

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GRILLS GYROS VITROCERAMIQUE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GLASS CERAMIC GYROS GRILLS**

GR 40 V / GR 60 V / GR 80 V / GR 100 V



Fabrication française

Made in France

Octobre 2024

GRILLS GYROS VITROCERAMIQUE GRV 40 / GR 60 V / GR 80 V / GR 100 V

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.
- 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.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Si le verre est fissuré ou cassé, l'appareil ne doit pas être utilisé et le verre doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un 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, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un grill Gyros vitrocéramique

Accessoires : - Une broche
- La présente notice

Options :

- **Bavette de protection en inox**
- **Réflecteurs latéraux en inox**
- **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 vitrocéramiques sont disponibles en 4 hauteurs de broches (400mm, 600mm, 800mm, 1000mm)

Selon la hauteur de la broche, vous pouvez rôtir 15, 25, 40 ou 60 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 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 vitrocéramique, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), d'actionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la puissance souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, votre appareil est prêt pour la cuisson.



- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| <p>1 Interrupteur marche/arrêt</p> | <p>2 Commutateur</p> |
| <p>3 Voyant de mise sous tension</p> | <p>4 Bac à sauce</p> |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le grill Gyros vitrocéramique 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.
- Desserrer les 2 vis latérales pour permettre le déplacement du chariot.
- Pour les GR 60 V, GR 80 V et GR 100 V, lors du raccordement au réseau d'alimentation un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément à la réglementation.

b) Première mise en service :

Avant la première 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 et les accessoires 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 ou la fiche d'alimentation 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 dans une prise reliée à la terre.

L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil

Commande/Affichage	Fonction
Interrupteur I/O (n°1 sur la photo)	Marche/arrêt du moteur tourne broche
Commutateur 4 positions (n° 2 sur la photo) Position 0 Position Mini Position Max	Arrêt Demi puissance Pleine puissance
Voyant de mise sous tension (n°3 sur la photo)	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse jus

Éléments de commande et affichage

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n° 1 sur la photo).

Actionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la puissance souhaitée.

Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Réglage de la puissance

Régler la puissance en positionnant le commutateur sur la position souhaitée.

Arrêt de l'appareil

Positionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur 0.
Mettre l'interrupteur (n°1 sur la photo) sur 0.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
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 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 l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche 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.
- Les résidus de cuisson passent à travers le trou situé sur le bac de récupération des graisses et se déversent dans le tiroir avant.
- Il est nécessaire de vider régulièrement le tiroir pour éviter tout débordement.
- Il faut nettoyer rapidement les tâches ou les dépôts se trouvant sur le verre, si possible lorsque la plaque est encore tiède et dans tous les cas avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Utiliser un chiffon sec s'il n'y a qu'une légère couche de dépôts.
- Si les dépôts sont plus importants, se servir d'un grattoir conçu spécialement pour les surfaces en vitrocéramique avec les bords de la lame arrondis et s'assurer que la lame soit en contact avec la plaque sur toute sa longueur.
- Ne pas utiliser la pointe du grattoir car cela risquerait de rayer la plaque et d'en compromettre de manière irréversible le fonctionnement et le nettoyage.

- Changer la lame quand elle n'est plus tranchante.
- Après le nettoyage, nous vous conseillons d'utiliser un produit spécifique pour la vitrocéramique qui forme une pellicule fine sur la plaque et en protège la surface.
- Ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le verre vitrocéramique.

7 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	GR 40 V	GR 60 V	GR 80 V	GR 100 V
Dimensions externes mm	570x630x670	570x630x845	570x630x1118	570x630x1198
Nbre élément	2	2	4	5
Capacité (kg viande)	15	25	40	60
Puissance	3600 W	5400 W	7200 W	9000 W
Hauteur de broche mm	400	600	800	1000
Poids	27 Kg	31 Kg	34 Kg	38 Kg
Ampère	16 A	16 A / Phase	16 A / Phase	16 A / Phase
Voltage	220-240V ~	380-415V 3 N ~	380-415V 3 N ~	380-415V 3 N ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentiel de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

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.

GLASS CERAMIC GYROS GRILLS GR 40 V / GR 60 V / GR 80 V / GR 100 V

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 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 unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with 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.
- Ensure that only trained staff use 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 switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.

- 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.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after sale service or skilled persons to avoid any risk.
- If the glass is cracked or broken, the device must not be used and the glass must be replaced by the manufacturer, his after sale 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 glass ceramic gyros grill

Accessories:- A spit
- The present note

Options:

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

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

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

The glass ceramic gyros grills are available in 4 spindle heights (400 mm, 600 mm, 800 mm, 1000 mm).

According to the height of the spit, you can roast 15, 25, 40 or 60 kg of meat.

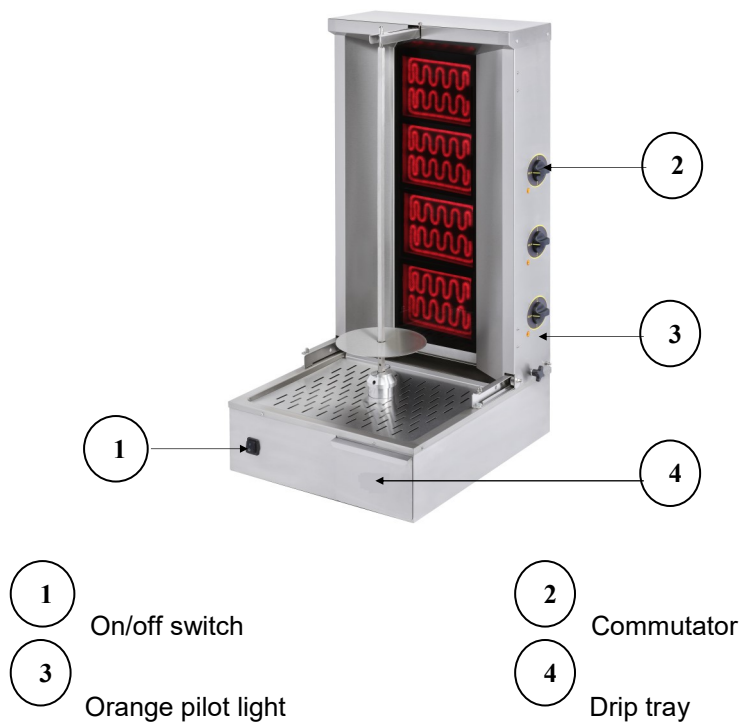
The mobile parts of these devices are put on ball bearings, so the engine is not axial loaded.

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 in facade 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 your glass ceramic gyros grill, press on the switch (n°1 on picture), turn on the commutator (n°2 on picture) on one of the positions according to the desired power. The orange pilot light (n°3 on picture) lights up, your device is ready to be used.



5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly :

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the glass ceramic Gyros grill 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 around the machine and from all stainless steel parts.
- To move forward the trolley, loosen the two sides screws.
- For GR 60 V, GR 80 V, GR 100 V, when connecting to network, away of disconnection must be planned in the fixed pipes in compliance with the regulation.

b) First use :

Before using for the first time, heat the machine outside for about 30 minutes to remove residual oil fumes from the metal parts. This may give off a slight odour for a few moments.

First cleaning

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

Connecting the appliance

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

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, let make its connection by a qualified person .

c) Use of device :

Operating elements and display

Command/Display	Function
Switch I/O (n°1 on picture)	Motor On/Off
Commutator 4 positions (n° 2 on picture) Position 0 Position Mini Position Max	Stop Half power
Orange pilot light (n°3 on picture)	Machine is on (pilot light on) Machine is off (pilot light off)

Never use the machine without its drip tray

Putting on

Press on the switch (n°1 on picture).

Place the commutator (n°2 on picture) on one position according to the desired power.

The orange pilot light (n°3 on picture) lights up, the machine is ready to be used.

Heating power setting

Set the heating power by positioning the commutator on the desired position.

Stopping the appliance

Place the commutator (n°2 on picture) on 0.

Put the switch (n°1 on picture) on 0.

Let the device cool down.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

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

When you contact the service of 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 of your appliance with hot water and washing-up liquid : avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.
- The residues of cooking get through the hole situated on the grease drawer.
- It is necessary to empty regularly the drawer to avoid any overflowing.
- Its is necessary to clean rather quickly the tasks or the deposits being on the glass, if possible when the plate is still tepid and in every case before using again the machine.
- Do not use utensils which could damage the plate, and irreparably compromise operation and cleaning
- If there is only a small lay of residues, use a dry towel.

- If the residues are more important, use a scraper conceived specially for glass ceramic surfaces, with the edges of the blade rounded off and to make sure that the blade is in no touch with the plate on all its length.
- Do not use the edge of the scraper because it would risk to damage the plate and to compromise the good functioning and the cleaning.
- Change the blade of the scraper when it is not more sharp edge.
- After the cleaning, we recommend you to use a specific product for the glass ceramic which forms a protection film on the surface of the plate.
- Don't use utensils that could damage the ceramic glass.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	GR 40 V	GR 60 V	GR 80 V	GR 100 V
Outside dimensions mm	580x660x690	580x660x860	580x660x1035	580x660x1035
Nb elements	2	3	4	5
Capacity (kg meat)	15	25	40	60
Power	3600 W	5400 W	7200 W	9000 W
Spit height (mm)	400	600	800	1000
Weight	27 Kg	31 Kg	34 Kg	38 Kg
Current	16 A	16 A / Phase	16 A / Phase	16 A / phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3N ~	380-415 V 3N ~	380-415 V 3N ~

Wires colours correspondence

Phase 1	Brown
Phase 2	Black
Phase 3	Grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

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)
2066/95 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 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 ones 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 regulations in force or the instructions in this user manual.

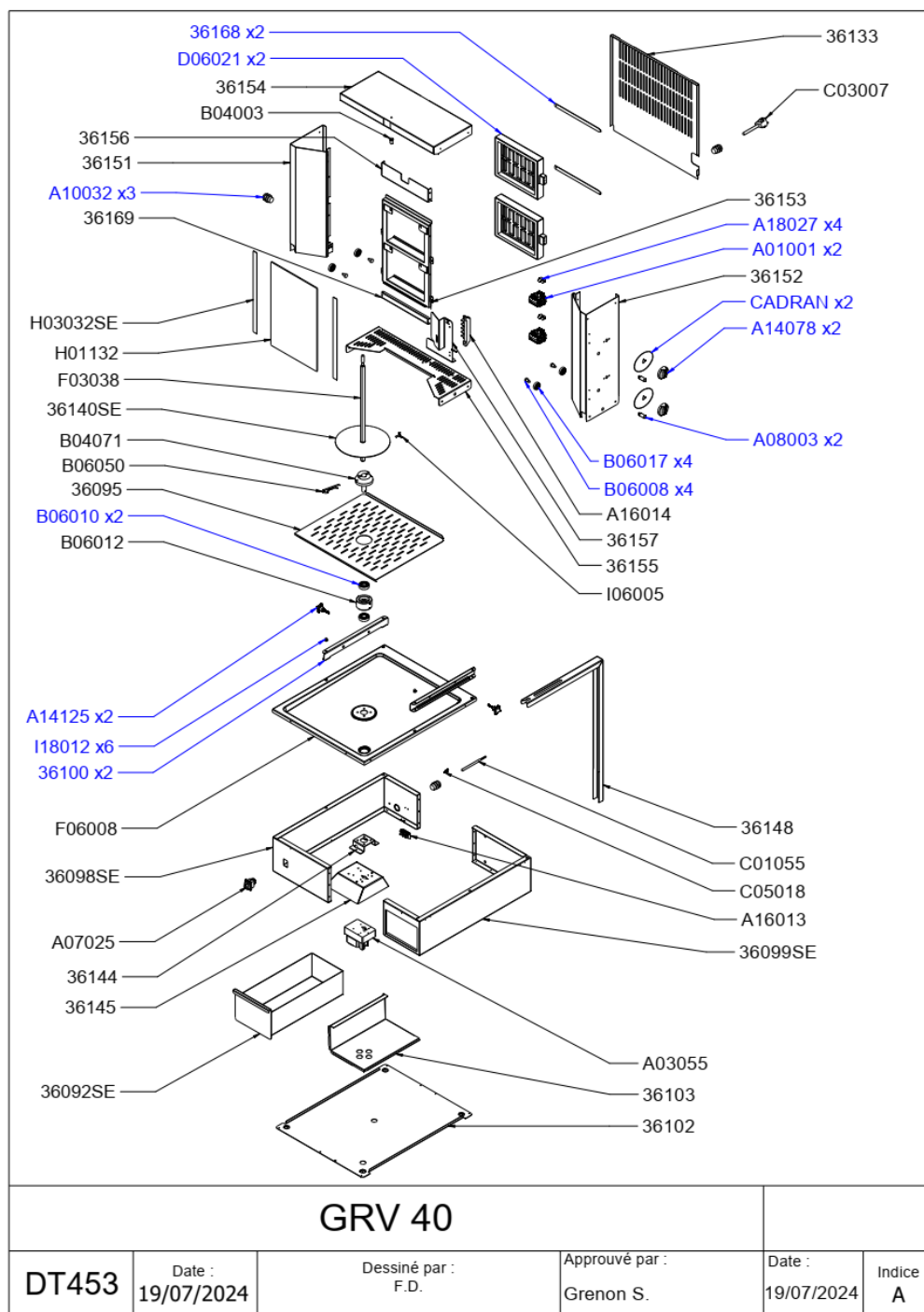
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations. .

