

ISTRUZIONI PER L'USO

Questo dosatore di alta qualità è adatto a tutte le salse calde e fredde dosabili.

PRIMA DELL'USO

1. Sciacquare la pompa con acqua tiepida (non usare acqua bollente).
2. Spingere l'impugnatura (A) in basso e rilasciarla.
3. Ripetere più volte questa operazione in modo che l'acqua per la pulizia fuoriesca completamente.
4. Asciugare il dosatore e collocarlo sul secchio o sul contenitore.
5. Ripetere più volte l'operazione descritta al punto 2, finché fuoriesce la salsa da erogare.

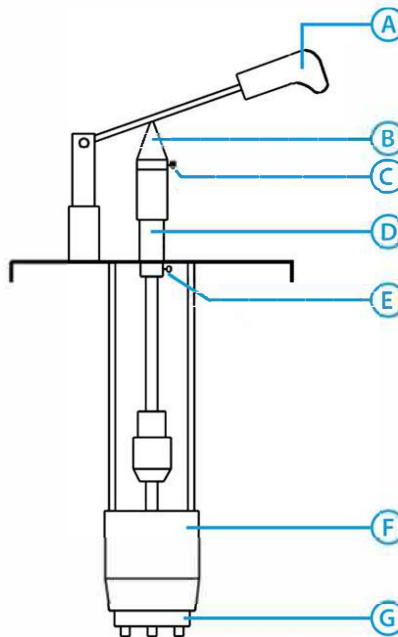
REGOLAZIONE DELLA QUANTITÀ DI PRODOTTO DA EROGARE

- Il dosatore è pre-regolato per una quantità massima di ca. 20 g.
- Sotto l'impugnatura è posizionata una bussola filettata (B) con una vite di fermo (C).
- Svitando la vite di fermo è possibile posizionare la bussola filettata (avvitando) più in basso, al fine di ottenere l'erogazione di una quantità inferiore.
- Ad eccezione dei casi in cui il dosatore va smontato non fare mai fuoriuscire la bussola filettata oltre la scanalatura visibile sulla guida (D).
- Dopo la regolazione della quantità da erogare, avvitare bene la vite di fermo (C) in modo che sia allineata con la vite di fermo (E) che si trova sotto il coperchio.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Pulire il dosatore periodicamente con acqua tiepida (non bollente).
- Non adoperare mai prodotti a base di cloro o detersivi troppo aggressivi o aromatizzati.
- Per una pulizia a fondo del corpo della pompa (F) si raccomanda di smontare la valvola filettata completa di sfera (G).
- La valvola filettata completa di sfera si trova nella parte inferiore del dosatore e può essere facilmente svitata e smontata.
- Dopo la pulizia e prima di rimontare la valvola filettata a sfera è opportuno ungere il corpo della pompa con vaselina priva di acidi o con olio alimentare.

Seguendo queste istruzioni si allunga notevolmente la durata del dosatore.



queste 2 parte si devono svitare per una pulizia accurata



consigliamo l'uso di scovolini per la pulizia dei tubi