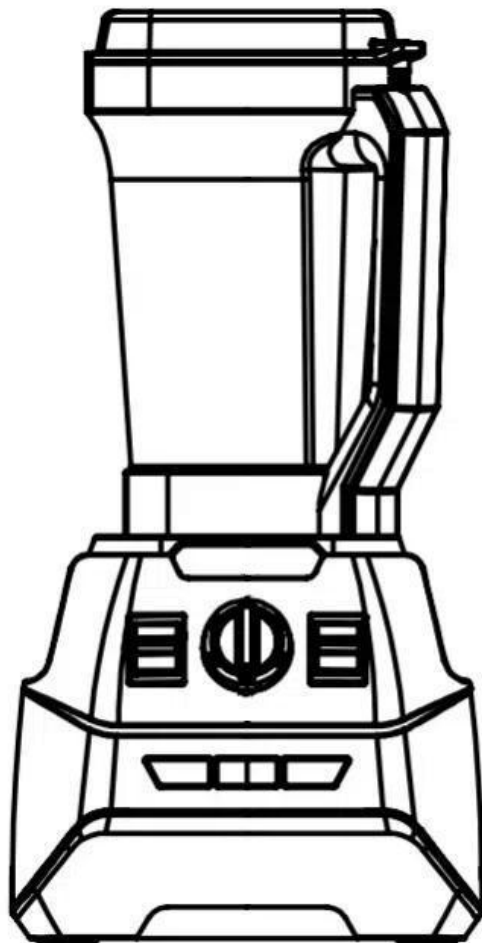


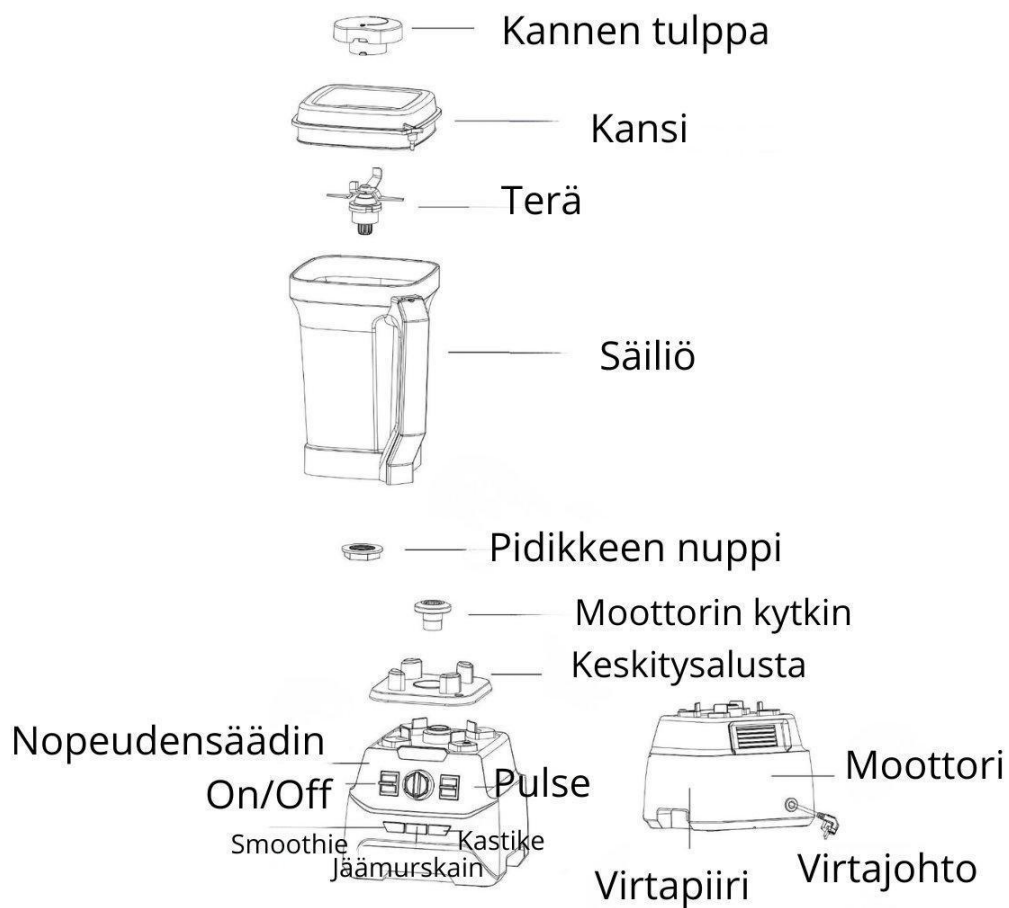


Pro Ravintolalaitteet

Käyttöohje
Tehokas tehosekoitin
S5



Tuotteen rakenne



Varoitukset

1. Tarkista, onko laite vaurioitunut kuljetuksen aikana.
2. Tarkista kaikki osat ja säilytä ne varalle.
 - Käyttöohje x1
 - Tehosekoitin x1
 - Kansi, kannentulppa, sekoitussauva, laitteen runko, kannu (sisältää teräkokoopan ja kiinnitysmutterin)
3. Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle. Älä kallista laitetta.
Älä aseta tärisevään paikkaan tai palavien materiaalien lähelle.
4. Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle tai sateelle.
5. Sähköturvallisuuden vuoksi pistokkeessa tulee olla maadoitus sähkövuotojen ja sähköiskujen estämiseksi.
6. Käytä vain maadoitettua pistorasiaa. Älä käytä väliaikaisia jatkojohtoja.

1. Ohjauspaneelin esittely

1. **On/Off**
Työnnä kytkin ylös käynnistääksesi laitteen / alas sammuttaaksesi laitteen.
2. **Nopeussäädin (Speed Dial)**
