NOTICE D'UTILISATION

WOOD STEAK GRILL

14096A (GAS03)



CATEGORIE : II2E+3+

TYPE D'INSTALLATION : A1

23 Quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS

Tél : 01.75.30.20.50 - Fax : 01.75.30.20.51

www.sofraca.fr commercial@sofraca.fr sav@sofraca.fr

SOMMAIRE

I INTRODUCTION ET DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.1 Conseils généraux

1.2 Plaquette signalétique et plaquette supplémentaire

1.3 Données techniques

1.4 Dessins

II NOTICE GENERALE (pour l'installateur)

2.1 Lieu d'installation

2.2 Raccordement au gaz

III MISE EN MARCHE (pour l'installateur)

3.1 Contrôle du débit calorifique nominal

3.2 Méthode volumétrique

3.3 Contrôle de la pression d'alimentation

3.4 Adaptation à un autre type de gaz

3.5 Remplacement des injecteurs, réglage de l'air primaire et du debit au minimum

IV NOTICE D'EMPLOI (pour l'utilisateur)

4.1 Allumage

4.2 Extinction

V NETTOYAGE ET MAINTENANCE

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

I INTRODUCTION ET DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Toutes les parties gaz de l'appareil sont sous garantie à partir de la date de facturation.
Toutes tentatives de démontage, de modification ou de manipulation en général d'une partie quelconque de l'appareil annule la garantie.
L'utilisation incorrecte du grilloir à gaz de même que toutes tentatives de démontage et de modification peuvent provoquer des accidents. Par conséquent, la société décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des choses dérivant de ces manipulations. En cas de défaillance, s'adresser au centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien s'adresser directement au constructeur.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de:

- Utilisation inappropriée de l'appareil de la part d'un personnel non adéquatement formé à cet effet.
- Utilisation contraire aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Manque de maintenance ou bien maintenance ordinaire prévue incorrecte.
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.
- Inobservation totale ou partielle de la notice d'emploi.
- Certificat de garantie non expédié.

1.1 Conseils généraux

- Lire attentivement ce livret qui fournit les indications concernant la sécurité pour l'emploi et la maintenance. Le but du présent livret est de faire connaître aux opérateurs les prescriptions et les critères fondamentaux pour assurer leur sécurité et pour prolonger la durée de fonctionnement de l'appareil. Ce livret doit être lu par tout le personnel autorisé à utiliser cet appareil, avant de le mettre en marche.

- Cette notice d'emploi doit être conservée avec l'appareil afin d'être consultée en cas de besoin. En cas de vente ou de transfert de l'appareil, veiller à ce que la notice accompagne toujours le grilloir de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse s'informer du fonctionnement et lire les conseils relatifs à celui-ci. Elle faudra la conserver dans un lieu protégé et sec et pouvoir la trouver en temps rapide pour toute consultation. En cas de détérioration ou de perte, en demander un exemplaire directement au constructeur. En cas de doute, appeler le centre de service après-vente le plus proche ou bien consulter directement la société.

- Les instructions contenues dans cette notice concernent exclusivement le grilloir à gaz catégorie II2E+3+ pour la France et la Belgique.

- Mettre en marche l'appareil suivant les normes en vigueur.

- Cet appareil est destiné à griller les aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres emplois. Tout autre emploi sera considéré comme impropre. L'appareil est destiné à un usage collectif et doit être utilisé par un personnel formé à cet effet.

- La maintenance, l'adaptation à un autre type de gaz, l'installation et la vérification du fonctionnement ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

- Après chaque échange et réglage de pièce (boucle de l'air primaire ou vis de by-pass), veiller à les sceller avec de la peinture afin d'éviter toute manipulation.

- Nous vous conseillons de stipuler un contrat de maintenance.

- Pour toutes réparations, s'adresser à un centre de service après-vente agréé et exiger des pièces détachées d'origine.

- Cette notice n'est valable que dans les pays dont le sigle figure sur la premiere page de cette notice et sur la plaquette signalétique de l'appareil.

- Ce symbole indique " surface chaude ".



SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

1.2 Plaquette signalétique et plaquette supplémentaire.

La plaquette signalétique (fig. 1) et la plaquette avec l'avertissement d'installation se trouvent sur le coté postérieur de l'appareil. La plaquette supplémentaire (fig. 2), avec le pays de destination, la catégorie, le type de gaz et sa pression et un avvertissement d'installation et emploi se trouve sur l'emballage du grilloir.

