

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
CHARCOAL**

CGS 600



Fabrication française

Made in France

Mai 2023

CHARCOAL CGS 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 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.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque il est encore chaud.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

La température des surfaces chaudes 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.

- 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 ouïes de ventilation 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 charcoal

Accessoires :

- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel
- 1 sac de 5Kg de pierres de lave.
- Une grille amovible (réglable sur 3 niveaux)
- Deux poignées amovibles
- Une pince et son support.
- La présente notice.

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



- | | |
|------------------------|-------------------|
| ① Bouton robinet gaz | ② Piezo |
| ③ Plateau récupérateur | ④ Pince + support |
| ⑤ Poignée amovible | ⑥ Grille amovible |
| ⑦ Pare-feu | |

3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

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 amovibles qui s'insèrent dans les trous latéraux de la grille (CF. photo 1 et 2)

Le chauffage de la pierre de lave s'effectue par l'intermédiaire de deux brûleurs en étoile, garantissant une répartition uniforme de la chaleur sur la totalité de la grille.

Si le Piezo (n°2 sur la photo) ne génère plus l'étincelle requise, vous pouvez utiliser un briquet à gaz ou une allumette en retirant le panier amovible pour accéder aux brûleurs.

Pour allumer et préchauffer l'appareil, il suffit de maintenir le bouton enfoncé (n°1 sur la photo) en face de la position étoile et d'appuyer sur le piezo (n°2 sur la photo) à plusieurs reprises si nécessaire. Une fois allumé, garder le bouton enfoncé quelques instants afin d'amorcer le thermocouple de sécurité.

Pendant la cuisson, la puissance de chauffe peut être régulée grâce au bouton robinet gaz (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson.

Un thermocouple de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important lors d'un usage en extérieur. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler la procédure d'allumage décrite ci-dessus.

Votre appareil est équipé d'un plateau récupérateur (n°3 sur la photo) entièrement amovible pour l'évacuation des résidus de cuisson. Il doit être vidé régulièrement

Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau récupérateur (n°3 sur la photo).

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 charcoal sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré ou en extérieur sous un abri
- 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 plastique sur toutes les pièces inox.
- Retirer la grille de cuisson.
- Retirer le panier amovible pour ôter les scotchs présents sur les brûleurs. (cf. photo 3)
- Placer les pierres de lave uniformément dans le panier amovible. (cf. photo 4)
- Replacer le panier amovible dans l'appareil.
- Prendre le pare feu rangé à l'arrière du charcoal et le placer sur le dessus de l'appareil (photo 7) dans les encoches prévues à cet effet. (cf. photo 5 et 6).
- Positionner la grille de cuisson à la hauteur souhaitée (3 niveaux).

Photo n°3 : Retirer le scotch des brûleurs

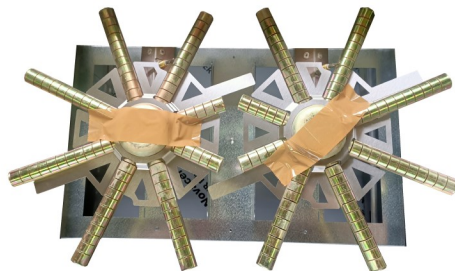


Photo n°4 : Placer les pierres uniformément dans le panier amovible



Photo n°5 et n°6 : placer le pare feu dans les encoches



Photo n°7 : Placer le pare feu sur le charcoal



b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre appareil en extérieur 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)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz Naturel G20/25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement gaz se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de : **8.6 KW**

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs, (livrés dans une pochette plastique dans l'emballage).

Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

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 : **17.2 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	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	165
		G30/G31	50	90
Allemagne	II2E+3B/P	G20/G25 G30/G31	20 50	165 90
Autriche	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	165 90
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	110
		G20/G25	20/25	165
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20	20	165
		G30/G31	28-30/30	110
Espagne	II2H3+	G20	20	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2H3P	G20	20	165
		G31	50	90
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2L3P	G25	25	165
		G31	50	90
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	110
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/Italie/ Portugal	II2H3+	G20	20	165
		G30/G31	28-30/37	110
Pologne	II2E3P	G20/25	20	165
		G31	37	110

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	110/110
Injecteur n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	90/110
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz naturel	20-25	165/165
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	25	165/165
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	165/165
Injecteur n°6	G31	Propane	50	90/110

Réglage d'air

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

c) Utilisation de l'appareil :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de robinet gaz (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)

Allumage

1. Appuyer quelques secondes sur le bouton (n°1 sur la photo)
2. Appuyer sur le piezo (n°2 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le bouton (n° 1 sur la photo) appuyé pendant encore plusieurs secondes.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible de réduire la puissance en tournant le bouton (n°1 sur la photo).

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 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°1 sur la photo) sur  : 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 l'appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer l'appareil à l'aide d'une éponge humide.
- En fin de cuisson, chauffer la grille à vide pendant 15 minutes à température maximum : les pierres seront régulièrement dégraissées. Il est aussi possible de placer les pierres dans un feu vif (âtre de cheminée, foyer plein air) pendant 15 minutes ou bien les regrouper afin de les nettoyer à l'eau chaude en veillant à bien les faire sécher après lavage.
- Il est nécessaire de vider régulièrement le plateau récupérateur (n°3 sur la photo) des résidus de cuisson pour limiter les odeurs et fumées. Puis le nettoyer avec une éponge humide et du liquide vaisselle (ou en machine) et l'essuyer.
- Remplacer le plateau récupérateur une fois sec dans l'appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.

Attention à la capacité du plateau récupérateur (n°3 sur la photo) : penser à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

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

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	CGS
Dimensions externes mm	600x450x420 mm
Surface de cuisson	310x507 mm
Poids	26 Kg
Puissance	8600 W
Nombre de brûleurs	2

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.

CHARCOAL

CGS 600

Congratulations on the purchase of this upmarket cooking equipment 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, burns or other injuries and damages. When using the unit, 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 or partition 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.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fires are still hot.
- Ensure that only trained staff use the appliance.

- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for other functions than the intended use.
- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct neither the appliance nor the built-in frame.
- Do not bend or pinch the pipe of hose.
- 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 cut off the gas supply.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A charcoal

- Accessories:
- A set of natural gas injectors
 - A 5 Kg bag of lava stones
 - A removable grid (adjustable on 3 levels)
 - Two removable handles
 - A clamp and its support
 - The present note

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



- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1 Gas tap | 2 Piezo |
| 3 Grease trap drawer | 4 Clamp and support |
| 5 Removable handle | 6 Removable cooking grid |
| 7 Firewall | |

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

The stainless steel cooking grid is a removable grid adjustable on three levels. The cooking grid is handled using the two removable handles which fit into the side holes of the grid (see photos n° 1 and n°2).

Lava stones are heated through two star burners for an even spread of the heat over the whole grill surface.

If the piezo (n°2 on the photo) no longer generates the required spark, you can use a gas lighter or a match by removing the basket to access to the burners.

To turn on and preheat the appliance, simply hold down the button (n°1 on the photo) opposite the star position and press the piezo (n°2 on the photo) several times if necessary. Once lit, keep the button pressed for a few moments to prime the safety thermocouple.

During cooking, the heating power can be regulated using the gas tap (n°1 on the photo) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple automatically shuts off the gas supply if the burner goes out. The reduced flow rate of the device is preset in the factory, it must not be modified. This extinction can occur in particular in the event of strong wind during outdoor use. In this particular case, the ignition procedure described above just needs to be done again.

Your appliance is fitted with a completely removable drip tray (n°3 on the photo) for the evacuation of cooking residues. It must be regularly emptied.

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

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



5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the charcoal on a flat, heat resistant surface in a well-ventilation place or outside under a shelter.
- Never place the machine near a wall or near a 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.
- Remove the basket to get rid off the scotch of burners (see photo n°3).
- Spread the lava stones evenly in the removable basket (see photo n°4).
- Replace the basket in the device.
- Take the firewall stored at the back of the charcoal and place it on top of the device (see photos n°7) in the notches provided for this purpose (see photo n°3 and n°4).
- Place the cooking grid at the desired height (adjustable on 3 levels).

