



IDEAL İNOX

MANUAL DE UTILIZARE

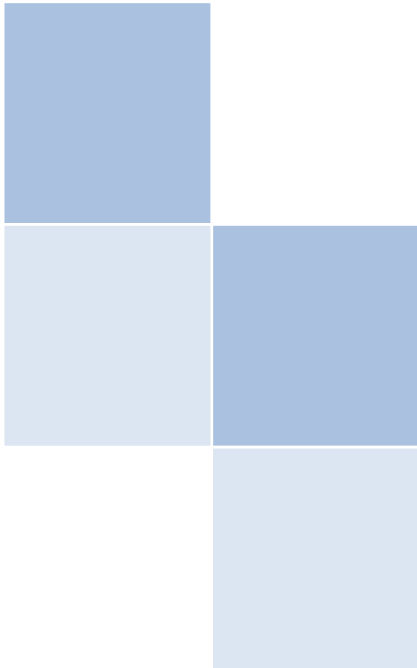
<https://www.idealinox.ro/>

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 electrice cu placa 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.

1. CUPRINS

Contents

Dragă utilizator.....	2
1. CUPRINS.....	2
2. CERTIFICĂRI.....	3
3. IMAGINI CU GRATARELE PROFESIONALE ELECTRICE IDEAL INOX	3
4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE	4
5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ.....	4
5.1 GENERALITĂȚI	4
5.2 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?.....	5
5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	5
5.7 SÍMBOLURI UTILIZATE	5
6. TRANSPORT ȘI MUTARE	7
7. MONTAJUL GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACA NETEDĂ	8
Pentru a garanta o funcționare sigură și eficientă a grătarului profesional, este esențial să urmați cu atenție instrucțiunile și recomandările de mai jos:	8
6.1 AMPLASAREA APARATULUI	8
6.2 REGLAREA PÍCIOARELOR BLATULUI	8
6.3 RACORDAREA ELECTRICĂ.....	10
8. UTILIZAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL	10
8.1 APRINDEREA.....	11
8.3 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI	11
9. CURĂȚAREA GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACA NETEDĂ	12
10. DURATA DE UTILIZARE A GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ	12
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 RECÍCLAREA.....	13

13. UNITATE SERVICE 13
14. SCHEMA ELECTRICAL 14

2. CERTIFICĂRI

Gratarele profesionale Ideal Inox sunt fabricate în conformitate cu standardele europene.

3. IMAGINI CU GRATARELE PROFESIONALE ELECTRICE IDEAL INOX




4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

Model	Cod	Denumire produs	Putere kW	Dimensiuni (mm)	Alimentare
CLR.TC.6IE400	00058338	Gratar electric cu placa neteda, 40 cm, Ideal Inox, Linia 630	4.5	400x630x300	380V-400V 50-60 Hz
CLR.TC.6IE800	00057693	Gratar profesional, Ideal Inox, placa neteda, 80 cm, electric, Linia 630	9	800x630x300	380V-400V 50-60 Hz
CLR.TC.7IE400	00058352	Gratar profesional electric cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 700	4.5	400x700x300	380V-400V 50-60 Hz
CLR.TC.7IE800	00058355	Fry Top electric cu suprafata neteda, Ideal Inox, Linia 700	9	800x700x300	380V-400V 50-60 Hz
CLR.TC.9IE420-DUZ	00062577	Gratar electric cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 930	7	400x930x850	380V-400V 50-60 Hz
CLR.TC.9IE800-DUZ	00062579	Gratar electric profesional cu placa neteda, Ideal Inox, Linia 930	14	800x930x850	380V-400V 50-60 Hz

5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

5.1 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.

5.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI

Clienții ar trebui să înceapă folosirea grătarului profesional cu placa netedă ținând cont de fiecare articol menționat în această carte.

Utilizarea grătarului electric se 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 suprafața netedă nu doar furnizează informații esențiale despre cum să folosiți produsul, ci și oferă indicații pentru utilizarea sa în mod economic și în condiții de siguranță. Manualul cuprinde detalii despre specificațiile tehnice, modul de funcționare corect, procedura de

oprire, întreținerea necesară, piesele de schimb disponibile și măsurile de siguranță recomandate, astfel încât să vă asigurați că beneficiați de performanțe optime și de o durabilitate sporită.



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 grătarului profesional electric cu suprafața plată este destinat atât revânzătorilor, cât și utilizatorilor, precum și persoanelor autorizate să intervină asupra acestuia. Atunci când este necesară intervenția asupra produsului, este important ca utilizatorii să nu încerce să efectueze reparații singuri, ci să apeleze la un service autorizat pentru a preveni orice potențiale daune sau complicații 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.

5.7 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 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 vă păstrați calmul. Opriiți întrerupătoarele electrice.



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.



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 netedă trebuie operat sub o hotă

Grătarul profesional cu suprafața netedă trebuie plasat sub o hotă de evacuare pentru a elimina fumul și mirosul care pot apărea în timpul procesului de gătit. Grătarul profesional cu placa netedă necesită o hotă dimensionată corespunzător în funcție de dimensiunile și specificațiile acestuia.

Poziționați aparatul la cel puțin 10 cm de pereții din jur. Această distanță poate fi redusă atunci când pereții sunt incombustibili sau protejați prin izolație termică.



În zona de operare a grătarului electric profesional cu placa netedă, 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 netedă Ideal Inox împreună cu alte produse unul lângă altul

Aparatele Ideal Inox din Linia 630, Linia 700 si 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 curățare.

Acest grătar trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare.

Este important să urmați toate reglementările și instrucțiunile corespunzătoare pentru instalarea și utilizarea aparatului.



Gratarul profesional cu placa netedă este proiectat pentru utilizare în medii industriale și este destinat să fie folosit numai de către personal 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 grătar profesional, este important să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și să urmați toate instrucțiunile și sfaturile de siguranță specificate în acesta.

toate instrucțiunile și sfaturile de siguranță specificate în acesta.

6. TRANSPORT ȘI MUTARE



Pentru a muta manual gratarul profesional cu placa netedă, 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 grătarul pe o distanță mare, este recomandat

să utilizați mijloace de transport adecvate și să vă asigurați că acesta este bine fixat pentru a preveni accidentele.

Încărcarea și transportul grătarelor 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 înlocuirea pieselor deteriorate ale produsului sunt în sarcina clientului.

7. MONTAJUL GRĂTARULUI PROFESIONAL CU PLACA NETEDĂ

Pentru a garanta o funcționare sigură și eficientă a grătarului profesional, este **esențial** să urmați cu atenție instrucțiunile și recomandările de mai jos:

7.1 AMPLASAREA APARATULUI

Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a grătarului profesional cu placa netedă este necesar ca acesta să fie instalat într-un spațiu bine ventilat, respectând reglementările de siguranță și protecție împotriva incendiilor. Este important să păstrați o distanță minimă de 10 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.

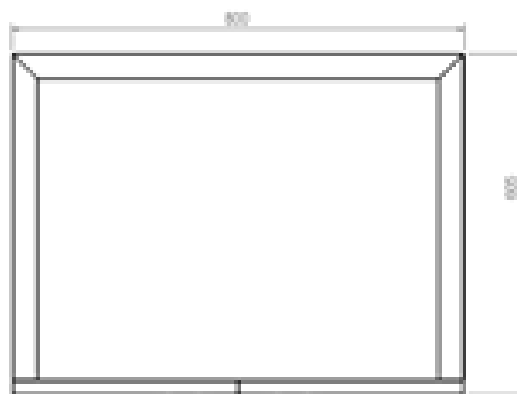
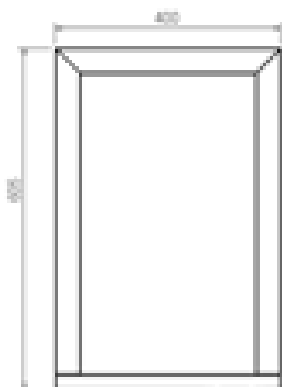
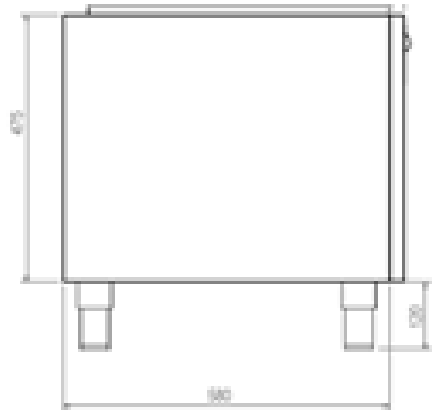
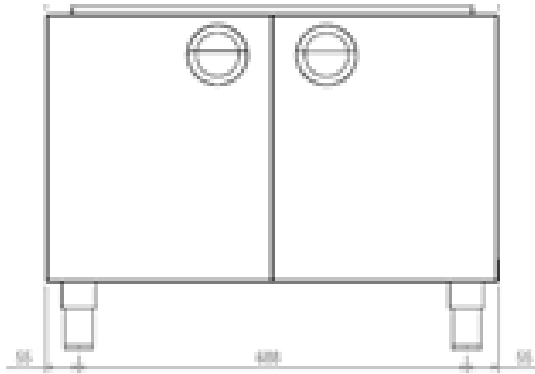
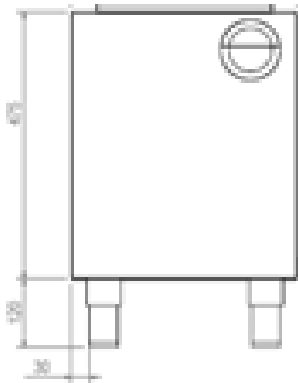
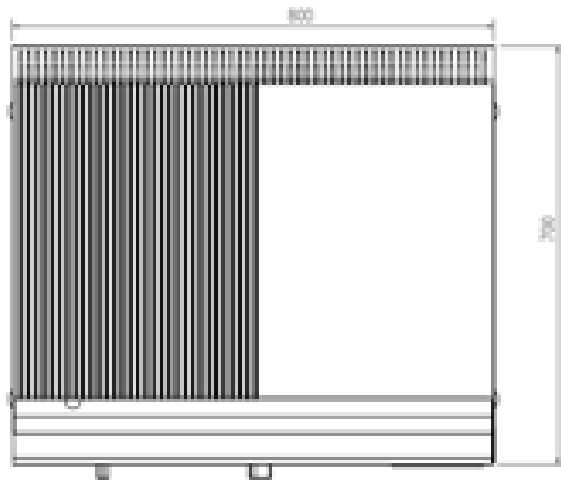
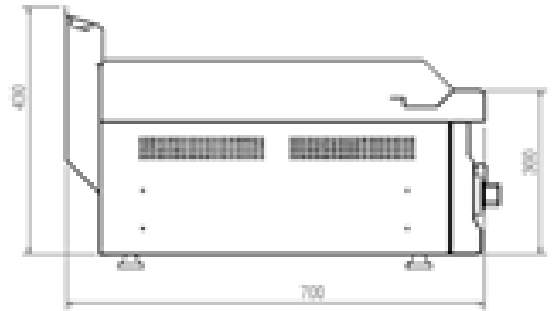
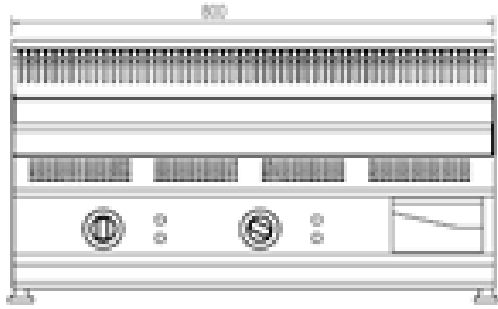
7.2 REGLAREA PICIOARELOR BLATULUI

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. În plus, echilibrul grătarului poate fi ajustat cu ajutorul celor patru picioare reglabile. 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, grătarele 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



SERIA 700



7.3 RACORDAREA ELECTRICĂ

Conectați dispozitivul la o rețea electrică care respectă standardele de instalare electrică DIN VDE 0100 pentru a asigura siguranța și performanța adecvată.

