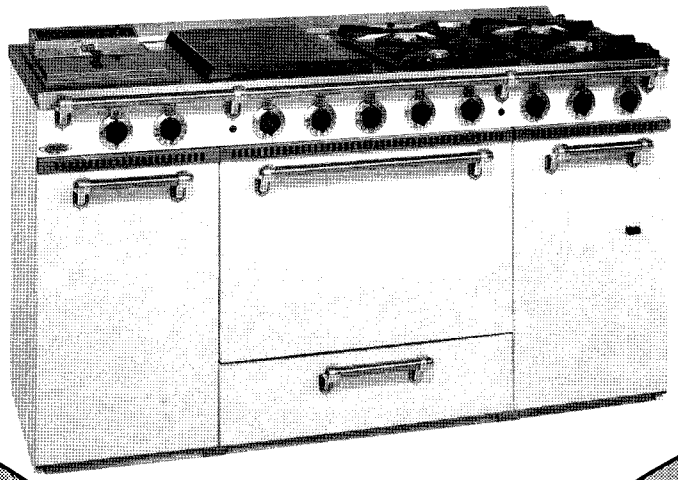
La gamme "Souveraine" de

GODIN

La cuisinière du particulier exigeant au professionnel de la restauration.



CE

NOTICE

- à l'usage de l'utilisateur : emploi, entretien
- à l'usage de l'installateur : montage, installation

La gamme "Souveraine" par

GODIN

Un bon investissement pour bien cuisiner à vie,
capable de satisfaire les utilisateurs les plus exigeants :
du particulier averti au professionnel de la restauration.

CE Toutes les "Souveraine" sont conformes aux exigences des directives Européennes 89/336/CEE et 90/396 CEE

La "Souveraine" de Godin se trouve désormais à la place d'honneur dans votre cuisine. Lorsque vous l'avez vue pour la première fois, spontanément, c'est là que vous l'avez imaginée.

Maintenant ajoutez au plaisir ressenti devant une esthétique originale, celui de tirer le meilleur parti d'un appareil très robuste qui propose de multiples possibilités de cuisson.

Pour vous y aider, Godin vous conseille de lire attentivement les pages de cette brochure. Vous y trouverez en détail, le descriptif et le mode d'utilisation de chaque partie de votre Souveraine.

La dernière page tournée, vous serez en pleine possession des moyens que vous offre votre Souveraine pour bien cuisiner, longtemps avec plaisir.

Sommaire

PARTIE RÉSERVÉE A L'UTILISATEUR

	Pages
Conseils de sécurité	4
La gamme Souveraine	5
FAMILLE 400 - Composition	6
FAMILLE 700 - Composition	7
FAMILLE 1100 - Composition	8 et 9
FAMILLE 1400 - Composition	10
FAMILLE 1500 - Composition	11
Les tables de cuisson :	
FAMILLE 700	12
FAMILLE 1100	13
FAMILLE 1500	14
Les fours à encastrer	15
Eléments électriques chauffants	15

Utilisation

Organes de commande	16
Tableaux de commande	17 et 18
Allumage :	
- Brûleur à flamme pilote	19
- Brûleur coup de feu	20
Tiroir de propreté	20
Le four gaz	20
Le four multifonction	21
Le thermostat	21
Les fonctions	22 et 23

Pour l'utilisateur des fours à encastrer, références 2200 - 2400, veuillez vous reporter directement aux explications des pages suivantes :

Four gaz	20 et 30
Four multifonction, si four électrique	21 - 22 et 23
Four électrique	29
Le coffre de rangement - Four vertical	24
L'étuve	24
La friteuse	25
Tableaux des températures	26 - 27 - 28 et 29
Le gril viande	27
Entretien	30
Montage et démontage de la porte	31
Principe d'installation pour dossier Souveraine	32

PARTIE RÉSERVÉE A L'INSTALLATEUR

Conseil de sécurité	33
Mise en place de l'appareil	34

Partie technique

Partie gaz :

Raccordement au gaz	34
Caractéristiques des brûleurs	35
Changement de gaz	36 - 37 et 38

Partie électrique :

Raccordement	39
Bornier	40

PARTIE RÉSERVÉE A L'UTILISATEUR ET A L'INSTALLATEUR

Démontage des pièces susceptibles de remplacement	41
Puissances électrique	41
Comment remédier à une difficulté d'usage ou de fonctionnement	42 et 43
Pièces de remplacement	44
Responsabilité	44

A la réception de votre appareil, assurez vous que celui-ci est en bon état.
Si des avaries dues au transport notamment, étaient visibles, signifiez les réserves au transporteur dès réception et confirmez les par lettre recommandée, dans les 48 h après réception.

CONFIEZ L'INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL A UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ, QUI POURRA PAR LA SUITE EFFECTUER LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN NÉCESSAIRES.

Conseils de sécurité

Pour la meilleure utilisation de votre appareil, il est impératif de suivre les consignes afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessure.

- Lisez complètement cette brochure.
- Assurez vous que votre appareil est correctement relié à la terre par un technicien qualifié.
- Sachez immédiatement faire le nécessaire pour interrompre l'arrivée du gaz et couper l'alimentation électrique.
- Toujours bien tenir votre appareil dans un état d'entretien irréprochable. Faîtes effectuer les réglages et les réparations dès que nécessaire.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas le tiroir à casserolerie pour stocker du matériel inflammable.
- Portez des vêtements appropriés pour éviter toute inflammation.
- Protégez vous les mains pour accéder dans le (les) four(s) avec des "mains froides".
- Faites attention pour ouvrir les portes. La manoeuvre doit être effectuée avec précaution.
- Le mouvement d'ouverture de la porte doit être accompagné jusqu'à l'ouverture totale et éviter ainsi le choc de fin de course.
- La porte ouverte n'est pas destinée à recevoir des charges trop lourdes. Si l'on peut concevoir qu'un plat de 10 à 15 kg peut y être déposé, la manoeuvre de pose doit être exécutée avec précaution et doucement.
- Ne jamais mettre à chauffer une boite de conserve sans l'avoir ouverte au préalable.
- Toujours bien placer les grilles supports de plats pendant que le four est froid.
- Un changement de niveau à chaud est toujours une opération délicate et dangereuse.

- Ne jamais recouvrir la sole en fonte émaillée de papier aluminium ou autre. Les trous doivent impérativement rester dégagés.

- Ne jamais tenter une quelconque intervention sans avoir au préalable coupé l'arrivée du gaz et l'alimentation électrique.

- Ne jamais recouvrir complètement une grille support de plats d'une feuille d'aluminium ou autre.

La gamme Souveraine

Elle comprend 7 familles.

a) La famille 400,
b) La famille 700,
c) La famille 1100,
d) La famille 1400,
e) La famille 1500,
f) Les fours indépendants,
g) Les tables de cuisson indépendantes.

Les différents modèles se différencient par :

a) **leur équipement de dessus :**
1) brûleur découvert de 5,2 à 1,8 kW,
2) brûleur couvert de 4,5 kW,
3) friteuse de 8 litres,
4) gril viande

} sur certains modèles

b) **leur équipement en four :**
1) four gaz,
2) four électrique multifonction.

c) **leur équipement auxiliaire :**
1) coffre de rangement,
2) le four vertical,
3) l'étuve.

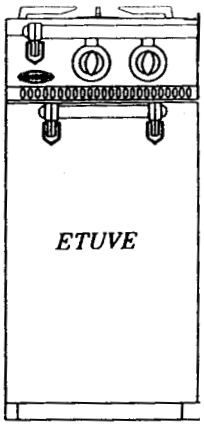
d) **leur finition extérieure :**
1) présentation inox brossé,
2) émaillée blanc, noir mat ou coloris personnalisé.

Tous les brûleurs gaz, pour votre confort et votre sécurité, sont équipés :

- D'un allumage électrique ;
- D'une sécurité par thermocouple.

Famille 400

Composition



DIMENSIONS
sans barres, ni poignées
L : 400 mm
H : 850 mm
P : 650 mm

1 ÉTUVE de 75 litres

+

1 brûleur découvert de 5,2 kW - Réf. 2109

ou

1 brûleur couvert de 4,5 kW - Réf. 2209

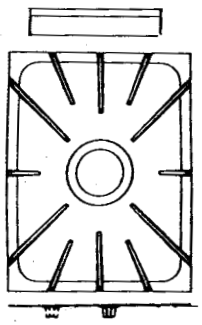
ou

1 friteuse de 8 litres - Réf. 2309

ou

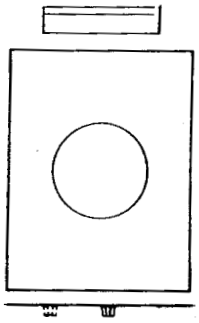
1 gril viande - Réf. 2409

brûleur découvert



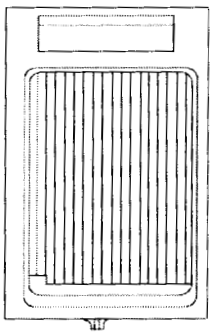
Réf. 2109

brûleur couvert



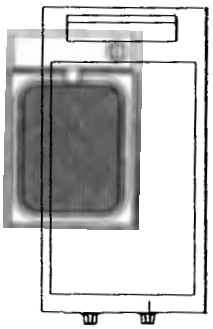
Réf. 2209

1 gril viande
555 x 320



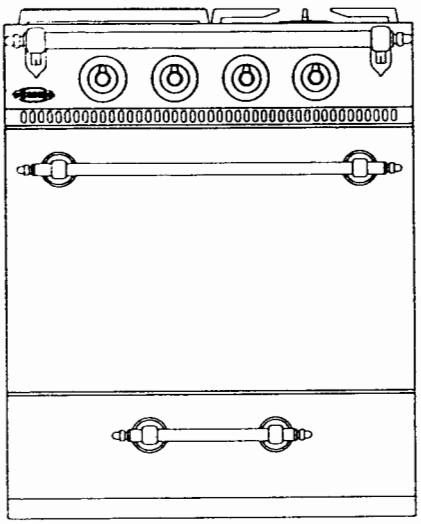
Réf. 2409

1 friteuse



Réf. 2309

Famille 700



Composition

1 FOUR de 75 litres
- Gaz 4,5 kW
- Électrique 3,25 kW

+

4 brûleurs découverts
- 1,8 kW
- 2,2 kW
- 3 kW
- 4 kW

ou

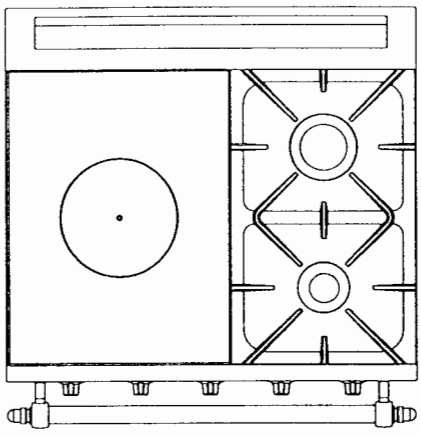
3 brûleurs découverts
- 1,8 kW
- 3 kW
- 5,2 kW

ou

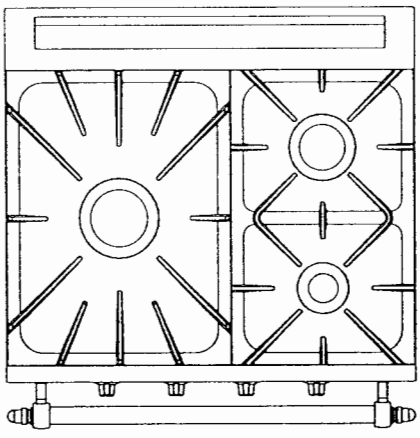
2 brûleurs découverts
- 1,8 kW
- 3 kW

1 Brûleur couvert
- 4,5 kW

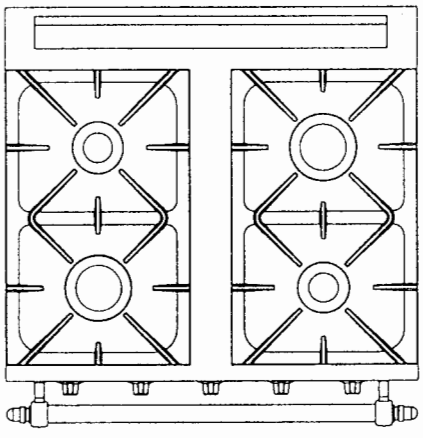
DIMENSIONS
sans barres, ni poignées
L : 700 mm
H : 850 mm
P : 650 mm



1 brûleur couvert de 4,5 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW



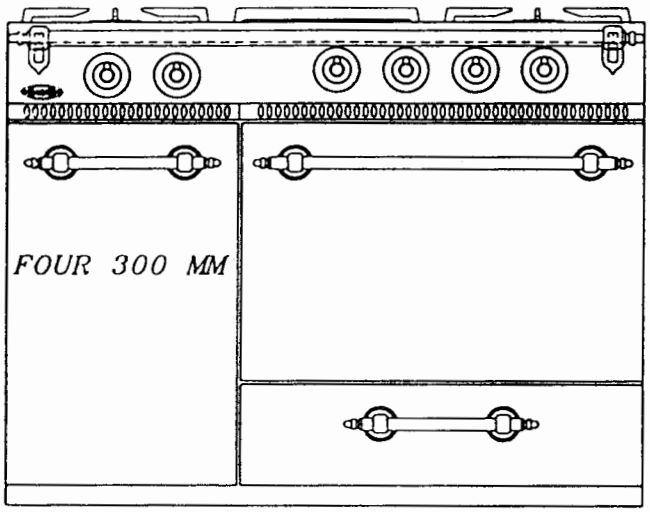
1 brûleur de 5,2 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW



1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 1,8 kW

	Réf.	Réf.	Réf.
FOUR GAZ	**2121**	**2101**	**2111**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2321**	**2301**	**2311**

Famille 1100



Composition

1 FOUR

- Gaz 4,5 kW
- Électrique 3,25 kW

+

1 compartiment gauche

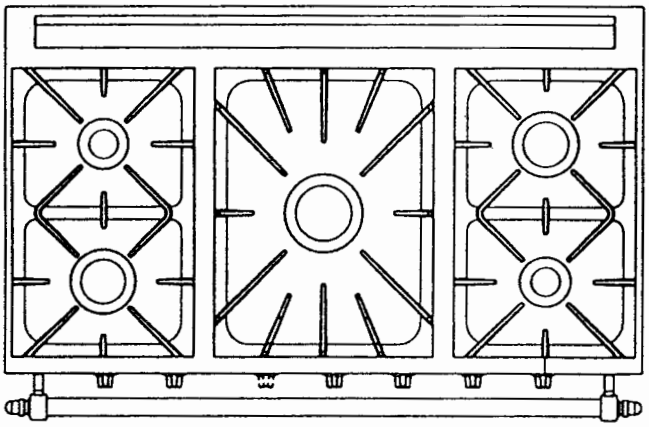
- un coffre ou
- un four vertical 300 mm
  hauteur 360 mm
  profondeur 450 mm

ou

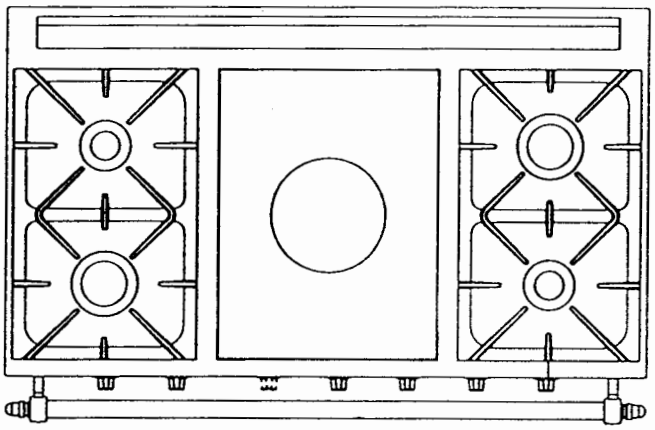
- une étuve de 75 litres

FOUR
Dimensions intérieures
L : 530 mm
H : 330 mm
P : 450 mm

DIMENSIONS
L : 1105 mm
H : 850 mm
P : 650 mm



1 brûleur de 5,2 kW
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 1,8 kW



1 brûleur de 4,5 kW (couvert)
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 1,8 kW

Réf.

Avec four électrique vertical

FOUR GAZ	**2106**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2306**

Réf.

FOUR GAZ	**2426**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2626**

Avec coffre de rangement

FOUR GAZ	**2102**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2302**

FOUR GAZ	**2422**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2622**

Avec étuve

FOUR GAZ	**2103**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2303**

FOUR GAZ	**2423**
FOUR ÉLECTRIQUE	**2623**

Famille 1100

Composition

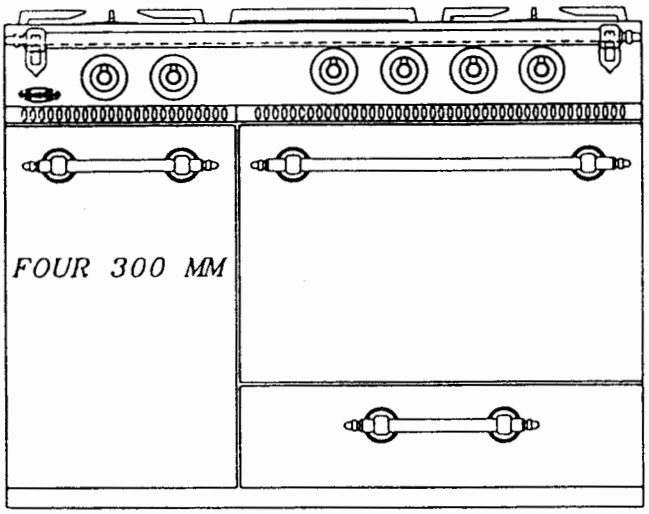
1 FOUR

- Gaz 4,5 kW
- Électrique 3,25 kW

+

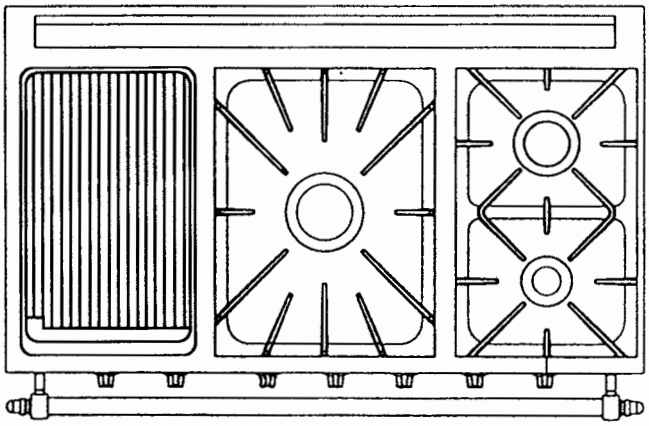
1 compartiment gauche

- un coffre ou
- une étuve

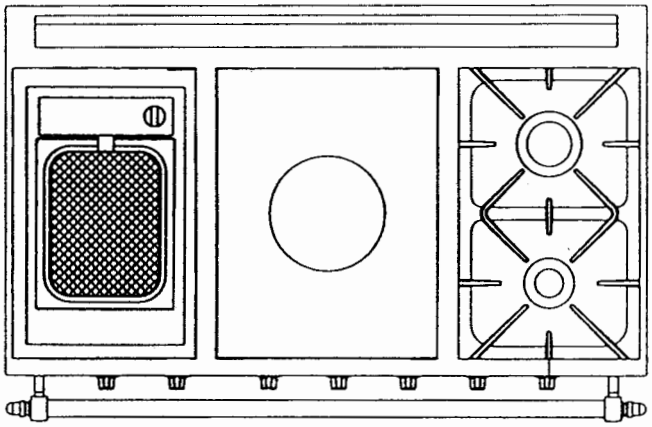


FOUR
Dimensions intérieures
L : 530 mm
H : 330 mm
P : 450 mm

DIMENSIONS
L : 1105 mm
H : 850 mm
P : 650 mm



1 brûleur de 5,2 kW
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 friteuse ou
1 gril viande



1 brûleur de 4,5 kW (couvert)
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 friteuse ou
1 gril viande

Avec étuve et friteuse

	Réf.
FOUR GAZ	2163
FOUR ÉLECTRIQUE	2363

	Réf.
FOUR GAZ	2463
FOUR ÉLECTRIQUE	2663

Avec étuve et gril viande

FOUR GAZ	2173
FOUR ÉLECTRIQUE	2373

FOUR GAZ	2473
FOUR ÉLECTRIQUE	2673

Avec coffre et friteuse

FOUR GAZ	2162
FOUR ÉLECTRIQUE	2362

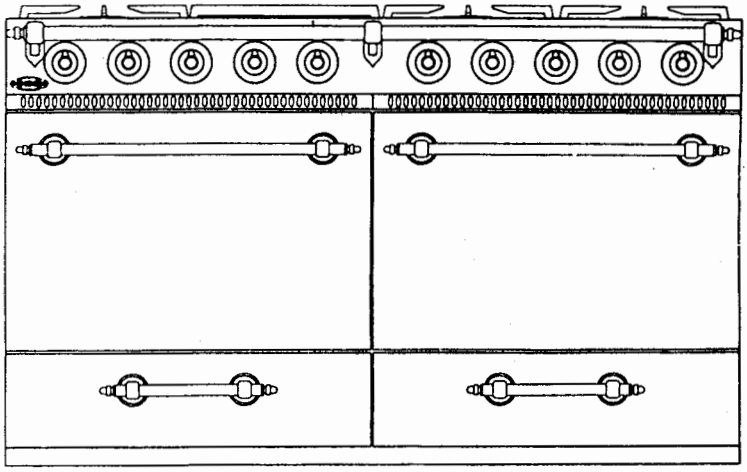
FOUR GAZ	2462
FOUR ÉLECTRIQUE	2662

Avec coffre et gril viande

FOUR GAZ	2172
FOUR ÉLECTRIQUE	2372

FOUR GAZ	2472
FOUR ÉLECTRIQUE	2672

Famille 1400



Composition

1 FOUR

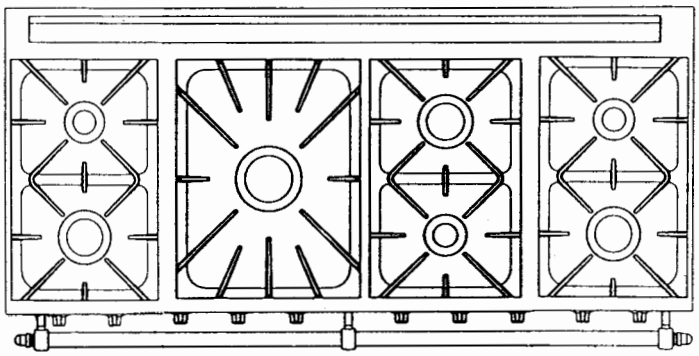
- 2 gaz
- 1 gaz + 1 électrique

FOURS
Dimensions intérieures
L : 530 mm
H : 330 mm
P : 450 mm

Dimensions
L : 1405 mm
H : 850 mm
P : 650 mm

Réf. 2214 B
2114 B

1 brûleur de 5,2 kW
2 brûleurs de 3 kW
2 brûleurs de 1,8 kW
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 2,2 kW

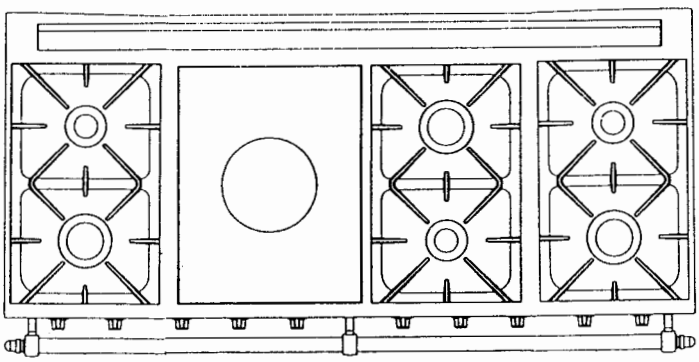


Réf.

2 FOURS GAZ	**2114 B**
1 FOUR GAZ **1 FOUR ÉLECTRIQUE**	**2214 B**

Réf. 2414 B
Réf. 2614 B

1 brûleur de 4,5 kW couvert
2 brûleurs de 3 kW
2 brûleurs de 1,8 kW
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 2,2 kW



Réf.

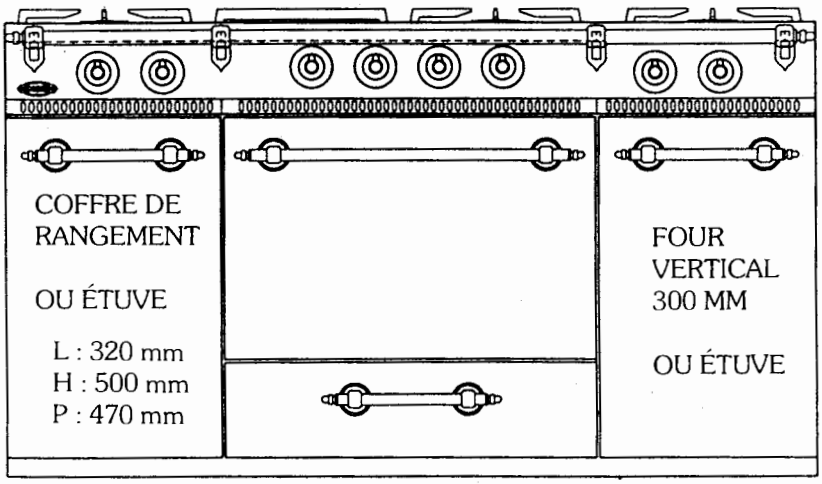
2 FOURS GAZ	**2414 B**
1 FOUR GAZ **1 FOUR ÉLECTRIQUE**	**2614 B**

Les fours gaz de cette famille ne sont pas équipés de résistance grilloire sous voûte.

Famille 1500

Dimensions : L x H x P : 1500 x 850 x 650

Composition



1 FOUR

- Gaz
- Électrique

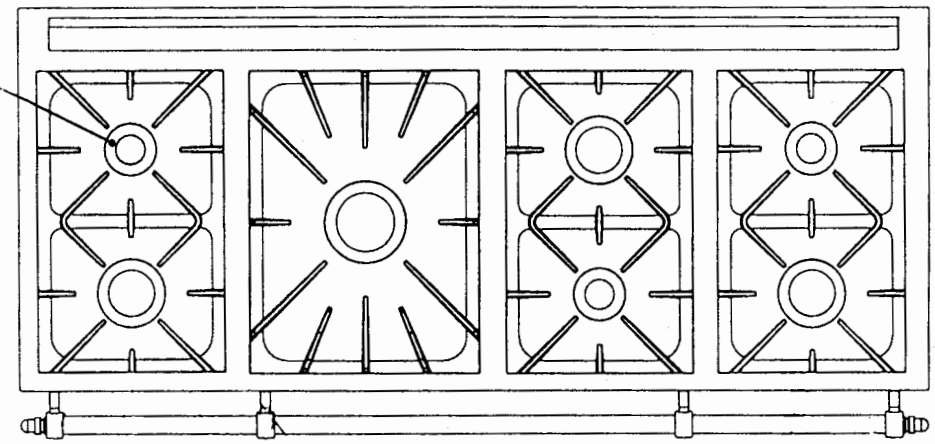
FOURS
Dimensions intérieures
L : 530 mm
H : 330 mm
P : 450 mm

FOUR VERTICAL

L : 300 mm
H : 360 mm
P : 450 mm

2 brûleurs
ou 1 friteuse
ou 1 gril

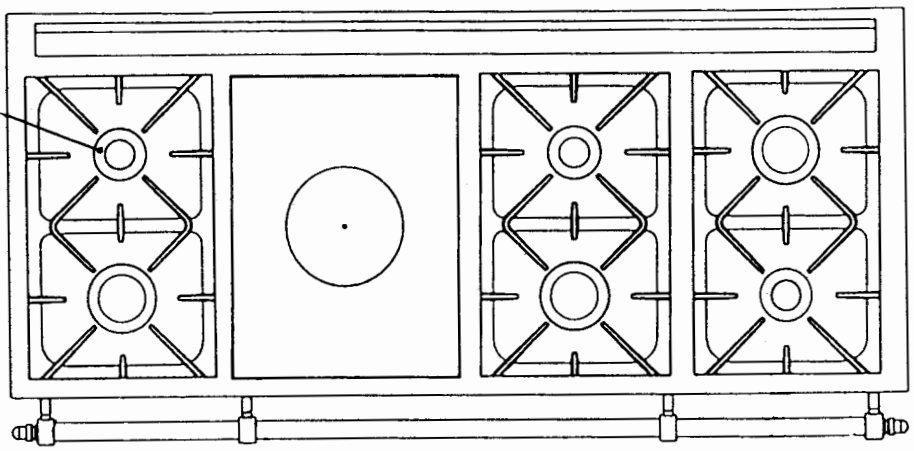
1 brûleur de 5,2 kW
2 brûleurs de 3 kW
2 brûleurs de 1,8 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 4 kW



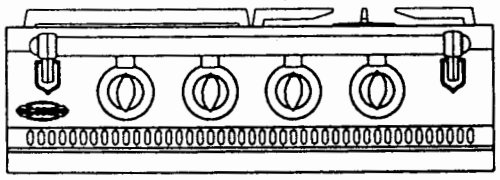
2 brûleurs
ou 1 friteuse
ou 1 gril

Réf. 2318 B
2418 B

1 brûleur couvert de 4,5 kW
2 brûleurs de 3 kW
2 brûleurs de 1,8 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 4 kW

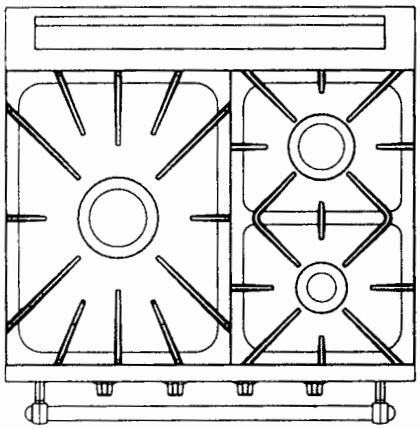


ÉTUVE 75 L + FOUR GAZ 75 L + FOUR VERTICAL 47 L	2117 B	2317 B	2167 B	2367 B	2177 B	2377 B
COFFRE DE RANGEMENT 75 L + FOUR GAZ 75L + FOUR VERTICAL 47 L	2118 B	2318 B	2168 B	2368 B	2178 B	2378 B
COFFRE DE RANGEMENT 75 L + FOUR GAZ 75L + ÉTUVE 75 L	2115 B	2315 B	2165 B	2365 B	2175 B	2375 B
ÉTUVE 75 L + FOUR ÉLECTRIQUE 75 L + FOUR VERTICAL 47 L	2217 B	2417 B	2267 B	2467 B	2277 B	2477 B
COFFRE DE RANGEMENT 75 L + FOUR ÉLECTRIQUE 75 L + FOUR VERTICAL 47 L	2218 B	2418 B	2268 B	2468 B	2278 B	2478 B
COFFRE DE RANGEMENT 75 L + FOUR ÉLECTRIQUE 75 L + ÉTUVE 75 L	2215 B	2415 B	2265 B	2465 B	2275 B	2475 B

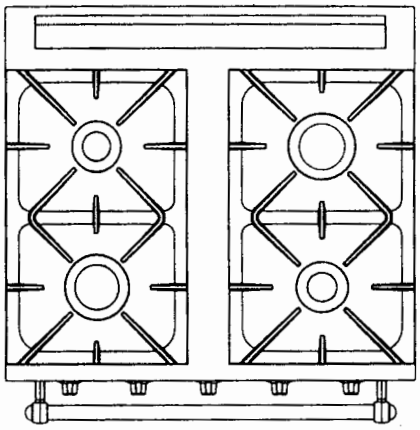


Famille 700

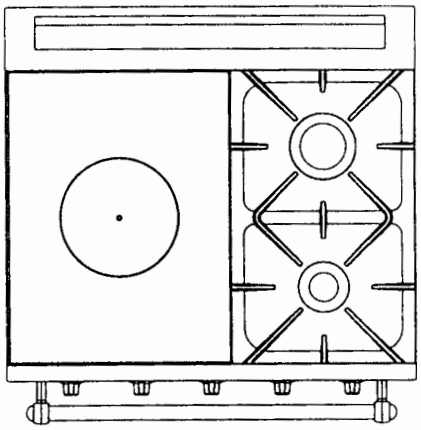
Dimensions (sans barre)
L : 700 mm
H : 270 mm
P : 650 mm



