

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: MSP2

### Mayonnaise dispenser - 2 liters



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Mayonnaise Dispenser 2 Liters (MSP2)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Mayonnaise Dispenser 2 Liters (MSP2). This product is designed for professional use in kitchens, restaurants, and catering services. The dispenser is ideal for storing and dispensing mayonnaise and similar sauces, ensuring controlled portions and minimal waste.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the mayonnaise dispenser in accordance with the manufacturer's instructions.
- Electrical Safety: Ensure the dispenser is connected to a compatible electrical source, as specified in the product specifications. Avoid using damaged cords or plugs.
- Temperature: Do not expose the mayonnaise dispenser to extreme temperature variations.
- Hygiene: Regularly clean the device to prevent contamination.
- Handling: Use caution when filling the dispenser. Avoid contact with sharp edges.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight.
- User Training: Ensure that all personnel using the dispenser are trained and familiar with its operation.

### 3. Product Specifications

- Model: MSP2
- Capacity: 2 Liters
- Material: High-quality food-grade plastic
- Dimensions: 220mm (L) x 110mm (W) x 290mm (H)
- Weight: Approximately 1.1 kg
- Color: Transparent with blue accents
- Distribution Method: Manual pump
- Operating Temperature: 0°C to 50°C
- Cleaning Temperature: 80°C max
- Suitable for: Mayonnaise and similar sauces.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the mayonnaise dispenser from the packaging.
2. Inspection: Check the device for any visible damages or defects.
3. Placement: Position the dispenser on a flat and stable surface.
4. Filling: Open the lid and fill the container with mayonnaise or sauce, ensuring not to exceed the maximum capacity (2 liters).
5. Sealing: Close the lid securely.
6. Pump Setup: Ensure the manual pump is properly seated and functional.
7. Ready for Use: The dispenser is now ready for use.

### 5. Operation

1. Dispensing: Press down on the pump to dispense the mayonnaise. Release to cease dispensing.
2. Portion Control: Adjust the pump pressure for desired portion sizes.
3. Refilling: When the mayonnaise levels are low, follow the setup instructions to refill safely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the exterior and dispenser head with a damp cloth.
- Deep Cleaning: Periodically disassemble the dispenser for thorough cleaning. Rinse all parts with warm soapy water and air dry.
- Storage: Ensure the dispenser is clean and dry before storing.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear of components, especially seals and pump mechanism.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Dispenser is not dispensing mayonnaise.
  - Solution: Check if the mayonnaise is too thick. Dilute it slightly. Ensure the pump is functioning properly.
- Problem: Leakage from the dispenser.
  - Solution: Inspect seals and ensure all parts are securely fitted.
- Problem: Difficulty in pumping.
  - Solution: Clean the pump mechanism and check for blockages.

### 8. Disposal

When the mayonnaise dispenser has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for plastic waste. Do not dispose of in general waste bins.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Mayonnaise-Spender 2 Liter (MSP2)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Mayonnaise-Spenders 2 Liter (MSP2). Dieses Produkt ist optimal für gastronomische Betriebe und sorgt für eine professionelle und hygienische Verwendung von Mayonnaise. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Mayonnaise-Spender ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke. Halten Sie ihn von Hitzequellen, Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Elektrizität: Achten Sie darauf, dass der Produktstecker nicht mit Wasser in Berührung kommt. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.
- Lebensmittelsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Spender vor der ersten Verwendung gründlich gereinigt wird. Verwenden Sie nur zugelassene Lebensmittelbestandteile.
- Kinder: Halten Sie den Artikel von Kindern fern. Es sind keine Teile vorhanden, die für Kinder geeignet sind.
- Körperverletzungen: Nutzen Sie den Spender nicht, wenn er beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Risse oder andere Mängel.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: MSP2
- Kapazität: 2 Litervorratsbehälter
- Material: Hochwertiger Kunststoff (Lebensmittelqualität)
- Maße: 16 x 25 x 35 cm (BxHxT)
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Weiß und transparent
- Betriebsart: Manuell
- Reinigung: Spülmaschinenfest (außer Pumpmechanismus)

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Spender auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Spender auf Schäden.
- Füllen Sie den 2-Liter-Behälter mit Mayonnaise. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig verschlossen ist.
- Setzen Sie die Pumpe wie in der Anleitung beschrieben ein.
- Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindung, um Auslaufen zu verhindern.

### 5. Betrieb

- Drücken Sie den Pumpmechanismus vorsichtig, um die Mayonnaise zu dosieren.
- Zum Nachfüllen öffnen Sie das obere Ventil, fügen die Mayonnaise hinzu und verschließen es wieder.
  - Für optimale Ergebnisse verwenden Sie den Spender innerhalb eines Monats nach Öffnen des Mindesthaltbarkeitsdatums der Mayonnaise.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Der Pumpmechanismus kann separat in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Mayonnaise fließt nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Behälter leer ist oder ob sich Luft im Pumpmechanismus befindet.
- Problem: Auslaufen der Mayonnaise.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen und der Deckel dicht ist.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt und die Verpackung gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe und elektronische Abfälle.
- Trennen Sie die Materialien nach Möglichkeit zur Wiederverwertung.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Mayonnaise Dispenser 2 Liters (MSP2)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mayonnaise Dispenser 2 Liters (MSP2). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een eenvoudige manier om mayonaisse optimaal te doseren. De dispenser is ideaal voor restaurants, cafés en cateringbedrijven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat de voedingsbron en het voltage overeenkomen met de specificaties van het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een commerciële keuken.
- Het apparaat moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst om omvallen te voorkomen.
- Voorkom contact met vochtige handen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat schoon te maken of te openen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Volg de onderhouds- en reinigingsinstructies om een veilige werking te waarborgen.

### 3. Productspecificaties

- Model: MSP2
- Capaciteit: 2 liter
- Voltage: 230V
- Vermogen: 100W
- Afmetingen: 25 x 15 x 30 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Materiaal: Roestvrij staal en voedselveilig kunststof

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de mayonnaise dispenser op een schone, droge en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ruimte heeft voor ventilatie.
- Sluit de dispenser aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor het opgegeven voltage.
- Vul de dispenser met de gewenste mayonaisse door het deksel te verwijderen en voorzichtig in te schenken.
- Zorg ervoor dat het deksel goed is afgesloten voordat u het apparaat inschakelt.

### 5. Bediening

- Zet de dispenser aan door de schakelaar aan de achterzijde in te schakelen.
- Gebruik de pomp om het gewenste hoeveel mayonaisse te doseren.
- Nadat gebruik, schakel het apparaat uit om energie te besparen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Ontkoppel het apparaat na gebruik en laat het afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Maak de binnenkant en de pompunits regelmatig schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Droog alle onderdelen grondig voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de onderdelen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Dispenser pompt geen mayonaisse.  
Oorzaak: Controleer of de dispenserventiel niet geblokkeerd is. Reinig indien nodig.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.  
Oorzaak: Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd. Neem contact op als het probleem aanhoudt.
- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.  
Oorzaak: Controleer of de stekker goed aangesloten is en of de schakelaar aan staat.

### 8. Afvoer

- Dit product moet op een verantwoorde manier worden weggegooid.
- Verwijder alle voedselresten voordat u het apparaat afvoert.
- Gooi het apparaat weg in overeenstemming met de lokale wetgeving voor elektrische en elektronische apparatuur.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dispensador de Mayonesa 2 Litros MSP2

## 1. Información General

El dispensador de mayonesa MSP2 es un equipo diseñado para ofrecer una manera eficiente y limpia de servir mayonesa en distintas aplicaciones, ya sea en restaurantes, cafeterías o eventos. Con una capacidad de 2 litros, este dispensador facilita el acceso a este condimento popular, asegurando un servicio rápido y conveniente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este dispensador está diseñado únicamente para el almacenamiento y dispensado de mayonesa u otros condimentos de similar viscosidad.
- Temperatura: No exponga el dispensador a temperaturas extremas. Mantener alejado de fuentes de calor.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el dispensador regularmente para prevenir la contaminación.
- Manipulación: Siempre utilice el dispensador con las manos secas y limpias.
- Carga: No exceda la capacidad máxima del dispensador (2 litros) para evitar derrames y mal funcionamiento.
- Daños: En caso de daños visibles en el dispensador, no lo use. Contacte al servicio de atención al cliente para asistencia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: MSP2
- Capacidad: 2 litros
- Material: Plástico de alta calidad, libre de BPA
- Dimensiones: Altura 30 cm, Ancho 15 cm, Profundidad 15 cm
- Peso: 1 kg
- Color: Transparente con detalles en rojo
- Método de Dispensado: Palanca manual

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el dispensador de la caja: Asegúrese de que todos los componentes estén presentes, incluyendo la tapa, el cuerpo del dispensador y la palanca.
2. Lave el dispensador: Antes de usar, lave todas las partes con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
3. Llenado del dispensador:
  - Retire la tapa del dispensador.
  - Llene el dispensador con mayonesa hasta el nivel máximo (2 litros).
  - Asegúrese de no exceder la capacidad máxima.
4. Colocación de la tapa: Vuelva a colocar la tapa firmemente.
5. Ubicación: Coloque el dispensador en una superficie plana y estable, preferiblemente cerca del área de servicio.

## 5. Operación

- Para dispensar mayonesa, presione la palanca hacia abajo. La mayonesa fluye directamente desde el dispensador.
- Suelte la palanca para detener el flujo.
- Si no fluye correctamente, verifique si el dispensador está completamente lleno y si la tapa está correctamente colocada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el dispensador después de cada uso.
- Desmonte el dispensador, retire la palanca y lave todas las piezas con agua tibia y jabón suave.
- No use esponjas abrasivas ni productos químicos agresivos.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a ensamblar.

## 7. Solución de Problemas

- No dispensa: Verifique si el dispensador está lleno y si la palanca está funcionando correctamente.
- Derrames: Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y no se exceda la capacidad.
- Fugas: Inspeccione las juntas y la tapa para detectar daños.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado según las normativas locales aplicables.
- No deseche el dispensador en la basura común.
- Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de plásticos.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour Distributeur de Mayonnaise 2 Litres MSP2

### 1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition du Distributeur de Mayonnaise 2 Litres MSP2. Ce produit a été conçu pour répondre à des normes de qualité élevées et assure une distribution précise de mayonnaise dans divers environnements de restauration.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil conformément aux instructions du fabricant.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez tout contact avec des surfaces chauffées.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de défaillance de l'appareil, débranchez immédiatement et contactez le service client.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 2 Litres
- Dimensions : 30 cm (H) x 15 cm (L) x 20 cm (P)
- Poids : 1,5 kg
- Matériau : Plastique durable de haute qualité
- Couleur : Blanc
- Alimentation : Manuel

### 4. Installation et Configuration

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégralité des pièces.
- Placez le distributeur sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'appareil est éloigné des sources de chaleur et de l'humidité.
- Dévissez le couvercle et remplissez le réservoir avec de la mayonnaise jusqu'à la limite indiquée.
- Replacez le couvercle fermement.
- Appuyez sur le bouton de distribution pour tester le fonctionnement.

### 5. Fonctionnement

- Pour distribuer de la mayonnaise, appuyez simplement sur le bouton de distribution.
- Ajustez la pression selon la quantité désirée pour un service précis.
- Évitez de trop remplir le réservoir pour éviter les éclaboussures.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'extérieur.
- Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ou caustiques.
- Pour nettoyer le réservoir, démontez le couvercle et lavez-le à l'eau chaude savonneuse, puis rincez bien.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant le remontage.

### 7. Dépannage

- Si le produit ne distribue pas de mayonnaise :
  - Vérifiez que le réservoir est rempli.
  - Assurez-vous que le bouton de distribution n'est pas bloqué.
- Si le couvercle ne se ferme pas correctement, vérifiez la présence de débris ou de résidus alimentaires.

### 8. Élimination

- Conformément aux directives locales, assurez-vous que le produit est éliminé de manière appropriée.

- Ne jetez pas le distributeur avec les déchets ménagers. Vérifiez si des points de collecte spécifiques existent dans votre région.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème relatif au produit, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Distributeur de Mayonnaise 2 Litres MSP2. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et facilité d'utilisation.

# IT ITALIANO

## Manuale Utente per Dispenser di Maionese 2 Litri (MSP2)

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Dispenser di Maionese MSP2. Questo prodotto è progettato per erogare maionese in modo semplice e veloce, garantendo la massima qualità e freschezza. È ideale per ristoranti, bar e altre attività di ristorazione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo dispenser è progettato esclusivamente per maionese e condimenti simili. Non utilizzarlo per altri alimenti.
- Elettricità: Assicurati che il dispenser sia sempre scollegato dalla corrente quando non in uso e durante la pulizia.
- Manipolazione: Evita l'uso di strumenti appuntiti per evitare danni al recipiente e lesioni.
- Liquidi caldi: Non riempire il dispenser con liquidi caldi. La temperatura massima consigliata per gli alimenti è di 60°C.
- Bambini: Non lasciare il dispenser incustodito in presenza di bambini. Assicurati che non possano accedere al dispositivo.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Dispenser di Maionese MSP2
- Capacità: 2 Litri
- Dimensioni: 30 x 25 x 15 cm
- Peso: 2.5 kg
- Materiale: Plastica robusta e resistente agli urti
- Colore: Bianco
- Sistema di erogazione: Manuale

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il dispenser dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare il dispenser su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il dispenser sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Aprire il coperchio superiore e versare la maionese nel serbatoio, facendo attenzione a non superare il livello massimo.
5. Richiudere il coperchio saldamente per garantire una corretta conservazione.

### 5. Funzionamento

- Per erogare la maionese, premere il pulsante di erogazione sul dispenser.
- La quantità di maionese erogata può essere controllata variando la pressione sul pulsante.
- Se necessario, interrompere l'erogazione alzando il dito dal pulsante.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispenser dalla corrente prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere il serbatoio per una pulizia più approfondita. Lavarlo con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente prima di rimettere il serbatoio nel dispenser.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispenser non eroga maionese: Verificare se il serbatoio è vuoto o se ci sono ostruzioni nel foro di erogazione.
- Erogazione irregolare: Controllare se il serbatoio è ben posizionato e non presenta perdite.
- Scarsa pulizia: Assicurarsi di seguire correttamente le istruzioni di pulizia.

### 8. Smaltimento

Non gettare il dispenser tra i rifiuti domestici. Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Controllare se ci sono strutture di riciclo disponibili nella vostra zona.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contatta i nostri uffici:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania