



***IDEAL INOX***

MANUAL DE UTILIZARE

---

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

0745017009



office@idealinox.ro



## CUPRINS

I.DATE TEHNICE .....	4
1.DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ .....	6
II.TRANSPORT ȘI MUTARE.....	7
1.MONTAJUL DISPOZITIVULUI .....	8
III.UTILIZAREA ARAGAZULUI PROFESIONAL CU CUPTOR.....	9
IV.UTILIZAREA ARAGAZULUI.....	10
1.APRÎNDEREA ARZATORULUI: .....	10
2.APRÎNDEREA CUPTORULUI.....	10
3.AMPLASAREA TĂVILOR DE COPT:.....	11
V.CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .....	11
1.CURĂȚARE ARAGAZULUI PROFESIONAL .....	11
2.ÎNTREȚINERE .....	12
VI.CONVERSIA LA ALTE GAZE.....	12
VII.NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A ARAGAZULUI.....	13
VIII.GARANȚIE.....	13
IX.AVERTIZĂRI PRIVIND SITUAȚIILE CARE POT FI PERICULOASE SAU PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ȘI A MEDIULUI .....	13
1. INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA.....	13
2. RECICLAREA .....	13
X.UNITATE SERVICE .....	14

## MAȘINĂ DE GĂTIT CU 8 ARZĂTOARE ȘI 2 CUPTOARE PASANTE

---



---

Stimate Utilizator,

Vă mulțumim că ați ales aragazul profesional Ideal Inox. Produsul nostru este proiectat conform celor mai înalte standarde internaționale pentru a asigura performanțe excelente și o durată lungă de utilizare.

Pentru a vă asigura o experiență optimă și pentru a beneficia pe deplin de toate funcționalitățile aragazului, vă recomandăm să citiți cu atenție și să înțelegeți manualul de utilizare.

Este esențial ca dumneavoastră și toți cei care vor utiliza aragazul să parcurgeți manualul înainte de instalare și utilizare. Respectarea tuturor instrucțiunilor este crucială pentru prevenirea problemelor care ar putea afecta performanța echipamentului.

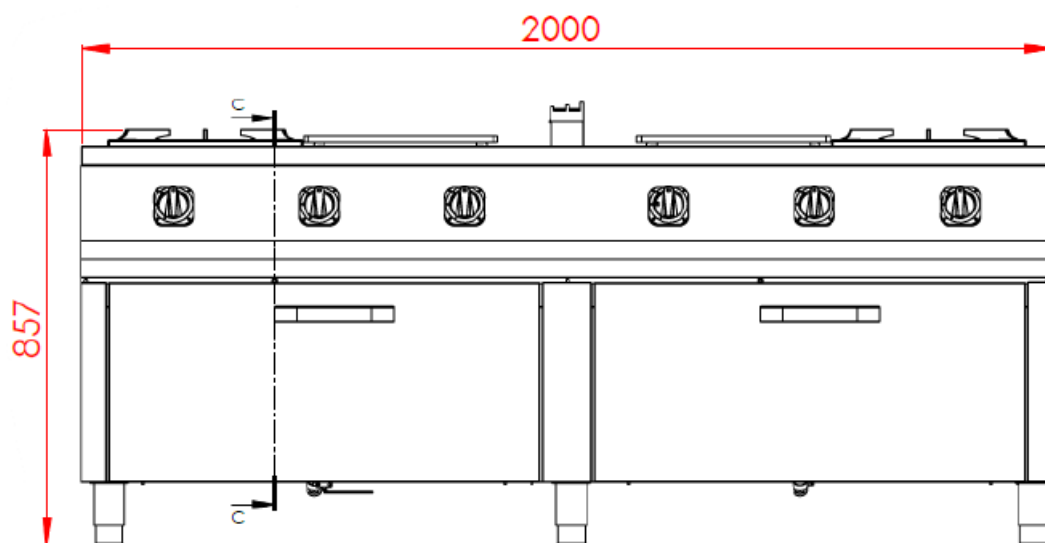
Dacă aveți întrebări sau neclarități legate de produs, vă rugăm să contactați echipa noastră sau cel mai apropiat service autorizat. Suntem aici pentru a vă oferi suportul necesar și informațiile suplimentare.

