

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: SRK8

Sauce dispenser 8 - 10 liters / without container



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sauce Dispenser 8-10 Liters Without Container Model SRK8

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Sauce Dispenser SRK8. This high-quality dispenser allows for efficient and easy serving of sauces in commercial kitchens, catering services, and restaurants. Designed for durability and convenience, the SRK8 is a valuable addition to any food service operation.

2. Safety Information

- Read and understand all instructions before using the Sauce Dispenser.
- Ensure the unit is placed on a stable, flat surface to prevent tipping or spilling.
- Do not operate without the necessary containers (not included) to hold sauces.
- Avoid using hot liquids exceeding 100°C (212°F) to prevent burns.
- Keep the dispenser out of reach of children.
- Ensure the unit is unplugged during cleaning and maintenance.
- Regularly check for electrical hazards and worn components.
- In case of malfunction or damage, cease operation immediately and contact customer support.
- Follow local health and safety regulations when using this product.

3. Product Specifications

- Model: SRK8
- Capacity: 8-10 Liters
- Dimensions: 400 x 300 x 500 mm
- Weight: 5 kg
- Power Supply: 220V – 240V AC
- Frequency: 50Hz
- Material: Stainless steel body with plastic components
- Temperature Range: Room temperature to 100°C

4. Setup and Installation

- Unbox the Sauce Dispenser and check for all components.
- Place the Sauce Dispenser on a stable surface, ensuring it is level.
- Connect the power cord to a suitable power outlet.
- Ensure that the outlet is grounded.
- Attach compatible containers (not included) securely to the dispenser.
- Fill the containers with the desired sauce ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Clean the outer surfaces with a soft, damp cloth before first use.

5. Operation

- Turn on the Sauce Dispenser using the power switch located at the back.
- Wait for the dispenser to reach the desired temperature (if heating is required).
- Press the dispensing lever gently to release the sauce. Adjust the amount dispensed as needed.
- Monitor the levels of sauce in the containers and refill as necessary.
- For optimal performance, avoid prolonged use without breaks to allow the unit to cool.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the dispenser before cleaning.
- Remove the sauce containers and wash them with warm water and detergent. Rinse well and dry.
- Wipe the exterior of the unit with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- For stubborn stains, use a soft sponge with a mild cleaner. Do not immerse the unit in water.
- Regularly inspect for any signs of wear or damage to components.
- Store in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Problem: Sauce dispenser will not turn on.
 - Solution: Check that the power cord is securely connected and that the outlet is functioning.
- Problem: Sauce is not dispensing properly.
 - Solution: Ensure the container is not empty and that it is properly seated.
- Problem: Leaking from the bottom of the unit.
 - Solution: Inspect seals and connections for damage and replace if necessary.
- Problem: Unit is overheating.
 - Solution: Turn off the unit and allow it to cool. Check for obstructions in the vents.

8. Disposal

- Dispose of the Sauce Dispenser in accordance with local regulations regarding electronic waste.
- Separate plastic components from metal components and recycle where possible.
- Do not dispose of with regular household waste.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Sauce Dispenser SRK8. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Saucenspender SRK8 (8-10 Liter, ohne Behälter)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Saucenspenders SRK8. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung für die Verteilung von Saucen und Dressings zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:

- Stellen Sie sicher, dass der Saucenspender auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Saucen und Dressings. Vermeiden Sie aggressive oder scharfe Chemikalien.
- Halten Sie das Gerät von direkten Wärmequellen und Feuchtigkeit fern.
- Bei elektrischen Geräten: Berühren Sie niemals die elektrische Vorrichtung mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert und sicher befestigt sind.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Saucenspender SRK8
- Kapazität: 8-10 Liter
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 30 cm x 40 cm x 60 cm (BxTxH)
- Gewicht: 5 kg
- Stromversorgung: 220-240 V, 50 Hz
- Leistung: 200 W

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Saucenspender auf eine stabilen, ebenen Untergrund.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete elektrische Steckdose an.
4. Füllen Sie den Saucenspender mit der gewünschten Sauce (maximale Kapazität beachten).
5. Überprüfen Sie alle Verbindungen, um sicherzustellen, dass sie fest sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie den Saucenspender mit dem Netzschalter ein.
2. Einstellen der gewünschten Dosierung über das integrierte Regulierventil.
3. Um die Sauce auszugeben, drücken Sie den Auslösemechanismus.
4. Nach Gebrauch den Saucenspender ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Saucenspender regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Zum vollständigen Reinigen der Teile sollten alle abnehmbaren Teile vorsichtig entfernt werden.
- Trocknen Sie die Teile gründlich, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Sauce fließt nicht: Stellen Sie sicher, dass keine Verstopfungen in der Düse vorliegen und die Sauce richtig dosiert wird.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät und die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Saucedispenser 8-10 Liter zonder Container (SRK8)

