

Niniejsza lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania. Ostrzeżenia są sformułowane w prosty i zrozumiały sposób, aby były dostępne dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych oraz osób z ograniczeniami ruchowymi.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania MASZYNEK DO MIĘSA

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności

1. Ogólne środki bezpieczeństwa

- Używaj maszynki do mięsa wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem oraz instrukcjami producenta.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi.
- Nie pozwalaj dzieciom na obsługę urządzenia ani na przebywanie w jego pobliżu podczas pracy.

2. Zagrożenia mechaniczne

- Maszynka do mięsa wyposażona jest w ostre noże – zawsze używaj odpowiedniego popychacza do przesuwania mięsa, aby uniknąć kontaktu rąk z ostrzami.
- Nigdy nie wkładaj dłoni ani żadnych innych przedmiotów (poza dostarczonymi przez producenta akcesoriami) do otworów maszynki.
- Upewnij się, że wszystkie elementy maszynki, takie jak ślimak, nóż i sitko, są prawidłowo zamontowane przed uruchomieniem urządzenia.

3. Zagrożenia elektryczne

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka z odpowiednim napięciem, zgodnym z wymaganiami producenta.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, przetarty lub przecięty.
- Unikaj dotykania przewodu zasilającego lub wtyczki mokrymi rękami.
- Nie używaj maszynki w wilgotnym środowisku, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

4. Zagrożenia termiczne i związane z przegrzaniem

- Nie używaj maszynki do mięsa przez dłuższy czas bez przerw – postępuj zgodnie z zaleceniami producenta dotyczącymi maksymalnego czasu pracy, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są zawsze czyste i niezablokowane, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

5. Środki ostrożności związane z użytkowaniem

- Umieszczaj maszynkę na stabilnej, płaskiej powierzchni, aby zapobiec jej przewróceniu podczas pracy.
- Nie próbuj przetwarzać zbyt dużych lub zamrożonych kawałków mięsa – odpowiednio przygotuj mięso przed użyciem urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się w miejscu, gdzie może zostać przecięty, zgięty lub przypadkowo pociągnięty.

6. Konserwacja i czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i upewnij się, że wszystkie części ruchome są nieruchome.
- Regularnie czyść wszystkie elementy maszynki mające kontakt z żywnością zgodnie z instrukcjami producenta, aby zapobiec gromadzeniu się resztek mięsa i bakterii.
- Nie używaj ostrych narzędzi ani środków chemicznych, które mogą uszkodzić elementy maszynki.
- Jeśli urządzenie wymaga smarowania lub innej konserwacji, stosuj wyłącznie produkty rekomendowane przez producenta.

7. Ostrzeżenia dotyczące użytkowników

- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia i, w razie potrzeby, skorzystać z pomocy innej osoby.
- Jeśli urządzenie działa nietypowo (np. wydaje nietypowe dźwięki, przegrzewa się lub iskrzy), natychmiast je wyłącz, odłącz od zasilania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Trzymaj maszynkę z dala od łatwopalnych materiałów i źródeł ciepła.

Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.

