Portionneuses Bonzer® Unigrip et Litegrip

Instructions d'utilisation, de sécurité, de nettoyage et d'entretien · gammes Unigrip et Litegrip, toutes tailles

Importateur pour l'Italie : Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino · info@dariorasero.com · +39 011 74 92 922



LIRE AVANT UTILISATION

Lire ces instructions avant utilisation et les conserver pendant toute la durée de vie du produit. Les « Avertissements généraux et conditions d'utilisation » (dariorasero.com) font également partie de ces instructions.

1. MODE D'UTILISATION

Portionnement d'aliments mous, crémeux ou pâteux (farces, sauces, purées, riz, pâtes, glace). **Unigrip** (levier au pouce) : produits mous. **Litegrip** (prise à pleine main) : produits denses et compacts. La couleur de la poignée identifie la taille ; la portion effective dépend du produit : ce n'est pas une mesure légale.

UTILISATION INTERDITE

Ne pas utiliser comme levier ou ciseau sur des produits congelés ou durcis, avec des aliments bouillants ou des huiles chaudes, pour des substances non alimentaires.

2. AVERTISSEMENTS

ATTENTION – DOIGTS

Lorsqu'on actionne le levier, le racleur glisse dans le cuilleron : garder les doigts hors du cuilleron et de l'espace entre les deux parties de la poignée.

Laver la portionneuse à chaque changement de produit, surtout en présence d'allergènes. Ne pas l'utiliser si le racleur est tordu ou si la poignée est fissurée.

3. UTILISATION

1. Plonger uniquement le cuilleron dans le produit et le remplir d'un mouvement franc.
2. Araser la portion sur le bord du récipient.
3. Au-dessus de l'assiette, actionner le levier (pouce pour Unigrip, main entière pour Litegrip) puis le relâcher.

4. NETTOYAGE

Avant la première utilisation et après chaque service : rincer immédiatement, laver à l'eau chaude avec un détergent en actionnant le levier plusieurs fois, ou au **lave-vaisselle** ; rincer et sécher. Ne pas utiliser de tampons métalliques, d'abrasifs, de solvants ni de chlore non rincé.

5. CONTRÔLE, RANGEMENT ET ÉLIMINATION

Remplacer la portionneuse si le levier ne bouge pas librement, si le racleur est tordu, si le cuilleron est déformé ou si la poignée est fissurée. Il n'existe pas de pièces de rechange : ne pas la démonter. La ranger propre et sèche. En fin de vie : parties métalliques à la collecte des métaux, poignée selon les règles de la commune.

6. CONTACT ALIMENTAIRE

Parties en contact avec les denrées alimentaires : **cuilleron et racleur en acier inoxydable** ; la poignée n'est pas destinée au contact. Contact bref et répété, avec des aliments réfrigérés, à température ambiante ou chauds de service (non bouillants). La déclaration de conformité est envoyée avec la confirmation d'expédition.

Garantie, responsabilité, obligations de l'utilisateur professionnel, traçabilité et signalements : voir les « Avertissements généraux et conditions d'utilisation » publiés sur dariorasero.com. En cas de divergence entre les versions linguistiques, la version italienne fait foi.