



MANUAL DE UTILIZARE

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

0745017009



office@idealinox.ro



MANUAL DE UTILIZARE

Aragaz profesional cu 8 focuri si cuptor, Ideal Inox, 2000x1000x850



Cuprins

1. PREZENTARE.....	4
2. DATE TEHNICE.....	4
3. DIMENSIUNI GENERALE ȘI SEMNE DE AVERTIZARE	43
4. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ	43
5. TRANSPORT ȘI MUTARE.....	45
5. MONTAJUL DISPOZITIVULUI	46
6. PANOURI DE CONTROL	48
6.1 UTILIZAREA DISPOZITIVULUI.....	48
6.2 APRINDEREA ARZĂTORULUI PILOT	48
6.3 APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL.....	49
6.4 ÎNCHIDEREA ARZĂTOARELOR	49
6.5 UTILIZAREA PĂRȚII CUPTORULUI	49
6.5.1 Aprinderea arzătorului pilot de la cuptor	49
6.5.2 Aprinderea arzătorului principal de la cuptor	50
7. CURĂȚAREA	50
8. ÎNTREȚINEREA	51
9. NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A ARAGAZULUI	52
10. CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	52
11. POSIBILE PROBLEME – CAUZE	52
11.1 APRINZĂTORUL PILOT NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE	52
11.2 ARZĂTORUL PILOT SE STÎNGE ÎN TÎMPUL FUNCȚIONĂRII	52
11.3 ARZĂTORUL PRINCIPAL NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE	52
11.4 CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FI REALIZAT	53
11.5 NU POATE FI EFECTUAT CONTROLUL TEMPERATURII	53
12. GARANȚIE	53
13. AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI	53
13.1 INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA.....	53
13.2 RECICLAREA	53
14. UNITATE SERVICE.....	53

1. PREZENTARE

Stimate utilizator,

În primul rând, îți mulțumim că ai ales societatea Ideal Inox. Dispozitivul nostru este fabricat în conformitate cu standardele internaționale. Pentru obținerea celui mai bun randament și utilizării dispozitivului o perioadă îndelungată de timp, vă recomandăm să citiți acest manual de utilizare.

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a instala și utiliza aparatul și să vă asigurați că cei care folosesc dispozitivul îl citesc.

Ghidul care oferă informații despre instalarea, utilizarea și întreținerea produsului pe care l-ați achiziționat trebuie citit cu atenție. Pregătirea instalației de gaz la care va fi conectat aragazul profesional trebuie să fie în conformitate cu reglementările legale; Asigurați-vă că instalația este pregătită înainte ca service-ul autorizat să vină pentru instalarea dispozitivului.

Contactați telefonic cel mai apropiat service autorizat și solicitați informații despre aspectele cu privire la care aveți îndoieli sau nu le înțelegeți.

2. DATE TEHNICE

MODEL	Aragaz profesional cu 8 focuri si 2 cuptoare Ideal Inox, Gaz Natural	Aragaz profesional cu 8 focuri si 2 cuptoare, Ideal Inox, Butelie
DIMENSIUNI GENERALE	2000x1000x850	2000x1000x850
PUTERE TERMICĂ Kw	64 Kw	64 Kw
GREUTATE NETĂ (kg)	265	265

3. DIMENSIUNI GENERALE ȘI SEMNE DE AVERTIZARE



SUPRAFAȚĂ FIERBINTE

4. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

- Aparatul nu trebuie expus la lumina directă a razelor solare.
- Aparatul trebuie operat neapărat sub hotă.

• Orice tipurile de materiale inflamabile solide și lichide (haine, alcool și derivații ale acestuia, produse petroliere - chimice, materiale plastice din lemn, funduri de tăiat, perdele etc.) nu trebuie păstrate niciodată în zona în care funcționează dispozitivul.

• Puteți folosi dispozitivele noastre împreună cu alte produse unul lângă altul.



- Nu curățați cu jet de apă cu presiune.
- Acest dispozitiv trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat numai într-un loc bine ventilat. Pentru instalarea dispozitivului, consultați instrucțiunile înainte de utilizare.



