

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CHAUFFE SAUCISSES**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
HOT DOG MACHINES**

CS0 E / CS2 E / CS3 E / CS4 E / HD 4



**Fabrication française
Made in France**

Septembre 2025

CHAUFFE SAUCISSES

CS0 E / CS2 E / CS3 E / CS4 E / HD 4

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil :	Un chauffe saucisses
Accessoires :	- Un couvercle inox (sauf HD 4) - Un panier inox à 2 compartiments (sauf HD 4) - Un manchon pyrex emballé dans un carton (sauf HD 4) - Un bac à eau (sauf HD 4) - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différents chauffe saucisses en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des saucisses à la vapeur (sauf HD 4) et pour toaster le pain spécial hot-dog grâce aux plots chauffants (sauf CS0 E).

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Le chauffe saucisses HD 4 est disponible avec 4 plots chauffants seuls.

Le chauffe saucisses CS0 E est disponible sans plot chauffant mais avec un bac à eau.

Les autres chauffe saucisses sont constitués d'une étuve chauffante pour la cuisson et la conservation des saucisses dans une ambiance humide grâce à l'eau que vous versez dans le bac à eau.

La réserve se compose d'un manchon en verre posé sur un bac à eau. Ce manchon reçoit un panier à deux compartiments : l'un pour les saucisses à cuire, l'autre pour les saucisses déjà cuites.

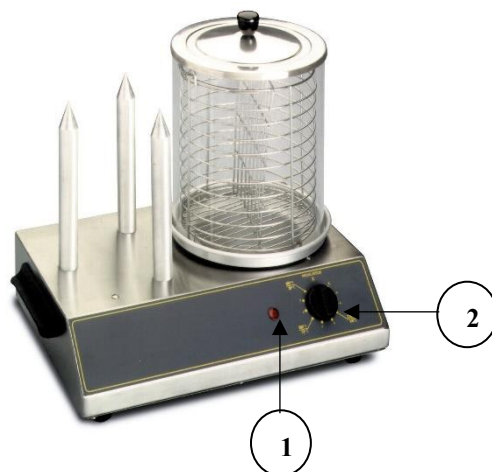
Les saucisses ne sont jamais en contact avec l'eau, pour une cuisson moelleuse.

Les plots chauffants permettent de toaster l'intérieur du pain où vous glisserez les saucisses.

Un doseur d'énergie permet de moduler la température de la résistance qui chauffe à la fois les plots et le bac à eau.

Pour allumer le chauffe saucisses, tourner le bouton du doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée. Régler le doseur d'énergie sur sa pleine puissance si vous désirez un préchauffage rapide.

A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.



1 Voyant de mise sous tension

2 Doseur d'énergie

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le chauffe saucisses sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.
- Déballer les accessoires, les laver et les installer.

b) Première mise en service :

Remplir le bac à eau jusqu'au niveau maxi (le niveau maxi correspond à 5 cm d'eau) avant de mettre votre appareil en fonction.

Faites toujours fonctionner votre appareil avec de l'eau dans le bac.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Doseur d'énergie (n°2 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°1 sur la photo)	Mise en température de l'eau (voyant allumé) Eau chaude (voyant éteint)

Mise en marche

Tourner le bouton du doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée.
Régler le doseur d'énergie sur sa pleine puissance si vous désirez un préchauffage rapide.
A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.
Pour une chauffe continue, sélectionner le bouton du doseur d'énergie sur la position C.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Arrêt de l'appareil

Positionner le doseur d'énergie sur 0, le voyant orange s'éteint, l'appareil est entièrement éteint.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	CS0 E	CS2 E	CS3 E	CS4 E	HD 4
Dimensions externes mm	260x380x400	260x380x400	440x300x400	440x300x400	260x380x400
Poids	7 kg	8 kg	10 kg	10 Kg	6 Kg
Puissance	500 W	500 W	650 W	650 W	500 W
Nbre élément	1	1	1	1	1
Nbre de plot chauffant	0	2	3	4	4
Ampère	2.2 A	2.2 A	3 A	3 A	2.2 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

HOT DOG MACHINES

CS0 E / CS2 E / CS3 E / CS4 E / HD 4

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burn or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instruction. A minimum distance of 10 cm from the wall is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.

- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKAGING CARTON

Device: A hot dog machine

Accessories:

- A stainless steel lid (except HD 4)
- A stainless steel 2-section basket (except HD 4)
- A Pyrex glass packaged in a box (except HD 4)
- A water container (except HD 4)
- The present note

See exploded views for each hot dog machines at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to steam sausages (except HD 4) and to toast the bread inside thanks to heating pins (except CS 0 E)

4. OPERATING MODE

The hot dog machine HD 4 is available with only 4 heating pins.
The model CS 0 E is available without any heating pins but with a water container.

The others models are fitted with a heated container for cooking and keeping hot dogs in a damp atmosphere created by means of the water poured in the water tank.

