

Porzionatori Bonzer® Unigrip e Litegrip

Istruzioni d'uso, sicurezza, pulizia e manutenzione · gamme Unigrip e Litegrip, tutte le misure

Importatore per l'Italia: Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino · info@dariosasero.com · +39 011 74 92 922



LEGGERE PRIMA DELL'USO

Leggere queste istruzioni prima dell'uso e conservarle per tutta la vita del prodotto. Fanno parte delle istruzioni anche le «Avvertenze generali e condizioni di utilizzo» (dariosasero.com).

1. MODALITÀ D'USO

Porzionatura di alimenti morbidi, cremosi o pastosi (composti, salse, purè, riso, impasti, gelato). **Unigrip** (leva a pollice): prodotti morbidi. **Litegrip** (presa piena): prodotti densi e compatti. Il colore dell'impugnatura identifica la misura; la porzione effettiva dipende dal prodotto: non è una misura legale.

USO NON CONSENTITO

Non usare come leva o scalpello su prodotti congelati o induriti, con alimenti bollenti o oli caldi, per sostanze non alimentari.

2. AVVERTENZE



ATTENZIONE – DITA

Azionando la leva il raschiatore scorre nella coppa: tenere le dita fuori dalla coppa e dallo spazio tra le due parti dell'impugnatura.

Lavare il porzionatore quando si cambia prodotto, soprattutto in presenza di allergeni. Non usarlo se il raschiatore è piegato o l'impugnatura è incrinata.

3. USO

1. Immergere nel prodotto solo la coppa e riempirla con un movimento deciso.
2. Livellare la porzione sul bordo del contenitore.
3. Sopra il piatto, azionare la leva (pollice per Unigrip, mano intera per Litegrip) e rilasciarla.

4. PULIZIA

Prima del primo utilizzo e dopo ogni servizio: sciacquare subito, lavare con acqua calda e detergente azionando la leva più volte, oppure in **lavastoviglie**; risciacquare e asciugare. Non usare pagliette metalliche, abrasivi, solventi o cloro non risciacquato.

5. CONTROLLO, CONSERVAZIONE E SMALTIMENTO

Sostituire il porzionatore se la leva non si muove liberamente, il raschiatore è piegato, la coppa è deformata o l'impugnatura è incrinata. Non ha ricambi: non smontarlo. Riporlo pulito e asciutto. A fine vita: parti metalliche alla raccolta dei metalli, impugnatura secondo le regole del Comune.

6. CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)



Parti a contatto con gli alimenti: **coppa e raschiatore in acciaio inox**; l'impugnatura non è destinata al contatto. Contatto breve e ripetuto, con alimenti refrigerati, a temperatura ambiente o caldi di servizio (non bollenti). La dichiarazione di conformità è inviata con l'ordine.

Garanzia, responsabilità, obblighi dell'utilizzatore professionale, tracciabilità e segnalazioni: vedere le «Avvertenze generali e condizioni di utilizzo» pubblicate su dariosasero.com. In caso di discrepanza tra le versioni linguistiche fa fede la versione italiana.