NOTICE D'UTILISATION

WOOD STEAK GRILL

14156A (GAS6/GS370)



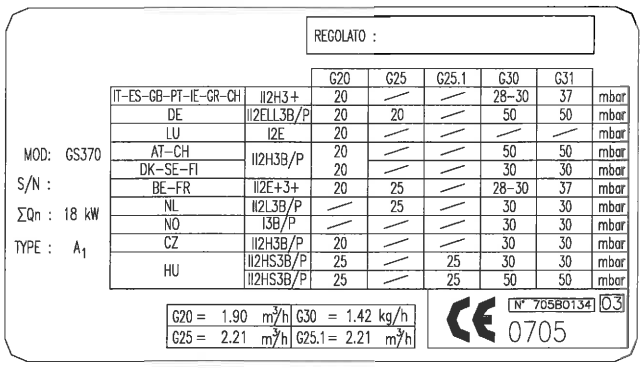
23 Quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS
Tél : 01.75.30.20.50 - Fax : 01.75.30.20.51
www.sofraca.fr commercial@sofraca.fr sav@sofraca.fr

Chapitre I Introductions et considérations générales

L'appareil est sous garantie pendant une durée de deux ans à compter de la date de facturation.
Toute tentative de démontage, de modification de l'appareil ainsi que toute opération non prévue effectuée sur celui-ci entraînent l'annulation de la garantie.
L'utilisation impropre du grill de même que toute tentative de démontage ou de modification peuvent provoquer des accidents, aussi, dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou physiques. En cas d'anomalie, de quelque nature que ce soit, prendre contact avec le centre d'assistance agréé le plus proche ou directement avec le fabricant.
Le fabricant est déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants:

- Utilisation impropre de l'appareil et/ou utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet.
- Modification des caractéristiques techniques et fonctionnelles de l'appareil.
- Non-respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Non-respect des interventions d'entretien prévues voire entretien non effectué correctement.
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.
- Non-respect total ou partiel des instructions.
- Non-expédition du certificat de garantie.

Les appareils sont conformes à la directive européenne applicable aux appareils à gaz 90/396/CEE et aux normes EN 203 - EN 437 et à leurs modifications successives. Aussi est apposé sur les appareils le label de certification CE délivrée par un organisme agréé à l'issue de tests de contrôle technique accompagnés d'un contrôle de son fonctionnement dans le respect des standards de la norme susmentionnée.
Pour garantir une installation et une utilisation gage de sécurité, il est impératif de veiller au respect des recommandations indiquées ci-après.
Veiller à lire attentivement le présent manuel dans lequel figurent les indications relatives à la sécurité de l'appareil durant son utilisation ainsi qu'à l'occasion des interventions d'entretien. La fonction du présent manuel est de permettre aux utilisateurs de disposer de toutes les informations permettant de garantir la sécurité du grill, de garantir son bon fonctionnement et d'assurer sa durée de vie maximum. Il doit être lu par toutes les personnes autorisées à utiliser l'appareil avant que ce dernier ne soit installé et mis en service.
En cas de vente ou de transfert de l'appareil, s'assurer que le manuel soit bien remis au nouvel utilisateur de telle sorte que ce dernier dispose de tous les informations et de toutes les recommandations relatives à son fonctionnement. Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité, à un endroit permettant sa consultation rapide en cas de besoin. En cas de perte ou de détérioration du manuel, en demander un nouvel exemplaire au fabricant. Au moindre doute concernant l'appareil, prendre contact avec le centre d'assistance le plus proche ou bien directement avec le fabricant ou le revendeur.
Les présentes instructions s'appliquent exclusivement au grill décrit dans le présent manuel (appartenant à la catégorie II2E+3+). Dans le cas où l'appareil serait destiné à un pays dans lequel catégorie, pression de raccordement et type de gaz seraient différents (voir les données figurant sur la plaque d'identification), le manuel devra être traduit dans la langue officielle et accompagné des références relatives au pays de destination (type de gaz et normes d'installation en vigueur).
Sur le grill est apposée une plaque des données techniques sur laquelle figurent le type de gaz prévu, le pays auquel la grill est destiné et un tableau dans lequel figurent les pays au sein desquels l'appareil peut être commercialisé après adaptation aux conditions de distribution du gaz dans le respect des normes nationales applicables aux appareils à gaz.
Sur une seconde plaque figurent, dans les principales langues européennes, les recommandations et prescriptions essentielles (Fig. 2).
Veiller à ce que l'appareil soit mis en service dans le respect des normes en vigueur dans le pays où il est installé. Veiller à ce que le local dans lequel l'appareil est utilisé dispose d'une ventilation suffisante.
Ce grill est adapté à la cuisson des aliments par contact direct avec des pierres laviques. En aucun cas le grill ne doit être utilisé pour un usage différent; toute utilisation autre que celle prévue doit être considérée comme impropre. L'appareil est destiné à une utilisation collective et professionnelle, son utilisation devant être confiée exclusivement à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
L'installation et l'entretien exceptionnel (changement de pièces, interventions en cas d'anomalie, adaptation à un autre type de gaz) constituent des opérations qui doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet et agréé par le fabricant. Lors de changements de pièces, veiller à exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Incombent uniquement à l'utilisateur et/ou au propriétaire les opérations de nettoyage quotidien et les interventions d'entretien courant permettant de garantir la durée de vie maximum de l'appareil et son bon fonctionnement. En cas d'anomalie, l'appareil doit être mis hors service et il est ensuite nécessaire de prendre contact avec un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. En aucun cas n'est autorisé la modification, de quelque nature que ce soit, de la structure de l'appareil afin d'en améliorer les performances. Il est en outre rigoureusement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité et les composants scellés.


