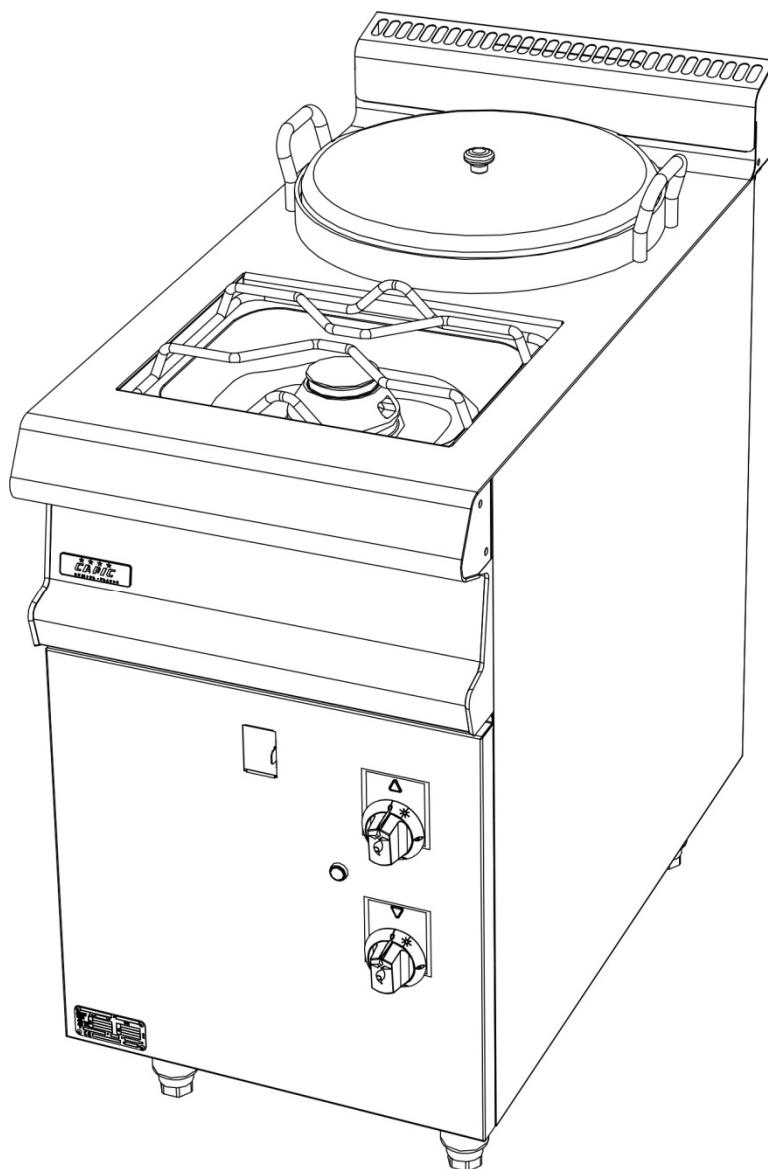


# Gamme 1000 CHARCUTIER TRAITEUR

MARMITON 30 L + FEU NU avant W220401

MARMITON 30 L + FEU NU arrière W220402



Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.

## RÉCEPTION DU MATÉRIEL

### NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

**1 - INSTALLATION**

**2 - UTILISATION**

**3 - ENTRETIEN**

**4 - MAINTENANCE**

### NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

**1 - INSTALLATION**

**2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ**

**3 - MAINTENANCE**

**4 - PIÈCES DÉTACHÉES**

**5 - SCHÉMAS ELECTRIQUES**

# RÉCEPTION DU MATÉRIEL

## Déballage :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

## Contrôle de la plaque signalétique :

La plaque signalétique se trouve suivant l'appareil :

- ⇒ Sur la façade.
- ⇒ Sur le bandeau inférieur du four.
- ⇒ Sur le côté intérieur de la porte du placard.
- ⇒ Sous l'appareil, à l'avant, dans le cas du suspendu.
- ⇒ Sous le tiroir de propreté gauche (dessus émaillé sur four).

⊕	ref. commerciale N° N° de serie $\Sigma Q_n = \text{deb. calor}$ kW TYPE A	⊕	PAYS : APPAREIL REGLE : type gaz pression <b>mbar</b>
	PAYS : FR BE GB/ES/PT		
	CAT. : I12E+3+ I2E+/I3+ I12H3+		
	U= IP P= kW N° organisme certif. f= Hz		

La plaque de réglage est située à l'arrière de l'appareil.

