

KÖLER

AKCESORIA GRILLOWE

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1.	TERMOMETRY PL	3
2.	ROŻNA ELEKTRYCZNE PL	5
3.	AKCESORIA GRILLOWE PL	7
4.	THERMOMETERS EN	10
5.	ELECTRIC ROTISSERIES EN	12
6.	GRILL ACCESSORIES EN	14

TERMOMETRY PL

1. Główne zagrożenia podczas niewłaściwego użytkowania termometrów

Używaj termometrów zgodnie z ich przeznaczeniem, aby uniknąć zagrożeń takich jak uszkodzenie wzroku, poparzenia czy zatrucia żywnością. Przestrzegaj poniższych zaleceń w celu minimalizacji ryzyka.

a. Uszkodzenie wzroku przez termometry z podczerwienią

- **Zagrożenie:** Skierowanie wiązki podczerwieni bezpośrednio w oczy może spowodować podrażnienie lub uszkodzenie wzroku.
- **Środki ostrożności:**
 - Unikaj celowania wiązki podczerwieni w twarz, oczy lub w kierunku innych osób.
 - Trzymaj termometr w odpowiedniej odległości od celu pomiaru.

b. Oparzenia skóry

- **Zagrożenie:** Kontakt z gorącymi elementami urządzenia, takimi jak sondy lub powierzchnią grilla, może prowadzić do poparzeń.
- **Środki ostrożności:**
 - Umieść urządzenie w bezpiecznej odległości od źródeł wysokiej temperatury.
 - Używaj rękawic kuchennych odpornych na wysokie temperatury.
 - Przed czyszczeniem sond odczekaj, aż ostygną.

c. Kontakt z żywnością

- **Zagrożenie:** Niewłaściwe czyszczenie elementów mających kontakt z żywnością może prowadzić do przenoszenia bakterii.
- **Środki ostrożności:**
 - Regularnie czyść sondy mające kontakt z żywnością.
 - Używaj środków czyszczących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
 - Przechowuj sondy w czystym, suchym miejscu.

d. Porażenie prądem lub wyciek baterii

- **Zagrożenie:** Kontakt z uszkodzonym urządzeniem elektronicznym lub wyciekiem z baterii może powodować podrażnienia skóry lub porażenie prądem.
- **Środki ostrożności:**
 - Sprawdzaj stan przewodów, obudowy i sond.
 - Wymieniaj baterie na czas i utylizuj je zgodnie z przepisami.
 - Nie zanurzaj przewodów, nadajników ani odbiorników w wodzie.
 - Wyjmij baterie w przypadku dłuższego nieużytkowania urządzenia.
 - Nie używaj urządzenia w warunkach wysokiej wilgotności.

e. Zadławienie małymi elementami

- **Zagrożenie:** Małe elementy urządzenia, takie jak baterie lub drobne części, mogą zostać połknięte przez dzieci.
- **Środki ostrożności:**
 - Przechowuj małe elementy w miejscach niedostępnych dla dzieci.
 - Sprawdzaj, czy obudowa urządzenia jest szczelnie zamknięta.

f. Ryzyko urazów mechanicznych

- **Zagrożenie:** Niewłaściwe użytkowanie sond lub przewodów może prowadzić do skaleczeń.
- **Środki ostrożności:**
 - Czyść sondy delikatnie, używając miękkich gąbek lub ściereczek.
 - Unikaj moczenia przewodów – czyść tylko końcówki sond przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Podsumowanie: Zachowaj ostrożność podczas użytkowania termometrów, przestrzegając zaleceń producenta. Regularne czyszczenie i prawidłowe użytkowanie urządzeń minimalizują ryzyko wystąpienia zagrożeń dla zdrowia.

2. Środki ostrożności podczas korzystania z termometrów

Stosuj odpowiednie środki ostrożności, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika oraz trwałość urządzenia. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego korzystania z termometrów, przechowując urządzenie w sposób właściwy i regularnie je czyszcząc.

3. Zasady bezpieczeństwa dla różnych typów termometrów

a. Termometry z podczerwienią (typu pistolet)

- Nie kieruj wiązki podczerwieni w stronę oczu lub twarzy.
- Używaj termometru wyłącznie na suchych powierzchniach.
- Trzymaj urządzenie z dala od gorących powierzchni grilla.

b. Termometry z odłączanymi sondami

- Umieszczaj bazę i nadajnik w bezpiecznej odległości od źródeł wysokiej temperatury.
- Nie zanurzaj przewodów sond w wodzie.
- Sprawdzaj przewody sond pod kątem uszkodzeń.

c. Małe termometry z integralną sondą

- Nie pozostawiaj urządzenia w gorących miejscach, takich jak grill czy piekarnik.
- Przechowuj termometr w miejscu niedostępnym dla dzieci.

d. Wszystkie termometry

- Upewnij się, że baterie są prawidłowo zamontowane i wymieniaj je na czas.
- Przechowuj urządzenia w suchych miejscach z dala od wilgoci.
- Czyszcząc sondy, używaj delikatnych środków dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

4. Ogólne zasady bezpiecznego użytkowania termometrów

- a. Czytaj i stosuj się do instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.
- b. Nie używaj termometrów w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem.
- c. Sprawdzaj urządzenia pod kątem uszkodzeń mechanicznych i wymieniaj uszkodzone elementy.
- d. Utylizuj zużyte baterie w odpowiednich punktach zbiórki.
- e. Zapewnij odpowiednią higienę urządzenia, regularnie je czyszcząc i konserwując.

ROŻNA ELEKTRYCZNE PL

1. Główne zagrożenia podczas niewłaściwego użytkowania różnów elektrycznych.

Unikaj niewłaściwego użytkowania różnów elektrycznych, aby zminimalizować ryzyko zagrożeń dla zdrowia i bezpieczeństwa. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zapobiega urazom i uszkodzeniom sprzętu.

a. Porażenie prądem lub wyciek baterii

- **Zagrożenie:** Kontakt z wodą, uszkodzone elementy elektryczne lub wyciek baterii mogą prowadzić do porażenia prądem oraz podrażnień skóry.
- **Środki ostrożności:**
 - Regularnie sprawdzaj stan przewodów i obudowy.
 - Utrzymuj przewody suche i poza zasięgiem wilgoci.
 - Nie używaj uszkodzonego urządzenia, wymieniaj baterie na czas i utylizuj je odpowiednio. W razie potrzeby skontaktuj się z serwisem producenta.
 - Wyjmij baterie podczas dłuższego przechowywania urządzenia.
 - Odłączaj urządzenie od zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem.

b. Oparzenia skóry

- **Zagrożenie:** Kontakt z rozgrzanym różnem lub gorącymi elementami może powodować oparzenia.
- **Środki ostrożności:**
 - Użyj odpornych na temperaturę rękawic kuchennych.
 - Nie dotykaj metalowych części bezpośrednio po grillowaniu – odczekaj, aż ostygną.

c. Ryzyko mechanicznych urazów

- **Zagrożenie:** Szpikulce i obracające się elementy mogą powodować urazy.
- **Środki ostrożności:**
 - Montuj potrawy ostrożnie.
 - Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
 - Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, zanim dotkniesz jego elementów.

d. Kontakt z żywnością

- **Zagrożenie:** Zanieczyszczenia mogą przenosić bakterie na żywność.
- **Środki ostrożności:**
 - Regularnie czyść elementy mające kontakt z żywnością, używając odpowiednich środków.
 - Przechowuj elementy różna w czystym, suchym miejscu.

e. Zadławienie małymi elementami

- **Zagrożenie:** Małe części mogą zostać połknięte przez dzieci.
- **Środki ostrożności:**
 - Trzymaj małe elementy poza zasięgiem dzieci.
 - Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożone.

Podsumowanie: Zachowaj ostrożność podczas użytkowania różnów elektrycznych, przestrzegając zaleceń producenta. Regularna kontrola urządzenia, odpowiednie użytkowanie oraz właściwe czyszczenie elementów kontaktujących się z żywnością minimalizują ryzyko wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i bezpieczeństwa.

2. Środki ostrożności podczas korzystania z termometrów

Środki ostrożności podczas korzystania z różnów elektrycznych Zastosowanie odpowiednich środków ostrożności jest kluczowe dla bezpieczeństwa i trwałości urządzenia. Oto wskazówki:

- Sprawdzaj stan techniczny przed każdym użyciem.
- Użyj kompatybilnych elementów i stosuj się do instrukcji producenta.
- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do wystygnięcia przed czyszczeniem.

3. Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania różnów elektrycznych

a. Różna zasilane z gniazdka sieciowego

- Sprawdzaj stan przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko jest uziemione.
- Unikaj stosowania przedłużaczy w wilgotnych warunkach.

b. Różna zasilane na baterie

- Użyj baterii zgodnie z zaleceniami.
- Wyjmuj baterie, gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.

