

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
SAUSAGES GRILL**

RG 5 B / RG 7 B / RG 9 B / RG 11 B / RG 14 B



**Fabrication française
Made in France**

Mars 2026

GRILL SAUCISSES

RG 5 B / RG 7 B / RG 9 B / RG 11 B / RG 14 B

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

Veuillez 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 chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours 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.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sous peine de détériorer le revêtement des rouleaux.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse jus situé sous les rouleaux.
- 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 grill saucisses
Accessoires :	- Un bac ramasse jus amovible - La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir à température les saucisses précuites.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces grill saucisses sont déclinés en 4 versions. Selon les versions, vous pouvez maintenir en température jusqu'à 20 saucisses précuites. Pour les versions RG 5 B et RG 7 B, vous disposez d'un doseur d'énergie vous permettant de régler la température des rouleaux.

Les modèles RG 9 B, RG 11 B et RG 14 B disposent de 2 doseurs d'énergie, ce qui permet d'avoir 2 zones de chauffe à commandes indépendantes. Le bouton de droite contrôle la zone avant et le bouton de gauche la zone arrière.

Un voyant de contrôle indique le fonctionnement de chaque zone.
Un interrupteur permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

Pour allumer le grill saucisses, appuyer sur l'interrupteur (n°4 sur la photo), le voyant vert (n°3 sur la photo) s'allume, les rouleaux se mettent en rotation. Tourner le bouton de commande du doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume. Régler le doseur d'énergie sur sa pleine puissance si vous désirez un préchauffage rapide.



- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Voyant orange de contrôle de chauffe | 2 | Doseur d'énergie |
| 3 | Voyant de mise sous tension | 4 | Interrupteur marche/arrêt |
| 5 | Bac ramasse jus | | |

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

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le grill saucisses sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer 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 nécessaire.
- Retirer le film de protection sur toutes les pièces inox.
- Installer le bac à sauce sous les rouleaux.

b) Première mise en service :

Lors de la première mise en chauffe, il est conseillé de bien nettoyer les rouleaux de chauffe avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. L'utilisation de produit détergent est possible si ceux-ci ne sont pas trop agressifs.

Ensuite essuyer avec un chiffon légèrement imprégné d'huile.

Utiliser toujours des saucisses prévues pour ce type d'utilisation afin qu'elles conservent un bel aspect au cours de la chauffe.

Toutefois, les saucisses n'étant jamais uniformes, les parties en contact avec les rouleaux ont tendance à dorer plus que le reste de la saucisse.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil 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. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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 branché.

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 puissance de chauffe
Voyant lumineux vert (n° 3 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°1 sur la photo)	Mise en chauffe (voyant allumé)
Interrupteur 0/I (n°4 sur la photo)	Arrêt/marche

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse jus (n°5 sur la photo).

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur 0/I (N°4 sur la photo)
Tourner le bouton de commande du doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée.
Régler le doseur d'énergie sur la puissance maximale si vous désirez un préchauffage rapide.

Réglage de la puissance de chauffe

Régler la puissance en positionnant le doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée.
Lors de la chauffe, ne baisser pas la puissance pour éviter de réduire les saucisses et obtenir un aspect fripé.

Arrêt de l'appareil

Positionner le doseur d'énergie sur 0, le voyant orange (n°1 sur la photo) s'éteint.
Positionner l'interrupteur (n°4 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Laisser refroidir l'appareil.
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.
- Pour nettoyer les rouleaux, il est conseillé de le faire lorsque les rouleaux sont encore chauds. Pour cela tourner le doseur d'énergie sur la position C et nettoyer les rouleaux avec un chiffon humide. Essuyer les rouleaux des extrémités vers le centre afin de ne pas introduire de graisse à l'intérieur des bagues en téflon.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- 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.
- Le bac peut être nettoyé au lave-vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	RG 5 B	RG 7 B	RG 9 B	RG 11 B	RG 14 B
Dimensions externes mm	545x320x240	545x320x240	545x460x240	545x460x240	601x541x260
Poids	13 Kg	14 Kg	19 Kg	20 Kg	21.5 Kg
Puissance	750 W	1050 W	1350 W	1650 W	2100 W
Nombre éléments	5	7	9	11	14
Ampère	3 A	4 A	5 A	6 A	9.5 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.

GRILL SAUSAGES

RG 5 B / RG 7 B / RG 9 B / RG 11 B / RG 14 B

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, burns 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 instructions. 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 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 the ventilation openings of the appliance.
- Do not use metal utensils as this may damage the coating of the rollers.

- Never use the appliance without the juice collection tray located under the rollers.
- 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 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 PACKING CARTON

Device:	A roller grill
Accessories:	- A removable juice drip tray - The present note

See exploded views for each roller grills at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to keep warm precooked sausages.

4. OPERATING MODE

These roller grills are available in four different versions. Depending on the versions, you will be able to reheat up to 20 sausages. For models RG 5 B and RG 7 B, you have one power control system enabling you to set the temperature of the cylinders.

Models RG 9 B, RG 11 B and RG 14 B come with two independent power control systems, which enable to have two independent heating areas. The right knob controls the front area and the left one is for the rear heating area.

The running heating areas are indicated by the pilot lights.

To turn on and off the appliance, there is a switch.

To turn on the device, press the switch (n°4 on picture), the green pilot light (n°3 on picture) ignites, the rollers are rotating. Turn on the power control knob (n°2 on picture) on the wished position, the orange pilot light (n°1 on picture) ignites. If you want a quick preheating, set it on maximum position.



- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1 Orange heating control light | 2 Power control knob |
| 3 On/off pilot light | 4 On/off switch |
| 5 Juice drip tray | |

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the roller grill on a flat heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film around the machine and from all stainless-steel parts.
- Place the juice drip tray under the rollers.

b) First use:

Before the first use, clean the heating rollers with water and some dishwashing liquid. The use of detergent product is possible if these are not too aggressive.

Then wipe with a cloth slightly moistened with oil.

Always use sausages intended for this type of use to maintain their good appearance during heating.

However, since sausages are never uniform, the parts in contact with the rollers trend to brown more than the rest of the sausage.

First cleaning

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

Connecting the appliance

- Check that the voltage and the frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is set on 0.
- Check that neither the cord nor the plug is 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, let make its connection by a qualified person.

c) Use of device:

Operating elements and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°2 on picture)	The heating power setting
Green pilot light (n°3 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°1 on picture)	Machine is heating (pilot light on)
On/off switch (n°4 on picture)	On/off

Putting on

Press the switch on/off (n°4 on picture).

Turn on the thermostat/commutator (n°2 on picture) on the desired position.

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

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat/commutator (n°2 on picture) to the desired temperature.

During heating, do not reduce the power so as to avoid the sausages shrinking and taking on a wrinkled look.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°2 on picture) and the switch (n°4 on picture) to 0: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operations to a qualified person.

When you contact the service department of your Distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing up liquid: avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge
- To clean the rollers, it is advisable to do so when the rollers are still warm. For that, turn the energy regulator to position C and clean the rollers with a damp cloth. Wipe the rollers from the ends toward the center so as not to introduce grease inside the Teflon rings.
- Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.
- The drip tray can be cleaned in a dishwasher.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	RG 5 B	RG 7 B	RG 9 B	RG 11 B	RG 14 B
Outside dimensions mm	545x320x240	545x320x240	545x460x240	545x460x240	601x541x260
Weight	13 Kg	14 Kg	19 Kg	20 Kg	21.5 Kg
Power	750 W	1050 W	1350 W	1650 W	2100 W
Nb elements	5	7	9	11	14
Current	3 A	4 A	5 A	6 A	9.5 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.

