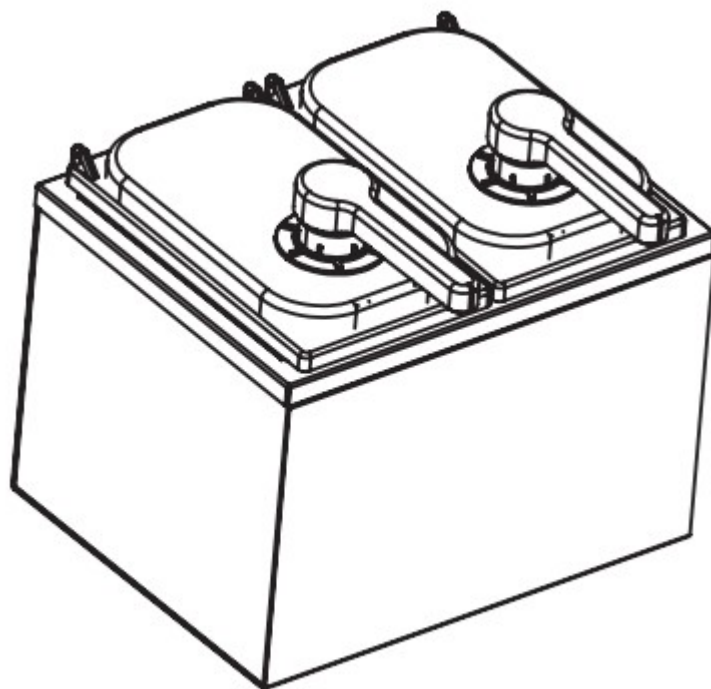




BEDIENUNGSANLEITUNG

SSE2X3PP & SSE3X3PP



1. Produktübersicht

Die Kunststoff-Saucenpumpe ermöglicht das bequeme Ausgeben von Saucen, Dressings und Würzmitteln in gewerblichen und privaten Küchen. Ein einfacher Druckmechanismus sorgt für eine kontrollierte Portionsabgabe.

Produktkomponenten:

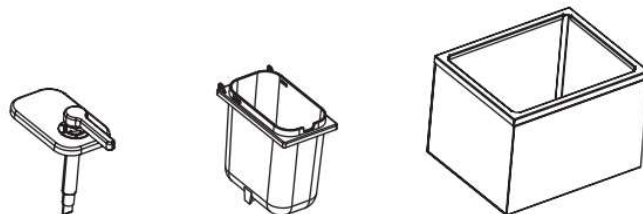
Komponente	Beschreibung	Hinweise
Pumpenkopf	Manueller Pumpmechanismus mit Druckspender	Lebensmittelechter Kunststoff; drücken, um Sauce auszugeben
Pumpenbehälter	Innenbehälter für Pumpenkopf und Sauce	Herausnehmbar für einfache Reinigung und Befüllung
Außengehäuse	Äußeres Gehäuse für die Aufstellung auf der Arbeitsfläche	Stabiler Sockel mit oberer Öffnung für den Zugang zur Pumpe

2. Montageanleitung

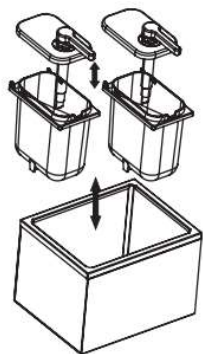
Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Saucenpumpe korrekt zu montieren. Es wird kein Werkzeug benötigt.

Montageschritte:

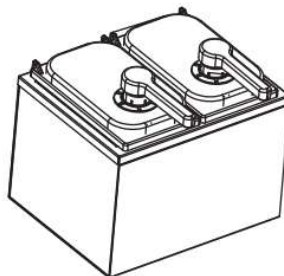
Schritt 1	Setzen Sie die Pumpenkopfereinheit in den Pumpenbehälter ein. Richten Sie den Pumpenschaft an der mittleren Öffnung des Behälters aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er sitzt.
Schritt 2	Stellen Sie den montierten Pumpenbehälter in das Außengehäuse. Der Pumpenkopf muss für einen einfachen Zugang durch die obere Öffnung ragen.



1



2



3. Tägliches Spülen (keine Demontage erforderlich)

Zur Aufrechterhaltung der Hygiene und zur Vermeidung von Saucenablagerungen im Pumpenmechanismus führen Sie am Ende jeder Nutzung eine tägliche Spülung durch.