4. Ogólne zasady bezpiecznego użytkowania termometrów

- a. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- b. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- c. Unikaj wymachiwania ostrymi elementami różna.

AKCESORIA GRILLOWE PL

1. Główne zagrożenia podczas niewłaściwego użytkowania akcesoriów

Używaj akcesoriów grillowych zgodnie z ich przeznaczeniem, aby uniknąć zagrożeń takich jak oparzenia, urazy mechaniczne, czy zatrucie żywnością. Przestrzegaj poniższych zaleceń w celu minimalizacji ryzyka.

a. Oparzenia skóry

- **Zagrożenie:** Kontakt z gorącymi powierzchniami, takimi jak grill, metalowe elementy akcesoriów lub rozgrzane jedzenie, może prowadzić do poparzeń.
- **Środki ostrożności:**
 - Używaj rękawic kuchennych odpornych na wysokie temperatury podczas manipulowania akcesoriami.
 - Nie dotykaj gołymi dłońmi metalowych elementów akcesoriów bezpośrednio po ich użyciu.

b. Ryzyko urazów mechanicznych

- **Zagrożenie:** Niewłaściwe użytkowanie ostrych elementów, takich jak szczotki czyszczące, szpikulce czy sondy, może prowadzić do skaleczeń.
- **Środki ostrożności:**
 - Zachowaj ostrożność przy obsłudze ostrych akcesoriów.
 - Przechowuj akcesoria poza zasięgiem dzieci, aby zapobiec przypadkowym urazom.

c. Kontakt z żywnością

- **Zagrożenie:** Niewłaściwe czyszczenie akcesoriów mających kontakt z żywnością może prowadzić do przenoszenia bakterii.
- **Środki ostrożności:**
 - Regularnie czyść akcesoria zgodnie z zaleceniami producenta.
 - Używaj wyłącznie certyfikowanych środków czyszczących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

d. Zadławienie małymi elementami

- **Zagrożenie:** Małe części, takie jak śruby, baterie lub zdejmowane uchwyty, mogą zostać połknięte przez dzieci.
- **Środki ostrożności:**
 - Regularnie czyść elementy mające kontakt z żywnością, używając odpowiednich środków.
 - Przechowuj elementy różną w czystym, suchym miejscu.

e. Zadławienie małymi elementami

- **Zagrożenie:** Małe części mogą zostać połknięte przez dzieci.
- **Środki ostrożności:**
 - Przechowuj małe elementy akcesoriów w miejscach niedostępnych dla dzieci.
 - Regularnie sprawdzaj stan techniczny akcesoriów.

Podsumowanie: Główne zagrożenia związane z używaniem akcesoriów grillowych to oparzenia, urazy mechaniczne, zatrucie żywnością i zadławienie małymi elementami. Stosowanie odpowiednich środków ostrożności minimalizuje ryzyko.

2. Środki ostrożności podczas korzystania z akcesoriów

Stosuj odpowiednie środki ostrożności, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika oraz trwałość akcesoriów. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Regularnie sprawdzaj akcesoria pod kątem uszkodzeń mechanicznych, takich jak pęknięcia, oderwane elementy lub korozja.
- Przechowuj akcesoria w suchym i czystym miejscu, aby uniknąć zanieczyszczeń i uszkodzeń.
- Używaj wyłącznie akcesoriów odpowiednich do rodzaju grilla i wykonywanych czynności.
- Czyść akcesoria zgodnie z instrukcją producenta, unikać moczenia elementów metalowych w wodzie, jeśli nie jest to zalecane.

3. Zasady bezpieczeństwa dla różnych typów akcesoriów

a. Szczotki czyszczące

- Upewnij się, że szczotki mają stabilne i nieuszkodzone włosie.
- Nie używaj szczotki na gorących powierzchniach grilla, jeśli producent tego nie zaleca.
- Regularnie sprawdzaj szczotkę pod kątem poluzowania włosia, które mogłoby zostać przypadkowo wprowadzone do jedzenia.

b. Akcesoria do podnoszenia i manipulowania jedzeniem

- Używaj długich rączek, aby zachować bezpieczną odległość od ognia.
- Unikaj pozostawiania akcesoriów w bezpośrednim kontakcie z otwartym płomieniem.

