



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



Désignation	Code
PRO 700 40 P-G2-FR8L 6KW	V07162
PRO 700-40-P-G1FR13L 11KW	V07161



Notice d'installation



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



SOMMAIRE

1

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES.....	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3	INSTALLATION.....	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT.....	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	7
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR FRITEUSE.....	7
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	8
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	8
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	9
6.1	REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE.....	9
6.2	SCHEMA DE GAZAGE.....	9
6.3	SCHEMA ELECTRIQUE 8L.....	10
6.4	SCHEMAS DE CABLAGE 13L.....	11
6.5	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	12
1	INTRODUCTION.....	4
2	PANNEAU DE COMMANDE	4
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
4	MISE EN SERVICE.....	5
4.1	AVERTISSEMENTS	5
4.2	UTILISATION FRITEUSE 8L ET 13L.....	5
5	MISE HORS SERVICE	5
6	ENTRETIEN	5
6.1	AVERTISSEMENTS	5
6.2	NETTOYAGE	5
6.2.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>6</i>
6.2.2	<i>Nettoyage de l'huile par décantation.....</i>	<i>6</i>
6.2.3	<i>Nettoyage de la cuve.....</i>	<i>6</i>
7	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	7



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 aout 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- ➡ www.e-dechet.com
- ➡ +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.





Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



1 INSTALLATION

1.1 Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art conformément aux instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien

1.2 Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive. Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique

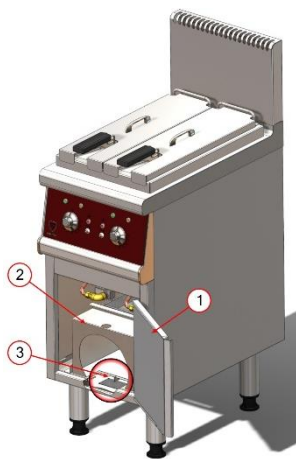


Figure A

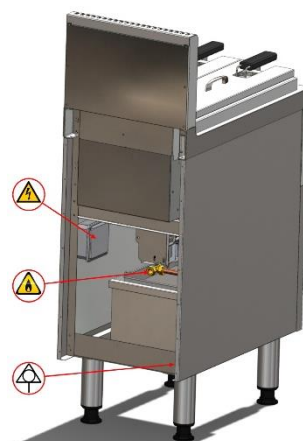


Figure B



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Après ouverture de la porte rep1, retirer le sceau rep 2, le double plancher rep 3 (Figure A).

2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- La dimension de la canalisation afin de minimiser les pertes de charge, le diamètre est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé ; vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir Tableau 1).

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m³/h/kW)
V07162	PRO 700 40 G2-FR8L 6KW	6x12	24
V07161	PRO 700 40 G1-FR13L 11KW	11	22

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

Connexion gaz sur M ½" à l'arrière de l'appareil **Figure B** page 4

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer :

- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.8)
- De l'aspect de la flamme.
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1

Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B)



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance. Cette fiche doit être accessible en permanence.

3.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- De la bonne fixation du câble, du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure C)

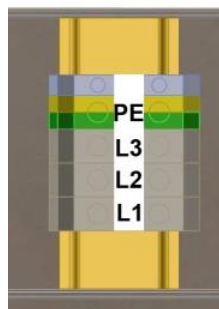


Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



Figure C



3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.

4 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

Qualité de l'huile requise pour la friture

En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.

Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

5.1 Changement d'injecteur friteuse

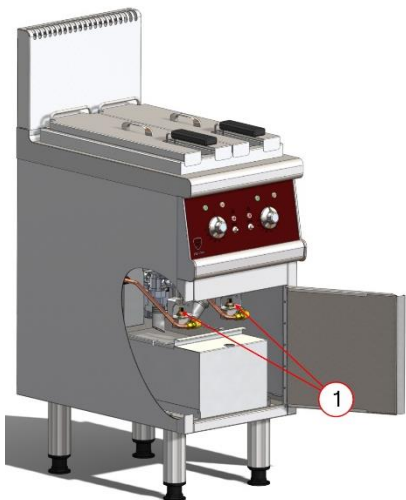


Figure D

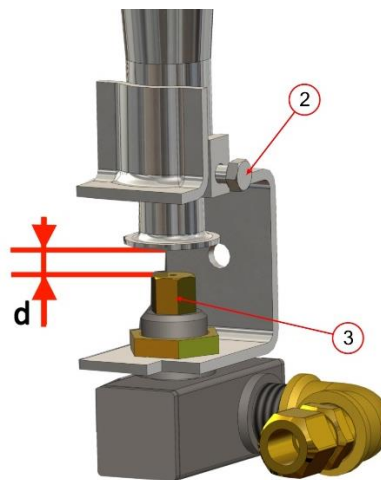


Figure E

- Ouvrir la porte vous avez accès aux injecteur. (Figure D rep1)
- Débloquer la bague d'air écrou (Figure E Rep 2)
- Déposer l'injecteur (Figure E Rep 3), le remplacer par l'injecteur souhaité (Cf. Tableau 3)
- Régler la distance « d » (Figure E) en fonction des données Tableau 2.
- Sceller après réglage



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



5.2 Tableaux de réglage gaz

Friteuse 8Lx2	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G 110 : Pn = 8 mbar			
2	G 120 : Pn = 8 mbar			
3	G20 : Pn = 20 mbar	180	18.0	5.6
4	G 25 : Pn = 25 mbar	190	11.0	
5	G 25 : Pn = 20 mbar	200	11.0	
6	G 30 : Pn = 37 mbar	115	Ouvert	
7	G 30 : Pn = 50 mbar	110	Ouvert	

Friteuse 13L	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G 110 : Pn = 8 mbar			
2	G 120 : Pn = 8 mbar			
3	G20 : Pn = 20 mbar	180	18.0	11.7
4	G 25 : Pn = 25 mbar	190	11.0	
5	G 25 : Pn = 20 mbar	200	11.0	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	115	Ouvert	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	110	Ouvert	

5.3 Contrôle de la pression

Tableau 2

Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.

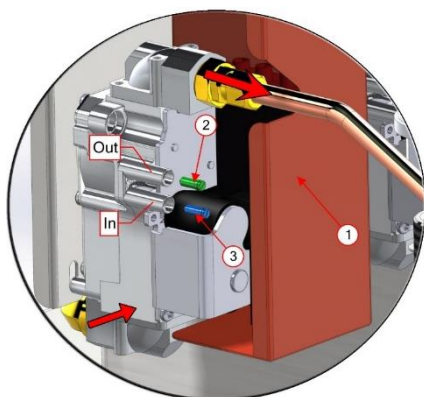


Figure F

- Pour accéder à la vanne gaz ouvrir la porte puis déposer le capot de protection (figure G rep 1)
- Contrôle de la pression d'entrée : (In)
 - Enlever la vis (Figure G Rep 3) puis brancher le manomètre sur la prise de pression Rep In.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2), arrêter l'appareil, resserrer la vis.
- Contrôle de la pression de sortie (Out) :
 - Enlever la vis (Rep 2) puis brancher le manomètre sur la prise de pression. Rep Out.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2), arrêter l'appareil, resserrer la vis.

Pression nominale	Pression Entrée régulation	Pression Sortie régulation
20 mbar	18-20 mbar	17-18 mbar
37 mbar	37 mbar	35-37 mbar

Tableau 3



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.

