

GEBRAUCHSANWEISUNG ART.NR. HP-DU-4



CONTINENTAL
DISPENSER



Deutsch

GEBRAUCHSVORSCHRIFT

Dieser hochwertige Dosierspender ist geeignet für alle dosierbaren Saucen wie:

Mayonnaise	Senf	Ketchup
Sirup	Dressings	Marinade
Marmelade	Saucen mit kleinen 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

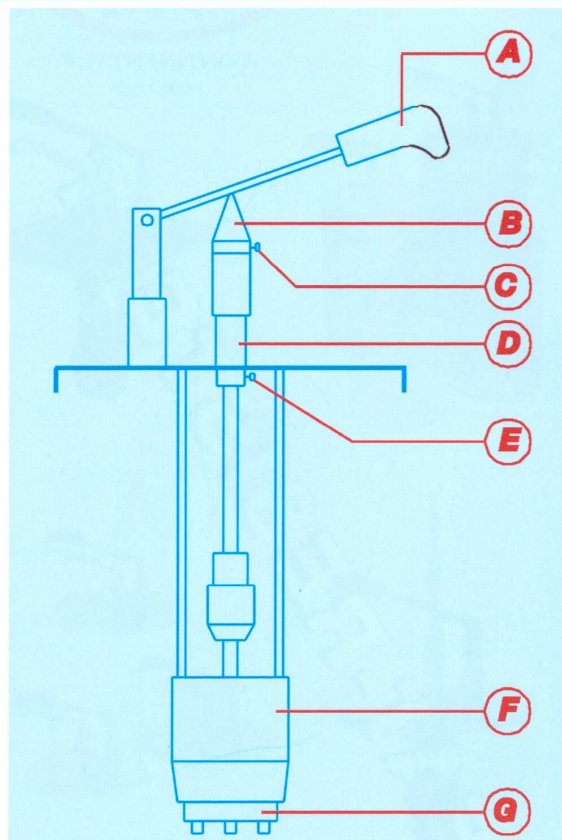
- Der Dosierspender ist auf eine Dosiermenge von maximal ca. 40 gr. eingestellt worden.
- Unter dem Griff befindet sich eine Schraubhülse (B) mit Rändelung und Sicherungsschraube (C).
- Nach Lösen der Sicherungsschraube in der Rändelung ist es möglich, die Schraubhülse durch Drehen tiefer zu stellen, 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).
- 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!

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

Dieser Dosierspender ist geeignet für warme und kalte Saucen.



FABRIKANT • MANUFACTURER • FABRICANT • HERSTELLER • FABBRICANTE • FABRICANTE



HOVICON INTERNATIONAL B.V.
P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - Holland
Tel. 0031-(0)23 - 558 19 88 - Telefax 0031-(0)23 - 558 36 06
E-mail: sales@hovicon.com - Website: www.hovicon.com

BEIM ABFÜLLEN MIT WASSER DAS WASSERNIVEAU DASSELBE SEIN LASSEN ALS DAS DER UNTERSEITE DER EDELSTAHLBEHÄLTER, WEIL DIESER SONST IN LEEREM ZUSTAND SCHWIMMEN WERD.

UM TROCHENKOCHEN ZU VERMEIDEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, DAS WASSERNIVEAU IM HINBLICK AUF DAS VERDAMPFEN REGELMÄßIG ZU KONTROLLIEREN.

A C H T U N G !

TROCKENKOCHEN KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DES HEIZELEMENTES FÜHREN!!!