

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA – TRZEPACZKI KUCHENNE

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

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania, konserwacji i przechowywania trzepaczki kuchennej. Prosimy o dokładne zapoznanie się z jej treścią przed pierwszym użyciem produktu i zachowanie jej na przyszłość.

1. Przeznaczenie produktu:

- Trzepaczka kuchenna przeznaczona jest do ręcznego mieszania, ubijania i napowietrzania płynnych lub półpłynnych składników spożywczych, takich jak jajka, śmietana, sosy, ciasta naleśnikowe itp.
- Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, w kontakcie z żywnością, zgodnie z deklarowanymi przez producenta materiałami.
- Nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

2. Ogólne zasady bezpieczeństwa i potencjalne zagrożenia:

- **Przed pierwszym użyciem:** Dokładnie umyj trzepaczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu i dokładnie wypłucz. Osusz przed użyciem.
- **Kontrola stanu technicznego:** Przed każdym użyciem sprawdź, czy trzepaczka nie jest uszkodzona (np. czy druty nie są poluzowane, zgięte, pęknięte; czy rączka nie jest pęknięta lub obluzowana). Nie używaj uszkodzonej trzepaczki.
- **Dzieci:** Produkt nie jest zabawką. Przechowuj i używaj poza zasięgiem dzieci, chyba że pod bezpośrednim nadzorem osoby dorosłej. Istnieje ryzyko skaleczenia się ostrymi krawędziami (w przypadku uszkodzenia) lub potknięcia małych części, jeśli produkt ulegnie zniszczeniu.
- **Gorące substancje:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas mieszania gorących płynów, aby uniknąć poparzeń spowodowanych rozpryskami. Nie pozostawiaj trzepaczki w gorącym naczyniu lub w pobliżu źródeł ciepła (np. palnika kuchennego), gdyż może to prowadzić do jej uszkodzenia lub nagrzania się rączki.
- **Naczynia:** Używaj trzepaczki w naczyniach odpowiedniej wielkości, aby zminimalizować ryzyko rozpryskiwania. W przypadku naczyń z powłoką nieprzywierającą (non-stick), upewnij się, że trzepaczka (np. wykonana z silikonu lub nylonu) jest przeznaczona do kontaktu z takimi powierzchniami, aby ich nie zarysować. Metalowe trzepaczki mogą uszkodzić delikatne powierzchnie.
- **Stabilność:** Upewnij się, że naczynie, w którym mieszasz składniki, jest stabilne.

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.

- **Substancje chemiczne:** Nie używaj trzepaczki do mieszania substancji innych niż spożywcze, zwłaszcza żrących lub toksycznych.
- **Przeciążenie:** Nie używaj trzepaczki do mieszania bardzo gęstych lub twardych mas, które mogą prowadzić do jej odkształcenia lub uszkodzenia.

3. Instrukcja użytkowania:

- Wybierz odpowiedni rozmiar i typ trzepaczki do zadania (np. mniejsza do sosów, większa balonowa do ubijania białek).
- Zanurz końcówkę roboczą trzepaczki w mieszanych składnikach.
- Wykonuj energiczne, okrężne lub ósemkowe ruchy ręką, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Po zakończeniu pracy, ostrożnie wyjmij trzepaczkę z naczynia.

4. Czyszczenie i konserwacja:

- **Mycie:** Po każdym użyciu niezwłocznie umyj trzepaczkę ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem lub, jeśli materiał na to pozwala (sprawdź oznaczenia producenta), w zmywarce. Natychmiastowe mycie zapobiega zasychaniu resztek jedzenia i ułatwia czyszczenie.
- **Suszenie:** Dokładnie osusz trzepaczkę po umyciu, aby zapobiec powstawaniu plam, korozji (w przypadku elementów metalowych) lub rozwojowi bakterii/pleśni.
- **Rączki drewniane:** Jeśli trzepaczka posiada drewnianą rączkę, zazwyczaj nie zaleca się mycia jej w zmywarce. Myj ręcznie i dokładnie osusz. Unikaj długotrwałego moczenia.
- **Odbarwienia:** Niektóre intensywnie barwiące produkty spożywcze (np. kurkuma, sos pomidorowy) mogą powodować trwałe odbarwienia elementów trzepaczki, zwłaszcza tych wykonanych z tworzyw sztucznych lub silikonu. Nie wpływa to zazwyczaj na bezpieczeństwo użytkowania produktu.

5. Przechowywanie:

- Przechowuj trzepaczkę w suchym i czystym miejscu.
- Można ją przechowywać zawieszoną na haczyku (jeśli posiada odpowiedni otwór) lub w szufladzie z innymi przyborami kuchennymi. Unikaj przechowywania w sposób, który może prowadzić do trwałego odkształcenia drutów.

6. Postępowanie z produktem zużytym (utylicacja):

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.

- Zużytą lub uszkodzoną trzepaczkę, która nie nadaje się do dalszego użytkowania, należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami komunalnymi.
- Jeśli to możliwe, segreguj odpady. Elementy metalowe mogą nadawać się do recyklingu.

7. Dodatkowe ostrzeżenia:

- Nie używaj trzepaczki w kuchence mikrofalowej ani piekarniku, chyba że producent wyraźnie zaznaczył, że produkt jest do tego przystosowany.
- W przypadku wystąpienia reakcji alergicznej na materiał, z którego wykonana jest trzepaczka (np. nikiel w stali nierdzewnej), natychmiast zaprzestań jej używania i skonsultuj się z lekarzem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z użytkowania produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niniejszą instrukcją bezpieczeństwa.