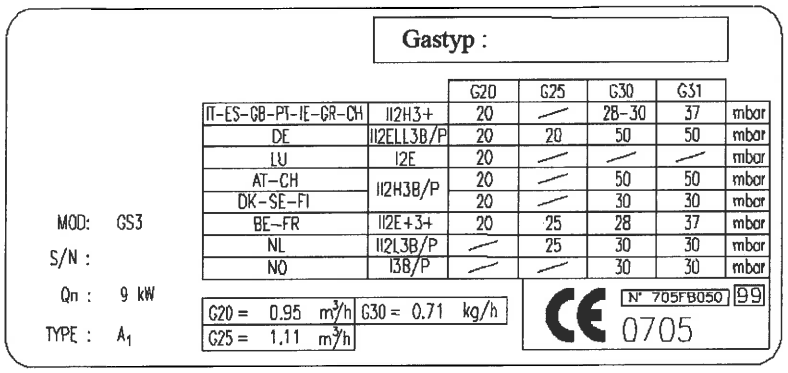


Fig. 1

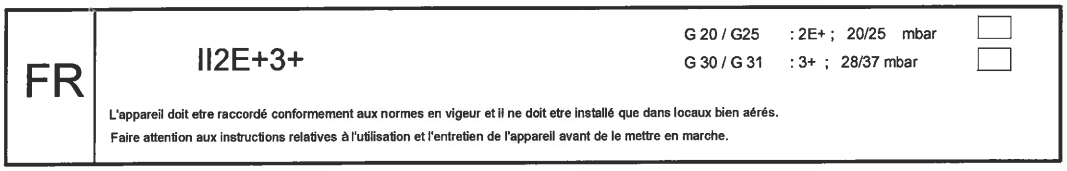


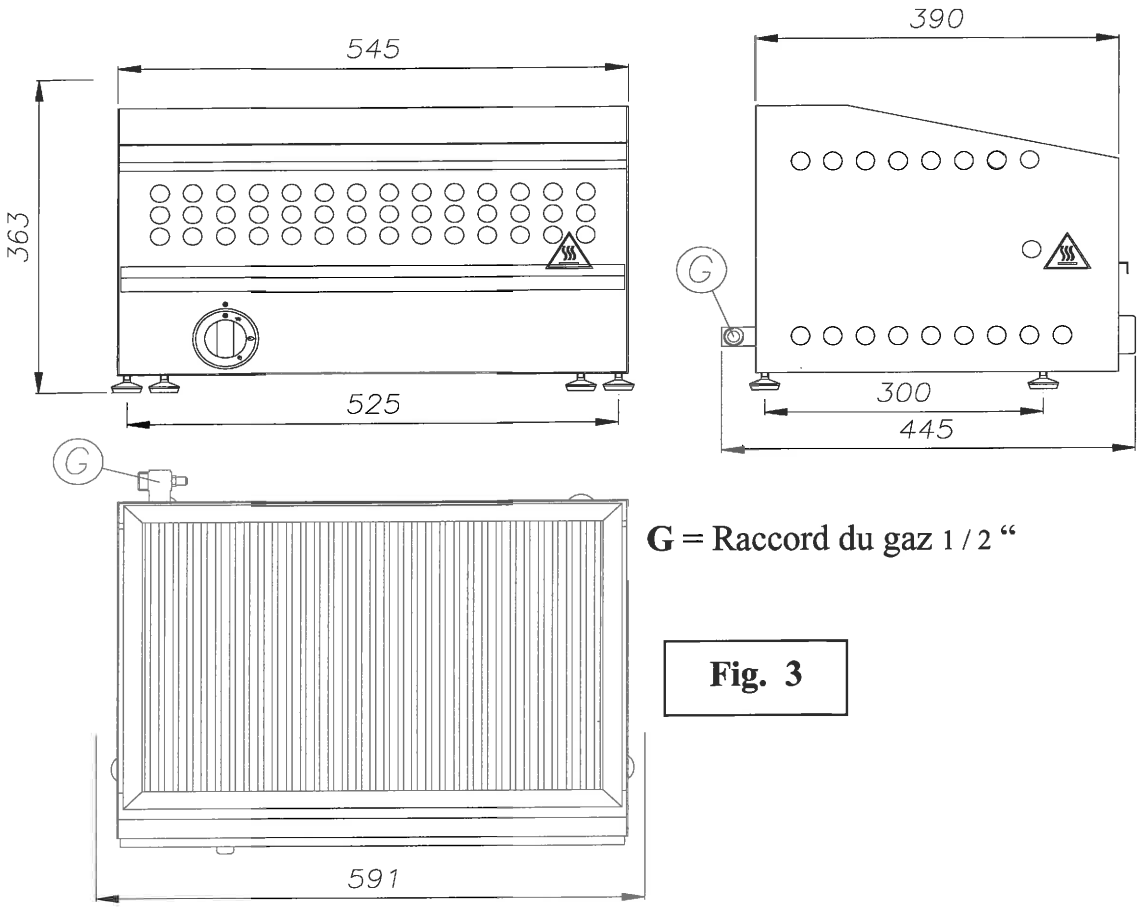
Fig. 2

1.3 Données techniques

Dimensions extérieures d'encombrement L x P x H (mm)	591 x 390 x 363		
Puissance thermique nominale (kW)	9		
Puissance thermique au minimum (kW)	4		
Nombre de brûleurs	1		
Raccordement au gaz	1 / 2 "		
Catégorie	IIE+3+		
Réglage en usine	GPL		
Type de construction	A_1		
Pression d'alimentation gaz (mbar)	Gas G 30/G 31 : 28 / 37 Gas G 20 : 20 Gas G 25 : 20		
Consommation de gaz calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H à 15° et 1013 mbar	Nominale G 30: 0,71 kg/h	Nominale G 20: 0,95 m^3/h	Nominale G 25: 1,11 m^3/h
