

## Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania patelni.

### 1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi dołączoną do produktu, przed pierwszym użyciem.
- **Przeznaczenie:** Używaj patelni wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem, czyli do smażenia i przygotowywania potraw. Nie używaj patelni do innych celów.
- **Nadzór:** Nigdy nie pozostawiaj patelni bez nadzoru podczas gotowania.
- **Dzieci:** Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu patelni, szczególnie podczas ich użytkowania. Trzymaj dzieci z daleka od gorących naczyń.

### 2. Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- **Nagrzewanie:** Patelnie mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ścierek do przenoszenia gorących patelni. Upewnij się, że uchwyty są odpowiednio izolowane termicznie.
- **Oparzenia tłuszczem:** Rozgrzany tłuszcz lub płyny mogą pryskać. Unikaj przepełniania patelni. W przypadku smażenia na głębokim tłuszczu, ostrożnie wkładaj składniki. Używaj pokrywy ochronnej lub osłony przed rozpryskami, jeśli to możliwe.
- **Przegrzanie:** Nadmierne rozgrzanie patelni może uszkodzić powłokę nieprzywierającą i wydzielać szkodliwe opary. Nie rozgrzewaj pustej patelni. Stosuj umiarkowany poziom ciepła. Unikaj przekraczania temperatury zalecanej przez producenta.
- **Źródło ciepła:** Upewnij się, że patelnia jest odpowiednia do używanego źródła ciepła (np. indukcja, gaz, elektryczna płyta grzewcza). Sprawdź, czy dno patelni ma kontakt z powierzchnią grzewczą.

### 3. Ryzyko pożaru

- **Zapalenie tłuszczu:** Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Unikaj stosowania nadmiernych ilości tłuszczu. Nie próbuj gasić płomienia wodą – zamiast tego przykryj patelnię metalową pokrywką i wyłącz źródło ciepła. Miej w pobliżu koc gaśniczy lub gaśnicę kuchenną.

#### 4. Konserwacja i czyszczenie

- **Narzędzia kuchenne:** Używaj narzędzi kuchennych wykonanych z drewna, silikonu lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury. Unikaj metalowych przyborów i ostrych gąbek.
- **Czyszczenie:** Umyj patelnię ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, chyba że producent zaleca mycie w zmywarce. Przed przechowywaniem upewnij się, że patelnia jest sucha.

#### 5. Przechowywanie

- **Bezpieczne miejsce:** Przechowuj patelnię w suchym miejscu.
- **Zarysowania:** Unikaj wkładania gorącej patelni do zimnej wody. Regularnie sprawdzaj stan uchwytów i śrub mocujących, aby uniknąć luzowania.

#### 6. Specyficzne warunki użytkowania

- **Odpowiednie źródło ciepła:** Używaj patelni tylko na źródłach ciepła, do których są przystosowane.
- **Indukcja:** W przypadku indukcji używaj patelni o ferromagnetycznym dnie.

#### 7. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała i strat materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta.