

Warnhinweise und Sicherheitsinformationen für die Wurstfüllmaschine - Edelstahl 3,5L

- **Maximale Füllmenge beachten:** Die Wurstmaschine hat eine Kapazität von 3,5 Litern und eine Füllmenge von ca. 3 kg. Überschreiten Sie diese Füllmengen nicht, um eine ordnungsgemäße Funktion und Sicherheit zu gewährleisten.
- **Sichere Befestigung:** Stellen Sie sicher, dass die Wurstfüllmaschine sicher und stabil an der Arbeitsplatte befestigt ist, insbesondere bei der Nutzung der Klemmhalterung. Die maximale Stärke der Arbeitsplatte, an der die Maschine befestigt werden kann, beträgt 5,5 cm. Eine unsachgemäße Befestigung kann dazu führen, dass die Maschine kippt oder sich löst.
- **Verwendung der Handkurbel:** Die Handkurbel ist ergonomisch gestaltet, aber stellen Sie sicher, dass Sie diese mit gleichmäßiger und kontrollierter Kraft betätigen. Vermeiden Sie zu schnelle oder ruckartige Bewegungen, um Verletzungen oder Schäden an der Maschine zu verhindern.
- **Vermeiden Sie Überlastung:** Überlasten Sie die Wurstmaschine nicht. Achten Sie darauf, dass das Fleisch mit moderatem Druck in den Zylinder gefüllt wird, um ein Verstopfen oder Beschädigungen der Maschine zu vermeiden.
- **Sauberkeit und Hygiene:** Reinigen Sie die Wurstmaschine nach jedem Gebrauch gründlich, um Rückstände und Bakterienbildung zu verhindern. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten nach der Reinigung gründlich getrocknet werden.
- **Korrekte Handhabung der Trichter:** Achten Sie darauf, dass die Trichter (Düsen) ordnungsgemäß eingesetzt sind und keine Lecks auftreten. Eine unsachgemäße Handhabung oder nicht korrekt eingesetzte Trichter können die Qualität der Wurstfüllung beeinträchtigen und möglicherweise zu Verunreinigungen führen.
- **Sicherheit bei der Nutzung:** Verwenden Sie keine scharfen oder harten Gegenstände, um Fleischreste oder Füllmaterialien zu entfernen. Verwenden Sie stattdessen geeignete Reinigungswerkzeuge, um die Maschine zu schonen.
- **Schutz vor Verletzungen:** Achten Sie darauf, dass keine Körperteile, insbesondere Hände oder Finger, in die Maschine geraten, während Sie diese bedienen. Verwenden Sie die Wurstfüllmaschine nur gemäß den Anweisungen und stellen Sie sicher, dass sie sicher steht, bevor Sie mit dem Befüllen beginnen.

Haftungsausschluss: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Nutzung oder Handhabung der Wurstfüllmaschine entstehen.