

03/2019

Mod: GL-4X6/N

Production code: GES20 LIÈGE

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES



Made in France

Mars 2018

GAUFRIERS ELECTRIQUES

GES 10 / GES 20 / GES 40 / GES 75 / GES 80 / GES 60

GED 10 / GED 20 / GED 40 / GED 75 / GED 80

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 :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais 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.
- 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 gaufrier

Accessoires : - Un bac avant

- Un bac arrière

- Une brosse inox

- Une fourchette pour le gaufrier Bruxelles ou gaufrier Liège

- Un cône en bois pour la préparation des cornets de glace
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différents gaufriers en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des gaufres.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces gaufriers sont équipés de plaques en fonte à forte valeur de conduction qui permettent de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorés et croustillantes. Les plaques supérieures sont articulées, les résistances répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (300°C).

Ces gaufriers existent en plusieurs versions :

BRUXELLES	Modèle simple (GES 10) ou double (GED 10) équipé de plaques en fonte avec grands carrés (3x5 carrés).
LIEGE	Modèle simple (GES 20) ou double (GED 10) équipé de plaques en fonte avec carrés (4x6 carrés).
CONE	Modèle simple (GES 40) ou double (GED 40) équipé de plaques en fonte pour la préparation des cornets à glace.
BATONNET	Modèle simple (GES 80) ou double (GED 80) équipé de plaques en fonte émaillées permettant de former 4 bâtonnets (145x38 mm).
ROND	Modèle simple (GES 75) ou double (GED 75) équipé de plaques en fonte rondes (diamètre 185 mm).

La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C pour une durée de 2 à 3 minutes selon le type de pâte. Si la gaufre colle, c'est que le gaufrier est trop chaud, il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure. Après avoir cuit la première gaufre, vérifier la qualité de celle-ci et modifier éventuellement la température ou la durée de la cuisson. Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide du thermostat.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.

Retirer régulièrement les résidus de pâte dans les empreintes à l'aide de la brosse inox.

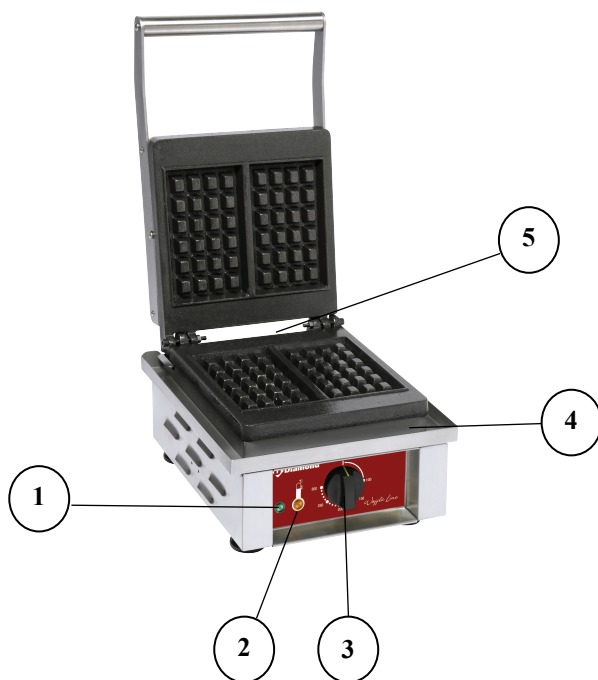
Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant vert (n°1 sur la photo) et le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allument,

les plaques chauffes.

A l'extinction du voyant orange, votre appareil a atteint la température sélectionnée.

Le gaufrier est équipé d'un bac avant (n°4 sur la photo) et d'un bac arrière (n°5 sur la photo) pour la récupération d'excédent de pâte, facilitant ainsi le nettoyage.

Ne jamais utiliser l'appareil sans les bacs.



1 Voyant de mise sous tension

2 Voyant thermostatique

3 Thermostat/commutateur

4 Bac avant

5 Bac arrière

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le gaufrier sur une surface plane et résistante à la chaleur.

- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Retirer le film de protection blanc sur toutes les pièces inox.
- Positionner les accessoires.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est nécessaire de graisser les plaques à l'aide d'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques fontes.

Pour cela :

- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile alimentaire.
- Brancher le gaufrier et tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position maximum, les voyants s'allument.
- Rabattre la plaque supérieure et laisser le gaufrier fermé pendant 1/2 heure.
- Après cette phase de culottage, les premières gaufres seront noires de résidus.
- Pour finir, graisser légèrement vos plaques, votre gaufrier est opérationnel.

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 prêt à fonctionner.

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 :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat/commutateur (n° 3 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°1 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°2 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Ne jamais utiliser l'appareil sans les bacs (n°4 et n°5 sur la photo).

Mise en marche

Tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°1 sur la photo) et le voyant orange (n° 2 sur la photo) s'allument : l'appareil chauffe.

A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson des gaufres.

Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Si la température est trop élevée, pour la faire descendre rapidement, il suffit d'ouvrir les fers du gaufrier.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur 0.

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher le câble d'alimentation électrique.

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

Graisser les plaques.

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.
- Pour le nettoyage des plaques, utiliser des produits d'entretien légèrement abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- 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 et de bien graisser les plaques.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Mo- dèles	Puissance	Nbre élément	Dimensions externes mm	Am- père	Voltage	Poids
GES 60	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GES 10	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GES 20	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GES 40	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GES 80	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GES 75	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
GED 10	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Kg
GED 20	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Kg
GED 40	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Kg
GED 80	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Kg
GED 75	3200 W	4	550x440x230	13A	220-240 V ~	38 Kg

Correspondance des couleurs des fils

Phase
Neutre
Terre

Marron ou Noir ou Gris
Bleu
Jaune-Vert



La borne équipotentielle repéré par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle 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 60335-2-38
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 jeter pas 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.

L'ORIGINE DE LA GAUFRE :

L'origine de la gaufre remonte au XIVème siècle, époque à laquelle les villageois belges d'origine modeste fêtaient la fin de récolte en cuisant dans un fer une pâte à base d'ingrédients simples : farine, œufs, lait, matière grasse et sucre. La nature et la taille de la gaufre dépendaient de la richesse du village et de la diversité des produits cultivés dans la région. Certaines familles nobles possédaient même des fers à gaufre avec leurs armes incrustées dans la fonte. Autrefois on mangeait des gaufres deux fois par an : pour Mardi Gras et au Nouvel An.

La gaufre de Liège qui tient son nom de la ville située dans la partie Est de la Belgique est apparue au XIXème siècle. Cette pâte à gaufre contient du sucre perlé, un sucre très spécial extrait de la betterave qui a tendance à caraméliser la gaufre pendant la cuisson.

La gaufre de Bruxelles est faite avec une pâte beaucoup plus liquide contenant moins de sucre. Moins sucrée, elle sert de base à différentes recettes selon la garniture choisie.

Quelques recettes de base :

Gaufre de Bruxelles

Ingrédients : - 1/2L de lait

- 6 œufs dont les blancs seront battus en neige
- 250g de beurre
- 500g de farine
- 1/2L d'eau
- 25g de levure de boulanger (fraîche)
- un peu de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser le lait. En remuant, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis ajouter le beurre fondu. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Les ajouter à la pâte. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Gaufre de Liège

Ingrédients : 1Kg de farine

- 400g de beurre
- 500g de sucre
- 3 œufs
- 100g de levure de boulanger (fraîche)
- du sucre vanillé ou de la cannelle

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. Ajouter la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis les œufs et le beurre fondu, le sucre vanillé et le sucre. Si la pâte est trop dure à pétrir, ajouter un peu de lait. Laisser lever la pâte, la diviser en petits pâtons qui seront roulés légèrement dans la farine. Laisser lever les pâtons.

Cornet à glace

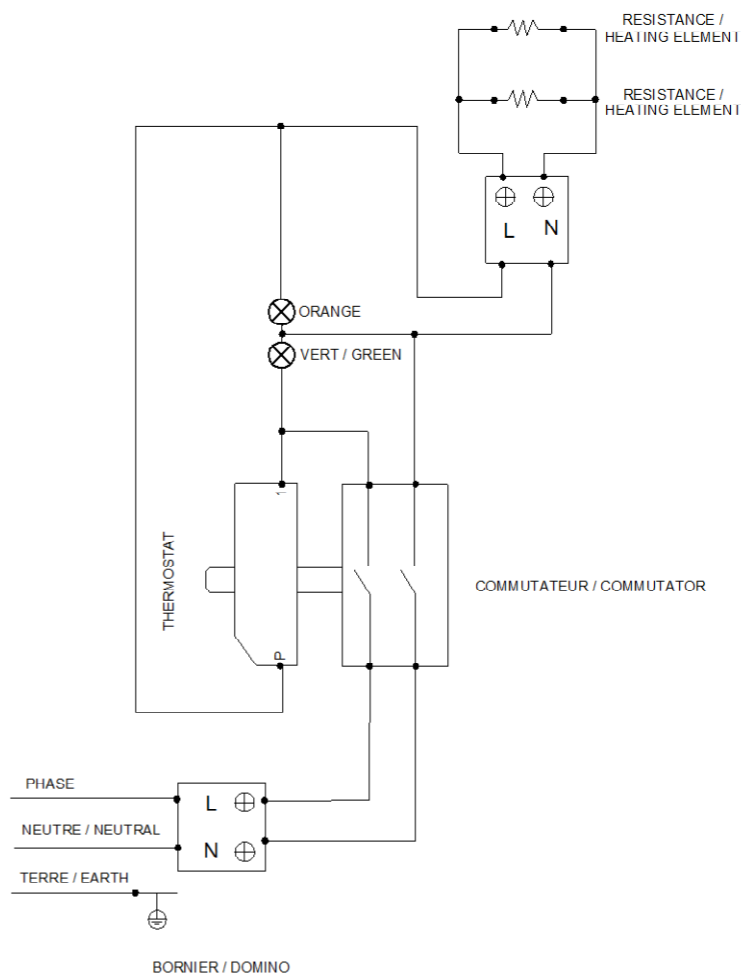
Ingrédients : 1Kg de farine

- 500g de beurre
- 500g de sucre brun (cassonade)
- 10 œufs
- 1/2L de lait
- 200g de glucose
- sel
- parfum au choix

Pâte à préparer la veille. Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. En mélangeant ajouter les œufs, le sucre, le beurre fondu, le glucose, le sel et le parfum. Verser le lait au fur et à mesure pour rendre la pâte liquide. Laisser reposer. Après cuisson, rouler la gaufre sur un cône en bois pour obtenir un cornet.

