

Niniejsza karta bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania frytownic. Ostrzeżenia są sformułowane w sposób prosty i zrozumiały, dostępny dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych oraz osób z ograniczeniami ruchowymi

## **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania FRYTOWNIC**

### **Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:**

#### **1. Ogólne środki bezpieczeństwa**

- Frytownicy używaj wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem i instrukcją producenta.
- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na wymagania dotyczące rodzaju i ilości oleju (frytownice olejowe) oraz dopuszczalnych produktów spożywczych.
- Obsługa frytownicy powinna być powierzona wyłącznie osobom dorosłym – trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie używaj frytownicy, jeśli jest uszkodzona – pęknięta obudowa, uszkodzony kabel, wadliwy termostat lub niesprawna pokrywa mogą prowadzić do poważnych oparzeń lub pożaru.
- Nie modyfikuj frytownicy ani jej elementów – samodzielne przeróbki są niebezpieczne i unieważniają gwarancję.
- Frytownica przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego – nie używaj jej w celach komercyjnych, jeśli producent nie przewiduje takiej możliwości.

#### **2. Zagrożenia pożarowe i związane z olejem (frytownice olejowe)**

- Gorący olej jest jednym z najpoważniejszych źródeł pożarów domowych – nigdy nie pozostawiaj frytownicy olejowej bez nadzoru podczas pracy.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oleju wskazanego przez producenta – przepełnienie prowadzi do gwałtownego wytrysku gorącego oleju podczas wkładania żywności.
- Nie napełniaj frytownicy olejem poniżej minimalnego poziomu – praca bez wystarczającej ilości oleju może spowodować przegrzanie i samozapłon.
- Używaj wyłącznie olejów roślinnych przeznaczonych do smażenia w wysokiej temperaturze (np. rzepakowy, słonecznikowy, arachidowy) – nie używaj oliwy z oliwek extra virgin, masła ani tłuszczów zwierzęcych o niskim punkcie dymienia.
- Przed wkładaniem żywności do gorącego oleju dokładnie osusz produkty – woda kontaktująca się z gorącym olejem powoduje gwałtowne i niebezpieczne opryski.
- Nie wkładaj do frytownicy zamrożonych produktów pokrytych lodem – lód kontaktujący się z gorącym olejem powoduje gwałtowny wytrysk tłuszczu i może spowodować pożar.
- Rozmroź i osusz zamrożone produkty przed smażeniem lub używaj funkcji smażenia z zamrożonych, jeśli producent ją przewiduje.
- W przypadku zapalenia się oleju nigdy nie gasić wodą – użyj pokrywy frytownicy lub gaśnicy proszkowej/CO<sub>2</sub>; natychmiast wyłącz urządzenie.
- Regularnie wymieniaj olej – przepalony olej ma niższy punkt dymienia i większe ryzyko samozapłonu; nie używaj oleju, który jest ciemny, pieni się lub wydziela nieprzyjemny zapach.
- Nie filtruj gorącego oleju – odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

#### **3. Zagrożenia termiczne i oparzenia**

- Frytownica osiąga bardzo wysokie temperatury podczas pracy (olej do ok. 180–200°C, elementy grzewcze frytownicy air fryer do ok. 200°C) – nie dotykaj gorących powierzchni obudowy, kosza, pokrywy ani dyszy wylotu pary.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów termoochronnych przy wyciąganiu kosza lub kładki ze smażoną żywnością.
- Nie otwieraj pokrywy frytownicy olejowej podczas smażenia ani bezpośrednio po jego zakończeniu – gorąca para i rozpryski oleju mogą spowodować poważne oparzenia.
- W frytownicach air fryer przed otwarciem szuflady/kosza skieruj wyrzut gorącego powietrza z dala od twarzy i ciała.
- Po zakończeniu smażenia odczekaj co najmniej 30 minut, aż frytownica i jej zawartość ostygną przed czyszczeniem.
- Nie przenoś frytownicy olejowej z gorącym olejem – grozi to rozlaniem wrzącego tłuszczu i poważnymi oparzeniami.
- Nie ustawiaj frytownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych – zasłon, ręczników papierowych, drewnianych szafek – gorące powietrze i para mogą je zapalić.
- Zachowaj minimalną odległość co najmniej 20 cm od ścian, szafek i innych przedmiotów z każdej strony frytownicy podczas jej pracy.

#### **4. Zagrożenia elektryczne**

- Podłączaj frytownicę wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu zgodnym z wymaganiami producenta (zazwyczaj 220–240 V AC, 50 Hz).
- Nie używaj frytownicy z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtykiem lub obudową – natychmiast zaprzestań użytkowania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Nie dotykaj wtyczki ani przewodu zasilającego mokrymi lub natłuszczonymi rękoma.
- Nie używaj frytownicy w pobliżu wody, nad zlewem ani w wilgotnym otoczeniu.
- Nie zanurzaj frytownicy ani jej podstawy w wodzie ani innych cieczach.
- Po każdym użyciu lub przed czyszczeniem zawsze odłącz frytownicę od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Nie stosuj przedłużaczy ani rozgałęźników niespełniających norm bezpieczeństwa – frytownica pobiera znaczną ilość energii.
- Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć frytownicę od zasilania – zawsze trzymaj za wtyczkę.