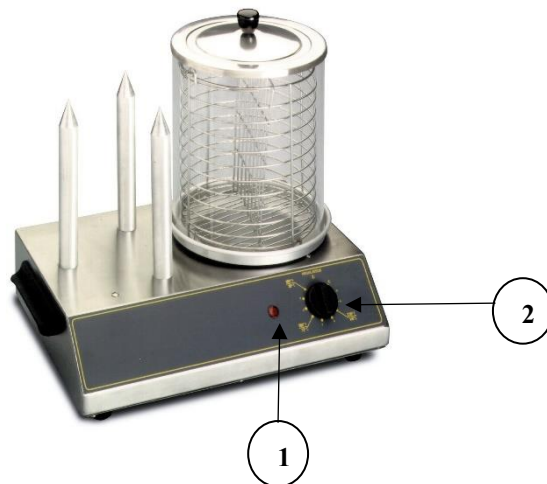
The container is composed of a Pyrex glass casing placed over the tank. This glass casing holds a 2-section basket: one for the hot dogs being cooked, the other for the cooked hot dogs.

The hot dogs never come into contact with the water, they are just gently cooked.
The heating pins enable toasting the bread inside into which you will slide the hot dog.

An energy regulator enables to modulate the temperature of the element and water container.

To turn on the device, just turn on the power control knob (n°2 on picture) on the wished position. If you want a quick preheating, set it on maximum position.

The orange pilot light ignites (n°1 on picture) during heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for cooking.



1 On/off pilot light

2 Power control

5. OPERATING / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the hot dog machine on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Unpack carefully the accessories, wash them and install them.

b) First use:

Fill in the water tank till maximum level (about 5cm of water) before connecting the appliance.
Always operate your appliance with water in the tank.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person.

c) Use of device:

Operating elements and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°2 on picture)	Temperature setting
Orange pilot light (n°1 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)

Putting on

Turn on the power control knob (n°2 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°1 on picture) ignites.

For a quick preheating, set the power control knob on maximum position.

Once orange pilot light (n°1 on picture) is off, the machine reached the wished temperature.

For a continuous heating, select position C on power control knob.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the power control knob (n°2 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°1 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

Stopping the appliance

Set power control knob (n°2 on picture) on 0: the orange pilot light (n°1 on picture) switches off and the appliance is no longer functioning.

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	CS0 E	CS 2 E	CS3 E	CS4 E	HD 4
Outside dimensions mm	260x380x400	260x380x400	440x300x400	440x300x400	260x380x300
Weight	7 kg	8 kg	10 kg	10 Kg	6 Kg
Power	500 W	500 W	650 W	650 W	500 W
Nb elements	1	1	1	1	1
Nb of heating elements (bread)	0	2	3	4	4
Current	2.2 A	2.2 A	3 A	3 A	2.2 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty.

Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

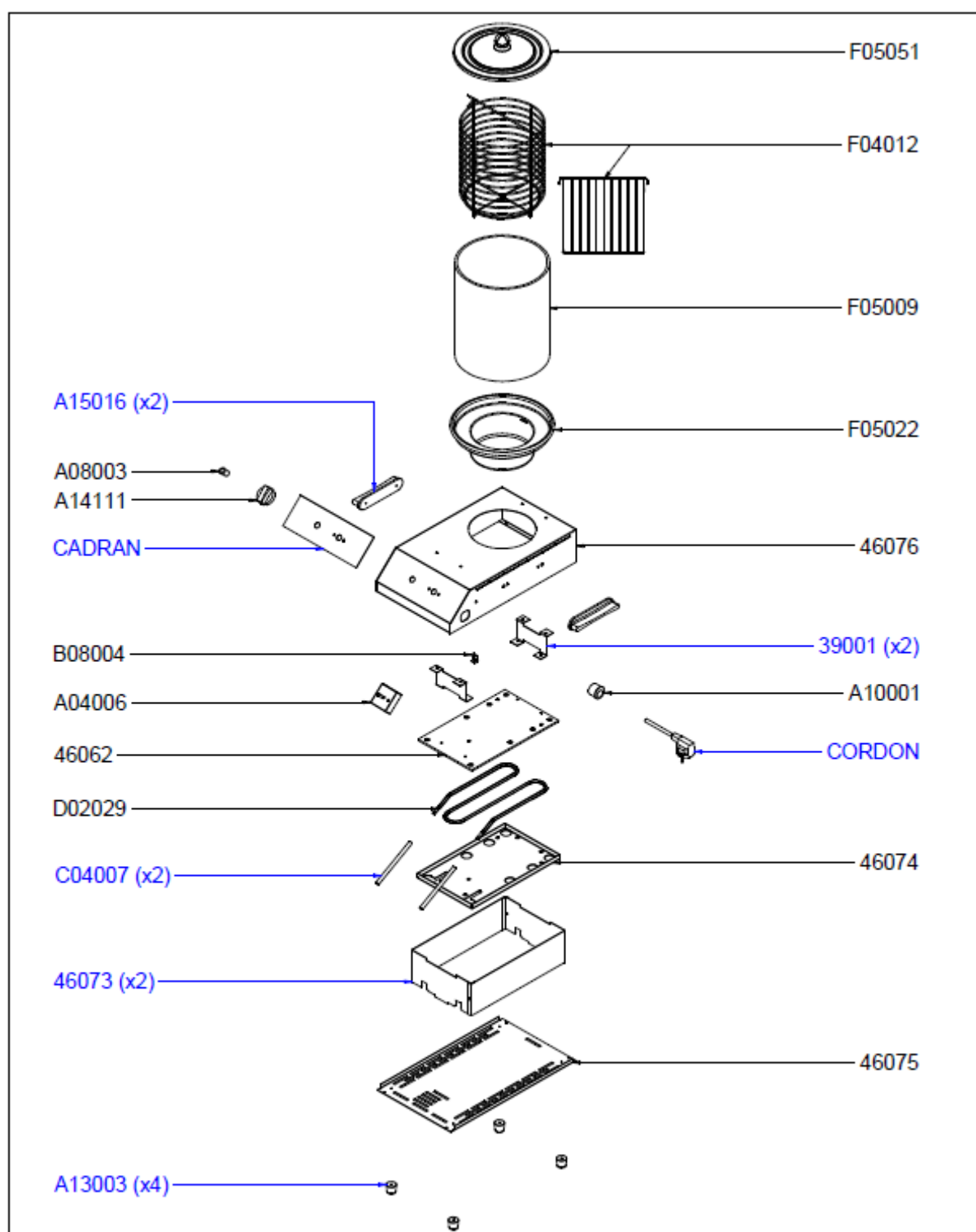
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
39001	2	SUPPORT PLAQUE ALUMINIUM	ALUMINIUM PLATE HOLDER
46062	1	PLAQUE ALU	ALUMINIUM PLATE
46073	2	PROTECTION INTERIEURE	INSIDE PROTECTION
46074	1	SERRE RESISTANCE	ELEMENT HOLDER
46075	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING
46076	1	CAISSON	CASING
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10001	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Ø40 PLAT 6H	ELECTRIC KNOB Ø40 6H
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
D02029	1	RESISTANCE BUNDEE 500W 220V	ARMoured HEATING ELEMENT 500W 220V
F04012	1	PANIER	BASKET
F05009	1	MANCHON PYREX	PYREX CYLINDER
F05022	1	BAC ALU TEFLON	TEFLON CONTAINER
F05051	1	COUVERCLE	LID
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

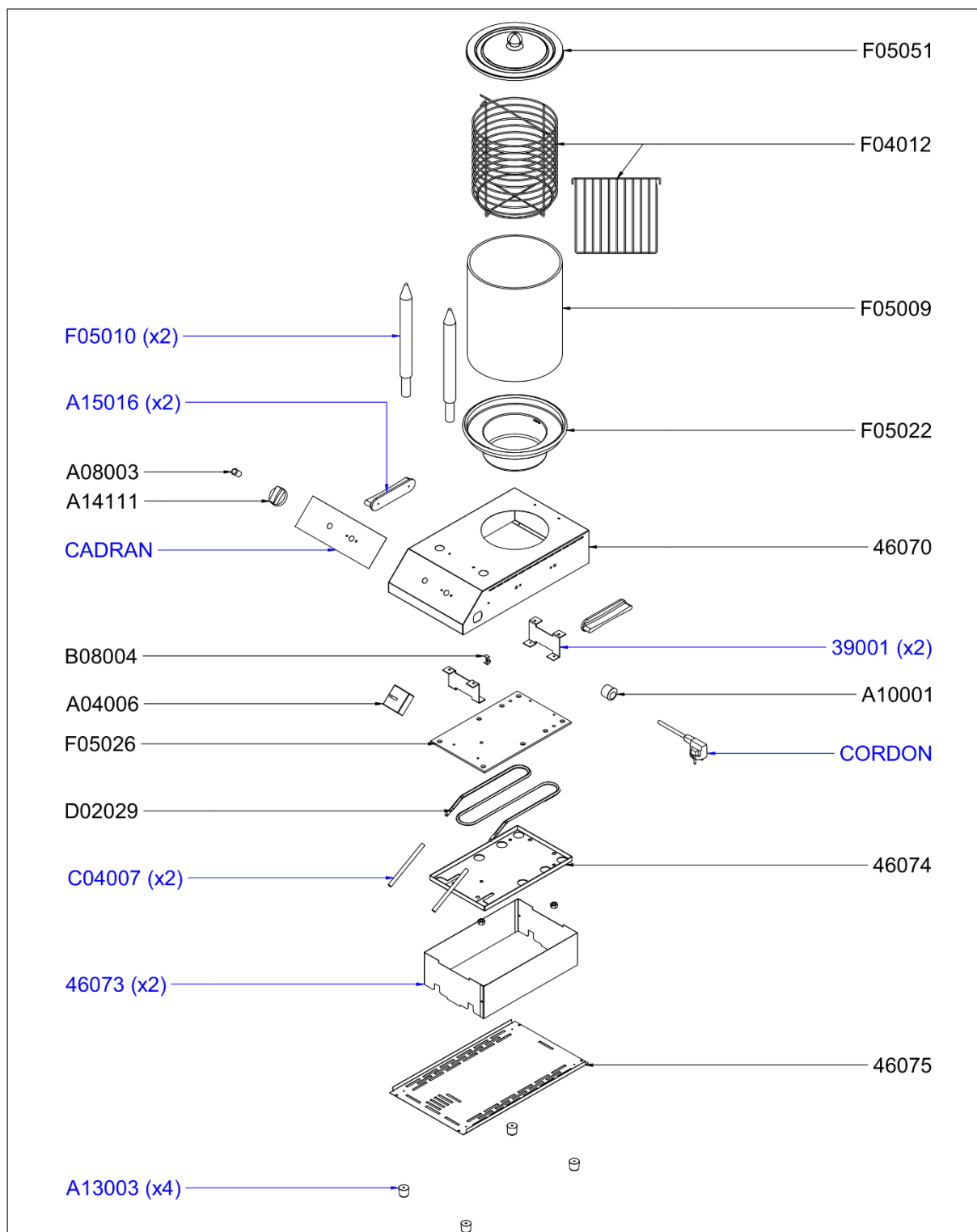
CS 0 E				Nomenclature	
DT42	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : A. Grella	Date : 15/02/2023	Indice B