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

PAYS	CATÉGORIE	2e FAMILLE		3e FAMILLE	
		Gaz de Référence	Pression (mbar)	Gaz de Référence	Pression (mbar)
France	I12E+3+	G20	20	G30	29
Belgique	I2E+	G20	20		
Belgique, Chypre, Malte	I3+			G30	29
Espagne, Portugal, GB, Italie, Irlande, Tchèque, Slovaquie, Slovaquie	I12 H3+	G20	20	G30	29
Luxembourg	I12 E3+	G20	20	G30	28-30
Pays bas	I12L 3B/P	G25	25	G30	28-30
Danemark, Finlande, Suède, Suisse, Estonie, Lituanie, Lettonie	I12H 3B/P	G20	20	G30	29
Allemagne	I2E	G20	20		

## Manutention :

Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils. NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.

Par appareil, consulter le tableau « informations techniques gaz ».

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 1 - INSTALLATION

### 1.1 Réglementation :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

### 1.2 Nettoyage avant service :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

Les cuves sont nettoyées en fin de fabrication. Cependant, des salissures peuvent subsister. Il faut laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher. Avant la première utilisation, enduire le fond et les parois intérieures des cuves avec du saindoux pour atténuer les phénomènes d'oxydation et de corrosion.

### 1.3 Implantation générale :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

### **Pour les appareils montés sur roulettes (option) :**

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
  - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
  - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

## 2 - UTILISATION

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET  
DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.

De même, ne jamais déverser d'eau froide dans une cuve chaude.

Lors de l'utilisation de la marmite (cuisson, remuage, nettoyage), éviter l'emploi d'ustensiles pointus, coupants ou toutes actions susceptibles de rayer le fond de cuve. Ces rayures représentent des cavités où peut très rapidement se développer une corrosion perforante.

### 2.1 Feu nu ou marmiton :

La mise en place d'une protection sur la cuvette de propreté des feux vifs à l'aide de papier aluminium est à proscrire sous peine de dégradation sérieuse de la combustion et dysfonctionnement important.

Le tableau de commande porte les signes d'identification suivants :

▼ Foyer avant

▲ Foyer arrière


La manœuvre d'un robinet comporte des positions obligatoires (crans) pour des raisons de sécurité. Il faut donc appuyer sur la manette et la tourner. Éviter toute manœuvre brutale qui pourrait détériorer le robinet.

#### a) Allumage :

- Accès à la veilleuse

Feu nu : Par l'orifice sur corps de brûleur.


Marmiton 30 L : Par l'orifice du tunnel en façade.


- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade et appuyer à fond sur la manette pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple). Appuyer simultanément sur le poussoir allumage électrique afin d'enflammer la veilleuse.

- La pression étant relâchée, la veilleuse tient allumée sur cette position de la manette.


En cas d'extinction de la veilleuse, reprendre les opérations ci-dessus.


### b) Chauffe :

- Amener le repère  de position de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit maximum.

- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit réduit.

### c) Extinction :

- Ramener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour rester en position veilleuse.

- Ramener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour éteindre la veilleuse.

## 3 - ENTRETIEN

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air, sur les brûleurs et les évacuations de gaz brûlés.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve, plaque de cuisson ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.

Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.



## 3.1 Carrosserie :

### 3.1.1 Accès d'air :

Les orifices d'admission d'air (grilles, ouvertures, ...) doivent rester libres de toutes obstructions, poussières, graisses ou autres dépôts éventuels.

De même, il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

### 3.1.2 Evacuation des gaz brûlés :

Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

### 3.1.3 Parois de carrosserie :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine métallique et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une éponge, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

D'une manière générale proscrire toute utilisation de produit chloré et d'acide. Lors du nettoyage des sols, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

## METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine).	Comme ci-dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
Fortes salissures	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 3.2 Feux nus :

3.2.1 Grille : Brosser la grille, la laver à l'eau savonneuse, la rincer et la sécher.

### 3.2.2 Corps et plaque brûleur :

Laisser tremper la plaque de brûleur quelques minutes dans de l'eau savonneuse, la rincer et s'assurer que les orifices sont bien propres. Au besoin, les nettoyer à l'aide d'un outil ne risquant pas d'en modifier la forme. Faire de même pour le corps brûleur amovible (5, 6 et 8 KW). Sécher soigneusement.

Remettre en place en engageant le corps amovible dans son positionnement sur la patte support veilleuse.

Protéger la veilleuse lors du nettoyage pour éviter l'obstruction de l'injecteur.

### 3.2.3 Caisson et tiroir de propreté :

Nettoyer régulièrement, laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher.

#### **Nota :**

- Ne pas utiliser de produit à base de chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, ...) pour nettoyer les têtes laiton sous peine de détérioration très rapide.
- Attendre le refroidissement des têtes avant nettoyage.
- Lors des cuissons de fruits de mer ou de choucroutes, éviter tout débordement et procéder dès la fin du service au nettoyage suivi d'un grand rinçage à l'eau claire.
- Il est impératif, sur les brûleurs Volcans, de sécher après nettoyage l'intérieur du corps du brûleur pour éviter toute oxydation.

### 3.3 Marmite 30 L :

La cuve doit être bien nettoyée et bien rincée après chaque cuisson afin d'enlever le dépôt corrosif sur les faces internes de la marmite.

Afin d'éviter toute sorte de corrosion rapide de l'aluminium, il convient de respecter scrupuleusement les consignes d'entretien :

- Le nettoyage doit être effectué immédiatement après chaque utilisation.
- Il faut utiliser un dégraissant classique au PH le plus neutre possible (voisin de 7) et de l'eau tiède, puis effectuer un grand rinçage et séchage.
- Ne surtout pas utiliser des produits sodés de type lessive St Marc extrêmement corrosif.

Rénovation d'une cuve noircie par l'eau : Utiliser un détergent similaire à celui employé dans la profession pour la rénovation des moules en alu fondu, suivant le mode d'emploi indiqué par le fabricant du détergent.

Il est indispensable de rincer parfaitement la cuve après chaque lavage.

## 3.4 Organes du circuit gaz ou électrique :

Toute intervention sur les organes gaz et électriques doit être confiée à un installateur qualifié en cuisines professionnelles. Il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

## 4 - MAINTENANCE

### **Avertissement :**

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, etc ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1 - INSTALLATION

### 1.1 Réglementation :

**L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMEMENT AUX RÈGLEMENTATIONS ET NORMES EN VIGUEUR PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ DANS UN LOCAL SUFFISAMMENT AÉRÉ.**

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

### 1.2 Nettoyage avant service :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

Les cuves sont nettoyées en fin de fabrication. Cependant, des salissures peuvent subsister. Il faut laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher. Avant la première utilisation, enduire le fond et les parois intérieures des cuves avec du saindoux pour atténuer les phénomènes d'oxydation et de corrosion.

### 1.3 Implantation générale :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

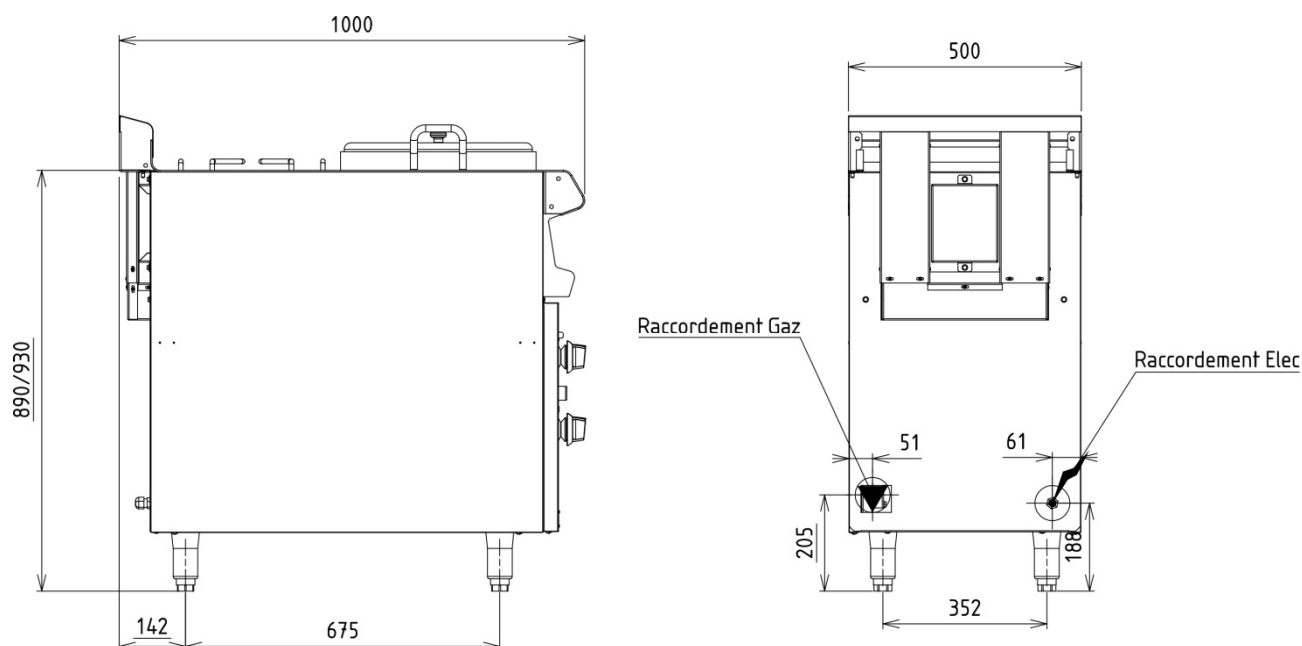
L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