#### **5. Prawidłowe użytkowanie**

- Ustaw frytownicę na stabilnej, poziomej i ciepłoodpornej powierzchni – niestabilne podłoże zwiększa ryzyko przewrócenia się urządzenia z gorącym olejem lub powietrzem.
- Nie przekraczaj maksymalnej ilości żywności wskazanej przez producenta – przeładowanie kosza prowadzi do nierównomiernego smażenia i może powodować przegrzanie.
- Nie przykrywaj wylotu powietrza frytownicy air fryer podczas pracy – blokowanie przepływu gorącego powietrza może spowodować przegrzanie urządzenia.
- Nie używaj frytownicy air fryer do smażenia potraw z bardzo dużą ilością tłuszczu lub oleju – nadmiar tłuszczu może skapywać na element grzewczy i powodować dymienie lub pożar.
- Nie wkładaj do frytownicy air fryer potraw w opakowaniach z papieru, styropianu ani tworzyw sztucznych nieodpornych na wysoką temperaturę.
- Nie pozostawiaj pracującej frytownicy bez nadzoru, szczególnie podczas smażenia w oleju.
- Przestrzegaj zalecanego czasu smażenia i temperatury podanych w przepisach lub instrukcji – zbyt wysoka temperatura lub zbyt długi czas smażenia może powodować przypalenie i dymienie.

## **6. Bezpieczeństwo pary i dymu**

- Podczas smażenia frytownica wydziela gorącą parę i opary tłuszczu – zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia; używaj okapu lub otwórz okno.
- Nadmierne dymienie podczas smażenia może świadczyć o przepalonym oleju, zanieczyszczonym elemencie grzewczym lub zbyt wysokiej temperaturze – wyłącz urządzenie i przewietrz pomieszczenie.
- Nie wdychaj intensywnych oparów tłuszczu – mogą być szkodliwe przy długotrwałej ekspozycji.
- Nie używaj frytownicy air fryer do podgrzewania bardzo tłustych potraw bez tacki ociekowej – tłuszcz skapujący na element grzewczy powoduje dymienie i może zapalić się.

## **7. Konserwacja i czyszczenie**

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz frytownicę od zasilania i odczekaj, aż urządzenie i olej (w przypadku frytownic olejowych) całkowicie ostygną.
- Nie zanurzaj obudowy frytownicy ani elementów elektrycznych w wodzie – do czyszczenia zewnętrznej powierzchni używaj wilgotnej ściereczki.
- Regularnie czyść kosz, tackę ociekową i wewnątrz komory frytownicy air fryer – nagromadzony tłuszcz jest przyczyną dymienia i pożarów.
- W frytownicach olejowych regularnie filtruj i wymieniaj olej – zużyty olej jest niebezpieczny i niekorzystny zdrowotnie; nie mieszaj starego oleju z nowym.
- Sprawdzaj, które elementy nadają się do mycia w zmywarce zgodnie z instrukcją producenta – zazwyczaj kosz i taca, ale nie obudowa i elementy elektryczne.
- Nie stosuj ściernych środków czyszczących ani metalowych szczotek do czyszczenia powłoki nieprzywierającej kosza – uszkodzenie powłoki może uwalniać szkodliwe substancje do żywności.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie elementy przed ponownym złożeniem i użyciem.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego i termostatu – w razie wykrycia uszkodzeń skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## **8. Przechowywanie oleju (frytownice olejowe)**

- Używany olej z frytownicy przechowuj wyłącznie po jego całkowitym ostudzeniu i przefiltrowaniu – nigdy nie przelewaj gorącego oleju do pojemników plastikowych.
- Olej przechowuj w szczelnie zamkniętym, ciemnym pojemniku w chłodnym miejscu – wystawianie na światło i ciepło przyspiesza jego psucie.
- Nie przechowuj oleju w frytownicy przez dłuższy czas – wlany do urządzenia olej powinien być używany regularnie i wymieniany zgodnie z zaleceniami producenta.
- Zużytego oleju nie wylewaj do zlewu, toalety ani kosza na śmieci – oddaj do punktu zbiórki zużytego oleju spożywczego.

## **9. Przechowywanie urządzenia**

- Frytownicę przechowuj w suchym miejscu, z dala od wilgoci i źródeł ciepła.
- Przed schowaniem upewnij się, że frytownica jest całkowicie ostudzona, wyczyszczona i sucha.
- W frytownicach olejowych przed przechowywaniem opróżnij zbiornik z oleju lub upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta.
- Nie zwijaj kabla zasilającego zbyt ciasno wokół urządzenia – prowadzi to do uszkodzenia izolacji.

## **10. Utylizacja**

- Nie wyrzucaj frytownicy elektrycznej do zwykłego kosza na śmieci – podlega selektywnej zbiórce odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Oddaj do punktu zbiórki lub sklepu prowadzącego zbiórkę.

- Zużyty olej frytowniczy oddaj do dedykowanych punktów zbiórki oleju spożywczego – nie wylewaj do kanalizacji ani nie wyrzucaj z odpadami zmieszany.
- Plastikowe i metalowe elementy obudowy segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

#### **11. Ostrzeżenia dla szczególnych grup użytkowników**

- Dzieci nie powinny samodzielnie obsługiwać frytownicy – szczególnie w zakresie wkładania i wyjmowania kosza z gorącą zawartością oraz obsługi frytownicy olejowej.
- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność przy wyciąganiu gorącego kosza i przelewaniu oleju – rozważ stosowanie frytownicy air fryer jako bezpieczniejszej alternatywy dla frytownicy olejowej.
- Osoby z niesprawnością rąk lub drżeniem kończyn powinny korzystać z frytownicy z pomocą lub nadzorem innej osoby, aby uniknąć oparzeń gorącym olejem lub powietrzem.
- Jeśli frytownica działa nieprawidłowo (dym, zapach spalenizny, iskrzenie, nieprawidłowe działanie termostatu, wyciek oleju) – natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub dostawcą.

#### **Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń**

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich.