

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
ELECTRIC CREPE MACHINE**

BILIG 400



**Fabrication française
Made in France**

Janvier 2026

CREPIERE ELECTRIQUE BILIG 400

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.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur et intérieur dans un local aéré ou sous une hotte.
- 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 la surface de cuisson est encore chaude.
- 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 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 aérations 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 : | - Une crêpière |
| Accessoires : | - Un té de répartition de la pâte |
| | - La présente notice |

Cf. vue éclatée détaillée de la crêpière en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour cuire des crêpes, galettes, pancakes.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette crêpière est une plaque de cuisson robuste en fonte. La forte épaisseur du disque assure une excellente homogénéité et stabilité de la température. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de chaleur au centre comme en périphérie grâce à la résistance encastrée de façon circulaire sous la plaque en fonte et couvrant ainsi toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique (n°1 sur la photo) est éteint, votre crêpière est prête.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) afin d'éviter le phénomène de sur- cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

La cuisson d'une crêpe s'effectue à une température entre 200 et 220°C. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure.



1 Voyant thermostatique

2 Bouton de commande du thermostat

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la crêpière 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

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation : Ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide et faire le culottage de la crêpière suivant les consignes ci-dessous.

Culottage de la crêpière (Durée : 1 H à 1 h 30)

Préchauffer la crêpière à 270 °C.
 Verser une cuillère à soupe d'huile de tournesol au milieu de la crêpière et la répartir uniformément sur tout le disque.
 Laisser agir 5 à 10 min.
 Puis renouveler les 2 précédentes opérations 8 fois en diminuant la quantité d'huile à chaque fois.
 La crêpière est bien culottée lorsqu'elle est de couleur homogène (marron foncé presque noir) sur tout le disque.

Lors de la 1^{ère} utilisation :

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.
 Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.
 Une fois le préchauffage effectué, régler le thermostat à la température désirée.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble 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 :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°2 sur la photo)	Mise en marche de l'appareil et réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°1 sur la photo)	Montée en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Mise en marche

Tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant (n°1 sur la photo) s'allume, l'appareil est en marche et la plaque chauffe.

Une fois le voyant orange thermostatique (n°1 sur la photo) éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée.

Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

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

Le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour la consommation d'énergie. Si vos aliments collent, réduire la température du thermostat

Arrêt de l'appareil

Positionner le bouton de commande (n°2 sur la photo) sur 0, le voyant (n°1 sur la photo) est éteint : l'appareil est entièrement éteint.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Laisser refroidir la crêpière.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)
Graisser la plaque lors d'un arrêt d'utilisation prolongé.

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 au-dessous de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement l'appareil après chaque utilisation car la calamine issue de la cuisson du sucre et de la pâte s'accumule très rapidement, elle crée une pellicule sur la plaque qui nuit à la qualité de la cuisson.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien légèrement abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Vous pouvez aussi nettoyer la crêpière en passant une pierre abrasive sur la plaque tiède en faisant des mouvements circulaires sans appuyer trop fort sur celle-ci, les résidus de cuisson et la calamine s'assèchent et se réduisent instantanément en poudre.
- Essuyer la plaque à l'aide d'un chiffon.
- Un décapage complet à la pierre abrasive obligera l'opérateur à refaire le culottage à la prochaine utilisation.
- 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.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Il est préférable de bien graisser la plaque afin de la protéger de toute oxydation lors d'une non-utilisation prolongée.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	BILIG 400	BILIG 400
Dimensions externes	400 x 120 mm	400 x 120 mm
Poids	15.5 Kg	15.5 Kg
Puissance	2500-3000 W	1650 W
Nbre élément	1	1
Ampère	13 A	15 A
Voltage	220-240 V ~	110-120 V ~

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

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
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.

ELECTRIC CREPE MACHINE BILIG 400

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. 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 instruction. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- This appliance is marked out for outside use or inside use in a well-ventilated room or under a cooker hood.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Check that 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 control knobs.
- Do not use the unit for anything other than intended use.
- Do not leave the cord of electrical feeding in the 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.
- 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 CARDBOARD PACKAGING

Device:	A crepe machine
Accessories:	- A wooden crepe rake - The present note

See exploded view of crepe machine at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook crepes, pancakes, buckwheat cakes...

4. OPERATING MODE

This crepe machine is a strong cooktop in cast iron. The strong thickness of the plate ensures an excellent homogeneity and a stability of the temperature.

The plate's smooth surface provides direct heat transfer to the food being cooked, without heat loss at the centre as in the periphery thanks to spiral heating element integrated under the cast iron plate that covers the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just turn the thermostat control knob (n°2 on picture) on the wished position. The orange pilot light ignites (n°1 on picture), the crepe machine is heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat control knob (n°2 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light (n°1 on picture) indicates heating periods.

A crepe is cooked at a temperature around 200-220°C. If the crepe sticks, it is because the crepe machine is too hot, it is then necessary to adjust the thermostat to a slightly lower temperature.



1 Thermostatic pilot light

2 Thermostat control knob

5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance 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.

b) First use:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner and a wet sponge and proceed to the seasoning of the crepe machine according to below instructions.

Crepe machine seasoning: (Duration: 1h to 1 h30)

Preheat the crepe machine up to 270 °C.

Pour a tablespoon of sunflower oil in the middle of the plate and spread it uniformly on the whole disc.

Leave to work 5 - 10 min.

Then renew the 2 previous operations 8 times by decreasing the quantity of oil every time.

The crepe machine is well seasoned when the plate is dark brown almost black on the whole surface.

During the 1st use

Grease your plate with some alimentary oil.

Preheat the plate during approximately 15 minutes.

Once preheating is finished, set the thermostat on the wished temperature.

First cleaning

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

Connection 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 is damaged
- 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
Thermostat (n°2 on picture)	On/off + Temperature setting
Orange pilot light (n°1 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)

Putting on

Turn on the thermostat control knob (n°2 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°1 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°1 on picture) is off, the machine reached the wished temperature. Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°2 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°1 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

It is not necessary to leave the machine switched on at full power. The temperature should be adjusted to the products to be cooked for better taste and for energy saving.

Stopping the appliance

- Set thermostat control knob (n°2 on picture) on 0
- Let the device cool
- Disconnect the power cable.
- Clean the appliance. (see 6. Cleaning)
- During non-prolonged use, we recommend you to grease the plate

d) Breakdown / repair:

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

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean your crepe machine after each use to avoid phenomenon of calamine coming from the cooking of the sugar and from some dough which accumulates very quickly, and creates a film on the plate which harms in the quality of the cooking.
- For cleaning, only use non-abrasive products, regularly clean the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge. Dry it with a soft cloth.
- You can also clean the device by using an abrasive stone on warm plate by making circular movements without pressing too hardly on this one, the residues of cooking and the calamine dry out and are reduced immediately powder.
- Wipe the plate with a cloth
- A complete cleaning with abrasive stone will oblige the operator to redo the seasoning in the next use.
- 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 and to clean the plates.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	BILIG 400	BILIG 400
Outside dimensions	400 x 120 mm	400 x 120 mm
Weight	15.5 Kg	15.5 Kg
Power	2500-3000 W	1650 W
Nb element	1	1
Current	13 A	15 A
Voltage	220-240 V N~	110-120 V N~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling 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 provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

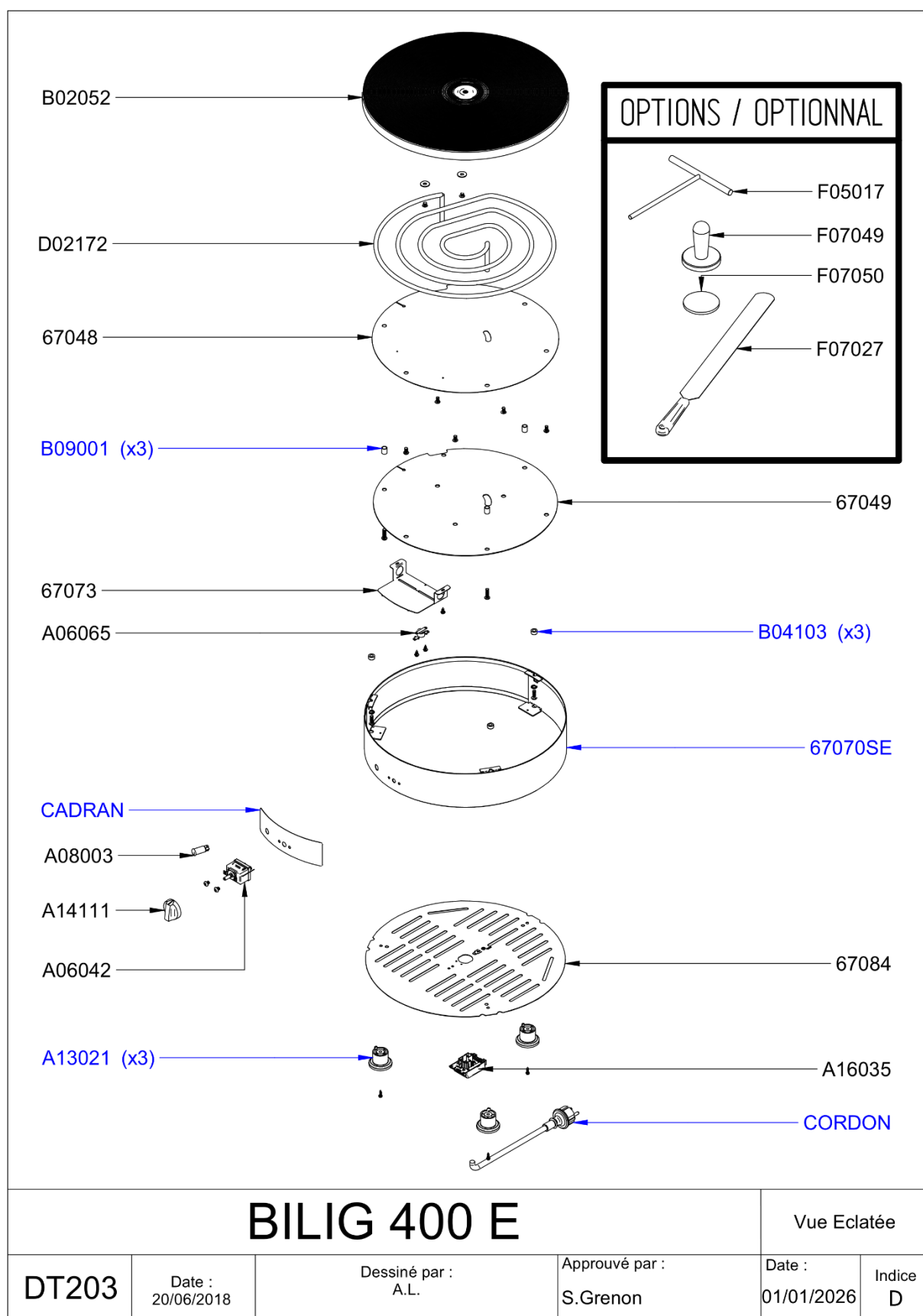
Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, 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.

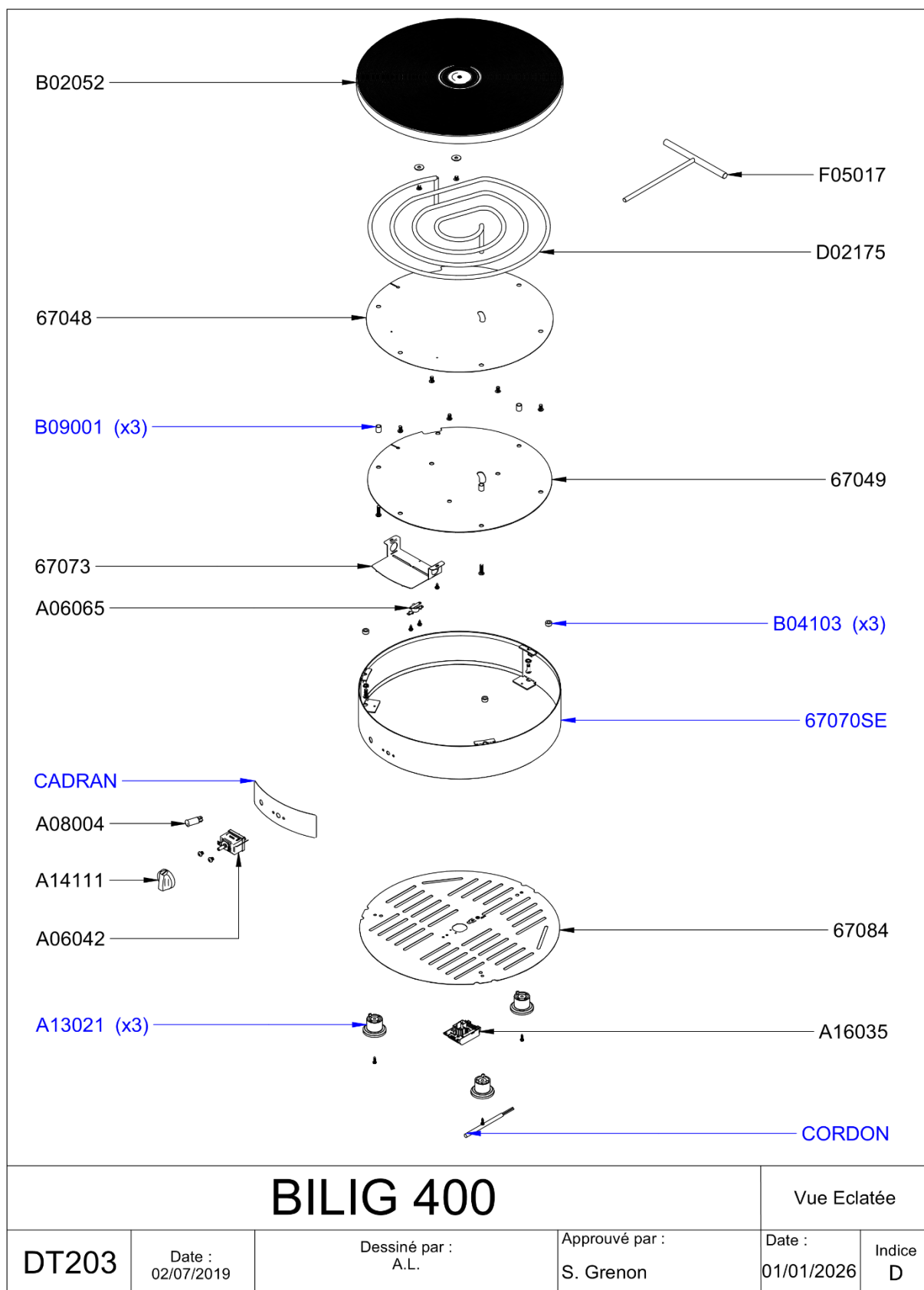
The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

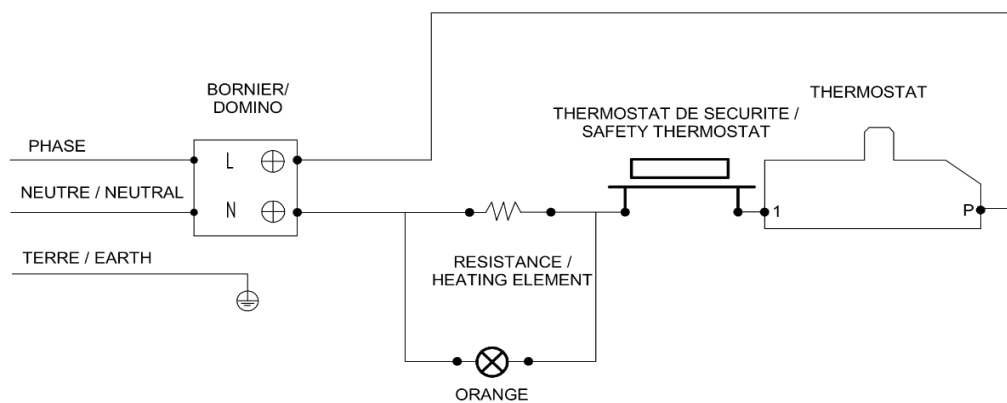
OPTIONS		CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
		67048	1	TOLE PROTECTION	PROTECTION SHEET METAL
		67049	1	SERRE RESISTANCE	HEATING ELEMENT HOLDER
		67070SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
		67073	1	SUPPORT KLIXON	KLIXON HOLDER
		67084	1	FOND	BOTTOM
		A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
		A06065	1	THERMOSTAT SECURITE 160°	SAFETY THERMOSTAT 160°
		A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
		A13021	3	PIED	FOOT
		A14111	1	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
		A16035	1	BORNIER	DOMINO
		B02052	1	FONTE ELECTRIQUE Ø400 USINEE	Ø400 MACHINED ELECTRIC CAST IRON PLATE
		B04103	3	ENTRETOISE	SPACER
		B09001	3	ENTRETOISE ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM	SPACER ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM
		CORDON	1	CORDON	CORD
		CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
		D02172	1	RESISTANCE 240V 3000W	HEATING ELEMENT 240V 3000W
		F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
		F07027	1	SPATULE DROITE	STRAIGHT SPATULA
		F07049	1	TAMPON GRAISSEUR COMPLET	COMPLETE GREASING PAD
		F07050	1	LOT DE 10 FEUTRES TAMPON GRAISSEUR	BATCH OF 10 FELTS FOR GREASING PAD
BILIG 400 E					Nomenclature
DT203	Date : 20/06/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/01/2026	Indice D



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67048	1	TOLE PROTECTION	PROTECTION SHEET METAL
67049	1	SERRE RESISTANCE	HEATING ELEMENT HOLDER
67070SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
67073	1	SUPPORT KLIXON	KLIXON HOLDER
67084	1	FOND	BOTTOM
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A06065	1	THERMOSTAT SECURITE 160°	SAFETY THERMOSTAT 160°
A08004	1	VOYANT ORANGE Ø12 110V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 110V
A13021	3	PIED	FOOT
A14111	1	BOUTON Ø40 6H	KNOB Ø40 6H
A16035	1	BORNIER	DOMINO
B02052	1	FONTE ELECTRIQUE Ø400 USINEE	Ø400 MACHINED ELECTRIC CAST IRON PLATE
B04103	3	ENTRETOISE	SPACER
B09001	3	ENTRETOISE ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM	SPACER ØEXT 10 ØINT 8.1 X 12 MM
CORDON	1	CORDON	CORD
D02175	1	RESISTANCE 110V 1650W	HEATING ELEMENT 110V 1650W
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

BILIG 400				Nomenclature	
DT203	Date : 02/07/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/01/2026	Indice D





Câblage : C02429

BILIG 400 E				Schéma électrique	
DT203	Date : 20/06/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S. Grenon	Date : 01/01/2026	Indice D

G03387