



IDEAL İNOX

MANUAL DE UTILIZARE

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

0745017009

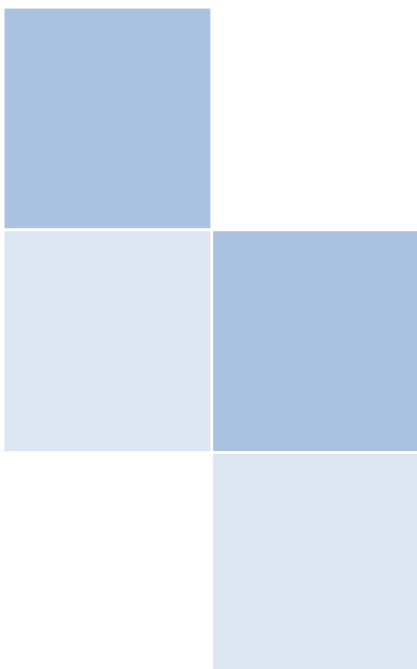


office@idealinox.ro





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 încredere al grătarelor profesionale cu suprafața din fontă, având jumătate din suprafață striată și jumătate netedă.

Ne bucurăm să vă avem ca și client și vă asigurăm că produsul nostru vă va oferi o experiență excelentă în bucătărie. Pentru a vă asigura că utilizați grătarul profesional Ideal Inox în mod optim, vă recomandăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a începe.

Este esențial să urmați instrucțiunile și recomandările noastre pentru a vă asigura că beneficiați de toate avantajele acestui grătar profesional. Respectând instrucțiunile, veți putea obține cele mai bune rezultate culinare și veți putea profita de utilizarea acestui produs pentru mulți ani.

Vă încurajăm să păstrați acest manual ca referință pentru viitoarele utilizări. Aici veți găsi informații detaliate despre funcționarea corectă a grătarului, precum și sfaturi și trucuri utile pentru a obține cele mai bune rezultate în timpul gătitului.

Echipea **Ideal Inox** este disponibilă pentru a vă oferi orice asistență suplimentară de care aveți nevoie. Vă invităm să ne contactați în cazul în care aveți întrebări sau nelămuriri legate de utilizarea sau întreținerea grătarului.

Vă mulțumim că ați ales grătarul profesional Ideal Inox cu jumătate din suprafața striată și jumătate netedă. Vă dorim mult succes și bucurie în aventura culinară și suntem conștienți că veți fi încântați de performanța și calitatea produsului nostru.

CUPRINS

Contents

.....	1
Dragă utilizator,	2
CUPRINS.....	2
1. CERTIFICĂRI	3
2. IMAGINE GRATAR PROFESIONALCU PLACA FONTA IDEAL INOX	3
3. PARTICULARITĂȚI TEHNICE	4
4. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ	4
4.1 GENERALITĂȚI	4
4.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI.....	4
4.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE	4
4.4 SCOP ȘI CONȚINUT	4
4.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?	5
4.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	5
4.7 SIMBOLURI UTILIZATE	5
5. TRANSPORT ȘI MUTARE	7
6. MONTAJUL GRATARULUI PROFESIONAL CU PLACA STRIATA	8

Pentru a vă asigura că gratarul profesional funcționează în condiții de siguranță și eficient, este esențial să respectați cu atenție următoarele instrucțiuni și recomandări:..... 8

6.1 AMPLASAREA APARATULUI 8

6.2 RACORDAREA LA GAZ..... 8

6.3 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE: 8

7. PANOURI DE COMUTARE 9

8. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL 9

8.1 APRINDEREA PILOTULUI..... 10

8.2 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI 11

9. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ ȘI NETEDĂ..... 11

10. ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL 12

11. CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ 12

12. GARANȚIE..... 13

13. AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI..... 13

15.1 INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA 13

15.2 RECICLAREA..... 13

14. UNITATE SERVICE 13

1. CERTIFICĂRI

Gratarele Ideal Inox sunt fabricate în conformitate cu standardele europene.

2. IMAGINE GRATAR PROFESIONAL CU PLACA FONTA IDEAL INOX




3. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

Model	Cod	Denumire produs	Dimensiuni (mm)	Intrare Gaz
CLR.G43071	00057483	Gratar gaz de banc 70 cm, Ideal Inox, neted si striat	700x500x240	3/4" R
CLR.G43071-GPL	00063143	Gratar de banc 70 cm, Ideal Inox, neted si striat, GPL	700x500x240	3/4" R
CLR.G43051	00057484	Gratar gaz de banc 50 cm, Ideal Inox, striat si neted	500x500x240	3/4" R
CLR.G43051-GPL	00063140	Gratar de banc 50 cm, Ideal Inox, striat si neted, GPL	500x500x240	3/4" R

4. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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.

4.4 SCOP ȘI CONȚINUT

Acest manual de utilizare al grătarului profesional cu placa fonta, jumătate striat, 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.



4.5 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.

4.6 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.

4.7 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..

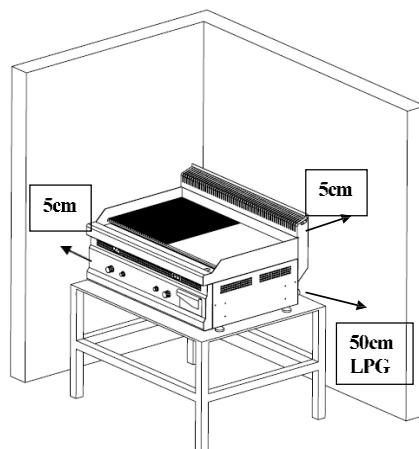


Pentru a evita deteriorarea componentelor și a asigura performanța optimă a aparatului, este important să nu expuneți direct aparatul la lumina soarelui în timpul utilizării sau depozitării. Acest lucru poate fi realizat prin plasarea aparatului într-un loc umbros sau prin acoperirea acestuia cu o pânză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



Grătarul profesional de banc 70 cm, Ideal Inox, neted si striattrebuie 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.

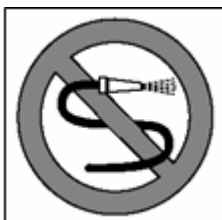


Pentru a utiliza gratarul profesional cu placa neteda si striata cu butelie, este necesară o distanță minimă de 50 cm între butelie și aparat. În cazul în care se utilizează gaz lichefiat de petrol, este important să se asigure

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.



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 pe gaz sau GPL 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 si 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.

5. 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.



Operațiunile de montare, mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuirea acestora pot fi realizate numai de către personalul calificat din cadrul unui Service Autorizat.



Deteriorarea produsului în timpul încărcării, descărcării și transportului nu este acoperită de garanție.

6. 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 grătarului 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 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

6.3 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:

Mutarea, prelungirea sau înlocuirea furtunurilor de racordare la grătarele montate poate fi efectuată doar de personal 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.

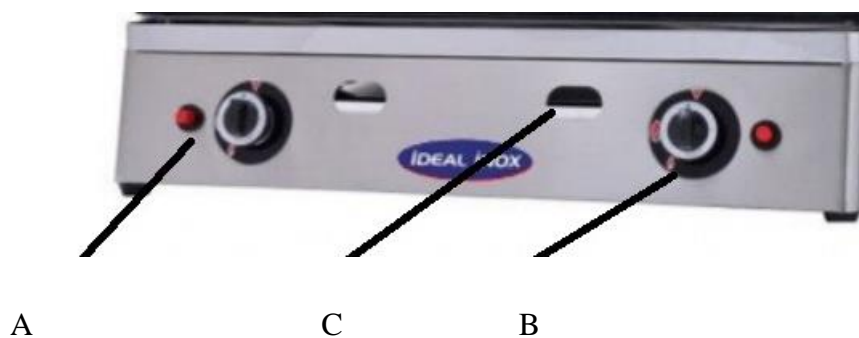
- Utilizarea de piese de schimb neoriginale poate afecta negativ funcționarea dispozitivului și poate duce la pierderea garanției. Este important să utilizați numai piese originale furnizate de producător.
- Respectați cu strictețe instrucțiunile de utilizare și întreținere. Verificați în mod regulat starea dispozitivului și apălați 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.

7. PANOURI DE COMUTARE

GRĂTAR 50 cm

GRĂTAR 80 cm



A. APRINZĂTOR

B. TERMOSTAT

C. ORIFICIU DE MONITORIZARE

8. 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 gătitul direct al 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 flacăra mare.
- ✓ Apăsăți valva de reglare supapa (B) și mențineți-o apăsată timp de 20-25 de secunde pentru a permite eliminarea aerului din instalația de gaz.
- ✓ Apăsăți 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 (C) și nu se stinge când eliberați supapa de reglare (B).
- ✓ Dacă flacăra pilotului este stabilă puteți 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.

- ✓ Plăca striată 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 și netedă presupune setarea, 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.

8.2 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI

Pentru a închide grătarul, urmați următorii pași:

- ✓ Pentru a închide complet dispozitivul, rotați supapa în poziția de închidere completă. Acest lucru va întrerupe fluxul de gaz către arzător.
- ✓ 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.

9. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ STRIATĂ ȘI NETEDĂ

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 exterioră și sertarul de ulei trebuie curățate cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun, iar apoi uscate cu o râpă uscată și moale.



Pentru a preveni coroziunea și pentru a asigura o suprafață de gătit 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 sau placa de fontă.</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, înmuiați-le în prealabil cu apă fierbinte și apoi ștergeți-le cu o lavetă sau un burete.

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

10. ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL

Este esențial să efectuați o întreținere regulată a grătarului profesional cu placa striată și netedă 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.

Vă rugăm să luați în considerare că, chiar și în timpul perioadei de garanție, orice întreținere efectuată de personalul Ideal Inox poate implica o taxă suplimentară.

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.

11. 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 apelați 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 apelați la personalul de service autorizat pentru a vă asigura că dispozitivul dumneavoastră funcționează corespunzător.

12.GARANȚIE

La achiziționarea unui grătar profesional pe gaz sau GPL 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.

13.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.

14. UNITATE SERVICE

ADRESA: JUD ILFOV, COM. CORBEANCA, SAT PETRESTI, STR. BALANTEI, NR.44
TEL: +40 745 027 009
www.idealinox.ro office@idealinox.ro