



Pro Ravintolalaitteet
PAAHDIN KÄYTTÖOHJE
CONVEYOR TOASTER USER
MANUAL



CE RoHS

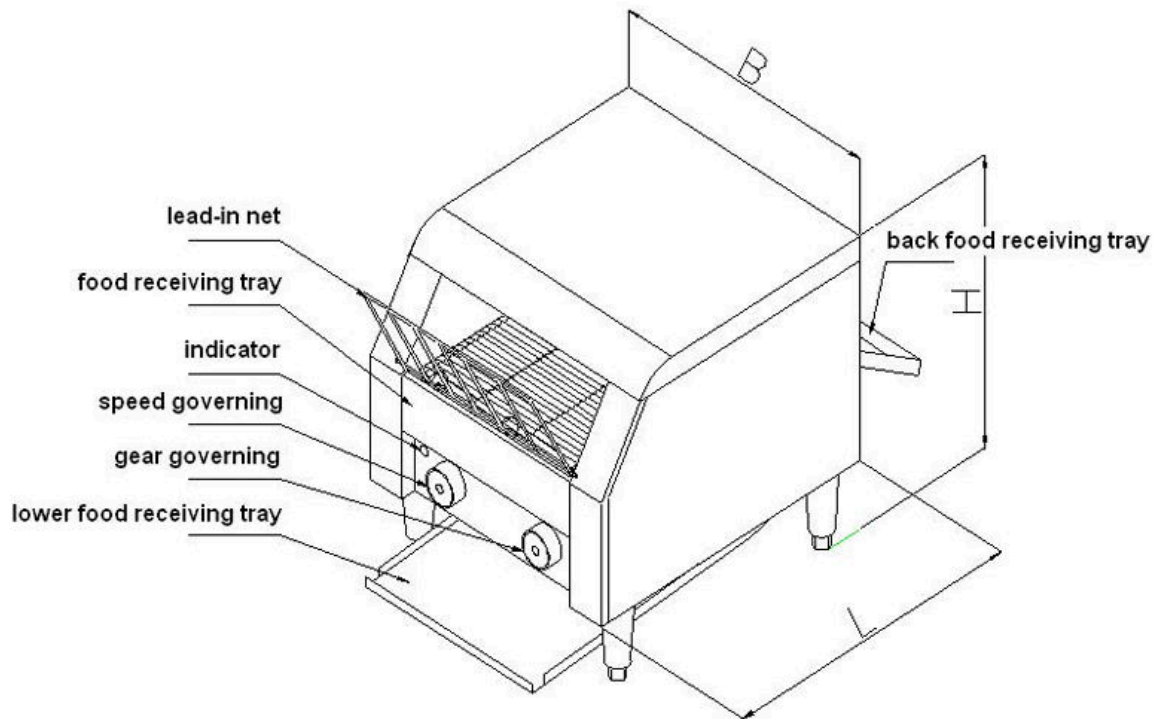
HUOM! Tarkista valmistajan asettamat varoitukset laitteesta englanninkielisestä manuaalista, kiitos.

1. Toiminnan esittely

Tuotteemme yhdistää kotimaisten ja ulkomaisten etujen parhaat puolet. Se on moderni muotoilultaan, järkevä rakenteeltaan, helppo käyttää, valmistettu ruostumattomasta teräksestä, kestävä ja helppo huoltaa. Termostaattiohjaus mahdollistaa lämpötilan vapaan säätämisen tietyllä alueella ruoan tarpeiden mukaan. Se on ihanteellinen laite hotelleihin, supermarketteihin, länsimaisiin ravintoloihin, pikaruokaravintoloihin ja elintarviketeollisuuteen.

2. Rakennekaavio & toimintaperiaate

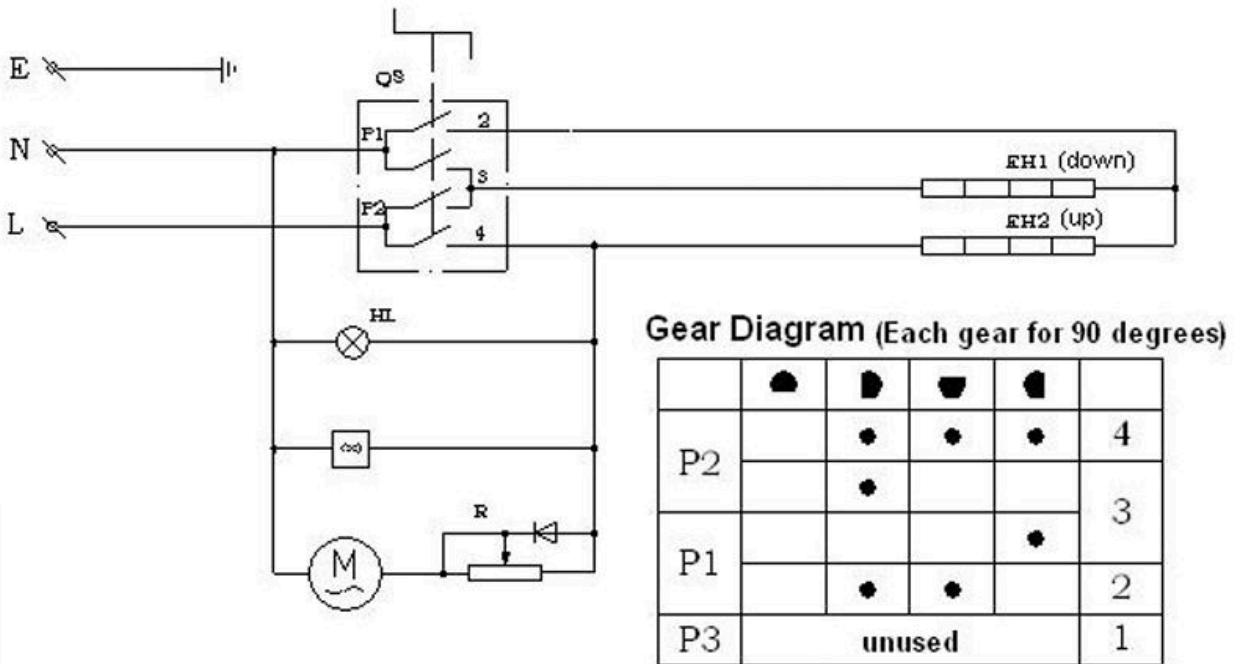
2.1 Rakennekaavio



2.2 Rakenne- ja toimintaominaisuudet

1. Leivän väriä säädetään kuljetinketjun nopeudella.
2. Syöttöverkko varmistaa leivän sujuvan syötön.
3. Murukaukalo kerää murut.
4. Molemmat puolet (etu- ja takasyöttö) käytettävissä eri tarpeisiin.

2.3 Sähkökaavio



HL1 – virtavallo

R – nopeudensäätö

∞ – tuuletin

M – moottori

EH1, EH2 – lämmityselementit

QS – vaihdekytkin

3. Perusominaisuudet & parametrit

Malli	Mitat (mm)	Teho (kW)	Jännite (V)	Paino (kg)
MET-150	288 × 418 × 387	1,34	220–240	12,5
MET-300	368 × 418 × 387	2,24	220–240	15,5
MET-450	468 × 418 × 387	2,64	220–240	17,8

4. Turvaohjeet ja suositukset

4.1 Kuljetus ja varastointi

Kuljetuksen aikana laitetta on käsiteltävä varovasti eikä sitä saa kääntää ylösalaisin, jotta kuori ja sisäosat eivät vaurioidu. Pakattu laite on säilytettävä ilmavassa varastossa ilman syövyttäviä kaasuja. Jos tilapäinen ulkovarastointi on välttämätöntä, on huolehdittava sadesuojasta.

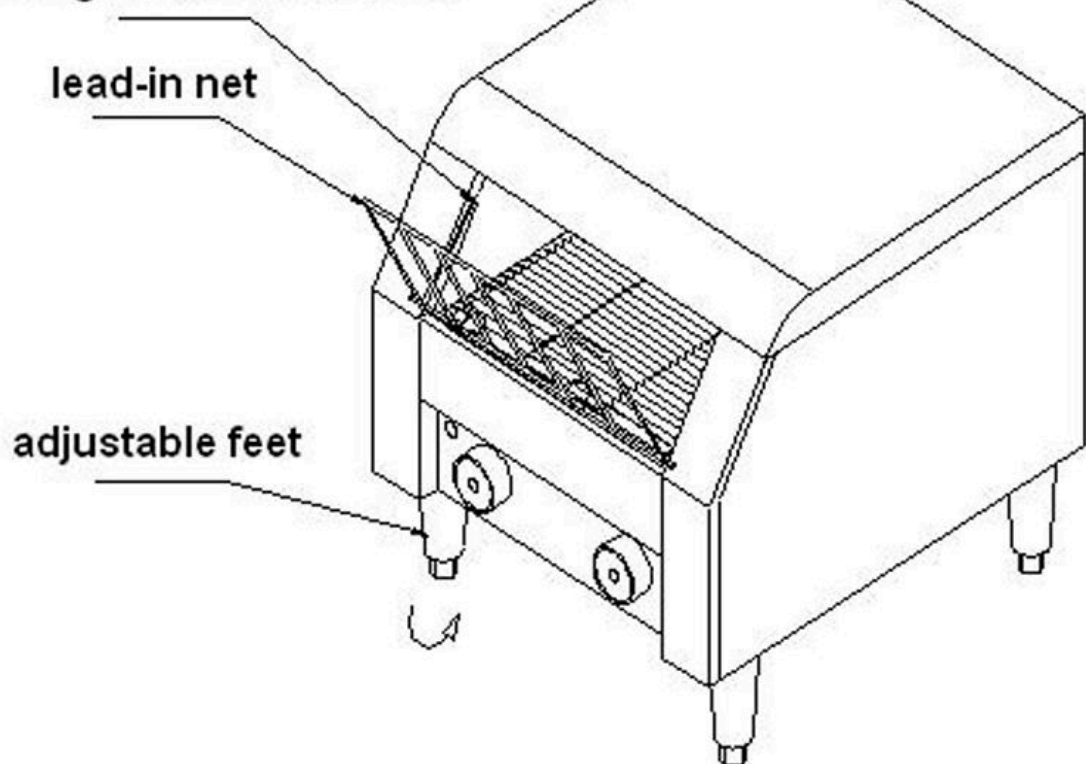
4.2 Asennushuomautukset

Lisävarusteiden asennus

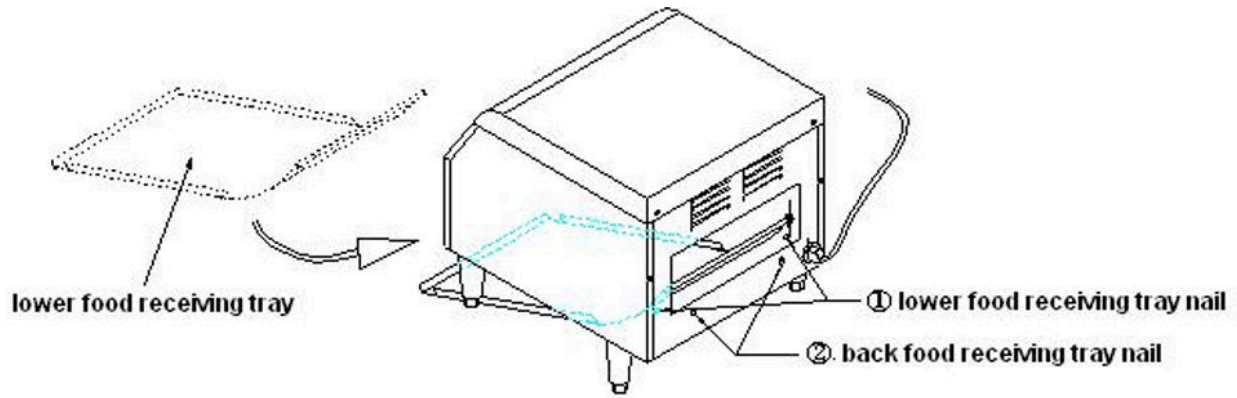
1. Pura laite pakkauksesta ja ota esille seuraavat lisävarusteet: etummainen leipäkaukalo, takakaukalo, syöttöverkko ja neljä säädettävää jalkaa.
2. Ruuvaa neljä säädettävää jalkaa laitteen pohjan ruuvinreikiin myötäpäivään. Aseta laite sopivan korkeiselle työtasolle. Tasapainota laite turvallisuuden vuoksi säätöjaloilla.
3. Työnnä syöttöverkon molempien sivujen koukut kuvan 1 mukaisesti verkon kiinnitysreikiin.
4. Etummaisen leipäkaukalon asennus: ripusta kaukalo nuolen suuntaan naulaan ① (ks. kuva 2).
