

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CHARCOAL ELECTRIQUE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
ELECTRIC CHARCOAL**

CES 600



Fabrication française

Made in France

Mai 2025

CHARCOAL ELECTRIQUE CES 600

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 :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- En cas d'utilisation en extérieur, l'appareil doit être placé à l'abri afin de le protéger des intempéries.
- 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 jamais utiliser de charbon de bois ou tout autre combustible.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide
- Après nettoyage, assurez vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne jamais placer votre barbecue à proximité ou au dessus des plaques de cuissons de votre cuisinière.
- La cuisson entraîne nécessairement un dégagement de fumées et peut être la cause d'éclaboussures, veiller donc à installer le barbecue dans un lieu tenant compte de ces particularités.
- En cas de petites flammes, baisser la température de votre appareil : **NE JAMAIS VERSER DE L'EAU SUR LE GRILL.**

- 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 tout danger.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un charcoal

Accessoires : - Une pince et son support.
- Une grille amovible (réglable sur 3 niveaux)
- Deux poignées amovibles.
- Un bac à eau amovible.
- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée du CES 600 en fin de document.



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Voyant de température orange | 2 Thermostat / Commutateur |
| 3 Poignée amovible | 4 Grille amovible |
| 5 Pare feu | 6 Pince et son support |

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour saisir la viande, du bacon, des saucisses, du poisson, des hamburgers....

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ce barbecue électrique est conçu pour la cuisson de grillades .Grâce à la vaporisation de l'eau contenu dans le bac (photo n°3) placé sous la résistance, la cuisson des aliments est plus tendre. Il a été conçu pour une utilisation intérieur et extérieur sous abri sous conditions de toujours respecter les consignes de sécurité.

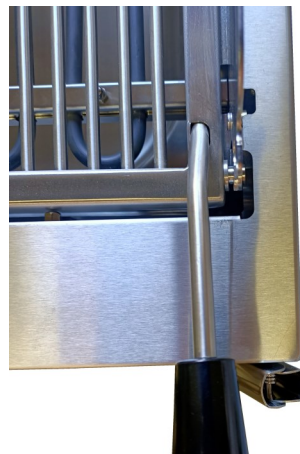
La grille de cuisson en inox est une grille amovible réglable sur 3 niveaux. La manipulation de cette grille de cuisson s'effectue grâce aux deux poignées fournies qui s'insèrent dans les trous latéraux de la grille (CF. photo 1 et 2).

Pour allumer votre barbecue électrique, tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée. Si vous désirez un préchauffage rapide, positionner le thermostat sur sa pleine puissance (position C).

A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à eau (photo n°3).

Photo n°1 et photo n°2 : insérer les 2 poignées fournies dans les trous latéraux de la grille de cuisson



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le charcoale sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection sur toutes les pièces inox.
- Retirer la grille de cuisson à l'aide des poignées fournies.
- Relever la résistance
- Ajouter de l'eau dans le bac à eau amovible se trouvant sous la résistance (entre 3 et 4 litres conseillé).
- Rabaisser la résistance.
- Prendre le pare-feu rangé à l'arrière du charcoale et le placer sur le dessus de l'appareil (photo 6) dans les encoches prévues à cet effet. (cf. photo 4 et 5).
- Positionner la grille de cuisson à la hauteur souhaitée (3 niveaux possibles).

Photo n°3 : bac à eau amovible



Photo n°4 et n°5 : placer le pare feu dans les encoches



Photo n°6 : Placer le pare feu sur le charcoal



b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre appareil pendant 30 min environ 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 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 électrique. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher au réseau électrique.
- L'appareil est branché.

NB : Pour le branchement de l'appareil 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
Thermostat / Commutateur (n°2 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant orange (n°1 sur la photo)	Voyant indicateur de chauffe

Mise en marche

Une fois l'eau versée (3 à 4 litres conseillé) dans le bac à eau et la résistance baissée (cf. 5 Fonctionnement / Manipulation), positionner la grille de cuisson à la hauteur souhaitée (3 niveaux possibles).

Tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position désirée.

Si vous voulez un préchauffage rapide, régler le thermostat sur sa pleine puissance (position C).

A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

Pour une chauffe continue, sélectionner le bouton thermostat sur la position C.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°2 sur la photo) sur la position 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.

Avant toute cuisson, il est nécessaire d'effectuer un préchauffage de 10 à 15 minutes.

La puissance de chauffe est réglable de 1 à 9.

Arrêt de l'appareil

Positionner le thermostat (n°2 sur la photo) sur 0.

Laisser refroidir l'appareil.

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

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes et la grille de cuisson amovible 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.
- En fin de cuisson, il est nécessaire de vider régulièrement le bac (photo n° 3) des graisses et du jus de cuisson pour limiter les odeurs et la fumée. Puis le nettoyer avec une éponge humide et du liquide vaisselle (ou en machine) et l'essuyer.
- Replacer le bac à eau puis la grille amovible dans l'appareil une fois secs.
- 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 dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.
- Le bac à eau ainsi que la grille de cuisson peuvent être nettoyées au lave vaisselle.

Attention à la capacité du bac à eau (photo n°3). Il est conseillé de le remplir entre 3 et 4 litres d'eau. Penser à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

7.CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	CHARCOAL CES 600
Dimensions externes	600x450x420 mm
Poids	19 Kg
Puissance	7600 W
Ampère	15.6 A / Phase
Nbre élément	2
Voltage	380-415 V 3N ~

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

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-48
 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)
 2006/95 CE
 2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

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

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés

Clauses d'exclusion de la garantie

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

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

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

CHARCOAL CES 600

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance working unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance according to the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is on. Always use handles and control knobs.

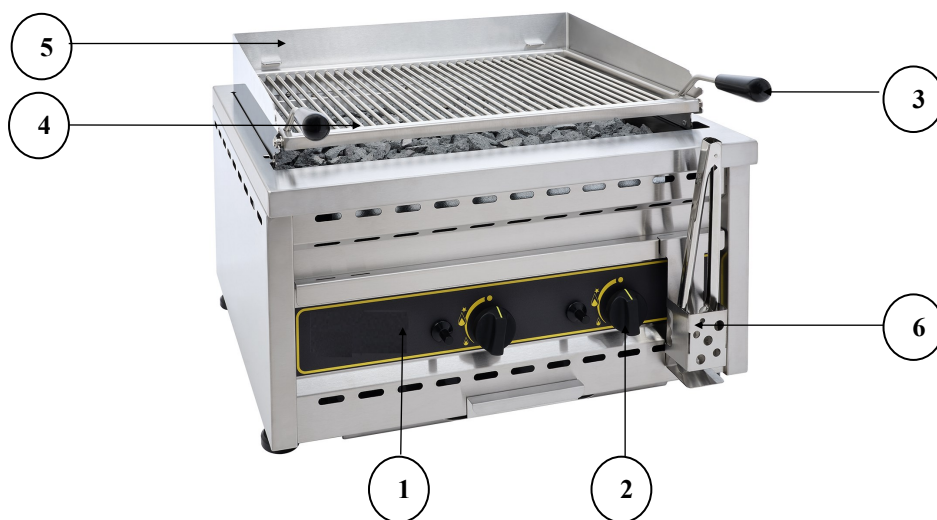
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- If used outdoors, the device must be placed in a sheltered place to protect it from the weather.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- Never use charcoal or any other fuel.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord in water or any other liquid.
- After cleaning, ensure that all parts are completely dry before using the appliance.
- Never place the grill near or above the cooking zone of your cooker.
- Cooking generates smoke and may cause some splashes. Pay attention to install your grill in a place which takes these specificities into account.
- In case you detect small flames, reduce the cooking temperature of the machine : **NEVER POUR WATER ON THE GRILL.**
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sales service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device: A charcoal

Accessories: - A clamp and its support.
- A removable grid (adjustable on 3 levels).
- Two removable handles
- A removable drip tray.
- The present note.

See exploded views for charcoal at the end of the document.



- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 1 Temperature light | 2 Thermostat / Commutator |
| 3 Removable handle | 4 Removable cooking grid |
| 5 Firewall | 6 Clamp and support |

3. CONFORMITY OF USE

Use the device to sear meat, bacon, sausages, fish, hamburgers ...

4. OPERATING MODE

This electric barbecue is designed for cooking grilled meats. Thanks to the vaporization of water contained in the tray (photo n°3) placed under the heating element, food is more tender. It has been designed for indoor and outdoor use according to safety instructions.

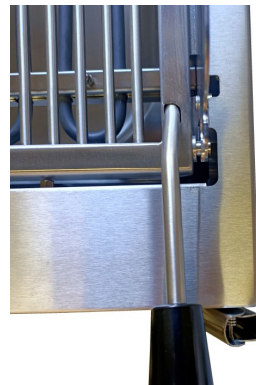
The stainless steel cooking grid is a removable grid, it is adjustable on three levels. The cooking grid is used with two handles to be inserted into the side holes of the grid (see photo 1 and 2).

To turn on your electric barbecue, turn the thermostat knob (n°2 on the photo) to the desired position. For fast rapid preheating, set the thermostat to full position (position C).

When the orange pilot light (n°1 on picture), is off, your appliance is ready for cooking.

Never use the appliance without the drip tray (photo n°3).

Photo n°1 and photo n°2: Insert both handles provided in the side holes of the cooking grid.



5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its box.
- Place the charcoal on a flat, heat resistant surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film from all the stainless steel parts.
- Remove the cooking grid with the handles provided.

- Lift up heating element.
- Pour water into the removable water tray I under the heating element (between 3 and 4 liters recommended).
- Lower the heating element.
- Take the firewall stored at the back of the charcoal and place it on top of the machine (see photo n°6) in the notches (see photo n°4 and 5).
- Place the cooking grid at the desired height (3 possible levels).

Photo n°3: Removable drip tray



Photo n°4 et n°5: Place the firewall in the notches



Photo n°6: Place the firewall on the charcoal



b) First use :

By first use, heat it up during about 30 min in order to remove the residual oil fumes from metal parts. This may emit a slight smell for a short time.

First cleaning :

Clean the device before the first use (Cf 6 Cleaning)

Connecting the appliance

- Check the voltage and the frequency of the electricity with the values on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged. If necessary, it must be replaced by the manufacturer, his after-sales service or skilled persons to avoid any risk.
- Make sure that every control knob is on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it to the electrical network.
- The device is connected.

NB: To connect the device directly to the electrical network, let make its connection by a qualified person .

c) Use of device :

Operating elements display

Command/display	Function
Thermostat / Commutator (n°2 on picture)	Temperature setting
Orange pilot light (n°1 on picture)	Heating indicator light

Putting on

- Once the water has been poured (between 3 and 4 liters recommended) into the water tray and the heating element has been lowered (see 5. Operation / Handling), position the cooking grid at the desired height (3 possible levels).
- Turn the Thermostat (n° 2 on the photo) to the desired position. For fast preheating, set the thermostat to full power (position C).
- When the orange pilot light (n° 1 on the photo) is off, your appliance is ready for cooking.
- For continuous heating, set the thermostat to position C.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat / commutator (n°2 on the photo) on the desired position. The orange pilot light (n°1 on the photo) switches on if a higher level of temperature is required, switches off when the temperature is reached.

Before each cooking, it is necessary to preheat the machine during 10-15 min. Heating power is adjustable from 1 to 9.

Stopping the appliance

Set each control knob(n°2 on the photo) to 0.

Let the machine cool down.

Clean the appliance (See 6.Cleaning)

d) Breakdown / repair:

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

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean the external walls and the removable cooking grid of your appliance with hot water and washing-up liquid : avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- At the end of cooking, it is necessary to regularly empty the drip tray (photo n°3) of grease and cooking juices to limit odors and smoke. Then clean it with a damp sponge and washing up liquid (or in a dishwasher) and wipe it dry.
- Put back the water tray (photo n°3) then the removable grid into the appliance once dry.
- Never clean the appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device or the cord in water or any other liquid to avoid any electric shock.
- If not use for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.
- The water tray and the cooking grid can be clean in the dishwasher.

Pay attention to the capacity of the water tank (photo n°3). It is recommended to fill it with between 3 and 4 liters of water. Remember to empty it regularly any over-flow inside the device could cause irreparable damages.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	CHARCOAL CES 600
Outside dimensions	600x450x420mm
Weight	19 Kg
Power	7600 W
Current	15.6 A / Phase
Nb elements	2
Voltage	380-415 V 3N~

Wires colours correspondence	Phase	Brown/Black/Grey
	Neutral	Blue
	Earth	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)
2006 / 95 CE
2004 /108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.
The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

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

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions .

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

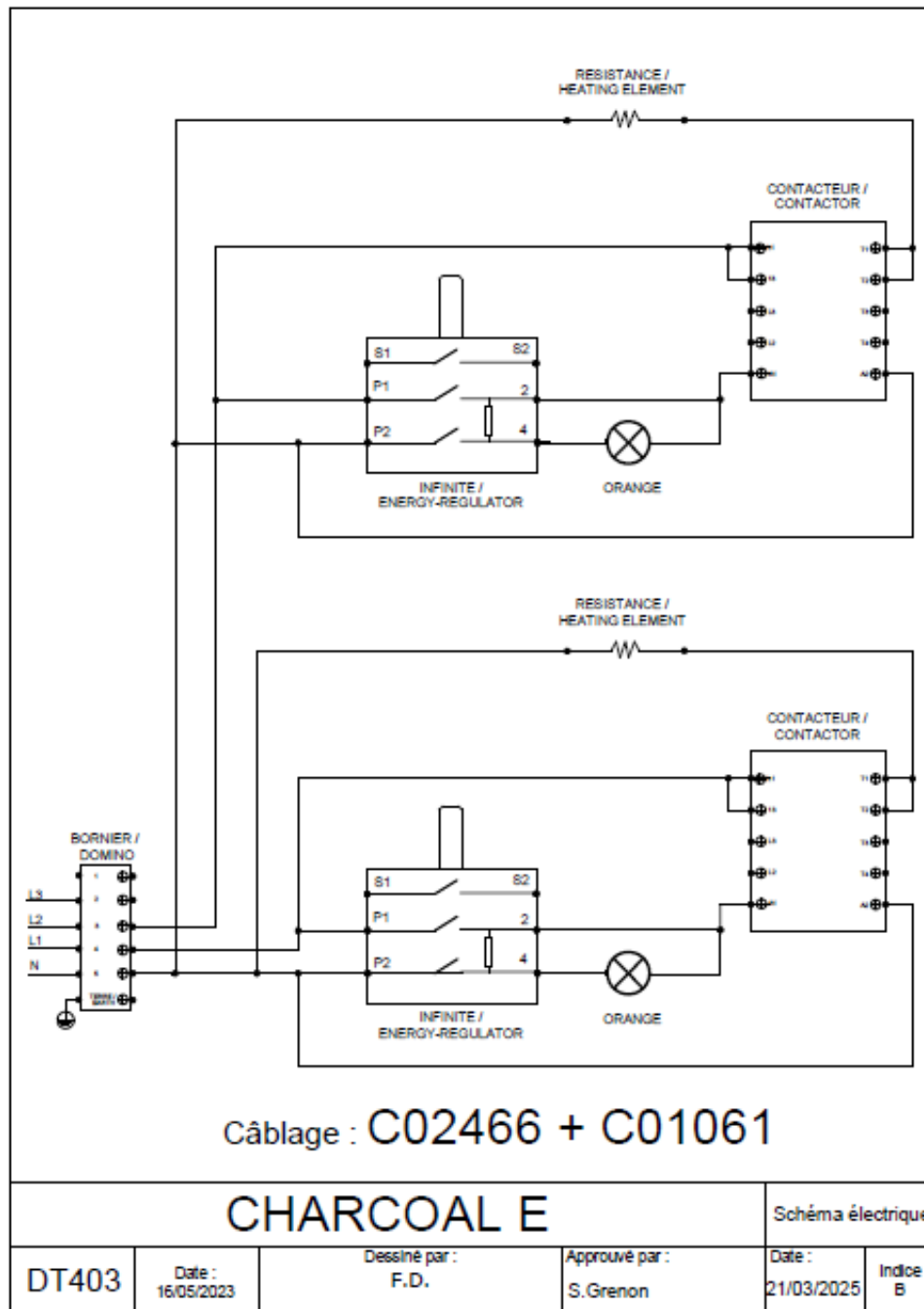
Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulation in force or the instructions in this user manual.

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

Damages due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use inappropriate purposes.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07216	4	PONT BORNIER	ELECTRICAL STRAP
21001SE	1	S/E JOUE DROITE	RIGHT CHEEK ASSEMBLY
21002SE	1	S/E JOUE GAUCHE	LEFT CHEEK ASSEMBLY
21007	2	SERRE RESISTANCE	RESISTANCE TIGHT
21010SE1	1	S/E DEFLECTEUR	DEFLECTOR ASSEMBLY
21013	1	SCHUNT RESISTANCE	SHUNT RESISTANCE
21015SE	1	S/E CADRE GRILLE	GRID FRAME ASSEMBLY
21022SE	1	S/E DEFLECTEUR INTERNE	INTERNAL DEFLECTOR ASSEMBLY
21023	1	CORPS	FRAME
21024	1	HAUT	TOP
21025SE	2	S/E CHARNIERE RESISTANCE	RESISTANCE HINGE ASSEMBLY
21027SE	1	S/E ACCESSOIRE PINCE	CLAMP ACCESSORY ASSEMBLY
21029SE	1	S/E SUPPORT BAC A EAU	WATER TANK HOLDER ASSEMBLY
21030	1	BOTIER RESISTANCE	RESISTANCE BOX
21031	1	FOND BOTIER RESISTANCE	HEATER BOX BOTTOM
21032	1	BANDEAU FRONTAL	FRONT STRIP
21033SE	1	S/E FOND ELECTRIQUE	ELECTRIC BOTTOM ASSEMBLY
21034	2	SUPPORT RELAIS	RELAY HOLDER
21035	2	SERRE RESISTANCE	GREENHOUSE RESISTANCE
21036	2	DEFLECTEUR RESISTANCE CES 600	HEATING ELEMENT DEFLECTOR
A04006	2	REGULATEUR ENERGIE 230V	POWER REGULATION 230V
A05019	2	CONTACTEUR	CONTACTOR
A05020	2	MODULE DE PROTECTION	PROTECTION MODULE
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A10029	8	ATTACHE CABLE	CABLE STRAP
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12002	2	PASSE FIL Ø20	CABLE SHOE Ø20
A12014	1	BOUCHON	CAP
A13021	4	PIED	FOOT
A14078	2	BOUTON 12H	12H KNOB
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
B06009	9	TETON	STUD
B04103	2	ENTRETOISE	SPACER
C01061	1	CABLE H07 RN-F 3G4 L-2100mm	CORD H07 RN-F 3G4 L-2100mm
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
D02209	2	RESISTANCE 3800W 230V	HEATING ELEMENT 3800W 230V
F01087	2	POIGNEE GRILLE	GRID HANDLE
F02007	1	GLISSIERE PLAT	TRAY SLIDE
F05102	1	BAC GASTRO INOX GN1/1 P-65 AVEC ANSES AMOVIBLES	STRO CONTAINER GN1/1 P-65 WITH REMOVABLE HANDL
F07056	1	PINCE INOX TOUTS USAGE 30cm QUALITE SUP	ALL-PURPOSE STAINLESS STEEL PLIERS
I18011	14	ECROU BORGNE M4	ACORN NUT M4

CHARCOAL E

Nomenclature

DT403

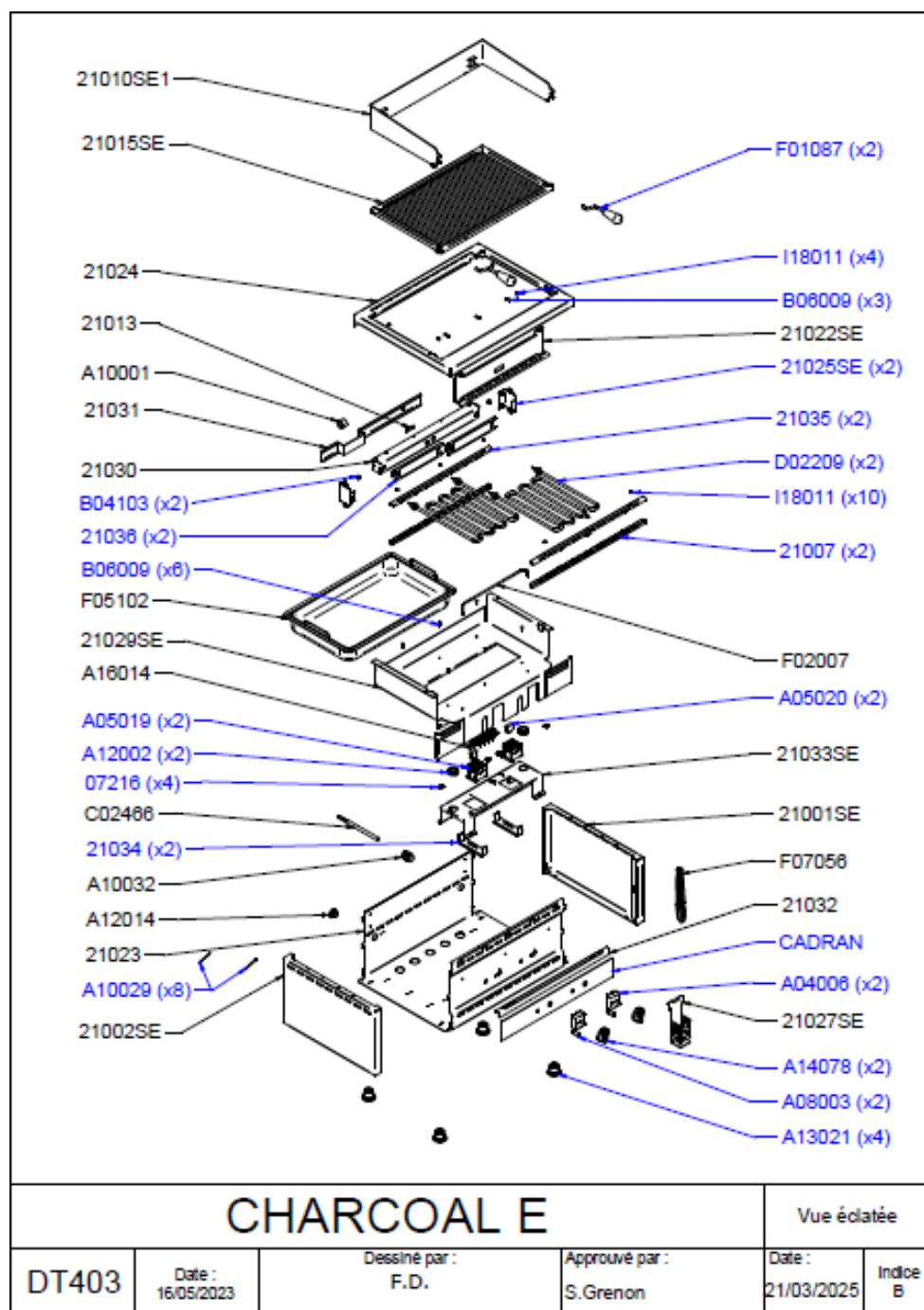
Date :
16/05/2023

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
Marie. V

Date :
21/03/2025

Indice
B



G03573