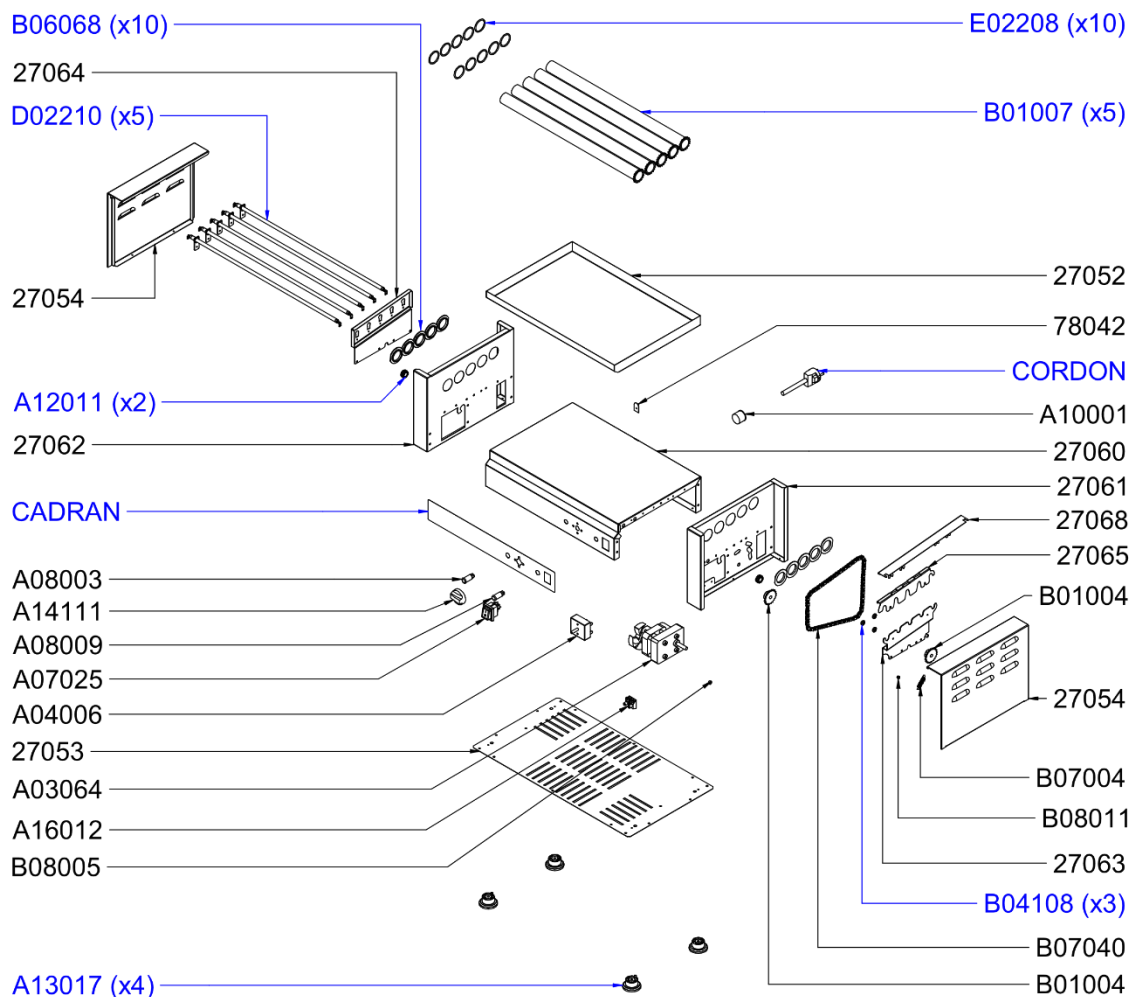
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

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
27052	1	BAC A SAUCE	SAUCE TRAY
27053	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
27054	2	FLASQUE DROITE/GAUCHE	LEFT/RIGHT SIDE PANEL
27060	1	SOCLE	BASE
27061	1	MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT
27062	1	MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT
27063	1	BRIDAGE RESISTANCE DROIT	RIGHT HEATING ELEMENT FLANGE
27064	1	BRIDAGE RESISTANCE GAUCHE	LEFT HEATING ELEMENT FLANGE
27065	1	BRIDAGE CHAINE	CHAIN FLANGE
27068	1	CORNIERE RIGIDITE	ANGLE IRON
78042	1	BLOCAGE	LOCK
A03064	1	MOTEUR 230V	MOTOR 230V
A04006	1	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A12011	2	PASSE-FIL Ø10	Ø10 GROMMET
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	1	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
B01004	2	PIGNON	GEAR WHEEL
B01007	5	ROULEAU ACIER CHROME	CHROMED STEEL ROLL
B04108	3	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06068	10	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE	TUBE HOLDER TEFLON RING
B07004	1	RESSORT	SPRING
B07040	1	CHAINE 106 MAILLONS	106 LINKS CHAIN
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08011	1	RIVET CREUX	RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
D02210	5	RESISTANCE 150W 230V	ARMoured HEATING ELEMENT 150W 230V
E02208	10	JOINT ETANCHEITE	SEAL
CADRAN	1	CADRAN	CONTROL PANEL

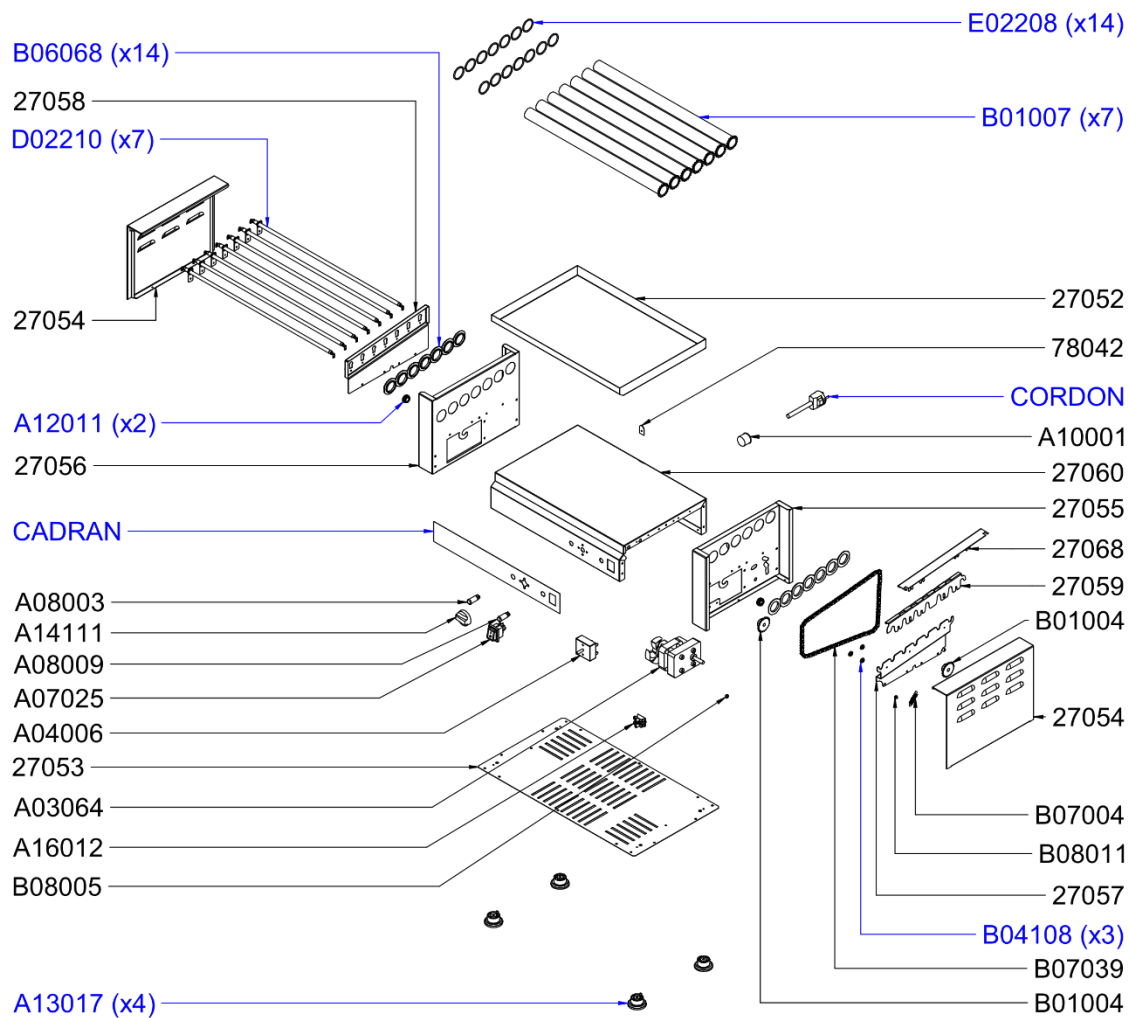
RG 5 B				Nomenclature	
DT247	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 05/05/2025	Indice C



