



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



Désignation	Code
Pro 700 40R G1GRIL CHR	V07020
Pro 700 80R G2GRIL CHR	V07028
PRO700-80-B-G2-GRILL-CHR LISSE	V07210
PRO700-40-B-G1-GRILL-CHR LISSE	V07202



Notice d'installation



RECHAUD GRIL CHROME GAZ





RECHAUD GRIL CHROME GAZ



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	5
1.1	GENERALITES	5
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	5
1.3	INSTALLATION	5
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	5
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	6
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	6
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	6
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	6
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	6
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	7
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	7
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR DU BRULEUR PRINCIPAL	7
5.2	CHANGEMENT D'INJECTEUR DE VEILLEUSE.....	7
5.3	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	8
5.4	CONTROLE DE LA PRESSION	8
5.5	REGLAGE DES DEBITS REDUITS	8
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	9
6.1	SCHEMA DE GAZAGE	9
6.2	SCHEMAS DE CABLAGE	9
6.3	VUE ECLATEE	10
6.4	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	11



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. »





RECHAUD GRIL CHROME GAZ



1 INSTALLATION

1.1 Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art conformément aux instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien

1.2 Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.

Pour les appareils sur réchauds ceux-ci ne sont pas destinés à être posés au sol, mais sur un support ignifugé.

1.4 Plaquette signalétique



Figure A

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**

Enlever le tiroir (**Erreur ! Source du renvoi introuvable. rep 1**)

Puis tirer la plaquette (**Erreur ! Source du renvoi introuvable. rep 2**)

2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- Que la canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre étant déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé ; vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir Tableau 1).



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



Code	Type appareil	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V07020	Pro 700 40R G1-GRIL-CHR	14
V07028	Pro 700 80R G2-GRIL-CHR	28
V07202	Pro 700 40B G1-GRIL-CHR	14
V07210	Pro 700 80B G2-GRIL-CHR	28

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

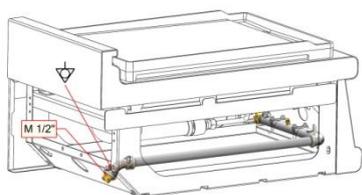


Figure B

Connexion gaz sur M 1/2" à l'arrière de l'appareil Figure B

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz jusqu'au raccord d'alimentation.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.
Cette fiche doit être accessible en permanence.
Attention : Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B rep Equipotentielle)

3.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- De la bonne fixation du câble,
- Du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble fourni avec l'appareil.

3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.
- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation gaz de l'appareil en fonctionnement (Voir § 0)
- De l'aspect de la flamme



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

4 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

5.1 Changement d'injecteur du brûleur principal

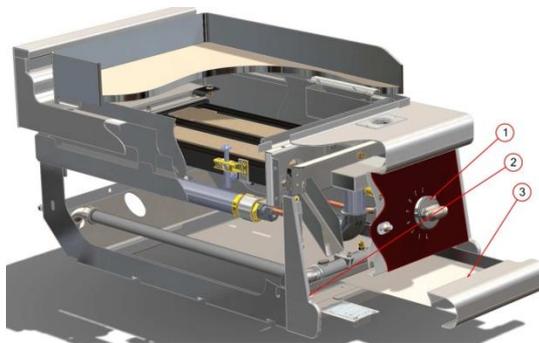


Figure C

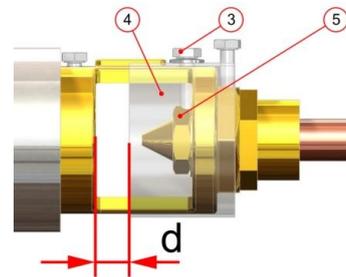


Figure D

- Déposer le capot de commande. Retirer la manette et le tiroir (figure C Rep 1 et 3)
- Dévisser la fixation du capot. (Figure C Rep 2)
- Débloquer la bague d'air (Rep. 6) (Ecrrou Rep. 3)
- Déposer l'injecteur (Rep. 5), le remplacer par l'injecteur souhaité selon le Tableau 2
- Régler la distance « d » en fonction des données du Tableau 2
- Bloquer la bague d'air (Ecrrou Rep. 3)
- Sceller après réglage

