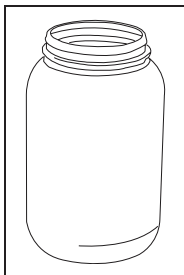


INSTRUCTIONS

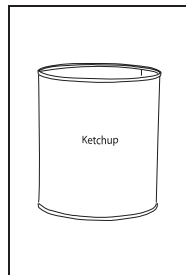
FRONTLINE™ CONDIMENT DISPENSING SYSTEMS Universal Countertop System



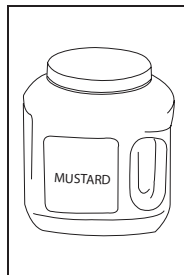
Use the Condiment Package You Choose!



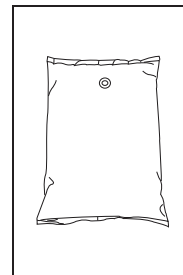
1 Gallon Jar



#10 Can



#10 Jar



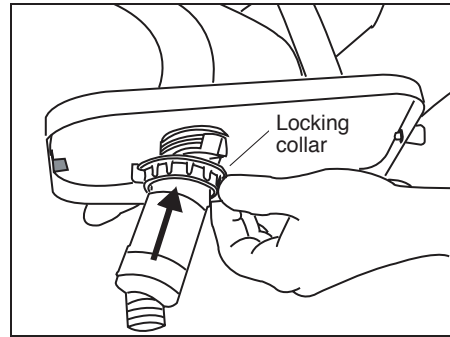
Cryovac® Bag



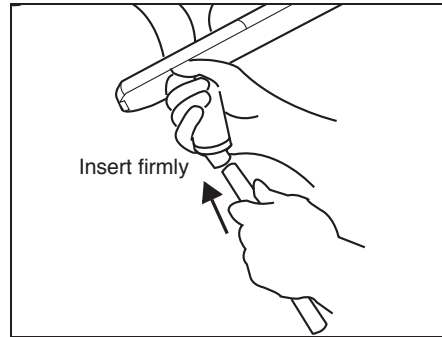
Direct Pour

USE WITH DIRECT POUR AND PACKAGED CONDIMENTS

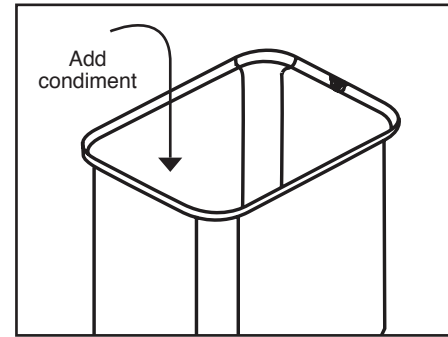
- 1** Attach pump to container lid, securing into place with locking collar.



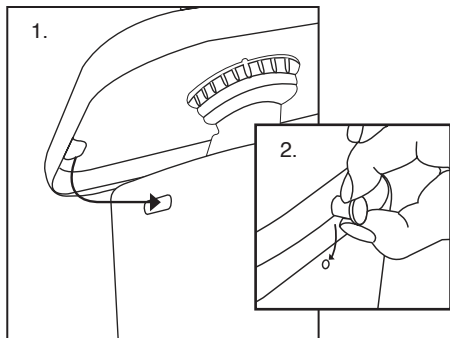
- 2** Firmly insert long dip tube into bottom of pump.



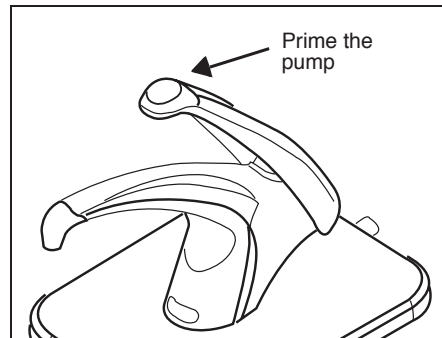
- 3** Add condiment by pouring or placing condiment package into container.



- 4** Secure lid in place by slipping front lid tab into slot in box, then latching back of lid with locking pin.



- 5** Prime pump by depressing handle until condiment begins to dispense.

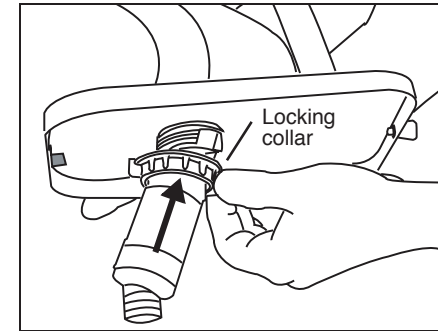


DAILY CLEANING AND SANITIZING WITH DIRECT POUR AND PACKAGED CONDIMENTS

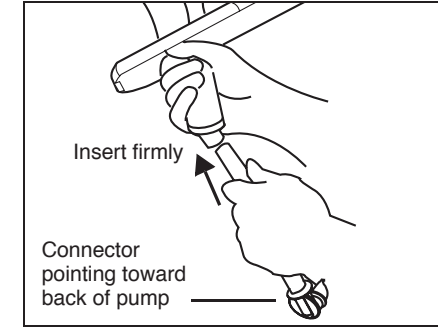
Remove liner and pump and wash liner by hand or in a commercial dishwasher. Sanitize per local requirements. Refer to the FrontLine™ Daily/Weekly Cleaning and Sanitizing Instructions supplied with the pump for proper care and cleaning of the pump. Avoid cleaning and sanitizing stainless steel parts with agents high in acid, alkalines, or chlorine which may corrode stainless steel.

USE WITH CRYOVAC® BAGS

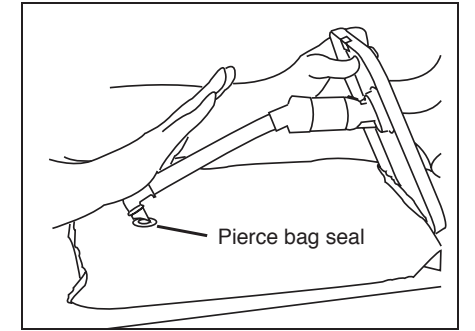
- 1** Attach pump to container lid, securing into place with locking collar.