6 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

6.1 Réarmement du thermostat de sécurité

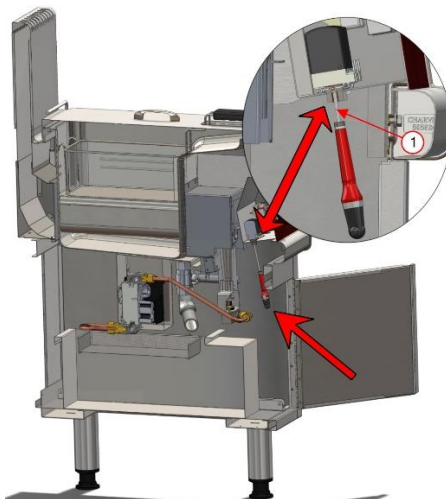
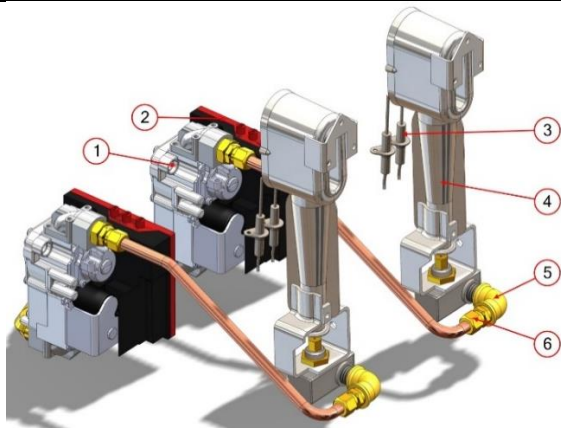
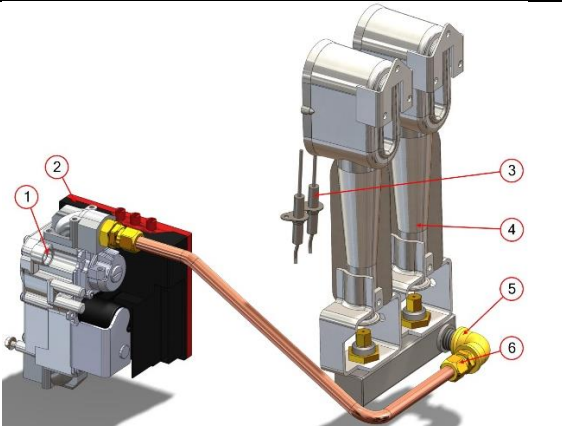


Figure G

Réarmement du thermostat de sécurité : ouvrir la porte sous le coffret électrique il y a 2 boutons rouge. Pour réarmer appuyer dessus à l'aide d'un tournevis. (figure G rep 1) Avant tout réarmement analyser le type de problème.

6.2 Schéma de gazage

		
(Friteuse 8L)		(Friteuse 13L)
Repère	Désignation et caractéristique principale	code
01	Vanne gaz	506222 ->06/22-508267 06/22->
02	Boitier de contrôle	505402->06/22-508266 06/22->
03	Bougie d'allumage	ELE0530
04	Brûleur friteuse 8L- 13L	506920
05	Coude laiton FF 12x17	01663A
06	Union mal 3/8	07513A