5.2 Changement d'injecteur de veilleuse

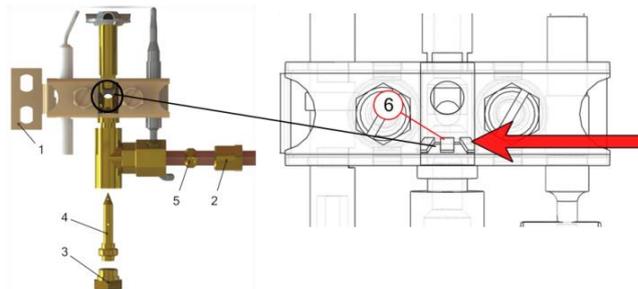


Figure E

- Dévisser le support veilleuse (Rep 1 Figure E).
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (Rep 2 Figure E).
- Dévisser l'écrou Rep 3 pour changer l'injecteur Rep 4 (Figure E)
- Régler l'arrivée d'air (Rep 6 Figure E).



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



5.3 Tableaux de réglage gaz

Brûleur	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G110 : Pn = 8 mbar	390	0.70	Max	6
2	G120 : Pn = 8 mbar				6.5
3	G20 : Pn = 20 mbar	180	40	1	6
4	G 25 : Pn = 20 mbar	200			
5	G 25 : Pn = 25 mbar	180			
6	G 30 : Pn = 29 mbar	130	20	4	7
7	G 30 : Pn = 50 mbar	115			
8	G 31 : Pn = 37 mbar	130			
9	G 31 : Pn = 50 mbar	120			

5.4 Contrôle de la pression

Tableau 2



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.

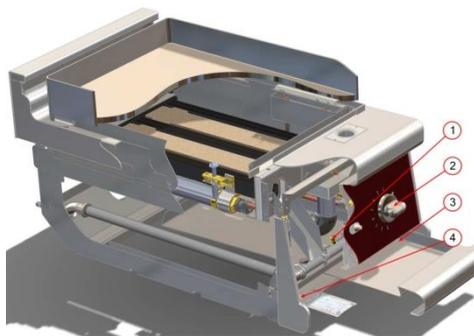


Figure F

- Retirer les manettes de commande (Figure F Rep. 2).
- Retirer le tiroir (Figure F Rep. 33)
- Enlever le capot de commande. (vis de fixation Figure F Rep.4)
- Desserrer la vis de la prise de pression. (Figure F Rep. 1)
- Brancher le manomètre sur la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures

5.5 Réglage des débits réduits

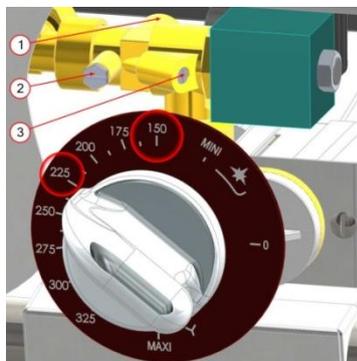


Figure G

- Déposer le capot de commande. (voir § 5.4)
- Repositionner la manette sur le robinet.
- Allumer le brûleur, préchauffer le ~ ¼ d'heure.
- (Robinet thermostatique position (225c°). Puis passé en position (150c°).
- Visser la vis (Figure G Rep 1) pour diminuer le débit max et dévisser pour l'augmenter.
- La pression peut être mesurée sur la prise de pression (Figure G Rep 2).

Note : Les flammes sont réduites au ¼ de leurs tailles en position maxi. Le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini..



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



Le réglage du débit réduit est fait en usine.
Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié.
Il peut être nécessaire de l'ajuster.

6 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

6.1 Schéma de gazage

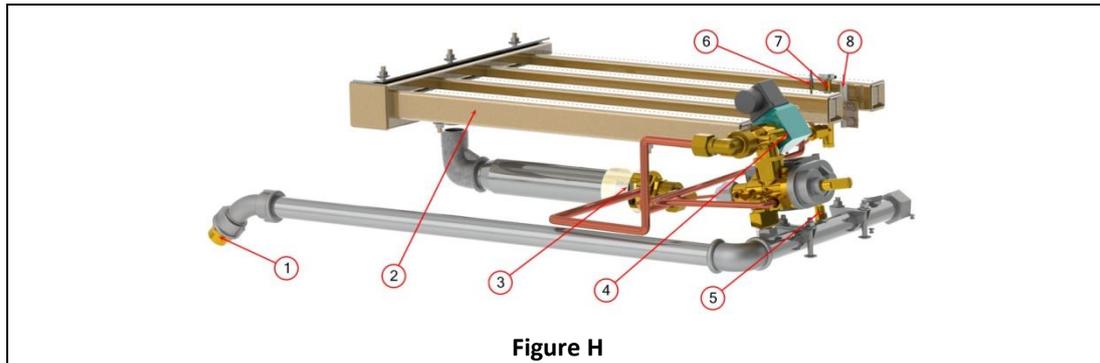


Figure H

Repère	Désignation et caractéristique principale	code	
01	Raccord alimentation gaz M 1/2"	01714A	
02	Brûleur gril	F04542	
03	Bague inox	06990A	
04	Robinet gaz	08425A	
05	Prise de pression	00469A	
06	Thermocouple	00291A	
07	Veilleuse Injecteur veilleuse 0.20	07551A	06988A
08	Electrode d'allumage (Option allumage électrique)	05315A	