REGOLATO :

MOD: GS370
S/N :
ΣQn : 18 kW
TYPE : A_1

		G20	G25	G25.1	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	II2H3+	20	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI		20	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	—	30	30	mbar
CZ	II2H3B/P	20	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	50	50	mbar

G20 = 1.90 m^3/h | G30 = 1.42 kg/h
G25 = 2.21 m^3/h | G25.1 = 2.21 m^3/h

CE 0705 N° 705BO134 03

Figure 1. Plaque des données techniques

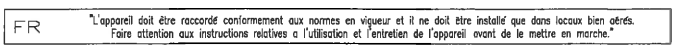

FR "L'appareil doit être raccordé conformement aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."

Figure 2. Plaque d'avertissement

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

Chapitre II Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel

2.1 Lieu d'installation

L'installateur est tenu de veiller au respect des dispositions nationales en vigueur applicables aux installations à gaz. Toutes les opérations d'entretien exceptionnel (adaptation pour l'utilisation d'un autre type de gaz ou changement de composants) doivent être confiées à un personnel qualifié agréé par le fabricant. Les appareils doivent être installés dans le respect des normes de sécurité francaises et/ou belges.
Le grill doit être installé dans un local bien ventilé pourvu d'ouvertures de ventilation permettant de garantir le débit de combustion nécessaire et la salubrité du lieu de travail; pour les sections minimum de ventilation, faire référence aux normes susmentionnées en veillant à bien tenir compte de la présence éventuelle d'autres appareils à gaz.
Le grill est classé comme appareil de type A_1; cela indique que n'est prévu aucun raccordement direct (par l'intermédiaire d'une cheminée ou autres type de raccord) à un conduit de cheminée ou autre dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur du local dans lequel l'appareil est installé; pour les appareils appartenant à cette catégorie, le prélèvement de l'air de combustion et l'évacuation des produits de combustion peuvent s'effectuer directement dans le local où l'appareil est installé. Pour cette même raison, il est nécessaire d'installer les appareils sous des hottes d'aspiration permettant d'évacuer les gaz de combustion et les vapeurs de cuisson pour prévenir la formation de substances nocives pour la santé. Veiller à ce que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit pas limité par des objets situés autour ou sous le grill.
Positionner le grill sur un plan d'appui parfaitement nivelé et le fixer à ce dernier par l'intermédiaire des deux brides disposées en diagonale (Fig. 3).
Il est recommandé de maintenir une distance minimum de 10 cm par rapport aux parois latérales et postérieure, et dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, de revêtir ces mêmes parois de feuilles réfractaires ou de matériaux ignifuges.

