

saro®

Grundsätzliche Information
EDELSTAHL ISOLIERPUMPKANNE

Basic information
STAINLESS STEEL THERMO PUMP JUG



2,2 Ltr.
317-2075

Deutsch - Original

English - Translation of
the original

EINLEITUNG:

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser qualitativ hochwertiges Produkt entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

INTRODUCTION:

We are very pleased that you have chosen our high-quality product and we are sure that you have made the right decision. Please read the following instructions carefully before use.

TECHNISCHE ÜBERSICHT / TECHNICAL OVERVIEW

MODELL	ISOLIERPUMPKANNE	
Art-Nr.: / Order No.:	317-2075	317-2076
Ausführung / Construction	Außen: Edelstahl, innen Glas <i>Exterior stainless steel, interior glass</i>	Außen: Edelstahl, innen Edelstahl <i>Exterior stainless steel, interior stainless steel</i>
Inhalt / Content	2,2 Ltr.	2,2 Ltr.
Abmessungen / Dimensions	Ø 18,5 cm, H 41 cm	Ø 18,5 cm, H 41 cm
Gewicht / Weight	1,7 kg netto / net	1,7 kg netto / net
EAN-Code	4017337 317127	4017337 317219

Technische Änderungen vorbehalten!
Subject to technical changes!

Bestens geeignet für die Saro Kaffeemaschine Modell SAROMICA THERMO 24 (Art.-Nr.: 317-2085)
Ideally suited for the Saro coffee machine model SAROMICA THERMO 24 (Art.-No.: 317-2085)

EIGENSCHAFTEN:

- Gute Isolierung durch das doppelwandige Gehäuse.
- perfekte Dosierung durch leichtgängigen Pumpmechanismus.
- Einfache Handhabung.
- Sicherer Transport durch klappbaren Tragegriff
- Hält bis zu 5 Stunden warm/ kalt

PROPERTIES:

- Good insulation due to the double-walled housing.
- Perfect dosage due to smooth pumping mechanism.
- Easy handling.
- Safe transport due to foldable carrying handle.
- Lasts up to 5 hours hot/cold

HINWEISE UND TIPPS:

- Reinigen Sie die Isolierpumpkanne gründlich vor jedem Gebrauch mit warmen Wasser und milden Reinigungsmittel. Spülen Sie nach der Reinigung die Isolierpumpkanne mit klarem Wasser mehrfach aus.
- Zum schonenden Reinigen 2-3 Kartoffeln kleinschneiden und in die Isolierpumpkanne geben, mit Wasser vollständig Befüllen und über Nacht stehen lassen.
- Zum besseren Warmhalten die Isolierpumpkanne mit heißem Wasser ausspülen bzw. einige Zeit zum Vorwärmen mit warmen Wasser stehen lassen.
- Zum besseren Kalthalten die Isolierpumpkanne mit kaltem Wasser ausspülen bzw. einige Zeit zum Vorkühlen mit kaltem Wasser stehen lassen.
- Für 317-2075:
Vermeiden Sie Stöße, Stürze und rasche Temperaturwechsel, da das Glas-Innenteil der Isolierpumpkanne zerbrechen/ springen kann.

HINTS AND TIPS:

- Clean the insulated pump can thoroughly before each use with warm water and mild detergents. After cleaning, rinse the vacuum pump several times with clear water.
- For gentle cleaning, cut 2-3 potatoes into small pieces and place them in the vacuum pump, fill completely with water and leave to stand overnight.
- To keep the vacuum pump pot warm, rinse it with hot water or let it stand for some time for preheating with warm water.
- To keep the vacuum pump pot cold, rinse it with cold water or let it stand for some time for precooling with cold water.
- For 317-2075:
Avoid shocks, falls and rapid temperature changes, as the glass inner part of the insulating pump can break/jump.

BEDIENUNG:

- Vor dem Brühvorgang den Deckel öffnen und Pumpeinheit* entnehmen.
- Nach Beendigung des Brühvorgangs Pumpeinheit einsetzen und Deckel schließen.
- Die Isolierpumpkanne ist nun für einen variablen Einsatzort zur bedarfsmäßigen Entnahme bereit.

OPERATION:

- Before brewing, open the lid and remove the pump unit*.
- After the brewing process has been completed, insert the pump unit and close the cover.
- The insulated pump jug is now ready for variable use at the point of need..



Technische-, Modell- oder Designänderungen und Irrtümer vorbehalten.
Technical, model or design changes and errors excepted.

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN:

CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES:

Grundsätzliche Informationen zum Werkstoff Edelstahl

Edelstahl gibt es in verschiedenen Qualitäten, mit unterschiedlichen Eigenschaften - da der Einsatz dieses Werkstoffes auch sehr variabel sein kann.

Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen.

Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Lufteinfluss eine dünne Schutzschicht, nur wenige Atomlagen dick, an ihrer Oberfläche gebildet. Die sogenannte Passivschicht. Diese Passivschicht kann auch immer wieder neu gebildet werden, unter der Voraussetzung einer metallisch blanken, von Verunreinigungen freien Oberfläche.

Ein Trugschluss ist aber, dass rostfreier Edelstahl überhaupt nicht rosten kann. Bei unzureichendem Schutz oder Pflege ist das sehr wohl möglich. Wichtig ist auch die Erstreinigung.

Basic information on stainless steel as a material

Stainless steel is available in different qualities, with different properties - as the use of this material also makes it possible to can be very variable.

Stainless steel is a collective term for stainless steels for more or less complex alloys of iron and other metals.