RG 5 B				Vue éclatée	
DT247	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27052	1	BAC A SAUCE	SAUCE TRAY
27053	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
27054	2	FLASQUE DROITE/GAUCHE	LEFT/RIGHT SIDE PANEL
27055	1	MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT
27056	1	MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT
27057	1	BRIDAGE RESISTANCE DROITE	RIGHT HEATING ELEMENT FLANGE
27058	1	BRIDAGE RESISTANCE GAUCHE	LEFT HEATING ELEMENT FLANGE
27059	1	BRIDAGE CHAINE	CHAIN FLANGE
27060	1	SOCLE	BASE
27068	1	CORNIERE RIGIDITE	ANGLE IRON
78042	1	BLOCAGE	LOCK
A03064	1	MOTEUR 230V	MOTOR 230V
A04006	1	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A12011	2	PASSE-FIL Ø10	Ø10 GROMMET
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	1	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
B01004	2	PIGNON	GEAR WHEEL
B01007	7	ROULEAU ACIER CHROME	CHROMED STEEL ROLL
B04108	3	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06068	14	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE	TUBE HOLDER TEFLON RING
B07004	1	RESSORT	SPRING
B07039	1	CHAINE 132 MAILLONS	132 LINKS CHAIN
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08011	1	RIVET CREUX	RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
D02210	7	RESISTANCE 150W 230V	ARMoured HEATING ELEMENT 150W 230V
E02208	14	JOINT ETANCHEITE	SEAL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

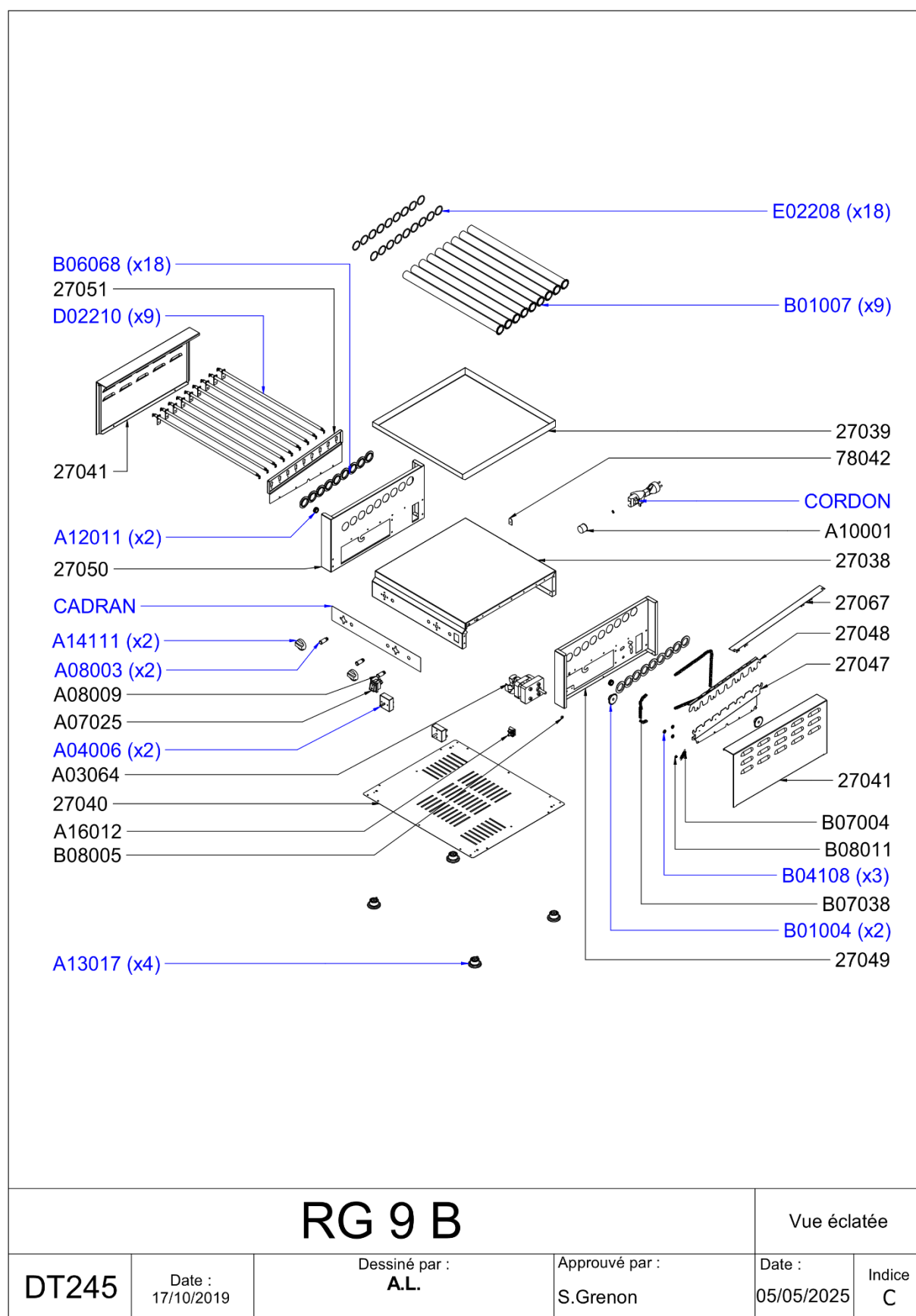
RG 7 B				Nomenclature	
DT246	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 05/05/2025	Indice C



RG 7 B				Vue éclatée	
DT246	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C

