

# *Neumärker*

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

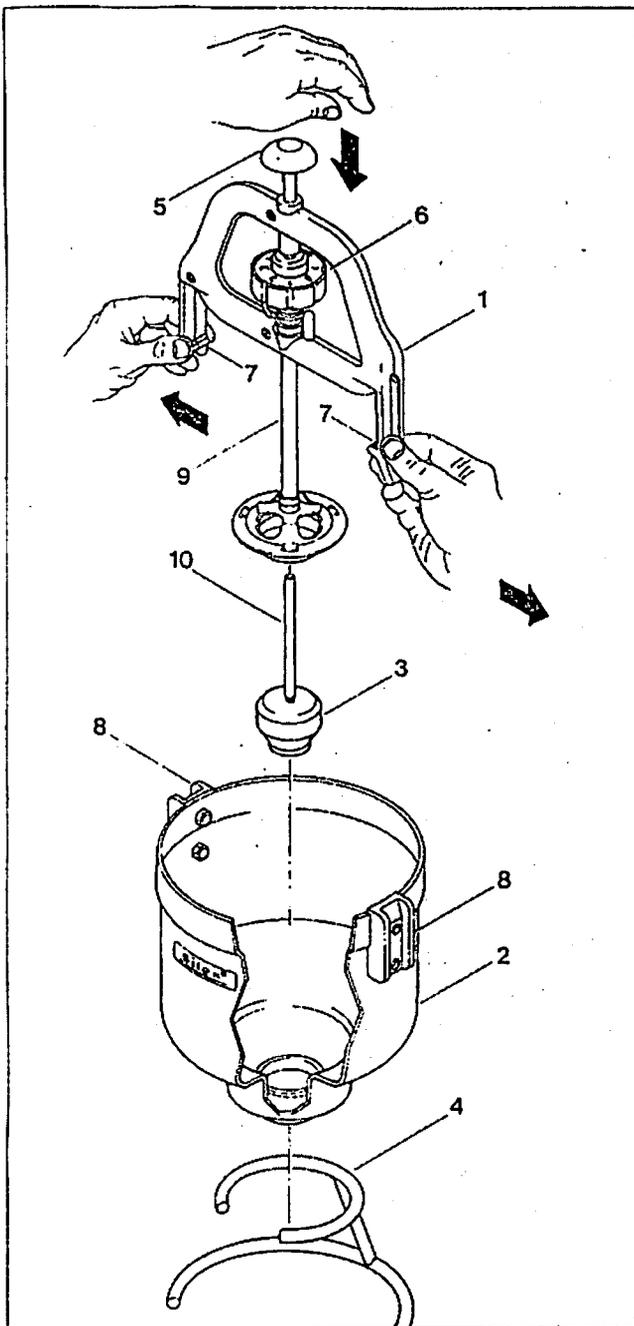
## Bedienungsanleitung

### Handdispenser

**Art.-Nr. 00-40256**

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

# DOSIERER



## Zusammenbau

- Teig-Portionierer vorsichtig auspacken und auf äußere Schäden untersuchen.
- Standfuß (4) auf eine Arbeitsplatte stellen und Teigbehälter (2) einsetzen.
- Schnappverschlüsse (7) der Traverse vorsichtig mit beiden Händen auseinander ziehen und in die Nut (8) des Teigbehälters einsetzen.
- Anschließend Traverse (1) nach unten drücken, bis beide Verschlüsse hörbar einrasten. Dabei darauf achten, dass die Führungsstange (10) des Dosierkegels in das Führungsrohr (9) eingeführt ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Teig-Portionierer wie unter "Reinigung" beschrieben demontieren und mit heißem Wasser abspülen.

## Bedienung

- Fertigen Teig in den Teigbehälter (2) einfüllen.
- Gewünschte Dosiermenge durch Drehen der Stellplatte (6) einstellen (Merkziffern 1 bis 8). (1 = kleinste Menge, 8 = größte Menge)

## Hinweis:

- Die Größe der Portionen muß durch Versuche ermittelt werden. Die Portionsgröße ist auch von dem ausgeübten Druck auf den Knopf (5) und von der Konsistenz des verwendeten Teiges abhängig.
- Dosiervorgang durch gleichmäßigen Druck auf den Knopf (5) bis zum Anschlag auslösen.

## Reinigung

### Achtung!

Der Teig-Portionierer sollte sofort nach Gebrauch gereinigt werden, um ein Verkleben des Dosierkegels (3) zu vermeiden.

Beim Reinigen der einzelnen Komponenten darauf achten, dass sie nicht beschädigt werden. Bei Verformung einzelner Komponenten dichtet das Gerät nicht mehr richtig ab.

- Beide Schnappverschlüsse (7) gleichzeitig anfassen, nach außen ziehen und Traverse nach oben abziehen.
- Alle Komponenten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen und mit heißem Wasser abspülen. Nur unter fließendem Wasser abspülen, um Verformungen zu vermeiden.
- Nach der Reinigung Gerät wie anfangs beschrieben wieder zusammenbauen.

## Sicherheit

Vor der ersten Benutzung des Teig-Portionierers ist die folgende Betriebsanleitung aufmerksam durchzulesen. Wir haften nicht für Schäden und deren Folgen, die durch unsachgemäße Benutzung entstehen.

Der Teig-Portionierer darf nur zu dem beschriebenen Zweck eingesetzt werden.

Von dem Teig-Portionierer können Gefahren ausgehen, wenn er nicht sachgemäß eingesetzt wird. Eigenmächtige Veränderungen des Benutzers am Gerät schließen eine Haftung des Herstellers für die daraus entstehenden Schäden und deren Folgen aus.

## Technische Daten

Behälterkapazität	3 l
Gesamtgewicht	1 kg (einschl. Standfuß) 0,55 kg (ohne Standfuß)
Gesamthöhe mit Ständer	44 cm
Teigbehälter, Dosierkegel	Aluminium

## Ersatzteile

Traverse mit Dosierkomponenten (1)	Nr. 280 100 10
Teigbehälter (2)	Nr. 280 100 20
Dosierkegel (3)	Nr. 280 010 30
Standfuß (4)	Nr. 011 900 30