Manuale d'Uso
e manutenzione v 0.2

IT

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

In collaborazione con

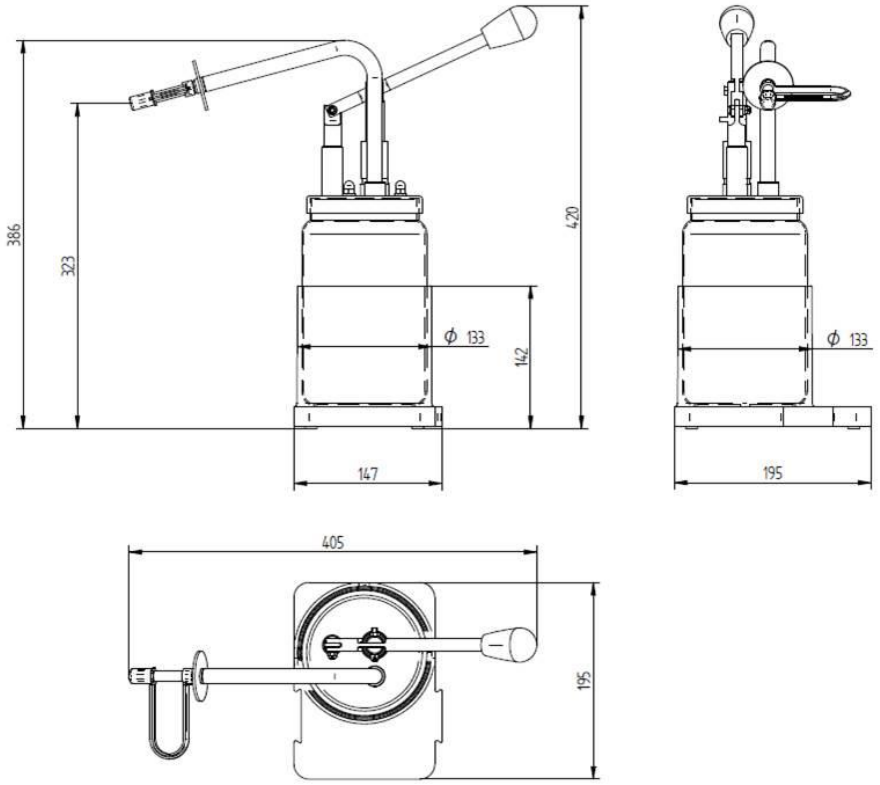
ITALIAN FOOD FACTORY
BY SFIZIO MISTO

Prodotto da **Techfood by Sogabe srl**
Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy
Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it
Tel. assistenza tecnica +39/0522/485242

Indice

Cap.	Descrizione	Pagina
1.	PARTI PRINCIPALI DEL DISPENSER / MAIN PARTS OF DISPENSER	3
2.	ISTRUZIONI E PRIMO UTILIZZO / INSTRUCTIONS AND FIRST USE	5
a.	Istruzioni per l'istallazione	5
a.	Installation instructions	5
b.	Primo Utilizzo	5
b.	First Use	5
3.	FUNZIONALITA' / OPERATION	6
a.	Premessa	6
a.	Introduction	6
b.	Avvertenze	6
b.	Warnings	7
4.	PULIZIA / CLEANING	8
5.	GARANZIA / WARRANTY	9

1. PARTI PRINCIPALI DEL DISPENSER / MAIN PARTS OF DISPENSER



Pos.	Descrizione
1	*Manopola gruppo leva pompante*
2	*Beccuccio smontabile*
3	*Barattolo*
4	*Basamento modulare puzzle*

Pos.	Description
1	*Lever pump knob*
2	*Removable spout*
3	*Jar*
4	*Modular puzzle base*

2. ISTRUZIONI E PRIMO UTILIZZO / INSTRUCTIONS AND FIRST USE

a. Istruzioni per l'istallazione

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose o persone derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Estrarre il dispenser dall'imballo, rimuovere tutte le pellicole protettive in materiale plastico e posizionarla su di un banco.

Posizionare sempre l'apparecchiatura in ambiente asciutto e con un sufficiente ricambio d'aria. Non esporla direttamente all'irraggiamento solare.

a. Installation instructions

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to property or persons resulting from the incorrect installation of the appliance.

Before leaving the factory, this appliance was tested and fine-tuned by specialised personnel to ensure the best operating performance.

Any repairs or fine-tuning that may be required at a later stage must be carried out with maximum care and attention by qualified personnel.

Take the dispenser out of the packaging, remove all the plastic protective film and position it on a bench.

