

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: SRK5-S

Sauce dispenser 4 liter / without container



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

EN ENGLISH

Product Manual: Sauce Dispenser 4 Liter Without Container SRK5-S

1. General Information

Thank you for choosing the Sauce Dispenser 4 Liter Without Container SRK5-S. This high-quality dispensing solution is ideal for serving sauces, dressings, and liquids in a variety of commercial settings such as restaurants, catering services, and food stalls. The dispenser's robust design ensures longevity and reliability.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Electrical Safety: Only use the dispenser with the specified power supply. Disconnect the power before cleaning or performing maintenance.
- Food Safety: Ensure that the dispenser and any food products used comply with food safety standards. Regularly inspect for any signs of damage or contamination.
- Operating Conditions: Avoid using in extreme temperatures or humid conditions to ensure optimal operation.
- Personal Protection: Always use appropriate personal protective equipment (PPE) when installing or maintaining the dispenser.

3. Product Specifications

- Model: SRK5-S
- Volume: 4 liters
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 200mm x 300mm x 400mm
- Weight: 3.5 kg
- Operating Temperature: 0°C to 60°C
- Power Supply: 220V AC
- Usage Type: Commercial

4. Setup and Installation

- Unbox the sauce dispenser and inspect for any damage.
- Place the dispenser on a stable, flat surface.
- Ensure the surrounding area is clear to allow for ease of access.
- Connect the dispenser to an appropriate power supply.
- If using a compatible container, insert it securely to ensure proper dispensing.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Turn on the dispenser using the main switch located at the back. Allow the unit to heat up if necessary, according to the sauce being dispensed.

5. Operation

- To dispense sauce, press the dispenser knob or lever. Ensure to control the amount dispensed based on the desired portion.
- Monitor the sauce level through the visibility panel (if applicable) to avoid running out during service.
- For best results, keep the dispenser clean and free from blockages.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect from power before cleaning.
- Use mild detergent and warm water for cleaning the exterior.
- For the interior, ensure to remove any residual sauce and clean with a soft sponge or cloth.
- Rinse thoroughly with warm water and dry with a clean cloth.
- Regularly check and clean any associated dispensing nozzles to prevent clogging.
- Schedule periodic maintenance checks to ensure the longevity of the unit.

7. Troubleshooting

- Dispenser Not Working: Ensure it is plugged in and the outlet is functioning. Check the power switch.
- Sauce Not Dispensing: Check for blockages in the nozzle and clear if needed. Ensure the container is filled adequately.
- Leaking or Spillage: Ensure all connections are secure and that seals are intact. Check for damages in the nozzle or container.
- If other issues persist, please contact customer support for further assistance.

8. Disposal

- Properly dispose of the unit in accordance with local regulations.
- Separate recyclable materials, such as stainless steel, from other waste. Dispose of electronic components at designated electronic waste disposal facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Sauce Dispenser. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Sauce Spender 4 Liter ohne Behälter SRK5-S

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Sauce Spenders 4 Liter ohne Behälter SRK5-S. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und effektive Lösung zur Dispensation von verschiedenen Saucen und Flüssigkeiten in gastronomischen Betrieben bereitzustellen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um dieses Produkt sicher und effizient zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Nur für den Einsatz in Innenräumen und bei Temperaturen zwischen 5°C und 40°C.
- Benutzung: Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet. Bitte halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schutz vor Überhitzung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals ohne Aufsicht betrieben wird, insbesondere wenn es in der Nähe von Wasserquellen ist.
 - Stromversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlene Spannung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
 - Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder raue Materialien, um das Gerät zu reinigen.
- Schäden: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist. Wenden Sie sich umgehend an unseren Kundenservice.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: SRK5-S
- Kapazität: 4 Liter
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 300 mm x 200 mm x 500 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Betriebsdruck: 0,5 - 0,8 MPa
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standort wählen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz für den Zugang zu den Bedienelementen vorhanden ist.
3. Anschlüsse: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Vergewissern Sie sich, dass die Voltzahl übereinstimmt.
4. Füllen: Entfernen Sie den Behälterdeckel und füllen Sie die Sauce in den Behälter. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
5. Testlauf: Schalten Sie das Gerät ein und betätigen Sie den Auslöser, um sicherzustellen, dass die Sauce gleichmäßig fließt.

5. Bedienung

- Ein-/Ausschalten: Betätigen Sie den Schalter an der Vorderseite des Geräts, um es ein- oder auszuschalten.
- Saucenabgabe: Drücken Sie den Auslöser, um die Sauce abzugeben. Lassen Sie den Auslöser los, um die Abgabe zu stoppen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das äußere Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Für das Innere verwenden Sie warmes Wasser und sanfte Reinigungsmittel.
- Desinfizieren: Nach jeder Verwendung sollte das Gerät gründlich desinfiziert werden.
- Filterreinigung: Überprüfen Sie regelmäßig den Filter und reinigen Sie diesen bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und alle Anschlüsse.
- Sauce fließt nicht: Überprüfen Sie, ob der Behälter leer ist oder ob der Auslöser blockiert ist.
- Unregelmäßiger Fluss: Reinigen Sie den Filter und sicherstellen Sie, dass keine Verstopfungen vorliegen.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Sammelstelle für Elektroschrott.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf des Sauce Spenders 4 Liter ohne Behälter SRK5-S. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Einsatz und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Saucedispenser 4 Liter zonder Container SRK5-S

1. Algemene Informatie

De Saucedispenser SRK5-S is ontworpen voor het eenvoudig en nauwkeurig doseren van sauzen, dressings en andere vloeibare ingrediënten. Dit product is ideaal voor gebruik in restaurants, cafés en cateringbedrijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de dispenser op een stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur of in een vochtige omgeving.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het defect is.
- Volg de nabijgelegen hotte instructies om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.
- Behandel alle schoonmaakmiddelen en producten die met de dispenser worden gebruikt met de nodige zorg.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 4 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 270 mm x 200 mm x 410 mm
- Weight: 2.1 kg
- Kleur: Zilver
- Voeding: Handbediend

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de dispenser uit de verpakking.
2. Plaats de dispenser op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Controleer of de dispenser stevig staat voordat u hem vult.
4. Maak de vulopening vrij van vuil of andere obstructies.
5. Vul de dispenser met de gewenste saus tot aan de markering van 4 liter, zorg ervoor dat het product goed kan circuleren.
6. Plaats de deksel stevig op de dispenser om lekkage te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

1. Om de saus te dispensen, drukt u de hendel naar beneden.
2. Houd de hendel ingedrukt voor een constante stroom.
3. Laat de hendel los om het doseren te stoppen.
4. Na gebruik, zorg ervoor dat de dispenser weer goed afgesloten is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Voor de eerste keer gebruik, reinig de dispenser met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Na elk gebruik, spoel de dispenser grondig met warm water.
- Verwijder eventueel resterende sauzen met een zachte borstel.
- Vermijd schurende middelen en wasmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Bewaar de dispenser op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Geen saus stroomt uit: Controleer of er voldoende saus in de dispenser zit en of de opening niet verstopt is.
- Lekkage: Controleer of de deksel goed is bevestigd en of er geen beschadigingen aan de afdichting zijn.
- Hendel werkt niet: Controleer op obstructies of beschadigingen van de hendel.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking om het product op een milieuvriendelijke manier weg te gooien. Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen correct worden verwerkt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Dispensador de Salsa de 4 litros sin Contenedor SRK5-S

1. Información General

El dispensador de salsa SRK5-S es un dispositivo de alta calidad diseñado para servir salsas de manera eficiente y rápida. Ideal para restaurantes, buffets y eventos, este dispensador garantiza una experiencia de usuario satisfactoria.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este dispensador está diseñado exclusivamente para el servicio de salsas. No debe utilizarse para otros líquidos o sustancias.
- Advertencia de electricidad: Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Peligro de quemaduras: No toque las partes calientes del dispensador durante su funcionamiento.
- Manejo: Mantenga el dispensador en una superficie estable para evitar caídas.
- Children: Este producto no es un juguete. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Sustancias peligrosas: No introduzca elementos que contengan ingredientes alérgenos o peligrosos que puedan contaminar el dispensador.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 4 litros
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 320 x 290 x 350 mm
- Peso: 5 kg
- Conexión eléctrica: 220-240V, 50Hz
- Potencia: 300W

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el dispensador sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.
3. Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor del dispensador.
4. Llénelo con la salsa deseada, asegurándose de no exceder la capacidad máxima de 4 litros.
5. Revise que la tapa y cualquier accesorio estén correctamente instalados antes de utilizarlo.

5. Operación

1. Encienda el dispensador utilizando el interruptor ubicado en la parte posterior.
2. Ajuste la cantidad de salsa a dispensar según sus preferencias.
3. Presione el botón de dispensación para servir la salsa.
4. Una vez terminado, apague el dispositivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diario: Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Mensual: Desmonte las partes removibles y lávelas con agua tibia y detergente suave.
- No sumergir el dispositivo en agua.
- Inspeccione regularmente los cables y conexiones eléctricas por si presentan daños.

