

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla palników i kuchenek turystycznych

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

Ważne! Palniki i kuchenki turystyczne są urządzeniami wykorzystującymi wysoce łatwopalne paliwa (gaz w kartuszach, benzynę lub alkohol).

Niewłaściwe podłączenie paliwa, używanie urządzenia w pomieszczeniach bez wentylacji lub stosowanie niestabilnych naczyń może prowadzić do wybuchu, pożaru, zatrucia tlenkiem węgla oraz poważnych poparzeń ciała.

1. Bezpieczeństwo paliwowe i ryzyko wybuchu

- **Kompatybilność kartuszy:** Używaj wyłącznie paliwa i kartuszy gazowych zgodnych z systemem mocowania Twojej kuchenki (np. **system nakręcany EN417**, nabijany lub typu click). Próba wymuszenia połączenia z nieodpowiednim typem zaworu grozi niekontrolowanym wyciekiem gazu i wybuchem.
- **Szczelność połączenia:** Przed każdym zapaleniem sprawdź stan uszczelki w palniku. Jeśli poczujesz zapach gazu lub usłyszysz syczenie, pod żadnym pozorem nie zapalaj kuchenki. **Test szczelności wykonuj wyłącznie wodą z mydłem, nigdy otwartym ogniem.**
- **Wymiana kartusza:** Kartusz gazowy należy wymieniać wyłącznie na zewnątrz, z dala od źródeł ognia (ognisk, zapalonych papierosów) oraz innych osób. Upewnij się, że zawór kuchenki jest całkowicie zamknięty.

2. Zagrożenie tlenkiem węgla i wentylacja

- **Zakaz używania w namiotach:** Nigdy nie używaj kuchenki gazowej lub benzynowej wewnątrz namiotu, samochodu ani małych, zamkniętych pomieszczeń. **Spalanie paliwa w ograniczonej**

przestrzeni prowadzi do szybkiego zużycia tlenu i wydzielania śmiertelnego, bezwonnego tlenku węgla (czadu).

- **Ryzyko uduszenia:** Nawet jeśli namiot jest uchylony, nagromadzone gazy mogą doprowadzić do utraty przytomności lub śmierci.

3. Stabilność i bezpieczeństwo termiczne

- **Podłoże:** Kuchenkę stawiaj wyłącznie na płaskim, stabilnym i niepalnym podłożu. **Przewrócenie się pracującego palnika z naczyniem pełnym wrzątku grozi ciężkimi poparzeniami.**
- **Osłony przeciwwiatrowe:** Jeśli używasz osłony przeciwwiatrowej, upewnij się, że nie powoduje ona nadmiernego nagrzewania się kartusza z gazem. **Przeegrzany kartusz może eksplodować.** Nigdy nie owijaj kartusza folią aluminiową podczas gotowania.
- **Wielkość naczyń:** Nie używaj naczyń o średnicy znacznie większej niż zalecana przez producenta. Zbyt duże naczynie odbija ciepło z powrotem na palnik i kartusz, co jest skrajnie niebezpieczne.

4. Obsługa i konserwacja

- **Oparzenia:** Metalowe elementy palnika oraz naczynia nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur i pozostają gorące długo po zgaszeniu płomienia. **Nie dotykaj palnika bezpośrednio po gotowaniu i nie pakuj go do etui, dopóki całkowicie nie ostygnie.**
- **Piezozapalnik:** Jeśli Twoja kuchenka posiada zapalnik piezoelektryczny, dbaj o jego czystość. Wilgoć lub resztki jedzenia mogą uniemożliwić przeskok iskry. Zawsze miej przy sobie zapasowe źródło ognia (zapałki, krzesiwo).
- **Czyszczenie dyszy:** W przypadku nierównego płomienia (żółty kolor), przeczyść dyszę dedykowaną igłą. Nigdy nie używaj do tego celu przypadkowych drutów, które mogą rozkalibrować otwór.

5. Transport i utylizacja

- **Transport:** Na czas transportu w plecaku zawsze odłączaj palnik od kartusza (chyba że instrukcja systemu zintegrowanego mówi inaczej). Chroni to zawór przed przypadkowym otwarciem lub uszkodzeniem mechanicznym.
- **Przechowywanie kartuszy:** Nie przechowuj kartuszy w miejscach narażonych na temperatury powyżej 50°C (np. w nasłonecznionym samochodzie).
- **Utylizacja:** Puste kartusze gazowe są odpadami niebezpiecznymi. **Nigdy nie dziuraw ani nie wrzucaj kartuszy do ogniska (nawet tych wydających się na puste).** Oddaj je do punktu zbiórki odpadów niebezpiecznych lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi metali (jeśli są całkowicie opróżnione za pomocą specjalnego narzędzia).