

Попередження та вказівки з безпеки

Ці вказівки доповнюють інструкції з експлуатації та монтажу, що стосуються конкретного продукту. Вони призначені для безпечного використання пристроїв у промислових умовах.

1. Основні вказівки перед введенням в експлуатацію

Крок 1: Перед установкою, введенням в експлуатацію, чищенням або технічним обслуговуванням завжди уважно прочитайте всю *інструкцію з експлуатації, що стосується конкретного продукту*.

Крок 2: Використовуйте прилад виключно для комерційних цілей, описаних у відповідній документації до продукту.

Крок 3: Зберігайте всі документи, що стосуються продукту, протягом тривалого часу. При передачі пристрою ці документи повинні бути надані в повному обсязі.

Крок 4: Не вводьте прилад в експлуатацію, якщо є неясності щодо встановлення, підключення або використання за призначенням. У цьому випадку прочитайте інформацію в розділі 14.

2. Призначення для комерційного використання

Прилади в основному призначені для комерційного використання в закладах громадського харчування, кейтерингу, великих кухнях або подібних виробничих приміщеннях.

Використання в приватній сфері або поза передбаченим середовищем експлуатації допускається тільки в тому випадку, якщо це прямо передбачено.

Прилади повинні експлуатуватися відповідно до їх технічної конструкції (наприклад, для використання всередині або зовні приміщення, стаціонарні або мобільні, електричні або газові).

3. Небезпека для дітей та сторонніх осіб

Прилади для гастрономії не є іграшками. Їх слід тримати подалі від дітей та сторонніх осіб.

Пакувальні матеріали (плівка, пінопласт, картон, кабельні стяжки тощо) не можна залишати без нагляду; існує небезпека задухи та травмування.

Обладнання може експлуатуватися виключно навченим та відповідним персоналом.

4. Загальні небезпеки для користувачів

Електричні небезпеки

При неправильному поводженні з приладами, підключеними до електромережі, існує небезпека смерті від ураження електричним струмом.

Пристрої з видимими пошкодженнями корпусу, проводів або роз'ємів не можна експлуатувати.

Перед початком робіт з технічного обслуговування, очищення або монтажу прилад необхідно відключити від джерела живлення на всіх полюсах.

Волога або рідини на частинах пристрою, не призначених для цього, можуть призвести до серйозних травм та пошкодження майна.

Теплові небезпеки

Багато приладів для громадського харчування (наприклад, печі, грилі, фритюрниці, прилади для підтримання температури, прилади для нагрівання води) досягають високих температур.

Існує небезпека опіків та обшпарювання від деталей корпусу, нагрівальних елементів, рідин, пари або харчових жирів.

Носіть відповідні термостійкі захисні рукавички та захисний одяг.

Механічні небезпеки

Компоненти для різання, пресування, перемішування або приводу можуть спричинити серйозні травми. Ніколи не торкайтеся рухомих частин і не знімайте та не обходите захисні пристрої.

Прилади, що працюють на газі

Газові прилади повинні встановлюватися виключно відповідно до чинних технічних правил та кваліфікованим фахівцем.

При появі запаху газу негайно закрийте подачу газу і провітріть приміщення. Слід суворо уникати відкритого вогню або іскріння.

Засоби індивідуального захисту

Залежно від пристрою слід використовувати відповідні засоби захисту (наприклад, захисні рукавички, неслизьке захисне взуття, захисні окуляри, засоби захисту органів дихання при використанні хімічних засобів для чищення).

Не допускається експлуатація під впливом алкоголю, наркотиків або ліків, що погіршують реакцію.

5. Вимоги до встановлення та монтажу

Встановлення, стаціонарне підключення або підключення до газової чи водопровідної мережі повинні виконуватися виключно кваліфікованим фахівцем.

Перед підключенням необхідно переконатися, що напруга, частота, тип газу або інші параметри живлення відповідають зазначеним на типовій таблиці.

Пристрої, що підлягають стаціонарному монтажу, повинні бути закріплені відповідним кріпильним матеріалом відповідно до конструктивних особливостей.

Під час свердління або закручування гвинтів не можна пошкодити комунікаційні трубопроводи.

6. Освітлення (якщо є)

Не дивіться безпосередньо на сильні джерела світла. Дефектні лампи можна замінювати тільки відповідними лампами, що відповідають технічним характеристикам. Перед заміною прилад потрібно відключити від напруги. Мерехтливі або пошкоджені лампи потрібно негайно замінити.

7. Пристрої з вентиляцією або активним охолодженням

Вентиляційні отвори не повинні бути закриті або заблоковані. Дотримуйтесь достатньої безпечної відстані від стін та інших пристроїв.

Інородні предмети, волосся або легкі предмети не повинні потрапляти у вентиляційні отвори.

Недостатня вентиляція може призвести до перегріву, пожежі або виходу пристрою з ладу.

8. Встановлення та вибір місця

Пристрої слід встановлювати на стійкій, рівній і міцній поверхні.

Горючі матеріали слід тримати подалі від пристрою, а також забезпечити достатню вентиляцію та відведення тепла. Пристрої не можна експлуатувати в зонах, де існує небезпека вибуху, якщо вони не мають спеціального дозволу на це.