#### **Pour les appareils montés sur roulettes (option) :**

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
  - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
  - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

## 1.4 Réservation :



## 1.5 Raccordement gaz :

### 1.5.1 Raccordement gaz :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

Le raccordement gaz est réalisé en tube rigide. Le circuit doit obligatoirement comporter en amont :

- Une vanne par appareil permettant de l'isoler de l'ensemble.
- Un détendeur par appareil dans le cas du butane - propane.
- Une vanne d'arrêt générale.
- Une vanne d'asservissement à la ventilation suivant la réglementation locale en vigueur.

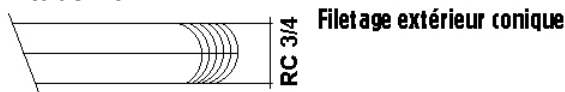
Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

Dans le cas d'un raccordement de l'appareil par tuyau flexible gaz, le point de raccordement doit se situer à l'extérieur de l'appareil.

L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

## 1.5.2 Branchement gaz :

Raccordement gaz en tube 20/27.



## 1.6 Raccordement électrique :

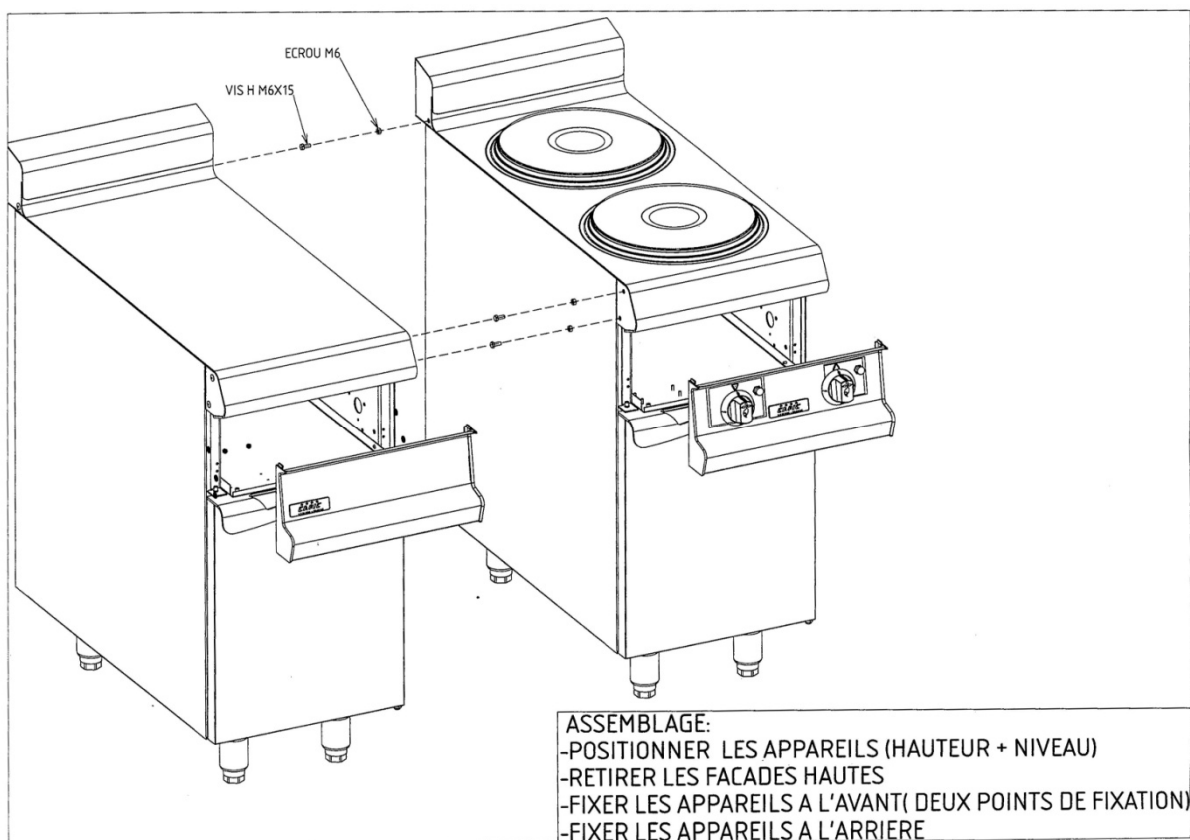
Le câble d'alimentation 3x1,5 mm<sup>2</sup> H07 RNF (2 P+T) doit comporter un dispositif de protection omnipolaire en amont du point de raccordement. La valeur de la tension est de 230 V mono. Le bornier de raccordement est implanté à l'arrière de l'appareil dans un boîtier.