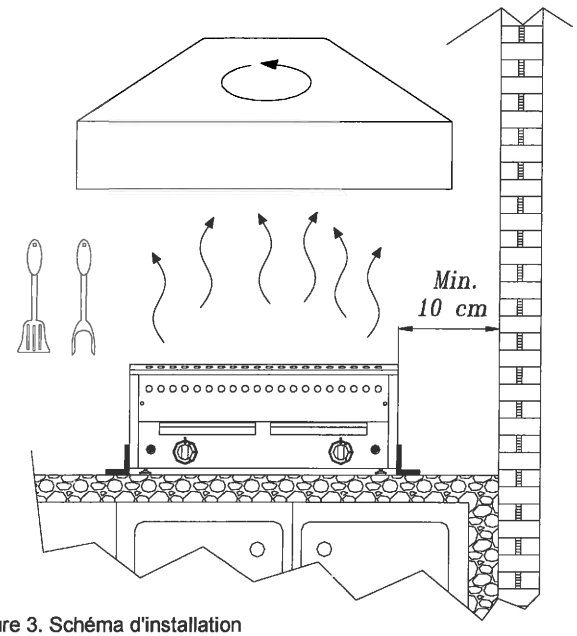


Figure 3. Schéma d'installation

2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz

Avant de raccorder le grill à l'alimentation de gaz, s'assurer que la partie fixe du réseau d'alimentation est conforme aux normes mentionnées plus haut. S'assurer en particulier que la section des tuyaux d'alimentation permet de garantir un débit de gaz suffisant pour tous les appareils au gaz présents dans le local d'installation pour prévenir les pertes de charge excessives. Les tuyaux doivent être en acier (les jonctions devant être réalisées en fonte blanche, acier zingué ou par soudage autogène) ou en cuivre (avec jonctions et accouplements mécaniques sans garnitures ni mastic ou bien jonctions obtenues par brasage).
S'assurer que l'éventuelle bonbonne d'alimentation est correctement positionnée et protégée, et que les tuyaux non enfouis peuvent être facilement contrôlés; dans le cas des installations ou autres tuyaux enfouis dans sol ou les parois, s'assurer qu'ils sont mis en œuvre de manière conforme et que sont présentes des références permettant de les localiser. Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'appareil est prévu pour le type de gaz présent. Différemment, se reporter au chapitre "Adaptation à un autre type de gaz" ou prendre contact avec les services techniques du fabricant.
Le raccordement doit être effectué à l'aide de raccords rigides ou de tuyaux flexibles en acier qui ne doivent en aucun cas exercer de sollicitations sur le grill, de quelque nature que ce soit. Leur longueur doit être la plus réduite possible et dans tous les cas non supérieure à 1 m.
S'assurer que le tuyau de raccordement ne passe pas à proximité de zones chaudes, qu'il n'est soumis à aucun effort de torsion ou de traction et qu'il ne se trouve au contact d'aucune partie coupante et d'aucun angle vif.
Entre le réseau de distribution du gaz et chaque appareil, doit être installé un robinet dans une position facile d'accès pour ouvrir et couper l'alimentation de gaz.
Une fois le grill installé, procéder à un test d'étanchéité du circuit d'alimentation de gaz en utilisant à cet effet un spray de détection des fuites ou autres substances moussantes non corrosives (en aucun cas n'approcher une flamme du circuit pour procéder à ce contrôle d'étanchéité).

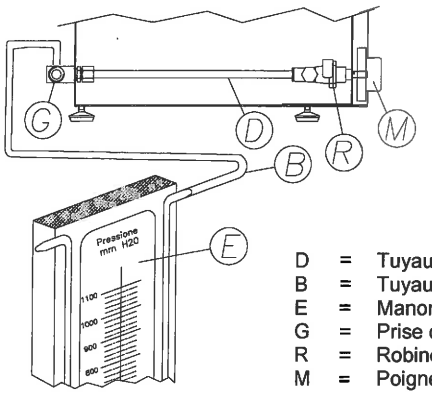
2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et de la puissance thermique nominale

La pression d'alimentation doit être mesurée alors que le grill est allumé en utilisant un mesureur de pression pour liquides (par exemple un manomètre en U à précision minimum de 0,1 mbar). Raccorder le manomètre **E** à la prise de pression en arrivée présente sur le raccord gaz **G** après avoir retiré le bouchon à vis (Fig. 4) et mesurer ensuite la pression; dans le cas où cette pression ne serait pas comprise entre les valeurs minimum et maximum figurant dans le tableau 1 ci-dessous, le grill ne doit en aucun cas être mis en service. Dans ce cas, prendre contact avec la société assurant la distribution de gaz.

Tableau 1

TYPE DE GAZ	PRESSION mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gaz liquide G.P.L. G30/G31	28/37	20/25	35/45
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30

Avant de procéder à une mesure de la puissance thermique nominale, s'assurer que sont installés les injecteurs correspondants au type de gaz distribué et que la pression est comprise entre les valeurs minimum et maximum du tableau ci-dessus. Le contrôle de la puissance thermique nominale doit s'effectuer à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre. Il est nécessaire de mesurer avec précision le débit de gaz s'écoulant par unité de temps, consommé par l'appareil à la puissance maximum. La donnée obtenue doit être comparée à celle figurant dans le tableau technique 4. Pour cette valeur de débit est admise une tolérance de ±5%. En cas d'écart supérieur, il est nécessaire de contrôler soigneusement les diamètres, les injecteurs (ceux-ci ne doivent présenter aucune ébarbure) et la pression d'alimentation du gaz.



D = Tuyau gaz en cuivre
B = Tuyau flexible
E = Manomètre
G = Prise de pression
R = Robinet du gaz
M = Poignée

Figure 4. Mesure de la pression

2.4 Adaptation à un autre type de gaz

Les composants nécessaires à cette opération sont fournis avec l'appareil.

> L'adaptation à un autre type de gaz doit être confiée à un personnel qualifié. Effectuer l'opération après avoir fermé le robinet de gaz situé en amont et après refroidissement du grill.

Pour adapter le grill à un autre type de gaz, il est nécessaire de charger les injecteurs principaux, les injecteurs de veilleuse, les vis de by-pass des robinets de gaz, il est nécessaire également de régler la puissance au minimum par l'intermédiaire des vis de by-pass des robinets.

a) Changement des injecteurs principaux et réglage de l'air primaire

Effectuer dans l'ordre indiqué les opérations ci-dessous sur chacun des deux brûleurs principaux en faisant référence au tableau 2 et à la figure 5:

- Retirer les grilles de cuisson, les pierres laviques, les grilles foyer et les tiroirs de récupération des graisses.
- Desserrer la vis **V** de fixation de la douille, extraire vers l'intérieur la douille **B**, dévisser l'injecteur **U** et le remplacer par celui adapté au type de gaz à utiliser.
- Régler l'afflux d'air primaire en positionnant la douille **B** à la bonne distance **H** en fonction du type de gaz à utiliser.

b) Changement des injecteurs de veilleuse

Effectuer dans l'ordre indiqué les opérations ci-dessous sur chacun des deux brûleurs de veilleuse en faisant référence au tableau 2 et à la figure 6:

- Retirer les deux panneaux latéraux externes après avoir dévissé et retiré les deux vis latérales à travers les petites ouvertures latérales.
- A travers l'ouverture présente sur les flancs du grill, dévisser le bouchon à vis **A** à l'aide d'un tournevis. Ensuite dévisser l'injecteur de veilleuse **B** et le remplacer par celui adapté au type de gaz à utiliser.
- Revisser le bouchon à vis **A** et s'assurer de la stabilité de la flamme du brûleur veilleuse. Au besoin régler l'air en tournant par en dessous la bague **C** après avoir retiré les grilles, les pierres, le tiroir et le couvercle du groupe veilleuse.

c) Réglage de la puissance au minimum

Effectuer les opérations ci-dessous sur chacun des deux robinets du gaz en faisant référence au tableau 2 et à la figure 7:

