

Ogólna instrukcja bezpieczeństwa produktów

Data obowiązywania: 13.12.2024

Sprzedawca: **GDI Garnolli Sp. z o.o. Sp.K.**

ul. Romana Maya 1, 61-371 Poznań

NIP: 7792428383 | REGON: 360815950 | KRS: 0000544412

e-mail: sklep@garneczki.pl | Telefon: 61 628 14 00

sklep: www.garneczki.pl

1. Cel dokumentu

Dokument opisuje ogólne zasady bezpiecznego użytkowania produktów oferowanych w sklepie Garneczki.pl oraz sposób postępowania w przypadku zauważenia zagrożenia lub usterki. Instrukcja ma charakter uzupełniający. Jeżeli do produktu dołączono instrukcję producenta lub oznaczenia na opakowaniu, należy stosować je w pierwszej kolejności.

2. Zakres

Instrukcja dotyczy produktów konsumenckich oferowanych w sklepie, w szczególności:

- akcesoriów i narzędzi kuchennych oraz produktów do organizacji kuchni
- noży, akcesoriów do noży i innych narzędzi tnących
- produktów do gotowania i obróbki cieplnej (garnki, patelnie, pokrywki, naczynia żaroodporne, szybkowary, sokowniki, wkłady do gotowania itp.)
- produktów do pieczenia i cukiernictwa (formy, maty, stolnice, szpryce, palniki, syfony itp.)
- produktów do przechowywania żywności i przetworów (pojemniki, słoiki, termosy, akcesoria do słoików, elementy winiarskie, fermentacja itp.)
- zastawy stołowej, szkła, porcelany i akcesoriów barowych
- małego AGD i urządzeń elektrycznych oraz akcesoriów zasilania (np. przedłużacze)
- produktów do kawy i herbaty (młynki, zaparzacze, akcesoria, wagi itp.)
- wyposażenia domu, łazienki, dekoracji, świec, zapachów do domu
- środków czystości oraz środków do zwalczania szkodników i ochrony roślin
- wyposażenia ogrodu, narzędzi ogrodowych i leśnych oraz produktów do grillowania i palenisk
- turystyki, podróży i pikniku (wybrane akcesoria)
- prania, suszenia i prasowania
- przechowywania i organizacji (pudła, kosze, worki próżniowe, wieszaki itp.)

- mebli i drobnego wyposażenia wewnątrz
- wybranych produktów dziecięcych (np. termosy, kubki i zastawa dla dzieci)
- wybranych artykułów spożywczych (np. kawa, herbata, przyprawy, syropy)
- artykułów biurowych oraz drobnych akcesoriów
- artykułów dla zwierząt
- produktów sezonowych i okolicznościowych (np. świąteczne, prezenty, dekoracje)

3. Ogólne zasady bezpieczeństwa

Zasady ogólne stosuj do wszystkich produktów, niezależnie od kategorii:

- Używaj produktów zgodnie z przeznaczeniem i opisem na karcie produktu.
- Przed pierwszym użyciem sprawdź stan produktu i kompletność elementów.
- Nie używaj produktów uszkodzonych: pękniętych, zdeformowanych, z poluzowanymi elementami, z uszkodzonym przewodem lub wtyczką.
- Nie wykonuj samodzielnych przeróbek, napraw i modyfikacji.
- Utrzymuj produkty w czystości i stosuj właściwe metody mycia i konserwacji dla danego materiału.
- Trzymaj produkty o podwyższonym ryzyku poza zasięgiem dzieci, w szczególności: noże, ostre narzędzia, szkło, elementy z małymi częściami, baterie, chemię gospodarczą, środki ochrony roślin oraz źródła otwartego ognia.
- Jeżeli produkt wymaga określonych warunków (np. tylko do wewnątrz, tylko do zmywarki, tylko do mikrofalówki), stosuj się do tych ograniczeń.
- W razie wątpliwości co do użytkowania skontaktuj się z Garneczki.pl przed użyciem produktu.