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 for inappropriate purposes.

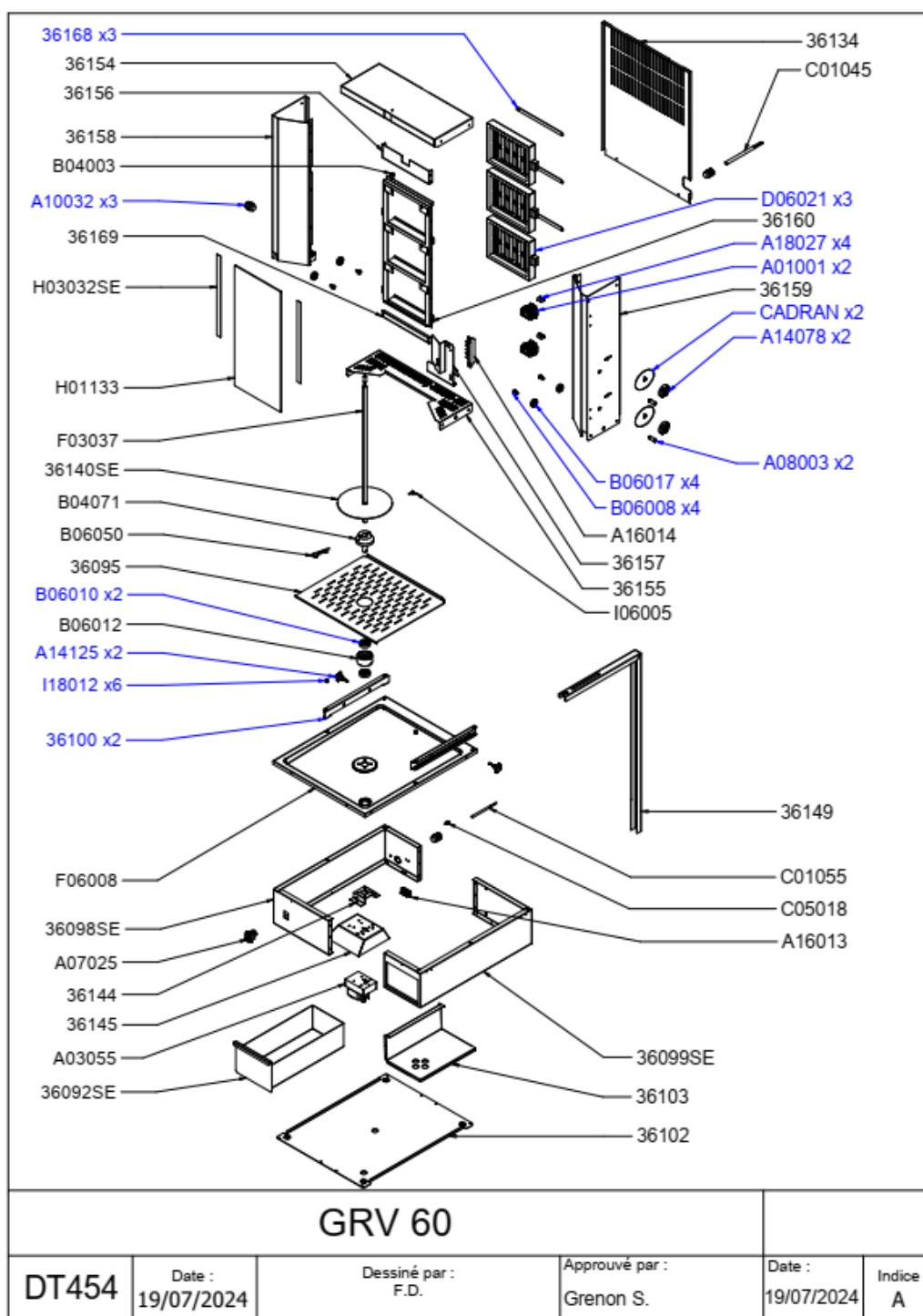
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36092SE	1	S/E TIROIR A SAUCE	SAUCE DRAWER ASSEMBLY
36095	1	PLATEAU GRILLE	DRAINING TRAY
36098SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE	LEFT CASING ASSEMBLY
36099SE	1	S/E CEINTURE DROITE	RIGHT CASING ASSEMBLY
36100	2	GLISSIERE ROULEMENT	BALL BEARING SLIDE
36102	1	FOND	BOTTOM
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE	SAUCE BOX GUIDE
36133	1	FOND ARRIERE	REAR BOTTOM
36140SE	1	S/E DISQUE SUPPORT VIANDE	MEAT SUPPORT DISC ASSEMBLY
36144	1	SUPPORT MOTEUR #1	MOTOR HOLDER #1
36145	1	SUPPORT MOTEUR N°2	N°2 MOTOR HOLDER
36148	1	POTENCE DE BROCHE	SPIT HOLDER
36151	1	REFLECTEUR G	LEFT REFLECTOR
36152	1	REFLECTEUR D	RIGHT REFLECTOR
36153	1	SUPPORT FOYER	HEARTH SUPPORT
36154	1	TOIT	ROOF
36155	1	EMBASE ROULEMENT	ROLLING BASE
36156	1	JONCTION	JUNCTION
36157	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
36168	2	BRIDE FOYER	HEARTH FLANGE
36169	1	PLINTE	PLINTH
A01001	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A03055	1	MOTEUR	MOTOR
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10032	3	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14078	2	BOUTON 12H	12H KNOB
A14125	2	BOUTON Ø40 M8x30	KNOB Ø40 M8x30
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
A18027	4	DIODE 20A	20A DIODE
B04003	1	PION BRONZE	BRASS PIN
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE	SPIT LOCK
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B06050	1	GOUPILLE	PIN
C01055	1	CABLE 3G 1.5 MM²	3G 1.5 MM² CABLE
C03007	1	CORDON 3G X 1,5MM²	3G X 1,5MM² CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADRAN	2	CADRAN	LABEL
D06021	2	FOYER 1800 W 120/240 V	CERAMIC CHAMBER 1800 W 120/240 V
F03038	1	BROCHE LG497	SPIT LG497
F06008	1	CADRAN	LABEL
H01132	1	VERRE GRV	GRV GLASS
H03032SE	1	JOINT	SEAL
I06005	1	VIS M5	M5 SCREW
I18012	6	ECROU	NUT

GRV 40				Nomenclature	
DT453	Date : 19/07/2024	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M. Vilette	Date : 19/07/2024	Indice A



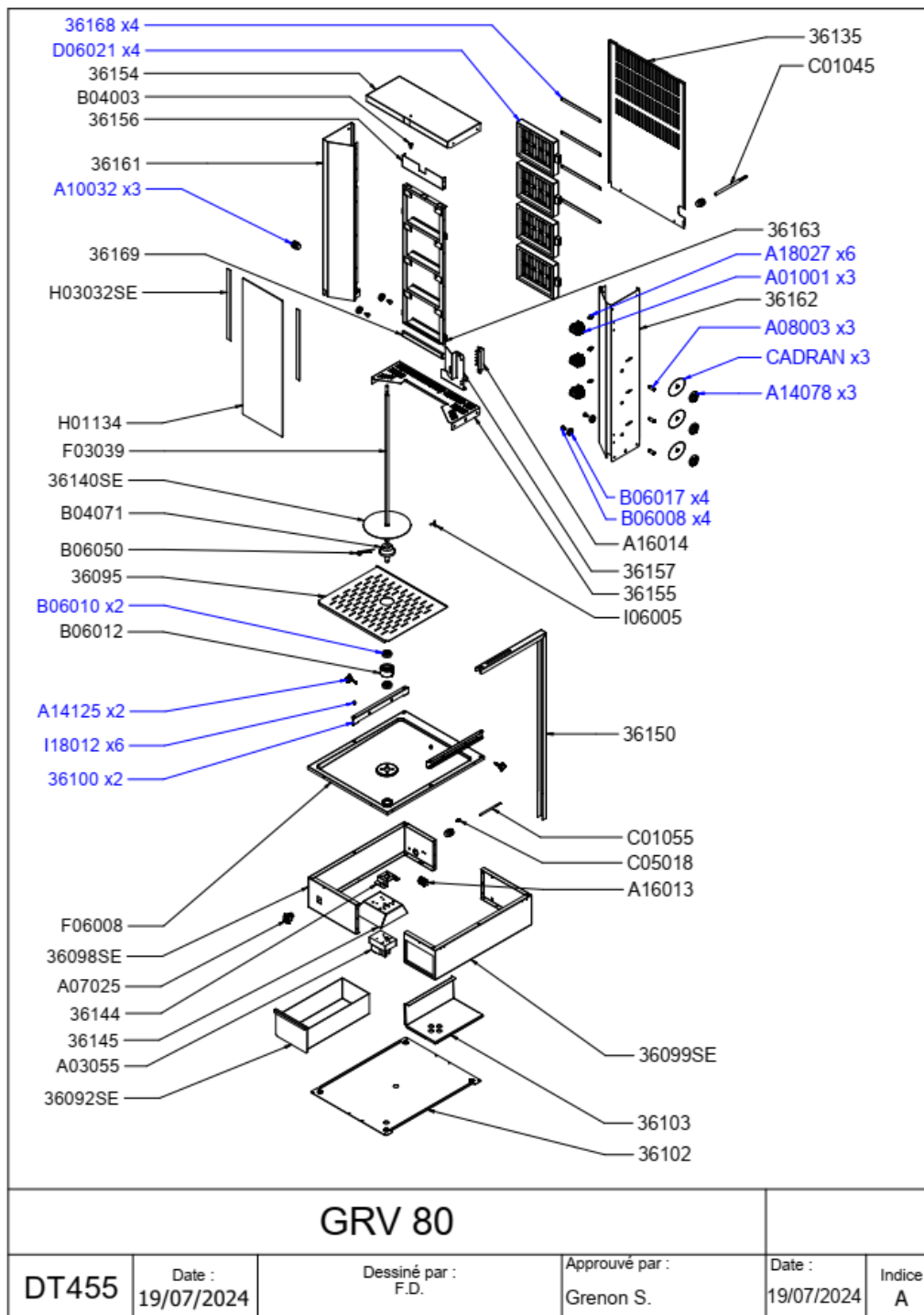
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36092SE	1	S/E TIROIR A SAUCE	SAUCE DRAWER ASSEMBLY
36095	1	PLATEAU GRILLE	DRAINING TRAY
36098SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE	LEFT CASING ASSEMBLY
36099SE	1	S/E CEINTURE DROITE	RIGHT CASING ASSEMBLY
36100	2	GLISSIERE ROULEMENT	BALL BEARING SLIDE
36102	1	FOND	BOTTOM
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE	SAUCE BOX GUIDE
36134	1	FOND ARRIERE	REAR BOTTOM
36140SE	1	S/E DISQUE SUPPORT VANDE	MEAT SUPPORT DISC ASSEMBLY
36144	1	SUPPORT MOTEUR #1	MOTOR HOLDER #1
36145	1	SUPPORT MOTEUR N°2	N°2 MOTOR HOLDER
36149	1	POTENCE DE BROCHE	SPIT HOLDER
36154	1	TOIT	ROOF
36155	1	EMBASE ROULEMENT	ROLLING BASE
36156	1	JONCTION	JUNCTION
36157	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
36158	1	REFLECTEUR G	LEFT REFLECTOR
36159	1	REFLECTEUR D	RIGHT REFLECTOR
36160	1	SUPPORT FOYER	HEARTH SUPPORT
36168	3	BRIDE FOYER	HEARTH FLANGE
36169	1	PLINTHE	PLINTH
A01001	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A03055	1	MOTEUR	MOTOR
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10032	3	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14078	2	BOUTON 12H	12H KNOB
A14125	2	BOUTON Ø40 M8x30	KNOB Ø40 M8x30
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
A18027	4	DIODE 20A	20A DIODE
B04003	1	PION BRONZE	BRASS PIN
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE	SPIT LOCK
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B06050	1	GOUPILLE	PIN
C01045	1	CABLE 5G 1.5 MM²	5G 1.5 MM² CABLE
C01055	1	CABLE 3G 1.5 MM²	3G 1.5 MM² CABLE
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADLAN	2	CADLAN	LABEL
D06021	3	FOYER 1800 W 120/240 V	CERAMIC CHAMBER 1800 W 120/240 V
F03037	1	BROCHE LG675	SPIT LG675
F06008	1	CADLAN	LABEL
H01133	1	VERRE GRV	GRV GLASS
H03032SE	1	JOINT	SEAL
ID6005	1	VIS M5	M5 SCREW
I18012	6	ECROU	NUT

GRV 60				Nomenclature	
DT454	Date : 19/07/2024	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M. Vilette	Date : 19/07/2024	Indice A



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36092SE	1	S/E TIROIR A SAUCE	SAUCE DRAWER ASSEMBLY
36095	1	PLATEAU GRILLE	DRAINING TRAY
36098SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE	LEFT CASING ASSEMBLY
36099SE	1	S/E CEINTURE DROITE	RIGHT CASING ASSEMBLY
36100	2	GLISSIERE ROULEMENT	BALL BEARING SLIDE
36102	1	FOND	BOTTOM
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE	SAUCE BOX GUIDE
36135	1	FOND ARRIERE	REAR BOTTOM
36140SE	1	S/E DISQUE SUPPORT VIANDE	MEAT SUPPORT DISC ASSEMBLY
36144	1	SUPPORT MOTEUR #1	MOTOR HOLDER #1
36145	1	SUPPORT MOTEUR N°2	N°2 MOTOR HOLDER
36150	1	POTENCE DE BROCHE	SPIT HOLDER
36154	1	TOIT	ROOF
36155	1	EMBASE ROULEMENT	ROLLING BASE
36156	1	JONCTION	JUNCTION
36157	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
36161	1	REFLECTEUR G	LEFT REFLECTOR
36162	1	REFLECTEUR D	RIGHT REFLECTOR
36163	1	SUPPORT FOYER	HEARTH SUPPORT
36168	4	BRIDE FOYER	HEARTH FLANGE
36169	1	PLINTHE	PLINTH
A01001	3	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A03055	1	MOTEUR	MOTOR
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	3	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10032	3	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14078	3	BOUTON 12H	12H KNOB
A14125	2	BOUTON Ø40 M8x30	KNOB Ø40 M8x30
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
A18027	6	DIODE 20A	20A DIODE
B04003	1	PION BRONZE	BRASS PIN
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE	SPIT LOCK
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B06050	1	GOUPILLE	PIN
C01045	1	CABLE 5G 1.5 MM²	5G 1.5 MM² CABLE
C01055	1	CABLE 3G 1.5 MM²	3G 1.5 MM² CABLE
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADRAN	3	CADRAN	LABEL
D06021	4	FOYER 1800 W 120/240 V	CERAMIC CHAMBER 1800 W 120/240 V
F03039	1	BROCHE LG842	SPIT LG842
F06008	1	CADRAN	LABEL
H01134	1	VERRE GRV	GRV GLASS
H03032SE	1	JOINT	SEAL
I06005	1	VIS M5	M5 SCREW
I18012	6	ECROU	NUT

GRV 80				Nomenclature	
DT455	Date : 19/07/2024	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M. Villette	Date : 19/07/2024	Indice A



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
36092SE	1	S/E TIROIR A SAUCE	SAUCE DRAWER ASSEMBLY
36095	1	PLATEAU GRILLE	DRAINING TRAY
36098SE	1	S/E CEINTURE GAUCHE	LEFT CASING ASSEMBLY
36099SE	1	S/E CEINTURE DROITE	RIGHT CASING ASSEMBLY
36100	2	GLISSIERE ROULEMENT	BALL BEARING SLIDE
36102	1	FOND	BOTTOM
36103	1	GUIDE BOITE SAUCE	SAUCE BOX GUIDE
36140SE	1	S/E DISQUE SUPPORT WANDE	MEAT SUPPORT DISC ASSEMBLY
36144	1	SUPPORT MOTEUR #1	MOTOR HOLDER #1
36145	1	SUPPORT MOTEUR N°2	N°2 MOTOR HOLDER
36154	1	TOIT	ROOF
36155	1	EMBASE ROULEMENT	ROLLING BASE
36156	1	JONCTION	JUNCTION
36157	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
36164	1	REFLECTEUR G	LEFT REFLECTOR
36165	1	REFLECTEUR D	RIGHT REFLECTOR
36166	1	SUPPORT FOYER	HEARTH SUPPORT
36167	1	POTENCE	SPIT HOLDER
36168	5	BRIDE FOYER	HEARTH FLANGE
36169	1	PLINTHE	PLINTH
36170	1	FOND ARRIERE	REAR BOTTOM
A01001	3	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A03055	1	MOTEUR	MOTOR
A07025	1	INTERRUPTEUR	SWITCH
A08003	3	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10032	3	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A14078	3	BOUTON 12H	12H KNOB
A14125	2	BOUTON Ø40 M8x30	KNOB Ø40 M8x30
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
A18027	6	DIODE 20A	20A DIODE
B04003	1	PION BRONZE	BRASS PIN
B04071	1	BLOCAGE DE BROCHE	SPIT LOCK
B06008	4	AXE DE GALET	WHEEL AXLE
B06010	2	ROULEMENT	BEARING
B06012	1	SUPPORT ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B06050	1	GOUPILLE	PIN
C01045	1	CABLE 5G 1.5 MM²	5G 1.5 MM² CABLE
C01055	1	CABLE 3G 1.5 MM²	3G 1.5 MM² CABLE
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADRAN	3	CADRAN	LABEL
D06021	5	FOYER 1800 W 120/240 V	CERAMIC CHAMBER 1800 W 120/240 V
F03052	1	BROCHE	SPIT AND FORK
F06008	1	CADRAN	LABEL
H01135	1	VERRE GRV	GRV GLASS
H03032SE	1	JOINT	SEAL
I06005	1	VIS M5	M5 SCREW
I18012	6	ECROU	NUT

