

EMBUDO DOSIFICADOR (manual)

Acaba de adquirir un aparato fabricado por MATFER. Se ha realizado minuciosamente a fin de satisfacerle plenamente durante su utilización. Cuando lo desembale de su cartón verifique que se encuentren los siguientes elementos:

- 1 embudo transparente con empuñadura, en el cual está montada la cámara de dosificación (parte negra) y un casquillo transparente fijado con una tuerca blanca.
- 1 conjunto pistón-varilla-estribo-empuñaduras, montado.
- 1 soporte de acero cromado.

UTILIZACION

Cuando se aprieta la empuñadura, el embudo-dosificador MATFER distribuye una dosificación regulada y constante de todo tipo de productos con consistencia líquida o viscosa: jugos, cremas, jarabes, licores, salsas, y sobre todo ketchup, mostaza y mayonesa. No es aconsejable dosificar productos que contengan ingredientes sólidos (trozos de frutos secos, por ejemplo) pues podrían obstruir el mecanismo de dosificación. La dosificación se regula fácilmente modificando el intervalo entre el tope (4) y el estribo (9). Para ello, basta con atornillar, para disminuir la dosificación, o destornillar el tornillo (3) para aumentar la dosificación. En la parte plana del tornillo se hallan grabadas unas señales para facilitar la regulación y localización de las dosificaciones con arreglo a las recetas. El embudo-dosificador se monta y desmonta muy fácilmente, sin ninguna herramienta.

MONTAJE Y DESMONTAJE

Coloque el estribo (9) en el embudo. Introduzca la parte fija del estribo en el saliente del embudo situado en el lado opuesto de la empuñadura, luego introduzca el lado del estribo montado del muelle con bayoneta, del lado empuñadura (foto 1). Ponga la junta toroidal (16), atornille la cámara de dosificación (19) en el embudo. Ponga el casquillo (22) en la tuerca (23) y atornille el conjunto en la cámara de dosificación asegurándose que la junta toroidal (16) esté bien colocada entre el casquillo y la cámara de dosificación. Para desmontarlo, saque el estribo (9) accionando el muelle mediante la lengüeta situada en la parte superior. Puede suceder que las dosificaciones sean irregulares. Esto es debido a que el producto se ha pegado en el pistón. En ese caso, desmonte el conjunto: estribo-varilla-pistón-empuñaduras, sin necesidad de vaciar el embudo, y limpie el pistón con agua caliente a la que se le añadirá un poco de detergente desengrasante. Aclare con agua limpia y monte de nuevo el embudo como se ha indicado anteriormente.

LIMPIEZA

Retire el conjunto estribo-varilla-pistón-empuñaduras del embudo. Desmonte el casquillo. Limpie todas las partes con agua caliente a la que se le añadirá un poco de detergente desengrasante, aclare con agua limpia. Todas las partes del embudo-dosificador pueden limpiarse en el lava-vajillas.

AUTOMATIC PORTIONNER FUNNEL (manual)

You have just purchased an appliance designed by MATFER. We have taken particular care in its manufacturing to provide you with full satisfaction. On unpacking your appliance, check that the carton contains:

- 1 transparent funnel with a handle on which the dosing chamber is assembled (black part) with a transparent collar attached by a white nut.
- 1 piston-stem-bracket-handle assembly, assembled.
- 1 chrome-plated steel support.

USE

The MATFER automatic portionner funnel works as follows: each time the handle is squeezed, it distributes an adjustable and constant dose of any products from liquid to particularly viscous consistence: dressings, creams, syrups, liquors, sauces and especially ketchup mustard, mayonnaise. It is highly inadvisable to attempt to dose products containing solid ingredients (e.g. fragments of dried fruit) which could obstruct the dosing mechanism. The dose can be adjusted easily by adjusting the interval between stop (4) and bracket (9). To do this, screw down to decrease the dose or screw out the screw (3) to increase it. Marks on the flat part of the screw make adjustment easy and allow you to identify the doses according to your recipes. The automatic portionner funnel can be assembled and disassembled very easily without requiring any tools.

DISASSEMBLY AND ASSEMBLY

Place bracket (9) on the funnel. Insert the fixed end of the bracket into the stud of the funnel opposite the handle then fit the end fitting with its bayonet spring-loaded system on the handle (photo 1). Insert the O-ring (16) and screw the dosing chamber (19) onto the funnel. Insert collar (22) into nut (23) and screw them onto the dosing chamber while making sure that the O-ring (16) is properly situated between the collar and the dosing chamber. For disassembly, release bracket (9) by operating the spring by means of the tab placed above it. In some cases, dosing can become irregular. It is due to the product sticking to the piston. In this case, disassemble the bracket-stem-piston-handle assembly, without necessarily emptying the funnel, and clean the piston with hot water containing a little degreasing detergent. Rinse in clear water and assemble the funnel as indicated above.

CLEANING

Remove the bracket-stem-piston-handle assembly from the funnel. Remove the collar and clean all the different parts with hot water containing a little degreasing detergent then rinse with clear water. All the parts of the automatic portionner funnel can be washed in a dishwasher.

ENTONNOIR DOSEUR (notice)

Vous venez d'acquérir un appareil conçu par MATFER. Nous avons attaché tous nos soins à sa fabrication afin qu'il vous donne satisfaction. Vérifiez lors du déballage que votre carton contient bien :

- 1 entonnoir transparent à poignée, sur lequel est monté la chambre de dosage (partie noire) et une douille transparente fixée par un écrou blanc.
- 1 ensemble piston-tige-étrier-poignées, monté.
- 1 support en acier chromé.

UTILISATION

L'entonnoir-doseur MATFER permet à chaque pression sur la poignée de distribuer une dose réglable et constante de tous produits de consistance liquide à très visqueuse : coulis, crèmes, sirops, liqueurs, sauces et notamment ketchup, moutarde, mayonnaise. Il est fortement déconseillé de doser des produits contenant des ingrédients solides (éclats de fruits secs, par exemple) qui risquent d'obstruer le mécanisme de dosage.

La dose est facilement réglable en modifiant l'intervalle entre la butée (4) et l'étrier (9). Il suffit pour cela de visser pour diminuer la dose ou dévisser la vis (3) pour augmenter la dose. Des repères gravés sur la partie plate de la vis facilitent le réglage et le repérage des doses en fonction des recettes.

L'entonnoir-doseur peut être monté et démonté très facilement, sans aucun outil.

MONTAGE ET DEMONTAGE

Mette en place l'étrier (9) sur l'entonnoir. Engager l'embout fixe de l'étrier dans l'ergot de l'entonnoir situé à l'opposé de la poignée puis engager l'embout monté sur ressort à baïonette, côté poignée (photo 1).

Mette le joint torique (16), visser la chambre de dosage (19) sur l'entonnoir. Mettre la douille (22) dans l'écrou (23) et visser l'ensemble sur la chambre de dosage en s'assurant que le joint torique (16) est bien en place entre la douille et la chambre de dosage.

Pour le démontage, dégager l'étrier (9) en actionnant le ressort à l'aide de la languette située sur le dessus.