	Au minimum G 30: 0,32 kg/h	Au minimum G 20: 0,42 m^3/h	Au minimum G 25: 0,49 m^3/h
Diamètre injecteur principal (en 1/100 mm)	G30: 155	G20: 225	G25: 235
Diamètre injecteur veilleuse (en 1/100 mm)	G30: 20	G20: 35	G25: 35
Diamètre vis de by-pass (en 1/100 mm)	G30: 110	G20: Réglable	G25: Réglable
Réglage de l'air primaire - distance H (en mm) (voir à la page 6)	G30: 30	G20: 13	G25: 13

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

1.4 Dessins



G = Raccord du gaz 1 / 2 "

Fig. 3

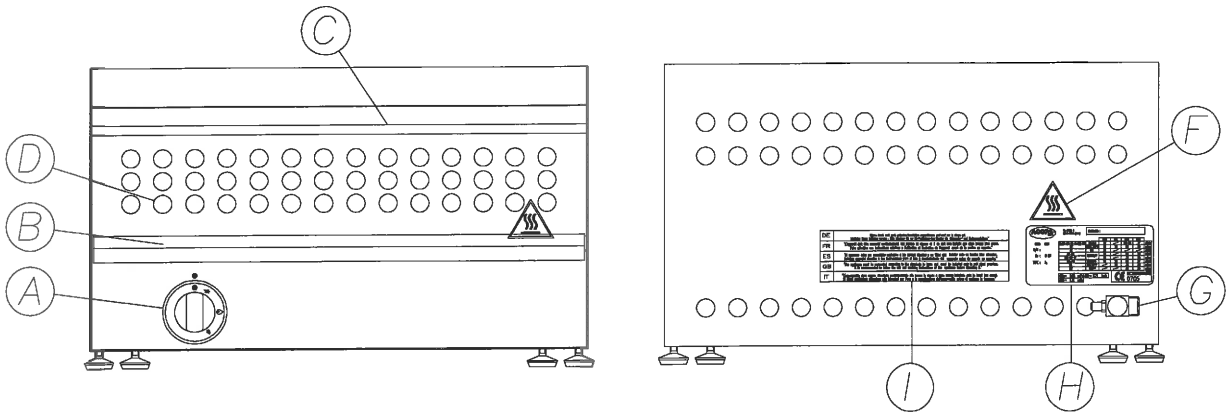


Fig. 4

A = Manette du gaz
B = Cuvette
C = Grille de cuisson
D = Trou de l'allumage
F = Symbole de surface chaude
G = Raccord du gaz
H = Plaquette signalétique
I = Plaquette des avertissements