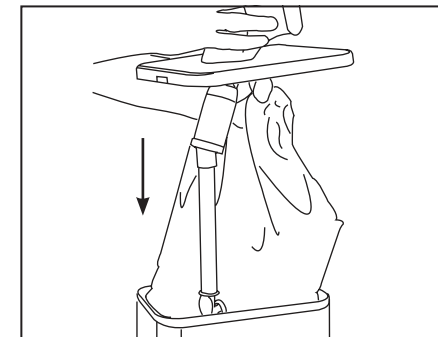
- 2** Firmly insert dip tube with attached bag connector into bottom of pump. Connector should be pointing toward back of pump.



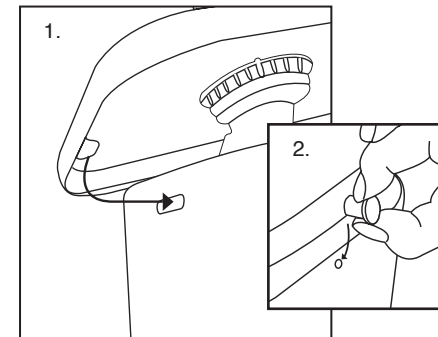
- 3** Using pointed tip of bag connector, pierce bag seal by pushing down firmly with heel of hand.



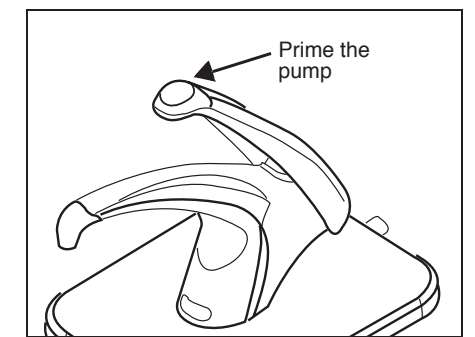
- 4** Lower pump, lid, and Cryovac® bag into box. Arrange bag in container so bag connector is near front of box.



- 5** Secure lid in place by slipping front lid tab into slot in box, then latching back of lid with locking pin.

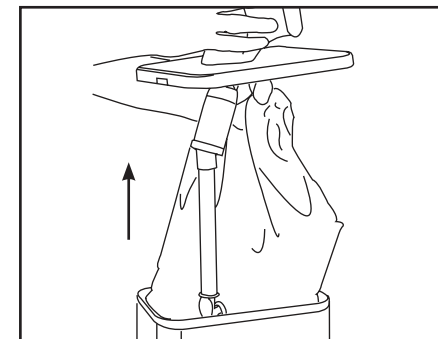


- 6** Prime pump by depressing handle until condiment begins to dispense.

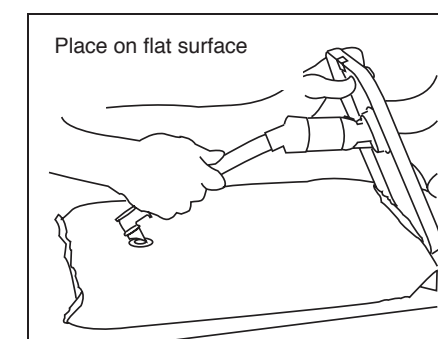


DAILY CLEANING AND SANITIZING WITH CRYOVAC® BAGS

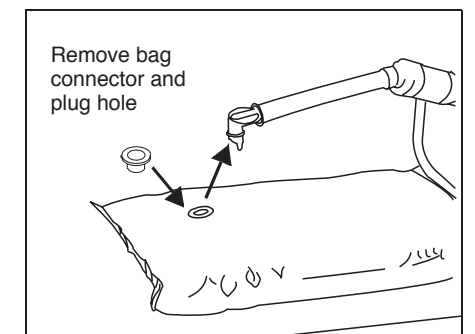
- 1** Remove pump, lid, and Cryovac® bag from box.



- 2** Place Cryovac® bag and pump on flat surface.



- 3** Remove bag connector. Plug hole in Cryovac® bag with supplied plug. Store Cryovac® bag in sanitary manner.



Clean and sanitize bag connector and dip tube.

Wash liner by hand or in a commercial dishwasher. Sanitize per local requirements.

Refer to the FrontLine™ Daily/Weekly Cleaning and Sanitizing Instructions supplied with the pump for proper care and cleaning of the pump.

Avoid cleaning and sanitizing stainless steel parts with agents high in acid, alkalines, or chlorine which may corrode stainless steel.

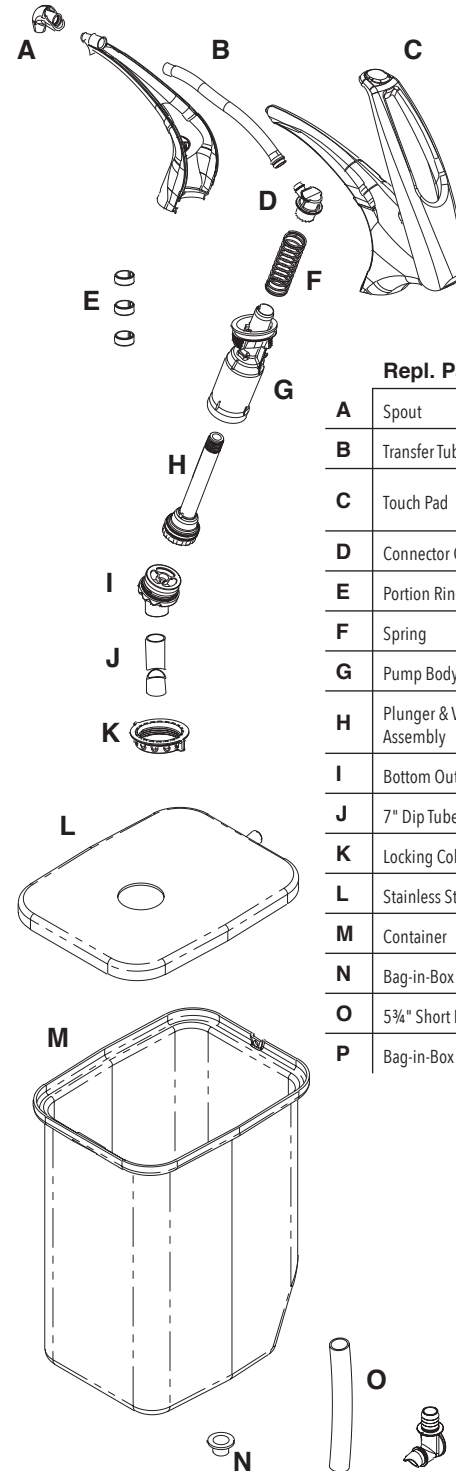
Thank you for your purchase of a San Jamar FrontLine™ Condiment Dispensing System.

