

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 FRYTKOWNIC

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności

1. Ogólne środki bezpieczeństwa

- Używaj frytkownicy tłuszczowej wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem oraz instrukcjami producenta.
- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi.
- Frytkownica powinna być obsługiwana wyłącznie przez osoby dorosłe. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.

2. Zagrożenia mechaniczne

- Upewnij się, że frytkownica jest stabilnie ustawiona na równej, nieruchomej powierzchni, aby zapobiec jej przewróceniu.
- Nigdy nie manipuluj gorącymi częściami urządzenia, takimi jak kosz lub pokrywa, bez odpowiedniej ochrony rąk, np. za pomocą rękawic kuchennych.
- Sprawdź, czy wszystkie części frytkownicy, takie jak kosz, pokrywa i filtr, są prawidłowo zamocowane przed uruchomieniem urządzenia.

3. Zagrożenia elektryczne

- Podłączaj frytkownicę wyłącznie do gniazdka z odpowiednim napięciem, zgodnym z wymaganiami producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, przetarty lub przecięty.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie używaj frytkownicy w wilgotnym środowisku, takim jak łazienka, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

4. Zagrożenia termiczne

- Frytkownica tłuszczowa osiąga bardzo wysokie temperatury – unikaj dotykania gorących powierzchni urządzenia oraz rozgrzanego oleju.

- Nie przesuwaj ani nie przenoś frytkownicy podczas jej pracy lub gdy zawiera gorący olej.
- Zawsze ostrożnie podnoś pokrywę, aby uniknąć poparzeń gorącą parą.
- Nie przepelniaj zbiornika na olej – używaj tylko ilości określonej przez producenta, aby uniknąć rozlania.

5. Środki ostrożności związane z tłuszczem

- Używaj wyłącznie olejów i tłuszczów zalecanych przez producenta frytkownicy.
- Nie dolewaj wody ani zamrożonych produktów do gorącego oleju, ponieważ może to spowodować gwałtowne wrzenie i rozpryskiwanie tłuszczu.
- Po zakończeniu pracy pozwól olejowi ostygnąć przed opróżnieniem lub czyszczeniem urządzenia.

6. Konserwacja i czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i upewnij się, że olej jest całkowicie ostygnięty.
- Regularnie usuwaj osady i resztki jedzenia z kosza, filtra i zbiornika na olej, aby zapobiec przypaleniu i wydzielaniu nieprzyjemnych zapachów.
- Nie używaj ostrych narzędzi ani środków chemicznych, które mogą uszkodzić powłokę wewnętrzną urządzenia.

7. Ostrzeżenia dotyczące użytkowników

- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub manipulowania urządzeniem z gorącym olejem.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo (np. wycieka olej, wydobywa się dym, przegrzewa się), natychmiast je wyłącz, odłącz od zasilania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Unikaj zostawiania urządzenia włączonego bez nadzoru, szczególnie podczas pracy z wysokimi temperaturami.

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.