

Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania maszynki do mięsa.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze przeczytaj instrukcję obsługi dostarczoną przez producenta przed pierwszym użyciem urządzenia.
- **Przeznaczenie:** Używaj maszynki do mięsa tylko zgodnie z jej przeznaczeniem, czyli do mielenia i przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj jej do innych celów.
- **Montaż:** Upewnij się, że wszystkie elementy maszynki są prawidłowo zamontowane przed rozpoczęciem pracy. Nieprawidłowy montaż może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uraz.
- **Warunki:** Używaj maszynki tylko w suchym i czystym miejscu, z dala od źródeł wilgoci i wysokiej temperatury.
- **Dzieci:** Nie pozwalaj dzieciom na zabawę maszynką. Dzieci i osoby o ograniczonej sprawności powinny używać maszynki tylko pod nadzorem i po przeszkoleniu z bezpiecznej obsługi.
- **Przerwy w pracy:** Nie używaj urządzenia przez dłuższy czas bez przerw. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta dotyczącymi maksymalnego czasu pracy.

2. Bezpieczeństwo elektryczne

- **Zasilanie:** Upewnij się, że napięcie w gniazdku jest zgodne z wymaganiami maszynki.
- **Uszkodzony przewód:** Nie używaj maszynki, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Wymianę przewodu powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowana osoba.
- **Mokre ręce:** Nigdy nie dotykaj wtyczki ani maszynki mokrymi rękami.
- **Przedłużacze:** Nie używaj przedłużaczy. Podłącz maszynkę bezpośrednio do gniazdka z uziemieniem.
- **Zasilanie:** Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się w miejscu, gdzie może zostać przecięty, zgięty lub przypadkowo pociągnięty.

3. Bezpieczeństwo mechaniczne

- **Ostre elementy:** Zachowaj szczególną ostrożność, mając do czynienia z ostrymi nożami i elementami maszynki. Nigdy nie dotykaj ich gołymi rękami.

- **Popychacz:** Zawsze używaj popychacza do podawania mięsa do otworu maszynki. Nie wkładaj do niego palców ani innych przedmiotów.
- **Otwory maszynki:** Nie wkładaj rąk ani innych przedmiotów do otworów maszynki podczas pracy.
- **Ruchome części:** Nie zatrzymuj ruchu elementów maszynki za pomocą dłoni. Nie otwieraj maszynki podczas pracy.
- **Po użyciu:** Po użyciu zaczekaj, aż wszystkie ruchome części się zatrzymają, zanim przystąpisz do demontażu lub czyszczenia.

4. Ryzyko przegrzania

- **Praca ciągła:** Nie używaj maszynki do mięsa przez dłuższy czas bez przerw.
- **Wentylacja:** Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są zawsze czyste i niezablokowane.

5. Konserwacja i czyszczenie

- **Odlączenie od zasilania:** Zawsze odłącz maszynkę od zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji.
- **Czyszczenie:** Regularnie czyść wszystkie elementy maszynki mające kontakt z żywnością zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używaj ostrych narzędzi ani środków chemicznych.
- **Smarowanie:** Jeśli urządzenie wymaga smarowania, stosuj wyłącznie produkty rekomendowane przez producenta.
- **Myjki parowe:** Nie używaj myjek parowych do czyszczenia.

6. Użytkowanie

- **Przygotowanie mięsa:** Nie próbuj przetwarzać zbyt dużych lub zamrożonych kawałków mięsa. Odpowiednio przygotuj mięso przed użyciem urządzenia.
- **Stabilność:** Umieść maszynkę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- **Nadzór:** Nie zostawiaj pracującej maszynki bez nadzoru.

7. Utylizacja

- **Urządzenie:** Zutilizuj urządzenie zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów elektrycznych.

8. 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.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą lub autoryzowanym serwisem.