

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAUFRIER SIMPLES ET DOUBLES**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
SINGLE AND DOUBLE WAFFLE IRONS**

**GES 10 / GES 20 / GES 40 / GES 75 / GES 80
GED 10 / GED 20 / GED 40 / GED 75 / GED 80**



Fabrication française

Février 2026

GAUFRIERS ELECTRIQUES
GES 10 / GES 20 / GES 40 / GES 75 / GES 80
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 :

- 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.
- 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 émaillée 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.

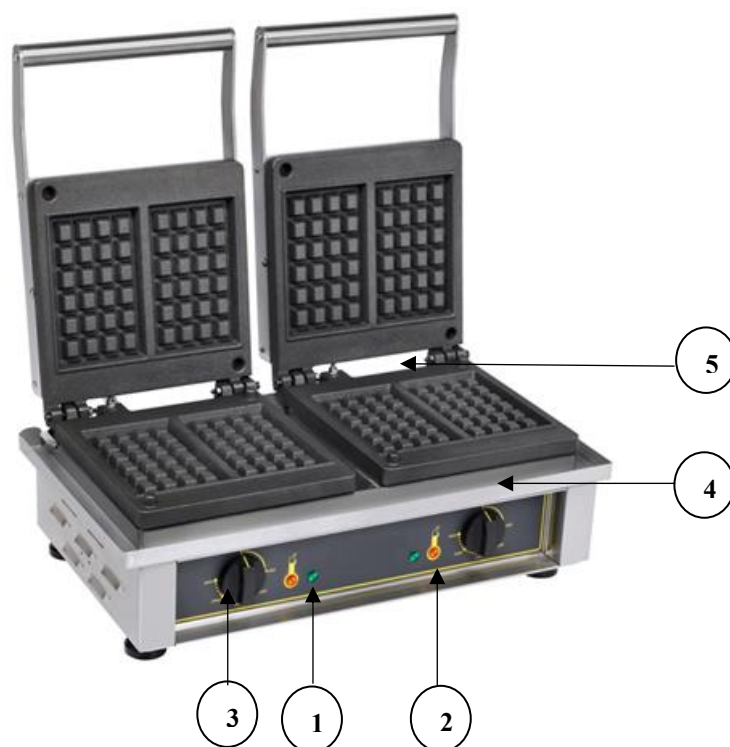
Retirer régulièrement les résidus de pâte dans les empreintes à l'aide de la brosse inox.

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,

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 avant | | |

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 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.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Retirer le film de protection 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 (sauf GES 80).
- 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 :

Eléments 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

Modèles	Puissance	Nbre élément	Dimensions externes mm	Ampère	Voltage	Poids
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 XIV^{ème} 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 XIX^{ème} 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

ELECTRIC WAFFLE IRONS

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

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 the instructions. A minimum distance of 10 cm or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking 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 of hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation opening 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, its 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 waffle machine
Accessories:	- a front drip tray - a back drip tray - a stainless steel brush - a fork for GES/GED 10-GES/GED 20 - a wooden cone for GES 40/GED 40 - The present note

See exploded views for waffle irons at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the machine only to cook waffles.

4. OPERATING MODE

These waffle machines are fitted with highly conductive cast iron plates for a perfect cooking of your waffles. They enable you to obtain crispy and golden waffles. The upper plates are articulated, the armoured heating elements distribute heat evenly on all cooking surfaces and ensure a quick temperature rising (300°C)

These waffle machines exist in 5 versions:

BRUXELLES	Single model (GES 10) or double (GED 10) fitted with cast iron moulds with big squares (3x5 squares).	
LIEGE	Single model (GES 20) or double (GED 20) fitted with cast iron moulds with small squares (4x6 squares).	
CONE	Single model (GES 40) or double (GED 40) fitted with cast iron moulds for the making of ice-cream cones.	
STICKERS	Single model (GES 80) or double (GED 80) fitted with cast iron moulds for 4 stickers (145x38 mm).	
ROUND	Single model (GES 75) or double (GED 75) fitted with cast iron round moulds (diameter 185 mm).	

The cooking of waffles is made at approximately 220°C for about 2'30 minutes according to the type of dough. If the waffle sticks, it is because the waffle iron is too warm, it is then necessary to adjust the thermostat to a slightly lower temperature. After having cooked the first waffle, verified its quality and eventually modified the temperature or the duration of cooking. The regulation of the temperature is made by means of the thermostat.

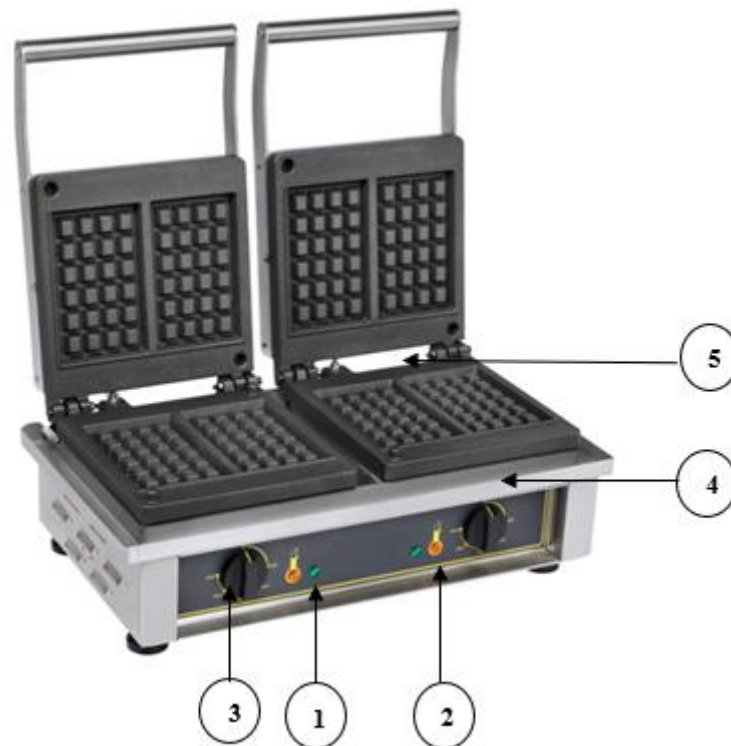
Remove the waffles thanks to an appropriate tool, for example a fork.

Remove regularly the batter remnants from the moulds thanks to a metallic brush.

To turn on and preheat the plates, turn on the thermostat/commutator (n°3 on picture) on the desired position, the green pilot light (n°1 on picture) and the orange pilot light (n°2 on picture) ignite. The plates are warming up. When the orange pilot light turn off, the machine is ready to be used

The waffle machine is fitted with a front drip tray (n° 4 on picture) and a back drip tray (n° 5 on picture) for the collection of any batter excess thus making it easy to clean.

Never use the machine without the drip trays (n°4 and 5 on picture)



- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1 On/off pilot light | 2 Thermostatic pilot light |
| 3 Thermostat/commutator | 4 Front drip tray |
| 5 Back drip tray | |

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.
- Place the machine to enable easy access to the plug.
- Remove the protective film from all stainless-steel parts
- Place the accessories

b) First use:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner. Then, it is necessary to grease plates with oil. Then proceed to the seasoning of the cast iron plates:

For that:

- Grease the plates with alimentary oil (except GES 80).
- Plug in the waffle iron and turn the thermostat/commutator knob (n°3 on picture) on the maximum position. The pilot lights ignite
- Close the upper plate and let the waffle iron work during 30min.
- After this seasoning phase, the two first waffles will be very bad looking,
- To finish operation, oil slightly the plates. Your machine is operational

First cleaning

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

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug is damaged
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- 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, confide its connection to a qualified person.

c) Use of device:

Elements of command and display

Command/Display	Function
Thermostat /commutator (N°3 on picture)	Temperature setting
Green pilot light (N°1 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (N°2 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)

Never use the machine without drip trays (n°4 and 5 on picture).

Putting on

Turn on and preheat the plates, turn on the thermostat/commutator (n°3 on picture) on the desired position, the green pilot light (n°1 on picture) and the orange pilot light (n°2 on picture) ignite. The machine is warming up.

When the orange pilot light turns off, the machine is ready to be used

Grease the plates before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat/commutator (n°3 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°2 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

If the temperature is too high, just open the plates to make it cool quickly.

Stopping the appliance

Set the thermostat/commutator (n°3 on picture) on 0

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

Grease the plates

d) Breakdown / repair:

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

Unplug the machine.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- To clean the plates, only use slightly abrasive products or washing-up liquid.
- Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid: avoid abrasive sponge. 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 and to clean the plates well.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	Power	Nb element	Outside dimensions mm	Current	Voltage	Weight
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	13 A	220-240 V ~	38 Kg

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 distributors 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 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, 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 risks; 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.

THE ORIGINS OF THE WAFFLE :

The origins of the waffle date back to the 14th century. At the time, it was customary in Belgian villages for poor people to celebrate the end of the harvests cooking a batter in an iron made with simple products : flour, eggs, milk, fat and sugar.

The type and size of the waffle depended on the wealth of the village and also of the products cultivated in the area. In the past, waffles were only eaten twice a year: on Shrove Tuesday and New Year's.

The Liege waffle takes its name from the city in the Eastern Belgium. It first appeared in the 19th century. The dough of the Liege waffle features Pearls sugar, a special type of sugar extracted from beet which caramelising the entire waffle during the baking.

The Brussels waffle is made from a batter rather than from dough. This batter has low sugar content (less than 1%) making it ideal as a base for a wide range of recipes, depending of the garnish.

SOME BASICS RECIPES:

- **Brussels waffles**

Ingredients: - 1/2L of milk
 - 6 eggs (which white has to be beaten up)
 - 250g of butter
 - 500g of flour
 - 1/2L of water
 - 25g of baker's yeast
 - salt

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl, pour the milk. Mixing, add the flour, the yellow of the eggs and the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then, add the melted butter. Beat the white up with the salt. Mix it with the batter. Add the water little by little.

- **Liège waffle**

Ingredients: 1kg of flour
 400g of butter
 500g of sugar
 3 eggs
 100g of fresh baker's yeast
 vanilla sugar or cinnamon

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl pour the flour. Add the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then add the eggs, the melted butter, the vanilla sugar and sugar. If the dough is hard to mix, add some milk. Let the dough rise, divide it in some small patties. Let the patties rise.