Indications de cuisson

	Volume de pâte	Temps de cuisson
Bruxelles	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn



Câblage : C02001

GES 10-20-40-60-80 B

Schéma électrique

DT194

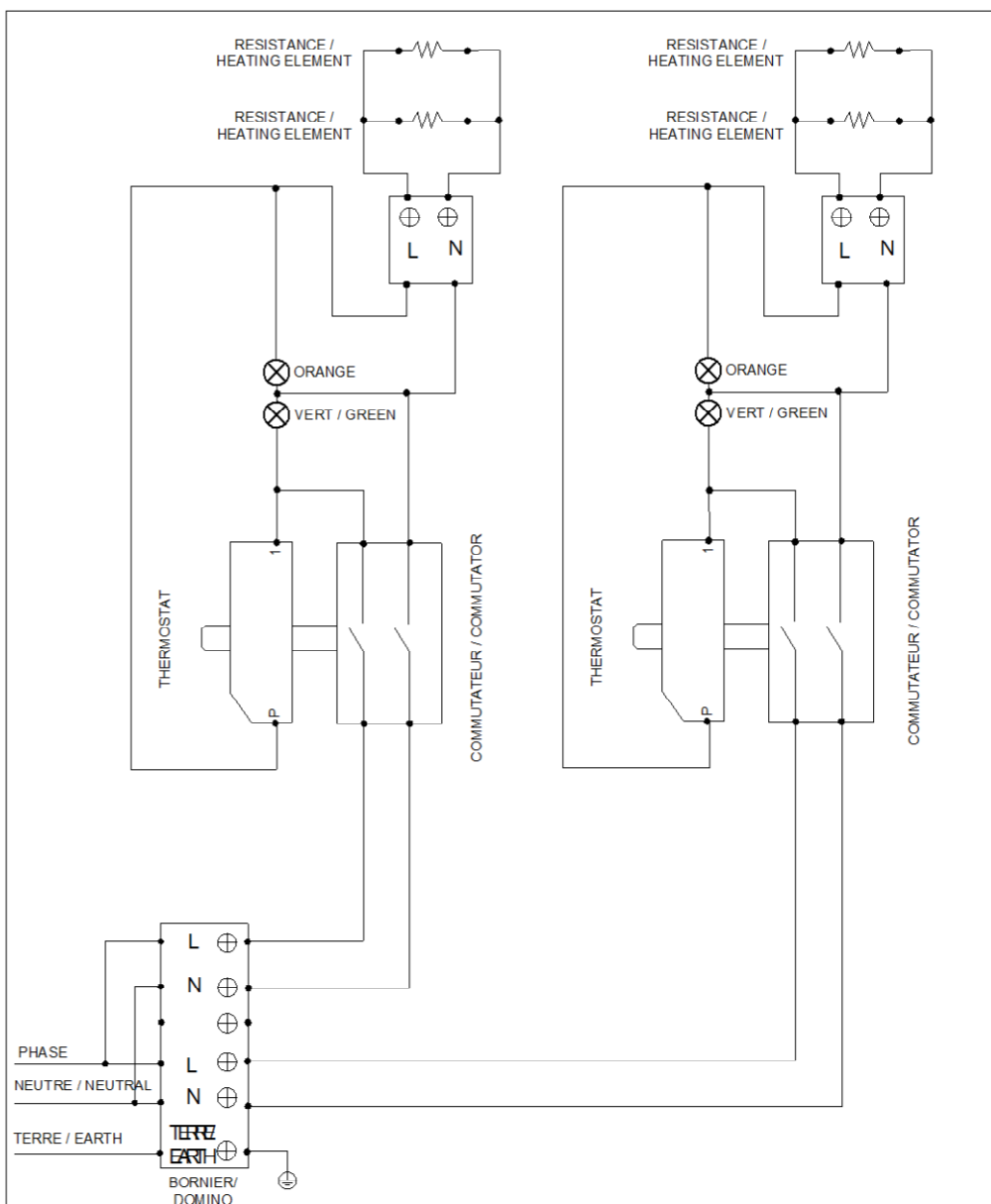
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A