4. Akcesoria i narzędzia kuchenne oraz organizacja w kuchni

Dotyczy m.in. przyborów kuchennych, terek, szatkownic, krajalnic ręcznych, obieraczek, drylownic, wyciskaczy, maszynek ręcznych, termometrów, wag, miarek, minutników, desek do krojenia, sit i durszlaków, młynków, moździerzy, akcesoriów do pizzy, akcesoriów do mięsa i ryb, stojaków, organizatorów, półek, wózków kuchennych, klipsów, przekładek, stojaków na pokrywkę i patelnię, organizatorów do lodówki i szafek, akcesoriów do kuchenek (skrobaki, nakładki, zapalarki, krzyżaki).

Zagrożenia typowe

- skaleczenia, przekłucia, otarcia (ostre krawędzie, kolce, tarki, skrobaki)
- zakleszczenia palców (mechanizmy, korbki, prasy, zaciski)
- poślizgnięcia i upadki (mokra powierzchnia, niestabilne stojaki)

- zadławienie (małe elementy, części wymienne, magnesy)
- ryzyko kontaktu z żywnością w nieodpowiedniej temperaturze (tworzywa, powłoki)

Środki bezpieczeństwa

- Pracuj na stabilnym podłożu. Przy tarkach, krajalnicach i szatkownicach stosuj matę antypoślizgową lub deskę z gumowymi stopkami.
- Korzystaj z popychaczy, osłon i uchwytów, jeżeli są przewidziane konstrukcyjnie. Nie dociskaj produktu dłonią w strefie ostrza lub kolców.
- W urządzeniach ręcznych z korbką (np. maszynki do makaronu, maszynki do mięsa, przecieraki) trzymaj palce z dala od strefy roboczej, nie wkładaj narzędzi do wnętrza podczas pracy.
- Po zakończeniu pracy natychmiast umyj i wysusz narzędzia. Przechowuj ostre elementy zabezpieczone przed przypadkowym dotknięciem.
- Elementów z tworzyw sztucznych używaj zgodnie z zakresem temperatur. Nie podgrzewaj, jeżeli produkt nie jest do tego przeznaczony.
- Termometry kuchenne, wagi i minutniki chroń przed zalaniem. W produktach bateryjnych przechowuj baterie poza zasięgiem dzieci.
- Organizery, półki, stojaki i wózki kuchenne obciążaj równomiernie. Nie przekraczaj nośności.
- Małe części i elementy wymienne (końcówki, śrubki, uszczelki, ostrza, magnesy) przechowuj w zamknięciu.

5. Noże, akcesoria do noży i narzędzia tnące

Dotyczy m.in. noży kuchennych (w tym noży specjalistycznych i japońskich), tasaków, nożyc kuchennych, noży do pizzy, noży do ostryg, ostrzałek, stałek, listew magnetycznych, stojaków i pokrowców.

Zagrożenia typowe

- głębokie skaleczenia
- upadek noża (listwy magnetyczne, stojaki)
- uszkodzenie ostrza i ryzyko odłamków (niewłaściwe ostrzenie)

Środki bezpieczeństwa

- Krojenie wykonuj na odpowiedniej desce. Unikaj szkła, kamienia i ceramiki jako powierzchni do krojenia.
- Noże przechowuj w blokach, pokrowcach lub na stabilnie zamontowanych listwach magnetycznych. Regularnie kontroluj mocowanie.
- Nie wkładaj noży luzem do szuflady. Stosuj wkłady, osłony lub separatory.

- Myj noże ostrożnie, najlepiej osobno. Nie pozostawiaj noży zanurzonych w wodzie, niewidocznych dla innych.
- Ostrz noże zgodnie z typem ostrzałki. Trzymaj palce poza torem ostrza.
- Uszkodzone ostrze lub poluzowana rękojeść to podstawa do wycofania produktu z użycia.
- Przechowuj poza zasięgiem dzieci.

6. Gotowanie i obróbka cieplna

Dotyczy m.in. garnków, rondli, patelni (także elektrycznych), pokrywek, brytfann, naczyń żaroodpornych, tagine, naczyń do zapiekania, naczyń z podgrzewaczem, szybkowarów, sokowników, wkładów do gotowania na parze i akcesoriów do szybkowarów.

