NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GRILLS GYROS GAZ

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GAS GYROS GRILLS

GR 40 G / GR 60 G / GR 80 G



Fabrication française

Made in France

Janvier 2016

GRILLS GYROS
GR 40 G / GR 60 G / GR 80 G

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.

1 CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, 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.
- 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 poignées et les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) 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 aérations de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- 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 couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un grill gyros
Accessoires : - Une broche
- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel
- La présente notice.

Options : - Bavette de protection en inox
- Réflecteurs latéraux en ionx
- Portes en verre panoramiques
- Support couteau
- Couteau électrique
- Jeu de 4 Broches réf. BG1
- Jeu de 12 brochettes barbecue réf. BG4
- Pelle à viande

Cf. vue éclatée détaillée des différents Grills Gyros en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour cuire de façon homogène une pièce de viande.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Les Grills Gyros sont disponibles en 6 versions (2 types d'énergie : gaz ou électrique et 3 hauteurs de broche).
Selon la hauteur de la broche, vous pouvez rôtir 15, 25 ou 40 kg de viande.
Les parties mobiles de ces appareils sont montées sur roulements à billes, ainsi le moteur n'est pas chargé axialement.
Le déplacement du chariot se fait après avoir desserré les 2 vis latérales et permet ainsi de régler la distance entre la viande et la zone de chauffe.

L'interrupteur (n°1 sur la photo) en façade permet la mise en route du moteur tourne broche.

En cas de panne du moteur tourne broche, il vous est possible de retirer la goupille beta et ainsi de permettre la rotation manuellement de la broche.

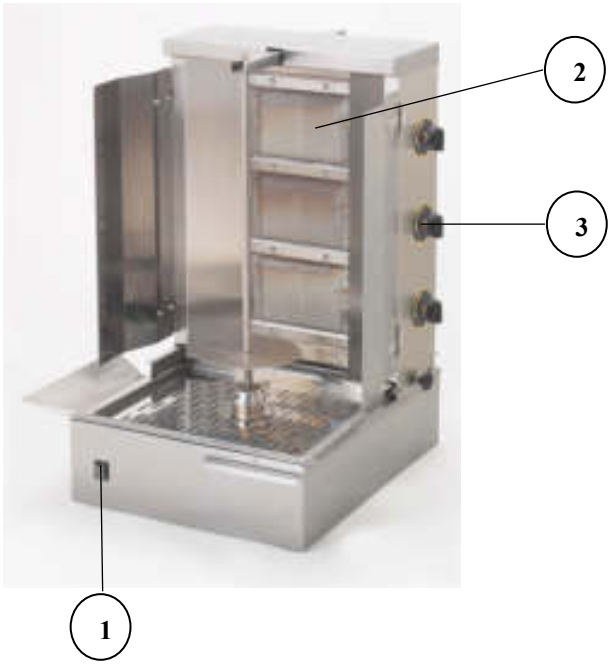
Pour allumer votre grill gyros, il suffit d'approcher une grande allumette ou un allume gaz près du radiant (n°2 sur la photo), de pousser et de tourner le bouton du robinet (n° 3 sur la photo) vers la gauche sur la position étoile.

Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que le brûleur reste allumé.
Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des radiants.

Il est recommandé d'éteindre le radiant lorsque la broche est vide de toute pièce à cuire afin d'éviter un échauffement excessif.

Les grills gyros disposent d'un débit réduit, préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.



1 Interrupteur marche/arrêt

2 Brûleur

3 Bouton d'allumage et réglage de la puissance

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le grill gyros sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- 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 nécessaire.
- Retirer tous les films de protection.
- Desserré les 2 vis latérales pour permettre le déplacement du chariot.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre grill gyros en extérieur afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

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

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+, sous la pression 28-30/37m.bar. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de :

- GR 40 G 7 kW
- GR 60 G 10.5 kW
- GR 80 G 14 kW

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- GR 40 G 13 m3/h
- GR 60 G 19.6 m3/h
- GR 80 G 25.9 m3/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

Prescriptions générales

Pour tous les appareils:
Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:
Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération
Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration
Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important: Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de Destination	Catégorie	Gaz	Pressions	∅ Injecteur	Bague d'air
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Belgique	I2E+	G20/G25	20/25	140	Sans
	I3P	G31	37	90	Sans
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20/G25	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/30	90	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans
	II2H3P	G20	20	140	Sans
		G31	50	80	Sans
Pays-bas	II2L3B/P	G25	25	140	Sans
		G30/G31	28-30/30	90	Sans
	II2L3P	G25	25	140	Sans
		G31	50	80	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	Sans
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/Italie/ Portugal	II2H3+	G20	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des radiants, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage.
Les injecteurs se démontent et se remontent à l'aide d'une clé à œillet de 8 après avoir démonté l'arrière inox fixé par des vis à têtes cruciformes.