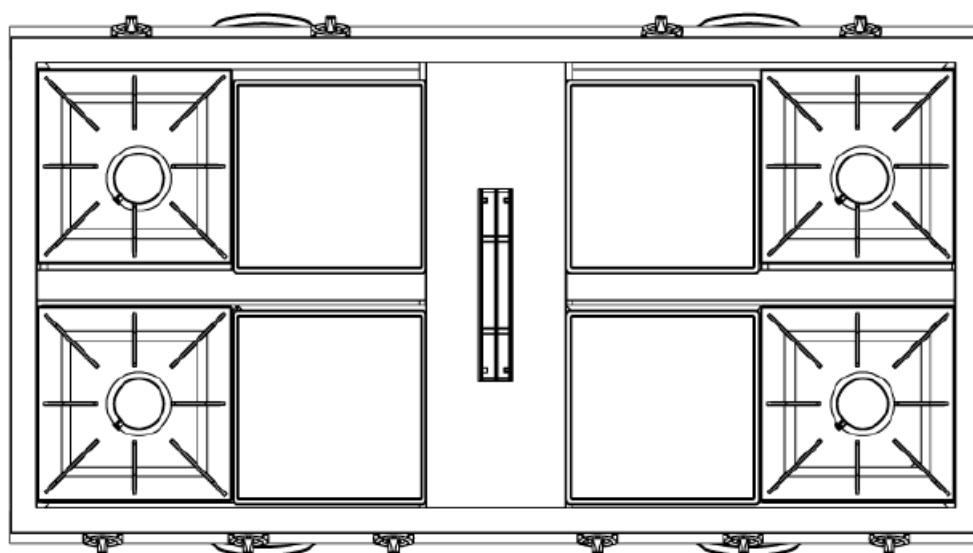
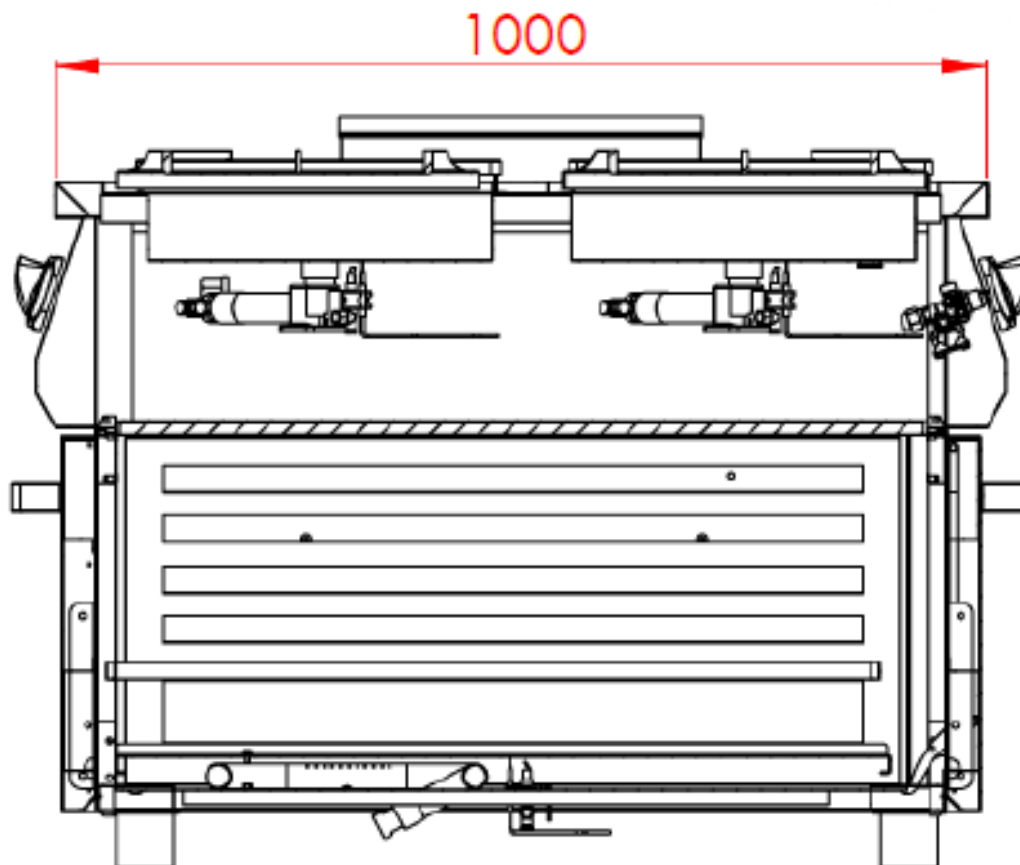
Sperăm ca aragazul Ideal Inox să vă ofere satisfacție deplină și să vă îmbunătățească experiența culinară. Ne angajăm să vă asigurăm servicii de înaltă calitate pentru a răspunde nevoilor

dumneavoastră în cel mai bun mod posibil.