We appreciate your business and are confident that you will benefit from the smart design and innovative features of your pump. San Jamar offers a variety of FrontLine™ condiment dispenser solutions that are designed to improve the efficiency and image of your operation. If you would like any further information on these or other San Jamar products, please contact us at (800) 248-9826.

Available FrontLine™ Condiment Dispensing Systems

Part Number	Description	Pump Color
P4000BK	Pump Only	Black
P4000	Pump Only	Metal Finish
P4100BK	FrontLine Universal In-Counter System	Black
P4100	FrontLine Universal In-Counter System	Metal Finish
P4710BK	FrontLine 7qt. Round Cover and Pump System	Black
P4710	FrontLine 7qt. Round Cover and Pump System	Metal Finish
P4800BK	FrontLine Countertop Pump Box System	Black
P4800	FrontLine Countertop Pump Box System	Metal Finish
P4900BK	FrontLine Universal Countertop System	Black
P4900	FrontLine Universal Countertop System	Metal Finish
P4826BK	FrontLine Countertop Dual Condiment System (2 pump boxes, 1 dual-tier condiment tray)	Black
P4826	FrontLine Countertop Dual Condiment System (2 pump boxes, 1 dual-tier condiment tray)	Metal Finish
Accessories		
P405	FrontLine Pack of Color Touch Pads (1 each: red, yellow, and brown)	N/A
P417	FrontLine 7qt Round Inset Container Only (mates with P4710 and P4710BK)	N/A

Replacement Parts



	Repl. Part	Part #
A	Spout	100404
B	Transfer Tube	100406
C	Touch Pad	P4005BK (black) P4005GY (gray)
D	Connector Cap	100407
E	Portion Rings	100448
F	Spring	100411
G	Pump Body	100415
H	Plunger & Valve Assembly	500278
I	Bottom Outlet Assembly	500262
J	7" Dip Tube	100378
K	Locking Collar	100419
L	Stainless Steel Lid	101852
M	Container	100431CUT2
N	Bag-in-Box Plug	100449
O	5/8" Short Dip Tube	100442
P	Bag-in-Box Connector	100384

San Jamar

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada

15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe

Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México

Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com



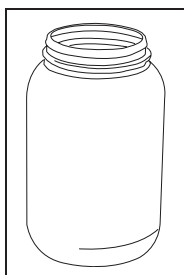
FRONTLINE™

SYSTÈMES DE DISTRIBUTION DE CONDIMENTS

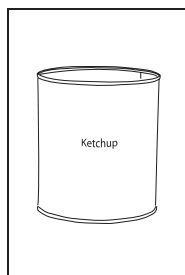
Système comptoir universel



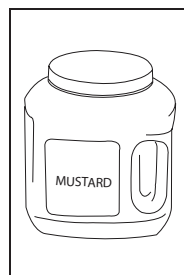
Utilisez l'ensemble de condiments de votre choix !



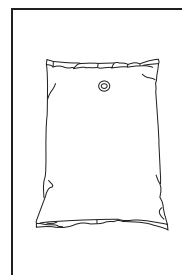
Cruche
de 1 gallon



Bidon #10



Cruche #10



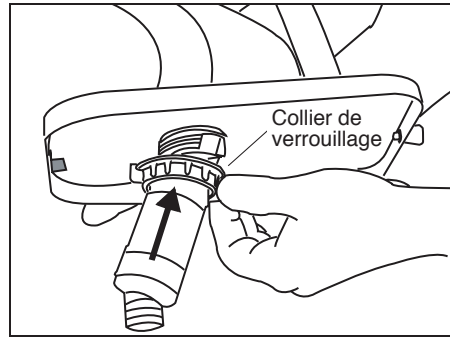
Sac Cryovac®



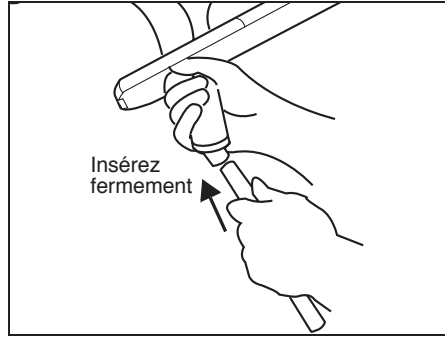
Versement
direct

UTILISER AVEC VERSEMENT DIRECT ET AVEC CONDIMENTS EMBALLÉS

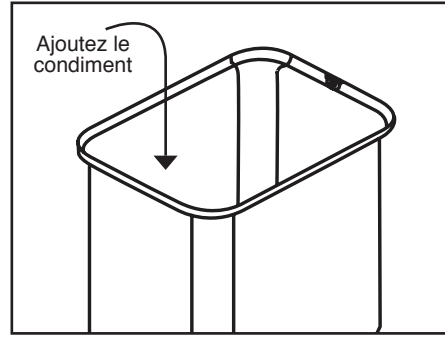
- 1** Fixez la pompe au couvercle du récipient, et fixez-la en place avec le collier de verrouillage.



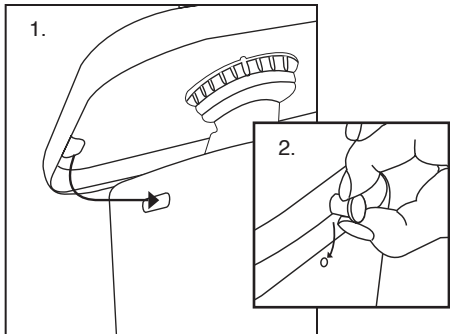
- 2** Insérez fermement le long tube plongeur dans le fond de la pompe.



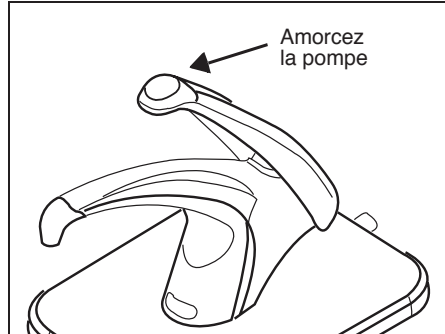
- 3** Ajoutez le condiment en versant ou en plaçant le paquet de condiments dans un récipient.



