

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 grilli elektrycznych. 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 GRILLI ELEKTRYCZNYCH**

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

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

- Grilla używaj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i instrukcją producenta.
- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na wymagania dotyczące instalacji, zasilania i wentylacji.
- Grill elektryczny przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego i wyłącznie do grillowania żywności – nie używaj go do innych celów.
- Obsługa grilla powinna być powierzona wyłącznie osobom dorosłym – trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie używaj grilla, jeśli jest uszkodzony – pęknięta obudowa, uszkodzony kabel, wadliwy termostat lub niesprawna płyta grillowa stanowią poważne zagrożenie.
- Nie modyfikuj grilla ani jego elementów – samodzielne przeróbki są niebezpieczne i unieważniają gwarancję.

#### **2. Zagrożenia pożarowe i związane z tłuszczem**

- Grillowanie potraw tłustych powoduje skapywanie rozgrzanego tłuszczu na elementy grzewcze – nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas pracy.
- Regularnie opróżniaj tackę na tłuszcz podczas grillowania – nadmiar tłuszczu może się zapalić i spowodować pożar.
- Nie grilluj potraw z nadmierną ilością tłuszczu lub marynaty olejowej bez tacki ociekowej – skapujący tłuszcz kontaktujący się z rozgrzanym elementem grzewczym może się zapalić.
- Zachowaj minimalną odległość co najmniej 30 cm od ścian, szafek i innych przedmiotów z każdej strony grilla podczas pracy – gorące powietrze i opary tłuszczu mogą zapalić pobliskie materiały.
- Nie umieszczaj grilla w pobliżu materiałów łatwopalnych – zasłon, ręczników papierowych, drewnianych szafek, plastikowych opakowań.
- W przypadku zapalenia się tłuszczu – natychmiast wyłącz grill i odłącz od zasilania; nie gasić płonącego tłuszczu wodą – użyj pokrywy grilla lub gaśnicy proszkowej/CO<sub>2</sub>.
- Nie używaj grilla bez tacki na tłuszcz lub bez jej właściwego umiejscowienia – jej brak grozi pożarem i zabrudzeniem blatu roboczego.

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

- Grill elektryczny osiąga bardzo wysokie temperatury podczas pracy (płyta grillowa do ok. 200–300°C) – nie dotykaj płyty grillowej, obudowy w jej pobliżu ani ruszta gołymi rękoma podczas pracy i przez długi czas po wyłączeniu.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych lub termoochronnych przy obsłudze grilla i wyjmowaniu grillowanej żywności.
- Używaj wyłącznie przyborów kuchennych przeznaczonych do grillowania – długich szczypec lub szpatulek – aby utrzymać bezpieczną odległość od rozgrzanej płyty.

- Nie pochylaj się nisko nad grillem podczas jego pracy – gorące powietrze i opary tłuszczu mogą spowodować oparzenia twarzy.
- Nie przenoś grilla z rozgrzaną płytą – odczekaj co najmniej 30–45 minut po wyłączeniu, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie ustawiaj grilla bezpośrednio pod szafkami wiszącymi – gorące powietrze unoszące się z grilla może uszkodzić dolną powierzchnię szafki lub zapalić materiały łatwopalne.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy grilla kontaktowego (np. typu sandwich/panini) – gorąca para gromadząca się pod pokrywą może spowodować oparzenia rąk i twarzy.
- Po zakończeniu grillowania odczekaj, aż grill całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia – dotknięcie gorącej płyty powoduje poważne oparzenia.

#### **4. Zagrożenia elektryczne**

- Podłączaj grill wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu zgodnym z wymaganiami producenta (zazwyczaj 220–240 V AC, 50 Hz).
- Nie używaj grilla 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 – grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie zanurzaj grilla, jego płyty grzewczej ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych cieczach, jeśli producent wyraźnie tego nie dopuszcza.
- Nie używaj grilla w pobliżu wody ani w wilgotnym otoczeniu.
- Po każdym użyciu lub przed czyszczeniem zawsze odłącz grill od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Nie stosuj przedłużaczy ani rozgałęźników niespełniających norm bezpieczeństwa – grill pobiera znaczną ilość energii.
- Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć grill od zasilania – zawsze trzymaj za wtyczkę.

#### **5. Bezpieczeństwo pary i dymu**

- Podczas grillowania grill wydziela gorącą parę, dym i opary tłuszczu – zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia; włącz okap lub otwórz okno.
- Nie używaj grilla elektrycznego na zewnątrz w warunkach deszczu lub silnego wiatru, jeśli producent nie przewiduje użytkowania outdoorowego – wilgoć w kontakcie z elementami elektrycznymi grozi porażeniem prądem.
- Nadmierne dymienie podczas grillowania może świadczyć o zbyt dużej ilości tłuszczu na płycie, przepalonym tłuszczu w tacce lub zbyt wysokiej temperaturze – wyłącz urządzenie i przewietrz pomieszczenie.
- Nie wdychaj intensywnych oparów tłuszczu i dymu – mogą być szkodliwe przy długotrwałej ekspozycji.
- Osoby z chorobami układu oddechowego powinny szczególnie zadbać o wentylację pomieszczenia podczas grillowania.

