

***IDEAL INOX***

**MANUAL DE UTILIZARE**

---

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

0745017009

---



[office@idealinox.ro](mailto: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 dospitor electric. Dospitorul electric este un echipament utilizat în principal în industria alimentară și de catering pentru a dospi diferite tipuri de alimente, cum ar fi pâinea, produsele de patiserie, prăjiturile sau alte produse de panificație și patiserie. Acesta este proiectat pentru a oferi un mediu controlat de dospire, asigurând că produsele sunt dospite într-un timp optim. Dospitoarele electrice Ideal Inox sunt utilizate în bucătării comerciale, în fabrici de produse de panificație și patiserie, în restaurante și alte afaceri de catering pentru a satisface cerințele de producție în masă și pentru a oferi produse proaspete și delicioase clienților.

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.

## 1. CUPRINS

### Contents

Dragă utilizator.....	2
1. CUPRINS.....	2
2. CERTIFICĂRI .....	3
3. CARACTERISTICILE APARATELOR.....	3
4. PARTICULARITĂȚI TEHNICE .....	3
5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ .....	3
5.1 GENERALITĂȚI .....	3
5.2 PREGĂTIRE UTILIZATORULUI.....	3
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 .....	5
6. TRANSPORT ȘI MUTARE .....	7
7. MONTAJUL DOSPITORULUI.....	7
7.1 AMPLASAREA APARATULUI.....	7
7.2 RACORDAREA ELECTRICĂ .....	8
8. PANOU DE CONTROL.....	9
9. UTILIZAREA DOSPITORULUI.....	10
10. CURĂȚAREA DOSPITORULUI .....	11
11. NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII .....	12
12. GARANȚIE .....	12
13. AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI .....	12

13.1	INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA .....	12
13.2	RECICLAREA .....	13
14.	UNITATE SERVICE .....	13

## 2. CERTIFICĂRI

Dospitoarele electrice 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)
CLR.PMK.MYK1	00064866	Dospitor panificatie, Ideal Inox, 10 tavi 60x40 cm	1.4	900x850x920
CLR.PMK.MYK2	00064867	Dospitor patiserie, Ideal Inox, 20 tavi 600x 400 mm	2x1.4	900x1100x920

## 5. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

### 5.1 GENERALITĂȚI

	<i>Utilizatorii ar trebui să citească cu atenție informațiile din acest manual. Aceștia trebuie să respecte cu strictețe avertismentele de siguranță specificate.</i>
--	---

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

Pentru a obține cele mai bune rezultate în utilizarea dospitorului electric, 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.

### **5.3 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 dospitorului 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 la energie electrică, înainte de a utiliza dospitorul pentru prima dată. De asemenea, vă recomandăm să efectuați o verificare regulată a acestuia.

### **5.4 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 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](mailto:office@idealinox.ro).**

### **5.5 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 dospitorul 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.

### **5.6 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ**

Acest manual de utilizare și întreținere trebuie păstrat aproape de dospitor, 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.

## 5.7 SÎMBOLURI UTILIZATE

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



Este important să rețineți că orice intervenție neautorizată asupra dospitorului poate anula garanția și poate fi periculoasă pentru utilizator. În cazul în care întâmpinați probleme cu dospitorul, 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 prin închiderea întrerupătoarelor electrice. În niciun caz nu utilizați obiecte care ar putea crea scântei sau flăcări ori electrocutare. Asigurați-vă că locul este bine ventilat și părăsiți imediat zona de pericol. Apelați imediat serviciul de urgență local 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 dospitorului.



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 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

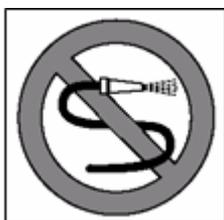
razelor solare atât în timpul utilizării, cât și în timpul depozitării. Prin urmare, asigurați-vă că alegeți un loc de amplasare care să ofere o protecție adecvată împotriva expunerii directe la lumina soarelui..



Pentru a reduce riscul de incendiu este interzisă păstrarea oricăror materiale inflamabile în zona de operare a dospitorului. 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.



*Dospitorul poate fi utilizat ca suport pentru cuptorul de patiserie.*



Pentru a evita deteriorarea componentelor și pentru a menține performanța optimă a dospitorului profesional Ideal Inox, nu se recomandă utilizarea jetului de apă cu presiune pentru curățarea acestuia. În schimb, este recomandat să utilizați o cârpă umedă și detergent de vase pentru a curăța aparatul.

Acest dospitor trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare. Pentru instalarea aparatului, consultați instrucțiunile înainte de utilizare.

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



Acest dospitor este conceput 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.

Dacă aveți orice dubii cu privire la utilizarea acestui aparat, vă recomandăm să solicitați asistență de la un specialist calificat Ideal Inox.

## 6. TRANSPORT ȘI MUTARE



Pentru a muta manual dispozitivul, este important să acționați cu precauție și să evitați vibrațiile, menținând dospitorul profesional 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 dospitorul 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.