## I.DATE TEHNICE

<b>DIMENSIUNI GENERALE</b>	2000x1000x850
<b>PUTERE TERMICĂ Kw</b>	86 Kw
<b>TIP</b>	A <sub>1</sub>
<b>INTRARE GAZ (Inch)</b>	3/4"R
<b>TERMOSTAT (0C)</b>	100-300
<b>GREUTATE NETĂ (kg)</b>	265





Această mașină de gătit industrială este dotată cu 8 arzătoare și 2 cuptoare pasante, având dimensiunile de 2000x1000x850 mm. Proiectată pentru a funcționa conectată la o rețea de gaze naturale sau la butelie, acest echipament este ideal pentru utilizarea în hoteluri, restaurante, fast food-

uri, unități turistice și cantine.

## 1.DETALII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

---

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



Pentru a asigura siguranța maximă în timpul utilizării dispozitivului, este strict interzis să păstrați în zona de funcționare a acestuia orice materiale inflamabile, atât solide cât și lichide. Aceste materiale pot include, dar nu se limitează la haine, alcool și derivate ale acestuia, produse petroliere, substanțe chimice, materiale plastice, funduri de tăiat, perdele etc. Respectarea acestei reguli este esențială pentru a minimiza riscul de incendiu sau alte accidente periculoase

- Nu curățați cu jet de apă cu presiune.



• Pentru a garanta funcționarea corectă a dispozitivului, este absolut necesar să fie instalat conform reglementărilor în vigoare și să fie utilizat exclusiv într-un spațiu bine ventilat. Pentru a asigura o instalare corectă, vă recomandăm să consultați cu atenție instrucțiunile furnizate înainte de a începe utilizarea dispozitivului.

- Acest aragaz a fost proiectat special pentru utilizarea în medii industriale precum restaurante, fast food-uri și cantine, și trebuie operat 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.



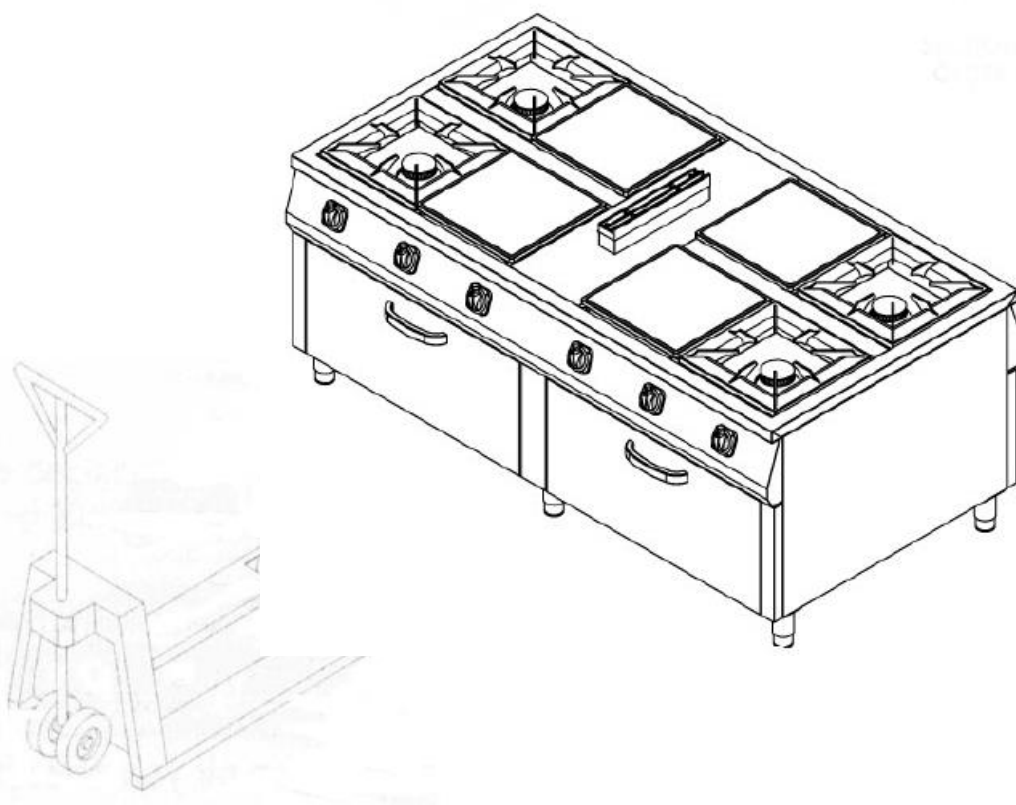
• În cazul detectării mirosului de gaz, acesta reprezintă un semnal important al unei posibile scurgeri. Pentru a acționa în mod corespunzător, vă recomandăm să urmați următoarele instrucțiuni: închideți imediat supapa dispozitivului și supapa de gaz principală. Apoi, deschideți ușile și ferestrele pentru a asigura o ventilare adecvată a spațiului. Evitați utilizarea oricăror surse care ar putea genera scânteii sau flăcări, cum ar fi comutatoarele electrice.



În această situație, vă rugăm să contactați imediat service-ul autorizat pentru a investiga și remedia problema în siguranță.

## II. TRANSPORT ȘI MUTARE

---

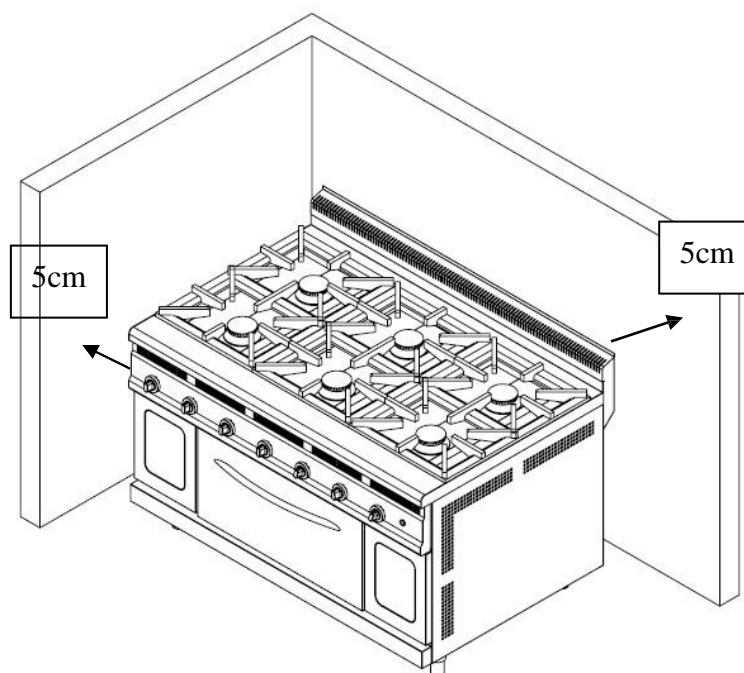



Orice operațiuni de montare, mutare, prelungire a furtunurilor de racordare sau înlocuire a acestora trebuie efectuate exclusiv de către un Service Autorizat. Este important să se respecte această restricție pentru a asigura funcționarea corectă și siguranța aragazului.

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


## 1.MONTAJUL DISPOZITIVULUI

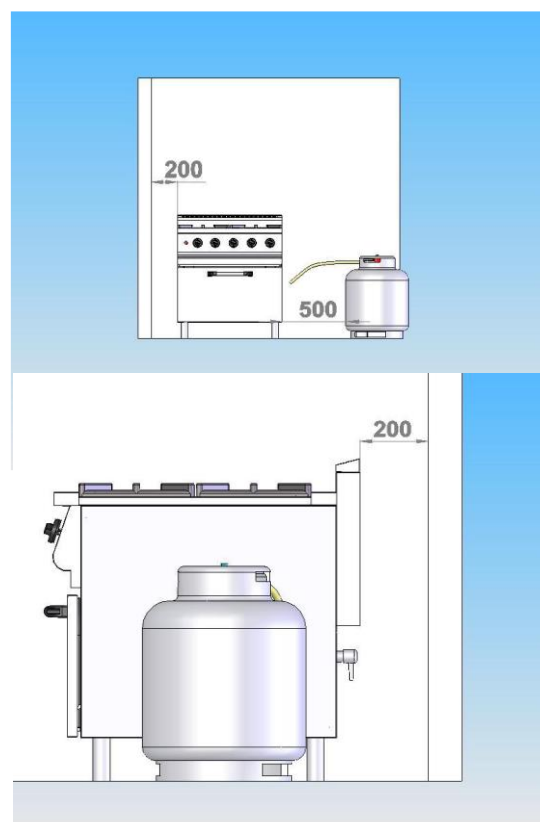
- Dacă distanța de transport este mare, dispozitivul trebuie manipulat încet, în scopul evitării vibrațiilor. Dacă este necesar, dispozitivul trebuie fixat pe paletă sau echilibrat de o persoană.
- Nu loviți sau scăpați jos dispozitivul în timp ce îl transportați.



