

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION  
SAUSAGES ROLLER GRILL**

**RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11**



**Fabrication française**

**Made in France**

Mai 2015







## **GRILL SAUCISSES RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11**

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 :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours 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 laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- 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 marche. 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 cylindres.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse sauce 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 de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

Appareil : Un grill saucisses  
Accessoires : - Un bac ramasse sauce  
- La présente notice

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

## **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 30 saucisses précuites. Pour les versions RG 5 et RG 7, vous disposez d'un doseur d'énergie vous permettant de régler la température des cylindres.

Les modèles RG 9 et RG 11 disposent de 2 doseurs d'énergie, ce qui permet d'avoir 2 zones de chauffe 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°3 sur la photo), 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 température  
3 Interrupteur arrêt /marche

- 2 Doseur d'énergie  
4 Bac ramasse sauce

## **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 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.
- Retirer le film de protection du bac ramasse sauce et installer le bac sous les rouleaux.

### **b) Première mise en service :**

Lors de la première mise en chauffe, il est conseillé de bien nettoyer les cylindres 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.
- 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 (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Interrupteur 0/I (n°3 sur la photo)	Arrêt/marche

#### ***Mise en marche***

Appuyer sur l'interrupteur 0/I (n°3 sur la photo)  
Tourner le 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.  
Pour une chauffe continue, sélectionner le bouton du doseur d'énergie sur la position C.  
A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

#### ***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.  
Lors de la chauffe, ne baisser pas la puissance pour éviter de faire réduire les saucisses et obtenir un aspect fripé.

#### ***Arrêt de l'appareil***

Positionner le doseur d'énergie sur 0, le voyant orange s'éteint.  
Positionner l'interrupteur sur 0 : 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.
- Pour nettoyer au mieux les cylindres, il est conseillé de réaliser cette opération lorsque les cylindres sont encore chauds. Pour cela tourner le doseur d'énergie sur la position C et nettoyer les cylindres avec un chiffon humide. Essuyer les cylindres 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 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**

<b>Modèles</b>	<b>RG 5</b>	<b>RG 7</b>	<b>RG 9</b>	<b>RG 11</b>
<b>Dimensions externes mm</b>	545x320x240	545x320x240	545x460x240	545x460x240
<b>Poids</b>	13 Kg	14 Kg	19 Kg	20 Kg
<b>Puissance</b>	625 W	875 W	1125 W	1375 W
<b>Capacité (saucisses)</b>	12	18	24	30
<b>Nbre élément</b>	5	7	9	11
<b>Ampère</b>	3 A	4 A	5 A	6 A
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase  
Neutre  
Terre

Marron ou Noir ou Gris  
Bleu  
Jaune-Vert

## **8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES**

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-48  
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)  
2066/95 CE  
2004/108CE



### **Réglementation Reach**

Ne jeter pas 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.

## **ROLLER GRILLS**

### **RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11**

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment

#### **1. SECURITY INSTRUCTIONS**

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Check that 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 important when the appliance is working. Always use control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the cord of electrical feeding in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Never use metal utensils which could damage the coating of the cylinders.
- Never operate the appliance without the sauce tray under the rollers.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

## **2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING**

Device: A roller grill  
 Accessories:- A sauce 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. WAY OF FUNCTIONING**

These roller grills are available in four different versions. Depending on the versions, you will be able to reheat up to 30 sausages. For models RG 5 and RG 7, you have one power control system enabling you to set the temperature of the cylinders.

Models RG 9 and RG 11 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°3 on picture), 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 | Pilot light   | 2 | Power control knob |
| 3 | On/off switch | 4 | Sauce drip tray    |

#### **5. FUNCTIONING / MANIPULATION**

##### **a) Installation / assembly:**

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the roller grill 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.
- Remove the protective film from the sauce drip tray and install it under the cylinders.

**b) First starting:**

Before the first use, clean the heating cylinders with water and some dish-washing liquid. The use of detergent is possible as long as it is not excessively aggressive. Then wipe with a cloth dipped in oil.

Be sure to use only sausages designed for this type of use so that they maintain their attractive look during heating.

However, because sausages are never uniform, the parts in contact with the rollers tend to brown faster than the remainder of the sausage.

***First cleaning***

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

***Connection of the device***

- 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 :**

***Elements of command and display***

<b>Command/Display</b>	<b>Function</b>
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)
On/off switch (n°3 on picture)	On/off

***Putting on***

Press the switch on/off (n°3 on picture)

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.

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

### ***Stopping the appliance***

Set power control knob (n°2 on picture) and the switch (n°3 on picture) on 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 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**

Disconnect the device.

- 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.
- For better cleaning, perform it when the cylinders are still hot. To do this, turn the power control knob to position C and clean the cylinders with a damp cloth. Wipe the cylinders from the ends toward the center so as not to push grease into the Teflon rings
- 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**

<b>Models</b>	RG 5	RG 7	RG 9	RG 11
<b>Outside dimensions mm</b>	545x320x240	545x320x240	545x460x240	545x460x240
<b>Weight</b>	13 Kg	14 Kg	19 Kg	20 Kg
<b>Power</b>	625 W	875 W	1125 W	1375 W
<b>Capacity (sausages)</b>	12	18	24	30
<b>Nb elements</b>	5	7	9	11
<b>Current</b>	3 A	4 A	5 A	6 A
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondance

Phase  
Neutral  
Earth

Brown / Black / Grey  
Blue  
Yellow-Green

## **8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS**

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-48  
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)  
2066/95 CE  
2004/108 CE



