



IDEAL İNOX

MANUAL DE UTILIZARE

<https://www.idealinox.ro/>

0745017009



office@idealinox.ro





ATENȚIE! Vă rugăm să rețineți că producătorul nu își asumă responsabilitatea în cazul în care informațiile din manualul de instrucțiuni sunt ignorate.

Dragă utilizator,

Bine ai venit la Ideal Inox, furnizor de top al grătarelor profesionale.

Pentru a vă asigura cea mai bună experiență cu produsul nostru, am efectuat o serie de verificări riguroase de calitate pentru a ne asigura că suntem la cel mai înalt nivel de eficiență.

Pentru a obține cea mai mare eficiență în mod regulat, vă recomandăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul și să-l păstrați ca referință.

Fiți siguri că, cu atenție și respectarea instrucțiunilor, veți avea mulți ani de utilizare excelentă a grătarului profesional Ideal Inox

1. CUPRINS

Contents

Dragă utilizator,	2
1. CUPRINS.....	2
2. CERTIFICĂRI	3
3. IMAGINI CU GRATARELE PROFESIONALE IDEAL INOX	3
4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE	4
5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ	5
5.1 GENERALITĂȚI	5
5.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI.....	5
5.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE	5
5.4 SCOP ȘI CONȚINUT	5
5.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?	5
5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	6
5.7 SIMBOLURI UTILIZATE	6
6. TRANSPORT ȘI MUTARE	9
7. MONTAJUL GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACA STRIATA	9
6.1 Amplasarea aparatului:.....	9
6.2 REGLAREA PĂCIOARELOR BLATULUI	10
6.3 RACORDAREA LA GAZ.....	10
6.4. OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:	10
8. PANOURI DE COMUTARE	11
9. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	11
8.1 APRINDEREA PILOTULUI.....	12
8.2 APRINDEREA ARZĂTORULUI.....	13
8.3 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI	13

10.	CURĂȚAREA GRĂȚARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	13
11.	ÎNTREȚINEREA GRĂȚARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	14
12.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	15
13.	DURATA DE UTILIZARE A GRĂȚARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	15
14.	GARANȚIE.....	15
15.	AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI.....	16
15.1	INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA	16
15.2	RECICLAREA.....	16
16.	UNITATE SERVICE	16

2. CERTIFICĂRI

Gratarele profesionale Ideal Inox sunt fabricate în conformitate cu standardele europene.

3. IMAGINI CU GRATARELE PROFESIONALE IDEAL INOX






4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

Model	Cod	Denumire produs	Putere kW	Dimensiuni (mm)	Intrare Gaz
CLR.4060-IZG-TY	00058343	Gratar placa striata, Ideal Inox, 40 cm, gaz natural, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.4060-IZG-TY- GPL	00063099	Gratar placa striata, Ideal Inox, 40 cm, butelie, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-TY	00058345	Gratar profesional placa striata, Ideal Inox, 80 cm, gaz natural, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-TY-GPL	00063102	Gratar profesional placa striata, Ideal Inox, 80 cm, butelie, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-TY	00058359	Gratar profesional gaz cu suprafata striata, Ideal Inox, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-TY-GPL	00063207	Gratar profesional cu suprafata striata, Ideal Inox, GPL, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-TY	00058362	Gratar pe gaz cu suprafata striata, Ideal Inox, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-TY-GPL	00063209	Gratar cu suprafata striata, Ideal Inox, butelie, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R
CLR.TC.9IG400-TY	00062582	Gratar pe gaz cu placa striata, Ideal Inox, Linia 930	9	400X930X850	3/4" R

CLR.TC.9IG400-TY-GPL	00063248	Gratar cu placa striata, Ideal Inox, Linia 930, butelie	9	400x930x850	3/4" R
CLR.TC.9IG800-TY	00062584	Gratar profesional pe gaz cu placa striata, Ideal Inox, Linia 930	18	800x930x850	3/4" R
CLR.TC.9IG800-TY-GPL	00063246	Gratar profesional cu placa striata, Ideal Inox, Linia 930, butelie	18	800x930x850	3/4" R

5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

5.1 GENERALITĂȚI

	<p><i>Utilizatorii ar trebui să citească cu atenție informațiile din acest manual. Aceștia trebuie să respecte cu strictețe avertismentele de siguranță specificate.</i></p>
---	--

Trebuie să fie luate următoarele măsuri de precauție.

- Nu îndepărtați niciodată etichetele de avertizare și lipiciurile fabricate de producător.
- Nu dezactivați și nu îndepărtați sistemele de siguranță.

5.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI

Clienții ar trebui să înceapă folosirea grătarului ținând cont de fiecare articol menționat în această carte. Utilizarea produsului de face în conformitate cu regulile țării/navei în care urmează să fie folosit.

5.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE

Clienții trebuie să citească cu atenție informațiile din acest manual, întucât pregătirea înainte de utilizare și instalarea corectă constituie regulile de bază ale acordului dintre Vânzător și Client.

5.4 SCOP ȘI CONȚINUT

Acest manual de utilizare nu numai că oferă clientului informații despre utilizarea produsului, ci oferă și cea mai economică și sigură utilizare a produsului. Acest ghid conține informații referitoare la Specificațiile tehnice, Modul de operare, Oprire, Întreținere, Piese de schimb și Siguranță.



Utilizatorul și Tehnicianul trebuie să citească cu atenție acest manual înainte de a face orice intervenție asupra produsului.

Dacă nu înțelegeți manualul de utilizare, vă rugăm să ne contactați la office@idealinox.ro.



5.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?

Acest manual de utilizare este destinat revânzătorilor, utilizatorilor precum și persoanelor autorizate să intervină asupra produsului. Utilizatorii nu trebuie să interfereze cu produsul atunci când ar trebui să intervină service-ul autorizat.

5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

Acest ghid pentru utilizare și întreținere trebuie păstrat aproape de produs, astfel încât să fie ușor accesibil. De asemenea, este necesar să păstrați produsul departe de apă și alte lichide care pot provoca daune grave dispozitivului dumneavoastră.

5.7 SÎMBOLURI UTILIZATE

<i>Simbol</i>		<i>Descriere</i>
	<i>Steag roșu</i>	<i>Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile avertizate de acest simbol în prezentul manual de utilizare</i>
	<i>Consultare</i>	<i>Înainte de a efectua orice operațiune, este esențial să consultați informații din manualul de utilizare.</i>



Este important să nu interveniți în mod neautorizat asupra produsului. Orice intervenție neautorizată poate anula garanția și poate duce la probleme de siguranță. Dacă aveți nevoie de asistență, vă rugăm să contactați Ideal Inox sau un service autorizat.



În cazul unor situații de urgență, cum ar fi un incendiu sau o explozie, trebuie să acționați rapid și calm. Închideți imediat vana de gaz și întrerupătoarele electrice, dar nu utilizați obiecte care ar putea crea scânteii sau flăcări.



Utilizați un stingător de incendiu, dar nu folosiți apă, deoarece aceasta poate agrava situația. Este important să rămâneți liniștiți și să urmați cu atenție instrucțiunile din manualul de utilizare.



În cazul în care se varsă ulei sau alte lichide pe podea în timpul utilizării, trebuie să curățați imediat zona afectată. În caz contrar, aceste lichide pot cauza formarea unui teren alunecos, ceea ce poate duce la accidente.



Dacă observați miros de gaz, trebuie să acționați imediat. Închideți vana gratarului și vana de gaz principală și deschideți ușile și ferestrele pentru a ventila încăperea. Nu folosiți obiecte care ar putea crea scânteii sau flăcări, cum ar fi comutatoarele electrice. Contactați imediat service-ul nostru pentru a rezolva problema.

Aceste instrucțiuni sunt valabile doar dacă dispozitivul are afișat codul țării. Dacă acest cod nu este vizibil, este important să contactați un service tehnic autorizat pentru a adapta dispozitivul la condițiile existente din țară. În orice caz, vă rugăm să consultați întotdeauna manualul de utilizare pentru a asigura siguranța și performanța corespunzătoare a dispozitivului.



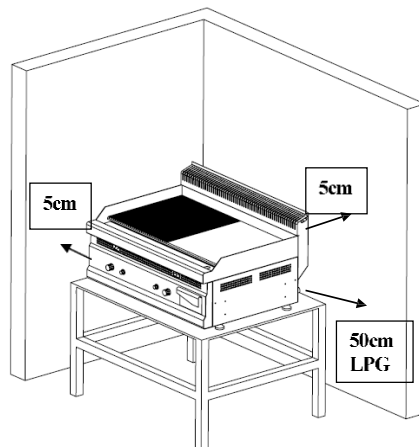
Aparatul nu trebuie expus direct la lumina soarelui.

În timpul utilizării sau stocării aparatului, acesta trebuie protejat de lumina directă a razelor solare. Expoziția la soare poate deteriora anumite componente ale aparatului și poate afecta performanța acestuia.



Grătarul profesional cu placă striată trebuie operat sub o hotă

Pentru a asigura o ventilație adecvată și pentru a reduce riscul de acumulare a vaporilor nocivi în spațiul de lucru, aparatul trebuie să fie operat sub o hotă. Hotă trebuie să fie dimensionată corespunzător în funcție de dimensiunile și specificațiile aparatului.



Dacă aparatul funcționează cu tub GPL, distanța dintre tub și aparat trebuie să fie de cel puțin 50 cm.

În cazul în care aparatul funcționează cu gaz lichefiat de petrol, este important să se asigure o distanță suficientă între tubul de gaz și aparat. Această distanță minimă de 50 cm ajută la prevenirea accidentelor sau avarii care pot fi cauzate de prezența gazului la o distanță prea mică de aparat.



Nu se permite păstrarea de materiale inflamabile în zona de operare a grătarului. Pentru a minimiza riscul de incendiu sau explozie, orice tipuri de materiale inflamabile, solide sau lichide, nu trebuie stocate în apropierea sau în zona de operare a aparatului. Acest lucru include, dar nu se limitează la haine, alcool și derivate ale acestuia, produse petroliere - chimice, materiale plastice din lemn, funduri de tăiat, perdele și orice alt material inflamabil.



Puteți utiliza gratarul cu placa striata Ideal Inox împreună cu alte produse unul lângă altul

Aparatele Ideal Inox din Linia 630, Linia 700 și Linia 930 sunt concepute să poată fi utilizate împreună cu alte produse și echipamente, dacă este necesar.



Nu utilizați jet de apă cu presiune pentru curățarea grătarului profesional Ideal Inox. Curățarea grătarului cu jet de apă cu presiune poate deteriora anumite componente ale acestuia și îi poate afecta performanța. În loc de aceasta, utilizați o cârpă umedă și detergent de vase pentru a curăța aparatul.

Acest grătar trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat numai într-un loc bine ventilat. Pentru instalarea aparatului, consultați instrucțiunile înainte de utilizare.

Este important să urmați toate reglementările și instrucțiunile corespunzătoare pentru instalarea și utilizarea aparatului.



Grătarul este destinat utilizării în medii industriale și este proiectat pentru a fi utilizat numai de personal calificat.

Este necesar ca personalul care utilizează acest aparat să aibă o pregătire corespunzătoare și să fie capabil să înțeleagă și să respecte toate instrucțiunile de siguranță și de operare specifice acestui aparat. Utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat poate duce la accidente grave și poate cauza daune materiale considerabile. Înainte de a utiliza acest aparat, este important să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și să urmați toate instrucțiunile și sfaturile de siguranță specificate în acesta. Dacă nu sunteți sigur cu privire la utilizarea acestui aparat, vă recomandăm să solicitați asistență de la un specialist calificat.

6. TRANSPORT ȘI MUTARE



Atunci când mutați dispozitivul manual, prin forță umană, este important să fiți precaut și să evitați vibrațiile, menținând gratarul în echilibru. În cazul în care distanța de transport este mare, trebuie să fiți atenți și să manevrați dispozitivul încet, pentru a evita orice deteriorare.

Este important să nu loviți sau să scăpați gratarul profesional în timpul transportului, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea componentelor interne sau externe ale dispozitivului. În cazul în care trebuie să transportați dispozitivul pe o distanță mare, este recomandat să utilizați mijloace de transport adecvate și să vă asigurați că acesta este bine fixat pentru a preveni orice accidente.

	<p><i>Pentru grătarele care au fost montate de către Ideal Inox sau un Service Autorizat, operațiunile de mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuirea acestora pot fi realizate numai de către personalul calificat din cadrul unui Service Autorizat.</i></p>
--	--

Încărcarea și transportul pentru grătarele din Linia 930 trebuie efectuate cu un transpalet sau un stivitor cu lame adecvate.

	<p><i>Deteriorarea produsului în timpul încărcării, descărcării și transportului nu este acoperită de garanție. În acest caz, repararea sau repararea pieselor deteriorate ale produsului sunt în sarcina clientului.</i></p>
--	---

7. MONTAJUL GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACA STRIATA

Pentru a asigura siguranța și buna funcționare a acestui gratar profesional, este important să urmați cu atenție instrucțiunile și recomandările de mai jos:

6.1 AMPLASAREA APARATULUI

Grătarul cu placă striată trebuie să fie amplasat într-un loc bine ventilat și în conformitate cu reglementările de siguranță și protecție împotriva incendiilor. Distanța între aparat și alte obiecte precum pereți, mobilier sau învelișuri decorative trebuie să fie de cel puțin 20 cm, cu excepția cazurilor în care acestea sunt confecționate din materiale incombustibile sau sunt placate *cu materiale termoizolante incombustibile adecvate, caz în care distanța poate fi redusă la 5 cm.*

6.2 REGLAREA PICIOARELOR BLATULUI

Picioarele blatului sub care urmează să fie amplasat dispozitivul trebuie să fie reglate pentru a asigura funcționarea acestuia pe o suprafață plană.

6.3 RACORDAREA LA GAZ

Toate racordurile de gaz ale aparatului trebuie să respecte standardele ISO 7-1 sau ISO 228-1. Înainte de a efectua racordarea la gaz a dispozitivului, personalul de service tehnic autorizat trebuie să verifice eticheta și să efectueze racordarea conform tipului și presiunii de gaz specificate. Conexiunile trebuie efectuate în funcție de diferite tipuri de gaz și presiune.

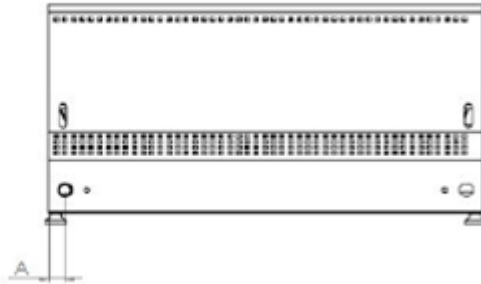
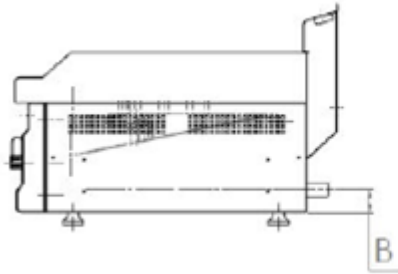
6.4 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:

Pentru dispozitivele care au fost montate din partea Service-ului Autorizat, operațiunile de mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuirea acestora pot fi realizate numai din partea service-ului autorizat.

Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a grătarului profesional cu placa striată, este important să se respecte următoarele instrucțiuni:

- ✓ Este important de știut că puterea declarată a dispozitivului nu poate fi modificată în funcție de solicitările utilizatorului. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor realizate în acest scop poate duce la ieșirea din garanție a dispozitivului. Este recomandat să apelați la personalul de service autorizat pentru orice modificare necesară.
- ✓ Utilizarea de piese de schimb neoriginale în dispozitiv poate avea efecte negative asupra funcționării sale și poate duce la ieșirea din garanție. Este important să utilizați doar piese originale furnizate de societatea noastră.
- ✓ Pentru a evita orice probleme legate de funcționarea dispozitivului, se recomandă să respectați instrucțiunile de utilizare și întreținere furnizate. Este important să verificați regulat starea dispozitivului și să apelați la personalul de service autorizat în cazul oricăror probleme.
- ✓ Asigurați-vă că dimensiunile intrării racordului de gaz sunt conforme cu specificațiile tehnice furnizate în tabel. După conectarea dispozitivului la sistemul de gaz, este necesară verificarea scurgerilor de gaz cu bule de săpun. În plus, este recomandată reglarea aerului în cazul în care este necesară.
- ✓ Pentru a asigura o funcționare sigură, este important să nu efectuați modificări la dispozitiv sau să utilizați piese de schimb neautorizate. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor poate duce la probleme grave și poate cauza ieșirea dispozitivului din garanție.

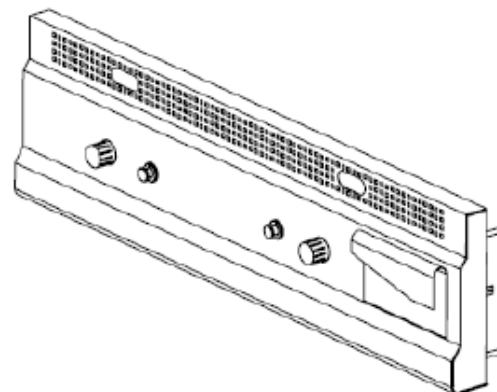
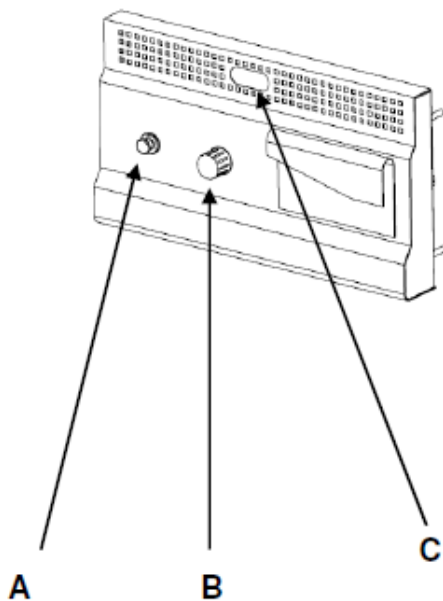
Respectarea acestor măsuri de precauție va asigura o funcționare optimă și sigură a grătarului profesional cu placa striată.



8. PANOURI DE COMUTARE

GRĂȚAR 40 cm - SERIA 930-700-630

GRĂȚAR DUBLU 80 cm - SERIA 930-700-630



- A. APRINZĂTOR
- B. VALVĂ
- C. ORIFICIU DE MONITORIZARE

9. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

Gratarele cu placa sunt instrumente de gătit esențiale în mediile comerciale, cum ar fi restaurante, cantine, hoteluri, chioșcuri și multe alte locuri. Acestea sunt utilizate pentru a găti o varietate de produse din carne, inclusiv pește, chiftele, pui, hamburgeri și legume.



Acest dispozitiv a fost conceput pentru gătitul direct al produsului și nu necesită folosirea de instrumente suplimentare, cum ar fi oale și grătare din sârmă.



Este important să nu utilizați alimente congelate (-15 C) pe acest dispozitiv, deoarece gătitul va deteriora placa. Înainte de prima utilizare a dispozitivului, întreaga suprafață exterioară, canalul de ulei și sertarul vasului de ulei trebuie curățate cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun (stoarsă bine), începând de la tabla plăcii. După curățare, suprafața plăcii trebuie să fie lubrifiată cu uleiuri de consum lichide.



Grătarul trebuie operat sub o hota inox cu filtru conectată la sistemul de ventilație pentru a reduce emisiile și a asigura un mediu de lucru sigur

Presiunea de alimentare a dispozitivului trebuie să fie de 20 mbar pentru gaze naturale și 30 mbar pentru G.P.L. În cazul articolelor care urmează să funcționeze cu G.P.L., trebuie să utilizați un detentor cu reglare precisă.

8.1 APRINDEREA PILOTULUI

Pentru a aprinde pilotul grătarului profesional cu placa striată, trebuie să urmați următorii pași:

- ✓ Asigurați-vă că gazul este conectat și valva principală de gaz este deschisă.
- ✓ Rotiți valva de reglare supapa (B) pe poziția pilot (*).
- ✓ Apăsați valva de reglare supapa (B) și mențineți-o apăsată timp de 20-25 de secunde pentru a permite eliminarea aerului din instalația de gaz.
- ✓ Apăsați butonul de aprindere a arzătorului (A) pentru a aprinde flacăra pilotului.
- ✓ Mențineți supapa de reglare (B) apăsată timp de maxim 20 de secunde pentru a menține flacăra pilotului aprinsă.
- ✓ Verificați dacă flacăra pilotului este stabilă și nu se stinge când eliberați supapa de reglare (B).
- ✓ Dacă flacăra pilotului este stabilă, puteți aprinde arzătorul și începe procesul de gătit.

Este important să urmați întotdeauna instrucțiunile de aprindere menționate pentru a vă asigura că aparatul este utilizat în siguranță și în conformitate cu specificațiile tehnice. În cazul în care aveți întrebări sau nelămuriri referitoare la aprinderea grătarului, consultați manualul de utilizare sau contactați Ideal Inox pentru asistență.

8.2 APRÎNDEREA ARZĂTORULUI

- ✓ Aprinderea arzătorului este un pas important în procesul de gătire cu acest dispozitiv. Înainte de a aprinde arzătorul, asigurați-vă că supapa de reglare a valvei (B) este setată la temperatura dorită. După ce ați setat temperatura dorită, dispozitivul este gata pentru gătit.
- ✓ După ce ați setat temperatura, puteți așeza pe placa striată materialele necesare pentru procesul de gătit. Această placă este perfectă pentru a găti carne, legume sau alte alimente care necesită o suprafață striată pentru a fi gătite la perfecțiune.
- ✓ Uleiurile care ies în timpul gătitului sunt colectate în canalul de ulei din partea din față a grătarului. Este important să verificați și să goliti regulat acest recipient, pentru a evita riscurile de accidente sau incendii. Golirea trebuie făcută cu atenție, folosind un vas adecvat, deoarece uleiul poate fi fierbinte. În caz contrar, uleiul se poate revărsa și poate cauza răniri utilizatorului sau provocarea unui incendiu.
- ✓ După finalizarea procesului de gătire, suprafața grătarului trebuie curățată periodic, în funcție de intensitatea utilizării. Curățarea se face cu o cârpă moale înmuiată în apă fierbinte cu detergent de vase pentru a deschide porii și a elimina grăsimile. Pentru mai multe informații privind curățarea și întreținerea grătarului, consultați secțiunea special dedicată.

În concluzie, utilizarea corectă a grătarului profesional cu placa striată presupune setarea temperaturii dorite, colectarea și golirea regulată a uleiului din canalul de ulei, gătitul alimentelor pe placa striată și curățarea dispozitivului periodic pentru o funcționare optimă.

8.3 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI

Pentru a închide grătarul, urmați următorii pași:

- ✓ Dacă grătarul nu va fi folosit pentru o perioadă scurtă de timp, asigurați-vă că supapa (B) este adusă pe poziția pilot (*) pentru a aprinde doar flacăra pilotului. Această opțiune reduce semnificativ consumul de gaz.
- ✓ Pentru a închide complet dispozitivul, rotați supapa în poziția de închidere completă. Acest lucru va întrerupe fluxul de gaz către arzător și către flacăra pilotului.
- ✓ După închiderea dispozitivului, vă recomandăm să închideți butelia sau supapa de gaz pentru a preveni posibilele pericole.

Este important să urmați acești pași pentru a vă asigura că dispozitivul este sigur și securizat după utilizare. Asigurați-vă că verificați periodic starea grătarului profesional și curățați-l în mod regulat pentru a preveni acumularea de grăsimi și a prelungi durata de viață a acestuia.

10. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

Pentru a asigura o funcționare optimă și o igienă adecvată, este important să urmați instrucțiunile de curățare și întreținere ale grătarului profesional cu placa striată.





Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare a dispozitivului, suprafața exterioară, canalul de ulei și sertarul vasului de ulei trebuie curățate cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun.

De asemenea, trebuie să curățați suprafața plăcii de gătit și să o lubrifiați cu uleiul de consum sub formă de peliculă subțire. Acest lucru va preveni coroziunea și va asigura o suprafață de gătit netedă și igienică. Este important să utilizați uleiuri vegetale conforme cu reglementările alimentare pentru lubrifierea și gătitul pe grătar.

După utilizarea dispozitivului, uleiul ars de pe suprafața de gătit trebuie curățat pentru a preveni mirosurile și creșterea bacteriilor.

Resturile alimentare rămase pe suprafață pot înfunda conducta de scurgere a uleiului, așa că asigurați-vă că curățați toate reziduurile de alimente.

	<p><i>Nu curățați niciodată cu un detergent puternic care poate deteriora finisarea oțelului inoxidabil..</i></p>
	<p><i>Nu utilizați niciodată materiale de curățare chimice, cum ar fi acidul clorhidric, deoarece acestea pot deteriora suprafața plăcii</i></p>

Dacă resturile de alimente sunt prea tari, înmuiați-le înainte cu apă fierbinte și ștergeți-le.

Dacă reziduurile sunt încă persistente, utilizați o racletă din lemn pentru a le îndepărta.

Aceste măsuri simple de curățare și întreținere vor prelungi durata de viață a grătarului dvs. și vor asigura o experiență de gătit sigură și plăcută.

11. ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

Pentru a vă asigura că grătarul profesional cu placa striată funcționează în cea mai bună stare și pentru a evita eventualele probleme, este necesară efectuarea unei întrețineri periodice de către Ideal Inox sau de către un personal tehnic autorizat. Recomandăm ca această întreținere să fie efectuată cel puțin o dată la 6 luni, în funcție de starea aparatului.

Chiar dacă dispozitivul se află încă în perioada de garanție, este important să rețineți că realizarea întreținerii de către personalul Ideal Inox se face contra plată.

Există anumite piese ale grătarului care necesită o atenție specială în timpul întreținerii. Orificiul injectorului trebuie să fie complet curat, iar inelul de reglare a aerului trebuie să fie curat și neînfundat. De asemenea,

flacăra pilotului trebuie să fie lină și să nu intre în contact cu termocuplul, iar orificiile arzătorului trebuie să fie curate și neînfundate.

Este important de reținut că piesele care necesită demontare în timpul curățării trebuie demontate și reasamblate de către personalul de service autorizat, care va întreprinde și verificările necesare. După montare, scurgerile de gaze trebuie verificate din nou prin metoda bulelor de săpun.

În concluzie, efectuarea unei întrețineri periodice de către personalul nostru de service autorizat va contribui la prelungirea duratei de viață a grătarului profesional cu placa striată și la menținerea performanțelor optime ale acestuia.

12.CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ

Dispozitivul a fost conceput pentru funcționarea cu GPL sau gaze naturale. Este important să îl operați conform sistemului de gaz instalat de Ideal Inox sau de personalul de service autorizat. Trecerea la un alt sistem de racordare la gaz după instalare trebuie făcută de personalul de service autorizat. Ideal Inox nu este responsabil pentru problemele care pot apărea ca urmare a conversiilor de gaze efectuate de alte persoane decât personalul de service autorizat. În acest caz, dispozitivul iese din garanție. Grupul de gaze cu care funcționează dispozitivul este indicat pe eticheta aplicată la intrarea gazului.

În concluzie, pentru a menține grătarul profesional cu placa striată Ideal Inox într-o stare optimă și sigură de funcționare, este important să aveți în vedere aspectele menționate mai sus și să apelați la personalul de service autorizat pentru efectuarea întreținerii și conversiilor de gaze.

13.DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

În condițiile de utilizare recomandate, durata de utilizare a dispozitivului este de 10 ani.

Asigurați-vă că faceți întreținerea regulată și că îl utilizați corect pentru a vă bucura de performanțe optime și pentru a extinde durata de viață a dispozitivului.

14.GARANȚIE

Un produs nou este în garanție. Formularul de garanție al produsului este eliberat odată cu factura de achiziție. Dacă garanția nu a fost emisă, în baza facturii de achiziție puteți solicita această carte.

15. AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI

15.1 INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA

Ambalajul este realizat din materiale reciclabile.

- Carton ondulat / carton
 - Polistiren spumat
 - Curele din polietilenă
 - Curele din polipropilenă
- Materialul de ambalare nu este folosit pentru joacă de copii - există riscul de sufocare din cauza foliei.
 - Duceți ambalajul la un centru oficial de colectare a gunoiului.

15.2 RECICLAREA

- Conține materiale valoroase și ar trebui dus la un centru de colectare a materialelor reciclabile.
- Informații despre centrul de colectare pot fi obținute de la municipalitatea din regiune.

16. UNITATE SERVICE

ADRESA: JUD ILFOV, COM. CORBEANCA, SAT PETRESTI, STR. BALANTEI, NR.44

TEL: +40 745 027 009

www.idealinox.ro office@idealinox.ro