

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 generują wysokie temperatury podczas użytkowania, co może prowadzić do oparzeń przy dotknięciu gorących powierzchni lub uchwytów.
- **Środek ostrożności:** Upewnij się, że uchwyty są odpowiednio izolowane termicznie. Podczas przenoszenia gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów ochronnych.
- **Dodatkowe informacje:** Nigdy nie zostawiaj rozgrzanej patelni bez nadzoru.

#### 2. Ryzyko poparzeń rozgrzanym tłuszczem lub płynami:

- **Ostrzeżenie:** Rozgrzany tłuszcz lub płyny mogą przyskać podczas smażenia, co może powodować poparzenia.
- **Środek ostrożności:** Unikaj przepełniania patelni. W przypadku smażenia na głębokim tłuszczu, ostrożnie wkładaj składniki, aby uniknąć przyskania.
- **Dodatkowe informacje:** Używaj pokrywy ochronnej lub osłony przed rozpryskami, jeśli to możliwe.

#### 3. Ryzyko związane z przegrzaniem:

- **Ostrzeżenie:** Nadmierne rozgrzanie patelni może prowadzić do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej oraz wydzielania szkodliwych oparów.
- **Środek ostrożności:** Nie pozostawiaj pustej patelni na rozgrzanym palniku. Stosuj umiarkowany poziom ciepła zgodnie z zaleceniami producenta.
- **Dodatkowe informacje:** W przypadku stosowania patelni z powłoką teflonową, unikaj przekraczania temperatury zalecanej przez producenta (zazwyczaj 260°C).

#### 4. Ryzyko pożaru:

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

#### 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, co może 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 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. Przed przechowywaniem upewnij się, że patelnia jest sucha.
- **Dodatkowe informacje:** Regularnie sprawdzaj stan uchwytów i śrub mocujących, aby uniknąć luzowania.

#### Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

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.