Pour raccorder l'appareil, introduire le câble d'alimentation par le passe-fil, brancher sur le bornier et remonter le boîtier. Le raccordement à la terre est obligatoire.

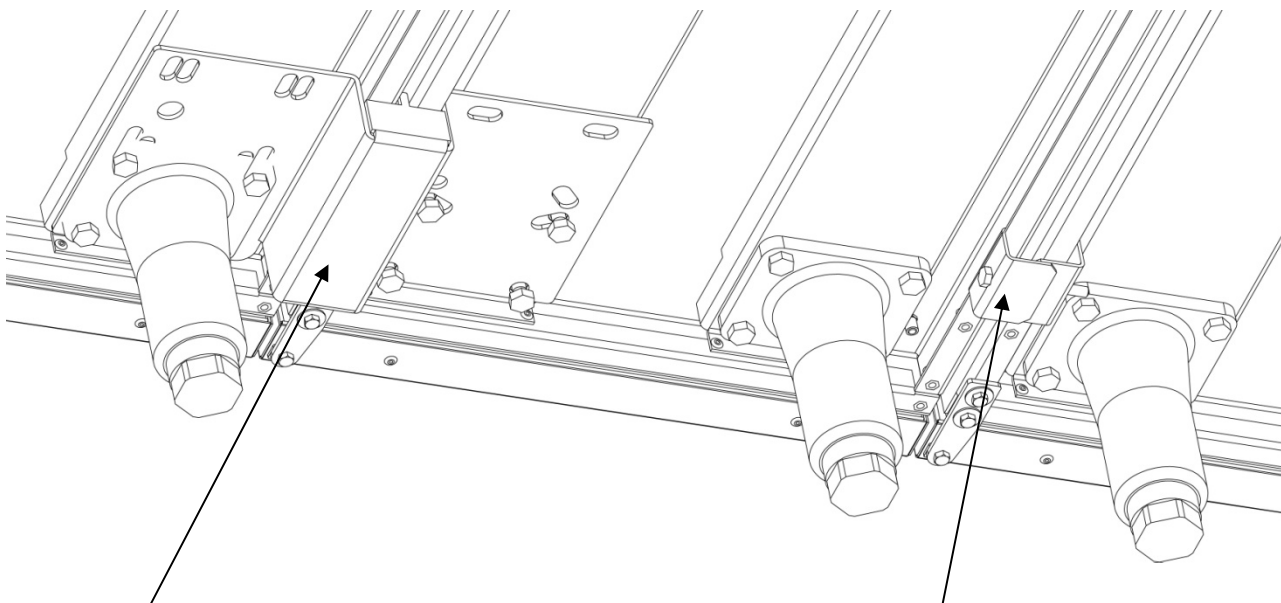
## 1.7 Vidange caisson feu nu :

Prévoir de raccorder la vidange du caisson feu nu au caniveau.

