



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 ați venit la Ideal Inox, furnizorul de top al grătarelor profesionale, cu jumătate din suprafața striată și jumătate netedă. 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 cu jumătate din suprafața striată și jumătate netedă.

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 SÎMBOLURI UTILIZATE	6
6. TRANSPORT ȘI MUTARE	9
7. MONTAJUL GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACA STRIATA	9
Pentru a vă asigura că gratarul profesional funcționează în condiții de siguranță și eficient, este esențial să respectați cu atenție următoarele instrucțiuni și recomandări:.....	9
6.1 AMPLASAREA APARATULUI	9
6.2 REGLAREA PÎCIOARELOR BLATULUI	9
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	11
8.1 APRINDEREA PILOTULUI.....	12
8.2 APRINDEREA ARZĂTORULUI.....	12

8.3	ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI	13
10.	CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ.....	13
11.	ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL	14
12.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	15
13.	DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ ȘI 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-YY	00058010	Gratar neted si striat, Ideal Inox, 40 cm, gaz natural, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.4060-IZG-YY-GPL	00063098	Gratar neted si striat, Ideal Inox, 40 cm, butelie, Linia 630	5	400x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-YY	00058346	Gratar placa striata si neteda, Ideal Inox, 80 cm, gaz natural, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.8060-IZG-YY-GPL	00063101	Gratar placa striata si neteda, Ideal Inox, 80 cm, GPL, Linia 630	10	800x630x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-YY	00058358	Gratar profesional cu suprafata neteda si striata, Ideal Inox, gaz, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.4070-IZG-YY-GPL	00063107	Gratar profesional cu suprafata neteda si striata, Ideal Inox, GPL, Linia 700	7	400x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-YY	00058361	Gratar cu suprafata striata si neteda, Ideal Inox, gaz natural, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R
CLR.8070-IZG-YY-GPL	00063208	Gratar cu suprafata striata si neteda, Ideal Inox, GPL, Linia 700	14	800x700x300	3/4" R
CLR.TC.9IG400-YY	00059591	Gratar pe gaz cu placa neteda si striata, Ideal Inox, Linia 930	9	400X930X850	3/4" R
CLR.TC.9IG400-YY- GPL	00063252	Gratar cu placa neteda si striata, Ideal Inox, GPL, Linia 930	9	400x930x850	3/4" R

CLR.TC.9IG810-YY	00063403	Gratar profesional pe gaz cu placa neteda si striata, Ideal Inox, Linia 930	18	800x930x850	3/4" R
CLR.TC.9IG810-YY- GPL	00063293	Gratar profesional cu placa neteda si striata, Ideal Inox, Linia 930, GPL	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

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 al grătarului profesional cu jumătate din suprafața striată și jumătate netedă nu numai că oferă clientului informații despre utilizarea produsului, ci oferă și cea mai economică și sigură utilizare a acestuia. Ghidul conține informații referitoare la specificațiile tehnice, modul de operare, oprirea, întreținerea, piesele de schimb și siguranța pentru a vă asigura că veți beneficia de cea mai bună performanță și durabilitate.



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 al produsului este destinat atât revânzătorilor, cât și utilizatorilor, precum și persoanelor autorizate să intervină asupra acestuia. În cazul în care este necesară intervenția asupra produsului,

utilizatorii trebuie să aibă grijă să nu intervină singuri, ci să solicite serviciul autorizat pentru a evita orice posibile daune sau probleme ulterioare.

5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

Pentru a vă asigura o utilizare și întreținere corespunzătoare, acest manual trebuie păstrat aproape de grătar, astfel încât să fie ușor accesibil în cazul în care este nevoie de consultare. În plus, este important să păstrați produsul departe de apă și alte lichide care ar putea cauza daune semnificative 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 esențial să nu interveniți neautorizat asupra grătarului profesional pentru a evita anularea garanției și, mai important, pentru a preveni eventuale probleme de siguranță. Dacă întâmpinați dificultăți în utilizarea sau întreținerea grătarului, este recomandat să contactați Ideal Inox sau un service autorizat pentru asistență și consultanță specializată



În cazul unor situații de urgență, precum un incendiu sau o explozie, este vital să acționați rapid și să păstrați calmul. Închideți imediat vana de gaz și opriți întrerupătoarele electrice, evitând în același timp orice obiecte care ar putea crea scântei sau flăcări și să agraveze situația.