CS 0 E				Vue éclatée	
DT42	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 15/02/2023	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
39001	2	SUPPORT PLAQUE ALU CHAUFFE SAUCISSES	ALUMINIUM PLATE HOLDER CS
46070	1	CAISSON HD 2B	CASING HD 2B
46073	2	PROTECTION INT HD 2B/HD 4N/HD 6	INSIDE PROTECTION HD 2B/HD 4N/HD 6
46074	1	SERRE RESISTANCE HD 2B/HD 4N/HD 6	ELEMENT HOLDER HD 2B/HD 4N/HD 6
46075	1	FOND SOCLE HD 2B/HD 4N/HD 6	BOTTOM CASING HD 2B/HD 4N/HD 6
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Diam 40 PLAT 6 H	ELECTRIC KNOB
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007	1	SIUGAINE DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
D02029	1	RESISTANCE BLINDEE 500 W	ARMoured HEATING ELEMENT 500 W
F04012	1	PANIER CS	BASKET CS
F05009	1	MANCHON PYREX CS	PYREX CYLINDER CS
F05010	2	PLOT CHAUFFANT CS Lg 240 mm	HEATING ELEMENT CS Lg 240 mm
F05022	1	BAC ALU CS TEFLON	TEFLON CONTAINER CS
F05026	1	PLAQUE ALUMINIUM CHAUFFE SAUCISSES	ALUMINIUM PLATE CS
F05051	1	COUVERCLE	LID
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

