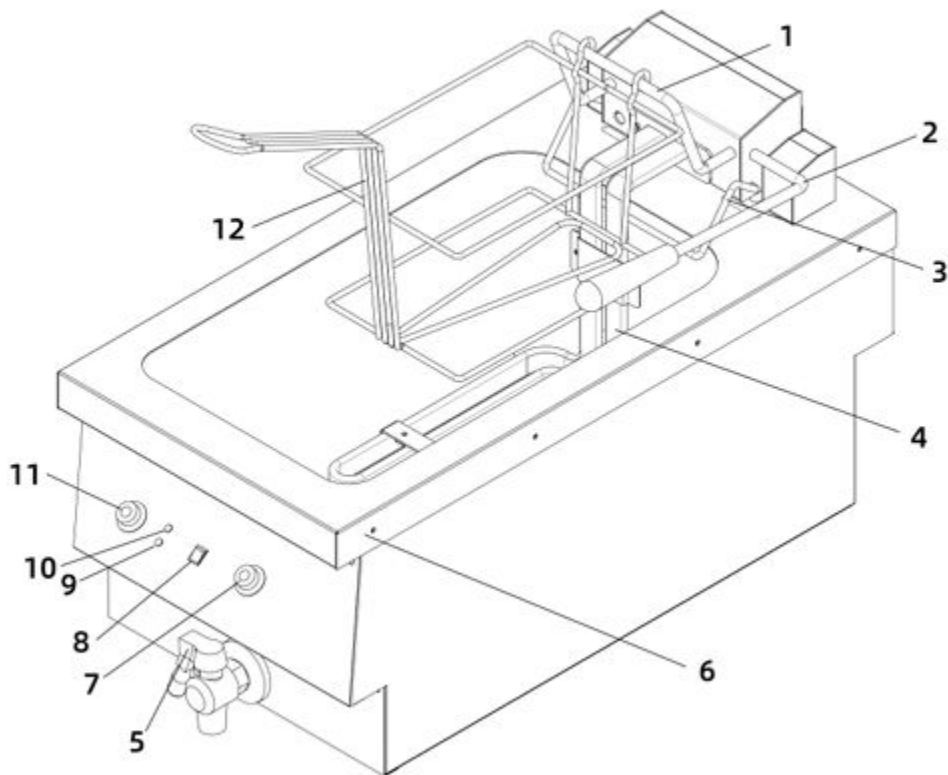
Tekniset tiedot

Mallinumero	Jännite	Teho	Lämpötilan säätöjä	Lämpötila -alue	Tilavuus (L)	Koreja	Kokonaismitat (mm)
EF-21L	380 V / 50 Hz	6 kW	1	50~200 °C	21 L	1	347 × 700 × 490
EF-21L-2	380 V / 50 Hz	6 kW + 6 kW	2	50~200 °C	21 + 21 L	2	676 × 700 × 490
EF-21L-2F	380 V / 50 Hz	7 kW + 7 kW	2	50~200 °C	21 L + 21 L	2	676 × 750 × 950

Ominaisuudet ja säätimet

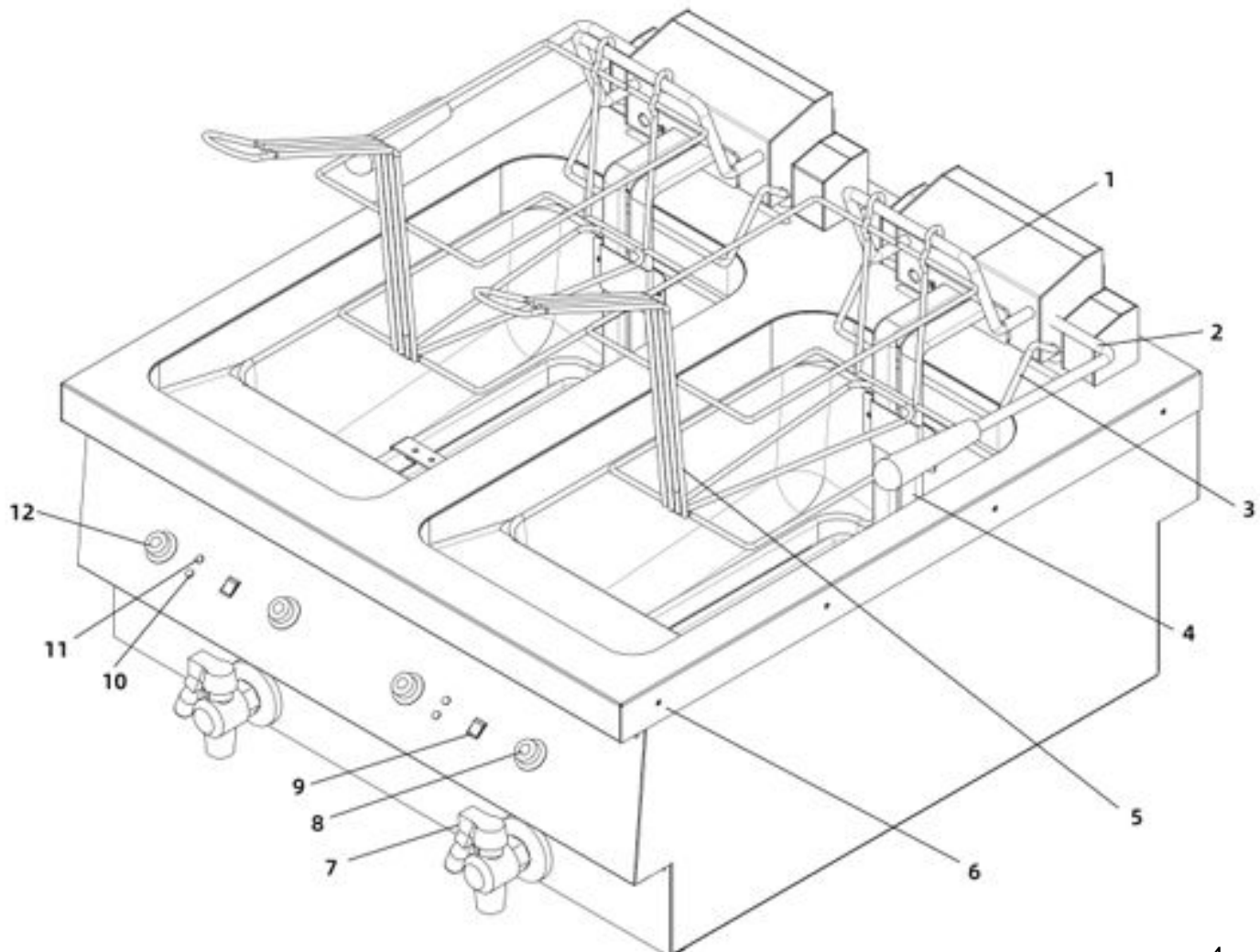
Sähkörasvakeittimen osat (yksittäiselle rasvakeittimelle öljynpoistolla):