5. Takakaukalon asennus: ripusta kaukalo nuolen suuntaan naulaan ② (ks. kuva 3)

kuva1.

mounting hole of lead-in net

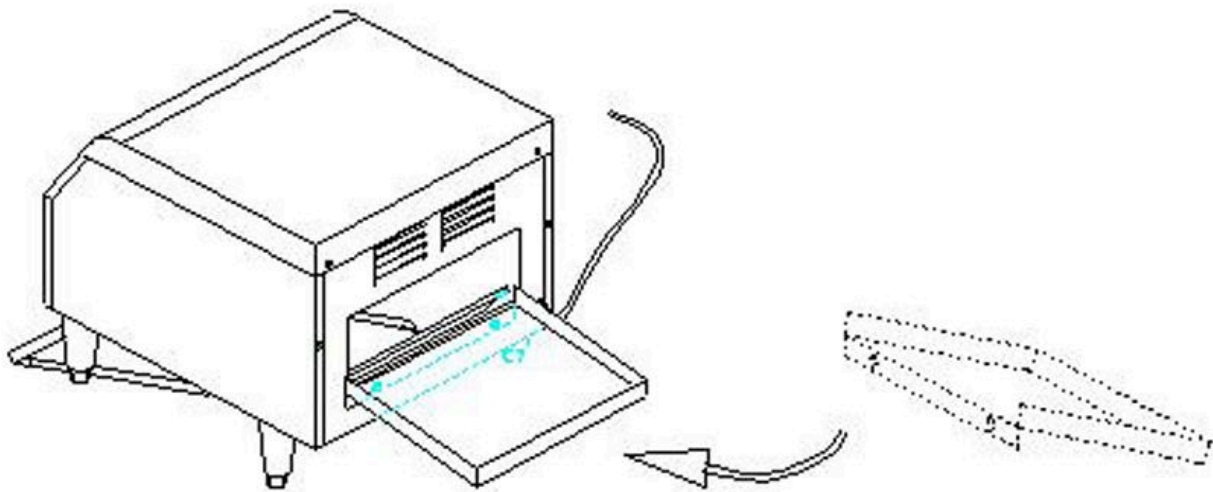


kuva2



Lower Food Receiving Tray Mounting Diagram

kuva3



Sähköasennus

1. Syöttöjännitteen on vastattava laitteen nimellisjännitettä.
2. Kiinteässä asennuksessa on oltava kokonaisnapainen erotuskytkin (vähintään 3 mm kosketinväli). Suositellaan vikavirtasuojakytkintä. Kytkimen eteen ei saa jättää esteitä.
3. Laitteen takana on maadoituspiste – kytke siihen vähintään 1,5 mm² kuparijohdin ja turvallisuusmääräykset täyttävä maadoitusjohto.