- Retirer la poignée et accéder à l'aide d'un tournevis plat à la vis de by-pass **BP** du robinet à travers l'ouverture de gauche. Introduire la vis du diamètre adapté et la régler en fonction du type de gaz à utiliser en suivant les instructions ci-dessous:

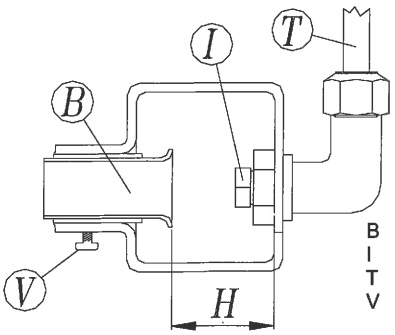
Pour le gaz G20/G25: régler la vis du gicleur de by-pass jusqu'à ce que soit obtenu le bon réglage du minimum. Une fois obtenu le bon débit, et alors que le brûleur est allumé, s'assurer en passant de la position du maximum à la position du minimum que la flamme ne s'éteind pas ainsi que de l'absence de retour de flamme au niveau du brûleur principal.
Pour le gaz G30/G31: visser la vis de by-pass à fond.

> A l'issue de ces opérations d'adaptation, veiller:
> - A appliquer sur la plaque des données un adhésif indélébile indiquant les nouvelles données d'installation.
> - Rétablir les sceaux de peinture sur les parties réglées (douille air et vis de by-pass du robinet).
> - Contrôler l'étanchéité du circuit de gaz.

Tableau 2

	Type de gaz	
	G20/G25 à 20/25 mbar	G30/G31 à 28/37 mbar
Diamètre injecteur principal (1/100 mm)	225	155
Diamètre injecteur veilleuse (1/100 mm)	35	20
Diamètre vis de by-pass (1/100 mm)	réglable	110
Distance H de l'air primaire (mm)	13	30

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



B = Douille air
I = Injecteur principal
T = Tuyau de gaz
V = Vis de fixation

Figure 5. Injecteur principal

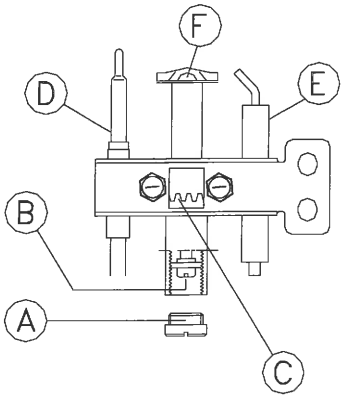


Figure 6. Groupe veilleuse

A = Bouchon à vis
B = Injecteur veilleuse
C = Douille air
D = Thermocouple
E = Bougie
F = Brûleur veilleuse

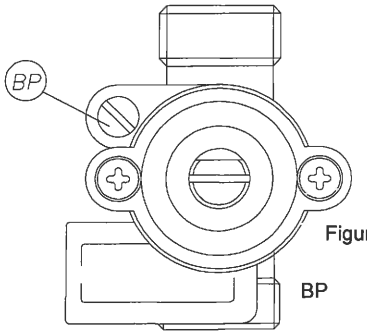


Figure 7. Robinet du gaz

BP = Vis de by-pass

2.5 Changement des principaux composants

Une anomalie peut rendre nécessaire le remplacement d'un composant. Tous les composants sont accessibles après avoir retiré les grilles, les pierres laviques et le tiroirs de récupération des graisses.

a) Robinet du gaz

- Desserrer les raccordements au niveau du robinet du gaz, à savoir le capillaire du thermocouple, le tuyau de gaz allant au brûleur de veilleuse, le tuyau de gaz allant au brûleur principal et le tuyau d'arrivée.
- Dévisser les deux vis de la bride de fixation du robinet à la structure et décrocher ensuite tous les raccordement de gaz.
- Changer le robinet et rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

b) Composants du groupe veilleuse (thermocouple, bougie d'allumage et brûleur de veilleuse)