### **Reach rule**

Never put the device among household waste.  
The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

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

## **10. GUARANTEE**

### **Conditions of guarantee**

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

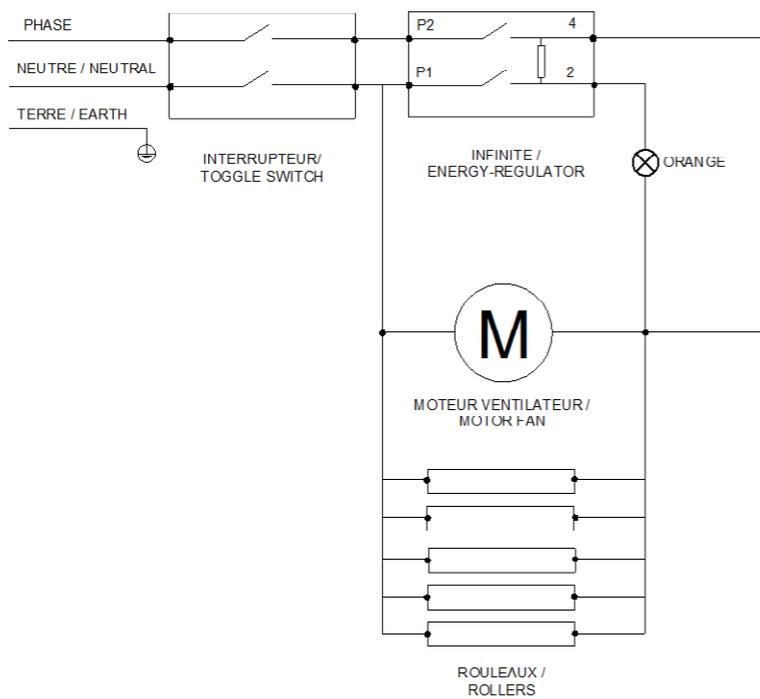
### **Exclusion clauses of the guarantee**

**Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.**

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

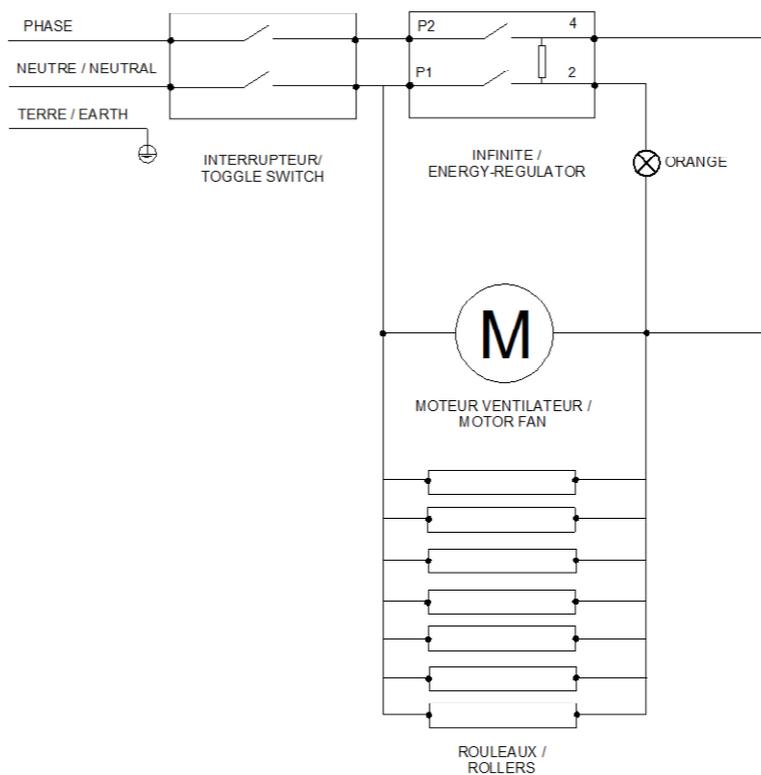
The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.