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

Raccordement électrique

Le moteur électrique doit être raccordé au réseau 220-240 V N ~ monophasé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Interrupteur I/0 (n°1 sur la photo)	Marche/arrêt du moteur tourne broche
Bouton de réglage (n°3 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Brûleur (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil

Allumage

1. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau du brûleur (n°2 sur la photo).
2. Appuyer et tourner le bouton du robinet (n°3 sur la photo) vers la gauche sur la position étoile.
3. Maintenir le robinet appuyé pendant 15 secondes afin que le brûleur reste allumé.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°3 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°3 sur la photo) sur 0: l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en gaz.
-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

Couper l'alimentation en gaz.

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

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	GR 40 G	GR 60 G	GR 80 G
Dimensions externes mm	580x660x690	580x660x860	580x660x1035
Nbre de radiants	2	3	4
Capacité (kg viande)	15	25	40
Puissance	7000 W	10500 W	14000 W
Hauteur de broche mm	400	600	800
Poids	28 kg	32 kg	38 kg

8. 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 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 à la 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.

GYROS GRILLS
GR 40 G / GR 60 G / GR 80 G

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, 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 hot.
- 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 handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.

- Do not leave the pipe or hose (purchased separately from a specialised shop) 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.
- Do not bend or clip the pipe or hose.
- 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 the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a gyros grill
Accessories: - A spit
- A set of natural gas injectors
- The present note

Options: - Stainless steel protection
- Stainless steel reflectors
- Panoramic glass doors
- Electric knife holder
- Electric knife
- Set of 4 spits ref BG1
- Set of 12 barbecue skewers ref BG4
- Meat pan

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

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook homogeneously a piece of meat.

4. WAY OF FUNCTIONING

The gyros grills are available in 6 versions (2 energies: gas or electric and 3 heights of spit). According to the height of the spit, you can roast 15, 25 or 40 kg of meat.
The mobile parts of these devices are put on ball bearings, so the engine is not axial loaded.

The travel of the trolley is possible after having loosened the 2 side screws. It enables to adjust the distance between the meat and the cooking zone.

The switch (n° 1 on picture) in front side allows starting the motor.

In case of breakdown of the motor, you can remove the beta pin for a manual rotation of the spit.

To turn on the gyros grill, press on the power control knob (n°3 on picture) opposite the star position for a few seconds and approach a long matchstick or a gas lighter near the burner (n°2 on picture). Keep the knob pressed (n°3 on picture) for 15 seconds.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°3 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished.
It is recommended to turn off the burner on the spit is empty to avoid excess heating.

The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.



1 On/off switch

2 Burner

3 Power control knob

5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the gyros grill on a plane and heatproof surface and in an well ventilated place
- Never place the device near a wall or near a partition makes 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 top, the sides, the grid and the drawer
- To move forward the trolley, loosen the two sides screws.

b) First starting:

During the first use, warm your machine up outside to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning
Clean the device and the accessories before the first use. (See 6 Cleaning)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+,under pressure of 28-30/37 mbar. The connection is made thanks to a thread G 1/2.

The heat release rate of the appliance is GR 40 G 7 kW
GR 60 G 10.5 kW
GR 80 G 14 kW

Check the supply pressure using a manometer when the burner is lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- GR 40 G 13 m3/h
- GR 60 G 19.6 m3/h
- GR 80 G 25.9 m3/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:
Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:
Article CH Heating, ventilation, refrigeration
Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering
Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc…)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country ol destination	Category	Gas	Pressure	∅ Of injector	Air ring
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	140	None
		G30/G31	28-30/37	90	None
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	None
		G30/G31	50	80	None
Germany	II2ELL3B/P	G20/G25	20	140	None
		G30/G31	50	80	None
Austria	II2H3B/P	G20	20	140	None
		G30/G31	50	80	None
Belgium	I2E+	G20/G25	20/25	140	None
	I3P	G31	37	90	None
Sweden/Denmark/ Finland	II2H3B/P	G20/G25	20	140	None
		G30/G31	28-30/30	90	None
Spain	II2H3+	G20	20	140	None
		G30/G31	28-30/37	90	None
	II2H3P	G20	20	140	None
		G31	50	80	None
The Netherlands	II2L3B/P	G25	25	140	None
		G30/G31	28-30/30	90	None
	II2L3P	G25	25	140	None
		G31	50	80	None
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	None
Iceland/Greece/United kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	140	None
		G30/G31	28-30/37	90	None

For a use in natural gas, change the burner injectors. They are delivered in a small plastic bag placed in the package.
To remove and reassemble the injectors use a 8 mm eye key after removing the stainless steel back attached by Philips® headscrews.