Câblage : **C02001x2+C02020+C02025**
GED 10-20-40-80 B

Schéma électrique

DT195

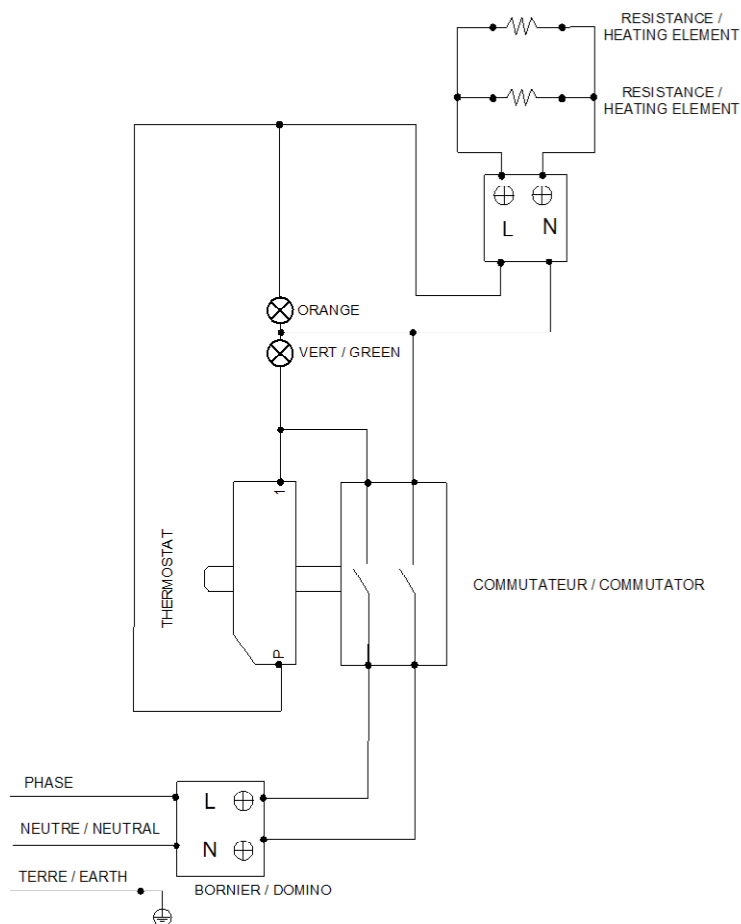
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A



Câblage : C02001

GES 75 B

Schéma électrique

DT47

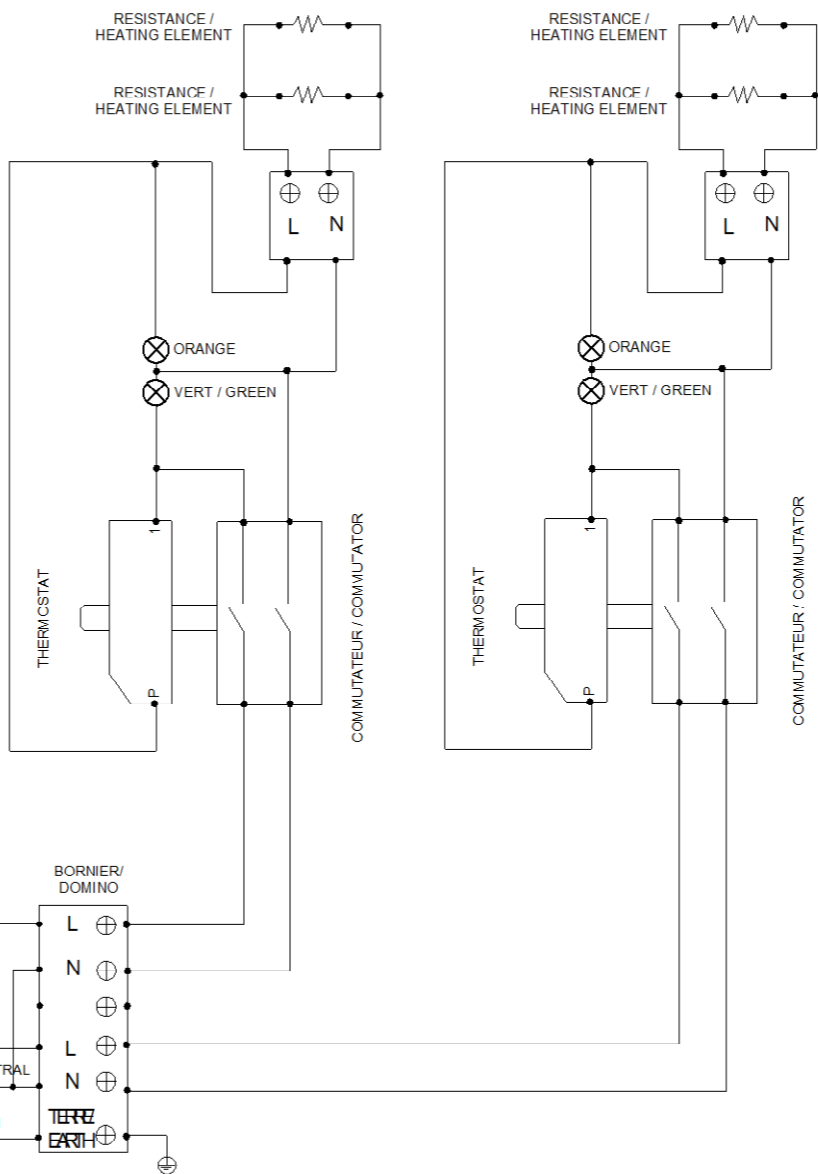
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A