Under the influence of oxygen and air, these alloys form a thin protective layer on their surface, only a few atomic layers thick. The so-called passive layer. This passive layer can also be formed again and again, provided that the surface is metallicly bright and free of impurities.

A fallacy, however, is that stainless steel cannot rust at all. If the protection or care is insufficient that's quite possible. The initial cleaning is also important.

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN:

Erstreinigung von Edelstahlartikeln

Während Herstellung, Transport, Lagerung und Montage können die Oberflächen der Edelstahlartikel / -möbel verschmutzen. Z. B. durch das Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer von Arbeiten an Stahl oder stahlähnlichen Teilen aus dem Umfeld, Ruß oder durch Abrieb von Fremdmaterial kann es zu Flugrost kommen. Dieses Rosten von Fremdmaterial auf der Edelstahloberfläche führt zur Beschädigung und zum Durchdringen der Passivschicht. Diese lokale Beschädigung kann dann zu Lochfraß im Edelstahl führen.

Auch deshalb ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Oft wird Edelstahl durch eine Kunststoff-Folie für Produktion und Transport wirksam geschützt. Diese vor Gebrauch des Artikels bitte abziehen, von oben nach unten und so bald wie möglich. Vor allem durch Sonneneinstrahlung lassen sich die Folien auf Dauer nur noch mühsam abziehen. Folien- oder Klebereste könnten anschließend auf der Oberfläche verbleiben. Diese sind zwingend zum Schutz der Passivschicht und zum Korrosionsschutz des Edelstahls rückstandslos zu entfernen.

Folgende Reinigungs- / Desinfektionsmittel und Reinigungsmaterialien sind nicht zu verwenden!

Chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel. Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passivschicht für den Korrosionsschutz.

ACHTUNG auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitigt werden.

Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfswämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.

Während der Benutzung kann es zu Schäden durch andere bewegliche Geräte / -utensilien aus hartem Material wie Edelstahl o. ä. kommen, die über die Edelstahlfächen z. B. gezogen werden. Achten Sie auch hierauf.

CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES:

Initial cleaning of stainless steel articles

During manufacture, transport, storage and assembly, the surfaces of the stainless steel articles / furniture can be pollute. For example, the depositing of grinding dust, chips, welding splashes from work on steel or steel-like parts from the environment, soot or abrasion from foreign material can lead to flash rust.

This rusting of foreign material on the stainless steel surface leads to damage and penetration of the Passive layer. This local damage can then lead to pitting in the stainless steel.

This is another reason why initial cleaning is so important, not only for hygienic reasons.

Stainless steel is often effectively protected by a plastic film for production and transport. Before using the article, please peel it off, from top to bottom and as soon as possible. The films can only be removed with great difficulty in the long term, especially as a result of exposure to sunlight. Film or adhesive residues could remain on the surface afterwards. These are mandatory for the protection of the passive layer and the corrosion protection of the stainless steel without leaving any residue.

The following detergents / disinfectants and cleaning materials must not be used!

Contains chlorine or chloride, hydrochloric acid (in acid cleaners), sulphuric acid or other aggressive cleaning agents. These cause discoloration (black) of the stainless steel or damage the passive layer for corrosion protection.

ATTENTION also seasoning concentrates such as mustard, vinegar or citric acid essences, saline solutions, seasoning tablets and the like can damage the stainless steel surface if they are not removed immediately.

Scratches are caused by the use of scrubbing milk, scrapers, metal / pot sponges, steel wool and other hard objects.

During use, it may be damaged by other movable equipment / utensils made of hard material such as stainless steel or similar, which are pulled over the stainless steel surfaces, for example. Pay attention to this as well.

Reinigung von Edelstahlartikeln

Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.

Zur Fettlösung o. für starke Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) verwendet werden. Hartnäckige Verschmutzungen können durch das 10 bis 20 minütige Auflegen von einem feuchten Tuch (auch Küchenrolle) auf dieser Stelle - gelöst werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Eventuelle Spülmittelreste sind durch Nachwischen mit klarem Wasser zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch/Schwamm die Flächen trocken reiben. Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen. Selbstverständlich gibt es ebenfalls die Möglichkeit mit einem eigens dafür entwickelten Edelstahlreiniger zu Reinigen und zu Pflegen.

Aus dem Saro Sortiment können wir hier den Edelstahlreiniger R50 mit der Saro-Bestell-Nr: 192-1000, in einer 400 ml-Spraydose (mit nur reiner Luft als Treibgas), empfehlen.

R50 entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät/ Artikel aus Edelstahl!

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

Cleaning of stainless steel articles

Clean the surfaces regularly with a damp-warm cloth/sponge/fleece, preferably also a Microfibre cloth without metal parts.

A mild detergent (rinsing agent) can be used to dissolve grease or for heavy soiling. Stubborn soiling can be removed by applying a damp cloth (also a mild detergent) for 10 to 20 minutes. Kitchen roll) on this spot - be dissolved to facilitate cleaning.

Any detergent residue should be removed by wiping with clear water. Afterwards with a soft cloth/sponge rub the surfaces dry. Please also observe the current hygiene regulations for the frequency of cleaning.

Of course, it is also possible to clean the surfaces with a specially developed stainless steel cleaner. To clean and maintain.

From the Saro assortment we can offer the stainless steel cleaner R50 with the Saro order number: 192-1000, in a 400 ml spray can (with only pure air as propellant).

R50 degreases, protects and brings shine in one operation. We wish you a lot of pleasure with your new stainless steel appliance/article!

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.