9. Пристрої з підключенням до мережі

Прилад можна підключати тільки до належним чином встановлених розеток з відповідним захистом і захистом від витoku струму.

Мережеві кабелі не можна згинати, перегинати або прокладати по гострих краях.

Вилки завжди слід витягувати з розетки, а не з кабелю.

Пошкоджені кабелі живлення можуть замінювати виключно кваліфіковані фахівці.

10. Акумулятори та батареї (за наявності)

Не можна ковтати батареї та акумулятори – це становить серйозну небезпеку для життя. Використовуйте виключно батареї передбаченого типу. Неперезаряджувані батареї не можна заряджати.

Пошкоджені або протікаючі батареї можуть викликати подразнення шкіри або очей.

Акумулятори можна заряджати тільки за допомогою відповідних зарядних пристроїв і під час заряджання їх необхідно контролювати. Не змішуйте різні типи батарей або батарей з різним рівнем заряду.

11. Технічне обслуговування та чищення

Перед чищенням або технічним обслуговуванням прилад слід вимкнути та від'єднати від усіх джерел енергії. Для чищення використовуйте виключно відповідні, придатні для харчових продуктів миючі засоби відповідно до вказівок виробника.

Високонапірні мийні машини можна використовувати тільки в тому випадку, якщо це прямо дозволено.

Ремонт повинен виконуватися виключно кваліфікованим фахівцем.

12. Перевантаження та неправильне використання

Не можна перевищувати технічні граничні значення (наприклад, максимальний об'єм наповнення, дані про потужність, діапазони температур). Самовільні переробки, зміни або маніпуляції з пристроєм заборонені і можуть призвести до значної небезпеки.

Утворення конденсату після транспортування з холодного середовища може пошкодити електричні компоненти. Перед введенням в експлуатацію прилад необхідно достатньо прогріти.

13. Утилізація

Принцип запобігання утворенню відходів та збереження ресурсів

Перед остаточним утилізуванням рекомендуємо перевірити, чи можна прилад відремонтувати, відремонтувати або використовувати в комерційних цілях.

Продовжуючи термін експлуатації або передаючи прилад відповідним третім особам, ви робите активний внесок у запобігання утворенню відходів, збереження природних ресурсів та зменшення навантаження на навколишнє середовище.

Електричні та електронні прилади

Електричні та електронні прилади, позначені символом перекресленого сміттевого бака, не можна утилізувати разом із побутовими відходами.

Після закінчення терміну експлуатації ці пристрої необхідно здати в пункт окремого збору відходів або в пункт прийому відпрацьованих електричних та електронних пристроїв.

Правильна утилізація сприяє запобіганню негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини, а також забезпечує високоякісну переробку цінних сировинних матеріалів.

Експлуатант зобов'язаний перед здачею від'єднати від пристрою всі наявні батареї, акумулятори або знімні лампи, якщо це технічно можливо.

Будь-які особисті дані, що містяться на електронних носіях інформації, повинні бути видалені самостійно перед утилізацією.

Батареї та акумулятори

Батареї та акумулятори слід утилізувати окремо від пристрою.

Вони позначені символом перекресленого сміттевого бака. Якщо вони містять важкі метали свинець (Pb), ртуть (Hg) або кадмій (Cd), це додатково вказується відповідними хімічними позначками.

Утилізація разом із побутовими відходами заборонена.

Використані батареї та акумулятори слід здавати до відповідних пунктів збору або центрів переробки відповідно до чинних національних та місцевих нормативних актів.

Перед утилізацією відкриті контакти необхідно захистити від короткого замикання (наприклад, заклеїти).

Пакувальні матеріали

Упаковка пристроїв складається з матеріалів, придатних для переробки, і підпадає під дію Директиви 94/62/ЄС про упаковку та відходи упаковки.

Пакувальні матеріали слід сортувати відповідно до чинних місцевих нормативних вимог та здавати до відповідних систем збору (наприклад, папір, пластик, метал).

Правильним сортуванням та утилізацією упаковки ви сприяєте переробці цінних матеріалів та робите свій внесок у захист навколишнього середовища.

14. Залишкові небезпеки

Незважаючи на дотримання всіх правил безпеки, у промисловому гастрономічному обладнанні можуть залишатися залишкові ризики, зокрема через:

- високих температур,
- гарячих рідин або жирів,
- рухомих деталей,
- електричної енергії,
- тиском газу або парою,
- деталі або інструменти з гострими краями.

Експлуатант зобов'язаний провести оцінку ризиків для відповідного місця використання та вжити відповідних організаційних заходів.

Ці загальні вказівки з безпеки та попередження є доповненням до відповідних інструкцій та технічної документації для всіх пристроїв для громадського харчування, що входять до нашого асортименту.

Для отримання додаткової інформації або у разі виникнення питань, будь ласка, звертайтеся до нашої служби підтримки клієнтів за електронною адресою: info@gmgastro.com або скористайтеся нашим HelpCenter за посиланням <https://helpcenter.gmgastro.com/de>.