Câblage : **C02001x2+C02020+C02025**
GED 75 B

Schéma électrique

DT112

Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37001SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU SAVOYE B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING SAVOYE B
37003	1	FOND DE SOCLE SAVOYE/GAUF SIMPLE	BOTTOM ENCLOSURE
37032SE	1	S/E POIGNEE GAUCHE/DROIT GAUFRIER COMPLETE	HANDLE ASSEMBLY WAFFLE IRONS
37102	1	CADRE GAUFRIER SIMPLE	FRAME SIMPLE WAFFLE IRON
37103	1	CAPOT GAUFRIER	COVER WAFFLE IRON
37116	1	BAC A SAUCE AVANT GAUFRIER S	FRONT SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37117	1	BAC A SAUCE ARRIERE GAUFRIER SIMPLE	BACK SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37131	2	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER S/D	HEATING ELEMENT HOLDER
37132	1	PLAQUE ISOLATION GAUFRIER S/D	INSULATION PLATE WAFFLE IRON
37169	1	SERRE BULBE GAUFRIERS	BULB LOCK WAFFLE IRON
A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOULTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B06027	5	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
B09001	1	ENTRETOISE DIAM EXT 10 LG 12 MM	SPACER DIAM EXT 10 LG 12 MM
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_20	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	1	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	1	GAINE RESSORT Lg 350 mm	SPRING GIRDLE Lg 350 mm
C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02139	1	RESISTANCE BLINDEE BASSE GAUFRIER	BOTTOM ARMOURD HEAT ELEMENT
D02140	1	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 210 V	TOP ARMOURD HEATING ELE. 800W 210V
SPECIFICITES / PRODUITS		GFS 10 / GFS 20 / GFS 40 / GFS 60 / GFS 80	
FONTF / CAST IRON	1	B02029PTR / B02032 PTR / B02031PTR / B02032 PTR / B02061PTR	
FOURCHETTE / WAFFLE FORK	1	F03008COM / F03009COM / X / F03009COM / X	
CONE / ICE CREAM CONE	1	X / X / F05030 / X / X	
BROSSE / BRUSH	1	F05054 / F05054 / F05054 / F05054 / X	

GES 10-20-40-60-80 B

Nomenclature

DT194

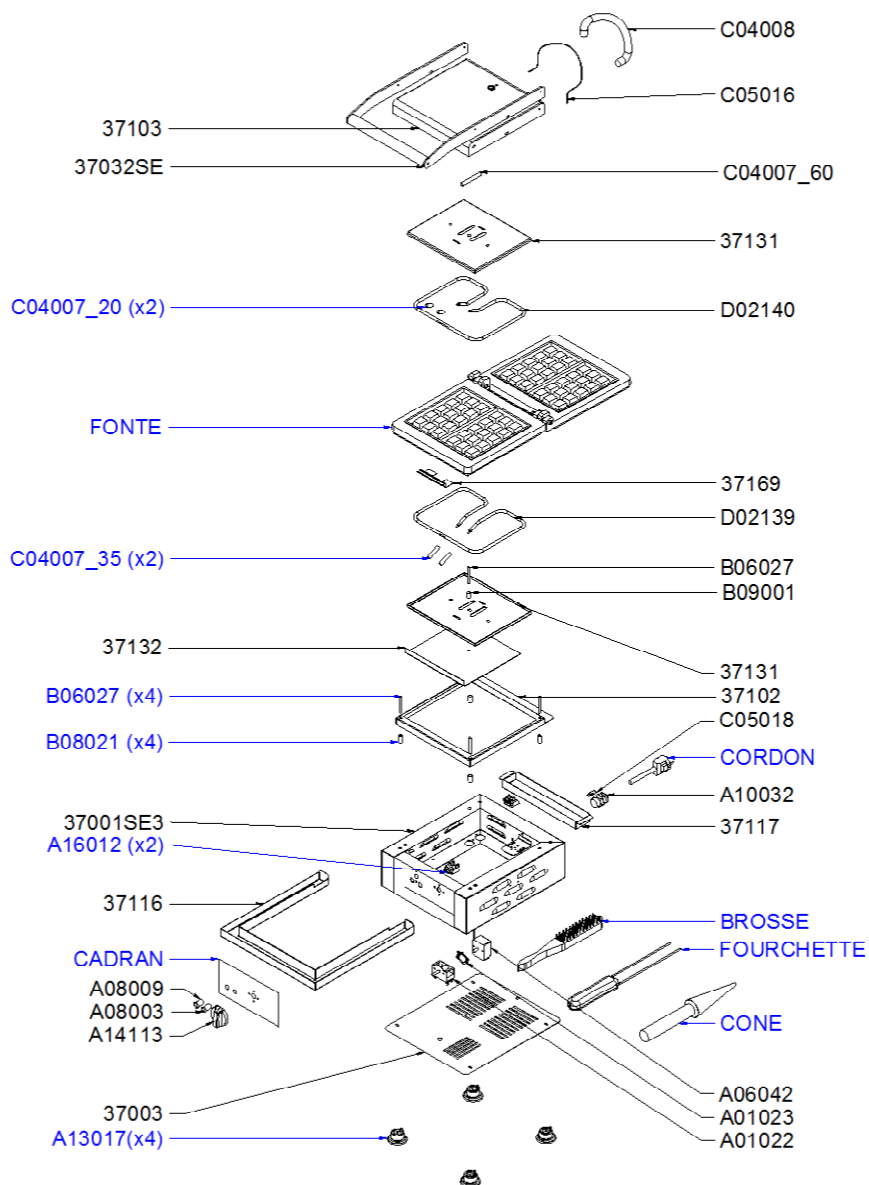
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
09/04/2018

Indice
A



GES 10-20-40-60-80 B

Vue éclatée

DT194

Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indico
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37032SE	2	S/E POIGNEE GAUCHE/DROIT GAUFRIER COMPLETE	HANDLE ASSEMBLY WAFFLE IRONS
37040SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU MAJESTIC B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING MAJESTIC B
37042	1	FOND DE SOCLE MAJESTIC/GAUF BBLE	BOTTOM ENCLOSURE
37103	2	CAPOT GAUFRIER	COVER WAFFLE IRON
37121	1	CADRE GAUFRIER DOUBLE	FRAME DOUBLE WAFFLE IRON
37122	1	BAC A SAUCE AVANT GAUFRIER DOUBLE	FRONT SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
37123	1	BAC A SAUCE ARRIERE GAUFRIER DOUBLE	BACK SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
37131	4	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER S/D	HEATING ELEMENT HOLDER
37132	2	PLAQUE ISOLATION GAUFRIER S/D	INSULATION PLATE WAFFLE IRON
37169	2	SERRE DULCE GAUFRIERS	BUILD LOCK WAFFLE IRON
37193	1	BAC A SAUCE CENTRAL GAUFRIER D	MIDDLE SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A07025	2	INTERRUPTEUR NOIR ETANCHE BIP 20A/250V	BLACK SWITCH BIP 20A/250V
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B06027	6	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
B09001	2	ENTRETOISE DIAM EXT 10 LG 12 MM	SPACER DIAM EXT 10 LG 12 MM
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_20	4	SILICAINE DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	4	SILICAINE DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	2	SILICAINE DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	2	GAINE RESSORT Lg 350 mm	SPRING GIRDLE Lg 350 mm
C05016	2	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02139	2	RESISTANCE BLINDEE BASSE GAUFRIER	BOTTOM ARMOURED HEAT. ELEMENT
D02140	2	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMOURED HEATING ELE. 800W 240V
SPECIFICITES / PRODUITS		GES 10 / GES 20 / GES 40 / GES 60 / GES 80	
FONTE / CAST IRON	2	B02029PTR / B02032 PTR / B02031PTR / B02032 PTR / B02051PTR	
FOURCHETTE / WAFFLE FORK	1	F03008COM / F03009COM / X / F03009COM / X	
CONE / ICE CREAM CONE	1	X / X / F05030 / X / X	
BROSSE / BRUSH	1	F05054 / F05054 / F05054 / F05054 / X	

GED 10-20-40-80 B

Nomenclature

DT195

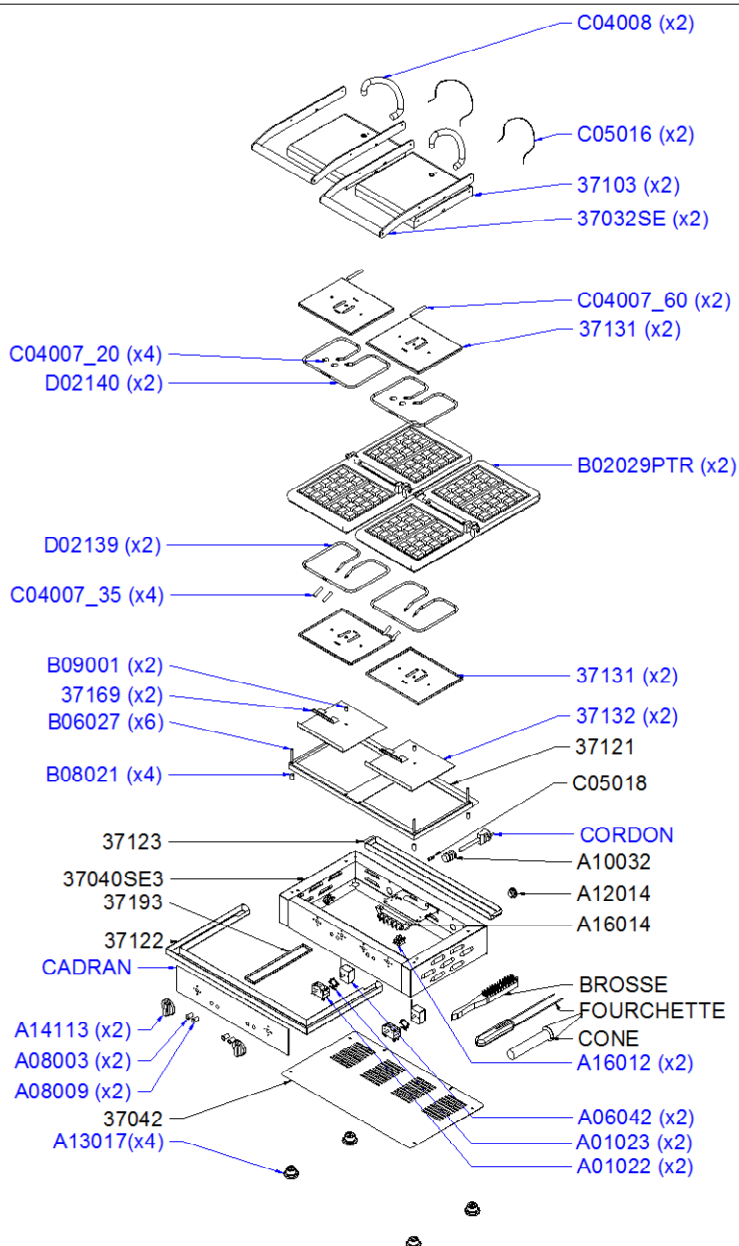
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
09/04/2018

Indice
A



GED 10-20-40-80 B

Vue éclatée

DT195

Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

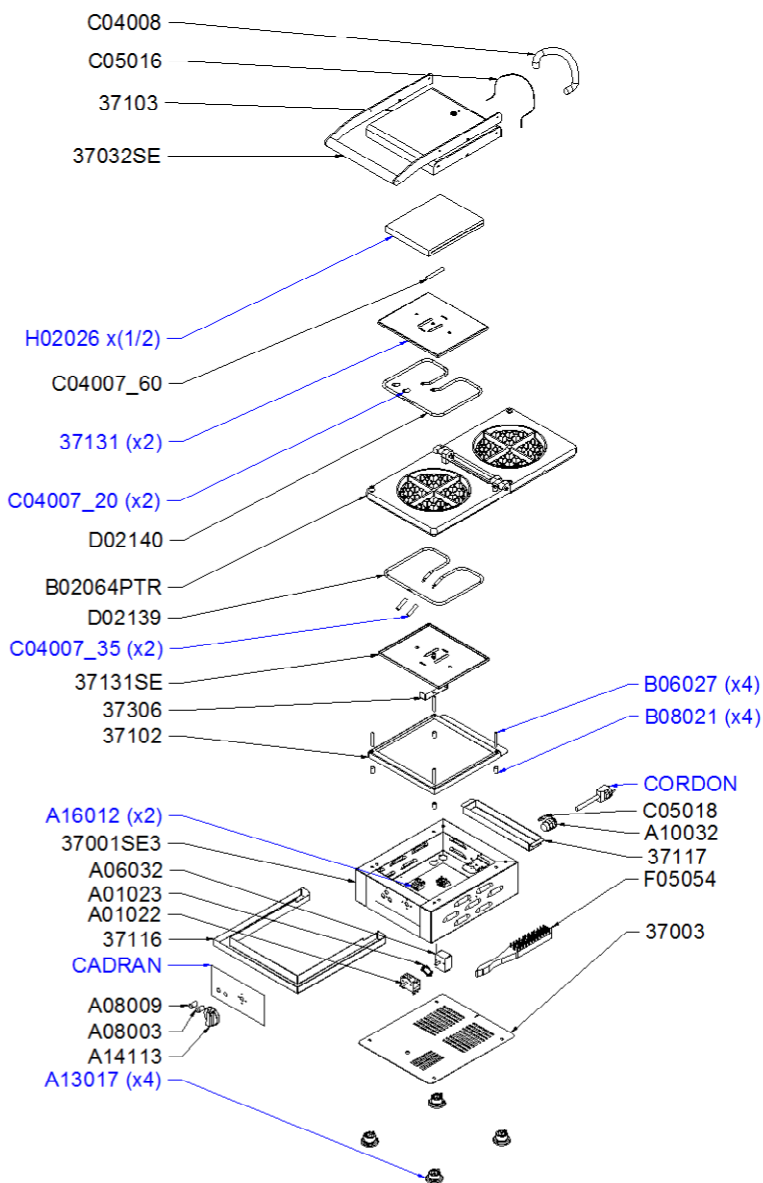
Indico
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37001SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU SAVOYE B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING SAVOYE B
37003	1	FOND DE SOCLE SAVOYE/GAUF SIMPLE	BOTTOM ENCLOSURE
37032SE	1	S/E POIGNEE GAUCHE/DROIT GAUFRIER COMPLETE	HANDLE ASSEMBLY WAFFLE IRONS
37102	1	CADRE GAUFRIER SIMPLE	FRAME SIMPLE WAFFLE IRON
37103	1	CAPOT GAUFRIER	COVER WAFFLE IRON
37110	1	BAC A SAUCE AVANT GAUFRIER S	FRONT SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37117	1	BAC A SAUCE ARRIERE GAUFRIER SIMPLE	BACK SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37131	1	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER S/D	HEATING ELEMENT HOLDER
37131SE	1	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER + NUTS	SQUARE HEATING ELEMENT HOLDER
37306	1	BLOCAGE BULBE GAUFRIER ROND GES 75	BULB LOCK GES 75
A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CUP
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B02064PTR	1	JEU DE 2 FONTES GAUFRIER ROND GES 75	ROUND WAFFLE CAST IRON PLATES ASSEMBLY D02139GES 75
B08027	4	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
CADAN	1	CADAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_20	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	1	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	1	CAINE RESSORT Lg 350 mm	SPRING GIRDLE Lg 350 mm
C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02139	1	RESISTANCE BLINDEE BASSE GAUFRIER	BOTTOM ARMOURD HEAT. ELEMENT
D02140	1	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMOURD HEATING ELE. 800W 240V
F05054	1	BROSSE INOX	STAINLESS STEEL BRUSH
H02026	0.5	ISOLANT FOUR	INSULATION OVEN

