



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.

Stimate client,

Mulțumim că ați ales Ideal Inox, furnizorul de top al marmitelor profesionale.

Ne angajăm să vă oferim cea mai bună experiență cu produsele noastre prin aplicarea standardelor stricte de calitate pentru a garanta performanța maximă.

Pentru a obține performanțe optime în mod constant, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați ca referință. Respectarea instrucțiunilor va garanta o utilizare excelentă a marmitei profesionale Ideal Inox pentru mulți ani de acum înainte.

Vă mulțumim din nou pentru alegerea produselor noastre și vă asigurăm că suntem la dispoziția dumneavoastră pentru orice întrebări sau asistență în utilizarea marmitei profesionale Ideal Inox.

CUPRINS

Contents

Stimate client,	2
Mulțumim că ați ales Ideal Inox, furnizorul de top al marmitelor profesionale.....	2
Ne angajăm să vă oferim cea mai bună experiență cu produsele noastre prin aplicarea standardelor stricte de calitate pentru a garanta performanța maximă.	2
Pentru a obține performanțe optime în mod constant, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați ca referință. Respectarea instrucțiunilor va garanta o utilizare excelentă a marmitei profesionale Ideal Inox pentru mulți ani de acum înainte.....	2
Vă mulțumim din nou pentru alegerea produselor noastre și vă asigurăm că suntem la dispoziția dumneavoastră pentru orice întrebări sau asistență în utilizarea marmitei profesionale Ideal Inox.	2
CUPRINS	2
1. CERTIFICĂRI	3
2. PARTICULARITĂȚI TEHNICE	3
3. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ	5
3.1 GENERALITĂȚI	5
3.2 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE	5
3.3 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?	6
3.4 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ.....	6
3.5 SÍMBOLURI UTILIZATE	6
4. TRANSPORT ȘI MUTARE	9
5. MONTAJUL MARMITEI PROFESIONALE.....	9
5.1 AMPLASAREA MARMITEI	9
5.2 REGLAREA PÍCIOARELOR.....	9

5.3	RACORDAREA LA GAZ.....	10
5.4.	RACORDAREA LA APA.....	10
5.5.	OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE	11
6.	UTILIZAREA MARMITEI PROFESIONALE	11
6.1	ÎNAINTE DE UTILIZARE.....	11
6.2	UTILIZARE	12
7.	POSIBILE PROBLEME - CAUZE	13
7.1	ARZĂTORUL NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE.....	13
7.2	ARZĂTORUL PRINCIPAL SE STÎNGE ÎN TÎMPUL FUNCȚIONĂRII.....	13
7.3	ARZĂTORUL PRINCIPAL NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE.....	13
7.4	CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FI EFECTUAT.....	14
8.	CURĂȚAREA MARMITEI.....	14
9.	ÎNTREȚINEREA MARMITEI.....	14
10.	CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ	15
11.1	ÎNLOCUIREA DUZELOR ARZĂTORULUI	15
12.	ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB	16
12.1	ARZĂTOR, ROBINET DE GAZ, SUPAPĂ DE GAZ, BUJIE DE SCÂNTEIE	16
12.2	ROBINEȚI DE APĂ	16
13.	DURATA DE UTILIZARE A MARMITEI.....	16
14.	GARANȚIE.....	16
15.	AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI	16
15.1	RECICLAREA.....	16
16.	UNITATE SERVICI	17