## 1.8 Assemblage des appareils :



## En partie avant basse :



### Etrier de liaison (en option)

Possibilité de supprimer les pieds avant juxtaposés et d'utiliser la pièce de liaison à fixer en lieu et place de ces pieds.

### Assemblage inférieur

La liaison se fait au niveau des socles : utiliser les étriers et boulon H M6 x 60.

PARTIE	VISSERIE / ACCESSOIRES	Qté unit	Qté tot.
AV HAUTE	Boulon H M6 x 20	2	
AV BASSE	Etriers liaison socle	2	
	Boulon H M6 x 60	1	
AR HAUTE	Boulon H M6 x 15	1	



## 2 - ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ

### 2.1 Données techniques : (se reporter au tableau informations techniques gaz)

Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changement des injecteurs brûleur.
- Changement des injecteurs veilleuse.
- Réglage d'air primaire : Changement des bagues d'air ou réglage du cône du mélangeur sur brûleurs et veilleuses feux nus.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage du débit réduit.

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes.

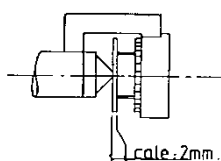
### 2.2 Accès aux injecteurs :

#### 2.2.1 Feux vifs, plaque coup de feu :

Déposer les grilles et la plaque fonte. Soulever et déposer le caisson à briques réfractaire (sur modèles C1-AM1-ABM1-ABMT1 et C4-AM4-ABM4-ABMT4). Enlever les corps des brûleurs feux vifs.

Déposer les injecteurs en place et les remplacer par les nouveaux injecteurs (tableau « informations techniques gaz »).

Contrôler l'étanchéité avec un spray moussant de recherche de fuite et régler l'air primaire en procédant comme suit :

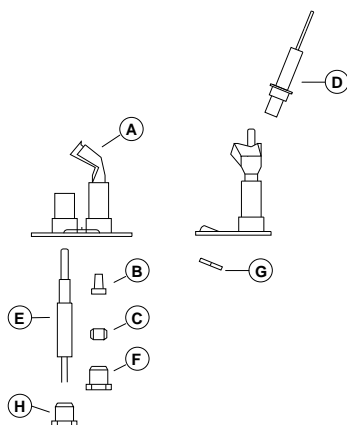


Ouverture maxi

- Interposer une cale de 2 mm entre l'injecteur et la vis de réglage d'air. (la cale se trouve sur le support brûleur coup de feu).
- Venir en butée puis retirer la cale.
- Dévisser du nombre de tour figurant dans le tableau « informations techniques gaz ».
- Serrer l'écrou de la bague de réglage d'air.
- Changer l'injecteur veilleuse (voir 3.3).

## 2.2.2 Veilleuses :

### Veilleuse HQ 349A



Déposer la vis **(F)** de la conduite de gaz.

Enlever le bicone **(C)** et l'injecteur **(B)** et le remplacer par celui correspondant au gaz (voir tableau « informations techniques gaz »).

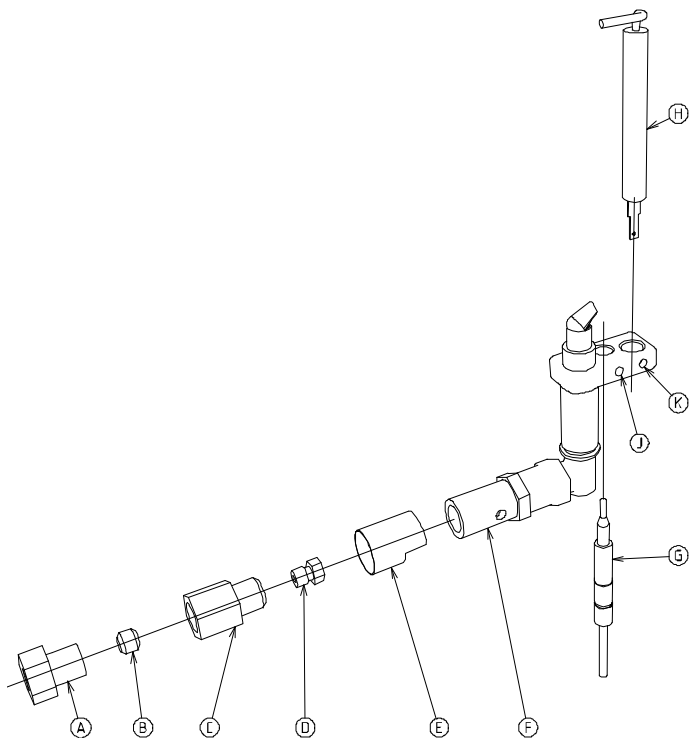
Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.