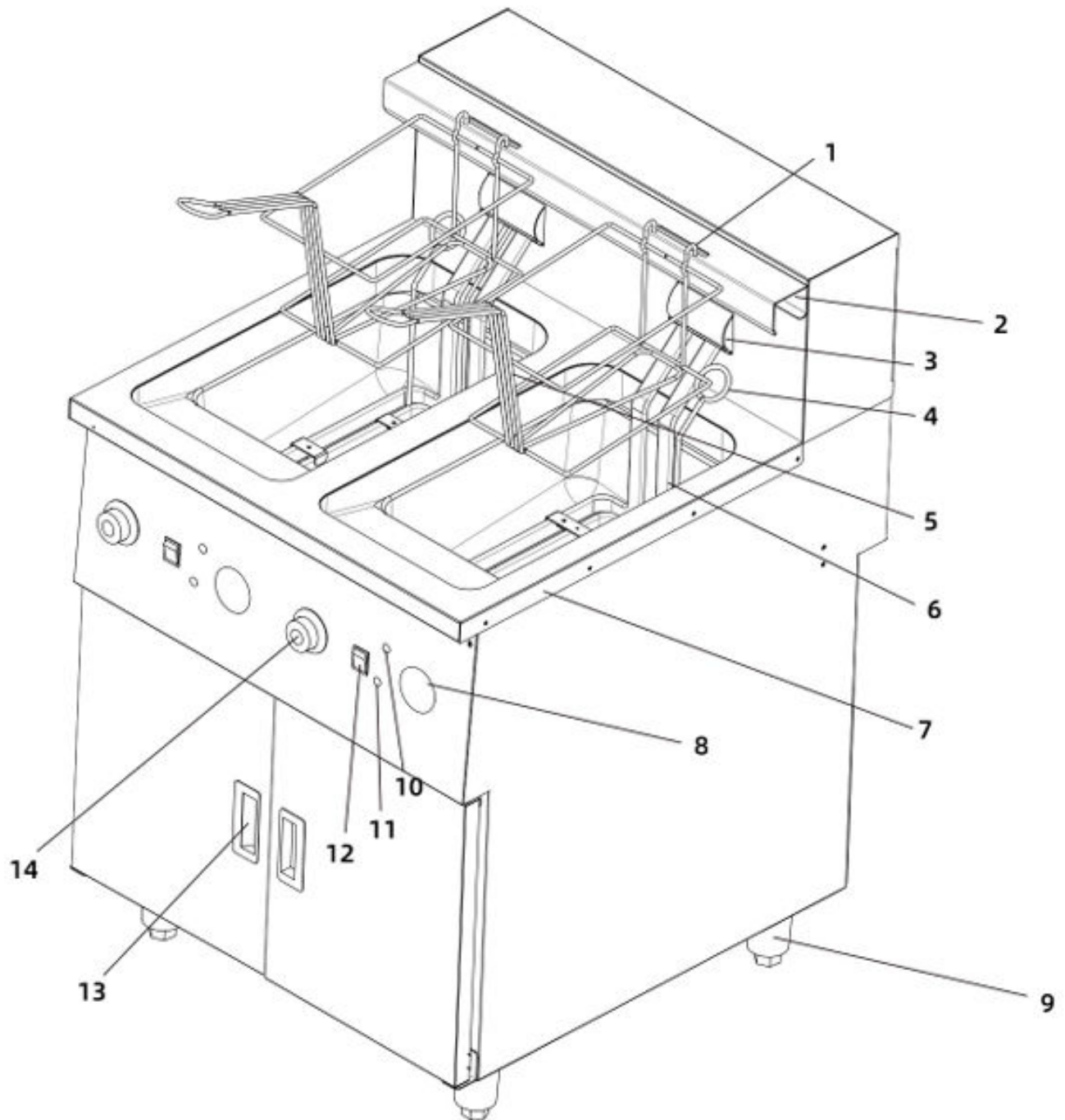
1. Korin ripustin
2. rasvakeittimen pään nostonuppi
3. rasvakeittimen pään tukitanko
4. Lämmityselementti
5. Öljynpoisto
6. Pääkotelo
7. Ajastin
8. Ajastimen päälle/pois-kytkin
9. Lämmitysvalo
10. Virran merkkivalo
11. Termostaatti
12. Kori
13. Hajotuslevy
14. Yökansi – sijaitsee rasvakeittimen päällä, kun ei käytössä (ei näytetty)