Huomautukset

1. Tarkista asennuksen jälkeen liitokset, jännite ja maadoitus.
2. Aseta laite tasaiselle alustalle. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa palamattomien pintojen sivuille ja 20 cm taakse (seinät, ikkunat tms.).
3. Asennuspaikka ei saa sisältää syttyviä tai räjähdysherkkiä aineita. Ympäristön lämpötila alle 45 °C ja suhteellinen kosteus alle 85 %.
4. Asennuksen saa suorittaa vain ammattilainen.

4.3 Erityishuomautukset

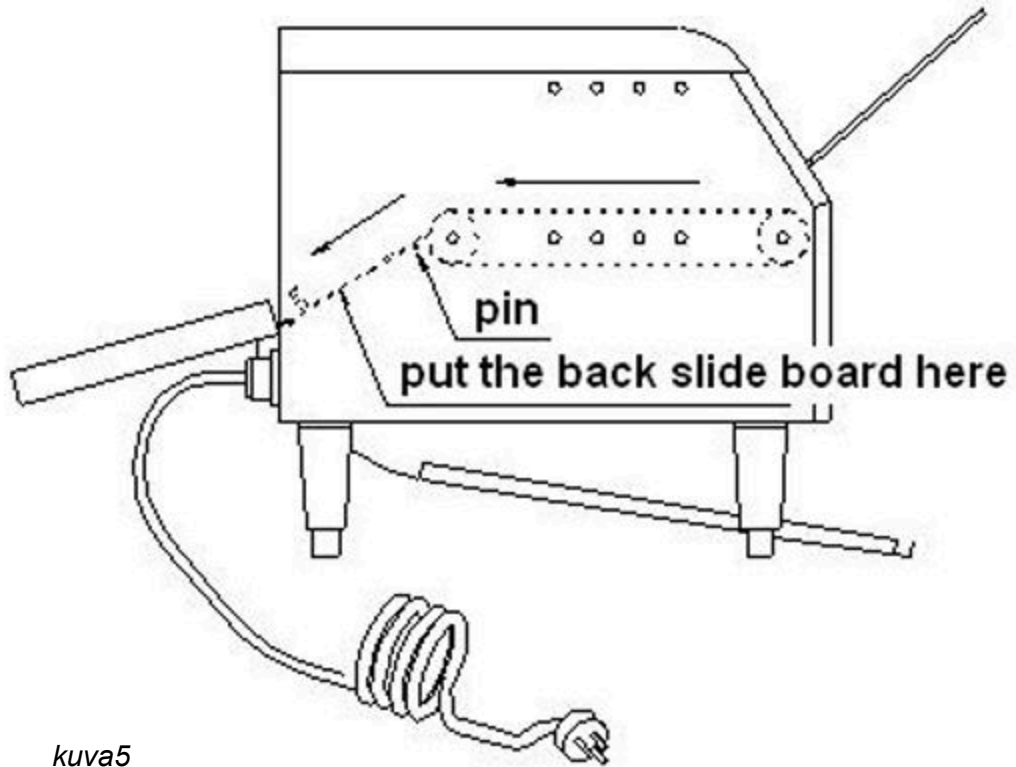
1. Laite ei ole tarkoitettu kotikäyttöön.
2. Tämä on kaupallinen laite – sitä saa käyttää vain koulutettu henkilökunta.
3. Älä kallista tai ravista laitetta käytön aikana. 4.–5. Älä pura tai muokkaa laitetta itse – voi aiheuttaa hengenvaaran. 6.–7. Älä avaa laitteen kuorta (sisällä suurjännitepiiri – sähköiskuvaara). 8.–10. Irrota pistoke ennen puhdistusta. Älä suihkuta vettä suoraan laitteeseen (vesi johtaa sähköä → sähköiskuvaara). 11.–12. Älä lyö laitetta tai aseta painavia esineitä päälle. 13.–14. Korkea lämpötila → palovammavaara – älä koske kuumiin osiin.
4. Ukonilman lähestyessä katkaise virta välittömästi.
5. Älä vahingoita ohjauspaneelia kovilla tai terävillä esineillä.
6. Katkaise aina virta käytön jälkeen.
7. Huollon saa suorittaa vain pätevä huoltohenkilökunta.

