

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

Grazie per aver scelto un vaporizzatore della linea Chef di Di Martino. 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 Di Martino 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 della linea Alta - www.dimartino.it/prodotti
- **Nome commerciale, codice prodotto, numero di serie:** Consultare l'etichetta sul prodotto per le informazioni specifiche.
- **Nome e indirizzo del fabbricante:**
Di Martino S.p.A. Via Pavane, 1 - 36065 Mussolente (VI) - Italy Tel. +39 0424 8788 - dimartino@dimartino.it

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.
- Comprimer 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 viziati 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.
- Per assistenza e ricambi, contattare il servizio clienti tramite il sito **www.dimartino.it**.
- **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

Thank you for choosing a steamer from Di Martino's Chef line. 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 Di Martino 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 - Chef Alta line - www.dimartino.it/products
- **Trade name, product code, serial number:** Please refer to the product label for specific information.
- **Manufacturer's name and address:**
Di Martino S.p.A. Via Pavane, 1 - 36065 Mussolente (VI) - Italy Tel. +39 0424 8788 - dimartino@dimartino.it

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 environmental 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.
- For customer service and spare parts, contact support via the website www.dimartino.it.
- **The warranty does not cover damages resulting from improper use or inadequate maintenance.**

Pulvérisateur alimentaire



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Réglementation applicable:

- Règlement 2023/988 sur la sécurité générale des produits

Exigences principale:

- Conformité aux réglementations européennes de sécurité
- Manuel d'utilisation et informations détaillées
- Traçabilité du produit

Introduction

Merci d'avoir choisi un pulvérisateur de la gamme Di Martino. Ces produits sont conçus pour garantir commodité, sécurité et efficacité dans l'utilisation de solutions chimiques pour les secteurs industriel et professionnel. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, résistants aux substances agressives, ils assurent durabilité et sécurité. Pour une utilisation optimale et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel.

1. OBJET DU MANUEL

Ce manuel a été rédigé pour garantir l'utilisation sûre et efficace des pulvérisateurs Di Martino destinés au secteur chimique, conformément au Règlement (UE) 2023/988.

2. CONTENU DU MANUEL

2.1 Identification du produit

- **Catégorie de produit:** Pulvérisateur alimentaire de la gamme Alta - www.dimartino.it/prodotti
- **Nom commercial, code produit, numéro de série:** Voir l'étiquette sur le produit pour les informations spécifiques.
- **Nom et adresse du fabricant:**
Di Martino S.p.A. Via Pavane, 1 - 36065 Mussolente (VI) - Italy Tel. +39 0424 8788 - dimartino@dimartino.it

2.2 Instructions d'utilisation

Description du produit et de ses composants:

- Les pulvérisateurs Chef sont des dispositifs conçus pour pulvériser des liquides alimentaires (par ex. vinaigre, huiles aromatisées, jus d'agrumes). Ils sont équipés d'une buse réglable pour un contrôle optimal de la pulvérisation et d'un flacon en plastique. **Tous les composants sont certifiés pour le contact alimentaire.**

Utilisation prévue:

Ces dispositifs sont conçus pour une utilisation en cuisine domestique et professionnelle, garantissant une application uniforme des liquides alimentaires sur les aliments et les surfaces.

Utilisation correcte:

- Avant chaque utilisation, vérifier que le pulvérisateur et tous ses composants soient propres, intacts et non endommagés.
- Vérifier que le produit/substance utilisé(e) soit compatible avec le pulvérisateur.
- Remplir en respectant la capacité maximale indiquée.
- Il est essentiel d'étiqueter clairement le liquide contenu dans le pulvérisateur pour un usage sûr, afin d'éviter les erreurs.

protéger la santé et réduire l'impact environnemental.

- Appuyer et relâcher le levier de manière régulière pour créer la pression nécessaire et obtenir une pulvérisation uniforme.
- Régler l'ampleur du jet en tournant la buse jusqu'à obtention de l'effet désiré ou de la fermeture hermétique du débit.
- Après utilisation, vider complètement et nettoyer soigneusement le pulvérisateur. Pulvériser de l'eau propre à travers le mécanisme pour éliminer tout résidu interne.

2.3 Entretien courant et exceptionnel

Entretien couran:

- Nettoyer soigneusement le réservoir, le pulvérisateur et la buse après chaque utilisation.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des composants.
- Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil

Entretien exceptionnel:

- En cas de dommage ou d'usure, remplacer immédiatement les pièces endommagées.
- En cas d'obstruction de la buse, ne pas pressuriser excessivement le pulvérisateur. Enlever l'obstruction avant utilisation.
- Pour garantir les performances et la sécurité du produit, utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Exigences de sécurité

- Utiliser uniquement avec des liquides alimentaires.
- Ne pas utiliser pour pulvériser des substances inflammables, toxiques ou nocives.
- Éviter les chocs ou les chutes qui pourraient endommager le pulvérisateur.
- Identifier toujours le liquide contenu dans le pulvérisateur.
- Si nécessaire, utiliser des Équipements de Protection Individuelle (EPI) adaptés au produit pulvérisé.
- Ne pas exposer le pulvérisateur à des sources de chaleur. S'assurer que la température du liquide reste entre 1°C et 40°C pour une utilisation en sécurité.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas ingérer ni inhaler directement le liquide pulvérisé.
- Ne pas utiliser dans des environnements explosifs.
- Utiliser loin des sources de chaleur et d'inflammation (flammes nues, étincelles, objets chauds, charges électrostatiques, appareils électriques, sources d'énergie électrique).
- Ne pas pulvériser par temps venteux.
- Ne pas exposer le produit à des sources de chaleur ou au gel.
- Ne pas fumer, boire ou manger pendant l'utilisation.
- Ne pas pulvériser sur des personnes ou des animaux.
- Ne pas utiliser en cas de fatigue, de maladie ou d'altération.
- Ne pas laisser le pulvérisateur à la portée des enfants.
- Se laver les mains après utilisation.
- Une mauvaise utilisation ou toute altération dégage le fabricant de toute responsabilité.

2.5 Élimination environnementale

- En fin de vie, jeter les composants du produit séparément, conformément à la réglementation en vigueur. Tous les composants sont recyclables et doivent être éliminés dans le respect des consignes locales de recyclage des plastiques. Se référer aux symboles de tri figurant sur chaque composant.
- Pour des informations détaillées sur l'élimination des emballages, consulter le site www.dimartino.it via le code QR présent sur chaque étiquette de produit.
- Éviter la dispersion de résidus chimiques et du produit dans l'environnement en adoptant des pratiques d'élimination appropriées pour minimiser l'impact environnemental.

2.6 Garantie

- Le fabricant s'engage à réparer ou, si nécessaire, à remplacer les pièces défectueuses par l'intermédiaire du revendeur pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat, sous réserve que les défauts résultent de vices de fabrication. Les défauts dus à une altération, une mauvaise utilisation ou une usure sont exclus. Pour faire valoir la garantie, l'utilisateur doit présenter au revendeur le produit complet avec le ticket de caisse ou tout autre document attestant de la date d'achat.
- Pour l'assistance et les pièces de rechange, contacter le service client via www.dimartino.it.
- **La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une maintenance inadéquate.**

Pulverizador alimentario



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Normativa aplicable

- Reglamento 2023/988 sobre la seguridad general de los productos

Requisitos principales:

- Cumplimiento con la normativa europea de seguridad
- Manual de uso e información detallada
- Trazabilidad del producto

Introducción

Gracias por elegir un pulverizador de la gama Di Martino. Estos productos están diseñados para garantizar comodidad, seguridad y eficiencia en el uso de soluciones químicas para los sectores industrial y profesional. Fabricados con materiales de alta calidad y resistentes a sustancias agresivas, garantizan durabilidad y seguridad. Para un uso óptimo y seguro, le recomendamos leer atentamente este manual.

1. FINALIDAD DEL MANUAL

Este manual ha sido redactado para garantizar el uso seguro y eficaz de los pulverizadores Di Martino destinados al sector químico, conforme al Reglamento (UE) 2023/988.

2. CONTENIDO DEL MANUAL

2.1 Identificación del producto

- **Categoría del producto:** Pulverizador alimentario de la gama Alta - www.dimartino.it/prodotti
- **Nombre comercial, código del producto, número de serie:** Consultar la etiqueta del producto para obtener información específica.
- **Nombre y dirección del fabricante:**
Di Martino S.p.A. Via Pavane, 1 - 36065 Mussolente (VI) - Italy Tel. +39 0424 8788 - dimartino@dimartino.it

2.2 Instrucciones de uso

Descripción del producto y sus componentes:

- Los pulverizadores Chef son dispositivos diseñados para pulverizar líquidos alimentarios (por ejemplo, vinagre, aceites aromatizados, zumos de cítricos). Están equipados con una boquilla regulable para un control óptimo de la pulverización y una botella de plástico. **Todos los componentes están certificados para el contacto con alimentos.**

Uso previsto:

- Estos dispositivos están diseñados para su uso en cocinas domésticas y profesionales, garantizando una aplicación uniforme de los líquidos alimentarios sobre los alimentos y las superficies.