Säädä nopeutta. Aloita aina kohdasta **MIN**, käännä kohti **MAX**, jos haluat lisätä nopeutta.
Nopeutta voi vähentää kääntämällä säädintä "HIGH" → "LOW".
3. **Start / Stop / Pulse**
 - Työnnä ylös: käynnistää sekoituksen
 - Palauta keskiasentoon: pysäyttää
 - Työnnä alas: Pulse-toiminto (maksiminopeus), vapauta pysäyttääksesi

4. Juice (mehuohjelma)

- Nopeus 4 → 10 s
 - Nopeus 6 → 10 s
 - Nopeus H → 30 s
- Kokonaisaika: 50 s**

5. Smoothie

- Nopeus B (Speed —1) → 5 s
 - Nopeus A (Speed —1) → 5 s
 - Nopeus B → 5 s
 - Nopeus H → 3 s
 - Nopeus A → 5 s
 - Nopeus H → 3 s
 - Nopeus B → 5 s
 - Nopeus H → 3 s
 - Nopeus C (Speed —1) → 5 s
 - Nopeus H → 3 s
- Kokonaisaika: 42 s**

6. Ice Crushing (jäänmurskaus)

Tauko 1 s → käy 1 s → tauko 1 s → yhteensä 6 toistoa.

Varoitus: Aloita sekoitus aina matalimmalta nopeudelta.

2. Puhdistus ja ylläpito

1. Varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa ja irrota pistoke ennen puhdistusta.
2. Kannun puhdistus: täytä vedellä, käytä Pulse-toimintoa 10 sekuntia, huuhtelee sen jälkeen juoksevalla vedellä.

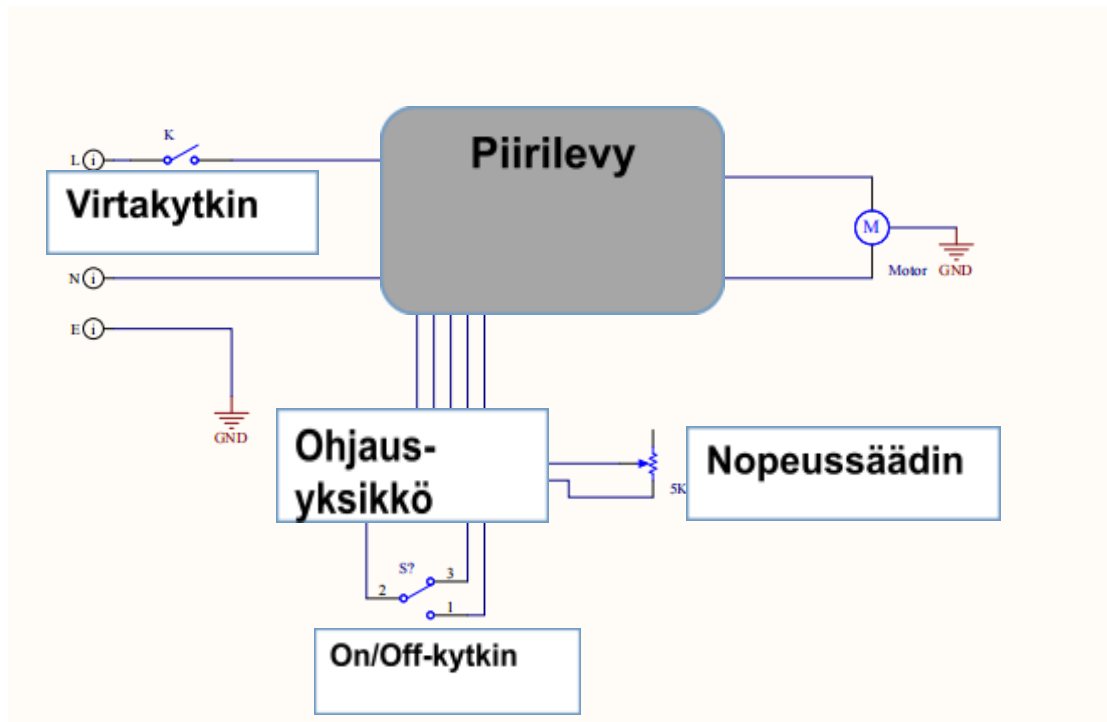
3. Pyyhi kannu ja kansi sienellä tai liinalla ja kuivaa huolellisesti hajujen ja bakteerien ehkäisemiseksi.
4. **Älä koskaan laita käsiä kannuun teriä puhdistaessasi.**
Terät ovat erittäin terävät – puhdista vain irrotettuina.
5. Pyyhi voimansiirtoakseli ja moottorin runko kuivalla liinalla.
Älä koskaan huuhtelee vedellä.
Voit käyttää mietoa pesuainetta tarvittaessa.
6. Rikkoutuneet tai vaurioituneet osat tulee vaihtaa alkuperäisiin varaosiin.
7. Jos laite ei toimi oikein, lopeta käyttö ja ota yhteys myyjään tai huoltoon.

3. Tekniset tiedot

- **Nimellisjännite:** 220–240 V
- **Taajuus:** 50–60 Hz
- **Kannun lämpötilankesto:** –40 °C – +120 °C
- **Maksiminopeus ilman kuormaa:** 25 000 RPM
- **Kannun tilavuus:** 1,6 L
- **Ylikuumenemissuoja:** 125 °C

Standardit:

IEC60335-1, IEC60335-2-14



4. Takuuehdot

Moottori ja piirilevy (PCB) kuuluvat yhden vuoden takuuseen ostopäivästä.

Takuu **ei kata kuluvia osia**, kuten teriä tai moottorin hiiliä.

Kuluvien osien vaihto laskutetaan asiakkaalta valmistajan hinnaston mukaan.

Kuljetuskustannukset huoltoon eivät kuulu takuun piiriin.

Takuuajan umpeuduttua korjauksista ja varaosista veloitetaan normaalit maksut.

Huomautus: Takuu ei kata seuraavia tapauksia

- Vika johtuu käyttö- tai asennusohjeiden laiminlyönnistä.
- Vaurio johtuu putoamisesta, rikkoutumisesta tai muusta väärästä käsittelystä.
- Nesteet (vesi, mehu tms.) ovat päässeet moottoriin virheellisen käytön vuoksi.
- Laitetta on korjattu tai siihen on kajottu käyttäjän tai ei-valtuutetun huoltajan toimesta.
- Laite on ylikuormitettu tai sitä on käytetty erittäin raskaissa olosuhteissa.



Pro Ravintolalaitteet

Huolto +358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toi-mitusehdot/#takuu ehdot 10>