 Pentru a permite amplasarea acestui aparat în apropierea pereților, pereților despărțitori, mobilierului de bucătărie, învelișurilor decorative etc., este esențial ca aceste elemente să fie confecționate din materiale incombustibile sau să fie placate cu un material termoizolant incombustibil adecvat. În cazul respectării acestor condiții, distanța minimă recomandată între aparat și aceste elemente trebuie să fie de cel puțin 5 cm. În situația în care aceste condiții nu sunt îndeplinite, distanța minimă recomandată trebuie să fie de cel puțin 20 cm. Aceste măsuri sunt impuse pentru a asigura siguranța și pentru a minimiza riscul de incendiu.


Vă recomandăm să acordați o atenție deosebită respectării regulilor de protecție împotriva incendiilor.

 Picioarele dispozitivului trebuie să fie reglate și trebuie





asigurată funcționarea dispozitivului pe o suprafață plană.

 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.**

### III.UTILIZAREA ARAGAZULUI PROFESIONAL CU CUPTOR

- Aparatul de gătit cu cuptor este destinat utilizării în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor, fabricilor de catering și altor locații similare, fiind conceput în principal pentru gătirea alimentelor.
- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, este recomandat să fie curățat cu atenție folosind o lavetă umedă în apă caldă și săpun (asigurați-vă că laveta este bine stoarsă).
- Este obligatoriu ca aparatul să fie utilizat sub o hotă echipată cu un filtru conectat la un sistem de ventilație adecvat. Acest lucru asigură evacuarea eficientă a fumului, vaporilor și altor substanțe rezultate în procesul de gătit, menținând astfel un mediu de lucru sigur și curat.

**NOTĂ:** Vă rugăm să utilizați aparatul doar în scopurile prevăzute și menționate în manualul de utilizare. Utilizarea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv de personalul familiarizat cu condițiile de siguranță și specificațiile tehnice ale aragazului profesional cu cuptor, care a citit cu atenție manualul de utilizare. Este crucial să se respecte instrucțiunile și recomandările din manual pentru a garanta o utilizare corectă și sigură a aparatului.

#### **NOTĂ IMPORTANTĂ PRIVIND PRESIUNEA DE ALIMENTARE:**

- Pentru Gaz Natural, presiunea de alimentare trebuie să fie de 20 mbar.

- Pentru alimentarea cu Butelie, presiunea de alimentare trebuie să fie de 30 mbar.

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

Pentru articolele care urmează să funcționeze la Butelie, vă sfătuim să utilizați un detentor cu reglare precisă.

## **IV.UTILIZAREA ARAGAZULUI**

### **1.APRÎNDEREA ARZATORULUI:**

Asigurați-vă că butonul este setat pe poziția (\*). Țineți butonul apăsat 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.

Utilizați o sursă externă de foc destinată aprinderii arzătorului.

Deoarece dispozitivul este dotat 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.

După ce flacăra a fost aprinsă, puteți regla intensitatea flăcării prin rotirea butonului. Pentru a micșora flacăra, aduceți supapa în poziția indicată pentru jumătate de flacăra.

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.

### **2APRÎNDEREA CUPTORULUI**

Asigurați-vă că butonul este setat pe poziția (\*). Țineți butonul apăsat 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.

Utilizați o sursă externă de foc destinată aprinderii arzătorului.

Deoarece dispozitivul este dotat 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.

După ce flacăra a fost aprinsă, puteți regla intensitatea flăcării prin rotirea butonului. Pentru a micșora flacăra, aduceți supapa în poziția indicată pentru jumătate de flacăra.

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.

Pentru a vedea flacăra din cuptor, puteți deschide ușa cuptorului și verifica prin orificiul de monitorizare de pe tablă baza.

Dispozitivul este acum pregătit pentru gătit.

Temperatura internă a cuptorului crește până la 300 de grade.

### 3AMPLASAREA 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.

## V.CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### 1.CURĂȚARE ARAGAZULUI PROFESIONAL

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, 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 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, 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 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.

## 2.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 remedierea 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.

**Arzător:** Orificiile trebuie să fie curate și neînfundate.

Piesele care necesită demontare în timpul curățării trebuie manipulate exclusiv de către personalul de service tehnic autorizat, care va efectua verificările necesare. După reasamblare, este obligatoriu să se verifice din nou scurgerile de gaze utilizând metoda bulelor de săpun.

## VI.CONVERSIA LA ALTE GAZE

---

Aragazul profesional a fost conceput și fabricat pentru a funcționa la butelie 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.

## **VII.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

## **VIII.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.

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

---

### **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.

### **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.

## X.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)