

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

PATELNIĄ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ (TEFLON / PTFE)

Patelnie teflonowe • Patelnie nieprzywierające • Patelnie grillowe i naleśnikowe

Dokument zgodny z Rozporządzeniem (UE) 2023/988 (GPSR) | Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 | Rozporządzenie (UE) nr 10/2011

1. DANE PRODUKTU

Nazwa produktu	Patelnia z powłoką nieprzywierającą PTFE (teflonową)
Przeznaczenie	Smażenie i podgrzewanie żywności w gospodarstwie domowym
Materiał korpusu	Aluminium lub stal (zgodnie z opisem na opakowaniu)
Powłoka	Nieprzywierająca PTFE, dopuszczona do kontaktu z żywnością
Źródła ciepła	Gaz, płyta elektryczna, ceramiczna; indukcja – tylko modele z dnem indukcyjnym
Maks. temp. użytkowania	260°C (zalecana temperatura smażenia do 200°C)
Piekarnik	Tylko jeśli podano w opisie produktu; ręczki z tworzywa/drewna – NIE
Zmywarka	Tylko jeśli producent wyraźnie to dopuszcza; zalecane mycie ręczne
Trwałość powłoki	Ok. 500 godz. użytkowania (przy prawidłowej eksploatacji)
Normy i przepisy	GPSR 2023/988, WE 1935/2004, UE 10/2011, EN 12983-1
Producent	MPLCo Dariusz Czyżak, Kościelna 6, 87-213 Ryńsk, Polska, darek@mplconsulting.pl, tel. +48 605 988 906
Osoba odpowiedzialna (UE)	MPLCo Dariusz Czyżak, Kościelna 6, 87-213 Ryńsk, Polska, darek@mplconsulting.pl

2. ZASADA DZIAŁANIA

Patelnia nagrzewa się od źródła ciepła, a warstwa PTFE (politetrafluoroetylen) na jej powierzchni ogranicza przywieranie potraw. Dzięki temu można smażyć przy mniejszej ilości tłuszczu. Powłoka jest wrażliwa na przegrzanie, zarysowania i agresywne środki czyszczące – jej stan decyduje o bezpieczeństwie i trwałości produktu.

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Przed pierwszym użyciem umyj patelnię ciepłą wodą z delikatnym detergentem i wytrzyj do sucha.
2. Ustaw patelnię na odpowiednim polu grzejnym, rączką do wnętrza kuchenki.
3. Rozgrzewaj na średniej mocy. Dodaj niewielką ilość tłuszczu i dopiero wtedy wkładaj produkty.
4. Mieszaj i przewracaj potrawy narzędziami drewnianymi lub silikonowymi.
5. Po zakończeniu gotowania zdejmij patelnię z palnika, przełóż potrawę i poczekaj na ostygnięcie.
6. Umyj ręcznie miękką gąbką, wytrzyj do sucha i przechowuj z przekładką ochronną.

4. OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

Lista ostrzeżeń oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 (GPSR). Kolor oznacza wagę zagrożenia:

Zagrożenie krytyczne	Ważne ostrzeżenie	Informacja użytkowa	Środowisko / utylizacja
----------------------	-------------------	---------------------	-------------------------

A. RYZYKO POPARZEŃ

1	Patelnia, jej rączka i pokrywka nagrzewają się podczas użytkowania. Do przenoszenia gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów termicznych. Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni gołymi rękami – grozi to poparzeniem.
2	Uważaj na parę i rozpryski gorącego tłuszczu. Pokrywkę unosz zawsze w kierunku od siebie, a wodę lub zimne płyny dolewaj do rozgrzanego tłuszczu bardzo ostrożnie – gwałtowne parowanie powoduje rozpryski.
3	Nie przenoś patelni wypełnionej gorącym olejem lub tłuszczem. Przed przeniesieniem odstaw ją z palnika i poczekaj, aż tłuszcz ostygnie.
4	Nie wlewaj zimnej wody na rozgrzaną patelnię. Gwałtowna zmiana temperatury może wywołać rozprysk gorącej pary, a także trwale zdeformować dno naczynia i uszkodzić powłokę.
5	Rączka nie może znajdować się nad innym palnikiem ani nad otwartym płomieniem. Rączki wykonane z tworzywa lub z elementami drewnianymi nie są przeznaczone do kontaktu z ogniem i wysoką temperaturą.

B. RYZYKO POŻARU I PRZEGRZANIA

6	Nigdy nie pozostawiaj pustej patelni na włączonym palniku lub płycie. Pusta patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur w ciągu kilku minut, co grozi pożarem, uszkodzeniem powłoki i uwolnieniem szkodliwych oparów.
7	Nie pozostawiaj patelni z rozgrzanym tłuszczem bez nadzoru. Przegrzany olej może się zapalić. W razie zapłonu tłuszczu zakryj patelnię pokrywką, wyłącz źródło ciepła i NIGDY nie gaś ognia wodą.
8	Nie podgrzewaj patelni powyżej temperatury 260°C. Zalecana temperatura smażenia to maksymalnie 200°C. Nie używaj patelni do opiekania w funkcji grill/broil piekarnika ani nad bardzo silnym płomieniem.
9	Płomień palnika gazowego nie może wychodzić poza obrys dna patelni. Płomień obejmujący boki naczynia przegrzewa powłokę i rączkę oraz może doprowadzić do jej stopienia lub zapalenia.
10	Trzymaj łatwopalne przedmioty (ścierki, rękawice, papier, firanki, opakowania) z dala od palników i gorącej patelni.
11	Używaj patelni wyłącznie na źródłach ciepła, do których jest przeznaczona (gaz, płyta elektryczna, ceramiczna, a w przypadku modeli z dnem indukcyjnym – także indukcja). Nie używaj na ognisku, grillu węglowym ani nad otwartym ogniem.
12	Nie wkładaj patelni do piekarnika, jeśli producent nie podał takiej możliwości. Rączki z tworzywa sztucznego, silikonu lub drewna nie są odporne na temperatury panujące w piekarniku.
13	Nie używaj patelni w kuchence mikrofalowej – metalowe naczynia powodują wyładowania elektryczne (iskwienie) i mogą uszkodzić urządzenie.

C. POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA (PTFE / TEFLON) I RYZYKO ZATRUCIA

14	Nie używaj patelni z uszkodzoną, zarysowaną, łuszczącą się lub odpryskującą powłoką. Uszkodzona powłoka traci właściwości nieprzywierające, a jej cząstki mogą dostawać się do żywności. Uszkodzoną patelnię należy wycofać z użytkowania.
15	Przegrzanie powłoki PTFE (powyżej ok. 260°C) powoduje rozkład polimeru i uwalnianie drażniących oparów, które mogą wywołać objawy grypopodobne (tzw. gorączkę polimerową): dreszcze, ból głowy, kaszel, ból mięśni. W razie wystąpienia objawów opuść pomieszczenie, przewietrz je i w razie potrzeby skonsultuj się z lekarzem.
16	Opary z przegrzanej powłoki PTFE są szczególnie niebezpieczne dla ptaków domowych (papug, kanarków, kakadu) i mogą być dla nich śmiertelne. Nie trzymaj ptaków w kuchni ani w pomieszczeniach sąsiadujących z kuchnią.
17	Podczas smażenia zapewnij dobrą wentylację kuchni – włącz okap lub uchyl okno. Nie wdychaj dymu ani oparów wydobywających się z patelni.
18	Nie używaj metalowych narzędzi (noży, widelców, łyżek, trzepaczek, szpatulek metalowych) ani ostrych przedmiotów. Używaj wyłącznie narzędzi drewnianych, silikonowych lub z tworzywa odpornego na temperaturę. Nie krój potraw bezpośrednio na patelni.

19	Nie używaj aerozoli do smażenia (sprayów tłuszczowych) – tworzą na powłoce lepki, trudny do usunięcia nalot, który pogarsza właściwości nieprzywierające.
20	Nie przechowuj w patelni kwaśnych potraw (sosów pomidorowych, marynat z octem lub cytryną) ani gotowych dań dłużej niż to konieczne. Po zakończeniu gotowania przełóż potrawę na talerz lub do innego naczynia.
21	Nie wolno spożywać złuszczonych fragmentów powłoki. W razie przypadkowego spożycia większej ilości odprysków skonsultuj się z lekarzem.

D. RYZYKO SKALECZEŃ I USZKODZEŃ MECHANICZNYCH

22	Zachowaj ostrożność przy myciu, wycieraniu i przechowywaniu – krawędzie naczyń mogą być ostre, zwłaszcza po upadku lub uszkodzeniu.
23	Nie używaj patelni, której dno jest wygięte, pęknięte lub nierówne, albo której rączka jest obluzowana, pęknięta lub chwiejna. Taka patelnia może się przewrócić lub wypaść z ręki z gorącą zawartością.
24	Nie uderzaj patelnię o twarde powierzchnie i nie opieraj jej gwałtownie o krawędź zlewu lub płyty – uszkodzenia mechaniczne trwale niszczą powłokę i dno.
25	Nie przechowuj patelni ułożonych jedna na drugiej bez przekładek (np. ręcznika papierowego, filcu lub ochraniacza). Ocieranie powierzchni powoduje zarysowania powłoki.

E. BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I ZWIERZĄT

26	Produkt nie jest zabawką. Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny obsługiwać patelni ani przebywać w pobliżu kuchenki podczas gotowania bez nadzoru osoby dorosłej.
27	Ustawiaj patelnię zawsze tak, aby rączka nie wystawała poza obrys kuchenki ani poza krawędź blatu i była skierowana do wnętrza kuchenki, tak aby dzieci nie mogły jej chwycić ani przypadkowo pociągnąć.
28	Przechowuj patelnię w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych, a gorące naczynie odstawiaj tylko w miejscu, do którego nie mają one dostępu.

F. UŻYTKOWANIE, CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

29	Przed pierwszym użyciem umyj patelnię ciepłą wodą z delikatnym płynem do naczyń, dokładnie spłucz i wytrzyj do sucha. Usuń wszystkie naklejki i folie ochronne.
30	Do smażenia używaj niewielkiej ilości tłuszczu i średniej temperatury. Wysoka temperatura nie jest potrzebna – powłoka nieprzywierająca działa już przy umiarkowanym nagrzaniu.
31	Przed myciem odczekaj do całkowitego ostygnięcia patelni. Nie zanurzaj gorącej patelni w zimnej wodzie – grozi to odkształceniem dna i uszkodzeniem powłoki.
32	Myj patelnię miękką gąbką lub szmatką w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Nie używaj druciaków, ostrych gąbek ani agresywnych środków ściernych, wybielaczy, środków do czyszczenia piekarników i proszków szorujących.
33	Jeśli producent nie podał, że patelnia jest przystosowana do mycia w zmywarce, myj ją wyłącznie ręcznie. Agresywne detergenty i wysoka temperatura zmywarki skracają żywotność powłoki.
34	Regularnie sprawdzaj stan patelni: powłokę, dno, mocowanie rączki. Wymień patelnię, gdy tylko pojawią się zarysowania odsłaniające metal, odpryski, odkształcenia lub luzy w rączce.
35	Nie zostawiaj patelni na dłuższy czas w wilgoci i nie pozostawiaj w niej resztek jedzenia, ponieważ może to prowadzić do korozji obudowy i uszkodzenia powłoki.

G. DODATKOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

36	Upewnij się, że patelnia stoi stabilnie na palniku, a jej średnica dna jest dopasowana do wielkości pola grzejnego. Zbyt małe lub zbyt duże pole grzejne prowadzi do nierównomiernego nagrzewania i uszkodzenia powłoki.
37	Nie przepełniaj patelni. Zbyt duża ilość potrawy lub tłuszczu zwiększa ryzyko wykipienia, rozprysków i poparzeń.
38	Zawsze nadzoruj proces smażenia. Nie opuszczaj kuchni, gdy na palniku znajduje się włączona patelnia.

39	Nie używaj patelni do celów innych niż przygotowywanie żywności (np. do podgrzewania pomieszczeń, topienia wosku lub rozpuszczalników, prac hobbystycznych).
40	Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku profesjonalnego (gastronomia) w trybie ciągłym.
41	Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, niniejszą instrukcją, przegrzania patelni, stosowania nieodpowiednich narzędzi lub środków czyszczących oraz na skutek samodzielnych modyfikacji produktu.

5. UTYLIZACJA I RECYKLING

42	Zużytą lub uszkodzoną patelnię należy przekazać do punktu selektywnej zbiórki metali lub odpadów wielkogabarytowych (PSZOK). Nie wyrzucaj jej do odpadów komunalnych zmieszanych, jeśli lokalne przepisy tego zabraniają.
43	Rączki z tworzywa, silikonu lub drewna, jeśli dają się odłączyć, należy segregować zgodnie z lokalnymi zasadami zbiórki odpadów.
44	Recykling aluminium lub stali z korpusu patelni pozwala odzyskać cenny surowiec i ogranicza zużycie energii potrzebnej do produkcji nowych wyrobów. Nie spalaj patelni z powłoką PTFE w warunkach domowych – wydzielają się toksyczne opary.

Dokument sporządzony zgodnie z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR) | Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 (materiały do kontaktu z żywnością) | Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 (tworzywa sztuczne) | EN 12983-1