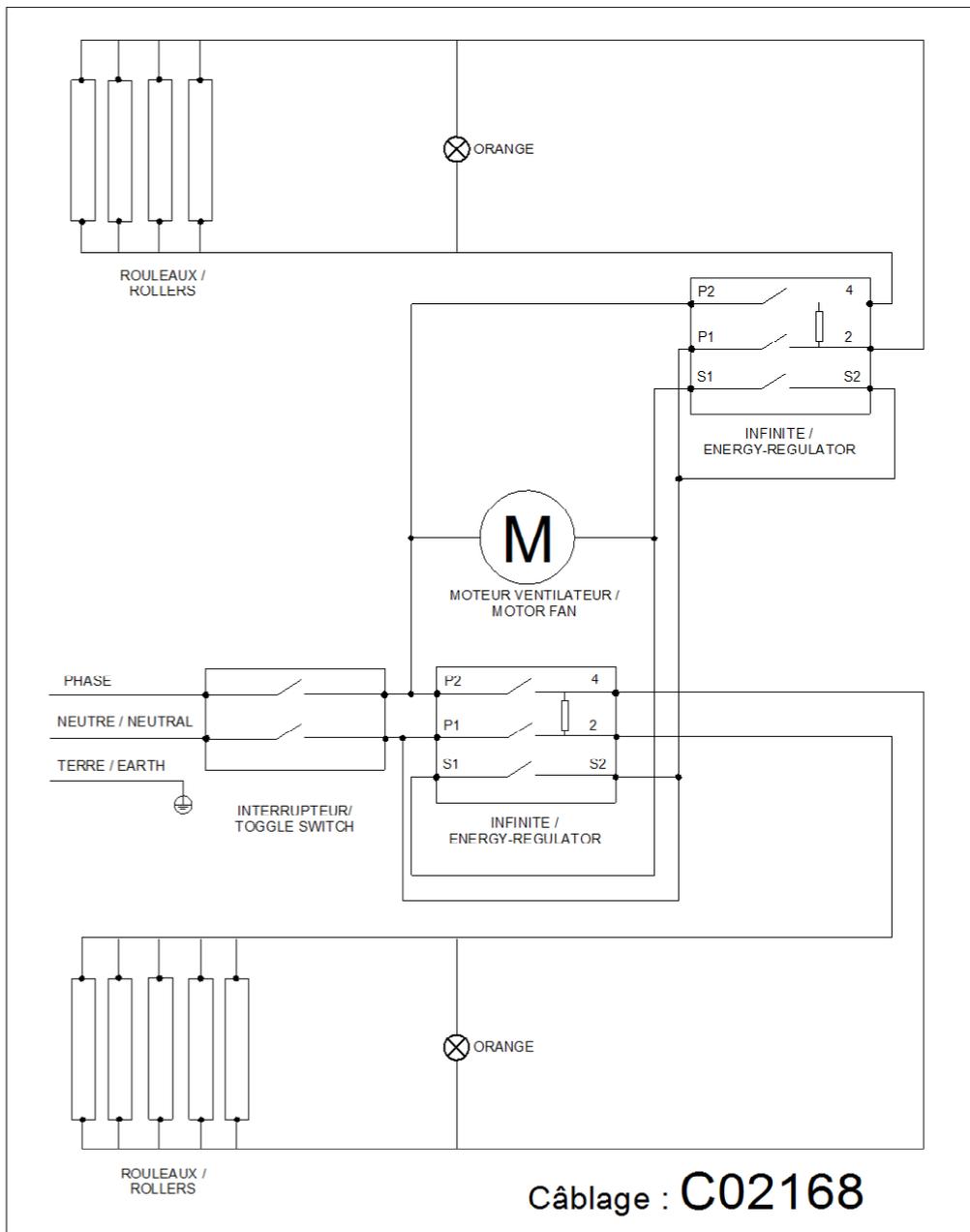
Câblage : C02167

<b>RG 5</b>			Schéma électrique		
DT49	Date : 12/12/2014	Dessiné par : <b>C.Gu</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/12/2014	Indice <b>A</b>

