



Pro Ravintolalaitteet

SÄHKÖRASVAKEITIN  
AUTOMAATTISELLA  
NOSTO-OMINAISUUDELLA  
KÄYTTÖOHJE  
ELECTRIC FRYER WITH AUTOMATIC  
LIFT USER MANUAL



CE RoHS



## Tekniset tiedot

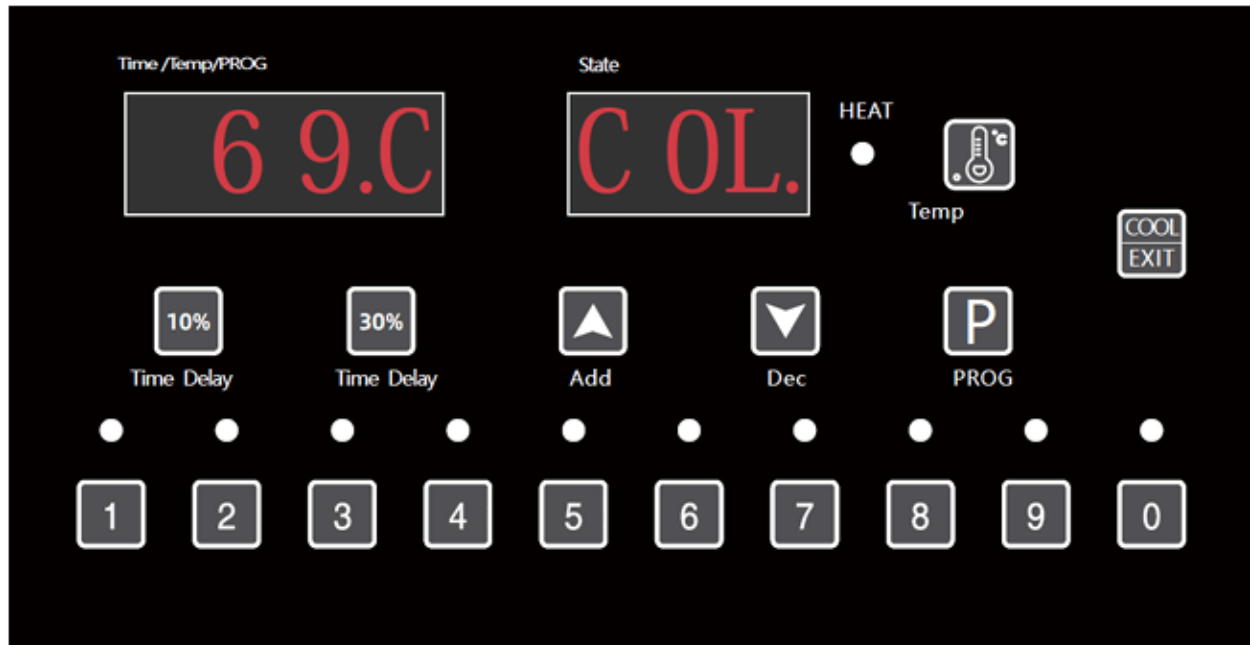
Malli	Kuvaus	Sähkö	Teho	Säiliöitä	Tilavuus	Lämpötila-alue	Nettopaino	Mitat (L×K×K) mm
EFL-8L Auto	Älykäs automaattinostolla varustettu rasvakeitin	220 V / 50 Hz	3000 W	1	12 L	50–200 °C	15 kg	286 × 550 × 392

**Laitetta käsiteltävä varovasti eikä sitä saa kääntää ylösalaisin, jotta kuori ja sisäosat eivät vaurioidu. Pakattuja laitteita ei saa säilyttää pitkään ulkona, vaan ne on säilytettävä hyvin ilmastoidussa varastossa ilman syövyttäviä kaasuja. Tilapäissäilytyksessä on käytettävä sadesuojaa.**

