SOFRACA
SOCIETE FRANCO-HELVETICA
SAS au capital de 45000 euros
25 quai de l'Industrie – 91200 ATHIS MONS
T é l é p h o n e : +33 1 75 30 20 50
T é l é c o p i e : +33 1 75 30 20 51
RCS EVRY B 552 057 499 -APE 297A
IDENTIFICATION CEE FR 38 552 057 499
SIREN 552 057 499

MODE D'EMPLOI

Référence	Désignation du produit	
19046	Gaufrier GAZ	2 FER
19066	Gaufrier GAZ	1 FERS

Sécurité

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

DANS LE BUT DE PREVENIR CERTAINES CONDITIONS DE DANGER SUCCEPTIBLE DEPROVOQUER, DES RISQUES D'ACCIDENT OU D'INCENDIE, DES BLESSURES, DES BRÛLURES, D'ELECTRISATIONS, VOUS DEVEZ RESPECTER LES RÈGLES SUIVANTE :

1. Prescriptions générales :

- ⇨ Installer l'appareil sur un plan stable.
- ⇨ Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être faites par un professionnel qualifié et autorisé par le constructeur, ce dernier décline toute responsabilité en ce qui concerne une mauvaise installation ou une falsification.
- ⇨ Controller que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine, contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
- ⇨ Bien que, étant conforme aux qualités requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueurs, la machine peut constituer un danger si :
  - Elle est utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celle prévues par le constructeur.

- Il y a négligence des prescriptions prévues pour, l'installation, la mise en marche l'utilisation et l'entretien.

2. Sécurité des personnes :

⇨ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants **ne doivent pas** jouer avec l'appareil.

⇨ Ne pas poser sa main sur les parties chauffantes ou proche des éléments chauffants cela pouvant provoquer de graves brulures.

⇨ Avoir une tenue adéquate. Ne pas utiliser de vêtements amples ou d'accessoires pouvant se prendre dans la machine lors de son fonctionnement

⇨ Utiliser des chaussures antidérapantes.

⇨ Respecter les postures de travail.

⇨ Rester attentif lors de l'utilisation de la machine.

⇨ Avant chaque opération de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, **attendre le refroidissement complet** et ne pas oublier de débrancher la machine de la prise.

⇨ **Attention, de mauvaises précautions lors de l'utilisation, ou une utilisation inappropriée de l'appareil peut provoquer des brûlures accidentelles.**

Les refroidir immédiatement sous eau tempéré pendant quelques minutes, et selon leurs étendues, et leurs gravités, allonger la victime et demander un avis médical seranécessaire.

⇨ **Attention, de mauvaises précautions lors de l'utilisation, ou une utilisation inappropriée de l'appareil peut provoquer des brûlures accidentelles.**
Le fabricant se dégage de toutes responsabilités.

⇨ Cet appareil de cuisson au gaz est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

⇨ L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

⇨ Si ce produit est utilisé à l'extérieur, il faudra pendant les périodes d'inutilisation, le stocké dans un endroit propre, sec et de température toujours supérieure à 0°C.

⇨ Lors de son utilisation, le capot arrière de l'appareil doit être impérativement relevé.

⇨ En raison de la température élevée des parois de l'enceinte de cuisson lors de son fonctionnement, nous vous informons qu'il est impératif de :
- Laisser un espace de 100mm entre les diférents appareils,
- Ne pas y poser les mains (risques de brûlures graves),
- Ne pas toucher au tiroir ramasse graisse durant le fonctionnement,

⇨ AVANT TOUTE UTILISATION, s'assurer que les plaques et tiroir de propreté sont bien mis en place.

⇨ Spécifications pour la SUISSE :
- Distance minimum entre la hotte et la surface de cuisson = 650mm
- Distance minimum entre une étagère haute et la surface de cuisson = 500mm

⇨ Il est impératif d'utiliser des équipements de protection individuelle contre les risques de brûlures lors de la manipulation des fers.

3. Prescriptions liées au lieu de travail

⇨ Cet appareil doit être mis en place à une distance minimale de 5 centimètres d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

⇨ Evaluer les conditions de l'environnement. Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisamment éclairé, à proximité de liquide inflammables ou de gaz.

⇨ Tenir en ordre le lieu de travail. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident.

4. Présentation de l'appareil :

⇨ Type A (appareil non raccordé à un conduit d'évacuation).
⇨ Destinés à la cuisson traditionnelle des gaufres avec l'empreinte « liégeoise », tous ces GAUFRIERS gaz s'utilisent sur une table en matériau non combustible. Il peut être installé 100mm mini d'une paroi en matériau non combustible.
⇨ La chauffe est assurée par 1 ou 2 ou 3 brûleurs à 4 éléments rampes de 3,75 kW, commandés par 1 robinet gaz à sécurité par thermocouple.
⇨ Prévus pour fonctionner au Butane/propane 28-37/50mbar ou au gaz naturel 20/25 mbar, ces appareils se raccordent à l'alimentation gaz par un flexible normalisé. L'appareil est par défaut équipé pour fonctionner en BUTANE/PORPANE 28-37/50mbar.

5. Prescriptions liées à l'hygiène et l'entretien :

⇨ Utiliser des gants à usage unique et se couvrir les cheveux avec un filet, d'une toque, d'une coiffe de protection appropriée à la profession.
⇨ Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau
⇨ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyage
⇨ Ne pas utiliser de produits corrosifs tels que "décap four"

NE PAS RESPECTER CES REGLES PEUT PROVOQUER UN DANGER POUR L'UTILISATEUR

Installation / précaution d'emploi

Mettre de niveau, l'appareil de cuisson. Voir avec l'installateur, qu'il soit placé à une hauteur de travail adaptée à l'utilisateur.
S'assurer que l'appareil ne peut pas être déplacé ou ne risque pas de chuter lors de son utilisation. Il est possible de mettre en place un système de calage ou d'élingue.
Raccorder l'alimentation gaz en vérifiant l'étanchéité du réseau sur le raccord d'entrée en ½'' à l'arrière de l'appareil.
L'appareil est par défaut équipé pour fonctionner en BUTANE/PORPANE 28-37/50mbar.
Les fers sont des pièces lourdes et doivent être manipulées avec des précaution en ayant bien nettoyé les poignées de préhension.

Emploi

Premier nettoyage :
Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
Avant la première utilisation ôter la graisse de protection anti-corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide et faire le culottage du gaufrier suivant les consignes ci-dessous.
Le culottage du gaufrier (Durée : 1 H à 1 h 30).
Etaler de l'huile de tournesol sur les fontes du gaufrier et la répartir uniformément sur toute la fonte.
Laisser agir 5 à 10 min. Puis renouveler les 2 précédentes opérations 8 fois en diminuant la quantité d'huile à chaque fois.

Lors de la 1ère utilisation :
Graisser votre fonte avec de l'huile alimentaire. Faire préchauffer le gaufrier pendant environ 15 minutes. Une fois le préchauffage effectué, régler le thermostat à la température désirée.

1- Allumer l'appareil au maximum.

2- Ouvrir le/les fers et appliquer de l'huile alimentaire sur les alvéoles (sauf huile d'Olive) avec un pinceau propre.

3- Faites l'appareil chauffer 2 heures à fond pour brûler toute la graisse.
Ventiler la pièce pour évacuer les fumées éventuelles.
Vérifier que le tiroir de propreté soit bien en place.

En cours d'utilisation :

Ne pas oublier de badigeonner les alvéoles d'huile avant et entre chaque gaufre pour pouvoir les décoller facilement des fers.

- ***Opération Allumage du Brûleur*** :



- Tourner le volant du robinet du brûleur choisi sur la gauche en positon plein débit. Appuyer sur le volant et sur le bouton poussoir de l'allumeur.
- Dès que la flamme apparait au brûleur relâcher le bouton de l'allumeur et maintenez 5s le volant de robinet enfoncé de manière à désactiver la sécurité.
- Relâcher progressivement le volant tout en vérifiant que la flamme reste allumée.
- Pour obtenir un débit réduit, effectuer une nouvelle rotation de la manette sur la gauche jusqu'à atteindre la buttée et la position petite flamme.
- Répéter ces opérations pour chaque brûleur.
- L'appareil est alors en fonctionnement et l'utilisateur peut régler à souhait la puissance du brûleur. Si durant la cuisson un défaut de flamme était détecté alors le brûleur principal concerné s'éteindrait au bout de 40secondes environ.

Le réglage de débit influe directement sur la longueur de flamme et sur l'intensité de la chauffe. L'utilisateur peut le faire varier à son gré tout au long de la cuisson.
Il est préférable d'utiliser l'allumeur à pile pour l'allumage. Tout autre moyen portatif peut causer un risque de brûlure.