- **Ice cream Cone**

Ingredients: 1kg of flour
 500g of butter
 500g of brown sugar
 10 eggs
 1/2L of milk
 200g of glucose
 salt
 flavour on choice

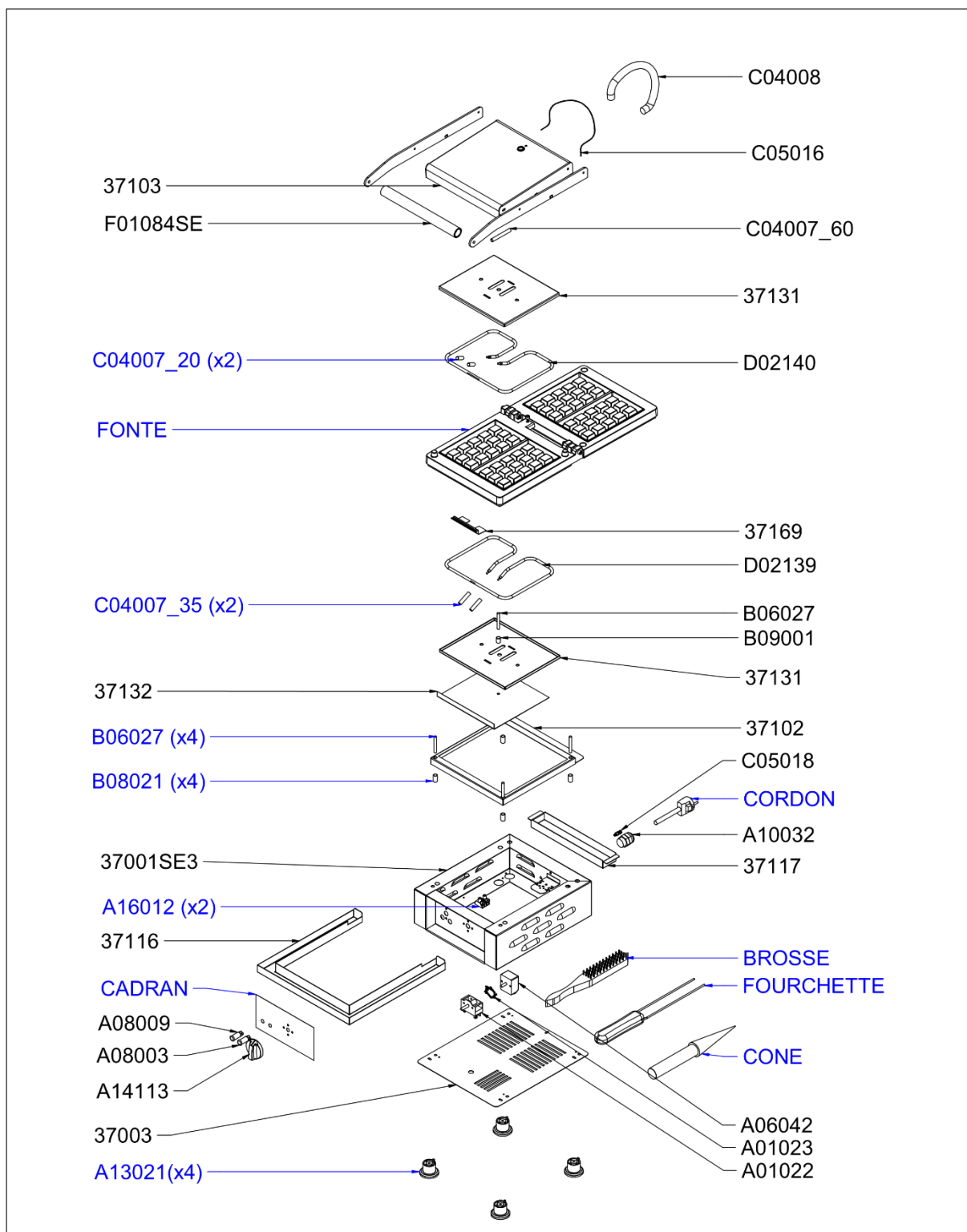
This dough has to be prepared the day before. In a bowl pour the flour. Mixing, add the eggs, the sugar, the melted butter, the glucose, salt and flavour. Pour the milk little by little to make the dough thinner. Let it rise. After the baking, roll up the waffle with a wooden cone to obtain an ice cream cone.

Approximate cooking times

	Dough volume	Cooking times
Brussels	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn

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
A13021	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON 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	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	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 ARMoured HEAT. ELEMENT
D02140	1	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMoured HEATING ELE. 800W 240V
SPECIFICITES / PRODUITS		GES 10 / GES 20 / GES 40 / GES 80	
FONTE / CAST IRON	1	B02029PTR / B02032 PTR / B02031PTR / B02051PTR	
FOURCHETTE / WAFFLE FORK	1	F03008COM / F03009COM / X / X	
CONE / ICE CREAM CONE	1	X / X / F05030 / X	
BROSSE / BRUSH	1	F05054 / F05054 / F05054 / X	

