

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla maszynek do makaronu

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Maszynka do makaronu jest urządzeniem wyposażonym w precyzyjne walce i elementy tnące. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do zmiżdżenia palców, skaleczeń lub porażenia prądem (w przypadku modeli elektrycznych).

1. Ogólne bezpieczeństwo i instalacja

- **Ryzyko wciągnięcia i zmiżdżenia (Krytyczne):** Nigdy nie wkładaj palców, noży ani innych przyborów kuchennych między obracające się walce. Trzymaj luźną odzież (np. krawaty, rękawy), biżuterię oraz długie włosy z dala od pracującego urządzenia.
- **Stabilność montażu:** W przypadku maszynek ręcznych, przed każdym użyciem upewnij się, że zacisk mocujący do blatu jest silnie dokręcony. Niestabilne urządzenie może przesunąć się podczas pracy, powodując uraz.
- **Przeznaczenie:** Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania ciasta na makaron o odpowiedniej konsystencji. Nie próbuj przetwarzać materiałów zbyt twardych lub niejadalnych, co mogłoby uszkodzić mechanizm.
- **Bezpieczeństwo dzieci:** Maszynka nie jest zabawką. Ze względu na obecność ostrych elementów tnących i ryzyko wciągnięcia, urządzenie powinno być przechowywane i używane poza zasięgiem dzieci.

2. Bezpieczeństwo użytkowania i higiena

- **Zasilanie elektryczne (dotyczy modeli z napędem):** * Nie obsługuj maszyny mokrymi rękami.
 - Unikaj kontaktu kabla zasilającego z wodą lub gorącymi powierzchniami.

- W przypadku zablokowania ciasta w walcach, natychmiast odłącz urządzenie od prądu przed próbą usunięcia zatoru.
- **Ostre krawędzie:** Noże tnące (przystawki do fettuccine/tagliatelle) są bardzo ostre. Podczas montażu i demontażu akcesoriów zachowaj szczególną ostrożność.
- **Kontakt z żywnością:** Przed pierwszym użyciem i po każdej sesji pracy należy oczyścić urządzenie zgodnie z instrukcją, aby zapobiec rozwojowi bakterii w resztkach starego ciasta.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Zasady czyszczenia (Krytyczne):** Większości maszynek do makaronu **nie wolno myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce**. Wilgoć może spowodować korozję wewnętrznych mechanizmów oraz zatarcie łożysk.
- **Usuwanie zabrudzeń:** Do czyszczenia używaj wyłącznie pędzelka, drewnianego patyczka lub suchej szmatki. Resztki ciasta usuwaj dopiero po ich wyschnięciu.
- **Smarowanie:** Jeśli instrukcja tego wymaga, używaj wyłącznie olejów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (np. olej wazelinowy spożywczy) do konserwacji końcówek walców.

4. Utylizacja i ochrona środowiska

- **Odpady elektroniczne (WEEE):** Jeśli posiadasz model elektryczny lub napęd silnikowy, po zakończeniu eksploatacji nie wyrzucaj go do zmieszanych odpadów komunalnych. Oddaj go do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego.
- **Materiały metalowe:** Maszynki ręczne wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium podlegają recyklingowi w ramach zbiórki metali.
- **Opakowanie:** Kartonowe pudełka oraz folie ochronne należy posegregować i umieścić w odpowiednich pojemnikach na odpady (papier/tworzywa sztuczne).