### Tärkeitä asennus- ja turvallisuusohjeita

1. Verkon jännitteen on vastattava laitteen vaatimuksia.
2. Laitetta ei saa kääntää ylösalaisin – voi vahingoittaa kuorta ja sisäosia.
3. Pakattua laitetta ei saa säilyttää pitkään ulkona. Säilytä ilmastoidussa varastossa ilman syövyttäviä kaasuja. Tilapäissuojana käytä sadesuojaa.
4. Maadoituspuolteen laitteen takana – liitä vähintään 4 mm<sup>2</sup> kuparijohtoa turvallisuusmääräysten mukaisesti.
5. Tarkista ennen käyttöönottoa kaikki liit, jännite ja maadoitus.
6. Älä säilytä tulenarkoja tai räjähdysherkkiä aineita laitteen lähellä.
7. Asennuksen saa tehdä vain ammattilainen.
8. Laita laite vakaalle alustalle: sivuilta ja takaa vähintään 10–20 cm vapaata tilaa (takaosa ei-syttyvälle pinnalle).
9. Ukkosella katkaise virta salamavaurion välttämiseksi.
10. Älä käytä liian märkää ruokaa – kuivaa ruoka ensin. Jääkiteet ja kosteus aiheuttavat öljyn roiskumista ja palovammoja.
11. Älä laita kerralla liikaa ruokaa – voi aiheuttaa ylikiehumista ja roiskeita.
12. Työn päätyttyä katkaise virta.
13. Sähköasennukset ja huollot vain ammattilaiselle.
14. Vaurioitunut johto on vaihdettava valmistajan tai ammattilaisen toimesta.

## Ohjauspaneelin painikkeet



1. [Energia-säästö / Peruuta] – paina siirtyäksesi energiansäästötilaan tai peruuttaaksesi tilan
2. [Aseta / PROG] – pidä pohjassa 10 s → pääset ohjelmaparametrien asetuksiin
3. [Lämpötilan tiedustelu / Temp] – näyttää asetus- ja todellisen lämpötilan
4. [Nosta kori ↑] – nosta paistokori ylös
5. [Laske kori ↓] – laske paistokori öljyyn 6–7. Valikkopainikkeet 1–9 – tallentaa muistipaikkoihin ajan ja lämpötilan (muisti säilyy ilman virtaa)
6. [0] – tilapäinen valikko (ei tallennu muistiin)
7. [10 % viive] – lisää paistoaikaa 10 % (esim. isompi annos)
8. [30 % viive] – lisää paistoaikaa 30 %

### Kaksi automaattista toimintatapaa

- Pr-1: kori laskeutuu ja paisto alkaa heti riippumatta öljyn lämpötilasta (ei suositella)
- Pr-2: kori laskeutuu vasta kun öljy on saavuttanut asetustempötilan (suositeltu oletustila)

Vaihto: Pidä [PROG] + [10 % viive] → näyttöön Pr-1 tai Pr-2 → vaihda painamalla pitkään.

## Vianmääritys

Ongelma / Koodi	Syy	Korjaus
Virta päällä, mutta ei reagoi	Virtapiiri katkennut	Tarkista pistoke ja sulake
Ei lämpene	Lämmityselementti ei vaakatasossa	Aseta elementti vaakatasoon
Ei lämpene	Ylikuumenemissuoja / kontaktori / ohjainkortti	Palauta ylikuumenemissuoja, vaihda vialliset osat
Öljy kuplii / kiehuu yli	Vettä öljyssä, vanha öljy, likainen säiliö	Tyhjennä ja puhdista säiliö, vaihda öljy
E1	Lämpötila-anturi irti	Tarkista anturin liitin
E-2	Ylikuumenemishälytys	Tarkista lämmitysmagneetti ja kontaktori
E-3	Nostomoottorin anturivika	Tarkista nostoanturin kosketus
E-4	Moottorin liikeaikavirhe	Tarkista anturi tai moottorirele

## Päivittäinen tarkastus

- Onko laite vinossa?
- Onko paneeli vaurioitunut?
- Onko johto halkeillut?
- Haiseeko palaneelta?
- Karkaaako lämpötila käsistä?

## Puhdistus ja huolto

1. Katkaise aina virta ennen puhdistusta.
2. Pyyhi päivittäin pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella – ÄLÄ HUUHDO SUORAAN VEDELLÄ (sähkövaara!).
3. Sammuta termostaatti ja virtakytkin aina käytön jälkeen.
4. Pitkäaikaisessa säilytyksessä puhdista ja säilytä ilmassa tilassa ilman syövyttäviä kaasuja.



**HUOLTO**

**+358 40 530 9041**

[www.restarama.com/huolto](http://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