GES 75 B

Nomenclature

DT47	Date : 09/04/2018	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 09/04/2018	Indice A
------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	-------------



GES 75 B

Vue éclatée

DT47

Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
32032SE	2	S/E POIGNEE GAUCHE/DROIT GAUFRIER COMPLETE	HANDLE ASSEMBLY WAFFLE IRONS
37040SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU MAJESTIC B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING MAJESTIC B
37042	1	FOND DE SOCLE MAJESTIC/GAUF BDL	BOTTOM ENCLOSURE
37103	2	CAPOT GAUFRIER	COVER WAFFLE IRON
37121	1	CADRE GAUFRIER DOUBLE	FRAME DOUBLE WAFFLE IRON
37122	1	BAC A SAUCE AVANT GAUFRIER DOUBLE	FRONT SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
37123	1	BAC A SAUCE ARRIERE GAUFRIER DOUBLE	BACK SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
37131	2	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER S/D	HEATING ELEMENT HOLDER
37131SE	2	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER + NUTS	SQUARE HEATING ELEMENT HOLDER
37193	1	BAC A SAUCE CENTRAL GAUFRIER D	MIDDLE SAUCE LID DOUBLE WAFFLE IRON
37306	2	BLOCAGE BULBE GAUFRIER ROND GES 75	BULB LOCK GES 75
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1/65 RF16	HOLDUP SR 1/65 RF16
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B02064P TR	2	JEU DE 2 FONTES GAUFRIER ROND GES 75	ROUND WAFFLE CAST IRON PLATES ASSEMBLY D02139GES 75
B06027	10	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	10	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_20	4	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	4	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	2	SILIGAINÉ DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	2	GAINE RESSORT Lg 350 mm	SPRING GIRDLE Lg 350 mm
C05016	2	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02139	2	RESISTANCE BLINDEE BASSE GAUFRIER	BOTTOM ARMOURED HEAT ELEMENT
D02140	2	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMOURED HEATING ELE. 800W 240V
F05054	1	BROSSE INOX	STAINLESS STEEL BRUSH
H02026	1	ISOLANT FOUR	INSULATION OVEN

GED 75 B

Nomenclature

DT112

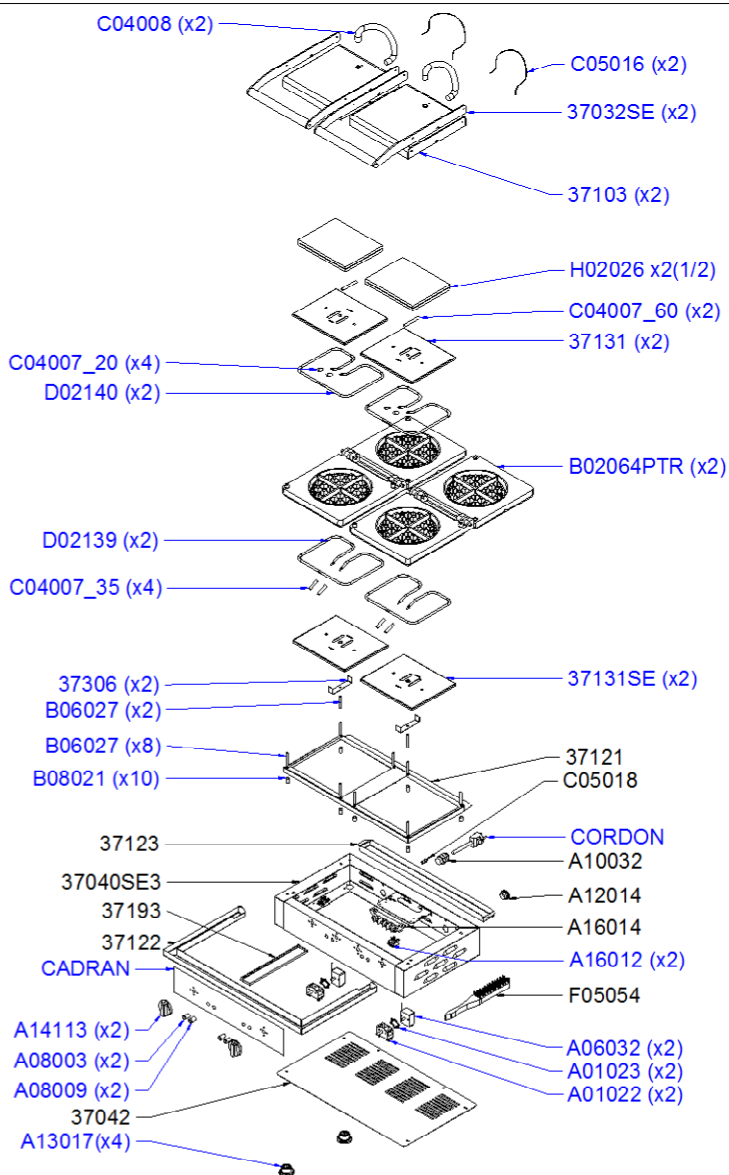
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
09/04/2018

Indice
A



GED 75 B

Vue éclatée

DT112

Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A