

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
FRITEUSES
FD 15 / FD 30 / FD 50 / FD 80 R



Fabrication française

Juin 2017

FD 15 / FD 30 / FD 50 / FD 80 R

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil 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.

I 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 laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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 et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée (voir clauses de garanties).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.
- Ne brancher jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise de feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil pour éviter tout risque de débordement.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- 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.

- **Ne placer jamais le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation (sauf pour les friteuses FD 15/FD 30/FD 50 avec couvercle filtrant).**
- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que la résistance peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Ne placer jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Toujours maintenir le niveau d'huile au dessus du niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.
- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures).
 - Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide du couvercle.
 - Conserver votre couvercle à proximité de votre appareil
 - Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.

Cette friteuse est destinée à l'usage domestique.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

Accessoires : Un bac à huile en inox.

Un bac à huile en inox avec robinet de vidange sécurisé pour la friteuse FD 80 R.

Un panier

Un couvercle FD 80 R.

Un couvercle avec filtre FD 15/FD 30/FD 50.

Une unité de commande avec élément de chauffage.

Cf. vue éclatée détaillée des différentes friteuses en fin de document.

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

La friteuse à zone froide est non seulement conçue pour faire les frites, mais elle permet aussi de frire des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmissions de goût ou d'odeur.

Elle est équipée d'un thermostat de régulation avec un bulbe inox très précis, d'un thermostat de sécurité à coupure positive en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et d'un micro-interrupteur pour contrôler le bon positionnement de l'unité de commande.

La friteuse FD 80 R est équipée d'un robinet de vidange intégré. La vidange se fait en toute sécurité : le bac conçu d'une seule pièce emboutie et incliné permet l'écoulement de l'huile directement sans manipulation de la friteuse.

Pour allumer votre friteuse, il suffit de tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Remplir le panier (n°4 sur la photo) et le plonger lentement dans l'huile.

Mettre le couvercle filtrant si votre friteuse est équipée de ce couvercle.



1 Voyant de mise sous tension

2 Voyant thermostatique

3 Thermostat

4 Panier

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

Déballer soigneusement la friteuse de son carton.
Enlever le film de protection et les étiquettes.
Placer la friteuse sur une surface stable, solide et résistante à la chaleur.
Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
Positionner les accessoires.
Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez laver le bac, le panier et le couvercle à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis les essuyer avec un chiffon.

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 arrêt.
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 mise à la terre 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 | Fonction |
|---|---|
| Thermostat (n°3 sur la photo) | Réglage de la température |
| Thermostat sécurité (à l'arrière du boîtier) | Arrêt automatique en cas de surchauffe |
| Micro interrupteur | Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande |
| Voyant orange de température (n°2 sur la photo) | Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint) |
| Voyant vert de mise sous tension (n°1 sur la photo) | Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint) |

Mise en marche

- **Assurez-vous que le robinet de la cuve soit bien fermé pour la FD 80 R seulement.**
- Insérer l'unité de commande dans le renforcement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l'huile dans le bac, son niveau doit se situer entre les deux repères MIN et MAX. L'utilisation des graisses solides est interdite.
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée, le voyant orange de température s'éteint lorsque l'huile est chaude, votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier et le plonger lentement dans l'huile.
- **Mettre le couvercle filtrant en place sauf pour la FD 80 R.**
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Débrancher et laisser la friteuse refroidir. puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément.
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile.
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente

Zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone

froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, les particules alimentaires ne brûlent pas, ce qui augmente la durée de vie de l'huile et évite la transmission du goût aux différents aliments. Ecumer régulièrement les particules.

Astuces

Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélanger jamais différents types d'huiles et n'utiliser pas d'huile d'olive, de beurre ou de margarine.

Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.

Faire cuire complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître cuit alors que l'intérieur n'est pas assez cuit.

Conserver votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation.

Avant de frire vos aliments panés, secouer l'excédent de panure dans un plat.
Lorsque vous préparez des frites, coupez les pommes de terre en morceaux égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez les et séchez les avant de les faire cuire.

Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrer l'huile après chaque utilisation et la changer après 8 à 10 fritures.

Eliminer toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

Pour éviter tout débordement plonger doucement les aliments dans l'huile.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat à zéro

Débrancher l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

Pour augmenter la durée de vie de l'huile, ouvrir le robinet de la cuve et verser l'huile au travers d'un filtre pour retirer les résidus de cuisson (friteuse FD 80 R seulement).

Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièces endommagées, veuillez faire appel à votre service après vente et confiez 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 derrière l'appareil.

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Débrancher l'appareil et retirer l'unité de commande avant le nettoyage.

Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

N'immerger jamais l'unité de commande dans l'eau.

Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | | | | |
|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Modèles | FD 15 | FD 30 | FD 50 | FD 80 R |
| Puissance | 1250 W | 3200 W | 3200 W | 3400 W |
| Dimensions externes mm | 200x340x 230 | 190x425x 260 | 190x425x 320 | 305x450x 360 |
| Volume | 1.5 L | 3 L | 4 L | 6 L |
| Nbre élément | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Tension | 220-240 V ~ | 220-240 V ~ | 220-240 V ~ | 220-240 V ~ |
| Courant | 5.5 A | 14 A | 14 A | 14.7 A |
| Poids | 3.5 Kg | 4 Kg | 5 kg | 8 Kg |
| Charges max en Kg | 0.250 | 0.500 | 0.700 | 1 |

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

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-13
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95CE (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'équipement usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

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

X DUREES DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments et selon vos goûts.

| Aliment | Température de cuisson | Temps cuisson |
|---|------------------------|---|
| Frites fraîches | 170° C | 9-11 minutes |
| | Puis 190°C | puis 1-2 minutes Jusqu'à ce qu'elles soient dorées |
| Frites surgelées | 190 °C | 9-11 minutes |
| POISSONS Scampi – surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier) | 170° C | 3-5 minutes |
| Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier) | 190°C | 1-2 minutes |
| Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire | 190°C | 5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson) |
| Portions de morue ou d'églefin surgelés enrobés chapelure ou pâte à frire | 170° C | 10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson) |
| Carrelet surgelé | 190°C | 5-6 minutes |

| VIANDES | | |
|-------------------------------------|--------|---|
| Hamburgers surgelés (50g) | 150° C | 3-5 minutes |
| Portions de poulet en chapelure | 170°C | 15-20 minutes (petites/moyennes) portions |
| Portions de poulet en chapelure | 170° C | 20-30 minutes (grosses portions) |
| Escalopes de veau surgelées | 170° C | 3-8 minutes (selon l'épaisseur) |
| Pilons de poulet frais en chapelure | 170° C | 15 minutes |

XI GUIDE DE DEPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| La friteuse ne fonctionne pas aucun voyant allumé | La friteuse n'est pas branchée | Vérifiez si la friteuse est correctement branchée |
| | L'unité de commande n'est pas bien en place | Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum. |
| | Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité | Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation à l'arrière de l'unité de commande après avoir ajusté le niveau d'huile. |
| De l'huile déborde | Le niveau d'huile maximum a été dépassé | Vérifiez le niveau de l'huile |

| | | |
|---|---|---|
| De l'huile déborde | Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée | Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson. |
| | Des aliments humides ont été placés dans l'huile | Egouttez les aliments et séchez-les bien. |
| | L'huile est vieille et s'est altérée | Remplacez-la par de l'huile nouvelle. |
| | Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/plusieurs huiles ont été mélangées | Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture. |
| | Vous avez dépassé le niveau maximum | Ajuster le niveau d'huile |
| Odeur désagréable/l'huile fume | L'huile s'est altérée | Remplacez-la par de l'huile nouvelle |
| | L'huile n'est pas adaptée à la friture | Utilisez une huile de bonne qualité. |
| | Température d'huile trop élevée | Vérifier le bon positionnement des sondes |
| Friture inadéquate | La température utilisée est incorrecte | Sélectionnez la bonne température. |
| | Le panier est surchargé | Réduisez la quantité à frire. |
| | Les frites fraîches sont trop humides | Egouttez les aliments et séchez-les bien. |
| Les frites sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur | Méthode de cuisson | On recommande une méthode en 2 temps pour préparer des frites fraîches, soit 170°C pendant 9 à 11min puis 190 °C pendant 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles obtiennent la couleur dorée. |

XII MANIPULATION DU BOITIER

Toutes les manipulations du boîtier de commande doivent être réalisées soit à froid, soit à l'aide de maniques de cuisson.

Pour extraire le boîtier de son logement, dévisser les deux molettes se trouvant à l'arrière de la ceinture, prendre appui avec les pouces sur le haut de la cuve et lever avec une légère poussée sur l'arrière (voir photo).

Pour reposer le boîtier procéder de manière inverse. Descendre le boîtier avec une légère pression contre la cuve, laisser glisser et visser les molettes.

ATTENTION : Votre friteuse est équipée d'une sécurité. Si votre résistance ne chauffe pas, vérifier le bon positionnement de votre boîtier.



