

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: SEK2

Sauce dispenser 2 liter / without container



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL

FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Sauce Dispenser 2 Liter without Container SEK2

1. General Information

The Sauce Dispenser 2 Liter without Container SEK2 is designed for efficient dispensing of various sauces. Its 2-liter capacity makes it suitable for both commercial and home use, ensuring easy access to your favorite sauces for quick service and enjoyment.

2. Safety Information

- This product is intended for use with food-grade sauces only.
- Ensure the dispenser is placed on a stable, level surface to prevent spills.
- Avoid using the dispenser near heat sources or open flames.
- Do not overfill the dispenser to prevent leakage.
- Clean the dispenser regularly to prevent bacteria growth.
- Do not attempt to disassemble the dispenser beyond what is necessary for cleaning.
- Always check for wear and tear on seals and dispensers before use.
- This product is not a toy; keep out of reach of children.
- In case of malfunction, disconnect from power source and refer to troubleshooting section.

3. Product Specifications

- Model: SEK2
- Capacity: 2 Liter
- Material: High-quality plastic
- Dimensions: [Insert specific dimensions here if available]
- Weight: [Insert weight here if available]
- Color: [Insert color here if available]

4. Setup and Installation

1. Remove the Sauce Dispenser from the packaging and inspect it for any damage.
2. Choose a suitable location for the dispenser, ensuring it is easily accessible and near sauces storage.
3. Clean the surface where the dispenser will be placed.
4. Position the dispenser on the flat surface; ensure it is stable and secure.
5. Connect the dispenser to a power source, ensuring the cord is positioned to avoid tripping hazards.
6. If applicable, insert the sauce container into the dispenser according to the manufacturer's guidelines.

5. Operation

1. Ensure the dispenser is filled with the desired sauce.
2. Activate the dispensing mechanism according to the user interface (manual button, lever, etc.).
3. Make sure the desired amount of sauce is dispensed before releasing the mechanism.
4. Adjust the dispensing unit as needed for different sauce consistencies.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the exterior of the dispenser regularly with a damp cloth.
- For internal cleaning, disconnect from the power source and refer to specific cleaning instructions.
- Rinse all removable parts with warm soapy water.
- Ensure all parts are completely dry before reassembling and refilling.
- Inspect seals regularly to prevent leaks and replace if worn.

7. Troubleshooting

- If the dispenser does not operate:
 - Ensure it is plugged in and the power source is functioning.
 - Check for blockages or clogs in the dispensing mechanism.
- If sauce leaks from the dispenser:
 - Check seals and ensure they are properly installed.
 - Ensure the dispenser is not overfilled.
- If the sauce does not dispense properly:
 - Ensure the dispensing mechanism is operational and clean.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Sauce Dispenser according to local waste disposal regulations. Separate plastic components for recycling when possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Sauce Dispenser 2 Liter ohne Behälter (SEK2)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Sauce Dispensers SEK2. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und präzise Dosierung von Saucen und Dressings zu ermöglichen. Es ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Caterings und bei Veranstaltungen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck: Übermäßige Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu einem Unfall führen.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Schäden: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Betriebsbedingungen: Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Sauce Dispenser
- Kapazität: 2 Liter
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Dimensionen: 20 cm x 30 cm x 25 cm
- Gewichtsangaben: 1,5 kg
- Farbe: Transparent mit blauen Akzenten
- Betriebsart: Manuell
- Zubehör: Keine Behälter enthalten

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit.
- Schritt 2: Stellen Sie den Sauce Dispenser auf eine stabile, horizontale Oberfläche.
- Schritt 3: Stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken und sauber ist, bevor Sie mit der Befüllung beginnen.
- Schritt 4: Füllen Sie die Sauce in den Dispenser bis zur maximalen Füllmarke und schließen Sie den Deckel fest.
- Schritt 5: Positionieren Sie den Dispenser so, dass die Auslassöffnung nach unten zeigt und gut erreichbar ist.

5. Bedienung

Um die Sauce auszugeben, drücken Sie auf den Hebel an der Oberseite des Dispensers. Dies ermöglicht eine kontrollierte Dosierung. Lassen Sie den Hebel los, um die Sauce zu stoppen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und leeren Sie es vor der Reinigung.
- Reinigen Sie den Dispenser mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Sauce wird nicht ausgegeben.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Hebel ordnungsgemäß funktioniert und die Öffnung nicht verstopft ist.
- Problem: Flüssigkeit leckt.
- Lösung: Überprüfen Sie den Deckel auf fest sitzende Position und stellen Sie sicher, dass keine Risse im Behälter vorhanden sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Richtlinien für Elektroschrott. Verwenden Sie das Recycling, wo verfügbar. Entfernen Sie den Akku (falls vorhanden), bevor Sie das Produkt entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte.

