



IDEAL INOX

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 tigăi basculante pentru restaurante.

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 tigaia basculanta Ideal Inox 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. CARACTERISTICILE APARATELOR.....	3
4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE	3
5. DIMENSIUNI GENERALE	5
6. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ	8
6.1 GENERALITĂȚI.....	8
6.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI	8
6.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE	8
6.4 SCOP ȘI CONȚINUT	8
6.5 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?	9
6.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	9
6.7 SIMBOLURI UTILIZATE	9
7. TRANSPORT ȘI MUTARE	12
8. MONTAJUL TIGĂII BASCULANTE	13
8.1 AMPLASAREA APARATULUI.....	13
8.2 RACORDAREA LA GAZ.....	13
8.3 RACORDAREA LA APĂ.....	13
8.4 OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE:.....	13
9. PANOU DECONTROL.....	14
10. UTILIZAREA TIGĂII BASCULANTE	15
10.1 APRINDEREA ARZĂTORULUI PILOT.....	15

10.2	APRÎNDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL	16
10.3	ÎNCHIDEREA ARZATOARELOR	16
10.4	GOLIREA CUVEI	16
11.	CURĂȚAREA TIGĂII BASCULANTE	17
12.	ÎNTREȚINEREA	18
13.	NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII	18
14.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	18
15.	POSSIBILE PROBLEME – CAUZE	19
15.1	APRÎNZĂTORUL PÎLOT NU SE APRÎNDE SAU SE APRÎNDE CU DÎFÍCULTATE.....	19
15.2	ARZĂTORUL PÎLOT SE STÎNGE ÎN TÎMPUL FUNCȚIONĂRII	19
15.3	ARZĂTORUL PRÎNCÎPAL NU SE APRÎNDE SAU SE APRÎNDE CU DÎFÍCULTATE	19
15.4	CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FÎ REALIZAT	19
15.5	NU POATE FÎ EFECTUAT CONTROLUL TEMPERATURII	19
16.	GARANȚIE	19
17.	AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI	20
17.1	INFORMAȚII PRIVÎND ELÎMÎNAREA	20
17.2	RECÎCLAREA	20
18.	UNÎTATE SERVICE	20

2. CERTIFICĂRI

Tigăile basculante Ideal Inox sunt fabricate în conformitate cu standardele europene.