6.2 Schémas de câblage

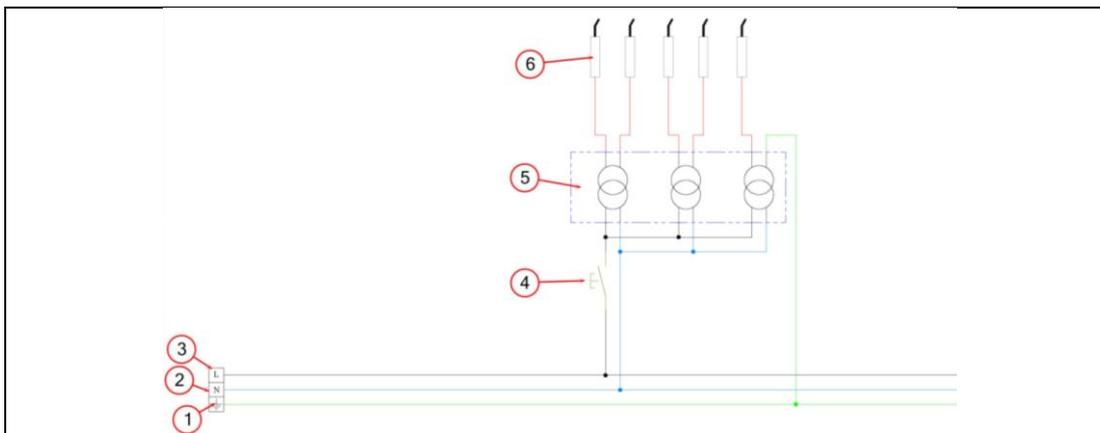


Figure I

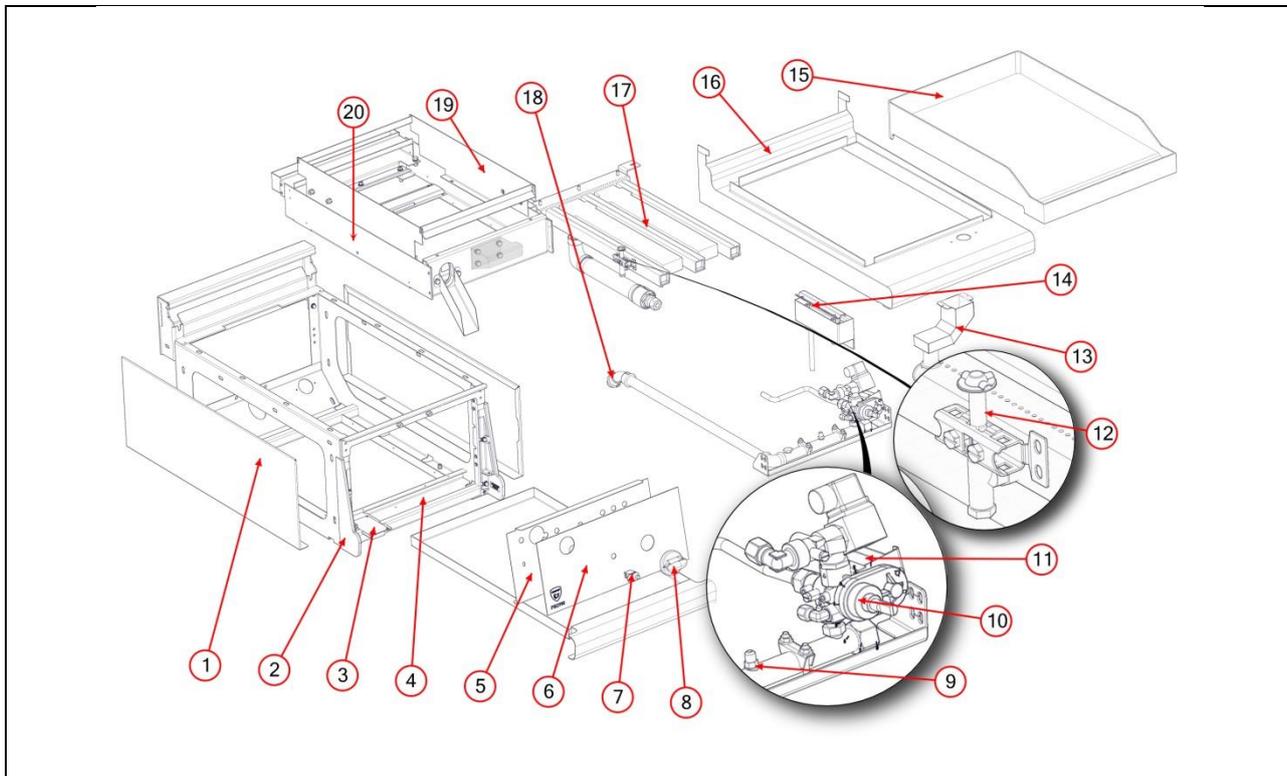
Rep	Désignation	Code
01	Borne terre 10mm ²	03575A
02	Borne 10 mm ²	07069A
03	Borne 10mm ²	02468A
04	Bouton poussoir chromé Ø12 (Option allumage électrique)	ELE0018
05	Allumeur 6 points (Option allumage électrique)	505724
06	Bougie d'allumage (Option allumage électrique)	05315A



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



6.3 Vue éclatée



Rep	Désignation		Code		
01	Panneau d'habillage côté gauche	Panneau d'habillage côté droit	170679	170681	
02	Pièce de fermeture Gauche	Pièce de fermeture Droite	505625	505624	
03	Plaquette signalétique				
04	Carcasse simple service		170137		
05	Capot de commande inox Pro 700 40R		170290		
	Capot de commande inox Pro 700 80R		170338		
06	Capot de commande email Pro 700 40R		506014		
	Capot de commande email Pro 700 80R		506015		
07	Bouton poussoir (Option allumage électrique)		ELE0018		
08	Manette gaz		505691		
09	Prise de pression		00469A		
10	Robinet gaz		08425A		
11	Thermostat unipolaire		502002		
12	Veilleuse		07550A	07551A	
13	Ensemble evac jus Grill		170814		
14	Support sonde thermostat		102829		
15	Plaque grill chrome		505842	506011	505843
16	Dessus complet Pro 700 grill 40R		170854		
	Dessus complet Pro 700 grill 80R		170884		
17	Brûleur grill		F04542		
18	Mamelon 15x21 (M1/2") arrivée gaz		01714A		
19	Ensemble cadre isolation		170805		
20	Enveloppe tiroir de grill		170796		



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



6.4 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
08425A		07550A		Ø0.20 06988A	
Robinet gaz		Veilleuse gaz propane		Injecteur veilleuse propane	
F04542		07551A		Ø0.40 06430A	
Brûleur gril		Veilleuse gaz naturel		Injecteur veilleuse gaz naturel	
00291A		ELE0018		03013A	
Thermocouple		Bouton d'allumage (Option)		Câble haute tension	
502002		505724		505842	
Thermostat unipolaire		Allumeur électrique option		Plaque gril lisse	
05315A		04762A		505843	
Electrode d'allumage		Grattoir spatule		Plaque gril demi Lisse	
		06759A		506011	
		Barrette réfractaire		Plaque grill nervurée chr	



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



Désignation	Code
Pro 700 40R G1GRIL CHR	V07020
Pro 700 80R G2GRIL CHR	V07028
PRO700-40-B-G1-GRILL-CHR LISSE	V07202
PRO700-80-B-G2-GRILL-CHR LISSE	V07210



Notice d'utilisation



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



SOMMAIRE

1	INTRODUCTION.....	4
2	PANNEAU DE COMMANDE	4
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
4	MISE EN SERVICE.....	4
5	MISE HORS SERVICE	5
6	ENTRETIEN	5
6.1	NETTOYAGE.....	5
6.1.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	6
6.1.2	<i>Nettoyage du gril chrome.....</i>	6
6.1.3	<i>Utilisation du grattoir.....</i>	6
6.2	CONSEILS PRATIQUES.....	6
6.3	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	7



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECY'STEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. »





RECHAUD GRIL CHROME GAZ



1 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

GARANTIE : la garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2 PANNEAU DE COMMANDE

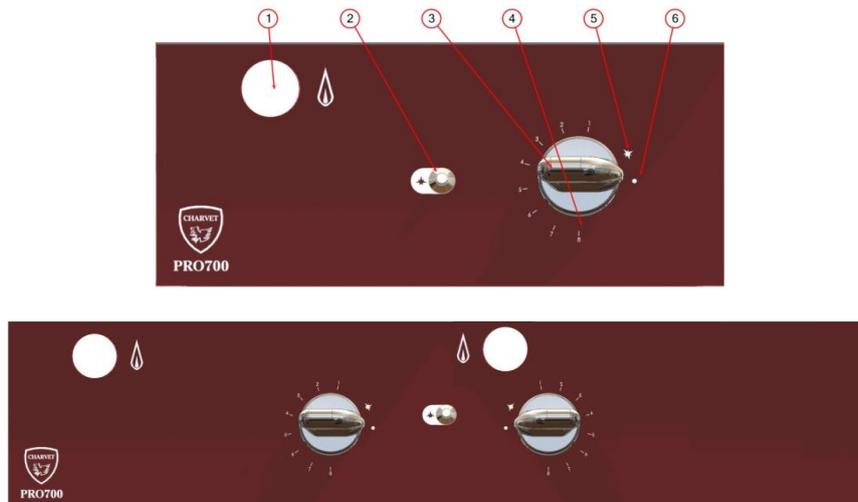


Figure J

Repères	Désignation
1	Trou d'allumage manuel
2	Bouton d'allumage (option)
3	Manette gaz
4	Réglage de la température de consigne de 1=Mini 8=Max
5	Position Allumage/Veilleuse
6	Position Arrêt

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissement :



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



En fonctionnement, et selon la durée de service, le tiroir peut s'échauffer. Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir. Si nécessaire durant le service, utiliser une protection adéquate et informer les utilisateurs du risque potentiel de brûlure.

4.2 Gril Chrome

- Pousser et tourner la manette **Figure J** Rep 3 jusqu'à la position 'Allumage' (Rep 5)
- Appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme à travers l'orifice (**Figure J** Rep 1) ou agir sur le poussoir d'allumage (**Figure J** Repère 2) pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes (20 s environ) avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner la manette sur la gauche jusqu'à la position souhaitée, le brûleur fonctionne à sa puissance nominale jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt ».
En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.
Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.
La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.

6.1 Nettoyage



La plaque, est très chaude, attendre ou prendre toutes précautions pour les opérations de nettoyage et de vidage.