### Veilleuses S509

L'ensemble veilleuse, thermocouple, bougie d'allumage est accessible en déposant la tête et le corps du brûleur puis le caisson.

#### Démontage :

- de la bougie d'allumage (H) : déconnecter le fil électrique et desserrer la vis de pression K (vis sans tête à 6 pans creux).
- du thermocouple (G) : desserrer la vis de pression J (vis idem K).
- de l'injecteur (D) :
  - desserrer le raccord biconique A pour libérer le bicone B.
  - desserrer la vis porte injecteur C.
  - démonter l'injecteur et remplacer par l'injecteur adapté au gaz (suivant tableau « informations techniques gaz »).
  - Modifier le réglage d'air par la bague E suivant tableau « informations techniques gaz ».
  - Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.



## 3 - MAINTENANCE

### AVERTISSEMENT :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

### ATTENTION :

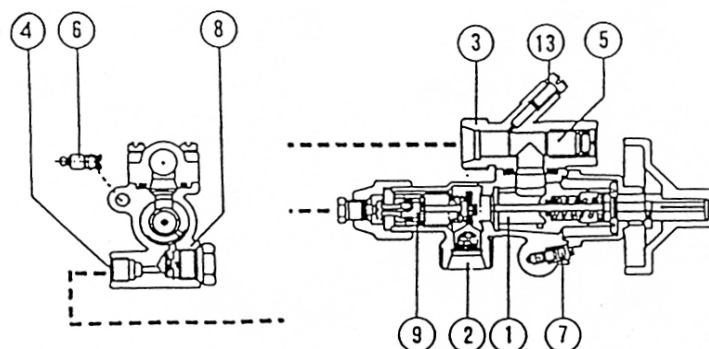
Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service.  
Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

### IMPORTANT :

Il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

### 3.1 Robinet gaz :

- |                       |                          |                        |
|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| 1 - Robinet           | 5 - Régulation maximum   | 9 - Bouchon magnétique |
| 2 - Entrée du gaz     | 6 - Régulation minimum   | 10 - Brûleur           |
| 3 - Sortie principale | 7 - Régulation veilleuse | 11 - Veilleuse         |
| 4 - Sortie veilleuse  | 8 - Filtre veilleuse     | 12 - Thermocouple      |
|                       |                          | 13 - Prise pression    |



#### 3.1.1 Réglage du débit réduit :

Il s'effectue visuellement en usine par action sur la vis rep **6** qui est scellé après réglage. En cas de changement de gaz, le débit réduit peut être modifié par l'installateur en procédant de la manière suivante :

- Pour diminuer le débit **6** tourner dans le sens horaire.
- Pour augmenter le débit **6** tourner dans le sens contraire.

Le contrôle se réalise par examen visuel en s'assurant de la stabilité de la flamme sur le brûleur. Pour cela opérer plusieurs manœuvres rapides successives du robinet en passant de la position débit maxi à la position débit réduit. Il ne doit être observé ni extinction ni retour de flamme même en présence de pression minimum du réseau.

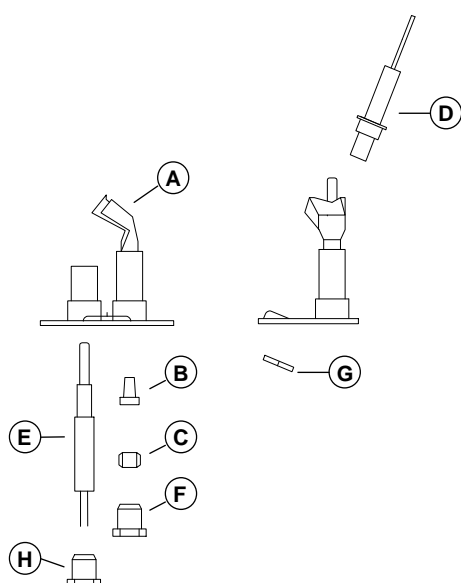
### 3.1.2 Graissage du robinet :

Il est recommandé de procéder au graissage du robinet au moins une fois par an et lorsque la rotation de la manette devient trop dure :

- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant ①.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir dégripper.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position de l'axe de manette) ; puis remonter le palier.