Sähkörasvakeittimen osat (yksittäiselle rasvakeittimelle öljynpoistolla):

1. Korin ripustin
2. rasvakeittimen pään nostonuppi
3. Elementin kiertotanko
4. rasvakeittimen pään nostonuppi
5. Kori
6. Lämmityselementti
7. Pääkotelo
8. Lämpötilan valvonta
9. rasvakeittimen jalka
10. Virran merkkivalo
11. Lämmitysvalo
12. Pääkytkin
13. Kaapin oven kahva
14. Termostaatti
15. Yökansi – sijaitsee rasvakeittimen päällä, kun ei käytössä (ei näytetty)
16. Hajotuslevy sijaitsee korin ja lämmityselementin välillä (ei näytetty)





KÄYTTÖOHJEET

Alle 3,3 kW:n rasvakeittimet ovat pistokkeellisia tuotteita, mutta kaupalliset turvallisuusmääräykset vaativat lisämaadoituksen. Vain pätevä teknikko saa asentaa tuotteen. rasvakeittimen takana on maadoituspultti. Noudata täysin turvallisuusmääräyksiä, liitä maadoitusjohto sopivalla kaapelilla. Sopiva kytkin, sulakekatkaisin ja pistorasia on asennettava rasvakeittimen lähelle.

Yli 3,3 kW:n rasvakeittimet on kytkettävä kiinteästi pätevän teknikon toimesta.

Saat nähdä savua elementeistä, kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, tämä on normaalia.

VAROITUS: VAKAVIEN PALOVAMMOJEN VAARA. Käytössä rasvakeittimen osat ovat kuumia koskettaa.

1. Ennen tuotteen käyttöä varmista, että sähköverkko vastaa rasvakeittimen merkintöjä ja tarkista, ettei virtajohdossa ole vaurioita.
2. Varmista aina, että elementin suojuus on paikallaan öljysäiliössä. Se istuu lämmityselementin päällä ja on suunniteltu suojaamaan sitä.
3. Lisää öljyä säiliöön. Ole tietoinen öljyn määrämerkeistä. Turvallisen käytön vuoksi ÄLÄ anna öljyn ylittää 'H' korkean merkin öljyä lisätessä. Öljyn määrä ON myös ylittävä 'L' matalan merkin turvallista käyttöä varten.
4. Varmista, että rasvakeitin on kytketty pistorasiaan ja virta on päällä. Vihreä virran merkkivalo syttyy.
5. Käännä lämpötilan säätöä myötäpäivään haluttuun asetukseen. Keltainen termostaattivalo syttyy osoittaen, että öljy lämpenee. Vihreä virran merkkivalo pysyy palamassa.
6. Kun öljy saavuttaa valitun lämpötilan, keltainen termostaattivalo sammuu. Valo syttyy ja sammuu termostaatin ylläpitäessä valittua öljyn lämpötilaa.
7. Paistokori on tarkoitettu pienen ruuan kypsentämiseen. Ennen käyttöä varmista, että kahva on tukevasti lukittuna paikalleen. Laske kori, jossa on paistettava ruoka, kuumaan öljyyn. Kun ruoka on kypsää, kori voidaan nostaa valutusasentoon asettamalla korin koukku säiliön tankoihin.

VAROITUS: VAKAVIEN PALOVAMMOJEN VAARA. Varmista, että kansi/suojuus ei ole märkä tai kondensoitunut, kun se asetetaan rasvakeittimeen. Liian märkä ruoka voi aiheuttaa ylikiehumista. Jopa pieni määrä vettä kuumassa öljyssä voi aiheuttaa palovammoja.

8. Jos kypsennyslämpötila nousee liian korkeaksi, ylikuumenemissuoja laukeaa ja sammuttaa rasvakeittimen. Tuote voidaan palauttaa jäähtymällä huoneenlämpöön ja painamalla palautuspainiketta rasvakeittimen takana. Hae neuvoja pätevältä teknikolta, jos ylikuumenemissuoja laukeaa toistuvasti.
9. Kun paistaminen on valmis, lämpötilan säätö on käännettävä vastapäivään 'OFF'-asentoon ja virrankatkaisin sammutettava.

10. Irrota rasvakeitin sähköverkosta, kun sitä ei käytetä.
11. Kun kypsentaminen on valmis, öljy on poistettava rasvakeitimestä ja säilytettävä muualla. Tämä toimenpide ON suoritettava vain, kun öljy on TÄYSIN JÄÄHTYNYT. Ole varovainen: Öljy voi pysyä kuumana 6–7 tuntia. Lisää turvallisuus- ja puhdistusneuvoja varten varmistaa, että rasvakeitin on irrotettu sähköverkosta.