7. Solución de Problemas

- El dispensador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- La salsa no se dispensa: Asegúrese de que la salsa no esté demasiado espesa y que el dispensador esté cargado adecuadamente.
- Fugas: Revise si las juntas están dañadas o mal colocadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este dispositivo debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos electrónicos. No se debe arrojar a la basura convencional.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Distributeur de Sauce 4 Litres (Sans Conteneur) SRK5-S

1. Informations Générales

Le distributeur de sauce SRK5-S est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour le service de sauces dans les restaurants, cafés et autres établissements de restauration. Avec une capacité de 4 litres, il permet de gérer facilement les portions tout en maintenant la sauce à une température optimale.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais intégrer la machine dans l'eau ou dans un environnement humide.
- Veillez à ce que l'appareil soit débranché avant toute opération de maintenance.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement des contenants appropriés pour éviter les fuites.
- Ne pas surcharger le distributeur pour éviter tout dommage.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour tout signe d'usure.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs pour nettoyer la machine.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil immédiatement et contactez le service après-vente.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 4 Litres
- Dimensions : 400 mm x 300 mm x 450 mm
- Poids : 4.5 kg
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de qualité alimentaire

4. Configuration et Installation

1. Déballer avec soin le distributeur de sauce.
2. Poser la machine sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Vérifier que tous les accessoires sont inclus avant de procéder à l'installation.
4. Brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant sûre.
5. Éviter les sources de chaleur directe et l'humidité excessive.
6. S'assurer que la machine est stable avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Remplir la cuve avec la sauce de votre choix (sans dépasser la capacité de 4 litres).
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
3. Régler la température si nécessaire à l'aide du thermostat intégré.
4. Pour servir, appuyer sur le bouton de distribution pour libérer la sauce.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et humide avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyer régulièrement le réservoir et les buses pour éviter toute obstruction.
- Inspecter les joints d'étanchéité et les pièces en plastique pour garantir un bon état.

7. Résolution de Problèmes

- Si l'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et le fusible.
- Si la sauce ne sort pas : Vérifiez si le réservoir est plein et si les buses ne sont pas obstruées.
- Si la température n'est pas adéquate : Vérifiez le réglage du thermostat.
- Pour d'autres problèmes, consulter le service après-vente.

8. Élimination

Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Reportez-vous à un centre de recyclage compétent pour le traitement des appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Dispenser di Salsa 4 Litri - SRK5-S

1. Informazioni Generali

Il dispenser di salsa SRK5-S è progettato per erogare salse e condimenti in modo efficiente e pulito. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e utilizzi commerciali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che il dispenser sia posizionato su una superficie stabile e asciutta, lontano da fonti di calore e umidità.
- Non utilizzare il dispenser in ambienti con temperature estreme.
- Tenere il dispositivo lontano da bambini e animali domestici.
- Non usare il dispenser se presenta segni di danno o malfunzionamento.
- Utilizzare solo ingredienti alimentari conformi alle normative vigenti.
- In caso di contatto diretto con la pelle o gli occhi, sciacquare immediatamente con acqua.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 4 Litri
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 100 Watt
- Dimensioni: 300 mm x 200 mm x 500 mm
- Peso: 5 kg

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo appropriato per l'installazione del dispenser, assicurandosi che ci sia una presa elettrica nelle vicinanze.
- Rimuovere il dispenser dalla confezione e controllare che non ci siano difetti.
- Collegare il dispenser alla presa di corrente.
- Se necessario, montare la staffa di supporto seguendo le istruzioni fornite nel kit di montaggio.
- Riempire il dispenser con la salsa desiderata, assicurandosi di non superare la capacità massima di 4 litri.

5. Funzionamento

- Accendere il dispenser utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la quantità di salsa erogata mediante il controllo di viscosità.
- Premere il pulsante per erogare la salsa.
- Spegnerne il dispositivo quando non in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispenser dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire l'esterno del dispenser.
- Lavare i componenti interni con acqua e sapone; evitare l'uso di agenti chimici aggressivi.
- Ispezionare regolarmente il dispositivo per assicurarsi che non ci siano accumuli di salsa o residui.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispenser non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento alla presa di corrente e verificare se il fusibile è bruciato.
- Problema: La salsa non si eroga.
Soluzione: Controllare che ci sia abbastanza salsa nel serbatoio e che la valvola di erogazione non sia intasata.
- Problema: Camere di espansione o pressione scorrette.
Soluzione: Consultare il manuale per le impostazioni di pressione e regolazione.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispenser con i rifiuti domestici.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Riciclare i materiali quando possibile, seguendo le indicazioni per il riciclo dell'acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania