

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla mikserów ręcznych

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

Ważne! Mikser ręczny posiada silnik elektryczny o wysokim momencie obrotowym oraz szybko obracające się metalowe końcówki. Niewłaściwe użytkowanie, kontakt z płynami lub zbliżenie części ciała do mechanizmu napędowego może prowadzić do poważnych zranień, porażenia prądem oraz trwałego uszkodzenia mienia.

1. Ryzyko urazów mechanicznych i wciągnięcia

- **Ruchome końcówki (Krytyczne):** Nigdy nie należy dotykać obracających się mieszadeł ani haków. Należy trzymać palce, włosy, luźną odzież oraz przybory kuchenne (szpatułki, noże) z dala od pracujących końcówek. Istnieje wysokie ryzyko wciągnięcia i poważnego uszkodzenia dłoni lub skalpu.
- **Wymiana akcesoriów:** Przed wkładaniem lub wyjmowaniem końcówek (mieszadeł, haków) należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Przypadkowe naciśnięcie przycisku włączania podczas montażu grozi natychmiastowym zranieniem palców.
- **Blokada końcówek:** Przed uruchomieniem należy upewnić się, że końcówki są całkowicie i prawidłowo zatrzaśnięte w gniazdach. Wypadnięcie mieszadła przy wysokich obrotach może spowodować jego niekontrolowany wyrzut i uszkodzenie naczyń lub zranienie użytkownika.

2. Bezpieczeństwo elektryczne i kontakt z wodą

- **Zasilanie (Krytyczne):** Urządzenia nie wolno używać mokrymi rękami. Nie wolno zanurzać korpusu miksera (części z silnikiem) w wodzie ani żadnej innej cieczy. Kontakt wnętrza urządzenia z płynem grozi śmiertelnym porażeniem prądem i pożarem.

- **Kabel zasilający:** Należy chronić przewód przed kontaktem z gorącymi powierzchniami (np. płytą grzejącą) oraz ostrymi krawędziami. Uszkodzona izolacja kabla, wynikająca z przetarcia lub nadtopienia, stanowi bezpośrednie zagrożenie życia.
- **Przechowywanie:** Po zakończeniu pracy należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Nie należy owijać kabla wokół obudowy bezpośrednio po pracy, jeśli urządzenie jest jeszcze nagrzane.

3. Bezpieczeństwo użytkowania i przeciążenie

- **Czas pracy ciągłej:** Należy ściśle przestrzegać maksymalnego czasu pracy ciągłej określonego przez producenta. Przekroczenie tego limitu prowadzi do przegrzania silnika, co może skutkować jego spalaniem i emisją toksycznego dymu.
- **Gęste masy:** Przy wyrabianiu ciężkich ciast (np. drożdżowych) należy używać wyłącznie dedykowanych haków i odpowiednio niskich biegów. Używanie standardowych mieszadeł do ciężkich mas może spowodować ich wygięcie, pęknięcie lub zablokowanie silnika.
- **Naczynia:** Miksowanie powinno odbywać się w wysokich naczyniach o stabilnym dnie. Należy unikać uderzania pracującymi końcówkami o dno lub ścianki naczynia, co może doprowadzić do odprysków szkła lub emalii do żywności.

4. Czyszczenie i konserwacja

- **Mycie końcówek:** Końcówki należy myć po każdym użyciu. Należy sprawdzić, czy dany model dopuszcza mycie w zmywarce – agresywne środki chemiczne mogą powodować korozję lub czernienie niektórych stopów metali.
- **Obudowa:** Korpus urządzenia należy przecierać wyłącznie wilgotną szmatką po uprzednim odłączeniu od prądu. Należy dbać o drożność otworów wentylacyjnych – nagromadzenie mąki lub kurzu wewnątrz silnika zwiększa ryzyko pożaru.

5. Utylizacja

- **Odpady elektroniczne (WEEE):** Mikser ręczny jest odpadem elektronicznym i nie może być wyrzucany do zwykłego pojemnika na śmieci.
- **Recykling:** Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki elektroodpadów. Przed oddaniem należy odłączyć końcówki metalowe, które stanowią cenny złom.