Always place the appliance in a dry place with sufficient air circulation. Do not expose it to direct sunlight.

b. Primo Utilizzo

Al primo utilizzo inserire la pompa nell'apposito secchiello e iniziare a utilizzare la leva del gruppo pompante.
Potrebbe essere necessario azionare la leva per diverse volte al fine di innescare il pompaggio.
Per facilitare e velocizzare l'operazione si consiglia di eseguire le prime pompate con un movimento lento utilizzando tutta la corsa della leva stessa e di chiudere il foro di uscita del beccuccio con il dito.
Per ulteriore precauzione igienica si consiglia, al primo utilizzo del dispenser NUOVO, di scartare le prime pompate di prodotto.

b. First Use

Upon first use, insert the pump in the relevant container and start using the pump lever.
The lever may need to be operated several times in order to trigger the pumping mechanism.
To facilitate and speed up this operation, it is recommended to make slow pumping movements using the entire stroke of the lever itself, and to plug the outlet of the spout with your finger.
As an additional hygiene precaution, discard the first few pumpings of product the first time the NEW dispenser is used.

3. FUNZIONALITA' / OPERATION

a. Premessa

Le attrezzature Techfood sono realizzate per uso alimentare.
Techfood opera nel campo della ristorazione professionale, occupandosi della produzione e commercializzazione di piccole apparecchiature per birrerie, bar, tavole calde, fast food, appositamente progettate e realizzate per facilitare ed ottimizzare al massimo le attività in questo campo.
Techfood produce anche prodotti semilavorati disidratati destinati anch'essi alla ristorazione i quali, in termini di utilizzo, sono stati studiati per potersi adattare in modo ottimale alle apparecchiature fornite dall'azienda.

a. Introduction

Techfood appliances are intended for food-grade use.
Techfood operates in the field of professional catering, manufacturing and marketing of small appliances for breweries, cafés, snack bars and fast food restaurants, specifically designed and manufactured to facilitate and streamline work in this field.
Techfood also manufactures dehydrated semi-processed products intended for catering facilities which have been developed, in terms of use, to adapt perfectly to the equipment supplied by the company.

b. Avvertenze

Non utilizzare la pompa per uso generico o per usi diversi da quelli per la quale è stata progettata.
L'utilizzo della pompa si riferisce all'estrazione di prodotto alimentare da 1 secchiello in plastica ed è riservato ad un solo operatore, che si deve assicurare che non vi siano altre persone nel raggio d'azione.
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato nel presente libretto è da considerarsi non autorizzato: TECHFOOD declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un uso improprio della pompa.

Leggere attentamente le istruzioni prima di usare la pompa la prima volta. Il libretto contiene importanti informazioni riguardanti l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione per evitare infortuni e danni.
Conservare il presente libretto, potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente. Questo manuale è da conservare accuratamente in luogo protetto, asciutto, al riparo da raggi solari, per futuri riferimenti fino allo smantellamento finale.

Utilizzare la pompa sempre in condizioni di illuminazione adeguata.

Eventuali parti difettose devono essere sostituite esclusivamente con pezzi di ricambio originali TECHFOOD.
Solo i pezzi di ricambio TECHFOOD sono in grado di soddisfare completamente le norme di sicurezza e di garantire la funzionalità.

In caso di rotture di particolari e/o pezzi, non utilizzare la pompa e rendere esplicito il suo stato di fuori servizio. Per la sostituzione rivolgersi a TECHFOOD

Prima di procedere alla fase di esercizio occorre eseguire alcuni controlli.

- Controllare l'efficienza degli azionamenti.

Per un migliore funzionamento ed una più lunga durata è necessario attenersi alle istruzioni contenute nel seguente manuale di uso e manutenzione.
Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.
Sostituire un componente al momento opportuno significa migliore funzionamento e risparmio (si evitano danni maggiori).

USARE RICAMBI ORIGINALI.
La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione contenute nel seguente manuale.
Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Ci si riserva di apportare ai prodotti, quelle modifiche che si ritenessero necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di sicurezza e funzionalità.

Per la vostra sicurezza

L'uso della pompa è facile.
Tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima del primo utilizzo.
In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare la pompa in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

- Rimuovere le eventuali pellicole protettive.
- Evitare l'accumulo di cibo o detergenti sulle superfici.
- Se la pompa è danneggiata, evitare di utilizzarla fino a quando il guasto non sarà riparato.

b. Warnings

Do not use the pump for general uses or uses different to those for which it has been designed.
Use of the pump is intended as the extraction of a food product from 1 plastic container and is reserved to one operator only, who must ensure there are no other people within the range of action.
Any use other than the one indicated in this manual is deemed to be unauthorised: TECHFOOD declines all responsibility for injury to persons or damage to property caused by improper use of the pump.

