

Avvertenze e indicazioni di sicurezza

Queste avvertenze integrano le istruzioni per l'uso e il montaggio specifiche del prodotto.
Servono a garantire un utilizzo sicuro degli apparecchi in ambito professionale.

1. Avvertenze fondamentali prima della messa in funzione

Fase 1: prima dell'installazione, della messa in funzione, della pulizia o della manutenzione, leggere sempre attentamente e per intero le *istruzioni per l'uso specifiche del prodotto*.

Fase 2: utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo commerciale descritto nella documentazione del prodotto.

Fase 3: conservare in modo permanente tutta la documentazione relativa al prodotto. In caso di cessione dell'apparecchio, tale documentazione deve essere consegnata nella sua interezza.

Fase 4: non mettere in funzione l'apparecchio in caso di dubbi relativi all'installazione, al collegamento o all'uso previsto. In tal caso, leggere le informazioni riportate nella sezione 14.

2. Uso previsto in ambito commerciale

Gli apparecchi sono destinati principalmente all'uso commerciale in ristoranti, catering, cucine industriali o strutture simili.

L'uso in ambito privato o al di fuori dell'ambiente di utilizzo previsto è consentito solo se espressamente indicato.

Gli apparecchi devono essere utilizzati in conformità con la loro configurazione tecnica (ad es. uso interno o esterno, fisso o mobile, versione elettrica o a gas).

3. Pericoli per i bambini e terzi non autorizzati

Gli apparecchi per la ristorazione non sono giocattoli. Devono essere tenuti lontani dai bambini e dalle persone non autorizzate.

I materiali di imballaggio (pellicole, polistirolo, cartoni, fascette per cavi, ecc.) non devono essere lasciati incustoditi; sussiste pericolo di soffocamento e lesioni.

Gli apparecchi devono essere utilizzati esclusivamente da personale addestrato e qualificato.

4. Pericoli generali per gli utenti

Pericoli elettrici

In caso di uso improprio, gli apparecchi collegati alla rete elettrica comportano il pericolo di morte per folgorazione.

Gli apparecchi che presentano danni visibili all'involucro, ai cavi o ai connettori non devono essere utilizzati.

Prima di eseguire lavori di manutenzione, pulizia o installazione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica su tutti i poli.

L'umidità o i liquidi su parti dell'apparecchio non previste a tale scopo possono causare gravi danni a persone e cose.

Pericoli termici

Molti apparecchi per la ristorazione (ad es. forni, griglie, friggitrici, apparecchi per mantenere caldi i cibi, apparecchi per acqua calda) raggiungono temperature elevate.

Esiste il pericolo di ustioni e scottature a causa di parti dell'involucro, elementi riscaldanti, liquidi, vapore o grassi alimentari.

Indossare guanti protettivi resistenti al calore e indumenti protettivi adeguati.

Pericoli meccanici

I componenti di taglio, pressatura, miscelazione o azionamento possono causare gravi lesioni. Non toccare mai le parti in movimento e non rimuovere o aggirare i dispositivi di protezione.

Apparecchi a gas

Gli apparecchi a gas devono essere installati esclusivamente in conformità alle norme tecniche vigenti e da personale qualificato.

In caso di odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e aerare il locale. Evitare assolutamente fiamme libere o scintille.

Dispositivi di protezione individuale

A seconda dell'apparecchio, utilizzare dispositivi di protezione adeguati (ad es. guanti protettivi, scarpe antiscivolo, occhiali protettivi, protezione delle vie respiratorie in caso di prodotti chimici per la pulizia).

È vietato l'uso sotto l'effetto di alcol, droghe o farmaci che compromettono la capacità di reazione.

5. Requisiti per l'installazione e il montaggio

L'installazione, il collegamento fisso o i collegamenti tecnici del gas o dell'acqua devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Prima del collegamento, assicurarsi che la tensione, la frequenza, il tipo di gas o altri parametri di alimentazione corrispondano alle indicazioni riportate sulla targhetta.

Gli apparecchi da montare in modo fisso devono essere fissati con materiale di fissaggio adeguato in base alle condizioni strutturali.

Durante la foratura o l'avvitamento non devono essere danneggiate le linee di alimentazione.

6. Illuminazione (se presente)

Non guardare direttamente fonti di luce intense. Le lampade difettose devono essere sostituite solo con lampadine adeguate e conformi alle specifiche. Prima della sostituzione, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Le lampadine tremolanti o danneggiate devono essere sostituite immediatamente.

7. Apparecchi con ventilazione o raffreddamento attivo

Le aperture di ventilazione non devono essere coperte o ostruite. Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente dalle pareti e da altri dispositivi.

Corpi estranei, capelli o oggetti leggeri non devono penetrare nelle aperture di ventilazione. Una ventilazione insufficiente può causare surriscaldamento, incendio o guasti all'apparecchio.

8. Installazione e scelta del luogo

Gli apparecchi devono essere installati su una superficie stabile, piana e resistente. Tenere i materiali infiammabili lontani dall'apparecchio e garantire una ventilazione e una dissipazione del calore adeguate. Gli apparecchi non devono essere utilizzati in aree a rischio di esplosione, a meno che non siano espressamente omologati per tale uso.

9. Apparecchi con collegamento alla rete elettrica

L'apparecchio deve essere collegato solo a prese di corrente correttamente installate con adeguata protezione e protezione da corrente di guasto.

I cavi di alimentazione non devono essere schiacciati, piegati o fatti passare su spigoli vivi.

I connettori devono essere sempre scollegati dall'alloggiamento del connettore, non dal cavo.

I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti esclusivamente da personale qualificato.

10. Batterie ricaricabili e batterie (se presenti)

Le batterie e le batterie ricaricabili non devono essere ingerite, poiché ciò comporta un grave pericolo di morte.

Utilizzare esclusivamente i tipi di batterie previsti. Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.

Le batterie danneggiate o che perdono liquido possono causare irritazioni alla pelle o agli occhi.

Le batterie ricaricabili devono essere ricaricate solo con caricabatterie adeguati e monitorate durante il processo di ricarica. Non mescolare batterie di tipo diverso o con stati di carica diversi.

11. Manutenzione e pulizia

Prima di eseguire lavori di pulizia o manutenzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo da tutte le fonti di alimentazione. Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti idonei e compatibili con gli alimenti, secondo le indicazioni del produttore.

È consentito l'uso di idropulitrici solo se espressamente autorizzato.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

12. Sovraccarico e uso improprio

I valori limite tecnici (ad es. quantità massime di riempimento, dati di potenza, intervalli di temperatura) non devono essere superati. Non sono ammesse modifiche, alterazioni o manipolazioni arbitrarie dell'apparecchio, in quanto possono comportare pericoli considerevoli.

La formazione di condensa dopo il trasporto da un ambiente freddo può danneggiare i componenti elettrici. Prima della messa in funzione, lasciare che l'apparecchio si acclimatizzi a sufficienza.

13. Smaltimento

Principio di prevenzione dei rifiuti e conservazione delle risorse

Prima dello smaltimento definitivo, si consiglia di verificare se l'apparecchio può essere riparato, revisionato o riutilizzato per scopi commerciali.

Prolungando la durata di utilizzo o cedendolo a terzi idonei, contribuisce attivamente alla prevenzione dei rifiuti, alla conservazione delle risorse naturali e alla riduzione dell'impatto ambientale.

Apparecchiature elettriche ed elettroniche

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contrassegnati dal simbolo del bidone della spazzatura barrato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Al termine del loro ciclo di vita, questi apparecchi devono essere smaltiti separatamente e consegnati a un centro di raccolta o di ritiro per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate. Il corretto smaltimento contribuisce a evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e a garantire un riciclaggio di alta qualità delle materie prime preziose.

L'operatore è tenuto a separare dall'apparecchio eventuali batterie, accumulatori o lampadine rimovibili prima della consegna, se tecnicamente possibile.

Eventuali dati personali presenti su supporti di memoria elettronici devono essere cancellati sotto la propria responsabilità prima dello smaltimento.

Batterie e accumulatori

Le batterie e gli accumulatori devono essere smaltiti separatamente dall'apparecchio.

Sono contrassegnate dal simbolo del bidone della spazzatura barrato. Se contengono metalli pesanti come piombo (Pb), mercurio (Hg) o cadmio (Cd), ciò è indicato anche dalle corrispondenti etichette chimiche.

Non è consentito smaltirle insieme ai rifiuti domestici.

Le batterie e gli accumulatori esauriti devono essere consegnati a centri di raccolta o di riciclaggio adeguati, in conformità con le normative nazionali e locali vigenti.

Prima dello smaltimento, i contatti esposti devono essere protetti da cortocircuiti (ad es. con nastro adesivo).

Materiali di imballaggio

L'imballaggio degli apparecchi è costituito da materiali riciclabili ed è soggetto alle disposizioni della direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.

I materiali di imballaggio devono essere raccolti separatamente in conformità con le normative locali vigenti e trasferiti nei sistemi di raccolta previsti (ad es. carta, plastica, metallo).

Separando e smaltendo correttamente gli imballaggi, contribuisce al riciclaggio dei materiali riciclabili e alla protezione dell'ambiente.

14. Rischi residui

Nonostante il rispetto di tutte le norme di sicurezza, gli apparecchi professionali per la ristorazione possono comportare rischi residui, in particolare a causa di:

- alte temperature,
- liquidi o grassi caldi,
- componenti mobili,
- energia elettrica,
- pressione del gas o vapore,
- componenti o utensili con spigoli vivi.

L'operatore è tenuto a effettuare una valutazione dei rischi per il luogo di utilizzo specifico e ad adottare misure organizzative adeguate.

Queste avvertenze generali di sicurezza e avvertenze sono valide in aggiunta alle rispettive istruzioni specifiche del prodotto e alla documentazione tecnica per tutti gli apparecchi per la ristorazione presenti nella nostra gamma.

Per ulteriori informazioni o domande, non esitate a contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo e-mail: info@ggmgastro.com o utilizzate il nostro HelpCenter tramite il link <https://helpcenter.ggmgastro.com/de>.