Air adjustment
Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

Electric connection
The electric motor has to be connected to the network 220-240 V N ~single phase

c) Use of device :

Command/Display	Function
Switch I/0 (n°1 on picture)	Motor on/off
Power knob (n°3 on picture)	Switches on the appliance Controls power (low flame = low power, high flame = high power)
Burner (n°2 son picture)	Switches on the appliance

Elements of command and display
Switching-on

Approach a long matchstick or a gas lighter near the burner (n°2 on picture)
Press the power control knob (n°3 on picture) and turn it opposite the star position
Keep it pressed for 15 seconds.
The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power control knob (

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°3 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°3 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.
Cut the gas supply
Let the device cool.
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

- Cut the gas supply.
- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For 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. Dry it with a soft cloth
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity and to grease the plate.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	GR 40 G	GR 60 G	GR 80 G
Outside dimensions (mm)	580x660x690	580x660x860	580x660x1035
No of burners	2	3	4
Capacity (kg meat)	15	25	40
Power	7000 W	10500 W	14000 W
Spit height (mm)	400	600	800
Weight	28 kg	32 kg	38 kg

8. 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.

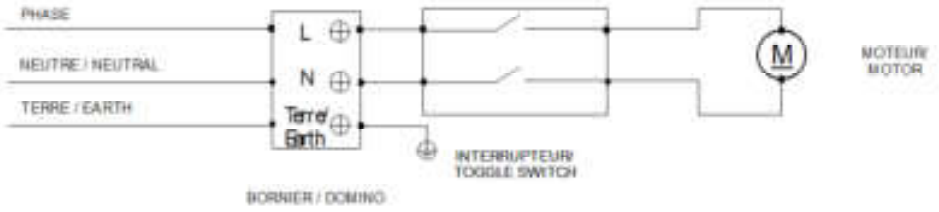
Exclusion clauses of the guarantee

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 : C02208

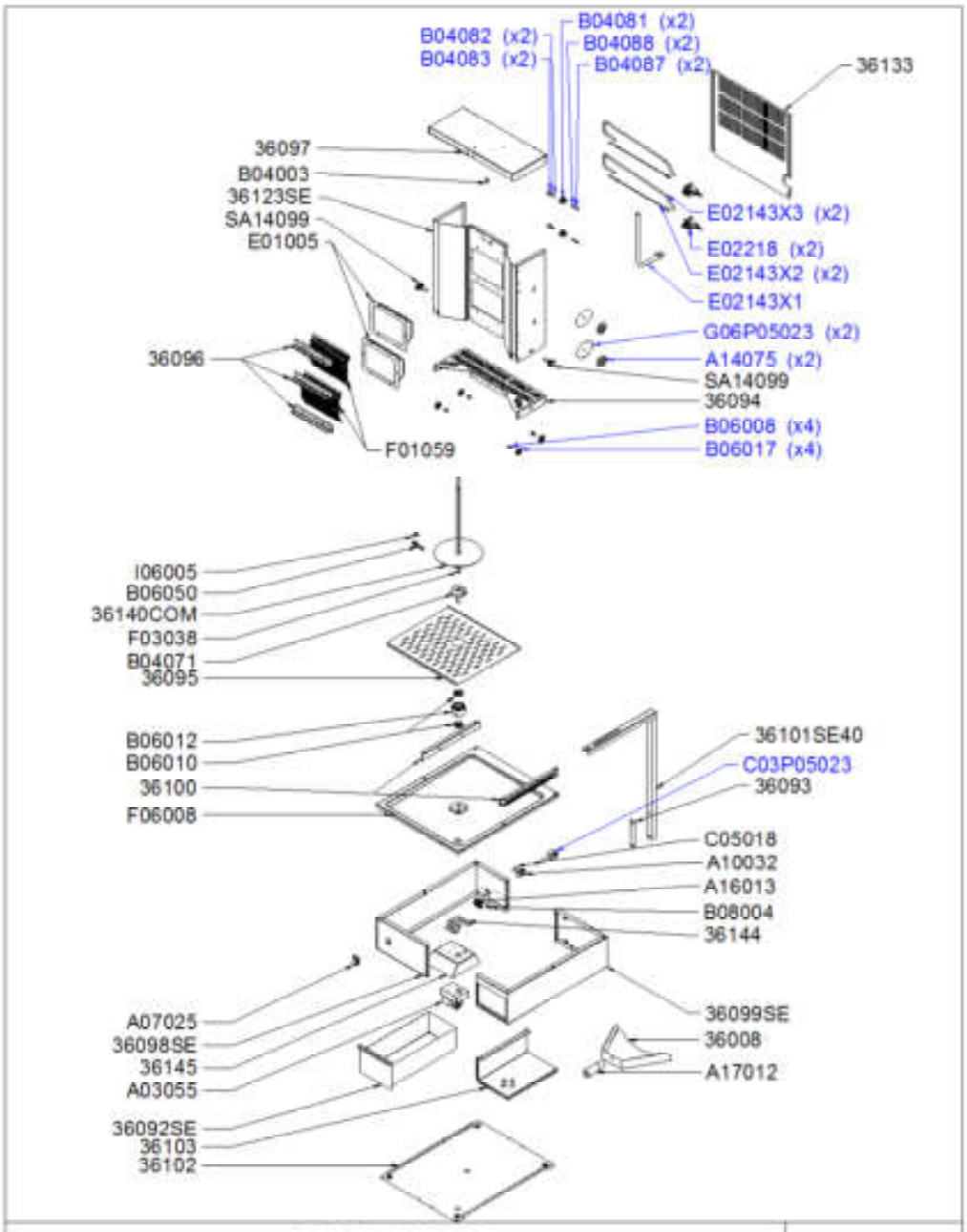
GR 40 / 60 / 80 G				Schéma électrique	
	Date : 23/02/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 23/02/2015	Indice : A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
38008	1	PELLE GRE/GRG	MEAT PAN GRE/GRG
36052SE	1	S/E TIROIR A SAUCE GR 40/60/80 E/G	SAUCE DRAWER GR 40/60/80 E/G
38093	1	CALE POUR POTENCE GYROS	WEDGE BRACKET GYROS
38094	1	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G
38095	1	PLATEAU GRILLE GR 40/60/80 E/G	DRAINING TRAY GR 40/60/80 E/G
38096	3	SUPPORT GRILLE GR 40/60/80 G	GRID HOLDER GR 40/60/80 G
38097	1	TOIT GR 40/60/80 E/G	ROOF GR 40/60/80 E/G
36096SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE GR 40/60/80 E/G	LEFT CASING ASSEMBLY GYROS
36098SE	1	S/E CEINTURE DROITE GR 40/60/80 E/G	RIGHT CASING ASSEMBLY GYROS