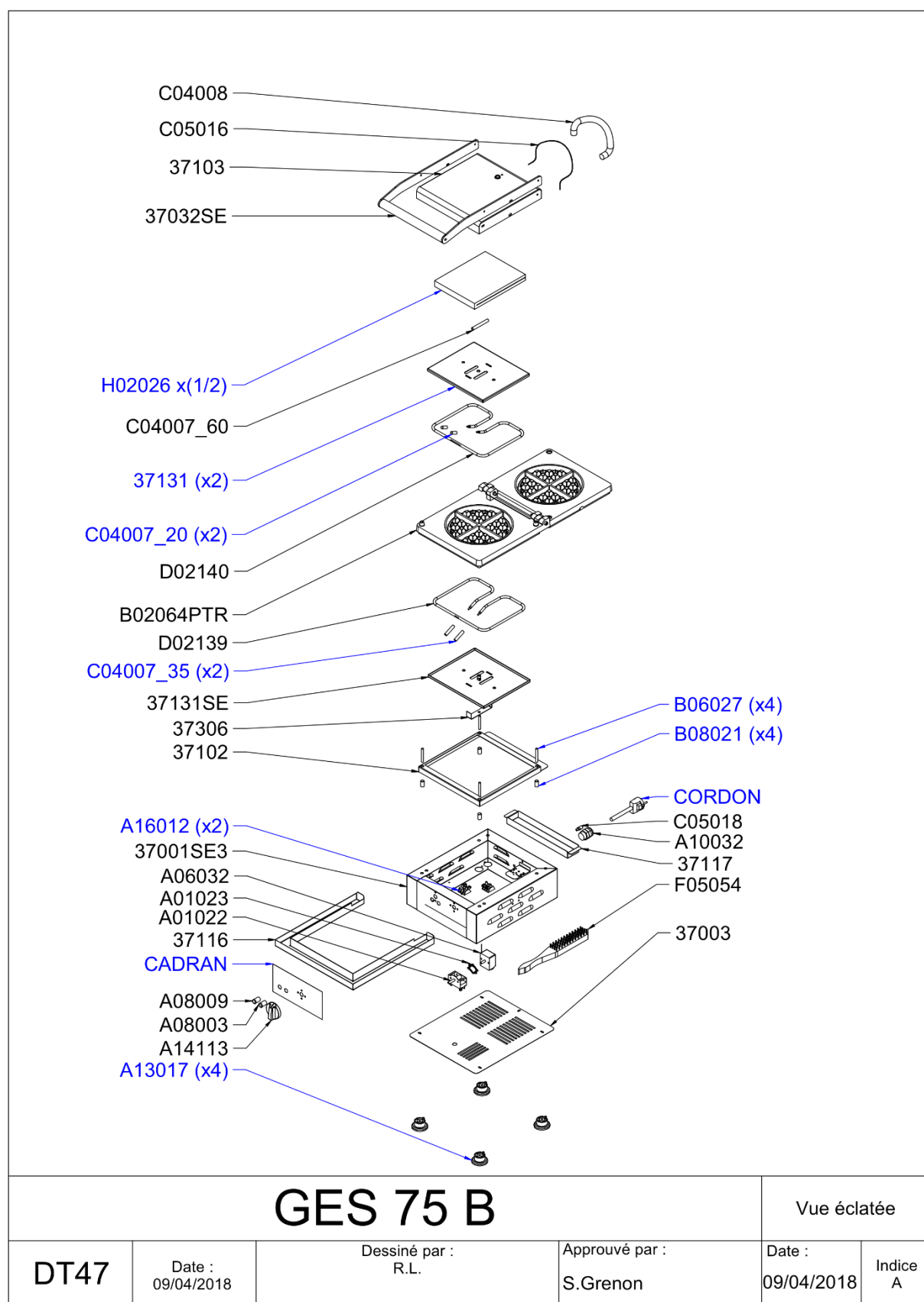
GES 10-20-40-80 B				Nomenclature	
DT194	Date : 09/04/2018	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M.Villette	Date : 09/04/2018	Indice A



GES 10-20-40-80 B				Vue éclatée	
DT194	Date : 09/04/2018	Dessiné par : F.D.	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	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	CLIP
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
B06027	4	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
CADLAN	1	CADLAN	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	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 ARMoured HEAT. ELEMENT
D02140	1	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMoured 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
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 BULBE GAUFRIERS	BULB 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	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	4	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	2	SILIGAIN 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