Zagrożenia typowe

- oparzenia (kontakt, para, gorące uchwyty)
- pożar (tłuszcz, pozostawienie bez nadzoru)
- pęknięcia termiczne szkła/ceramiki
- ryzyko nadciśnienia (szybkowary, urządzenia ciśnieniowe)

Środki bezpieczeństwa

- Dobierz naczynie do źródła ciepła (gaz, indukcja, płyta elektryczna, piekarnik) zgodnie z informacją producenta.
- Nie pozostawiaj naczyń na włączonym źródle ciepła bez nadzoru, zwłaszcza przy tłuszczu na patelni.
- Używaj rękawic termicznych. Uchwyty i pokrywki mogą się nagrzewać.
- Unikaj szoku termicznego szkła i ceramiki. Nie stawiaj gorącego naczynia na zimnym blacie i nie zalewaj zimną wodą.
- Pokrywki podnoś od siebie, aby para nie uderzała w twarz i dłonie.
- Szybkowary i produkty ciśnieniowe: nie przepelniaj, kontroluj zawory i uszczelki, nie otwieraj na siłę, nie kieruj ujścia pary na ciało.
- Nie używaj naczyń z pęknięciami, odspojoną powłoką, odkształconym dnem lub poluzowanym uchwytem.
- Pożar tłuszczu: nie gaś wodą. Wyłącz źródło ciepła i przykryj naczynie pokrywą lub użyj odpowiedniego środka gaśniczego.

7. Pieczenie i akcesoria cukiernicze

Dotyczy m.in. form do pieczenia, blach, tortownic, rantów, mat i stolnic, papierów i rękawów do pieczenia, folii aluminiowych, papilotek, szpryc, tylek, szpatulek, radełek, noży do nacinania chleba, palników do creme brulee oraz syfonów do bitej śmietany.

Zagrożenia typowe

- oparzenia (gorące formy, blachy, para)
- skaleczenia (radełka, wykrawacze, ostrza)
- ryzyko pożaru (palniki, kontakt papieru z grzałką)
- ryzyko ciśnieniowe (syfony)

Środki bezpieczeństwa

- Rozgrzane formy i blachy wyjmuj wyłącznie w rękawicach. Odstawiaj na podkładki odporne na ciepło.
- Papier i rękawy do pieczenia stosuj zgodnie z zakresem temperatur. Nie dopuszczaj do kontaktu z grzałką.
- Formy z powłoką nieprzywierającą czyść miękkimi akcesoriami. Unikaj ostrych narzędzi i szorstkich zmywaków.
- Wykrawacze, radełka i noże do nacinania przechowuj zabezpieczone.
- Palniki: używaj w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów łatwopalnych, odkładaj do ostygnięcia.
- Syfony: używaj wyłącznie właściwych naboju, nie podgrzewaj, nie rozkręcaj pod ciśnieniem, czyść zgodnie z konstrukcją.

8. Przechowywanie żywności i przetwory

Dotyczy m.in. pojemników na żywność (także do mrożenia i próżniowych), lunch boxów, butelek i bidonów, słoików i weków, akcesoriów do słoików, termosów obiadowych oraz wybranych produktów winiarskich i fermentacyjnych (balony, gąsiory, pojemniki fermentacyjne, akcesoria).

Zagrożenia typowe

- pęknięcia szkła i skaleczenia
- rozlanie gorących płynów
- ryzyko mikrobiologiczne (nieprawidłowe czyszczenie, przechowywanie)
- ryzyko nadciśnienia/gazów (fermentacja)

Środki bezpieczeństwa

- Używaj produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zgodnie z zaleceniami dotyczącymi zmywarki, mikrofalówki i mrożenia.
- Pojemniki próżniowe: regularnie kontroluj stan uszczelek i zaworów, dbaj o czystość elementów zamykających.
- Termosy i pojemniki na gorące płyny napełniaj ostrożnie. Nie przepełniaj i upewnij się, że korek jest prawidłowo zamknięty.
- Szkło (słoiki, butelki): nie używaj z pęknięciami i wyszczerbieniami; przechowuj tak, by uniknąć uderzeń.
- Akcesoria do przetworów: kontroluj gumki, spinki i elementy uszczelniające; zużyte wymieniaj.
- Produkty do fermentacji i winiarstwa: nie przepełniaj pojemników, zapewnij drożność odprowadzania gazów, nie zamykaj szczelnie naczyń, jeśli wymagają one ujścia gazów.

9. Zastawa stołowa, szkło, porcelana oraz akcesoria barowe

Dotyczy m.in. serwisów, talerzy, filiżanek, dzbanków, karafek, kieliszków, szklanek, kufli, dekanterów, shakerów, korkociągów, coolerów oraz akcesoriów do wina i napojów.

Zagrożenia typowe

- skaleczenia (pęknięte szkło, wyszczerbienia)
- oparzenia (gorące napoje)
- urazy przy otwieraniu butelek
- zadławienia (małe akcesoria, dekoracje)

Środki bezpieczeństwa

- Nie używaj szkła i porcelany z pęknięciami lub wyszczerbieniami.
- Unikaj gwałtownych zmian temperatury naczyń (gorące napoje, chłodzenie).
- Korkociągów i otwieraczy używaj na stabilnym podłożu; trzymaj palce z dala od elementów roboczych.
- Shakery i pojemniki barmańskie zamykaj prawidłowo i otwieraj z dala od twarzy. Nie wstrząsaj gorącymi płynami w zamkniętych pojemnikach.
- Małe akcesoria (znaczniki, słomki, dekoracje) przechowuj poza zasięgiem małych dzieci.

10. Małe AGD, urządzenia elektryczne oraz akcesoria zasilania

Dotyczy m.in. czajników elektrycznych, blenderów, mikserów, opiekaczy, tosterów, frytkownic, grilli elektrycznych, suszarek do żywności, stacji pogodowych, mini lodówek, urządzeń do włosów, nawilżaczy, wentylatorów oraz przedłużaczy.

Zagrożenia typowe

- porażenie prądem
- pożar i przegrzanie
- oparzenia (grzałki, obudowy)
- urazy mechaniczne (ostrza, ruchome elementy)

Środki bezpieczeństwa

- Przed użyciem sprawdź, czy urządzenie, przewód i wtyczka nie są uszkodzone. Nie uruchamiaj urządzeń z pękniętą obudową.
- Używaj urządzeń z dala od wody i wilgoci. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, wymianą końcówek i usuwaniem zacięć.
- Nie pozostawiaj włączonych urządzeń bez nadzoru, zwłaszcza grzewczych.
- Zapewnij wentylację. Nie zakrywaj otworów i nie ustawiaj urządzeń grzewczych przy materiałach łatwopalnych.
- Urządzenia z ostrzami obsługuj zgodnie z przeznaczeniem; używaj popychaczy i osłon.
- Przedłużacze dobieraj do obciążenia. Nie łącz łańcuchowo wielu przedłużaczy i nie przeciążaj gniazd.

11. Kawa i herbata oraz sprzęt do parzenia

Dotyczy m.in. młynków do kawy (ręcznych i elektrycznych), zaparzaczy (French Press, Chemex, drippery, Aeropress), kawiarek, tygielków, ekspresów, filtrów, wag do kawy, dzbanków do spieniania mleka, termometrów do mleka i herbaty, tamperów, odbijaków do fusów.

Zagrożenia typowe

- oparzenia (wrzątek, para, nagrzane elementy)
- pęknięcia szkła (French Press, dzbanki)
- urazy mechaniczne (młynki, elementy tnące, korbki)
- ryzyko elektryczne (młynki elektryczne, ekspresy)

Środki bezpieczeństwa

- Gorące napoje przygotuj na stabilnym blacie. Nie przepelniaj naczyń.
- Naczynia szklane nagrzewaj i schładzaj stopniowo. Nie narażaj na szok termiczny.
- Młynki ręczne: trzymaj palce z dala od mechanizmu mielącego.
- Młynki elektryczne i ekspresy: nie używaj w wilgoci, odłączaj przed czyszczeniem, nie wkładaj narzędzi do wnętrza podczas pracy.
- Termometry myj zgodnie z przeznaczeniem, nie zanurzaj części nieprzeznaczonych do kontaktu z wodą.
- Elementy metalowe po podgrzaniu mogą być gorące – używaj chwytaków lub rękawic.

12. Dom, łazienka, dekoracje, świece, zapachy do domu oraz środki czystości

Dotyczy m.in. tekstyliów (fartuchy, ręczniki, rękawice), dekoracji, lamp i światełek, świec i świeczników, kominków do wosku, dyfuzorów i olejków, zapachów do domu, akcesoriów łazienkowych, organizerów, a także środków czystości oraz środków do zwalczania szkodników i ochrony roślin.

Zagrożenia typowe

- pożar i oparzenia (świece, kominki, lampiony)
- podrażnienia i zatrucia (chemia, olejki, środki ochrony roślin)
- skaleczenia (elementy szklane)
- upadki (śliskie powierzchnie, dywaniki, maty)
- ryzyko zadławienia (małe elementy, baterie, magnesy)

Środki bezpieczeństwa

- Świece, kominki i lampiony ustawiaj na stabilnej, niepalnej powierzchni. Zachowaj odstęp od tekstyliów i papieru. Nie zostawiaj otwartego ognia bez nadzoru.
- Kominki do wosku i olejków odstaw do ostygnięcia przed przenoszeniem. Nie dolewaj wody do gorącego wosku.
- Olejki i zapachy: unikaj kontaktu ze skórą i oczami, przechowuj poza zasięgiem dzieci i zwierząt.
- Środki czystości i środki ochrony roślin przechowuj w oryginalnych opakowaniach. Nie przelewaj do opakowań po żywności.
- W razie kontaktu chemii z oczami lub skórą postępuj zgodnie z etykietą i przepłucz wodą. W razie potrzeby skontaktuj się z lekarzem.

- Półki, wieszaki i meble montuj zgodnie z instrukcją. Ciężkie elementy zabezpieczaj przed przewróceniem.
- W łazience stosuj produkty antypoślizgowe w strefach mokrych; maty utrzymuj w czystości.
- Baterie (w tym guzikowe), magnesy i drobne elementy przechowuj poza zasięgiem dzieci.

13. Ogród, narzędzia ogrodowe i leśne, grillowanie i paleniska

Dotyczy m.in. sekatorów, nożyc, pił, siekier, klinów, łopat, grabi, narzędzi ręcznych, systemów nawadniania (węże, zraszacze, szybkozłącza), rękawic ogrodowych, palenisk, grilli, rusztów, szczotek do grilla, akcesoriów do grillowania, podpałek.

Zagrożenia typowe

- urazy cięte i kłute
- urazy oczu (odpryski)
- oparzenia i pożar (grill, palenisko, podpałki)
- potknięcia (węże, przewody, elementy montażowe)
- ryzyko chemiczne (nawozy, środki ochrony roślin)

Środki bezpieczeństwa

- Do prac narzędziami używaj rękawic ochronnych, a przy cięciu drewna także ochrony oczu.
- Ostrza narzędzi zabezpieczaj po pracy osłonami. Przechowuj narzędzia poza zasięgiem dzieci.
- Podczas rąbania i cięcia pracuj na stabilnym podłożu, utrzymuj bezpieczny dystans od innych osób.
- Grill i palenisko ustaw na niepalnym podłożu. Nie używaj łatwopalnych cieczy do rozpalania. Nie zostawiaj ognia bez nadzoru.
- Podpałki przechowuj z dala od źródeł ciepła i poza zasięgiem dzieci.
- Węże i przewody układaj tak, by minimalizować ryzyko potknięcia; po pracy zwijaj i zabezpieczaj.

14. Turystyka, podróż, piknik i outdoor

Dotyczy m.in. lodówek turystycznych, kubków podróżnych i turystycznych, kubków termicznych, sztućców turystycznych, menażek, koszy piknikowych, toalet turystycznych, scyzoryków, noży survivalowych oraz wybranych akcesoriów plażowych.

Zagrożenia typowe

- skaleczenia (noże, scyzoryki)

- rozlanie gorących płynów (termosy i kubki termiczne)
- urazy transportowe (przewrócenie, uderzenie)
- ryzyko higieniczne (czyszczenie pojemników, toalet turystycznych)

Środki bezpieczeństwa

- Noże, scyzoryki i ostre elementy przechowuj w pokrowcach. Nie transportuj luzem.
- Kubki termiczne i termosy napełniaj ostrożnie. Sprawdzaj uszczelki i szczelność zamknięcia przed przenoszeniem.
- Lodówki turystyczne ustawiaj na stabilnym podłożu, zapewnij wentylację (jeżeli dotyczy).
- Po powrocie z użytkowania umyj i wysusz elementy mające kontakt z żywnością.
- Toalety turystyczne opróżniaj i czyść zgodnie z zasadami higieny.

15. Pranie, suszenie i prasowanie

Dotyczy m.in. suszarek na pranie, koszy i pojemników na pranie, klamerek, linek, siatek do prania, a także desek do prasowania, pokrowców, żelazek i akcesoriów do prasowania.

Zagrożenia typowe

- przycięcia i zakleszczenia (elementy składane)
- oparzenia (żelazka, para)
- porażenie prądem (żelazka)
- pożar lub nadpalenie materiałów (rozgrzane żelazko, niewłaściwe odłożenie)
- przewrócenie/niestabilność (suszarki, deski)

Środki bezpieczeństwa

- Suszarki i deski ustawiaj na stabilnym podłożu, blokuj mechanizmy rozkładania, jeżeli występują.
- Nie przeciążaj suszarek i linek.
- Żelazka odłączaj od prądu po użyciu i przed czyszczeniem.
- Nie prasuj w pobliżu wody. Nie pozostawiaj rozgrzanego żelazka bez nadzoru.
- Po zakończeniu prasowania odłącz żelazko od prądu i odstaw je w bezpieczne, stabilne miejsce do całkowitego ostygnięcia

16. Przechowywanie, organizacja i magazynowanie (dom, garderoba)

Dotyczy m.in. pudeł i koszy do przechowywania, organizatorów i wkładów, worków próżniowych, pudełek na buty, pokrowców na ubrania, wieszaków, organizatorów do szafy i na bieliznę.

Zagrożenia typowe

- przewrócenie (nieprawidłowe ustawienie)
- przygniecenie (spadające ciężkie przedmioty)
- zadławienie/uduszenie (worki próżniowe, folie)
- potknięcia (elementy przechowywane w ciągach komunikacyjnych)

Środki bezpieczeństwa

- Ciężkie przedmioty przechowuj nisko. Nie przeciążaj półek i pojemników.
- Worki próżniowe i folie przechowuj poza zasięgiem dzieci (ryzyko uduszenia).
- Nie ustawiaj pojemników w miejscach, gdzie mogą powodować potknięcie.
- Regularnie kontroluj zamknięcia, klipsy i uchwyty.

17. Meble i drobne wyposażenie wnętrz

Dotyczy m.in. puf, taboretów, stolików kawowych, półek, podstawek pod meble, mat na buty oraz wybranych elementów wyposażenia.

Zagrożenia typowe

- przewrócenie i przygniecenie
- urazy mechaniczne (zgniecenia, upadki)
- przeciążenie konstrukcji

Środki bezpieczeństwa

- Montuj i ustawiaj zgodnie z instrukcją.
- Nie przekraczaj nośności.
- Zabezpieczaj meble wysokie przed przewróceniem.
- Ustawiaj na równym podłożu.

18. Artykuły biurowe i drobne akcesoria

Dotyczy m.in. organizatorów na biurko, podstawek pod telefon/tablet, nożyczek i drobnych akcesoriów.

Zagrożenia typowe

- skaleczenia (nożyczki, ostre krawędzie)
- zadławienia (małe elementy)

Środki bezpieczeństwa

- Ostre akcesoria przechowuj zabezpieczone.
 - Małe elementy trzymaj poza zasięgiem dzieci.
-

19. Artykuły dla zwierząt

Dotyczy m.in. koszyczków i wybranych akcesoriów dla zwierząt.

Zagrożenia typowe

- połknięcie elementów, zadławienie (gryzione części)
- zużycie materiału i rozdarcia

Środki bezpieczeństwa

- Regularnie kontroluj stan produktu i usuń elementy uszkodzone.
 - Dobierz rozmiar do zwierzęcia.
 - Nie pozostawiaj produktu, jeśli zwierzę ma tendencję do odrywania i potykania elementów.
-

20. Produkty sezonowe, okolicznościowe i prezenty

Dotyczy m.in. dekoracji świątecznych, świeczek na tort, ozdób, zestawów prezentowych i artykułów okolicznościowych.