38100	2	GLISSIERE ROULEMENT GR 40/60/80 E/G	BALL BEARING SLIDE GR 40/60/80 E/G
36101SE-60	1	POTENCE SHOARMA GR 40 E/G	SPIT HOLDER SHOARMA GR 40 E/G
38102	1	FOND GR 40/60/80 E/G	BOTTOM CASING GR 40/60/80 E/G
38103	1	GUIDE BOITE SAUCE GYROS	SAUCE BOX GUIDE GYROS
36103SE	1	S/E REFLECTEUR GR 40 G	REFLECTOR GR 40 G
38133	1	FOND ARRIERE GR 40 G	REAR GR 40 G
38140CCM	1	DISQUE SUPPORT VIANDE GR 40/60/80 E/G	MEAT HOLDER GR 40/60/80 E/G
38144	1	SUP MOTEUR N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)	MOTOR HOLDER N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)
38145	1	SUP MOTEUR N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)	MOTOR HOLDER N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)
A03055	1	MOTEUR GR 40/60/80/80 E/G	MOTOR GR 40/60/80/80 E/G
A07525	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A10532	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14675	2	BOUTON GAZ 12 H GRG-PSG	GAS KNOB 12 H GRG-PSG
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A17012	1	POIGNEE	HANDLE
B04003	1	PION BRONZE DISQUE BALANCELLE RV 25	BRASS PIN SWING RV 25
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE GR 40/60/80 E/G	SPIT LOCK GR 40/60/80 E/G
B04091	2	PORTE INJECTEUR GRG/FRITEUSE GAZ	INJECTOR HOLDER GRG/GAS FRYER
B04092	2	BAGUE DIAM 8 GYROS	RING DIAM 8 GYROS
B04093	2	RACCORD POUR BAGUE GYROS	FITTING OF RING GYROS
B04097	2	INJECTEUR GN Diam 1.4 GR40/60/80 G	INJECTOR GN Diam 1.4 GR 40/60/80 G
B04098	2	INJECTEUR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G	INJECTOR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G
B09009	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B09010	2	ROULEMENT	BEARING
B09012	1	SUPPORT ROULEMENT NICKELE	BEARING HOLDER
B09017	4	ROULEMENT	BEARING
B09050	1	GOUPILLE BETA GR	PIN GR
B09804	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C03P05023	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
E01005	2	RADIANT GRG	BURNER GRG
E0143	**1**	***RAMPE GAZ COMPLETE GR 40 G***	***MAIN SUPPLY ASSEMBLY GR 40 G***
E0214301	1	RAMPE GR 40 G	MAIN SUPPLY GR 40 G
E0214302	2	THERMOCOUPLE GR 40 G	THERMOCOUPLE GR 40 G
E0214303	2	TUBE ALU GR 40 G	ALUMINIUM PIPE GR 40 G
E03210	2	ROBINET GAZ	GAS TAP
F01009	2	GRILLE PROTECTION RADIANT GR 40/60/80 G	BURNER PROTECTION GRID GR 40/60/80 G
F03008	1	BROCHE INOX GR 40 Lg 497	SPIT GR 40 Lg 497
F08008	1	PLATEAU INOX GR 40/60/80 E/G	S/STEEL TRAY GR 40/60/80 E/G
G03P05023	2	CADRAN	FRONT PANEL
I06005	1	VIS A OEUIL / FOURCHETTES	SCREW
SA14099	2	BOUTON D.40 M8x30 VH 1000	KNOB D.40 M8x30 VH 1000

GR 40 G

Nomenclature

DT69	Date : 03/03/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date 03/03/2015	Indice A



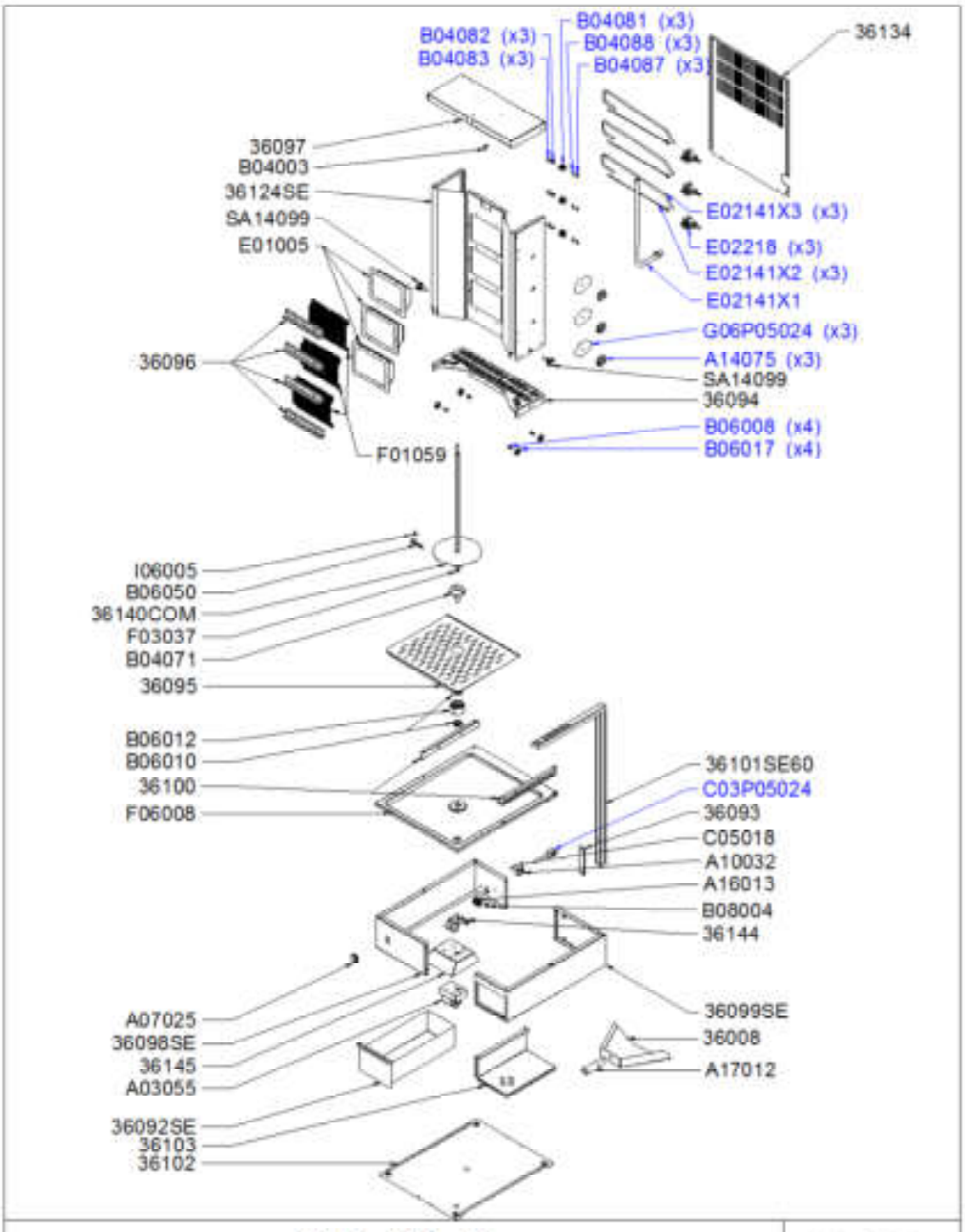
GR 40 G					Vue éclatée
DT69	Date : 03/03/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 03/03/2015	Indice : A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36008	1	PELLE GRE/GRG	MEAT PAN GRE/GRG
36002SE	1	S/E TIROIR A SAUCE GR 40/60/80 E/G	SAUCE DRAWER GR 40/60/80 E/G
36003	1	CALE POUR POTENCE GYROS	WEDGE BRACKET GYROS
36004	1	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G
36005	1	PLATEAU GRILLE GR 40/60/80 E/G	DRAINING TRAY GR 40/60/80 E/G
36006	4	SUPPORT GRILLE GR 40/60/80 G	GRID HOLDER GR 40/60/80 G
36007	1	TOIT GR 40/60/80 E/G	ROOF GR 40/60/80 E/G
36008SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE GR 40/60/80 E/G	LEFT CASING ASSEMBLY GYROS
36009SE	1	S/E CEINTURE DROITE GR 40/60/80 E/G	RIGHT CASING ASSEMBLY GYROS
36100	2	GLISSIERE ROULEMENT GR 40/60/80 E/G	BALL BEARING SLIDE GR 40/60/80 E/G
36101SE/60	1	POTENCE SHOARMA GR 60 E/G	SPIT HOLDER SHOARMA GR 60 E/G
36102	1	FOND GR 40/60/80 E/G	BOTTOM CASING GR 40/60/80 E/G
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE GYROS	SAUCE BOX GUIDE GYROS
36124SE	1	S/E REFLECTEUR GR 60 G	REFLECTOR GR 60 G
36134	1	FOND ARRIERE GR 60 G	REAR GR 60 G
36140COM	1	DISQUE SUPPORT VIANDE GR 40/60/80 E/G	MEAT HOLDER GR 40/60/80 E/G
36144	1	SUP MOTEUR N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)	MOTOR HOLDER N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)
36145	1	SUP MOTEUR N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)	MOTOR HOLDER N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K.)