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Sausdispenser 2 Liter zonder Container (SEK2)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Sausdispenser 2 Liter zonder Container (SEK2). Dit product is ontworpen voor het efficiënt en hygiënisch dispens van sauzen in commerciële omgevingen, zoals restaurants, cateringbedrijven en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de sausdispenser alleen voor het beoogde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de dispenser is aangesloten op een veilige, goed geaard stopcontact. Lees de specificaties inzake voltage en vermogen.
- Brandgevaar: Houd de dispenser uit de buurt van open vuur en warmtebronnen.
- Gevaren bij verkeerd gebruik: Het gebruik van niet-goedgekeurde ingrediënten of het overschrijden van de aanbevolen vulcapaciteit kan leiden tot schade aan het apparaat en letsel.
- Veiligheid van kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

3. Productspecificaties

- Model: SEK2
- Inhoud: 2 liter
- Afmetingen: Hoogte: 35 cm, Breedte: 15 cm, Diepte: 13 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 180W
- Capaciteit: 2 liter sauzen

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Kies een stevige, vlakke ondergrond voor installatie.
2. Aansluiting: Sluit de dispenser aan op een goed geaard stopcontact met het juiste voltage.
3. Vullen: Neem de bovenkant van de dispenser af en vul de tank met de gewenste saus. Vermijd het overschrijden van de maximale capaciteit.
4. Verzegeling: Plaats de bovenkant terug op de dispenser en zorg ervoor dat deze goed afgesloten is.

5. Bedieningsinstructies

1. Inschakelen: Zet de schakelaar aan de achterkant naar de 'aan' positie.
2. Dispensersysteem: Druk op de hendel om saus te dispensereren. Laat de hendel los om de toevoer te stoppen.
3. Indicatorlampje: Controleer het indicatorlampje om te bevestigen dat de dispenser in werking is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de buitenkant van de dispenser schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Reinig de binnenkant met warm water en afwasmiddel na elke gebruik.
- Maandelijkse onderhoud: Controleer op slijtage en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren. Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De dispenser werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Sauzen komen niet uit de dispenser.
 - Oplossing: Controleer of de dispenser goed gevuld is en of er geen verstoppingen zijn.
- Probleem: De saus komt te langzaam of te snel.
 - Oplossing: Pas de druk aan door de hendel geleidelijk los te laten.

8. Afvalverwerking

Dit product moet worden gerecycled overeenkomstig de lokale richtlijnen voor elektronische apparatuur. Gooi het apparaat niet weg bij het huisvuil, maar lever het in bij een erkend inzamelpunt voor elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij hopen dat u veel gebruiksgenot beleeft aan uw nieuwe sausdispenser.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Dispensador de Salsa de 2 Litros sin Contenedor SEK2

1. Información General

Gracias por elegir el dispensador de salsa SEK2. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un servicio eficiente y cómodo en la dispensación de salsas. Ideal para restaurantes, caterings y eventos, permite un uso fácil y práctico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispensador está diseñado únicamente para el uso de salsas. No utilizar con líquidos corrosivos o productos no alimentarios.
- Supervisión: No dejar el dispensador desatendido mientras esté en uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro.
- Manipulación: Asegúrese de que las manos estén secas al manipular el dispensador para evitar deslizamientos.
- Almacenamiento: Mantener en un lugar fresco y seco, lejos del alcance de los niños.
- Ruptura: En caso de que el dispensador se rompa o muestre signos de daño, dejar de usarlo inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 2 litros
- Dimensiones: [Especificaciones de tamaño]
- Material: [Tipo de material]
- Color: [Color del producto]
- Peso: [Peso del producto]
- Accesorios: [Detalles sobre los accesorios]
- Garantía: [Información sobre la garantía]

4. Configuración e Instalación

1. Retire el dispensador de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el dispensador en una superficie plana y estable.
3. Conecte el dispensador a la fuente eléctrica (si aplica).
4. Asegúrese de que esté correctamente ensamblado y que no haya piezas sueltas.
5. Llene el dispensador con la salsa deseada.
6. Realice una prueba de funcionamiento antes de utilizarlo en servicio.

5. Operación

- Para dispensar la salsa, presione el mecanismo de dispensación.
- Ajuste según sea necesario la cantidad de salsa a despachar.
- Después de su uso, asegúrese de cerrar correctamente el dispensador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el dispensador y vacíelo completamente.
- Limpie el exterior con un paño suave y húmedo.
- Para la limpieza interna, use agua tibia y jabón. No utilice productos químicos agresivos.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a utilizar el dispensador.