HoReCa Finland Oy

Y-tunnus: 3162732-4

Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

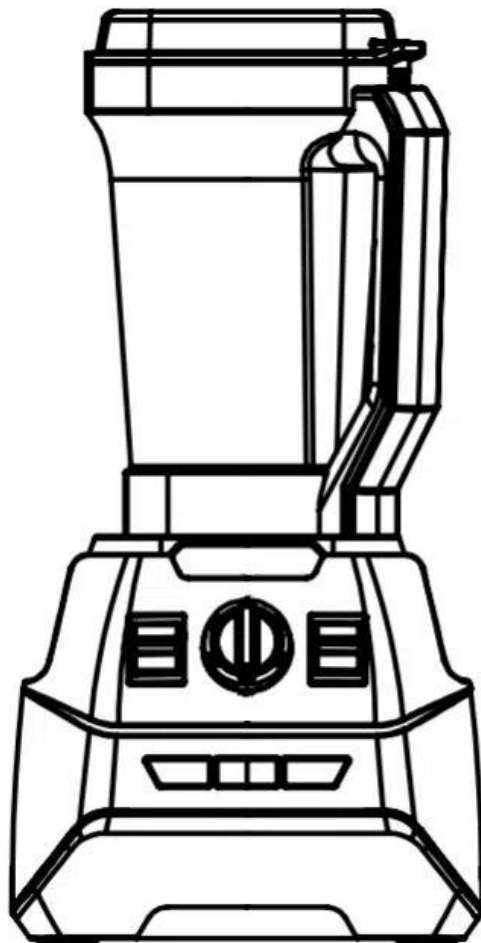
www.restarama.com



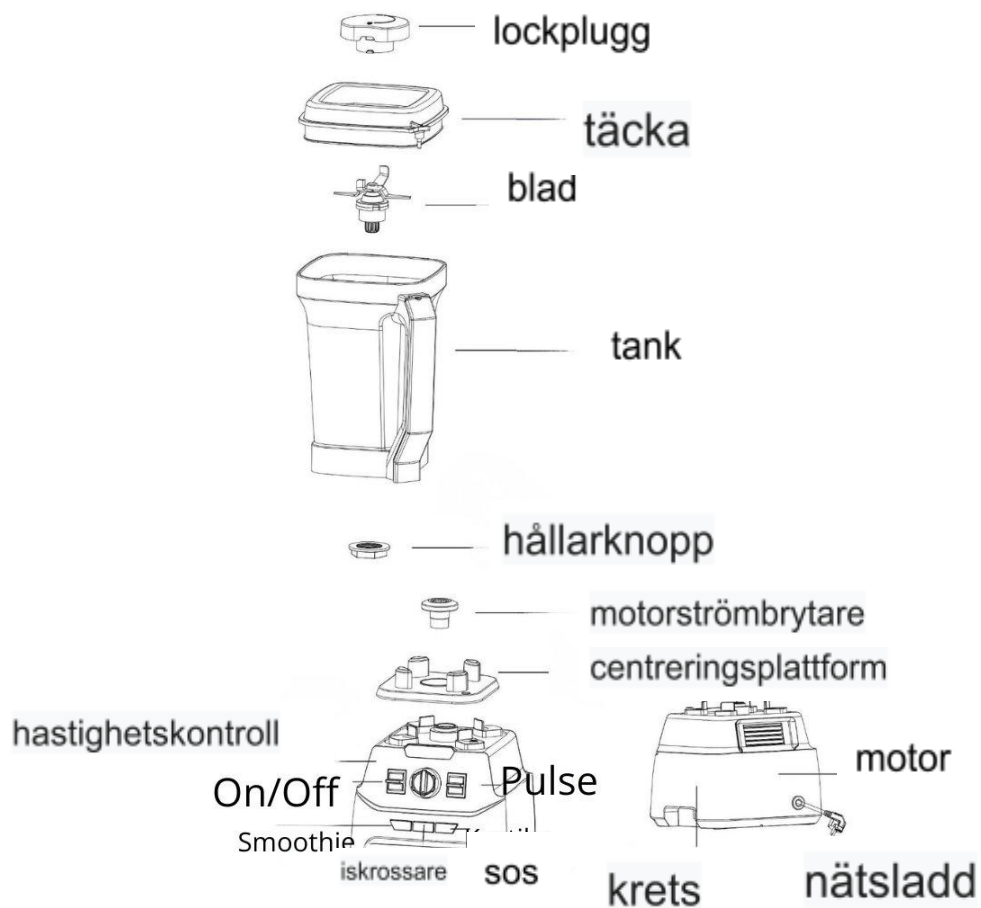
Pro Ravintolalaitteet

Bruksanvisning
Kraftfull mixer

S5



Produktstruktur



Varningar

1. Kontrollera om apparaten har skadats under transporten.
2. Kontrollera alla delar och spara dem som reserv.

Bruksanvisning x1
Blender x1
Lock, lockplugg, mixstav, apparatens hölje, kanna (inklusive knivenhet och låsmutter)
3. Placera apparaten på en plan och stabil yta. Luta inte apparaten.
Placera den inte på en vibrerande yta eller nära brandfarliga material.
4. Utsätt inte apparaten för direkt solljus eller regn.
5. Av elsäkerhetsskäl ska stickkontakten vara jordad för att förhindra el-läckage och elektriska stötar.
6. Använd endast jordade vägguttag. Använd inte tillfälliga förlängningskablar.

1. Introduktion till kontrollpanelen

1. On / Off

Skjut reglaget uppåt för att starta apparaten / nedåt för att stänga av apparaten.

2. Hastighetsreglage (Speed Dial)

Justera hastigheten. Starta alltid från läget MIN och vrid mot MAX för att öka hastigheten.

Hastigheten kan minskas genom att vrida reglaget från HIGH → LOW.

3. Start / Stop / Pulse

- Skjut uppåt: startar mixningen
- Återgå till mittläget: stoppar
- Skjut nedåt: Pulse-funktion (maxhastighet), släpp för att stoppa

4. Juice (juiceprogram)

- Hastighet 4 → 10 s
- Hastighet 6 → 10 s
- Hastighet H → 30 s
- Total tid: **50 s**

5. Smoothie

- Hastighet B (Speed —1) → 5 s
- Hastighet A (Speed -1) → 5 s
- Hastighet B → 5 s
- Hastighet H → 3 s
- Hastighet A → 5 s
- Hastighet H → 3 s
- Hastighet B → 5 s
- Hastighet H → 3 s
- Hastighet C (Speed —1) → 5 s
- Hastighet H → 3 s

Total tid: **42 s**

6. Ice Crushing (krossning av is)

Paus 1 s → kör 1 s → paus 1 s → totalt 6 repetitioner.

Varning: Starta alltid mixningen på lägsta hastighet.

2. Rengöring och underhåll

1. Se till att strömbrytaren står i **OFF**-läge och dra ur stickkontakten före rengöring.
2. Rengöring av kanna: fyll kannan med vatten, använd Pulse-funktionen i 10 sekunder och skölj därefter med rinnande vatten.
3. Torka av kanna och lock med svamp eller trasa och torka noggrant för att förhindra lukt och bakterietillväxt.
4. Stoppa aldrig händerna i kannan vid rengöring av knivarna.
Knivarna är mycket vassa – rengör dem endast när de är demonterade.
5. Torka av drivaxeln och motorhuset med en torr trasa.
Skölj aldrig med vatten.
Vid behov kan ett mildt rengöringsmedel användas.
6. Trasiga eller skadade delar ska ersättas med originalreservdelar.
7. Om apparaten inte fungerar korrekt, avbryt användningen och kontakta återförsäljare eller servicecenter.

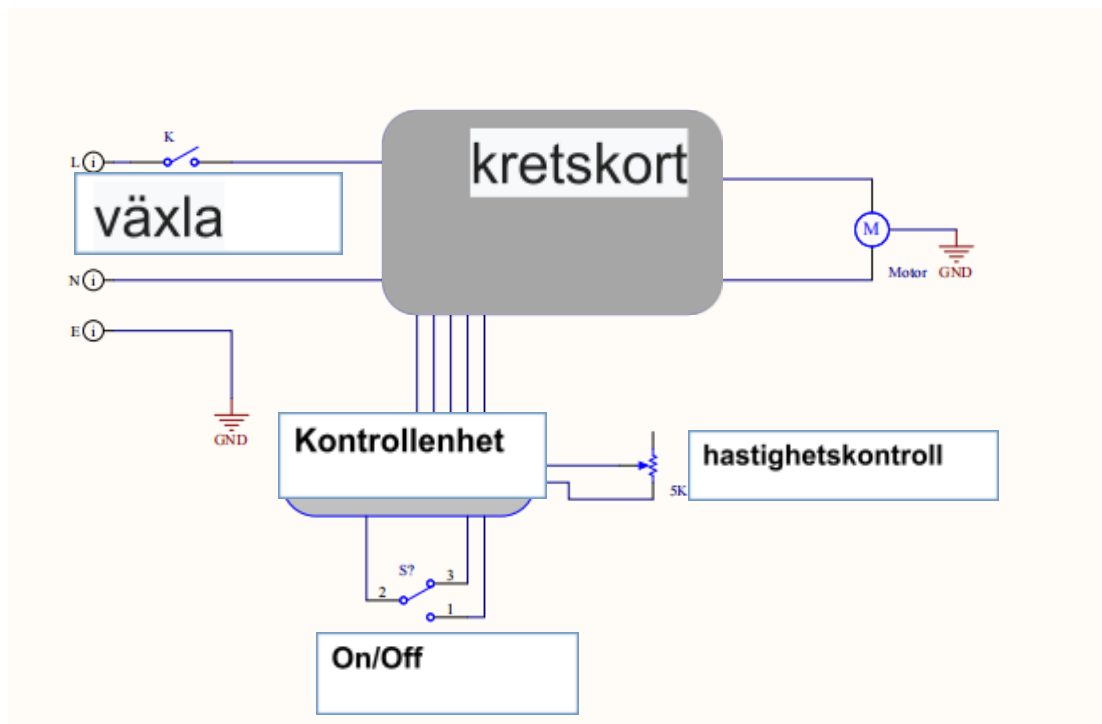
3. Tekniska data

- **Märkspänning:** 220–240 V
- **Frekvens:** 50–60 Hz
- **Kannans temperaturtålighet:** –40 °C till +120 °C
- **Maxhastighet utan belastning:** 25 000 varv/min
- **Kannans volym:** 1,6 L
- **Överhettningsskydd:** 125 °C

Standarder:

IEC60335-1

IEC60335-2-14



4. Garantivillkor

Motorn och kretskortet (PCB) omfattas av ett års garanti från inköpsdatum.

Garantin omfattar inte förslitningsdelar såsom knivar eller motorkol.

Byte av förslitningsdelar debiteras kunden enligt tillverkarens prislista.

Transportkostnader till service ingår inte i garantin.

Efter garantiperiodens utgång debiteras normala avgifter för reparationer och reservdelar.

Observera: Garantin gäller inte i följande fall

- – Fel orsakade av att användnings- eller installationsanvisningarna inte följts.
- – Skador orsakade av fall, brott eller annan felaktig hantering.
- – Vätskor (vatten, juice m.m.) har trängt in i motorn på grund av felaktig användning.

- – Apparaten har reparerats eller modifierats av användaren eller av icke-auktoriserad servicepersonal.
- – Apparaten har överbelastats eller använts under extremt krävande förhållanden.



service +358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toi-mitusehdot/#takuu ehdot 10>

HoReCa Finland Oy
Y-tunnus: 3162732-4
Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

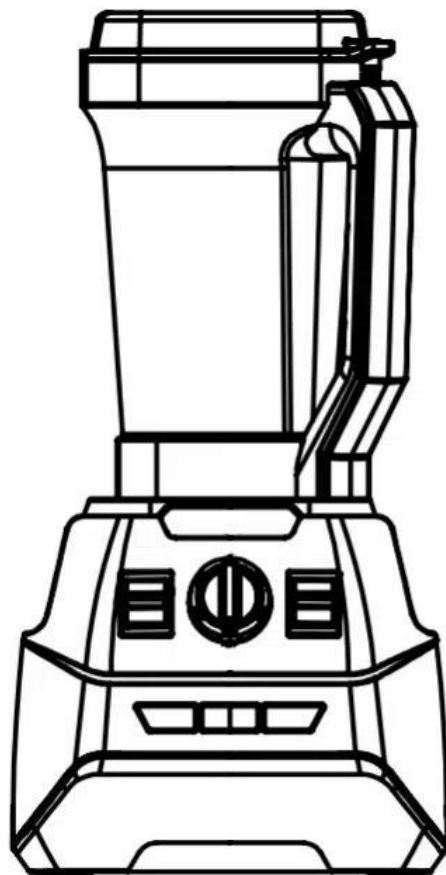
www.restarama.com



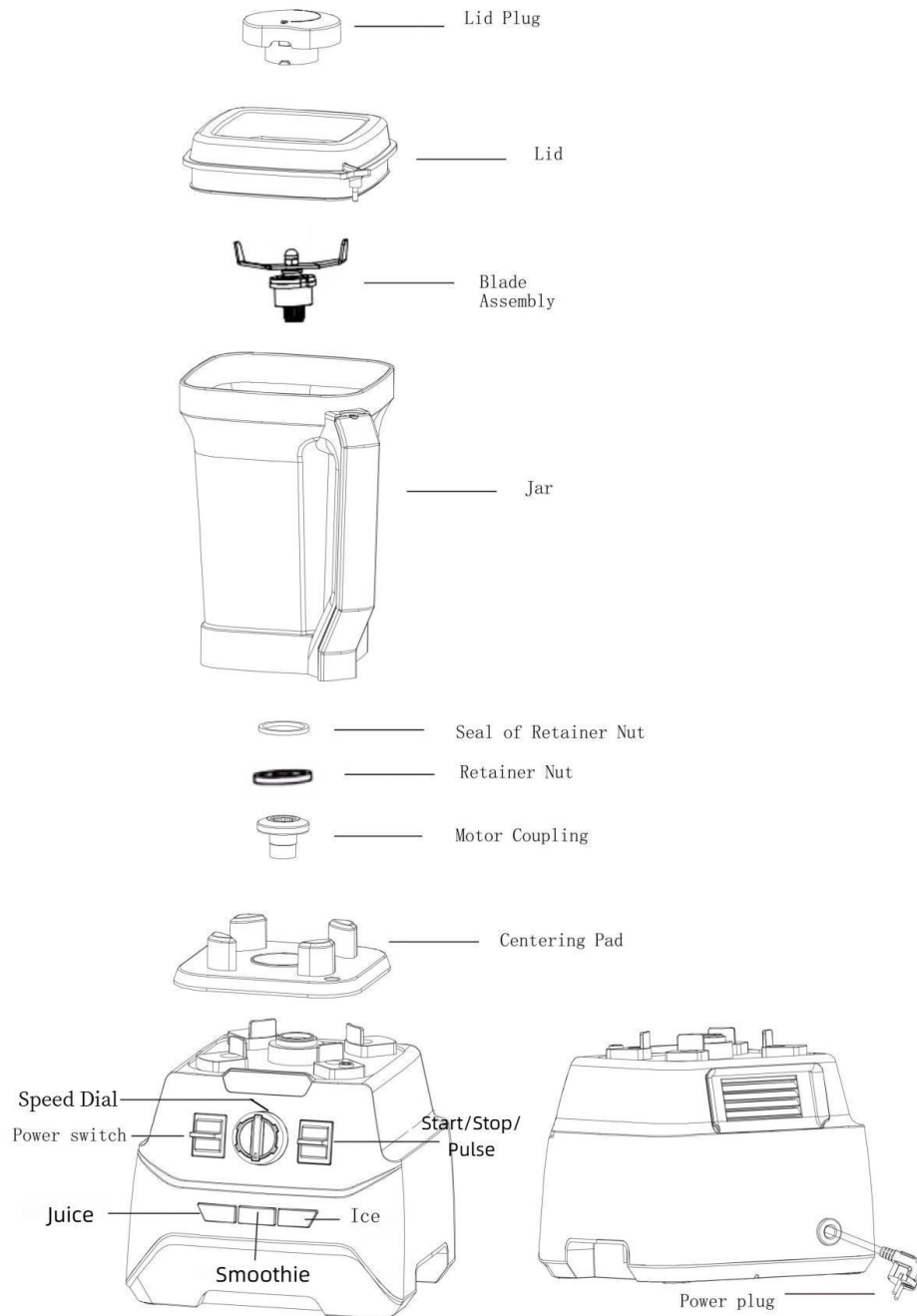
Pro Ravintolalaitteet

v

Instruction Manual
High Performance Blender
S5



Product structure



CAUTION:

1. Please check whether machine has damage during transportation.
2. Check the parts, and leave aside for backup.
 - Instruction Manual x1
 - Blender x1
 - Lid, Lid Plug, Stick, Blender Base, Jar (including blade assembly, retainer nut)
3. The appliance should be placed at a level, steady position, do not lean the unit; Don't place it in shaking position or near flammable objects
