

Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania wyposażenia do piekarników i kuchni.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję obsługi:** Zawsze zapoznaj się z instrukcją dołączoną do danego produktu przed jego użyciem. Zwróć szczególną uwagę na zalecenia dotyczące bezpiecznego użytkowania, czyszczenia i konserwacji.
- **Przeznaczenie:** Używaj wyposażenia zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie używaj blach do pieczenia do innych celów niż pieczenie, nie stawiaj ciężkich przedmiotów na płycie grillowej, etc.
- **Uszkodzenia:** Nie używaj uszkodzonego wyposażenia (np. zdeformowana blacha, uszkodzona powłoka nieprzywierająca, uszkodzone prowadnice).
- **Modyfikacje:** Nie dokonuj samodzielnych napraw ani modyfikacji wyposażenia.
- **Dzieci:** Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli w pobliżu są dzieci. Gorące elementy mogą spowodować poparzenia. Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu do piekarnika, gorących naczyń, gazu itp.
- **Odpowiednie akcesoria:** Korzystaj wyłącznie z akcesoriów przeznaczonych do danego typu sprzętu. Używanie nieodpowiednich akcesoriów (np. nieodpowiednich nóżek pod płytę grillową) może być niebezpieczne.
- **Stabilność:** Upewnij się, że płyty grillowe, brytfanny i inne naczynia są stabilnie umieszczone na płycie kuchennej lub w piekarniku.

2. Bezpieczeństwo użytkowania dla poszczególnych typów wyposażenia

- **Blachy do pieczenia i brytfanny:**
 - Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorących blach i brytfann z piekarnika.
 - Uważaj na gorący tłuszcz i soki podczas pieczenia mięs.
 - Używaj odpowiednich narzędzi (np. silikonowych lub drewnianych) aby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.
- **Nakładki do płyty:**
 - Upewnij się, że nakładka jest odpowiednia dla Twojej płyty kuchennej.
 - Nie używaj nakładek uszkodzonych lub niekompatybilnych z płytą.
 - Uważaj na temperaturę nagrzewającej się nakładki.
- **Nóżki pod płytę grillową:**
 - Upewnij się, że nóżki są stabilne i wytrzymują ciężar płyty grillowej.
 - Stawiaj płytę grillową na równej, stabilnej powierzchni.
- **Płyty do smażenia i grillowe:**
 - Używaj odpowiednich narzędzi do przewracania potraw, aby nie uszkodzić powierzchni płyty.

- Uważaj na przyskający tłuszcz.
- Czyść płytę po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu się resztek jedzenia.
- Prowadnice teleskopowe do piekarnika:
- Upewnij się, że prowadnice są prawidłowo zamontowane.
- Nie przeciążaj prowadnic.
- **Uchwyt do blachy:**
 - Używaj uchwyty wyłącznie do blach do tego przeznaczonych.
 - Upewnij się, że uchwyt jest dobrze zaczepiony przed podniesieniem blachy.
- **Zestaw do gotowania na parze:**
 - Uważaj na gorącą parę podczas gotowania.
 - Upewnij się, że naczynie do gotowania na parze jest stabilne.
- **Zestaw do wymiany butli gazowej:**
 - Jeśli nie masz doświadczenia w wymianie butli gazowych, zleć to wykwalifikowanemu specjalście.
 - Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane podczas wymiany butli.
 - Sprawdź szczelność połączeń po wymianie butli.
- **Folia do pieczenia:**
 - Nie używaj folii do pieczenia w temperaturach wyższych niż zalecane przez producenta.
 - Uważaj na gorącą folię po wyjęciu z piekarnika.
- **Zasilacz do płyty gazowej:**
 - Używaj wyłącznie zasilacza przeznaczonego do Twojej płyty gazowej.
 - Nie używaj uszkodzonego zasilacza.
 - Chronić zasilacz przed wilgocią.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Czyszczenie:** Czyść wyposażenie regularnie zgodnie z instrukcjami producenta. Używaj odpowiednich środków czyszczących. Unikaj agresywnych substancji, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- **Przechowywanie:** Przechowuj wyposażenie w suchym i czystym miejscu.

4. Utylizacja

- **Recykling:** W miarę możliwości oddawaj zużyte elementy wyposażenia do recyklingu.
- **Elektroodpady:** Zużyty zasilacz do płyty gazowej oddaj do punktu zbiórki elektroodpadów.

5. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Stosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko wypadków, uszkodzeń wyposażenia i innych niebezpiecznych sytuacji. Dbaj o swoje bezpieczeństwo i przestrzegaj zaleceń.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta Twojego konkretnego produktu. W przypadku wątpliwości skonsultuj się z profesjonalistą.