Zagrożenia typowe

- pożar (świeczki, elementy łatwopalne)
- zadławienie (drobne ozdoby)
- skaleczenia (szkło, ostre elementy)

Środki bezpieczeństwa

- Świeczki i ozdoby trzymaj z dala od materiałów łatwopalnych.
 - Drobną elementy przechowuj poza zasięgiem dzieci.
 - Elementy szklane zabezpieczaj przed upadkiem.
-

21. Produkty dziecięce

Dotyczy m.in. termokubków, termosów, kubków i zastawy stołowej dla dzieci, sztuczków dla dzieci oraz zestawów naczyń dla dzieci.

Zagrożenia typowe

- oparzenia (gorące napoje)
- zadławienie (małe elementy, słomki, uszczelki)
- uszkodzenia elementów (pokrywki, zamknięcia)

Środki bezpieczeństwa

- Używaj zgodnie z przeznaczeniem i oznaczeniem wiekowym, jeżeli występuje.
- Nie napełniaj kubków i termosów dla dzieci płynami o temperaturze mogącej spowodować oparzenia.
- Regularnie kontroluj stan elementów (pokrywki, słomki, uszczelki). Uszkodzone elementy wymieniaj.
- Małe elementy przechowuj poza zasięgiem małych dzieci, jeżeli nie są przeznaczone do samodzielnej obsługi.

22. Artykuły spożywcze (jeżeli dostępne w ofercie)

Dotyczy m.in. kaw, herbat, czekolad, syropów, przypraw i pozostałych artykułów spożywczych.

Środki bezpieczeństwa

- Przechowuj zgodnie z informacjami na opakowaniu, w szczególności dotyczących temperatury i wilgotności.
- Sprawdzaj datę minimalnej trwałości/termin przydatności.
- Zwracaj uwagę na informacje o alergenach na opakowaniu.
- Nie przechowuj żywności razem z chemią gospodarczą.

23. Postępowanie w przypadku zagrożenia lub usterki

Jeżeli zauważysz nieprawidłowości, postępuj według poniższych zasad:

- Natychmiast przerwij użytkowanie produktu i zabezpiecz go przed dalszym użyciem.
- Jeżeli doszło do obrażeń, w razie potrzeby skontaktuj się z lekarzem lub służbami ratunkowymi.
- Skontaktuj się ze sprzedawcą: sklep@garneczki.pl, 61 628 14 00.

- Przy zgłoszeniu podaj: nazwę produktu, numer zamówienia, opis zdarzenia, zdjęcia produktu i uszkodzeń, a także numer partii lub serii, jeżeli jest dostępny na produkcie lub opakowaniu.
- W przypadku zdarzeń związanych z prądem nie podłączaj ponownie urządzenia.

24. Reklamacje, działania naprawcze i wycofania

Garneczki.pl przyjmuje zgłoszenia dotyczące bezpieczeństwa produktów. Po weryfikacji zgłoszenia sprzedawca podejmuje działania odpowiednie do sytuacji, w tym przekazuje informacje do właściwego dostawcy/producenta, kontaktuje się z klientami w razie konieczności oraz współpracuje z właściwymi organami nadzoru. Informacje o istotnych ostrzeżeniach i ewentualnych wycofaniach publikowane są na stronie sklepu.

25. Informacje o produktach pod marką własną

Dla produktów oferowanych pod marką własną Garneczki.pl sprzedawca zapewnia udostępnienie informacji niezbędnych do bezpiecznego użytkowania. Szczegółowe wymagania i instrukcje dla wybranych produktów mogą być publikowane na kartach produktów lub w odrębnych załącznikach.

26. Podstawa prawna

Instrukcja została przygotowana w oparciu o obowiązujące przepisy Unii Europejskiej i krajowe dotyczące ogólnego bezpieczeństwa produktów oraz wybranych grup asortymentowych, w tym w szczególności:

- Rozporządzenie (UE) 2023/988 (GPSR)
- przepisy dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- przepisy dotyczące wymagań bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych
- przepisy dotyczące chemikaliów i środków czystości oraz środków ochrony roślin

27. Aktualizacja

Instrukcja obowiązuje od dnia 13.12.2024 do czasu publikacji nowszej wersji. W przypadku zmian asortymentu lub procedur bezpieczeństwa dokument może być aktualizowany