Uso correcto:

- Antes de cada uso, comprobar que el pulverizador y todos sus componentes estén limpios, intactos y sin daños.
- Verificar que el producto/sustancia utilizado sea compatible con el pulverizador.
- Llenar respetando la capacidad máxima indicada.

- Es fundamental etiquetar claramente el líquido contenido en el pulverizador para un uso seguro, evitando errores, protegiendo la salud y reduciendo el impacto ambiental.
- Presionar y soltar la palanca con movimientos regulares para generar la presión necesaria y obtener una pulverización uniforme.
- Regular la amplitud del chorro girando la boquilla hasta obtener el efecto deseado o el cierre hermético del flujo.
- Tras el uso, vaciar completamente y limpiar cuidadosamente el pulverizador. Pulverizar agua limpia a través del mecanismo para eliminar cualquier residuo interno.

2.3 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Mantenimiento ordinario:

- Limpiar cuidadosamente el depósito, el pulverizador y la boquilla después de cada uso.
- Verificar periódicamente la integridad de los componentes.
- Conservar en un lugar seco y protegido de la luz solar directa.

Mantenimiento extraordinario:

- En caso de daños o desgaste, sustituir inmediatamente las piezas dañadas.
- En caso de obstrucción de la boquilla, no presurizar en exceso el pulverizador. Eliminar la obstrucción antes de su uso.
- Para garantizar el rendimiento y la seguridad del producto, utilizar únicamente repuestos originales.

2.4 Requisitos de seguridad

- Usar únicamente con líquidos alimentarios.
- No utilizar para pulverizar sustancias inflamables, tóxicas o nocivas.
- Evitar golpes o caídas que puedan dañar el pulverizador.
- Identificar siempre el líquido contenido en el pulverizador.
- Si es necesario, utilizar Equipos de Protección Individual (EPI) adecuados al producto pulverizado.
- No exponer el pulverizador a fuentes de calor. Asegurarse de que la temperatura del líquido se mantenga entre 1°C y 40°C para un uso seguro.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No ingerir ni inhalar directamente el líquido pulverizado.
- No utilizar en ambientes explosivos.
- Utilizar lejos de fuentes de calor y de ignición (llamas abiertas, chispas, objetos calientes, cargas electrostáticas, equipos eléctricos, fuentes de energía eléctrica).
- No pulverizar en días ventosos.
- No dejar el producto expuesto a fuentes de calor ni a heladas.
- No fumar, beber ni comer durante su uso.
- No pulverizar sobre personas o animales.
- No utilizar en caso de fatiga, enfermedad o alteración.
- No dejar el pulverizador al alcance de los niños.
- Lavarse las manos después del uso.
- El uso indebido o la manipulación anulan cualquier responsabilidad del fabricante.

2.5 Eliminación ambiental

- Al final de su vida útil, desechar los componentes del producto por separado, de acuerdo con la normativa vigente. Todos los componentes son reciclables y deben eliminarse respetando las disposiciones locales sobre reciclaje de plásticos. Consultar los símbolos de eliminación presentes en cada componente.
- Para información detallada sobre la eliminación de los envases, consultar el sitio www.dimartino.it mediante el código QR presente en cada etiqueta del producto.
- Evitar la dispersión de residuos químicos y del producto en el medio ambiente adoptando prácticas de eliminación correctas para minimizar el impacto ambiental.

2.6 Garantía

- El fabricante se compromete a reparar o, si es necesario, sustituir las piezas defectuosas a través del distribuidor durante un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre que los defectos se deban a fallos de fabricación. Se excluyen los defectos derivados de manipulaciones, uso incorrecto o desgaste. Para que la garantía sea válida, el usuario debe presentar el producto completo junto con el recibo de compra u otro documento que acredite la fecha de adquisición.
- Para asistencia y repuestos, contactar con el servicio de atención al cliente a través de www.dimartino.it.
- **La garantía no cubre daños derivados del uso indebido o del mantenimiento inadecuado.**