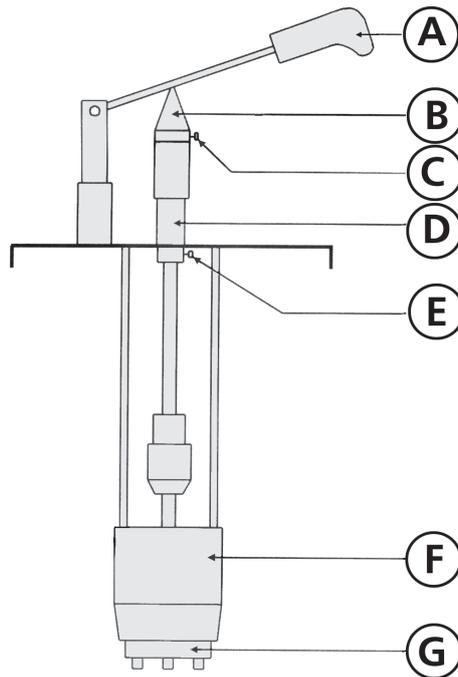




### Dosierer Dispenser

Art. Nr. 3050 / 3065



Dieser hochwertige Dosierspender eignet sich für alle dosierbaren Saucen, z.B.:

- Senf
- Ketchup
- Mayonnaise
- Sirup
- Zigeuner Sauce
- Dressings
- Marmeladen
- Marinaden etc.

#### Inbetriebnahme

Spülen Sie die Pumpe mit handwarmem (nicht heißem) Wasser ausspülen. Bitte verwenden Sie zum Spülen keine chlorhaltigen, scharfen oder parfümierten Reinigungsmittel.

Stellen Sie den Dosierspender auf den Behälter und drücken Sie den Deckel fest an. Durch mehrmaliges Hinunterdrücken des Hebels A (bzw. Knopfes) pumpen Sie das Spülwasser hoch.

Wiederholen Sie diesen Vorgang einige Male, bis die im Gerät vorhandene Luft ausgetreten ist und Spülwasser durchfließt. Danach den Dosierspender abtrocknen und auf den Behälter oder Eimer stellen. Durch mehrfaches Hinunterdrücken des Hebels die Sauce zur Portionierung hochpumpen.

#### Einstellen der Dosiermenge

Der Dosierspender ist vom Werk auf eine Dosiermenge von maximal ca. 40g 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, die sich unter dem Deckel befindet.

#### Reinigung

Den Dosierspender regelmäßig mit handwarmem (nicht mit heißem) Wasser durchspülen. Bitte verwenden Sie zum Spülen keine chlorhaltigen, scharfen oder parfümierten Reinigungsmittel. Zur gründlichen Reinigung des Pumpgehäuses F empfiehlt sich die Demontage des Pumpdeckels mit Kugelventil G. Der Pumpdeckel mit Kugelventil befindet sich auf der unteren Seite des Dosierspenders und lässt sich einfach losdrehen und demontieren. 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!

Dieser Dosierspender ist nicht geeignet für heiße Saucen und Saucen mit grob zerteilten Zutaten.

Beim Befolgen der oben aufgeführten Ratschläge können Sie mit einer sehr langen Gebrauchsdauer dieses hochqualitativen Produktes rechnen.

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

- Mustard
- Ketchup
- Syrup
- Marinade
- Dressings
- Marmelade
- Sauces (with small lumps)

#### First Use

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

#### Setting the Quantity to dispensed

The dispenser has been pre-set to a maximum quantity of 40g 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 in the knurled section in the 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!

This dispenser is unsuitable for hot sauces.

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