- Ouvrir la bride de fixation du groupe veilleuse après avoir retiré les deux vis.
- Dévisser les raccordements du gaz présents sur le robinets (pour le thermocouple et le brûleur de veilleuse) ou bien débrancher le fil électrique de l'allumeur (pour la bougie d'allumage).
- Changer le robinet et rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

c) Brûleur principal

- Retirer la grille de cuisson, les pierres laviques, la grille foyer et le tiroir de récupération des graisses.
- Dévisser l'injecteur et l'écrou de fixation du raccord coudé.
- Dévisser les deux vis tarauds de fixation du collecteur du brûleur à la structure du grill.
- Extraire et changer le brûleur principal.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

d) Allumeur piézoélectrique

- Retirer la grille de cuisson, les pierres laviques, la grille foyer et le tiroir de récupération des graisses.
- Débrancher le câble de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation et changer l'allumeur.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Anomalie	Cause possible
Le brûleur veilleuse ne s'allume pas.	- Pression de gaz insuffisante. - Électrode défectueuse ou mal positionnée. - Câble débranché. - Injecteur veilleuse ou brûleur bouché. - Robinet du gaz défectueux.
La flamme du brûleur veilleuse s'éteint.	- Le thermocouple est défectueux ou mal positionné, aussi n'est-il pas chauffé suffisamment par la flamme.
Le brûleur principal ne s'allume pas.	- Pression de gaz insuffisante. - Injecteur veilleuse ou brûleur bouché. - Robinet du gaz défectueux.
Le brûleur principal ne reste pas allumé au minimum.	- La vis de by-pass du robinet n'est pas d'un diamètre adapté ou bien est mal réglée.

Chapitre III Instructions d'utilisation

- Le grill est prévu pour un usage professionnel et doit être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.
- L'utilisateur doit se limiter aux opérations d'utilisation et au nettoyage du grill.
- Toutes les opérations d'installation et d'entretien exceptionnel (remplacement de composants et réparations) doivent être confiées à des techniciens qualifiés. Il est recommandé d'établir un contrat d'entretien annuel.

3.1 Recommandations avant utilisation

Avant d'allumer le grill, il est recommandé de respecter les précautions suivantes et de prendre bonne note des recommandations prévues.

- S'assurer que le grill est solidement fixé au plan d'appui et que le tuyau d'alimentation du gaz est correctement installé. S'assurer qu'aucun objet n'entrave l'arrivée d'air à hauteur du grill et que les systèmes d'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson fonctionnent correctement; contrôler également la ventilation du local. Éloigner du grill les éventuels objets inflammables (couverts en plastique, papier, bouteilles contenant des liquides inflammables).
- Disposer uniformément les pierres laviques en mosaïque sur les grilles foyer. Au besoin, en ajouter ou les laver.
- Faire usage de gants thermiques et des crochets spéciaux (disponibles auprès du fabricant) pour soulever les grilles ou pour intervenir sur le grill alors qu'il est allumé et chaud.
- Procéder à la cuisson des aliments et verser un peu d'eau dans les tiroirs de récupération des graisses pour faciliter par la suite les opérations de nettoyage. Extraire le tiroir uniquement lorsque le grill est suffisamment froid.
- Contrôler le grill alors qu'il est allumé et ne pas oublier de fermer le robinet de gaz situé en amont une fois le grill éteint.
- Chacune des deux unités de cuisson du grill est dotée d'un thermocouple qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction imprévue de la flamme; ces thermocouples se trouvent dans le groupe veilleuse et sont reliés aux robinets de gaz.

3.2 Allumage et extinction du grill

a) Allumage du grill

- Ouvrir le robinet de gaz situé en amont.
- Allumer le brûleur veilleuse en tournant la commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'amener de la position éteint (λ) à la position d'allumage de la veilleuse (K). Dans le même temps, à l'aide de l'autre main, appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur veilleuse s'allume. Maintenir la commande enfoncée pendant quelques secondes de telle sorte que la flamme puisse chauffer le thermocouple permettant le passage du gaz puis la relâcher après s'être assuré que la flamme reste allumée. Dans le cas où elle s'éteindrait, répéter l'opération depuis le début
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'amener de la position veilleuse (K) à la position de puissance maximum (grande flamme). Régler éventuellement la puissance sur le minimum (petite flamme). Voir Fig. 9.

b) Extinction du grill

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le ramener sur la position de veilleuse allumée (K).
- Pour éteindre le brûleur veilleuse, tourner la commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le ramener de la position de veilleuse allumée (K) à la position de grill éteint (λ).
- Une fois ces opérations effectuées, ne pas oublier de fermer le robinet de gaz en amont.