- Aparatul este conceput pentru uz industrial și trebuie utilizat numai de personal calificat.



- Nu trebuie să se intervină asupra produsului cu excepția producătorului și service-ului autorizat



- În situații cum ar fi incendiu, luarea foc a dispozitivului în timpul funcționării acestuia, închideți vana de gaz și întrerupătoarele electrice fără a vă panica și utilizați un stingător. Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge flacăra. Apa va face ca focul să se extindă mai repede.



- Uleiul vărsat pe podea în timpul utilizării trebuie curățat. În caz contrar, poate cauza formarea unui teren alunecos.



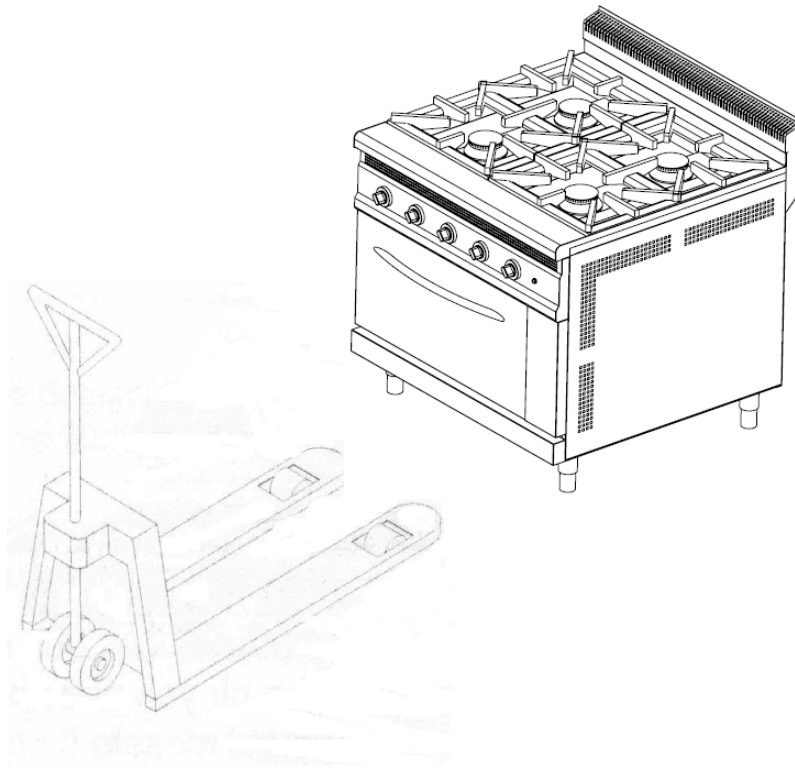
- Mirosul de gaz reprezintă un semnal cu privire la scurgeri de gaze. În acest caz, închideți vana dispozitivului și vana de gaz principală și deschideți ușile și ferestrele. Nu folosiți obiecte cum ar fi comutatoarele electrice etc. care poate crea scânteii sau flăcări. Contactați imediat service-ul nostru.



- Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă pe dispozitiv este afișat codul țării. Dacă codul de țară nu este vizibil pe dispozitiv, aplicați la un ghid tehnic care oferă instrucțiunile necesare pentru adaptarea dispozitivului la condițiile existente din țară.

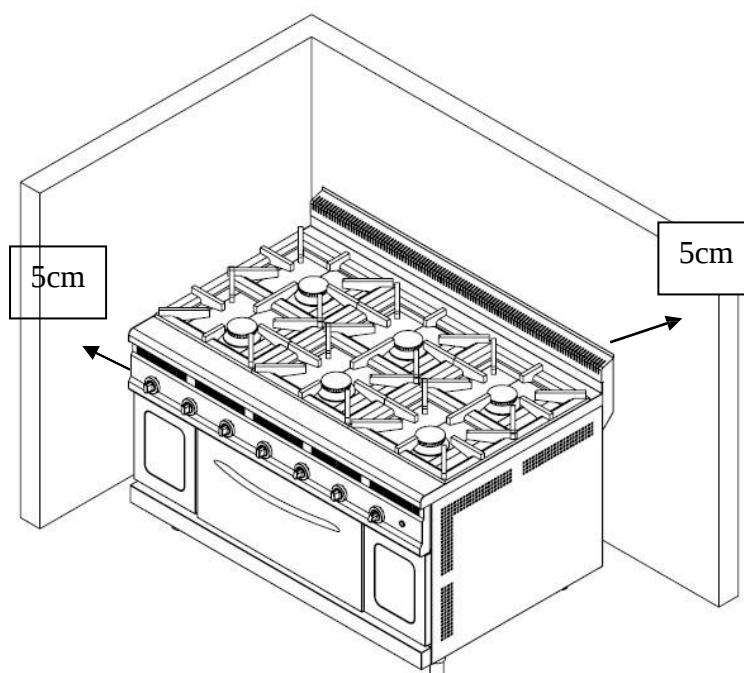


5. TRANSPORT ȘI MUTARE

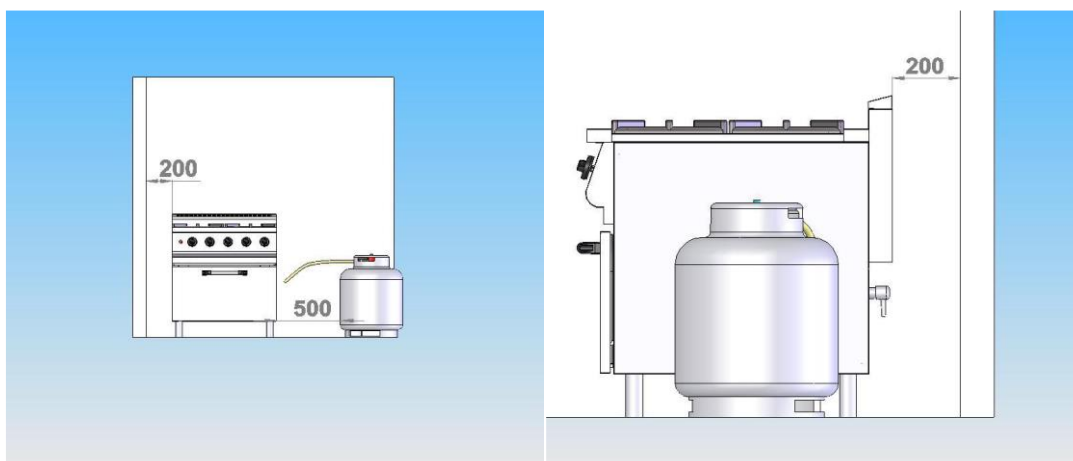


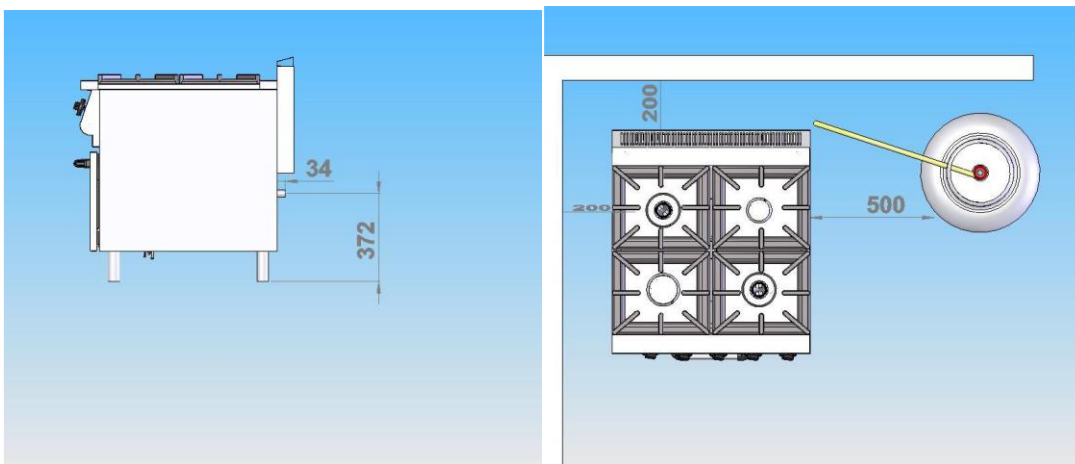
- Aceste dispozitive pot fi transportate cu vehicule auxiliare cum ar fi stivuitoare.
- Dispozitivul se transportă prin așezarea picioarelor stivuatorului sub picioarele dispozitivului.
- În cazul în care distanța de transport este considerabilă, este imperativ să manipulați dispozitivul cu atenție și în mod deliberat pentru a evita orice vibrații neintenționate. În situații necesare, este recomandabil să fixați dispozitivul pe paleți sau să-l mențineți echilibrat în timpul manipulării, posibil cu implicarea unei persoane suplimentare.
- Este important să nu loviți sau să lăsați să cadă dispozitivul în timpul transportului, pentru a evita deteriorările sau defectările neașteptate.