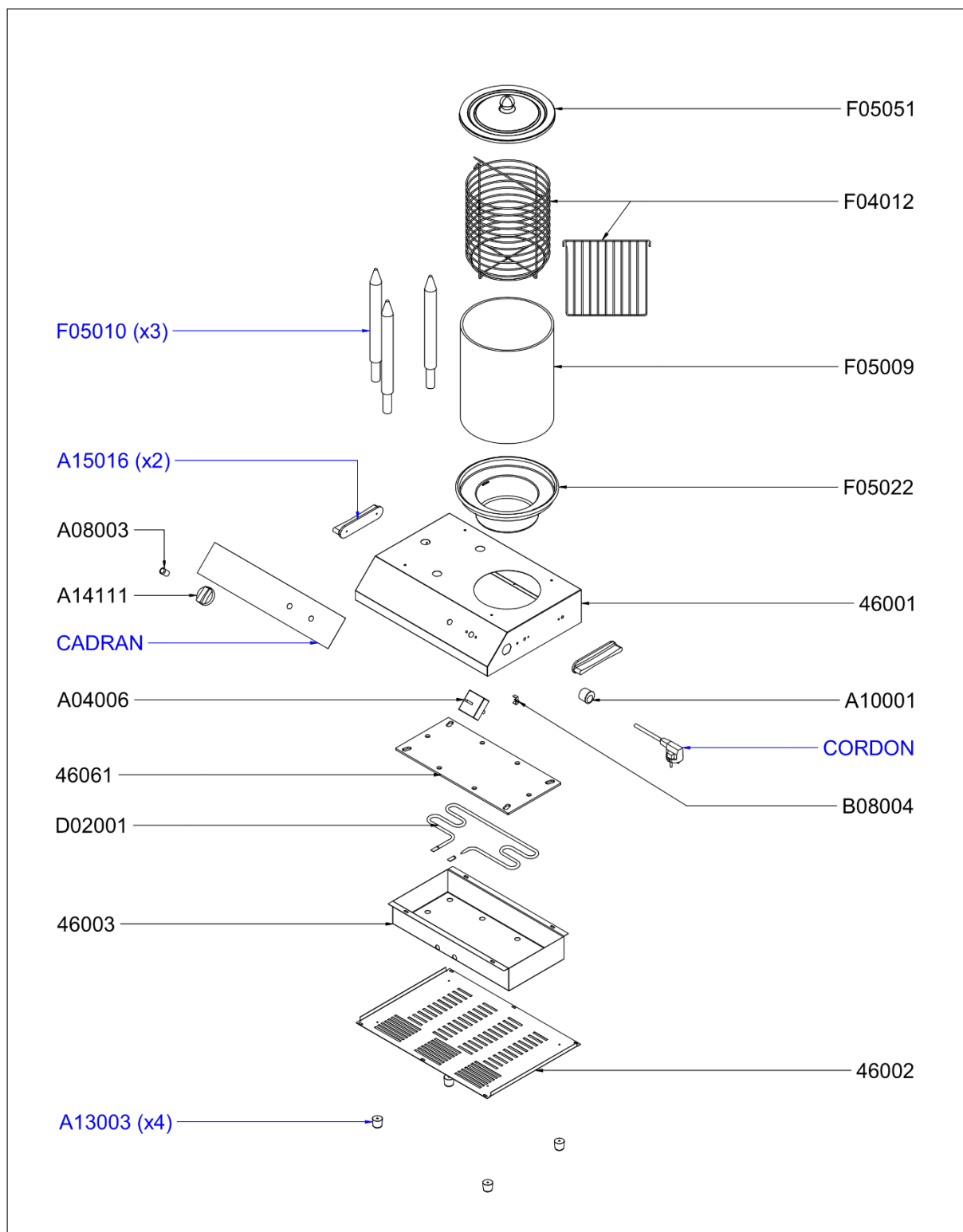
CS 2 E				Nomenclature	
DT43	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 24/08/2021	Indice A



CS 2 E				Vue éclatée	
DT43	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
46001	1	CAISSON CS 3 PLOTS	CASING CS 3
46002	1	FOND DE SOCLE CS 2/3/4/0 PLOTS	BOTTOM CASING CS 2/3/4/0 PLOTS
46003	1	BOITE RESISTANCE CS 2/3/4/0 PLOTS	HEATING ELEMENT BOX CS 2/3/4/0
40061	1	PLAQUE ALU CS	ALU PLATE CS
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Diam 40 PLAT 6 H	ELECTRIC KNOB
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
CORDON	1	CORDON	CORD
D02001	1	RESISTANCE CS 650 W	HEATING ELEMENT CS 650 W
F04012	1	PANIER CS	BASKET CS
F05009	1	MANCHON PYREX CS	PYREX CYLINDER CS
F05010	3	PLOT CHAUFFANT CS Lg 240 mm	HEATING ELEMENT CS Lg 240 mm
F05022	1	BAC ALU CS TEFLON	TEFLON CONTAINER CS
F05051	1	COUVERCLE	LID
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
H02026	2	ISOLANT FOUR	INSULATION OVEN

