



IDEAL İNOX

MANUAL DE UTILIZARE

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

0745017009

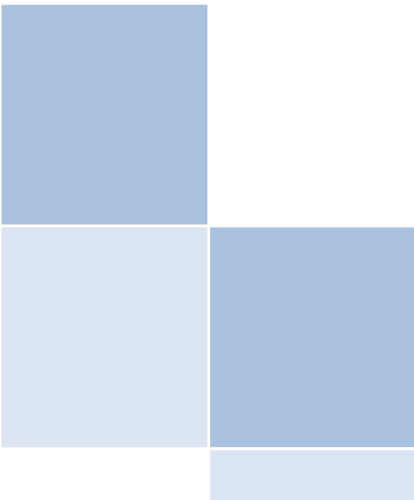


office@idealinox.ro





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 friteuzelor 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.

Vă asigurăm că, prin acordarea unei atenții deosebite și respectarea cu strictețe a instrucțiunilor, veți beneficia de mulți ani de utilizare excelentă a friteuzei profesionale.

1. CUPRINS

Contents

Dragă utilizator,	2
1. CUPRINS.....	2
2. CERTIFICĂRI.....	3
3. PARTICULARITĂȚI TEHNICE.....	3
4. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ.....	3
4.1 GENERALITĂȚI.....	3
4.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI.....	4
5.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE.....	4
5.4 SCOP ȘI CONȚINUT.....	4
5.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?.....	4
5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	4
5.7 SIMBOLURI UTILIZATE.....	4
5. TRANSPORT ȘI MUTARE.....	7
6. MONTAJUL FRITEUZEI PROFESIONALE.....	7
Pentru a vă asigura că friteuza funcționează în condiții de siguranță și eficient, este esențial să respectați cu atenție următoarele instrucțiuni și recomandări:.....	
6.1 AMPLASAREA APARATULUI.....	8
6.2 REGLAREA PĂȘIOARELOR BLATULUI.....	8
6.3 RACORDAREA LA GAZ.....	8
6.4 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:.....	8
7. UTILIZAREA FRITEUZEI PROFESIONALE.....	9
7.1 PRIMA UTILIZARE.....	10
7.2. OPERARE FRITEUZA.....	10
7.3 OPRIREA FRITEUZEI.....	12
8. CURĂȚAREA FRITEUZEI.....	12

9.	ÎNTREȚINEREA GRĂȚARULUI PROFESIONAL	12
10.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	13
11.	GARANȚIE.....	13
12.	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.....	14
13.	UNITATE SERVICIE	14

2. CERTIFICĂRI


Friteuzele profesionale Ideal Inox alimentate la gaz natural sau butelie sunt fabricate în conformitate cu standardele europene.

3. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

MODEL		TC.7FG 400	TC.7FG 800	TC.9FG 400	TC.9FG 800
Lățime	mm	400	800	400	800
Adâncime	mm	700	700	930	930
Înălțime	mm	810	810	810	810
Capacitate Recipient	L	15	30	24	24
Intrare Gaz	Inch	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Greutate Brută	Kg	42	68	80	130

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 friteuzei profesionale ținând cont de fiecare articol menționat în această carte.

Utilizarea produsului se 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 friteuzei Ideal Inox 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 friteuza, 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.



Friteuza profesională alimentată la gaz natural sau butelie trebuie operată sub o hotă ventilată

Pentru a asigura o ventilație adecvată și pentru a reduce riscul de acumulare a vaporilor nocivi în spațiul de lucru, friteuza profesională trebuie să fie operată sub o hotă. Friteuza necesită o hotă dimensionată corespunzător în funcție de dimensiunile și specificațiile acesteia.

Pentru a utiliza friteuza profesională cu butelie, este necesară o distanță minimă de 50 cm între tub și friteuză. 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 friteuzei 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.



Friteuza profesională alimentată cu gaz sau butelie de la Ideal Inox poate fi utilizată în siguranță alături de alte produse, plasate 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.

Acestă friteuză profesională trebuie instalată 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.



Friteuza pe gaz sau butelie Ideal Inox este proiectată 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 friteuza 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 friteuza în timpul transportului, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea componentelor interne sau externe ale dispozitivului. În cazul în care trebuie să transportați friteuza 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.

Încărcarea și transportul pentru friteuzele din Linia 700 și 930 pot fi 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.

6. MONTAJUL FRITEUZEI PROFESIONALE

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

6.1 AMPLASAREA FRITEUZEI

Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a friteuzei este necesar să fie instalată 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 PİCİOARELOR

Pentru a vă asigura că friteuza funcționează în mod optim, este important să o amplasați pe o suprafață plană. Este important de menționat că picioarele friteuzei sunt reglabile. Această caracteristică vă permite să ajustați înălțimea fiecărui picior pentru a vă asigura că friteuza este perfect stabilă pe orice suprafață, chiar și pe teren accidentat. Asigurați-vă că reglați picioarele înainte de a utiliza friteuza pentru a evita orice probleme sau accidente nedorite.

6.3 RACORDAREA LA GAZ

Pentru a asigura siguranța și buna funcționare a friteuzei, 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 poate fi efectuată doar de personalul autorizat.

Pentru a garanta o funcționare sigură și eficientă a friteuzei 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.

7. UTILIZAREA FRITEUZEI PROFESIONALE

Friteuzele profesionale sunt instrumente esențiale în mediile comerciale, cum ar fi restaurantele, cantinele, hotelurile, chioșcurile și multe alte locuri.

Acestea sunt folosite pentru gătirea unei game variate de produse: cartofi prăjiți, 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.



Friteuza trebuie operată 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.

Vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni pentru a utiliza în mod sigur și eficient friteuza profesională:



Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului.

- Friteuza a fost concepută pentru uz profesional și trebuie utilizată doar de personal instruit în acest sens.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru prăjirea cartofilor și a altor alimente similare; nu îl utilizați în alte scopuri.
- Nu utilizați niciodată aparatul când recipientul nu conține ulei.
- În cazul apariției unei defecțiuni la dispozitiv, întrerupeți alimentarea cu gaz.
- Contactați doar personalul de service autorizat și aprobate de producător și utilizați numai piese de schimb originale.



Înainte de utilizarea aparatului, curățați recipientul și coșurile de uleiul prin următoarele etape:

a. Umpleți recipientul cu apă până la linia de nivel superioară.

- b. Fierbeți timp de 1-2 minute cu apă în care ați adăugat detergent.
- c. Deschideți robinetul de scurgere de sub recipient și vărsați apa în vas.
- d. Clătiți recipientul temeinic cu apă curată.

Uleiul trebuie filtrat periodic pentru a îndepărta particulele alimentare. Efectuarea acestei operații în mod constant îmbunătățește calitatea alimentelor și prelungeste durata de viață a uleiului. Dacă este posibil, utilizați ulei special pentru friteuză.



Pentru a reduce riscul de incendiu, vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni referitoare la utilizarea uleiului în friteuza profesională:

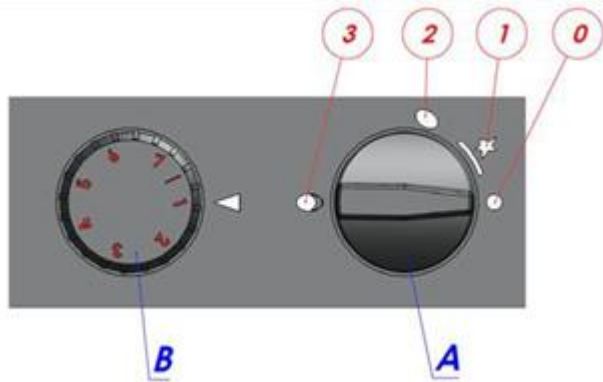
- Nu utilizați ulei vechi rămas de la prăjirea anterioară. Este recomandat să utilizați mereu ulei proaspăt pentru fiecare sesiune de prăjire.
- Asigurați-vă că nivelul uleiului din recipient se încadrează între limitele inferioare și superioare indicate. Dacă nivelul scade sub limita inferioară, adăugați cantitatea necesară de ulei.
- Atunci când utilizați ulei de gătit, topiți-l mai întâi înainte de a-l turna în recipientul friteuzei. Nu lăsați uleiul în recipient după încheierea sesiunii de prăjire.
- **În cazul în care uleiul se supraîncălzește, pentru a preveni pericolul de incendiu, termostatul limită va întrerupe alimentarea cu gaz.** În acest caz, contactați personalul de service autorizat.

ATENȚIE: Înainte de a goli uleiul, opriți alimentarea cu gaz pentru a preveni orice accident neplăcut.

7.1 PRIMA UTILIZARE

La prima utilizare a dispozitivului, este important ca personalul autorizat care a instalat friteuza să supravegheze și să controleze atent operațiunea. În timpul primei utilizări, este posibil să observați emanație de fum și un miros specific pentru o perioadă scurtă de timp. Acestea sunt rezultatul materialelor de izolare și a reziduurilor de ulei sau alte substanțe similare de pe suprafața friteuzei. Este important de menționat că această situație nu prezintă un pericol și va dispărea de la sine. În timpul primei utilizări, friteuza trebuie să fie operată la cea mai înaltă temperatură de funcționare timp de aproximativ o oră.

7.2. OPERARE FRITEUZA



Pentru a opera friteuza, urmați următoarele instrucțiuni:

Umpleți recipientul cu ulei până ce acesta atinge linia de nivel maxim.

Apăsați complet butonul "A" și mențineți-l apăsat în poziția "1" timp de aproximativ 15 secunde. Apăsați butonul de aprindere în poziția "2" timp de două până la trei secvențe de scânteii, până când flacăra pilot se aprinde. Așteptați 15 secunde.

Rotiți butonul în poziția "3". Dacă flacăra nu se aprinde, repetați întreaga secvență de acțiuni.

Pentru a aprinde arzătorul principal, rotați butonul de control "B" în poziția corespunzătoare temperaturii dorite.

Butonul de control are 7 poziții de referință, corespunzătoare numerelor asociate cu diferite valori de temperatură.

Acestea sunt:

- 1: Temperatură minimă: 100 °C
- 2: Temperatură scăzută: 113 °C
- 3: Temperatură medie scăzută: 126 °C
- 4: Temperatură medie: 139 °C
- 5: Temperatură medie ridicată: 152 °C
- 6: Temperatură ridicată: 165 °C
- 7: Temperatură maximă: 180 °C

Pentru a utiliza friteuza în mod corespunzător, urmați următoarele instrucțiuni:

Odată ce uleiul a ajuns la temperatura de prăjire, introduceți 3/2 din coș în uleiul încins.

Monitorizați prăjirea alimentului și opriți întrerupătorul imediat ce observați că s-a rumenit în mod corespunzător.

Scoateți coșul din ulei și așezați-l pe mânerul de suspendare de pe recipient.

Pentru a se scurge excesul de ulei, lăsați coșul să stea câteva secunde.

Serviți alimentele imediat după ce uleiul din coș s-a scurs, pentru a vă bucura de prospețimea și calitatea optimă.

Prin respectarea acestor indicații, veți putea utiliza friteuza într-un mod eficient și vă veți putea bucura de alimente prăjite delicioase și proaspăt preparate.

7.3 OPRIREA FRITEUZEI

Pentru a opri friteuza, urmați următoarele instrucțiuni:

Rotiți butonul "A" pe poziția "0" pentru a opri arzătorul fritezei.
Asigurați-vă că închideți complet linia de alimentare cu gaz.

8. CURĂȚAREA FRITEUZEI

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, interioră și coșurile trebuie curățate cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun, iar apoi uscate cu o râpă moale.

	<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>

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.

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.

9. ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PROFESIONAL

Este esențial să efectuați o întreținere regulată a friteuzei profesionale 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 friteuzei 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.

10.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.

11.GARANȚIE

La achiziționarea unui friteuze noi, 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.

12.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 gunoierului 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.

13. UNITATE SERVICE

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

TEL: +40 745 027 009

www.idealinox.ro office@idealinox.ro