VAROITUS: VAKAVIEN PALOVAMMOJEN VAARA. Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

Malleille, joissa on irrotettavat öljysäiliöt:

12a. Kun öljyn lämpötila jäähtyy, poista lämmityselementin suoja, ohjausyksikkö ja elementti, sitten kaada vanha öljy pois astiasta.

Malleille, joissa on öljynpoistventtiili:

12b. Kaada vanha öljy pois astiasta, kun öljyn lämpötila jäähtyy. Ensiksi sammuta virta, sitten aseta öljyallas öljynpoistohanan alle ja avaa hana kaataaksesi öljyn öljyalaan.

13. On suositeltavaa puhdistaa öljysäiliö ja lämmityselementti, kun öljy on poistettu siitä.

VAROITUS: Älä avaa poistohanaa, ennen kuin paine on laskenut noin ilmakehän paineeseen.

HUOM: Kaikille rasvakeittimillemme:

On turvallisuuskatkaisin, joka aktivoituu ja sammuttaa lämmityselementit, kun ohjausyksikkö nostetaan ylös tai siirretään pois paikaltaan.

Mikrokytkin toimii heti. Se katkaisee virran suojelemaan henkilökohtaista turvallisuutta ja estääkseen sähköisen lämmitysputken palamisen.

TURVALLISUUDEN PALAUTUS:

Jos jostain syystä yksikkö ylikuumenee, turvallisuussulake aktivoituu automaattisesti. Tämä voidaan palauttaa manuaalisesti ruuvaamalla musta korkki rasvakeittimen takana (joissain malleissa edessä) ja painamalla palautuspainiketta. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään, jos turvallisuuden palautus tarvitsee toistuvasti palautusta normaalin käytön aikana.

Hoito, huolto, säilytys ja kuljetus

TÄRKEÄÄ: Irrota aina rasvakeitin sähköverkosta ja anna jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

Ole varovainen: Öljy voi pysyä kuumana 6–7 tuntia.

ÄLÄ suihkuta tai roiskuta vettä suoraan tuotteeseen tai käytä vesisuihkua sen puhdistamiseen.

ÄLÄ upota mitään osaa, mukaan lukien ohjausyksikköä, elementtejä, sähköpistoketta tai virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin.

ÄLÄ käytä märkiä liinoja, teräsvillaa tai hankaavia voiteita grillilevyjen, ulkokuoren tai virtajohdon puhdistukseen.

Kun tuotetta ei käytetä, käännä lämpötilan säätö '0'-asentoon, sammuta virrankatkaisin ja irrota rasvakeitin sähköverkosta.

Säilytä rasvakeitin turvallisessa, puhtaassa, kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan.

ÄLÄ käsittele rasvakeitinta, kun siinä on kuumaa öljyä.

ÄLÄ käännä rasvakeitinta ylösalaisin. Tämä auttaa estämään mahdolliset vahingot.

VAROITUS! Anna rasvakeittimen jäähtyä täysin ennen öljyn tyhjennystä ja laitteen puhdistusta.

1. Varmista, että rasvakeittimesi on irrotettu ja täytetty öljysäiliö on jäähtynyt täysin.
2. Poista yökansi.
3. Poista paistokori öljysäiliöstä.
4. Nosta varovasti ylös poistaaksesi ohjauspaneeli/lämmityselementin kokonaisuuden. Ole varovainen, sillä öljyä voi roiskua öljysäiliöstä. Pyyhi ohjauspaneeli/lämmityselementin kokonaisuus kostealla liinalla ja kuivaa täysin. Käsittele lämmityselementtiä ja kokonaisuutta huolellisesti.

HUOMIO: Älä upota ohjauspaneeli/lämmityselementin kokonaisuutta veteen. Tämä voi vahingoittaa rasvakeitinta pysyvästi.

5. Tartu öljysäiliön kahvoihin. Ne liukuvat ylös ja ulos salliakseen öljysäiliön poistamisen rasvakeittimen rungosta.
6. **HUOMIO:** Öljy öljysäiliössä on raskasta! Ole varovainen siirtäessä.
7. Siivilöi varovasti öljy öljysäiliöstä sopivaan astiaan. (Katso ÖLJYN TYHJENNYS JA KIERRÄTYS täydellisiin ohjeisiin.)

HUOM: On parasta työskennellä altaan tai roskakorin yllä mahdollisten roiskeiden varalta.

9. Paistokorin maustaminen: Aseta puhdas ja kuiva, tyhjä paistokori öljyyn. Aseta lämpötila 390 °F:iin. Kun lämpötila on saavutettu, poista paistokori. Anna jäähtyä. Toista sitten menettely. Maustamisen jälkeen paistokori voidaan laittaa astianpesukoneeseen perusteellista puhdistusta varten.

10. Öljysäiliön puhdistus: Liota kuumassa, saippuaisessa vedessä. Käytä jäykkää nailonharjaa poistaaksesi pinttyneen tai palaneen jäätteen. Älä käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita, ne voivat vahingoittaa öljysäiliön pintaa.
11. Paistokorit tulee pestä käsin ennen ensimmäistä käyttöä ja maustaa öljyssä ennen astianpesukoneeseen laittamista ensimmäistä kertaa. Kuivaa osat perusteellisesti puhdistuksen jälkeen.
12. Pese rasvakeittimen runko kuumassa, saippuaisessa vedessä käsin. Kuivaa kaikki osat perusteellisesti. **TÄRKEÄÄ:** Varmista, että lämmityselementin suojus ja öljysäiliö ovat täysin kuivia pesun jälkeen ja ennen käyttöä.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

Paistaminen

- Älä koskaan täytä paistokoria liikaa ruualla. Korin maksimitilavuus on 2/3 täynnä.
- Paista enemmän eriä pienempiä määriä ruokaa. Parhaat tulokset saadaan, kun kuuma öljy voi kiertää vapaasti ruuan ympärillä.
- Yleisesti ottaen esikypsennetyt ruuat vaativat korkeampia lämpötiloja ja vähemmän kypsennysaikaa.
- Leikkaa tai lajittele ruoka yhtenäisiin kokoihin. Kypsennä saman kokoisia paloja yhdessä, jotta ne kypsyvät samassa ajassa.
- Vältä roiskevaa vaahtoa. Kuivaa kosteat ruuat ennen öljyyn laittamista. Varmista, että ruuat ovat vapaita jääkiteistä ja ylimääräisestä kosteudesta ennen paistamista.
- Kun käytät leivitystä, peitä ruoka tasaisesti. Hienot, tasaiset murut tarttuvat paremmin kuin karkeat, epätasaiset. Ravista pois kaikki ylimääräinen leivitys auttaaksesi pitämään öljyn puhtaana.
- Estääksesi öljyn saastumisen älä lisää suolaa tai muita mausteita ruokaan paistamisen aikana tai kun ruoka valuu öljyn yllä.
- Tilaa päällystetyt ruuat niin, etteivät ne kosketa toisiaan kypsennyksen aikana.
- Parhaiden tulosten saamiseksi taikinoissa tai nestemäisessä taikinassa upotetuissa ruuissa aseta ruuat ensin koriin ja laske sitten paistokori kuumaan öljyyn.

Öljy

- **VAROITUS!** Älä koskaan, missään olosuhteissa, lisää vettä tai muuta nestettä öljyyn.

- Älä koskaan täytä öljysäiliötä liikaa tai liian vähän. Ennen paistamista tarkista, että öljyn määrä on MIN- ja MAX-merkkien välillä öljysäiliön sisällä.
- **VAROITUS:** Öljysäiliön ali- tai ylitäyttö voi vahingoittaa rasvakeitintä ja aiheuttaa vakavia henkilövammoja.
- Katso SUOSITELLUT ÖLJYT FRITEERAAMISEEN parhaista öljyistä ja likimääräisistä savupisteistä.
- Älä koskaan käytä kovia rasvoja (sulata ensin).
- Älä sekoita erilaisia öljyjä paistamiseen.
- Älä käytä voita tai margariinia ruokien paistamiseen.
- Kun paistetaan kalaa tai mereneläviä, öljy voi imeä "kalaisen" maun tai hajun. Estääksesi "kalaisen" maun tai hajun siirtymisen muihin ruokiin öljy on vaihdettava.

ÖLJYN TYHJENNYS JA KIERRÄTYS

VAROITUS! Anna rasvakeittimen jäähtyä täysin ennen öljyn tyhjennystä ja kierrätystä.

1. Vaikka öljyä ei tarvitse vaihtaa jokaisen käytön jälkeen, paistoöljy tulisi suodattaa ja kierrättää säännöllisesti.
2. Noudata Hoito- ja puhdistusohjeissa kuvattuja yksityiskohtaisia menettelyjä, poista paistokori ja lämmityselementin suojus.
3. Käytä suurta suppiloa, suodata jäähtynyt öljy hienon siivilän läpi leveäkaulaiseen, ilmatiiviiseen, kannelliseen astiaan.

HUOM: Vaihtoehtoisesti aseta puhdas puuvillakangas paistokoriin suodattaaksesi käytetyn öljyn.

4. Tämä prosessi on turvallista toistaa 3 tai 4 paistokerran jälkeen ilman öljyn heikentymistä.
5. Kun öljyä käytetään pääasiassa perunoiden paistamiseen ja se suodatetaan jokaisen käytön jälkeen, öljyä voidaan käyttää jopa 8 kertaa.
6. Koska öljy imee ruuan maun ja hajut, on hyvä idea merkitä astiat sen mukaan, mitä ruokaa öljyssä on kypsennetty. Esimerkiksi: makeat jälkiruuat, vihannekset, kana, kala jne.

HUOM: ÄLÄ kaada käytettyä öljyä viemäriin. Hävitä käytetty öljy kannelliseen astiaan ja hävitä oikein.

VIANMÄÄRITYS

Lämpötilan turvapalautuskytkin

Tämä yksikkö on varustettu kytkimellä, joka katkaisee virran, jos öljyn lämpötila saavuttaa 465 °F (240 °C). Tällä kytkimellä on manuaalinen palautus. Palautuskytkin ja korkki sijaitsevat

yleensä yksikön takapaneelissa, EF-12L-sarjassa edessä. Selvitä, mikä aiheutti turvakytkimen aktivoitumisen ja korjaa se.

Mahdollisia syitä: likainen öljy, matala öljymäärä ja elementti ei kunnolla upotettuna öljyyn.

Palauttaaksesi lämpötilan turvakytkimen noudata alla olevia 4 vaihetta:

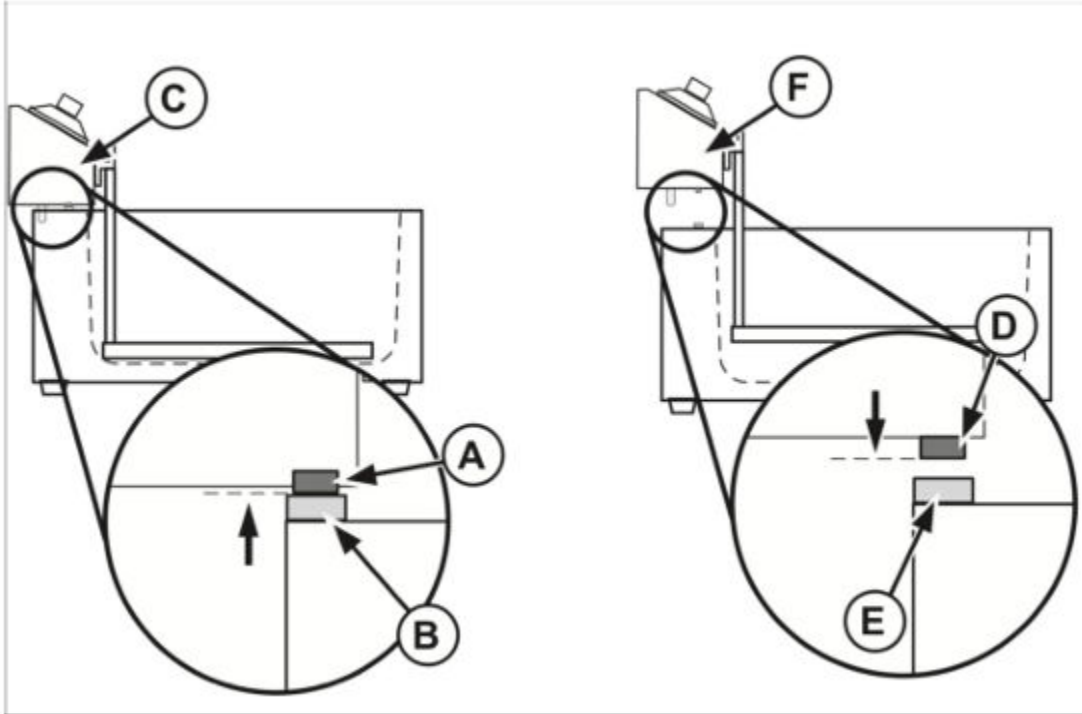
1. Odota, kunnes öljy on jäähtynyt 300 °F:iin (148 °C) tai alle.
2. Poista kytkimen korkki ruuvaamalla sitä vastapäivään.
3. Käytä kynää tai vastaavaa kapeaa työkalua ja paina palautuspainiketta alas. Painikkeen tulisi pysyä alhaalla tai asetetussa asennossa.
4. Aseta kytkimen korkki takaisin ja kiinnitä ruuvaamalla myötäpäivään.

Mikrokytkin

Tämä yksikkö on varustettu mikrokytkimellä. Kytkin sallii virran lämmityselementille, kun se on oikeassa asennossa.

Katso alla oleva kuva. Mikrokytkin:

1. Kun pää (C) on oikeassa tai alhaalla asennossa, mikrokytkin (A) painetaan sisään tyynystä (B) ja lämmityselementille toimitetaan virta.
2. Kun pää (F) on ylhäällä asennossa tai poistettu yksiköstä ja tyynystä (E), kytkin menee "OFF" (D) -asentoon ja katkaisee virran lämmityselementiltä.



Muut mahdolliset vianmääritystaulukko

Jos ilmenee ongelma, jota ei ole tässä taulukossa, lopeta rasvakeittimen käyttö ja hakeudu valmistajalta, pätevältä teknikolta tai valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Ongelma	Syy(t)	Ratkaisu(t)
Virran merkkivalo ei pala, kun rasvakeitin on kytketty.	1. Pistoke ei ole pistorasiassa kunnolla. 2. Sulake on palanut.	1. Poista pistoke ja aseta oikein. 2. Vaihda 13 A:n sulakkeeseen.
Termostaattivalo ei toimi ja rasvakeitin ei lämpene.	1. Turvallinen ylikuumenemissuoja ehkä aktivoitunut. 2. Liitos lämmityselementtiin viallinen. 3. Lämmityselementti on viallinen.	1. Paina turvapalautuspainiketta laitteen takana, tarkista ja huolla laite. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään, jos turvapalautus tarvitsee toistuvasti palautusta normaalin käytön aikana. 2. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään lämmityselementin viasta. 3. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään lämmityselementin viasta.
Virran merkkivalo palaa, mutta rasvakeitin ei lämpene.	Lämpötilan säätö on viallinen.	Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään.
Lämpötilan säätö toimii, mutta virran merkkivalo ei pala.	Virran merkkivalo on viallinen.	Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään.
Lämpenemisen jälkeen lämmityselementti ei enää ylläpidä lämpötilaa.	Ylikuumenemissuoja on lauennut.	Paina palautuspainiketta rasvakeittimen takana.
Lämpötilaa ei voida hallita.	Lämpötilan säätö ei toimi.	Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valtuutettuun jälleenmyyjään.



