

MANUAL DE UTILIZARE

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

0745017009



office@idealinox.ro



MAȘINĂ DE GĂTIT CU CUPTOR

MANUAL DE UTILIZARE



Stimate utilizator,

În primul rând, vă mulțumim că ați ales să achiziționați produsul nostru. Aragazul profesional a fost conceput în conformitate cu cele mai înalte standarde internaționale pentru a vă oferi cel mai bun randament și o utilizare îndelungată.

Pentru a asigura o experiență optimă cu echipamentul profesional și pentru a vă bucura de toate beneficiile acestuia pe termen lung, vă rugăm să acordați o atenție deosebită citirii și înțelegerii manualului de utilizare.

Este foarte important ca atât dumneavoastră, cât și orice persoană care folosește acest aragaz profesional să citească manualul înainte de instalare și utilizare. Ne dorim să vă asigurăm că toate indicațiile și instrucțiunile sunt respectate pentru a evita eventualele probleme care ar putea afecta funcționalitatea aragazului.

În cazul în care aveți orice nelămuriri sau întrebări referitoare la produs, vă rugăm să ne contactați sau să contactați cel mai apropiat service autorizat. Echipa Ideal Inox va fi bucuroasă să vă ofere informațiile și clarificările necesare.

Sperăm că aragazul Ideal Inox vă va oferi satisfacție deplină și vă va ajuta să vă bucurați de performanțe optime. Ne angajăm să vă oferim asistență și servicii de calitate pentru a vă întâmpina cerințele în cel mai bun mod posibil.

DATE TEHNICE

MODEL	CLR.TC.6KU Z600	CLR.8070- KUZ	0510-KUZ	CLR.1270- KUZ	CLR.1010- KUZ
DIMENSIUNI GENERALE	600x630x850	800x700x850	100x70x85	120x70x85	1000x1000x85
PUTERE TERMICĂ Kw	24 Kw	4x5+5=25 Kw	2x7+7=21 Kw	6x5+5=35 Kw	35 Kw
TIP	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
INTRARE GAZ (Inch)	3/4"R	3/4"R	3/4"R	3/4"R	3/4"R
TERMOSTAT (0C)	100-300	100-300	100-300	100-300	100-300
GREUTATE NETĂ (kg)	96	130	110	140	170

MODEL	CLR.TC.1510-KUZ	CLR.1010-KUZ	0510-OCK-DG 0510- OCK-DG-DLP
DIMENSIUNI GENERALE	150x100x85	100x100x85	100x70x85
PUTERE TERMICĂ Kw	6 x 7 = 42 Kw	4 x 7 = 35 Kw	2 x 7 = 14 Kw
TIP	A ₁	A ₁	A ₁
INTRARE GAZ (Inch)	3/4"R	3/4"R	3/4"R
TERMOSTAT (°C)		100-300	
GREUTATE NETĂ (kg)	190	170	90

MODEL	CLR.TC.9KG800	CLR.TC.9KG120	TC.6KG600
DIMENSIUNI GENERALE	80x93x85	120x93x85	60x63x85
PUTERE TERMICĂ Kw	4 x 7 + 7 = 35 Kw	6 x 7 + 7 = 49 Kw	4 x 5,5 + 5 = 27 Kw
TIP	A ₁	A ₁	A ₁
INTRARE GAZ (Inch)	3/4"R	3/4"R	3/4"R
TERMOSTAT (°C)	100-300	100-300	100-300
GREUTATE NETĂ (kg)	140	170	110

DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

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



- Este strict interzis să păstrați în zona de funcționare a dispozitivului orice tipuri de materiale inflamabile, atât solide cât și lichide. Acestea pot include, dar nu se limitează la haine, alcool și derivate ale acestuia, produse petroliere, substanțe chimice, materiale plastice din lemn, funduri de tăiat, perdele etc. Este esențial să se respecte această restricție pentru a minimiza riscul de incendiu sau alte accidente periculoase.



- Puteți folosi echipamentele profesionale Ideal Inox împreună cu alte produse din aceeași gamă Ideal Inox, unul lângă altul.

- Nu curățați cu jet de apă cu presiune.