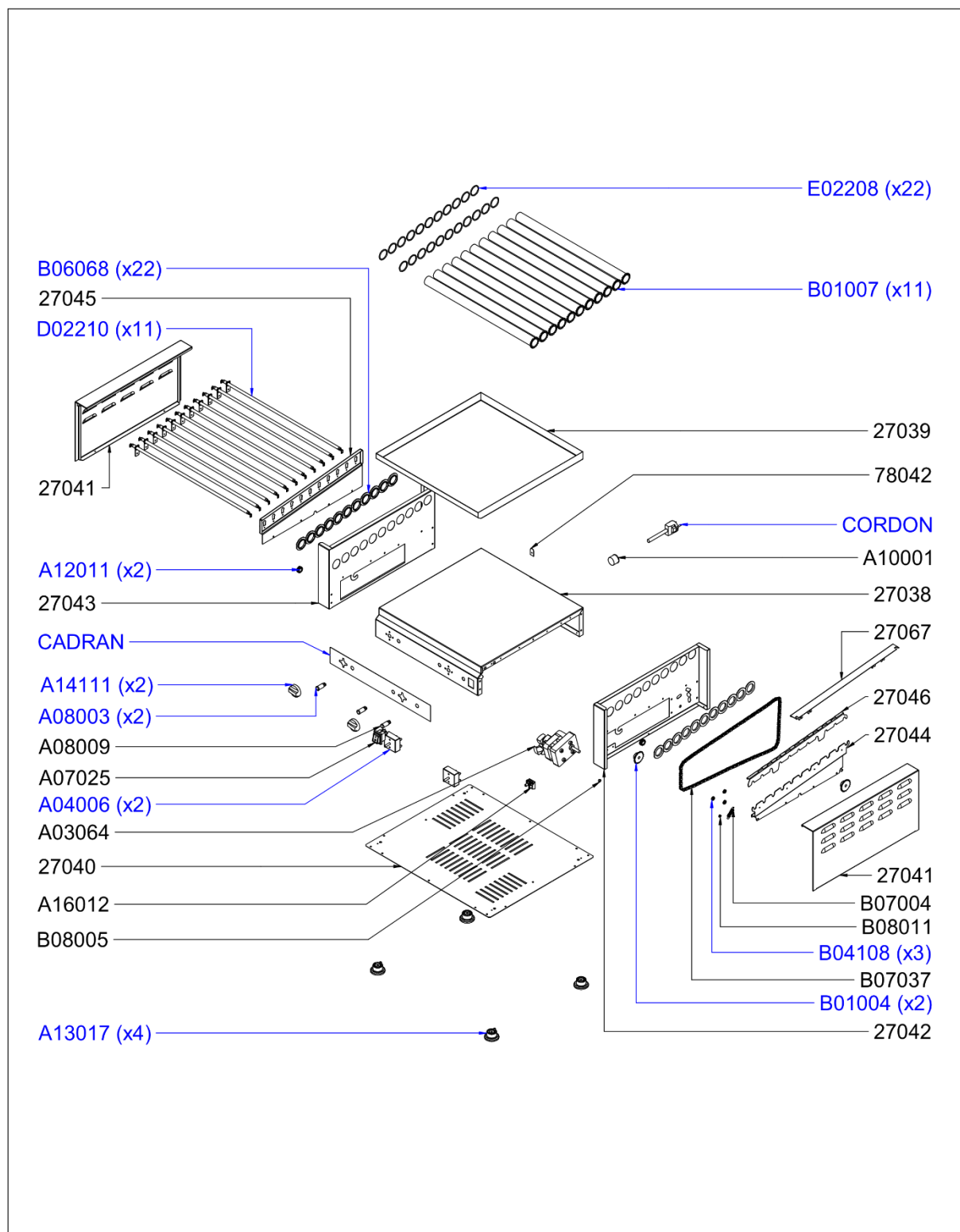
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27038	1	SOCLE	BASE
27039	1	BAC A SAUCE	SAUCE TRAY
27040	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
27041	2	FLASQUE DROITE / GAUCHE	LEFT / RIGHT SIDE PANEL
27047	1	BRIDAGE RESISTANCE DROIT	RIGHT HEATING ELEMENT FLANGE
27048	1	BRIDAGE CHAINE	CHAIN FLANGE
27049	1	MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT
27050	1	MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT
27051	1	BRIDAGE RESISTANCE GAUCHE	LEFT HEATING ELEMENT FLANGE
27067	1	CORNIERE RIGIDITE	IRON ANGLE
78042	1	BLOCAGE	LOCK
A03064	1	MOTEUR 230V	MOTOR 230V
A04006	2	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A12011	2	PASSE-FIL Ø10	Ø10 GROMMET
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	2	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
B01004	2	PIGNON	GEAR WHEEL
B01007	9	ROULEAU ACIER CHROME	CHROMED STEEL ROLL
B04108	3	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06068	18	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE	TUBE HOLDER TEFLON RING
B07004	1	RESSORT	SPRING
B07038	1	CHAINE 160 MAILLONS	160 LINKS CHAIN
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08011	1	RIVET CREUX	RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
D02210	9	RESISTANCE 150W 230V	ARMOURED HEATING ELEMENT 150W 230V
E02208	18	JOINT ETANCHEITE	SEAL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

RG 9 B				Nomenclature	
DT245	Date : 17/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 05/05/2025	Indice C



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27042	1	MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT
27043	1	MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT
27038	1	SOCLE	BASE
27041	2	FLASQUE DROITE / GAUCHE	LEFT / RIGHT SIDE PANEL
27039	1	BAC A SAUCE	SAUCE TRAY
27040	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
27044	1	BRIDAGE RESISTANCE DROIT	RIGHT HEATING ELEMENT FLANGE
27045	1	BRIDAGE RESISTANCE GAUCHE	LEFT HEATING ELEMENT FLANGE
27046	1	BRIDAGE CHAINE	CHAIN FLANGE
27067	1	CORNIERE RIGIDITE	IRON ANGLE
78042	1	BLOCAGE	LOCK
A03064	1	MOTEUR 230V	MOTOR 230V
A04006	2	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A12011	2	PASSE-FIL Ø10	Ø10 GROMMET
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	2	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
B01004	2	PIGNON	GEAR WHEEL
B01007	11	ROULEAU ACIER CHROME	CHROMED STEEL ROLL
B04108	3	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06068	22	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE	TUBE HOLDER TEFLON RING
B07004	1	RESSORT	SPRING
B07037	1	CHAINE 184 MAILLONS	184 LINKS CHAIN
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08011	1	RIVET CREUX	RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
D02210	11	RESISTANCE 150W 230V	ARMOURED HEATING ELEMENT 150W 230V
E02208	22	JOINT ETANCHEITE	SEAL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

RG 11 B				Nomenclature	
DT244	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 05/05/2025	Indice C