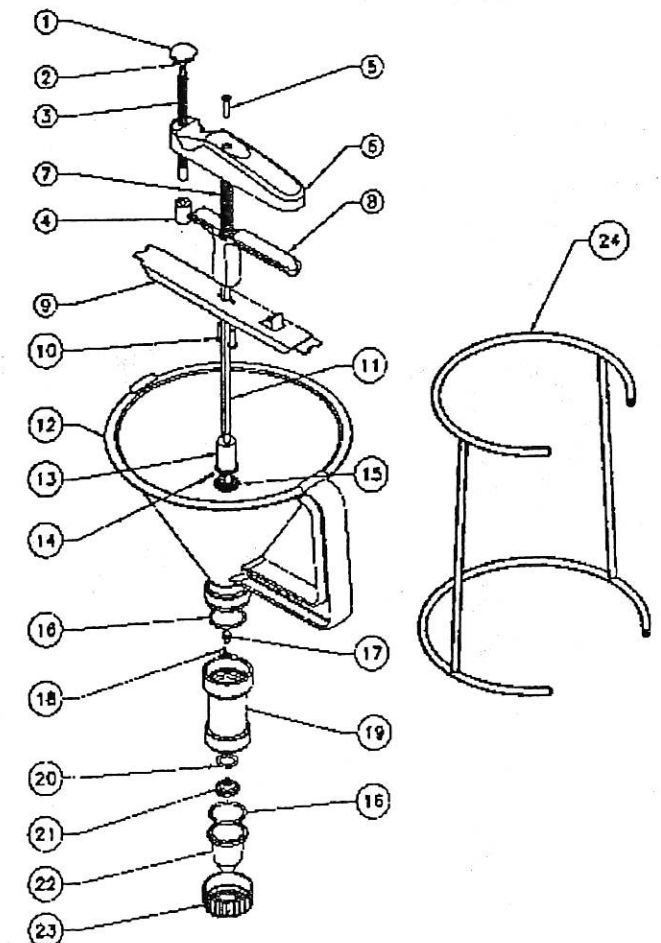
Il peut arriver que les doses deviennent irrégulières. Ceci est dû à un collage du produit sur le piston. Dans ce cas, démonter l'ensemble étrier-tige-piston-poignées, sans nécessairement vider l'entonnoir, et nettoyer le piston avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent dégraissant. Rincer à l'eau claire et remonter l'entonnoir comme indiqué plus haut.

NETTOYAGE

Retirer l'ensemble étrier-tige-piston-poignées de l'entonnoir. Démonter la douille. Nettoyer toutes les parties avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent dégraissant, rincer à l'eau claire. Toutes les parties de l'entonnoir-doseur peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.



APPAREIL DOSEUR A PISTON





DOSIERTRICHTER (Bedienungsanleitung)

Sie haben ein Gerät erworben, das von MATFER entworfen wurde. Wir verwandten große Sorgfalt auf die Fertigung, damit Sie wirklich zufrieden sind. Bitte überprüfen Sie beim Auspacken, daß Ihr Karton folgendes enthält:

- 1 transparenter Trichter mit Griff, auf dem die Dosierkammer montiert ist (schwarzes Teil) sowie eine transparente Tülle, die mit einem weißen Schraubring befestigt ist.
- 1 Einheit Kolben-Stange-Bügel-Griff, montiert.
- 1 Träger aus verchromtem Stahl.

VERWENDUNG

Mit dem MATFER-Dosiertrichter kann bei jedem Druck auf den Griff eine einstellbare und konstante Menge sämtlicher Produkte von flüssiger bis sehr viskoser Konsistenz ausgegeben werden, wie Fruchtsaucen, Cremes, Sirup, Liköre, Saucen und insbesondere Ketchup, Senf und Mayonnaise. Auf keinen Fall dürfen Produkte eingefüllt werden, die feste Bestandteile enthalten (beispielsweise Splitter von Trockenfrüchten), die den Dosiermechanismus verstopfen könnten. Diese Menge kann problemlos durch Veränderung des Abstandes zwischen dem Anschlag (4) und dem Bügel (9) reguliert werden. Es genügt die Schraube (3) anzuziehen, um die Menge zu verringern oder sie zu lösen, um die Menge zu vergrößern. Auf dem flachen Teil der Schraube eingravierten Markierungen erleichtern die Einstellung und die Anpassung der Mengen an die Rezepte. Der Dosiertrichter kann sehr leicht, ohne irgendwelche Werkzeuge, montiert und demontiert werden.