- 4** Fixez le couvercle en place en glissant l'onglet du couvercle avant dans la fente dans la boîte, ensuite vous devez verrouiller le couvercle avec la goupille de verrouillage.



- 5** Amorcez la pompe en enfonçant sur la poignée jusqu'à ce que le condiment commence à distribuer.

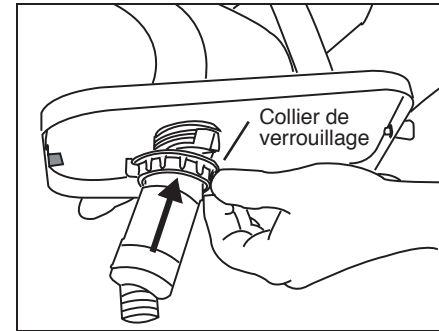


NETTOYAGE QUOTIDIEN ET ASSAINISSEMENT AVEC VERSEMENT DIRECT ET CONDIMENTS EMBALLÉS

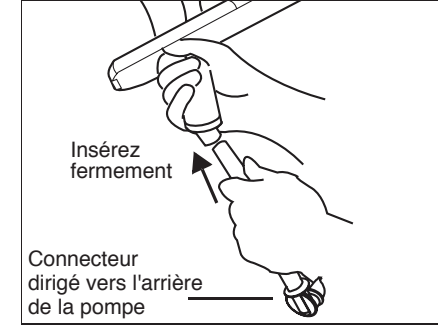
Retirez la feuille de protection et la pompe et lavez la feuille de protection à la main ou dans un lave-vaisselle commercial. Désinfectez conformément aux exigences locales. Reportez-vous aux Instructions de nettoyage et de désinfection quotidiens/hebdomadaires fournis avec la pompe pour assurer les soins et le nettoyage appropriés de la pompe. Évitez de nettoyer et désinfecter les pièces en acier inoxydable avec des agents riches en acide, alcalin, ou en chlore qui peuvent corroder l'acier inoxydable.

UTILISEZ AVEC DES SACS CRYOVAC®

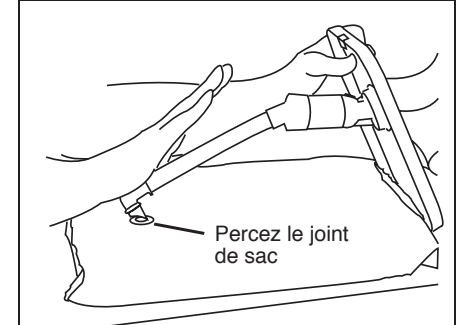
- 1** Fixez la pompe au couvercle du récipient, et fixez-la en place avec le collier de verrouillage.



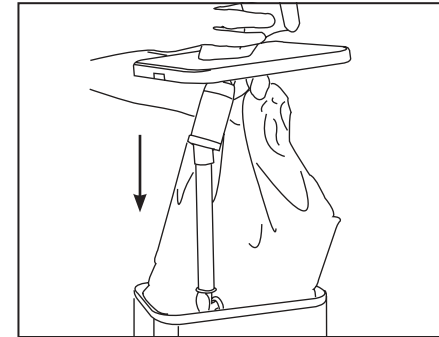
- 2** Insérez fermement le tube plongeur dans le fond de la pompe. Le connecteur doit être dirigé vers l'arrière de la pompe.



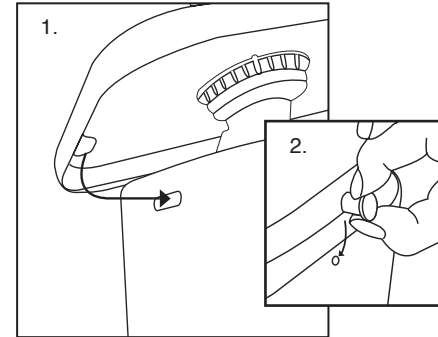
- 3** En utilisant l'extrémité pointue du connecteur de sac, vous devez percer le joint de sac en appuyant fermement avec la paume de la main.



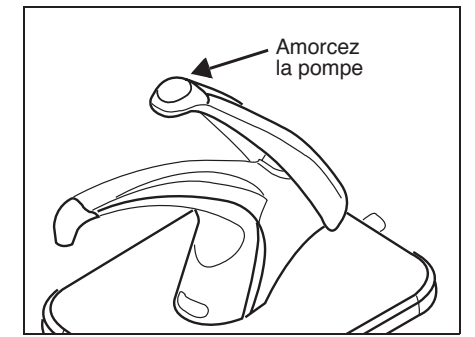
- 4** Abaissez la pompe, le couvercle et le sac Cryovac® dans la boîte. Placez correctement le sac dans le récipient afin que le connecteur de sac se retrouve près devant la boîte.



- 5** Fixez le couvercle en place en glissant l'onglet du couvercle avant dans la fente dans la boîte, ensuite vous devez verrouiller le couvercle avec la goupille de verrouillage.

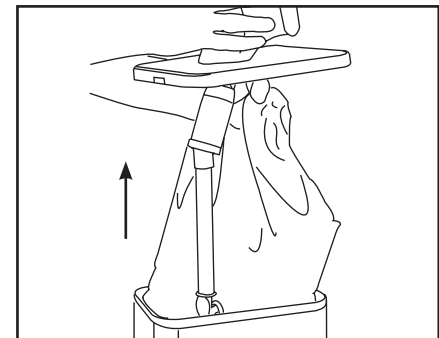


- 6** Amorcez la pompe en enfonçant sur la poignée jusqu'à ce que le condiment commence à distribuer.