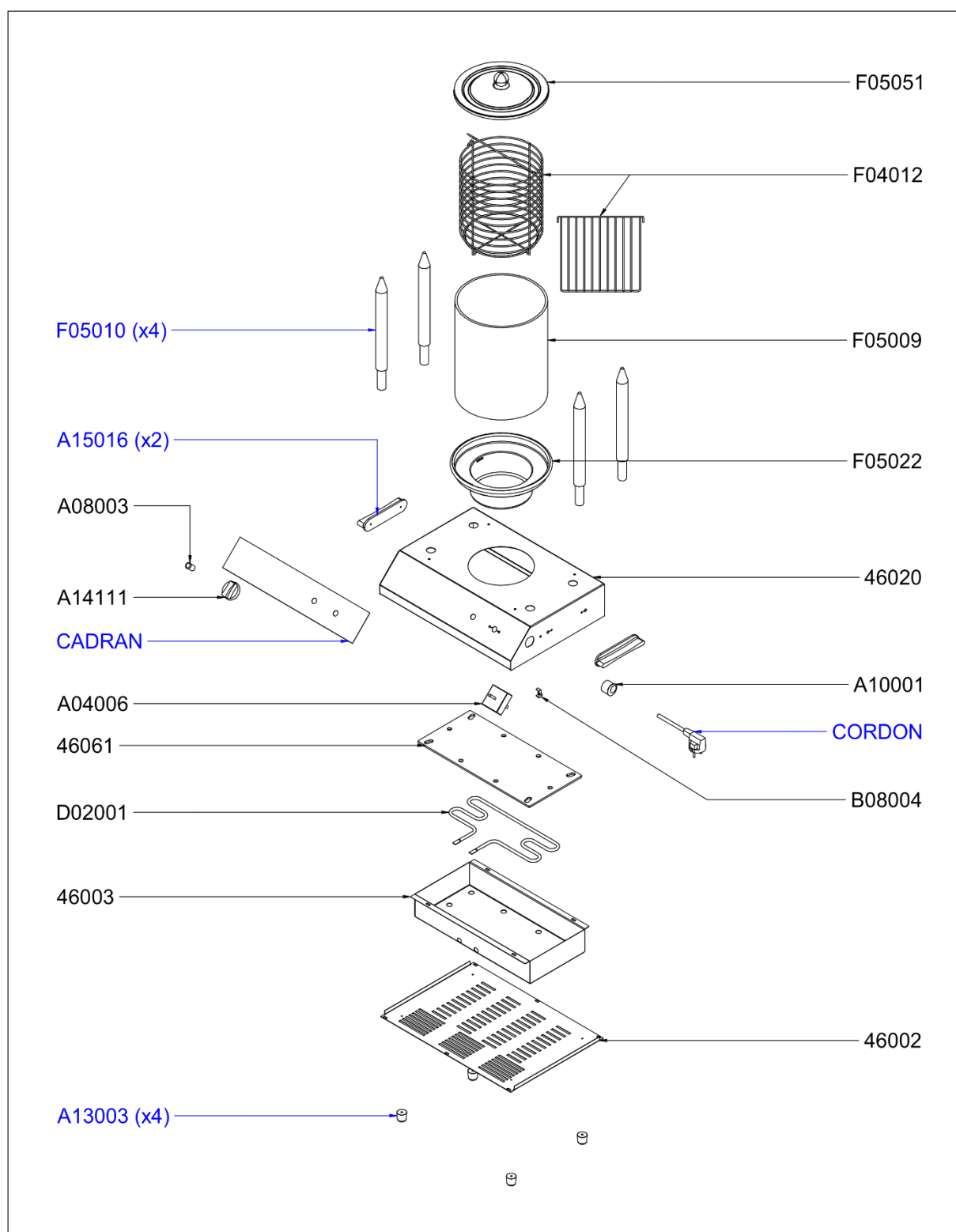
CS 3 E				Nomenclature	
DT41	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 24/08/2021	Indice B



CS 3 E				Vue éclatée	
DT41	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
46002	1	FOND DE SOCLE CS 2/3/4/0 PLOTS	BOTTOM CASING CS 2/3/4/0 PLOTS
46003	1	BOITE RESISTANCE CS 2/3/4/0 PLOTS	HEATING ELEMENT BOX CS 2/3/4/0
46020	1	CAISSON CS 4 PLOTS	CASING CS 4
46061	1	PLAQUE ALU CS	ALU PLATE CS
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Diam 40 PLAT 6 H	ELECTRIC KNOB
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
CORDON	1	CORDON	CORD
D02001	1	RESISTANCE CS 650 W	HEATING ELEMENT CS 650 W
F04012	1	PANIER CS	BASKET CS
F05009	1	MANCHON PYREX CS	PYREX CYLINDER CS
F05010	4	PLOT CHAUFFANT CS Lg 240 mm	HEATING ELEMENT CS Lg 240 mm
F05022	1	BAC ALU CS TEFLON	TEFLON CONTAINER CS
F05051	1	COUVERCLE	LID
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
H02026	2	ISOLANT FOUR	INSULATION OVEN

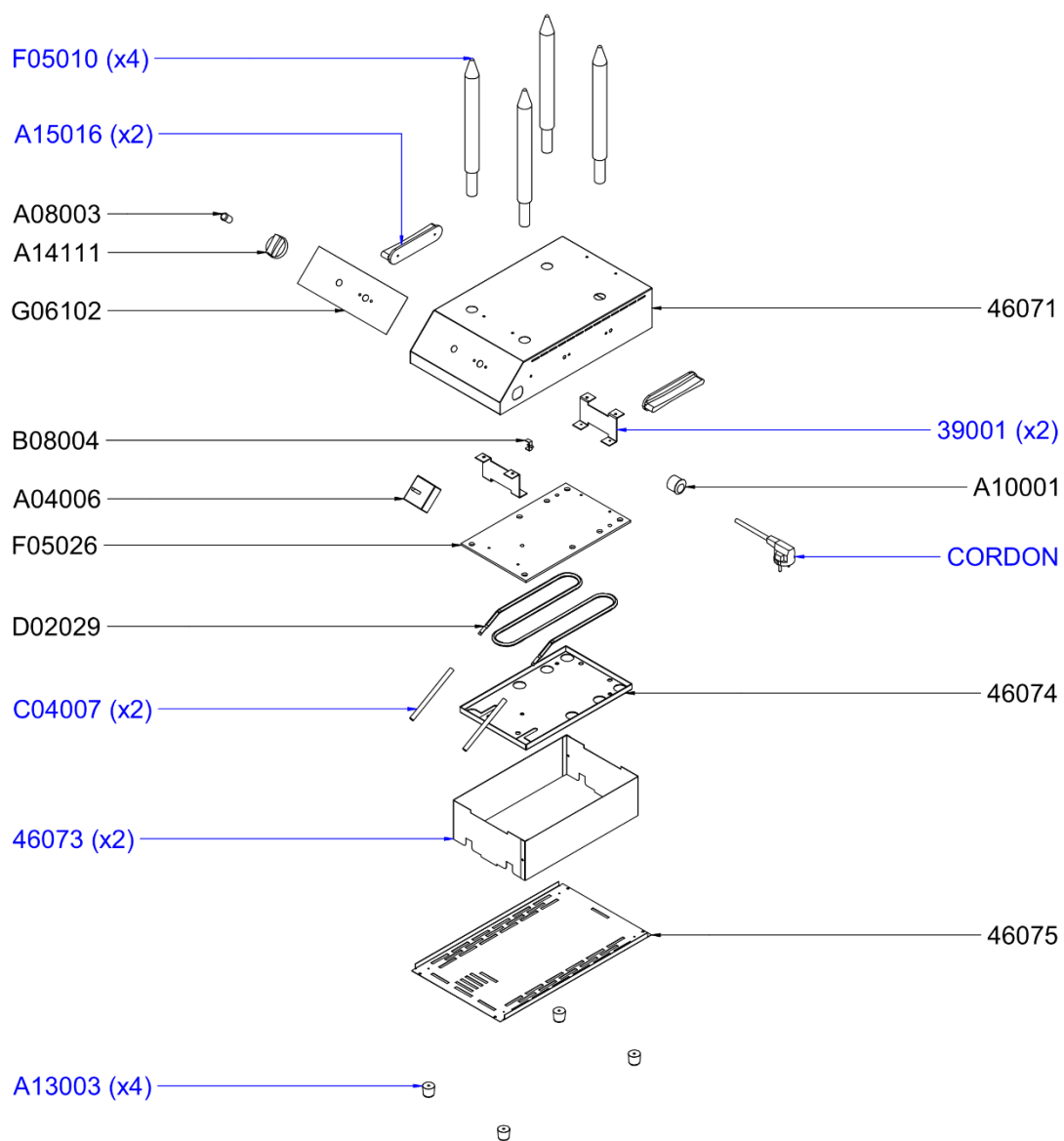
CS 4 E				Nomenclature	
DT45	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 24/08/2021	Indice B



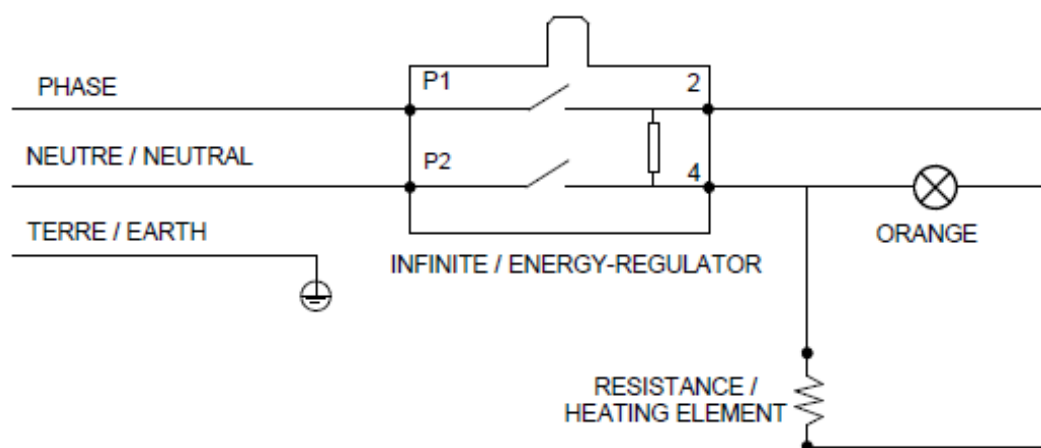
CS 4 E				Vue éclatée	
DT45	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
39001	2	SUPPORT PLAQUE ALU CHAUFFE SAUCISSES	ALUMINIUM PLATE HOLDER CS
46071	1	CAISSON HD 4N	CASING HD 4N
46073	2	PROTECTION INT HD 2B/HD 4N/HD 6	INSIDE PROTECTION HD 2B/HD 4N/HD 6
46074	1	SERRE RESISTANCE HD 2B/HD 4N/HD 6	ELEMENT HOLDER HD 2B/HD 4N/HD 6
46075	1	FOND SOCLE HD 2B/HD 4N/HD6	BOTTOM CASING HD 2B/HD 4N/HD6
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Diam 40 PLAT 6 H	ELECTRIC KNOB
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
D02029	1	RESISTANCE BLINDEE 500 W	ARMoured HEATING ELEMENT 500 W
F05010	4	PLOT CHAUFFANT CS Lg 240 mm	HEATING ELEMENT CS Lg 240 mm
F05026	1	PLAQUE ALUMINIUM CHAUFFE SAUCISSES	ALUMINIUM PLATE CS
G06102	1	CADRAN HD 4	CONTROL PANEL HD 4