Les parois et surfaces environnantes peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

La plaque est lourde (22 kg) et n'a pas à être soulevée dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression.

S'assurer de la mise hors tension de l'appareil lors des opérations de nettoyage.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



6.1.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué

6.1.2 Nettoyage du gril chrome

- Si un grattage est nécessaire celui-ci se fait à chaud à l'aide du grattoir fourni avec le matériel.
- Nettoyage à chaud par déglacage de la surface, puis à l'aide d'une éponge pousser les détritres vers l'orifice d'évacuation au bac de récupération.

Note : nettoyer régulièrement l'orifice d'évacuation à l'aide d'un écouvillon ou tout autre moyen adapté.

6.1.3 Utilisation du grattoir.

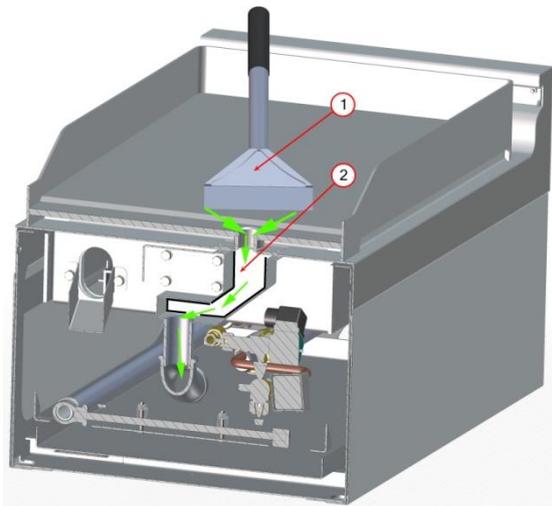


Figure K

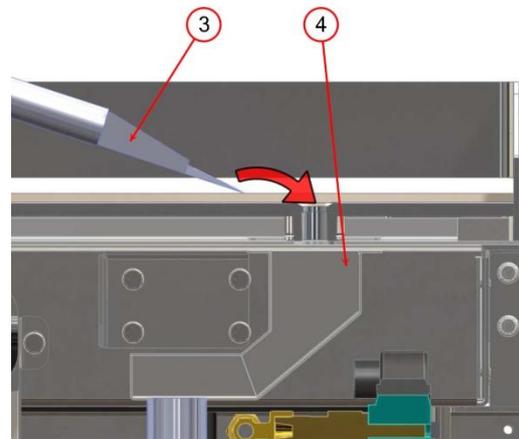


Figure L

Positionner le grattoir à plat comme sur la (Figure L Rep 3). Evacuer les déchets par le tube de vidange (Rep. 6).

6.2 Conseils pratiques



La manipulation des produits à cuire **ne doit être faite en aucun cas** avec des accessoires de cuisson pointus sous peine de rayer le revêtement chrome dur.

Ne pas laisser surchauffer la plaque sans usage (risque de bleuissement).

La gorge périphérique permet de collecter les résidus d'aliments et graisseux.

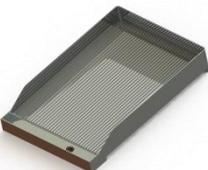
Il est recommandé de collecter les déchets les plus encombrants à l'aide d'une spatule afin de limiter les risques d'obstruction du conduit d'évacuation de l'appareil.



RECHAUD GRIL CHROME GAZ



6.3 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
08425A		07550A		Ø0.20 06988A	
Robinet gaz		Veilleuse gaz propane		Injecteur veilleuse propane	
F04542		07551A		Ø0.40 06430A	
Brûleur grill		Veilleuse gaz naturel		Injecteur veilleuse gaz naturel	
00291A		ELE0018		03013A	
Thermocouple		Bouton d'allumage (Option)		Câble haute tension	
502002		50572A		505842	
Thermostat unipolaire		Allumeur électrique option		Plaque grill lisse	
05315A		04762A		505843	
Electrode d'allumage		Grattoir spatule		Plaque grill demi Lisse	
06759A				506011	
Barrette refractaire				Plaque grill nervuree chr	