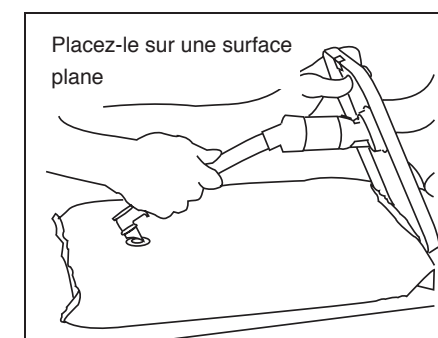


NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT QUOTIDIENS AVEC LES SACS CRYOVAC®

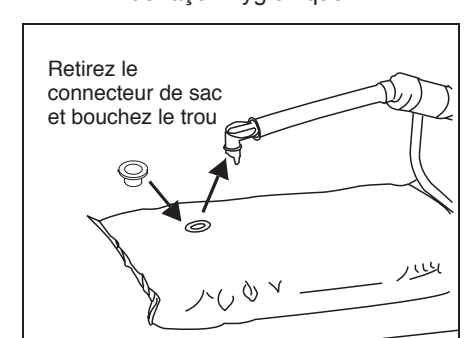
- 1** Retirez la pompe, le couvercle et le sac Cryovac® de la boîte.



- 2** Placez le sac et la pompe Cryovac® sur une surface plane.



- 3** Retirez le connecteur de sac. Bouchez le trou dans le sac Cryovac® avec le bouchon fourni. Stockez le sac Cryovac® de façon hygiénique.



Nettoyez et désinfectez le connecteur de sac et le tube plongeur. Nettoyez la feuille de protection à la main ou dans un lave-vaisselle commercial. Désinfectez conformément aux exigences locales. Reportez-vous aux Instructions de nettoyage et de désinfection quotidiens/hebdomadaires fournis avec la pompe pour assurer les soins et le nettoyage appropriés de la pompe. Évitez de nettoyer et désinfecter les pièces en acier inoxydable avec des agents riches en acide, alcalin, ou en chlore qui peuvent corroder l'acier inoxydable.

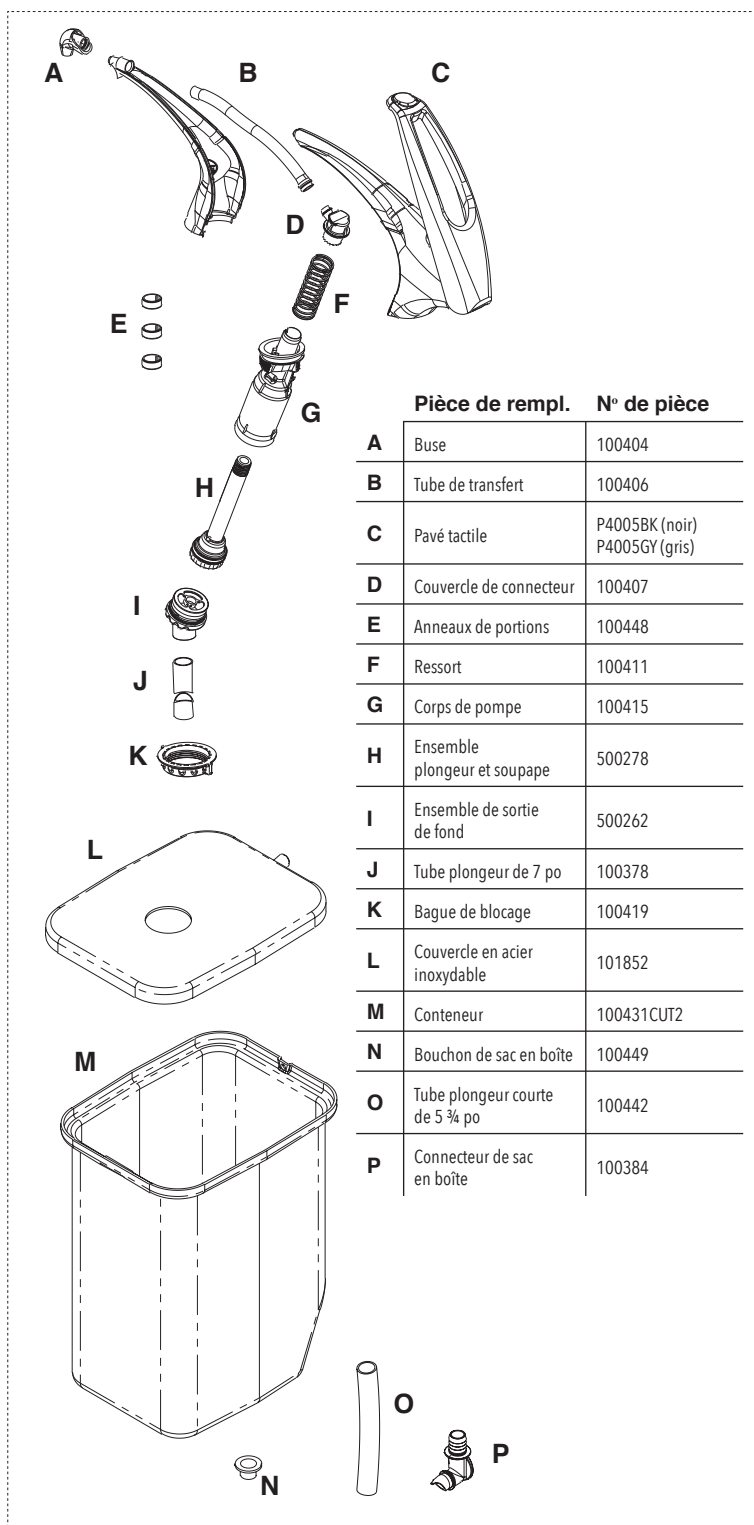
Merci de votre achat d'un Système de distribution de condiments FrontLine™ de San Jamar.

Nous apprécions à sa juste valeur votre confiance et nous sommes convaincus que vous pourrez profiter de la conception intelligente et des fonctionnalités innovantes de votre pompe. San Jamar offre une variété de solutions de distribution de condiments FrontLine™ qui sont conçus pour améliorer l'efficacité et l'image de votre opération. Si vous souhaitez de plus amples informations sur ces solutions ou d'autres produits de San Jamar, veuillez nous contacter au (800) 248-9826.