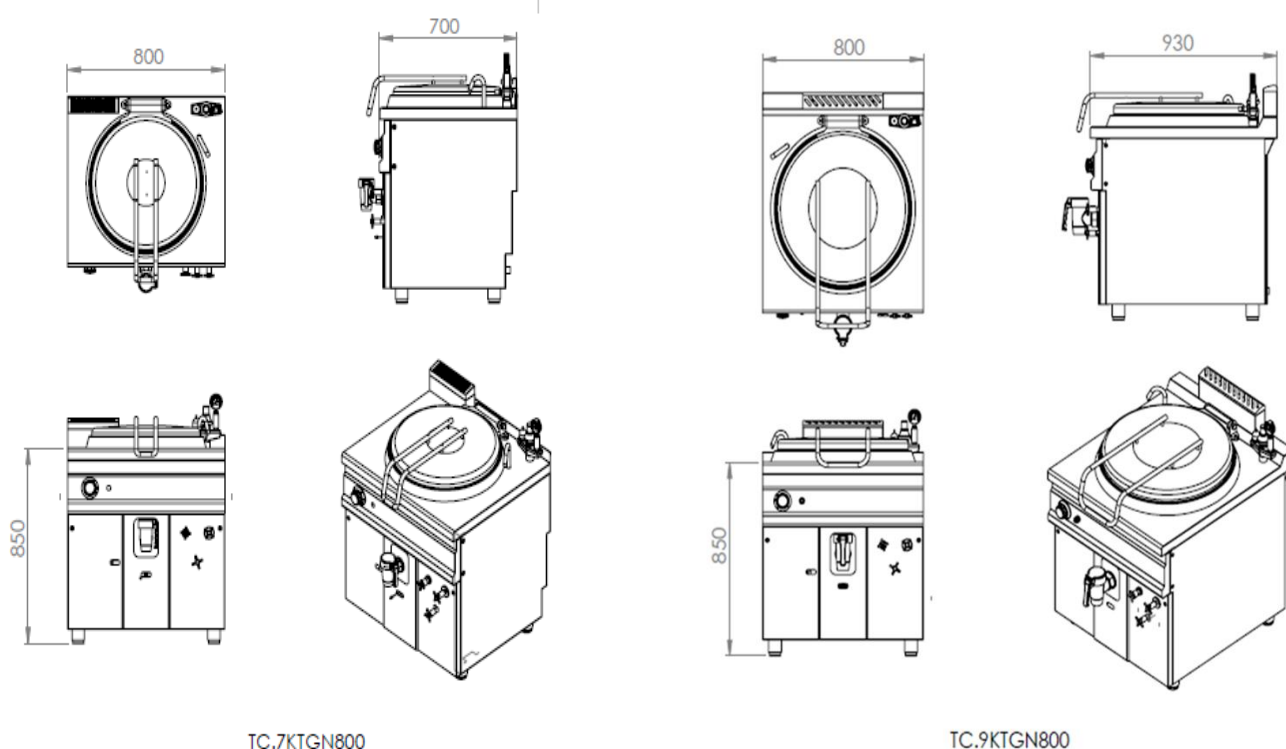
1. CERTIFICĂRI

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

2. PARTICULARITĂȚI TEHNICE

Model	Cod	Putere Kw	Presiune mbar	Capacitate l	Dimensiuni (mm)	Intrare Apa Inch	Intrare Gaz Inch
CLR.TC.7KTGN800	00063549	20	20	80	800x700x850	1/2"	1/2"
CLR.TC.7KTGN801-GPL	00063550	20	30	80	800x700x850	1/2"	1/2"

CLR.TC.9KTGN800	00059594	21.3	20	100	800x930x850	1/2"	1/2"
CLR.TC.9KTGN800-GPL	00063368	21.3	30	100	800x930x850	1/2"	1/2"
CLR.TC.9KTGN801	00062589	21.3	20	150	800x930x850	1/2"	1/2"
CLR.TC.9KTGN801-GPL	00063207	21.3	30	150	800x930x850	1/2"	1/2"
CLR.TC.9KTGN120	00063404	42.6	20	250	900x1000x950	1/2"	1/2"
CLR.TC.9KTGN120-GPL	00063465	42.5	30	250	900x1000x950	1/2"	1/2"



O marmită profesională din oțel inoxidabil este un echipament de bucătărie utilizat în industria alimentară și de catering pentru a găti sau a încălzi cantități mari de alimente. Este proiectată pentru a fi folosită în mod repetat și este construită din oțel inoxidabil rezistent și durabil, pentru a face față condițiilor de lucru grele dintr-o bucătărie comercială.


Marmitele Ideal Inox sunt folosite pentru a găti o varietate de alimente, cum ar fi supe, ciorbe, sosuri, paste, legume, carne și multe altele, într-un volum mare, de obicei pentru a servi un număr mare de persoane. De asemenea, poate fi utilizată pentru a menține alimentele calde și proaspete pentru o perioadă lungă de timp, astfel încât acestea să poată fi servite în momentul potrivit.

Marmita profesională din oțel inoxidabil este un instrument esențial într-o bucătărie comercială și joacă un rol important în asigurarea calității alimentelor servite clienților.

Marmita profesională din oțel inoxidabil Ideal Inox este echipată cu un sistem de încălzire **indirect** - încălzirea este aplicată sub un vas cu apă în care este introdus vasul de gatire (preparate sunt gătite la bain-marie) **Aceste echipamente au diverse dimensiuni și capacități, pentru a se potrivi nevoilor diferitelor tipuri de bucătării.**

3. DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

3.1 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>
---	--

Înainte de a folosi marmitele profesionale Ideal Inox, utilizatorii ar trebui să aibă în vedere fiecare articol menționat în manualul de utilizare pentru a se asigura că sunt în conformitate cu regulile țării sau navei în care urmează să fie utilizate.

Este important să se acorde atenție la avertismentele din manual, precum evitarea contactului cu suprafețele fierbinți ale dispozitivului, folosirea doar de către personalul calificat și utilizarea exclusiv în scopul de gătit. De asemenea, utilizatorii ar trebui să ia în considerare recomandările pentru umplerea cu apă, aprinderea arzătoarelor, oprirea arzătoarelor și descărcarea apei din marmite.

3.2 IMPORTANȚA MANUALULUI DE UTILIZARE

Manualul de utilizare a marmitei profesionale Ideal Inox este esențial pentru a asigura o utilizare sigură și eficientă a produsului. Prin urmare, este important ca clienții să acorde o atenție deosebită informațiilor din acest manual.

Pregătirea înainte de utilizare și instalarea corectă sunt aspecte esențiale menționate în manual, deoarece acestea asigură buna funcționare a marmitei și prevenirea oricăror defecțiuni sau accidente. De asemenea, manualul oferă informații detaliate despre cum să se utilizeze marmitele profesionale, cum să se încălzească apa, cum să se aprindă flacăra, cum să se curețe și cum să se întrețină în mod corespunzător produsul.

De asemenea, este important să se menționeze faptul că utilizarea produsului trebuie să respecte regulile țării sau navei în care urmează să fie folosit. Acest aspect poate varia de la o țară la alta sau poate fi diferit în funcție de contextul în care marmitele profesionale sunt utilizate.

În concluzie, manualul de utilizare a marmitei profesionale Ideal Inox este un ghid esențial pentru clienți, oferind informații clare și precise pentru o utilizare sigură și eficientă a produsului. Este important ca utilizatorii să citească și să urmeze instrucțiunile din acest manual pentru a preveni eventuale probleme și pentru a prelungi durata de viață a marmitei profesionale.



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.

3.3 CUI ÎI ESTE DESTINAT MANUALUL DE UTILIZARE?

Acest manual de utilizare este destinat tuturor părților implicate în procesul de utilizare și mentenanță a marmitei profesionale Ideal Inox.

Revânzătorii trebuie să ofere acest manual clienților, iar utilizatorii trebuie să citească cu atenție informațiile conținute în el pentru a se asigura că respectă toate instrucțiunile și recomandările de utilizare și mentenanță. În plus, acest manual este destinat și persoanelor autorizate să intervină în cazul unor probleme tehnice cu produsul, acestea fiind singurele persoane care ar trebui să efectueze intervenții asupra marmitei.

Este important ca utilizatorii să nu încerce să repare sau să intervină în produs, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea produsului sau la un risc pentru siguranța utilizatorului.



Prin urmare, acest manual este esențial pentru a asigura o utilizare corectă și sigură a marmitei profesionale Ideal Inox.

3.4 UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

Pentru a asigura o utilizare sigură a marmitei profesionale, este important să se respecte întotdeauna instrucțiunile de utilizare și întreținere din acest manual. Acesta trebuie păstrat aproape de produs, la îndemână, astfel încât să fie ușor accesibil în cazul în care sunt necesare referințe ulterioare.

De asemenea, este esențial să se acorde o atenție deosebită mediului în care este amplasată marmitei profesionale. Produsul trebuie să fie plasat într-un loc ferit de lichide care pot provoca daune grave, precum și de alte substanțe periculoase sau inflamabile.

3.5 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>



Pentru a evita orice incident neplăcut, este important să nu efectuați nicio intervenție neautorizată asupra marmitei profesionale. În cazul în care aveți nevoie de ajutor sau asistență, trebuie să contactați Ideal Inox sau un service autorizat pentru a vă ajuta în mod corespunzător. Acest lucru va asigura respectarea garanției și utilizarea în siguranță a marmitei profesionale.



Este esențial să aveți cunoștințe despre cum să acționați în situații de urgență, cum ar fi un incendiu sau o explozie. În astfel de cazuri, este important să păstrați calmul și să acționați rapid. Primul pas este să închideți imediat vana de gaz și întrerupătoarele electrice pentru a

preveni alimentarea cu combustibil. Nu utilizați obiecte care ar putea crea scântei sau flăcări, deoarece acestea ar putea amplifica situația de urgență



Pentru a stinge focul, utilizați un stingător de incendiu și NU folosiți apă, deoarece aceasta poate agrava situația. Este recomandat să fiți pregătiți înainte de a folosi marmitele profesionale, cunoștințele și pregătirea adecvată pot ajuta la prevenirea unor astfel de situații de urgență.



Este important să aveți în vedere faptul că uleiul sau alte lichide care se varsă pe podea în timpul utilizării marmitei profesionale trebuie curățate imediat, pentru a evita formarea unui teren alunecos care poate cauza accidente. Curățarea trebuie făcută cu atenție, pentru a preveni răspândirea lichidului și pentru a nu deteriora podeaua sau alte echipamente din încăpere.



Dacă observați un miros de gaz în timpul utilizării marmitei, este important să acționați imediat. În primul rând, închideți imediat vana marmitei și apoi vana de gaz principală pentru a evita orice sursă de gaz. Închideți și orice alte aparate sau dispozitive care utilizează gaz în încăpere și deschideți ușile și ferestrele pentru a ventila cât mai mult posibil încăperea. Nu utilizați niciodată obiecte care ar putea crea scântei sau flăcări, cum ar fi comutatoarele electrice sau brichetele, deoarece acest lucru poate declanșa o explozie. În caz de urgență, contactați imediat service-ul Ideal Inox sau un service autorizat pentru a primi asistență profesională.



Este important să evitați expunerea directă a aparatului la lumina soarelui. În timpul utilizării sau stocării, aparatul trebuie protejat de razele solare, deoarece acestea pot deteriora anumite componente și pot afecta performanța aparatului. Este recomandat să depozitați aparatul într-un loc răcoros și uscat, ferit de lumina directă a soarelui.



Marmita profesională trebuie operată sub o hotă

Pentru a reduce riscul de acumulare a vaporilor nocivi în spațiul de lucru și a asigura o ventilație adecvată, este esențial ca marmita să fie utilizată sub o hotă profesională din inox. Hotă trebuie să fie dimensionată corespunzător în funcție de dimensiunile și specificațiile aparatului, astfel încât să poată capta eficient vaporii și fumul eliberați în timpul utilizării. Este important să se verifice în mod regulat funcționarea hotei și să se curățe regulat filtrele, pentru a preveni acumularea de grăsime și murdărie care ar putea duce la blocarea fluxului de aer.

Dacă aparatul funcționează cu un tub GPL, este necesar să se respecte o distanță minimă de 50 cm între acesta și aparatul propriu-zis. Această distanță asigură o separare adecvată între tubul de gaz și aparat, prevenind astfel riscul de accidente sau avarii cauzate de prezența gazului la o distanță prea mică de aparat. Este important să se respecte această distanță în mod regulat și să se verifice cu atenție conexiunile și starea tubului de gaz pentru a se asigura că nu există scurgeri sau alte probleme care pot pune în pericol siguranța utilizatorului.



Pentru a preveni riscul de incendiu sau explozie, este interzisă păstrarea oricărui tip de material inflamabil în zona de operare a marmitei. Aceste materiale pot fi solide sau lichide și includ, dar nu se limitează la, haine, alcool și produse derivate, substanțe petroliere sau chimice, materiale plastice și orice alt material inflamabil. Este important să se asigure că aceste materiale sunt depozitate într-un loc sigur și separat de zona de operare a marmitei.



Designul flexibil și dimensiunile variate ale marmitei Ideal Inox permit utilizarea acesteia împreună cu alte echipamente HoReCa, făcându-se astfel posibilă potrivirea perfectă cu echipamentele Ideal Inox din Linia 700 și Linia 930.



Este important să evitați utilizarea jetului de apă cu presiune pentru curățarea marmitei profesionale Ideal Inox. Această metodă de curățare poate cauza deteriorarea anumitor componente ale marmitei și poate afecta performanța acesteia. În loc de aceasta, este recomandat să utilizați o cârpă umedă și un detergent de vase pentru a curăța marmitele.



Marmita profesionala este destinat utilizării în medii industriale, precum restaurant, cantina, fast food și este proiectat pentru a fi utilizat numai de personal calificat. Este necesar ca personalul care utilizează acest aparat să aibă o pregătire corespunzătoare și să fie capabil să înțeleagă și să respecte toate instrucțiunile de siguranță și de operare specifice acestui aparat. Utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat poate duce la accidente grave și poate cauza daune materiale considerabile. Înainte de a utiliza marmita, este important să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și să urmați toate instrucțiunile și sfaturile de siguranță specificate în acesta. Dacă nu sunteți sigur cu privire la utilizarea acestui aparat, vă recomandăm să solicitați asistență de la un specialist calificat.

4. TRANSPORT ȘI MUTARE



Atunci când mutați o marmită prin forță umană, trebuie să acordați atenție precauțiilor de siguranță pentru a evita orice probleme. În cazul în care distanța de transport este mare, este important să fiți atenți la manevrarea dispozitivului și să îl deplasați încet pentru a evita deteriorarea acestuia.

Este esențial să nu loviți sau să scăpați marmita în timpul transportului, deoarece aceste acțiuni pot duce la deteriorarea componentelor interne sau externe ale dispozitivului. Dacă trebuie să transportați marmita pe o distanță mare, este recomandat să utilizați mijloace de transport adecvate și să vă asigurați că aceasta este bine fixată pentru a preveni accidentele.

Încărcarea și transportul marmitei poate fi efectuate cu un transpalet sau un stivuitor echipat cu lame adecvate, pentru a asigura o manipulare sigură și eficientă. În plus, trebuie să vă asigurați că personalul care manevrează dispozitivul are experiență și cunoștințe adecvate despre modul de transport și deplasare a marmitei.



Dacă marmita a fost montată de către Ideal Inox sau un Service Autorizat, este important să țineți cont de faptul că operațiunile de mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuirea acestora trebuie realizate numai de către personalul calificat din cadrul unui Service Autorizat.

5. MONTAJUL MARMITEI PROFESIONALE

Pentru a vă asigura că marmita profesională funcționează în siguranță și eficient este important să urmați cu atenție instrucțiunile și recomandările de mai jos:

5.1 AMPLASAREA MARMITEI

Pentru a asigura o utilizare eficientă și sigură a marmitei inox profesionale, este important să o amplasați într-un spațiu corespunzător.

În primul rând, pentru a preveni formarea mirosurilor și a fumului, este recomandat să amplasați dispozitivul sub o hotă de evacuare care poate asigura o ventilație adecvată.

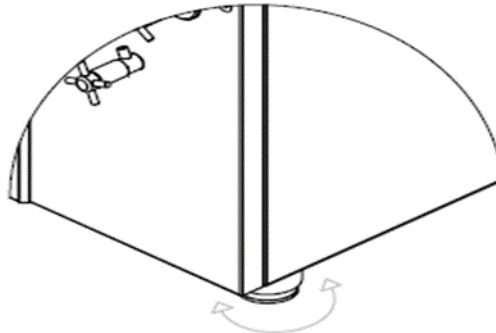
5.2 REGLAREA PICIOARELOR

Picioarele marmitei profesionale din inox sunt un element important pentru asigurarea stabilității și nivelării corecte a dispozitivului. Un avantaj major al acestor picioare este faptul că acestea sunt reglabile pe înălțime.

Ajustarea înălțimii picioarelor poate fi necesară în diferite situații, cum ar fi instalarea dispozitivului pe o suprafață inegală sau pentru a se potrivi înălțimii utilizatorului. Reglarea picioarelor se face prin simpla rotire a acestora, în sensul orar sau antiorar, în funcție de direcția dorită.

Este important să menționăm că reglarea picioarelor trebuie făcută cu atenție și în mod echilibrat, pentru a evita răsturnarea marmitei sau deformarea picioarelor. De asemenea, este important să verificați nivelarea dispozitivului înainte de utilizare, pentru a asigura o funcționare optimă și sigură.

În concluzie, picioarele reglabile pe înălțime ale marmitei profesionale din inox reprezintă un avantaj important în utilizarea acestui dispozitiv, oferind flexibilitate și stabilitate în diferite situații.



5.3 RACORDAREA LA GAZ

Înainte de a utiliza o marmită profesională din inox conectată la gaz, trebuie să se respecte cu strictețe toate regulile și standardele de siguranță în vigoare. Este recomandat să apelați la serviciile unui personal autorizat pentru a realiza racordarea la gaz a dispozitivului, asigurându-vă că aceasta se face în conformitate cu standardele naționale și locale privind gazele din țara respectivă.

Este necesar să utilizați o țevă flexibilă și un robinet cu bila pentru a realiza racordarea la instalația de gaz. Robinetul cu bila trebuie instalat într-un loc ferit de căldură și ușor accesibil în caz de pericol, iar vana de gaz trebuie plasată într-un loc ușor accesibil pentru a permite oprirea imediată a gazului în caz de urgență.

Pentru a identifica intrările de gaz ale dispozitivului, verificați etichetele de pe corpul acestuia. După finalizarea tuturor conexiunilor, verificați existența scurgerilor de gaz la punctele de conectare cu apă și săpun.

Este esențial să alimentați aparatul cu gazul și presiunea specificate și stabilite pe plăcuța de date a dispozitivului. În cazul în care tipul de gaz la care este setată marmita nu este adecvat pentru tipul de gaz existent în locul în care este instalat, urmați instrucțiunile scrise în manualul de utilizare referitoare la conversia la alt tip de gaz.

În concluzie, trebuie să acordați o atenție deosebită racordării la gaz a marmitei profesionale din inox, pentru a asigura o utilizare sigură și eficientă a dispozitivului. Respectarea tuturor instrucțiunilor și reglementărilor privind siguranța este esențială pentru a preveni orice incident nedorit.

5.4 RACORDAREA LA APA

Pentru a conecta o marmită profesională la rețeaua de apă, trebuie să urmați câțiva pași importanți pentru a asigura o instalare sigură și eficientă a dispozitivului.

În primul rând, poziționați marmita astfel încât să fie ușor accesibilă pentru a fi conectată la rețeaua de apă. Apoi, verificați tipul de racorduri necesare pentru dispozitiv, deoarece marmitele profesionale din inox necesită un racord pentru alimentarea cu apă. Utilizați țevi și furtunuri adecvate și asigurați-vă că presiunea apei este între 1,5 și 2,5 bar pentru a evita problemele de funcționare ale dispozitivului.

În general, intrarea de apă se face printr-un robinet special montat pe marmite, care este conectat printr-un furtun la rețeaua de apă. Asigurați-vă că toate racordurile sunt etanșe și bine fixate pentru a evita scurgerile de apă.

După ce toate racordurile sunt finalizate, deschideți robinetul de intrare a apei și verificați existența scurgerilor de apă la punctele de conectare. Instalați un filtru mecanic la intrarea de apă a dispozitivului pentru a preveni pătrunderea murdăriei și a particulelor de metal în marmită. De asemenea, evacuați o cantitate mică de apă înainte de a conecta ultima bucată de conductă la aparat pentru a curăța murdăria acumulată în conductă.

Asigurați-vă că toți pașii sunt respectați pentru a asigura o racordare sigură și eficientă la rețeaua de apă a marmitei profesionale din inox, prevenind astfel deteriorarea dispozitivului și prelungindu-i durata de viață.

5.5. OPERAȚIUNI DE MUTARE SAU PRELUNGIRE A FURTUNURILOR DE RACORDARE

Pentru a muta, prelungi sau înlocui furtunurile de racordare ale marmitei, este necesar să apelați la un service autorizat.

Pentru a garanta o utilizare sigură și eficientă a marmitei, trebuie respectate următoarele instrucțiuni:

- Nu este posibilă modificarea puterii declarate a dispozitivului în funcție de cerințele utilizatorului. Orice intervenție asupra supapelor sau a injectoarelor realizată în acest scop poate anula garanția dispozitivului. Este recomandat să apelați la personalul de service autorizat pentru orice modificare necesară.
- Folosirea de piese de schimb neoriginale poate afecta negativ funcționarea marmitei și poate duce la pierderea garanției. Este important să utilizați doar piese originale furnizate de societatea noastră.
- Pentru a evita problemele legate de funcționarea marmitei, trebuie să respectați instrucțiunile de utilizare și de întreținere furnizate. Este necesar să verificați periodic starea dispozitivului și să apelați la service-ul autorizat în cazul oricăror probleme.
- Asigurați-vă că dimensiunile racordului de gaz sunt conforme cu specificațiile tehnice din tabel. După conectarea marmitei la sistemul de gaz, trebuie verificate scurgerile de gaz cu ajutorul bulelor de săpun. În plus, este recomandată reglarea aerului în cazul în care este necesar.
- Pentru a garanta o funcționare sigură, nu trebuie să faceți modificări la dispozitiv sau să utilizați piese de schimb neautorizate. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor poate duce la probleme grave și poate duce la pierderea garanției dispozitivului.

Respectarea acestor măsuri de precauție va garanta o funcționare optimă și sigură a marmitei profesionale cu placa striată.

6. UTILIZAREA MARMITEI PROFESIONALE

6.1 ÎNAINTE DE UTILIZARE

Pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a dispozitivului, vă recomandăm să urmați cu atenție instrucțiunile de utilizare și să efectuați o verificare periodică a dispozitivului.

Pentru a începe, este important să verificați aprinderea arzătorului și potrivirea flăcării, precum și să verificați scurgerile de gaz. În cazul în care întâmpinați probleme, consultați secțiunea "Probleme și soluții posibile" pentru a identifica o soluție.

De asemenea, este important să verificați puterea termică a dispozitivului după montare sau orice operațiune de întreținere, precum și la conversia la diferite tipuri de gaz. Puterea termică a dispozitivului este indicată în tabelul furnizat. În cazul în care duzele sunt înlocuite în dispozitiv pentru a funcționa cu diferite tipuri de gaz, puterea termică și presiunea de intrare a dispozitivului trebuie să fie în conformitate cu tabelul.

Prin respectarea acestor măsuri de precauție, veți asigura o funcționare optimă și sigură a dispozitivului dumneavoastră, ceea ce va preveni apariția unor probleme grave și va extinde durata de viață a acestuia.

6.2 UTILIZARE

6.2.1 UMLEREA CU APĂ A MARMITEI- ZONA DE INCALZIREA INDIRECTĂ

Înainte de a umple marmita cu apă, este necesar să verificați dacă robinetul de evacuare a apei "9" de sub panoul frontal este deschis.

După aceasta, activați butonul de umplere cu apă "8" și așteptați până când marmita este complet umplută cu apă.

Atunci când marmita s-a umplut cu apă, aceasta va curge prin robinetul de evacuare a apei "9".

Închideți robinetul de evacuare a apei "9".

6.2.2 UMLEREA CU APĂ A MARMITEI- ZONA DE GATIRE

Pentru a evita scurgerile de apă, este important să vă asigurați că robinetul de descărcare "5" de sub panoul frontal este închis înainte de a umple marmita cu apă.

Apoi, utilizați butonul de umplere cu apă "7" pentru a umple marmita cu apă, în funcție de nevoile și capacitatea acesteia.

6.2.1 APRÎNDEREA ARZĂTOARELOR

Pentru a asigura o aprindere corectă și sigură a arzătoarelor, urmați următorii pași:

- Asigurați-vă că robinetul de alimentare cu gaz este deschis.
- Rotiți butonul de gaz "1" al arzătorului în poziția "flacăra" "16" și mențineți-l apăsat timp de aproximativ 20 de secunde.
- În același timp apăsați butonul de aprindere "17".
- Dacă flacăra se aprinde, eliberați butonul de aprindere și rotiți butonul de gaz apăsat în poziția "flacăra maxima". Flacăra ar trebui să fie stabilă și să rămână în poziția "flacăra maximă".
- Verificați flacăra prin intermediul orificiului de observare, situat în partea de jos a arzătorului. Flacăra ar trebui să fie albastră, stabilă și uniformă.
- Dacă flacăra nu se aprinde sau este instabilă, opriți alimentarea cu gaz și așteptați cel puțin 5 minute înainte de a încerca din nou. În cazul în care problema persistă, apăsați un tehnician autorizat pentru a verifica și repara arzătorul.

6.2.2 OPRIREA ARZĂTOARELOR

Dacă doriți să opriți arzătorul, urmați următorii pași:

- Începeți prin a roti butonul de gaz "1" în poziția "oprit" "13". Aceasta înseamnă că butonul trebuie să fie întors în sensul acelor de ceasornic până când ajunge la poziția de oprire. Asigurați-vă că butonul este întors complet în poziția de oprire și că nu mai există gaze care alimentează arzătoarele.
- Următorul pas este să închideți supapa de alimentare a rețelei de gaz. Această supapă ar trebui să fie amplasată la baza arzătorului sau într-un loc accesibil. Închiderea acestei supape va opri fluxul de gaz către arzător și va împiedica orice scurgere de gaz sau potențială explozie.

Este important să urmați acești pași în ordinea specificată pentru a vă asigura că arzătorul este oprit complet și în siguranță..

6.2.3 EVACUAREA APEI

Dacă doriți să evacuați apa, urmați următorii pași:

- În primul rând, trebuie să ridicați brațul robinetului de descărcare "9" de sub panoul frontal și să îl rotiți în sensul acelor de ceasornic. Figura B vă poate ajuta să identificați acest robinet și să aflați în ce direcție trebuie să îl rotiți pentru a-l deschide.
- În timpul evacuării apei există o ieșire prin care apa se poate scurge. Asigurați-vă că această ieșire este deschisă și că apa poate fi eliminată în mod corespunzător. Dacă nu există o ieșire adecvată, ar trebui să utilizați un furtun sau un alt dispozitiv pentru a ghida apa la locul potrivit.

7. POSIBILE PROBLEME - CAUZE

7.1 ARZĂTORUL NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE.

- Presiunea de intrare a gazului este insuficientă.
- Conducta de gaz sau duza este blocată.
- Robinetul de gaz este defect.

7.2 ARZĂTORUL PRINCIPAL SE STÎNGE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII.

- Robinetul de gaz este defect.

7.3 ARZĂTORUL PRINCIPAL NU SE APRİNDE SAU SE APRİNDE CU DIFÍCULTATE.

- Presiunea gazului este insuficientă.
- Duza este blocată.

- Robinetul de gaz este defect.

7.4 CONTROLUL TEMPERATURII NU POATE FI EFECTUAT.

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

8. CURĂȚAREA MARMITEI

Vă prezentăm câțiva pași importanți de urmat pentru curățarea unei marmite profesionale:



Înainte de curățare, verificați dacă marmita s-a răcit suficient pentru a fi manipulată în siguranță.

Eliminați toate resturile de alimente și folosiți o spatulă din lemn sau plastic pentru a curăța zona respectivă.

Adăugați o cantitate adecvată de detergent de vase în marmită și turnați apă. Lăsați soluția să acționeze câteva minute pentru a desprinde murdăria de pe suprafața marmitei.

Cu ajutorul unei cârpe moi, curățați interiorul și exteriorul marmitei. Asigurați-vă că atingeți toate colțurile și fisurile, inclusiv robinetele și mânerul.

Clătiți marmita cu apă caldă pentru a îndepărta soluția de curățare și murdăria dezlipită. Repetați dacă este necesar.

După spălare, clătiți bine marmita cu apă și uscați-o cu un prosop curat și uscat.

Este important să curățați marmita profesională după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea de murdărie și resturi de alimente.

Curățarea regulată și corespunzătoare a marmitei poate prelungi durata de viață a acesteia și poate îmbunătăți calitatea alimentelor preparate în ea.



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

9. ÎNTREȚINEREA MARMITEI

Pentru a vă asigura că marmita dumneavoastră funcționează la capacitate maximă și pentru a evita posibilele probleme, este necesar să efectuați o întreținere periodică de cel puțin o dată la 6 luni, de către Ideal Inox sau de către un personal tehnic autorizat. În timpul întreținerii, trebuie acordată o atenție deosebită anumitor piese, cum ar fi orificiul injectorului, inelul de reglare a aerului, flacăra pilotului și orificiile arzătorului.

Este important să rețineți că, chiar dacă marmita se află încă în perioada de garanție, realizarea întreținerii de către personalul Ideal Inox se face contra plată.

