

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla grilli elektrycznych

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

Ważne! Grille elektryczne (kontaktowe, stołowe oraz opiekacze) wykorzystują grzałki o dużej mocy do osiągania temperatur przekraczających **250°C**. **Pozostawienie urządzenia bez nadzoru, używanie metalowych narzędzi na powłokach nieprzywierających lub kontakt z gorącą parą** może prowadzić do pożaru, poważnych oparzeń oraz porażenia prądem.

1. Bezpieczeństwo termiczne i ryzyko oparzeń

- **Gorące powierzchnie (Krytyczne):** Obudowa grilla, a w szczególności płyty grzewcze, nagrzewają się do ekstremalnych temperatur. **Zawsze używaj dedykowanego uchwytu (rączki) do otwierania urządzenia.** Pamiętaj, że zewnętrzne elementy metalowe mogą parzyć jeszcze długo po wyłączeniu sprzętu.
- **Gorąca para:** Podczas otwierania grilla w trakcie pieczenia (szczególnie produktów o dużej zawartości wody lub tłuszczu) następuje gwałtowny wyrzut pary wodnej. Otwieraj pokrywę powoli, trzymając twarz i dłonie w bezpiecznej odległości.
- **Tłuszcz i soki:** Rozgrzany tłuszcz może przyskać podczas grillowania. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo zamontowana. Nigdy nie opróżniaj tacki z gorącym tłuszczem bezpośrednio po zakończeniu pracy – odczekaj, aż całkowicie wystygnie.

2. Bezpieczeństwo elektryczne i miejsce pracy

- **Woda i wilgoć (Zagrożenie życia):** Nigdy nie używaj grilla elektrycznego w pobliżu zlewozmywaków, otwartych źródeł wody lub na mokrych powierzchniach. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wyciągaj go przed odłączeniem bezpieczników.
- **Przewód zasilający:** Grill pobiera dużą moc (często powyżej **2000W**). Nie używaj niskiej jakości przedłużaczy, które mogą się przegrzać i

stopić. Upewnij się, że kabel nie dotyka rozgrzanych płyt grzewczych ani obudowy.

- **Stabilność i podłoże:** Stawiaj grill wyłącznie na płaskiej, twardej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Nie używaj urządzenia pod wiszącymi szafkami kuchennymi lub zasłonami, które mogłyby się zająć od wysokiej temperatury lub oparów tłuszczu.

3. Ochrona powłok i higiena

- **Narzędzia kuchenne:** Większość płyt grzewczych pokryta jest warstwą teflonową lub ceramiczną. **Nigdy nie używaj metalowych widelców, noży ani łopatek.** Uszkodzenie powłoki powoduje przywieranie potraw i może prowadzić do przedostawania się szkodliwych substancji do jedzenia. Używaj wyłącznie przyborów drewnianych lub silikonowych.
- **Czyszczenie:** Przed czyszczeniem bezwzględnie odłącz wtyczkę z gniazdka. Jeśli płyty są demontowalne, myj je zgodnie z instrukcją (nie wszystkie nadają się do zmywarki). Nie zanurzaj całego urządzenia w wodzie.
- **Pierwsze użycie:** Podczas pierwszego uruchomienia może wydzielać się niewielka ilość dymu lub specyficzny zapach (wypalanie pozostałości fabrycznych). Jest to zjawisko normalne, ale wymaga dobrej wentylacji pomieszczenia.

4. Bezpieczeństwo dzieci i zwierząt

- **Nadzór:** Grill elektryczny powinien być używany wyłącznie przez osoby dorosłe. Ze względu na ryzyko oparzenia i zaplątania się w kabel, urządzenie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.
- **Przechowywanie:** Przed schowaniem grilla do szafki upewnij się, że jest on całkowicie zimny. Proces stygnięcia może trwać nawet ponad 30 minut.

5. Utylizacja

- **Zbiórka elektroodpadów (WEEE):** Grille zawierają mocne grzałki, termostaty i podzespoły elektroniczne. **Zabrania się wyrzucania ich do zwykłych pojemników na odpady komunalne.** Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki elektroodpadów.
- **Opakowania:** Kartonowe pudełka i styropianowe zabezpieczenia należy segregować zgodnie z lokalnymi wytycznymi (papier / tworzywa sztuczne).