



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

## MANUAL DE UTILIZARE

### GRATAR CU ROCA VULCANICA

**Model:** CLR.TC.6LG800  
00057618

**Dimensiuni mm:** 800x630x300

**Gross Kg:** 71

**Gross m3 :** 0,26

**Putere kW:** 10

**Alimentare:** Gaz natural

**Consum m3/h:** 1,04



### SCOPUL SI DOMENIUL DE APLICARE



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

## **Draga client,**

Descărcați manualul cu instrucțiuni de pe site-ul <https://www.idealinox.ro> sau sunati la numărul indicat pe certificatul de garanti.

Produsul nostru este construit in conformitate cu standardele internationale. Va multumim pentru fidelitatea demonstrata prin achizitionarea acestui produs.

Este important ca acest manual sa fie citit cu atentie, iar gratarul sa fie utilizat in parametrii precizati pentru a obtine cea mai buna eficienta si pentru o utilizare pe termen lung.

Asigurati-va ca persoanele care vor utiliza gratarul cu roca vulcanica au citit manualul de utilizare si au fost instruite pentru a-l folosi.

In cazul in care apar unele probleme, recititi manualul de utilizare inainte de a suna la service. Nu permiteti unei personae neautorizate sa intervina asupra gratarului daca acesta s-a defectat.

## **1. INTRODUCERE:**

- Instrucțiunile din acest manual privind datele de securitate sunt importante pentru montarea și mentinerea în condiții de securitate a gratarului cu roca vulcanica. Producatorul recomanda ca acest manual sa fie pastrat cu grija in zona de lucru, astfel incat sa poata fi consultat de catre tehnicieni si utilizatori.
- Conexiunea la gaz, instalarea și intretinerea gratarului trebuie sa fie efectuata de catre instalatori calificati și autorizati in conformitate cu normele de securitate in vigoare. Producatorul isi declina orice responsabilitate daca aceste obligatii nu sunt respectate.
- Instalatia de gaz la care va fi conectat gratarul trebuie sa fie pregatita respectand legislatia in vigoare.
- Nerespectarea instructiunilor date de producator pentru acest dispozitiv ( utilizare, intretinere, racordarea la gaz, tabelul de date tehnice) pot compromite siguranta aparatului si duc la pierderea garantiei.



**Gratarul nu trebuie expus la lumina directa a soarelui.**



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

**⚠ ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire și instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilarea mecanică atunci când este cazul.**

**⚠** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea acestor suprafețe.

**⚠** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit sau în jurul gratarului.

**⚠** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanentă.

**⚠** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă (apa provoacă o difuzie mai rapidă a focului): trebuie să opriți gratarul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

**⚠** Mirosul de gaz înseamnă scurgere de gaz. Într-o astfel de situație, închideți supapa gratarului și supapa de alimentare principală, deschideți ferestrele și ușile. Nu utilizați întrerupător electric! Sunați imediat la societatea de furnizare a gazului și la serviciul IDEAL INOX.

**⚠** Uleiul de pe podea trebuie curățat în timpul zilei. În caz contrar, poate crea teren alunecos – risc de ranire.

**⚠** Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

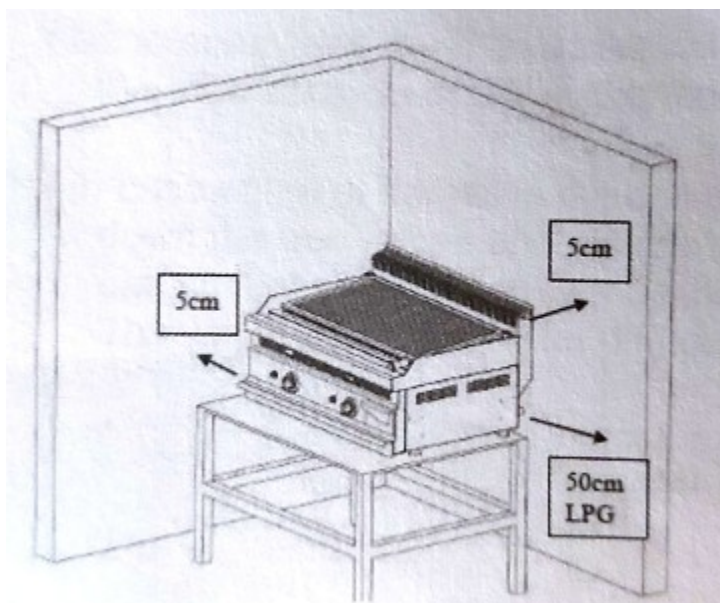
Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

**!** Dacă informațiile din acest manual nu sunt respectate cu strictețe, s-ar putea produce un incendiu sau o explozie, acestea putând avea ca rezultat pagube materiale sau vătămări corporale.

**Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în scop profesional, precum restaurante, hoteluri și alte spații comerciale.**

## 2. INSTALAREA



**!** **DISTANTA INTRE BUTELIE SI GRATAR TREBUIE SA FIE DE 50 cm.**

**!** Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane – risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

**!** Pentru a poziționa gratarul cu roca vulcanică aproape de perete sau de mobilierul de bucatarie, acestea trebuie să fie fabricate din materiale neinflamabile. Pentru a menține distanța de 5 cm, acestea trebuie acoperite de materiale adecvate de izolare termică, altfel distanța ar trebui să fie de cel puțin 20 cm.

**!** Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate langa gratar - risc de incendiu. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu. Activați gratarul cu roca vulcanica numai atunci când instalarea a fost finalizată.

- ❗ Racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele in vigoare.
- ❗ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.
- ❗ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile (hota cu sistem de extractie). De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normal.
- ❗ Aparatul trebuie plasat pe o suprafața plană, echilibrarea acestuia facându-se cu ajutorul celor 4 picioare ajustabile.
- ❗ Înainte de prima utilizare îndepărtați folia de protecție de pe gratar. În cazul în care pe acesta rămân particule lipicioase, îndepărtați-le cu ajutorul unui detergent neutru și cu o carpa moale.

### 3. RACORDAREA LA GAZ

- ❗ Înainte de instalare, asigurați-vă că toate condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația gratarului.
- ❗ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate pe produs. Valorile de reglare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).
- ❗ Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilarea.



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

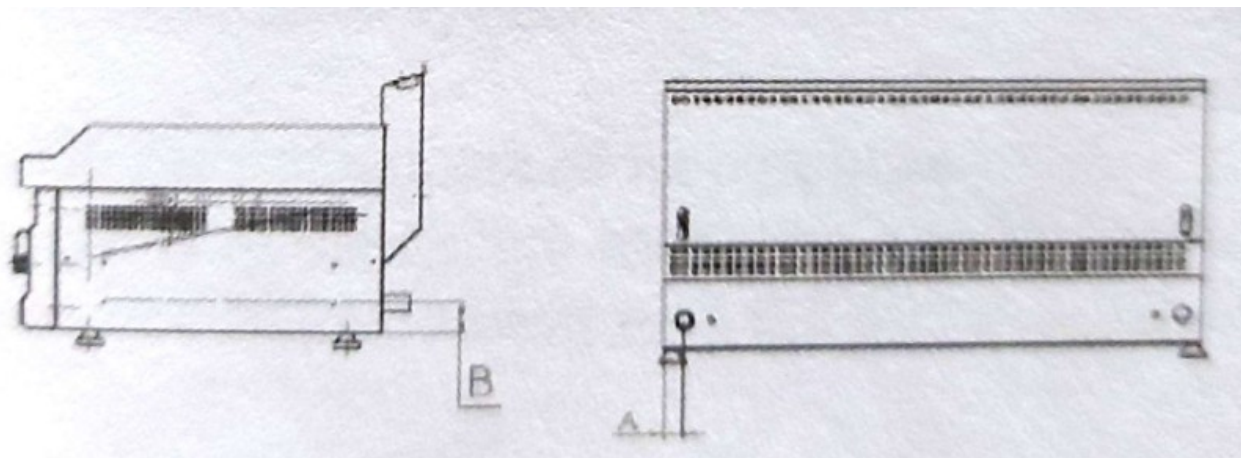
J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

- ❗ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz. Racord rigid (din cupru sau oțel). Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Acesta trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită examinarea furtunului pe toată lungimea sa.
- ❗ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale in vigoare. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. Dacă nu există compatibilitate, sunati tehnicienii service IDEAL INOX.
- ❗ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitarea folosind apă cu săpun.
- ❗ Daca este necesar, reglarea aerului trebuie facuta de personal calificat.
- ❗ Presiunea de alimentare a gratarului este de 21 mbar pentru Gaz Natural.



DIMENSIUNI DE CONECTARE:

A: 30 mm

B: 50 mm

UTILIZARE GAZ:

G20 ( GAZ NATURAL)

G30 (GPL)



www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

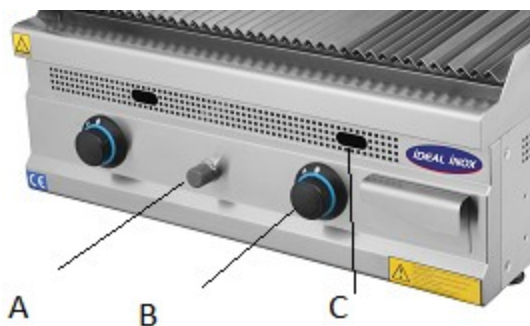
J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

#### 4. PANOU DE CONTROL



**A- BRICHETA**

**B- SUPAPA**

**C- GAURA DE OBSERVARE**

#### 5. INSTRUCIUNI DE FOLOSIRE

- Inainte de folosire toate suprafetele aparatului se vor curata bine cu apa calda si detergent neutru, dupa care se vor clati si se vor usca bine.
- In timpul primei operatiuni de folosire, gresarea de protectie a dispozitivului poate provoca fum sau miros. Acest lucru nu este unul periculos si va disparea in scurt timp.
- Dupa instalare si inainte de utilizare, îndepărtați grasimea industrială de protectie aplicata pe suprafata de frigere.
- Acest gratar este conceput pentru gatirea directa a produsului.
- Nu se recomanda utilizarea directa a produselor congelate deoarece gatitul acestora va deteriora suprafata de gatire ( -15 \* C).





www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

- Inainte de a utiliza gratarul, verificati daca piatra vulcanica este asezata in carcasa. Piatra vulcanica este asezata in mod aleatoriu in carcasa de depozitare destinata acesteia, fara a lasa spatiu gol in carcasa de depozitare.