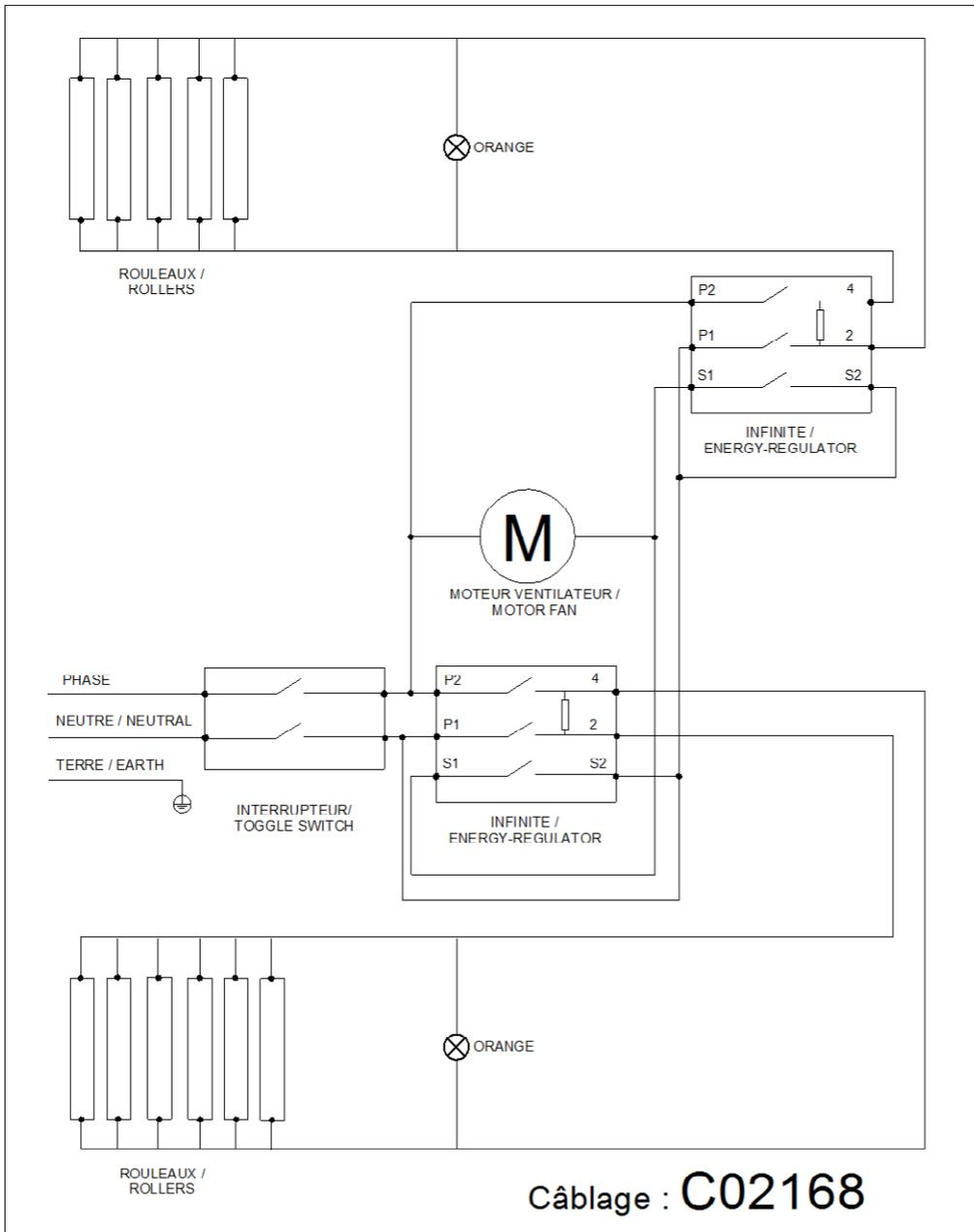


Câblage : C02167

<b>RG 7</b>			Schéma électrique		
DT52	Date : 15/12/2014	Dessiné par : <b>C.Gu</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 15/12/2014	Indice <b>A</b>



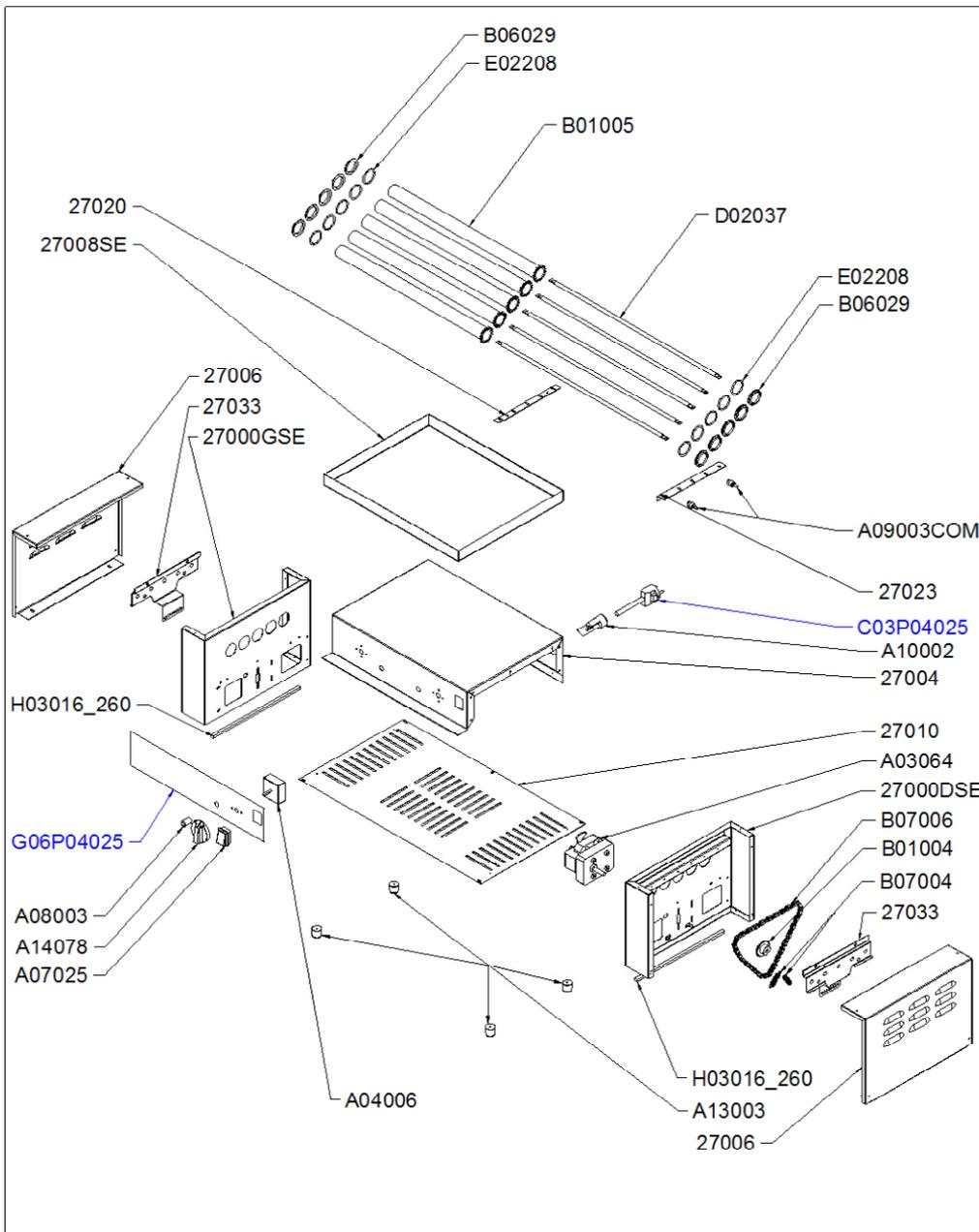
<b>RG 9</b>				Schéma électrique	
<b>DT53</b>	Date : 12/01/2015	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/01/2015	Indice <b>A</b>



<b>RG 11</b>			Schéma électrique		
<b>DT54</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : <b>S.Grenon</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Indice <b>A</b>

