

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania wędzarni zgodne z GPSR (General Product Safety Regulations).

Przed rozpoczęciem użytkowania:

- 1. Zapoznanie się z instrukcją obsługi:**
 - Przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi dołączoną do wędzarni, szczególnie w odniesieniu do montażu, obsługi i czyszczenia.
 - 2. Lokalizacja wędzarni:**
 - Umieść wędzarnię w miejscu dobrze wentylowanym, z dala od ścian budynków, łatwopalnych przedmiotów oraz roślinności.
 - Ustaw urządzenie na stabilnym, równym podłożu, odpornym na działanie wysokich temperatur.
 - 3. Sprawdzenie stanu technicznego:**
 - Przed każdym użyciem upewnij się, że wędzarnia jest w dobrym stanie technicznym, bez uszkodzeń, takich jak pęknięcia, nieszczelności czy zniszczone elementy grzewcze.
 - 4. Odpowiednie paliwo:**
 - Stosuj wyłącznie paliwo zalecane przez producenta (np. drewno, zrębki wędzarnicze, gaz). Nie używaj chemicznych środków zapłonowych ani nieodpowiednich materiałów, które mogą generować toksyczne opary.
 - 5. Środki ochrony osobistej:**
 - Przygotuj rękawice odporne na wysoką temperaturę oraz narzędzia (np. szczypce), które pomogą w bezpiecznej obsłudze wędzarni.
-

Podczas użytkowania:

- 1. Unikanie kontaktu z gorącymi powierzchniami:**
 - Zachowaj ostrożność, aby uniknąć oparzeń. Elementy wędzarni mogą się bardzo nagrzewać podczas pracy.
- 2. Wentylacja:**
 - Używaj wędzarni w miejscu z dobrą cyrkulacją powietrza. Unikaj stosowania w zamkniętych przestrzeniach, takich jak garaże czy pomieszczenia gospodarcze, aby zapobiec gromadzeniu się tlenu węgla.
- 3. Bezpieczeństwo użytkowników:**
 - Nie pozostawiaj działającej wędzarni bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas pracy.
- 4. Kontrola płomienia i dymu:**
 - Regularnie sprawdzaj intensywność płomienia oraz ilość generowanego dymu, aby uniknąć przegrzania lub zapłonu.
- 5. Zapobieganie zapłonowi:**
 - Nie przepalaj wędzarni drewnem ani innym paliwem.

- Utrzymuj łatwopalne materiały, takie jak tłuszcz czy resztki jedzenia, z dala od elementów grzewczych.
- 6. Obsługa elektryczna i gazowa:**
- Jeśli wędzarnia jest zasilana gazem lub energią elektryczną, sprawdź szczelność przewodów gazowych oraz stan instalacji elektrycznej przed użyciem.
-

Po zakończeniu użytkowania:

- 1. Prawidłowe wygaszanie:**
 - Upewnij się, że wszystkie żarzące się elementy zostały całkowicie wygaszone przed opuszczeniem wędzarni bez nadzoru.
 - 2. Czyszczenie:**
 - Po ostygnięciu urządzenia dokładnie usuń resztki tłuszczu, jedzenia i popiołu, aby zapobiec ich zapaleniu podczas kolejnego użycia.
 - 3. Przechowywanie:**
 - Przechowuj wędzarnię w suchym miejscu, zabezpieczoną przed działaniem czynników atmosferycznych, jeśli nie jest używana przez dłuższy czas.
-

Dodatkowe ostrzeżenia:

- 1. Pierwsza pomoc:**
 - W przypadku oparzeń natychmiast schłódź miejsce kontaktu zimną wodą i, jeśli to konieczne, skontaktuj się z lekarzem.
 - 2. Unikaj spożywania niedogotowanej żywności:**
 - Sprawdź, czy potrawy osiągnęły odpowiednią temperaturę wewnętrzną, aby uniknąć ryzyka zatrucia pokarmowego.
 - 3. Ochrona środowiska:**
 - Stosuj wyłącznie naturalne i bezpieczne paliwo. Unikaj spalania materiałów mogących generować szkodliwe substancje chemiczne.
 - 4. Zachowanie czystości:**
 - Utrzymuj wędzarnię w czystości, aby zapobiec nadmiernemu gromadzeniu się tłuszczu i zanieczyszczeń, które mogą stanowić zagrożenie pożarowe.
-

Pamiętaj:

Wędzarnie domowego użytku to wspaniałe urządzenia do przygotowywania potraw, ale ich niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do zagrożeń. Stosowanie się do zasad bezpieczeństwa zapewni komfort i bezpieczną obsługę wędzarni.