Betriebsanleitung
Gebäckfüller PD-019



Modell PD-019

Prod.-Nr.: 421-1030

Deutsch - Original

saro

INHALT

Einleitung 1

Lieferumfang 1

Sicherheitshinweise 1

Technische Übersicht 2

Allgemeine Hinweise 2

Aufstellung und Bedienung 3

Dosierung des Gebäckfüllers 3

Reinigung 4

Entsorgung 4

EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

In dieser Betriebsanleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.

Diese Betriebsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden.

Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Betriebsanleitung mitgegeben werden.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.

Bei Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

Die Gebäckfüller werden für den gewerblichen Gebrauch in Bäckereien, Küchen, Hotels, Kantinen, etc. genutzt um Backwaren zu füllen.

LIEFERUMFANG

- 1 Deckel mit Pumpeinheit
- 1 Behälter
- 1 Füllstabaufsatz
- 1 Betriebsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie auf die Spitze des Füllstab-Aufsatzes, beim Herunterfallen könnte man sich Verletzungen zuführen.
- Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.
- Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen.

TECHNISCHE ÜBERSICHT

MODELL	PD-019
Bestell Nr.	421-1030
Füllmenge	4,5 Ltr.
Material: Korpus	Edelstahl
Material: Deckel	Edelstahl poliert
Material: Pumpgehäuse	Kunststoff
Klick-System	ja
Dosierung einstellbar	ja, bis max. 40 ml
Abmessung	ø 180 mm x H 420 mm
Gewicht	3 kg
EAN-Code	4017337 421060

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält für sicheres und sachgerechtes Arbeiten mit dem Gerät.
- Es ist ratsam, die Betriebsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Betriebsanleitung mit.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Das Gerät darf nur zum füllen von Backerzeugnissen verwendet werden. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

AUFSTELLUNG UND BEDIENUNG

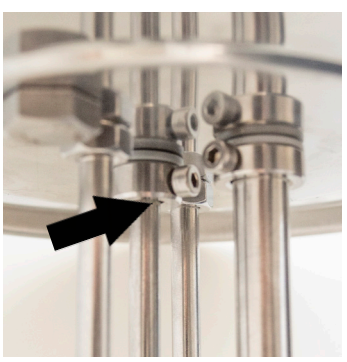
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus.
- Stellen Sie den Gebäckfüller auf einen waagerechten, stabilen und rutschfesten Untergrund.
- Nehmen Sie den Füllstab-Aufsatz und drehen diesen auf die vorgegebene Gewindeeinrichtung der Pumpeinheit.
- Füllen Sie das Füllmaterial in den Behälter.
- Setzen Sie Ihr zu füllendes Produkt auf die Füllstab-Spitze.
- Pumpen Sie den Hebel des Gebäckfüllers auf und ab, um das von Ihnen aufgesetzte Gebäck mit Ihrem Füllmaterial zu füllen.

Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung Ihres Gebäckfüllers empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.

DOSIERUNG DES GEBÄCKFÜLLER



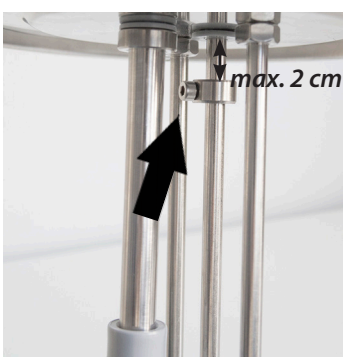
- Für die Dosierung des Gebäckfüllers benötigen Sie einen Inbusschlüssel in Stärke 3 mm stärke. (Nicht im Lieferumfang enthalten.)
- Der Hub ist auf die maximalste Füllstärke voreingestellt.
- Um den Hub zu verstellen, drücken Sie bitte den Pumphebel bis ganz nach unten und halten Ihn fest. Mit der anderen Hand lösen Sie die Schraube und bringen den Edelstahlring in die gewünschte Position und anschließend wieder fest schrauben.
- Die Position des Edelstahlrings darf höchstens 2 cm in Deckelrichtung nach oben verschoben werden. Somit ergibt sich die geringste Dosierung.
- Pumpen Sie nun Ihr Füllmaterial mit der von Ihnen gewünscht Dosierung in die Backwarenerzeugnisse.



Grundeinstellung des Hub für die Dosierung.



Drücken Sie den Hebel nach unten.



Der Hub sollte nicht mehr als 2 cm abstehen .



Hub wieder fest justieren.

REINIGUNG

- Das Gerät muss unbedingt nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Spülen Sie den Spender mit warmen Wasser.
- Drücken Sie den Handgriff herunter.
- Mehrmaliges Wiederholen der Aktion bewirkt, dass die Wasserspülung austritt.
- Trocknen Sie den Spender und stellen Ihn auf einen Eimer oder Behälter.
- Reinigen Sie den Spender regelmäßig.
- Spülen Sie den Spender mit lauwarmem Wasser.
- Verwenden Sie nur HACCP-zugelassene Reinigungsmittel - anschließend nachspülen und gut trocknen.
- Reinigen Sie den Gebäckfüller nicht in einer Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände zur Reinigung, da dieses zu Beschädigungen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdünner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen und andere Kunststoffteile nicht beschädigt werden!



Für die Reinigung des Pumpventils, drehen Sie bitte mit Hilfe eines Schraubenziehers (Siehe Abbildung links) die Klappe in die angegebene Richtung auf und schrauben diese einfach vom Gewinde ab. Nutzen Sie den Schraubenzieher als Hebel.

ENTSORGUNG

Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Rohstoffrecycling.
Der Umwelt zuliebe gehören Produkte dieser Art nicht in den Hausmüll.
Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung.
Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.
Vielen Dank!

Hergestellt in der Türkei für
SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel.+49(0)2822 9258-0 Fax+49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de www.saro.de