În cazul unui incendiu, utilizați un stingător de incendiu adecvat, dar evitați să folosiți apă, deoarece aceasta poate amplifica situația și să agraveze starea de pericol. Este crucial să păstrați calmul și să urmați cu atenție instrucțiunile din manualul de utilizare pentru a preveni situații critice.



În cazul în care apare un incident în timpul utilizării, cum ar fi vărsarea de ulei sau alte lichide pe podea, este important să curățați imediat zona afectată. Dacă nu se ia această măsură, lichidele rămase pe podea pot crea o suprafață alunecoasă, crescând riscul de accidente.



În cazul în care sesizați un miros de gaz, este necesar să acționați rapid și eficient. Închideți imediat vana grătarului și vana de gaz principală și asigurați-vă că ușile și ferestrele sunt deschise pentru a asigura o bună ventilație a încăperii. Nu utilizați obiecte care pot produce scântei sau flăcări, precum comutatoarele electrice. Este important să contactați imediat serviciul nostru pentru a remedia problema..

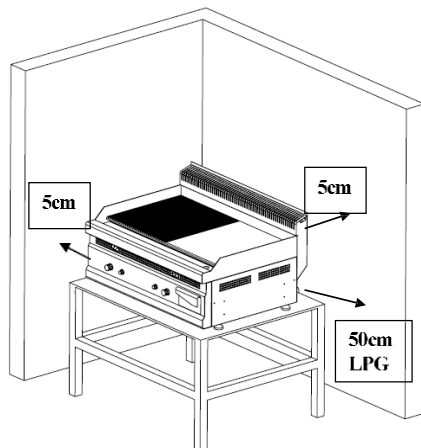


Pentru a evita deteriorarea componentelor și a asigura performanța optimă a aparatului, este important să nu expuneți direct aparatul la lumina soarelui în timpul utilizării sau depozitării. Acest lucru poate fi realizat prin plasarea aparatului într-un loc umbros sau prin acoperirea acestuia cu o pânză sau o husă, în cazul depozitării.



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, grătarul cu placa netedă și striată trebuie să fie operat sub o hotă. Grătarul profesional cu placa netedă și striată necesită o hotă dimensionată corespunzător în funcție de dimensiunile și specificațiile acestuia.



Pentru a utiliza gratarul profesional cu placa neteda si striata cu tub GPL, este necesară o distanță minimă de 50 cm între tub și aparat. În cazul în care se utilizează gaz lichefiat de petrol, este important să se asigure o distanță adecvată între tubul de gaz și aparat pentru a preveni orice posibilitate de avarie sau accident cauzat de apropierea prea mare a gazului de aparat.



În zona de operare a grătarului profesional cu placa netedă și striată, este strict interzisă păstrarea materialelor inflamabile. Acest lucru se face în scopul minimizării riscului de incendiu sau explozie. În această zonă, nu trebuie să se găsească sub nicio formă materiale inflamabile, precum haine, alcool sau 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.



Pentru a evita deteriorarea componentelor și a asigura o funcționare optimă a grătarului profesional Ideal Inox, nu se recomandă curățarea cu jet de apă cu presiune. În schimb, se recomandă utilizarea unei cârpe umede și a unui detergent de vase pentru curățarea aparatului.

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.



Gratarul profesional cu placa neteda și striata este proiectat pentru utilizare în medii industriale și este destinat să fie folosit numai de către personalul calificat. Este esențial ca utilizatorii să aibă o pregătire adecvată și să poată înțelege și respecta toate instrucțiunile specifice de siguranță și de operare ale acestui aparat. Folosirea incorectă a acestui aparat poate duce la accidente grave și poate cauza pagube materiale semnificative. 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 Ideal Inox.

6. TRANSPORT ȘI MUTARE



Pentru a muta manual gratarul profesional cu placa neteda si striata, este important să aveți grijă și să evitați vibrațiile, menținând aparatul în echilibru. În cazul în care trebuie să transportați aparatul pe o distanță mare, trebuie să fiți atenți și să manevrați aparatul încet, pentru a evita orice deteriorare. Nu este recomandat să loviți sau să scăpați gratarul în timpul transportului, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea componentelor interne sau externe ale dispozitivului. În cazul în care trebuie să transportați gratarul 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.



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.

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 vă asigura că gratarul profesional funcționează în condiții de siguranță și eficient, este esențial să respectați cu atenție următoarele instrucțiuni și recomandări:

6.1 AMPLASAREA APARATULUI

Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a gratarului profesional cu placă striată și netedă, este necesar să fie instalat într-un spațiu bine ventilat, respectând reglementările de siguranță și protecție împotriva incendiilor. Este important să păstrați o distanță minimă de 20 cm între aparat și orice alte obiecte, cum ar fi pereți, mobilier sau învelișuri decorative. Cu toate acestea, dacă acestea sunt confecționate din materiale incombustibile sau sunt placate cu materiale termoizolante incombustibile adecvate, distanța minimă poate fi redusă la 5 cm.

6.2 REGLAREA PÎCÎOARELOR BLATULUI

Pentru a asigura funcționarea optimă a grătarului, este necesar să reglați picioarele blatului sub care va fi amplasat, astfel încât acesta să fie stabil pe o suprafață plană.

Siguranța și stabilitatea grătarului profesional cu plăci netede și striate sunt esențiale pentru o utilizare eficientă și sigură. De aceea, este important de menționat că picioarele grătarului sunt reglabile. Această caracteristică vă permite să ajustați înălțimea fiecărui picior pentru a vă asigura că grătarul este perfect stabil și orizontal pe orice suprafață, chiar și pe teren accidentat. Asigurați-vă că reglați picioarele înainte de a utiliza grătarul pentru a evita orice probleme sau accidente nedorite.

Pentru a extinde gama de opțiuni de instalare, gratarele din linia 630 și 700 pot fi montate pe un suport special creat pentru ele din inox. Aceste suporturi sunt proiectate pentru a se potrivi perfect cu dimensiunile grătarului, asigurând astfel o stabilitate și siguranță maximă în timpul utilizării. În plus, suporturile din inox sunt durabile și ușor de curățat, făcându-le o alegere ideală pentru medii industriale sau comerciale

6.3 RACORDAREA LA GAZ

Pentru a asigura siguranța și buna funcționare a grătarului, toate racordurile de gaz trebuie să respecte standardele ISO 7-1 sau ISO 228-1. Înainte de a efectua racordarea la gaz a dispozitivului, este esențial ca un specialist autorizat să verifice eticheta și să efectueze racordarea în conformitate cu tipul și presiunea specificate de gaz. Este important ca conexiunile să fie făcute în funcție de tipul de gaz și presiunea utilizată

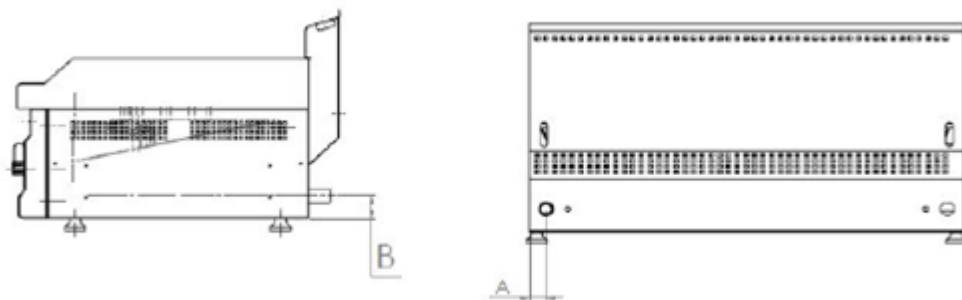
6.4 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:

Mutarea, prelungirea sau înlocuirea furtunurilor de racordare la grătarele montate de către Service-ul Autorizat poate fi efectuată doar de personalul autorizat.

Pentru a garanta o funcționare sigură și eficientă a grătarului profesional cu placa striată și netedă, este important să urmați cu atenție următoarele instrucțiuni:

- Puterea declarată a dispozitivului nu poate fi modificată în niciun caz. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor poate duce la pierderea garanției. Pentru orice modificare necesară, este recomandat să apelați la personalul de service autorizat.
- Utilizarea de piese de schimb neoriginale poate afecta negativ funcționarea dispozitivului și poate duce la pierderea garanției. Este important să utilizați numai piese originale furnizate de producător.
- Respectați cu strictețe instrucțiunile de utilizare și întreținere. Verificați în mod regulat starea dispozitivului și 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, verificați scurgerile de gaz cu bule de săpun și reglați aerul, dacă este necesar.
- Nu efectuați modificări la dispozitiv și nu utilizați piese de schimb neautorizate. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor poate avea consecințe grave și poate duce la pierderea garanției.

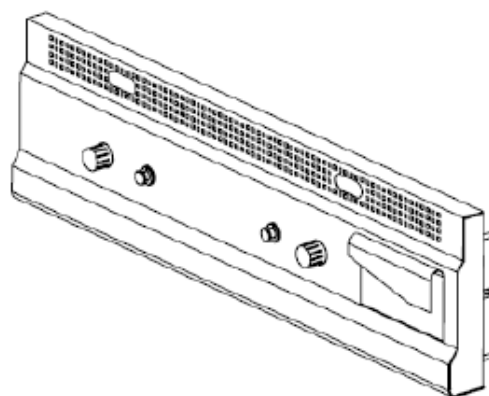
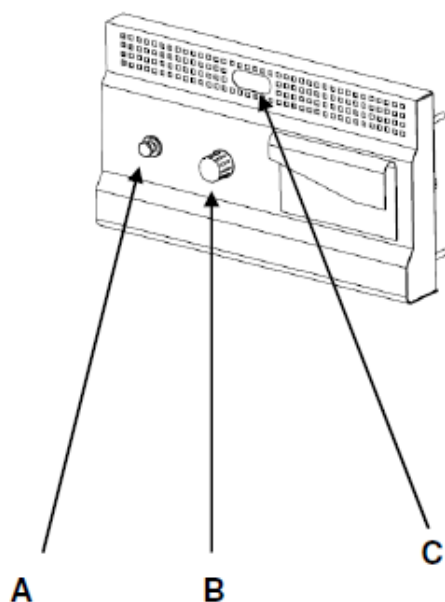
Respectarea acestor măsuri de precauție va garanta o funcționare optimă și sigură a grătarului profesional cu placa striată și netedă.



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

Gratarele cu placa netedă și striată sunt instrumente esențiale în mediile comerciale, cum ar fi restaurantele, cantinele, hotelurile, chioșcurile și multe alte locuri.

Acestea sunt folosite pentru gătitul unei game variate de produse din carne, inclusiv pește, chiftele, pui, hamburgeri și legume.



Grătarul profesional a fost proiectat pentru a permite gătirea directă a produselor, fără a fi necesare instrumente suplimentare, precum oale sau 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 uscată și 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 APRINDEREA ARZĂTORULUI

- ✓ Aprinderea arzătorului este un pas important în procesul de gătit 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 plăcă 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 gătit, 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 și netedă presupune setarea temperaturii dorite, colectarea și golirea regulată a uleiului din sertarul de ulei, gătitul alimentelor pe placa netedă sau 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.

Pentru a vă asigura că grătarul profesional este sigur și securizat după utilizare, este esențial să urmați acești pași importanți. În primul rând, verificați periodic starea grătarului pentru a vă asigura că este în condiții bune și funcționează în mod corespunzător. În plus, curățați grătarul în mod regulat pentru a preveni acumularea de grăsimi, ceea ce poate fi periculos și poate reduce durata de viață a dispozitivului. Prin efectuarea acestor acțiuni simple, puteți fi sigur că grătarul dumneavoastră va funcționa în condiții optime și va fi sigur pentru utilizare.

10. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ

Pentru a vă asigura că dispozitivul dumneavoastră de gătit este întotdeauna în stare bună de funcționare și că este igienic și sigur de utilizat, este important să respectați anumite pași de curățare și întreținere



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

Pentru a preveni coroziunea și pentru a asigura o suprafață de gătit netedă și igienică, suprafața plăcii de gătit trebuie, de asemenea, curățată și lubrifiată cu uleiul de consum sub formă de peliculă subțire. 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.

De asemenea, resturile alimentare rămase pe suprafața de gătit pot înfunda conducta de scurgere a uleiului, așa că este important să curățați toate reziduurile de alimente.

Prin respectarea acestor pași de curățare și întreținere, veți putea prelungi durata de viață a grătarului dumneavoastră de gătit și veți avea întotdeauna o suprafață curată și igienică pentru gătit.

	<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>

Pentru a asigura o curățare eficientă a grătarului, dacă resturile de alimente sunt prea tari, înmuiți-le în prealabil cu apă fierbinte și apoi ștergeți-le cu o lavetă sau un burete.

În cazul în care aceste resturi sunt persistente și nu pot fi îndepărtate cu ușurință, puteți folosi o racletă din lemn pentru a le îndepărta cu grijă.

Este important să nu folosiți instrumente de curățare agresive, cum ar fi perii metalici sau cuie, deoarece acestea pot zgăria suprafața de gătit și pot provoca deteriorarea grătarului.

Prin respectarea acestor măsuri simple de curățare și întreținere, veți prelungi durata de viață a grătarului dvs. și veți asigura o experiență de gătit sigură și plăcută.

11. ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL

Este esențial să efectuați o întreținere regulată a grătarului profesional cu placa netedă și striată pentru a vă asigura că funcționează la capacitate maximă și pentru a evita orice probleme nedorite.

Recomandăm să efectuați această întreținere cel puțin o dată la 6 luni, în funcție de starea aparatului.

Este important să aveți în vedere că, chiar și în perioada de garanție, întreținerea efectuată de personalul Ideal Inox implică o plată.

Există anumite piese ale grătarului care necesită o atenție specială în timpul întreținerii, precum orificiul injectorului, inelul de reglare a aerului, flacăra pilotului și orificiile arzătorului. Acestea trebuie să fie curate, neînfundate și să nu intre în contact cu termocuplul. În plus, piesele care necesită demontare în timpul curățării trebuie să fie manipulate de personalul de service autorizat, care va efectua și verificările necesare. De asemenea, după montare, trebuie să se verifice din nou scurgerile de gaze prin metoda bulelor de săpun.

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

12.CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ

Pentru a vă asigura că dispozitivul funcționează în cea mai bună stare și pentru a evita orice probleme, trebuie să țineți cont de faptul că acesta a fost proiectat pentru funcționarea cu GPL sau gaze naturale și să îl operați conform sistemului de gaz instalat de Ideal Inox sau de personalul de service autorizat. Este important să știți că conversiile de gaze efectuate de alte persoane decât personalul de service autorizat pot cauza probleme și pot duce la ieșirea dispozitivului din garanție. Trecerea la un alt sistem de racordare la gaz trebuie făcută de personalul de service autorizat. Pe eticheta aplicată la intrarea gazului este indicat grupul de gaze cu care funcționează dispozitivul.

Pentru a menține dispozitivul într-o stare optimă și sigură de funcționare, este important să apălați la personalul de service autorizat pentru efectuarea întreținerii și conversiilor de gaze. Ideal Inox nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele probleme care pot apărea în urma conversiilor de gaze efectuate de alte persoane decât personalul de service autorizat. Luați în considerare aceste aspecte și apălați la personalul de service autorizat pentru a vă asigura că dispozitivul dumneavoastră funcționează corespunzător.

13.DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ ȘI STRIATĂ

Pentru a vă bucura de performanțe optime și a extinde durata de viață a dispozitivului, este important să respectați condițiile de utilizare recomandate și să efectuați întreținerea regulată.

În mod normal, dispozitivul este proiectat să fie utilizat timp de **10 ani**, însă această durată poate fi influențată de factori externi și de utilizarea inadecvată.

Prin urmare, este important să acordați atenție utilizării corecte și întreținerii corespunzătoare pentru a profita la maximum de dispozitivul dumneavoastră.

14.GARANȚIE

La achiziționarea unui grătar nou, acesta beneficiază de garanție. Formularul de garanție este furnizat împreună cu factura de cumpărare. În cazul în care nu ați primit încă formularul de garanție, puteți solicita acest document prezentând factura de achiziție.

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

15.1 INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA

Materialele de ambalare folosite sunt prietenoase cu mediul înconjurător și pot fi reciclate. Acestea includ cartonul ondulat/cartonul, polistirenul spumat, curelele din polietilenă și cele din polipropilenă. Este important de reținut că materialul de ambalare nu este destinat să fie folosit pentru joaca copiilor, deoarece folia poate reprezenta un risc de sufocare. În loc să aruncați ambalajul la gunoi, vă recomandăm să îl duceți la un centru oficial de colectare a gunoiului sau să contactați municipalitatea din zona dvs. pentru a afla mai multe informații despre colectarea selectivă și reciclarea materialelor de ambalare.

15.2 RECICLAREA

Pentru a contribui la protejarea mediului înconjurător, este important să reciclați materialele valoroase conținute în acest produs. Pentru a face acest lucru, vă recomandăm să duceți produsul la un centru de colectare a materialelor reciclabile. Informații despre centrele de colectare pot fi obținute de la autoritățile locale din regiunea dvs.

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