Read the instructions carefully before using the pump the first time. The manual contains important information concerning installation, safety, use and maintenance in order to avoid injury and damage.
Store this manual; you may need to consult it or it may be required by another user. This manual must be carefully stored in a protected, dry place away from sunlight, for future consultation until eventual decommissioning.

Only use the pump in suitable lighting conditions.

Any defective parts must be replaced exclusively by TECHFOOD original spare parts. Only TECHFOOD spare parts are able to fully satisfy the safety requirements and guarantee proper operation.

In case of broken parts and/or pieces, do not use the pump and clearly indicate its status as out-of-service. For a replacement machine, please contact TECHFOOD

A series of checks must be carried out before starting the machine for the first time.

- Check that the moving parts are working correctly.

To ensure the best performance and durability, you must follow the instructions given in this use and maintenance manual.
Do not wait for the components to become worn before replacing them.
Replacing a component at the appropriate time means improved performance and savings (by avoiding further damage).

USE ORIGINAL SPARE PARTS.
The manufacturer is not liable for any inaccuracies attributable to printing or transcription errors contained in the following manual.
The figures shown are for the purposes of examples only.

We reserve the right to make any changes to the products which we deem necessary or useful, without prejudicing the essential features of safety and functionality.

For your safety

The pump is easy to use.
Nonetheless, this manual must be read in full before the first use.
This will ensure best performance and prevent any mistakes, allowing the pump to be used in total safety and in respect of the environment.

- Remove any protective film, if present.
- Avoid the accumulation of food or detergents on the surface.
- If the pump is damaged, do not use it until the fault has been repaired.

4. PULIZIA / CLEANING

Non usare detergenti e strumenti che possono graffiare le superfici. Non utilizzare spugne abrasive né prodotti detergenti aggressivi e/o corrosivi.
Solo se strettamente necessario usare pulitori chimici.
La pompa deve essere pulita periodicamente e gli eventuali residui di cibo rimossi immediatamente.

N.B: Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia sbagliata.

Dopo aver eseguito la pulizia, rimontare tutte le parti eventualmente rimosse.
Tenete sempre ben pulito.

Procedura di pulizia consigliata:

1) parte esterna della pompa pulire con un panno umido

2) parte interna della pompa (sistema pompante)

per la pulizia del sistema pompante si consiglia di utilizzare un secchiello (confezione del prodotto da erogare) pulito

- pulire il sistema pompante con acqua calda: erogare l'acqua calda azionando la leva fino a rimozione completa dello sporco; se necessario riempire più volte il secchiello con acqua calda.
- Asciugare accuratamente
- Eliminare le prime erogazioni di prodotto.

Nel caso il dispenser venga usato per prodotti tipo "crema spalmabile":

- Dopo aver pulito accuratamente con acqua calda e fatto asciugare il sistema pompante, fare passare olio di girasole BIO per eliminare ogni traccia di umidità
- Eliminare le prime erogazioni di **crema spalmabile**.

NON UTILIZZARE IL SISTEMA POMPANTE PER PRODOTTI DIVERSI.
UNA VOLTA SCELTO IL PRODOTTO DA EROGARE NON CAMBIARLO E O MISCHIARLO CON ALTRE TIPOLOGIE.

Do not use detergent or tools that could scratch the surfaces. Do not use abrasive sponges or aggressive and/or corrosive detergents.
Use chemical cleaners only if strictly necessary.
The pump must be regularly cleaned and any residual food must be immediately removed.

N.B: The manufacturer shall not be liable for any damage caused by incorrect cleaning.

After performing cleaning, reassemble any disassembled parts.
Always keep clean.

Recommended cleaning procedure:

1) clean the outside of the pump with a damp cloth

2) inside of the pump (pumping system)

to clean the pumping system, it is recommended to use a clean container (that of the product to be dispensed)

- clean the pumping system with warm water: dispense hot water by operating the lever until all dirt is removed; if necessary clean the container multiple times with hot water.
- Dry thoroughly
- Discard the first pumpings of the product.

If the dispenser is used for "spreadable cream" type products:

- Once the pumping system has been thoroughly cleaned with hot water and left to dry, apply some ORGANIC sunflower oil to eliminate all traces of moisture
- Discard the first pumpings of the **spreadable cream**.

DO NOT USE THE PUMPING SYSTEM FOR OTHER PRODUCTS.
ONCE THE PRODUCT TO BE DISPENSED HAS BEEN SELECTED, DO NOT CHANGE OR MIX IT WITH OTHER TYPES.