GRV 100

Nomenclature

DT456

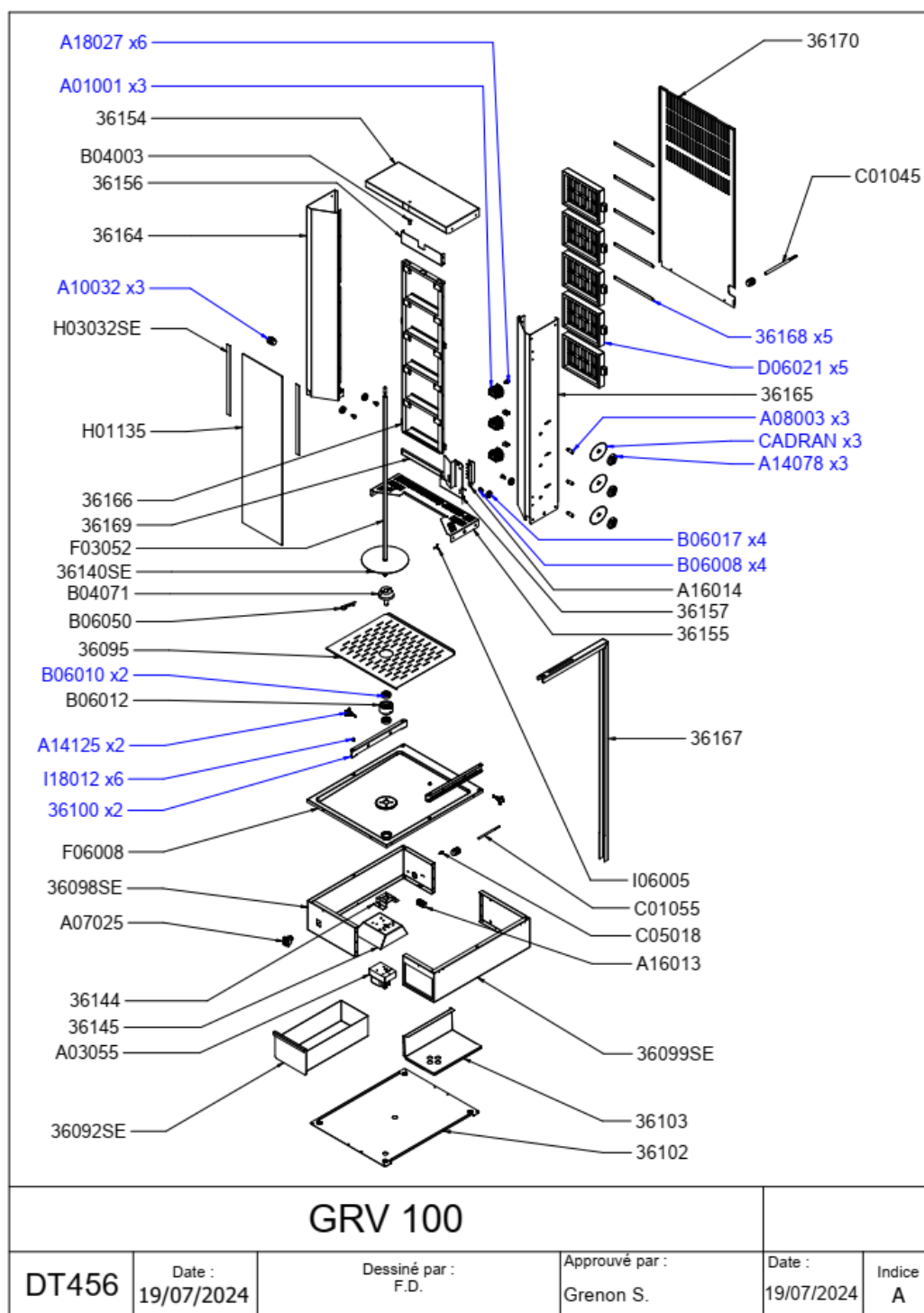
Date :
19/07/2024

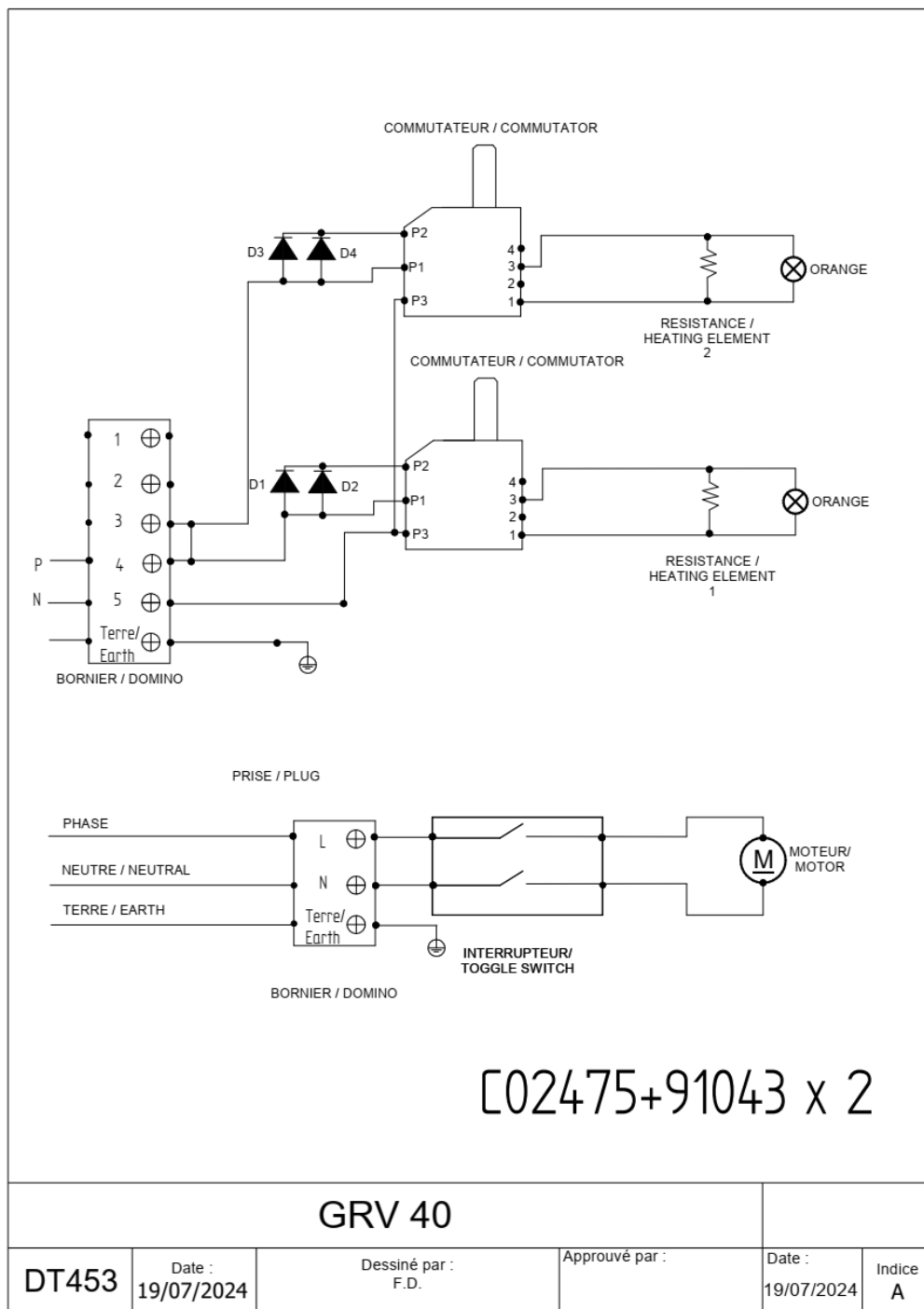
Dessiné par :
F.D.

