

Instrukcja Bezpieczeństwa – Maszynki do Makaronu i Pierogów

Zgodna z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 - GPSR

1. Wprowadzenie

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania, montażu, konserwacji i przechowywania maszynki do makaronu i pierogów. Prosimy o dokładne zapoznanie się z jej treścią przed pierwszym użyciem produktu oraz zachowanie jej na przyszłość. Przestrzeganie zaleceń zapewni bezpieczne i długotrwałe użytkowanie produktu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

2. Przeznaczenie Produktu

Maszynka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego, do przygotowywania ciasta na makaron i pierogi oraz formowania tych produktów zgodnie z jej funkcjonalnością (np. wałkowanie, krojenie). Nie używać urządzenia do celów innych niż przewidziane, np. do obróbki materiałów niejadalnych lub w celach komercyjnych, chyba że model jest do tego wyraźnie przeznaczony.

3. Ogólne Zasady Bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Przed pierwszym użyciem dokładnie zapoznaj się z całą instrukcją obsługi i bezpieczeństwa.
- **Nadzór nad dziećmi:** Produkt nie jest zabawką. Przechowuj maszynkę i jej akcesoria poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny używać maszynki bez nadzoru osoby dorosłej. Zwróć szczególną uwagę, gdy maszynka jest używana w pobliżu dzieci, aby zapobiec urazom.
- **Kontrola przed użyciem:** Przed każdym użyciem sprawdź, czy maszynka nie jest uszkodzona i czy wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane. Nie używaj uszkodzonej lub niekompletnej maszynki.
- **Stabilna powierzchnia:** Używaj maszynki wyłącznie na stabilnej, równej, czystej i suchej powierzchni roboczej. Upewnij się, że jest ona prawidłowo przymocowana do blatu za pomocą dołączonego zacisku (jeśli dotyczy), aby zapobiec jej przesuwaniu się lub przewróceniu podczas pracy.
- **Ruchome części:** Podczas pracy z maszynką trzymaj palce, dłonie, włosy, biżuterię i luźną odzież z dala od ruchomych części (wałków, noży tnących, korby), aby uniknąć wciągnięcia, przytrzaśnięcia i obrażeń.
- **Oryginalne akcesoria:** Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych z maszynką lub rekomendowanych przez producenta. Stosowanie

nieoryginalnych części może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub stanowić zagrożenie dla użytkownika.

- **Zakaz modyfikacji:** Nie modyfikuj urządzenia ani jego komponentów. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.
- **Dla maszynek elektrycznych:**
 - Przed podłączeniem do sieci sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
 - Unikaj kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
 - Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, montażem/demontażem akcesoriów, gdy nie jest używane lub w przypadku awarii.

4. Bezpieczeństwo Podczas Użytkowania

- **Prawidłowy montaż:** Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że maszynka jest prawidłowo zmontowana zgodnie z instrukcją obsługi.
- **Ostrożne podawanie ciasta:** Podawaj ciasto do wałków lub noży powoli i ostrożnie. Nie wpychaj ciasta na siłę. Nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów (np. sztućców) do otworów maszyny podczas jej pracy.
- **Nie przeciążaj:** Nie próbuj przetwarzać zbyt twardego lub zbyt dużego kawałka ciasta, co mogłoby uszkodzić maszynkę.
- **Nadzór:** Nigdy nie pozostawiaj pracującej maszyny bez nadzoru, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- **Wyłączanie (dla maszynek elektrycznych):** Zawsze wyłączaj urządzenie przyciskiem i odłączaj od zasilania przed zmianą akcesoriów, regulacją lub gdy zakończysz pracę.