1 brûleur de 5 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW

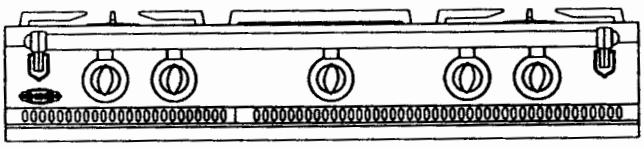


1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 2,2 kW
1 brûleur de 1,8 kW



1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW

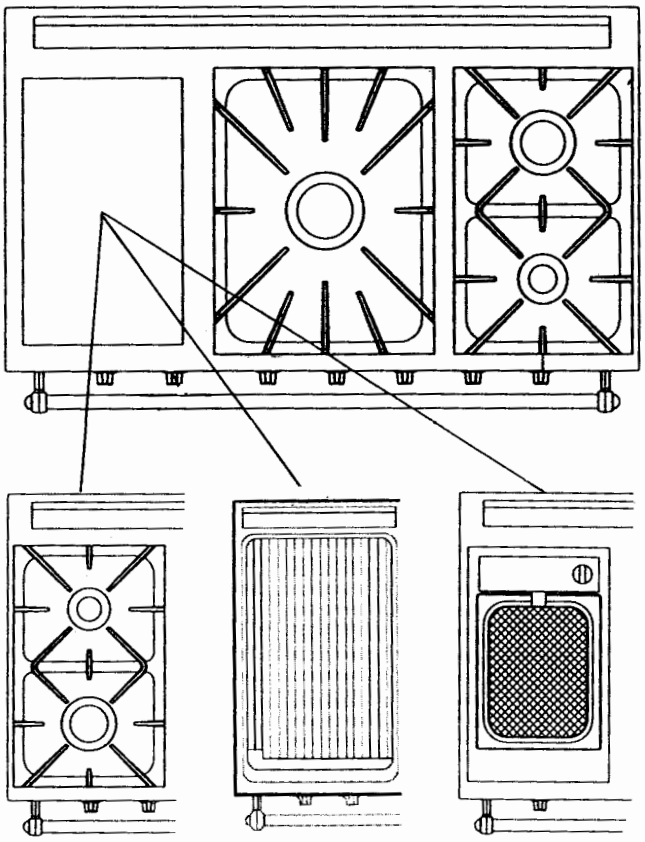
Réf. 2031	Réf. 2032	Réf. 2033



Famille 1100

Dimensions (sans barre)
L : 1105 mm
H : 270 mm
P : 650 mm

1 brûleur de 5,2 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW

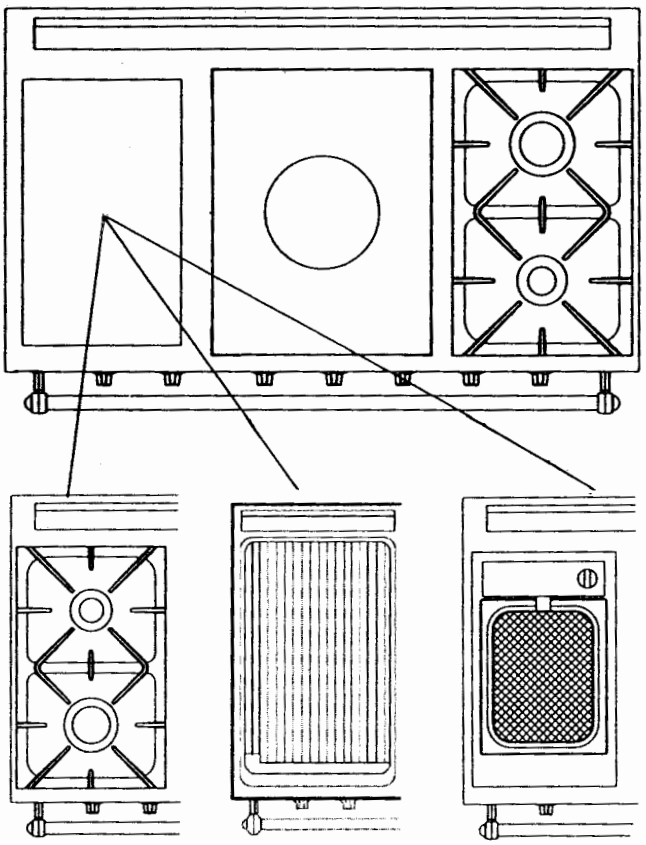


2 brûleurs
2,2 et 4 kW

1 gril viande
555 x 320

1 friteuse

1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW

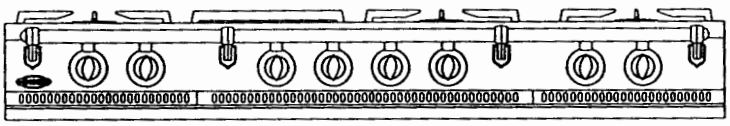


2 brûleurs
2,2 et 4 kW

1 gril viande
555 x 320

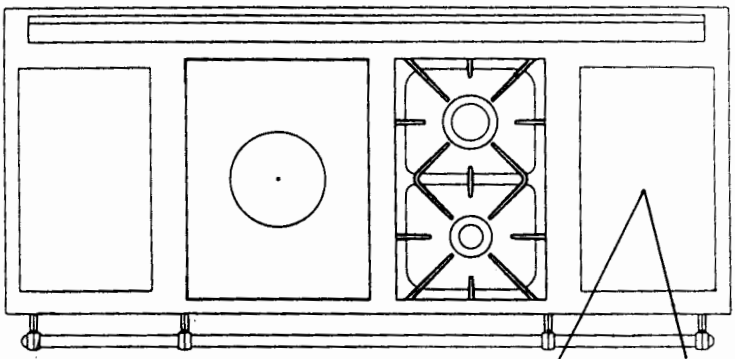
1 friteuse

Réf. 2035	Réf. 2037	Réf. 2038	Réf. 2039	Réf. 2041	Réf. 2042



Famille 1500

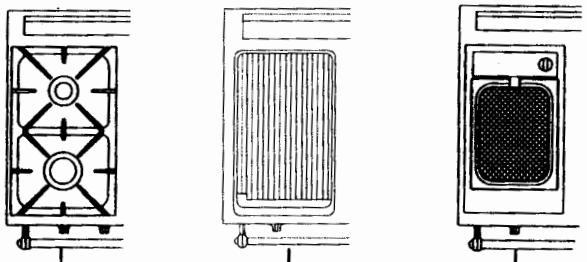
1 brûleur de 5,2 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW



1 brûleur 4 kW
1 brûleur 2,2 kW

1 gril viande
555 x 320

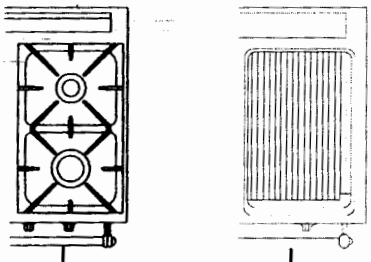
1 friteuse



Réf. 2052	Réf. 2054	Réf. 2055

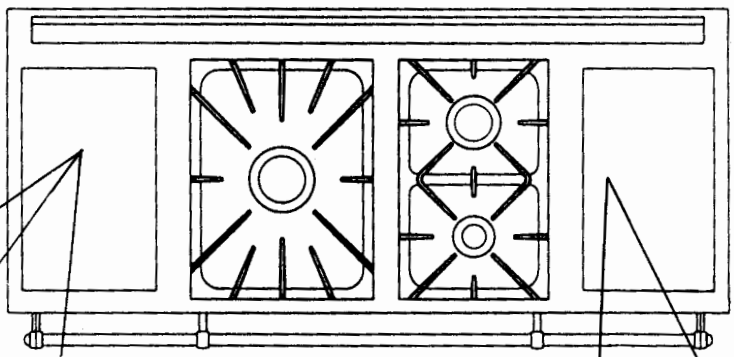
1 brûleur 4 kW
1 brûleur 2,2 kW

1 gril viande
555 x 320



B	C

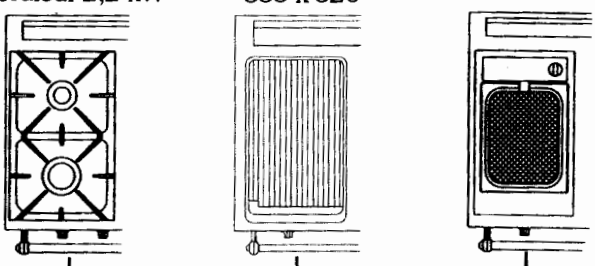
1 brûleur de 4 kW
1 brûleur de 3 kW
1 brûleur de 1,8 kW



1 brûleur 4 kW
1 brûleur 2,2 kW

1 gril viande
555 x 320

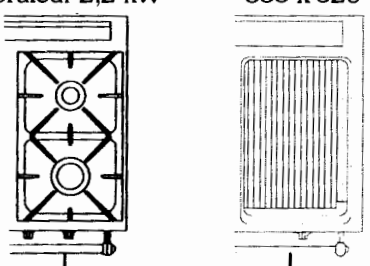
1 friteuse



Réf. 2056	Réf. 2058	Réf. 2059

1 brûleur 4 kW
1 brûleur 2,2 kW

1 gril viande
555 x 320



B	C

Les fours à encastrer

Réf. 2200 à gaz
Réf. 2400 électrique

Remarque importante :
Le four à gaz Réf. 2200 doit être installé de manière à laisser les gaz brûlés s'échapper librement.
Rappel :
l'aération du local est impérative.

La mise en route de l'éclairage du four gaz se fait en poussant vers le haut le bouton piezzo présent sur le fronton de l'appareil vers le haut.

Éléments électriques chauffants

Four multifonction

- Résistance de sole de 2150 W,
- Résistance de voûte de 1100 W,
- Résistance circulaire de 2500 W,
- Résistance de gril de 2500 W.

Friteuse

- Résistance plongeante de 3000 W

Four vertical

- Résistance circulaire de 2500 W.

Il est chauffé par une résistance circulaire de 2500 W.
Il est contrôlé par un thermostat 20-250°C gradué de 1 à 10.
Un ventilateur permet d'assurer l'homogénéité de la température intérieure.

Gril

- Résistance de 2500 W

Coffre de rangement

Il permet de placer les équipements : cocottes, casseroles, etc. ...

Etuve

- Résistance circulaire de 1500 W.

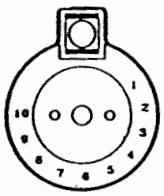
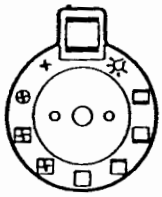
Elle est contrôlée par un thermostat 30-100°C.
Un ventilateur permet d'assurer l'homogénéité de la température intérieure.

UTILISATION

Organes de commande

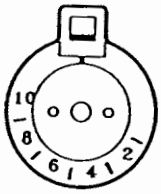
Four électrique multifonction

2 manettes :
- 1 sélecteur (10 sélections)
- 1 thermostat (10 graduations)

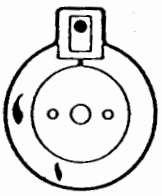
Four gaz

1 manette :
- 1 robinet thermostatique
de réglage et de sécurité (10 repères)



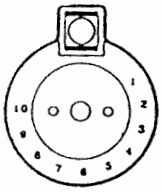
Brûleur gaz

1 robinet gaz de sécurité :
repère grande flamme : pleine ouverture
repère petite flamme : débit réduit



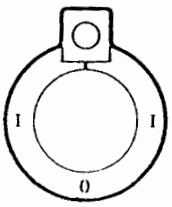
Four vertical électrique et étuve

1commutateur :
asservi à un thermostat (10 graduations)



Gril et friteuse

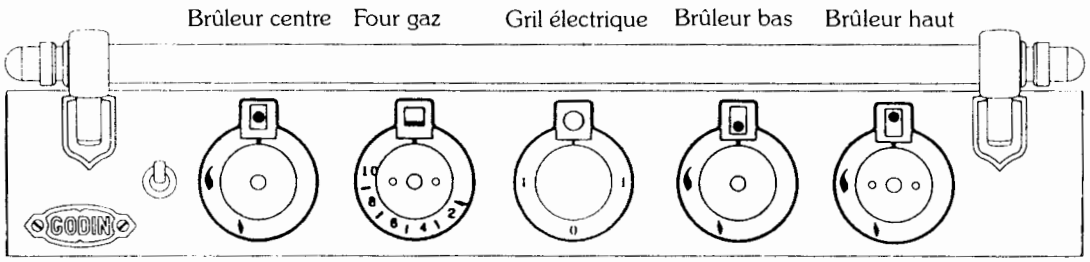
1commutateur :
Marche / Arrêt



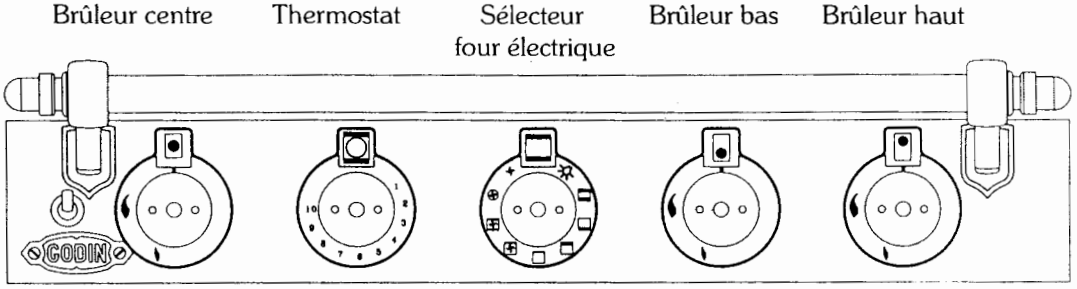
Tableaux de commande

Souveraine 700

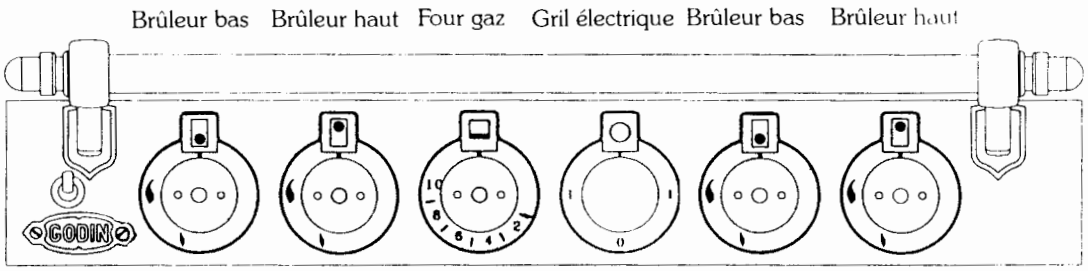
Réf. 2101 - 2121



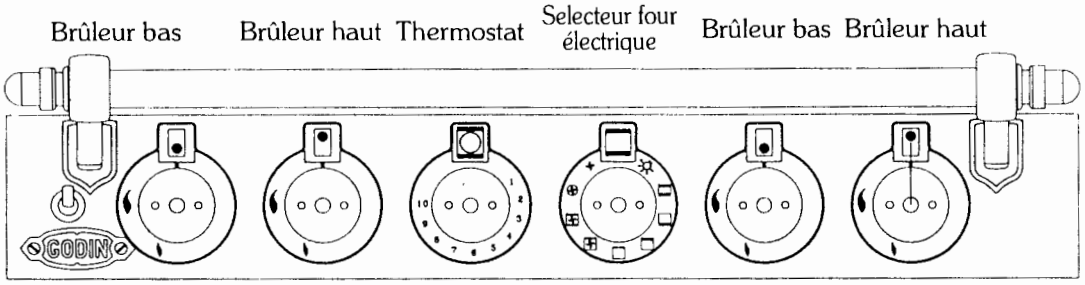
Réf. 2301 - 2321



Réf. 2111

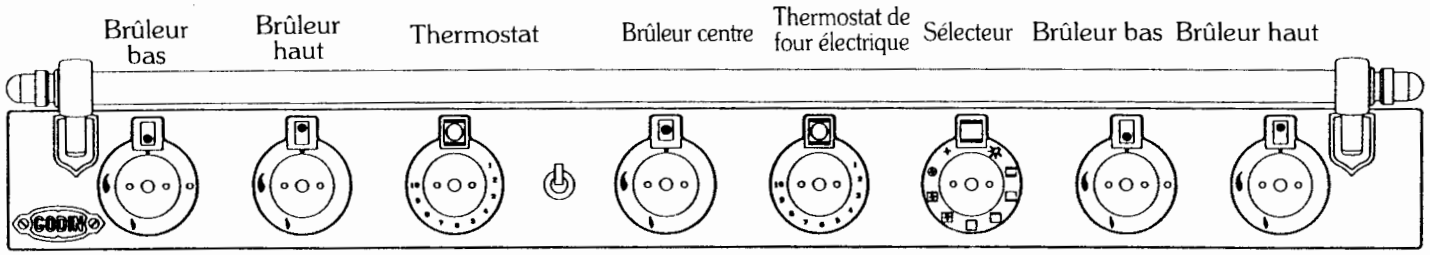


Réf. 2311

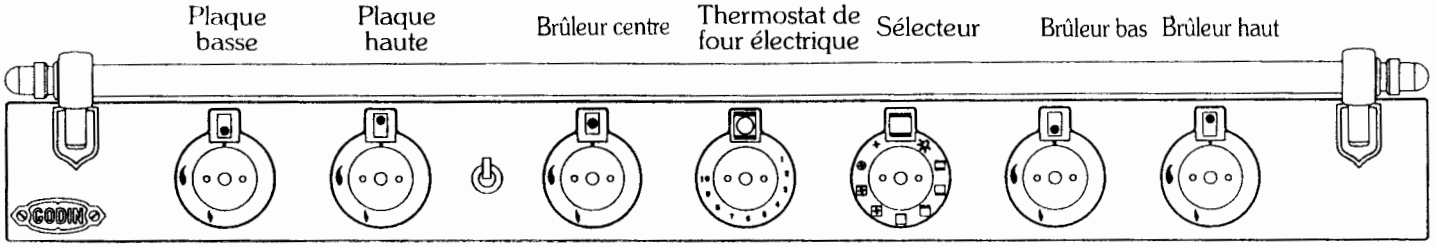


Souveraine 1100

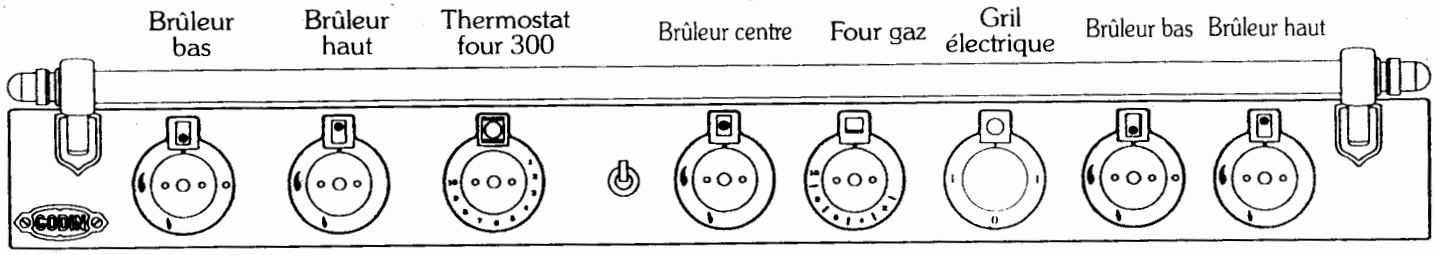
Réf. 2306 - 2626



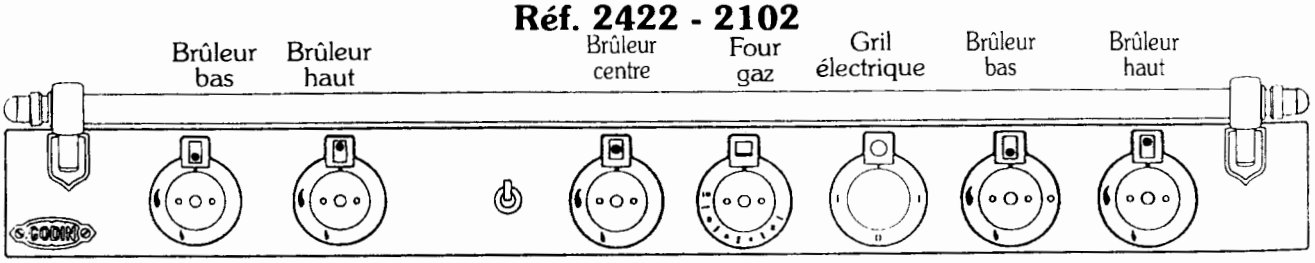
Réf. 2302 - 2622



Réf. 2426 - 2106

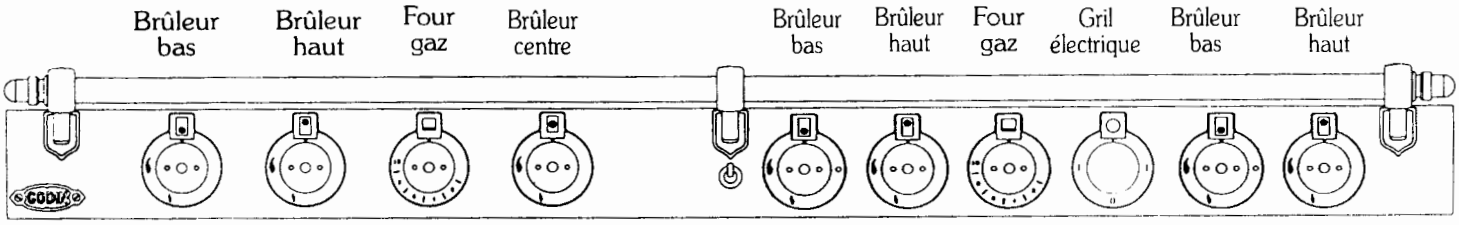


Réf. 2422 - 2102

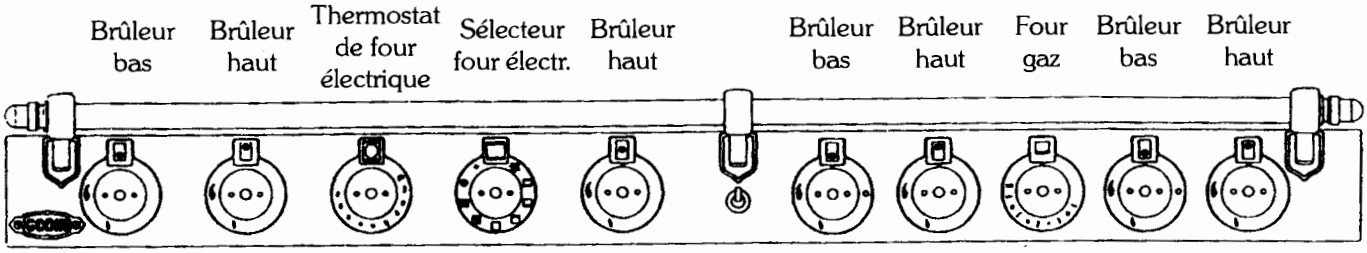


Souveraine 1400

Réf. 2414 B - 2114 B

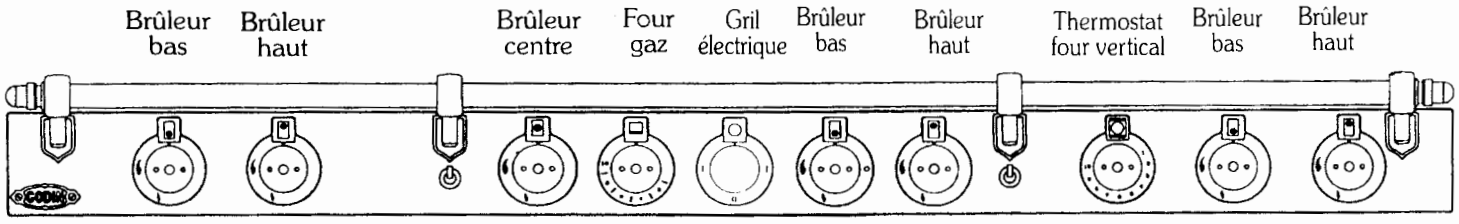


Réf. 2614 B - 2214 B

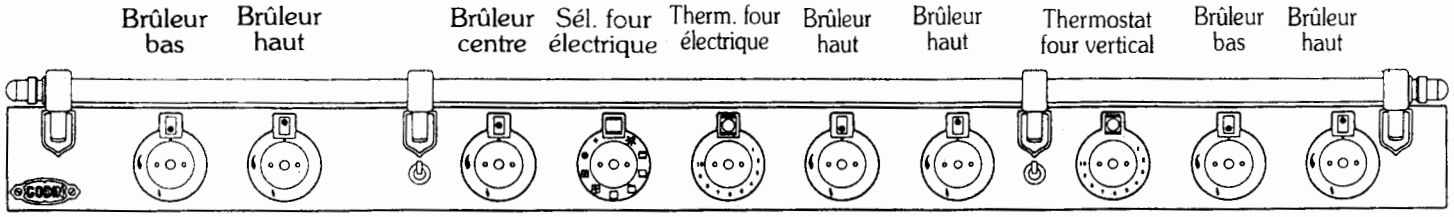


Souveraine 1500

Réf. 2318 B - 2118 B



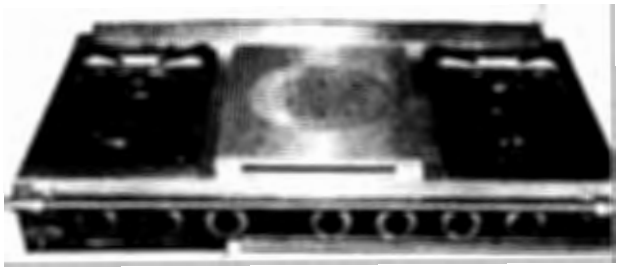
Réf. 2218 B - 2418 B



NOTA : afin d'utiliser votre Souveraine dans les meilleures conditions possibles, nous vous conseillons vivement d'installer 1 hotte aspirante. Cette dernière devra être située à 70 cm au-dessus du plan de travail.

PARTIE GAZ

Brûleur à flamme pilote



- Manette de commande (position grande et petite flamme).

Les brûleurs sont alimentés par des robinets ; ceux-ci sont fermés lorsque l'index (O) de la manette de commande est placé en face du repère situé sur le tableau de bord (vers le haut). Le débit maximal est obtenu en tournant la manette d'un quart de tour vers la gauche (repère grande flamme).

Le débit minimal est obtenu en tournant encore la manette vers la gauche (repère petite flamme).

Chaque brûleur de Souveraine est équipé d'une sécurité avec thermocouple. En cas d'ouverture accidentelle du robinet sans allumage, il n'y a pas d'écoulement de gaz au brûleur.

De même, en cas d'extinction accidentelle du brûleur par un fort courant d'air par exemple, l'écoulement du gaz serait rapidement stoppé.

IMPORTANT : s'assurer que la couronne en laiton soit placée de façon à présenter une fente de sortie de gaz en regard de la bougie d'allumage pour obtenir un fonctionnement optimal. La bougie doit rester propre.

Marche à suivre pour effectuer l'allumage :

1) Tourner la manette et placer l'index en regard du repère grande flamme,
2) MAINTENIR la manette enfoncée,
3) Appuyer sur le dispositif d'allumage électrique,
4) Relâcher la manette quelques secondes après l'allumage.

Ustensiles recommandés :

Brûleur semi-rapide : Ø à partir de 12 cm
Brûleur rapide : Ø à partir de 18 cm
Brûleur ultra-rapide : Ø à partir de 22 cm
Brûleur super-rapide : Ø à partir de 26 cm

En règle générale, les flammes ne doivent pas remonter autour de l'ustensile de cuisine.

Entretien :

Enlever la grille, puis la tête du brûleur, puis la cuvette.
Nettoyer ces pièces à l'eau savonneuse, rincer et sécher pour éviter l'obturation des orifices. Bien replacer les ergots dans leur logement.

Brûleur coup de feu

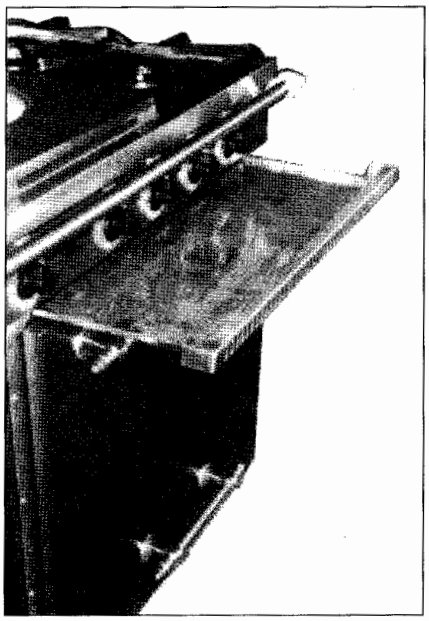
Pour l'allumage :
- mettre l'index en regard du repère grande flamme;
- appuyer sur la manette;
- appuyer quelques secondes sur le levier d'allumage;
- lorsque le brûleur est allumé, relâcher après 3 ou 4 secondes.

Il sert à répartir la chaleur uniformément sur une grande surface.
Il peut être utilisé en chauffage rapide en enlevant les ronds en fonte.

REMARQUE IMPORTANTE :
L'ustensile de cuisine doit complètement obturer l'orifice dégagé.

Tiroir de propreté

Un tiroir de propreté amovible est situé sous les brûleurs.
Il permet de nettoyer aisément les éventuels débordements.



REMARQUE IMPORTANTE :
Ne pas utiliser la cuisinière sans les bacs de propreté qui ne doivent être extraits que lorsque tous les éléments chauffants sont à l'arrêt et suffisamment refroidis.

Le four gaz

Dimensions : 530 x 440 x 330 mm
Capacité : 75 litres
Il est alimenté par un brûleur tout gaz de 4,5 kW.
La manette de commande est associée à un thermostat très précis.
Pour l'allumage :
- ouvrir la porte de four;
- placer l'index en regard d'un chiffre quelconque;
- appuyer sur la manette;
- lancer l'allumeur;
- après 3 ou 4 secondes, lâcher la manette, placer l'index selon la température désirée.
- fermer doucement la porte du four.

La température de 220°C est obtenue en 10 minutes.
Le four gaz est maintenant équipé d'un gril électrique :
ATTENTION : la porte est chaude pendant le fonctionnement, éloignez les jeunes enfants. LA FONCTION GRIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉE QUE LORQUE LE BRÛLEUR DU FOUR EST A L'ARRÊT.
REMARQUE : si le brûleur était en fonctionnement, le gril s'arrêterait rapidement, la chaleur du four influencerait le thermostat électrique.
Puissance du gril : 2500 W.
1 commutateur asservi à un thermostat 0 à 10.
Nota : Toutes les versions gaz ont donc une augmentation de courant nominal de 10,5 ampères.

PARTIE ÉLECTRIQUE

Le four multifonction

Capacité : 75 litres

Dimensions :
Largeur : 530 mm
Profondeur : 440 mm
Hauteur : 330 mm

Le four multifonction géant est équipé de 4 éléments chauffants :
- La sole 2150 W
- La voûte 1100 W
- Le gril 2500 W
- La résistance circulaire 2500 W

Il est commandé par 1 sélecteur à 9 positions.
Son allure de chauffe est contrôlée grâce à un thermostat à 10 positions de haute précision.
Il est, en outre, équipé d'un ventilateur pour la chaleur tournante.

Principes de fonctionnement :

Le four multifonction, comme son nom l'indique, permet d'utiliser tous les types de cuisson :
a) Par convection naturelle (traditionnelle)
b) Par convection forcée (la turbine brasse l'air contenu dans le four et le fait passer au travers des spires incandescentes de la résistance circulaire)
c) Par convection semi-forcée (l'air chaud est brassé par la turbine),
d) Par rayonnement infra-rouge lors de l'utilisation du gril.

ATTENTION : la porte est chaude pendant le fonctionnement, éloignez les jeunes enfants.

Le thermostat

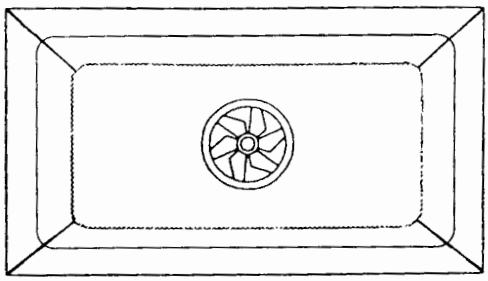
La position choisie pour le thermostat va déterminer la température dans le four avec précision.
Il est gradué de 1 à 10.
Les températures obtenues sont celles rappelées dans les tableaux pages 29, 30 et 31.

Nota : Après toute cuisson, il est nécessaire de ramener le sélecteur à la position O.
Le thermostat règle la température mais laisse les éléments chauffants sous tension.

Performances :
Temps de montée en température à 220°C en réglage "cuisson traditionnelle" : 20 mm
Consommation d'énergie pour le maintient du four à 220°C pendant 1 heure : 1,4 kW
Temps nécessaire pour atteindre 290°C : 35 mm

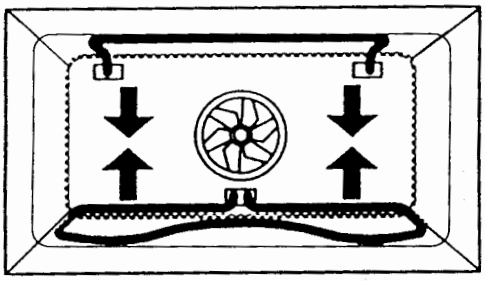
LES FONCTIONS

Nota : Toutes les situations doivent être conduites porte fermée, y compris les positions grilloir.



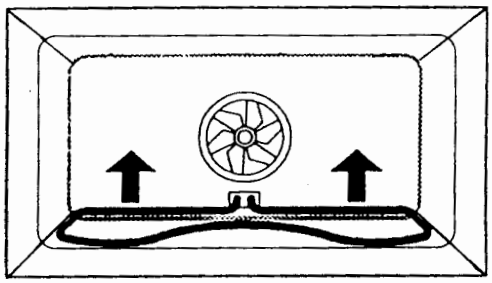
POSITION

Seule la lampe d'éclairage du four est commandée.
Par la suite toutes les positions du sélecteur commandent l'éclairage du four (sauf la position O).



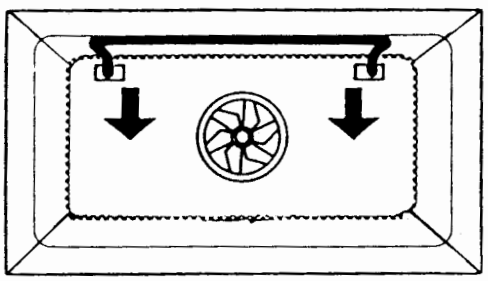
POSITION

Correspond à la cuisson traditionnelle.
Cette position met en tension la résistance de sole et de voûte : puissance absorbée 3250 W
La température est à régler au thermostat entre 50 et 260°C (1 à 8). La répartition de la chaleur se fait par convection naturelle.
Utilisation : pour vos cuissons homogènes (rôtis, côtes de porc ...).



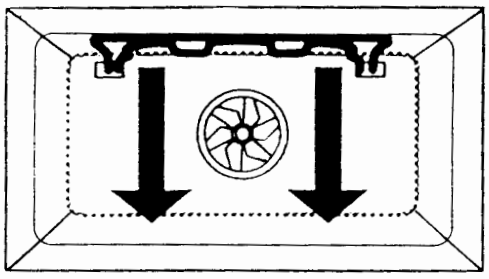
POSITION

Seule la résistance de la sole est en fonction : puissance absorbée 2150 W.
La température est réglée à l'aide du thermostat (1 à 9).
Utilisation : cuisson nécessitant uniquement une source de chaleur par le bas (fond de tarte).



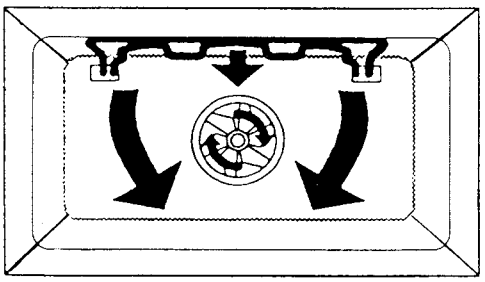
POSITION

Seule la résistance de voûte est sous tension : puissance absorbée 1100 W.
La température est à régler avec le thermostat (1 à 10).
Utilisation : cuisson lente ne nécessitant qu'une faible source de chaleur par le haut (saucisses).



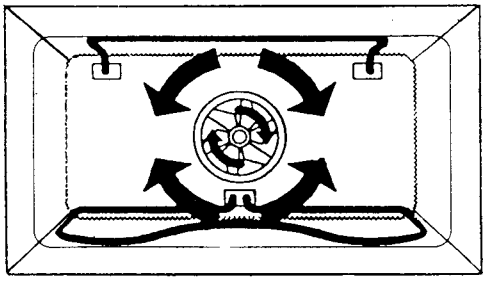
POSITION

Seule la résistance de gril est en fonction : puissance absorbée 2500 W.
Le thermostat est à placer en position 10.
Utilisation : gratiner, rissoler, cuisson traditionnelle au gril.



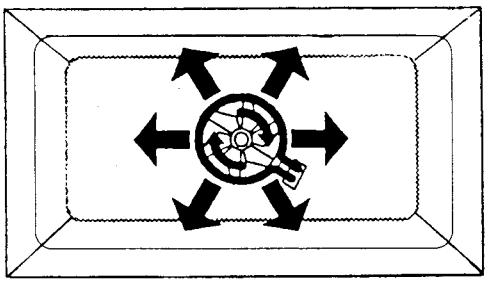
POSITION

La résistance du gril est sous tension et la turbine tourne : puissance absorbée 2540 W.
Le thermostat est à placer en position 6 à 10.
Utilisation : cuisson au gril avec brunissage extérieur (entrecôtes ...).



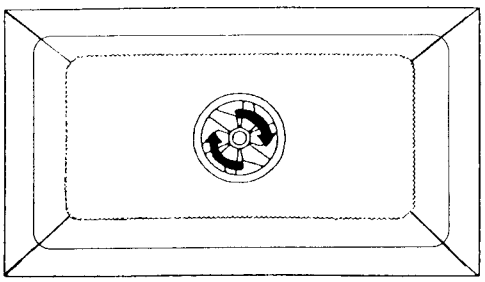
POSITION

Les résistances de sole et de voûte sont en fonctions : puissance absorbée 3250 W.
La chaleur est distribuée en convection semi-forcée.
Le thermostat est à régler entre 1 à 9.
Utilisation : cuisson de plat de quantité importante nécessitant une cuisson uniforme à l'intérieur comme à l'extérieur (dinde, rôtis roulés ...).



POSITION

La résistance circulaire est en fonction ainsi que la turbine : puissance absorbée 2500 W. Le thermostat est à régler entre 6 à 9. La chaleur est distribuée par convection forcée. Les graisses des vapeurs sont calcinées au contact de la résistance circulaire incandescente. Cette position est utilisée pour des cuissons économiques.



POSITION

Seule la turbine est en fonction. Cette position est à utiliser pour la décongélation sans risque de début de cuisson.

Le four vertical
à chaleur tournante

Volume utile : 45 litres

Dimensions :
Hauteur : 360 mm
Largeur : 300 mm
Profondeur : 440 mm

Il est chauffé par une résistance circulaire de 2500 W.
Il est commandé par un commutateur auquel est asservi un thermostat à 10 positions.
Dès la mise en chauffe la turbine se met en marche et répartît parfaitement la chaleur produite par la résistance circulaire.
Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures plus basses.
Performance : montée à 220 °C en 24 mn.
ATTENTION : la porte est chaude pendant le fonctionnement, éloignez les jeunes enfants.

Le coffre de rangement

Volume utile : 75 litres

Dimensions :
Hauteur : 500 mm
Largeur : 320 mm
Profondeur : 470 mm

Il sert à ranger les plats - les casseroles.

L'étuve

Volume utile : 75 litres

Dimensions :
Hauteur : 500 mm
Largeur : 320 mm
Profondeur : 470 mm

Elle est chauffée par une résistance circulaire de 1500 W.
l'air chaud est brassé par une turbine pour uniformiser la température.
la température obtenue à la position "10" est de 100°C.
Elle est commandée par un commutateur auquel est asservi un thermostat 10 positions.
Elle sert à maintenir les plats au chaud, éventuellement à décongeler ... chauffer les assiettes ...

Equipement :
Elle est munie d'une résistance plongeante de 3 kW.
La mise sous tension se fait par l'intermédiaire :
- d'un commutateur placé sur le fronton de la cuisinière,
- d'un thermostat réglable situé à l'arrière, permettant de porter l'huile à la température souhaitée,
- d'un second thermostat dit thermostat de sécurité, qui interdit totalement que l'huile dépasse 190°C.
Si celui-ci se déclenche, il y a lieu de réarmer la friteuse pour permettre sa remise en marche (voir figure).

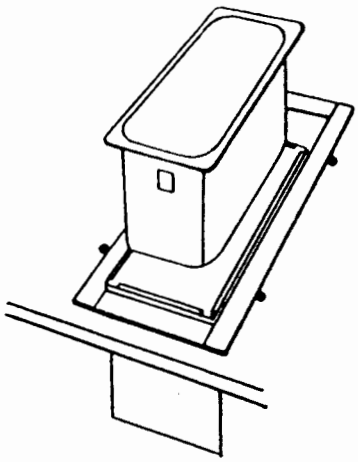
Nota :
Si le thermostat de sécurité se déclenche trop souvent, assurez-vous :
- que vous cuisinez avec suffisamment d'huile,
- que vous adaptez bien le réglage selon la température requise.

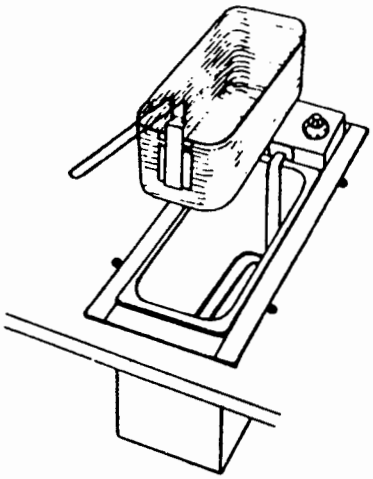
Utilisation :
Laver le bac à huile avec soins à l'eau chaude avant la première utilisation.
Important : ne jamais mettre sous tension sans huile.
- Le niveau d'huile doit toujours être entre le repère maxi et le repère mini.
- La friteuse doit être utilisée avec le couvercle enlevé.
- Mettre en marche par la manette sur le fronton de l'appareil, puis régler la température à l'aide de la manette arrière.

Avertissement :
En cas d'utilisation d'un corps gras solide, toujours faire fondre les blocs avant l'introduction dans la friteuse sous peine de détérioration de la résistance. Celle-ci doit en effet toujours être dans la friture lorsqu'elle est sous tension.

Remarque :
Une zone froide située sous la résistance permet aux aliments tombés accidentellement dans la friteuse de ne pas se calciner et éviter ainsi la formation d'éléments nocifs.
Après chaque cuisson, retirer le panier et le suspendre au crochet pour égoutter l'huile.
Remettre le thermostat au minimum et arrêter la friteuse. Attendre que l'huile soit suffisamment refroidie pour remettre le couvercle.

Filtrage de l'huile :
Les résidus de friture flottants à la surface doivent être enlevés après chaque cuisson à l'aide d'une écumoire.
Les résidus sur le fond de la zone froide sous la résistance peuvent être laissés.
Cependant pour une plus longue utilisation de l'huile, de temps à autre, soulever la résistance avec précaution sans trop tirer sur le fil et extraire le bac pour filtrer l'huile, ou pour la remplacer.
Cette opération se réalise lorsque l'huile est suffisamment refroidie pour éviter toute brulure.

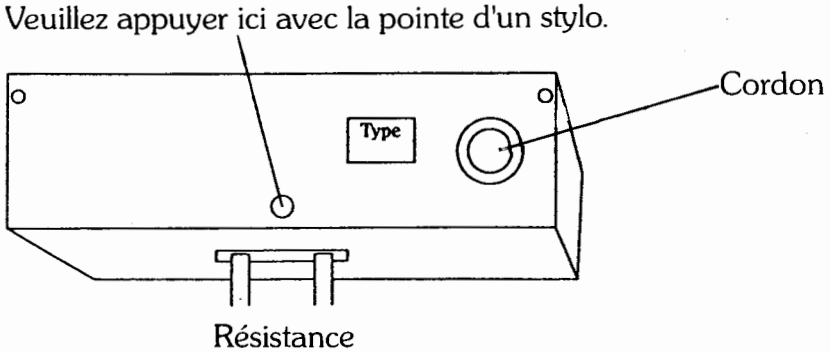




Températures et temps de cuisson

Amuse-gueule	190°C	MAXI	2
Beignets et pâtes pâtissières	180°C	7	5
Poulets et rôtis	190°C	MAXI	8
Escalopes de veau	190°C	MAXI	3
Saucisses à cuire	190°C	MAXI	3
Pommes de terre frites :			
- Blanchir	170°C	6	4
- Dorer	180°C	7	2
Pommes de terre :			
- Chips	180°C	7	4
- Pailles	170°C	6	3
- Dauphines	190°C	MAXI	4
Beignets de légumes	190°C	MAXI	4
Cervelles et abats	190°C	MAXI	3
Croquettes diverses : poissons, pommes de terre	190°C	MAXI	4
Filets de poissons panés : soles, limandes ou poissons d'eau douce .	190°C	MAXI	4

Si votre friteuse s'arrête subitement de fonctionner, cela signifie que le thermostat de sécurité a coupé. Arrêtez la friteuse et sortez le boîtier de commande. Sur la partie inférieure du boîtier de commande, vous verrez un trou par lequel vous avez accès au thermostat de sécurité. Pour réarmer le thermostat de sécurité, il vous suffit d'insérer la pointe d'un stylo dans ce trou sur la pointe du thermostat.
Si le thermostat de sécurité coupe trop souvent, vérifiez que vous ne cuisinez pas à trop forte température, sachant que 180°C suffisent. Assurez-vous aussi qu'il reste suffisamment d'huile dans la cuve.



Le gril viande

En fonte Emaillée 2500 W

Mise en service

Avant toute utilisation, il est conseillé d'effectuer un préchauffage de 10 mn. La puissance de chauffe est commandée par un doseur d'énergie gradué de 1 à 6, permettant ainsi toutes les cuissons, de la cuisson lente, en profondeur, aux viandes saisies.

Nos conseils

Pour éliminer les fumées dégagées pendant la cuisson, une aspiration efficace à évacuation extérieure est indispensable.

Entretien

Avant tout entretien, laissez-le refroidir.
Afin de faciliter le nettoyage, votre gril est entièrement amovible, et vous pouvez le nettoyer à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse.

Tableaux des températures

Températures obtenues dans le four.

TABLEAU DES CUISSONS AU FOUR						
DOUX		MODÉRÉ	CHAUD	TRÈS CHAUD		RÔTISSOIRE SEULE
30° C - 90° C	120° C - 150° C	150° C - 180° C	180° C - 210° C	210° C - 240° C	240° C - 270° C	300° C
Meringues Chauffe-plat		Cakes Macarons Quatre-quarts	Biscuits de Savoie Sablés Soufflés Pâte à choux Paté en terrine Brioches Gibiers Viandes blanches	Pâte brisée Tartes Pâte feuilletée Poissons Volailles Rôtis	Viandes rouges	Brochettes Volailles Plats gratinés

ATTENTION : LA PORTE EST CHAUDE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.

Four électrique multifonction

Position thermostat	Température	Temps d'élévation
1	80°C	5 mn
2	100°C	7 mn
3	130°C	10 mn
4	160°C	14 mn
5	185°C	19 mn
6	210°C	21 mn
7	230°C	24 mn
8	250°C	27 mn
9	270°C	30 mn
10	290°C	32 mn

Nota :
Les temps de montée en température sont donnés à titre indicatif pour des tensions de réseau de 230 Volts.
Dans certaines situations on trouve des tensions de réseau inférieures à 230 Volts ce qui diminue ces performances.

Four gaz

Position thermostat	Température	Temps d'élévation
1	160 °C	5 mn
2	175 °C	6 mn
3	190 °C	7 mn
4	205 °C	9 mn
5	220 °C	10 mn
6	235 °C	12 mn
7	250 °C	14 mn
8	265 °C	16 mn
9	280 °C	20 mn
10	300 °C	26 mn

Nota :
Ne pas placer la manette de thermostat à une position supérieure à la température souhaitée.
Exemple : si vous souhaitez 250°C dans le four, allumez et placez le thermostat à 7.

Four électrique vertical
à chaleur tournante

Position thermostat	Température	Temps d'élévation
1	60°C	4 mn
2	90°C	6 mn
3	110°C	8 mn
4	130°C	10 mn
5	150°C	14 mn
6	170°C	17 mn
7	200°C	20 mn
8	230°C	24 mn
9	250°C	27 mn
10	270°C	30 mn

Nota :
Les temps de montée en température sont donnés à titre indicatif pour des tensions de réseau de 230 Volts.

Températures obtenues dans

L'étuve

Position thermostat	Température	Temps d'élévation
1	30°C	1 mn
2	50°C	3 mn
3	60°C	4 mn
4	65°C	5 mn
5	70°C	6 mn
6	80°C	7 mn
7	85°C	8 mn
8	90°C	9 mn
9	95°C	10 mn
10	100°C	11 mn

Nota :
Les temps de montée en température sont donnés à titre indicatif pour des tensions de réseau de 230 Volts.

Important : ne jamais mettre le boîtier de friteuse dans l'eau.

Les poignées en inox et laiton s'entretiennent à l'aide de Godin net "chrome et laiton" Réf. 0005.

Les tôles noires extérieures sont recouvertes d'un émail poreux. Il est recommandé de les nettoyer exclusivement à l'aide d'un diluant genre white spirit, pétrole kerdane ou mieux, du fioul domestique ou alcool à brûler. NE JAMAIS PROJETER D'ACIDE (CITRON, VINAIGRE, etc ...) sur ces émaux. Pour les autres couleurs, utiliser un liquide vaisselle et une éponge : rincer à l'eau claire. Utiliser épisodiquement du Godin net "émail" Réf. 0014.

Les enceintes des fours sont d'origine recouvertes intérieurement d'émail lisse LES LAVER EN UTILISANT DES PRODUITS DÉCAPANTS DU COMMERCE.

- En option, les fours peuvent être autonettoyants par Catalyse :

NE JAMAIS LES LAVER NI FROTTER NE PAS UTILISER DE PRODUITS DU COMMERCE.
L' autonettoyage s'effectue seul durant les cuissons.
Eventuellement, laisser le four fonctionner à vide 10 à 15 minutes et à température maxi, après cuissons très grasses afin de laisser le temps à l'autonettoyage d'agir.
En cas de coulures dans les parties internes du four ou sur la paroi interne de la porte, utiliser un décapant en bombe.
Démonter au préalable les plaques autonettoyantes afin de ne pas les détériorer. Rincer abondamment avant remontage.

La gamme souveraine a été conçue pour être aisément entretenue :

- les grilles de dessus,
- les calottes de brûleur,
- les supports brûleur,
- les cuvettes sous brûleur,
- les tiroirs de propreté,

sont des pièces amovibles qu'il est facile de nettoyer à grande eau et du liquide à vaisselle.

- Lors de la remise en place, bien prendre garde de replacer les ergots des grilles support dans les trous prévus à cet effet aux deux coins des cuvettes sous-brûleur.

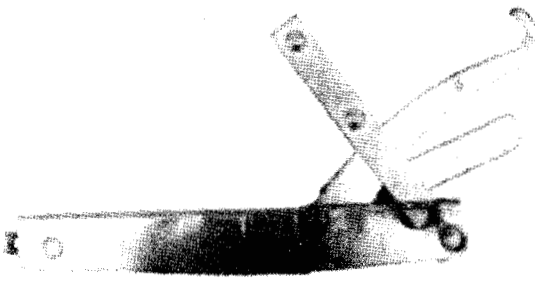
Montage et démontage porte four Souveraine

La porte du four principal s'enlève également aisément. Placer les deux outils(fournis sur demande auprès du Service Pièces Détachées) sur les charnières (selon schéma dessous).
Après quoi l'extraction de la porte est facile en la soulevant un peu puis en l'extrayant vers l'extérieur.
Bien repérer la manoeuvre pour la remise en place.

1) Outil

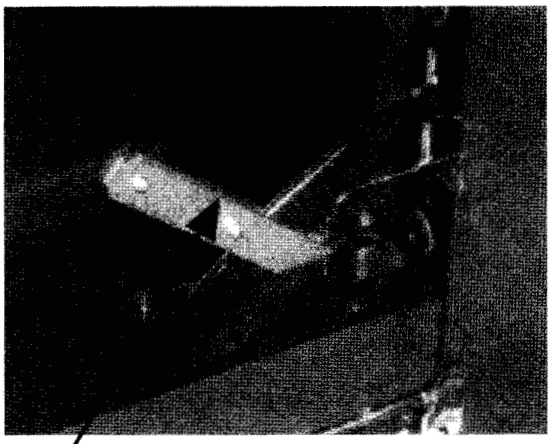
2) Charnière

3) Clipage



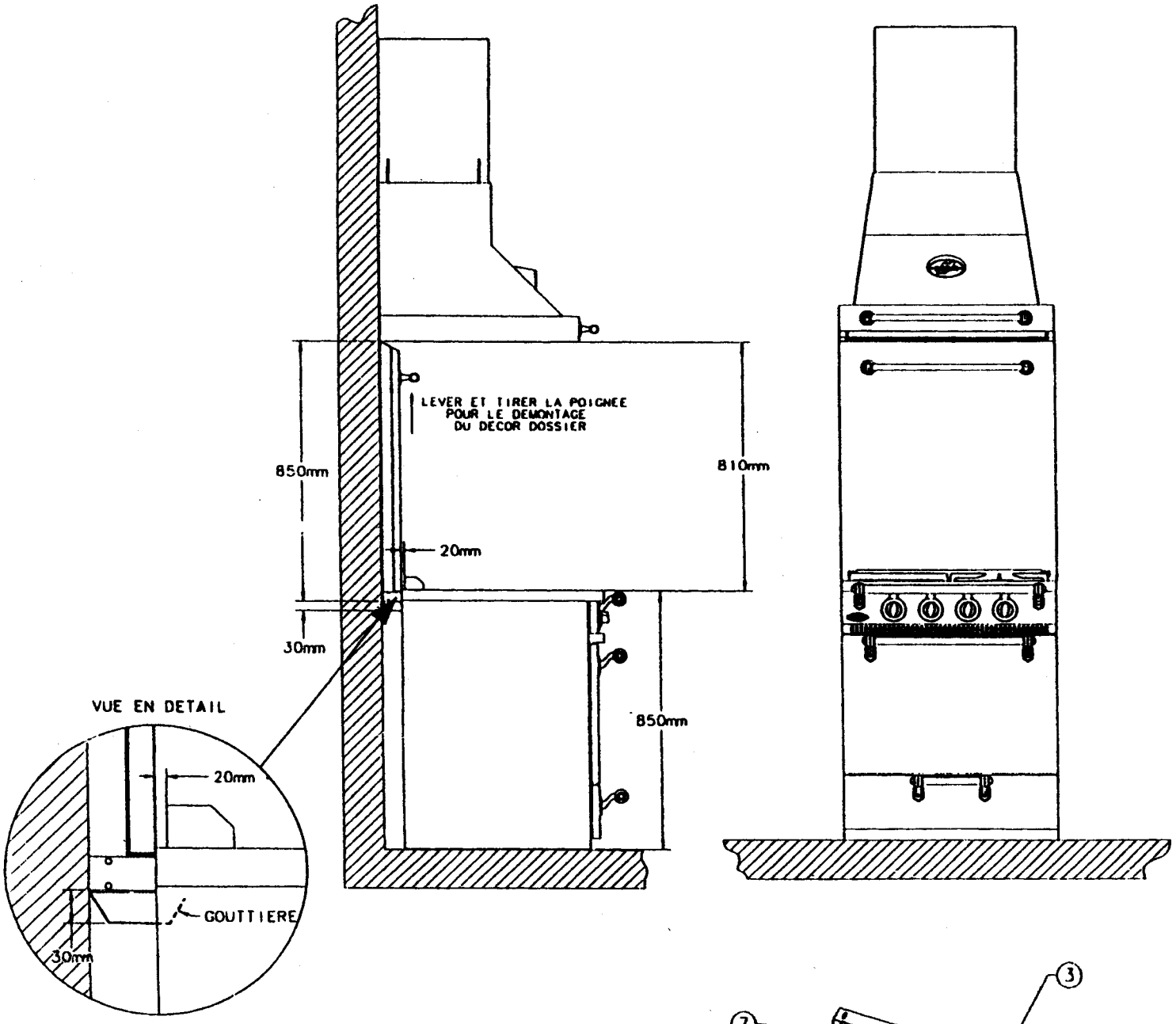
Soulever la porte pour décrocher, et tirer.

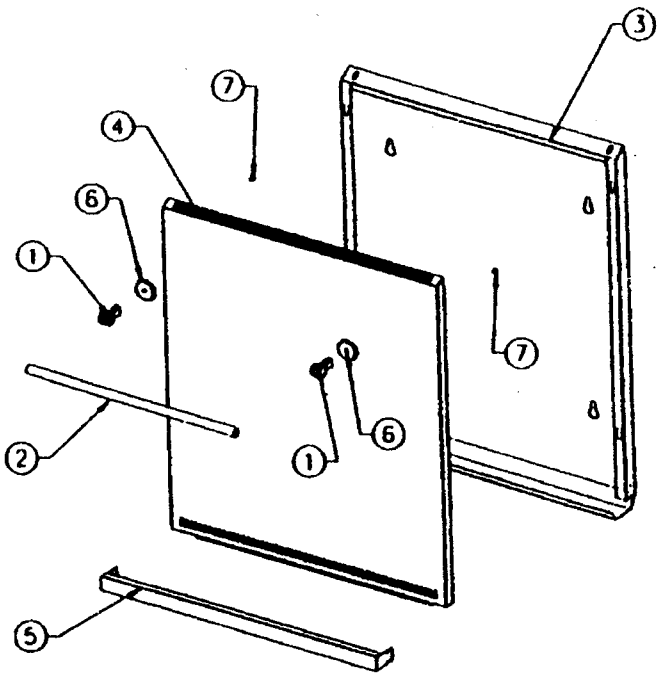
4) Démontage de la porte :



Insérer l'outil dans l'axe de charnière

Principe d'installation pour dossier Souveraine





1	F support de poignée
2	AF barre devant
3	T dossier arrière 70
4	T dossier avant
5	T raccord inférieur
6	AA vis à épaulement
7	AA vis à épaulement

Partie réservée à l'installateur

Vérifier d'abord l'état de l'appareil :
- que les portes s'ouvrent normalement,
- que le(s) tiroir(s) inférieur(s) s'ouvre(nt) normalement (un choc important, et notamment une chute de l'appareil pourrait avoir faussé le châssis ce qui entrainerait un mauvais glissement des tiroirs.
- mettre l'appareil en place et régler les vérins des pieds de façon à obtenir une bonne stabilité et un niveau correct.

ATTENTION :
Les modèles des familles 1100 et 1400 possèdent 8 pieds réglables.
Les modèles de la famille 1500 possèdent 12 pieds réglables.
- Il est important de s'assurer que les pieds centraux reposent bien sur le sol. Vérifier avec une feuille de papier glacée, par exemple, que tous les pieds sont en contact du sol.
- Il est nécessaire de prévoir un espace libre de 30 mm environ de chaque côté de l'appareil pour éviter l'échauffement et la détérioration des surfaces sensibles avoisinantes. Dans le cas où les parois latérales sont constituées de matières combustibles, il convient de les protéger convenablement.

Dans tous les cas, prévoir à l'arrière un espace de 30 à 40 mm avec les mêmes précautions en cas de paroi combustible.

Conseils de sécurité

Conditions réglementaires d'installation et d'entretien

L'installation doit toujours être réalisée en conformité avec la législation en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment pour la France :

- **Arrêté du 2 Août 1977.**
Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments et de leur dépendance.

Normes DTU P 45-204 - installations de gaz
(anciennement DTU N° 61-1 - installation de gaz - Avril 1982 + additif N° 1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental.**

- **Norme NF C 15-100** - Installations électriques à basse tension - Règles.

Local d'implantation

Air nécessaire à la combustion.
Pour garantir une bonne combustion, il est nécessaire que l'air puisse arriver à la cuisinière en quantité suffisante.
En conséquence, le local dans lequel elle sera installée devra répondre aux normes en vigueur concernant les locaux où sont installés les appareils à gaz, et notamment l'entrée d'air en partie basse et la sortie des gaz brûlés en partie haute doivent présenter respectivement une section minimale de 70 cm^2 et 100 cm^2.
Le débit d'air nécessaire à la combustion est rappelée dans le tableau.

Famille 400	Famille 700	Famille 1100	Famille 1400	Famille 1500
10 m^3/heure	30 m^3/heure	40 m^3/heure	60 m^3/heure	50 m^3/heure

Raccordement au gaz

Toujours respecter la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

Il est recommandé d'utiliser du tuyau flexible métallique agréé pour raccorder l'appareil.

La réglementation française précise qu'il est néanmoins possible :
- Pour les installations butane/propane et les installations au gaz naturel, existantes, d'utiliser un tuyau gaz d'une longueur maximale de 2 mètres vendu avec 2 colliers adaptés.
- Pour les installations au gaz naturel NEUVES, il est interdit d'utiliser les tuyaux gaz synthétiques classiques.

Il est nécessaire de contrôler l'installation intérieure ainsi que le diamètre des tuyauteries et la capacité du compteur afin d'assurer une pression suffisante à l'entrée de l'appareil pour obtenir le débit nominal de la cuisinière.

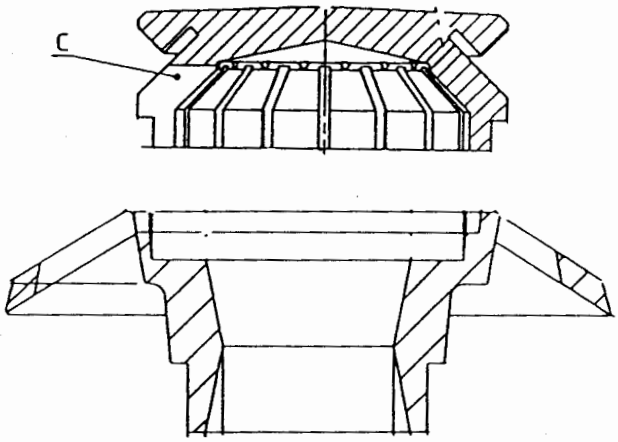
Prévoir un robinet de barrage qui doit être installé près de la cuisinière dans le même local, à un endroit facilement accessible.