MONTAGE und DEMONTAGE

Den Bügel (9) auf dem Trichter positionieren. Festes Ansatzstück des Bügels in den Nocken des Trichters einrasten lassen, der sich auf der gegenüberliegenden Seite des Griffs befindet, dann das auf der Bajonettfeder montierte Ansatzstück, auf der Griffseite (Photo 1) einrasten lassen. Dichtungsring (16) einlegen, Dosierkammer (19) auf den Trichter schrauben. Tülle (22) in den Schraubring (23) einlegen und das Ganze auf die Dosierkammer schrauben, dabei überprüfen, daß der Dichtungsring (16) sich an seiner richtigen Position zwischen der Tülle und der Dosierkammer befindet. Zur Demontage Bügel (9) durch Betätigung der Feder mittels der Zunge auf der Oberseite lösen. Es kann vorkommen, daß die Mengen nicht mehr gleichmäßig sind. Dies geschieht, wenn das Produkt am Kolben klebt. In diesem Fall die Einheit Kolben-Stange-Bügel-Griff demontieren, wobei der Trichter nicht unbedingt geleert werden muß, und den Kolben mit warmem Wasser und etwas fettlösendem Reinigungsmittel reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und den Trichter wie oben angegeben wieder montieren.

REINIGUNG

Die Einheit Kolben-Stange-Bügel-Griff vom Trichter abnehmen. Tülle demontieren. Alle Teile mit warmem Wasser und etwas fettlösendem Reinigungsmittel reinigen, mit klarem Wasser abspülen. Alle Teile des Dosiertrichters können in der Spülmaschine gereinigt werden.

DOSEERAPPARAAT MET ZUIGER DOSEER-TRECHTER (handleiding)

Wij danken u voor uw keuze van dit MATFER apparaat, dat wij met de uiterste zorg ontworpen en gefabriceerd hebben om u zo goed mogelijk tevreden te stellen. Controleert u tijdens het uitpakken of uw doos de volgende onderdelen bevat:

- 1 transparante trechter met handgreep, waarop de (zwarte) vulkamer gemonteerd is, alsmede een transparant mondstuk, bevestigd door de witte moer.
- 1 gemonteerd systeem bestaande uit zuiger, stang, beugel en handgrepen.
- 1 verchroomd stalen steun.

GEBRUIK

Met behulp van de doseer-trechter van MATFER kan men door telkens de handgreep in te drukken een regelbare en constante hoeveelheid vloeibaar of zeer stroperig product doseren, zoals sauzen, crmes, siroop, likeur en met name ketchup, mosterd of mayonaise. Het wordt sterk afgeraden om dit apparaat te gebruiken voor producten met vaste bestanddelen (bijvoorbeeld stukjes gedroogd fruit), want hierdoor zou het doseermechanisme verstopt kunnen raken. De doseerhoeveelheid kan eenvoudig ingesteld worden door de afstand tussen de aanslag (4) en de beugel (9) te verstellen. Hiertoe hoeft men slechts de schroef (3) vaster of losser te draaien om respectievelijk de hoeveelheid te verkleinen of te vergroten. Dankzij de graadverdeling op het vlakke gedeelte van de schroef kan men de regeling eenvoudig uitvoeren ten behoeve van een nauwkeurige dosering voor uw recepten. De doseer-trechter kan eenvoudig zonder gereedschap gemonteerd of gedemonteerd worden.

MONTAGE en DEMONTAGE

Breng de beugel (9) aan op de trechter. Steek het vaste uiteinde van de beugel in de nok van de trechter aan de tegenovergestelde zijde van de handgreep en steek vervolgens het uiteinde aan de bajonetveer in de zijde van de handgreep (foto 1). Breng de afdichtring (16) aan en schroef de vulkamer (19) op de trechter. Breng het mondstuk (22) aan in de moer (23) en schroef dit geheel op de doseerkamer en zorg er hierbij voor dat de afdichtring (16) goed op zijn plaats zit tussen het mondstuk en de doseerkamer. Voor de demontage dient de beugel (9) verwijderd te worden door de veer in te drukken door middel van de lip aan de bovenzijde. Het kan voorkomen dat de doseerhoeveelheden onregelmatig worden. Dit kan gebeuren wanneer er zich product aan de zuiger hecht. Demonteer in dat geval het systeem bestaande uit de beugel, stang, zuiger en handgrepen waarvoor het niet noodzakelijk is om de trechter te ledigen en reinig de zuiger met behulp van warm water met een beetje vetoplossend reinigingsmiddel. Spoel de zuiger met leidingwater af en hermonteer de trechter zoals hierboven aangegeven.