5. GARANZIA / WARRANTY

La ditta garantisce la merce fornita per il periodo di mesi 12 durante i quali si impegna a riparare o sostituire gratuitamente i pezzi riconosciuti difettosi per materia o costruzione, ad esclusione di quelli che risultassero manomessi dal compratore o da terzi.

Non sono soggette a garanzie avarie e malfunzionamenti derivanti da qualsiasi causa da noi non dipendente.

Il cliente ha diritto unicamente alla sostituzione delle parti difettose, escluse le spese di trasporto e imballo ed eventuale intervento per sostituzione. Sono quindi esclusi dalla garanzia i danni derivati da cadute, manomissioni o da cattiva conduzione, dall'inosservanza delle norme di manutenzione indicate sul manuale uso e manutenzione, da errate manovre dell'operatore, componenti sottoposti ad usura, nonché dall'utilizzo di ricambi non originali "TECHFOOD.

Ricambi non originali possono inoltre causare un cedimento strutturale con conseguente rischio di incidenti e lesioni gravi. Nessun risarcimento è dovuto per eventuale inattività. La garanzia non è valida se non sono state rispettate le condizioni di pagamento. Le spese di assistenza, unitamente al costo dei ricambi impiegati che non rientrano nelle clausole di garanzia, dovranno essere regolarizzati direttamente al tecnico che eseguirà l'intervento, il quale rilascerà una scheda di assistenza alla quale seguirà regolare fattura. Le tariffe di intervento ed il costo dei ricambi impiegati sono tratti dal listino in vigore.

Nel periodo di garanzia i pezzi difettosi dovranno essere resi alla nostra sede franco di porto, mentre la rispedizione verrà effettuata in porto assegnato.

In nessun caso il cliente potrà chiedere alla ditta venditrice un indennizzo anche parziale, dei danni subiti in caso di guasti o disfunzioni dell'apparecchio, anche durante l'eventuale collaudo.

The company guarantees the goods supplied for a period of 12 months during which it undertakes to repair or replace free of charge any parts that are acknowledged as having material or manufacturing defects, with the exclusion of any parts that have been modified by the purchaser or third parties.

Failures and malfunctions arising from any causes that do not depend on us shall not be covered by the warranty.

The customer only has the right to the replacement of defective parts, excluding the cost of transport and packaging and any work to replace them. Therefore, damage caused by falls, tampering or unsuitable operation, failure to comply with the maintenance instructions indicated in the use and maintenance manual, incorrect manoeuvres by the operator, components subject to wear and the use of TECHFOOD non-original spare parts are not covered by the warranty.

Non-original spare parts may also cause structural failure resulting in the risk of accidents and serious injury. No compensation shall be owing for any inactivity. The warranty is not valid if the payment terms have not been respected. The cost of support, together with the cost of spare parts used that are not covered by the warranty clauses, must be settled directly with the technician who carries out the work and who will issue a support record sheet which will be followed by a standard invoice. The cost of any intervention and the spare parts used are indicated in the current price list.

In the warranty period, defective parts should be returned to our site free of charge while the reshipment will be dispatched carriage forward.

Under no circumstances may the customer request compensation, even partial, from the seller for damage incurred in the event of faults or malfunctions of the appliance, even during final testing.

Oggetto: Dichiarazione “Free-from” creme spalmabili, marmellate, confetture e miele Squeezita

Qui di seguito riepiloghiamo i claim dei gusti a catalogo.

I seguenti gusti sono garantiti **vegan-gluten free-senza olio di palma-senza OGM:**

CIOCCOLATO FONDENTE

CONFETTURA DI ALBICOCCA

CONFETTURA DI FRUTTI ROSSI

CONFETTURA DI AMARENA

MARMELLATA DI ARANCIA

I seguenti gusti sono garantiti **gluten free-senza olio di palma-senza OGM:**

COCCO

CARAMELLO SALATO

BIANCA E NOCCIOLE

MIELE

GRAN NOCCIOLA

I seguenti gusti sono parzialmente **gluten free (esposti a contaminazione)-senza olio di palma-senza OGM:**

CHOCO NUTS CRUNCHY

CIOCCOLATA BIANCA

I seguenti gusti sono garantiti **gluten free-senza OGM:**

GRAN CREMA

I seguenti gusti sono garantiti **senza olio di palma-senza OGM:**

CHOCO BISCUITS CRUNCHY

Prodotto da / Produced by **Techfood by Sogabe srl**
Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy
Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it
Tel. assistenza tecnica / technical support +39/0522/485242