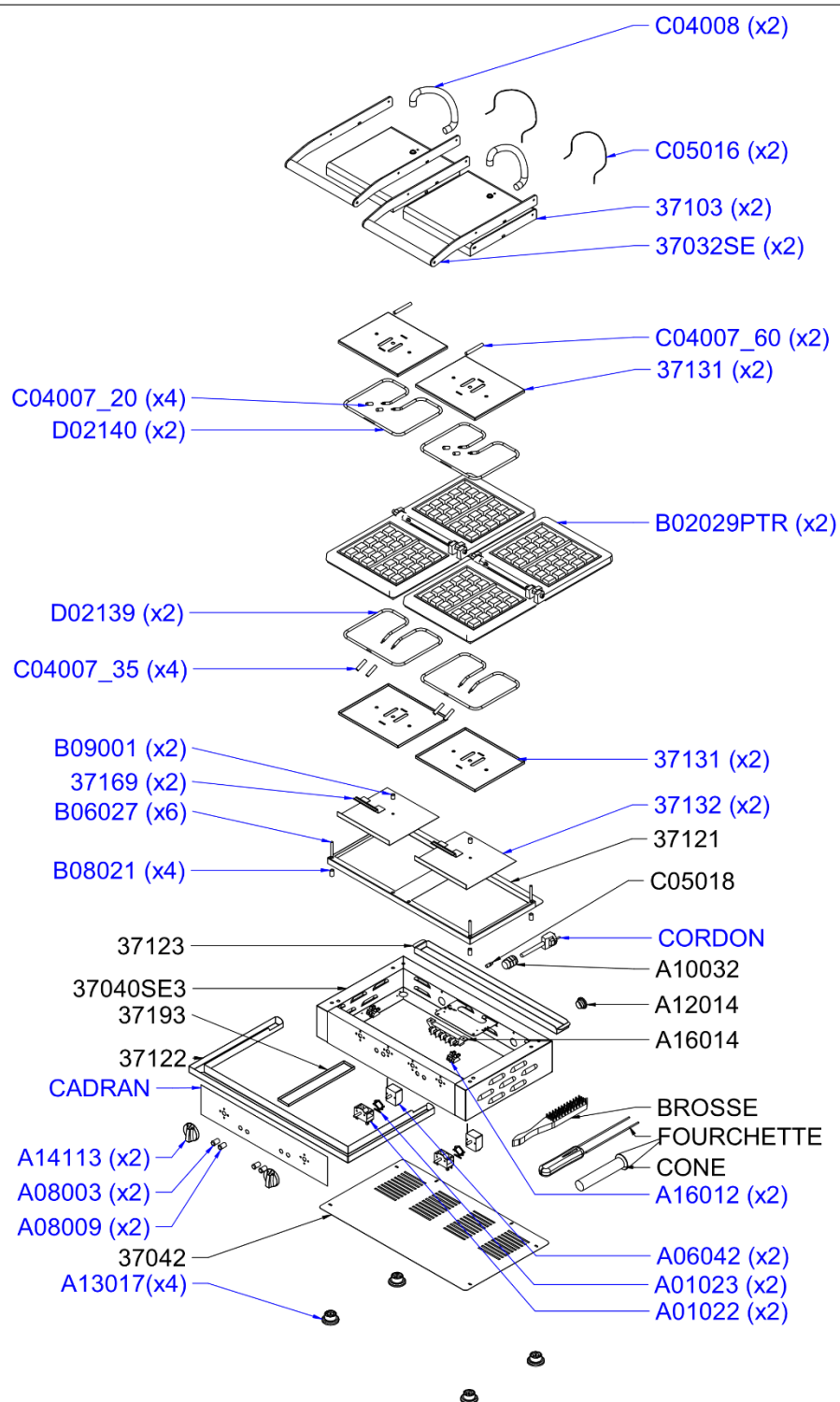
Date :
09/04/2018

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.

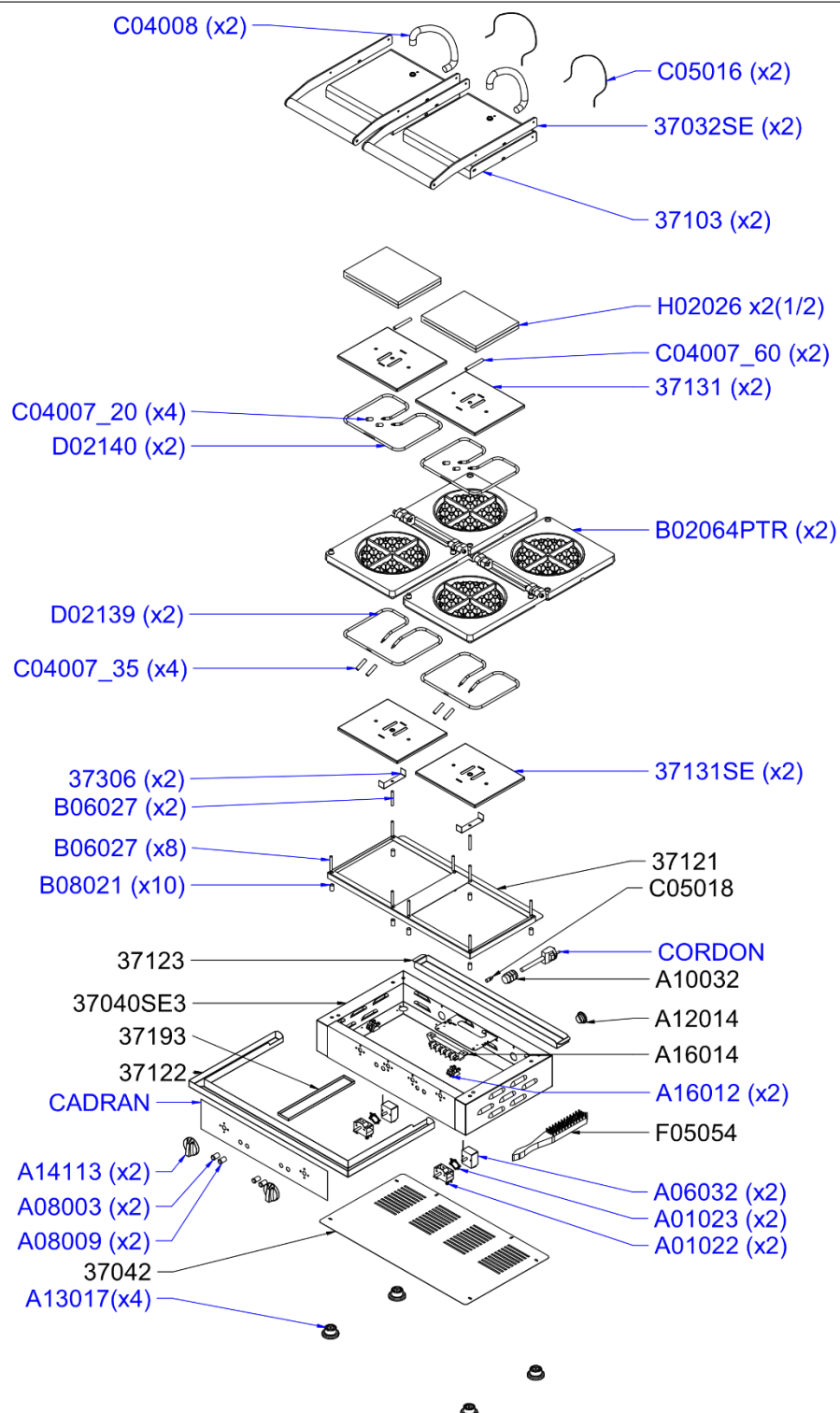
Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