HD 4				Nomenclature	
DT46	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 24/08/2021	Indice A

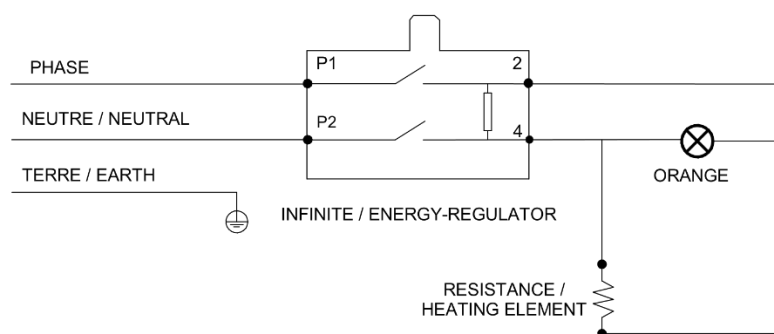


HD 4				Vue éclatée	
DT46	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice A



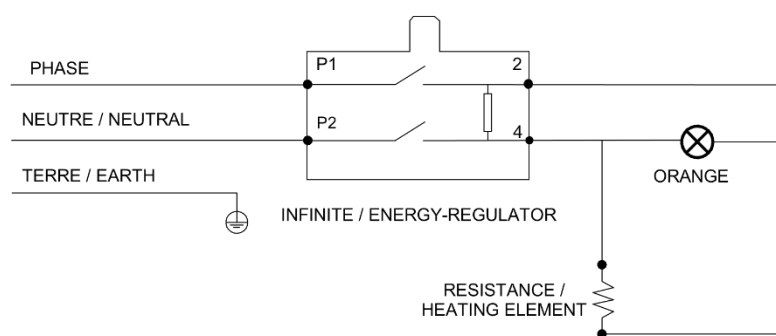
Câblage : C02216

CS 0 E				Schéma électrique	
DT42	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date :	Indice B



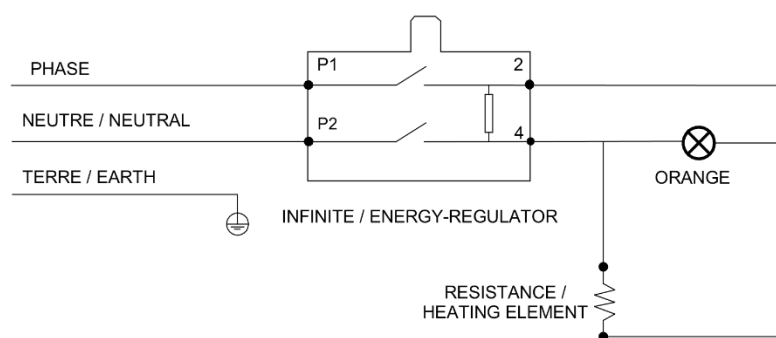
Câblage : C02216

CS 2 E				Schéma électrique	
DT43	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice A



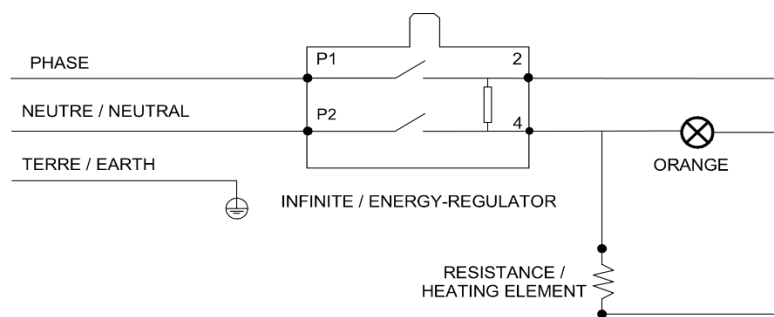
Câblage : C02015

CS 3 E				Schéma électrique	
DT41	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice B



Câblage : C02015

CS 4 E				Schéma électrique	
DT45	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice B



Câblage : C02216

HD 4				Schéma électrique	
DT46	Date : 24/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 24/08/2021	Indice A

G03051