



***IDEAL INOX***

---

GRATAR CU ROCA VULCANICA

<https://www.idealinox.ro/>  
0745017009

---



[office@idealinox.ro](mailto:office@idealinox.ro)

---





www.idealinox.ro





www.idealinox.ro

## SCOPUL SI DOMENIUL DE APLICARE

### **Draga client,**

Descărcăți manualul cu instrucțiuni de pe site-ul <https://www.idealinox.ro> sau sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție.

Produsul nostru este construit în conformitate cu standardele internaționale. Va mulțumim pentru fidelitatea demonstrată prin achiziționarea acestui produs.

Este important ca acest manual să fie citit cu atenție, iar gratarul să fie utilizat în parametrii precizați pentru a obține cea mai bună eficiență și pentru o utilizare pe termen lung.

Asigurați-vă ca persoanele care vor utiliza gratarul cu roca vulcanică au citit manualul de utilizare și au fost instruite pentru a-l folosi.

În cazul în care apar probleme, recitiți manualul de utilizare înainte de a suna la service. Nu permiteți unei persoane neautorizate să intervină asupra gratarului dacă acesta s-a defectat.

## INTRODUCERE

- Instrucțiunile din acest manual privind datele de securitate sunt importante pentru montarea și menținerea în condiții de securitate a gratarului cu roca vulcanică. Producătorul recomandă ca acest manual să fie păstrat cu grijă în zona de lucru, astfel încât să poată fi consultat de către tehnicieni și utilizatori.
- Conexiunea la gaz, instalarea și întreținerea gratarului trebuie să fie efectuată de către instalatori calificați și autorizați în conformitate cu normele de securitate în vigoare. Producătorul își declină orice responsabilitate dacă aceste obligații nu sunt respectate.
- Instalația de gaz la care va fi conectat gratarul trebuie să fie pregătită respectând legislația în vigoare.
- Nerespectarea instrucțiunilor date de producător pentru acest dispozitiv pot compromite siguranța aparatului și duc la pierderea garanției.



www.idealinox.ro

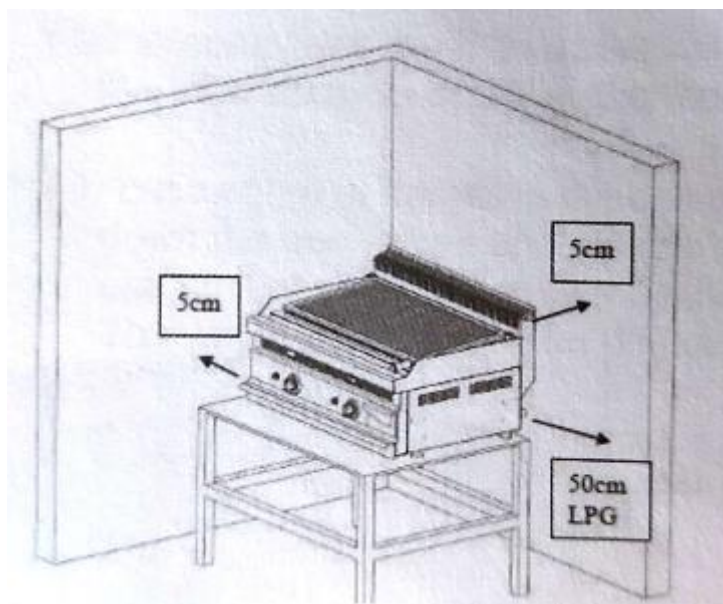
- ❗ **Gratarul nu trebuie expus la lumina directa a soarelui.**
- ❗ **ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales 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.

❗ 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.**

## 1. INSTALAREA



❗ **DISTANTA ÎNTRE BUTELIE ȘI GRATAR TREBUIE SĂ 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 bucatărie, acestea trebuie să fie fabricate din materiale neinflamabile. Pentru a menține**



www.idealinox.ro

**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 gaz, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician 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 lângă gratar - risc de incendiu. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu. Activați gratarul cu roca vulcanică numai atunci când instalarea a fost finalizată.

❗ Racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele în 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 încăperea gazele combustibile (hota cu sistem de extracție). De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală.

❗ Aparatul trebuie plasat pe o suprafață plană, echilibrarea acestuia făcându-se cu ajutorul celor 4 picioare ajustabile.

❗ Înainte de prima utilizare îndepărtați folia de protecție de pe gratar. În cazul în care pe aceasta rămân particule lipicioase, îndepărtați-le cu ajutorul unui detergent neutru și cu o carpa moale.

## **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.

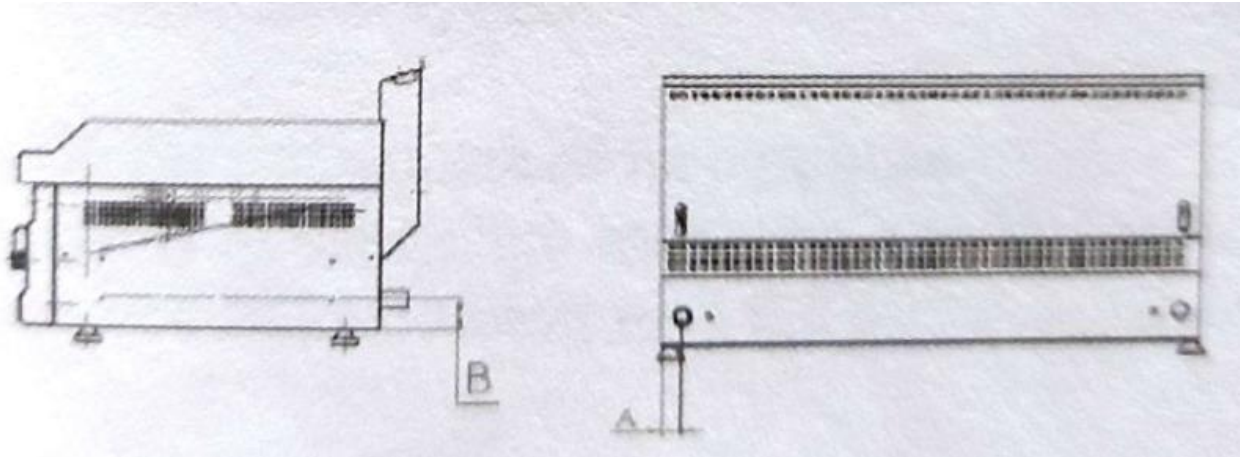


www.idealinox.ro

- ❗ 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.
- ❗ 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 în 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, sunați tehnicienii service IDEAL INOX.
- ❗ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitarea folosind apă cu săpun.
- ❗ Dacă este necesar, reglarea aerului trebuie făcută de personal calificat.
- ❗ Presiunea de alimentare a gratarului este de 30 mbar pentru Gaz Natural și 50 mbar pentru Butelie.



www.idealinox.ro



UTILIZARE GA

G30 (GAZ NATURAL)  
G50 (GPL)

**PANOU DE CONTROL**



**A- SUPAPA**

**B- GAURA DE OBSERVARE**






www.idealinox.ro

## INSTRUCTIUNI 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).
- 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 GRATARULUI*

- Pentru a asigura admisia de gaz, **SUPAPA (A)** trebuie adusa in pozitia flacara mare . 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).
- Pentru aprindere utilizati o **BRICHETA**.
- Dupa aprindere, pentru mentinerea flacarii, **SUPAPA (A)** este mentinuta apasat timp de 20 secunde



www.idealinox.ro

- După aprinderea arzătorului puteți aduce dispozitivul la temperatura mică rotind

SUPAPA (A) la poziția ()

- Dacă pilotul se oprește în timpul funcționării, mecanismul de inspecție a flăcării va opri alimentarea cu gaz. Pentru reaprindere, urmați pașii prevăzuți la "APRINDEREA GRATARULUI".

- Uleiul care se scurge în timpul gătitului este colectat în sertarul poziționat în partea din față a gratarului. Acest sertar trebuie verificat la anumite perioade de timp și golit. În caz contrar, uleiul se poate scurge pe aparat și pe podea, existând astfel riscul de alunecare și de inflamare. Trebuie acordată atenție procesului de golire a uleiului, întrucât uleiul scurs este fierbinte.

- După finalizarea procesului de gătit, suprafața gratarului trebuie curățată (vezi "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE").

### ***OPRIREA GRATARULUI***

- Pentru închiderea gratarului, **SUPAPA (A)** este adusă în poziția "0" prin rotirea butonului în sens invers acelor de ceasornic. Astfel, supapa este oprită, iar gazul care alimentează pilotul și arzătorul este întrerupt.
- După închiderea completă a gratarului, se recomandă închiderea supapei de alimentare principală.

### ***CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA***

- Nu faceți nicio operație de întreținere a aparatului când acesta este conectat la rețeaua de gaz.
- După utilizare, grăsimea arsă de pe suprafața de gătit a gratarului trebuie curățată. În caz contrar, poate genera miros neplăcut și poate produce bacterii. De asemenea, alimentele care rămân pe suprafața de gătit pot bloca conducta de evacuare a uleiului.



www.idealinox.ro

- 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 utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor. Nu folosiți produse inflamabile. Apoi clătiți și uscați bine.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergenților 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.

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





Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia. Suprafețele în oțel 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.



www.idealinox.ro

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 de oțel inoxidabil, 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 aparatul pentru a nu o avaria. După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.

	<i>Nu curățați niciodată cu un detergent puternic care poate deteriora finisarea oțelului inoxidabil..</i>
	<i>Nu utilizați niciodată materiale de curățare chimice, cum ar fi acidul clorhidric, deoarece acestea pot deteriora suprafața plăcii</i>

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 rotisorului dvs. și vor asigura o experiență de gătit sigură și plăcută.

	<i>Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.</i>
---	--

## NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII

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



www.idealinox.ro

- ✓ Efectuați toate operațiile de mentenanță
- ✓ Acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circularea aerului

## **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.

## **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.*

## **UNITATE SERVICE**

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

TEL: +40 745 017 009