Boîtier FD 15



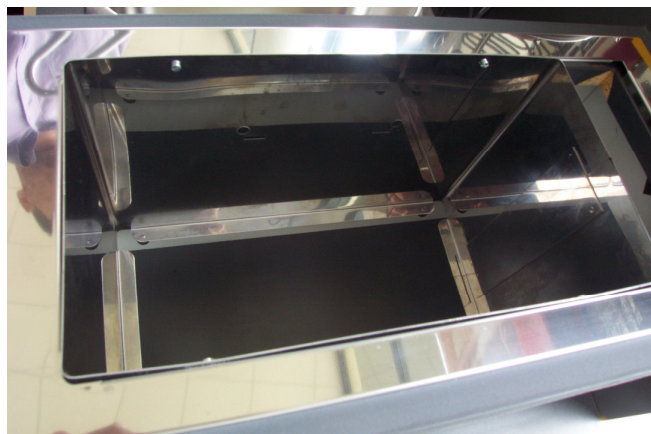
Boîtier FD 30/FD50/FD 80 R

INSTRUCTIONS POUR L'ENCASTREMENT DE VOTRE FRITEUSE DANS VOTRE PLAN DE TRAVAIL (disponible uniquement pour les modèles FD 30 et FD 50)

(Fourniture en option : dimension de la platine 485 x 230 mm).

Dans une ouverture rectangulaire de 170 x 430 mm, monter la carrosserie de la friteuse par-dessous. Placer le cadre sur le plan de travail autour de la carrosserie et le fixer sur celle-ci avec 4 vis parker fournies.

Poser la cuve en ayant soin de placer le crochet vers soi. Mettre en place le boîtier avec le corps de chauffe dans l'encastrement prévu à l'arrière. Compléter avec le panier et poser le couvercle.



XIII 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

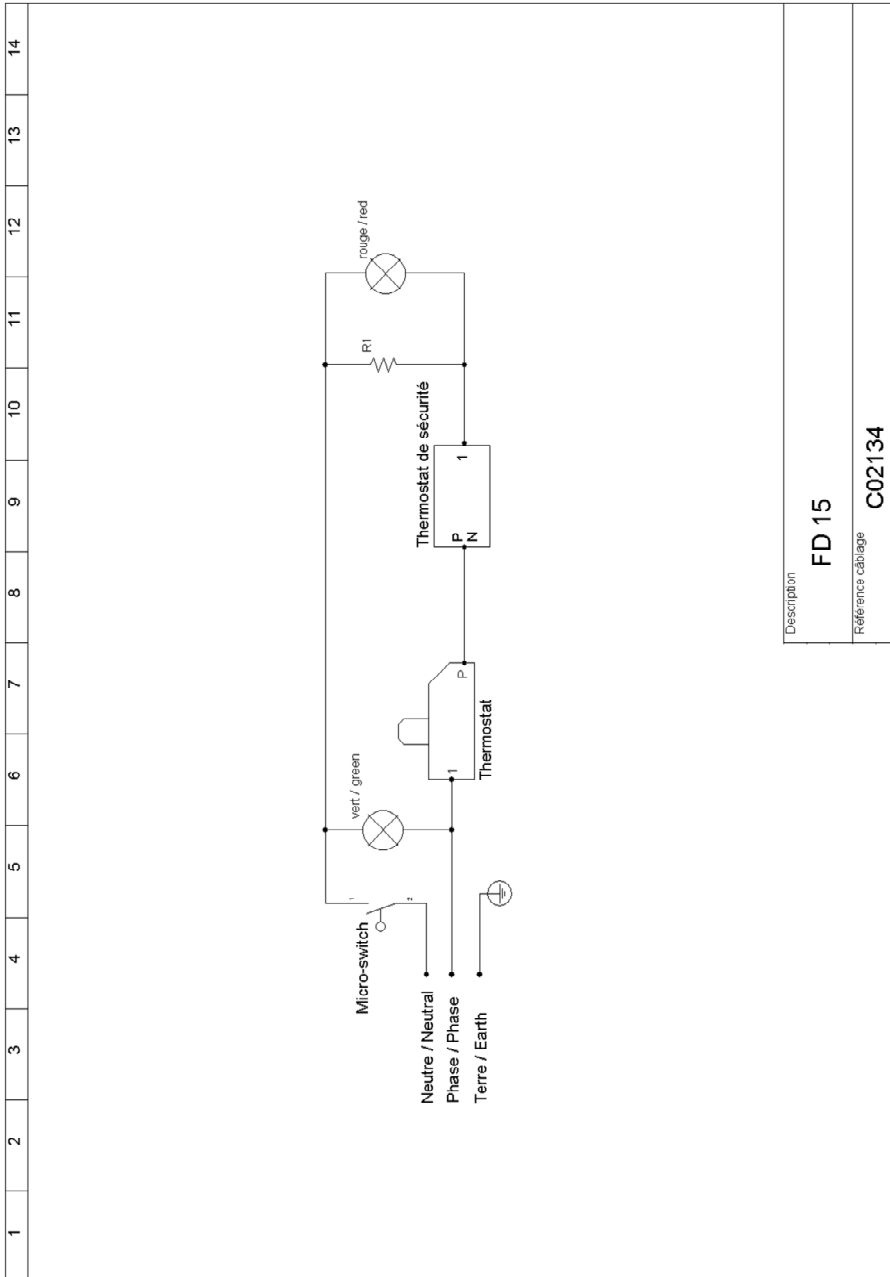
Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