Système de distribution de condiments FrontLine™ disponible

N° de pièce	Description du produit	Couleur de la pompe
P4000BK	Pompe seulement	Noir
P4000	Pompe seulement	Finition en métal
P4100BK	Système dans comptoir universel FrontLine	Noir
P4100	Système dans comptoir universel FrontLine	Finition en métal
P4710BK	FrontLine 7 pte. Couverture rond et système de pompe	Noir
P4710	FrontLine 7 pte. Couverture rond et système de pompe	Finition en métal
P4800BK	Système de boîte de pompe sur comptoir Frontline	Noir
P4800	Système de boîte de pompe sur comptoir Frontline	Finition en métal
P4900BK	Système comptoir universel FrontLine	Noir
P4900	Système comptoir universel FrontLine	Finition en métal
P4826BK	Système de condiments double sur comptoir FrontLine (2 boîtes de pompe, 1 plateau à condiments à double niveau)	Noir
P4826	Système de condiments double sur comptoir FrontLine (2 boîtes de pompe, 1 plateau à condiments à double niveau)	Finition en métal
Accessoires		
P405	Pavé tactile avec ensemble de couleurs FrontLine (1 de chaque : rouge, jaune et brun)	S.O.
P417	Conteneur intégré seulement de 7 pte. FrontLine (s'accouple seulement avec P4710 et P4710BK)	S.O.

Pièces de rechange



	Pièce de rempl.	N° de pièce
A	Buse	100404
B	Tube de transfert	100406
C	Pavé tactile	P4005BK (noir) P4005GY (gris)
D	Couvercle de connecteur	100407
E	Anneaux de portions	100448
F	Ressort	100411
G	Corps de pompe	100415
H	Ensemble plongeur et soupape	500278
I	Ensemble de sortie de fond	500262
J	Tube plongeur de 7 po	100378
K	Baguette de blocage	100419
L	Couvercle en acier inoxydable	101852
M	Conteneur	100431CUT2
N	Bouchon de sac en boîte	100449
O	Tube plongeur courte de 5 3/4 po	100442
P	Connecteur de sac en boîte	100384

San Jamar

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada

15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe

Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México

Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

san jamar
smart. safe. sanitary.

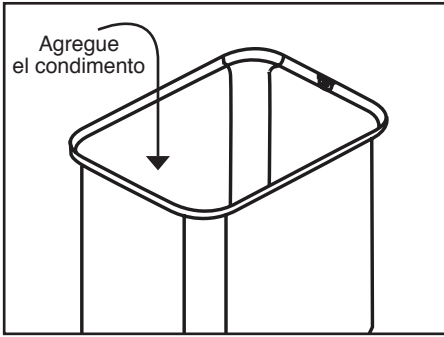
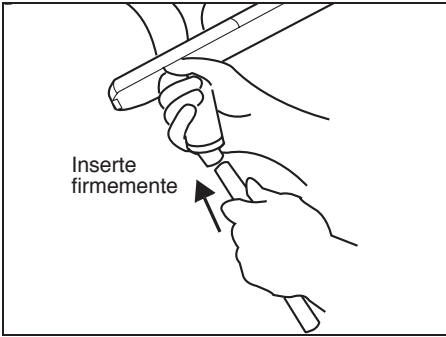
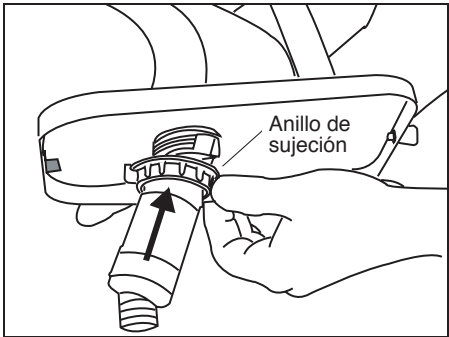
UTILICE CON VERTIDO DIRECTO Y CONDIMENTOS EN PAQUETE

- 1

Conecte la bomba a la tapa del envase, asegurándola con el anillo de sujeción.
- 2

Inserte firmemente el tubo sumergido largo en la parte inferior de la bomba.
- 3

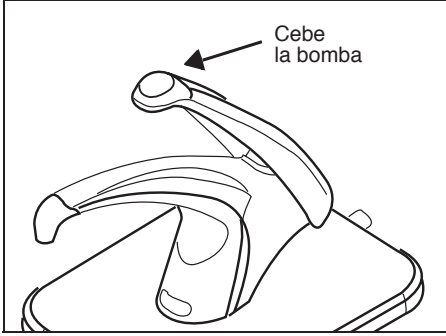
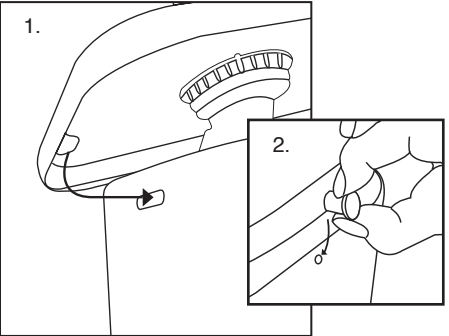
Agregue el condimento vertiéndolo o colocando el paquete de condimento en el envase.



- 4

Ajuste la tapa deslizando la pestaña delantera de la tapa por la ranura en la caja, luego asegúrela con el pasador de sujeción.
- 5

Cebe la bomba presionando el asa hasta que el condimento comience a salir.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIAS CON VERTIDO DIRECTO Y CONDIMENTOS EN PAQUETE

Retire el forro y la bomba y lave el forro a mano o en una lavadora de platos comercial. Desinfecte según los requisitos locales. Consulte las instrucciones de limpieza y desinfección diaria/semanal FrontLine™ suministradas con la bomba para el cuidado y limpieza adecuados de la bomba. Evite la limpieza y desinfección de las piezas de acero inoxidable con agentes con alto contenido de ácido, alcalinos o cloro, que pueden corroer el acero inoxidable.

