

Uyarı ve güvenlik bilgileri

Bu bilgiler, ilgili ürüne özgü kullanım ve montaj talimatlarını tamamlar. Bu bilgiler, cihazların ticari kullanımda güvenli bir şekilde kullanılmasına yardımcı olur.

1. Kullanıma başlamadan önce temel bilgiler

Adım 1: Kurulum, çalıştırma, temizlik veya bakım işlemlerinden önce, *ürüne özgü kullanım kılavuzunu* her zaman tamamen ve dikkatlice okuyun.

Adım 2: Cihazı yalnızca ilgili ürün belgelerinde açıklanan ticari amaçla kullanın.

Adım 3: Ürünle ilgili tüm belgeleri kalıcı olarak saklayın. Cihazı başkasına devrettiğinizde, bu belgelerin tamamını da devredin.

Adım 4: Kurulum, bağlantı veya amacına uygun kullanım konusunda belirsizlikler varsa, cihazı çalıştırmayın. Bu durumda, bölüm 14'teki bilgileri okuyun.

2. Ticari alanda amacına uygun kullanım

Cihazlar büyük ölçüde gastronomi, catering, büyük mutfaklar veya benzer işletmelerde ticari kullanım için tasarlanmıştır.

Özel alanda veya öngörülen kullanım ortamı dışında kullanım, yalnızca açıkça belirtilmişse izin verilir.

Cihazlar, teknik tasarımlarına uygun olarak (ör. iç veya dış mekan, sabit veya mobil, elektrikli veya gazla çalışan model) çalıştırılmalıdır.

3. Çocuklar ve yetkisiz üçüncü şahıslar için tehlikeler

Gastro ekipmanları oyuncak değildir. Temel olarak çocuklardan ve yetkisiz kişilerden uzak tutulmalıdır.

Ambalaj malzemeleri (folyo, strafor, karton, kablo bağları vb.) gözetimsiz bırakılmamalıdır; boğulma ve yaralanma tehlikesi vardır.

Cihazlar sadece eğitimli ve uygun personel tarafından kullanılmalıdır.

4. Kullanıcılar için genel tehlikeler

Elektriksel tehlikeler

Şebekeye bağlı cihazlarda, yanlış kullanım durumunda elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır.

Gövdesinde, kablolarında veya fiş bağlantılarında gözle görülür hasarlar bulunan cihazlar çalıştırılmamalıdır.

Bakım, temizlik veya kurulum çalışmalarından önce, cihazın tüm kutupları güç kaynağından ayrılmalıdır.

Cihazın bu amaçla tasarlanmamış parçalarında nem veya sıvı bulunması, ciddi yaralanmalara ve maddi hasara neden olabilir.

Termal tehlikeler

Birçok gastronomi cihazı (ör. fırınlar, ızgaralar, fritözler, sıcak tutma cihazları, sıcak su cihazları) yüksek sıcaklıklara ulaşır.

Gövde parçaları, ısıtma elemanları, sıvılar, buhar veya yemek yağları yanık ve haşlanma tehlikesi oluşturur.

Uygun ısıya dayanıklı koruyucu eldivenler ve koruyucu giysiler giyin.

Mekanik tehlikeler

Kesme, presleme, karıştırma veya tahrik bileşenleri ciddi yaralanmalara neden olabilir. Hareketli parçalara asla dokunmayın ve koruyucu cihazları çıkarmayın veya atlamayın.

Gazla çalışan cihazlar

Gazlı cihazlar, yalnızca geçerli teknik kurallara uygun olarak ve kalifiye uzman personel tarafından kurulmalıdır.

Gaz kokusu hissedildiğinde, gaz beslemesi derhal kapatılmalı ve oda havalandırılmalıdır. Açık ateş veya kıvılcım oluşumu kesinlikle önlenmelidir.

Kişisel koruyucu ekipman

Cihaza göre uygun koruyucu ekipman kullanılmalıdır (örneğin koruyucu eldivenler, kaymaz güvenlik ayakkabıları, koruyucu gözlükler, temizlik kimyasalları için solunum koruyucuları).

Alkol, uyuşturucu veya tepki yeteneğini etkileyen ilaçların etkisi altında çalışmak yasaktır.

5. Kurulum ve montaj gereksinimleri

Kurulum, sabit bağlantı veya gaz ve su bağlantıları sadece kalifiye uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Bağlantıdan önce voltaj, frekans, gaz türü veya diğer besleme parametrelerinin tip plakasında belirtilenlerle aynı olduğundan emin olunmalıdır.

Sabit olarak monte edilecek cihazlar, yapısal koşullara uygun olarak uygun sabitleme malzemeleri ile sabitlenmelidir.

Delme veya vidalama sırasında besleme hatları zarar görmemelidir.

6. Aydınlatma (varsa)

Güçlü ışık kaynaklarına doğrudan bakmayın. Arızalı lambalar, yalnızca uygun ve spesifikasyonlara uygun ampullerle değiştirilebilir. Değiştirmeden önce cihazın elektriği kesilmelidir. Titreyen veya hasarlı ampuller derhal değiştirilmelidir.

7. Havalandırılmalı veya aktif soğutmalı cihazlar

Havalandırma açıklıkları kapatılmamalı veya engellenmemelidir. Duvarlara ve diğer cihazlara yeterli güvenlik mesafesi bırakın.

Havalandırma açıklıklarına yabancı cisimler, saçlar veya hafif nesneler girmemelidir.

Yetersiz havalandırma aşırı ısınmaya, yangına veya cihaz arızasına neden olabilir.

8. Kurulum ve yer seçimi

Cihazlar sağlam, düz ve dayanıklı bir yüzeye kurulmalıdır.

Yanıcı malzemeler cihazdan uzak tutulmalı ve yeterli havalandırma ve ısı tahliyesi sağlanmalıdır. Cihazlar, bunun için açıkça onaylanmadıkça patlama tehlikesi olan alanlarda çalıştırılmamalıdır.

9. Şebeke bağlantılı cihazlar

Cihaz, yalnızca uygun şekilde kurulmuş, uygun sigorta ve arıza akımı koruması bulunan prizlere bağlanmalıdır.

Şebeke kabloları sıkıştırılmamalı, bükülmemeli veya keskin kenarlardan geçirilmemelidir.

Fişler her zaman fiş gövdesinden çekilmeli, kablodan çekilmemelidir.

Hasarlı güç kabloları yalnızca kalifiye uzman personel tarafından değiştirilebilir.

10. Aküler ve piller (varsa)

Piller ve aküler yutulmamalıdır – ciddi hayati tehlike vardır.

Sadece belirtilen pil türlerini kullanın. Şarj edilemeyen piller şarj edilmemelidir.

Hasarlı veya sızıntı yapan piller cilt veya göz tahrişine neden olabilir.

Aküler sadece uygun şarj cihazlarıyla şarj edilmeli ve şarj işlemi sırasında izlenmelidir. Farklı pil türlerini veya şarj durumlarını karıştırmayın.

11. Bakım ve temizlik

Temizlik veya bakım işlemlerinden önce cihaz kapatılmalı ve tüm enerji kaynaklarından ayrılmalıdır. Temizlik sırasında yalnızca üretici talimatlarına uygun, gıda ile uyumlu temizlik maddeleri kullanın.

Yüksek basınçlı temizleyiciler, yalnızca açıkça izin verildiği durumlarda kullanılabilir.

Onarımlar yalnızca kalifiye uzman personel tarafından yapılmalıdır.

12. Aşırı yükleme ve yanlış kullanım

Teknik sınır değerler (örn. maksimum dolum miktarları, güç verileri, sıcaklık aralıkları) aşılmamalıdır. Cihazda kendi başınıza değişiklik, tadilat veya manipülasyon yapmak yasaktır ve ciddi tehlikelere yol açabilir.

Soğuk ortamdan nakledildikten sonra oluşan yoğunlaşma suyu, elektrikli bileşenlere zarar verebilir. Cihaz, kullanıma sokulmadan önce yeterince iklimlendirilmelidir.

13. Atık

Atık önleme ve kaynakların korunması ilkesi

Nihai bertaraf öncesinde, cihazın onarılabileceğini, tamir edilebileceğini veya başka bir ticari kullanım için uygun olup olmadığını kontrol etmenizi öneririz.

Kullanım ömrünü uzatarak veya uygun üçüncü şahıslara devrederek, atık önleme, doğal kaynakların korunması ve çevreye verilen zararın azaltılmasına aktif olarak katkıda bulunursunuz.

Elektrikli ve elektronik cihazlar

Üzerinde çöp kutusu simgesi bulunan elektrikli ve elektronik cihazlar, evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Kullanım ömürlerinin sonunda, bu cihazlar ayrı bir şekilde toplanmalı ve elektrikli ve elektronik eski cihazlar için öngörülen toplama veya geri alma noktasına teslim edilmelidir.

Uygun şekilde bertaraf edilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerin önlenmesine ve değerli hammaddelerin yüksek kalitede geri kazanımının sağlanmasına katkıda bulunur.

İşletmeci, teknik olarak mümkünse, teslim etmeden önce cihazdan mevcut piller, aküler veya çıkarılabilir ampulleri ayırmakla yükümlüdür.

Elektronik depolama ortamlarında bulunan kişisel veriler, bertaraf öncesinde kendi sorumluluğunuzda silinmelidir.

Piller ve aküler

Piller ve aküler cihazdan ayrı olarak atılmalıdır.

Bunlar, çarpı işareti ile işaretlenmiş çöp kutusu sembolü ile işaretlenmiştir. Ağır metaller kurşun (Pb), cıva (Hg) veya kadmiyum (Cd) içermeleri durumunda, bu durum ilgili kimyasal işaretlerle de belirtilir.

Evsel atıklarla birlikte atılmaları yasaktır.

Kullanılmış piller ve aküler, geçerli ulusal ve yerel yönetmeliklere uygun olarak uygun toplama noktalarına veya geri dönüşüm merkezlerine teslim edilmelidir.

Atılmadan önce, açıkta kalan kontaklar kısa devreye karşı korunmalıdır (örneğin bantla kapatarak).

Ambalaj malzemeleri

Cihazların ambalajı geri dönüştürülebilir malzemelerden yapılmıştır ve 94/62/EC sayılı Ambalajlar ve Ambalaj Atıkları Direktifi'nin hükümlerine tabidir.

Ambalaj malzemeleri, geçerli yerel yönetmeliklere uygun olarak ayrı ayrı toplanmalı ve öngörülen toplama sistemlerine (örneğin kağıt, plastik, metal) aktarılmalıdır.

Ambalajları uygun şekilde ayırarak ve bertaraf ederek, geri dönüştürülebilir malzemelerin geri kazanımına destek olur ve çevre korumasına katkıda bulunursunuz.

14. Kalan tehlikeler

Tüm güvenlik kurallarına uyulmasına rağmen, ticari mutfak ekipmanlarında özellikle aşağıdakiler nedeniyle kalıntı riskler kalabilir:

- yüksek sıcaklıklar,
- sıcak sıvılar veya yağlar,
- hareketli parçalar,
- elektrik enerjisi,
- gaz basıncı veya buhar,
- keskin kenarlı bileşenler veya aletler.

İşletmeci, ilgili kullanım yeri için bir tehlike değerlendirmesi yapmak ve uygun organizasyonel önlemleri almakla yükümlüdür.

Bu genel güvenlik ve uyarı talimatları, ürün yelpazemizde bulunan tüm gastronomi cihazları için ilgili ürüne özgü talimatlar ve teknik belgelere ek olarak geçerlidir.

Daha fazla bilgi veya sorularınız için lütfen müşteri hizmetlerimize

info@ggmgastro.com adresinden e-posta gönderin veya <https://helpcenter.ggmgastro.com/de> bağlantısı üzerinden Yardım Merkezimizi kullanın.