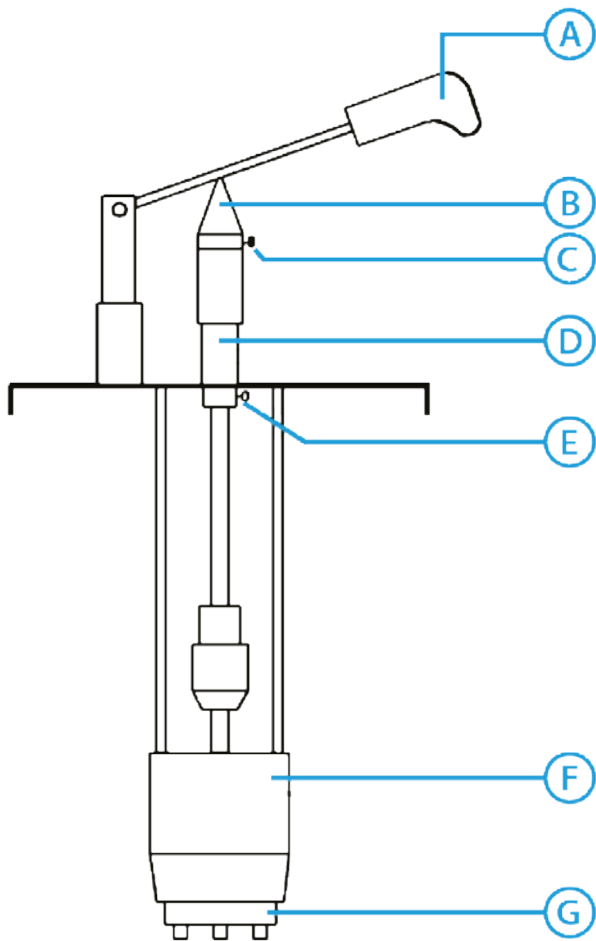






GEBRUIKSVOORSCHRIFT

Deze hoogwaardige dispenser is geschikt voor alle doseerbare sauzen zoals:

Mayonaise	Mosterd	Ketchup
Siroop	Dressings	Marinade
Marmelade	Sauzen met kleine stukjes!	

INGEBRUIKNAME

1. De dispenser met warm (geen heet) water doorspoelen.
2. De handgreep (A) naar beneden drukken en laten opkomen.
3. Deze handeling meerdere malen herhalen tot spoelwater doorkomt.
4. De dispenser afdrogen en op de emmer of container plaatsen.
5. De handeling zoals vermeld onder 2 meerdere malen herhalen tot portionering van de saus plaatsvindt.

INSTELLEN VAN DE DOSEERHOEEVEELHEID

- De dispenser is ingesteld op een dosering van maximaal ca. 40 gr.
- Onder de handgreep bevindt zich een stelbus (B) met kartel en borgschroef (C).
- Na het losdraaien van de borgschroef in de kartel is het mogelijk de stelbus naar beneden te draaien om een kleinere portionering te verkrijgen.
- Behalve bij demontage van de dispenser de stelbus met kartel nimmer boven de aangebrachte ril in de geleidebus (D) draaien.
- Na het instellen van de doseerhoeveelheid de borgschroef (C) in de kartel stevig vastdraaien in het verlengde van de borgschroef (E) welke zich onder de deksel bevindt.

REINIGING

- De dispenser periodiek met warm (geen heet) water doorspoelen.
- Hierbij nooit chloorhoudende, agressieve of gearomatiseerde schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Voor grondige reiniging van het zuigerhuis (F) is demontage van het klephuis met kogelventiel (G) gewenst.
- Het klephuis met kogelventiel bevindt zich aan de onderzijde van de dispenser en is eenvoudig los te draaien en te demonteren.
- Na reiniging en voor montage van het klephuis met kogelventiel het zuigerhuis invetten met zuurvrije vaseline of spijsolie.
- De dispenser niet reinigen in de vaatwasmachine!

Het opvolgen van deze adviezen zal resulteren in een aanzienlijke verlenging van de gebruiksduur van deze dispenser.

Deze dispenser is niet geschikt voor warme sauzen,
hittebestendige dispensers (tot 120°) zijn op aanvraag leverbaar.



INSTRUCTIONS FOR USE

This state-of-the-art dispenser is suitable for all meterable sauces, for instance:

Mayonnaise	Mustard	Ketchup
Syrup	Dressings	Marinade
Marmalade	Sauces with small pieces!	

FIRST USE

1. Flush the dispenser with warm (not hot) water.
2. Press down hand grip (A) and allow to return to initial position.
3. Repeat this action several times until the flushing water starts to come through.
4. Dry the dispenser and mount it onto the bucket or container.
5. Repeat the action mentioned under 2 several times until dispensing starts.

SETTING THE QUANTITY TO BE DISPENSED

- The dispenser has been pre-set to a maximum quantity of 40 grams per portion.
- Under the hand grip the dosage adjusting sleeve (B) is located with a locking screw (C) in the knurled section.
- Loosening the locking screw in the knurled section allows the adjusting sleeve to be rotated downwards in order to reduce the quantity to be released.
- Except when disassembling the dispenser never rotate the adjusting sleeve and knurled section upwards of the groove in the guide bush (D).
- After setting the required quantity to be released tighten the locking screw (C) in the knurled section in line with the locking screw (E) which is located under the lid.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Regularly flush the dispenser with warm (not hot) water.
- Never use chlorinated, corrosive or scented detergents.
- For a thorough cleaning of the piston house (F) the valve casing with the ball valve (G) should be taken apart.
- The valve casing with the ball valve is located on the bottom side of the dispenser and is easy to loosen and detach.
- After cleaning and before assembling the valve casing with the ball valve the piston house should be greased with acid-free vaseline or edible oil.
- Never clean the dispenser in the dishwasher!

Observing these instructions will considerably lengthen the dispenser's life.

This dispenser is unsuitable for hot sauces.

Heat-resistant dispensers (up to 120° C) are available on request.

MODE D'EMPLOI

Ce distributeur de qualité supérieure est conçu pour toutes les sauces dosables, telles que:

Mayonnaises	Moutardes	Ketchups
Sirops	Nappages	Marinades
Marmelades	Sauces contenant de petits morceaux!	

MISE EN SERVICE

1. Dégorger le distributeur avec de l'eau chaude (non brûlante).
2. Appuyer sur la manette (A) et laisser remonter.
3. Répéter à plusieurs reprises cette opération jusqu'à l'expulsion de l'eau.
4. Sécher le distributeur et le mettre sur le seau ou le récipient.
5. Répéter à plusieurs reprises l'opération décrite sous 2 jusqu'à ce que démarre la distribution de la sauce.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ À DOSER

- Le distributeur est préréglé pour un dosage d'environ 40 grammes maximum.
- Sous la manette se trouve un chapeau de réglage (B) doté d'un rainurage circulaire et d'une vis de blocage (C).
- Le desserrage de la vis de blocage dans le rainurage permet de visser vers le bas le chapeau de réglage afin de réduire les portions.
- Sauf en cas de démontage du distributeur, ne jamais visser le chapeau de réglage plus haut que l'entaille circulaire dans la douille de guidage (D).
- Après le réglage du dosage, bien resserrer la vis de blocage (C) dans le rainurage dans le prolongement de la vis de blocage (E) située immédiatement sous le couvercle.

ENTRETIEN

- Dégorger périodiquement le distributeur avec de l'eau chaude (non brûlante).
- S'abstenir dans tous les cas d'utiliser des détergents chlorés, corrosifs ou aromatisés.
- Pour un nettoyage complet du corps de piston (F) il est souhaitable de dévisser le corps du clapet-bille (G).
- Le corps du clapet-bille est intégré au pied du distributeur et se desserre et se dévisse facilement.
- Après le nettoyage, mais avant le revissage du corps de clapet-bille, graisser le corps de piston d'une vaseline sans acide ou d'une huile de table.
- Éviter de nettoyer le distributeur en lave-vaisselle.

En suivant les conseils fournis ci-dessus, vous prolongerez considérablement la longévité du distributeur.

Ce distributeur ne convient pas pour sauces chaudes.

Sur simple demande sont livrables des distributeurs résistant à une chaleur de 120° maximum.

GEBRAUCHSVORSCHRIFT

Dieser hochwertige Dosierspender ist geeignet für alle dosierbaren Saucen wie:

Mayonnaise	Senf	Ketchup
Sirup	Dressings	Marinade
Marmelade	Saucen mit kleine Teilen !	

INBETRIEBNAHME

1. Den Dosierspender mit handwarmem (also nicht mit heißem) Wasser durchspülen.
2. Den Griff (A) hinunterdrücken und hochkommen lassen.
3. Diese Handlung mehrere Male wiederholen, bis das Spülwasser durchfließt,
4. Den Dosierspender abtrocknen und auf den Eimer oder den Behälter stellen.
5. Die unter 2 beschriebene Handlung mehrere Male, bis zur Portionierung der Sauce, wiederholen.

EINSTELLEN DER DOSIERMENGE

- Der Dosierspender ist auf eine Dosiermenge von maximal ca. 40 gr. eingestellt worden.
- Unter dem Griff befindet sich eine Schraubhülse (B) mit Rändelung und Sicherungsschraube (C).
- Nach Lösen der Sicherungsschraube in der Rändelung ist es möglich, die Schraubhülse durch Drehen tiefer zu stellen, um die Dosiermenge zu verringern.
- Außer zum Auseinandernehmen des Dosierspenders die Schraubhülse mit Rändelung nie über die beim Hochdrehen sichtbar werdende Rille in der Führungshülse (D) hinausdrehen.
- Nach dem Einstellen der Dosiermenge die Sicherungsschraube (C) in der Rändelung fest anziehen in einer Linie mit der Sicherungsschraube (E), der sich unter dem Deckel befindet.

REINIGUNGSVORSCHRIFT

- Den Dosierspender periodisch mit handwarmem (also nicht mit heißem) Wasser durchspülen.
- Hierzu niemals chlorhaltige, aggressive oder aromatisierte Reinigungsmittel verwenden.
- Zur gründlichen Reinigung des Pumpgehäuses (F) empfiehlt sich die Demontage des Pumpdeckels mit Kugelventil (G).
- Zur gründlichen Reinigung des Pumpgehäuses (F) empfiehlt sich die Demontage des Pumpdeckels mit Kugelventil (G).
- Nach Reinigung und vor Montage des Pumpdeckels mit Kugelventil das Pumpgehäuse mit säurefreier Vaseline oder mit Speiseöl einfetten.
- Den Dosierspender bitte nicht in der Spülmaschine reinigen !

Das Befolgen dieser Ratschläge wird zu einer erheblichen Verlängerung der Gebrauchsdauer dieses Dosierspenders führen.

Dieser Dosierspender ist nicht geeignet für warme Saucen;
hitzebeständige Dosierspender (bis 120°) sind auf Anfrage lieferbar.