*Deteriorarea produsului în timpul încărcării, descărcării și transportului nu este acoperită de garanție. În acest caz, repararea sau repararea pieselor deteriorate ale produsului sunt în sarcina clientului.*

## 7. MONTAJUL DOSPITORULUI

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

### 7.1 AMPLASAREA APARATULUI

Pentru a asigura utilizarea în siguranță a dospitorului Ideal Inox, 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 10 cm. Dacă două produse vor fi utilizate unul lângă altul, atunci trebuie să se mențină o distanță de 30 cm între ele.

Este esențial să respectați aceste distanțe pentru a preveni riscul de incendiu sau deteriorare a aparatului și a altor obiecte din jur.

Dospitorul trebuie să fie poziționat pe un plan perfect orizontal, verificat cu ajutorul unui nivel cu bulă de aer

## **7.2 RACORDAREA ELECTRICĂ**

Înainte de a conecta dospitorul la o sursă de alimentare, asigurați-vă că caracteristicile sursei de alimentare la fața locului corespund cu cele de pe placa de identificare al aparatului.

Pentru a realiza conexiunea electrică corectă, este recomandabil să instalați o priză electrică care să îndeplinească cerințele de putere ale cuptorului, tipul și capacitatea.

Dispozitivul nu poate fi conectat la un comutator temporizat sau la o sursă de alimentare întreruptă în mod regulat: fluctuațiile de energie sau întreruperile pot duce la defectarea dispozitivului.

Se recomandă o conexiune de alimentare autonomă, care este protejată printr-un dispozitiv de descărcare magnetică termic adecva.

**Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a dospitorului 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 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.

Respectarea acestor măsuri de precauție va asigura o funcționare optimă și sigură a dospitorului profesional.

## 8. PANOU DE CONTROL



Panou digital pentru setarea temperaturii



Comutatorul pentru rezistența de abur



Comutatorul pentru ventilator și lumina internă

## 9. UTILIZAREA DOSPITORULUI

Dospitorul electric este un echipament utilizat în principal în industria alimentară și de catering pentru a dospi diferite tipuri de alimente, cum ar fi pâinea, produsele de patiserie, prăjiturile sau alte produse de panificație și patiserie. Acesta este proiectat pentru a oferi un mediu controlat de dospire, asigurând că produsele sunt dospite într-un timp optim. Dospitoarele electrice Ideal Inox sunt utilizate în bucătării comerciale, în fabrici de produse de panificație și patiserie, în restaurante și alte afaceri de catering pentru a satisface cerințele de producție în masă și pentru a oferi produse proaspete și delicioase clienților.



*Dospitorul trebuie operată sub o hota inox cu filtru conectată la sistemul de ventilație pentru a asigura un mediu de lucru sigur*

La prima pornire, este posibil ca dispozitivul să emită fum și miros pentru o perioadă scurtă de timp. Aceste fenomene sunt cauzate de prezența uleiului de pe materialul izolator sau de pe suprafețele inoxului, sau din alte motive similare.

Aceste emisii nu sunt periculoase și vor înceta după un timp.

Înainte de prima utilizare, operați dispozitivul la putere maximă timp de aproximativ 1 oră pentru a permite eliminarea acestor emisii inițiale.

Dospitorul este conceput pentru fermentarea și regenerarea produselor de panificație proaspete sau congelate și a produselor de panificație, la o temperatură maximă de 60 ° C.

### Punerea în funcțiune

1. Porniți Comutatorul pentru ventilator și lumina internă



2. Setări temperatura dorită utilizând panoul digital



✓ Apasati SET, pe ecran va apărea mesajul



✓ Utilizați săgeata în sus  pentru a crește temperatura dospitorului.

✓ Utilizați săgeata în jos  pentru a scădea temperatura dospitorului

✓ Pe ecran va fi afișată temperatura actuală din interiorul dospitorului.

Utilizatorul poate controla o singură valoare: temperatura de fermentare. Această valoare va fi afectată de tipul și cantitatea de produs introdus. Temperatura poate fi reglată între 0 și 60 ° C

## Mod de fermentare umedă

Există o tavă în partea inferioară a spațiului de fermentare: se toarnă apă curată pentru fermentarea umedă.



- Porniți comutatorul pentru rezistența de abur



## Închiderea Dospitorului

- Setați toate butoanele de control în poziția „0”.
- Opriți întrerupătorul principal la care este racordat dispozitivul.

## 10. CURĂȚAREA DOSPITORULUI

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



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. Lăsați ușa deschisă aprox. 30 de minute pentru ventilare și uscare perfectă.



*Nu curățați niciodată cu un detergent puternic care poate deteriora finisarea oțelului inoxidabil..*



*Nu utilizați niciodată materiale de curățare chimice, cum ar fi acidul clorhidric, deoarece acestea pot deteriora suprafața plăcii*

Dacă resturile de alimente sunt prea tari, înmuiați-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 dospitorului dvs. și vor asigura o experiență de gătit sigură și plăcută.



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

## 11. 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 circulația aerului

## 12. 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.

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

### 13.1 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.

### **13.2 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.

### **14. UNITATE SERVICE**

ADRESA: JUD ILFOV, COM. CORBEANCA, SAT PETRESTI, STR. BALANTEI, NR.44  
TEL: +40 745 017 009  
[www.idealinox.ro](http://www.idealinox.ro) [office@idealinox.ro](mailto:office@idealinox.ro)