7. Solución de Problemas

- El dispensador no dispensa salsa: Verifique que no esté vacío y que las piezas estén correctamente ensambladas.
- Fugas: Asegúrese de que todas las conexiones estén ajustadas adecuadamente.
- Ruidos extraños: Revise si hay piezas sueltas o dañadas y reemplace si es necesario.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, dispose del dispensador de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Recicle los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el dispensador de salsa SEK2. Esperamos que disfrute de su experiencia con nuestro producto.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Distributeur de Sauce 2 Litres sans Conteneur SEK2

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Distributeur de Sauce 2 Litres SEK2. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant une solution pratique pour le dosage et la distribution de sauces.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à la distribution de sauces uniquement. Toute autre utilisation est interdite.
- Conditions d'utilisation : Ne pas exposer le distributeur à des températures extrêmes. Évitez tout contact avec des surfaces très chaudes ou froides.
- Manipulation : Toujours tenir le distributeur avec soin pour éviter les éclaboussures.
- Entretien : Vérifiez régulièrement le matériel pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser si endommagé.
- Risque d'étouffement : Conservez tous les composants hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Assurez-vous que le produit est éteint et débranché avant le nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 2 Litres
- Matériaux : Plastique durable, résistant aux impacts
- Poids : 1,5 kg
- Dimensions : 15 cm x 15 cm x 30 cm
- Alimentation : Électrique

4. Configuration et Installation

- Retirez le produit de l'emballage et vérifiez tous les composants inclus.
- Placez le distributeur sur une surface stable et plane.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- Assurez-vous que le distributeur est éloigné de l'humidité ou de sources d'eau.

5. Fonctionnement

- Remplissez le réservoir avec votre sauce préférée.
- Branchez le distributeur.
- Appuyez sur le bouton de distribution pour libérer la sauce. Relâchez le bouton pour arrêter la distribution.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher le distributeur avant toute opération de nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'extérieur.
- Rincez le réservoir avec de l'eau propre après chaque utilisation pour éviter les résidus de sauce.

7. Dépannage

- Le distributeur ne s'allume pas : Vérifiez que le câble est bien branché et que la prise fonctionne.
- Distribution de sauce défectueuse : Assurez-vous que le réservoir est rempli et que le mécanisme n'est pas obstrué.
- Fuites : Inspectez les joints pour des dommages et remplacez-les si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Pour une élimination appropriée, suivez les règlements locaux sur les appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

INFORMATIVA GENERALE

Il distributore di salsa da 2 litri (senza contenitore) è progettato per un'erogazione efficiente e controllata delle salse in vari ambienti di ristorazione. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e eventi, garantendo che le salse siano sempre pronte all'uso.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana e stabile durante il funzionamento.
- Non utilizzare il distributore con salse o liquidi che superano 60°C per evitare scottature o danni al dispositivo.
- Tenere il distributore lontano da fonti di calore o fiamme.
- Non utilizzare componenti danneggiati o usurati. Contattare il fornitore per assistenza.
- Pulire il distributore regolarmente per garantire un funzionamento sicuro e igienico.
- Tenere il distributore lontano dai bambini o da persone non autorizzate.

PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

- Capacità: 2 litri
- Materiale: Plastica resistente
- Funzionamento: Manuale
- Dimensioni: 300 mm x 200 mm x 400 mm (LxPxA)
- Peso: 1,5 kg

INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE

1. Posizionare il distributore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di polvere o detriti.
3. Collegare il tubo di erogazione alla parte inferiore del distributore.
4. Riempire il serbatoio con la salsa desiderata.
5. Verificare che il tappo sia ben fissato per evitare perdite.
6. Accertarsi che il distributore sia stabile prima di iniziare l'erogazione.

FUNZIONAMENTO

1. Per erogare la salsa, premere il dispositivo con la mano.
2. Regolare la pressione in base alla quantità di salsa desiderata.
3. Se si interrompe l'erogazione, rilasciare il distributore e attendere che si stabilizzi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il distributore dalla presa prima della pulizia.
- Smontare il tubo di erogazione e pulirlo con acqua calda e sapone.
- Pulire l'esterno del distributore con un panno umido.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzarle.
- Verificare regolarmente la presenza di segni di usura e sostituire i componenti se necessario.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se il distributore non eroga salsa: controllare che il serbatoio sia pieno e che il tubo non sia ostruito.
- In caso di perdite, assicurarsi che il tappo sia ben fissato e che non ci siano crepe nel serbatoio.
- Se il dispositivo presenta malfunzionamenti, contattare il servizio clienti.

SMALTIMENTO

- Non gettare il dispositivo negli scarichi domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei materiali plastici.

CONTATTO

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania