

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAMME VITROCERAMIQUE**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GLASS CERAMIC LINE**

GVS 335 / GVD 335



Fabrication française

Made in France

Octobre 2024

GAMME VITROCERAMIQUE GVS 335 / GVD 335

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 contact grill.

Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des GVS 335 / GVD 335 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller les hamburgers, saucisses, poisson, légumes et pour réchauffer les sandwiches, croque-monsieur etc...

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces appareils sont équipés de plaques vitrocéramiques permettant une cuisson homogène, d'un tiroir ramasse jus entièrement amovible, d'un thermostat/commutateur, d'un voyant orange thermostatique, d'un voyant vert de mise sous tension et d'une minuterie électronique. La cuisson se fait par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de la plaque grâce au foyer placé sous celle-ci.

Ces contact grills sont équipés de plaques supérieures contre balancées pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelque soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Ils ont été conçus dans un souci de confort d'utilisation et de sécurité :

- Un système d'ouverture compensé pour une utilisation en continu et sans effort de la plaque supérieure.
- L'avancement du capot supérieur évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé.

Pour allumer les plaques, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée. Le voyant vert (n°4 sur la photo) et le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allument, l'appareil est en chauffe.

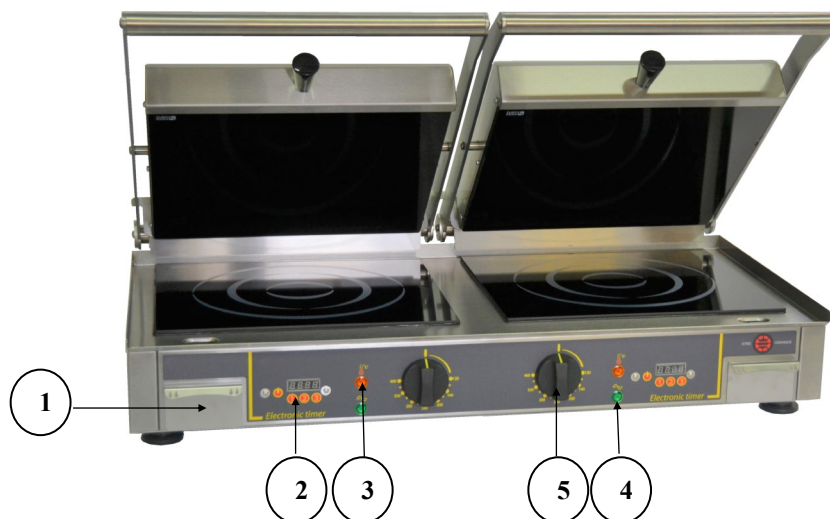
A l'extinction du voyant orange, votre appareil a atteint la température sélectionnée.

Sélectionné le temps de cuisson avec la minuterie électronique. (Voir notice jointe).

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat/commutateur (n°5 sur la photo). Le voyant orange vous indique les périodes de chauffe.

Votre appareil est équipé d'un bac ramasse jus (n°1 sur la photo) amovible pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse jus (n° 1 sur la photo).



- | | | | |
|---|------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Bac ramasse jus | 2 | Minuterie électronique |
| 3 | Voyant thermostatique | 4 | Voyant de mise sous tension |
| 5 | Thermostat/commutateur | | |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer l'appareil 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 les pièces inox.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre appareil pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques.

Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil 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°5 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Voyant lumineux vert (n°4 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Minuterie électro- nique (n°2 sur la photo)	Sélection du temps de cuisson

- **Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse-jus (n°1 sur la photo).**
- **La surface en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour entreposer quelque chose.**

Mise en marche

Tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°4 sur la photo) et le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allument, l'appareil est en chauffe.

A l'extinction du voyant orange, l'appareil a atteint la température souhaitée. Sélectionner le temps de cuisson avec la minuterie électronique. (Voir notice jointe).

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat/commutateur (n°5 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Cet appareil ne nécessite pas de préchauffage, il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation d'énergie.

Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température du thermostat.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat/commutateur (n°5 sur la photo) sur 0.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Les résidus de cuisson passent à travers le trou situé sur la goulotte de récupération des graisses et se déversent dans le tiroir avant.
Il est nécessaire de vider régulièrement le tiroir pour éviter tout débordement.

Il faut nettoyer rapidement les tâches ou les dépôts se trouvant sur le verre, si possible lorsque la plaque est encore tiède et dans tous les cas avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le plan en vitrocéramique.

Utiliser un chiffon sec s'il n'y a qu'une légère couche de dépôts.

Si les dépôts sont plus importants, se servir d'un grattoir conçu spécialement pour les surfaces en vitrocéramique avec les bords de la lame arrondis et s'assurer que la lame soit en contact avec la plaque sur toute sa longueur.

Ne pas utiliser la pointe du grattoir car cela risquerait de rayer la plaque et d'en compromettre de manière irréversible le fonctionnement et le nettoyage.

Changer la lame quand elle n'est plus tranchante.

Après le nettoyage, nous vous conseillons d'utiliser un produit spécifique pour la vitrocéramique qui forme une pellicule fine sur la plaque et en protège la surface.

Ne jamais nettoyer votre 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.

Le bac peut être nettoyé au lave vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	GVS 335	GVD 335
Dimensions externes mm	390 x 600 x 260	780 x 600 x 260
Surface de cuisson mm	335 x 304	335 x 304
Poids	14 Kg	20 Kg
Puissance	3000 W	2 x 3000 W
Nbre élément	2	4
Ampère	13 A	13 A/Phase
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~ 2 cordons

Correspondance des couleurs des fils : Phase Marron 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 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-38 (2008).

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
2004/108CE



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 notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

GLASS CERAMIC LINE GVS 335 / GVD 335

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 damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10cm from the wall is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.

- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after sale service or skilled persons to avoid any risk.
- 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 PACKAGING CARTON

Device: A contact-grill.

Accessory: - The present note

See exploded views for GVS 335 / GVD 335 at the end of the document,

3. CONFORMITY OF USE

Use the device to grill hamburgers, sausages, fish, vegetables and to warm sandwiches, croquet monsieur etc...

4. OPERATING MODE

These machines are fitted with glass ceramic plates for an homogeneous cooking, with a removable drip tray, a thermostat/commutator, a orange thermostatic pilot light, a green on/off pilot light and an electronic timer.

Cooking is made by direct and homogeneous transfer of the heat on all the surface thanks to the glass ceramic chamber placed underneath.

These contact-grill are equipped with self-balanced upper plates to ensure an homogeneous cooking whatever the thickness of the products to be cooked by adapting the height of the plate.

These ceramic contact-grills are also conceived for a comfort and security use:

- a lever system for a non-stop use without any tension of the upper plate.
- the front of the upper plate avoids the shock between 2 plates when the contact-grill is closed.

To turn on the machine, turn the thermostat/commutator (n°5 on picture) on the wished position. The green pilot light (n°4 on picture) and the orange pilot light (n°3 on picture) ignite, the device is on. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

Preset cooking time on electronic timer (see user manual)

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat/commutator (n°5 on picture). Orange pilot light indicates heating periods.

Your machine is fitted with a removable drip tray (n°1 on picture) for the evacuation of cooking juices and fat. It must be regularly emptied. It is recommended to pour some water into the drip tray at the beginning of cooking to facilitate the cleaning and avoid the solidification and the accumulation of fat in the drip tray

Never use the machine without the drip tray (n°1 on picture)



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Drip tray | 2 Electronic timer |
| 3 Thermostatic pilot light | 4 On/off pilot light |
| 5 Thermostat/commutator | |

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat heat-resistance surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film around the machine and from all stainless steel parts.

b) First use :

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

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

Connection the appliance

- Check that the tension 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/commutator (n°5 on picture)	Temperature setting
Orange pilot light (n°3 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)
Green pilot light (n°4 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Electronic timer n°2 on picture)	Cooking time selection

Never use the machine without its drip tray (n°1 on picture).

Never place any object on the cooking surface.

Putting on

Turn on the thermostat/commutator (n°5 on picture) on the desired position: the green pilot light (n°4 on picture) and the orange pilot light (n°3 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°3 on picture) turns off, the machine reached the wished temperature. Preset cooking time on electronic timer (see user manual).

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat/commutator (n°5 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°3 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

This machine does not require preheating. It is not necessary to leave the device switched on at full power, just to adapt the temperature to products to be cooked to limit the energy consumption.

If your food sticks on the plate, reduce the temperature of the thermostat.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°5 on picture) to 0.
Let the device cool
Disconnect the power cable.
Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation 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 name, 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 intervention or cleaning work.

Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid : avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.

The residues of cooking get through the hole situated on the drip tray.

It is necessary to empty regularly the drip tray to avoid any overflowing.

It is necessary to clean rather quickly the tasks or the deposits being on the glass, if possible when the plate is still tepid and in every case before using again the appliance.

Do not use utensils which could damage the plate.

If there is only a small lay of residues, use a dry towel.

If the residues are more important, use a scraper conceived specially for glass ceramic surfaces, with the edges of the blade rounded off and to make sure that the blade is no touch with the plate on all its length.

Do not use the edge of the scraper because it would risk to damage the plate and to compromise the good functioning and the cleaning.

Change the blade of the scraper when it is not more sharp edge.

After the cleaning, we recommend you to use a specific product for the glass ceramic which forms a protection film on the surface of the plate.

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 use for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture and to clean the plates well.

The drip tray can be cleaned in a dishwasher

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	GVS 335	GVD 335
Outside dimensions mm	390 x 600 x 260	780 x 600 x 260
Cooking surface mm	335 x 304	335 x 304
Weight	14 Kg	20 Kg
Power	3000 W	2 x 3000 W
No element	2	4
Current	13 A	13 A/Phase
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~ 2 cords

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 60335-2-38
EN 55014-1 +55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Humidity protection degrees IPX3, in conformity with the norm 60335-2-38 (2008).

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
2004/108CE



REACH regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

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

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

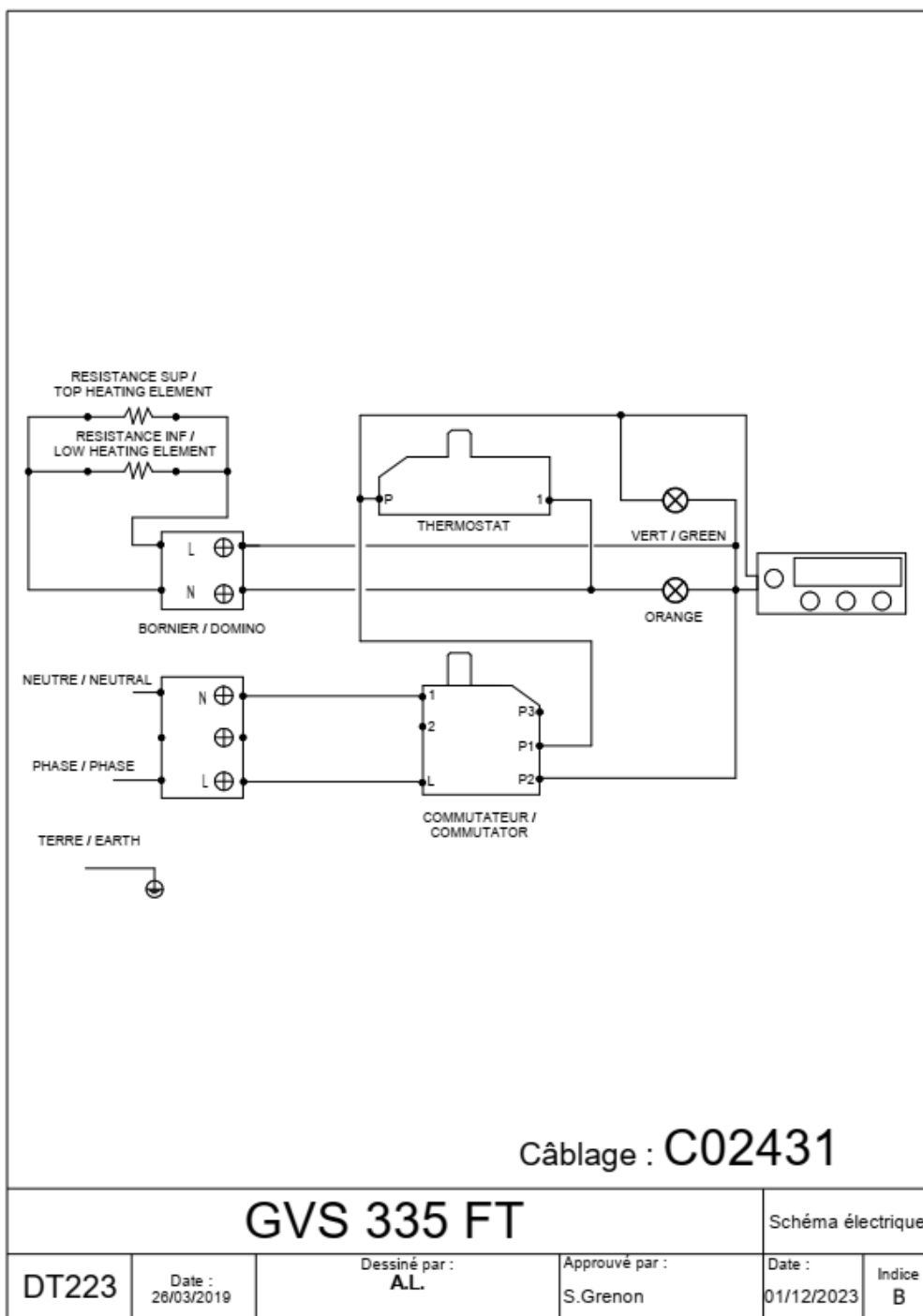
Clause excluding the warranty

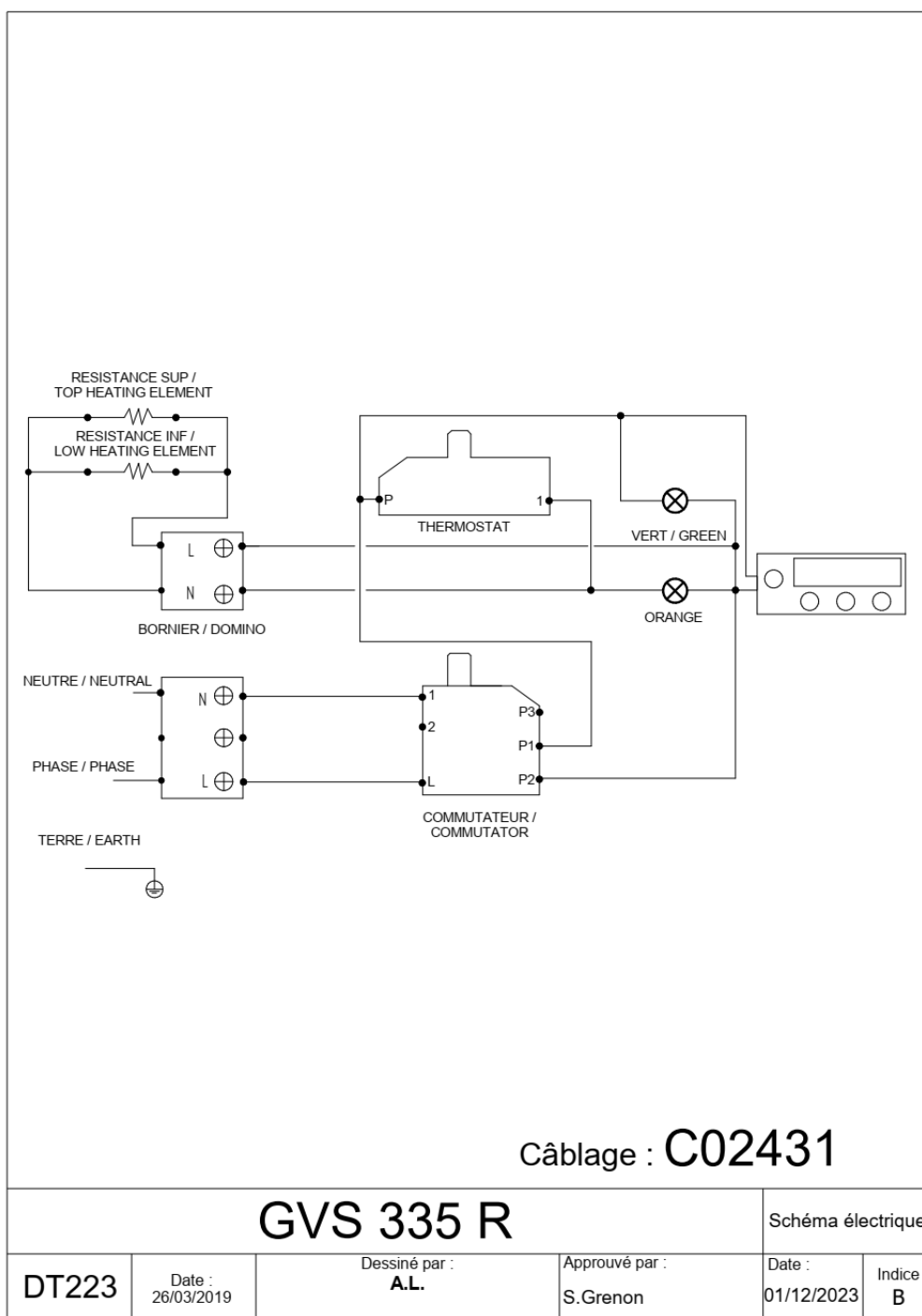
Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

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

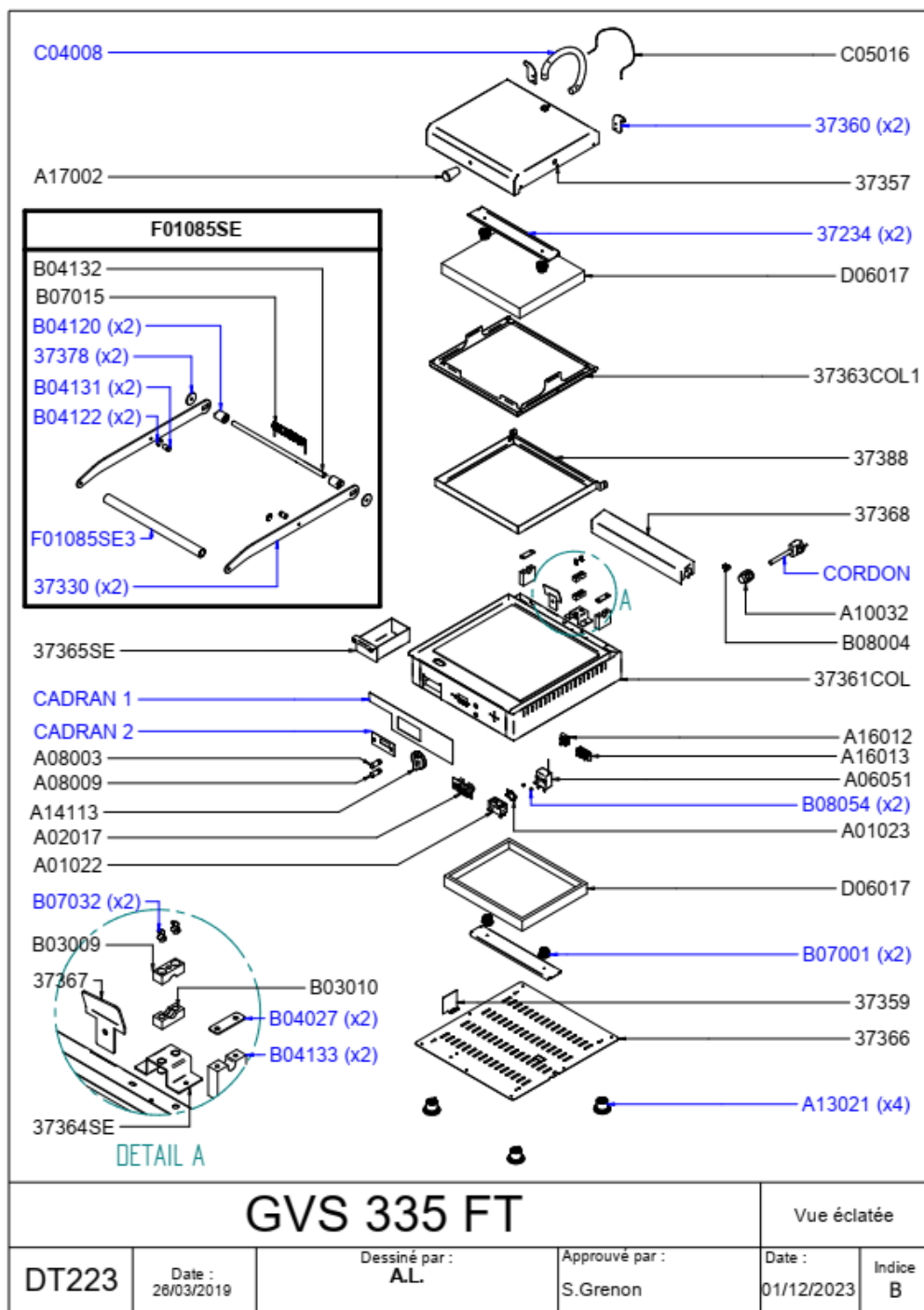
Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

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

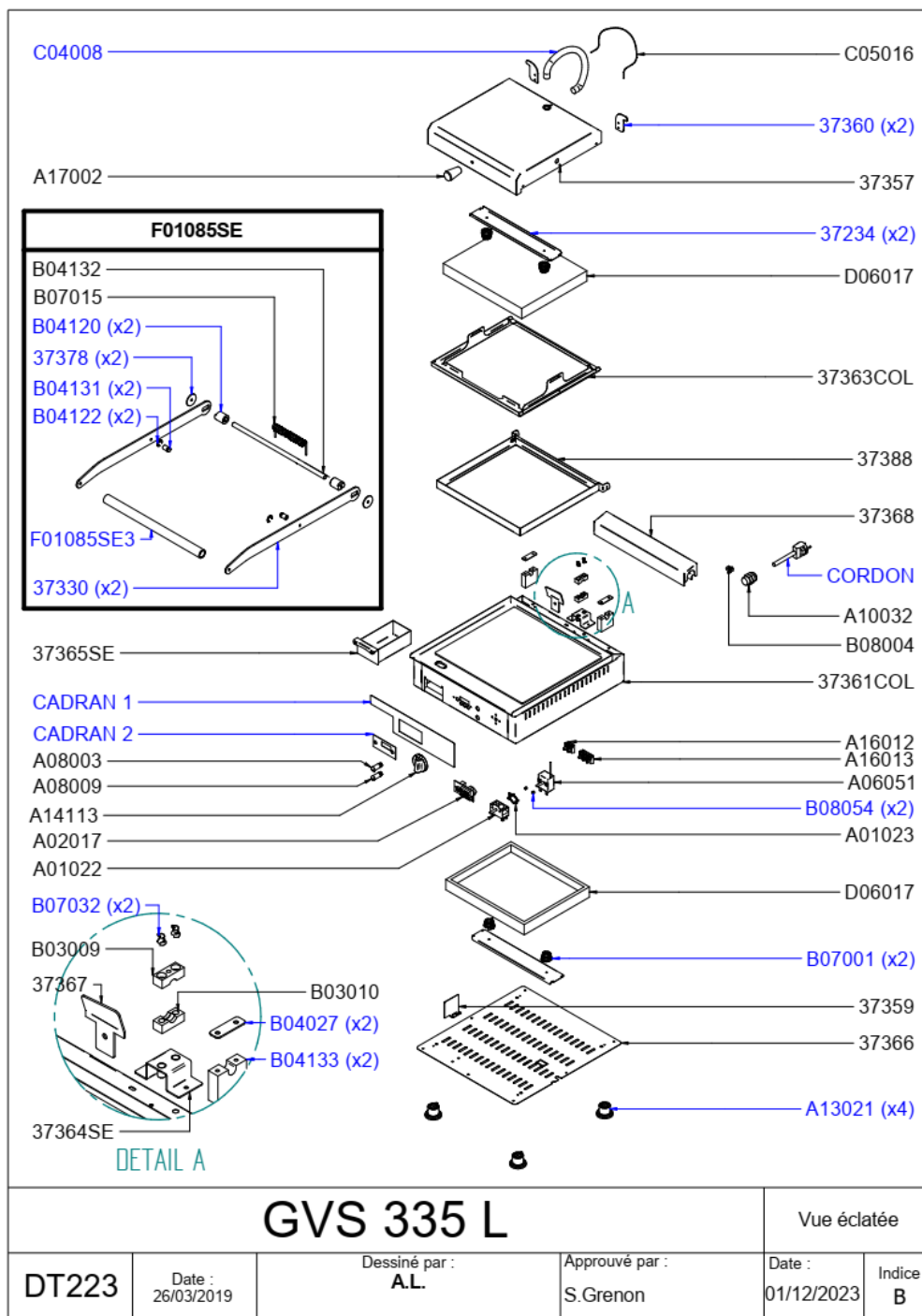




	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
	37234	2	BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
	37357	1	CAPOT	COVER
	37359	1	PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
	37360	2	BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
	37361COL	1	S/E CEINTURE & VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & CASING ASSEMBLY
	37363COL1	1	S/E CADRE + VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & FRAME ASSEMBLY
	37364SE	1	S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
	37365SE	1	S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
	37366	1	FOND SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
	37367	1	BUTEE DE CAPOT	COVER STOP
	37368	1	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	37388	1	SPACER H 25	H 25 SPACER
	A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A02017	1	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
	A06051	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
	A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
	A17002	1	POIGNEE	HANDLE
	B03009	1	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
	B03010	1	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
	B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04122	2	ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
	B04131	2	AXE	AXLE
	B04133	2	GUIDE POIGNEE	HANDLE GUIDE
	B07001	4	RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
	B07032	2	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
	B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
	B08054	2	ENTRETOISE	SPACER
	B08056	2	RONDELLE	WASHER
	CORDON	1	CORDON	CORD
	C04008	1	GAINE RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
	C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
	D06017	2	FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
	CADRAN 1	1	CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
	CADRAN 2	1	CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
	F01085SE	1	S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
F01085SE	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085SE3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY
GVS 335 FT				Nomenclature
DT223	Date : 26/03/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/12/2023
				Indice B

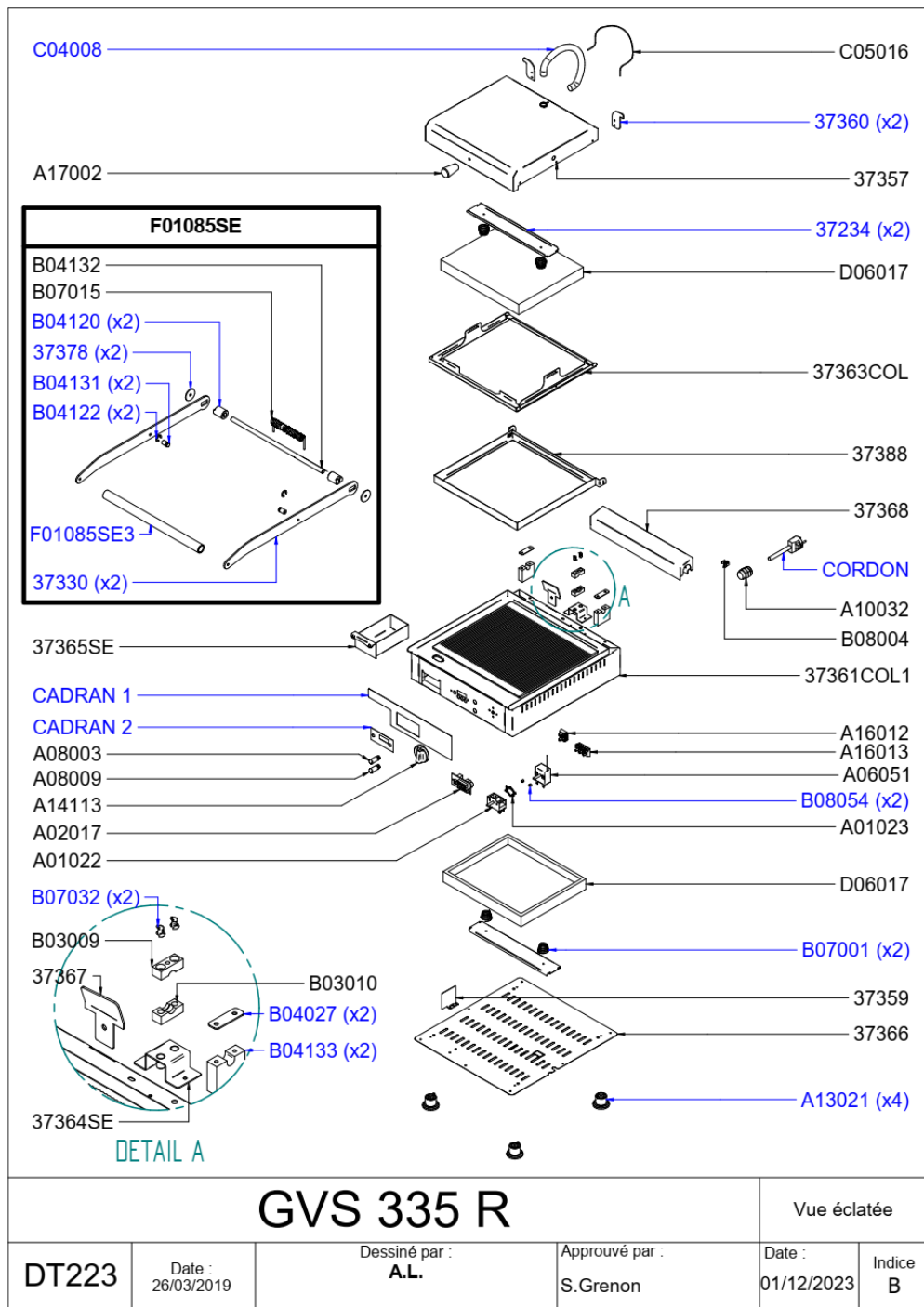


	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
F01085SE	37234	2	BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
	37357	1	CAPOT	COVER
	37359	1	PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
	37360	2	BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
	37361COL	1	S/E CEINTURE & VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & CASING ASSEMBLY
	37363COL	1	S/E CADRE + VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & FRAME ASSEMBLY
	37364SE	1	S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
	37365SE	1	S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
	37366	1	FOND SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
	37367	1	BUTE DE CAPOT	COVER STOP
	37368	1	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	37388	1	SPACER H 25	H 25 SPACER
	A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A02017	1	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
	A06051	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
	A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
	A17002	1	POIGNEE	HANDLE
	B03009	1	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
	B03010	1	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
	B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04122	2	ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
	B04131	2	AXE	AXLE
	B04133	2	GUIDE POIGNEE	HANDLE GUIDE
	B07001	4	RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
	B07032	2	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
	B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
	B08054	2	ENTRETOISE	SPACER
	B08056	2	RONDELLE	WASHER
	CORDON	1	CORDON	CORD
	C04008	1	GAINE RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
	C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
	D06017	2	FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
	CADRAN 1	1	CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
	CADRAN 2	1	CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
	F01085SE	1	S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085SE.3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY
GVS 335 L				Nomenclature
DT223	Date : 26/03/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Vilette	Date : 01/12/2023
				Indice B



	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
	37234	2	BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
	37357	1	CAPOT	COVER
	37359	1	PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
	37360	2	BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
	37361COL1	1	S/E CEINTURE & VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & CASING ASSEMBLY
	37363COL	1	S/E CADRE + VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & FRAME ASSEMBLY
	37364SE	1	S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
	37365SE	1	S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
	37366	1	FOND SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
	37367	1	BUTEE DE CAPOT	COVER STOP
	37368	1	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	37388	1	SPACER H 25	H 25 SPACER
	A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A02017	1	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
	A06051	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
	A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
	A17002	1	POIGNEE	HANDLE
	B03009	1	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
	B03010	1	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
	B04027	2	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04122	2	ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
	B04131	2	AXE	AXLE
	B04133	2	GUIDE POIGNÉE	HANDLE GUIDE
	B07001	4	RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
	B07032	2	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
	B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
	B08054	2	ENTRETOISE	SPACER
	B08056	2	RONDELLE	WASHER
	CORDON	1	CORDON	CORD
	C04008	1	GAINE RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
	C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
	D06017	2	FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
	CADRAN 1	1	CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
	CADRAN 2	1	CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
	F01085SE	1	S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
F01085SE	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNÉE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085SE3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY

GVS 335 R				Nomenclature	
DT223	Date : 26/03/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Vilette	Date : 01/12/2023	Indice B



CODE		QTE	PIECE	SPARE PART
37234	4		BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
37357	2		CAPOT	COVER
37359	1		PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
37360	4		BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
37363COL1	2		S/E CADRE + VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & FRAME ASSEMBLY
37364SE	2		S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
37365SE	2		S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
37367	2		BUTEE DE CAPOT	COVER STOP
37368	2		CACHE RESSORT	SPRING COVER
37371COL	1		S/E CEINTURE & VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & CASING ASSEMBLY
37373	1		FOND SOCLE	BOTTOM
37375	1		PROTECTION DROIT FIL	WIRE RIGHT PROTECTION
37388	1		SPACER H 25	H 25 SPACER
A01022	2		COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2		CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A02017	2		MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
A06051	2		THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2		VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	2		VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	2		PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4		PIED	FOOT
A14113	2		BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2		BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
A16013	2		BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A17002	2		POIGNEE	HANDLE
B03009	2		PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
B03010	2		PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
B04027	4		BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
B04122	4		ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
B04131	4		AXE	AXLE
B04133	4		GUIDE POIGNEE	HANDLE GUIDE
B07001	8		RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
B07032	4		RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
B08004	2		RIVET TERRE	GROUND RIVET
B08054	4		ENTRETOISE	SPACER
B08056	4		RONDELLE	WASHER
CORDON	2		CORDON	CORD
C04008	2		GAINÉ RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
C05016	2		FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1		BORNE EQUIPOTentielle	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D06017	4		FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
CADRAN 1	1		CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
CADRAN 2	2		CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
F01085SE	2		S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
F01085SE	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085SE3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY

GVD 335 FT

Nomenclature

DT222

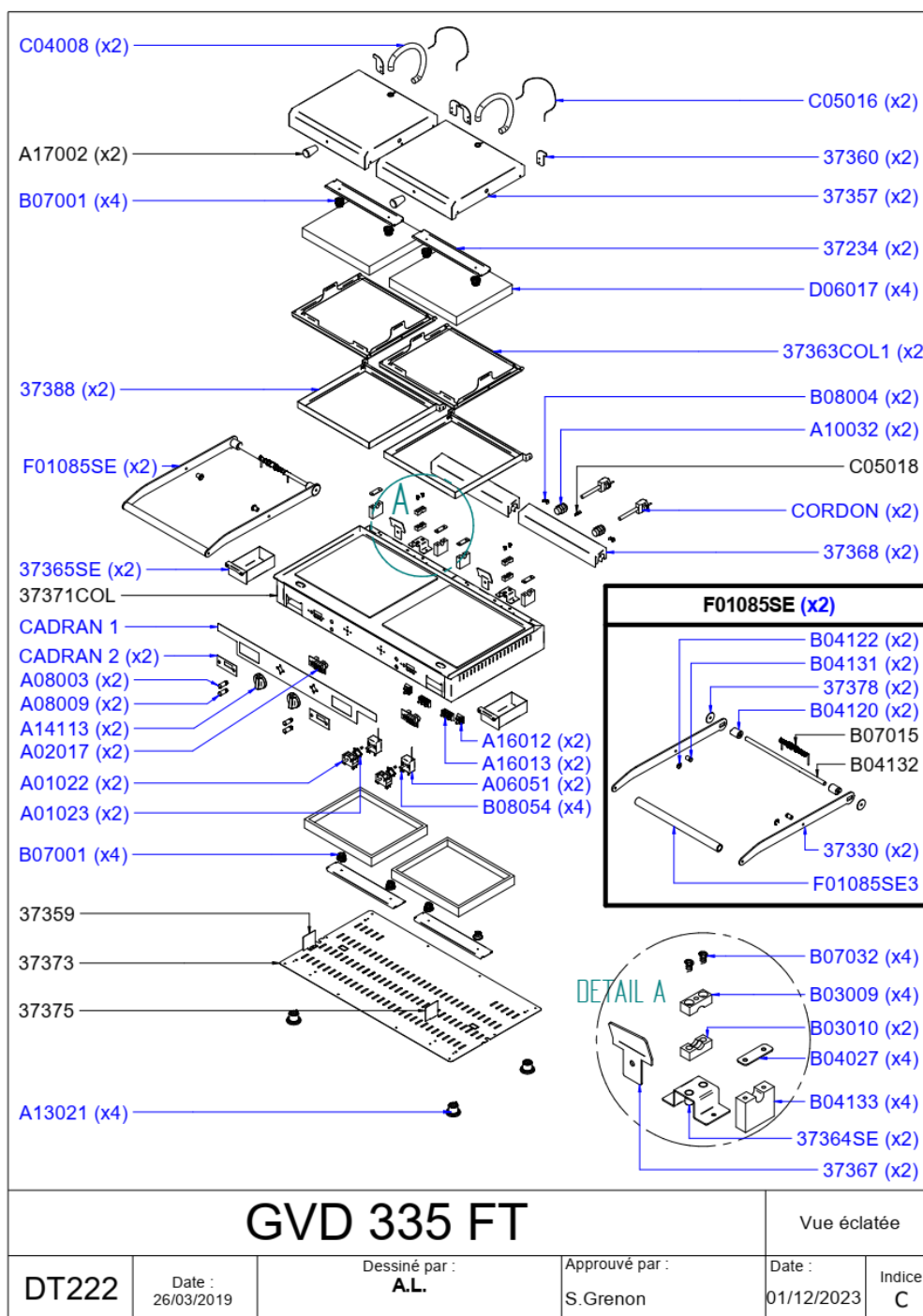
Date :
26/03/2019

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :
M. Villette

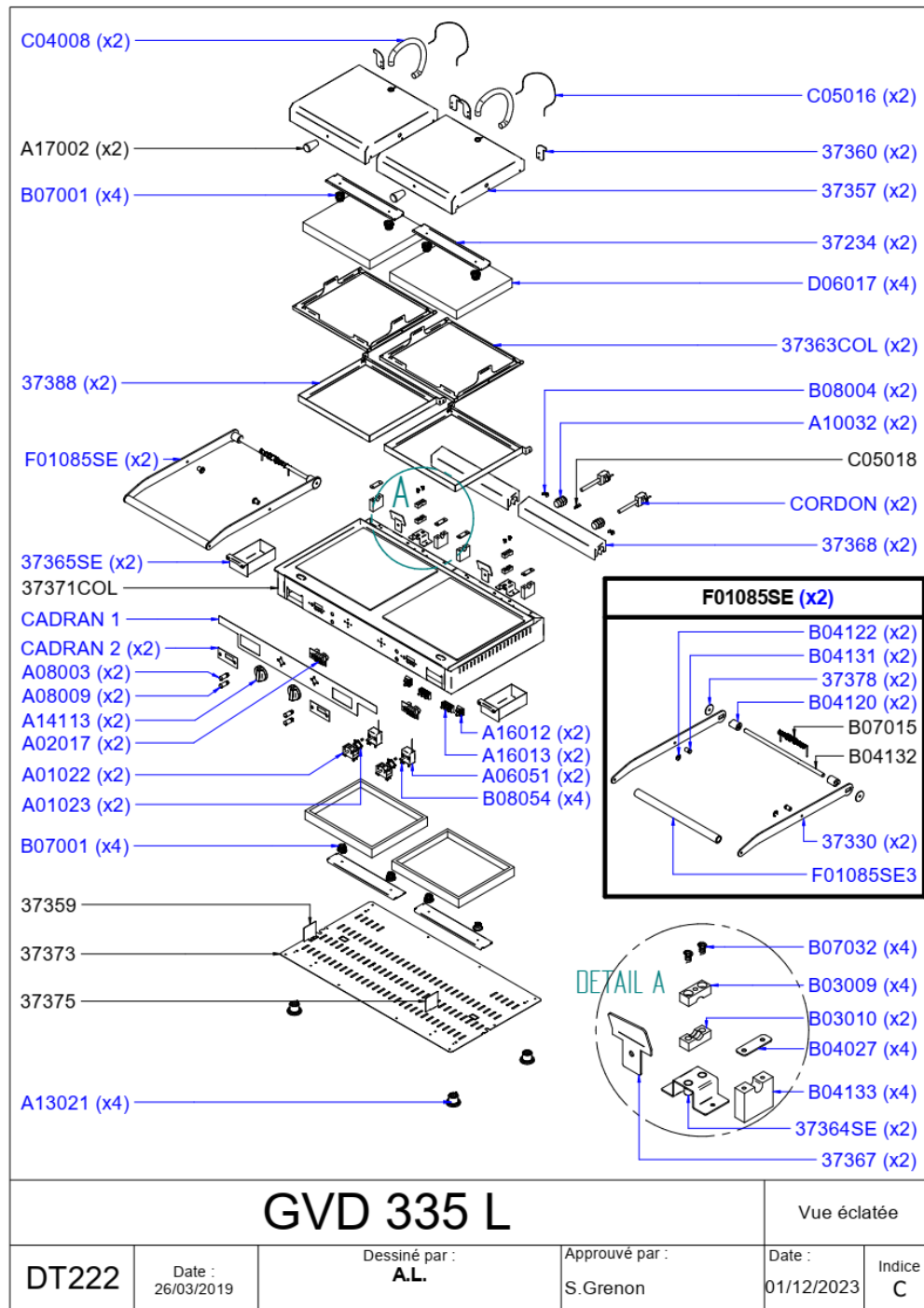
Date :
01/12/2023

Indice
C



	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
	37234	4	BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
	37357	2	CAPOT	COVER
	37359	1	PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
	37360	4	BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
	37363COL	2	S/E CADRE + VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & FRAME ASSEMBLY
	37364SE	2	S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
	37365SE	2	S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
	37367	2	BUTEE DE CAPOT	COVER STOP
	37368	2	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	37371COL	1	S/E CEINTURE & VERRE LISSE	SMOOTH GLASS & CASING ASSEMBLY
	37373	1	FOND SOCLE	BOTTOM
	37375	1	PROTECTION DROIT FIL	WIRE RIGHT PROTECTION
	37388	1	SPACER H 25	H 25 SPACER
	A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A02017	2	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
	A06051	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	2	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
	A16013	2	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
	A17002	2	POIGNEE	HANDLE
	B03009	2	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
	B03010	2	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
	B04027	4	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04122	4	ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
	B04131	4	AXE	AXLE
	B04133	4	GUIDE POIGNEE	HANDLE GUIDE
	B07001	8	RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
	B07032	4	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
	B08004	2	RIVET TERRE	GROUND RIVET
	B08054	4	ENTRETOISE	SPACER
	B08056	4	RONDELLE	WASHER
	CORDON	2	CORDON	CORD
	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 EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
	D06017	4	FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
	CADRAN 1	1	CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
	CADRAN 2	2	CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
	F01085SE	2	S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
F01085SE	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085E3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY

GVD 335 L				Nomenclature	
DT222	Date : 26/03/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/12/2023	Indice C



	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
F01085SE	37234	4	BLOCAGE FOYER	CERAMIC CHAMBER LOCK
	37357	2	CAPOT	COVER
	37359	1	PROTECTION FIL GAUCHE	LEFT WIRE PROTECTION
	37360	4	BLOCAGE POSITION CAPOT	COVER POSITION LOCKER
	37363COL	2	S/E CADRE + VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & FRAME ASSEMBLY
	37364SE	2	S/E SUPPORT PALIER	BEARING HOLDER ASSEMBLY
	37365SE	2	S/E BAC A SAUCE	JUICE TRAY ASSEMBLY
	37367	2	BUTEE DE CAPOT	COVER STOP
	37368	2	CACHE RESSORT	SPRING COVER
	37371COL1	1	S/E CEINTURE & VERRE RAINURE	GROOVED GLASS & CASING ASSEMBLY
	37373	1	FOND SOCLE	BOTTOM
	37375	1	PROTECTION DROIT FIL PANINI VCR B	WIRE RIGHT PROTECTION GVD 335
	37388	1	SPACER H 25	H 25 SPACER
	A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
	A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
	A02017	2	MINUTERIE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER
	A06051	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
	A08003	2	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
	A08009	2	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
	A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
	A13021	4	PIED	FOOT
	A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
	A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
	A16013	2	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
	A17002	2	POIGNEE	HANDLE
	B03009	2	PALIER SUPERIEUR	UPPER BEARING
	B03010	2	PALIER INFERIEUR	LOWER BEARING
	B04027	4	BRIDE POIGNEE	HANDLE FLANGE
	B04122	4	ANNEAU TRUARC	TRUARC RING
	B04131	4	AXE	AXLE
	B04133	4	GUIDE POIGNEE	HANDLE GUIDE
	B07001	8	RESSORT DE COMPRESSION CONIQUE	CONICAL COMPRESSION SPRING
	B07032	4	RESSORT DE COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
	B08004	2	RIVET TERRE	GROUND RIVET
	B08054	4	ENTRETOISE	SPACER
	B08056	4	RONDELLE	WASHER
	CORDON	2	CORDON	CORD
	C04008	2	GAINÉ RESSORT LG 350 mm	SPRING GIRDLE LG 350 mm
	C05016	2	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
	C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
	D06017	4	FOYER 1500W 240V	CERAMIC CHAMBER 1500W 240V
	CADRAN 1	1	CADRAN COMPLET	COMPLET FRONT PANEL
	CADRAN 2	2	CADRAN DE REMPLACEMENT (LOT DE 3)	REPLACEMENT FRONT PANEL (SET OF 3)
	F01085SE	2	S/E POIGNEE COMPLETE	FULL HANDLE ASSEMBLY
	37330	2	POIGNEE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT HANDLE
	37378	2	RONDELLE	WASHER
	B04120	2	BLOCAGE POIGNEE	HANDLE LOCKER
	B04132	1	AXE	AXLE
	B07015	1	RESSORT DOUBLE TORSION	DOUBLE TORSION SPRING
	F01085SE3	1	S/E TUBE + EMBOUTS	TUBE + TIPS ASSEMBLY
GVD 335 R				Nomenclature
DT222	Date : 26/03/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/12/2023
				Indice C

