

Consignes de sécurité et avertissements

Ces consignes complètent les instructions d'utilisation et de montage spécifiques au produit. Elles ont pour but de garantir une utilisation sûre des appareils dans le cadre d'une utilisation professionnelle.

1. Consignes générales avant la mise en service

Étape 1 : avant l'installation, la mise en service, le nettoyage ou la maintenance, lisez toujours attentivement et dans leur intégralité les *instructions d'utilisation spécifiques au produit*.

Étape 2 : utilisez l'appareil exclusivement aux fins professionnelles décrites dans la documentation du produit concerné.

Étape 3 : conservez tous les documents relatifs au produit de manière permanente. Si vous cédez l'appareil, ces documents doivent être remis dans leur intégralité.

Étape 4 : ne mettez pas l'appareil en service si vous avez des doutes concernant son installation, son raccordement ou son utilisation conforme. Dans ce cas, lisez les informations de la section 14.

2. Utilisation conforme dans le domaine commercial

Les appareils sont principalement destinés à un usage commercial dans la restauration, les services de traiteur, les cuisines industrielles ou des établissements similaires.

Une utilisation dans le domaine privé ou en dehors de l'environnement d'utilisation prévu n'est autorisée que si cela est expressément prévu.

Les appareils doivent être utilisés conformément à leur conception technique (par exemple, usage intérieur ou extérieur, fixe ou mobile, version électrique ou à gaz).

3. Dangers pour les enfants et les tiers non autorisés

Les appareils de restauration ne sont pas des jouets. Ils doivent être tenus hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.

Les matériaux d'emballage (films plastiques, polystyrène, cartons, attaches de câbles, etc.) ne doivent pas être laissés sans surveillance ; ils présentent un risque d'étouffement et de blessure.

Les appareils ne doivent être utilisés que par du personnel formé et qualifié.

4. Dangers généraux pour les utilisateurs

Risques électriques

Les appareils raccordés au secteur présentent un danger mortel en cas de choc électrique s'ils ne sont pas utilisés correctement.

Les appareils présentant des dommages visibles au niveau du boîtier, des câbles ou des connecteurs ne doivent pas être utilisés.

Avant toute opération de maintenance, de nettoyage ou d'installation, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique sur tous les pôles.

La présence d'humidité ou de liquides sur des parties de l'appareil non prévues à cet effet peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels importants.

Risques thermiques

De nombreux appareils de restauration (par exemple, fours, grils, friteuses, appareils de maintien au chaud, appareils à eau chaude) atteignent des températures élevées.

Il existe un risque de brûlure et d'échaudure au contact des pièces du boîtier, des éléments chauffants, des liquides, de la vapeur ou des graisses alimentaires.

Portez des gants et des vêtements de protection résistants à la chaleur.

Risques mécaniques

Les composants de coupe, de pressage, de mélange ou d'entraînement peuvent causer des blessures graves. Ne touchez jamais les pièces mobiles et ne retirez ou ne contournez pas les dispositifs de protection.

Appareils fonctionnant au gaz

Les appareils à gaz doivent être installés exclusivement conformément aux règles techniques en vigueur et par du personnel qualifié.

En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et aérez la pièce. Évitez strictement toute flamme nue ou formation d'étincelles.

Équipement de protection individuelle

Selon l'appareil, il convient d'utiliser des équipements de protection appropriés (par exemple, gants de protection, chaussures de sécurité antidérapantes, lunettes de protection, protection respiratoire pour les produits chimiques de nettoyage).

Il est interdit d'utiliser l'appareil sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments altérant la capacité de réaction.

5. Exigences relatives à l'installation et au montage

L'installation, le raccordement fixe ou les raccordements au gaz ou à l'eau doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

Avant le raccordement, il convient de s'assurer que la tension, la fréquence, le type de gaz ou d'autres paramètres d'alimentation correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Les appareils à montage fixe doivent être fixés à l'aide de matériel de fixation approprié, en fonction des conditions structurelles.

Lors du perçage ou du vissage, veiller à ne pas endommager les conduites d'alimentation.

6. Éclairage (le cas échéant)

Ne regardez pas directement les sources lumineuses puissantes. Les lampes défectueuses ne doivent être remplacées que par des ampoules appropriées et conformes aux spécifications. Avant le remplacement, l'appareil doit être mis hors tension. Les ampoules qui clignotent ou qui sont endommagées doivent être remplacées immédiatement.

7. Appareils avec ventilation ou refroidissement actif

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes ou obstruées. Respectez des distances de sécurité suffisantes par rapport aux murs et aux autres appareils.

Les corps étrangers, les cheveux ou les objets légers ne doivent pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation.

Une ventilation insuffisante peut entraîner une surchauffe, un incendie ou une panne de l'appareil.

8. Installation et choix de l'emplacement

Les appareils doivent être installés sur une surface stable, plane et résistante.

Les matériaux inflammables doivent être tenus à l'écart de l'appareil et une ventilation et une dissipation thermique suffisantes doivent être assurées. Les appareils ne doivent pas être utilisés dans des zones présentant un risque d'explosion, sauf s'ils sont expressément homologués à cet effet.

9. Appareils avec raccordement au secteur

L'appareil ne doit être branché qu'à des prises correctement installées, dotées d'une protection appropriée et d'un disjoncteur différentiel.

Les câbles d'alimentation ne doivent pas être écrasés, pliés ou passés sur des arêtes vives.

Les fiches doivent toujours être débranchées du boîtier de la fiche et non du câble.

Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés exclusivement par du personnel qualifié.

10. Piles et batteries (le cas échéant)

Les piles et les batteries ne doivent pas être avalées, car elles présentent un danger mortel.

Utilisez uniquement les types de piles prévus. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

Les piles endommagées ou qui fuient peuvent provoquer des irritations de la peau ou des yeux.

Les batteries rechargeables doivent être chargées uniquement avec des chargeurs adaptés et surveillées pendant le chargement. Ne mélangez pas différents types de piles ou différents niveaux de charge.

11. Entretien et nettoyage

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit être mis hors tension et déconnecté de toutes les sources d'énergie. Pour le nettoyage, utilisez exclusivement des produits de nettoyage adaptés et compatibles avec les denrées alimentaires, conformément aux instructions du fabricant.

Les nettoyeurs haute pression ne doivent être utilisés que si cela est expressément autorisé.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

12. Surcharge et utilisation abusive

Les limites techniques (par exemple, quantités maximales de remplissage, données de puissance, plages de température) ne doivent pas être dépassées. Les transformations, modifications ou manipulations arbitraires de l'appareil sont interdites et peuvent entraîner des dangers considérables.

La formation de condensation après un transport depuis un environnement froid peut endommager les composants électriques. L'appareil doit être suffisamment acclimaté avant sa mise en service.

13. Élimination

Principe de prévention des déchets et de préservation des ressources

Avant l'élimination définitive, nous recommandons de vérifier si l'appareil peut être réparé, remis en état ou réutilisé à des fins commerciales.

En prolongeant la durée d'utilisation ou en le transmettant à des tiers appropriés, vous contribuez activement à la prévention des déchets, à la préservation des ressources naturelles et à la réduction des impacts environnementaux.

Appareils électriques et électroniques

Les appareils électriques et électroniques marqués du symbole de la poubelle barrée ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

À la fin de leur durée de vie, ces appareils doivent être collectés séparément et remis à un point de collecte ou de reprise prévu à cet effet pour les appareils électriques et électroniques usagés. Une élimination appropriée contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine et à garantir un recyclage de haute qualité des matières premières précieuses.

L'exploitant est tenu de retirer les piles, batteries ou ampoules amovibles éventuellement présentes dans l'appareil avant de le remettre, dans la mesure où cela est techniquement possible.

Les données personnelles éventuellement présentes sur les supports de stockage électroniques doivent être supprimées sous votre propre responsabilité avant la mise au rebut.

Piles et batteries

Les piles et accumulateurs doivent être éliminés séparément de l'appareil.

Elles sont identifiées par le symbole d'une poubelle barrée. Si elles contiennent des métaux lourds tels que le plomb (Pb), le mercure (Hg) ou le cadmium (Cd), cela est également indiqué par les marquages chimiques correspondants.

Il est interdit de les jeter avec les ordures ménagères.

Les piles et accumulateurs usagés doivent être déposés dans des points de collecte ou des centres de recyclage appropriés, conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur.

Avant la mise au rebut, les contacts exposés doivent être protégés contre les courts-circuits (par exemple en les recouvrant d'adhésif).

Matériaux d'emballage

L'emballage des appareils est composé de matériaux recyclables et est soumis aux dispositions de la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

Les matériaux d'emballage doivent être collectés séparément conformément aux réglementations locales en vigueur et transférés vers les systèmes de collecte prévus à cet effet (par exemple, papier, plastique, métal).

En triant et en éliminant correctement les emballages, vous contribuez au recyclage des matériaux recyclables et à la protection de l'environnement.

14. Risques résiduels

Malgré le respect de toutes les consignes de sécurité, des risques résiduels peuvent subsister avec les appareils de restauration professionnels, notamment en raison :

- des températures élevées,
- liquides ou graisses chauds,
- des composants mobiles,
- l'énergie électrique,
- la pression du gaz ou de la vapeur,
- composants ou outils tranchants.

L'exploitant est tenu de procéder à une évaluation des risques pour le lieu d'utilisation concerné et de prendre les mesures organisationnelles appropriées.

Ces consignes générales de sécurité et avertissements s'appliquent en complément des instructions spécifiques aux produits et de la documentation technique pour tous les appareils de restauration de notre gamme.

Pour plus d'informations ou pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle par e-mail à l'adresse info@ggmgastro.com ou à utiliser notre centre d'aide via le lien <https://helpcenter.ggmgastro.com/de>.