Dacă este necesară demontarea pieselor în timpul curățării, aceasta trebuie făcută de către personalul de service autorizat, care va efectua 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 de service autorizat va ajuta la prelungirea duratei de viață a marmitei profesionale și la menținerea performanțelor optime ale acesteia.

10. CONVERSIA LA ALT TIP DE GAZ

Dispozitivul a fost conceput pentru funcționarea cu GPL sau gaze naturale. Este important să îl operați conform sistemului de gaz instalat de Ideal Inox sau de personalul de service autorizat. Trecerea la un alt sistem de racordare la gaz după instalare trebuie făcută de personalul de service autorizat. Ideal Inox nu este responsabil pentru problemele care pot apărea ca urmare a conversiilor de gaze efectuate de alte persoane decât personalul de service autorizat. În acest caz, dispozitivul iese din garanție. Grupul de gaze cu care funcționează dispozitivul este indicat pe eticheta aplicată la intrarea gazului.

11.1 ÎNLOCUIREA DUZELOR ARZĂTORULUI

- Înainte de începerea procesului de înlocuire a duzelor, asigurați-vă că dispozitivul nu este conectat la alimentarea cu gaz și că toate robinetele de alimentare cu gaz sunt închise.
- Scoateți robinetul de evacuare al dispozitivului „5”, conform Figurii B.
- Deșurubați șuruburile de fixare (4) ale panoului inferior, conform Figurii B.
- Scoateți panoul inferior „6”, conform Figurii B.
- Înlocuiți duza de pe arzător 9 cu o duză compatibilă pentru tipul de gaz dorit.
- Verificați dacă duza este fixată corect și strângeți șuruburile de fixare ale panoului inferior.
- Instalați robinetul de evacuare și verificați dacă există scurgeri de gaz.

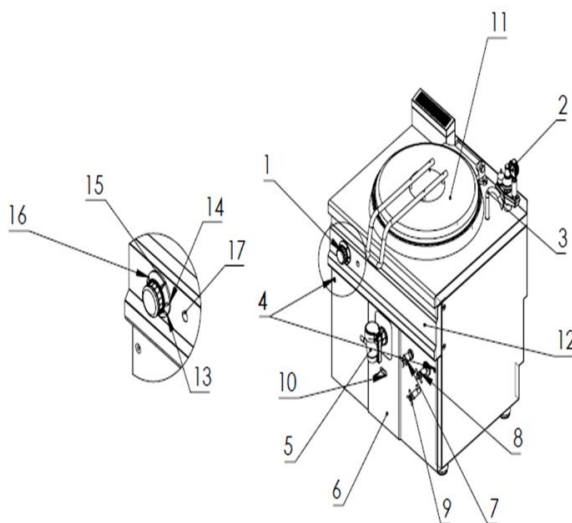


FIGURA B

În concluzie, pentru a menține marmita profesionala Ideal Inox într-o stare optimă și sigură de funcționare, este important să aveți în vedere aspectele menționate mai sus și să apelați la personalul de service autorizat pentru efectuarea întreținerii și conversiilor de gaze.

12. ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB

Este necesar să efectuați verificarea scurgerii de gaz după fiecare lucrare de întreținere/reparație efectuată la dispozitiv.

12.1 ARZĂTOR, ROBÎNET DE GAZ, SUPAPĂ DE GAZ, BUJIE DE SCÂNTEIE

- Scoateți panoul de control al dispozitivului și panoul inferior.
- Înlocuiți piesa cu una nouă prin demontarea pieselor de conexiune.

12.2 ROBÎNEȚI DE APĂ

- Scoateți panoul de control al dispozitivului și panoul inferior.
- Înlocuiți piesa cu una nouă prin demontarea pieselor de conexiune.

13. DURATA DE UTILIZARE A MARMITEI

În condițiile de utilizare recomandate, durata de utilizare a dispozitivului este de 10 ani.

Asigurați-vă că faceți întreținerea regulată și că îl utilizați corect pentru a vă bucura de performanțe optime și pentru a extinde durata de viață a marmitei.

14. 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.

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

Ambalajul utilizat este confecționat din materiale reciclabile, cum ar fi cartonul ondulat/cartonul, polistirenul spumat, curelele din polietilenă și cele din polipropilenă.



Este important să nu se permită copiilor să se joace cu materialul de ambalare, deoarece există riscul de sufocare din cauza foliei.

15.1 RECICLAREA

Ambalajul conține materiale valoroase, iar reciclarea lor poate reduce impactul asupra mediului.

Pentru a recicla ambalajul, trebuie dus la un centru de colectare a materialelor reciclabile. Informații despre centrul de colectare pot fi obținute de la municipalitatea din regiune.

Este important să avem grijă de mediul înconjurător și să facem eforturi pentru a reduce impactul asupra lui. Reciclarea este o metodă eficientă de a proteja mediul și de a contribui la o lume mai curată și mai sănătoasă.

16. UNITATE SERVICE

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

TEL: +40 745 027 009

www.idealinox.ro office@idealinox.ro