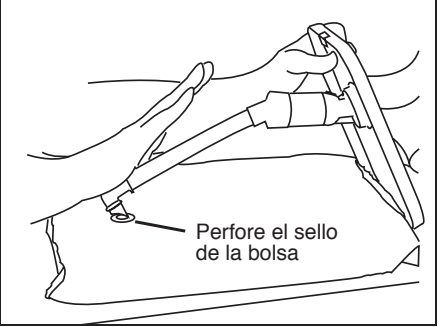
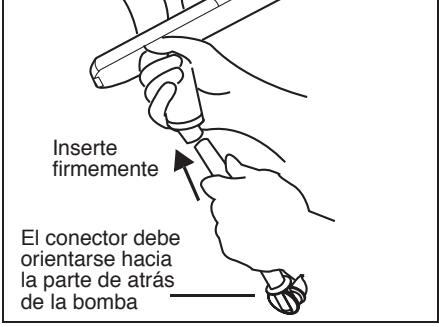
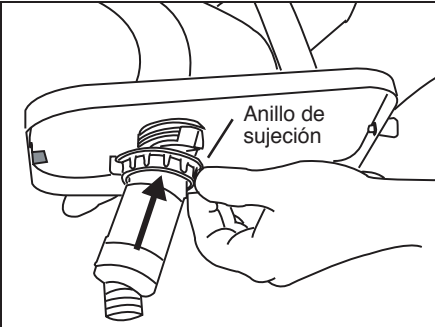
USO CON BOLSAS CRYOVAC®

- 1

Conecte la bomba a la tapa del envase, asegurándola con el anillo de sujeción.
- 2

Inserte firmemente el tubo sumergido con el conector de bolsa conectado a la parte inferior de la bomba. El conector debe orientarse hacia la parte de atrás de la bomba.
- 3

Con la punta orientada del conector de la bolsa, perforo el sello de la bolsa empujando firmemente con la palma de la mano.

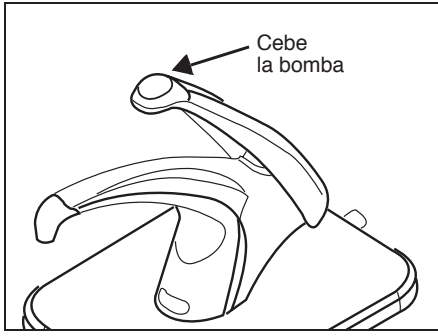
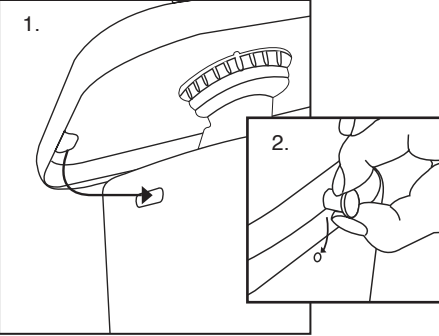
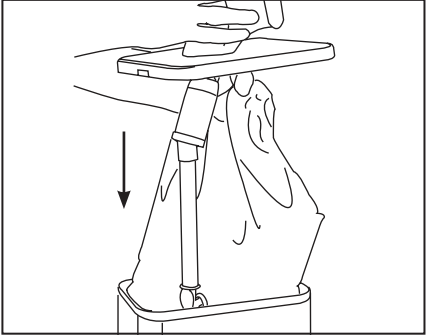


- 4

Descienda la bomba, tapa y bolsa Cryovac® a la caja. Arregle la bolsa en el envase de manera que el conector de la bolsa esté cerca del frente de la caja.
- 5

Ajuste la tapa deslizando la pestaña delantera de la tapa por la ranura en la caja, luego asegúrela con el pasador de sujeción.
- 6

Cebe la bomba presionando el asa hasta que el condimento comience a salir.



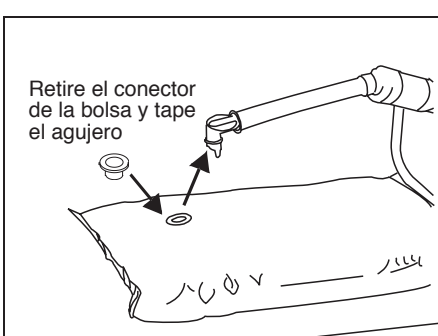
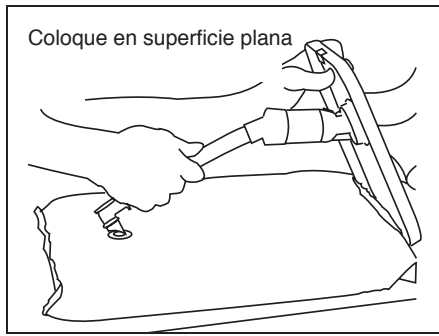
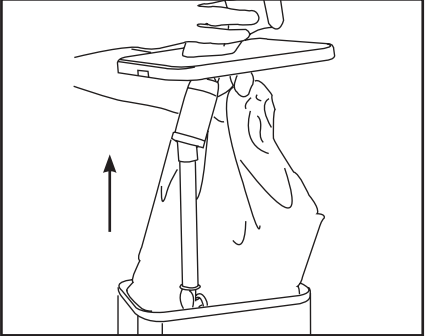
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE LAS BOLSAS CRYOVAC®

- 1

Retire la bomba, tapa y bolsa Cryovac® de la caja.
- 2

Coloque la bolsa Cryovac® y la bomba en una superficie plana.
- 3

Retire el conector de la bolsa. Tape el agujero de la bolsa Cryovac® con el tapón suministrado. Guarde la bolsa Cryovac® de forma sanitaria.



Limpie y desinfecte el conector de la bolsa y el tubo sumergido. Lave el forro a mano o en una lavadora de platos comercial. Desinfecte según los requisitos locales. Consulte las instrucciones de limpieza y desinfección diaria/semanal FrontLine™ suministradas con la bomba para el cuidado y limpieza adecuados de la bomba. Evite la limpieza y desinfección de las piezas de acero inoxidable con agentes con alto contenido de ácido, alcalinos o cloro, que pueden corroer el acero inoxidable.

