

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 garnków. 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 GARNKÓW**

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

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

- Używaj garnka wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i instrukcją producenta.
- Przed pierwszym użyciem sprawdź garnek pod kątem uszkodzeń – pęknięcia, odpryski, poluzowane uchwyty lub uszkodzona pokrywa mogą stanowić zagrożenie.
- Sprawdź w instrukcji producenta, do jakich źródeł ciepła przeznaczony jest garnek (kuchnia gazowa, elektryczna, indukcyjna, piekarnik) – użycie na nieodpowiednim źródle ciepła może go uszkodzić lub stworzyć zagrożenie.
- Trzymaj garnki poza zasięgiem małych dzieci – gorące garnki i gorąca zawartość mogą powodować poważne oparzenia.
- Nie modyfikuj garnka ani jego elementów – szczególnie nie dorabiaj własnych uchwytów ani nie naprawiaj poluzowanych uchwytów nieodpowiednimi materiałami.

#### **2. Zagrożenia termiczne i oparzenia**

- Garnek podczas gotowania osiąga bardzo wysokie temperatury – nie dotykaj metalowych elementów garnka gołymi rękami podczas gotowania i przez długi czas po zdjęciu z ognia.
- Zawsze używaj odpowiednich rękawic kuchennych lub uchwytów termoochronnych przy przenoszeniu gorącego garnka.
- Uchwyty garnka mogą się nagrzewać – szczególnie przy długim gotowaniu lub przy użyciu garnka z metalowym uchwytem w piekarniku; zawsze sprawdzaj temperaturę uchwytu przed chwytem.
- Nie pozostawiaj gorącego garnka na krawędzi blatu kuchennego – grozi to jego ześlizgnięciem i poważnymi oparzeniami.
- Przy przelewaniu zawartości gorącego garnka używaj rączki garnka lub chochli – nigdy nie trzymaj samego garnka bez uchwytów.
- Nie przenoś garnka z gorącą zawartością ponad głowę ani nad innymi osobami – rozlanie gorącej zawartości grozi poważnymi oparzeniami.
- Po zdjęciu garnka z ognia postaw go na ciepłoodpornej podkładce lub kratce – gorący garnek może uszkodzić blat kuchenny lub wywołać pożar w kontakcie z materiałami łatwopalnymi.

#### **3. Bezpieczeństwo**

- Nie otwieraj gwałtownie pokrywkę garnka podczas gotowania – para gromadząca się pod pokrywką może powodować oparzenia rąk i twarzy; uchylaj pokrywkę powoli, kierując strumień pary od siebie.
- Przy zdejmowaniu pokrywkę pochyl ją tak, aby para uciekała w stronę przeciwną do Ciebie i innych osób w kuchni.
- Nie używaj garnka z pokrywką z pękniętego lub odprysniętego szkła – odłamki szkła mogą dostać się do żywności lub spowodować skaleczenia.

- Gorąca pokrywka szklanego lub metalowego garnka może być tak samo gorąca jak sam garnek – zawsze używaj rękawic lub suchej ściereczki przy jej zdejmowaniu.
- Nie kładź gorącej pokrywki szklanej na zimnej, mokrej powierzchni – szok termiczny może spowodować jej pęknięcie.
- Regularnie sprawdzaj stan pokrywki – poluzowany uchwyt, pęknięcia lub uszkodzone uszczelki wymagają wymiany pokrywki.

#### **4. Szybkowar - szczególne zasady bezpieczeństwa**

- **OSTRZEŻENIE KRYTYCZNE:** Szybkowar pracuje pod wysokim ciśnieniem pary – nieprawidłowe użytkowanie lub niesprawny zawór bezpieczeństwa może spowodować gwałtowne wyrzucenie pokrywki lub wrzątku; zawsze przestrzegaj instrukcji producenta.
- Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że zawór ciśnieniowy, uszczelka i zamknięcie pokrywki są w dobrym stanie i prawidłowo zmontowane – nigdy nie używaj szybkowaru z uszkodzonymi elementami układu ciśnieniowego.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego przez producenta (zazwyczaj 2/3 pojemności) – zbyt duża ilość zawartości może spowodować zablokowanie zaworu i niekontrolowany wzrost ciśnienia.
- Przed otwarciem szybkowaru zawsze wyłącz źródło ciepła i poczekaj aż ciśnienie całkowicie opadnie – sprawdź wskaźnik ciśnienia lub poczekaj aż para przestanie się wydobywać z zaworu.
- Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru pod ciśnieniem – może to spowodować śmiertelny wyrzut gorącej zawartości.
- Nie gotuj w szybkowarze produktów o dużej zawartości skrobi i pian (jabłka, makaron bez dużej ilości wody, ziarna fasoli bez namaczania) bez sprawdzenia w instrukcji – mogą blokować zawór bezpieczeństwa.
- Regularnie sprawdzaj i wymieniaj uszczelkę szybkowaru zgodnie z zaleceniami producenta – zużyta uszczelka nie zapewnia szczelności i może prowadzić do nieszczelności pod ciśnieniem.
- Po każdym użyciu dokładnie czyść i sprawdzaj zawór bezpieczeństwa i zawór ciśnieniowy – zanieczyszczenia mogą je blokować.

#### **5. Bezpieczeństwo materiałów kontaktujących się z żywnością**

- Upewnij się, że garnek posiada certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.
- Nie gotuj w garnkach z widocznymi uszkodzeniami powłoki (łuszczenie, głębokie zarysowania, odpryski) – cząstki powłoki mogą przedostawać się do żywności.
- Nie używaj garnków z odpryskami lub ubytkami powłoki emaliowanej – odsłonięty metal może korodować i uwalniać metale ciężkie do żywności.
- Garnki aluminiowe bez powłoki mogą reagować z kwaśnymi produktami (pomidory, cytrusy, ocet) – sprawdź zalecenia producenta lub używaj garnków ze stali nierdzewnej lub z powłoką do gotowania kwaśnych potraw.
- Regularnie sprawdzaj stan uszczelki pokrywki – zużyte uszczelki mogą uwalniać substancje chemiczne do żywności podczas gotowania.

#### **6. Bezpieczeństwo garnków żeliwnych**

- Garnki żeliwne są bardzo ciężkie – zachowaj ostrożność przy przenoszeniu gorącego garnka żeliwnego; używaj grubych rękawic kuchennych i trzymaj obiema rękami.
- Garnki żeliwne bez powłoki wymagają sezonowania (naolejowania) przed użyciem i regularnej konserwacji – zapoznaj się z instrukcją producenta.

- Nie gotuj w garnkach żeliwnych bez powłoki przez długi czas potraw kwaśnych (pomidory, cytrusy, ocet) – kwasy powodują korozję żelaza i mogą nadawać żywności metaliczny smak.
- Gorący garnek żeliwny pozostaje gorący bardzo długo po zdjęciu z ognia – zachowaj szczególną ostrożność i zawsze postaw go na ciepłoodpornej podkładce.
- Metalowe uchwyty garnków żeliwnych nagrzewają się tak samo jak garnek – zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie zanurzaj gorącego garnka żeliwnego w zimnej wodzie – szok termiczny może spowodować jego pęknięcie.

## **7. Środki ostrożności przy używaniu piekarnika**

- Przed włożeniem garnka do piekarnika sprawdź w instrukcji producenta maksymalną dopuszczalną temperaturę piekarnika dla danego modelu.
- Nie wszystkie garnki nadają się do użycia w piekarniku – szczególnie garnki z plastikowymi uchwytami lub pokrywkami nie tolerują wysokich temperatur piekarnika.
- Po wyjęciu garnka z piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych – cały garnek, łącznie z uchwytami, jest rozgrzany do temperatury piekarnika.
- Gorący garnek wyjęty z piekarnika wygląda identycznie jak zimny – zawsze traktuj garnek po wyjęciu z piekarnika jako gorący i odpowiednio go oznaczaj (np. ściereczką na uchwycie) dla pozostałych domowników.

## **8. Indukcja i kompatybilność**

- Nie wszystkie garnki nadają się do gotowania na płytach indukcyjnych – do indukcji wymagane jest dno magnetyczne; sprawdź oznaczenie producenta lub przetestuj magnesem.
- Nie używaj garnków ze stali nierdzewnej bez ferromagnetycznego dna na kuchni indukcyjnej – nie będą się nagrzewać lub będą działać nieprawidłowo.
- Nie zostawiaj gorącego garnka na zimnej płycie ceramicznej lub szklanej bez odpowiedniej podkładki – może spowodować uszkodzenie płyty lub szok termiczny.

## **9. Konserwacja i mycie**

- Przed myciem odczekaj, aż garnek całkowicie ostygnie – wlewanie zimnej wody do gorącego garnka (szczególnie żeliwnego i ceramicznego) powoduje szok termiczny mogący prowadzić do pęknięcia.
- Sprawdź w instrukcji producenta, czy garnek nadaje się do mycia w zmywarce – wiele modeli (szczególnie żeliwnych, z powłoką nieprzywierającą i emaliowanych) wymaga mycia ręcznego.
- Garnki żeliwne po umyciu dokładnie wysusz i natłuść cienką warstwą oleju – zapobiega to korozji i utrzymuje właściwości nieprzywierające.
- Nie mocz garnków żeliwnych w wodzie przez długi czas – powoduje to korozję.
- Regularnie sprawdzaj stan uchwytów – poluzowane śruby lub uszkodzone mocowania uchwytów wymagają natychmiastowej naprawy lub wymiany garnka.
- Do mycia garnków z powłoką nieprzywierającą używaj miękkiej gąbki i łagodnego detergentu – metalowe szczotki i środki ścierne niszczą powłokę.

## **10. Przechowywanie**

- Przechowuj garnki w suchym miejscu – szczególnie garnki żeliwne i stalowe są podatne na korozję w wilgotnym otoczeniu.
- Przy układaniu garnków na sobie używaj miękkich przekładek (papierowych ręczników, tkanin) – chroni to powłoki i uchwyty przed uszkodzeniami.
- Nie wieszaj garnków za poluzowane lub uszkodzone uchwyty – garnek może spaść i spowodować obrażenia lub uszkodzenia.
- Przechowuj garnki z pokrywkami lekko uchylonymi lub oddzielnie – zapobiega to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów wewnątrz.

## **11. Utylizacja**

- Metalowe garnki bez powłoki (stal, żeliwo, aluminium) oddaj do zbiórki metali lub punktu recyklingu.
- Garnki z powłoką nieprzywierającą (PTFE, ceramiczną, emalit), oddaj do punktu zbiórki odpadów lub sklepu prowadzącego zbiórkę zużytego sprzętu kuchennego.
- Plastikowe uchwyty i elementy segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu tworzyw sztucznych po demontażu.

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

- Dzieci nie powinny samodzielnie obsługiwać gorących garnków – szczególnie przy przelewaniu gorącej zawartości i obsługiwaniu szybkowarów.
- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu ciężkich garnków (szczególnie żeliwnych) – rozważ stosowanie lżejszych modeli.
- Osoby z drżeniem rąk lub problemami z uchwytem powinny korzystać z garnków z pomocą lub nadzorem innej osoby, aby uniknąć oparzeń gorącą zawartością.
- Osoby używające szybkowaru po raz pierwszy powinny dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i wykonać kilka próbnych gotowań wody bez żywności, aby zrozumieć działanie zaworów bezpieczeństwa.
- Jeśli garnek wykazuje wady fabryczne, uszkodzenia powłoki, poluzowany uchwyt lub niesprawny zawór (szybkowar) – skontaktuj się z dostawcą lub producentem w celu reklamacji lub wymiany.

### **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.