





con erogatore standard, ideale per mettere la marmellata in una ciotola o direttamente nel piatto e usarla per pane, fette biscottate, etc...

*with standard nozzle, the ideal to put the jam in a bowl or on the plate and use it for bread, toasts, etc....*



con erogatore a siringa (acquistabile come accessorio separatamente), ideale per riempire direttamente brioches, krapfen, e non solo...

*with syringe nozzle, (it comes separately, as an accessory), the ideal to fill croissants, krapfens directly and not only....*

**Un oggetto elegante e contemporaneo, adatto a ogni tipo di buffet: grazie al design unico e innovativo**

I materiali usati sono di alto livello qualitativo - acciaio inox 18/10 e metacrilato - e rendono il distributore un oggetto pregiato.  
**MADE IN ITALY**

La tecnologia semplice, ma al tempo stesso funzionale, permette di erogare dosi da 8gr di prodotto, riducendo gli sprechi ed eliminando le monoporzioni da 25gr.

Questo consente un risparmio di prodotto e la riduzione dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente. Inoltre è ideale per servire miele e marmellate di produzione artigianale, per fornire un prodotto di alto livello e che soddisfi anche i clienti più esigenti.

Un ottimo modo per arricchire l'esperienza della colazione, mantenendo ordinato e pulito il buffet.  
Utilizzabile con prodotti erogabili semisolidi, come confetture, marmellate - pure con piccoli frammenti di frutta - e creme, ma anche con miele, sciroppi e salse di analoga consistenza.  
**Jambee** è l'ideale per ogni struttura ricettiva: alberghi, pasticcerie, bar e ristoranti.

***An elegant and modern object for all buffets, thanks to its unique and innovative design.***

*The materials used are high quality - 18/10 stainless steel and methacrylate - which makes the dispenser a fine object.*  
**MADE IN ITALY**

*Its simple technology, though functional, allows to dispense 8 gr. product doses, to reduce waste and get rid of 25 gr. single dose jars.*

*That allows, as well, to save on product and reduce waste, respecting the environment.  
Moreover, it is the ideal to dispense honey and homemade*

*jams, in order to supply for a high-end product, capable of meeting even the most demanding customers' needs.  
The best way to make the most of the breakfast experience, keeping the buffet tidy and clean.  
It can be used with dispensable semisolid products like preserves, marmalades - even with small fruit pieces in them - , creams and honey, syrups and sauces as well, which have the same consistency.  
**Jambee** is the ideal for any accommodation facility: hotels, pastry shops, bars and restaurants.*

# QUALITÀ

# RISPARMIO

# PULIZIA

# QUALITY

# SAVING

# CLEANLINESS

## 4 PRODOTTI EROGABILI



Per conservare il prodotto erogabile, è possibile estrarre il contenitore, richiuderlo con l'apposito tappo e conservarlo in frigorifero (o in luogo fresco).

*In order to preserve the dispensable products, it is possible to extract the container, close it with the cap and keep it in the fridge (or in a cold place).*

### PRODOTTI EROGABILI:

L'ideale per il l'ottimo funzionamento è che i prodotti erogabili siano di una consistenza semisolida, vale a dire tutte le **confetture / marmellate / creme**, anche con la presenza di piccoli frammenti di frutta.

Sono erogabili anche **sciroppi e miele** (non i tipi di miele che cristallizzano, come il millefiori) e **creme alla nocciola** (tranne quelle che tendono a solidificare, come la Nutella).

### DISPENSABLE PRODUCTS

*For the best functioning, the ideal is that the dispensable products consistency be semisolid, that is, all **jams, preserves and creams**, even with small fruit pieces in them.*

***Syrups and honey** are dispensable as well (not the types of honey that crystallize, like Millefiori, Wildflower honey), and various **hazelnut creams** (except the ones that tend to solidify, like Nutella).*





1

2

3

4



# 6 ISTRUZIONI MONTAGGIO E SMONTAGGIO



## ISTRUZIONI PER L'USO

Posizionare il dispenser su una superficie piana.

Abbassare leggermente la maniglia (A) e sganciarla sollevando indietro e verso l'alto la camma posta alla base (B). Inserire il refill nell'apposita sede. Riagganciare la maniglia inserendola nell'apposito incavo (C) e fermarla riabbassando la camma di battuta posta alla base.

## MONTAGGIO

Inserire il corpo in plexiglass (4) sopra i due montanti (9) e bloccarlo stringendo i due pomoli superiori (3) a mano.

Nella parte anteriore inserire il pistoncino (6) nella sua sede, ruotando verso destra e bloccarlo stringendo i due pomoli.

Nella parte posteriore montare il gruppo pistone (7) nella sua sede e bloccarlo stringendo i due pomoli.

Agganciare la maniglia inserendola nell'apposita sede (10), posizionare la camma (2) in verticale rispetto alla base, portando così la maniglia in posizione stabile pronta per l'erogazione. Inserire il salvagoccia nell'apposita sede.

## SMONTAGGIO E PULIZIA

Togliere il refill con il relativo coperchio e richiuderlo col tappo in dotazione.

Abbassare con cautela la maniglia (1) e sganciarla (alzando la leva di blocco D) portando indietro la camma posta alla base (2).

Sfilare il refill. Svitare a mano i due pomoli grandi (3) posti sopra il corpo in plexiglass (4) ed estrarlo.

Allentare a mano i due pomoli anteriori (5) ruotando il pistoncino (6) verso sinistra ed estrarlo; allentare anche i due pomellini posteriori (5) ed estrarre il gruppo pistone (7) - pistone, molla e carter.

Lavare tutto accuratamente usando solo acqua calda. Togliere e lavare il salvagoccia (8) posto sotto l'erogatore. Asciugare bene tutti i componenti.



Non utilizzare in lavastoviglie o prodotti di lavaggio aggressivi. Tenere il dispositivo ed i relativi accessori lontano dalla portata dei bambini. Contiene piccole parti.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Place the dispenser on a flat surface.

Gently lower the handle (A) and unfasten it by lifting the cam at the base upward and backward (B).  
Place the refill in the dedicated seat. Hook the handle again by inserting it in the groove (C) and block it by lowering the handle.

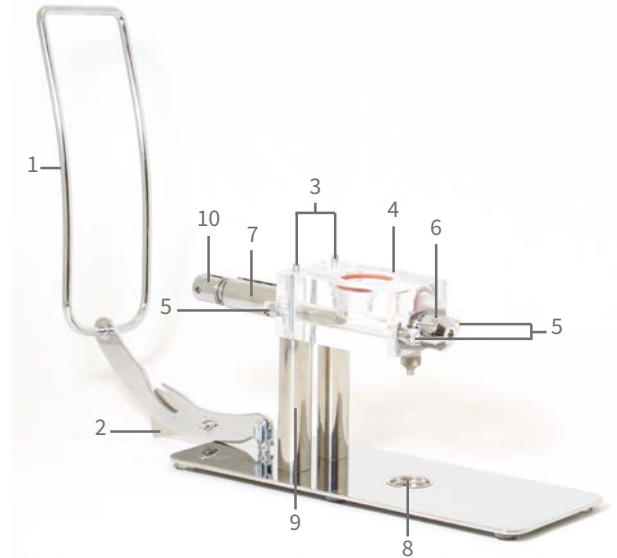
## ASSEMBLY

Place the plexiglass body (4) on the two pillars (9) and block it by tightening the two knobs (3) by hand.

On the front side, insert the small piston (6) in its seat by rotating it right and block it by tightening the two knobs.

On the back side, put the piston unit - piston, spring and crankcase - (7) in its seat and block it by tightening the two knobs.

Hook the handle by inserting it in the dedicated seat (10), place the cam (2) vertically to the base, so that the handle is steady and ready to dispense.  
Insert the drip catcher in its seat.



## DISASSEMBLY AND CLEANING

Remove the refill and the lid and close it with the cap.

Gently lower the handle (1) and unfasten it (by lifting the block lever D) by moving back the lever at the base (2).

Remove the refill. Unscrew the two large knobs (3) placed above the plexiglass body (4) by hand and take the refill out.

Loosen the two front knobs (5) by rotating the piston (6) left and take it out; loosen the two back knobs (5) as well, and take out the piston unit - piston, spring and crankcase - (7).

Wash everything carefully with warm water only.  
Take out and wash the drip catcher (8) placed under the nozzle.  
Dry all components carefully.



Do not machine wash and avoid aggressive cleaning products.  
Keep the device and its accessories out of children.  
Contains small parts.





GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0