c. Akcesoria elektryczne

- Sprawdzaj przewody zasilające przed każdym użyciem.
- Używaj wyłącznie w dobrze wentylowanych miejscach.
- Nie używaj uszkodzonych elementów elektrycznych i natychmiast skontaktuj się z serwisem w razie wykrycia awarii.

d. Akcesoria do grillowania typu: brytfanna, taca segmentowa lub stojak na podudzia

- Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią – powierzchnia szybko się nagrzewa, dlatego zawsze stosuj rękawice ochronne.
- Do manipulacji gorącymi akcesoriami i potrawami korzystaj ze szczypiec lub uchwytów odpornych na wysoką temperaturę.
- Upewnij się, że akcesoria są stabilnie ułożone na grillu, aby zapobiec przewróceniu się potraw lub wylaniu tłuszczu.
- Nie używaj metalowych i ostrych przyborów do czyszczenia akcesoriów po grillowaniu, które mogą zarysować powierzchnię akcesoriów.

e. Akcesoria do grillowania z kordierytu

- Nagłe zmiany temperatury mogą prowadzić do pęknięcia kamienia, dlatego należy go nagrzewać i schładzać stopniowo. Nie kładź zimnego kamienia na rozgrzanym grillu.

- Unikaj kontaktu z wodą w trakcie nagrzewania – mokry kamień w połączeniu z wysoką temperaturą może pęknąć.
- Kładź kamień na stabilnej powierzchni grilla, aby zapobiec jego zsunięciu się.
- Kamień powinien być używany na powierzchniach z równomiernym rozprawdzeniem ciepła, a nie na otwartym ogniu.

f. Wszystkie akcesoria

- Regularnie sprawdzaj stan techniczny akcesoriów.
- Przechowuj w miejscach suchych i chronionych przed ekstremalnymi temperaturami.
- Przed myciem pozwól akcesoriom całkowicie ostygnąć. Unikaj gwałtownego schładzania (np. polewania zimną wodą), aby nie uszkodzić powierzchni.
- Nie używaj detergentów w przypadku akcesoriów niewymagających ich zastosowania. Resztki jedzenia usuń delikatnymi narzędziami po ostygnięciu i przetrzyj akcesoria suchą lub lekko wilgotną szmatką.
- Regularnie sprawdzaj stan techniczny akcesoriów.
- Przechowuj w miejscach suchych i chronionych przed ekstremalnymi temperaturami.

4. Ogólne zasady bezpiecznego użytkowania akcesoriów

- a. Przeczytaj i stosuj się do instrukcji obsługi dostarczonej przez producenta.
- b. Nigdy nie używaj akcesoriów w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem.
- c. Regularnie sprawdzaj akcesoria pod kątem uszkodzeń mechanicznych. Wymieniaj uszkodzone elementy na nowe.
- d. Zapewnij odpowiednią higienę akcesoriów mających kontakt z żywnością poprzez ich regularne czyszczenie i konserwację.
- e. Użyj wyłącznie materiałów i środków zalecanych przez producenta do konserwacji i czyszczenia.

THERMOMETERS EN

1. The main dangers when using thermometers incorrectly

Use thermometers as intended to avoid hazards such as eye damage, burns and food poisoning. Follow the recommendations below to minimize the risk.

a. Eye damage from infrared thermometers

- **Danger:** Pointing the infrared beam directly into your eyes may cause irritation or damage to your eyesight.
- **Precautions:**
 - Avoid pointing the infrared beam at your face, eyes or other people.
 - Hold the thermometer at an appropriate distance from the measurement target.

b. Skin burns

- **Danger:** Contact with hot parts of the device, such as the probes or the grill surface, may result in burns.
- **Precautions:**
 - Place the device at a safe distance from sources of high temperature.
 - Use oven gloves that are resistant to high temperatures.
 - Allow the probes to cool before cleaning them.

c. Contact with food

- **Danger:** Improper cleaning of food contact items can lead to the transfer of bacteria.
- **Precautions:**
 - Clean food contact probes regularly.
 - Use food-safe cleaning products.
 - Store the probes in a clean, dry place.

d. Electric shock or battery leakage

- **Danger:** Contact with a damaged electronic device or a leaking battery may cause skin irritation or electric shock.
- **Precautions:**
 - Check the condition of the cables, housing and probes.
 - Replace batteries on time and dispose of them according to regulations.
 - Do not immerse cables, transmitters or receivers in water.
 - Remove the batteries if the device is not used for a long time.
 - Do not use the device in high humidity conditions.

e. Choking on small parts

- **Danger:** Small parts of the device, such as batteries or small parts, can be swallowed by children.
- **Precautions:**
 - Store small items out of the reach of children.
 - Check whether the device casing is tightly closed.

f. Risk of mechanical injuries

- **Danger:** Improper use of probes or cables may result in injuries.

