

Warn- und Sicherheitshinweise

Diese Hinweise ergänzen die jeweils produktspezifische Bedienungs- und Montageanleitung. Sie dienen der sicheren Verwendung der Geräte im gewerblichen Einsatz.

1. Grundsätzliche Hinweise vor Inbetriebnahme

Step 1: Lesen Sie vor Installation, Inbetriebnahme, Reinigung oder Wartung stets die *produktspezifische Bedienungsanleitung* vollständig und aufmerksam durch.

Step 2: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem in der jeweiligen Produktdokumentation beschriebenen gewerblichen Zweck.

Step 3: Bewahren Sie sämtliche produktbezogenen Unterlagen dauerhaft auf. Bei Weitergabe des Gerätes sind diese Unterlagen vollständig mitzugeben.

Step 4: Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Unklarheiten hinsichtlich Installation, Anschluss oder bestimmungsgemäßer Verwendung bestehen. Lesen Sie in diesem Fall die Informationen zu Abschnitt 14.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung im gewerblichen Bereich

Die Geräte sind größtenteils für den gewerblichen Einsatz in Gastronomie-, Catering-, Großküchen- oder vergleichbaren Betriebsstätten vorgesehen.

Eine Nutzung im privaten Bereich oder außerhalb der vorgesehenen Einsatzumgebung ist nur zulässig, sofern dies ausdrücklich vorgesehen ist.

Die Geräte sind entsprechend ihrer technischen Auslegung (z.B. Innen- oder Außenbereich, stationär oder mobil, elektrische oder gasbetriebene Ausführung) zu betreiben.

3. Gefahren für Kinder und unbefugte Dritte

Gastronomiegeräte sind keine Spielzeuge. Sie sind grundsätzlich von Kindern und unbefugten Personen fernzuhalten.

Verpackungsmaterialien (Folien, Styropor, Kartonagen, Kabelbinder etc.) dürfen nicht unbeaufsichtigt verbleiben; es besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.

Geräte dürfen ausschließlich durch unterwiesenes und geeignetes Personal bedient werden.

4. Allgemeine Gefahren für Anwender

Elektrische Gefahren

Bei Geräten mit Netzanschluss besteht bei unsachgemäßem Umgang Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

Geräte mit sichtbaren Beschädigungen am Gehäuse, an Leitungen oder Steckverbindungen dürfen nicht betrieben werden.

Vor Wartungs-, Reinigungs- oder Installationsarbeiten ist das Gerät allpolig von der Stromversorgung zu trennen.

Feuchtigkeit oder Flüssigkeiten an nicht dafür vorgesehenen Geräteteilen können zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Thermische Gefahren

Viele Gastronomiegeräte (z.B. Öfen, Grills, Fritteusen, Warmhaltegeräte, Heißwassergeräte) erreichen hohe Temperaturen.

Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an Gehäuseteilen, Heizelementen, Flüssigkeiten, Dampf oder Speisefetten.

Tragen Sie geeignete hitzebeständige Schutzhandschuhe und Schutzkleidung.

Mechanische Gefahren

Schneid-, Press-, Rühr- oder Antriebskomponenten können schwere Verletzungen verursachen. Greifen Sie niemals in bewegliche Teile und entfernen oder umgehen Sie keine Schutzvorrichtungen.

Gasbetriebene Geräte

Gasgeräte dürfen ausschließlich entsprechend den geltenden technischen Regeln und durch qualifiziertes Fachpersonal installiert werden.

Bei Gasgeruch ist sofort die Gaszufuhr zu schließen und der Raum zu lüften. Offenes Feuer oder Funkenbildung ist strikt zu vermeiden.

Persönliche Schutzausrüstung

Je nach Gerät sind geeignete Schutzausrüstungen zu verwenden (z.B. Schutzhandschuhe, rutschfeste Sicherheitsschuhe, Schutzbrille, Atemschutz bei Reinigungskemikalien).

Der Betrieb unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder die Reaktionsfähigkeit beeinträchtigenden Medikamenten ist unzulässig.

5. Anforderungen an Installation und Montage

Installation, Festanschluss oder gas- bzw. wassertechnische Anschlüsse dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

Vor Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung, Frequenz, Gasart oder andere Versorgungsparameter mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen

Fest zu montierende Geräte sind mit geeignetem Befestigungsmaterial entsprechend den baulichen Gegebenheiten zu sichern.

Beim Bohren oder Verschrauben dürfen keine Versorgungsleitungen beschädigt werden.

6. Beleuchtung (soweit vorhanden)

Blicken Sie nicht direkt in starke Lichtquellen. Defekte Lampen dürfen nur durch geeignete, spezifikationskonforme Leuchtmittel ersetzt werden. Vor dem Austausch ist das Gerät spannungsfrei zu schalten. Flackernde oder beschädigte Leuchtmittel sind unverzüglich auszutauschen.

7. Geräte mit Lüftung oder aktiver Kühlung

Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden. Halten Sie ausreichende Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten ein.
Fremdkörper, Haare oder leichte Gegenstände dürfen nicht in Lüftungsöffnungen gelangen.
Eine unzureichende Belüftung kann zu Überhitzung, Brand oder Geräteausfall führen.

8. Aufstellung und Standortwahl

Geräte sind auf einer stabilen, ebenen und tragfähigen Fläche aufzustellen.
Brennbare Materialien sind vom Gerät fernzuhalten und es ist für eine ausreichende Belüftung und Wärmeabfuhr zu sorgen. Geräte dürfen nicht in explosionsgefährdeten Bereichen betrieben werden, sofern sie hierfür nicht ausdrücklich zugelassen sind.

9. Geräte mit Netzanschluss

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierte Steckdosen mit geeigneter Absicherung und Fehlerstromschutz angeschlossen werden.
Netzleitungen dürfen nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten geführt werden.
Stecker sind stets am Steckergehäuse, nicht am Kabel, zu ziehen.
Beschädigte Netzkabel dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden.

10. Akkus und Batterien (sofern vorhanden)

Batterien und Akkus dürfen nicht verschluckt werden – es besteht akute Lebensgefahr.
Verwenden Sie ausschließlich die vorgesehenen Batterietypen. Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
Beschädigte oder ausgelaufene Batterien können Haut- oder Augenreizungen verursachen.
Akkus sind nur mit geeigneten Ladegeräten zu laden und während des Ladevorgangs zu überwachen. Mischen Sie keine unterschiedlichen Batterietypen oder Ladezustände.

11. Wartung und Reinigung

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät auszuschalten und von allen Energiequellen zu trennen. Verwenden Sie bei der Reinigung ausschließlich geeignete, lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel gemäß Herstellerangaben.
Hochdruckreiniger dürfen nur eingesetzt werden, sofern dies ausdrücklich zulässig ist.
Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

12. Überlastung und Fehlgebrauch

Technische Grenzwerte (z.B. maximale Füllmengen, Leistungsangaben, Temperaturbereiche) dürfen nicht überschritten werden. Eigenmächtige Umbauten, Veränderungen oder Manipulationen am Gerät sind unzulässig und können zu erheblichen Gefahren führen. Kondenswasserbildung nach Transport aus kalter Umgebung kann elektrische Bauteile beschädigen. Das Gerät ist vor Inbetriebnahme ausreichend akklimatisieren zu lassen.

13. Entsorgung

Grundsatz der Abfallvermeidung und Ressourcenschonung

Wir empfehlen, vor der endgültigen Entsorgung zu prüfen, ob das Gerät repariert, instandgesetzt oder einer weiteren gewerblichen Nutzung zugeführt werden kann.

Durch eine Verlängerung der Nutzungsdauer oder eine Weitergabe an geeignete Dritte leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Abfallvermeidung, zur Schonung natürlicher Ressourcen und zur Reduzierung umweltbezogener Belastungen.

Elektro- und Elektronikgeräte

Elektro- und Elektronikgeräte, die mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet sind, dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Am Ende ihrer Lebensdauer sind diese Geräte einer getrennten Sammlung zuzuführen und bei einer dafür vorgesehenen Sammel- oder Rücknahmestelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte abzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden und eine hochwertige Wiederverwertung wertvoller Rohstoffe sicherzustellen.

Der Betreiber ist verpflichtet, eventuell vorhandene Batterien, Akkus oder entnehmbare Leuchtmittel vor der Abgabe – sofern technisch möglich – vom Gerät zu trennen.

Etwaige auf elektronischen Speichermedien vorhandene personenbezogene Daten sind eigenverantwortlich vor der Entsorgung zu löschen.

Batterien und Akkus

Batterien und Akkus sind gesondert vom Gerät zu entsorgen.

Sie sind mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Sofern sie die Schwermetalle Blei (Pb), Quecksilber (Hg) oder Cadmium (Cd) enthalten, ist dies zusätzlich durch die entsprechenden chemischen Kennzeichnungen angegeben.

Eine Entsorgung über den Hausmüll ist unzulässig.

Verbrauchte Batterien und Akkus sind gemäß den jeweils geltenden nationalen und lokalen Vorschriften bei geeigneten Sammelstellen oder Recyclingzentren abzugeben.

Vor der Entsorgung sind freiliegende Kontakte gegen Kurzschluss zu sichern (z.B. durch Abkleben).

Verpackungsmaterialien

Die Verpackung der Geräte besteht aus recyclingfähigen Materialien und unterliegt den Vorgaben der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle.

Verpackungsmaterialien sind entsprechend den jeweils geltenden lokalen Vorschriften getrennt zu sammeln und in die vorgesehenen Sammelsysteme (z.B. Papier, Kunststoff, Metall) zu überführen.

Durch die sachgerechte Trennung und Entsorgung der Verpackung unterstützen Sie die Wiederverwertung von Wertstoffen und leisten einen Beitrag zum Umweltschutz.

14. Restgefahren

Trotz Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften können bei gewerblichen Gastronomiegeräten Restrisiken verbleiben, insbesondere durch:

- hohe Temperaturen,
- heiße Flüssigkeiten oder Fette,
- bewegliche Bauteile,
- elektrische Energie,
- Gasdruck oder Dampf,
- Scharfkantige Bauteile oder Werkzeuge.

Der Betreiber ist verpflichtet, eine Gefährdungsbeurteilung für den jeweiligen Einsatzort durchzuführen und geeignete organisatorische Maßnahmen zu treffen.

Diese allgemeinen Sicherheits- und Warnhinweise gelten ergänzend zu den jeweiligen produktspezifischen Anleitungen und technischen Dokumentationen für sämtliche in unserem Sortiment geführten Gastronomiegeräte.

Für weitere Informationen oder bei Rückfragen kontaktieren Sie gerne unseren Kundenservice unter der E-Mail: info@ggmgastro.com oder nutzen Sie unser HelpCenter über den Link <https://helpcenter.ggmgastro.com/de>.