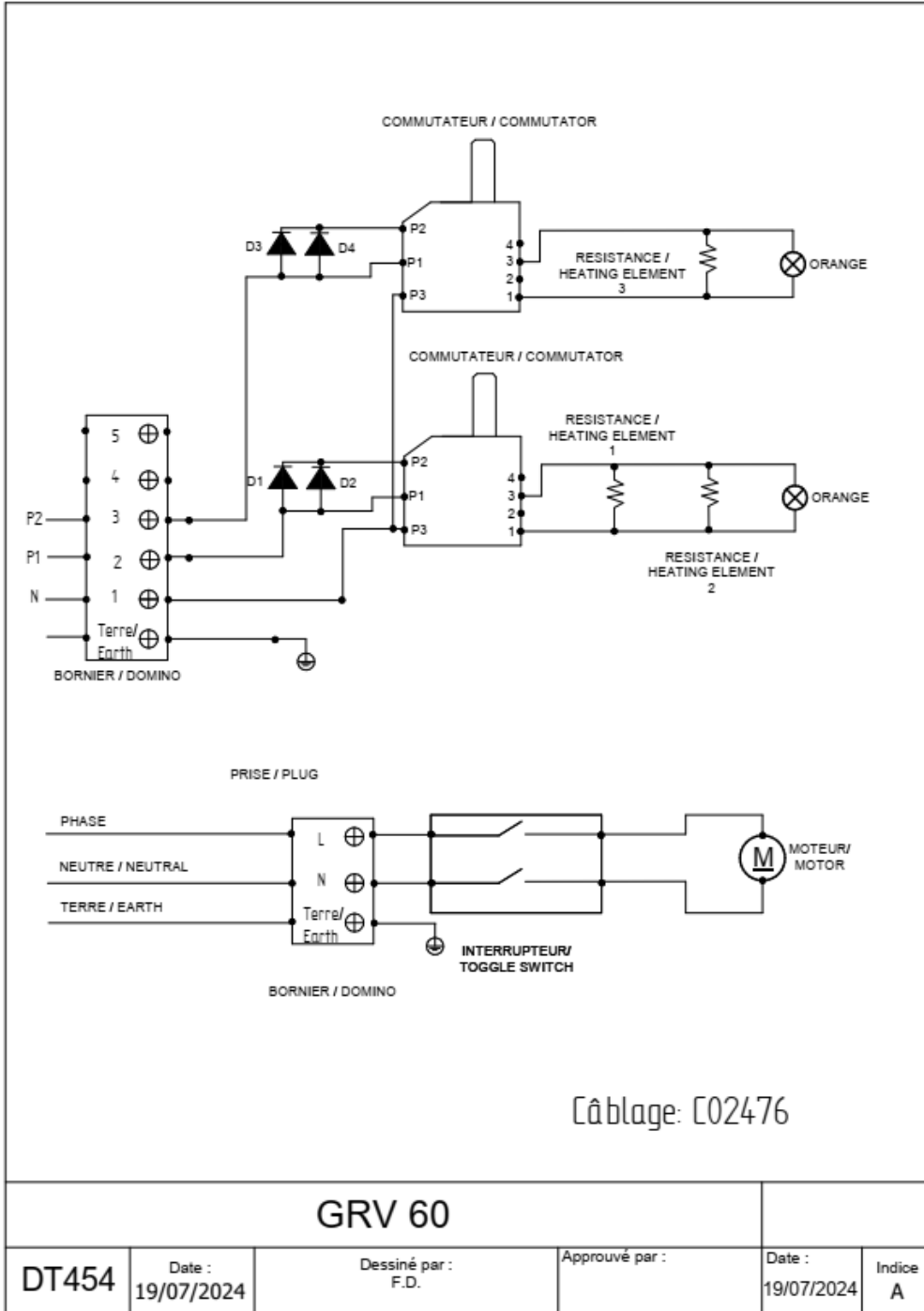
Approuvé par :
M. Villette

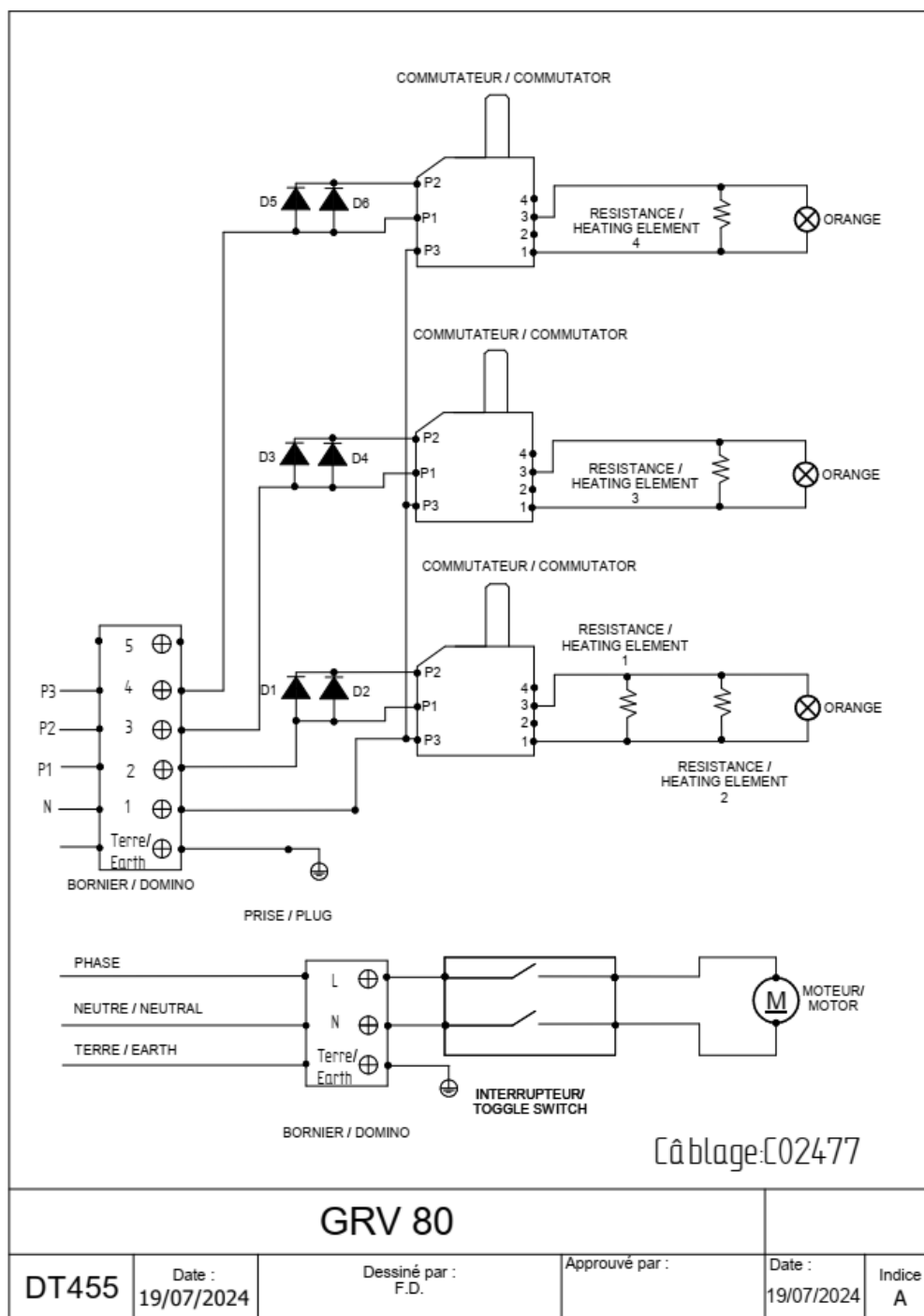
Date :
19/07/2024

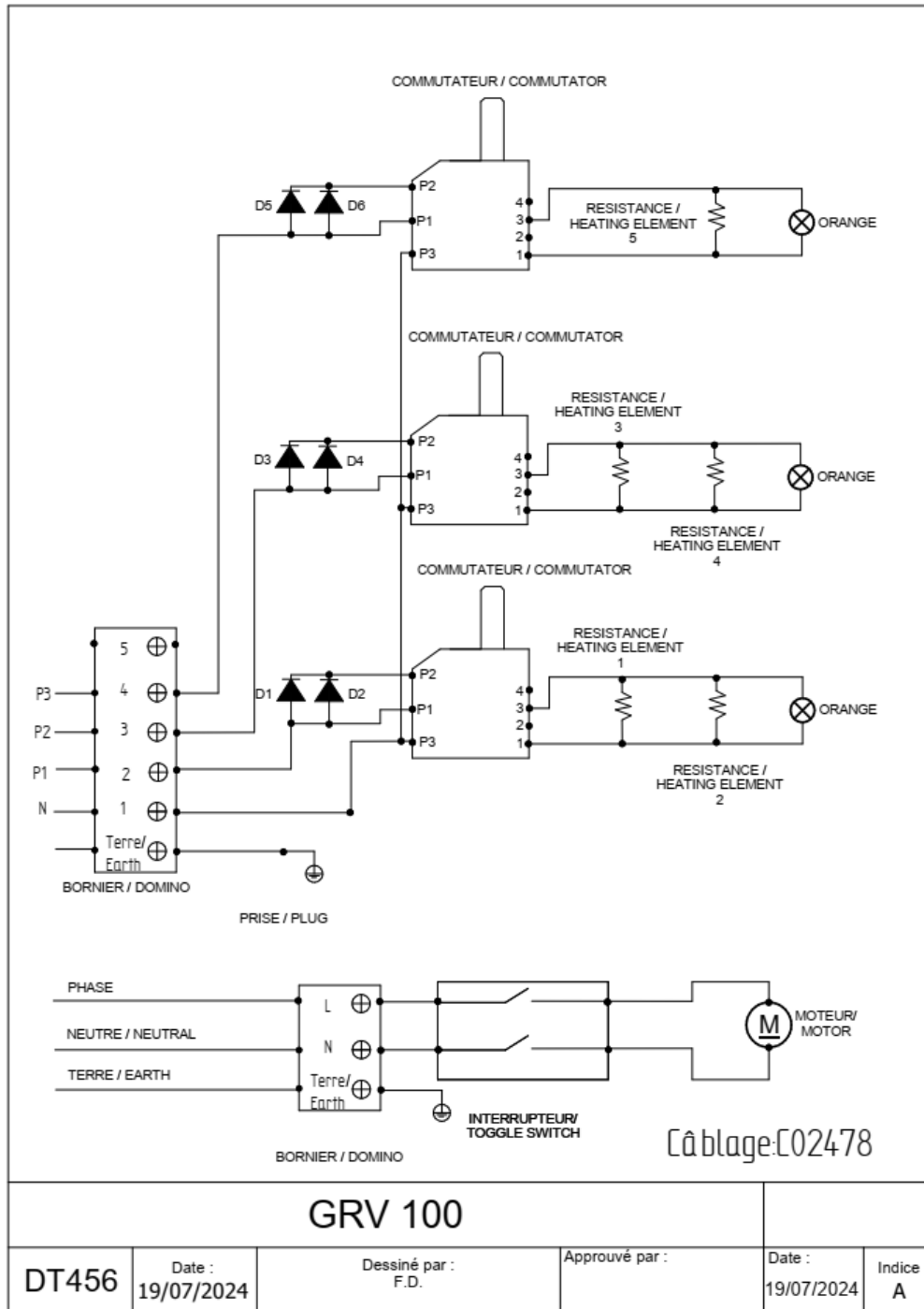
Indice
A











G03592