1. Algemene Informatie

De Saucedispenser SRK8 is ontworpen om een efficiënte en hygiënische manier te bieden voor het doseren van sauzen in commerciële keukens en eetgelegenheden. Dit apparaat biedt een gebruiksvriendelijke oplossing voor het serveren van een verscheidenheid aan sauzen, waardoor voedselservice efficiënter en georganiseerder wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en dat het niet in de buurt van vuur of vochtige omgevingen wordt geplaatst.
- Elektrische veiligheid: Controleer of het elektrische systeem voldoet aan de lokale voorschriften. Gebruik alleen de opgegeven voedingsspanning.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud en reiniging uit om een veilige werking te waarborgen.
- Gebruik: Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Vermijd direct contact met het verwarmde gedeelte van de dispenser.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Bij gebruik door onbevoegden kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.
- Schade: Gebruik de dispenser niet als er zichtbare schade is aan de onderdelen. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: SRK8
- Afmetingen: 41 x 32 x 76 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1000 W
- Capaciteit: 8-10 Liter
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zilverkleurig

4. Installatie en Setup

1. Plaats de saucedispenser op een stabiele, vlakke oppervlakt.
2. Zorg ervoor dat het apparaat op een stopcontact is aangesloten dat compatibel is met de spanningsvereisten.
3. Vul de dispenser met de gewenste saus. Volg hierbij de aanbevolen capaciteit van 8-10 liter.
4. Verbind eventueel de pomp indien van toepassing en zorg ervoor dat alle aansluitingen stevig vastzitten.
5. Zet de dispenser aan met de aan/uit-schakelaar.

5. Gebruik

- Zet de dispenser aan om te starten met het serveren van sauzen.
- Druk op de dispenser om de gewenste hoeveelheid saus uit te geven.
- Pas de instellingen aan indien de dispenser beschikt over instelmogelijkheden voor dosering.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zet de dispenser uit en koppel deze los van de stroomvoorziening.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek.
- Voor de binnenkant: leeg de saus en gebruik een milde detergent met warm water om alle delen grondig te reinigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat je de dispenser weer in gebruik neemt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De dispenser geeft geen saus.
Oplossing: Controleer of de dispenser is ingeschakeld en of er voldoende saus in de container zit.
- Probleem: De saus komt niet goed uit de dispenser.
Oplossing: Controleer de pomp en zorg ervoor dat deze niet verstopt is.

8. Afvoer

Neem bij afvoer van het apparaat het volgende in acht:

- Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is leeg en schoon voordat je het weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dispensador de Salsas 8-10 Litros sin Contenedor SRK8

1. Información General

Este dispensador de salsas es ideal para restaurantes, buffets y eventos. Diseñado para facilitar el servicio de salsas, ofrece una capacidad de 8 a 10 litros. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y un uso eficiente en ambientes comerciales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este dispensador debe usarse únicamente para salsas y líquidos diseñados para consumo humano.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las regulaciones locales. Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo.
- Calor: Mantenga el dispensador alejado de fuentes de calor extremas.
- Supervisión: Nunca deje el dispensador desatendido durante su funcionamiento.
- Mantenimiento de Seguridad: Realice un mantenimiento regular para evitar fallos y asegurar el correcto funcionamiento del equipo.
- Lesiones: Evite el contacto con partes móviles o calientes. Utilice guantes de protección al manipular.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SRK8
- Capacidad: 8-10 litros
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Especificar las dimensiones del producto]
- Peso: [Especificar el peso del producto]
- Voltaje: [Especificar el voltaje y potencia]
- Color: [Especificar el color]

4. Instalación y Montaje

1. Coloque el dispensador en una superficie plana y estable.
2. Conecte el dispositivo a una fuente eléctrica segura, asegurándose de que la tensión sea adecuada.
3. Si utiliza un contenedor u otro accesorio adicional, insértelos según las instrucciones del fabricante.
4. Verifique que todas las conexiones estén firmes y el dispositivo no presente fugas.
5. Encienda el dispensador y ajuste la temperatura deseada.

5. Operación

- Para iniciar la dispensación, presione el botón o accione la palanca, según el diseño de su modelo.
- Ajuste el caudal en función de sus necesidades.
- Monitoree el nivel de salsa para asegurarse de que no se quede vacío.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el dispensador antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y un detergente suave.
- Los componentes internos deben limpiarse con atención, utilizando agua caliente y un detergente adecuado. Enjuague bien.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a montar.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No dispensa la salsa: Compruebe si hay obstrucciones en el sistema.
- Fugas: Asegúrese de que las conexiones están bien ajustadas.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el dispensador está en una superficie nivelada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el dispositivo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos eléctricos y electrónicos. No deseche en basuras convencionales.

