

## Advertencias y avisos de seguridad

Estas indicaciones complementan las instrucciones de uso y montaje específicas de cada producto. Su finalidad es garantizar un uso seguro de los aparatos en aplicaciones industriales.

### 1. Indicaciones básicas antes de la puesta en servicio

Paso 1: Antes de la instalación, puesta en servicio, limpieza o mantenimiento, lea siempre completa y atentamente las *instrucciones de uso específicas del producto*.

Paso 2: Utilice el dispositivo exclusivamente para los fines comerciales descritos en la documentación del producto correspondiente.

Paso 3: Conserve toda la documentación relacionada con el producto de forma permanente. Si transfiere el dispositivo, debe incluir toda esta documentación.

Paso 4: No ponga en funcionamiento el aparato si tiene dudas sobre la instalación, la conexión o el uso previsto. En este caso, lea la información de la sección 14.

### 2. Uso previsto en el ámbito comercial

Los aparatos están destinados en su mayor parte al uso comercial en establecimientos de restauración, catering, cocinas industriales o similares.

El uso en el ámbito privado o fuera del entorno de uso previsto solo está permitido si así se indica expresamente.

Los aparatos deben utilizarse de acuerdo con su diseño técnico (por ejemplo, uso en interiores o exteriores, fijo o móvil, versión eléctrica o de gas).

### 3. Peligros para niños y terceros no autorizados

Los aparatos de hostelería no son juguetes. Deben mantenerse alejados de los niños y de personas no autorizadas.

Los materiales de embalaje (láminas, poliestireno, cartón, bridas para cables, etc.) no deben dejarse sin vigilancia, ya que existe riesgo de asfixia y lesiones.

Los aparatos solo deben ser utilizados por personal cualificado y debidamente formado.

### 4. Peligros generales para los usuarios

#### Peligros eléctricos

En el caso de los aparatos conectados a la red eléctrica, un manejo inadecuado puede suponer un peligro mortal por descarga eléctrica.

No se deben utilizar aparatos que presenten daños visibles en la carcasa, los cables o las conexiones enchufables.

Antes de realizar trabajos de mantenimiento, limpieza o instalación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica en todos los polos.

La humedad o los líquidos en partes del aparato no previstas para ello pueden provocar graves daños personales y materiales.

**Peligros térmicos**

Muchos aparatos de hostelería (por ejemplo, hornos, parrillas, freidoras, calentadores, calentadores de agua) alcanzan altas temperaturas.

Existe peligro de quemaduras y escaldaduras en las piezas de la carcasa, los elementos calefactores, los líquidos, el vapor o las grasas alimentarias.

Utilice guantes y ropa de protección adecuados y resistentes al calor.

**Peligros mecánicos**

Los componentes de corte, prensado, agitación o accionamiento pueden causar lesiones graves. No toque nunca las piezas móviles y no retire ni eluda los dispositivos de protección.

**Aparatos que funcionan con gas**

Los aparatos de gas solo deben ser instalados por personal cualificado y de acuerdo con las normas técnicas vigentes.

Si huele gas, cierre inmediatamente el suministro de gas y ventile la habitación. Evite estrictamente el fuego abierto o la formación de chispas.

**Equipo de protección personal**

Dependiendo del aparato, se debe utilizar el equipo de protección adecuado (por ejemplo, guantes de protección, calzado de seguridad antideslizante, gafas de protección, protección respiratoria para productos químicos de limpieza).

No se permite el uso bajo los efectos del alcohol, las drogas o medicamentos que afecten a la capacidad de reacción.

**5. Requisitos de instalación y montaje**

La instalación, la conexión fija o las conexiones de gas o agua solo deben ser realizadas por personal cualificado.

Antes de la conexión, se debe garantizar que la tensión, la frecuencia, el tipo de gas u otros parámetros de suministro coincidan con los datos indicados en la placa de características.

Los aparatos que deban montarse de forma fija deben fijarse con material de fijación adecuado a las condiciones estructurales.

Al taladrar o atornillar, no se deben dañar las tuberías de suministro.

**6. Iluminación (si la hay)**

No mire directamente a fuentes de luz intensas. Las lámparas defectuosas solo deben sustituirse por lámparas adecuadas que cumplan con las especificaciones. Antes de sustituirlas, el aparato debe desconectarse de la tensión. Las lámparas parpadeantes o dañadas deben sustituirse inmediatamente.

## **7. Aparatos con ventilación o refrigeración activa**

Las aberturas de ventilación no deben cubrirse ni bloquearse. Mantenga una distancia de seguridad suficiente con respecto a las paredes y otros aparatos.

No deben introducirse objetos extraños, pelos u objetos ligeros en las aberturas de ventilación. Una ventilación insuficiente puede provocar sobrecalentamiento, incendio o avería del aparato.

## **8. Instalación y elección del lugar**

Los aparatos deben instalarse sobre una superficie estable, plana y resistente.

Mantenga los materiales inflamables alejados del aparato y asegúrese de que haya suficiente ventilación y disipación del calor. Los aparatos no deben utilizarse en zonas con riesgo de explosión, a menos que estén expresamente homologados para ello.

## **9. Aparatos con conexión a la red eléctrica**

El aparato solo debe conectarse a tomas de corriente correctamente instaladas con la protección adecuada y protección contra corrientes de fuga.

Los cables de alimentación no deben aplastarse, doblarse ni pasar por bordes afilados.

Los enchufes deben desconectarse siempre de la toma, no del cable.

Los cables de alimentación dañados solo deben ser sustituidos por personal cualificado.

## **10. Baterías y pilas (si las hay)**

Las pilas y baterías no deben ingerirse, ya que suponen un peligro mortal.

Utilice únicamente los tipos de pilas previstos. Las pilas no recargables no deben recargarse.

Las pilas dañadas o con fugas pueden causar irritación en la piel o los ojos.

Las baterías recargables solo deben cargarse con cargadores adecuados y supervisarse durante el proceso de carga. No mezcle diferentes tipos de pilas ni estados de carga.

## **11. Mantenimiento y limpieza**

Antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento, apague el aparato y desconéctelo de todas las fuentes de energía. Para la limpieza, utilice exclusivamente productos de limpieza adecuados y aptos para uso alimentario, según las indicaciones del fabricante.

Solo se pueden utilizar limpiadores de alta presión si está expresamente permitido.

Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal cualificado.

## **12. Sobrecarga y uso indebido**

No se deben superar los límites técnicos (por ejemplo, cantidades máximas de llenado, datos de rendimiento, rangos de temperatura). No se permiten modificaciones, cambios o manipulaciones arbitrarias en el aparato, ya que pueden suponer un peligro considerable.

La formación de condensación tras el transporte desde un entorno frío puede dañar los componentes eléctricos. El aparato debe aclimatarse suficientemente antes de su puesta en funcionamiento.

### **13. Eliminación**

#### **Principio de prevención de residuos y conservación de recursos**

Recomendamos comprobar antes de la eliminación definitiva si el aparato puede repararse, reacondicionarse o destinarse a otro uso comercial.

Al prolongar la vida útil o transferirlo a terceros adecuados, usted contribuye activamente a la prevención de residuos, a la conservación de los recursos naturales y a la reducción del impacto medioambiental.

#### **Aparatos eléctricos y electrónicos**

Los aparatos eléctricos y electrónicos marcados con el símbolo del contenedor de basura tachado no deben desecharse con la basura doméstica.

Al final de su vida útil, estos aparatos deben depositarse en un punto de recogida selectiva y entregarse en un punto de recogida o de devolución de aparatos eléctricos y electrónicos usados. La eliminación adecuada contribuye a evitar efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana, y garantiza un reciclaje de alta calidad de las materias primas valiosas.

El operador está obligado a separar del aparato las pilas, baterías o lámparas extraíbles que pueda contener antes de su entrega, siempre que sea técnicamente posible.

Los datos personales que puedan encontrarse en soportes de almacenamiento electrónicos deben borrarse bajo su propia responsabilidad antes de la eliminación.

#### **Baterías y acumuladores**

Las pilas y baterías deben desecharse por separado del aparato.

Están marcadas con el símbolo de un contenedor de basura tachado. Si contienen metales pesados como plomo (Pb), mercurio (Hg) o cadmio (Cd), esto se indica adicionalmente con las etiquetas químicas correspondientes.

No se permite su eliminación con la basura doméstica.

Las pilas y baterías usadas deben entregarse en puntos de recogida o centros de reciclaje adecuados, de acuerdo con las normativas nacionales y locales vigentes.

Antes de desecharlas, se deben proteger los contactos expuestos contra cortocircuitos (por ejemplo, cubriéndolos con cinta adhesiva).

#### **Materiales de embalaje**

El embalaje de los aparatos está fabricado con materiales reciclables y está sujeto a las disposiciones de la Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Los materiales de embalaje deben recogerse por separado de acuerdo con las normativas locales vigentes y transferirse a los sistemas de recogida previstos (por ejemplo, papel, plástico, metal). Mediante la separación y eliminación adecuadas del embalaje, usted contribuye al reciclaje de materiales reciclables y a la protección del medio ambiente.

#### 14. Riesgos residuales

A pesar de cumplir todas las normas de seguridad, los aparatos de hostelería industrial pueden presentar riesgos residuales, en particular debido a:

- temperaturas elevadas,
- líquidos o grasas calientes,
- componentes móviles,
- la energía eléctrica,
- presión de gas o vapor,
- componentes o herramientas con bordes afilados.

El operador está obligado a realizar una evaluación de riesgos para el lugar de uso correspondiente y a tomar las medidas organizativas adecuadas.

Estas instrucciones generales de seguridad y advertencias se aplican de forma complementaria a las instrucciones específicas del producto y a la documentación técnica de todos los aparatos de hostelería de nuestra gama.

Para obtener más información o si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la dirección de correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com) o utilice nuestro Centro de ayuda a través del enlace <https://helpcenter.ggmgastro.com/de> .