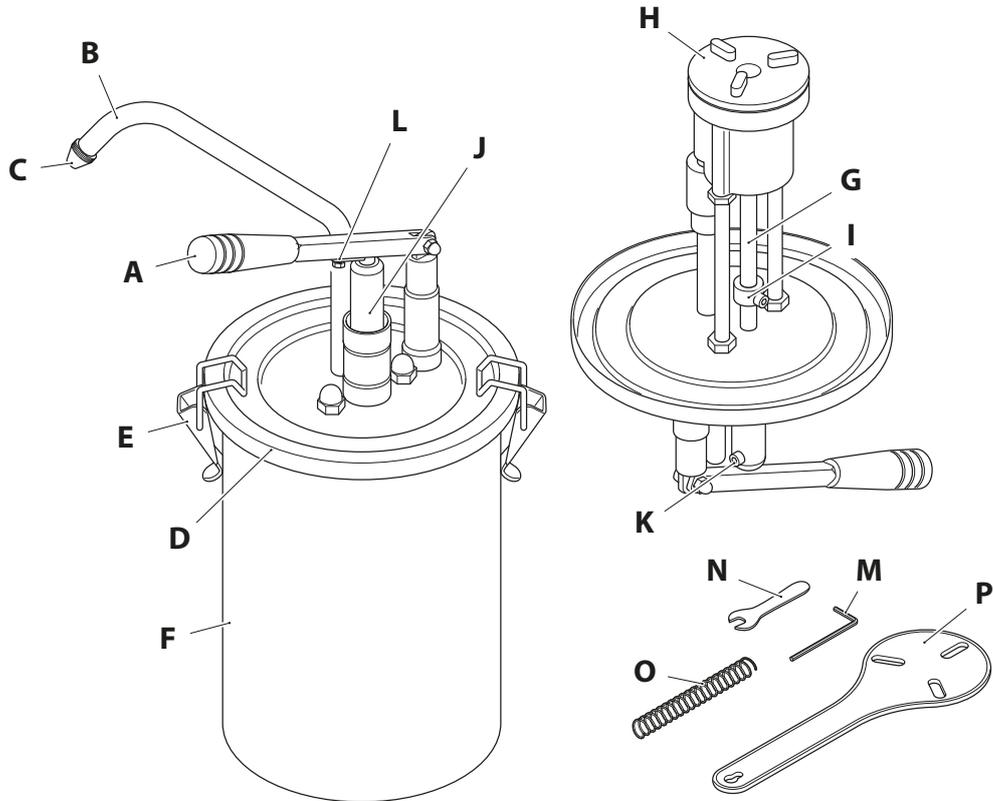


ggm gastro
INTERNATIONAL

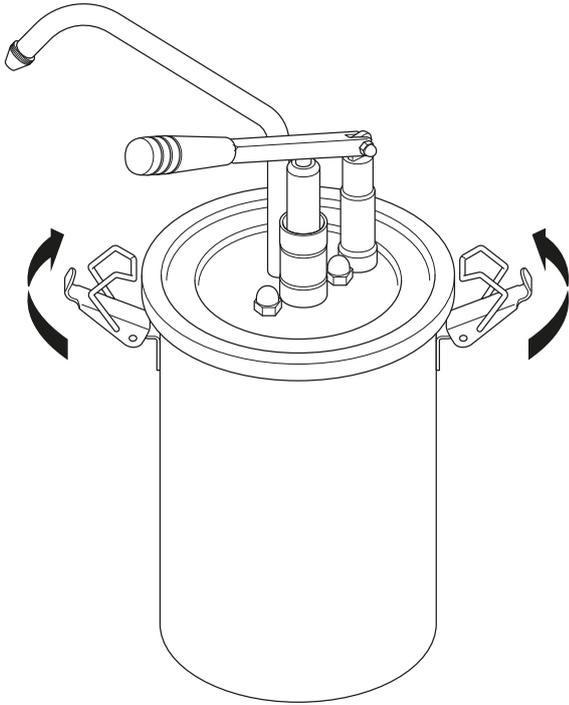
SRK5 Saucenspender
BENUTZERHANDBUCH



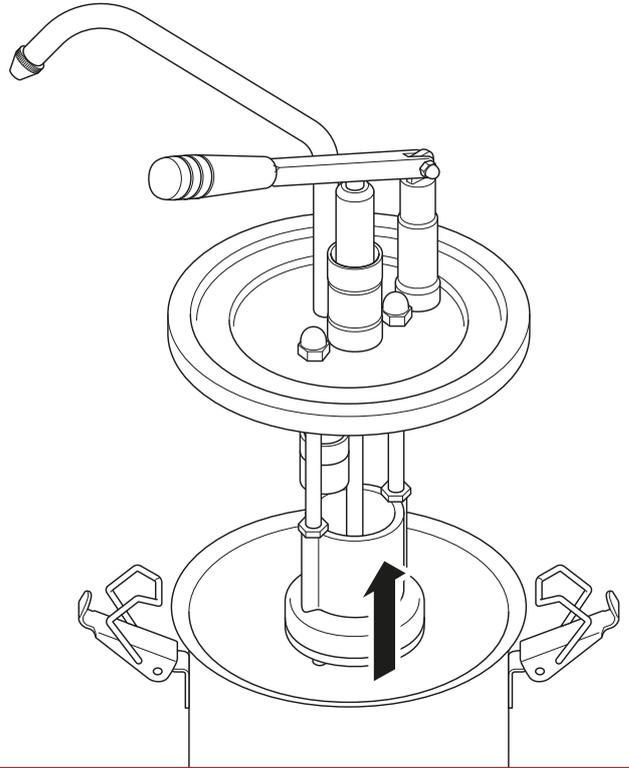
①

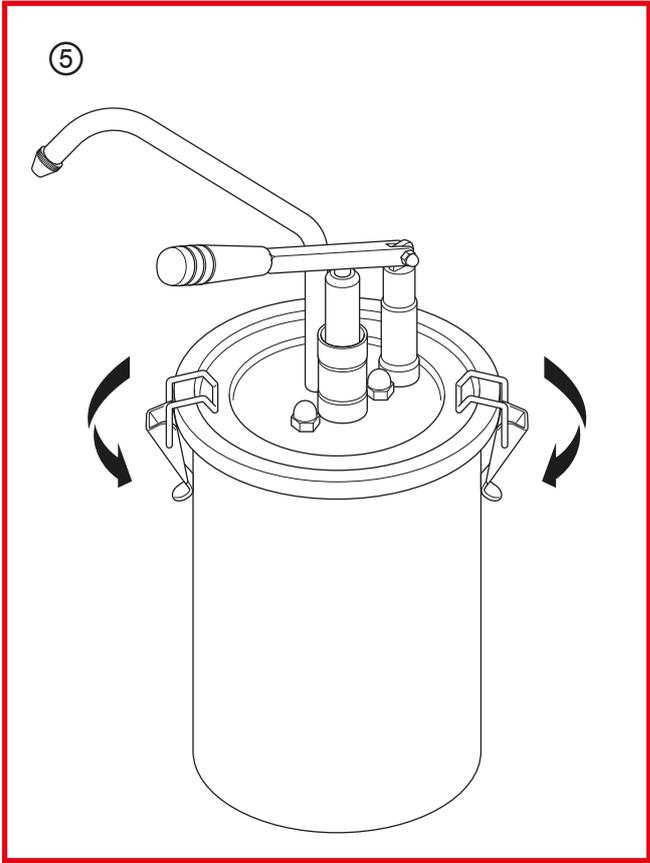
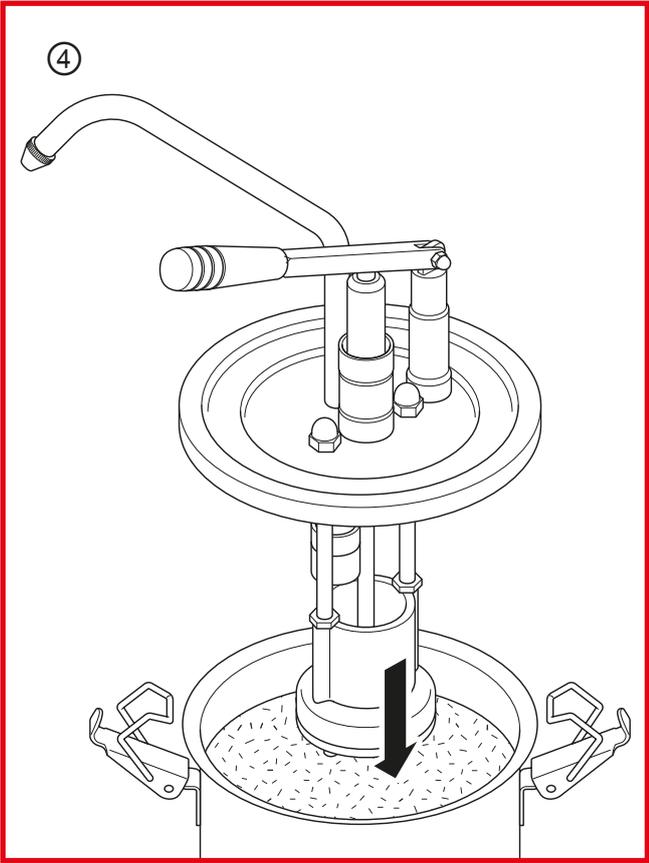


②

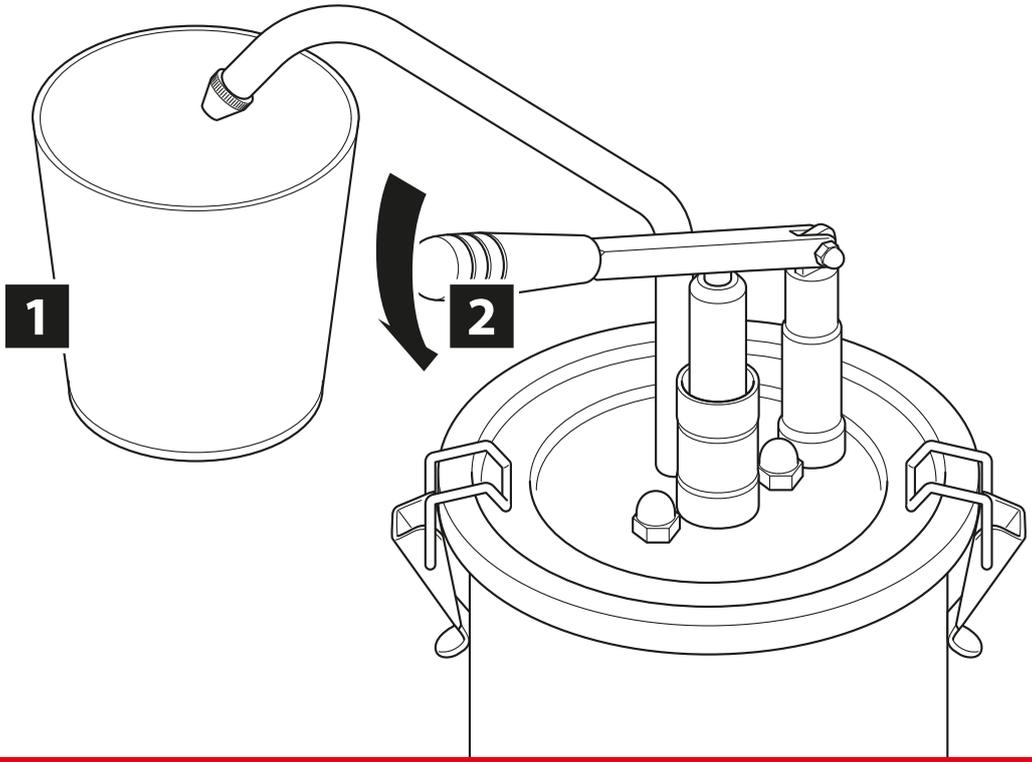


③

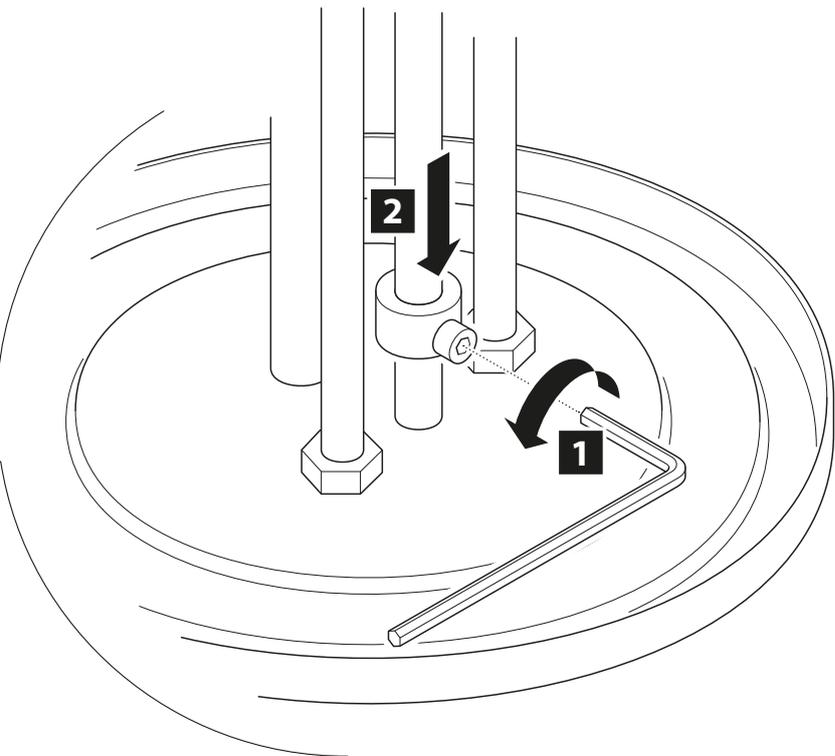
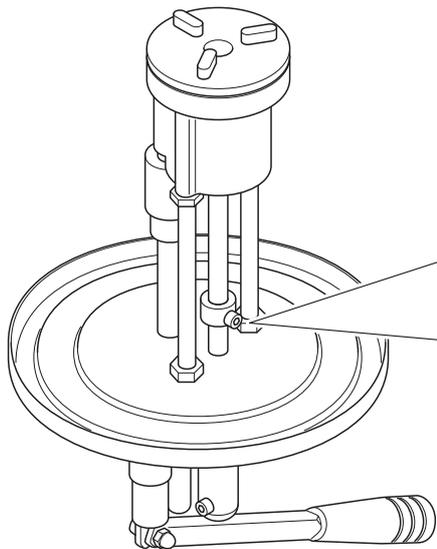




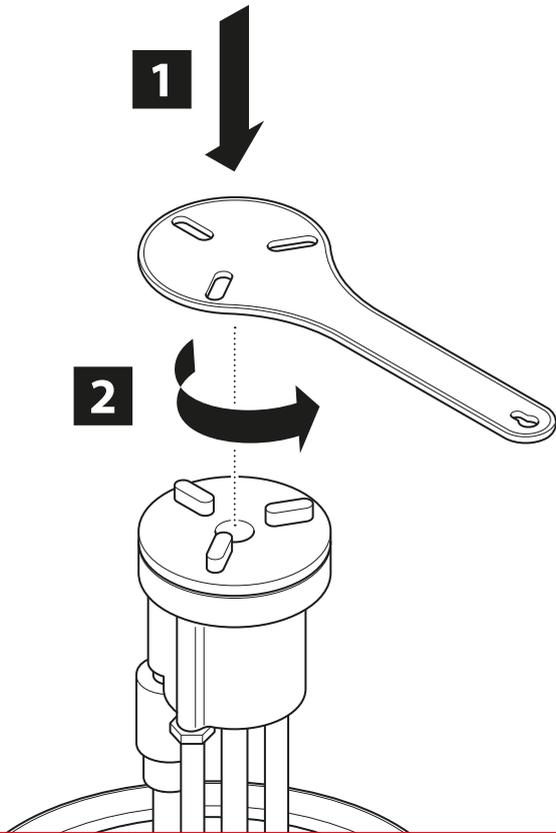
⑥



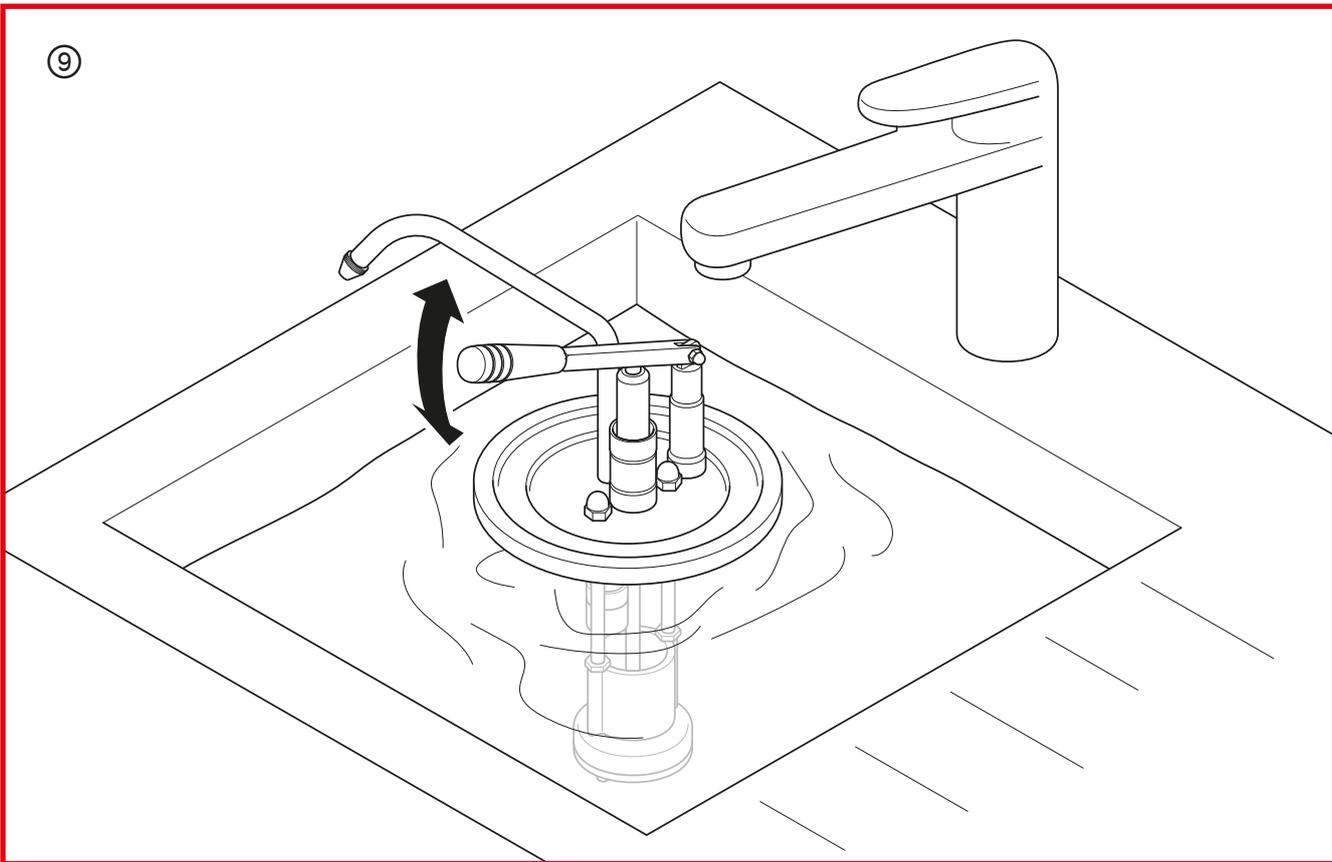
⑦



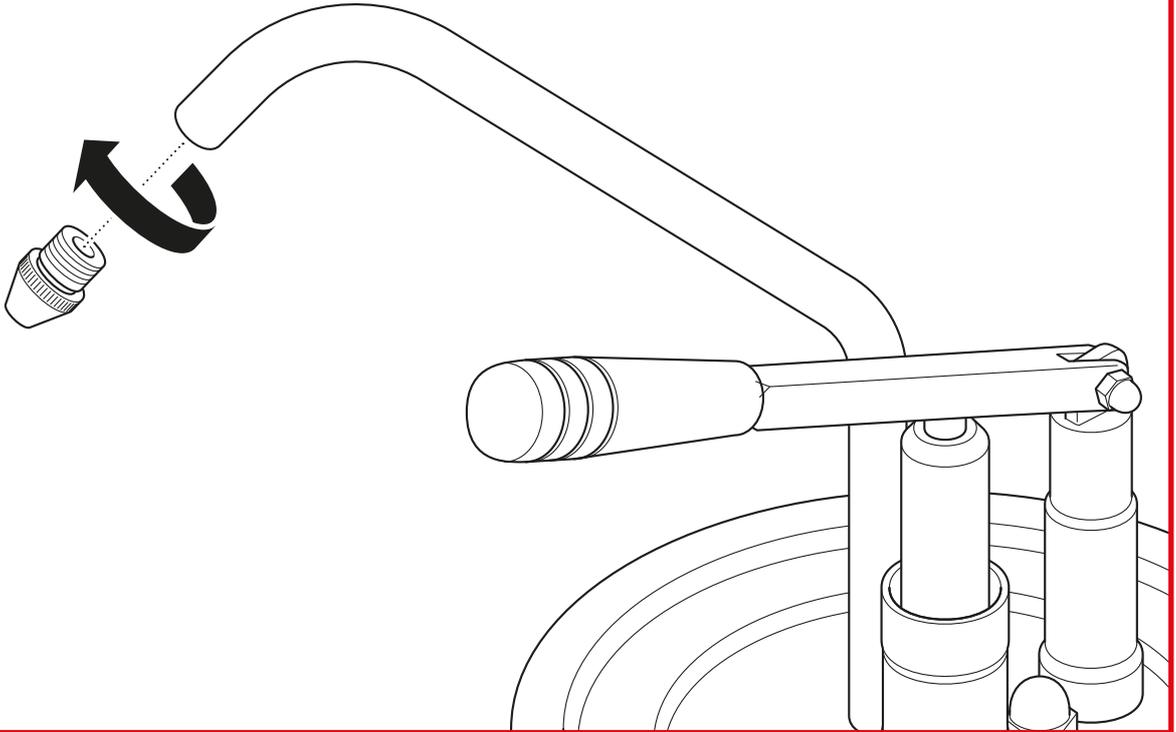
⑧



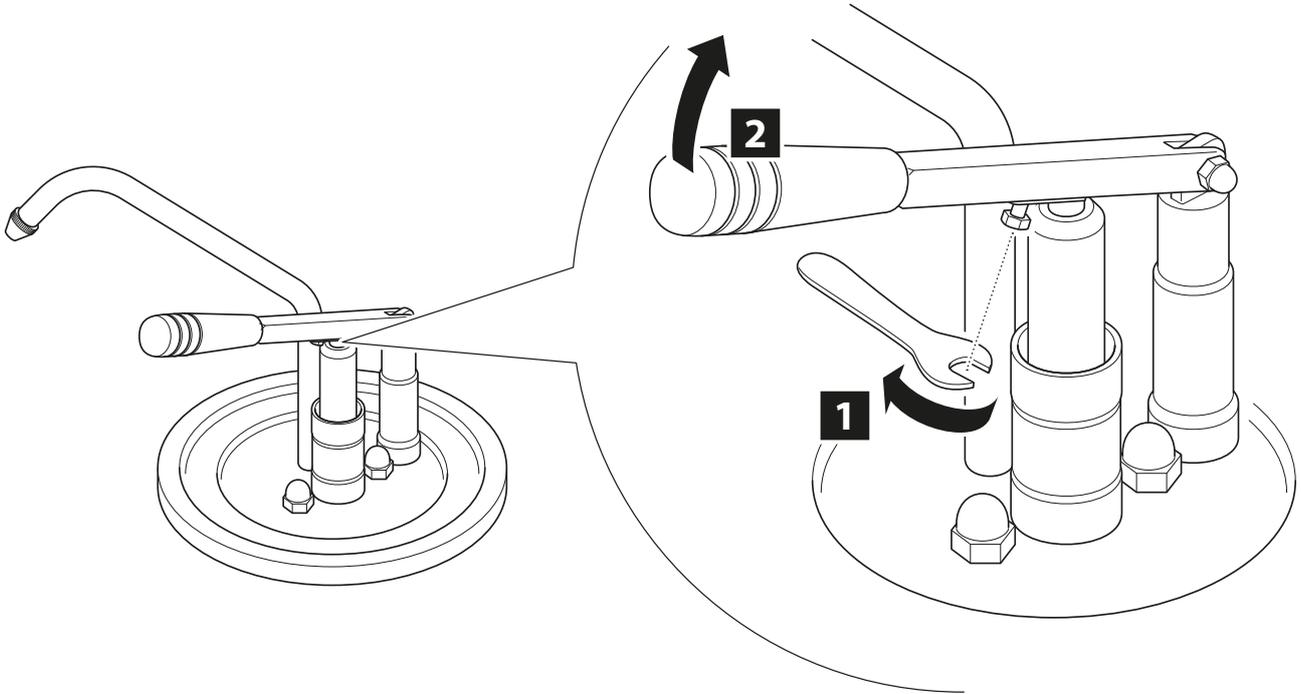
9



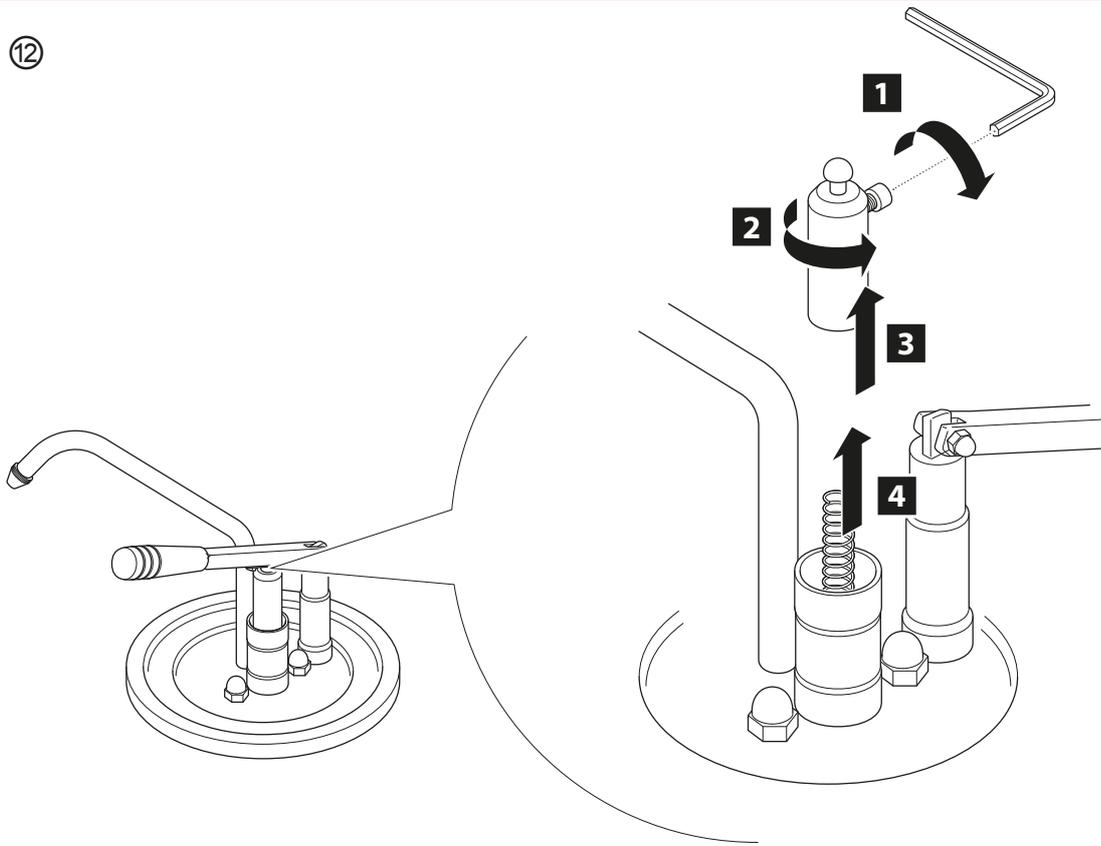
10



11



12



TECHNISCHE DATEN

NAME		SRK5 Saucenspender
Produkt Nr.		SRK5
Material		Rostfreihe Edelstein-System
Anzahl der Pumpen		1
Volumen [L]		4,0
Maße [mm]		200x260x400
Gewicht [kg]		3,5

PRODUKTTEILE ①

TEILE	BUCHSTABE
Pumpen-Hebel	A
Steckdose	B
Anti-Tropf-Düse	C
Deckel	D
Schnappverschlüsse für Deckel	E
Behälter	F
Transporteinheit	G
Untere Abdeckung	H
Dosierring	I
Federkappe	J

DE

Sechskant-Sicherungsschrauben	K
Griffbolzen	L
Inbusschlüssel	M
Schraubenschlüssel	N
Ersatzfeder	O
Schlüssel für Saucenspender	P

SICHERHEITSANWEISUNGEN



WARNUNG Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Saucenspender benutzen.

Die meisten Lebensmittel müssen bei einer angemessenen Temperatur gelagert und/oder serviert werden, so dass sie kein Gesundheitsrisiko darstellen.

- Sie sind verpflichtet, die in einem bestimmten Land geltenden Vorschriften für Lebensmittel und deren Sicherheit zu überprüfen, um eine angemessene Verwendung zu erlernen.
- Edelstahl ist eines der am besten geeigneten Materialien zum Aufbewahren und Ausgeben von Lebensmitteln, aber viele Produkte, die Säuren, Basen, Chlor oder Salze enthalten, können Korrosion verursachen.
- Wenn Rost auf Edelstahlflächen festgestellt wird, versuchen Sie, das Wasch- und Desinfektionsmittel zu wechseln oder die Reinigungsmethoden zu ändern.

VERWENDUNGSZWECK

Der Saucenspender ist für die Ausgabe von Ketchup, Mayonnaise, Senf und anderen kalten Saucen bestimmt. Die Verwendung des Geräts für andere Zwecke und/oder in einer Weise, die von der in dieser Anleitung beschriebenen Verwendung abweicht, ist nicht zulässig und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

BEFÜLLUNG DES SPENDERS

1. Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung die folgenden Komponenten enthält:

- 1x SRK5 Spender
- 1x Inbusschlüssel
- 1x Schraubenschlüssel
- 1x Ersatzfeder
- 1x Schlüssel für Saucenspender
- 1x Handbuch

2. Öffnen Sie die beiden Schnappverschlüsse ⑥. ②

3. Ziehen Sie den Deckel ⑩ vom Behälter ab ⑦. **HINWEIS** Achten Sie darauf, dass der Pumpenhebel ④, der Auslass ⑥, die Antitropfdüse ③ und die Transporteinheit ⑧ am Deckel ⑩ befestigt sind. ③

4. Waschen Sie das Innere des Behälters ⑦ und den Deckel ⑩ mit warmem Wasser. **ACHTUNG!** Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung".

5. Füllen Sie den Behälter ⑦ mit maximal 4,5 Litern einer geeigneten Sauce. **HINWEIS** Dieser Spender ist geeignet für Ketchup, Mayonnaise, Senf und andere kalte Saucen.

6. Senken Sie die Transporteinheit ⑧ in den Behälter ⑦ ab. ④

7. Verriegeln Sie die beiden Schnappverschlüsse ⑥. ⑤

DOSIERUNG VON SAUCE

HINWEIS Stellen Sie sicher, dass der Behälter **F** mit Sauce gefüllt ist und die Schnappverschlüsse **E** verriegelt sind.

1. Halten Sie eine Saucenschale unter die Antitropfdüse **C**. **6**
2. Drücken Sie den Pumpenhebel **A** nach unten, bis die gewünschte Menge Sauce aus der Antitropfdüse **C** fließt. **6**

Tipp! Um die Dosiermenge der Sauce zu verringern, kann der Dosierring **I** an der Transporteinheit nach oben verschoben werden.

1. Stecken Sie den Inbusschlüssel **M** in die Schraube am Dosierring **I** und drehen Sie den Inbusschlüssel **M** gegen den Uhrzeigersinn, um den Dosierring **I**. **7**
2. Schieben Sie den Dosierring **I** in Richtung Deckel **D**, während Sie den Pumpenhebel **A** gedrückt halten. **7**
3. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um den Dosierring **I** an der Transporteinheit **C** zu befestigen. **HINWEIS** Je weiter der Dosierring **I** in Richtung des Deckels **D** verschoben wird, desto geringer ist die abgegebene Saucenmenge.

REINIGUNG

Reinigen Sie den Saucenspender und den Behälter nach jedem Gebrauch. Elemente aus rostfreiem Stahl können korrosionsanfällig sein. Tägliches Reinigen, Spülen, Desinfizieren und gründliches Trocknen ist von größter Bedeutung. Bei unsachgemäßer Handhabung des Geräts kann die Garantie für dieses Gerät erlöschen.



WARNUNG Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung!

Der Saucenspender sollte nach dem täglichen Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden, unter Beachtung der in dem jeweiligen Land geltenden Hygienevorschriften.



ACHTUNG Oberflächenbeschädigung durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie den Saucenspender niemals in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, Scheuermittel, Topfreiniger, Stahlschwämme oder Stahlwolle
- Verwenden Sie HACCP-konforme Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aromatischen Reinigungsmittel.

HINWEIS Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ④ vom Behälter ⑥ entfernt ist (siehe Schritt ② und ③ unter "Befüllung des Spenders"). Beide Teile sollten unter fließendem warmen Wasser gründlich abgespült werden, um alle Soßenreste zu entfernen.

1. Schrauben Sie die untere Abdeckung ④ von der Transporteinheit ③ ab, indem Sie den Saucenspenderschlüssel ⑤ verwenden. **HINWEIS** Beachten Sie die Markierungen auf der unteren Abdeckung für die Drehrichtung ④. ⑧
2. Waschen Sie die Transporteinheit ③ und die untere Abdeckung ④ unter fließendem warmen Wasser.
3. Stellen Sie die Transporteinheit ③ mit dem Deckel ④ in ein Waschbecken und lassen Sie Wasser auf den unteren Teil der Transporteinheit ③ laufen. Drücken Sie den Pumpenhebel ① mehrmals gleichzeitig nach unten. ⑨
4. Schrauben Sie die untere Abdeckung ④ mit dem Saucenspenderschlüssel ⑤ wieder auf die Transporteinheit ③.
5. Wiederholen Sie Schritt ③, um das Innere der Transporteinheit ③ zu reinigen. **HINWEIS:** Pumpen Sie weiter, bis klares Wasser aus der Antitropfdüse ② läuft.
6. Schrauben Sie die Antitropfdüse ② gegen den Uhrzeigersinn vom Auslass ab ③ und reinigen Sie sie gründlich unter fließendem warmen Wasser. ⑩
7. Trocknen Sie alle Elemente gründlich mit einem sauberen, weichen Tuch oder lassen Sie sie an der Luft trocknen, um Korrosion zu vermeiden.
8. Schrauben Sie die Antitropfdüse ② wieder in den Auslass ③.

AUSWECHSLUNG DER FEDER

1. Lösen Sie die Griffschraube ① indem Sie sie mit dem Schraubenschlüssel ② gegen den Uhrzeigersinn drehen. Stellen Sie sicher, dass der Pumpenhebel ③ nun von der Federkappe ④ gelöst ist. ⑪
2. Lösen Sie die Sicherungsschraube ⑤, indem Sie sie mit dem Inbusschlüssel ⑥ gegen den Uhrzeigersinn drehen. ⑫
3. Drehen Sie die Federkappe ④ gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich von der Transporteinheit ⑦ löst. ⑫
4. Ersetzen Sie die defekte Feder durch die Ersatzfeder ⑧. ⑫
5. Senken Sie die Federkappe ④ auf die Feder und drehen Sie die Federkappe ④ im Uhrzeigersinn, um sie wieder an der Transporteinheit ⑦ zu befestigen.
6. Ziehen Sie die Sicherungsschraube ⑤ durch Drehen im Uhrzeigersinn fest.
7. Senken Sie den Pumpenhebel ③ auf die Federkappe ④ und ziehen Sie den Griffbolzen ① durch Drehen im Uhrzeigersinn mit dem Schraubenschlüssel ② fest.

GARANTIE

GGM GASTRO erklärt und verpflichtet sich, dass GGM GASTRO alle Arten von Schäden und Ausfällen, die an den gelieferten Produkten aufgrund von chronischen Ausfällen und Verarbeitungsfehlern und -mängeln auftreten können, für einen Zeitraum von EINEM (1) Jahr ab dem Datum der Lieferung des Produkts repariert.

GGM GASTRO erklärt, akzeptiert und verpflichtet sich, dass alle Reparatur- und Nachbesserungsarbeiten, die an den hergestellten Materialien aufgrund von fehlerhafter Ausführung, Verarbeitung, schlechter Qualität der von GGM GASTRO bereitgestellten Materialien sowie aufgrund von Mängeln und Unzulänglichkeiten bei der Montage und Herstellung entstehen, zu Lasten von GGM GASTRO gehen.

Bei Annahme der Lieferung hat der Kunde jede Sendung auf etwaige Minderlieferungen und Verpackungsschäden zu prüfen. Beanstandungen sind unverzüglich schriftlich zu melden. Auskünfte über den jeweiligen Sachverhalt sind beim Frachtführer zu erfragen.

Der Kunde hat die Ware unverzüglich zu untersuchen und offensichtliche Mängel gegenüber GGM GASTRO schriftlich zu rügen. Versteckte Mängel sind unverzüglich nach entsprechender Prüfung schriftlich zu rügen. Waren, die beim Transport beschädigt wurden, oder Waren, deren Mangelhaftigkeit bereits vorher feststand, dürfen in keinem Fall nachgebessert werden. Andernfalls ist GGM GASTRO von dieser Gewährleistungspflicht befreit.

Schäden und Ausfälle, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung nach der Auslieferung, ungeeignete Verwendung, Verschleiß sowie fehlerhaften und nachlässigen Gebrauch entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



ggmgastro