5. MONTAJUL DISPOZITIVULUI



Pentru a permite amplasarea acestui aparat în apropierea pereților, mobilierului de bucătărie, a peretelui despărțitor sau a altor învelișuri decorative, este necesar ca acestea să fie fabricate din materiale incombustibile sau să fie acoperite cu un material termoizolant incombustibil adecvat. În aceste condiții, distanța minimă între aparat și aceste obiecte trebuie să fie de 5 cm. În caz contrar, distanța minimă trebuie să fie de cel puțin 20 cm.





 Este esențial să acordați o atenție deplină regulilor de protecție împotriva incendiilor în timpul utilizării acestui dispozitiv. Picioarele aparatului trebuie ajustate corespunzător pentru a asigura funcționarea acestuia pe o suprafață plană și stabilă.

 Toate conexiunile de gaz ale aparatului trebuie să respecte normele și standardele în vigoare. Înainte de a efectua racordarea la gaz de către personalul autorizat, trebuie să se verifice eticheta și să se asigure că racordarea la gaz este realizată conform specificațiilor referitoare la tipul și presiunea de gaz indicate. Conexiunile trebuie să fie efectuate în conformitate cu specificațiile pentru diferitele tipuri de gaz și presiune.

 După ce dispozitivul a fost conectat la sistemul de gaz, este imperativ să se verifice eventuale scurgeri de gaz folosind soluția de săpun.

 În urma verificărilor efectuate de personalul de service autorizat, dacă este considerat necesar, se poate realiza reglarea fluxului de aer pentru asigurarea funcționării corecte a dispozitivului.

 Puterea nominală a dispozitivului este fixă și nu poate fi ajustată în funcție de preferințele utilizatorului. Orice modificare efectuată asupra supapelor și injectoarelor în acest scop va anula garanția dispozitivului.

 Este important să utilizați doar piese de schimb originale în dispozitiv.

6. PANOURI DE CONTROL



BUTONUL SUPAPEI / ROBINETULUI



6.1 UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

- Mașina de gătit cu cuptor se folosește în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor, fabrici catering și alte locuri asemănătoare pentru gătirea alimentelor.
- Înainte de prima utilizare a dispozitivului acesta trebuie curățat cu o lavetă umezită în apă caldă și săpun (stoarsă bine).
- Dispozitivul trebuie operat sub o hota cu filtru conectata la sistemul de ventilație.
- Utilizarea dispozitivului trebuie să fie efectuată de către persoane care sunt conștiente de condițiile de siguranță și de aspectele tehnice ale acestuia și care au citit și înțeles manualul de utilizare.
- Pentru alimentarea cu gaz natural, presiunea de alimentare a dispozitivului trebuie să fie de 20 mbar, iar pentru alimentarea cu butelie, presiunea trebuie să fie de 30 mbar. Pentru a asigura o alimentare corectă și sigură a dispozitivului cu gaz din butelie, este esențial să utilizați un regulator de presiune cu reglare precisă. Optați pentru un regulator de 30 mbar pentru a asigura un flux adecvat și sigur de gaz.



Nu utilizați în alte scopuri decât cele prevăzute.

6.2 APRINDEREA ARZĂTORULUI PILOT

Pentru a aprinde arzătorul pilot al aragazului, 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 apăsată timp de 20-25 de secunde pentru a permite eliminarea aerului din instalația de gaz.
- ✓ Folosiți o brichetă 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).
- ✓ Dacă flacăra pilotului este stabilă, puteți aprinde arzătorul și începe procesul de gătit.
- ✓ În cazul în care flacăra se stinge, repetați operația.

În cazul în care întâmpinați dificultăți sau aveți întrebări referitoare la aprindere puteți 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 aragazul cu 8 focuri și 2 cuptoare. Nu încercați niciodată să utilizați aparatul în moduri diferite decât cele descrise în manualul de utilizare, deoarece aceasta poate cauza daune.

6.3 APRÎNDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

Pentru a utiliza în mod corespunzător aragazul profesional, 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  .

6.4 ÎNCHIDEREA ARZATOARELOR

- ✓ 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 posibile pericole.

6.5 UTILIZAREA PĂRȚII CUPTORULUI

6.5.1 APRÎNDEREA ARZĂTORULUI PILOT DE LA CUPTOR

Pentru a aprinde arzătorul pilot al aragazului, 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 apăsată timp de 20-25 de secunde pentru a permite

eliminarea aerului din instalația de gaz.

- ✓ Folosiți o brichetă 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).
- ✓ Dacă flacăra pilotului este stabilă, puteți aprinde arzătorul și începe procesul de gătit.
- ✓ În cazul în care flacăra se stinge, repetați operația.

6.5.2 APRINDEREA ARZATORULUI PRINCIPAL DE LA CUPTOR

- ✓ 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 .

Temperatura internă a cuptorului poate ajunge până la 300 de grade Celsius.

Pentru a verifica dacă arzătorul este aprins, puteți inspecta interiorul cuptorului prin intermediul orificiului special atunci când ușa este deschisă.

Atunci când flacăra este reglată la minim, temperatura din interiorul cuptorului scade la aproximativ 100 de grade Celsius.

Este recomandat să așezați tăvile de copt în interiorul cuptorului, având grijă să le selectați în funcție de volumul alimentelor. Astfel, se evită riscul ca arderea să fie afectată în cazul scurgerii sau vărsării alimentelor, sau să se dezvolte bacterii în partea inferioară a cuptorului.

În momentul în care scoateți tăvile din cuptor, este esențial să folosiți mănuși termoizolante pentru protecție, deoarece acestea vor fi fierbinți.

7. CURĂȚAREA

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

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 aragazului trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetone 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 contaminatează 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 aragazului, 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.

	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, înmuiati-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 aragazului 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.
--	---

8. ÎNTREȚINEREA

Pentru a asigura funcționarea optimă și prevenirea problemelor, 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 aragazului profesional 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 aragazului profesional cu placa netedă și la menținerea performanțelor optime ale acestuia.

9. NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A ARAGAZULUI

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

10. 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 aragazului profesional cu două cuptoare, 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.

11. POSIBILE PROBLEME – CAUZE

11.1 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.

11.2 ARZĂTORUL PÎLOT SE STÎNGE ÎN TÎMPUL FUNCȚIONĂRII

- Robinetul de gaz este defect.

11.3 ARZĂTORUL PRÎNCÎPAL NU SE APRÎNDE SAU SE APRÎNDE CU DIFÍCULTATE

- Presiunea gazului este insuficientă.

- Duza este înfundată.
- Robinetul de gaz este defect

11.4 CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FI REALIZAT

- Robinetul de gaz este defect.

11.5 NU POATE FI EFECTUAT CONTROLUL TEMPERATURII

- Robinetul de gaz este defect.â

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 acest document.

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

13.1 INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA

Ambalajul poate fi 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 office@idealinox.ro