

INSTRUKCJA OBSŁUGI I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

(Zgodnie z GPSR)

Produkt: Temperówka dekoracyjna do warzyw (strugaczka spiralna)

Kod produktu: T10425

Niniejsza instrukcja zawiera kluczowe informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania oraz prawidłowej obsługi temperówki dekoracyjnej, mające na celu zapewnienie jej długotrwałego i bezpiecznego funkcjonowania. Prosimy o uważne zapoznanie się z treścią przed pierwszym użyciem.

1. Opis i przeznaczenie produktu

Temperówka dekoracyjna jest przyrządem kuchennym (kategoria: przyrządy do owoców i warzyw) przeznaczonym do robienia długich spiralek z twardych warzyw. Dzięki niej Twoje potrawy nabiorą charakteru oraz będą się pięknie prezentować na talerzu.

Przeznaczenie: Dekoracyjne nacinanie i spiralowanie twardych warzyw, takich jak: marchewka, ogórek, długi burak, biała rzodkiew, cukinia oraz inne warzywa o podobnej twardości i kształcie.

Dane produktu:

Rodzaj	Przyrządy kuchenne
Kategoria	Przyrządy do warzyw
Materiał	Stal + tworzywo sztuczne
Średnica wewnętrzna	4,1 cm
Długość całkowita	15 cm
Długość ostrza	4 - 5,5 cm
Długość uchwytu	11 cm
Kod produktu	T10425

2. Instrukcja obsługi

- Przygotowanie warzywa:** Wybierz twarde warzywo, które chcesz spiralować. Aby ułatwić i usprawnić proces nacinania, warzywo należy obrać i lekko zaokrąglić kanciasto lub wyciąć w nim podłużne rowki.
- Temperowanie:** Trzymaj temperówkę stabilnie. Włóż przygotowane warzywo do otworu temperówki.
- Spiralowanie:** Temperuj warzywo w taki sposób, jakbyś ostrzył ołówek - obracając je i jednocześnie dociskając do ostrza temperówki. Uważaj, aby nie dotykać ostrza palcami.
- Dekoracja:** Z uzyskanej, długiej spiralki możesz zwijać kwiaty lub używać jej jako dekoracji.

3. Zasady bezpieczeństwa (Zgodnie z GPSR)

A. Ostrzeżenie i ryzyko urazu

OSTRZEŻENIE: Produkt zawiera ostre elementy tnące (stalowe ostrze). Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do poważnych obrażeń (przecięć) dłoni i palców.

- Podczas temperowania warzywa i czyszczenia przyrządu **nigdy nie dotykaj bezpośrednio ostrza palcami**. Zawsze stosuj się do instrukcji czyszczenia.
- Zapewnij, że temperówka jest przechowywana w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt, aby zapobiec ryzyku skaleczenia lub połknięcia małych elementów (w przypadku uszkodzenia).

B. Bezpieczne użytkowanie

- Używaj temperówki wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem (do twardych warzyw). Użycie do innych celów może spowodować uszkodzenie produktu i zwiększyć ryzyko urazu.
- Upewnij się, że Twoje ręce są czyste i suche podczas obsługi, aby zapewnić stabilny chwyt.
- Przerwij użycie, jeśli produkt jest widocznie uszkodzony (np. pęknięcia tworzywa sztucznego, złamane ostrze). Uszkodzony produkt stwarza ryzyko skaleczenia.

C. Czyszczenie i konserwacja

- **Zakaz mycia w zmywarce:** Temperówki nie należy myć w zmywarce. Wysokie temperatury i agresywne detergenty mogą uszkodzić materiały (tworzywo sztuczne, stal).
- **Prawidłowe czyszczenie:** Myj przyrząd pod letnią bieżącą wodą natychmiast po użyciu. Do usunięcia resztek warzyw używaj miękkiej szczoteczki (np. do zębów). Pamiętaj, aby delikatnie czyścić w okolicy ostrza i unikać bezpośredniego kontaktu palców z ostrzem.
- Po umyciu dokładnie osusz temperówkę i przechowuj ją w suchym miejscu.

D. Przechowywanie

- Przechowywać w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt.

4. Gwarancja i odpowiedzialność

Używanie produktu niezgodnie z niniejszą instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa może spowodować utratę gwarancji oraz stanowić zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkownika. Producent i dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego, niezgodnego z przeznaczeniem lub niebezpiecznego użytkowania.

5. Utylizacja

Produkt wykonany jest ze stali i tworzywa sztucznego. Po zakończeniu cyklu życia należy go zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów.

6. Informacje o podmiocie odpowiedzialnym i wsparcie

Zgodnie z wymogami GPSR, w przypadku pytań dotyczących bezpieczeństwa lub zgłaszania wad produktu prosimy o kontakt z importerem:

Importer / Dystrybutor (podmiot odpowiedzialny): FOOD ART Dariusz Ślusarczyk
ul. Sosnowa 51, 38-500 Sanok, Polska

NIP: 6871223516

Kontakt: kontakt@foodart.pl, tel. 606 749 953

Strona: www.foodart.pl