

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Dispo Hit

Art.-Nr. 05-40251

www.neumaerker.de

1. Inbetriebnahme

Pumpe mit handwarmem Wasser vorspülen. Bitte verwenden Sie keine chlorhaltigen, scharfen oder parfümierten Reinigungsmittel. Stellen Sie den Teigspender auf den Behälter und drücken den Deckel fest an. Durch mehrmaliges Hinunterdrücken des Hebels pumpen Sie das Spülwasser hoch.

2. Einstellung der Dosiermenge

Unter dem Pumparm mit Griff (5) befindet sich eine Schraubhülse (2). Werkseitig ist die Dosiermenge auf das Maximum eingestellt. Nach Lösen der kleinen Feststellschraube ist es möglich, die Schraubhülse durch Drehen tiefer zu stellen, um die Dosiermenge zu verringern.

WICHTIG: Außer zum Auseinandernehmen der Vorrichtung die Schraubhülse nie über die beim Hochdrehen sichtbar werdenden Rille hinausdrehen. Nach Einstellen der Dosiermenge die Feststellschrauben anziehen.

3. Reinigung

Der DISPO HIT lässt sich sehr leicht reinigen. Bitte lösen Sie zur sehr gründlichen Reinigung die Feststellschraube (9) und drehen Sie den Pumpenboden (10) ab. Die Montage erfolgt in umgekehrter Richtung. Ebenso ist durch Abdrehen des Verschlusses (14) der Behälter leicht zu säubern.

Bitte nicht in der Spülmaschine reinigen.

4. Montageanweisung

1. Teil Nr. 2 in das Gewindeloch drehen und mit einem Schraubenzieher oder Rundstab das Säulengestänge jetzt in der Buchse fest anziehen.
2. Nach Wunsch Säulengestänge Nr. 2 mittels Kunststoffteil (Nr. 3) verlängern.
3. Edelstahlbehälter (Nr. 5) ist grundsätzlich versehen mit dem Standard-Bajonettverschluss (Nr. 9) speziell für Waffel-, Pfannkuchen- und Crepesteig. Dieser Bajonettverschluss kann für Reibekuchenteig nach Nr. 10 umgerüstet werden, in dem die große beigelegte Feder auf das Brückstück (Nr. 9) geschoben wird, nachdem die Mutter und Feder (Nr. 9) entfernt wurde. Siehe hierzu Detailzeichnung Nr. 10.
Der gesamte Bajonettverschluss kann zum Reinigen über eine Drehung nach rechts herausgenommen werden.
4. Tragearm (Nr. 4) in das Säulengestänge stecken, dann den Behälter, mit dem Schraubnocken in die Führungen geben und mit dem Sternknopf fest anschrauben.
5. Teigmasse in den Behälter geben und den Dispenser (Nr. 8) auf den Behälter setzen leicht drehend nach unten drücken, damit der Gummiring (Nr. 7) abdichten kann.
6. Dispenserhebel zwei bis dreimal herunterdrücken, damit die Luft aus dem Gehäuse entweicht. Hierzu eine Schale unter den Verschluss halten.
7. Danach kann p o r t i o n i e r t werden.

ARZ MET VERLENSLUK 954

- 11 Buchse
- 10 Dichtungsring
- 9 Bajonettverschluß
- 8 Dispenserpumpe
- 7 Dichtungsring
- 6 Halteknopf
- 5 Behälter
- 4 Tragearm
- 3 Verlängerung
- 2 Säulengestänge
- 1 Rahmen