HUOLTO

+358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toimitusehdot/#takuuehdot>

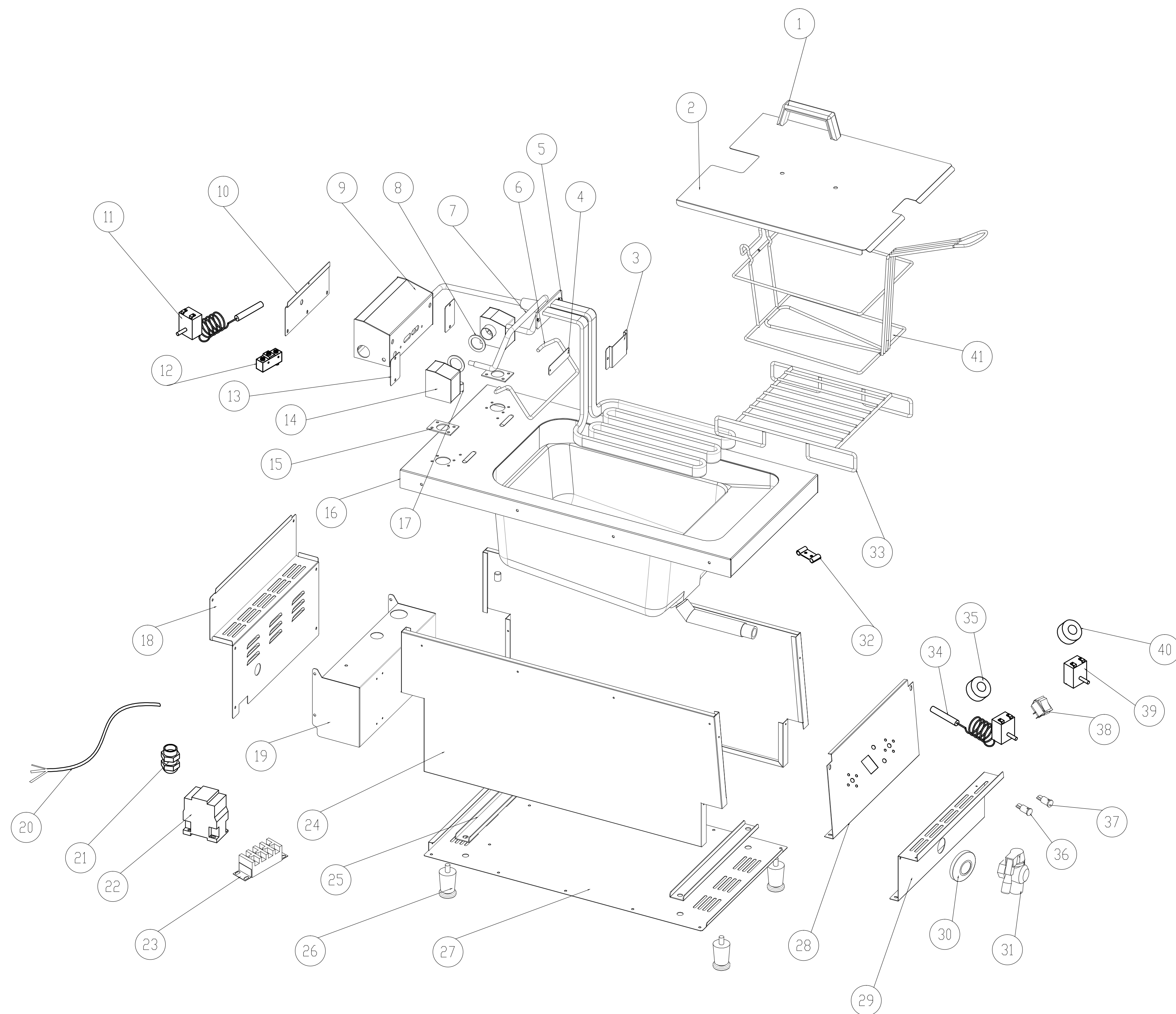
HoReCa Finland Oy

Y-tunnus: 3162732-4

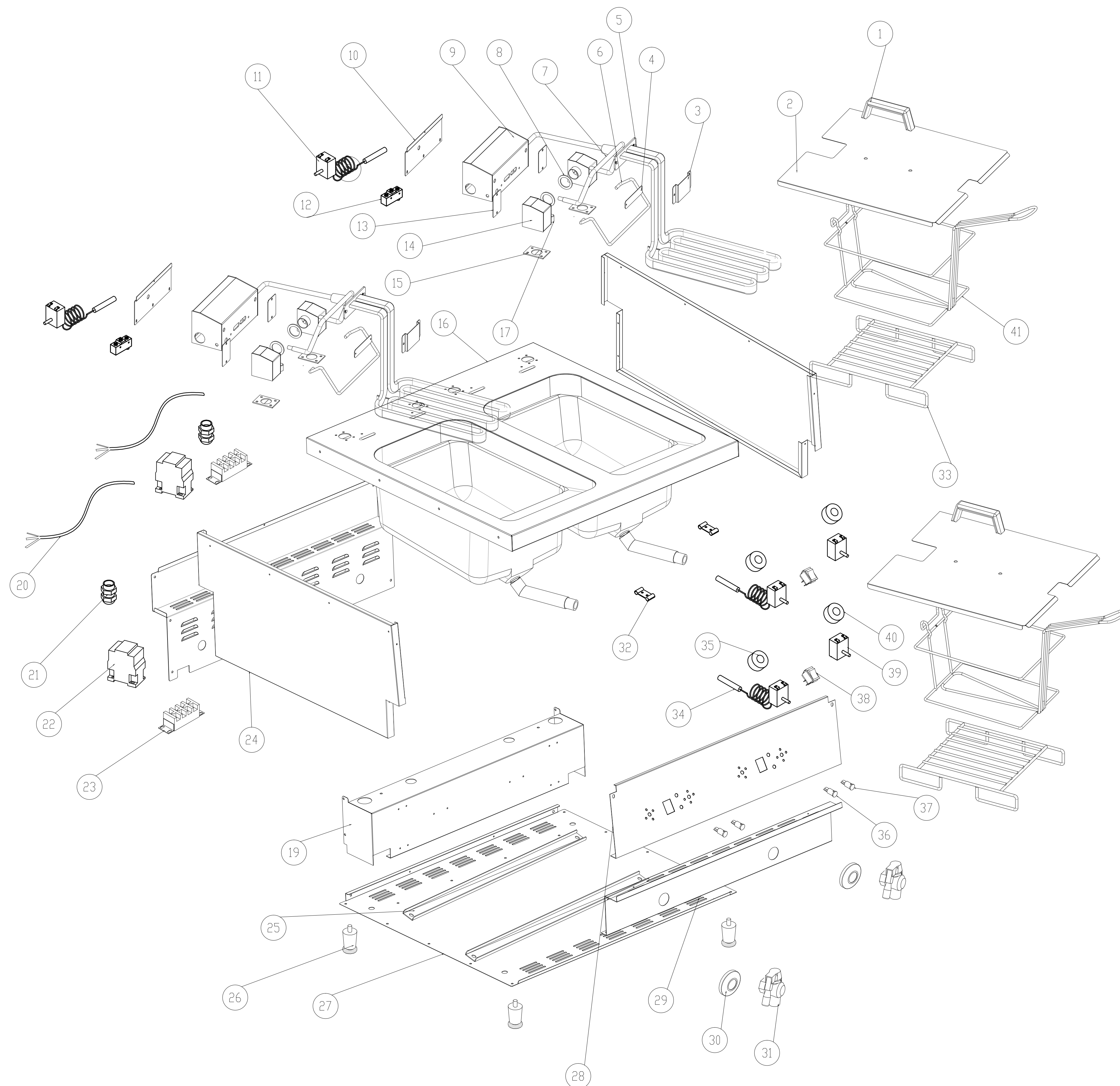
Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

www.restarama.com



EF-21L exploded view		
NO	Item name	QTY
1	Top cover handle	1
2	Top cover	1
3	Heating tube clamp ①	1
4	Heating tube clamp ②	1
5	Heating tube	1
6	Electrical head support rod	1
7	Hanging rod	1
8	Electrical head shaft gasket	2
9	Electrical head	1
10	Electrical head rear cover	2
11	Temperature limiter	1
12	Micro switch	1
13	Electrical head support cover	2
14	Electrical head support	2
15	Electrical head gasket	2
16	Tabletop (oil tank)	1
17	Electrical head spacer	2
18	Rear cover	1
19	Electrical box	1
20	Power cord	1
21	Power cord lock	1
22	AC contactor	1
23	Terminal block	1
24	Box side panels	2
25	Support leg reinforcement plate	2
26	foot	4
27	Bottom cover	1
28	Front upper cover	1
29	Front lower cover	1
30	Oil drain valve cover	1
31	Oil drain valve	1
32	Probe clip	1
33	Material mesh	1
