

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA – PATELNIE

Zgodna z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 - GPSR

Przed użyciem produktu prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją bezpieczeństwa i zachowanie jej na przyszłość.

1. Przeznaczenie Produktu:

Patelnie są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności poprzez smażenie, duszenie lub podsmażanie na kuchenkach domowych (gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych – w zależności od specyfikacji konkretnego modelu patelni) lub w piekarniku (tylko jeśli patelnia jest do tego wyraźnie przystosowana). Używanie patelni do innych celów może być niebezpieczne.

2. Ogólne Ostrzeżenia Dotyczące Bezpieczeństwa:

- **RYZIKO POPARZENIA:** Gorące powierzchnie! Patelnia oraz jej zawartość mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów termoizolacyjnych podczas dotykania gorącej patelni, jej uchwytów lub pokrywki.
- **NIGDY NIE ZOSTAWIAJ PATELNI BEZ NADZORU:** Szczególnie podczas smażenia na gorącym oleju lub tłuszczu.
- **DZIECI I ZWIERZĘTA DOMOWE:** Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od gorącej kuchenki i patelni. Uchwyty patelni powinny być zawsze skierowane do wewnątrz kuchenki, aby uniemożliwić przypadkowe strącenie.
- **GORĄCY OLEJ/TŁUSZCZ:**
 - Nigdy nie napełniaj patelni olejem/tłuszczem powyżej 1/3 jej wysokości.
 - Ostrożnie wkładaj żywność do gorącego oleju, aby uniknąć pryskania. Osuszaj wilgotną żywność przed włożeniem na patelnię.
 - W przypadku zapalenia się oleju/tłuszczu, **NIGDY NIE GAŚ WODĄ!** Wyłącz źródło ciepła i przykryj patelnię szczelną pokrywką, wilgotną (ale nie mokrą) ściereczką lub kocem gaśniczym. Jeśli masz wątpliwości, wezwij straż pożarną.
- **STABILNOŚĆ:** Upewnij się, że patelnia jest stabilnie ustawiona na odpowiednio dobranym palniku/polu grzewczym. Średnica dna patelni powinna odpowiadać wielkości palnika.

- **UCHWYTY:** Przed każdym użyciem sprawdź, czy uchwyty patelni są mocno przymocowane. Nie używaj patelni z poluzowanymi lub uszkodzonymi uchwytami.
- **PUSTA PATELNIĄ:** Nie przegrzewaj pustej patelni, szczególnie z powłoką nieprzywierającą, gdyż może to prowadzić do jej uszkodzenia i wydzielania szkodliwych oparów.
- **POKRYWKI:** Ostrożnie zdejmuj pokrywkę, kierując parę z dala od siebie, aby uniknąć poparzenia.
- **MATERIAŁY ŁATWOPALNE:** Trzymaj z dala od patelni i kuchenki materiały łatwopalne (np. ścierki kuchenne, papierowe ręczniki, plastikowe przedmioty).

3. Przed Pierwszym Użyciem:

- Usuń wszystkie etykiety i opakowania.
- Umyj patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, dokładnie spłucz i osusz.
- W przypadku niektórych typów patelni (np. żeliwnych, stalowych bez powłoki) może być konieczne przeprowadzenie procesu sezonowania zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Podczas Użytkowania:

- **STOPNIOWE NAGRZEWANIE:** Zawsze nagrzewaj patelnię stopniowo. Unikaj gwałtownego podgrzewania na maksymalnej mocy.
- **ODPOWIEDNIE PRZYBORY:** Do patelni z powłoką nieprzywierającą używaj przyborów drewnianych, silikonowych lub z tworzywa sztucznego, aby nie uszkodzić powłoki. Unikaj metalowych i ostrych narzędzi.
- **SZOK TERMICZNY:** Nie zalewaj gorącej patelni zimną wodą, ani nie kładź jej na zimne powierzchnie, gdyż może to spowodować jej deformację lub pęknięcie (szczególnie w przypadku patelni szklanych lub ceramicznych).
- **PATELNIĘ DO PIEKARNIKA:** Jeśli patelnia jest przeznaczona do użytku w piekarniku, upewnij się, że jej uchwyty i ewentualna pokrywa są również odporne na wysokie temperatury piekarnika. Zawsze sprawdzaj maksymalną dopuszczalną temperaturę użytkowania.
- **KUCHNIE INDUKCYJNE:** Używaj wyłącznie patelni wyraźnie oznaczonych jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych.

5. Po Użyciu (Czyszczenie i Konserwacja):

- **OSTYGNIECIE:** Zawsze pozwól patelni ostygnąć przed myciem.
- **MYCIE:** Myj patelnię zgodnie z zaleceniami producenta. Zazwyczaj wystarczy ciepła woda z łagodnym detergentem i miękka gąbka. Unikaj szorstkich myjek i agresywnych środków czyszczących, szczególnie w przypadku patelni z powłoką nieprzywierającą.
- **SUSZENIE:** Dokładnie osusz patelnię po umyciu, aby zapobiec powstawaniu plam lub korozji (szczególnie w przypadku patelni żeliwnych lub stalowych).
- **KONTROLA STANU:** Regularnie sprawdzaj stan patelni, w tym mocowanie uchwyty oraz integralność powłoki (jeśli dotyczy). Nie używaj patelni, która jest wgnieciona, ma uszkodzoną powłokę lub poluzowane uchwyty.

6. Przechowywanie:

- Przechowuj patelnię w suchym miejscu.
- Jeśli układasz patelnię jedna na drugiej, używaj przekładek (np. filcowych, papierowych ręczników), aby chronić powierzchnię, zwłaszcza powłoki nieprzywierające.

7. Postępowanie w Sytuacjach Awaryjnych:

- **POŻAR TŁUSZCZU:** Jak opisano w punkcie 2 (Ogólne Ostrzeżenia Dotyczące Bezpieczeństwa).
- **POPARZENIA:** W przypadku poparzenia, natychmiast schładzaj oparzone miejsce zimną (ale nie lodową) wodą przez co najmniej 10-15 minut. W przypadku poważnych poparzeń, niezwłocznie skontaktuj się z lekarzem lub wezwij pomoc medyczną.

8. Utylizacja:

Zużytą lub uszkodzoną patelnię należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Zachowanie ostrożności i przestrzeganie niniejszych zasad bezpieczeństwa jest kluczowe dla bezpiecznego i satysfakcjonującego użytkowania patelni.