REINIGING

Verwijder het systeem van beugel, stang, zuiger en handgrepen van de trechter. Demonteer het mondstuk. Reinig alle onderdelen in warm water met een vetoplossend reinigingsmiddel en spoel de onderdelen vervolgens met leidingwater af. Alle onderdelen van de doseer-trechter kunnen in de vaatwasmachine afgewassen worden.

IMBUTO DOSATORE (istruzioni)

Lei ha appena acquistato un apparecchio ideato da Matfer. Nella fabbricazione di questo apparecchio abbiamo messo tutto il nostro impegno, al fine di soddisfare le Sue aspettative. All'apertura della confezione, La invitiamo a verificare che la scatola contenga:

- 1 imbuto trasparente con impugnatura, su cui sono montata camera di dosaggio (parte nera) e una ghiera trasparente fissata con un dado bianco.
- 1 gruppo pistone-asta-staffa-impugnatura, montato.
- 1 supporto in acciaio cromato.

USO

L'imbuto dosatore Matfer permette, esercitando pressione sull'impugnatura, di distribuire una dose regolabile e costante di tutti i prodotti aventi consistenza da liquida a molto viscosa: concentrati, creme, sciroppi, liquori, salse e in particolare ketchup, senape, maionese. Si sconsiglia vivamente di dosare prodotti contenenti ingredienti solidi (ad esempio frutta secca a pezzi) che rischiano di ostruire il meccanismo di dosaggio. La dose facilmente regolabile modificando l'intervallo tra la battuta (4) e l'imbuto (9). Per fare questo basta avvitare la vite (3) per diminuire la dose o svitare la stessa vite per aumentare la dose. Segni di riferimento incisi sulla parte piatta della vite facilitano la regolazione e l'individuazione delle dosi a seconda delle ricette da seguire. L'imbuto dosatore può essere montato e smontato con estrema facilità, senza bisogno di alcuno strumento.

MONTAGGIO e SMONTAGGIO

Sistemare la staffa (9) sull'imbuto. Impegnare l'estremità fissa della staffa nell'alea che si trova sull'imbuto in posizione opposta all'impugnatura, quindi impegnare l'estremità montata su molla a baionetta dalla parte dell'impugnatura (foto 1). Mettere la guarnizione torica (16), avvitare la camera di dosaggio (1) sull'imbuto. Mettere la ghiera (22) nel dado (23) ed avvitare il tutto sulla camera di dosaggio assicurandosi che la guarnizione torica (1) sia nella posizione corretta tra la ghiera e la camera di dosaggio. Per lo smontaggio, disimpegnare la staffa (9) agendo sulla molla con l'aiuto della linguetta situata al di sopra. Può succedere che le dosi diventino irregolari. Tale fenomeno dovuto all'aderenza del prodotto sul pistone. In questo caso smontare il gruppo staffa-asta-pistone-impugnatura, senza necessariamente svuotare l'imbuto, e pulire il pistone con acqua calda addizionata a poco detergente sgrassante. Sciacquare sotto acqua corrente e rimontare l'imbuto come indicato in precedenza.

PULIZIA

Togliere il gruppo staffa-asta-pistone-impugnatura dall'imbuto. Smontare la ghiera. Pulire tutte le parti con acqua calda addizionata a detergente sgrassante e sciacquare sotto acqua corrente. Tutte le parti dell'imbuto dosatore possono essere lavate in lavastoviglie.