5. Käyttöohjeet ja toimintajärjestys

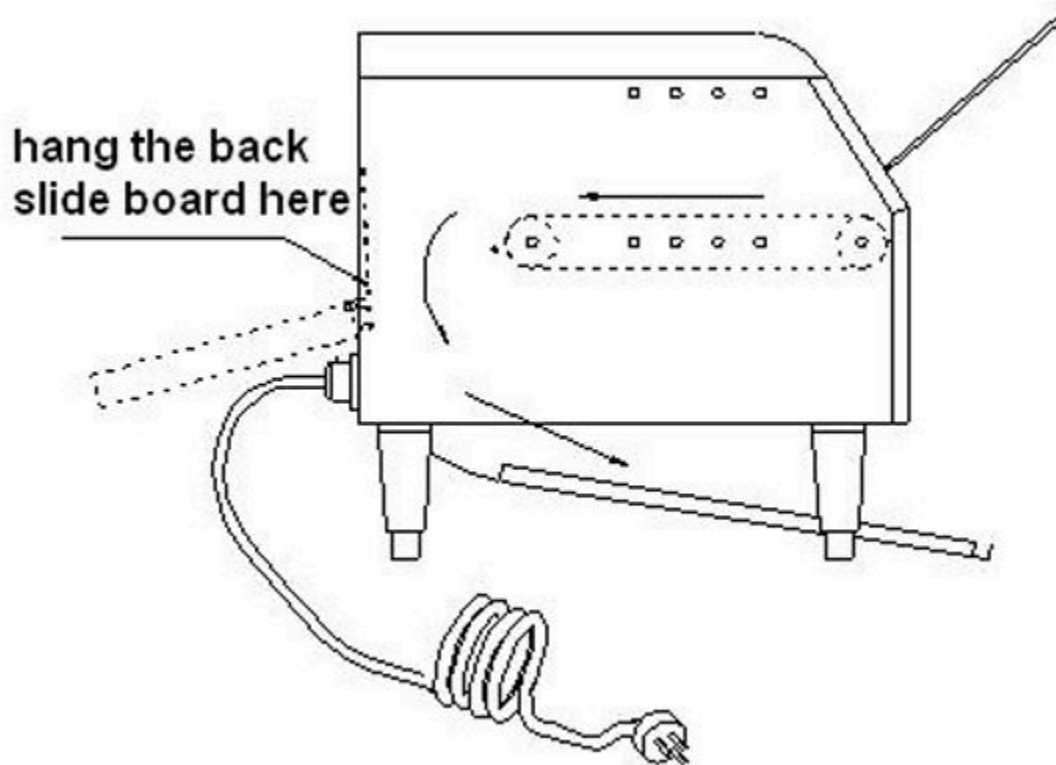
1. Tarkista ennen käyttöä, että virransyöttö on normaali ja jännite vastaa laitteen vaatimuksia.
2. Kytke virta → merkkivalo syttyy. Käännä vasen nopeudensäädin (COLOUR CONTROL) asentoon "3". (Huom: mitä vaaleampi väriympyrä, sitä nopeampi ketjun liike.) Käännä oikea kytkin asentoon "BREAD" → ylä- ja alavastukset alkavat lämmitä samanaikaisesti. Tyhjässä kammiossa keskikohta saavuttaa 284 °C noin 12 minuutissa ja pysyy siinä.