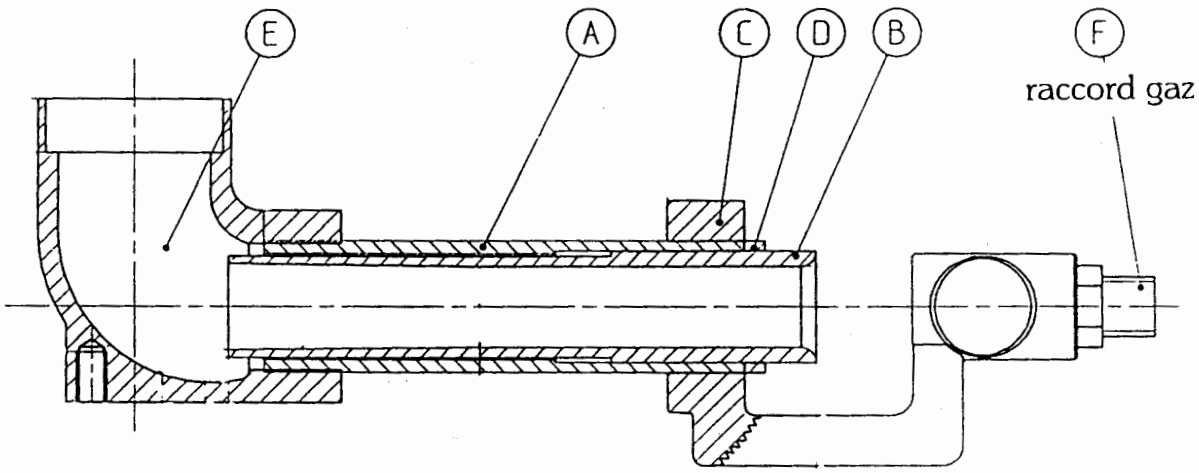
S'assurer que l'appareil est réglé pour le gaz qui convient.

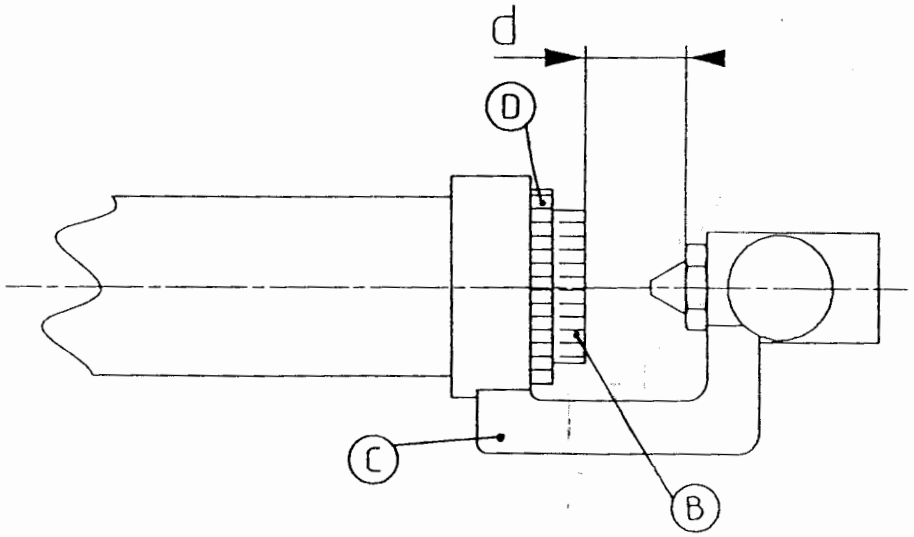
Pression d'alimentation.
Butane (G 30) **28** - 29 - 30 mbar,
Propane (G 31) 30 - **37** mbar,
Gaz naturel (G 20) **20** mbar,
Gaz naturel (G 25) 20 - **25** mbar.
Remarque : En gras, les pressions utilisées en France.

Caractéristiques des brûleurs

Type de brûleur	Puissance Gaz Naturel 20/25 m bar	Puissance Butane/prop. 28/37 m bar	Puissance débit réduit	Ø injecteur Gaz Nat.	Ø by-pass Gaz Nat.	débit (G 20) Gaz Nat.	débit (G 25) Gaz Nat.	Ø injecteur Butane/prop.	Ø by-pass Butane/prop.	débit Butane	débit propane
Semi-rapide	1,8 kW	1,8 kW	0,6 kW	100	50/100	165 l/h	190 l/h	70	45/100	50 l/h 127 g/h	65 l/h 125 g/h
Semi-rapide	2,2 kW	2,2 kW	0,7 kW	115	50/100	215 l/h	250 l/h	75	45/100	62 l/h 157 g/h	81 l/h 157 g/h
Rapide	3 kW	3 kW	1 kW	130	60/100	290l/h	335 l/h	85	55/100	85 l/h 216 g/h	110 l/h 212 g/h
Ultra-rapide	4 kW	3,5 kW	1,3 kW	150	60/100	390 l/h	450 l/h	90	55/100	100 l/h 250 g/h	130 l/h 247 g/h
Super-rapide	5,2 kW	5 kW	1,7 kW	170	90/100	500 l/h	550 l/h	110	60/100	140 l/h 355 g/h	180 l/h 350 g/h
Super-rapide couvert	4,5 kW	4,5 kW	1,5 kW	160	95/100	435 l/h	505 l/h	100	65/100	120 l/h 305 g/h	157 l/h 300 g/h
Four	4,5 kW	4,5 kW	1,1 kW	155 rep. 320	80/100	435 l/h	505 l/h	102 rep. 140	50/100	120 l/h 305 g/h	157 l/h 300 g/h


C


E
A
C
D
B
F
raccord gaz


d
D
C
B

Changement de gaz

Recommandation
Avertissement

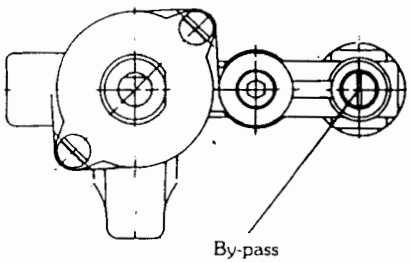
Le parfait réglage d'un appareil à gaz nécessite des instruments de contrôle précis, aussi nous saurions trop vous recommander "DE VOUS FAIRE LIVRER L'APPAREIL DANS LE GAZ D'UTILISATION".
Il est cependant possible d'effectuer un changement de gaz, cette opération devant être exécutée par un spécialiste.
Pour cela opérer comme suit :
- retirer les grilles support,
- retirer les calottes de brûleur, puis les supports de brûleur,
- retirer les cuvettes sous-brûleur,
- débloquer les contre-écrous (D) et les dévisser à fond,
- serrer à fond le cone venturi (B) pour dégager complètement l'injecteur,
- maintenir l'étrier à l'aide d'une clé plate de 33 (C) et desserrer puis retirer l'injecteur,
- replacer l'injecteur correspondant (voir tableau caractéristiques),
- régler l'air selon l'indication du schéma ci-dessous,
- régler les by-pass en les desserrant si vous passez du butane/propane au gaz naturel et en les changeant si vous passez du gaz naturel au gaz butane ou propane (voir caractéristiques des brûleurs). (Voir vue de face du robinet et photos page 40).

IMPORTANT : appareil réglé au butane/propane. Réglage d'origine usine des bagues air pour butane 28 mbar. Il est parfois nécessaire d'affiner le réglage de ces bagues air lors de l'utilisation au gaz propane 37 mbar (cas lorsque la flamme est bruyante et nerveuse). Le réglage s'effectue plein débit.

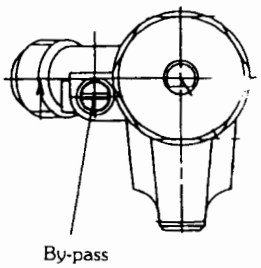
Réglage de l'air primaire des brûleurs en fonction du gaz utilisé.

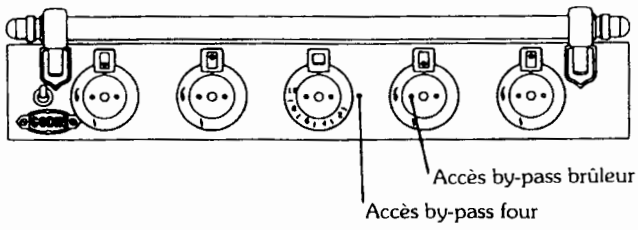
	Valeur côte d	
Type de brûleur	Gaz naturel	Butane/propane
Semi-rapide 1,8	1 mm	13 mm
Semi-rapide 2,2	2 mm	13 mm
Rapide 3	1,5 mm	2,5 mm
Ultra rapide 4	2,5 mm	2,5 mm
Couvert super rapide 4,5	3,5 mm	13 mm
Super rapide 5,2	5 mm	13,5 mm

Vue avant du thermostat gaz
(Four)

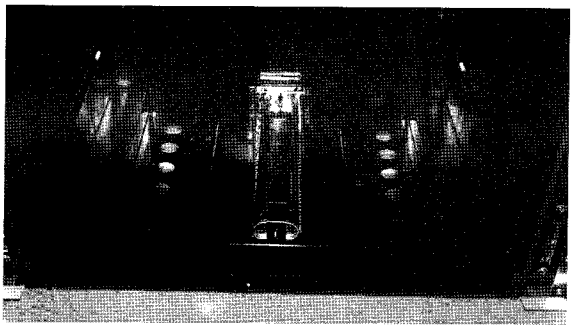


Vue avant du robinet du gaz
(Brûleur)





1) - retirer en les soulevant, les 2 plaques en fonte de la sole de l'appareil.

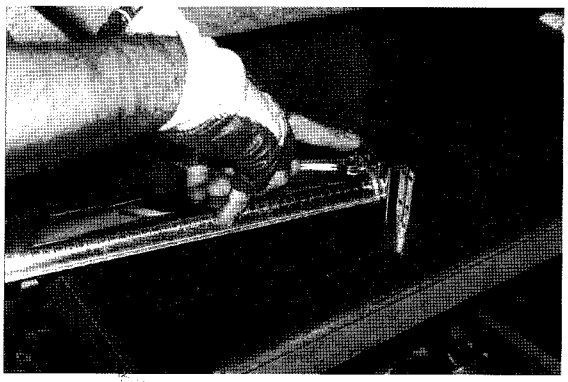


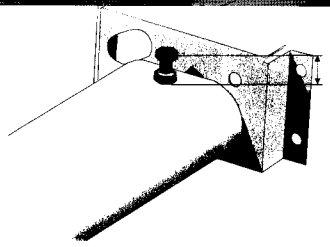
2) - à l'aide d'un tournevis cruciforme, enlever la patte de maintien avant du brûleur,

3) - desserrer les 4 vis qui maintiennent le brûleur en place puis le retirer,

4) - changer la pointe de l'injecteur (voir caractéristiques),

5) - régler la vis de turbulence sur le brûleur.

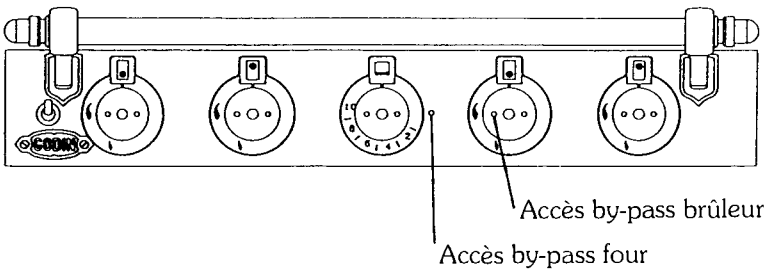




19 mm GPL 15 mm GN

Utilisation d'une vis TH M5X25

6) - changer le by-pass du thermostat de four.



PARTIE ÉLECTRIQUE

Raccordement

Tous les éléments de la cuisinière sont conçus pour fonctionner en 230 V. Vérifier avant de brancher au réseau :
- Que la puissance de l'installation est suffisante.
- Que les lignes d'alimentation sont en bon état.
- Que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation du CONSUEL (voir E.D.F.).
- Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Enlever le carter à connexions, situé à l'arrière de l'appareil et fixé par vis.
Le schéma de commutation est disposé à l'intérieur de ce carter.
Attention : dans votre Souveraine les phases sont numérotées 1, 2 et 3 et le neutre est numéroté 5/ ou /4 et 5.

Différents types de branchement

Branchement à deux fils : 230 V

La cuisinière qui sort de l'usine est conçue pour ce type de raccordement (d'où l'expression "branchement de l'usine"). Les deux fils phase L et le conducteur neutre N doivent être simplement connectés conformément à l'illustration.

Branchement à trois fils : 230 V3

En cas d'un réseau triphasé avec une tension 230 V entre les phases, le pont entre les bornes 1 et 2 doit être enlevé.

Branchement à quatre fils : 400 V 3N

En cas de branchement triphasé avec neutre, les deux ponts entre les bornes 1 et 2 ainsi qu'entre les bornes 2 et 3 doivent être enlevés et non utilisés.
S'assurer que le branchement effectué à la barrette de raccordement est en concordance avec la tension du réseau et conforme aux indications rappelées ci-dessous.

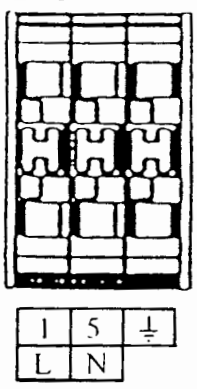
TRÈS IMPORTANT :

Relier l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme NF 151100 et aux règles en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Ces appareils ne possédant qu'un seul élément électrique chauffant (1 four) ou pas d'élément électrique chauffant, ils ne peuvent fonctionner qu'en MONO 230 Volts. Puissance maximale 3250 W, soit 14 Ampères.

Ex :	Réf. :
2101	2121
2111	2301
2311	2321
2426	2106
2422	2102
2414 B	2302
2214 B	2622
2614 B	2114 B
2318 B	2118 B
2218 B	2418 B

230 MONO



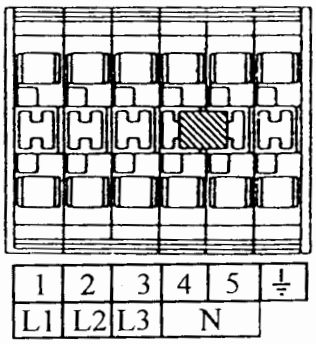
Puissance maximale 5750 W, soit 25 Ampères en mono — Ex réf. : 2306, 2626

Puissance maximale avec 1 étuve + 1 four vertical + 1 four électrique
Ex: 2217 B
6250 W soit 27 A

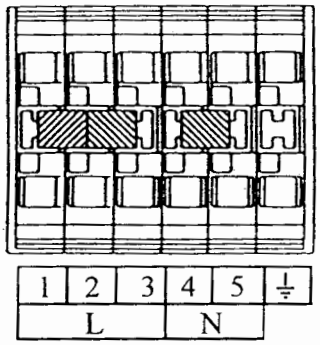
Puissance maximale avec 1 étuve + 1 four vertical + 1 four électrique + friteuse
Ex: 2467 B
9250 W soit 40 A

Puissance maximale avec 1 étuve + 1 gril viande + 1 four électrique + 1 four vertical
Ex. : 2277 B
8750 W soit 38 A

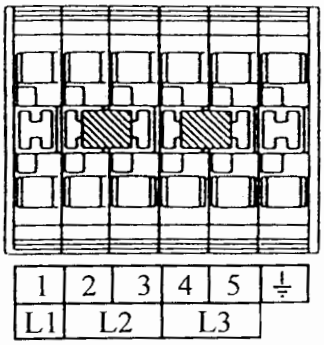
400 TRI + NEUTRE



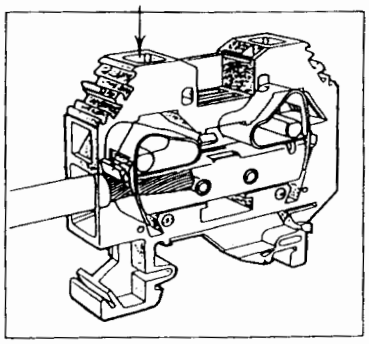
230 MONO



230 TRI

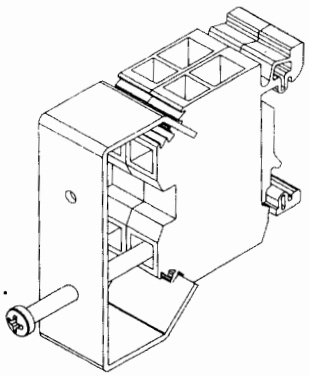


Les liaisons entre les bornes sont réalisées à l'aide de pontets isolés.
Ces borniers acceptent des sections de 10 mm² et sont conformes à toutes les normes Européennes.



