

Instrukcja Obsługi i Zasady Bezpieczeństwa Temperówki Dekoracyjnej (Zgodność z Dyrektywą GPSR)

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 **związać kwiaty** lub używać jej jako dekoracji.

3. Zasady Bezpieczeństwa (Zgodność z Dyrektywą GPSR - Ogólne Bezpieczeństwo Produktu)

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 połamania 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 szcoteczki** (np. do zębów). Pamiętaj, aby **delikatnie** czyścić w okolicy ostrza i **unikać bezpośredniego kontaktu palców z ostrzem**.

Po umyciu dokładnie **osusz** temperówkę i przechowywać 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 **utrata gwarancji** oraz stanowić **zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa** użytkownika. Producent/dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego, niezgodnego z przeznaczeniem lub niebezpiecznego użytkowania.