- ***Arrêts et coupures des différents éléments de chauffe :***



Tourner la manette sur la droite jusqu'à atteindre la butée et la position arrêt. (voir photo)

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil.

Entretien régulier : Cette opération doit être effectuée vanne de barrage gaz fermée hormis lors de l'essai de remise en route.

- Si l'étincelage ne se fait plus, pensez à changer la pile 1.5Vac modèle AA avant de remplacer l'électrode.
- Si l'étincelage ne se fait pas avec la pile neuve, vérifier l'écartement de 3 à 5mm par rapport à l'élément rampe de flamme du brûleur, extrémité en face d'1 orifice de flamme.
- Nettoyage des FERS de cuisson. Utiliser des produits de nettoyage autorisés. Ce sont des surfaces en contact alimentaire.
- Récurage des plateaux coulissant de récupération des graisses de cuisson.
- Brossage des brûleurs à la brosse métallique et vérification du bon inter allumage après chaque utilisation intensive.

Employer les produits adaptés à l'entretien de l'inox.

En cas d'utilisation de l'appareil avec un autre gaz que celui pour lequel il est réglé, dès lors faire appel à un installateur qualifié.

Maintenance Service Après-Vente

TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL AGREE

Faire appel au service d'entretien agréé par le revendeur et prévoir 1 heure d'immobilisation du gaufrier.

Pour la demande de pièces de rechange, s'adresser au revendeur

Caractéristiques techniques

GAUFRIER GAZ 1 FER référence commerciale : 19066

Description générale :

Dimensions extérieures : Largeur 266 mm x Profondeur 580 mm x Hauteur 315 mm (capot baissé)
Construction en tôle Inox épaisseur de 10/10ème,
1 fer en fonte empreinte « liégeois » de 226 x 164 épaisseur 63mm, pivotant.
1 brûleur à 4 éléments rampes à stries de 3,75 kW,
1 allumeur à pile 1.5Vac,
1 robinet à sécurité de flamme par thermocouple.

Suivant plan éclaté communiqué à la fin.

GAUFRIER GAZ 2 FERS référence commerciale : 19046

Description générale :

Dimensions extérieures : Largeur 533 mm x Profondeur 580 mm x Hauteur 315 mm (capot baissé)
Construction en tôle Inox épaisseur de 10/10ème,
2 fers en fonte empreinte « liégeois » de 226 x 164 épaisseur 63mm, pivotant.
2 brûleurs à 4 éléments rampes à stries de 3,75 kW,
1 allumeur à pile 1.5Vac, commun aux 2 brûleurs,
2 robinets à sécurité de flamme par thermocouple.

Suivant plan éclaté communiqué à la fin.

1-1 Catégorie et pays de commercialisation

PAYS	CATEGORIE	GAZ	PRESSION (mbar)
BELGIQUE **FRANCE**	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30 / 37
LUXEMBOURG	II2E3+	G20/G25 G30/G31	20 28-30 / 37
PAYS BAS	I 3b/p	G31	30/50
ESPAGNE **PORTUGAL** **SUISSE** **ROYAUME UNI**	II2H 3+	G20 G30/G31	20 28-30/37
ALLEMAGNE	II2ELL 3b/p	G20/G25 G30/G31	20/25 37 et 50

1-2 Débits calorifiques

Pour le modèle 1 fer référence 19066 :

GAZ : PRESSION	PUISSANCE Nominale en kW	DEBIT NOMINAL
G20 : Pn = 20 mbar	3,75	**0,40 m³/h**
G25 : Pn = 25 mbar	3,75	**0,46 m³/h**
G25.3 : Pn = 25 mbar (1)	-	**- m³/h**
G30 : Pn = 29 mbar	3,75	**0,30 kg/h**
G30 : Pn = 50 mbar	3,75	**0,30 kg/h**

Pour le modèle 2 fers référence 19046 :

GAZ : PRESSION	PUISSANCE Nominale en kW	DEBIT NOMINAL
G20 : Pn = 20 mbar	7,5	**0,80 m³/h**
G25 : Pn = 25 mbar	7,5	**0,92 m³/h**
G25.3 : Pn = 25 mbar (1)	-	**- m³/h**
G30 : Pn = 29 mbar	7,5	**0,60 kg/h**
G30 : Pn = 50 mbar	7,5	**0,60 kg/h**

(1) Cas des Pays Bas.

G20 = Gaz Nat H
G25 = Gaz Nat B
G30 = butane
G31 = Propane

Les gaufriers gaz comportent une plaque signalétique et étiquette de réglage gaz, collées à l'arrière de l'appareil.

2 - Installation

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m3/h par kW de débit calorifique.

Lors de sa mise en place, bien vérifier que les fumées ou les surfaces chaudes seront hors d'atteinte du public.

Appareils non raccordés de type « A »

Spécifications pour la SUISSE :
Distance minimum entre la hotte et la surface de cuisson = 650mm
Distance minimum entre une étagère haute et la surface de cuisson = 500mm

2-1 Déballage de l'appareil

L'appareil est livré dans un carton, prêt à fonctionner après l'enlèvement des papiers d'emballage et de la mise en place des plaques en fonte.
Tous les produits d'emballage doivent être recycler conformément au règlement de tri selectif en vigueur.

Les films de protection des tôlerie doivent être retirer avec précaution et sans utiliser d'outils coupant ou métallique qui pourrait endommager la tôlerie.

2-2 Branchement gaz

Après avoir vérifié que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz auquel il est destiné (voir la plaque signalétique près du branchement) :
Raccorder le gaufrier à l'alimentation gaz par un tuyau flexible normalisé. L'appareil est livré avec un raccordement d'entrée en filetage 15 x 21 pas du gaz mâle (G1/2'').
S'assurer que le débit de l'alimentation correspond bien au besoin de l'appareil (voir tableau des débits calorifiques paragraphe 1-2).
Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz de l'appareil, il suffit de brancher un manomètre à colonne d'eau sur la prise de pression située sur la nourrice gaz de l'appareil lorsque tous les brûleurs sont allumés.

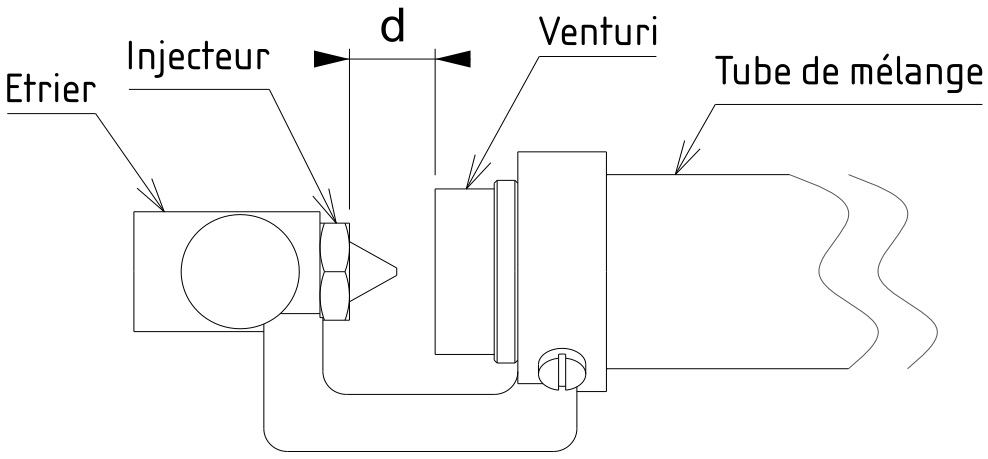
3 Réglages gaz : (l'adaptation de l'appareil au changement de gaz se fait pour la mise en place des nouveaux injecteurs de la veilleuse et du brûleur ainsi que les réglages de l'air primaire et des débits réduits)

- brûleurs pour tous les modèles de gaufriers :

Gaz de référence et pression nominale.	Injecteur repère	Réglage du débit réduit	Réglage d'air (d en mm)
G20 : Pn = 20 mbar	140	Dévisser ¾ tour	7
G25 : Pn = 25 mbar	140	Dévisser ¾ tour	7
G25.3 : Pn = 25 mbar (1)	-	-	-
G30/G31 : Pn = 28-30/37 mbar	95	Dévisser ½ tour	2
G30/G31 : Pn = 50 mbar	85	Dévisser ¼ tour	5

(1) Cas des Pays Bas.

Réglage d'air primaire en déplaçant le cône venturi selon la cote d :



Une fois le réglage effectué, prévoir un moyen de repérage et de scellement.

