

# Instrukcje bezpieczeństwa dla frytkownic olejowych

## Opracowane na podstawie Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR)

Poniższe zasady mają na celu ochronę użytkownika przed potencjalnymi zagrożeniami związanymi z użytkowaniem frytkownic olejowych. Przestrzeganie tych wytycznych zapewni bezpieczne i prawidłowe korzystanie z urządzenia.

---

### 1. Ryzyko poparzeń gorącym olejem

- **Ostrzeżenie:** Gorący olej może powodować poważne poparzenia skóry.
  - **Środki ostrożności:**
    - Nigdy nie przenoś urządzenia z gorącym olejem.
    - Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania produktów spożywczych, aby uniknąć rozprysków gorącego oleju.
  - **Dodatkowe informacje:** Używaj odpowiednich narzędzi, takich jak szczypce lub koszyki, aby bezpiecznie obsługiwać smażone produkty.
- 

### 2. Ryzyko przegrzania i zapłonu oleju

- **Ostrzeżenie:** Nadmierne nagrzanie oleju może prowadzić do jego zapłonu.
  - **Środki ostrożności:**
    - Nie przekraczaj maksymalnej temperatury pracy wskazanej w instrukcji obsługi.
    - Zawsze kontroluj poziom oleju w urządzeniu, utrzymując go w granicach wskazanych przez producenta.
  - **Dodatkowe informacje:** W przypadku pojawienia się dymu natychmiast wyłącz urządzenie i pozwól olejowi ostygnąć.
- 

### 3. Ryzyko porażenia prądem

- **Ostrzeżenie:** Kontakt z wodą w pobliżu elementów elektrycznych frytkownicy może prowadzić do porażenia prądem.
  - **Środki ostrożności:**
    - Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani przewodu zasilającego w wodzie.
    - Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania.
  - **Dodatkowe informacje:** Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego i wtyczki. W przypadku uszkodzeń skontaktuj się z serwisem.
- 

### 4. Ryzyko wycieku gorącego oleju

- **Ostrzeżenie:** Nieszczelności lub uszkodzenia frytkownicy mogą prowadzić do wycieku gorącego oleju, co stanowi zagrożenie dla użytkownika.
- **Środki ostrożności:**

- Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie technicznym przed każdym użyciem.
  - Nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu oleju wskazanego przez producenta.
  - **Dodatkowe informacje:** Regularnie sprawdzaj uszczelki i inne elementy, które mogą być narażone na zużycie.
- 

## 5. Ryzyko niewłaściwego użytkowania

- **Ostrzeżenie:** Korzystanie z urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem, np. smażenie produktów o dużej zawartości wody, może powodować niebezpieczne rozpryski oleju.
  - **Środki ostrożności:**
    - Osusz produkty spożywcze przed ich włożeniem do gorącego oleju.
    - Korzystaj wyłącznie z olejów zalecanych przez producenta urządzenia.
  - **Dodatkowe informacje:** Przestrzegaj instrukcji obsługi, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia i zagrożeń dla bezpieczeństwa.
- 

## 6. Konserwacja i czyszczenie

- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe czyszczenie może prowadzić do awarii urządzenia lub zwiększenia ryzyka pożaru.
  - **Środki ostrożności:**
    - Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
    - Wylewaj olej wyłącznie po całkowitym ostygnięciu.
  - **Dodatkowe informacje:** Regularnie usuwaj nagromadzone resztki jedzenia i osady tłuszczu z wnętrza frytkownicy.
- 

## 7. Bezpieczeństwo dzieci

- **Ostrzeżenie:** Gorący olej i powierzchnie frytkownicy stanowią poważne zagrożenie dla dzieci.
- **Środki ostrożności:**
  - Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci zarówno podczas pracy, jak i po jej zakończeniu.
  - Nigdy nie pozwalaj dzieciom obsługiwać frytkownicy bez nadzoru dorosłych.
- **Dodatkowe informacje:** Ustaw urządzenie w miejscu, gdzie dzieci nie mają dostępu do gorących elementów i oleju.

## 8. Ryzyko pożaru

- **Ostrzeżenie:** Niewłaściwe użytkowanie lub pozostawienie frytkownicy bez nadzoru może prowadzić do pożaru.
- **Środki ostrożności:**
  - Nigdy nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
  - Nie używaj frytkownicy w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy

papierowe ręczniki.

- **Dodatkowe informacje:** W przypadku pożaru oleju nigdy nie używaj wody do jego gaszenia – użyj pokrywki lub gaśnicy przeznaczonej do tłuszczów.
- 

## **Znaczenie stosowania się do zasad bezpieczeństwa**

Stosowanie się do powyższych wytycznych minimalizuje ryzyko wypadków, poparzeń, porażenia prądem, a także innych zagrożeń związanych z użytkowaniem frytkownic olejowych. Przed każdym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi, aby zapewnić bezpieczne i komfortowe korzystanie z urządzenia.