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

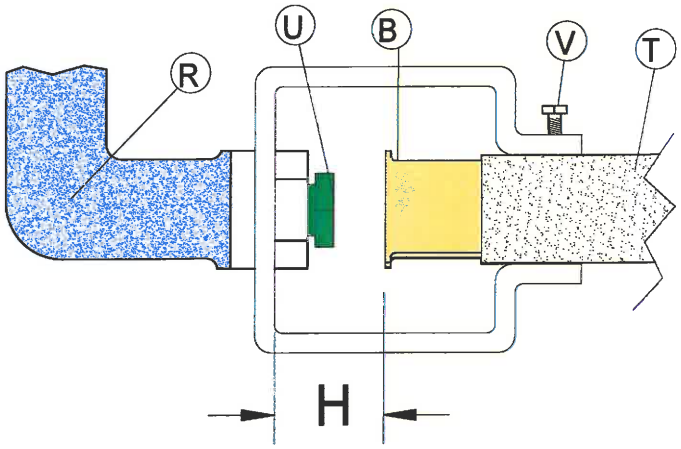


Fig. 5

U = Injecteur du brûleur principal
R = Tuyau du gaz
B = Boucle de réglage air
V = Vis de réglage boucle
T = Tuyau venturi du brûleur

Réglage de la boucle B :

Gaz	Pression (mbar)	Distance H (mm)
G 20	20	13
G 25	25	13
G 30/G 31	28 / 37	30

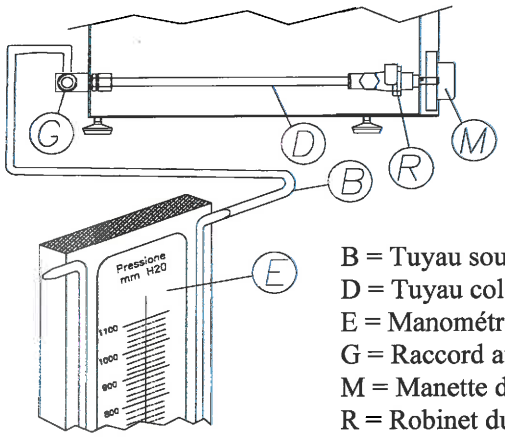


Fig. 6

B = Tuyau souple
D = Tuyau collecteur
E = Manométre à U
G = Raccord avec prise de pression
M = Manette de commande du gaz
R = Robinet du gaz

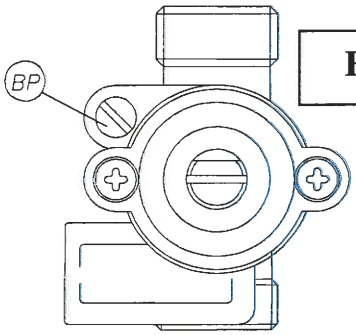
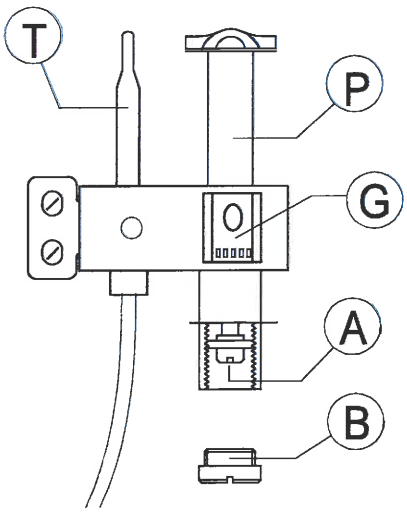


Fig. 7

BP = Vis de by-pass du robinet



A = Injecteur de la veilleuse
B = Ecrou de serrage
G = Frette de réglage air
P = Brûleur de la veilleuse
T = Thermocouple de sécurité

Fig. 8

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

II NOTICE GENERALE (pour l'installateur)

2.1 Lieu d'installation.

L'utilisateur doit s'assurer que l'installation soit conforme aux dispositions locales en vigueur. L'appareil ne doit être installé que par un personnel qualifié et agréé par le constructeur, qui devra observer les normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Toutes opérations de maintenance extraordinaire (adaptation à un autre type de gaz ou le remplacement d'une pièce) doivent être effectuées par un personnel qualifié.
L'appareil devra être installé dans un local bien aéré. Si cela est possible, le placer sous une hotte d'extraction qui puisse assurer l'évacuation totale des gaz brûlés produits pendant la cuisson. Placer le grilloir à une distance de 100 mm ou plus des parois. Pour l'installation et les sections d'aération à observer, consulter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation et modifications suivantes.
Veiller à ce que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit pas gêné par la présence d'obstacles tout autour de l'appareil.

2.2 Raccordement au gaz

Avant de procéder à l'installation, veiller à ce que le grilloir soit réglée pour fonctionner avec le gaz existant. Dans le cas contraire, voir le paragraphe 3.4 ou contacter le service après-vente du constructeur. Le raccordement au réseau d'alimentation du gaz doit être effectué suivant les normes en vigueur dans le pays d'installation et modifications suivantes. Si cela est necessaire, consulter la compagnie de distribution du gaz.
Le raccordement à l'alimentation du gaz devra être exclusivement métallique, de type rigide ou flexible, avec de la tuyauterie de section proportionnée à la puissance et à la longueur du parcours. Veiller à ce que le tuyau ne passe pas à côté de zones surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des contraintes ou à traction. Entre le réseau du gaz et chaque appareil, il faudra interposer un robinet d'arrêt rapide dans un endroit facilement accessible pour pouvoir le fermer lorsque l'appareil ne marche pas.
Après avoir installé l'appareil, soumettre les raccordements à des essais d'étanchéité en utilisant un produit (spray) cherche-fuites ou bien d'autres substances mousseuses en s'assurant que celles-ci ne soient pas corrosives.
Les raccords des conduites en cuivre doivent être effectués avec des assemblages mécaniques sans joints.
Pour le raccord de connexion au resau du gaz s'addresser directement à la societé.

III MISE EN MARCHE (pour l'installateur)

La mise en marche de l'appareil ne doit être effectuée que par un personnel qualifié.
Avant la mise en marche, veiller à ce que les caractéristiques du gaz, de même que la catégorie et le type de gaz installé, correspondent à la famille et au groupe de gaz existant. Dans le cas contraire, consulter le paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

3.1 Contrôle du débit calorifique nominal

La puissance calorifique nominale doit être vérifiée par un technicien agréé ou par la Compagnie distributrice du gaz, en suivant les informations de la présente notice d'emploi. Ce contrôle doit s'effectuer en cas de passage ou d'adaptation à un autre type de gaz, et à l'occasion de toutes interventions de maintenance.
Pour connaître le débit calorifique nominal de même que les pressions d'alimentation, consulter le tableau des données techniques.
Les pièces scellées ne doivent jamais être manipulées.

3.2 Méthode volumétrique

La puissance calorifique nominale s'obtient en utilisant les injecteurs appropriés comme décrit dans le tableau et avec la pression d'alimentation relative au type de gaz. Le contrôle de la puissance calorifique s'effectue à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre. Pour connaître le volume exact de gaz qui doit passer par unité de temps, consulter le tableau des données techniques. Cette valeur concernant le raccordement doit être maintenue dans la plage prévue avec une tolérance égale à ± 5%. En cas de valeurs supérieures ou inférieures à celles prévues, il faudra vérifier si l'on a utilisé des injecteurs avec le bon diamètre.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

3..3 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 6)

Avant de mettre en marche l'appareil, il est nécessaire de vérifier à l'aide de la plaquette signalétique et de la plaquette supplémentaire, si l'appareil est prévu pour fonctionner avec le type et avec la famille de gaz installé. La pression d'alimentation est mesurée, lorsque l'appareil fonctionne, en utilisant un mesureur de pression pour liquides (par exemple un manomètre à tube en "U", subdivision minimale 0.1 mbar). Pour effectuer ce contrôle, raccorder le manomètre "E" à la prise de pression du raccord "G" après avoir enlevé sa vis de serrage. Mesurer la pression d'alimentation: si celle n'est pas comprise entre les valeurs indiquées dans le tableau suivant, en aucun cas il ne sera possible de mettre en marche l'appareil et il faudra en informer la Compagnie de distribution du gaz.

Type de gaz		Pression gaz (mbar)		
		Normale	Minimale	Maximale
Gaz naturel	G20	20	17	25
Gaz liquides	G30 / G31	28 / 37	20 / 25	35 / 45
Gaz	G25	25	20	30

Après avoir mesuré la pression d'alimentation, débrancher le tube flexible, enlever le manomètre "E", et remettre en place la vis de la prise de pression.

3.4 Adaptation à un autre type de gaz

Si les pièces de remplacement manquent, s'adresser directement au constructeur. Cette adaptation doit être effectuée par un personnel qualifié. Pour l'adaptation à un autre type de gaz, il faut se référer aux données techniques (tableau des injecteurs et réglage air primaire) en échangeant les injecteurs du brûleur principal et de la veilluese , la vis de by-pass et en réglant l'air primaire et le debit au minimum.

ATTENTION ! Le diamètre est imprimé sur chaque injecteur en 1/100 de mm.

3.5 Remplacement des injecteurs, réglage de l'air primaire et du debit au minimum

ATTENTION ! N'effectuer cette opération qu'après avoir fermé le robinet d'arrêt du gaz placé en amont de l'appareil.

a) Injecteur du brûleur principal (Fig. 5)

Effectuer en série les opérations suivantes:

1. Enlever la grille de cuisson, la grille du foyer et la cuvette tiroir.
2. Desserrer l'ecrou de réglage **V** de la boucle **B** et remplacer l'injecteur **U** par celui qui convient au nouveau gaz installé.
3. Régler de facon correcte la distance **H** de la boucle **B** de réglage de l'air primaire.

b) Injecteur du brûleur de la veilleuse (Fig. 8)

Effectuer en série les opérations suivantes:

1. À travers le trou sur le coté gauche du grilloir, devisser l'ecrou de serrage **B** avec un tournevis.
2. Devisser, extraire et remplacer l'injecteur **A** par celui qui convient au nouveau gaz installé.
3. Serrer l'ecrou **B**.
4. Allumer le brûleur de la veilleuse, régler l'air et controller la flamme en tournant la frette **G**.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

c) Réglage du debit au minimum (Fig. 7)

Effectuer en série les opérations suivantes:

Enlever la manette du robinet et acceder à la vis de by-pass " **BP** "

- *Pour le gaz G 20 et le gaz G25* : Régler la vis de by-pass " BP " jusque' à obtenir un correct réglage du debit au minimum. Le brûleur etant allumé, verifier que le changement du debit de la position de plein debit à la position de debit au minimum ne determine aucun phénomène de retour ou extinction de la flamme.

  ⇒ Rotation horaire de la vis "BP" ⇒ Diminution du debit
  ⇒ Rotation contraire de la vis "BP" ⇒ Augmentation du debit

- *Per le gaz G 30 / G 31:* Controller le diamètre correct de l'injecteur et serrer jusque' au bout la vis de by-pass " BP ".

ATTENTION ! Après l'adaptation à un autre type de gaz, il est indispensable:

- **Remplacer la plaquette signaletique par celle qui contient les nouvelles données techniques.**
- **Effectuer un essai d'étanchéité du circuit.**
- **Mettre les scellés sur les dispositifs reglés (vis de by-pass du robinet et boucle de l'air primaire).**

IV NOTICE D'EMPLOI

ATTENTION !

• L'APPAREIL EST DESTINÈ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÈ PAR UN PERSONNEL FORMÈ A CET EFFET.
• TOUTES LES OPERATIONS DE MAINTENANCE ET LES REPARATIONS ORDINAIRES NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUEÈS QUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÈ.
• TOUTES LES OPERATIONS D'INSTALLATION, DE MISE EN SERVICE ET DE MAINTENANCE, NOTAMMENT LE RACCORDEMENT AU GAZ ET LA MISE EN MARCHE, NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUEÈS QUE PAR DES INSTALLATEURS AGREÈS PAR LE CONSTRUCTEUR ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION.
• NOUS CONSEILLONS DE FAIRE CONTROLER PERIODIQUEMENT L'APPAREIL PAR UN TECHNICIEN SPECIALISÈ POUR QU'IL FONCTIONNE TOUJOURS PARFAITEMENT. DANS CE BUT, NOUS CONSEILLONS DE STIPULER UN CONTRAT DE MAINTENANCE.

4.1 Allumage

ATTENTION !

⇒ Disposer la lave uniformément sur la grille du foyer et vérifier que la couche ait une épaisseur uniforme. Cette épaisseur doit être éventuellement rétablie en remplaçant les quantités manquantes, par l'addition d'autre matériel. Si necessaire, la lave doit être lavée à l'eau chaude.
⇒ Placer la grille de cuisson en position inclinée ou horizontale et verifier bien sa stabilité.
⇒ Contrôler que rien ne bouche l'arrivée de l'air au brûleur et que la ventilation de la salle soit suffisante.
⇒ Surveiller l'appareil pendant la cuisson.
⇒ Pour déplacer le grilloir chaud, utiliser des crochets.
⇒ Extraire et nettoyer la cuvette tiroir de l'huile seulement quand le grilloir est froid.
⇒ Le robinet du brûleur est équipé d'un thermocouple de securitè qui coupe l'afflux de gaz en cas d'extinction de la flamme.
⇒ Pendant les opérations de cuisson, utiliser des gants thermiques.
⇒ Fermer le robinet d'arrêt du gaz installé en amont de l'appareil lorsequ' il n'est pas utilisé.

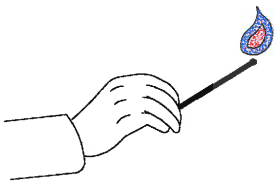
SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

Pour allumer le grilloir, effectuer en série les opérations suivantes:

- Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz installé en amont de l'appareil.

- Allumer la flamme de la veilleuse en appuyant sur la manette et en tournant de la position " eteint " (λ) à la position " veilleuse " (K) . En même temps, à travers un trou du bandeau frontal, introduire une allumette type longue et allumer la veilleuse. Maintenir la manette appuyée pour quelques seconds. Lorsequ'on cesse d'appuyer sur la manette, la flamme doit rester allumée. En cas d'insuccès, répéter l'operation.

- Allumer le brûleur principal en appuyant sur la manette et en tournant de la position " veilleuse " (K) à la position de plein debit (grande flamme). Verifier l'allumage du brûleur principal, relâcher la manette et, en cas, tourner la manette à la position de debit reduit (petite flamme).



Allumage manuel :
Utiliser une allumette type longue !

4.2 Extinction

- Pour éteindre le brûleur principal, appuyer et tourner la manette de la position de plein debit ou de debit reduit à la position " veilleuse " (K). Pour éteindre le brûleur de la veilleuse, appuyer et tourner la manette à la position " eteint " (λ).

- Fermer le robinet d'arrêt du gaz installé en amont de l'appareil lorsequ' il n'est pas utilisé.

V NETTOYAGE ET MAINTENANCE

L'appareil doit être nettoyé afin d'en assurer le fonctionnement et le rendement dans le temps. En cas de défaillances, ne pas tenter de résoudre le problème mais appeler le revendeur qui s'occupera de réparer la panne. Ne pas essayer de démonter l'appareil: toute intervention doit être effectuée par des techniciens spécialisés. Contrôler périodiquement l'état des conduites d'arrivée du gaz, des raccords. Pour le nettoyage ordinaire de l'installation, effectuer les opérations et observer les conseils suivants:

- Veiller à ce que le robinet du gaz installé en amont de l'appareil soit bien fermé et que le brûleur soit éteint. Laisser refroidir l'appareil.
- Procéder au nettoyage quotidien des parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, rincer soigneusement et essuyer bien. Ne pas utiliser de détergents contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) et éviter absolument de nettoyer les parties en acier inox avec des pailles de fer, des brosses ou des racloirs qui pourraient déposer des particules ferreuses pouvant s'oxyder et donc créer de la rouille.
- Enlever la grille de cuisson, emporter la couche radiante de lave qui est disposée sur la grille du foyer, enlever la grille du foyer et nettoyer-la afin d'emporter toutes les incrustations éventuelles, et les dépôts de poussiére, qui peuvent s'être formés.
- Le brûleur doit être nettoyé avec de l'eau et du savon ou des détergents non abrasifs. Contrôler que les orifices du brûleur ne soient pas bouchés. Dans le cas contraire, enlever les incrustations sans endommager les éléments du groupe de la veilleuse.
- Ne pas laisser de restes d'aliments (en particulier ceux qui sont acides comme le sel, le citron, le vinaigre...) sur les parties en acier inox car ceux-ci pourraient les détériorer.
- Les pierres de lave peuvent être lavées dans l'eau bouillante afin de dissoudre les graisses.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs à haute pression.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant de longues périodes, passer énergiquement sur toutes les parties en acier inox un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection. En outre, aérer périodiquement le local.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par example l'acide chloridrique) pour le nettoyage des sols à proximité de l'appareil.

ATTENTION !
Si les dispositifs de mise en marche et de contrôle sont difficiles à manœuvrer (graissage des robinets), contacter immédiatement le service technique ou le constructeur qui effectuera l'assistance.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51