RG 11 B				Vue éclatée Vue éclatée	
DT244	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27112	2	TENDEUR DE CHAINE	CHAIN TENSIONER
27145	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING
27146	1	SOCLE	BASE
27147	1	MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT
27148	1	MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT
27150SE	1	S/E SUPPORT RESISTANCES	HEATING ELEMENT HOLDER ASSEMBLY
27151	2	BRIDE RESISTANCE AMOVIBLE	REMOVABLE HEATING ELEMENT FLANGE
27152SE	1	S/E SUPPORT RESISTANCES ARRIERE	REAR HEATING ELEMENT SUPPORT ASSEMBLY
27153SE	1	S/E SUPPORT RESISTANCES INTERMEDIAIRE	MIDDLE HEATING ELEMENT SUPPORT ASSEMBLY
27154	1	SUPPORT RESISTANCES AVANT	FRONT HEATING ELEMENT SUPPORT
27155	2	SERRE RESISTANCE 7 ROULEAUX	7 HEATING ELEMENTS LOCKER
27156	2	GUIDE CHAINE 7 ROULEAUX	7 ROLLERS CHAIN GUID
27157	2	FLASQUE	SIDE PANEL
27158	1	RECUPERATEUR SAUCE	SAUCE COLLECTOR
78042	1	BLOCAGE	LOCK
A03064	2	MOTEUR 230V	MOTOR 230V
A04006	2	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A12011	6	PASSE-FIL Ø10	Ø10 GROMMET
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	2	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
A16026	1	DOMINO 2 POLES 4mm²	2 POLES DOMINO 4mm²
B01004	4	PIGNON	GEAR WHEEL
B01007	14	ROULEAU ACIER CHROME	CHROMED STEEL ROLL
B04108	4	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06068	28	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE	TUBE HOLDER TEFLON RING
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07039	2	CHAINE 132 MAILLONS	132 LINKS CHAIN
B08007	8	ENTRETOISE	SPACER
B08011	4	RIVET CREUX	RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
D02210	14	RESISTANCE 150W 230V	ARMOURED HEATING ELEMENT 150W 230V
E02208	28	JOINT ETANCHEITE	SEAL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
I05005	6	ECROU M8	M8 NUT
I06001	4	ECROU SERPRESS M4	M4 SPEED NUT
I07012	2	VIS 8 X 40	8 X 40 SCREW
I11008	4	VIS M4 X 35	M4 X 35 SCREW
I19001	8	RONDELLE PLATE INOX M 4.2 X 10 X 0.8	RING M 4.2X 10 X 0.8
I20001	4	RONDELLE BELLEVILLE ACIER	WASHER
I2604023	2	VIS BTR 5X8	5X8 BTR SCREW