34	Thermostat	1
35	Thermostat knob	1
36	Power indicator light	1
37	Heating indicator light	1
38	Power switch	1
39	Timer	1
40	Timer knob	1
41	Basket	1



EF-21L-2 exploded view		
NO	Item name	QTY
1	Top cover handle	2
2	Top cover	2
3	Heating tube clamp ①	2
4	Heating tube clamp ②	2
5	Heating tube	2
6	Electrical head support rod	2
7	Hanging rod	2
8	Electrical head shaft gasket	4
9	Electrical head	2
10	Electrical head rear cover	2
11	Temperature limiter	2
12	Micro switch	2
13	Electrical head support cover	4
14	Electrical head support	4
15	Electrical head gasket	4
16	Tabletop (oil tank)	1
17	Electrical head spacer	4
18	Rear cover	1
19	Electrical box	1
20	Power cord	2
21	Power cord lock	2
22	AC contactor	2
23	Terminal block	2
24	Box side panels	2
25	Support leg reinforcement plate	2
26	foot	4
27	Bottom cover	1
28	Front upper cover	1
29	Front lower cover	1
30	Oil drain valve cover	2
31	Oil drain valve	2
32	Probe clip	2
33	Material mesh	2
34	Thermostat	2
35	Thermostat knob	2
36	Power indicator light	2
37	Heating indicator light	2
38	Power switch	2
39	Timer	2
40	Timer knob	2
41	Basket	2