#### **6. Prawidłowe użytkowanie**

- Ustaw grill na stabilnej, poziomej i ciepłoodpornej powierzchni – niestabilne podłoże zwiększa ryzyko przewrócenia się urządzenia.
- Rozgrzej grill do odpowiedniej temperatury przed położeniem żywności – zgodnie z zaleceniami producenta lub przepisem kulinarnym.
- Nie nakłuwaj mięsa widelcem podczas grillowania – wyciekający tłuszcz zwiększa ryzyko zapłonu na rozgrzanym elemencie grzewczym.
- Używaj wyłącznie przyrządów kuchennych niemetalowych (silikonowych, drewnianych) na powłoce nieprzywierającej – metalowe przybory niszczą powłokę i mogą uwalniać szkodliwe substancje do żywności.

- Nie przekraczaj maksymalnej ilości żywności wskazanej przez producenta – przeładowanie płyty uniemożliwia równomierne grillowanie i może powodować wyciek tłuszczu poza tackę.
- Przestrzegaj zalecanego czasu grillowania – zbyt długie grillowanie prowadzi do przypalenia żywności, powstawania szkodliwych substancji (np. akryloamidu, WWA) i zwiększa ryzyko pożaru.
- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas pracy.

## **7. Bezpieczeństwo płyt i powłoki nieprzywierającej**

- Nie używaj metalowych przyborów, skrobaków ani szczotek drucianych na powłoce nieprzywierającej płyty grillowej – zarysowanie powłoki może powodować uwalnianie szkodliwych substancji do żywności.
- Sprawdzaj regularnie stan powłoki nieprzywierającej – jeśli jest zarysowana, łuszcząca się lub uszkodzona, wymień płytę grillową lub cały grill.
- Nie podgrzewaj pustej płyty grillowej z powłoką nieprzywierającą na maksymalnej mocy przez długi czas – przegrzanie może uszkodzić powłokę i powodować emisję szkodliwych oparów.
- Nie stosuj sprayów do grillowania w aerozolu bezpośrednio na powłokę nieprzywierającą – zawierają substancje, które przy wysokiej temperaturze mogą uszkodzić powłokę.
- Wymienne płyty grillowe (jeśli model je posiada) montuj i demontuj wyłącznie przy odłączonym od zasilania i ostygniętym urządzeniu.

## **8. Konserwacja i czyszczenie**

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz grill od zasilania i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (co najmniej 30–45 minut).
- Nie zanurzaj grilla ani jego podstawy w wodzie – do czyszczenia zewnętrznej powierzchni obudowy używaj wilgotnej ściereczki.
- Tackę na tłuszcz opróżniaj i myj po każdym użyciu – zastygły tłuszcz jest trudniejszy do usunięcia i sprzyja pożarom przy kolejnym użyciu.
- Płytę grillową czyść miękką gąbką lub ściereczką z łagodnym detergentem – nie używaj metalowych skrobaków, które niszczą powłokę nieprzywierającą.
- Sprawdzaj, które elementy nadają się do mycia w zmywarce zgodnie z instrukcją producenta – zazwyczaj taca i wymienne płyty, ale nie obudowa elektryczna.
- Po myciu dokładnie wysusz wszystkie elementy przed ponownym złożeniem i podłączeniem do zasilania.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego, termostatu i płyty grzewczej – w razie wykrycia uszkodzeń skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## **9. Przechowywanie**

- Grill przechowuj w suchym miejscu, z dala od wilgoci i źródeł ciepła.
- Przed schowaniem upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony, wyczyszczony i suchy – przechowywanie z resztkami tłuszczu zwiększa ryzyko pożaru przy kolejnym użyciu.
- Nie zwijaj kabla zasilającego zbyt ciasno wokół urządzenia – prowadzi to do uszkodzenia izolacji.
- Jeśli grill posiada wymienne płyty grillowe, przechowuj je w sposób zapobiegający zarysowaniu powłoki nieprzywierającej – używaj przekładek lub woreczków ochronnych.

## **10. Utylizacja**

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

- Zużyty tłuszcz z tacki grilla oddaj do dedykowanych punktów zbiórki oleju spożywczego – nie wylewaj do kanalizacji ani nie wyrzucaj z odpadami zmieszany.
- Metalowe i plastikowe elementy obudowy segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu po zakończeniu użytkowania urządzenia.

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

- Dzieci nie powinny samodzielnie obsługiwać grilla elektrycznego – szczególnie w zakresie układania i zdejmowania żywności z rozgrzanej płyty oraz obsługi pokrywy.
- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi powinny zachować szczególną ostrożność przy obsłudze gorącej płyty grillowej i przenoszeniu tacki z tłuszczem.
- Osoby z niesprawnością rąk lub drżeniem kończyn powinny korzystać z grilla z pomocą lub nadzorem innej osoby, aby uniknąć przypadkowego dotknięcia gorącej powierzchni.
- Osoby z chorobami układu oddechowego powinny korzystać z grilla wyłącznie przy zapewnieniu bardzo dobrej wentylacji pomieszczenia lub rozważyć gotowanie potraw metodami wytwarzającymi mniej dymu i oparów.
- Jeśli grill działa nieprawidłowo (dym, zapach spalenizny, iskrzenie, nieprawidłowe działanie termostatu, przegrzewanie obudowy, wyciek tłuszczu poza tackę) – 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.