

Niniejsza lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania. Ostrzeżenia są sformułowane w prosty i zrozumiały sposób, aby były dostępne dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych oraz osób z ograniczeniami ruchowymi.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania patelni

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności

1. Ryzyko oparzeń:

- **Ostrzeżenie:** Patelnie podczas użytkowania rozgrzewają się do wysokich temperatur, co może prowadzić do oparzeń przy dotknięciu gorących powierzchni lub uchwytów.
- **Środek ostrożności:** Upewnij się, że uchwyty są odpowiednio izolowane termicznie. Przy przenoszeniu gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów ochronnych.
- **Dodatkowe informacje:** Nigdy nie zostawiaj rozgrzanej patelni bez nadzoru, aby uniknąć przypadkowych poparzeń.

2. Ryzyko poparzeń rozgrzanym tłuszczem lub płynami:

- **Ostrzeżenie:** Rozgrzany tłuszcz lub płyny mogą pryskać podczas smażenia, co może prowadzić do poparzeń.
- **Środek ostrożności:** Unikaj przepętniania patelni. Jeśli smażysz na głębokim tłuszczu, ostrożnie wkładaj składniki, aby uniknąć pryskania.
- **Dodatkowe informacje:** Używaj pokrywy ochronnej lub osłony przed rozpryskami, jeśli to możliwe.

3. Ryzyko przegrzania:

- **Ostrzeżenie:** Nadmierne rozgrzanie patelni może prowadzić do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej oraz wydzielania szkodliwych oparów.
- **Środek ostrożności:** Nie pozostawiaj pustej patelni na rozgrzanym palniku. Używaj umiarkowanego poziomu ciepła, zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Ryzyko pożaru:

- **Ostrzeżenie:** Przegrzany tłuszcz może się zapalić, prowadząc do pożaru.
- **Środek ostrożności:** Unikaj stosowania nadmiernych ilości tłuszczu podczas smażenia. W razie zapalenia się tłuszczu nigdy nie próbuj gasić płomienia wodą – przykryj patelnię metalową pokrywką i wyłącz źródło ciepła.
- **Dodatkowe informacje:** Miej w pobliżu koc gaśniczy lub gaśnicę kuchenną, aby szybko poradzić sobie z pożarem.

5. Ryzyko uszkodzenia powierzchni patelni:

- **Ostrzeżenie:** Używanie metalowych narzędzi lub mycie patelni ostrymi gąbkami może uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.
- **Środek ostrożności:** Korzystaj z przyborów kuchennych wykonanych z drewna, silikonu lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury. Czyść patelnię miękką gąbką lub ściereczką.
- **Dodatkowe informacje:** Unikaj wkładania gorącej patelni do zimnej wody, ponieważ może to prowadzić do deformacji.

6. Ryzyko związane z nieodpowiednim użytkowaniem:

- **Ostrzeżenie:** Używanie patelni na nieodpowiednim źródle ciepła może uszkodzić dno lub zmniejszyć efektywność gotowania.
- **Środek ostrożności:** Sprawdź, czy patelnia jest odpowiednia do użycia na wybranym źródle ciepła (np. indukcja, gaz, elektryczna płyta grzewcza). Upewnij się, że dno patelni ma pełny kontakt z powierzchnią grzewczą.
- **Dodatkowe informacje:** W przypadku indukcji używaj patelni o ferromagnetycznym dnie.

7. Konserwacja i czyszczenie:

- **Ostrzeżenie:** Niewłaściwe czyszczenie może prowadzić do uszkodzenia patelni lub wpłynąć na jej trwałość.
- **Środek ostrożności:** Umyj patelnię ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, chyba że producent zaleca mycie w zmywarce. Zanim przechowasz patelnię, upewnij się, że jest sucha.
- **Dodatkowe informacje:** Regularnie sprawdzaj stan uchwytów i śrub mocujących, aby uniknąć ich luzowania i zapewnić bezpieczne użytkowanie.

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.

Wszelkie szczegółowe ostrzeżenia lub informacje na temat bezpieczeństwa produktu są dostępne w instrukcji obsługi dołączonej do produktu lub dostępnej w formacie pdf. w karcie produktu lub na stronie [www.producenta/dostawcy](#).