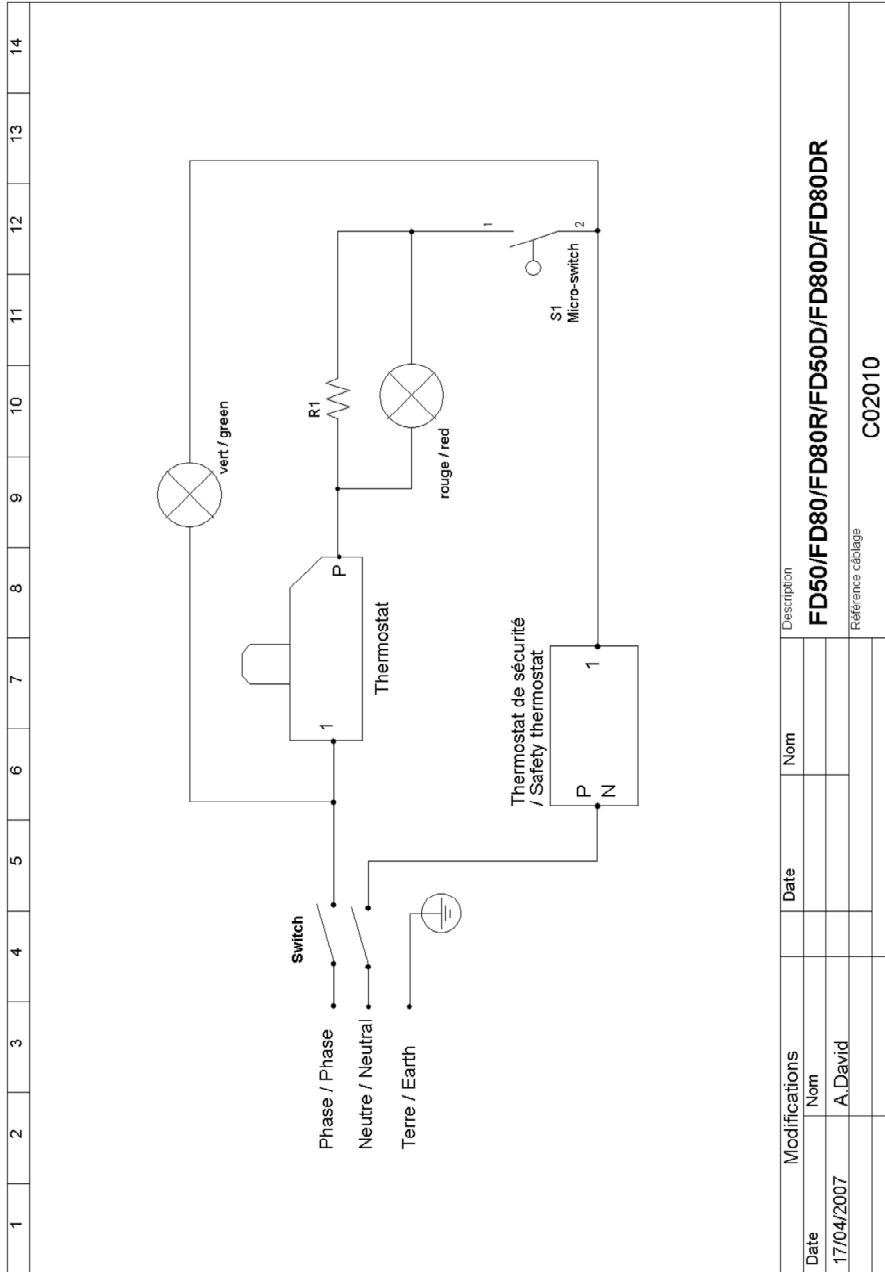
Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

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.