4. Do not have machine in contact with direct sunlight or rain.
5. In order to protect human safety, the plug should have a ground connection to protect electricity leaking or electric shock.
6. Plug should plug in a ground connection socket, do not plug in a temporary socket.

1. Introduction to the control panel

1. **On/Off:** Push up to turn on / push down to turn off the appliance.
2. **Speed Dial:** Adjusts blender speed. Start from "MIN" and turn the dial towards "MAX" to increase speed; Turn it from "HIGH" to "LOW" to reduce speed.
3. **Start / Stop / Pulse:** Push up to start up blending; return to middle position for stop working; Push down for appliance to work at maximum speed, release it to stop.
4. **Juice :** press on this button to start at speed 4 for 10 seconds, transit to speed 6 for 10 seconds, then transit to speed H for 30 seconds until finish, for a total of 50 seconds.
5. **Smoothie:** press on this button to start at speed B (Speed — — 1) for 5 seconds, transit to speed A (Speed — 1) for 5 seconds , speed B for 5 seconds ,speed H for 3 seconds ,speed A for 5 seconds ,speed H for 3 seconds ,speed B for 5 seconds ,speed H for 3 seconds ,speed C (Speed — — — 1) for 5 seconds then transit to speed H for 3 seconds ,for a total of 42 seconds.
6. **Ice Crushing:** pause 1second,run again for one second and pause for one second... for a total of 6 times.

Caution: Always start the blender from LOW speed position.

2. Cleaning and Maintenance

1. When cleaning, make sure power switch is in OFF position and pull power plug from electrical outlet.
2. Cleaning the JAR: fill with clean water, turn on the PULSE switch for 10 seconds, then shut off and flush inside Jar with tap water.
3. Use sponge or cloth to wipe the JAR and LID, dry them thoroughly to prevent odor or bacteria from growing.
4. DO NOT put hands into the JAR to clean the blades. The sharp blades will easily cause hurt to your hand. Do so only when the blades are disassembled from the JAR.
5. Use dry cloth to wipe the transmission axle and motor base, NEVER flush with water. In case of difficult in cleaning, use neutral detergent to wipe, and then a dry cloth to rub clean.
6. Any broken or damaged components or accessories should be replaced with original factory spare parts. Do not use poor quality replacements.
7. In case of any of machine malfunction, please stop operation the blender. Then contact with distributor or factory technician.

V. TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage: 220-240V

Frequency: 50-60Hz

Jar capacity: 1.6L

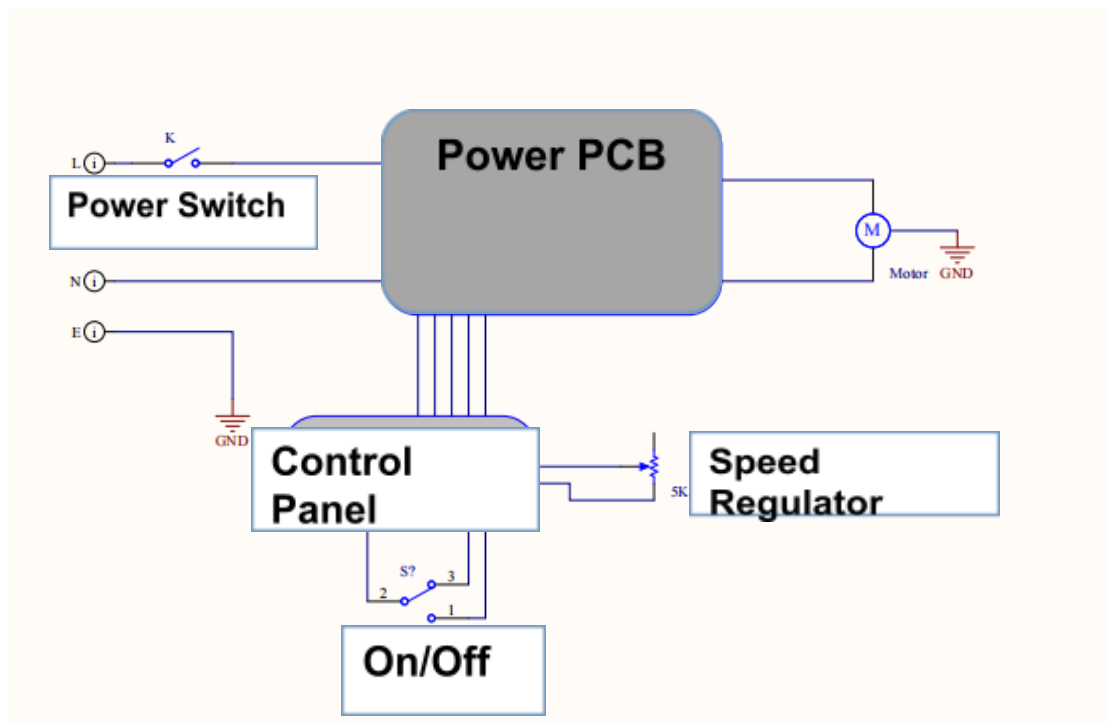
Jar resistance: $-40^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$

Maximum speed without load: 25000RPM

Max over-heat protection: 125°C

EXECUTIVE STANDARD

IEC60335-1, IEC60335-2-14



3. WARRANTY POLICY

The motor and PCB are covered under one year warranty starting from the date of purchase. The warranty does not include consumable parts such as blades, motor brushes, etc. All consumable parts will be replaced at cost of manufacture and paid by consumer.

Return for repair transportation costs are at the consumer's expense and are not covered by the warranty.

Reasonable repairing and components cost will be charged, those returned blenders after the warranty period has expired.

Remarks: Repair costs are NOT covered by warranty under the following conditions:
Malfunction was caused by ignoring the operation or installation instructions written and illustrated in this manual.

Faults caused by fall, breakage or damage due to improper placement of machine or any other careless man-made condition.

Malfunction caused by liquids such as water, juice, etc., leaking into the motor through improper operation or maintenance.

Machine repaired or tampered with outside the guidelines of the manual by user or other non-authorized technician.

Damage caused by overworking the blender in a tough environment.



service +358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toi-mitusehdot/#takuu ehdot 10>

HoReCa Finland Oy

Y-tunnus: 3162732-4

Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

www.restarama.com