3. Esilämmitä laite 10–12 minuuttia ennen paahtamista. Kokeile kahdella leipäviipaleella ja säädä ketjun nopeus haluttuun väriin. (Mitä tummempi väriympyrä ja suurempi lukema, sitä hitaampi ketju ja tummempi paahtoväri – ja päinvastoin.) Aseta leivät syöttöverkollle → ne kulkeutuvat automaattisesti paahtimeen.
4. Valmiit leivät tulevat etummaiseen kaukaloon (kuva 4).
5. Takasyöttö: paina takakahvasta liukulevy alas, kunnes se koskettaa ketjupyörän lähellä olevaa tappia → leivät tulevat takakaukaloon (kuva 5). Käytön jälkeen nosta kahvasta takaisin ylös.
6. Sämpylöille: käännä oikea kytkin asentoon “BUNS” (vain ylävastus toimii).
Lämpimänäpito: “STBY”.
7. Käytön jälkeen: käännä kytkin “OFF”-asentoon ja irrota pistoke.
8. Älä paaahda runsaasti sokeria sisältäviä tai tahmeita ruokia, jotka valuvat lämmitessään (tukkeutumis- ja palamisvaara).
9. Jos virtajohto vaurioituu, vaihdata se vain valmistajan tai valtuutetun huollon toimittamaan alkuperäiseen johtoon – vaihdon saa tehdä vain ammattilainen.

kuva4



kuva5



6. Päivittäinen tarkastus

Laitetta on tarkistettava päivittäin. Säännöllinen tarkastus estää vakavia onnettomuuksia. Lopeta käyttö välittömästi, jos epäilet vikaa piirissä tai laitteessa.

Tarkista laitteen kunto ennen käyttöä ja käytön jälkeen joka päivä:

- Onko laite kallistunut?
- Onko ohjauspaneeli vaurioitunut?
- Onko virtajohto vanhentunut, halkeillut tai vaurioitunut?

Käytön aikana:

- Onko epätavallista hajua tai tärinää?
- Onko lämpötila hallitsematon tai onko vuotovirtaa?

7. Puhdistus ja huolto

1. Onnettomuuden varalta katkaise aina virta ennen puhdistusta.
2. Työpäivän päätyttyä vedä leipäkaukalo ulos, puhdista se ja pyyhi laitteen pinta sekä virtajohto pehmeällä liinalla, jossa on syövyttämätöntä pesuainetta. Älä suihkuta laitetta suoraan vedellä – veden tunkeutuminen voi vahingoittaa sähköosia ja aiheuttaa sähköonnettomuuden.
3. Jos laitetta ei käytetä, käännä termostaatti ja virtakytkin OFF-asentoon.
4. Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, puhdista se huolellisesti ja säilytä hyvin ilmastoidussa varastossa ilman syövyttäviä kaasuja.

8. Vianetsintä

Oire	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Virta on kytketty, merkkivalo palaa, mutta ei lämpene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Termostaatti viallinen 2. Vähintään yksi vastus palanut 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaihda termostaatti 2. Vaihda palanut vastus
Virta kytketty, termostaattia käännetään, merkkivalo palaa, mutta lämpötila nousee hallitsemattomasti	Termostaatti ei toimi	Vaihda termostaatti
Virta kytketty, lämmittää normaalisti, mutta merkkivalo ei pala	Merkkivalo viallinen	Vaihda merkkivalo
Ei lämpene lainkaan eikä merkkivalo pala	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virransyöttö poikki tai epänormaali 2. Sulake palanut 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista virransyöttö ja liitännät 2. Vaihda sulake

Edellä mainitut viat ovat vain viitteellisiä. Jos vika ilmenee, lopeta käyttö välittömästi ja kutsu ammattitaitoinen huoltoteknikko tarkastamaan ja korjaamaan laite.



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