

Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania witryn i szaf profesjonalne.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze przeczytaj instrukcję obsługi witryny lub szafy, dostarczoną przez producenta przed pierwszym użyciem.
- **Przeznaczenie:** Używaj witryny/szafy tylko zgodnie z jej przeznaczeniem, czyli do przechowywania i prezentacji produktów spożywczych w odpowiedniej temperaturze. Niewłaściwe użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia, zepsucia żywności oraz zagrożenia dla zdrowia.
- **Nadzór:** Monitoruj temperaturę wewnątrz witryny/szafy i regularnie sprawdzaj stan przechowywanych produktów.

2. Bezpieczeństwo elektryczne

- **Uszkodzony przewód:** Nie używaj witryny/szafy, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Wymianę przewodu powinien przeprowadzić producent, jego autoryzowany serwis lub wykwalifikowana osoba.
- **Mokre ręce:** Nigdy nie dotykaj witryny/szafy ani zasilacza mokrymi rękami.
- **Zasilanie:** Witrynę/szafę należy podłączać do gniazda z uziemieniem. Upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z wymaganiami urządzenia.
- **Odłączanie:** Odłącz witrynę/szafę od zasilania przed czyszczeniem, konserwacją, naprawą lub przenoszeniem.

3. Bezpieczeństwo użytkowania

- **Umiejscowienie:** Ustaw witrynę/szafę na stabilnej, płaskiej powierzchni, z dala od źródeł ciepła, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia.
- **Obciążenie:** Nie przeciążaj półek witryny/szafy.
- **Temperatura:** Ustaw odpowiednią temperaturę dla przechowywanych produktów, zgodnie z zaleceniami producenta żywności.
- **Czyszczenie:** Czyść witrynę/szafę regularnie, zgodnie z instrukcją producenta.
- **Odszranianie:** Regularnie odszraniaj witrynę/szafę, jeśli jest to konieczne.

4. Bezpieczeństwo żywności

- **Przechowywanie:** Przechowuj produkty spożywcze w odpowiednich pojemnikach i zamykaj je szczelnie.
- **Daty ważności:** Sprawdzaj daty ważności produktów i usuwaj przeterminowane.
- **Temperatura:** Regularnie kontroluj temperaturę wewnątrz witryny/szafy i upewnij się, że jest odpowiednia dla przechowywanych produktów.
- **Higiena:** Dbaj o higienę podczas manipulowania żywnością i czyszczenia witryny/szafy.

5. Konserwacja i naprawy

- **Regularna konserwacja:** Przeprowadzaj regularną konserwację witryny/szafy, zgodnie z instrukcją producenta.
- **Naprawy:** Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel serwisowy.

6. Bezpieczeństwo dzieci

- **Nadzór:** Dzieci nie powinny obsługiwać witryny/szafy bez nadzoru osoby dorosłej.
- **Dostęp:** Przechowuj środki czyszczące i konserwujące w miejscu niedostępnym dla dzieci.

7. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko porażenia prądem, uszkodzenia witryny/szafy, zepsucia żywności, zatrucia pokarmowego oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich klientów, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta witryny/szafy oraz producentów żywności.