⚠ WARNUNG: Legen Sie den Pumpenkopf ausschließlich in warmes Wasser - die Wassertemperatur muss unter 40 °C / 104 °F liegen.

Spülvorgang:

1. Legen Sie den Pumpenkopf in warmes Wasser (unter 40 °C / 104 °F).
2. Betätigen Sie die Pumpe mehrmals, damit das Wasser alle Saucenreste im Mechanismus ausspült.
3. Pumpen Sie weiter, bis klares Wasser austritt.

Tipp: Führen Sie diese Spülung am Ende jedes Arbeitstages durch, damit die Pumpe hygienisch sauber bleibt und reibungslos funktioniert.

4. Sicherheitshinweise

4.1 Allgemeine Sicherheit

1. Dieses Produkt darf ausschließlich bestimmungsgemäß verwendet werden - zum Ausgeben von Saucen und Würzmitteln.
2. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
3. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

4.2 Betriebssicherheit

1. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer stabilen, ebenen Fläche.
2. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
3. Halten Sie es von Kindern und Haustieren fern.

4.3 Sicherheit bei Wartungsarbeiten

- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

4.4 Warnsymbole

- **Vorsicht:** Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

5. Wartung und Reinigung

5.1 Regelmäßige Wartung

- Prüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.

5.2 Demontage

Die Saucenpumpe lässt sich zur gründlichen Reinigung einfach und ohne Werkzeug zerlegen.

1. Heben Sie den Pumpenkopf gerade nach oben aus dem Behälter.
2. Trennen Sie den Pumpenbehälter vom Außengehäuse.

Hinweis: Der Pumpenkopf ist eine einteilige Einheit. Die Düse kann nicht abgenommen werden.

5.3 Reinigungsanweisungen

A. Reinigung des Pumpenbehälters (Eimer):

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Außengehäuse.
2. Entnehmen Sie den Behälter und spülen Sie ihn direkt mit sauberem Wasser.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenflächen mit einem weichen Schwamm oder Tuch ab.
4. Spülen Sie gründlich nach, bis keine Seifenreste mehr vorhanden sind.
5. Lassen Sie den Behälter vor dem Zusammenbau vollständig an der Luft trocknen.

B. Reinigung des Pumpenkopfs:

4. Füllen Sie einen sauberen Behälter mit sauberem Wasser.
5. Tauchen Sie den Pumpenkopf in das saubere Wasser.
6. Drücken und betätigen Sie den Pumpengriff wiederholt, damit sauberes Wasser durch den inneren Mechanismus gezogen wird.
7. Pumpen Sie weiter, bis klares Wasser ohne Saucenreste austritt.
8. Schütteln Sie überschüssiges Wasser ab und lassen Sie den Pumpenkopf an der Luft trocknen.

5.4 Wiederezusammenbau

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und vollständig trocken sind.
2. Setzen Sie den Pumpenkopf in den Behälter ein und richten Sie den Schaft an der mittleren Öffnung aus. Drücken Sie ihn fest nach unten, bis er sitzt.
3. Stellen Sie den zusammengebauten Behälter wieder in das Außengehäuse. Der Pumpenkopf muss durch die obere Öffnung ragen.
4. Prüfen Sie die Pumpe durch mehrmaliges Drücken auf leichtgängige Funktion.

5.5 Lagerung

- An einem kühlen, trockenen Ort lagern.
- Vor Staub und Feuchtigkeit schützen.

6. Fehlerbehebung

Wenn Probleme mit der Saucenpumpe auftreten, lesen Sie bitte die folgende Tabelle, bevor Sie sich an Ihren Lieferanten wenden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es wird keine Sauce ausgegeben	Saucenablagerungen im Mechanismus	Täglichen Spülvorgang durchführen
Pumpe ist schwergängig oder klemmt	Eingetrocknete Saucenreste	Mit warmem Wasser spülen; wenn das Problem bestehen bleibt, demontieren und reinigen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Undichtigkeit am Pumpensockel	Pumpenkopf nicht richtig eingesetzt	Pumpenkopf wieder fest in den Behälter einsetzen
Gerissene oder beschädigte Teile	Mechanische Beschädigung oder Verschleiß	Beschädigte Teile durch Originalersatzteile ersetzen

