

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla frytkownicy

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

Ważne! Frytkownica tłuszczowa jest jednym z najbardziej wymagających urządzeń w kuchni ze względu na połączenie wysokiej temperatury oleju (do 190°C) oraz energii elektrycznej. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do gwałtownych pożarów tłuszczu oraz ciężkich oparzeń.

### 1. Bezpieczeństwo termiczne i ryzyko pożaru

- **Ryzyko pożaru tłuszczu (Krytyczne):** Nigdy nie pozostawiaj włączonej frytkownicy bez nadzoru. Olej może ulec samozapłonowi w przypadku przegrzania. Jeśli dojdzie do pożaru, **pod żadnym pozorem nie gaś go wodą** – spowoduje to potężny wybuch ognia. Należy odłączyć urządzenie od prądu i przykryć je metalową pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **Woda i gorący olej (Krytyczne):** Kontakt wody z gorącym olejem powoduje gwałtowne pryskanie i kipienie. Przed włożeniem frytek lub innych produktów do koszyka, upewnij się, że są one całkowicie suche. Produkty mrożone należy dokładnie otrząsnąć z lodu.
- **Gorąca obudowa i para:** Podczas pracy obudowa urządzenia nagrzewa się do wysokich temperatur. Zachowaj szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy – nagromadzona pod nią gorąca para może spowodować oparzenia twarzy i dłoni.

### 2. Eksploatacja i poziomy oleju

- **Poziomy MIN i MAX (Krytyczne):** Zawsze przestrzegaj oznaczeń poziomu oleju wewnątrz zbiornika. Zbyt mała ilość oleju grozi przegrzaniem i pożarem, natomiast zbyt duża spowoduje wykipienie gorącego tłuszczu po włożeniu produktów.

- **Jakość oleju:** Nie mieszaj różnych rodzajów olejów ani starego tłuszczu ze świeżym. Stary, wielokrotnie używany olej ma niższą temperaturę zapłonu i łatwiej może doprowadzić do pożaru. Regularnie wymieniaj tłuszcz, gdy staje się ciemny lub wydziela nieprzyjemny zapach.
- **Pojemność koszyka:** Nie przeładuj koszyka. Nadmiar produktów może spowodować nagłe podniesienie się poziomu piany i wylanie wrzącego oleju na obudowę urządzenia i blat.

### 3. Bezpieczeństwo elektryczne i instalacja

- **Ryzyko porażenia prądem (Krytyczne):** Nigdy nie zanurzaj podstawy z elementem grzejnym i przewodem zasilającym w wodzie. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Przed czyszczeniem zawsze odłączaj wtyczkę z gniazdka i upewnij się, że olej całkowicie wystygł (może to zająć kilka godzin).
- **Stabilność i umiejscowienie:** Ustaw frytkownicę na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi blatu. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa, co mogłoby doprowadzić do przypadkowego ściągnięcia urządzenia przez dziecko lub zwierzę.
- **Przewód zasilający:** Trzymaj kabel z dala od gorących elementów obudowy frytkownicy. Uszkodzenie izolacji termicznej przewodu grozi zwarcie i porażeniem.

### 4. Konserwacja i higiena

- **Czyszczenie filtrów:** Jeśli frytkownica posiada filtry antyzapachowe lub przeciwtłuszczowe, należy je regularnie czyścić lub wymieniać zgodnie z instrukcją. Zapchane filtry ograniczają wentylację i mogą prowadzić do przegrzania urządzenia.

- **Usuwanie zużytego oleju:** Nigdy nie wylewaj gorącego oleju do zlewu ani do kosza na śmieci. Oczekaj do całkowitego wystygnięcia, a następnie przelej go do szczelnego pojemnika i zutylizuj w punkcie zbiórki odpadów problematycznych.

## 5. Utylizacja

- **ZSEE (Odpady elektroniczne):** Frytkownica zawiera termostaty, grzałki i elementy metalowe. Jest odpadem elektronicznym i nie może trafić do zwykłego pojemnika na śmieci.
- **Recykling:** Zużyte urządzenie należy oddać do lokalnego punktu zbiórki elektroodpadów.
- **Opakowanie:** Kartonowe pudełko należy wyrzucić do pojemnika na papier, a foliowe zabezpieczenia do pojemnika na metale i tworzywa sztuczne.