- **Precautions:**

- Clean the probes gently using soft sponges or cloths.
- Avoid soaking the cables - only clean probe tips intended for contact with food.

Summary: Be careful when using thermometers and follow the manufacturer's recommendations. Regular cleaning and proper use of equipment minimize the risk of health hazards.

2. Precautions when using thermometers

Take appropriate precautions to ensure user safety and the durability of the device. Follow these tips for using thermometers safely, storing your device properly and cleaning it regularly.

3. Safety rules for different types of thermometers

a. Infrared thermometers (gun type)

- Do not point the infrared beam towards your eyes or face.
- Use the thermometer only on dry surfaces.
- Keep the device away from hot grill surfaces.

b. Thermometers with detachable probes

- Place the base and transmitter a safe distance from sources of high temperature.
- Do not immerse the probe cables in water.
- Check the probe cables for damage.

c. Small thermometers with integral probe

- Do not leave the device in hot places such as a grill or oven.
- Keep the thermometer out of the reach of children.

d. All thermometers

- Make sure the batteries are installed correctly and replace them on time.
- Store devices in dry places away from moisture.
- When cleaning the probes, use gentle agents approved for contact with food.

4. General rules for the safe use of thermometers

- a. Read and follow the operating instructions included with the device.
- b. Do not use thermometers in a manner inconsistent with their intended use.
- c. Check devices for mechanical damage and replace damaged components.
- d. Dispose of used batteries at appropriate collection points.
- e. Ensure proper hygiene of the device by cleaning and maintaining it regularly.

ELECTRIC ROTISSERIES EN

1. The main dangers when using electric rotisseries incorrectly.

Avoid misuse of electric rotisseries to minimize the risk of health and safety hazards. Following safety rules prevents injuries and equipment damage.

a. Electric shock or battery leakage

- **Danger:** Contact with water, damaged electrical components or leaking batteries may result in electric shock and skin irritation.
- **Precautions:**
 - Regularly check the condition of the cables and housing.
 - Keep the cables dry and away from moisture.
 - Do not use a damaged device, replace batteries in time and dispose of them properly. If necessary, contact the manufacturer's service.
 - Remove the batteries when storing the device for a long time.
 - Unplug the device after use or before cleaning.

b. Skin burns

- **Danger:** Contact with a heated spit or hot elements may cause burns.
- **Precautions:**
 - Use heat-resistant oven gloves.
 - Do not touch metal parts immediately after grilling - wait until they cool down.

c. Risk of mechanical injuries

- **Danger:** Skewers and rotating parts may cause injuries.
- **Precautions:**
 - Assemble dishes carefully.
 - Keep the device out of the reach of children.
 - Make sure the device is turned off before touching its components.

d. Contact with food

- **Danger:** Contaminants can transfer bacteria to food.
- **Precautions:**
 - Regularly clean parts that come into contact with food, using appropriate products.
 - Store rotisserie components in a clean, dry place.

e. Choking on small parts

- **Danger:** Small parts may be swallowed by children.
- **Precautions:**
 - Keep small parts out of children's reach.
 - Make sure the device is assembled correctly.

Summary: Be careful when using electric rotisseries and follow the manufacturer's recommendations. Regular inspection of the device, proper use and proper cleaning of parts in contact with food minimize the risk of health and safety hazards.

2. Precautions when using thermometers

Precautions when using electric rotisseries Taking appropriate precautions is crucial to the safety and durability of the device. Here are the tips:

- Check the technical condition before each use.
- Use compatible components and follow the manufacturer's instructions.
- When you are finished working, unplug the device and let it cool down before cleaning.

3. Safety rules when using electric rotisserie

a. The rotisserie is powered from a mains socket

- Check the condition of the power cord.
- Make sure the socket is grounded.
- Avoid using extension cords in humid conditions.

b. Battery-powered rotisserie

- Use batteries as directed.
- Remove the batteries when the device will not be used for an extended period of time.

4. General rules for the safe use of thermometers

- a. Do not leave the device unattended.
- b. Keep the device out of the reach of children.
- c. Avoid swinging sharp parts of the spit.

GRILL ACCESSORIES EN

1. The main dangers when using accessories incorrectly

Use grill accessories as intended to avoid hazards such as burns, mechanical injuries or food poisoning. Follow the recommendations below to minimize the risk.

a. Skin burns

- **Danger:** Contact with hot surfaces such as a grill, metal accessories or heated food may result in burns.
- **Precautions:**
 - Use high-temperature oven gloves when handling accessories.
 - Do not touch metal parts of accessories with bare hands immediately after using them.

b. Risk of mechanical injuries

- **Danger:** Improper use of sharp elements such as cleaning brushes, pins or probes may lead to cuts.
- **Precautions:**
 - Be careful when handling sharp accessories.
 - Keep accessories out of children's reach to prevent accidental injuries.

c. Contact with food

- **Danger:** Improper cleaning of food contact accessories may lead to the transfer of bacteria.
- **Precautions:**
 - Clean accessories regularly according to the manufacturer's recommendations.
 - Use only certified food-grade cleaning products.

d. Choking on small parts

- **Danger:** Small parts such as screws, batteries or removable handles can be swallowed by children.
- **Precautions:**
 - Regularly clean parts that come into contact with food, using appropriate products.
 - Store rotisserie components in a clean, dry place.

e. Choking on small parts

- **Danger:** Small parts may be swallowed by children.
- **Precautions:**
 - Store small accessories out of the reach of children.
 - Regularly check the technical condition of accessories.

Summary: The main dangers associated with using grill accessories are burns, mechanical injuries, food poisoning and choking on small parts. Taking appropriate precautions minimizes the risk.

2. Precautions when using accessories

Take appropriate precautions to ensure user safety and the durability of accessories. Follow these tips:

- Regularly check accessories for mechanical damage, such as cracks, detached elements or corrosion.
- Store accessories in a dry and clean place to avoid contamination and damage.
- Use only accessories appropriate to the type of grill and the activities being performed.
- Clean accessories according to the manufacturer's instructions, avoid soaking metal parts in water unless recommended.

3. Safety rules for different types of accessories

a. Cleaning brushes

- Make sure the brushes have stable and undamaged bristles.
- Do not use a brush on hot grill surfaces unless the manufacturer recommends it.
- Check your brush regularly for loose bristles that could accidentally get into food.

b. Accessories for lifting and manipulating food

- Use long handles to keep a safe distance from the fire.
- Avoid leaving accessories in direct contact with open flames.

c. Electrical accessories

- Check power cords before each use.
- Use only in well-ventilated areas.
- Do not use damaged electrical components and contact the service immediately if a failure is detected.

d. Grilling accessories such as: roasting pan, segment tray or drumstick stand

- Avoid contact with hot surfaces - the surface heats up quickly, so always use protective gloves.
- Use high-temperature tongs or handles to handle hot accessories and food.
- Make sure the accessories are placed firmly on the grill to prevent food from tipping over or grease from spilling out.
- Do not use metal or sharp utensils to clean accessories after grilling, as they may scratch the surface of the accessories.

e. Cordierite barbecue accessories

- Sudden changes in temperature may cause the stone to crack, so it should be heated and cooled gradually. Do not place a cold stone on a hot grill.
- Avoid contact with water while heating - a wet stone combined with high temperature may crack.
- Place the stone on a stable grill surface to prevent it from sliding.
- The stone should be used on surfaces with even heat distribution, not on an open flame.

f. All accessories

- Regularly check the technical condition of accessories.

- Store in a dry place protected from extreme temperatures.
- Let the accessories cool down completely before washing. Avoid rapid cooling (e.g. pouring cold water on it) to avoid damaging the surface.
- Do not use detergents on accessories that do not require their use. Remove food remnants with delicate tools after they cool down and wipe the accessories with a dry or slightly damp cloth.
- Regularly check the technical condition of accessories.
- Store in a dry place protected from extreme temperatures.

4. General rules for the safe use of accessories

- a. Read and follow the operating instructions provided by the manufacturer.
- b. Never use accessories in a manner inconsistent with their intended use.
- c. Regularly check accessories for mechanical damage. Replace damaged elements with new ones.
- d. Ensure proper hygiene of food contact accessories by cleaning and maintaining them regularly.
- e. Use only materials and agents recommended by the manufacturer for maintenance and cleaning.