- Este imperativ ca acest dispozitiv să fie instalat conform reglementărilor în vigoare și să fie utilizat exclusiv într-un spațiu bine ventilat. Pentru a vă asigura o instalare corectă a dispozitivului, vă rugăm să consultați cu atenție instrucțiunile furnizate înainte de a-l utiliza..

- Acest aragaz este proiectat special pentru a fi utilizat în medii industriale, cum ar fi restaurante, fast food-uri și cantine, și trebuie manevrat exclusiv de către personal calificat.



- Este strict interzis să interveniți asupra produsului, cu excepția producătorului și service-ului autorizat. Orice modificări sau reparații trebuie efectuate exclusiv de personalul calificat și autorizat.



- În cazul unor situații de urgență, cum ar fi un incendiu sau un dispozitiv care ia foc în timpul funcționării, vă rugăm să acționați calm și să urmați următoarele instrucțiuni: închideți imediat supapa de gaz și întrerupătoarele electrice, fără a vă panica, și utilizați un stingător adecvat. Este important să nu utilizați niciodată apă pentru a stinge flăcările, deoarece acest lucru poate accelera extinderea incendiului.



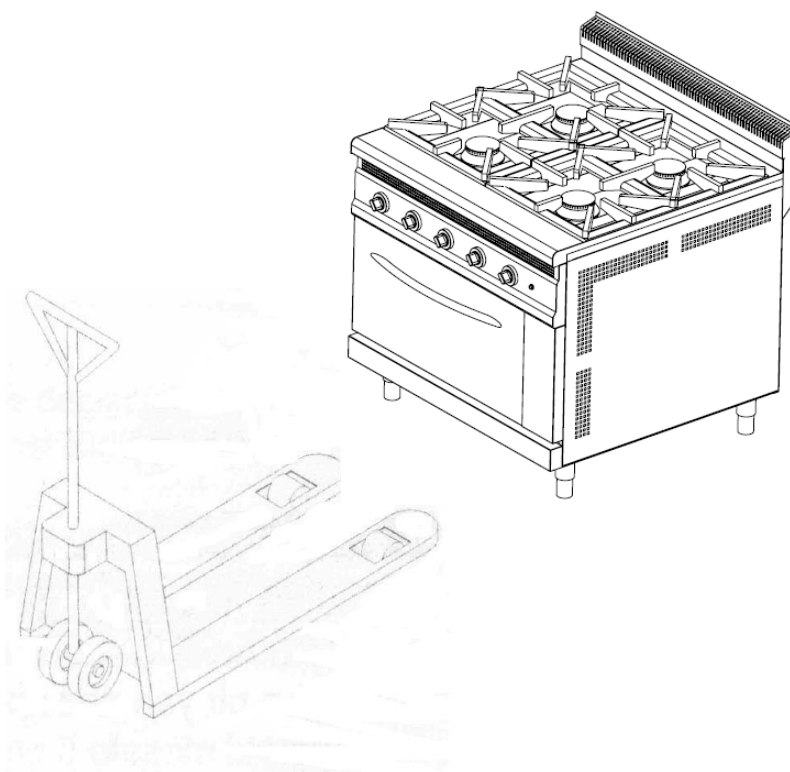
- Uleiul vărsat pe podea în timpul utilizării trebuie curățat. În caz contrar, poate cauza formarea unui teren alunecos.



• Mirosul de gaz este un semnal important al unei posibile scurgeri de gaze. În situația în care observați acest miros, vă recomandăm să acționați conform următoarelor instrucțiuni: închideți imediat supapa dispozitivului și supapa de gaz principală, apoi deschideți ușile și ferestrele pentru a permite ventilarea spațiului. Evitați să utilizați orice obiecte care pot genera scântei sau flăcări, cum ar fi comutatoarele electrice. În această situație, vă rugăm să contactați imediat serviciul specializat pentru a investiga și remedia problema.



TRANSPORT ȘI MUTARE

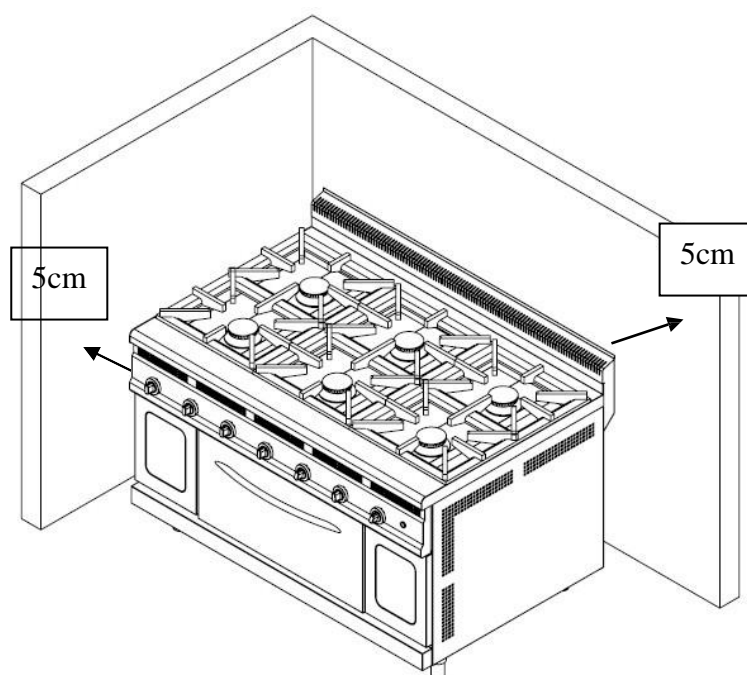



Orice operațiuni de montare, mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuire a acestora trebuie efectuate exclusiv de către un Service Autorizat. Este important să se respecte această restricție pentru a asigura funcționarea corectă și siguranța dispozitivului.

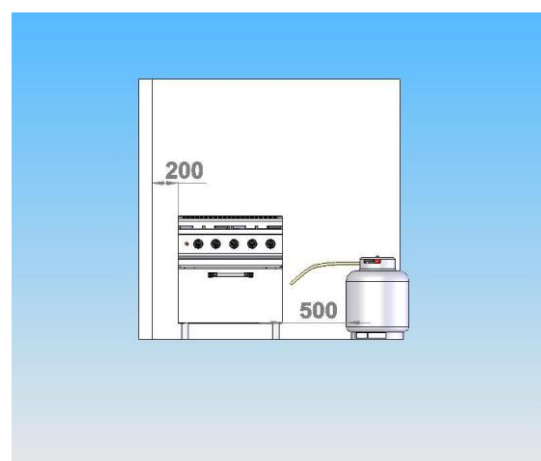
- Aceste dispozitive pot fi transportate cu vehicule auxiliare cum ar fi stivuitoare.
- Dispozitivul se transportă prin așezarea picioarelor stivuatorului sub picioarele dispozitivului.

MONTAJUL DISPOZITIVULUI

- Dacă distanța de transport este mare, dispozitivul trebuie manipulat încet, în scopul evitării vibrațiilor. Dacă este necesar, dispozitivul trebuie fixat pe paletă sau echilibrat de o persoană.
 - Nu loviți sau scăpați jos dispozitivul în timp ce îl transportați.
-





 Pentru a permite amplasarea acestui aparat în apropierea pereților, pereților despărțitori, mobilierului de bucătărie, învelișurilor decorative etc., este necesar ca aceste elemente să fie confecționate din material incombustibil sau să fie placate cu un




material termoizolant incombustibil adecvat. În cazul în care sunt îndeplinite aceste condiții, distanța minimă între aparat și aceste elemente trebuie să fie de 5 cm. În caz contrar, distanța minimă trebuie să fie de cel puțin 20 cm. Aceste măsuri sunt impuse pentru a asigura siguranța și a preveni riscul de incendiu.

Se recomandă să acordați atenție maximă regulilor de protecție împotriva incendiilor.

 Picioarele dispozitivului trebuie să fie reglate și trebuie asigurată funcționarea dispozitivului pe o suprafață plană.

 Toate racordurile de gaz ale aparatului trebuie să respecte standardele ISO 7-1 sau ISO 228-1.

 Înainte de a efectua racordarea la gaz a dispozitivului de către personalul service autorizat, eticheta trebuie verificată și racordarea la gaz trebuie efectuată conform tipului și presiunii de gaz specificate. Conexiunile trebuie efectuate în funcție de diferite tipuri de gaz și presiune.

- Dimensiunile intrării racordului de gaz sunt definite în tabelul SPECIFICAȚII TEHNICE.

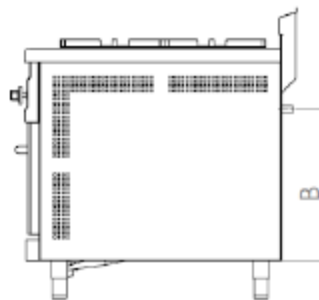
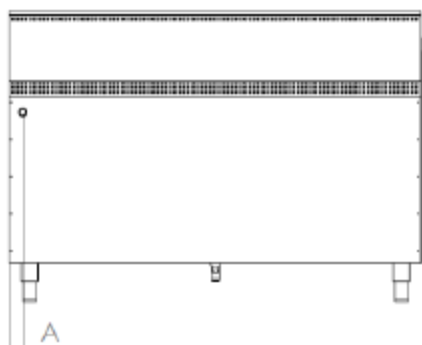
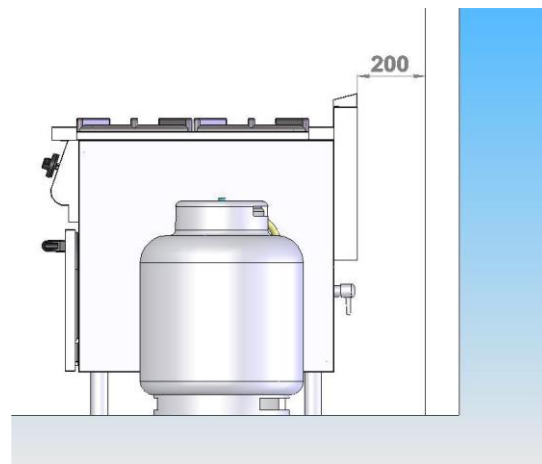
- După ce dispozitivul a fost conectat la sistemul de gaz, scurgerile de gaz trebuie verificate cu bule de săpun.

- După verificarea dispozitivului din partea personalului service autorizat, dacă se consideră necesar, se realizează reglarea aerului.



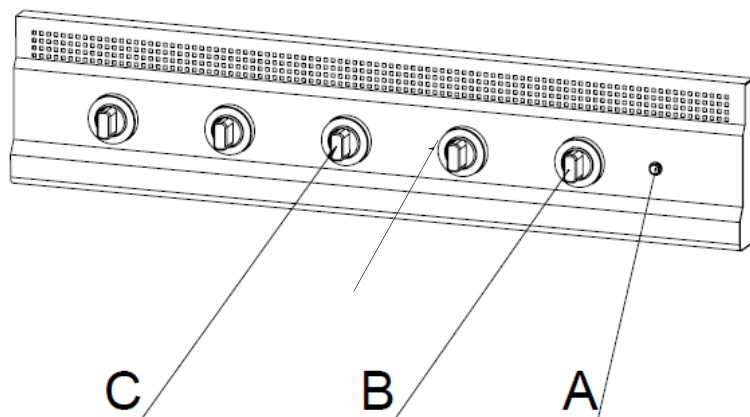
- **Puterea declarată a dispozitivului nu poate fi modificată în funcție de cerințele utilizatorului. Orice intervenție asupra supapelor și injectoarelor realizată în acest scop va anula garanția dispozitivului. Este important să se utilizeze dispozitivul conform specificațiilor și să se evite orice modificări care pot afecta performanța sau siguranța acestuia.**

- **Nu utilizați piese de schimb care nu sunt originale! În cazul în care se instalează piese de schimb care nu au fost furnizate de producător, aragazul profesional cu cuptor va pierde garanția. Este recomandat să se folosească numai piese de schimb autentice și să se contacteze service-ul autorizat pentru orice nevoie de înlocuire a componentelor.**



PANOURI DE COMUTARE

PANOU FRONTAL MAȘINĂ DE GĂTIT CU CUPTOR, IDEAL INOX, LINIA 630, 700, 930



C - APRINZĂTOR FOCURI

B- TERMOSTAT CUPTOR

A- APRINDERE PIEZO-ELECTRICA (PENTRU CUPTOR)

UTILIZAREA ARAGAZULUI PROFESIONAL CU CUPTOR

A- GENERAL

- Mașina de gătit cu cuptor este concepută pentru utilizarea în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor, fabricilor de catering și alte locații similare, având ca scop principal gătirea alimentelor.
- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, este recomandat să fie curățat cu atenție folosind o lavetă umedă în apă caldă și săpun (asigurându-vă că laveta este bine stoarsă).
- Este obligatoriu ca dispozitivul să fie operat sub o hotă cu filtru conectată la un sistem de ventilație adecvat. Aceasta asigură evacuarea eficientă a fumului, vaporilor și a altor substanțe rezultate în procesul de gătit, menținând astfel un mediu de lucru sigur și curat.

NOTĂ: Vă rugăm să utilizați dispozitivul doar în scopurile prevăzute și menționate în manualul de utilizare.

Dispozitivul trebuie operat exclusiv de către persoane care au cunoștințe despre condițiile de siguranță și tehnice specifice aragazului profesional cu cuptor și care au citit cu atenție manualul de utilizare. Este important să se respecte instrucțiunile și recomandările furnizate în manual pentru a asigura utilizarea corectă și sigură a dispozitivului.

NOTĂ: Vă rugăm să rețineți următoarele informații importante privind presiunea de alimentare a dispozitivului:

Pentru Gaze Naturale, presiunea de alimentare trebuie să fie de 20 mbar.

Pentru G.P.L. (Gaz Petrol Lichefiat), presiunea de alimentare trebuie să fie de 50 mbar.

Vă recomandăm să utilizați o presiune adecvată în funcție de tipul de gaz utilizat, pentru a asigura funcționarea corectă și siguranța dispozitivului.

Pentru articolele care urmează să funcționeze cu G.P.L., vă sfătuim să nu utilizați un detentor cu reglare precisă. În schimb, este necesar să utilizați un detentor fix de 1,5 kg de 50 mbar.

Alegerea corectă a detentorului este esențială pentru a asigura o alimentare adecvată și sigură cu gaz.

UTILIZAREA PĂRȚII ARAGAZULUI

Aprinderea pilotului:

Pentru a asigura alimentarea gazului către pilot, vă rugăm să urmați următoarele instrucțiuni:

Verificați poziția supapei de siguranță (C) și asigurați-vă că este setată pe poziția pilot (*). Țineți supapa apăsată în această poziție.

Așteptați timpul necesar pentru ca aerul să fie eliminat din instalația de gaz. La prima utilizare, acest timp poate dura aproximativ 20-25 de secunde.

În cazul modelelor cu aprinzător, apăsați butonul aprinzătorului (A) pentru a aprinde pilotul. În cazul modelelor fără aprinzător, utilizați o sursă externă de foc destinată aprinderii pilotului.

În cazul unui aragaz cu flacără deschisă, flacără pilot va fi vizibilă cu ușurință. Asigurați-vă că flacără este stabilă și de intensitate adecvată.

Deoarece dispozitivul este prevăzut cu un dispozitiv de control al flăcării (termocuplu), mențineți butonul supapei apăsat pentru o perioadă de timp pentru a permite detectarea căldurii flăcării și trecerea gazului.

Dacă flacără pilot rămâne aprinsă după ce ați luat mâna de pe supapa de gaz, puteți elibera supapa.

Aprinderea arzătorului:

Pentru a aprinde și regla flacără arzătorului la aragazele cu flacără deschisă, urmați următoarele instrucțiuni:

Asigurați-vă că supapa de siguranță (A) este complet deschisă. Aceasta va permite gazului să curgă către arzător pentru aprindere.

După ce flacără a fost aprinsă, puteți regla intensitatea flăcării prin ajustarea supapei de siguranță.

Pentru a micșora flacără, aduceți supapa în poziția indicată cu jumătate de flacără.

Verificați flacăra pentru a vă asigura că este stabilă și de intensitatea dorită. Asigurați-vă că nu există scurgeri de gaz sau alte probleme.

Dacă doriți să opriți complet flacăra, închideți supapa de siguranță complet. Acest lucru va opri fluxul de gaz către arzător.

UTILIZAREA PĂRȚII CUPTORULUI

Aprinderea pilotului

Aprinderea pilotului:

Pentru a permite gazului să ajungă la pilot, țineți apăsată supapa de reglaj termostat (B) pentru o anumită perioadă de timp (aproximativ 20-25 de secunde în cazul primei utilizări, pentru eliminarea aerului din instalația de gaz). Apoi, aprindeți flacăra pilot prin apăsarea aprinzătorului (A). Pentru a vedea flacăra pilot din cuptor, puteți deschide ușa cuptorului și verifica prin orificiul de monitorizare de pe tablă baza. Datorită dispozitivului de control al flăcării (termocuplu), mențineți supapa apăsată pentru a menține flacăra pilot (maximum 20 de secunde). Dacă flacăra pilot nu se stinge când luați mâna de pe supapă, puteți elibera supapa.

Aprinderea arzătorului:

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului și pentru a atinge temperatura dorită, rotiți termostatul la valoarea temperaturii dorite. Dispozitivul este acum pregătit pentru gătit. Când temperatura atinge valoarea setată, termostatul va opri automat gazul către arzător și va dezactiva arzătorul. Flacăra pilot va continua să ardă. Atunci când temperatura din cuptor scade sub valoarea dorită, termostatul va permite trecerea gazului și arzătorul va fi reaprins de către flacăra pilot. Procesul de coacere poate începe atunci când arzătoarele cuptorului sunt aprinse.

Temperatura internă a cuptorului crește până la 300 de grade.

Amplasarea tăvilor de copt:

Plasați tăvile de copt în cuptor în funcție de volumul alimentelor. Asigurați-vă că ați selectat tăvi potrivite pentru a evita scurgerile sau vărsarea alimentelor, care pot stinge flacăra sau pot crea bacterii pe partea inferioară a dispozitivului.

Închiderea dispozitivului

Dacă dispozitivul nu va fi utilizat pentru o perioadă scurtă de timp, aduceți supapa de reglaj termostat în poziția pilot (*) pentru a aprinde doar flacăra pilot. Aceasta va reduce semnificativ consumul.

Nota: Dispozitivul este echipat cu un instrument de control al flăcării, care are rolul de a detecta și preveni scurgerile de gaze în cazul în care flacăra pilotului se stinge accidental în timpul funcționării. Dacă acest lucru se întâmplă, sistemul de siguranță va întrerupe automat alimentarea cu gaz pentru a evita orice potențial pericol.

După stingerea flăcării pilot, sistemul de control al flăcării va interveni și va întrerupe alimentarea cu gaz într-un interval de timp de maxim 60 de secunde. Această funcție de siguranță are rolul de a preveni acumularea și scurgerea necontrolată de gaze, protejând astfel utilizatorul și mediul înconjurător.

Este important să reamintim că în cazul în care flacăra pilot se stinge accidental, trebuie să așteptați ca sistemul să întrerupă automat alimentarea cu gaz și să nu încercați să reaprindeți flacăra manual. Contactați service-ul autorizat pentru a verifica și remedia orice problemă sau defecțiune a dispozitivului.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

CURĂȚARE ARAGAZULUI PROFESIONAL

Pentru a vă asigura o utilizare igienică și eficientă a aragazului profesional, este important să efectuați curățarea regulată a acestuia.

- Înainte de a utiliza aragazul pentru prima dată, îndepărtați orice ambalaj sau protecție a acestuia. Asigurați-vă că toate componentele și accesoriile sunt în poziție corectă și nu există obiecte străine în interiorul cuptorului sau pe arzătoare.
- După fiecare utilizare a aragazului, așteptați ca acesta să se răcească suficient înainte de a începe procesul de curățare. Suprafața aragazului poate deveni fierbinte în timpul utilizării, așa că este important să vă protejați mâinile și să utilizați mănuși de protecție dacă este necesar.
- Începeți curățarea prin umezirea unui burete în apă caldă și adăugarea unei cantități mici de detergent de vase pe acesta. Asigurați-vă că buretele este stoars bine pentru a evita scurgerea excesivă de apă pe aragaz.
- Curățați cu grijă întreaga suprafață a aragazului, inclusiv panourile frontale, butoanele de control, plitele și cuptorul. Folosiți mișcări ușoare și circulare pentru a îndepărta murdăria, grăsimea și alte reziduuri.
- După ce ați curățat complet suprafața aragazului, clătiți buretele în apă curată și repetați procesul de curățare pentru a îndepărta orice urmă de detergent. Asigurați-vă că nu rămân reziduuri de detergent pe aragaz.
- Pentru a usca aragazul, utilizați o lavetă curată și uscată. Ștergeți cu atenție suprafața aragazului pentru a îndepărta orice umiditate rămasă și pentru a preveni formarea petelor de apă.
- În timpul procesului de curățare, evitați utilizarea materialelor de curățare chimice puternice, cum ar fi acidul clorhidric. Aceste substanțe pot provoca deteriorări ale suprafeței dispozitivului. Optați pentru produse de curățare blânde și non-abrazive, potrivite pentru utilizarea pe suprafețe metalice.
- În cazul în care există reziduuri întărite provenite de la arderea alimentelor în cuptor, este recomandat să le înmuiați în prealabil cu apă fierbinte. Acest lucru va ajuta la înmuierea și desprinderea reziduurilor, facilitând procesul de curățare.

ÎNTREȚINERE

- Întreținerea periodică a dispozitivului trebuie efectuată exclusiv de către un service autorizat. Este recomandat să apelați la serviciile specializate ale unui service autorizat pentru a asigura o întreținere corespunzătoare și pentru a evita posibilele probleme sau deteriorări.
- În funcție de starea generală a aparatului și de utilizarea acestuia, se recomandă efectuarea unei întrețineri la intervale regulate, cu o frecvență maximă de 6 luni. Această întreținere va consta în verificarea și curățarea componentelor, ajustarea

parametrilor de funcționare și remediarea eventualelor defecțiuni sau uzuri.

- Este important de menționat că chiar dacă dispozitivul se află în perioada de garanție, realizarea întreținerii de către personalul nostru de service autorizat va implica o taxă suplimentară. Acest lucru se datorează faptului că întreținerea periodică necesită timp și resurse speciale pentru a asigura funcționarea optimă și siguranța dispozitivului pe termen lung.

Injectoare: Orificiul injectorului trebuie să fie complet curat.

Inel de reglare a aerului: Trebuie să fie curat și neînfundat. Inelul de reglare a aerului trebuie reglat de personalul de service tehnic.

Pilot: Flacăra trebuie să fie lină și să nu intre în contact cu termocuplul.

Arzător: Orificiile trebuie să fie curate și neînfundate.

Piese care trebuie demontate în timpul curățării trebuie demontate și reasamblate din partea personalului de service tehnic și întreprinse verificările necesare; după montare scurgerile de gaze trebuie re-verificate din nou prin metoda bulelor de săpun.

CONVERSIA LA ALTE GAZE

Aragazul profesional a fost conceput și fabricat pentru a funcționa cu GPL sau gaze naturale conform specificațiilor și sistemului de gaz menționat pe etichetă. Pentru a asigura funcționarea corectă și sigură a dispozitivului, este important să respectați aceste specificații și să operați dispozitivul conform sistemului de gaz instalat.

În cazul în care doriți să treceți la un alt sistem de racordare sau să efectuați conversii de gaze, este esențial să solicitați intervenția și serviciile PERSONALULUI SERVICE AUTORIZAT. Aceștia sunt instruiți și calificați să efectueze modificări și ajustări corespunzătoare dispozitivului, astfel încât acesta să poată funcționa în siguranță și conform cerințelor.

Este important de menționat că PRODUCĂTORUL nu își asumă responsabilitatea pentru problemele care pot apărea ca rezultat al conversiilor de gaze efectuate de alte persoane decât PERSONALUL SERVICE AUTORIZAT. Astfel, pentru a evita eventualele probleme și riscuri, vă recomandăm să solicitați serviciile și intervenția unui personal autorizat atunci când vine vorba de conversii de gaze sau alte modificări ale sistemului de gaz al dispozitivului.

Respectarea acestor recomandări și solicitarea serviciilor de la personalul autorizat vă va asigura o funcționare corectă, sigură și conformă a dispozitivului în ceea ce privește sistemul de gaz utilizat.