3. CARACTERISTICILE APARATELOR

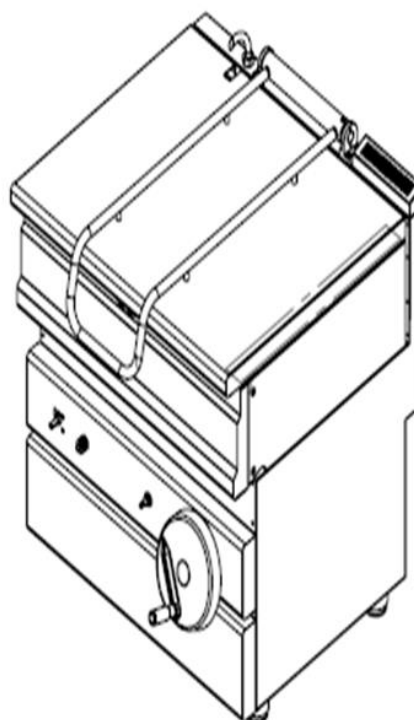
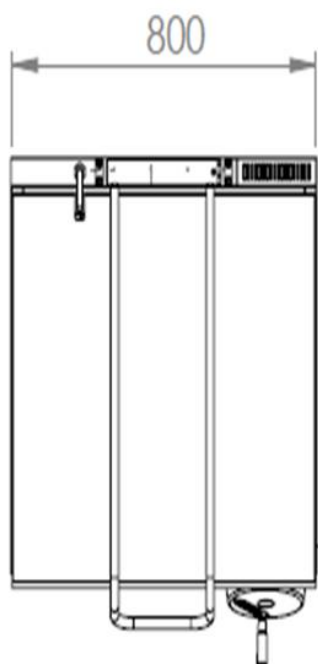
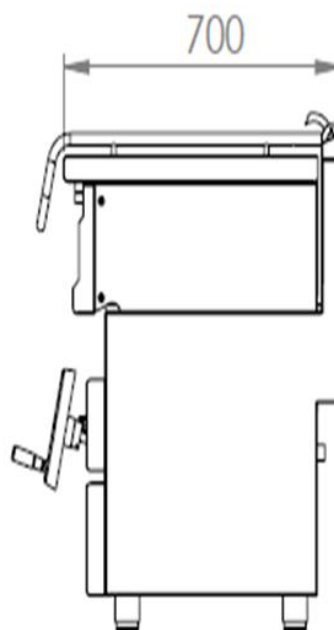
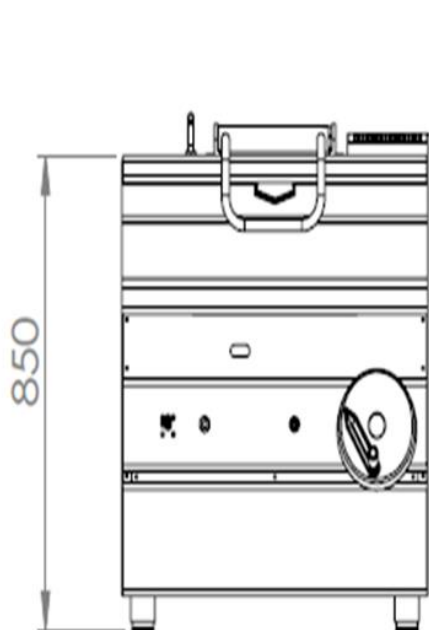
Plăcuța matricolă se află pe partea exterioară a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

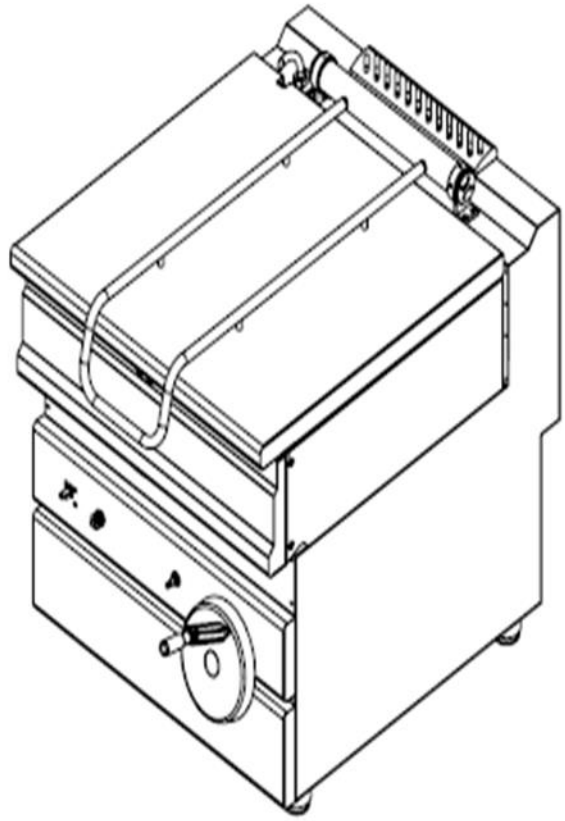
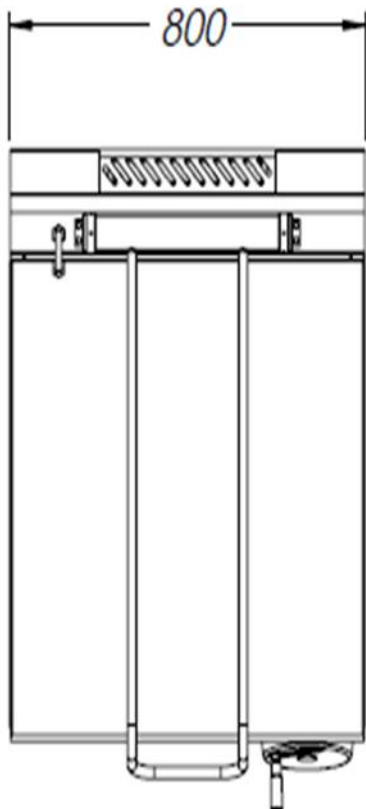
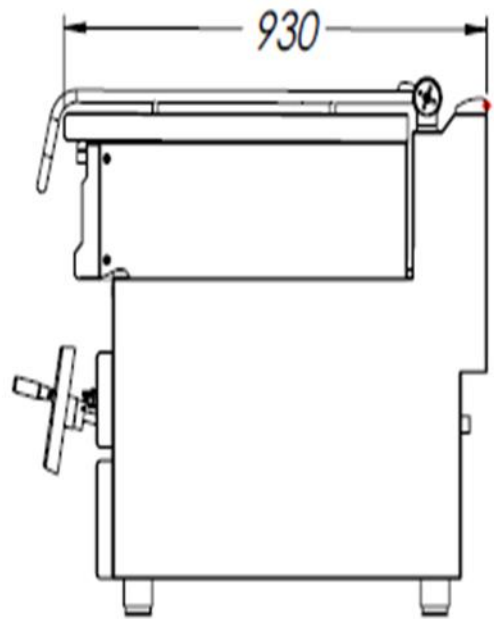
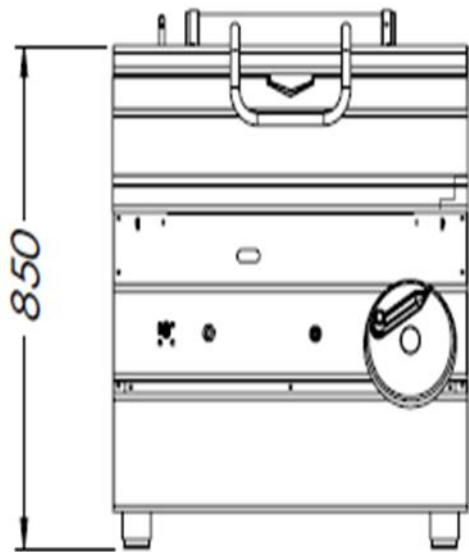
Model	Cod	Denumire produs	Putere kW	Dimensiuni (mm)	Intrare Gaz
CLR.TC.7DTG800	00063031	Tigaie basculanta, Ideal Inox, capacitate 50 l, gaz, Linia 700	18	800x700x8 50	3/4" R

CLR.TC.7DTG801 -GPL	00063551	Tigaie basculanta 50 l, Ideal Inox, Linia 700, butelie	18	800x700x8 50	3/4" R
CLR.TC.9DTG800	00059595	Tigaie basculanta pe gaz, Ideal Inox, 80 l, Linia 930	19	800x930x8 50	3/4" R
CLR.TC.9DTG800 -GPL	00065242	Tigaie basculanta pe butelie, Ideal Inox, 80 l, Linia 930	19	800x930x8 50	3/4" R

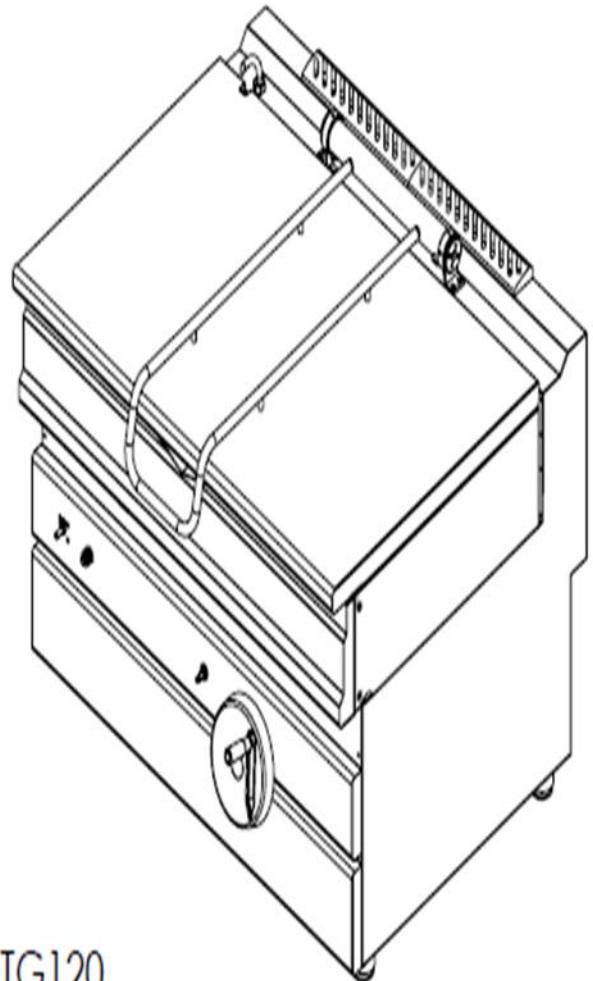
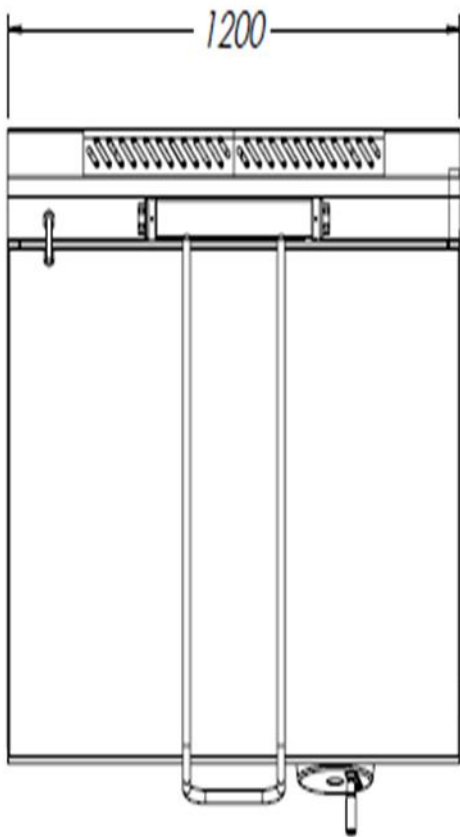
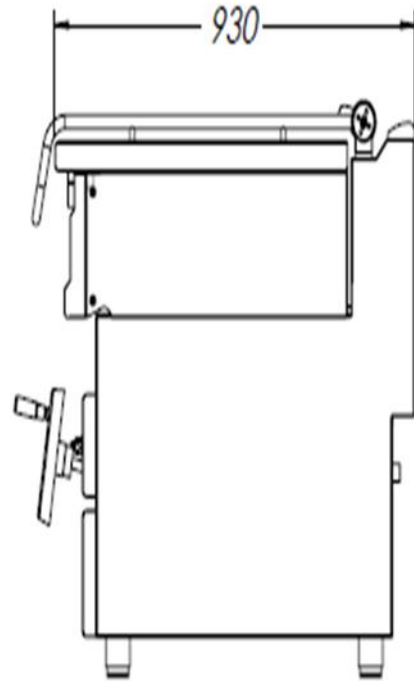
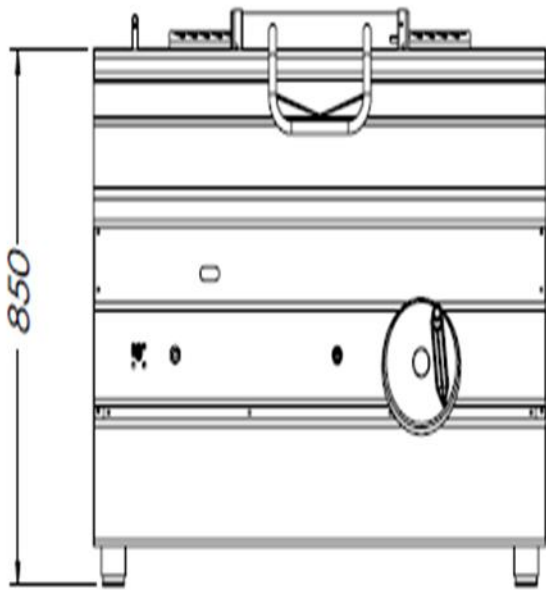
5. DIMENSIUNI GENERALE



TC.7DTG800



TC.9DTG800



TC.9DTG120

6. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

6.1 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.

6.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI

Pentru a obține cele mai bune rezultate în utilizarea tigăii basculante, 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.

Tigaia basculantă Ideal Inox permite o gătire uniformă a alimentelor. De asemenea, este dotată 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 tigăii basculante o sarcină ușoară.

6.3 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE

Pentru a vă asigura că veți obține cea mai bună performanță, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare. Instalarea și pregătirea corectă a tigăii basculante 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 tigaia basculantă pentru prima dată. De asemenea, vă recomandăm să efectuați o verificare regulată a stării tigăii basculante și a conexiunilor de gaz pentru a preveni orice probleme de siguranță.

6.4 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 tigăii basculante alimentată la gaz sau butelie, 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.



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.

6.5 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 convinși că veți beneficia de performanțele sale deosebite în bucătăria dvs. profesională.

6.6 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.

6.7 SIMBOLURI UTILIZATE

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



Este important să rețineți că orice intervenție neautorizată asupra tigăii basculante poate anula garanția și poate fi periculoasă pentru utilizator. În cazul în care întâmpinați probleme cu tigaia basculantă, 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 scântei 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 tigaia basculantă 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.



Tigaia basculantă trebuie utilizată sub o hotă

Pentru o utilizare sigură și eficientă a tigăii basculante, este necesar să asigurați o ventilație adecvată în zona de lucru. În acest scop, este important să utilizați tigaia basculantă 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 încăperea.

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.

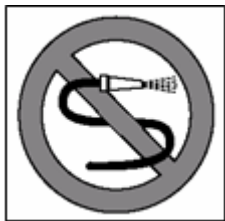


Pentru a reduce riscul de incendiu sau explozie, este interzisă păstrarea oricăror materiale inflamabile în zona de operare a grătarului. Acest lucru include o varietate de materiale solide sau lichide, cum ar fi hainele, alcoolul și derivatele acestuia, produse petroliere - chimice, materiale plastice, 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 tigaia basculanta Ideal Inox împreună cu alte produse din 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 tigăii profesional Ideal Inox, nu se recomandă utilizarea jetului de apă cu presiune pentru curățarea acesteia. În schimb, este recomandat să utilizați o cârpă umedă și detergent de vase pentru a curăța aparatul.

Acestă tigaie basculantă 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.



Acestă tigaie basculantă este concepută 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 această tigaie basculantă, 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.

7. TRANSPORT ȘI MUTARE



Pentru a muta manual dispozitivul, este important să acționați cu precauție și să evitați vibrațiile, menținând tigaia basculantă 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 tigaia basculantă 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 tigăile basculante 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.



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.

8. MONTAJUL TIGĂII BASCULANTE

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

8.1 AMPLASAREA APARATULUI

Pentru a asigura utilizarea în siguranță a tigăii basculante, aceasta 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. Aduceți dispozitivul în echilibru prin ajustarea celor patru picioare reglabile.

8.2 RACORDAREA LA GAZ

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă verificarea caracteristicilor aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care trebuie să corespundă cu familia și tipul de gaz disponibile la fața locului. În caz contrar, luați măsuri de trecere la familia de gaz necesară sau la adaptarea la respectivul tip de gaz (v. paragraful „Conversia la alt tip de gaz”).

Toate racordurile de gaz ale aparatului trebuie să respecte normele în vigoare. 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. Racordul la ștuțul de 1/2” sau G 3/4” G prevăzut pe aparat poate fi fix sau detașabil folosind un conector corespunzător. Dacă se folosesc conducte flexibile, acestea trebuie să fie din oțel inoxidabil și conforme cu normele în vigoare. După efectuarea racordului, se recomandă verificarea etanșeității acestuia folosind un spray revelator pentru identificarea pierderilor de gaze sau bule de săpun.

8.3 RACORDAREA LA APĂ

Aparatul trebuie să fie conectat în mod permanent la rețeaua de distribuție a apei și nu prin intermediul unor seturi de joncțiuni cu tuburi flexibile. Dacă este prevăzut, conectați tubul de intrare a apei la rețeaua de distribuție prin intermediul unui filtru mecanic și al unui robinet de interceptare. Înainte de a conecta filtrul, lăsați să curgă o anumită cantitate de apă pentru a purja conductele de eventuale depuneri feroase.

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

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 tigăii basculante 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 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 sau un spray revelator. 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.

9. PANOU DECONTROL



- A. BUTONUL SUPAPEI/ROBINETULUI DIN POZIȚIA
- B. APRINZĂTOR
- C. ORIFICIU DE MONITORIZARE
- D. ROBINET PENTRU ALIMENTARE CU APA
- E. MANETA PENTRU ACTIONAREA CUVEI (VOLAN)

10. UTILIZAREA TIGAII BASCULANTE

Tigăile basculante sunt echipamente de gătit profesionale, utilizate în special în mediile comerciale, cum ar fi restaurantele, cantinele, hotelurile, spitale și multe alte locuri similare. Acestea sunt ideale pentru a găti o varietate de preparate, de la legume sotate la carne fragedă și fructe de mare delicioase.



Tigaia basculantă 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 Butelie. În cazul articolelor care urmează să funcționeze la Butelie, trebuie să utilizați un regulator de presiune cu capul fix.

10.1 APRINDEREA ARZĂTORULUI PILOT

Pentru a aprinde arzătorul pilot al tigăii basculante, trebuie să urmați următorii pași:




- ✓ Asigurați-vă că gazul este conectat și valva principală de gaz este deschisă.
- ✓ Rotiți butonul supapei/robinetului din poziția (O) spre stânga în poziția pilot (*), menținând butonul apăsat la capacitate maximă
- ✓ Mențineți butonul supapei/robinetului din poziția (A) apăsată timp de 20-25 de secunde pentru a permite eliminarea aerului din instalația de gaz.
- ✓ Acționați butonul de aprindere a arzătorului (B) pentru a aprinde flacăra pilotului.
- ✓ Mențineți butonul apăsat pentru încă câteva 20 secunde după aprindere. pentru a menține flacăra pilotului aprinsă.
- ✓ Verificați dacă flacăra pilotului este stabilă și nu se stinge când eliberați butonul supapei/robinetului (B).
- ✓ Dacă flacăra pilotului este stabilă, puteți aprinde arzătorul și începe procesul de gătit.
- ✓ În cazul în care flacăra se stinge, repetați operația.

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.

10.2 APRÎNDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

Pentru a utiliza în mod corespunzător tigaia basculantă, trebuie să urmați câțiva pași importanți. În primul rând, aprinderea arzătorului este esențială în procesul de gătit.

- ✓ După ce ați aprins flacăra pilot, rotiți butonul supapei spre stânga până la punctul corespunzător temperaturii dorite sau simbolului .
- ✓ Pentru supapa termostatică, nivelul minim este în poziția  iar cel maxim, în poziția .

10.3 ÎNCHIDEREA ARZATOARELOR

Pentru a închide grătarul, urmați următorii pași:

- ✓ Dacă grătarul nu va fi folosit pentru o perioadă scurtă de timp, asigurați-vă că supapa (A) este adusă pe poziția pilot (*) pentru a rămâne aprinsă doar flacăra pilotului. Această opțiune reduce semnificativ consumul de gaz.
- ✓ Pentru a închide complet dispozitivul, rotați supapa în poziția de închidere completă (O). 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.

10.4 GOLIREA CUVEI

Scopul dispozitivului de răsturnare este acela de a facilita golirea cuvei. Acest dispozitiv este acționat de volanul poziționat în dreapta părții frontale (E). Rotind volanul în sensul acelor de ceasornic, cuva se ridică, rotindu-l în sensul opus acelor de ceasornic, cuva coboară.

ATENȚIE: Nu încercați să ridicați cuva fără a ridica mai întâi capacul superior.



A nu se folosi în niciun caz ca friteuză. Funcționarea corectă a echipamentului este garantată doar cu cuva coborâtă complet.

Cuva de gătit se va umple până la maxim 40 mm sub bordură, incluzând alimentele, respectând semnul de nivel maxim (dacă este marcat).

În timpul primelor operații de folosire ale aparatelor se poate semnala miros de acru sau de ars. Fenomenul va dispărea complet după următoarele două sau trei utilizări.

După utilizare, anumite zone ale aparatului rămân calde pentru o anumită perioadă de timp chiar dacă sunt stinse (căldură reziduală). Nu apropiați mâinile de aparat și nu le permiteți copiilor să se apropie de acesta !

11. CURĂȚAREA TIGĂII BASCULANTE

Pentru a asigura o funcționare optimă și o igienă adecvată, este important să urmați instrucțiunile de curățare și întreținere ale tigăii basculante.

Înainte de prima folosire a aparatului, este necesară spălarea minuțioasă a interiorului cuvei de gătit.



Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia. Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționalitatea și siguranța aparatului. Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare.

Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. atenție la spălătoarele de sârmă sau la periile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare. Praful metalic, șpanurile metalice rezultate în urma operațiilor de prelucrare și materialele feroase în general, dacă intră în contact cu suprafețele de oțel inoxidabil, pot provoca formarea unor pete de rugină. Eventuale pete de rugină superficială, care se pot detecta chiar și pe aparatele noi, pot fi înlăturate folosind detergent diluat cu apă și un burețel de tipul Scotch Brite. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite). De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria. După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.

	<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, înmuiăți-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.

	<p>Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.</p>
--	--

12. ÎNTREȚINEREA

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.

13. NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acționați în felul următor:

- ✓ curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe
- ✓ ungeți cu un strat subțire de ulei alimentar suprafețele din oțel inoxidabil
- ✓ efectuați toate operațiile de mentenanță
- ✓ acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circularea aerului

14. 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.

Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz natural la butelie, este necesară folosirea duzelor

adecvate pentru respectivul arzător. Duzele arzătoarelor pentru diversele tipuri de gaz, însemnate cu respectivul diametru în sutimi de mm, se află într-un plic furnizat împreună cu aparatul.

După încheierea transformării sau a adaptării, efectuați operațiile de verificare ale funcțiilor aparatului conform

metodei bulelor de săpun

15. POSIBILE PROBLEME – CAUZE

15.1 APRÎNZĂTORUL PÎLOT NU SE APRÎNDE SAU SE APRÎNDE CU DIFÍCULTATE

- Presiune de intrare a gazului insuficientă.
- Conducta de gaz sau duza este înfundată.
- Robinetul de gaz este defect.
- Sistemul de aprindere piezoelectric este defect
- Termostatul de siguranță este defect.

15.2 ARZĂTORUL PÎLOT SE STÎNGE ÎN TÎMPUL FUNCȚIONĂRII

- Robinetul de gaz este defect.
- Termostatul de siguranță este defect sau s-a defectat

15.3 ARZĂTORUL PRÎNCIPAL NU SE APRÎNDE SAU SE APRÎNDE CU DIFÍCULTATE

- Presiunea gazului este insuficientă.
- Duza este înfundată.
- Robinetul de gaz este defect
- Micro întrerupătorul de ridicare a tigăii este defect

15.4 CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FI REALIZAT

- Robinetul de gaz este defect.
- Termostatul este defect.

15.5 NU POATE FI EFECTUAT CONTROLUL TEMPERATURII

- Robinetul de gaz este defect.

16. 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.

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

17.1 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.

17.2 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.

18. UNITATE SERVICE

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

TEL: +40 745 027 009

www.idealinox.ro office@idealinox.ro