Zeroll® und Zerolon® Eisportionierer und Zeroll® Spade Eisspaten

Gebrauchsanweisung, Sicherheit, Reinigung und Pflege · alle Größen

Importeur für Italien: Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino · info@dariorasero.com · +39 011 74 92 922



VOR GEBRAUCH LESEN

Diese Anleitung vor Gebrauch lesen und während der gesamten Lebensdauer des Produkts aufbewahren. Die „Allgemeinen Warnhinweise und Nutzungsbedingungen“ (dariorasero.com) sind ebenfalls Teil dieser Anleitung.

1. VERWENDUNG

Eisportionierer: Portionieren von Speiseeis, Sorbets und kalten Zubereitungen. Eisspaten Spade: Glattstreichen und Befüllen der Eiswannen. Der Aluminiumgriff enthält eine **versiegelte wärmeleitende Flüssigkeit**, die die Wärme der Hand überträgt. Zerolon®: mit Antihaftbeschichtung.

HINWEIS – REINIGUNG

Nicht in der Spülmaschine spülen, nicht in Wasser über 60 °C tauchen, nicht heiß sterilisieren: Hitze beschädigt die Flüssigkeit, und alkalische Reiniger greifen das Aluminium an.

UNZULÄSSIGE VERWENDUNG

Nicht als Hebel oder Meißel an hartgefrorenem Speiseeis oder an Eis verwenden; nicht gegen den Rand der Eiswanne schlagen; den Griff nicht anbohren oder verbiegen; nicht zum Garen oder mit heißen Lebensmitteln verwenden.

2. GEBRAUCH

1. Den Griff nahe der Kelle fassen.
2. Den Portionierer leicht schräg über die Oberfläche des Speiseeises zu sich hin ziehen.
3. Das Handgelenk drehen, die Portion anheben und ablegen. Die Farbe der Kappe zeigt die Größe an; die Portion hängt vom Speiseeis ab und ist kein gesetzliches Maß.

3. REINIGUNG

Nur von Hand, mit lauwarmem Wasser (nie über 60 °C) und Neutralreiniger, weichem Schwamm; sofort abtrocknen. Im Portionierer-Spülbecken zwischen den Portionen fließendes Wasser mit Raumtemperatur oder lauwarm verwenden. Keine alkalischen Reiniger, kein Chlor, keine Säuren, Topfreiniger oder Scheuermittel verwenden; auf der Zerolon®-Beschichtung keine Scheuerschwämme und keine Metallutensilien.

4. KONTROLLE, AUFBEWAHRUNG UND ENTSORGUNG

Ist der Griff durchlöchert, verformt oder tritt Flüssigkeit aus, das Produkt nicht verwenden und das Speiseeis verwerfen, das mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen ist: Das Produkt ist nicht reparierbar. Es auch ersetzen, wenn Kelle oder Blatt verformt sind, das Aluminium korrodiert, die Beschichtung beschädigt ist oder die farbige Kappe fehlt. Trocken aufbewahren. Am Ende der Nutzungsdauer: Metallsammlung, ohne den Griff anzubohren.

5. LEBENSMITTELKONTAKT

Teile mit Kontakt: **Kelle** der Eisportionierer und **Blatt** des Eisspatens; bei Zerolon® die Antihaftbeschichtung. Die Konformitätserklärung wird mit der Versandbestätigung übermittelt.

HINWEISE FÜR GEGENSTÄNDE AUS ALUMINIUM

- Nicht geeignet für den Kontakt mit stark sauren oder stark salzigen Lebensmitteln.
- Bestimmt für den Kontakt mit Lebensmitteln bei Kühltemperaturen.
- Bestimmt für den Kontakt mit Lebensmitteln bei nicht gekühlten Temperaturen für eine Dauer von höchstens 24 Stunden.
- Bestimmt für den Kontakt bei Raumtemperatur, auch für eine Dauer von mehr als 24 Stunden, mit folgenden Lebensmitteln: Kakao- und Schokoladenerzeugnisse; Kaffee; Gewürze und Kräuter für Aufgüsse; Zucker; Getreide und Getreideerzeugnisse; nicht frische Teigwaren; Backwaren; getrocknete Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse; Trockenobst und Schalenfrüchte; getrocknete Pilze; getrocknetes Gemüse; Süßwaren; feine Backwaren, sofern die Füllung nicht in direktem Kontakt mit dem Aluminium steht.

Gewährleistung, Haftung, Pflichten gewerblicher Anwender, Rückverfolgbarkeit und Meldungen: siehe die auf dariorasero.com veröffentlichten „Allgemeinen Warnhinweise und Nutzungsbedingungen“. Bei Abweichungen zwischen den Sprachfassungen ist die italienische Fassung maßgeblich.