

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla maszynek do mielenia mięsa

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

Ważne! Maszynki do mielenia mięsa są urządzeniami wyposażonymi w mocne silniki oraz bardzo ostre elementy tnące (nożyki i ślimaki).

Niezachowanie ostrożności, wkładanie palców do gardzieli maszyny lub próba mielenia niedozwolonych produktów może prowadzić do poważnych obrażeń ciała (w tym amputacji palców), porażenia prądem oraz trwałego uszkodzenia urządzenia.

1. Bezpieczeństwo obsługi i ryzyko okaleczenia

- **Używanie popychacza (Krytyczne):** Nigdy, pod żadnym pozorem, nie wkładaj palców, sztućców ani innych przedmiotów do gardzieli (komory mielenia). **Do podawania mięsa w stronę ślimaka służy wyłącznie dedykowany popychacz.** Silnik maszyny ma ogromny moment obrotowy i nie zatrzyma się natychmiast po napotkaniu oporu.
- **Ostre nożyki:** Nożyk tnący oraz sitka mają bardzo ostre krawędzie. Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu, demontażu oraz mycia tych elementów.
- **Dzieci i osoby nieuprawnione:** Maszynka musi być przechowywana i używana poza zasięgiem dzieci. Urządzenie włączone do prądu, nawet jeśli nie pracuje, stanowi ogromne zagrożenie w przypadku przypadkowego naciśnięcia przycisku start.

2. Bezpieczeństwo elektryczne

- **Wilgoć i czyszczenie:** Korpus urządzenia (część z silnikiem) nigdy nie może mieć kontaktu z wodą. **Zabrania się mycia korpusu pod bieżącą wodą lub zanurzania go w płynach.** Grozi to śmiertelnym porażeniem prądem. Do czyszczenia obudowy używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki po uprzednim odłączeniu zasilania.

- **Przewód zasilający:** Nie dopuszczaj, aby kabel zwisał z krawędzi stołu, co mogłoby doprowadzić do ściągnięcia pracującej maszynki przez dziecko lub zwierzę. Jeśli przewód jest uszkodzony, nie używaj urządzenia.
- **Praca ciągła:** Przestrzegaj czasu pracy ciągłej określonego przez producenta (zazwyczaj 5–10 minut). Przekroczenie tego limitu grozi przegrzaniem silnika i pożarem.

3. Eksploatacja i dobór produktów

- **Kości i twarde przedmioty:** Przed mieleniem dokładnie sprawdź mięso. **Mielenie kości, chrząstek lub zamrożonych produktów może doprowadzić do pęknięcia ślimaka, zniszczenia nożyka lub spalenia silnika.**
- **Prawidłowy montaż:** Zawsze upewnij się, że nożyk jest założony prawidłową stroną (ostrzami w kierunku sitka). Odwrotny montaż spowoduje miażdżenie mięsa zamiast cięcia, co obciąża silnik i może doprowadzić do awarii.
- **Funkcja Rewers:** Jeśli maszynka zablokuje się, użyj funkcji biegu wstecznego (Rewers), jeśli urządzenie ją posiada. Nigdy nie próbuj odblokowywać komory podczas pracy silnika.

4. Higiena i konserwacja

- **Mycie elementów:** Części metalowe (ślimak, nożyk, sitko) często nie nadają się do mycia w zmywarce (mogą czernieć i utleniać się). Myj je ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- **Zabezpieczenie przed korozją:** Po umyciu i dokładnym osuszeniu sitka i nożyka, warto przetrzeć je odrobiną oleju jadalnego. Zapobiegnie to rdzewieniu elementów tnących.
- **Resztki jedzenia:** Dokładnie usuwaj pozostałości mięsa z zakamarków komory mielenia. Pozostawione resztki są pożywką dla bakterii i mogą prowadzić do zatrucia pokarmowych.

5. Utylizacja

- **Zbiórka elektroodpadów (WEEE):** Maszynki do mielenia mięsa zawierają silniki miedziane i podzespoły elektroniczne. **Zabrania się wyrzucania ich do zwykłych pojemników na śmieci.** Produkt należy oddać do punktu zbiórki elektroodpadów.
- **Opakowania:** Kartonowe pudła należy umieścić w pojemniku na papier, a foliowe zabezpieczenia i styropian w pojemniku na tworzywa sztuczne.