## **OPERATII:**

### **APRINDEREA PILOTULUI**

- Pentru a asigura admisia de gaz, **SUPAPA (B)** trebuie adusa in pozitia pilot (\*). Butonul trebuie apasat si mentinut in aceasta pozitie cateva secunde ( pentru prima utilizare trebuie mentinut 20-25 secunde pentru a evacua aerul si a furniza gaz).
- **BRICHETA (A)** trebuie apasata.
- Dupa aprindere, pentru mentinerea flacarii, **SUPAPA (B)** este mentinuta apasat timp de 20 secunde

### **APRINDEREA ARZATORULUI**

- Pentru aprinderea arzatorului si pentru a aduce dispozitivul la temperatura dorita, rotiti **SUPAPA (B)** la valoarea de temperatura dorita.
- Daca pilotul se opreste in timpul functionarii, mecanismul de inspectie a flacarii va opri alimentarea cu gaz. Pentru reaprindere, urmati pasii prevazuti la "APRINDEREA PILOTULUI".
- Uleiul care se scurge in timpul gatitului este colectat in sertarul positionat in partea din fata a gratarului. Acest sertar trebuie verificat la anumite perioade de timp si golit. In caz contrar, uleiul se poate scurge pe aparat si pe podea, existand astfel riscul de alunecare si de inflamare. Trebuie acordata atentie procesului de golire a uleiului, intrucat uleiul scurs este fierbinte.
- Dupa finalizarea procesului de gatit, suprafata gratarului trebuie curatata ( vezi "CURATARE SI INTRETINERE").

### **OPRIREA GRATARULUI**

- Daca gratarul nu va fi folosit o perioada scurta de timp, **SUPAPA (B)** trebuie adusa in pozitia pilot (\*), astfel incat doar pilotul sa continue sa arda. In acest mod reducerea consumului de gaz va fi semnificativa.





www.idealinox.ro

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : office@idealinox.ro

- Pentru inchiderea completa a gratarului, **SUPAPA (B)** este adusa in pozitia “**0**” prin rotirea butonului in sens invers acelor de ceasornic. Astfel, supapa este oprita, iar gazul care alimenteaza pilotul si arzatorul este intrerupt.

- Dupa inchiderea completa a gratarului, se recomanda inchiderea supapei de alimentare principala.

## 6. CURATAREA SI INTRETINEREA

- Nu faceti nicio operatie de intretinere a aparatului cand acesta este conectat la reseaua de gaz.

- Dupa utilizare, grasimea arsa de pe suprafata de gatire a gratarului trebuie curatata. In caz contrar, poate genera miros neplacut si poate produce bacterii. De asemenea, alimentele care raman pe suprafata de gatire pot bloca conducta de evacuare a uleiului.

- La sfarsitul fiecarei zi de lucru, stergeti aparatul cu o laveta inmuiata in apa calda si detergent neutru, inainte ca acesta sa fie racit in totalitate. Nu utilizati produse abrazive sau corozive, produse pe baza de clor. Nu folositi produse inflamabile. Apoi clătiți și uscați bine.

- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergentilor agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp.

**NOTĂ: curățați otelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.**

- Nu aplicati substante chimice pe suprafetele care nu pot fi curatate prin metodele mentionate mai sus.

- Nu curatati aparatul folosind jet de apa. In caz contrar se pot produce defectiuni ale instalatiei.

- Curatati periodic piatra prin scufundarea in apa cu sodium ( in functie de frecventa de utilizare, de 2 sau de 3 ori pe saptamana). Piatra astfel curatata trebuie asezata in mod aleatoriu in spatial destinat acesteia, fara a lasa spatiu neacorit cu piatra.

- In cazul resturilor de alimente arse, acestea trebuie inmuiate cu putina apa si apoi sterse. Daca particulele ramase sut foarte dure, folositi o spatula de lemn.

- In cazul in care aparatul nu functioneaza pentru o perioada mai lunga de timp acesta trebuie gresat cu un strat subtire de vaselina.



[www.idealinox.ro](http://www.idealinox.ro)

S.C. CLARA FOOD S.R.L

CUI: RO22116457

J: 40/13633/2007

Bucuresti, B-dul Dimitrie Cantemir, Nr.23,  
Bl.3, Sc.A, Ap.57, Sector 4

Tel: 0745017009

E-mail : [office@idealinox.ro](mailto:office@idealinox.ro)

- Se recomanda ca piatra vulcanica sa fie inlocuita la un interval de 6 luni, intrucat este posibil sa se sparga si sa nu mai pastreze caldura.

## **7. ELIBERAREA AMBALAJULUI**

- Ambalajul este reciclabil în proporție de 100%. Prin urmare, toate patrule ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.