5. Czyszczenie i Konserwacja

- **Po każdym użyciu:** Dokładnie oczyść maszynkę z resztek ciasta i mąki, aby zapobiec ich zasychnięciu i rozwojowi bakterii.
- **Metody czyszczenia:** Do czyszczenia używaj suchej szmatki, miękkiego pędzelka lub specjalnych narzędzi (jeśli dołączone). Unikaj kontaktu z wodą głównych

ProLine S.A., ul. Brzozowa 5, 55-095 Mirków, NIP: 8951898022, KRS: 0000282071, Regon: 020482041, BDO: 000437899. Wpisana przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej Wydział VI KRS pod nr: 0000282071. Kapitał zakładowy Spółki wynosi 500000 zł i został on opłacony w całości.

mechanizmów maszynki, chyba że instrukcja szczegółowa produktu stanowi inaczej dla konkretnych, demontowalnych części. Nigdy nie myj całej maszynki (szczególnie modeli ręcznych z metalowymi elementami podatnymi na rdzę lub modeli elektrycznych) w zmywarce, chyba że producent wyraźnie na to zezwala dla określonych części.

- **Środki czyszczące:** Nie używaj ostrych narzędzi (np. metalowych skrobaków), środków ściernych, rozpuszczalników ani agresywnych detergentów do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię maszynki.
- **Suszenie:** Dokładnie wysusz wszystkie czyszczone elementy przed ponownym montażem i przechowywaniem.
- **Smarowanie:** Niektóre modele mogą wymagać okresowego smarowania ruchomych części olejem jadalnym (sprawdź instrukcję produktu).
- **Regularna inspekcja:** Regularnie sprawdzaj stan techniczny maszynki, w szczególności mocowanie korby (jeśli dotyczy), stan wałków i noży.

6. Przechowywanie

- Przechowuj maszynkę w suchym, czystym i chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Przed schowaniem upewnij się, że maszynka jest całkowicie czysta i sucha.
- Zaleca się przechowywanie maszynki w oryginalnym opakowaniu lub zabezpieczonej przed kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.

7. Utylizacja

- Zużytą maszynkę należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.
- **Dla maszynek elektrycznych:** Produkt podlega selektywnej zbiórce zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (symbol przekreślonego kosza na śmieci). Nie wyrzucaj urządzenia wraz z innymi odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z lokalnymi władzami w celu uzyskania informacji o prawidłowych metodach utylizacji.

8. Postępowanie w Przypadku Problemów / Zgłaszanie Problemów Bezpieczeństwa

- **Natychmiastowe przerwanie pracy:** W przypadku zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń, nieprawidłowego działania (np. nietypowe dźwięki, zacinanie się), zapachu spalenizny (dla modeli elektrycznych) lub innych problemów,

natychmiast przerwij użytkowanie maszynki. W przypadku modeli elektrycznych, odłącz ją od zasilania.

- **Kontakt:** Skontaktuj się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub producentem w celu uzyskania pomocy, informacji o serwisie lub zgłoszenia wady. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, jeśli nie posiadasz odpowiednich kwalifikacji.
- **Zgłaszanie problemów bezpieczeństwa:** Konsumenci mają prawo i są zachęceni do zgłaszania wszelkich problemów dotyczących bezpieczeństwa produktu bezpośrednio sprzedawcy, importerowi lub producentowi. Można również zgłaszać takie problemy właściwym krajowym organom nadzoru rynku.

9. Dodatkowe Ostrzeżenia Specyficzne dla Produktu

- **OSTRZEŻENIE: Ryzyko przytraśnięcia/zranienia!** Zachowaj szczególną ostrożność w pobliżu ruchomych wałków i noży tnących. Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała w obszar ich pracy.
- **OSTRZEŻENIE: Ostre krawędzie!** Niektóre elementy maszynki, zwłaszcza noże tnące makaron, mogą być bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ich montażu, demontażu, użytkowania i czyszczenia, aby uniknąć skaleczeń.
- **Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego**, chyba że na produkcie lub w jego szczegółowej dokumentacji zaznaczono inaczej.

Zachowaj niniejszą instrukcję na przyszłość. Bezpiecznego użytkowania!