



Spruzzatore per alimenti Chef



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Normative applicabili:

- Regolamento 2023/988 Sicurezza generale dei prodotti

Principali requisiti:

- Conformità alle normative europee di sicurezza
- Manuale d'uso e informazioni dettagliate
- Tracciabilità del prodotto

Introduzione

Questi prodotti sono progettati per garantire praticità, sicurezza ed efficienza nell'uso alimentare. Realizzati con materiali di alta qualità e idonei al contatto con alimenti, assicurano durata e sicurezza. Per un utilizzo ottimale e sicuro, vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale.

1. SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale è stato redatto per garantire l'utilizzo sicuro ed efficace degli spruzzatori destinati al settore chimico, in conformità con il Regolamento (UE) 2023/988.

2. CONTENUTO DEL MANUALE

2.1 Identificazione del prodotto

- **Categoria prodotto:** Spruzzatore ad uso alimentare
- **Nome commerciale, codice prodotto, numero di serie:** Consultare l'etichetta sul prodotto per le informazioni specifiche.
- **Identificazione del Fabbricante:**

Il fabbricante del presente prodotto è l'azienda indicata sull'etichetta di identificazione applicata al prodotto stesso. Tale azienda è responsabile dell'immissione del prodotto sul mercato e della conformità alle normative vigenti.

Per ulteriori informazioni sulla provenienza, certificazioni e supporto tecnico, fare riferimento ai contatti riportati sull'etichetta o sulla confezione del prodotto.

- **2.2 Istruzioni per l'Uso**

Descrizione del prodotto e dei suoi componenti:

- I vaporizzatori Chef sono dispositivi progettati per nebulizzare liquidi alimentari (es. aceto, oli aromatizzati, succhi di agrumi). Sono dotati di un ugello regolabile per un controllo ottimale della nebulizzazione e di un flacone in plastica. **Tutti i componenti sono certificati per il contatto con alimenti.**

- **Scopo e utilizzo previsto:**

Questi dispositivi sono progettati per l'uso in cucina domestica e professionale, garantendo un'applicazione uniforme dei liquidi alimentari su cibi e superfici. Particolarmente indicati per il barbecue.

Uso corretto:

- Prima di ogni utilizzo, verificare che lo spruzzatore e tutti i suoi componenti siano puliti, integri e privi di danni.
- Verificare che il prodotto/sostanza utilizzata sia compatibile con lo spruzzatore.



- Riempire rispettando l'indicazione di contenuto massimo.
- Etichettare chiaramente il liquido nello spruzzatore è fondamentale per un uso sicuro, prevenendo errori.
- Comprimere e rilasciare la leva con movimenti regolari per creare la pressione necessaria e ottenere una nebulizzazione uniforme.
- Regolare il getto ruotando l'ugello fino a ottenere l'ampiezza desiderata o la chiusura del flusso in modo ermetico.
- Terminato l'uso, svuotare completamente e pulire accuratamente lo spruzzatore. Spruzzare acqua pulita attraverso il meccanismo della pompa per rimuovere eventuali residui interni al meccanismo.

2.3 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Manutenzione ordinaria:

- Pulire accuratamente il serbatoio, lo spruzzatore ed il getto a fine utilizzo.
- Controllare periodicamente l'integrità dei componenti.
- Conservare in un luogo asciutto e al riparo dalla luce diretta del sole

Manutenzione straordinaria:

- In caso di danni o usura, sostituire immediatamente le parti danneggiate o compromesse.
- In caso di ostruzione del getto, non pressurizzare eccessivamente lo spruzzatore. Rimuovere l'ostruzione prima dell'uso.
- Per garantire le prestazioni e la sicurezza del prodotto, utilizzare solo ricambi originali

2.4 Requisiti di Sicurezza

- Usare esclusivamente con liquidi alimentari.
- Non utilizzare per spruzzare sostanze infiammabili, tossiche o nocive.
- Evitare urti o cadute che possano danneggiare lo spruzzatore.
- Identificare sempre il liquido contenuto nello spruzzatore.
- Evitare di esporre lo spruzzatore a fonti di calore. Assicurarsi che la temperatura del liquido rimanga tra 1°C e 40°C per garantire un utilizzo sicuro.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non ingerire o inalare direttamente il liquido nebulizzato.
- Non utilizzare in ambienti esplosivi.
- Non vaporizzare durante le giornate ventose se all'esterno.
- Non lasciare il prodotto esposto a fonti di calore o al gelo.
- Non fumare, bere o mangiare durante l'uso.
- Non spruzzare su persone o animali.
- Non utilizzare in caso di stanchezza, malattia o alterazione.
- Non lasciare lo spruzzatore alla portata dei bambini.
- A fine uso lavarsi le mani.
- Utilizzi impropri o manomissioni declinano il produttore da ogni responsabilità

2.5 Smaltimento ambientale

- A fine vita, smaltire i componenti del prodotto in modo differenziato, conformemente alle normative vigenti. Tutti i componenti sono riciclabili e devono essere smaltiti nel rispetto delle disposizioni locali sul riciclaggio della plastica. Consultare i simboli di smaltimento presenti su ogni componente.
- Per informazioni dettagliate sullo smaltimento degli imballaggi, consultare il sito www.dimartino.it tramite il QR code presente su ogni etichetta del prodotto
- Evitare la dispersione di residui del prodotto nell'ambiente, adottando pratiche di smaltimento corrette per minimizzare l'impatto ambientale.

2.6 Garanzia

- Il produttore si impegna a riparare o eventualmente a sostituire, tramite il rivenditore, per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto, quelle parti del prodotto che risultassero viziate da difetto di fabbricazione. Sono esclusi difetti dovuti a manomissioni, errato utilizzo o usura. Affinchè la garanzia sia valida, l'utente deve consegnare al rivenditore stesso il prodotto completo in ogni sua parte allegando la ricevuta fiscale o altro documento comprovante la data di acquisto.
- **La garanzia non copre danni derivanti da uso improprio o manutenzione inadeguata**



Food Sprayer Chef



USER AND MAINTENANCE MANUAL

Applicable Regulations:

- Regulation 2023/988 General Product Safety

Main Requirements:

- Compliance with European safety regulations
- User manual and detailed information
- Product traceability

Introduction

These products are designed for convenience, safety and efficiency in food use. Made of high quality materials suitable for food contact, they ensure durability and safety. For optimal and safe use, please read this manual carefully.

1. PURPOSE OF THE MANUAL

This manual has been prepared to ensure the safe and effective use of sprayers intended for the chemical sector, in compliance with Regulation (EU) 2023/988.

2. CONTENTS OF THE MANUAL

2.1 Product Identification

- **Product category:** Food sprayer
- **Trade name, product code, serial number:** Please refer to the product label for specific information.
- **Manufacturer Identification:**

The manufacturer of this product is the company indicated on the identification label affixed to the product. This company is responsible for placing the product on the market and ensuring compliance with applicable regulations.

For further information regarding origin, certifications, and technical support, please refer to the contact details provided on the label or product packaging.

• 2.2 Instructions for use

Product description and components:

- Chef sprayers are devices designed to spray food-grade liquids (e.g., vinegar, flavored oils, citrus juices). They are equipped with an adjustable nozzle for optimal spray control and a plastic bottle. **All components are certified for food contact.**

Purpose and intended use:

These devices are designed for both home and professional kitchen use, ensuring uniform application of food-grade liquids on food and surfaces. Particularly suitable for barbecuing.

Proper use:

- Before each use, check that the sprayer and all its components are clean, intact, and undamaged.
- Verify that the product/substance used is compatible with the sprayer.
- Fill it according to the indicated maximum capacity.
- Clearly labeling the liquid in the sprayer is essential for safe use, preventing errors, protecting health, and reducing envi-



ronmental impact.

- Compress and release the lever with regular movements to create the necessary pressure and achieve uniform spraying.
- Adjust the spray width by rotating the nozzle until the desired width or a hermetic seal is obtained.
- After use, completely empty and thoroughly clean the sprayer. Spray clean water through the pump mechanism to remove any internal residues..

2.3 Routine and Extraordinary Maintenance

Routine Maintenance:

- Thoroughly clean the tank, sprayer, and nozzle after each use.
- Periodically check the integrity of the components.
- Store in a dry place, away from direct sunlight.

Extraordinary Maintenance:

- If damage or wear occurs, immediately replace the damaged or compromised parts.
- In case of nozzle clogging, do not over-pressurize the sprayer. Remove the obstruction before use.
- To ensure product performance and safety, use only original spare parts.

2.4 Safety Requirements

- Use only with food-grade liquids.
- Do not use for spraying flammable, toxic, or harmful substances.
- Avoid impacts or falls that may damage the sprayer.
- Always identify the liquid contained in the sprayer.
- Avoid exposing the sprayer to heat sources. Ensure the liquid temperature remains between 1°C and 40°C for safe use.
- Keep out of reach of children.
- Do not ingest or inhale the sprayed liquid directly.
- Do not use in explosive environments.
- Use away from heat and ignition sources (open flames, sparks, hot objects, electrostatic charges, electrical equipment, energy sources).
- Do not spray on windy days.
- Do not expose the product to heat sources or freezing conditions.
- Do not smoke, drink, or eat during use.
- Do not spray on people or animals.
- Do not use when fatigued, ill, or impaired.
- Do not leave the sprayer within children's reach.
- Wash hands after use.
- Improper use or tampering releases the manufacturer from any liability..

2.5 Environmental Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the product components separately, in accordance with current regulations. All components are recyclable and must be disposed of in compliance with local plastic recycling regulations. Check the disposal symbols on each component.
- For detailed information on packaging disposal, visit www.dimartino.it using the QR code on the product label.
- Avoid dispersing residues and products into the environment. Adopt proper disposal practices to minimize environmental impact.

2.6 Warranty

- The manufacturer undertakes to repair or, if necessary, replace, through the retailer, any product parts found to be defective due to manufacturing faults for a period of 24 months from the purchase date. Defects caused by tampering, incorrect use, or wear and tear are excluded.
- For the warranty to be valid, the user must provide the complete product with the purchase receipt or another document proving the purchase date to the retailer.
- **The warranty does not cover damages resulting from improper use or inadequate maintenance.**