

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla maszynek do popcornu

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Maszynki do popcornu generują bardzo wysoką temperaturę niezbędną do gwałtownego rozprężenia ziaren kukurydzy. Niewłaściwa eksploatacja, użycie nieodpowiednich dodatków lub blokada wylotu powietrza może prowadzić do pożaru, oparzeń parą oraz wyrzutu gorących ziaren w stronę twarzą użytkownika.

1. Ryzyko oparzeń i wysoka temperatura (Krytyczne)

- **Gorące powietrze:** Wylot maszyny emituje strumień powietrza o temperaturze przekraczającej 150°C. Nigdy nie zaglądaj do wnętrza urządzenia podczas pracy ani nie umieszczaj rąk nad otworem wylotowym.
- **Wyrzut ziaren:** Niektóre ziarna kukurydzy mogą zostać wyrzucone z maszyny przed "strzeleniem". Zawsze używaj dedykowanej osłony/pokrywy, aby uniknąć uderzenia gorącym ziarnem w oko lub skórę.
- **Obudowa:** Elementy zewnętrzne, zwłaszcza w maszynkach z metalową misą, nagrzewają się do wysokich temperatur. Po zakończeniu pracy odczekaj co najmniej 10–15 minut przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia.

2. Zasady stosowania tłuszczu i dodatków

- **Maszynki na gorące powietrze (Krytyczne):** Jeśli posiadasz model beztłuszczowy, **nigdy nie wlewaj oleju, masła ani nie wsypuj soli/cukru bezpośrednio do komory prażenia**. Może to spowodować zapłon, dymienie i trwałe uszkodzenie grzałki. Dodatki smakowe stosuj wyłącznie w oddzielnej misce po przygotowaniu popcornu.
- **Maszynki z płytą grzejącą:** Używaj wyłącznie olejów o wysokiej temperaturze dymienia (np. olej rzepakowy, kokosowy). Masło

dodawane na początku pracy może się spalić, wytwarzając toksyczne opary.

3. Bezpieczeństwo mechaniczne i eksploatacja

- **Przeładowanie komory:** Nigdy nie wsypuj większej ilości kukurydzy niż wskazuje miarka producenta. Zbyt duża ilość ziaren zablokuje cyrkulację powietrza, co doprowadzi do przegrzania urządzenia i zadziałania bezpiecznika termicznego (lub pożaru w starszych modelach).
- **Praca ciągła:** Maszynki domowe nie są przystosowane do pracy ciągłej. Po przygotowaniu jednej porcji należy wyłączyć urządzenie na czas określony w instrukcji (zazwyczaj 10–15 minut), aby zapobiec stopieniu plastikowych elementów obudowy.

4. Bezpieczeństwo elektryczne

- **Stabilne podłoże:** Urządzenie generuje wibracje podczas pracy. Musi stać na płaskiej, twardej powierzchni z dala od krawędzi blatu, aby nie spadło podczas wirowania ziaren.
- **Czyszczenie:** Nigdy nie zanurzaj bazy maszyny w wodzie. Komorę prażenia czyść wyłącznie suchą lub lekko wilgotną szmatką po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

5. Dzieci i zwierzęta

- **Nadzór:** Maszynka do popcornu przyciąga uwagę dzieci zapachem i dźwiękiem. Ze względu na ryzyko oparzenia wyrzucanym popcornem oraz gorącą obudowę, urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe.
- **Małe elementy:** Niewyprażone ziarna ("twardziele") stanowią ryzyko zadławienia u małych dzieci i zwierząt domowych. Zawsze sprawdzaj popcorn przed podaniem go dzieciom.

6. Utylizacja

- **Elektroodpady:** Maszynki do popcornu zawierają silniki prądu stałego, grzałki oraz termostaty. Po zakończeniu eksploatacji oddaj urządzenie do Punktu Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych (PSZOK).
- **Opakowania:** Karton i foliowe zabezpieczenia segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami (papier / tworzywa sztuczne).