

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Niniejsze wskazówki stanowią uzupełnienie instrukcji obsługi i montażu danego produktu. Służą one zapewnieniu bezpiecznego użytkowania urządzeń w zastosowaniach przemysłowych.

1. Podstawowe wskazówki przed uruchomieniem

Krok 1: Przed instalacją, uruchomieniem, czyszczeniem lub konserwacją należy zawsze dokładnie przeczytać *instrukcję obsługi danego produktu*.

Krok 2: Urządzenie należy używać wyłącznie do celów komercyjnych opisanych w dokumentacji produktu.

Krok 3: Należy przechowywać wszystkie dokumenty dotyczące produktu. W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego kompletną dokumentację.

Krok 4: Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli masz wątpliwości dotyczące instalacji, podłączenia lub przeznaczenia. W takim przypadku przeczytaj informacje zawarte w sekcji 14.

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem w sektorze komercyjnym

Urządzenia są w większości przeznaczone do użytku komercyjnego w gastronomii, cateringu, kuchniach przemysłowych lub podobnych zakładach.

Użytkowanie w sektorze prywatnym lub poza przewidzianym środowiskiem użytkowania jest dozwolone tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie przewidziane.

Urządzenia należy eksploatować zgodnie z ich przeznaczeniem technicznym (np. do użytku wewnątrz lub na zewnątrz, stacjonarne lub mobilne, zasilane energią elektryczną lub gazem).

3. Zagrożenia dla dzieci i osób nieuprawnionych

Urządzenia gastronomiczne nie są zabawkami. Należy je zasadniczo przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieuprawnionych.

Materiały opakowaniowe (folie, styropian, kartony, opaski zaciskowe itp.) nie mogą pozostawać bez nadzoru; istnieje ryzyko uduszenia i obrażeń.

Urządzenia mogą być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony i odpowiedni personel.

4. Ogólne zagrożenia dla użytkowników

Zagrożenia elektryczne

W przypadku urządzeń podłączonych do sieci elektrycznej nieprawidłowa obsługa może spowodować śmiertelne porażenie prądem elektrycznym.

Urządzeń z widocznymi uszkodzeniami obudowy, przewodów lub złączy nie wolno używać.

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych, czyszczenia lub instalacji urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego na wszystkich biegach.

Wilgoć lub płyny na częściach urządzenia, które nie są do tego przeznaczone, mogą spowodować poważne obrażenia ciała i szkody materialne.

Zagrożenia termiczne

Wiele urządzeń gastronomicznych (np. piekarniki, grille, frytkownice, urządzenia do podgrzewania potraw, urządzenia do podgrzewania wody) osiąga wysokie temperatury.

Istnieje ryzyko poparzenia lub oparzenia przez elementy obudowy, elementy grzejne, płyny, parę lub tłuszcze spożywcze.

Należy nosić odpowiednie rękawice ochronne odporne na wysoką temperaturę oraz odzież ochronną.

Zagrożenia mechaniczne

Elementy tnące, prasujące, mieszające lub napędowe mogą spowodować poważne obrażenia. Nigdy nie należy sięgać do ruchomych części ani usuwać lub omijać zabezpieczeń.

Urządzenia zasilane gazem

Urządzenia gazowe mogą być instalowane wyłącznie zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i przez wykwalifikowany personel.

W przypadku wyczucia zapachu gazu należy natychmiast zamknąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie. Należy bezwzględnie unikać otwartego ognia lub iskrzenia.

Środki ochrony indywidualnej

W zależności od urządzenia należy stosować odpowiednie środki ochrony (np. rękawice ochronne, antypoślizgowe obuwie ochronne, okulary ochronne, środki ochrony dróg oddechowych w przypadku stosowania chemicznych środków czyszczących).

Niedopuszczalne jest obsługiwanie urządzenia pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków wpływających na zdolność reagowania.

5. Wymagania dotyczące instalacji i montażu

Instalacja, stałe podłączenie lub podłączenia gazowe lub wodne mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przed podłączeniem należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu lub inne parametry zasilania są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenia przeznaczone do montażu na stałe należy zabezpieczyć odpowiednimi elementami mocującymi, dostosowanymi do warunków konstrukcyjnych.

Podczas wiercenia lub przykręcania nie wolno uszkodzić przewodów zasilających.

6. Oświetlenie (jeśli występuje)

Nie patrzeć bezpośrednio na silne źródła światła. Uszkodzone lampy można wymieniać wyłącznie na odpowiednie źródła światła zgodne ze specyfikacją. Przed wymianą urządzenie należy odłączyć od zasilania. Migoczące lub uszkodzone źródła światła należy natychmiast wymienić.

7. Urządzenia z wentylacją lub aktywnym chłodzeniem

Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłaniane ani blokowane. Należy zachować odpowiednią odległość od ścian i innych urządzeń.

Ciała obce, włosy lub lekkie przedmioty nie mogą dostać się do otworów wentylacyjnych.

Niewystarczająca wentylacja może prowadzić do przegrzania, pożaru lub awarii urządzenia.

8. Instalacja i wybór lokalizacji

Urządzenia należy ustawiać na stabilnej, równej i nośnej powierzchni.