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27000SE	1	MONTANT DROIT COMPLET RG5	RIGHT REAR ASSEMBLY RG5
27000GE	1	MONTANT GAUCHE COMPLET RG5	LEFT REAR ASSEMBLY RG5
27004	1	SOCLE RG 5/RG 7	BASE RG 5/RG 7
27006	2	FLASQUE DROITE ET GAUCHE RG 5/7	LEFT AND RIGHT REAR RG 5/7
27008SE	1	TIROIR RG 5/7	TRAY RG 5/7
27010	1	FOND SOCLE RG 5/RG 7	BOTTOM ENCLOSURE RG 5/RG 7
27020	1	RACCORD ELECTRIQUE RG 5/9/11	ELECTRIC LINK RG5/9/11
27023	1	RACCORD RESISTANCE RG 5/RG 9/RG 11	ELEMENT LINK RG 5/RG 9/RG 11
27033	2	SUPPORT STEATITES 5 TUBES RG 5/RG 9/RG 11	STEATITES HOLDER RG 5/RG 9/RG 11
A03064	1	MOTEUR CT 3000	MOTOR
A04006	1	REGULATEUR GG, CS, RST	REGULATOR GG, CS, RST
A07025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A09003COM	2	STEATITE COMPLETE	STEATITE ASSEMBLY
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14078	1	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
B01004	1	PIGNON	GEAR WHEEL
B01005	5	TUBE + PIGNON GRILL SAUCISSES	PIPE AND GEAR WHEEL ROLLER GRILLS
B06029	10	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE ROLLER SAUCISSES	TEFLON RING TUBE HOLDER ROLLER SAUSAGES
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07006	1	CHAINE RG5	CHAIN RG5
C03P04025	1	CORDON	CORD
D02037	5	RESISTANCE 125W 230V GRILL SAUCISSES	ARMoured HEATING ELEMENT RG 125W 230V
E02208	10	JOINT ETANCHEITE RG 9/RG 11	SEAL RG 9/RG 11
G08P04025	1	CADRAN	FRONT PANEL
H03016_260	2	ISOLANT MOUSSE NOIR 9 mm x 3 mm	BLACK INSULATION 9 mm x 3 mm

<b>RG 5</b>				Nomenclature	
<b>DT49</b>	Date : <b>12/12/2014</b>	Dessiné par : <b>C.Gu</b>	Approuvé par : <b>J.Godéré</b>	Date : <b>12/12/2014</b>	Indice <b>A</b>