Attention! Dans le cas où la commande des robinets s'avérerait difficile, il est nécessaire de lubrifier ces derniers. Confier cette opération à un plombier qualifié.

3.3 Nettoyage et entretien courant

Le grill doit être régulièrement nettoyé pour assurer son bon fonctionnement et pour garantir le rendement prévu. En cas d'anomalie, ne tenter aucune intervention mais prendre contact avec un centre d'assistance technique. Ne pas tenter le démontage du grill; toute intervention d'entretien exceptionnel doit être confiée à un personnel qualifié. Pour le nettoyage du grill procéder comme suit en veillant à respect les recommandations indiquées:

- Avant de procéder au nettoyage du grill s'assurer que le robinet de gaz en amont est bien fermé et que tous les brûleurs sont éteints. Attendre que le grill refroidisse.
- Procéder au nettoyage des parties en acier à l'aide d'eau tiède savonneuse, ensuite rincer et bien essuyer. Ne pas faire usage de détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et ne nettoyer en aucun cas les parties en acier à l'aide de paille de fer, brosse, spatule ou racloir pour prévenir la formation de rouille.
- Retirer les grilles et les débarrasser délicatement des éventuelles incrustations à l'aide d'une brosse. Les pierres laviques doivent être lavées en les plongeant dans l'eau bouillante pour dissoudre les graisses.
- Le brûleur doit être nettoyé très délicatement à l'aide d'eau et de savon ou d'un détergent non abrasif. S'assurer que les trous de flamme du brûleur ne sont pas bouchés et au besoin retirer délicatement les

incrustations en veillant à ne pas endommager les éléments raccordés au brûleur.

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

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

- Ne pas laisser des résidus d'aliments (en particulier acides tels que sel, vinaigre, citron, etc.) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent.
- Ne jamais laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs à haute pression.
- Dans le cas où le grill ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer sur toutes les parties en acier un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline de façon à garantir leur protection et veiller à aérer régulièrement le local.
- Ne pas faire usage de substances corrosives (telle que l'acide muriatique par exemple) pour nettoyer le plan d'appui du grill.

Chapitre IV Caractéristiques techniques, schémas et liste des composants

Tableau 4. Données techniques

Modèle grill	GS370	
Dimensions hors tout	780 x 685 x 320 mm	
Nombre de brûleurs	2	
Puissance thermique nominale	18 kW	
Puissance thermique minimale	8 kW	
Raccord gaz	ISO 7 1/2"	
Catégorie	II2E+3+	
Type appareil	A_1	
Pression nominale gaz	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Consommation gaz au MAX (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013 mbar)	G20 1,90 m^3/h	G30 1,42 kg/h
Consommation gaz au MIN (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013 mbar)	G20 0,85 m^3/h	G30 0,63 kg/h

Tableau 5. Liste des composants

Composant	Marque	Modèle/Code
Brûleur principal	FLAM GAS	96.311.000
Brûleur veilleuse (*)	SIT	0.100.xxx
Brûleur veilleuse	CATOBA	1.801.xxx
Thermocouple	CATOBA	1.040.xxx
Allumeur piézo	SIT	073960
Robinet gaz	PEL PINTOSSI	20S

(*) Composant en alternative

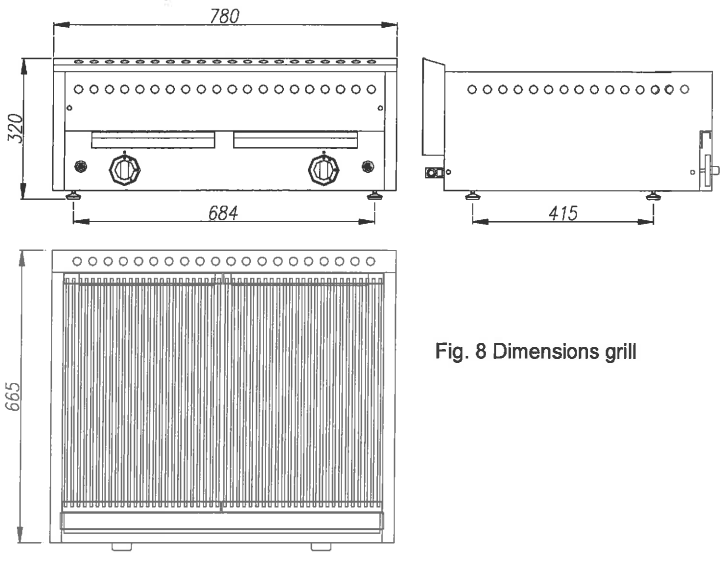
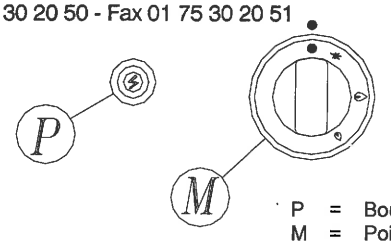


Fig. 8 Dimensions grill

Fig. 9 Commandes



P = Bouton allumeur
M = Poignée du robinet gaz

- ● *Eteint*
- ✶ *Veilleuse allumée*
- 🔥 *Puissance maxi*
- 🔥 *Puissance au rallenti*

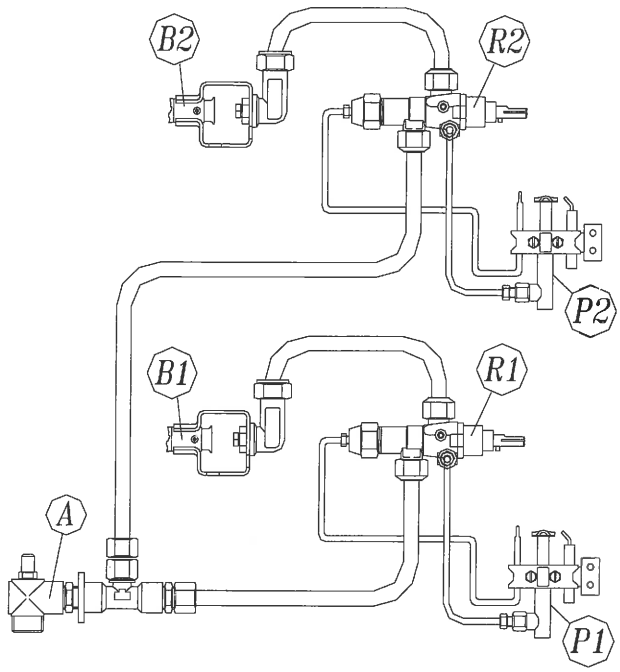
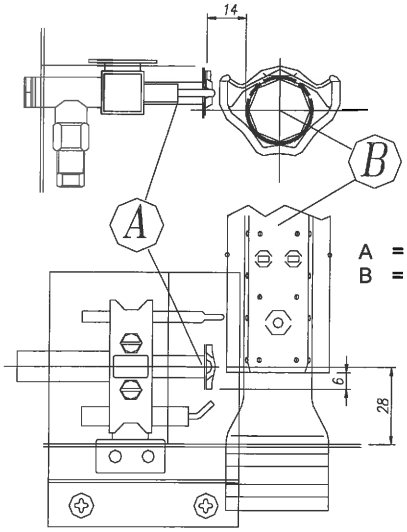


Fig. 10 Circuit du gaz

A = Raccord arrivée gaz
B1 = Brûleur principal 1
B2 = Brûleur principal 2
P1 = Groupe veilleuse 1
P2 = Groupe veilleuse 2
R1 = Robinet gaz 1
R2 Robinet gaz 2

Fig. 11 Position du brûleur veilleuse



A = Brûleur veilleuse
B = Brûleur principal