W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych i należy zapewnić odpowiednią wentylację oraz odprowadzanie ciepła. Urządzenia nie mogą być eksploatowane w obszarach zagrożonych wybuchem, chyba że są do tego wyraźnie dopuszczone.

9. Urządzenia podłączane do sieci elektrycznej

Urządzenie można podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych gniazdek elektrycznych z odpowiednim zabezpieczeniem i wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Przewody sieciowe nie mogą być zginiwane, zginane ani prowadzone przez ostre krawędzie.

Wtyczki należy zawsze wyciągać z obudowy wtyczki, a nie z kabla.

Uszkodzone przewody zasilające mogą być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

10. Akumulatory i baterie (jeśli występują)

Baterii i akumulatorów nie wolno połykać – grozi to śmiertelnym niebezpieczeństwem.

Należy używać wyłącznie baterii przewidzianych do danego urządzenia. Baterii jednorazowych nie wolno ładować.

Uszkodzone lub wyciekające baterie mogą powodować podrażnienia skóry lub oczu.

Akumulatory należy ładować wyłącznie za pomocą odpowiednich ładowarek i monitorować podczas ładowania. Nie należy mieszać różnych typów baterii ani stanów naładowania.

11. Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od wszystkich źródeł zasilania. Do czyszczenia należy używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością, zgodnie z instrukcjami producenta.

Myjki wysokociśnieniowe mogą być używane tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie dozwolone.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

12. Przeciążenie i niewłaściwe użytkowanie

Nie wolno przekraczać technicznych wartości granicznych (np. maksymalnych ilości napełnienia, danych dotyczących mocy, zakresów temperatur). Samowolne przeróbki, zmiany lub manipulacje przy urządzeniu są niedopuszczalne i mogą prowadzić do poważnych zagrożeń.

Kondensacja wody po transporcie z zimnego otoczenia może spowodować uszkodzenie elementów elektrycznych. Przed uruchomieniem urządzenie należy odpowiednio zaaklimatyzować.

13. Utylizacja

Zasada unikania powstawania odpadów i oszczędzania zasobów

Przed ostateczną utylizacją zalecamy sprawdzenie, czy urządzenie można naprawić, wyremontować lub ponownie wykorzystać do celów komercyjnych.

Przedłużając okres użytkowania lub przekazując urządzenie odpowiedniej osobie trzeciej, aktywnie przyczyniają się Państwo do unikania powstawania odpadów, oszczędzania zasobów naturalnych i zmniejszenia obciążenia środowiska.

Urządzenia elektryczne i elektroniczne

Urządzenia elektryczne i elektroniczne oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci nie mogą być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia te należy poddać selektywnej zbiórce i przekazać do wyznaczonego punktu zbiórki lub punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowa utylizacja przyczynia się do uniknięcia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz zapewnia wysokiej jakości recykling cennych surowców.

Użytkownik jest zobowiązany do wyjęcia z urządzenia ewentualnych baterii, akumulatorów lub wymiennych źródeł światła przed oddaniem go do punktu zbiórki, o ile jest to technicznie możliwe.

Wszelkie dane osobowe znajdujące się na elektronicznych nośnikach pamięci należy samodzielnie usunąć przed utylizacją.

Baterie i akumulatory

Baterie i akumulatory należy utylizować oddzielnie od urządzenia.

Są one oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Jeśli zawierają metale ciężkie, takie jak ołów (Pb), rtęć (Hg) lub kadm (Cd), jest to dodatkowo oznaczone odpowiednimi oznaczeniami chemicznymi.

Nie wolno ich wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi.

Zużyte baterie i akumulatory należy oddawać do odpowiednich punktów zbiórki lub centrów recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i lokalnymi.

Przed utylizacją należy zabezpieczyć odsłonięte styki przed zwarcie (np. poprzez zaklejenie).

Materiały opakowaniowe

Opakowania urządzeń są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu i podlegają przepisom dyrektywy 94/62/WE w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.

Materiały opakowaniowe należy segregować zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi i przekazywać do odpowiednich systemów zbiórki (np. papier, tworzywa sztuczne, metal).

Poprzez właściwe segregowanie i utylizację opakowań wspierają Państwo recykling surowców wtórnych i przyczyniają się do ochrony środowiska.

14. Pozostałe zagrożenia

Pomimo przestrzegania wszystkich przepisów bezpieczeństwa, w przypadku komercyjnych urządzeń gastronomicznych mogą pozostać ryzyka resztkowe, w szczególności związane z:

- wysokich temperatur,
- gorących płynów lub tłuszczów,
- ruchomych elementów,
- energii elektryczną,
- ciśnienie gazu lub pary,
- elementy lub narzędzia o ostrych krawędziach.

Operator jest zobowiązany do przeprowadzenia oceny ryzyka dla danego miejsca użytkowania i podjęcia odpowiednich środków organizacyjnych.

Niniejsze ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia stanowią uzupełnienie instrukcji obsługi poszczególnych produktów i dokumentacji technicznej dla wszystkich urządzeń gastronomicznych znajdujących się w naszym asortymencie.

W celu uzyskania dalszych informacji lub w razie pytań prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta pod adresem e-mail: info@ggmgastro.com lub skorzystanie z naszego Centrum pomocy poprzez link <https://helpcenter.ggmgastro.com/de>.