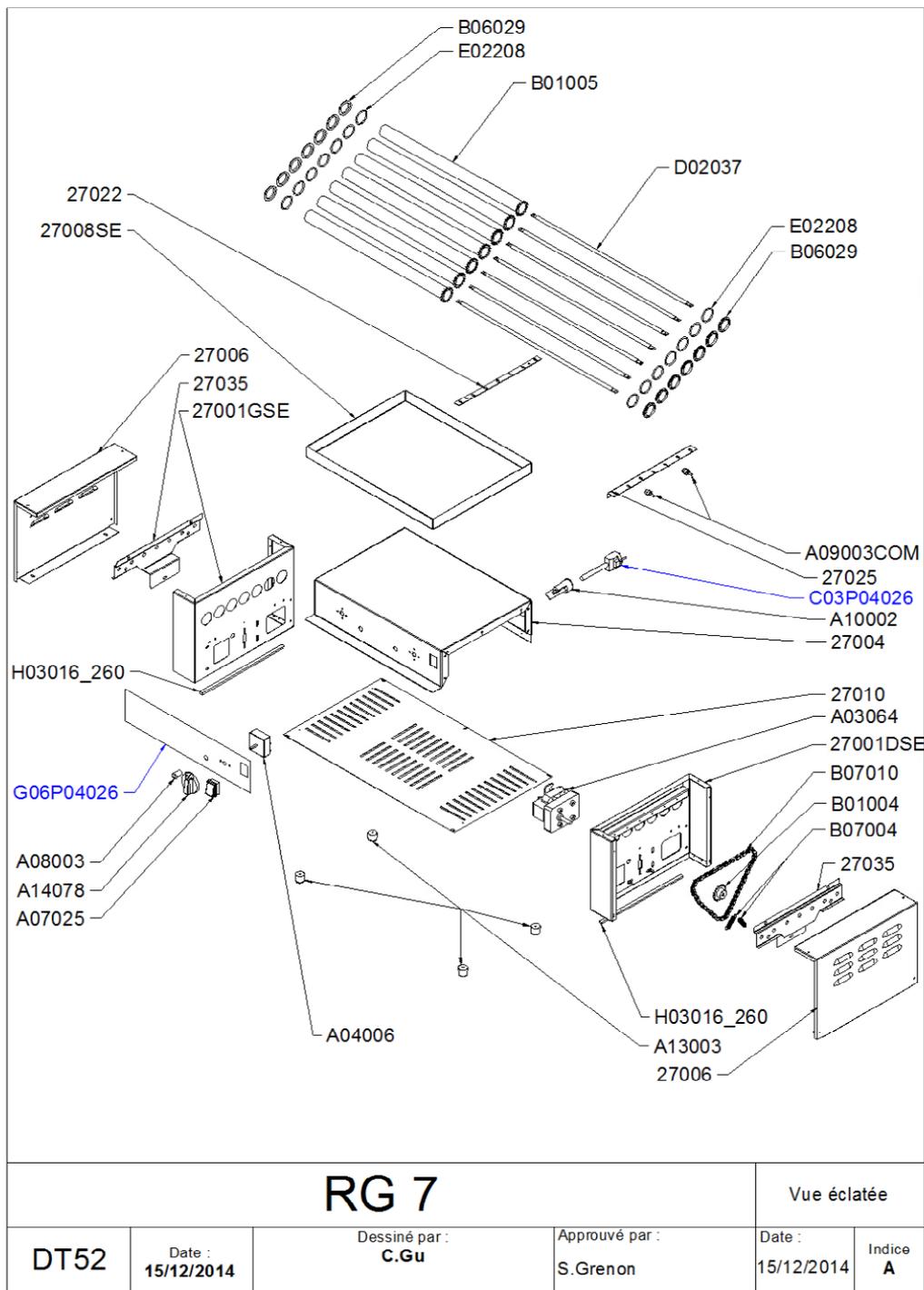
# RG 5

Vue éclatée

DT49	Date :	Dessiné par :	Approuvé par :	Date :	Indice
	12/12/2014	C.Gu	S.Grenon	12/12/2014	A

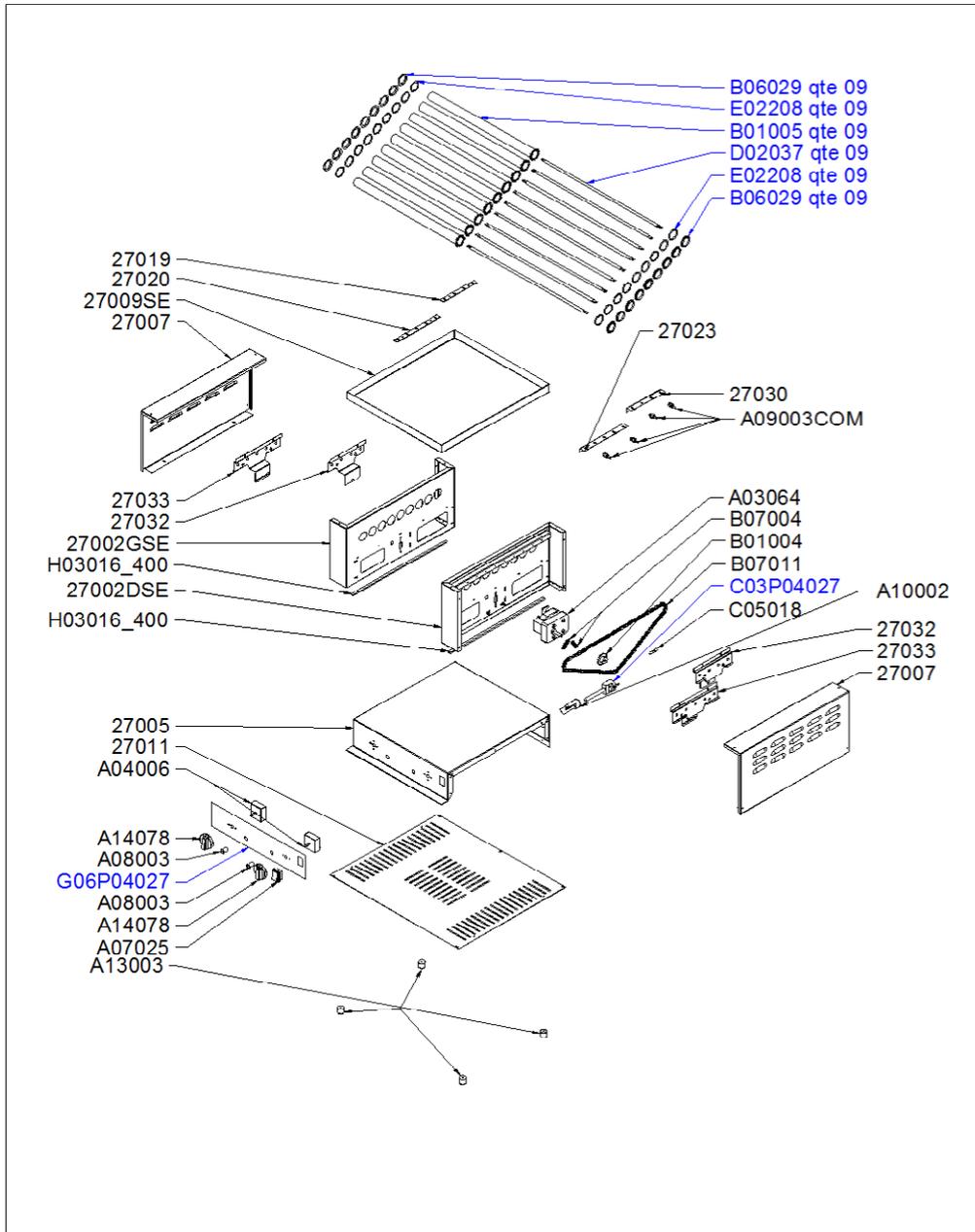
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27001DSE	1	MONTANT DROIT COMPLET RG7	RIGHT REAR ASSEMBLY RG7
27001GSE	1	MONTANT GAUCHE COMPLET RG7	LEFT REAR ASSEMBLY RG7
27004	1	SOCLE RG 5/RG 7	BASE RG 5/RG 7
27006	2	FLASQUE DROITE ET GAUCHE RG 5/7	LEFT AND RIGHT REAR RG 5/7
27008SE	1	TIROIR RG 5/7	TRAY RG 5/7
27010	1	FOND SOCLE RG 5/RG 7	BOTTOM ENCLOSURE RG 5/RG 7
27022	1	RACCORD ELECTRIQUE RG 7	ELECTRIC LINK RG 7
27025	1	RACCORD RESISTANCE RG 7	ELEMENT LINK RG 7
27035	2	SUPPORT STEATITE RG 7	SEATITE HOLDER RG 7
A03064	1	MOTEUR CT 3000	MOTOR
A04006	1	REGULATEUR GG, CS, RST	REGULATOR GG, CS, RST
A07025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A09003COM	2	STEATITE COMPLETE	STEATITE ASSEMBLY
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14078	1	BOULTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
B01004	1	PIGNON	GEAR WHEEL
B01005	7	TUBE + PIGNON GRILL SAUCISSES	PIPE AND GEAR WHEEL ROLLER GRILLS
B06029	14	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE ROLLER SAUCISSES	TEFLON RING TUBE HOLDER ROLLER SAUCISSES
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07010	1	CHAINE RG 7	CHAIN RG 7
C03P04026	1	CORDON	CORD
D02037	7	RESISTANCE 125W 230V GRILL SAUCISSES	ARMoured HEATING ELEMENT RG 125W 230V
E02208	14	JOINT ETANCHEITE RG 9/RG 11	SEAL RG 9/RG 11
G06P04026	1	CADRAN	FRONT PANEL
H03016_260	2	ISOLANT MOUSSE NOIR 9 mm x 3 mm	BLACK INSULATION 9 mm x 3 mm

<b>RG 7</b>			Nomenclature		
DT52	Date : 15/12/2014	Dessiné par : <b>C.Gu</b>	Approuvé par : J.Godéré	Date : 15/12/2014	Indice <b>A</b>



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27002DSE	1	MONTANT DROIT COMPLET RG9	RIGHT REAR ASSEMBLY RG9
27002GSF	1	MONTANT GAUCHE COMPLET RG9	LEFT REAR ASSEMBLY RG9
27005	1	SOCLE RG 9/11	BASE RG 9/11
27007	2	FLASQUE DROITE ET GAUCHE RG 9/11	LEFT AND RIGHT REAR RG 9/11
27009SE	1	TIROIR RG9/11	TRAY RG9/11
27011	1	FOND SOCLE RG 9/11	BOTTOM ENCLOSURE RG 9/11
27019	1	RACCORD ELECTRIQUE RG9	ELECTRIC LINK RG9
27020	1	RACCORD ELECTRIQUE RG 5/9/11	ELECTRIC LINK RG5/9/11
27023	1	RACCORD RESISTANCE RG 5/RG 9/RG 11	ELEMENT LINK RG 5/RG 9/RG 11
27030	1	RACCORD RESISTANCE RG 9	ELEMENT LINK RG 9
27032	2	SUPPORT STEATITES 4 TUBES RG 9	STEATITES HOLDER RG9
27033	2	SUPPORT STEATITES 5 TUBES RG 5/RG 9/RG 11	STEATITES HOLDER RG 5/RG 9/RG 11
A03064	1	MOTEUR CT 3000	MOTOR
A04006	2	REGULATEUR GG, CS, RST	REGULATOR GG, CS, RST
A07025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A09003COM	1	STEATITE COMPLETE	STEATITE ASSEMBLY
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14078	2	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
B01004	1	PIGNON	GEAR WHEEL
B01005	9	TUBE + PIGNON GRILL SAUCISSES	PIPE AND GEAR WHEEL ROLLER GRILLS
B06029	18	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE ROLLER SAUCISSES	TEFLON RING TUBE HOLDER ROLLER SAUCISSES
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07011	1	CHAINE RG 9	CHAIN RG 9
C03P04027	1	CORDON	CORD
C05010	1	BORNIE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02037	9	RESISTANCE 125W 230V GRILL SAUCISSES	ARMOURED HEATING ELEMENT RG 125W 230V
E02208	18	JOINT ETANCHEITE RG 9/RG 11	SEAL RG 9/RG 11
G06P04027	1	CADRAN	FRONT PANEL
H03016_400	2	ISOLANT MOUSSE NOIR 9 mm x 3 mm	BLACK INSULATION 9 mm x 3 mm

<b>RG 9</b>				Nomenclature	
<b>DT53</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : <b>J.Godéré</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Indice <b>A</b>



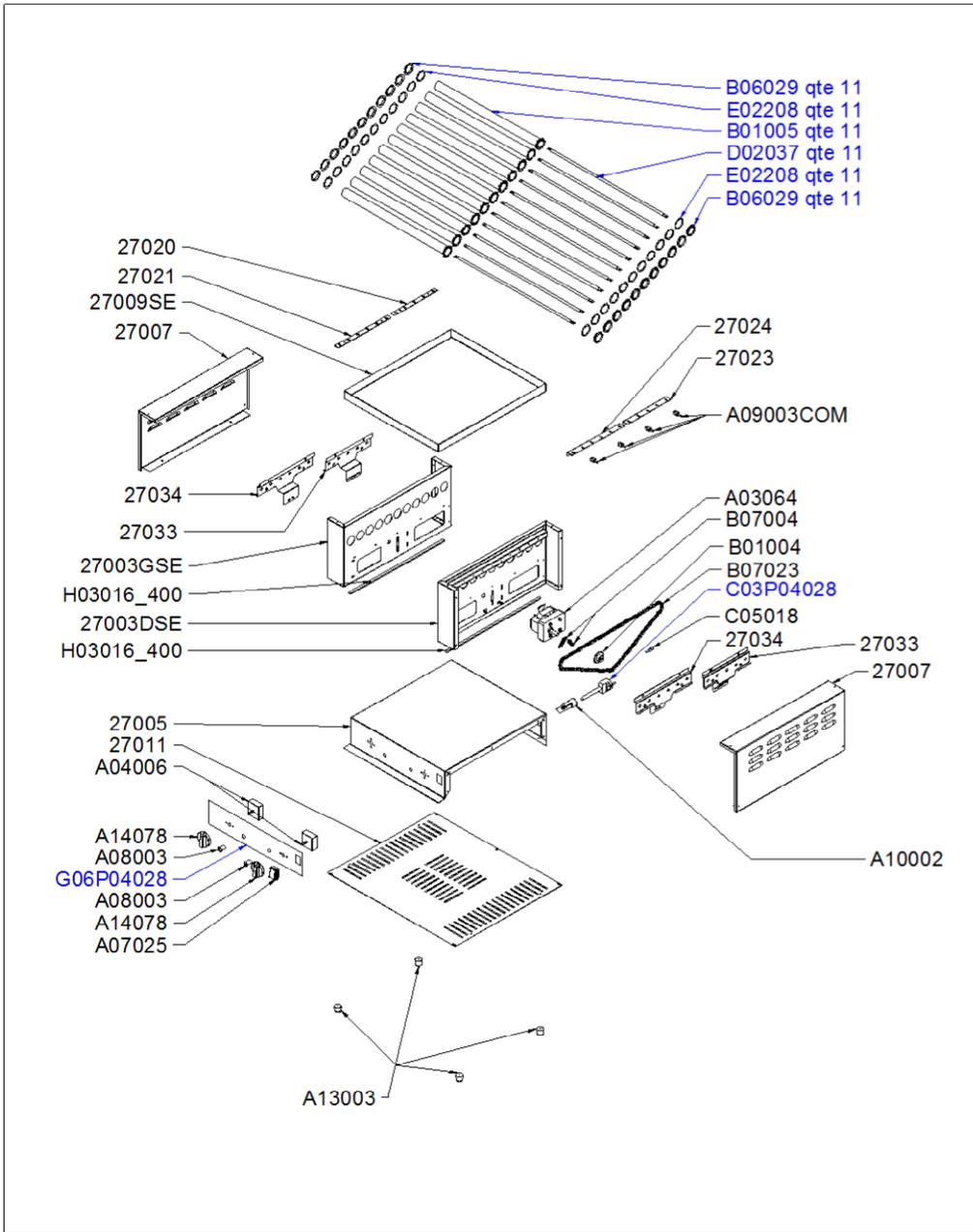
# RG 9

Vue éclatée

DT53	Date :	Dessiné par :	Approuvé par :	Date :	Indice
	12/01/2015	R.L.	S.Grenon	12/01/2015	A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27003DSE	1	MONTANT DROIT COMPLET RG 11	RIGHT REAR ASSEMBLY RG 11
27003GSE	1	MONTANT GAUCHE COMPLET RG 11	LEFT REAR ASSEMBLY RG 11
27005	1	SOCLE RG 9/11	BASE RG 9/11
27007	2	FLASQUE DROITE ET GAUCHE RG 9/11	LEFT AND RIGHT REAR RG 9/11
27009SE	1	TIROIR RG9/11	TRAY RG9/11
27011	1	FOND SOCLE RG 9/11	BOTTOM ENCLOSURE RG 9/11
27020	1	RACCORD ELECTRIQUE RG 5/9/11	ELECTRIC LINK RG5/9/11
27021	1	RACCORD ELECTRIQUE RG 11	ELECTRIC LINK RG 11
27023	1	RACCORD RESISTANCE RG 5/RG 9/RG 11	ELEMENT LINK RG 5/RG 9/RG 11
27024	1	RACCORD RESISTANCE RG 11	ELEMENT LINK RG 11
27033	2	SUPPORT STEATITES 5 TUBES RG 5/RG 9/RG 11	STEATITES HOLDER RG 5/RG 9/RG 11
27034	2	SUPPORT STEATITES RG 11	STEATITES HOLDER RG 11
A03064	1	MOTEUR CT 3000	MOTOR
A04006	2	REGULATEUR GG, CS, RST	REGULATOR GG, CS, RST
A07025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A09003COM	4	STEATITE COMPLETE	STEATITE ASSEMBLY
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14078	2	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
B01004	1	PIGNON	GEAR WHEEL
B01005	11	TUBE + PIGNON GRILL SAUCISSES	PIPE AND GEAR WHEEL ROLLER GRILLS
B06029	22	BAGUE TEFLON SUPPORT TUBE ROLLER SAUCISSES	TEFLON RING TUBE HOLDER ROLLER SAUCAGES
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07023	1	CHAINE RG 11	CHAIN RG 11
C03P04028	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02037	11	RESISTANCE 125W 230V GRILL SAUCISSES	ARMOURED HEATING ELEMENT RG 125W 230V
E02208	22	JOINT ETANCHEITE RG 9/RG 11	SEAL RG 9/RG 11
G06P04028	1	CADRAN	FRONT PANEL
H03016_400	2	ISOLANT MOUSSE NOIR 9 mm x 3 mm	BLACK INSULATION 9 mm x 3 mm

<b>RG 11</b>			Nomenclature		
<b>DT54</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : <b>J.Godéré</b>	Date : <b>12/01/2015</b>	Indice <b>A</b>



<b>RG 11</b>			Vue éclatée		
DT54	Date : 12/01/2015	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/01/2015	Indice <b>A</b>

G03007