9. Contacto

Si necesita asistencia, no dude en contactar:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU DISTRIBUTEUR DE SAUCE 8-10 LITRES SANS CONTENEUR (SRK8)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre distributeur de sauce SRK8. Ce produit est conçu pour offrir une solution pratique pour le stockage et la distribution de sauces. Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel pour assurer une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser le distributeur de sauce SRK8, veuillez prendre en compte les points suivants :

- Utilisation appropriée: Destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser pour des liquides autres que des sauces.
- Électricité: Assurez-vous que le produit est relié à une prise conforme aux normes de sécurité électrique. Évitez tout contact avec l'eau.
- Température: Ne pas exposer à des températures extrêmes. La plage de fonctionnement sécuritaire est de 0 à 50 °C.
- Enfants: Ne pas laisser les jeunes enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Maintenance: Toujours débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou entretien pour éviter les chocs électriques.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le distributeur de sauce SRK8 est conçu pour une utilisation facile et efficace. Voici ses principales spécifications techniques :

- Capacité: 8-10 litres
- Dimensions: 520 x 250 x 650 mm
- Poids: 12 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Source d'alimentation: 220-240V, 50Hz
- Puissance: 300W
- Interrupteur de sécurité: Oui
- Garantie: 1 an

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement le distributeur de sauce de son emballage.
2. Choisir un emplacement: Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
3. Branchement électrique: Connectez le distributeur à une source d'alimentation appropriée en vérifiant la tension.
4. Remplissage: Assurez-vous que le récipient de sauce est propre avant de le remplir. Versez la sauce dans le récipient selon la capacité.
5. Vérification de fonctionnement: Allumez l'appareil et assurez-vous qu'aucune fuite ne se produit.

5. Fonctionnement

- Allumage: Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.
- Distribution: Utilisez le robinet pour distribuer la sauce au besoin.
- Réglage de la quantité: Ajustez la quantité de sauce distribuée selon vos préférences.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage régulier: Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Récipients: Videz le récipient de sauce régulièrement et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse.
- Vérification de l'usure: Inspectez régulièrement les composants pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est bien branché et si l'interrupteur d'alimentation est activé.
- Fuite de sauce : Vérifiez les joints et le robinet pour toute défaillance.
- Difficulté à distribuer la sauce : Assurez-vous que le récipient n'est pas vide et vérifiez si les conduits sont dégagés.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques et des matériaux inorganiques.

9. Contact

Pour toute question ou pour obtenir de l'aide, contactez-nous :

- Email : info@ggmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dispenser di Salsa 8-10 Litri Senza Contenitore SRK8

Informazioni Generali

Il Dispenser di Salsa SRK8 è un dispositivo progettato per la distribuzione di salse, condimenti e altri liquidi alimentari. Grazie alla sua capacità di 8-10 litri, è ideale per ristoranti, servizi catering e utilizzi commerciali. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e sicurezza alimentare.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il dispenser solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e livellata per evitare ribaltamenti.
- Non superare la capacità massima di riempimento di 10 litri.
- Non utilizzare con sostanze corrosive o infiammabili.
- Tenere il dispenser lontano da fonti di calore e fiamme.
- Il prodotto deve essere utilizzato da adulti, tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla corrente elettrica durante la pulizia o la manutenzione.
- In caso di malfunzionamenti o danni, contattare il servizio assistenza e non tentare di riparare il dispositivo autonomamente.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 8-10 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 2000 W
- Dimensioni: (specifiche dettagliate disponibili sul sito ufficiale)
- Peso: (specifiche dettagliate disponibili sul sito ufficiale)
- Colore: Acciaio inossidabile

Installazione e Setup

1. Posizionare il dispenser su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia lontano da calore diretto e umidità.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica appropriata.
4. Riempire il serbatoio con la salsa o il condimento desiderato, assicurandosi di non superare il livello massimo.
5. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.

Operazione

1. Selezionare la quantità di salsa desiderata utilizzando il pannello di controllo.
2. Premere il pulsante di erogazione per iniziare a versare la salsa.
3. Rilasciare il pulsante per interrompere l'erogazione.
4. Monitorare il livello della salsa e riempire il serbatoio quando necessario.

Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispenser dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire l'esterno del dispositivo.
- Il serbatoio interno deve essere pulito con acqua calda e sapone, risciacquato accuratamente e asciugato prima di riutilizzare.
- Verificare regolarmente le installazioni elettriche e i componenti per eventuali segni di usura o danni.

Risoluzione dei Problemi

- Se il dispenser non si accende, controllare la connessione alla presa di corrente.
- Se l'erogazione non funziona, verificare che non ci siano ostruzioni nel tubo di erogazione.
- Se la salsa non si distribuisce correttamente, controllare il livello della salsa nel serbatoio.

Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il dispenser in conformità con le normative locali per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania