

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für eine Giesser Fleischersäge

1. Allgemeine Sicherheitshinweise



Die folgenden Sicherheits- und Warnhinweise gelten für die Giesser Fleischersäge. Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, um eine sichere Verwendung und Handhabung der Fleischersäge zu gewährleisten und Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

Verwendungszweck:

- Die Fleischersäge der Firma Giesser wurde speziell für die professionelle Fleischverarbeitung entwickelt. Sie ist zum Schneiden von Fleisch, Knochen und ähnlichen Materialien in einer professionellen Umgebung bestimmt. Verwenden Sie die Säge nur für den vorgesehenen Zweck und niemals für andere Materialien oder Anwendungen (z. B. Holz oder Kunststoff).

Nicht für den Hausgebrauch geeignet:

- Diese Fleischersäge ist für den gewerblichen Einsatz in Metzgereien, Fleischereien und anderen professionellen Einrichtungen konzipiert. Sie sollte nur von geschultem Fachpersonal verwendet werden.

2. Warnhinweise zur Handhabung

- **Verletzungsgefahr durch die Sägeblätter!**



Die Säge der Fleischersäge ist mit scharfen, robusten Sägeblättern ausgestattet, die bei unsachgemäßer Handhabung schwere Schnittverletzungen verursachen können. Achten Sie stets darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile nie in die Nähe der Sägeblätter geraten. Verwenden Sie stets sicheres Schneidewerkzeug und beachten Sie alle Sicherheitsrichtlinien.

- **Sichere Handhabung!**

Halten Sie die Säge immer am vorgesehenen Griff und stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich stabil und sicher ist. Führen Sie das Sägeblatt in kontrollierten Bewegungen, ohne übermäßige Kraft anzuwenden. Das Sägeblatt sollte niemals mit Gewalt durch das Material gezwungen werden.

- **Griff und Bedienung!**

Der Griff der Fleischersäge ist ergonomisch gestaltet, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten. Achten Sie darauf, dass der Griff in einwandfreiem Zustand ist, ohne Risse oder Abnutzungserscheinungen. Sollte der Griff beschädigt sein, verwenden Sie die Säge nicht weiter und lassen Sie sie reparieren.

- **Verletzungsgefahr!**

Seien Sie sich bitte jederzeit der scharfen Sägeblätter bewusst. Stellen Sie sicher, dass Sie während der Arbeit niemals Ihre Hände oder andere Körperteile in der Nähe der Klinge führen. Nutzen Sie beim Arbeiten immer einen sicheren Stand und eine stabile Oberfläche.

3. Pflege- und Wartungshinweise



- **Reinigung!**

Reinigen Sie die Fleischersäge nach jedem Gebrauch gründlich, um hygienische Arbeitsbedingungen zu gewährleisten. Verwenden Sie dafür geeignete Reinigungsmittel, die die Säge nicht beschädigen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände von Fett oder Fleischresten in den Mechanismen oder auf den Sägeblättern verbleiben.

- **Schärfen der Sägeblätter:**

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Sägeblätter. Wenn sie stumpf oder beschädigt

sind, müssen sie geschärft oder ersetzt werden. Nutzen Sie dafür geeignete Werkzeuge oder lassen Sie das Sägeblatt von einem Fachmann nachschärfen.

4. Nutzung und Aufbewahrung

- **Lagerung:**
Lagern Sie die Fleischersäge an einem sicheren, trockenen Ort, der vor Feuchtigkeit und extremen Temperaturen geschützt ist. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Säge und stellen Sie sicher, dass keine Teile Rost oder Korrosion aufweisen.
- **Kinder und Unbefugte:** 
Stellen Sie sicher, dass die Säge stets außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen aufbewahrt wird. Das Werkzeug sollte nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal verwendet werden. Verwenden Sie eine sichere Aufbewahrungslösung, um unbefugten Zugriff zu verhindern.
- **Transport:**
Beim Transport der Säge stellen Sie sicher, dass sie ausreichend gesichert ist und dass die Sägeblätter sicher abgedeckt oder geschützt sind, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

5. Schärfe und Wartung

- **Regelmäßige Wartung:**
Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Leistung der Fleischersäge sicherzustellen. Überprüfen Sie regelmäßig alle mechanischen Teile auf Abnutzung, Risse oder Lockerungen. Achten Sie darauf, dass keine Teile locker sind oder sich gelockert haben, was zu Fehlfunktionen oder unsicherem Betrieb führen könnte.
- **Korrekte Handhabung der Sägeblätter:**
Achten Sie darauf, dass die Sägeblätter ordnungsgemäß installiert und sicher befestigt sind. Ein unsachgemäß montiertes Sägeblatt kann zu gefährlichen Situationen führen, da es sich während des Betriebs lösen oder verformen könnte.

6. Wichtige Warnhinweise

- **Verletzungsgefahr:**
Seien Sie sich stets der scharfen Sägeblätter und der beweglichen Teile bewusst. Ein unbeabsichtigter Kontakt mit den Sägeblättern kann schwere Schnittverletzungen verursachen. Verwenden Sie die Säge niemals, wenn Sie müde oder abgelenkt sind.
- **Benutzung unter Einfluss:**
Verwenden Sie die Fleischersäge niemals unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder anderen Substanzen, die Ihre Wahrnehmung und Koordination beeinträchtigen könnten.
- **Unsachgemäße Verwendung:**
Verwenden Sie die Säge niemals als Hebelwerkzeug oder für andere Aufgaben, für die sie nicht vorgesehen ist. Eine unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen und das Risiko von Verletzungen erhöhen.

7. Entsorgungshinweise für die Giesser Fleischersäge



- **Umweltgerechte Entsorgung:**
Da die Giesser Fleischersäge eine Handsäge ist, bestehen die Hauptbestandteile aus Metall und Kunststoff. Diese sollten getrennt entsorgt werden. Das Metall des Sägeblatts gehört in den **Metallschrott** und Kunststoffteile sollten über **Kunststoffrecycling** entsorgt werden. Achten Sie darauf, dass scharfe Kanten sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden. Für detailliertere Informationen zur Entsorgung können Sie sich bei Ihrer lokalen Entsorgungsstelle informieren.