Asigurați-vă că aparatul este alimentat cu o tensiune de rețea de 380-400 V, 3 faze, curent alternativ, cu o frecvență de 50-60 Hz, conform specificațiilor tehnice.

Utilizați un cablu de calitate, minim H 07 RN-F, iar secțiunea transversală a acestuia trebuie să fie selectată în conformitate cu cerințele de transport al curentului maxim al dispozitivului.

Introduceți o siguranță automată de tip W între dispozitiv și rețea pentru a proteja împotriva suprasarcinilor și scurtcircuitelor.

Recomandăm instalarea unei siguranțe de curent de scurgere în instalația de alimentare pentru a preveni accidentele și pentru a asigura siguranța personală și a echipamentelor.

Asigurați-vă că toleranța de tensiune nu depășește 10% pentru a evita deteriorarea dispozitivului și pentru a menține performanța optimă.

Trebuie să utilizați dispozitivul cu o linie împământată pentru a minimiza riscul de electrocutare și pentru a proteja împotriva defectelor de izolație. Identificați portul de împământare al dispozitivului indicat prin semnul corespunzător și asigurați o conexiune corectă.

8. UTILIZAREA GRATARULUI PROFESIONAL

Gratarele electrice cu placa netedă 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 ulei de consum lichid.



Grătarul trebuie operat sub o hota inox cu filtru conectată la sistemul de ventilație pentru a asigura un mediu de lucru sigur

Este normal ca la prima pornire a aparatului să se răspândească fum și miros din cauza materialelor de izolare, a uleiului de pe suprafața plăcii de gătit etc. Aceasta este o situație obișnuită și nu prezintă pericol; fumul și mirosul vor dispărea de la sine în scurt timp. Pentru prima utilizare, se recomandă operarea dispozitivului la putere maximă timp de 1 oră.

8.1 APRINDEREA

La introducerea în priză, veți observa că lampa galbenă se va aprinde, indicând faptul că grătarul profesional este activ și pregătit pentru utilizare. Acest semnal vizual este important pentru a confirma conectarea corectă la sursa de alimentare.

Următorul pas este să reglați butonul termostatului la temperatura dorită. În timp ce faceți acest lucru, veți observa că lampa verde de semnalizare a termostatului se va aprinde. Aceasta indică faptul că dispozitivul începe să încălzească placa la temperatura aleasă. Este esențial să ajustați termostatul la temperatura corespunzătoare pentru prepararea optimă a alimentelor.

Pe scara termostatului, puteți observa diferite trepte de temperatură, cu indicații clare pentru fiecare nivel:

- 0: Dezactivat
- 50°C: Temperatura minimă
- : Temperatură intermediară
- 300°C: Temperatura maximă

Atunci când temperatura plăcii atinge nivelul setat, veți remarca că lampa de semnalizare verde se va stinge. Aceasta indică faptul că dispozitivul a atins temperatura dorită și este gata pentru a fi utilizat pentru gătit.

Pentru a concluziona, utilizarea corectă a grătarului profesional cu placa netedă implică următoarele etape:

1. Setarea temperaturii dorite utilizând butonul termostatului.
2. Colectarea și golirea regulată a uleiului din sertarul de ulei.
3. Gătirea alimentelor pe placa netedă la temperatura potrivită pentru a obține rezultate excelente.
4. Curățarea dispozitivului periodic, conform instrucțiunilor din manual, pentru a asigura o funcționare optimă și pentru a prelungi durata de viață a aparatului.

8.2 ÎNCHIDEREA GRĂTARULUI

Atunci când doriți să opriți grătarul profesional și să îl deconectați de la sursa de alimentare, trebuie să urmați acești pași simpli și siguri:

- ✓ Rotiți butonul termostatului de la temperatura setată în poziția „0”. Această acțiune va opri încălzirea plăcii și va întrerupe funcționarea dispozitivului.
- ✓ După închiderea dispozitivului, vă recomandăm să deconectați cablul de alimentare de la priză pentru a încheia procesul de oprire în mod sigur și pentru a preveni posibile pericole.

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 GRĂȚARULUI PROFESIONAL CU PLACA 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 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, 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.DURATA DE UTILIZARE A GRĂȚARULUI PROFESIONAL CU PLACĂ NETEDĂ

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.

11.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.

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

12.1 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.

12.2 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

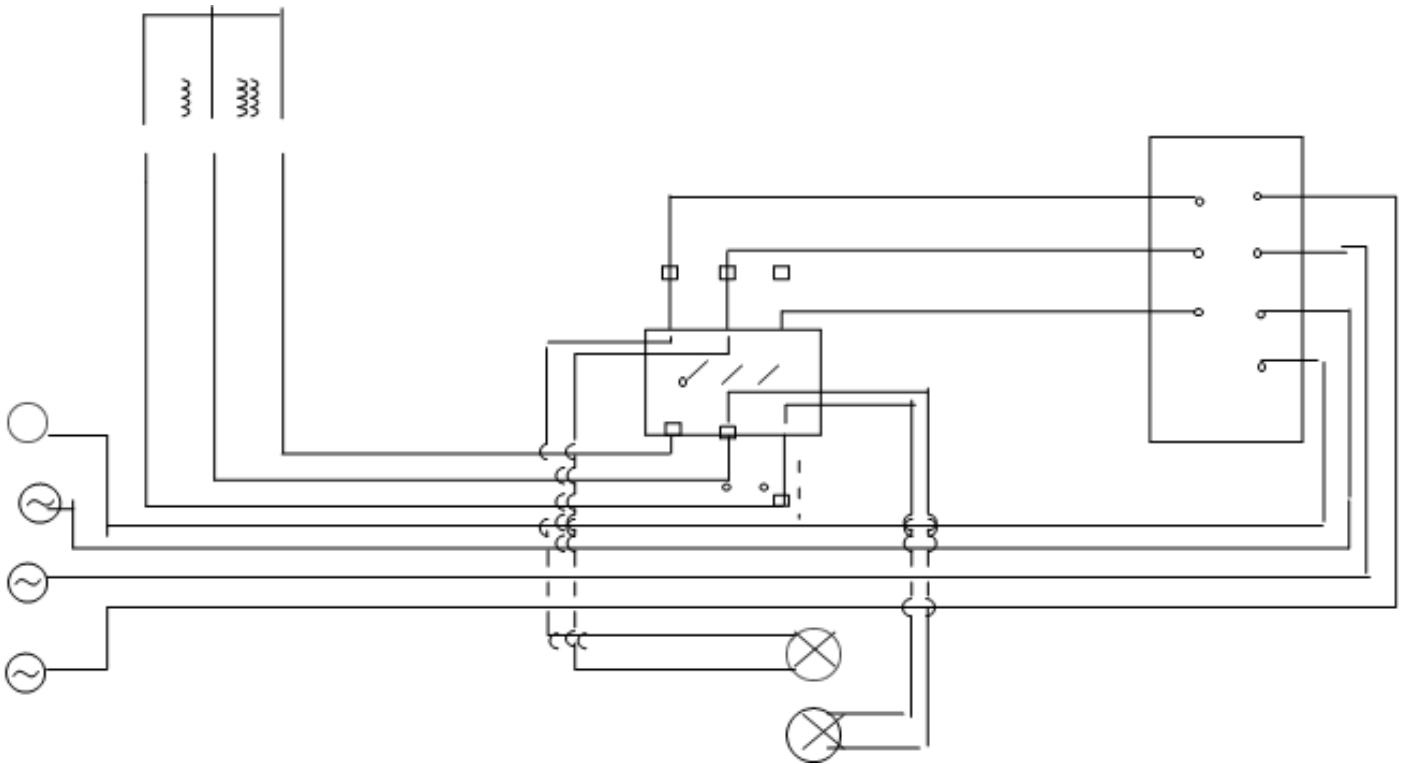
ADRESA: JUD ILFOV, COM. CORBEANCA, SAT PETRESTI, STR. BALANTEI, NR. 44

TEL: +40 745 017 009

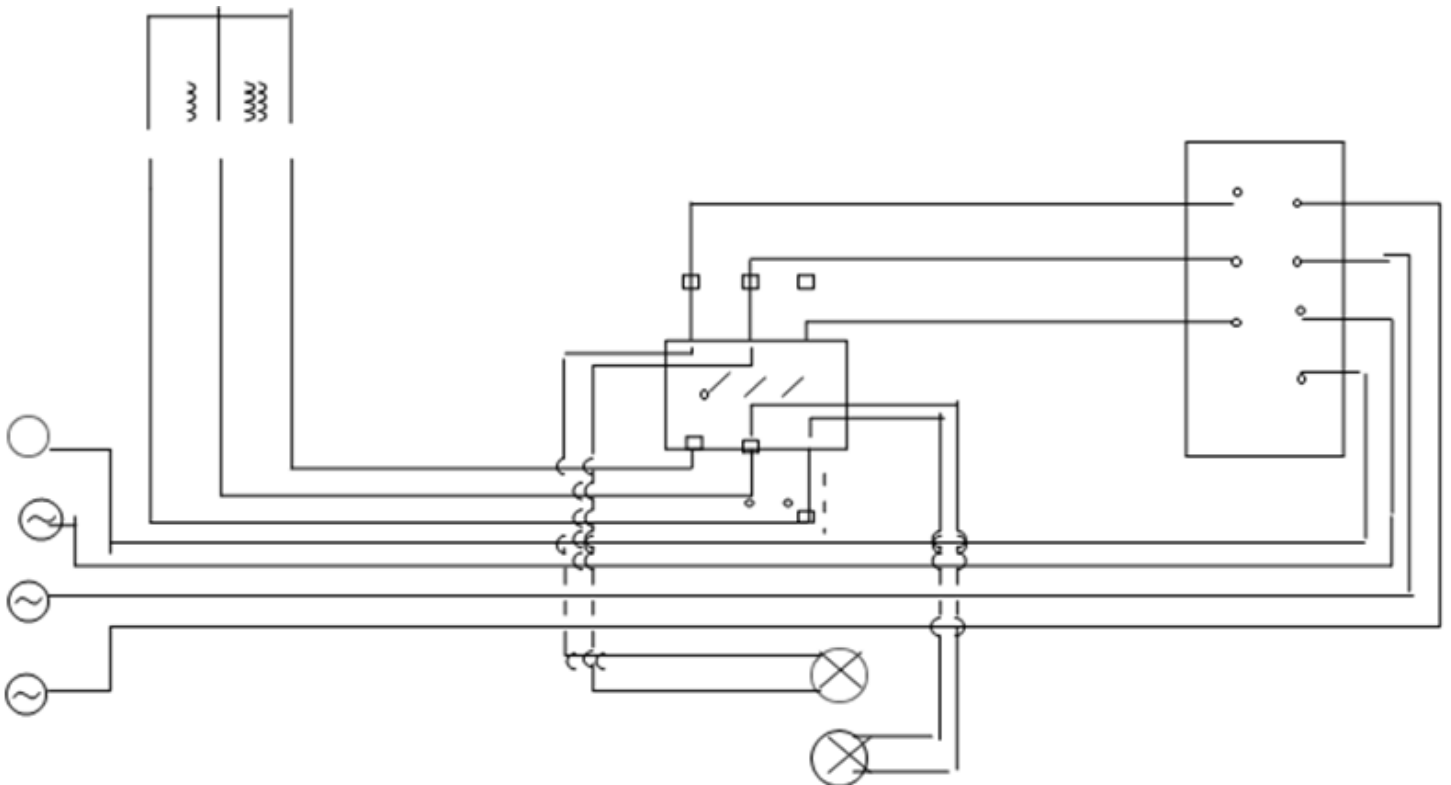
www.idealinox.ro office@idealinox.ro

14. SCHEMA ELECTRICĂ

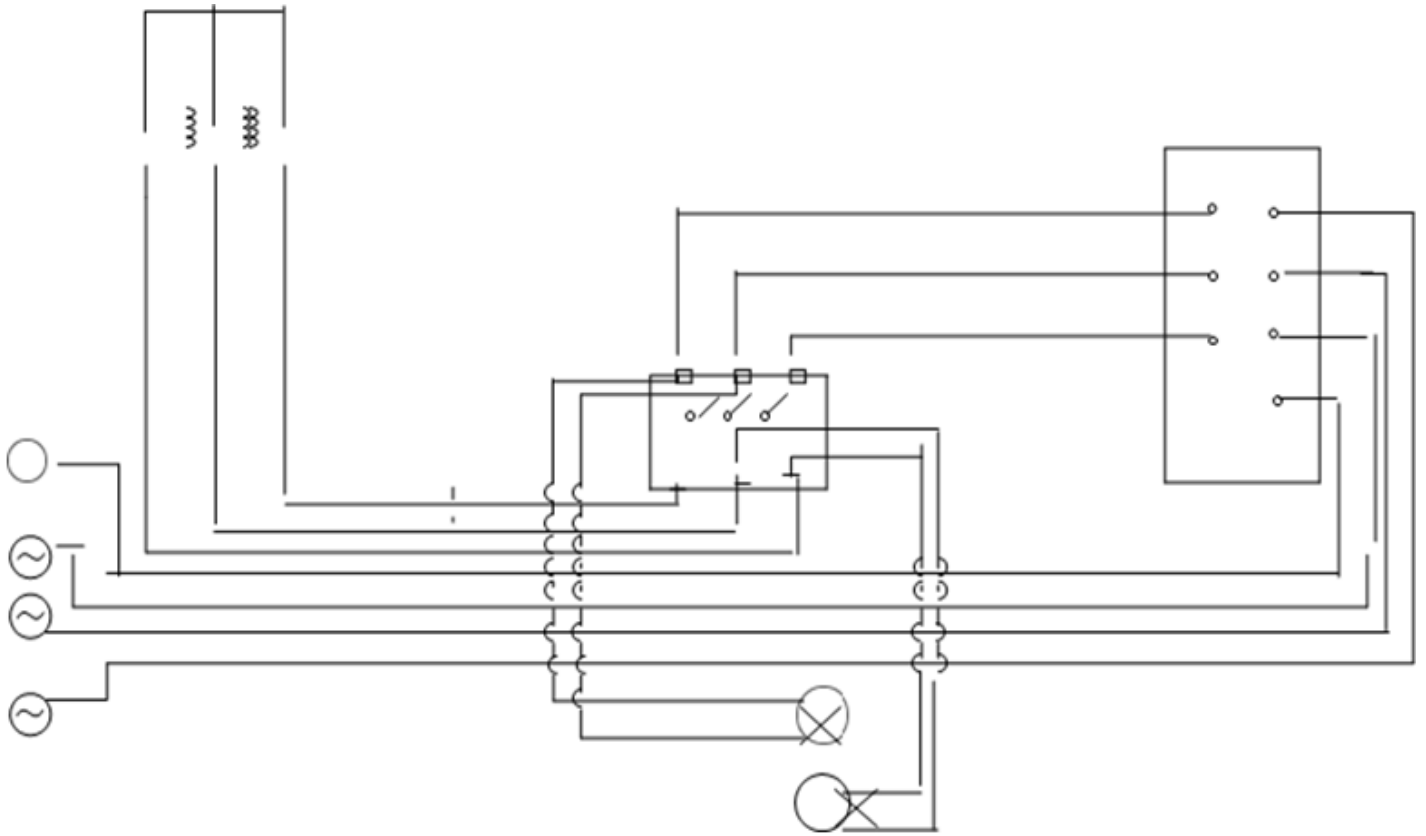
GRATAR 40 cm – Linia 630 si Linia 700



GRATAR 80 cm – Linia 630 si Linia 700



GRATAR 40 cm – Linia 930



GRATAR 80 cm – Linia 930