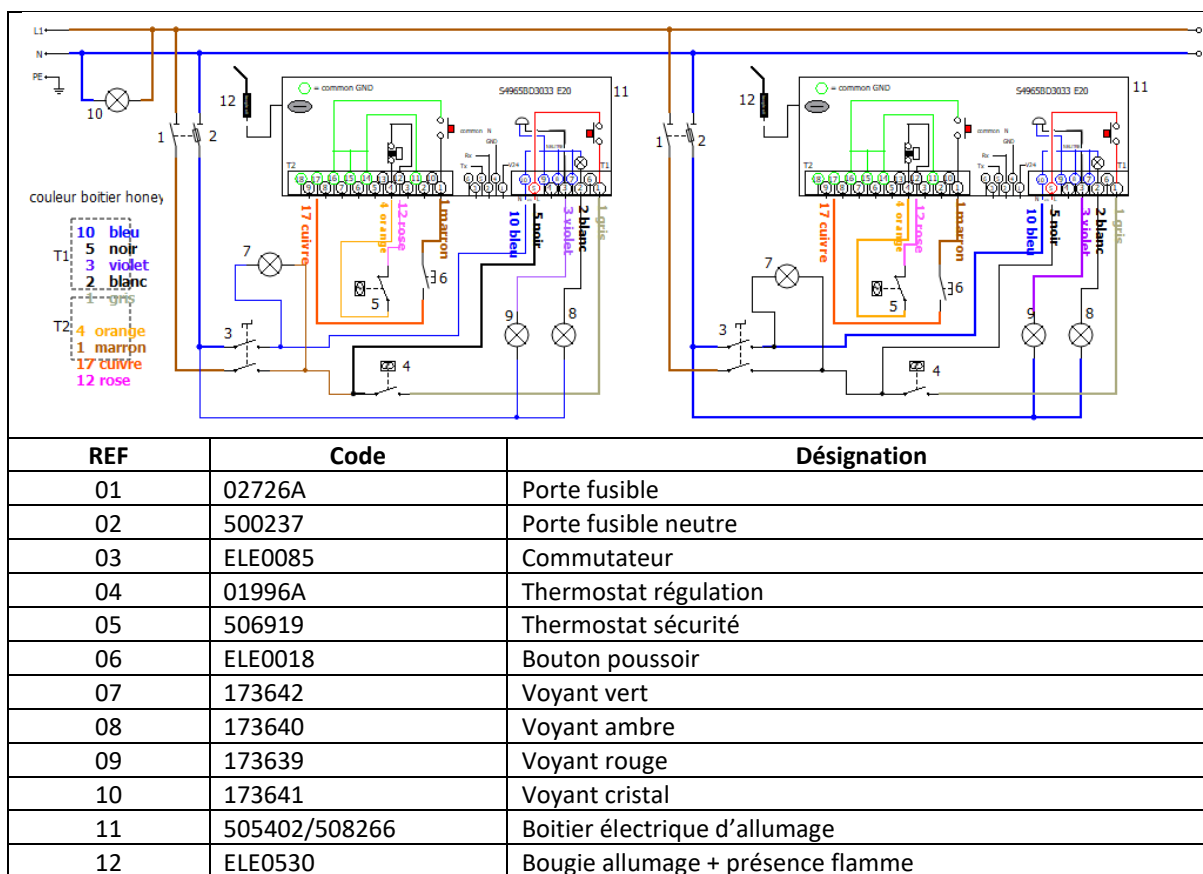


Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



6.3 Schéma électrique 8L



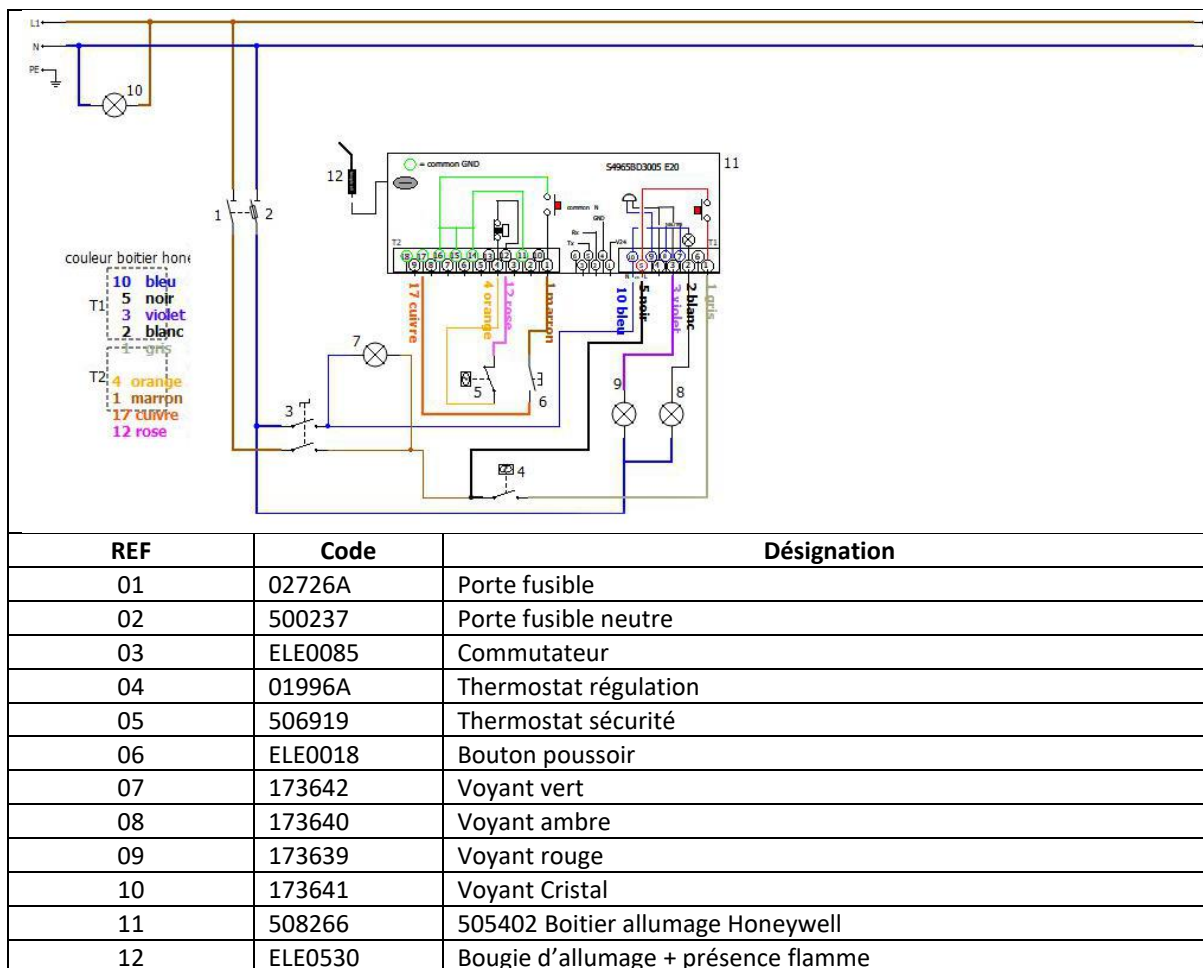


Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



6.4 Schémas de câblage 13L



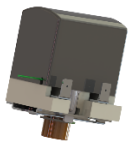
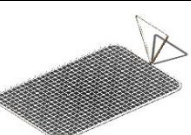
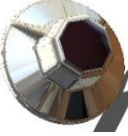


Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



6.5 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
506919		01996A		ELE0018	
Thermostat sécurité		Thermostat unipolaire		Bouton poussoir d'allumage	
506222 508267		ELE0085		506920	
Vanne gaz		Commutateur		Brûleur friteuse 8L-13L	
ELE0530		506915		506916	
Bougie allumage/Présence flamme		Panier friteuse 8L		Panier friteuse 13L	
505402 508266		173642		506917	
Boitier de contrôle		Voyant vert		Double fond 8 Litres	
173640		173639		506918	
Voyant ambre		Voyant rouge		Double fond 13 Litres	
501146		176109			
Manette gaz		Levier de vidange			



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



Désignation	Code
PRO 700 40 P-G2-FR8L 6KW	V07162
PRO 700-40-P-G1FR13L 11KW	V07161



Notice d'utilisation



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



SOMMAIRE

1

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES.....	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3	INSTALLATION.....	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT.....	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	7
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR FRITEUSE.....	7
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	8
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	8
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	9
6.1	REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE.....	9
6.2	SCHEMA DE GAZAGE.....	9
6.3	SCHEMA ELECTRIQUE 8L.....	10
6.4	SCHEMAS DE CABLAGE 13L.....	11
6.5	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	12
1	INTRODUCTION.....	4
2	PANNEAU DE COMMANDE	4
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE	4
4	MISE EN SERVICE.....	5
4.1	AVERTISSEMENTS	5
4.2	UTILISATION FRITEUSE 8L ET 13L.....	5
5	MISE HORS SERVICE	5
6	ENTRETIEN	5
6.1	AVERTISSEMENTS	5
6.2	NETTOYAGE	5
6.2.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>6</i>
6.2.2	<i>Nettoyage de l'huile par décantation.....</i>	<i>6</i>
6.2.3	<i>Nettoyage de la cuve.....</i>	<i>6</i>
7	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	7



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 août 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET a adhéré à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- ↳ www.e-dechet.com
- ↳ +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.





Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



1 INTRODUCTION

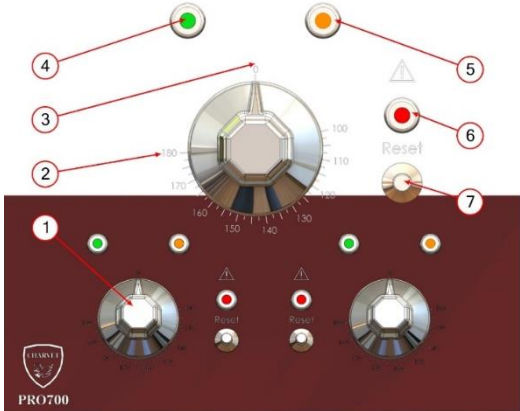


Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

GARANTIE : la garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2 PANNEAU DE COMMANDE

			
Figure I (Friteuse 8L)		(Friteuse 13L)	
Repère	Désignation	Repère	Désignation
01	Manette gaz	05	Voyant ambre (Marche régulation)
02	Consigne de température	06	Voyant rouge Erreur flamme
03	Position Arrêt de chauffe	07	Bouton de réarmement vanne gaz (Erreur)
04	Voyant vert (Mise sous tension)		

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

Qualité de l'huile requise pour la friture.

-
- En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.
- Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissements



Ne pas allumer les brûleurs avant de remplir la cuve
Ne pas laisser surchauffer l'huile ne de l'huile ayant surchauffé
Ne pas remplir la cuve d'huile lorsque la friteuse est chaude.
La friteuse est destinée à la cuisson des aliments en bain d'huile toute autre utilisation peut présenter un risque.
Lors des opérations de nettoyage l'utilisation de produits inflammables peut présenter des risques. Si de tels produits sont utilisés, rincer abondamment avant remise en service.
Maintenir le niveau d'huile entre les repères Maxi et Mini. Fig J
L'excès ou le manque d'huile peut conduire à des brûlures des utilisateurs ou à l'inflammation du bain d'huile.
L'introduction d'aliments trop humides peut conduire à une inflammation du bain d'huile ou à des projections pouvant entraîner de graves brûlures.



Figure J

4.2 Utilisation Friteuse 8L et 13L

- Le voyant blanc est allumé (présence tension)
- Remplir la cuve. (Le niveau doit être compris entre le Mini et la Maxi (Figure J))
- Tourner la manette choisir une température de consigne (Figure I rep 2)
- Le voyant vert s'allume (Mise en service)
- Lorsque le voyant orange s'allume, le brûleur est en fonctionnement. (Figure I rep 5)
- Il s'éteint lorsqu'il a atteint la température de consigne.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt » ou 0
En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN

6.1 Avertissements



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements
Changer l'huile périodiquement, l'huile usager possède un point d'inflammation moindre.
Attendre l'arrêt de la friteuse et le refroidissement de l'huile avant vidange.



Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.

TOUS : LES « DÉFAUTS » doivent être analysés avant réarmement

6.2 Nettoyage



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pressure. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.



Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué

6.2.2 Nettoyage de l'huile par décantation

Après chaque service, il est conseillé de décanter la cuve de l'eau qu'elle contient, en ouvrant légèrement le robinet de vidange (Figure K rep 4-Figure L rep 1-2), après avoir pris soin de positionner le bac de vidange en dessous. (Figure K rep 5 **bac de vidange non fourni**).

6.2.3 Nettoyage de la cuve

Figure K	Figure L
- Enlever le couvercle. (Figure K Rep 1) - Déposer le(s) panier(s) (Figure K Rep 2) - La cuve (Rep 3) (se nettoie à l'eau savonneuse.) - Remplir la cuve d'eau. Faire bouillir l'eau. - Eteindre le brûleur, vidanger (rep 5). Lorsque les parois sont à une température supportable, nettoyer en frottant à l'aide d'une éponge non abrasive et imbibée d'un produit lessiviel. - Rincer abondamment et sécher la cuve.	Mettre en place le levier (Figure L rep 1) Puis tourner le levier à droite. (Figure L rep2)

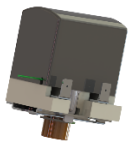
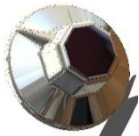


Friteuse

G2 FR8L-6KW-G1 FR13L-11KW



7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
506919		01996A		ELE0018	
Thermostat sécurité		Thermostat unipolaire		Bouton poussoir d'allumage	
506222 508267		ELE0085		506920	
Vanne gaz		Commutateur		Brûleur friteuse 8L-13L	
ELE0530		506915		506916	
Bougie allumage/Présence flamme		Panier friteuse 8L		Panier friteuse 13L	
505402 508266		173642		506917	
Boitier de contrôle		Voyant vert		Double fond 8 Litres	
173640		173639		506918	
Voyant ambre		Voyant rouge		Double fond 13 Litres	
501146		176109			
Manette gaz		Levier de vidange			