Photo n°3 : Remove the scotch of burners.

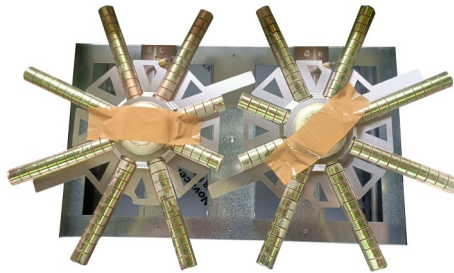


Photo n°4 : Spread the lava stones evenly in the removable basket



Photo n°5 et n°6 : Place the firewall on the notches

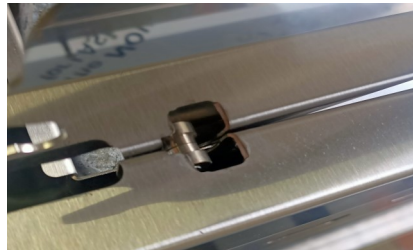


Photo n°7 : Place the firewall at the back of the charcoal



b) First use :

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min to evacuate residual oil fumes from the metallic parts. This may give a slight odour for a few moments.

First cleaning

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

Gas connection

The appliance operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliance is supply as standard with a Butane/Propane injectors corresponding to category II2E+3+. The connection is made with a 1/2 thread.

The heat output of the appliance is 8.6 KW

For use in natural gas, change the injectors of the burners (delivered in a plastic bag in the packing).

Connect the appliance to the gas supply pipe by interposing a shut-off valve to isolate the appliance from the rest of the installation.

Check the supply pressure, when all the burners are lit, using a pressure gauge. It must be equal to the indications on the nameplate.

The fresh air flow required for combustion air supply is: 17.2 m3/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the regulations and rules in force, in particular:

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 requirements for each type of establishment receiving the public (hospitals, shops, etc...).

Important: Never change the diameter of the injectors.

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

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	165
		G30/G31	50	90
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	165
		G30/G31	20	90
Austria	II2H3B/P	G20	20	165
		G30/G31	50	90
Belgium	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	110
		G20/G25	20/25	165
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	165
		G30/G31	28-30/30	110
Spain	II2H3+	G20	20	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2H3P	G20	20	165
		G31	50	90
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	165
		G30/G31	28-30/37	110
	II2L3P	G25	25	165
		G31	50	90
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	110
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	165
		G30/G31	28-30/37	110
Poland	II2E3P	G20/25	20	165
		G31	37	110

Injector N°	Gas		Pressures	Diameter
Injector n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	110/110
Injector n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	90/110
Injector n°3	G20 / G25	Natural Gas	20-25	165/165
Injector n°4	G25	Natural Gas	25	165/165
Injector n°5	G25	Natural gas	20	165/165
Injector n°6	G31	Propane	50	90/110

Air adjustment

The injectors have been designed to avoid any air adjustment whatever the type of gas used.

c) How to use the machine :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Set knob (n°1 on picture)	On/Off Set the power (Low flame = Low power, high flame = high power)
Piezo (n°2 on picture)	Switch on the machine (simultaneously with the adjustment knob)

Ignition

1. Press the button (n°1 on the photo) for few seconds.
2. Press the piezo (n°2 on the photo) to light the burner.
3. Keep the button (n°1 on the photo) pressed for some more seconds.
4. The burner then remains lit and it is now possible to reduce the power by turning the button (n°1 on the photo).

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the gas tap (n°1 on the photo).

It is not necessary to leave the appliance on at full power. The temperature must be adjusted to the products to be cooked in order to limit gas consumption.

Stopping the appliance

- Set each gas tap (n°1 on the photo) to ●: the device is completely switched-off.
- Turn off the gas supply
- Let the machine cool down
- Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

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

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the gas supply.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean the external walls 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, get into the habit of heating your grill empty for 15 minutes at maximum temperature : your stones will be regularly degreased. You can also place your stones over a brisk heat (chimney heath, outdoor fire) during 15 minutes or place them into a cauldron and wash them into a dishwasher taking care to dry them well after cleaning.
- It is necessary to regularly empty the collection tray (n°3 on the photo) full of cooking residues to limit odors or smoke. Then clean it with a damp sponge and washing up liquid (or in dish washer) and wipe it.
- Put the tray (n°3 on the photo) back in the device once dry.
- Never clean the machine under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in an irreparable way.

Attention to the capacity of the grease tray drawer (n°3 on the photo) : consider emptying it regularly, any overflowing inside the appliance may cause irreparable damage.

During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from moisture and shut off the gas supply.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CGS
Outside dimensions	600x450x420 mm
Cooking surface	310x507 mm
Weight	26 Kg
Power	8600 W
Nb of burners	2

8. 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

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

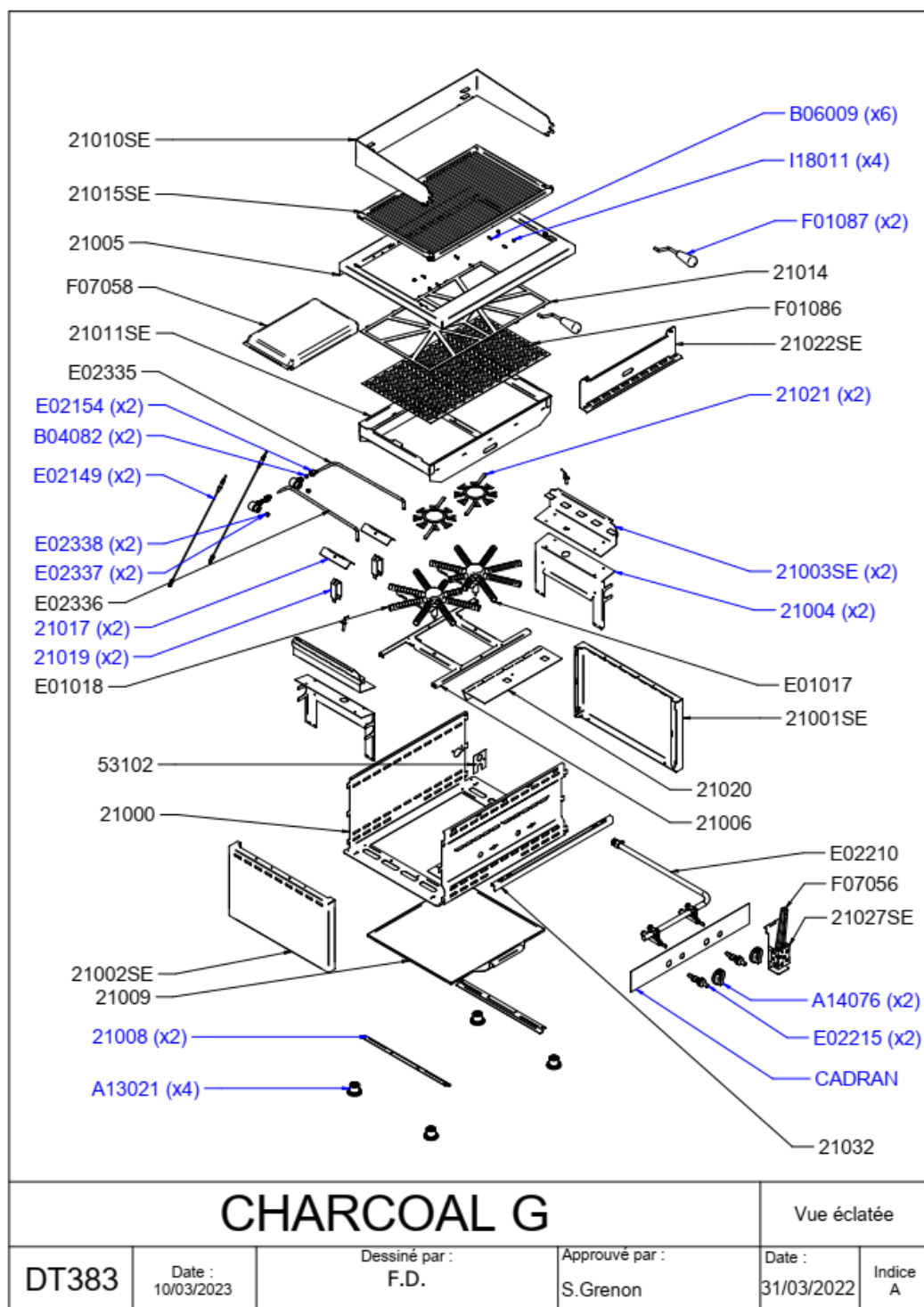
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage 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 in inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
21000	1	CORPS	FRAME
21001SE	1	S/E JOUE DROITE	RIGHT CHEEK ASSEMBLY
21002SE	1	S/E JOUE GAUCHE	LEFT CHEEK ASSEMBLY
21003SE	2	S/E HAUT SUPPORT BRULEUR	TOP BURNER SUPPORT ASSEMBLY
21004	2	BAS SUPPORT BRULEUR	BURNER SUPPORT BOTTOM
21005	1	HAUT	TOP
21006	1	EMBASE BRULEUR	BURNER BASE
21008	2	GLISSIERE PLATEAU	TRAY SLIDE
21009	1	PLATEAU	TRAY
21010SE	1	S/E DEFLECTEUR	DEFLECTOR ASSEMBLY
21011SE	1	S/E CONTOUR POZZOLANE	POZZOLANE CONTOUR ASSEMBLY
21014	1	DESSUS FLAMME	FLAME TOP
21015SE	1	S/E CADRE GRILLE	GRID FRAME ASSEMBLY
21017	2	CHAPEAU BRULEUR	BURNER CAP
21019	2	SUPPORT CHAPEAU	HAT HOLDER
21020	1	PROTECTION PIEZO	PIEZO PROTECTION
21021	2	ROSACE 8 BRANCHES	8 PONTS ROSE
21022SE	1	S/E DEFLECTEUR INTERNE	INTERNAL DEFLECTOR ASSEMBLY
21027SE	1	S/E ACCESSOIRE PINCE	CLAMP ACCESSORY ASSEMBLY
21032	1	BANDEAU FRONTAL	FRONT STRIP
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
A13021	4	PIED	FOOT
A14076	2	BOUTON GAZ 3 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 3 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B04082	2	BAGUE DIAM 8	RING DIAM 8
B06009	6	TETON + ECROU	STUD + NUT
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
E01017	1	BRULEUR DROIT 8 BRANCHES	8 BRANCHES RIGHT BURNER
E01018	1	BRULEUR GAUCHE 8 BRANCHES	8 BRANCHES LEFT BURNER
E02337	2	INJECTEUR 110/100e BP	INJECTOR 110/110e
E02338	2	INJECTEUR 165/100 GAZ NAT.	INJECTOR 165/100
E02149	2	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02210	1	RAMPE GAZ + 2 ROBINETS	MAIN SUPPLY
E02215	2	PIEZO	PIEZO
E02335	1	TUBE ALU GAUCHE	LEFT ALUMINUM TUBE
E02336	1	TUBE ALU DROIT	RIGHT ALUMINUM TUBE
F01086	1	GRILLE METAL DEPLOYE 540X310	EXPANDED METAL GRID 540X310
F01087	2	POIGNEE GRILLE	GRID HANDLE
F07056	1	PINCE INOX TOUS USAGE 30cm QUALITE SUP	ALL-PURPOSE STAINLESS STEEL PLIERS
F07058	5KG	PIERRE DE LAVE 20/40 CHARCOAL	REFILL OF LAVA STONES 20/40 CHARCOAL
ILS011	4	ECROU BORGNE Ø4	ACORN NUT Ø4

CHARCOAL G				Nomenclature	
DT383	Date : 10/03/2023	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : A.Grella	Date : 31/03/2022	Indice A



G03566