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 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	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 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
B02064PTR	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

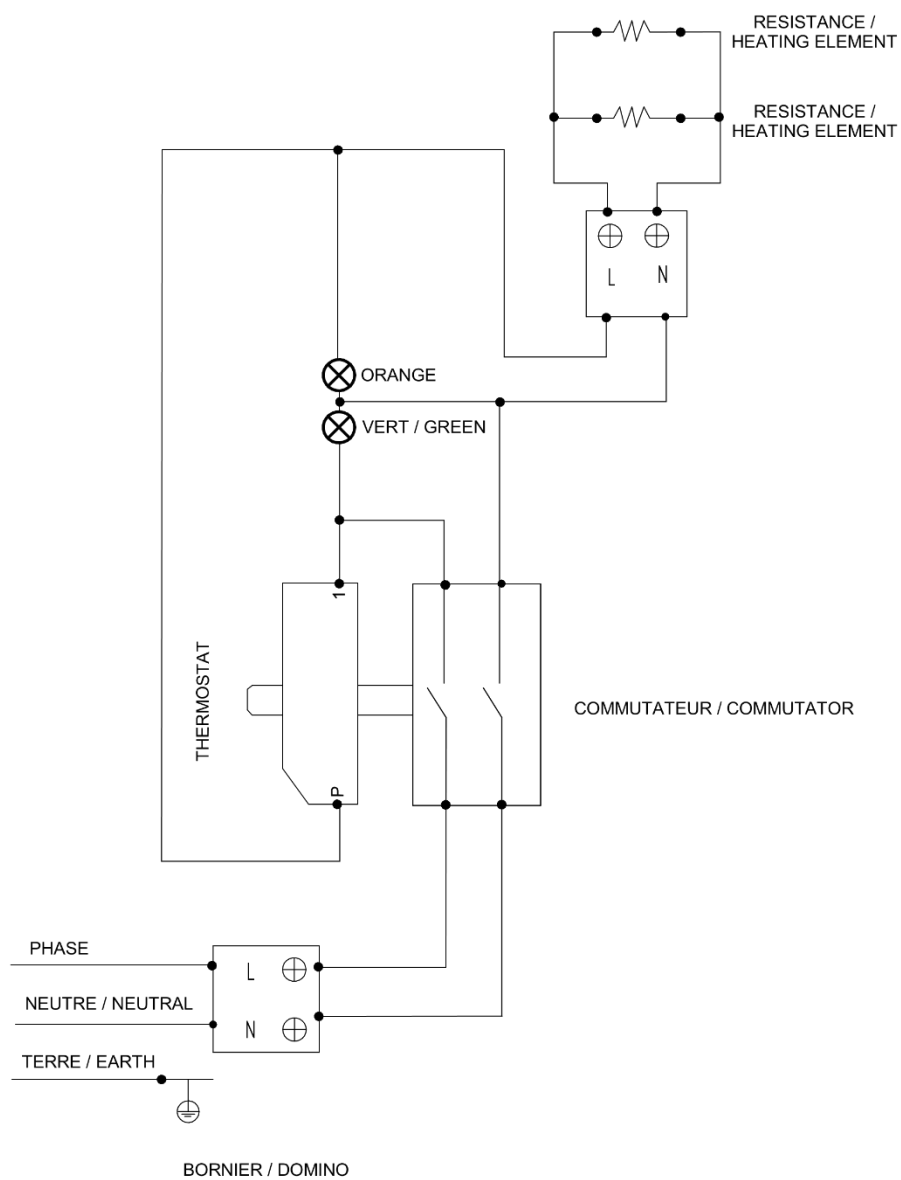
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A



Câblage : C02001

GES 10-20-40-80 B

Schéma électrique

DT194

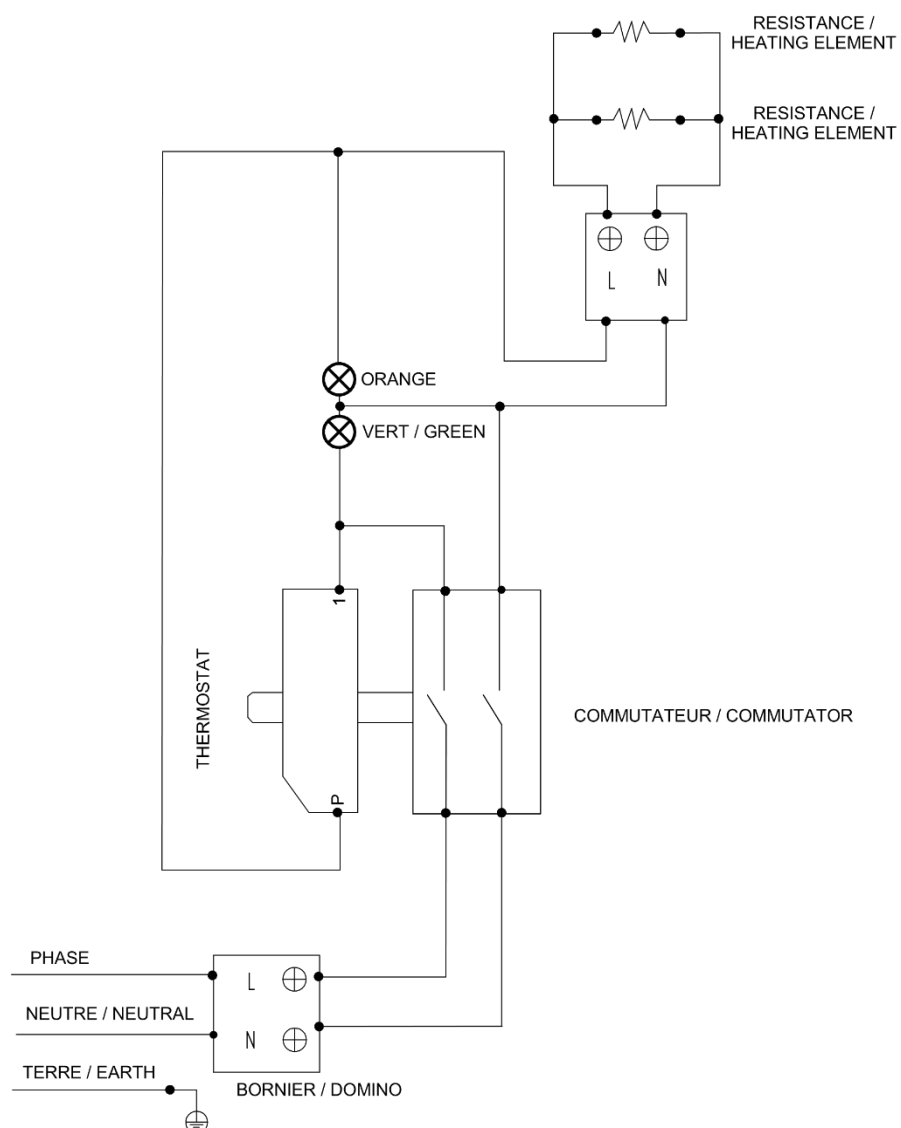
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
S.Grenon