RG 14 B

Nomenclature

DT378

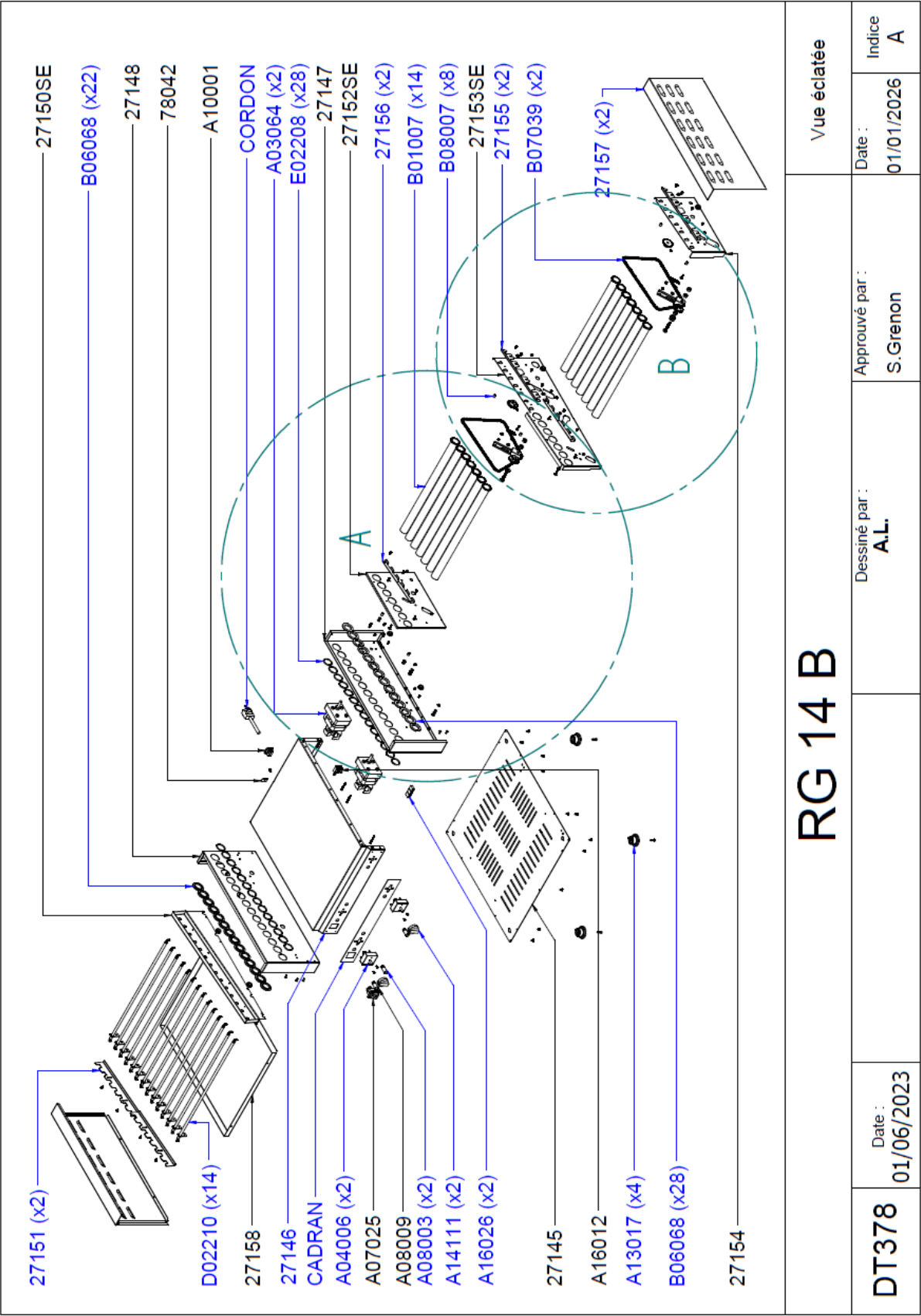
Date :
01/06/2023

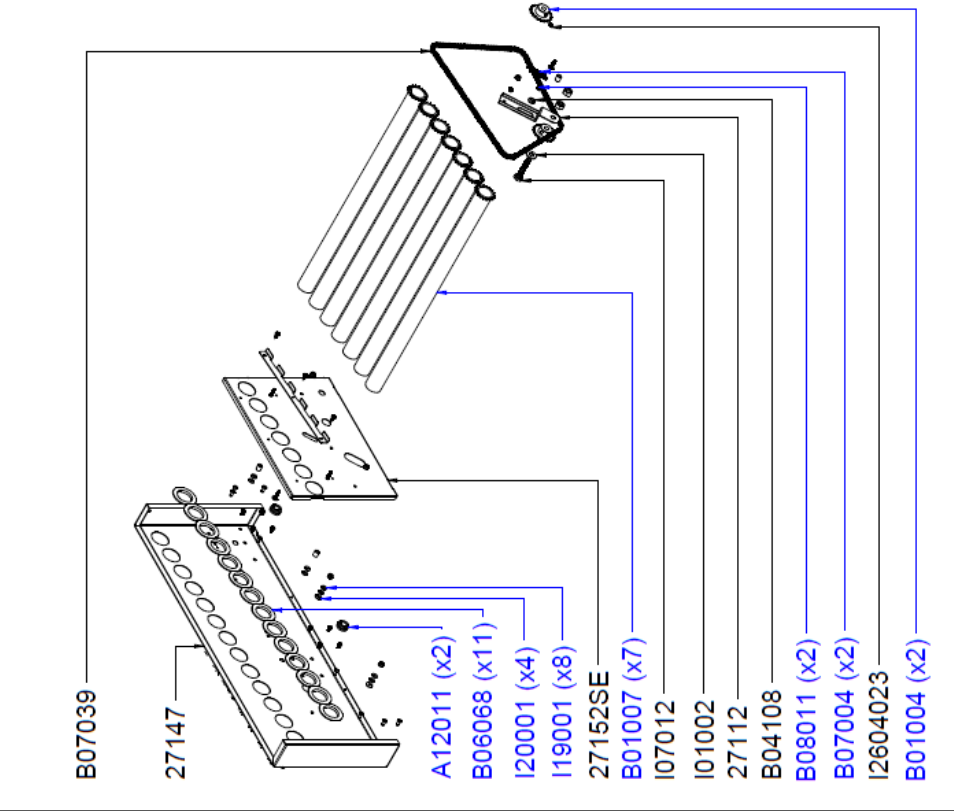
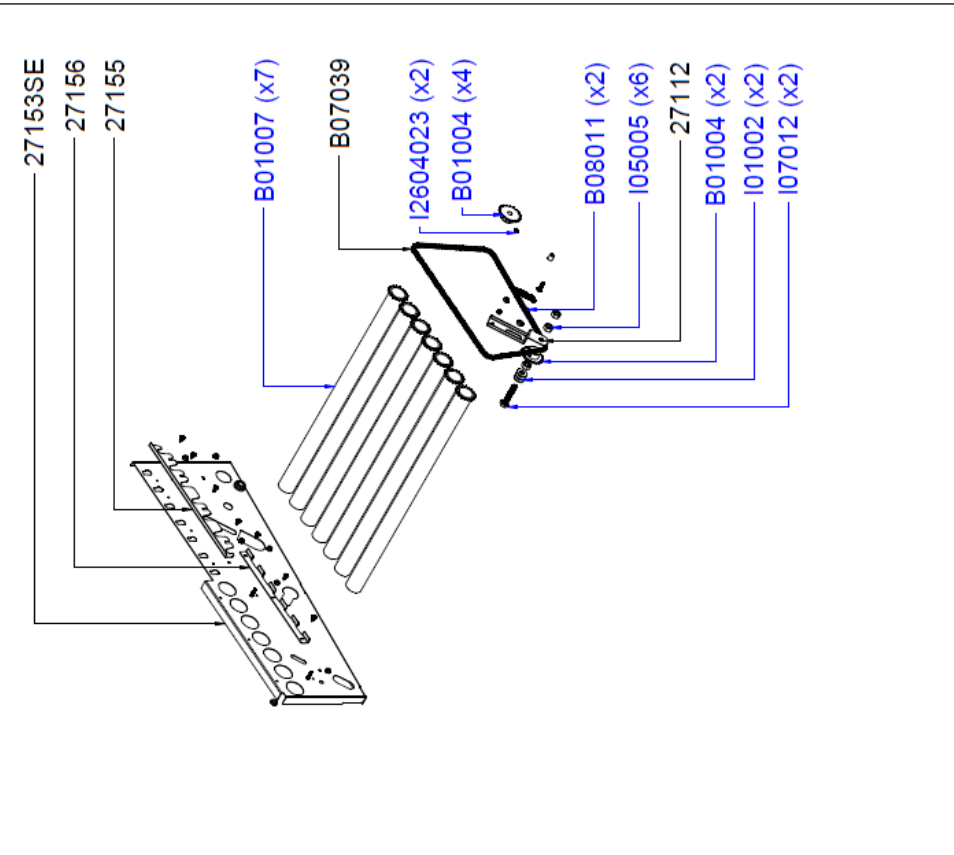
Dessiné par :
A.L.

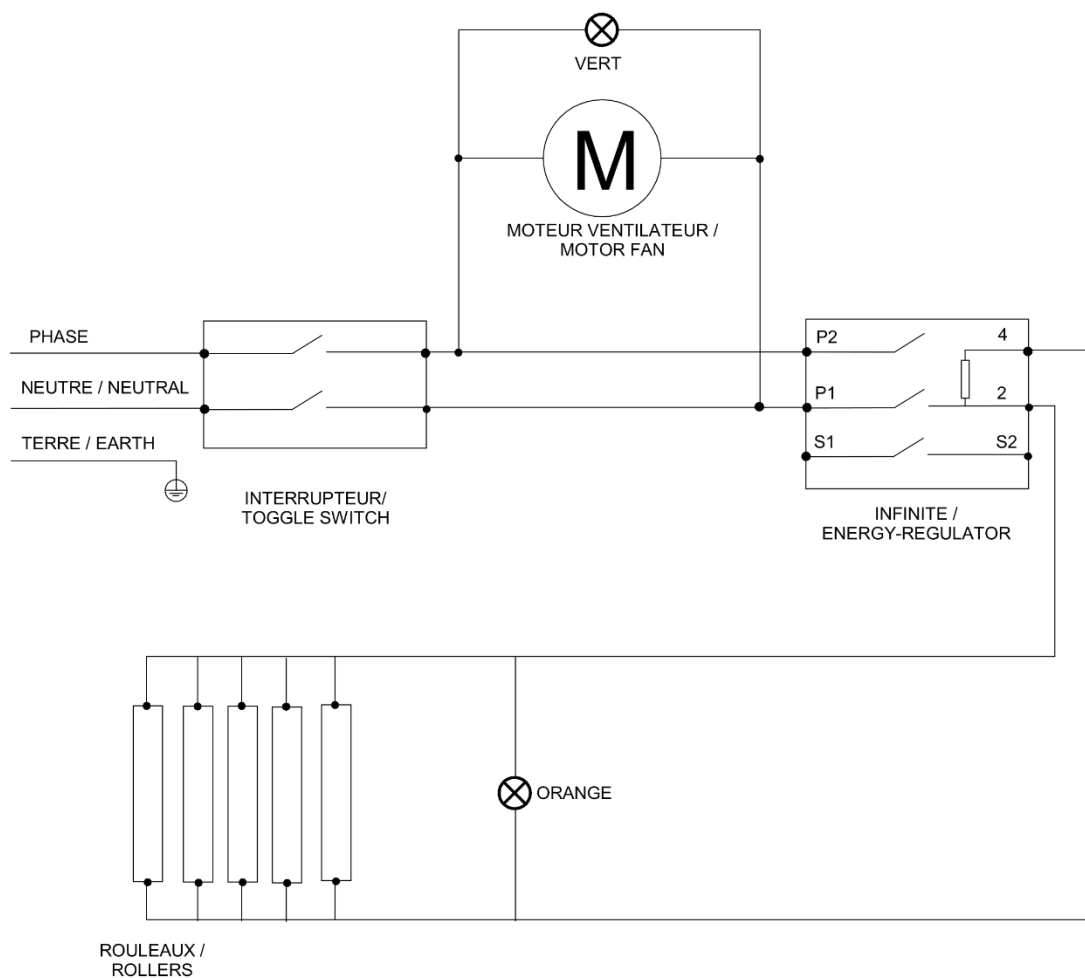
Approuvé par :
M. Villette

Date :
01/01/2026

Indice
A

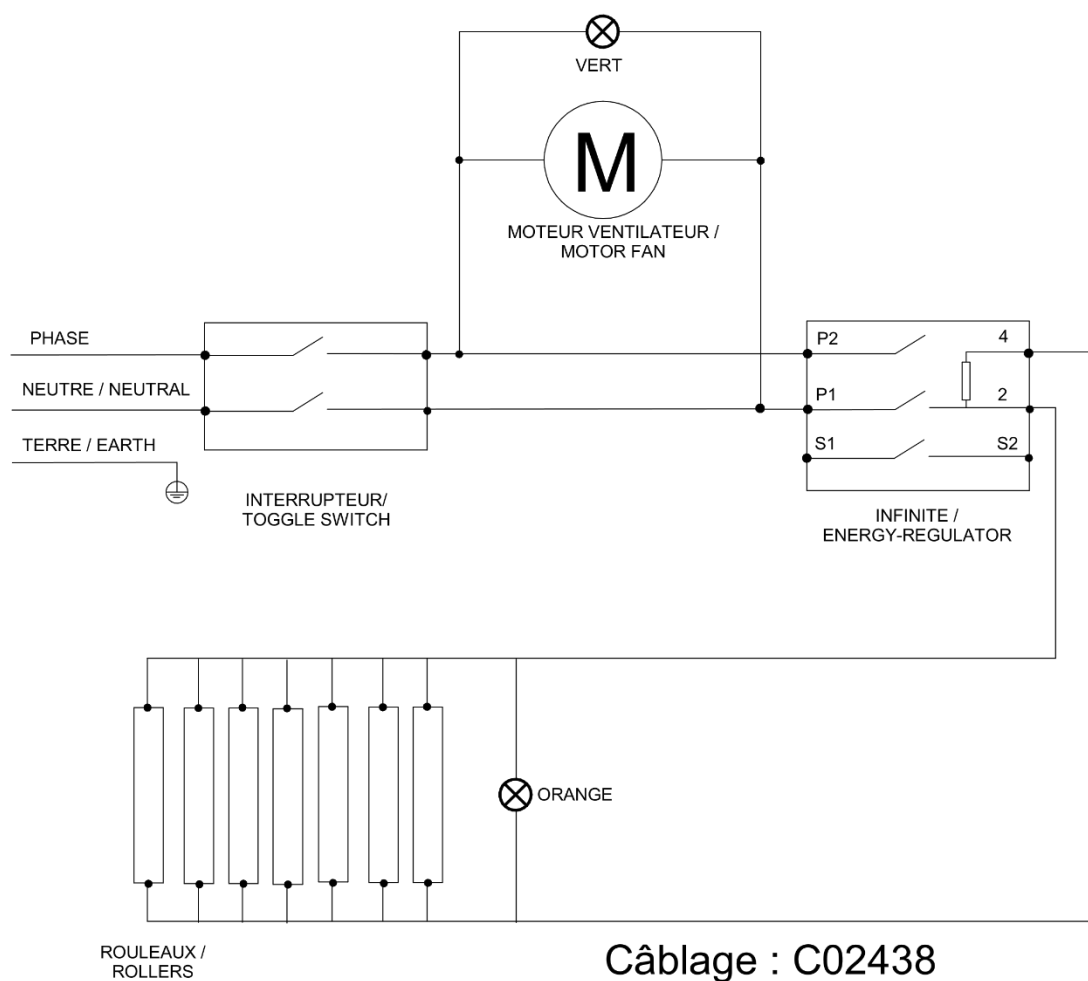


DETAIL - ARRIERE / REAR		DETAIL - AVANT / FRONT	
			
RG 14 B			
DT378	Date : 01/06/2023	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S. Grenon
		Date : 01/01/2026	Indice A