Ralenti Robinet :

Visser la vis de ralenti accessible par l'avant de l'appareil après avoir ôté le volant. Si le débit doit être réajuster, visser le by-pass à fond puis dévisser le nombre de tour préciser dans le tableau correspondant au type de gaz et sa pression disponible.
Réglage effectué en Usine : 1,5 kW.

4 – Maintenance générale

Nettoyage du thermocouple.
Vérification de l'étincelage. Pile et position de l'électrode.
Nettoyage des injecteurs et des venturis tous les 6 mois au plus fréquemment si besoin est.
Décaper les brûleurs à l'aide d'une brosse métallique.
Cette maintenance est obligatoire en cas d'1 stockage de l'appareil supérieur à 1 mois.

Vérifier la rotation des axes de commande de robinets.

ATTENTION : si un robinet se trouvait bloqué alors changer le composant défectueux. En effet, ce sont des organes de sécurité et son démontage peut entraîner des défauts majeurs et un risque pour l'utilisateur final. Pour tout robinet démonté, aucune garantie n'est valable. Les robinets sont graissés à vie.

5 - Nomenclatures des pièces détachées :

Modèle 1 fer référence : 19066			
Désignations	**Index**	**Nbr**	**Code article :**
Brûleur 4 rampes complet	2	1	50 001 130
Allumeur à pile compact (livré sans pile)	3	1	15 000 014
Robinet CAL20703 avec bride	4	1	50 000 914
Flexi pipe Ø8mm lg250mm	5	1	15 000 776
Injecteur TG 12/17 Ø140/100	(2)	1	20 000 140
Injecteur TG 12/17 Ø95/100	(2)	1	20 000 095
Injecteur TG 12/17 Ø85/100	(2)	1	20 000 085
Ensemble fer liégeois	12	1	GGFER03
Thermocouple à tête filetée lg 600mm	14	1	50 000 624
Electrode d'allumage avec câble et sans cosse	15	1	15 000 064

Modèle 2 fers référence : 19046			
Désignations	**Index**	**Nbr**	**Code article :**
Brûleur 4 rampes complet	2	2	50 001 130
Allumeur à pile compact (livré sans pile)	3	1	15 000 014
Robinet CAL20703 avec bride	4	2	50 000 914
Flexi pipe Ø8mm lg250mm	5	2	15 000 776
Injecteur TG 12/17 Ø140/100	(2)	2	20 000 140
Injecteur TG 12/17 Ø95/100	(2)	2	20 000 095
Injecteur TG 12/17 Ø85/100	(2)	2	20 000 085
Ensemble fer liégeois	12	2	GGFER03
Thermocouple à tête filetée lg 600mm	14	2	50 000 624
Electrode d'allumage avec câble et sans cosse	15	2	15 000 064

Modèle 3 fers référence : 19056			
Désignations	**Index**	**Nbr**	**Code article :**
Brûleur 4 rampes complet	2	3	50 001 130
Allumeur à pile compact (livré sans pile)	3	3	15 000 014
Robinet CAL20703 avec bride	4	3	50 000 914
Flexi pipe Ø8mm lg250mm	5	3	15 000 776
Injecteur TG 12/17 Ø140/100	(2)	3	20 000 140
Injecteur TG 12/17 Ø95/100	(2)	3	20 000 095
Injecteur TG 12/17 Ø85/100	(2)	3	20 000 085
Ensemble fer liégeois	12	3	GGFER03
Thermocouple à tête filetée lg 600mm	14	3	50 000 624
Electrode d'allumage avec câble et sans cosse	15	3	15 000 064

Démolition de la machine

En cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucundegré de danger qui pourrait exiger des précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage de matériaux, il faut séparer de la machine toutes les parties qui composent l'installation électrique et les composants thermoplastiques.

Bien que votre appareil ne soit pas constitué de composants dangereux pour la santé humaine,sa destruction nécessite une méthode qui lui soit appropriée pour ne pas nuire à notre environnement.



Par conséquent, le symbole suivant, et présent sur la plaque de firme, vous indique qu'il ne peut être assimilé aux ordures ménagères et doit suivre une voie sélective spécifique.
SOFRACA a noué un partenariat avec la Société ECOLOGIC, dans le cadre de la réglementation sur letraitement des déchets.
Notre partenaire dispose des agréments ministériels nécessaires.
Nous vous invitons à contacter soit votre revendeur, soit ECOLOGIC dans le cadre du recyclage ou de ladestruction du produit sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0) 1 30 57 79 14.

Fin de document