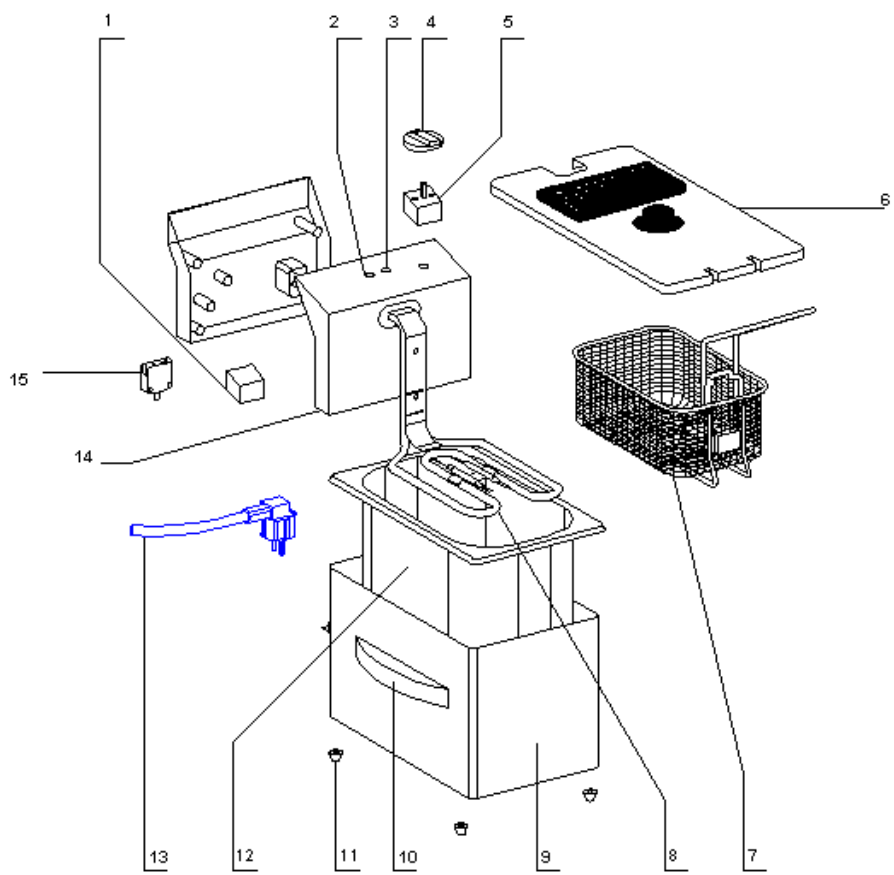




| Date | Modifications | Date | Norm | Description |
|------------|------------------|------|------|---|
| 17/04/2007 | Norm A. David | | | FD50/FD80/FD80R/FD50D/FD80D/FD80DR |
| | | | | Référence câblage C02010 |

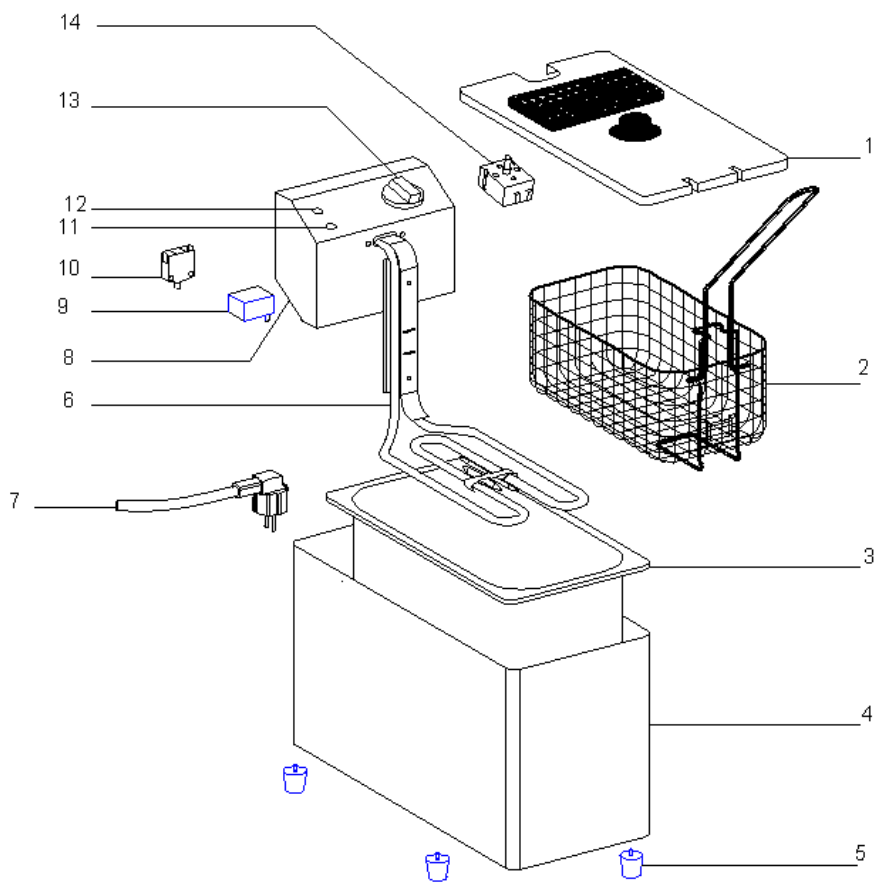
Nomenclature **FD 15**
Spare parts **FD 15**

| Rep | Code | Qty | Pièce | Spare part |
|-----|-----------|-----|----------------------------|------------------------------|
| 1 | A06001 | 1 | Thermostat sécurité | Safety thermostat |
| 2 | A08006 | 1 | Voyant vert | Green pilot light |
| 3 | A08001 | 1 | Voyant orange | Orange pilot light |
| 4 | A14093 | 1 | Bouton | Knob |
| 5 | A06056 | 1 | Thermostat | Thermostat |
| 6 | O7106C | 1 | Couvercle filtrant complet | Filtering lid assembly |
| 7 | F04021 | 1 | Panier | Basket |
| 8 | D02063 | 1 | Résistance | Heating element |
| 9 | 07022SE | 1 | Ceinture | Casing |
| 10 | A15029 | 2 | Poignée | Handle |
| 11 | A13010 | 4 | Pied | Foot |
| 12 | F05019 | 1 | Bac | Container |
| 13 | C03002 | 1 | Cordon avec prise | Cord with plug |
| 14 | H04024MAR | 1 | Boîtier plastique noir | Black plastic control casing |
| 15 | A07011 | 1 | Microswitch | Microswitch |



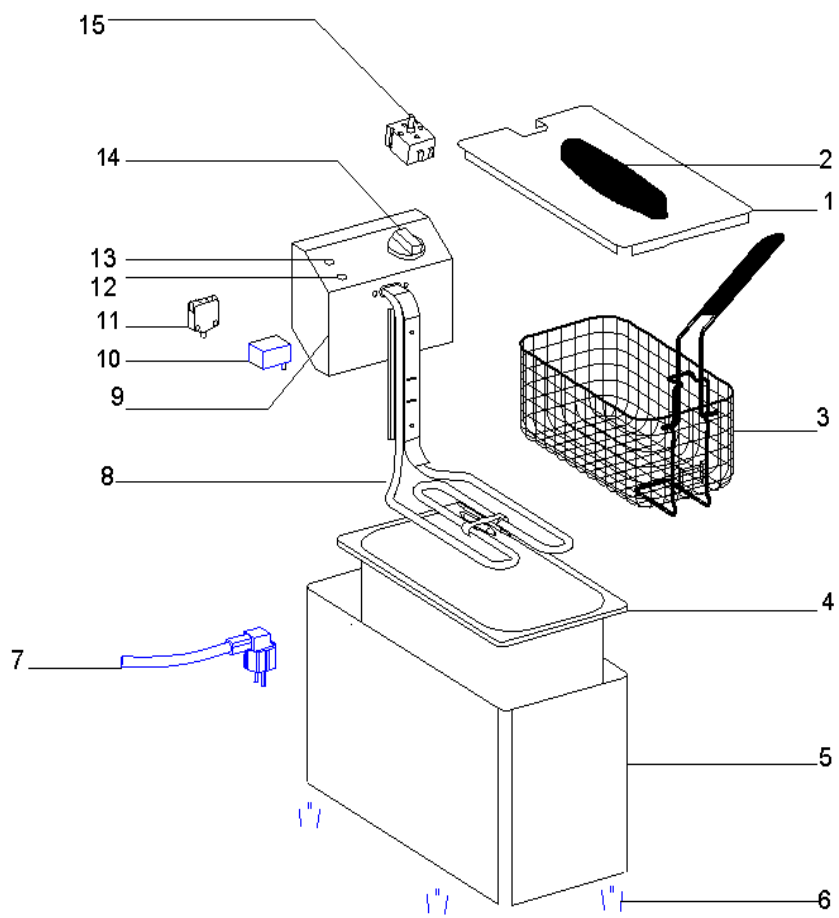
Nomenclature **FD 30 + FLITRE**
Spare parts **FD 30 + FILTRE**

| Rep | Code | Qty | Pièce | Spare part |
|-----|--------|-----|----------------------------|--------------------------|
| 1 | 07226C | 1 | Couvercle filtrant complet | Filtering lid assembly |
| 2 | F04030 | 1 | Panier | Basket |
| 3 | F05001 | 1 | Bac | Container |
| 4 | O7222 | 1 | Ceinture | Casing |
| 5 | A13010 | 4 | Pied | Foot |
| 6 | D02125 | 1 | Résistance | Heating element |
| 7 | C03007 | 1 | Cordon avec prise | Cord with plug |
| 8 | H04082 | 2 | Côté boîtier plastique | Plastic control box side |
| 9 | A06001 | 1 | Thermostat sécurité | Safety thermostat |
| 10 | A07035 | 1 | Microswitch | Microswitch |
| 11 | A08003 | 1 | Voyant orange | Orange pilot light |
| 12 | A08009 | 1 | Voyant vert | Green pilot light |
| 13 | A14111 | 1 | Bouton | Knob |
| 14 | A06056 | 1 | Thermostat | Thermostat |
| | A15016 | 2 | Poignée | Handle |



Nomenclature **FD 50**
Spare parts **FD 50**

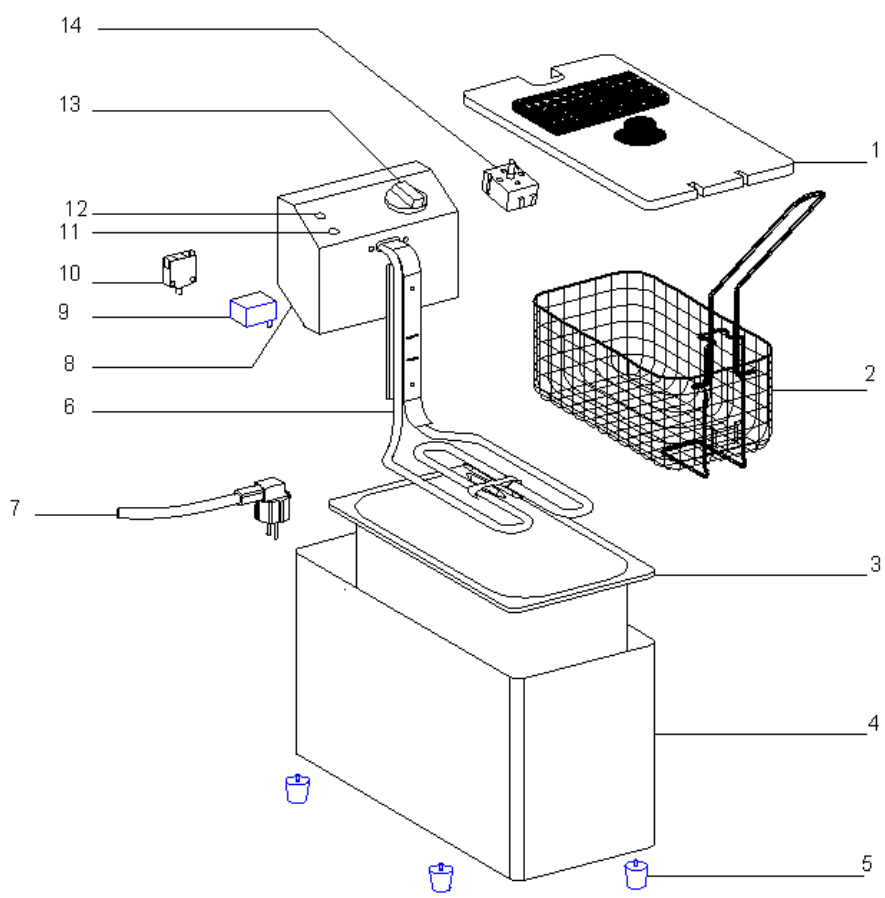
| Rep | Code | Qty | Pièce | Spare part |
|-----|--------|-----|------------------------|--------------------------|
| 1 | O7219 | 1 | Couvercle | Lid |
| 2 | A15015 | 1 | Poignée couvercle | Lid handle |
| 3 | F04030 | 1 | Panier | Basket |
| 4 | F05002 | 1 | Bac | Container |
| 5 | O7220 | 1 | Ceinture | Casing |
| 6 | A13010 | 4 | Pied | Foot |
| 7 | C03007 | 1 | Cordon avec prise | Cord with plug |
| 8 | D02122 | 1 | Résistance (3200 w) | Heating element |
| 9 | H04082 | 2 | Côté boîtier plastique | Plastic control box side |
| 10 | A06001 | 1 | Thermostat sécurité | Safety thermostat |
| 11 | A07035 | 1 | Microswitch | Microswitch |
| 12 | A08003 | 1 | Voyant orange | Orange pilot light |
| 13 | A08009 | 1 | Voyant vert | Green pilot light |
| 14 | A14111 | 1 | Bouton | Knob |
| 15 | A06056 | 1 | Thermostat | Thermostat |
| | A15016 | 2 | Poignée ceinture | Casing handle |



Nomenclature **FD 50 + FILTRE**

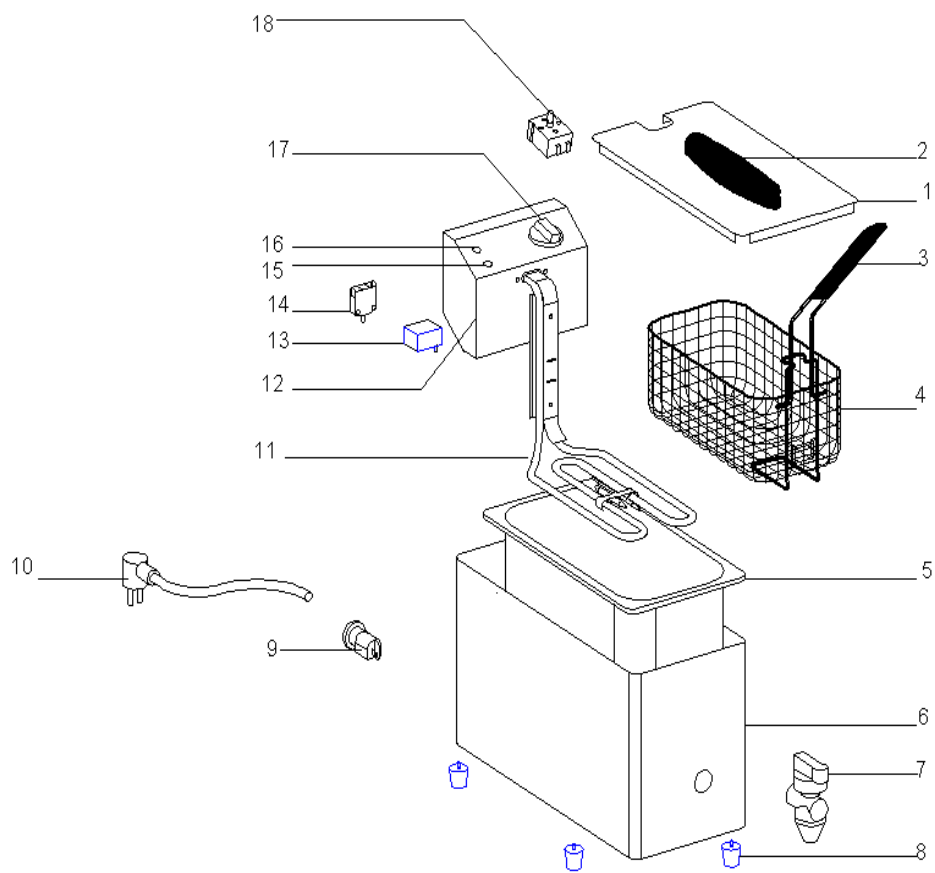
Spare parts **FD 50 + FILTRE**

| Rep | Code | Qty | Pièce | Spare part |
|-----|--------|-----|----------------------------|--------------------------|
| 1 | 07226C | 1 | Couvercle filtrant complet | Filtering lid assembly |
| 2 | F04030 | 1 | Panier | Basket |
| 3 | F05002 | 1 | Bac | Container |
| 4 | O7220 | 1 | Ceinture | Casing |
| 5 | A13010 | 4 | Pied | Foot |
| 6 | D02122 | 1 | Résistance | Heating element |
| 7 | C03007 | 1 | Cordon avec prise | Cord with plug |
| 8 | H04082 | 2 | Côté boîtier plastique | Plastic control box side |
| 9 | A06001 | 1 | Thermostat sécurité | Safety thermostat |
| 10 | A07035 | 1 | Microswitch | Microswitch |
| 11 | A08003 | 1 | Voyant orange | Orange pilot light |
| 12 | A08009 | 1 | Voyant vert | Green pilot light |
| 13 | A14111 | 1 | Bouton | Knob |
| 14 | A06056 | 1 | Thermostat | Thermostat |
| | A15016 | 2 | Poignée | Handle |



Nomenclature **FD 80 R**
Spare parts **FD 80 R**

| Rep | Code | Qty | Pièce | Spare part |
|-----|-----------|-----|------------------------|-----------------------------|
| 1 | O7158 | 1 | Couvercle | Lid |
| 2 | A15015 | 1 | Poignée couvercle | Lid handle |
| 3 | F04001 | 1 | Poignée plastique | Basket plastic handle |
| 4 | F04038 | 1 | Panier | Basket |
| 5 | F05068BAC | 1 | Bac | Container with waste outlet |
| 6 | O7171 | 1 | Ceinture | Casing |
| 7 | B10014 | 1 | Robinet | Tap |
| 8 | A13010 | 4 | Pied | Foot |
| 9 | A10001 | 1 | Serre cable | Cord closer |
| 10 | C03007 | 1 | Cordon avec prise | Cord with plug |
| 11 | D02070 | 1 | Résistance (3400 w) | Heating element |
| 12 | H04082 | 2 | Côté boîtier plastique | Plastic control box side |
| 13 | A06001 | 1 | Thermostat sécurité | Safety thermostat |
| 14 | A07035 | 1 | Microswitch | Microswitch |
| 15 | A08003 | 1 | Voyant orange | Orange pilot light |
| 16 | A08009 | 1 | Voyant vert | Green pilot light |
| 17 | A14111 | 1 | Bouton | Knob |
| 18 | A06056 | 1 | Thermostat | Thermostat |
| | A15016 | 2 | Poignée | Handle |



G03095