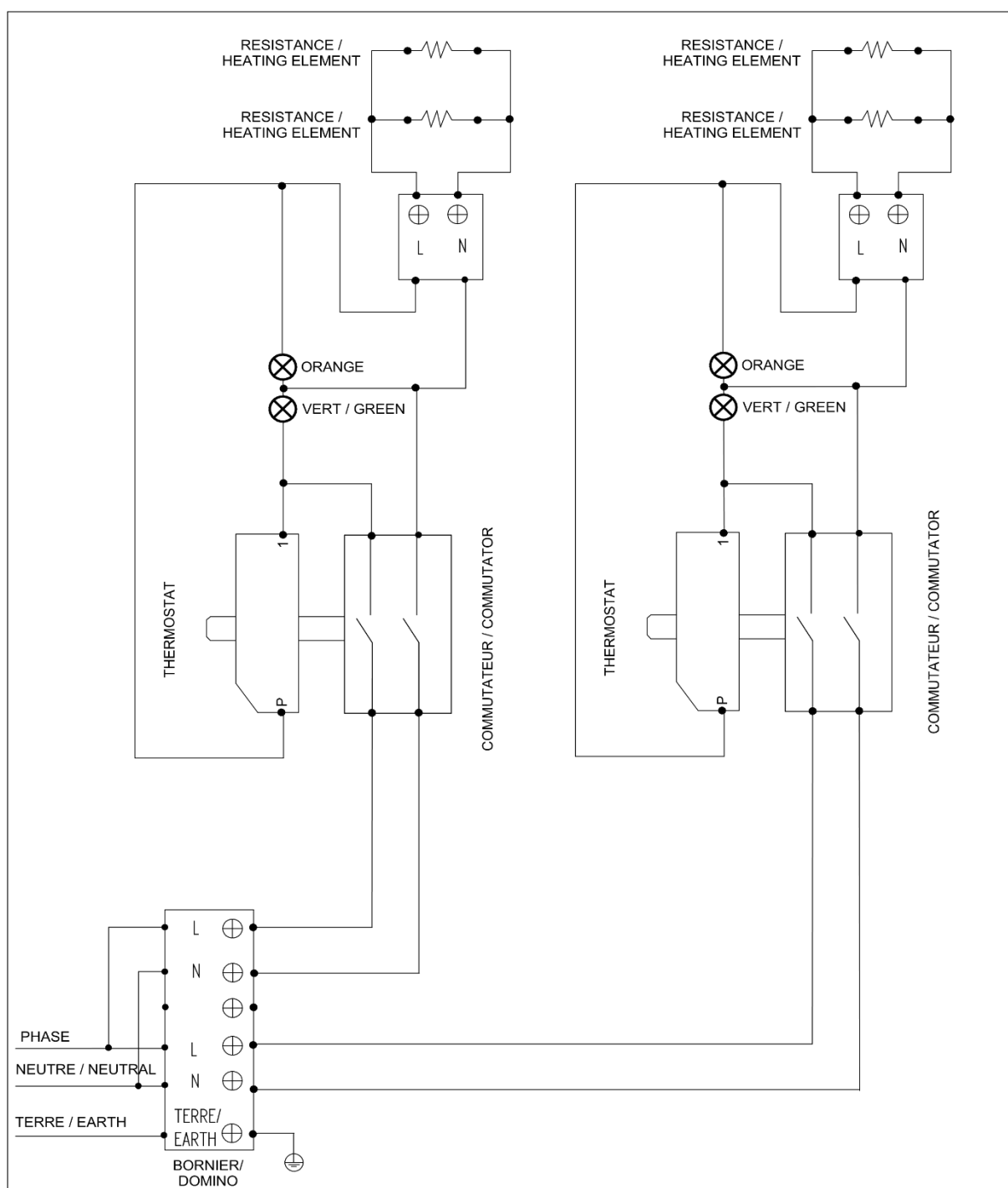
Date :
09/04/2018

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 10-20-40-80 B

Schéma électrique

DT195

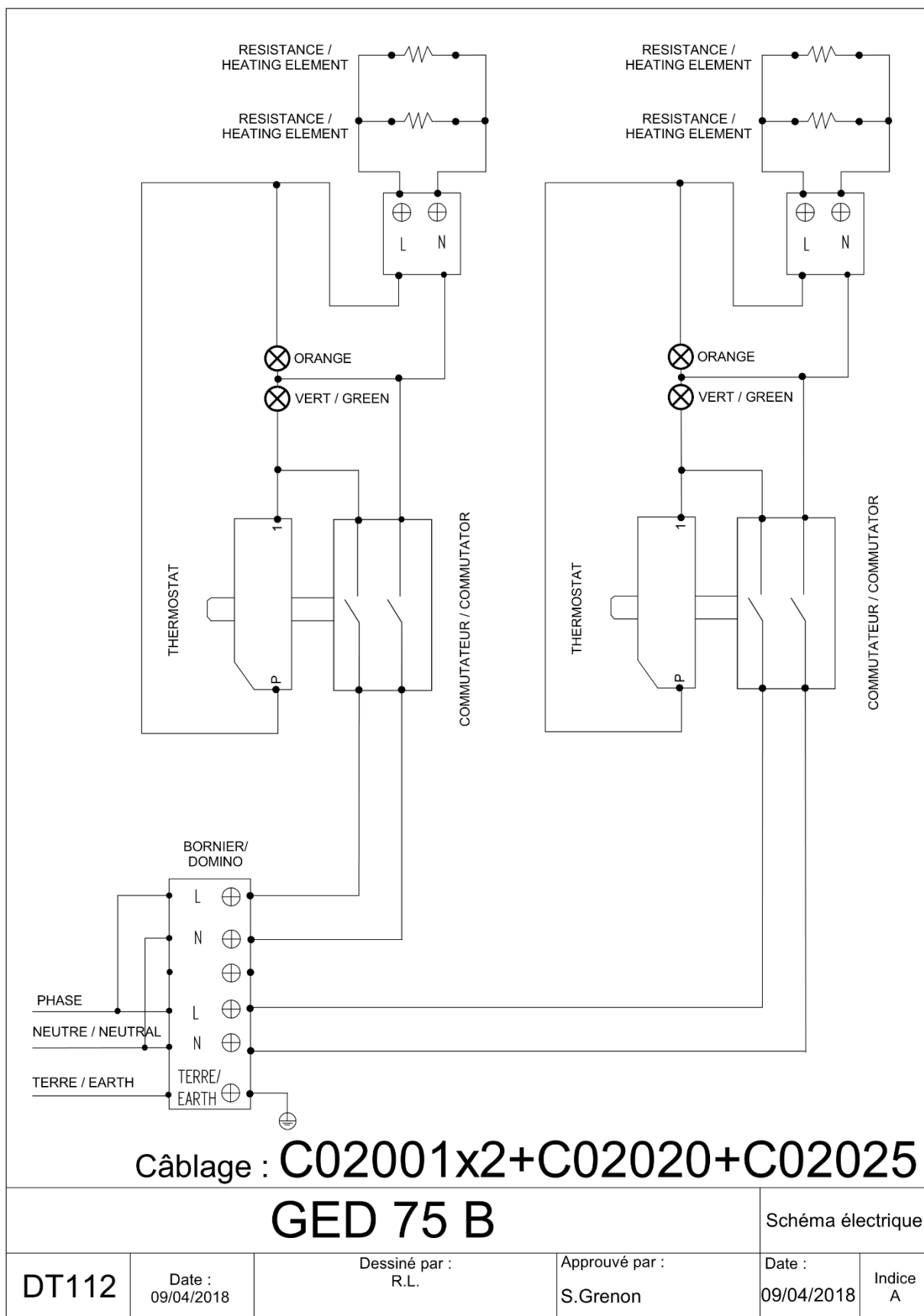
Date :
09/04/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
09/04/2018

Indice
A



G03062