### 3.2 Veilleuse – thermocouple - bougie :

#### **Veilleuse HQ 349A**



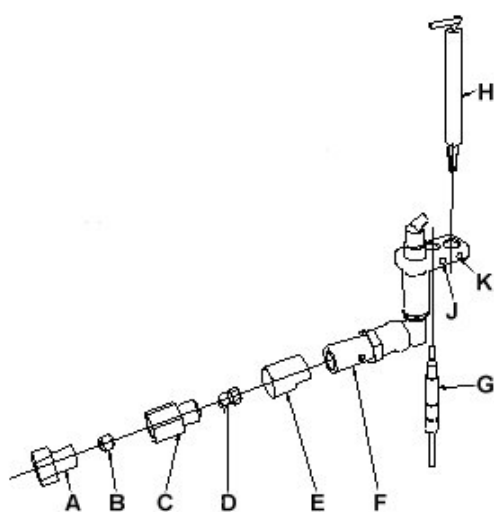
Pour les brûleurs, plaque coup de feu et grillade, l'ensemble veilleuse est accessible en déposant les fontes. Pour les fours, démonter le bandeau bas comme indiqué en 3.4.

Déposer ensuite l'ensemble pour plus de facilité.

- Bougie d'allumage (D) :  
Enlever le câble de bougie sans casser la cosse. Desserrer l'écrou (G) et remplacer la bougie. Remonter en sens inverse.
- Thermocouple (E) :  
Desserrer le raccord (H) et remplacer le thermocouple. Remonter en sens inverse.
- Injecteur veilleuse :  
Voir chapitre 3.3. S'assurer que l'injecteur n'est pas bouché.

## **Veilleuses S509**

L'ensemble veilleuse, thermocouple, bougie d'allumage est accessible en déposant la tête et le corps du brûleur puis le caisson.



### Démontage :

- de la bougie d'allumage (H) : déconnecter le fil électrique et desserrer la vis de pression K (vis sans tête à 6 pans creux).
- du thermocouple (G) : desserrer la vis de pression J (vis idem K).
- de l'injecteur (D) :
  - desserrer le raccord biconique A pour libérer le bicone B.
  - desserrer la vis porte injecteur C.
  - démonter l'injecteur et remplacer par l'injecteur adapté au gaz (suivant tableau « informations techniques gaz »).
  - Modifier le réglage d'air par la bague E suivant tableau « informations techniques gaz ».
  - Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.

### Thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple sur le robinet ou autre vanne gaz, serrer le raccord à la main puis 3/4 tour à la clé.

## 3.3 Brûleurs :

### 3.3.1 Feux vifs :

Déposer toutes les fontes et soulever le caisson à brique s'il y a lieu.

Déposer la tête et le corps de brûleur. Dévisser la fixation inférieure du coude brûleur.

Démonter le raccord cuivre principal pour déposer le brûleur. Remplacer l'élément désiré et remonter en sens inverse. Contrôler l'étanchéité avec un spray moussant de recherche de fuites.

## PIÈCES DÉTACHÉES

CODE	DESIGNATION	FEU NU	MARMITE
E050505	Allumeur 2 points	●	●
G207534	Électrode d'allumage marmite		●
G101030	Électrode d'allumage feu nu	●	
G304046	Robinet gaz S22 3/4	●	●
G401005	Thermocouple marmite		●
G401030	Thermocouple feu nu	●	
G207529	Veilleuse marmite		●
G207522	Veilleuse feu nu	●	
G205506	Mélangeur GR5 134 mm	●	
G205025	Coude brûleur 861	●	
G204062	Corps brûleur 5000	●	
G204060	Plaque brûleur	●	
T224539	Cuvette de propreté 5Kw	●	
A303217	Grille inox feu nu 370 x 315	●	
G201025	Brûleur 951 EA 215		●
I101007	Soufflet manette	●	●
SEQ104225M	Manette feux nus brossée	●	●
E052850	Bouton d'allumage	●	●

## SCHÉMAS ELECTRIQUES

Allumage électrique 230 V mono