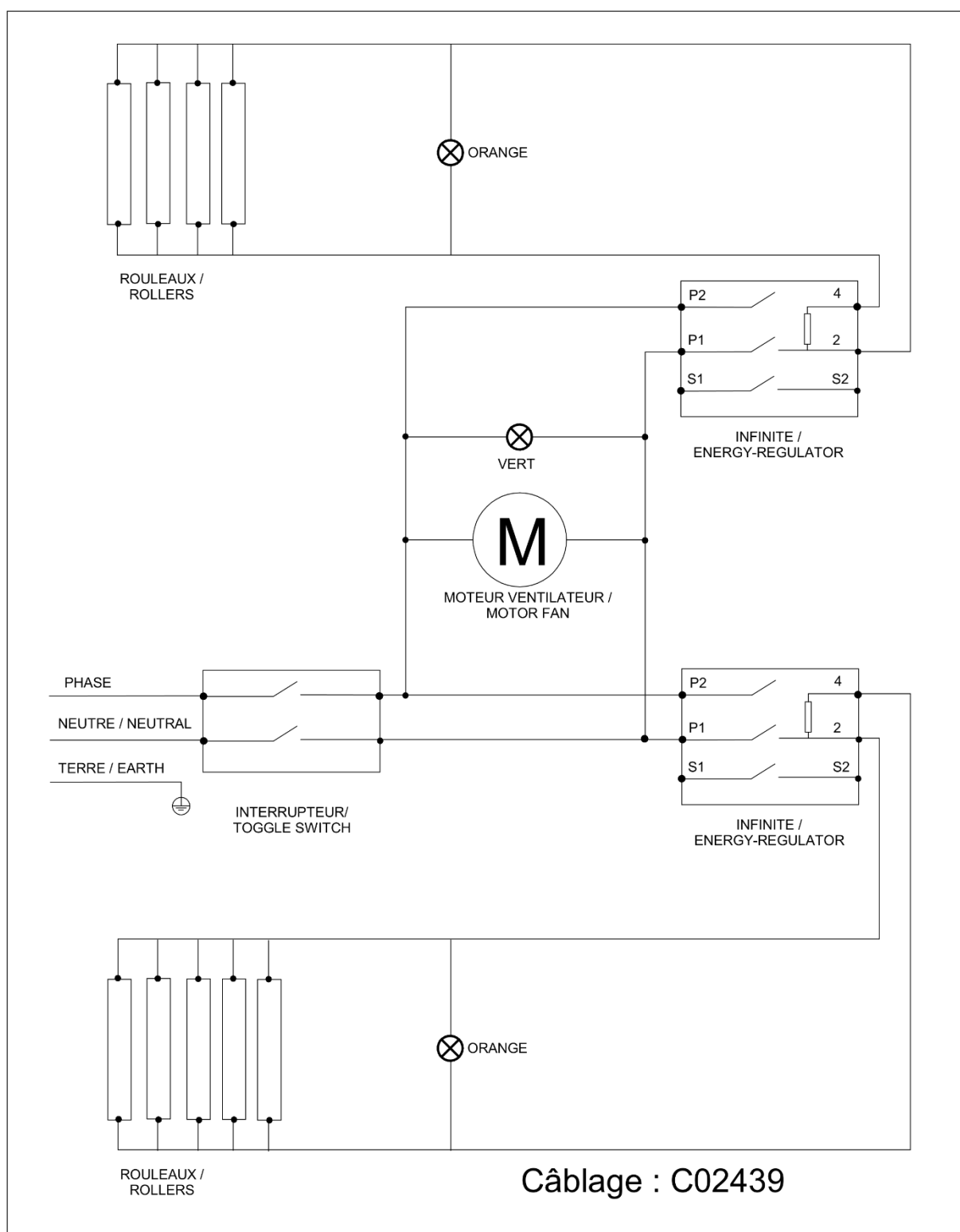


Câblage : C02437

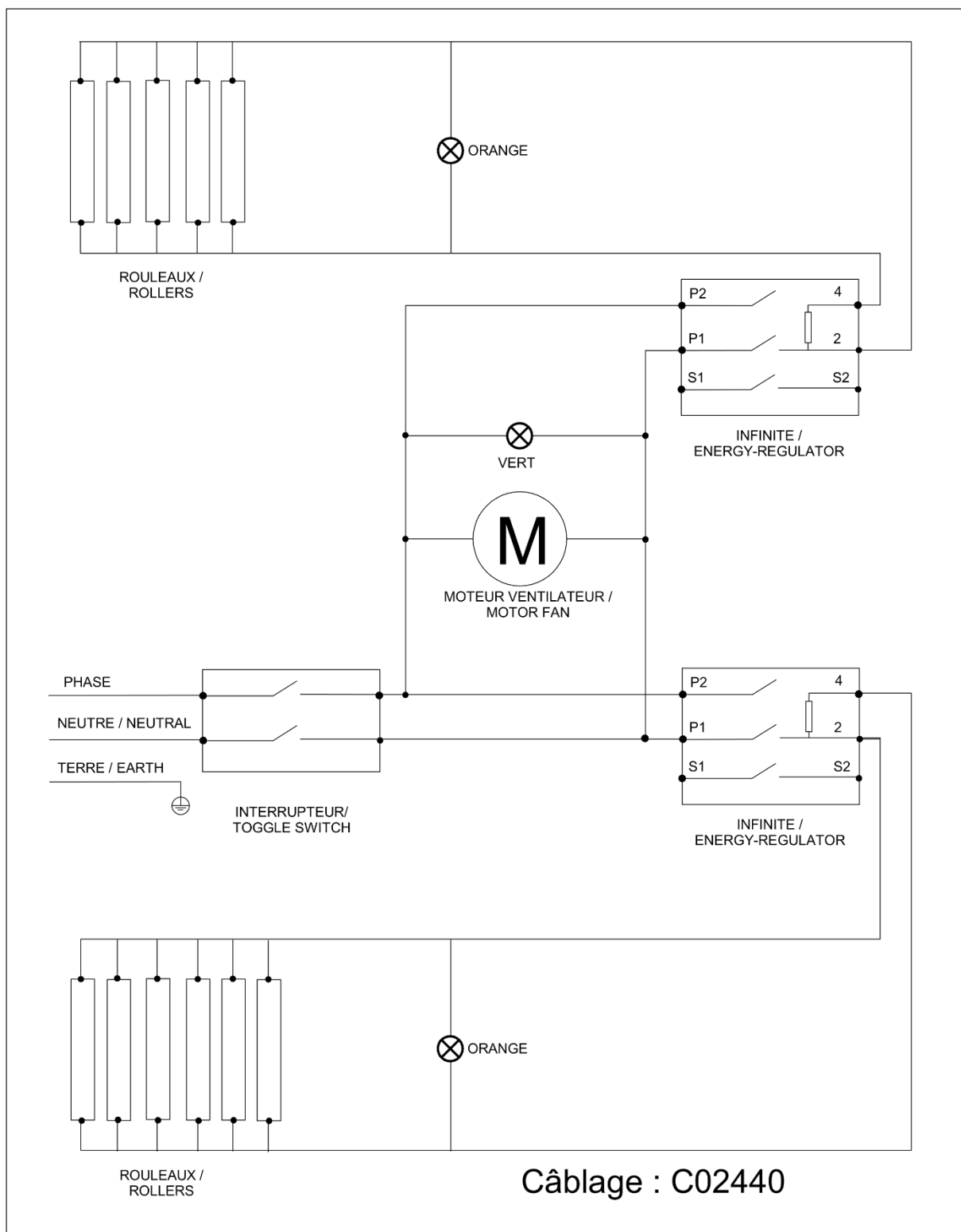
RG 5 B				Schéma électrique	
DT247	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C



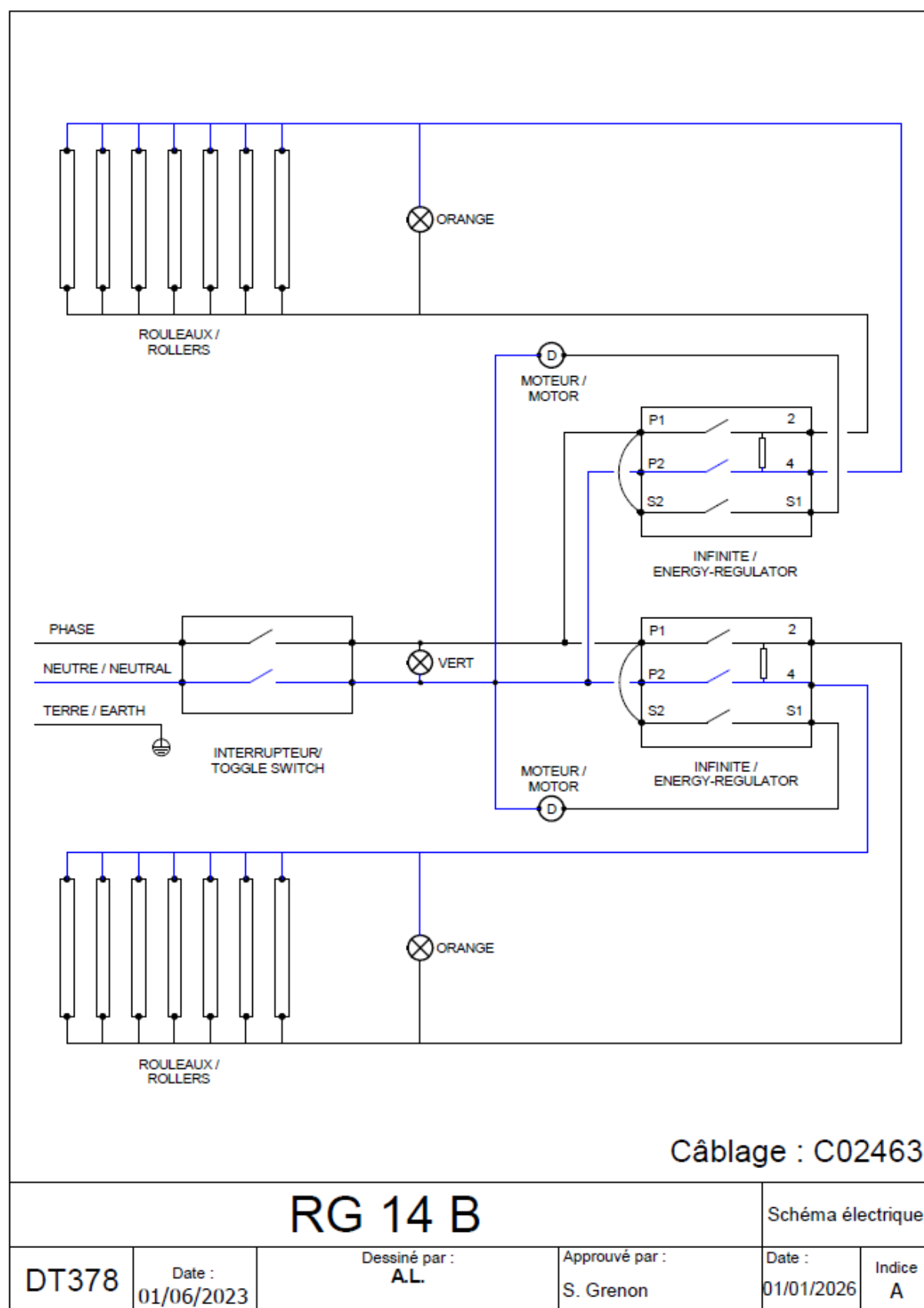
RG 7 B				Schéma électrique	
DT246	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C



RG 9 B				Schéma électrique	
DT245	Date : 17/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C



RG 11 B				Schéma électrique	
DT244	Date : 25/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 05/05/2025	Indice C



G03419