A52055	1	MOTEUR GR 40/60/80/GE E/G	MOTOR GR 40/60/80/GE E/G
A57025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14075	3	BOUTON GAZ 12 H ORG-PSG	GAS KNOB 12 H ORG-PSG
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A17012	1	POIGNEE	HANDLE
B04003	1	PION BRONZE DISQUE BALANCELLE RV 25	BRASS PIN SWING RV 25
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE GR 40/60/80 E/G	SPIT LOCK GR 40/60/80 E/G
B04081	3	PORTE INJECTEUR GRG/FRITEUSE GAZ	INJECTOR HOLDER GRG/GAS FRYER
B04082	3	BAGUE DIAM 8 GYROS	RING DIAM 8 GYROS
B04083	3	RACCORD POUR BAGUE GYROS	FITTING OF RING GYROS
B04087	3	INJECTEUR GN Diam 1.4 GR40/60/80 G	INJECTOR GN Diam 1.4 GR 40/60/80 G
B04088	3	INJECTEUR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G	INJECTOR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT NICKELE	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B08060	1	GOUPILLE BETA GR	PIN GR
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C03PS028	1	CORDON	CORD
C08018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
E01005	3	RADIANT GRG	BURNER GRG
E02141	**1**	***RAMPE GAZ COMPLETE GR 60 G***	***MAIN SUPPLY ASSEMBLY GR 60 G***
E0214001	1	RAMPE GR 60 G	MAIN SUPPLY GR 60 G
E0214002	3	THERMOCOUPLE GR 60 G	THERMOCOUPLE GR 60 G
E0214003	3	TUBE ALU GR 60 G	ALUMINUM PIPE GR 60 G
E02216	3	ROBINET GAZ	GAS TAP
F01069	3	GRILLE PROTECTION RADIANT GR 40/60/80 G	BURNER PROTECTION GRID GR 40/60/80 G
F02037	1	BROCHE Lg 675 GR 60 E/G	SPIT Lg 675 GR 60 E/G
F08006	1	PLATEAU INOX GR 40/60/80 E/G	S/STEEL TRAY GR 40/60/80 E/G
G09PS028	3	CADRAN	FRONT PANEL
I09005	1	VIS A OEUIL / FOURCHETTE S	SCREW
SA14099	2	BOUTON D 40 M8x30 VH 1000	KNOB D 40 M8x30 VH 1000

GR 60 G

Nomenclature

DT65	Date 20/02/2015	Dessiné par R.L.	Approuvé par J.Godéré	Date 20/02/2015	Indice A



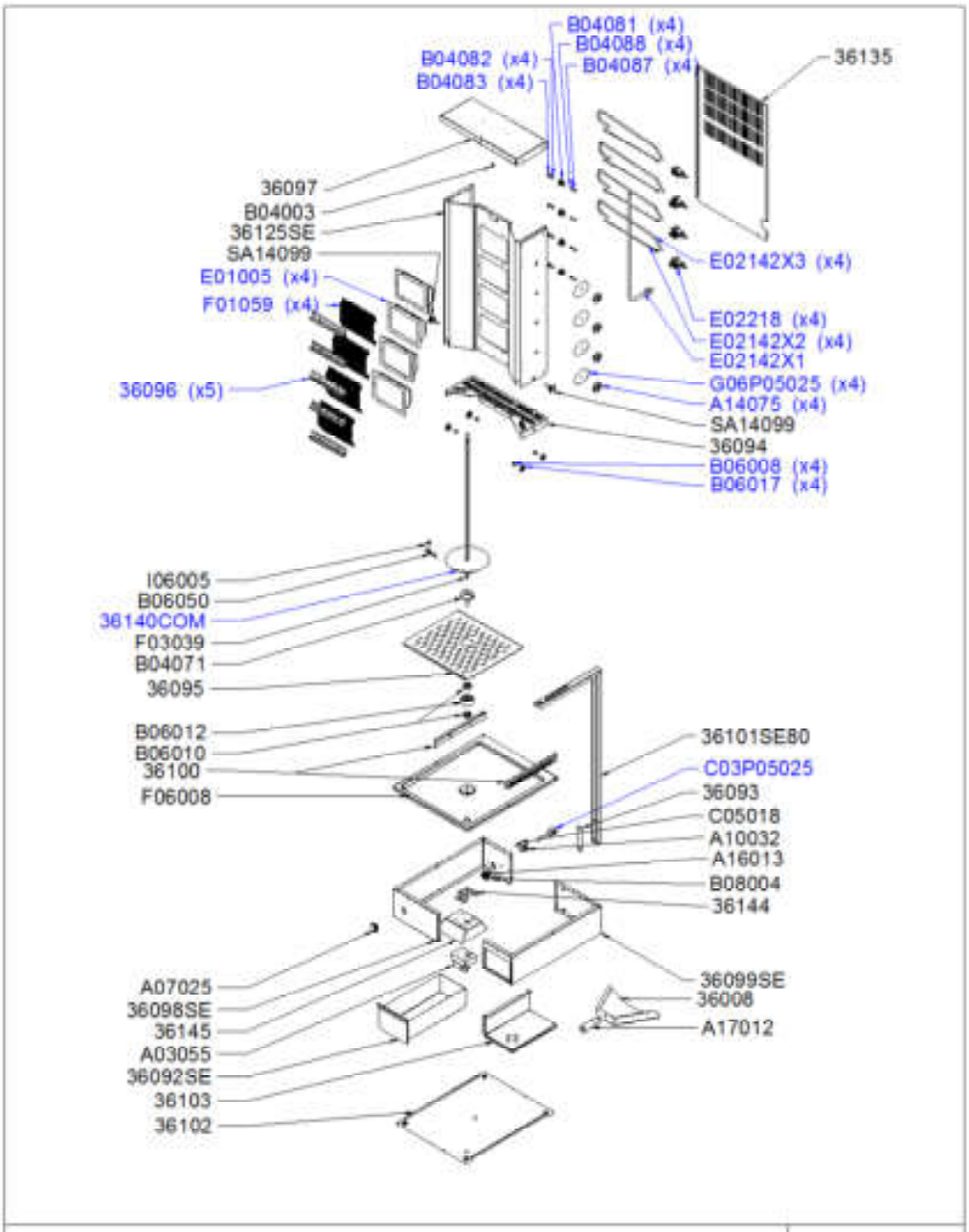
GR 60 G				Vue éclatée	
DT65	Date 20/02/2015	Dessiné par R.L.	Approuvé par Grenon S.	Date 20/02/2015	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36008	1	PELLE GRE/GRG	MEAT PAN GRE/GRG
360825E	1	S/E TIROIR A SAUCE GR 40/60/80 E/G	SAUCE DRAWER GR 40/60/80 E/G
36099	1	CALE POUR POTENCE GYROS	WEDGE BRACKET GYROS
36094	1	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G	ENTRETOISE GR 40/60/80 E/G
36095	1	PLATEAU GRILLE GR 40/60/80 E/G	DRAINING TRAY GR 40/60/80 E/G
36096	5	SUPPORT GRILLE GR 40/60/80 G	GRID HOLDER GR 40/60/80 G
36097	1	TOIT GR 40/60/80 E/G	ROOF GR 40/60/80 E/G
360883E	1	S/E CEINTURE GAUCHE GR 40/60/80 E/G	LEFT CASING ASSEMBLY GYROS
360899E	1	S/E CEINTURE DROITE GR 40/60/80 E/G	RIGHT CASING ASSEMBLY GYROS
36100	2	GUIGNIERE ROULEMENT GR 40/60/80 E/G	BALL BEARING GUIDE GR 40/60/80 E/G
3610RSE80	1	POTENCE S/H DARMA GR 80 E /G	SPIT HOLDER S/H DARMA GR 80 E/G
36102	1	FOND GR 40/60/80 E/G	BOTTOM CASING GR 40/60/80 E/G
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE GYROS	SAUCE BOX GUIDE GYROS
361058E	1	S/E REFLECTEUR GR 80 G	REFLECTOR GR 80 G
36106	1	FOND ARRIERE GR 80 G	REAR GR 80 G
36140COM	1	DISQUE SUPPORT VIANDE GR 40/60/80 E/G	MEAT HOLDER GR 40/60/80 E/G
36144	1	SUP MOTEUR N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K)	MOTOR HOLDER N° 1 GR 40/60/80 E/G (MOT K)
36145	1	SUP MOTEUR N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K)	MOTOR HOLDER N°2 GR 40/60/80 E/G (MOT K)
AE3000	1	MOTEUR GR 40/60/80/80 E/G	MOTOR GR 40/60/80/80 E/G
A07025	1	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 25A/250V	BLACK SWITCH BIP 25A/250V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14075	4	BOUTON GAZ 12 H ORO-PSO	GAS KNOB 12 H ORO-PSO
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A17012	1	POIGNEE	HANDLE
B04003	1	PION BRONZE DISQUE BALANCELLE RV 25	BRASS PIN SWING RV 25
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE GR 40/60/80 E/G	SPIT LOCK GR 40/60/80 E/G
B04081	4	PORTE INJECTEUR GRG/FRITEUSE GAZ	INJECTOR HOLDER GRG/GAS FRYER
B04082	4	BAGUE DIAM 8 GYROS	RING DIAM 8 GYROS
B04083	4	RACCORD POUR BAGUE GYROS	FITTING OF RING GYROS
B04087	4	INJECTEUR GN Diam 1.4 GR40/60/80 G	INJECTOR GN Diam 1.4 GR 40/60/80 G
B04088	4	INJECTEUR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G	INJECTOR BP Diam 0.9 GR 40/60/80 G
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT NICKELE	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B06050	1	GOUPILLE BETA GR	PIN GR
B08009	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C03P00025	1	CORDON	CORD
C05010	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
E01006	4	RADIANT ORG	BURNER GRG
E02142	1	**RAMPE GAZ COMPLETE GR 80 G**	**MAIN SUPPLY ASSEMBLY GR 80 G**
E0214201	1	RAMPE GR 80 G	MAIN SUPPLY GR 80 G
E0214202	4	THERMOCOUPLE GR 80 G	THERMOCOUPLE GR 80 G
E0214203	4	TUBE ALU GR 60 G	ALUMINIUM PIPE GR 80 G
E02218	4	ROBINET GAZ	GAS TAP
F01009	4	GRILLE PROTECTION RADIANT GR 40/60/80 G	BURNER PROTECTION GRID GR 40/60/80 G
F03039	1	BROCHE INOX GR3800 U42	SPIT Lg 842 GR 80
F08008	1	PLATEAU INOX GR 40/60/80 E/G	S/STEEL TRAY GR 40/60/80 E/G
G08P00025	4	CADRAN	FRONT PANEL
I08006	1	VIS A OEUIL / FOURCHETTES	SCREW
SA14099	2	BOUTON D 40 M8x30 VH 1000	KNOB D 40 M8x30 VH 1000

GR 80 G

Nomenclature

DT66	Date : 23/02/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 23/02/2015	Indice : A



GR 80 G					Vue éclatée
DT66	Date: 23/02/2015	Dessiné par: R.L.	Approuvé par: Grenon S.	Date: 23/02/2015	Indice: A

G03116