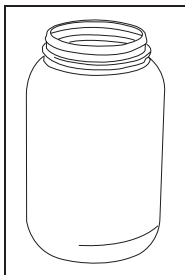
FRONTLINE™

SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN DE CONDIMENTOS

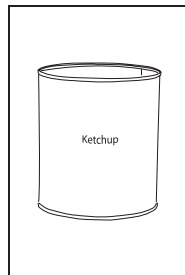
Sistema universal de mostrador



Utilice el paquete de condimentos que desee



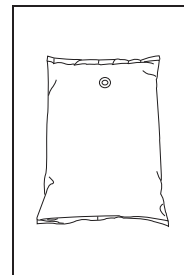
Jarrón
de 1 galón



Lata n.º 10



Frasco n.º 10



Bolsa Cryovac®



Vertido directo

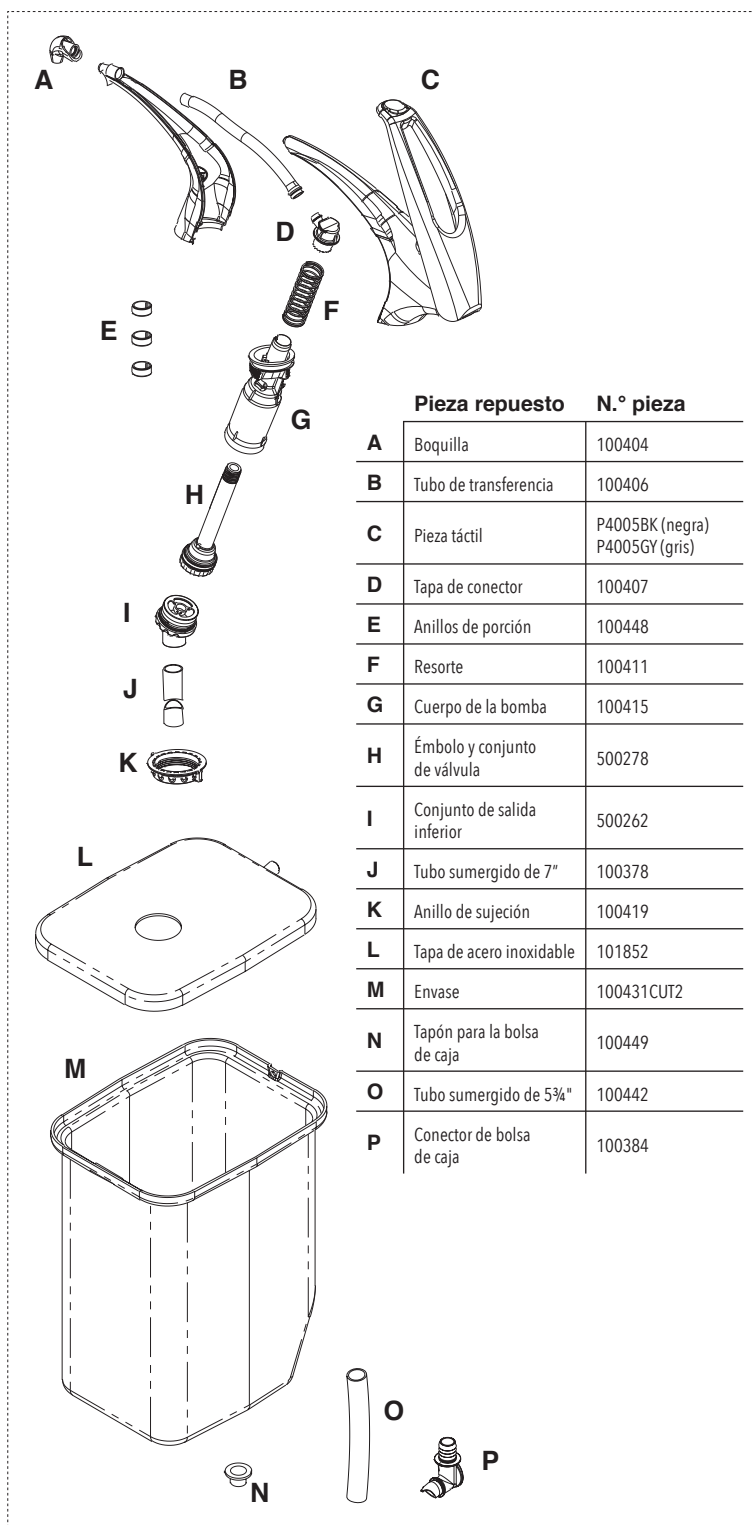
Gracias por comprar el sistema de dosificación para condimentos FrontLine™ de San Jamar.

Sabemos que su negocio es valioso y confiamos en que se beneficie del diseño inteligente y características innovadoras de la bomba. San Jamar ofrece una diversidad de soluciones de dosificadores para condimentos FrontLine™ que se diseñan para mejorar la eficiencia e imagen de operación. Si desea alguna información adicional sobre estos productos u otros de San Jamar, llámenos al (800) 248-9826.

Sistemas de dosificación de condimentos FrontLine™ disponibles

Repuesto de pieza	Descripción	Color de la bomba
P4000BK	Solo la bomba	Negro
P4000	Solo la bomba	Acabado metálico
P4100BK	Sistema FrontLine™ universal de mostrador	Negro
P4100	Sistema FrontLine™ universal de mostrador	Acabado metálico
P4710BK	FrontLine 7 cuartos de galón Sistema de bomba y tapa redonda	Negro
P4710	FrontLine 7 cuartos de galón Sistema de bomba y tapa redonda	Acabado metálico
P4800BK	Sistema FrontLine de cajas de bomba para mostrador	Negro
P4800	Sistema FrontLine de cajas de bomba para mostrador	Acabado metálico
P4900BK	Sistema FrontLine universal de mostrador	Negro
P4900	Sistema FrontLine universal de mostrador	Acabado metálico
P4826BK	Sistema FrontLine doble para condimentos de mostrador (2 cajas de bomba, 1 bandeja para condimentos de dos niveles)	Negro
P4826	Sistema FrontLine doble para condimentos de mostrador (2 cajas de bomba, 1 bandeja para condimentos de dos niveles)	Acabado metálico
Accesorios		
P405	Paquete FrontLine de piezas táctiles de color (1 de cada una: rojo, amarillo y marrón)	N/D
P417	Envase de juego redondo FrontLine de 7 cuartos (hace juego con P4710 y P4710BK)	N/D

Piezas de repuesto



	Pieza repuesto	N.º pieza
A	Boquilla	100404
B	Tubo de transferencia	100406
C	Pieza táctil	P4005BK (negra) P4005GY (gris)
D	Tapa de conector	100407
E	Anillos de porción	100448
F	Resorte	100411
G	Cuerpo de la bomba	100415
H	Émbolo y conjunto de válvula	500278
I	Conjunto de salida inferior	500262
J	Tubo sumergido de 7"	100378
K	Anillo de sujeción	100419
L	Tapa de acero inoxidable	101852
M	Envase	100431CUT2
N	Tapón para la bolsa de caja	100449
O	Tubo sumergido de 5 3/4"	100442
P	Conector de bolsa de caja	100384

San Jamar
555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada
15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe
Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sanjamar.com

México
Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

san jamar
smart. safe. sanitary.