



IDEAL İNOX

MANUAL DE UTILIZARE

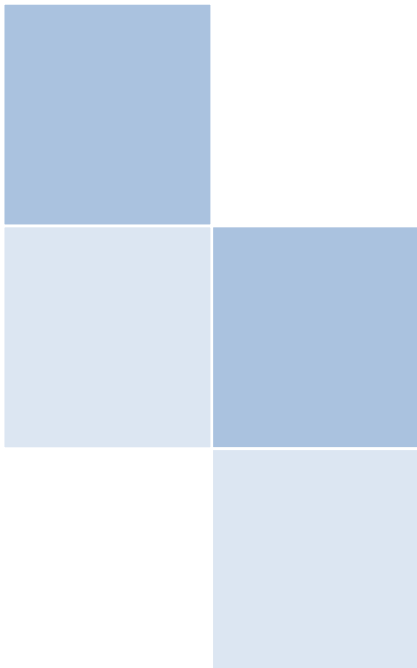
<https://www.idealinox.ro/>

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,

Bun venit la Ideal Inox, furnizorul principal de grătare profesionale pentru restaurante.

Suntem mândri să vă prezentăm Gratarul pe gaz profesional cu placa neteda, unul dintre cele mai bune griluri pe gaz disponibile pe piață.

Am efectuat o serie de verificări riguroase de calitate pentru a ne asigura că suntem la cel mai înalt nivel de eficiență. Manualul produsului este esențial pentru a obține cea mai mare eficiență în mod regulat. Vă recomandăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza produsul și să-l păstrați ca referință.

Cu Gratarul pe gaz profesional cu placa neteda, veți putea găti cele mai delicioase mâncăruri cu ușurință și eficiență. Fiți siguri că, respectând instrucțiunile noastre și utilizând produsul cu atenție, veți putea beneficia de performanța sa excelentă timp de mulți ani.

1. CUPRINS

Contents

.....	1
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	6
5.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?	6
5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	6
5.7 SÎMBOLURI UTILIZATE	6
6. TRANSPORT ȘI MUTARE	10
7. MONTAJUL GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACA STRIATA	10
6.1 AMPLASAREA APARATULUI	10
6.2 REGLAREA PÎCIOARELOR BLATULUI	10
6.3 RACORDAREA LA GAZ.....	10
6.4. OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:	11
8. PANOURI DE COMUTARE	12
9. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ	12

8.1	APRINDEREA PILOTULUI.....	13
8.2	APRINDEREA ARZĂTORULUI.....	13
8.3	ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI	14
10.	CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ.....	14
11.	ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	15
12.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	16
13.	DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	16
14.	GARANȚIE.....	16
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.....	17
16.	UNITATE SERVICE	17

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-DUZ	00058342	Gratar placa neteda, Ideal Inox, 40 cm, gaz natural, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.4060-IZG-DUZ-GPL	00063100	Gratar placa neteda, Ideal Inox, 40 cm, butelie, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-DUZ	00058344	Gratar profesional, Ideal Inox, placa neteda, 80 cm, gaz natural, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-DUZ-GPL	00063103	Gratar profesional, Ideal Inox, placa neteda, 80 cm, butelie, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-DUZ	00058357	Gratar profesional cu suprafata neteda, Ideal Inox, gaz, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-DUZ- GPL	00063250	Gratar profesional cu suprafata neteda, Ideal Inox, 40 cm, butelie, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-DUZ	00058360	Gratar suprafata neteda, Ideal Inox, gaz, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-DUZ-GPL	00063138	Gratar suprafata neteda, Ideal Inox, butelie, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R

CLR.TC.9IG400-DUZ	00062581	Gratar pe gaz cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 930	9	400X930X850	3/4" R
CLR.TC.9IG400-DUZ-GPL	00063251	Gratar pe butelie cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 930	9	400x930x850	3/4" R
CLR.TC.9IG800-DUZ	00062583	Gratar profesional pe gaz, Ideal Inox, placa neteda, Linia 930	18	800x930x850	3/4" R
CLR.TC.9IG800-TY-GPL	00063247	Gratar profesional cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 930, butelie	18	800x930x850	3/4" R

5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

5.1 GENERALITĂȚI



Utilizatorii ar trebui să citească cu atenție informațiile din acest manual. Aceștia trebuie să respecte cu strictețe avertismentele de siguranță specificate.

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

Pentru a obține cele mai bune rezultate în utilizarea grătarului pe gaz, recomandăm clienților să citească cu atenție manualul de utilizare și să respecte fiecare articol menționat în această carte.

De asemenea, este important ca utilizarea produsului să se facă în conformitate cu regulile țării/navei în care urmează să fie folosit.

Gratarul pe gaz Ideal Inox vine echipat cu o placa neteda, care permite o gătire uniformă a alimentelor. De asemenea, este dotat cu o serie de caracteristici care fac utilizarea sa simplă și eficientă. Valva de siguranță și termocupla asigură siguranța utilizatorului, iar arzătorul cu flacără pilot și aprinderea piezo electrică fac pornirea grătarului o sarcină ușoară.

5.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE

Pentru a vă asigura că veți obține cea mai bună performanță din grătarele pe gaz Ideal Inox, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare. Instalarea și pregătirea corectă a grătarului sunt esențiale pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit și pentru a evita orice probleme de siguranță.

Asigurați-vă că respectați toate instrucțiunile de instalare și pregătire, inclusiv verificarea conexiunilor de gaz și a presiunii, înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată. De asemenea, vă recomandăm să efectuați o verificare regulată a stării grătarului și a conexiunilor de gaz pentru a preveni orice probleme de siguranță.

Cu o pregătire adecvată și o utilizare corectă, gratarele pe gaz Ideal Inox vă vor oferi o experiență culinară excelentă, care vă va încânta pe dumneavoastră și pe clienții dvs.

5.4 SCOP ȘI CONȚINUT

Pentru a vă asigura o utilizare eficientă și sigură, acest manual de utilizare este conceput pentru a oferi informații detaliate și utile. În plus, acest ghid vă va ajuta să economisiți timp și bani prin asigurarea unei utilizări optime a produsului.

Veți găsi aici toate specificațiile tehnice ale gratarului pe gaz profesional, împreună cu instrucțiunile de operare, oprire, întreținere și informații despre piesele de schimb necesare. În plus, ghidul nostru vă va oferi și sfaturi utile de siguranță pentru a vă ajuta să utilizați produsul în cel mai sigur mod posibil.

Folosind acest manual, veți putea să vă bucurați de experiența unei utilizări eficiente și economice a gratarelor pe gaz profesionale.



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 ghid este destinat revânzătorilor, utilizatorilor și persoanelor autorizate să intervină asupra produsului, oferind informații esențiale despre specificațiile tehnice.


Este important să urmați instrucțiunile și să evitați intervențiile neautorizate asupra produsului, pentru a vă asigura o utilizare sigură și eficientă. În cazul în care este necesară intervenția, vă recomandăm să apelați la service-ul autorizat pentru a evita deteriorarea produsului și a vă asigura că mașina de gătit pe gaz va funcționa la parametri optimi pentru o perioadă lungă de timp.


Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs și suntem conștienți că veți beneficia de performanțele sale deosebite în bucătăria dvs. profesională.

5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

Acest manual de utilizare și întreținere trebuie păstrat aproape de grătar, 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>

	<p>Consultare</p>	<p><i>Înainte de a efectua orice operațiune, este esențial să consultați informații din manualul de utilizare.</i></p>
---	-------------------	--



Este important să rețineți că orice intervenție neautorizată asupra grătarului pe gaz poate anula garanția și poate fi periculoasă pentru utilizator. În cazul în care întâmpinați probleme cu grătarul pe gaz, vă rugăm să contactați Ideal Inox sau un service autorizat pentru asistență.



Pentru a asigura siguranța în cazul unor situații de urgență, cum ar fi un incendiu sau o explozie, este important să acționați rapid și calm. În primul rând, opriți imediat alimentarea cu gaz prin închiderea valvei de gaz și a întrerupătoarelor electrice. În niciun caz nu utilizați obiecte care ar putea crea scânteii sau flăcări. Asigurați-vă că locul este bine ventilat și părăsiți imediat zona de pericol. Apelați imediat serviciul de urgență local sau furnizorul de gaz pentru a raporta situația și pentru a primi instrucțiuni suplimentare.



Utilizați un stingător de incendiu adecvat, dar nu folosiți apă, deoarece aceasta poate agrava situația. Este important să vă păstrați calmul și să urmați cu atenție instrucțiunile din manualul de utilizare al grill-ului profesional pe gaz.



Pentru a preveni accidentele, este important să curățați imediat zona afectată în cazul în care se varsă ulei sau alte lichide pe podea în timpul utilizării. Aceste lichide pot crea un teren alunecos și periculos. Este recomandat să utilizați materiale absorbante, cum ar fi hârtie sau lavete, pentru a curăța imediat zona afectată.



Pentru a evita orice potențial incident periculos, este important să fiți atenți la mirosul de gaz. Dacă observați un astfel de miros în timpul utilizării grătarului pe gaz, este necesar să acționați imediat. Închideți vana grătarului și vana de gaz principală, deschideți ușile și ferestrele pentru a ventila încăperea și evitați orice obiecte care ar putea crea scânteii sau flăcări, cum ar fi comutatoarele electrice.

De asemenea, este important să contactați imediat service-ul nostru autorizat pentru a rezolva problema. Nu încercați să reparați sau să investigați problema în mod independent, deoarece acest lucru poate fi extrem de periculos. În plus, în cazul în care detectați miros de gaz, nu încercați să utilizați grătarul pe gaz până când nu se remediază problema și până când un tehnician autorizat nu confirmă că acesta este sigur de utilizat..

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.



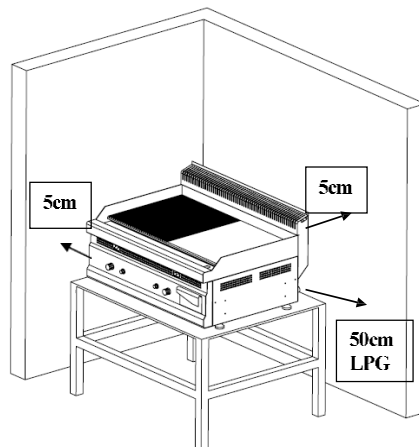
Pentru a asigura o utilizare și stocare optimă a aparatului, este important să evitați expunerea directă la lumina soarelui. Razele solare pot deteriora anumite componente ale aparatului, afectând astfel performanța acestuia. Este recomandat să protejați aparatul de lumina directă a razelor solare atât în timpul utilizării, cât și în timpul depozitării. Prin urmare, asigurați-vă că alegeți un loc de amplasare care să ofere o protecție adecvată împotriva expunerii directe la lumina soarelui..



Grătarul profesional cu placă netedă trebuie operat sub o hotă

Pentru o utilizare sigură și eficientă a grătarului, este necesar să asigurați o ventilație adecvată în zona de lucru. În acest scop, este important să utilizați grătarul sub o hotă corespunzătoare, dimensionată în funcție de dimensiunile și specificațiile aparatului. Această măsură nu numai că reduce riscul de acumulare a vaporilor nocivi, dar și îmbunătățește calitatea aerului din încăpere.

Înainte de utilizare, vă rugăm să verificați hota pentru a vă asigura că aceasta funcționează corespunzător și că filtrele sunt curate



Pentru a garanta siguranța și preveni eventualele accidente, este necesar să se respecte distanța minimă de 50 cm între tubul de gaz și aparatul de gătit cu gaz lichefiat de petrol (GPL). Acest lucru ajută la evitarea riscului de explozie sau incendiu, care poate fi cauzat de prezența gazului la o distanță prea mică de aparat. Înainte de instalarea aparatului, asigurați-vă că distanța minimă este respectată și că toate conexiunile sunt sigure și bine fixate.



Pentru a reduce riscul de incendiu sau explozie, este interzisă păstrarea oricăror materiale inflamabile în zona de operare a grătarului. Acest lucru include o varietate de materiale solide sau lichide, cum ar fi hainele, alcoolul și derivatele acestuia, produse petroliere - chimice, materiale plastice, lemn, funduri de tăiere, perdele și orice alt material inflamabil. Este important să se evite depozitarea acestor materiale în apropierea sau în zona de operare a aparatului, astfel încât să se asigure un mediu de lucru sigur și protejat împotriva potențialelor pericole.



Puteți utiliza grătarul cu placa netedă Ideal Inox împreună cu alte produse din Linia 630, Linia 700 sau Linia 930, 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.



Pentru a evita deteriorarea componentelor și pentru a menține performanța optimă a grătarului profesional Ideal Inox, nu se recomandă utilizarea jetului de apă cu presiune pentru curățarea acestuia. În schimb, este recomandat să 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.



Acest grătar este conceput pentru a fi utilizat în medii industriale și numai de personal calificat.

Este esențial ca utilizatorii să aibă o pregătire adecvată și să poată respecta instrucțiunile specifice de siguranță și de operare.

Folosirea inadecvată a acestui aparat poate duce la accidente grave și poate cauza daune materiale semnificative.

Înainte de a începe să utilizați acest grătar, este important să citiți cu atenție manualul de utilizare și să urmați toate instrucțiunile și sfaturile de siguranță menționate în acesta. Dacă aveți orice dubii cu privire la utilizarea acestui aparat, vă recomandăm să solicitați asistență de la un specialist calificat Ideal Inox.

6. TRANSPORT ȘI MUTARE



Pentru a muta manual dispozitivul, este important să acționați cu precauție 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.

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



Pentru grătarele care au fost montate de către Ideal Inox sau un alt 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.

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



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.

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

Pentru a asigura utilizarea în siguranță a grătarului cu placa netedă, acesta trebuie amplasat într-un loc bine ventilat și în conformitate cu reglementările de siguranță și protecție împotriva incendiilor. Este important să mențineți o distanță minimă de 20 cm între aparat și alte obiecte, cum ar fi pereți, mobilier sau învelișuri decorative. În cazul în care acestea sunt confecționate din materiale incombustibile sau sunt placate cu materiale termoizolante incombustibile adecvate, distanța poate fi redusă la 5 cm. Este esențial să respectați aceste distanțe pentru a preveni riscul de incendiu sau deteriorare a aparatului și a altor obiecte din jur.

6.2 REGLAREA PICIOARELOR BLATULUI

Picioarele blatului sub care urmează să fie amplasat grătarul 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.

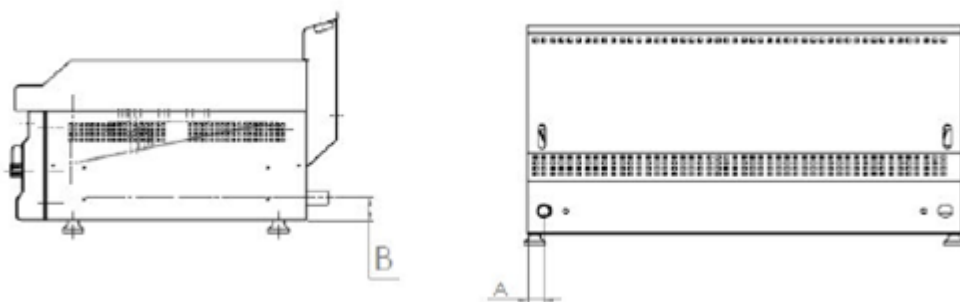
6.4. OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:

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:

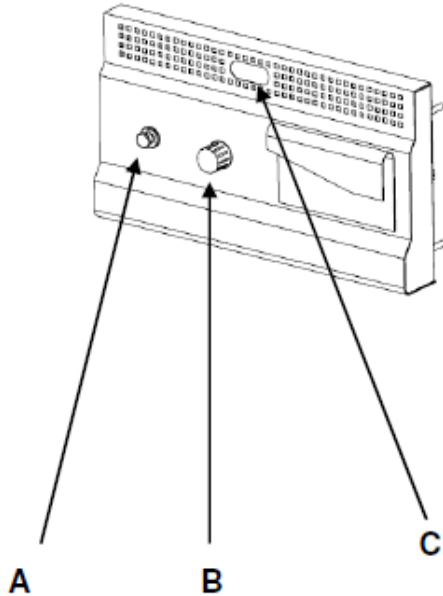
- ✓ Puterea dispozitivului nu poate fi modificată în funcție de solicitările utilizatorului. Orice intervenție poate duce la ieșirea din garanție a dispozitivului. Este recomandat să apelați la personalul de service autorizat pentru orice modificare necesară.
- ✓ Este important să utilizați numai piese de schimb originale furnizate de societatea noastră, pentru a evita efectele negative asupra funcționării dispozitivului și ieșirea din garanție.
- ✓ Respectați instrucțiunile de utilizare și întreținere furnizate pentru a evita orice probleme legate de funcționarea dispozitivului. Verificați regulat starea dispozitivului și apelați la personalul de service autorizat în cazul oricăror probleme.
- ✓ Verificați dimensiunile intrării racordului de gaz și asigurați-vă că 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. Reglați aerul, în cazul în care este necesar.
- ✓ Nu efectuați modificări la dispozitiv sau nu utilizați piese de schimb neautorizate pentru a asigura o funcționare sigură. 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 netedă.

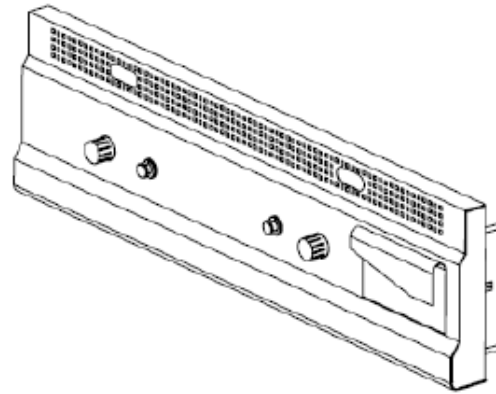


8. PANOURI DE COMUTARE

GRĂTAR 40 cm - SERIA 930-700-630



GRĂTAR DUBLU 80 cm - SERIA 930-700-630



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

9. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ

Gratarele cu placa neteda sunt echipamente de gătit profesionale, utilizate în special în mediile comerciale, cum ar fi restaurantele, cantinele, hotelurile, chioșcurile și multe alte locuri similare. Acestea sunt ideale pentru a găti o varietate de preparate din carne, inclusiv pește, chiftele, pui, hamburgeri și legume, oferind o metodă rapidă și eficientă de gătit.



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



Pentru a vă asigura de performanța optimă a dispozitivului, este important să nu utilizați alimente congelate (-15°C) pe placa de gătit. Aceasta poate deteriora suprafața plăcii. Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, trebuie să curățați întreaga suprafață exterioară, canalul de ulei și sertarul vasului de ulei cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun. Este

important să începeți curățarea de la tabla plăcii și să clătiți și să storceți bine laveta înainte de a trece la următoarea zonă de curățare. După curățare, suprafața plăcii trebuie să fie lubrifiată cu uleiuri de consum lichide pentru a asigura o gătire uniformă și pentru a proteja placa împotriva coroziunii și a uzurii.



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 netedă, 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.

Pentru a vă asigura că grătarul este utilizat în siguranță și conform specificațiilor tehnice, este important să urmați întotdeauna instrucțiunile de aprindere menționate în manualul de utilizare. În cazul în care întâmpinați dificultăți sau aveți întrebări referitoare la aprindere, puteți consulta manualul de utilizare sau contacta departamentul de asistență Ideal Inox pentru ajutor suplimentar. Asigurați-vă că citiți cu atenție toate instrucțiunile și precauțiile de siguranță înainte de a începe să utilizați grătarul. Nu încercați niciodată să utilizați aparatul în moduri diferite decât cele descrise în manualul de utilizare, deoarece aceasta poate cauza daune și poate duce la pierderea garanției.

8.2 APRINDEREA ARZĂTORULUI

Pentru a utiliza în mod corespunzător grătarul profesional cu placa netedă, trebuie să urmați câțiva pași importanți. În primul rând, aprinderea arzătorului este esențială în procesul de gătit.

- ✓ Înainte de a-l aprinde, asigurați-vă că supapa de reglare a valvei este setată la temperatura dorită pentru a asigura o gătire uniformă și eficientă.
- ✓ După ce ați setat temperatura, puteți așeza alimentele pe placa netedă pentru a începe procesul de gătit. Această plăcă este perfectă pentru a găti carne, legume sau alte alimente care necesită o suprafață netedă pentru a fi gătite la perfecțiune.

- ✓ Canalul de ulei din partea din față a grătarului este proiectat pentru a colecta uleiul care iese în timpul gătitului. Este important să verificați și să goliți regulat recipientul de colectare a grăsimii, pentru a evita riscurile de accidente sau incendii. Golirea trebuie efectuată 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 din manualul de utilizare.

În concluzie, utilizarea corectă a grătarului profesional cu placa netedă presupune setarea temperaturii dorite, colectarea și golirea regulată a uleiului din sertarul de ulei, gătitul alimentelor pe placa netedă și curățarea dispozitivului periodic pentru o funcționare optimă și pentru a evita deteriorarea plăcii și riscurile de accidente sau incendii.

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 posibile 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 prelungeți durata de viață a acestuia.

10. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ

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



Înainte de a vă folosi de grătarul profesional, este important să curățați atent și să lubrifiați suprafața plăcii de gătit cu un ulei de consum lichid conform reglementărilor alimentare.

În timpul utilizării, este recomandat să utilizați uleiuri vegetale și să evitați alimentele congelate, deoarece acestea pot deteriora placa de gătit.

După fiecare utilizare, suprafața de gătit trebuie curățată cu atenție pentru a preveni mirosurile și creșterea bacteriilor. Asigurați-vă că curățați toate

reziduurile de alimente pentru a evita blocarea canalului de scurgere a uleiului.

Placa grătarului, exteriorul grătarului, canalul de ulei și sertarul vasului de ulei trebuie curățate cu o lavetă înmuiată în apă caldă și săpun, iar apoi uscate cu o cârpă moale.

Pentru a preveni coroziunea și a asigura o suprafață de gătit igienică și netedă, suprafața exterioară a dispozitivului trebuie curățată și lubrifiată periodic cu ulei de consum.

	<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 asigura funcționarea optimă și prevenirea problemelor cu grătarul profesional cu placa netedă, se recomandă efectuarea unei întrețineri periodice de către Ideal Inox sau de către personalul tehnic autorizat. Ideal Inox sugerează ca această întreținere să fie efectuată cel puțin o dată la 6 luni, în funcție de starea aparatului.

Este important de menționat că realizarea întreținerii de către personalul Ideal Inox se face contra cost, chiar și în perioada de garanție.

Anumite piese ale grătarului 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 netedă și la menținerea performanțelor optime ale acestuia.

12.CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ

Pentru a vă asigura că dispozitivul funcționează în mod corespunzător și pentru a evita eventualele probleme, este necesar să respectați sistemul de gaz instalat de Ideal Inox sau de personalul de service autorizat. În cazul în care doriți să treceți la un alt sistem de racordare la gaz, acest lucru trebuie făcut doar de personalul de service autorizat, altfel dispozitivul va ieși din garanție, iar Ideal Inox nu va fi responsabil pentru eventualele probleme apărute.

Este important să apelați la personalul de service autorizat pentru efectuarea întreținerii și conversiilor de gaze, astfel încât să se asigure o funcționare sigură și optimă a grătarului profesional cu placa striată Ideal Inox.

13.DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

În condițiile de utilizare recomandate, durata de utilizare a grătarului profesional cu placă netedă 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 grătarului.

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