Pour effectuer le raccordement :
- Faire une pression à l'aide d'un tournevis de dimension adaptée dans l'orifice de la borne à raccorder (dans le sens de la flèche) **ou utiliser la pince WAGO adaptée à ce bornier.**
- Introduire ensuite le fil qui aura été dénudé de 12 à 13 mm.
- Relâcher.

NOUVEAU :
vous pouvez utiliser l'étrier spécialement conçu par GODIN comme indiqué ci-dessous.



1. Placer l'étrier sur les borniers WAGO.
2. Placer la vis en regard avec l'orifice du bornier à connecter.
3. Exercer une pression via la vis jusqu'à ouverture complète du bornier.
4. Placer le fil à connecter.
5. Supprimer la pression exercée en desserrant la vis tout en maintenant le fil.
6. Enlever l'étrier.

ATTENTION : démonter le mécanisme (étrier) avant la mise sous tension.

Partie réservée à l'installateur et à l'utilisateur

Démontage des pièces susceptibles de remplacement

TRÈS IMPORTANT : Avant tout démontage, débrancher l'arrivée de courant à la cuisinière et fermer le robinet de barrage ou de bouteille de gaz.

FOUR :

- **résistance de voûte** : la tirer vers l'avant, puis la dégager.
- **résistance de sole** : enlever les fonds de four amovibles (droit et gauche), tirer la résistance vers l'avant. Opérer en sens inverse pour le remontage.

Puissance électrique

Puissance	Ampères	Références
1500 W	6,5	2109/2209/2106/2426/2103/2403/2118 B/2318 B/2115 B/2315 B
2500 W	11	2172/2472
3000W	13	2162/2462/2117 B/2317 B
3250 W	14	2301/2321/2311/2302/2622/2214 B/2614 B
4000 W	17,5	2409/2173/2473/2178/2378 B/2175 B/2375 B
4500 W	19,5	2309/2163/2463/2168 B/2368 B/2165 B/2365 B
4750 W	21	2306/2626/2303/2623/2218 B/2418 B/2215 B/2415 B
5500 W	24	2177 B/2377 B
5750 W	25	2372/2672
6000 W	26	2167 B/2367 B
6250 W	27	2362/2662/2217 B/2417 B
7250 W	32	2373/2673/2278 B/2478 B/2275 B/2475 B
7750 W	33,5	2363/2663/2268 B/2468 B/2265 B/2465 B
8750 W	38	2277 B/2477 B
9250 W	40	2267 B/2467 B

Section minimale des câbles souples selon EN 60 335.

6 à 10 A	1 mm²
10 à 16 A	1,5 mm²
16 à 25 A	2,5 mm²
25 à 32 A	4 mm²
32 à 40 A	6 mm²
40 à 63 A	10 mm²

Nota :
Le four est maintenant équipé d'un gril électrique.
Puissance du gril : 2500 W.
Toutes les versions gaz ont donc une augmentation de courant nominal de 10,5 ampères.

Malgré tous les soins apportés à la fabrication de nos appareils, vous rencontrez une difficulté d'usage ou de fonctionnement : comment y remédier ?

Nature du problème constaté	Quel point contrôler ?	Comment y remédier ?
UN OU PLUSIEURS FEUX GAZ NE S'ALLUMENT PAS	Y a t-il du gaz ?	⇨ Vérifier l'alimentation en gaz.
	Les brûleurs s'allument-ils avec une allumette ?	**OUI** ⇨ Vérifier les contacts sur le circuit piezo et le bloc piezo lui-même
		NON ⇨ Il n'y a pas d'arrivée de gaz
MAUVAIS ALLUMAGE DU BRÛLEUR	La couronne est-elle bien positionnée ?	⇨La couronne laiton doit présenter une fente sortie gaz face à la bougie d'allumage.
UN OU PLUSIEURS FEUX GAZ S'ALLUMENT MAIS S'ÉTEIGNENT DES QU'ON LÂCHE LA MANETTE D'ALLUMAGE	Le fronton est-il déréglé ?	**OUI** ⇨ Il appuit sur les manettes et les bloque. Régler le fronton ou l'entourage de manette.
		NON ⇨ Tirer la manette. Faire fonctionner le brûleur à l'aide de la tige de commande du robinet. *Cela fonctionne :* régler la profondeur de la manette à l'aide d'un joint céramique à l'intérieur de la manette. *Cela ne fonctionne pas :* a) vérifier le serrage du thermocouple au dos du robinet à l'intérieur de l'appareil. b) vérifier que la flamme du brûleur lèche l'orifice du thermocouple. Vérifier la position du thermocouple. c) changer ce thermocouple.
LA FLAMME EST TRÈS BRUYANTE, NERVEUSE		⇨ Vérifier le réglage de la bague d'air. ⇨ vérifier la conformité de l'injecteur. (cf § réglage d'air)
LES CASSEROLES SONT SALIES PAR LES FLAMMES		⇨ Vérifier le réglage des bagues d'air. ⇨ vérifier la conformité de l'injecteur. - Vérifier la pression du gaz et le bon état du détenteur (butane ou propane). (cf § Réglage d'air)
UN OU PLUSIEURS FEUX GAZ S'ÉTEIGNENT AU RALENTI SEULEMENT	Vérifier le réglage de ralenti.	⇨ Voir notice § Réglage gaz page 36.
UNE ODEUR DE GAZ EST DÉCELABLE	Faire les contrôles exclusivement à l'aide d'un produit de détection homologué.	⇨ Contrôler les raccords robinet d'arrêt, tuyau et embout de la cuisinière. ⇨ Contrôler chaque raccords internes de la cuisinière. ⇨ Contrôler la pression et la qualité du détendeur (butane ou propane).
LES FOYERS GAZ S'ÉTEIGNENT DE TEMPS EN TEMPS LORSQU'ILS SONT TOUS OU PRESQUE EN FONCTIONNEMENT SÉPAREMENT, ILS FONCTIONNENT BIEN	Il y a givrage du gaz par manque de débit. L'appareil n'est pas en cause.	⇨ Vérifier la section de tuyauterie en fonction de leur longueur. ⇨ Vérifier les détendeurs. ⇨ Vérifier la capacité des cuves (butane ou propane).
UNE PANNE ÉLECTRIQUE SURVIENT. TOUT OU PARTIE DE L'APPAREIL EST EN PANNE	Vérifier le raccordement à l'arrière de l'appareil.	⇨ Vérifier l'ampérage. ⇨ Vérifier la section du câble d'alimentation. ⇨ Vérifier le raccordement sur le bornier et au boîtier du client. ⇨ Vérifier l'alimentation électrique du client.
		⇨ Vérifier la pièce et son alimentation.

Nature du problème constaté	Quel point contrôler ?	Comment y remédier ?
A LA LIVRAISON, DES PANNEAUX SONT DÉSSERRÉS OU DÉRÉGLÉS	Tous les panneaux sont réglables (excepté la porte du four multifonction qui sert de repère visuel)	⇨ Vérifier la position des panneaux. ⇨ Resserrer modérément les vis de fixation des panneaux.
ATTENTION : ne jamais manipuler les appareils par les poignées ou les panneaux.		
SUR LES PANNEAUX ÉMAILLÉS BRILLANTS	Traces de graisse	⇨ Utiliser une éponge et du liquide vaisselle
SUR LES PANNEAUX ÉMAILLÉS NOIR SATINÉ	Trace de graisse	⇨ Utiliser de l'alcool à brûler, du gas-oil ou du fioul domestique.
SUR LES PANNEAUX EN INOX	Trace de graisse	⇨ Utiliser de l'eau et un liquide vaisselle. essuyer avec un chiffon doux. ⇨ Utiliser un produit spécifique du commerce.
DES FUMÉES ET ODEURS S'ÉVACUENT D'UN FOUR DURANT LA CUISSON	Le four est sale	*Dans les étuves à parois inox:* ⇨ utiliser de l'eau et un liquide vaisselle. *Dans les fours à nettoyage manuel :* ⇨ Utiliser un produit spécifique du commerce. - Bien rincer et sécher avant usage.
En cas de nécessité, contacter toujours votre revendeur, responsable local du SAV et des installations.		

QUELQUES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES :

Une suggestion des grands chefs ! ...

Pour la cuisson des viandes :

- Faîtes préchauffer le four à thermostat 10, 30 à 35 minutes.
- Enfournez votre viande et baisser instantanément le thermostat à 6 (180° C).
- Décomptez le temps de cuisson 10 minutes après.

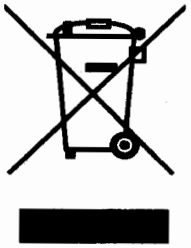
Votre viande sera ainsi mieux saisie, plus moelleuse et ne "graillonnera" pas ! En effet, les graisses animales brûlent naturellement à partir de 190° C d'où des fumées abondantes.

En respectant cette règle, vous encrasserez beaucoup moins le four et éviterez les dégagements de fumée.

Un dernier conseil : ...

Conservez précieusement le bon de garantie de votre cuisinière, même après sa date de péremption.
Il vous sera bien utile, dans plusieurs années, pour commander des pièces détachées. Il est la "carte d'identité" de votre appareil. A défaut, nous transmettre les informations gravées sur la plaque signalétique de l'appareil, située dans le tiroir brosse.

L'éco-participation, un geste citoyen pour notre environnement



La parution du décret n°2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques (directive 2002/95/CE) et à l'élimination des déchets issus de ces équipements (directive 2002/96/CE) a amené la société GODIN à ajouter au prix de vente TTC du produit, depuis le 15 novembre 2006, la contribution environnementale perçue pour le compte de l'organisme chargé du traitement et du recyclage des anciens appareils.
Cette réglementation a pour objectif de limiter le gaspillage des matières premières et de protéger l'environnement et la santé humaine en évitant la dispersion dans la nature de substances contenues dans certains appareils.

Ainsi, toute hotte pourvue du logo représentant une poubelle barrée (situé près de la plaque signalétique) est soumise à l'éco-participation et doit donc, en fin de vie, être recyclée par un organisme agréé.

La société GODIN a choisi d'adhérer à l'éco-organisme ECOLOGIC.

Pièces de remplacement

Si après de longues années le remplacement de certaines pièces s'avère nécessaire ; adressez-vous à votre FOURNISSEUR ou à tout PROFESSIONNEL DÉTENTEUR DE NOTRE MARQUE.

Précisez-lui les indications portées sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE, celle-ci est placée à l'INTÉRIEUR DU TIROIR BROSSES DE L'APPAREIL ou sur le BON DE GARANTIE, à conserver impérativement même après la date de péremption.

En possession des nomenclatures et de toute la documentation technique relative à notre fabrication, celui-ci sera en mesure de vous fournir rapidement toute pièce de remplacement et procéder aux réparations justiciables de ses compétences.

Responsabilité

Nous vous rappelons que la responsabilité du constructeur se limite au produit tel qu'il est commercialisé et que l'installation et la mise en service sont sous la responsabilité entière de l'installateur qui devra intervenir selon les règles de l'art et suivant la prescription de la notice.

Afin d'améliorer constamment la qualité de ses produits,
la société **GODIN** *se réserve le droit de modifier ses appareils sans préavis.*

GARANTIE CONTRATUELLE GODIN

Tous nos appareils bénéficient d'une garantie de 2 ans (sauf insert bois - foyer fermés bois) contre tout défaut à compter de leur date de vente aux utilisateurs, dans les limites du respect des conditions d'intallation, d'utilisation, et d'entretien spécifiées sur la notice livrée avec l'appareil. A l'exclusion des pièces en contact direct avec les températures importantes pouvant subir des déformations suite à des phénomènes d'usure qui sont garanties 1 an en échange standard, telles que :

- les plaques décor, les plaques de côtés, les grilles et soles foyères,
- les déflecteurs, les chicanes, les clapets, les chenets, le cendrier,
- les briques réfractaires,
- les mécanismes d'articulation, (Charnières de porte four des cuisinières, poignées, etc...)
- les ventilateurs, les thermostats de surchauffe de nos appareils équipés d'une soufflerie,
- les organes de contrôle de températures, thermostats de four, résistances, ventilateurs chaleur tournante des cuisinières gaz électricité,
- les brûleurs, les catalyseurs, les anneaux de brûleur des appareils fioul,
- les bouilleurs des cuisicentrals bois charbon.

Nos appareils sont conçus spécialement pour que ces pièces puissent être remplacées dans le cadre de l'entretien de votre appareil.

Certaines pièces bénéficient d'une garantie de durée supérieure :

3 ans sur le corps de chauffe en fonte ou en acier de nos chaudières de chauffage central.

Les inserts bois (foyer fermé bois) bénéficient d'une garantie de 5 ans (Corps de chauffe de l'appareil uniquement, à l'exclusion des pièces en contact direct avec les températures importantes et soumises à usure énumérées ci-dessus qui sont garanties 1 an).

Notre garantie se limite à l'échange de l'élément reconnu défectueux par notre service après vente.

Elle exclut toute indemnité, dommages et intérêts, frais de main-d'oeuvre et transport.

Au cas ou la réparation ou l'échange s'avérerait trop onéreux par rapport au prix de l'appareil, la décision de changer ou de réparer l'appareil, appartient seule au service après vente.

Ne sont pas couvert par la garantie : LES VITRES DE NOS APPAREILS

En effet, en ce qui concerne les vitres vitrocéramiques, ces dernières peuvent résistées à des chocs thermiques de l'ordre de 750°. Les éventuelles casses ne pouvant provenir que d'un choc mécanique lors de l'utilisation ou de sa manutention, ces dernières ne pouvant être échangées dans le cadre de la garantie.

De même que les joints qui sont considérés comme pièces d'usure sont exclus de la garantie.

LA GARANTIE NE PRENDRA PAS EFFET LORSQUE :

- Les avaries qui résulteraient de l'utilisation de l'appareil avec un combustible autre que celui préconisé dans nos notices ;
- Les détériorations de pièces provenant d'éléments extérieurs (refoulement de cheminée, effets d'orages, humidité, pression ou dépression non conforme, choc thermique, etc.) ;
- Les anomalies, détériorations ou accidents provenant de chute, choc, négligence, défaut de surveillance ou d'entretien de l'acheteur ;
- L'utilisation ou usage anormal de l'appareil dans des conditions différentes de celles pour lesquelles il a été construit ; c'est le cas par exemple du non respect de nos notices techniques (mauvais raccordement électrique, fontionnement à sec d'une chaudière, etc.).
- Toutes modifications, toutes transformations ou toutes interventions effectuées par un personnel ou une entreprise non agréées par la S.A. GODIN ou réalisées par des pièces de rechanges non d'origine ou non agréées par le constructeur ;

L'installation, le montage, les frais de démontage et les conséquences de l'immobilisation de l'appareil, résultant des opérations de garantie n'incombent pas à la S.A. GODIN.

En conséquence la S.A. GODIN ne peut être tenu responsable des dégâts matériels ou des accidents de personnes, consécutifs à une installation non conforme aux dispositions légales et réglementaires (par exemple, absence de raccordement à une prise de terre, mauvais tirage de cheminée, etc.).

Dans un souci constant d'améliorer nos fabrications, nous nous réservons de modifier sans préavis nos appareils. Toutes les dimensions et caractéristiques annoncées sont sujettes à variation en fonction des impératifs techniques.

En cas d'appel en garantie, veuillez vous munir obligatoirement d'une copie de la facture, du bon de garantie comportant les références de l'appareil, le cachet du revendeur, la date de mise en service de l'appareil, et de contacter votre revendeur pour toute réclamation.

Chaudières - Cuisinières - Appareils de chauffage - Fonderie
GODIN S.A. - 532, rue Sadi Carnot - 02120 GUISE - France

Nous vous rappelons que le Service Après Vente doit être assuré par le revendeur, ou l'installateur, responsable sur place, que nous ne traitons pas directement avec les particuliers.
Tout client particulier s'adressant directement à notre société, sera renvoyé automatiquement chez son revendeur, et devra s'adresser auprès de lui, pour tout problème de Service Après Vente ou commercial.

Fiche de contrôle

Nom et adresse du distributeur :

Tél :

BÉNÉFICIAIRE DE LA GARANTIE :

ADRESSE :

Tél. :

Date de mise à disposition :

Le : à :

Date d'installation :

Signature :

LIBELLÉ DES PIÈCES À REMPLACER

Désignation :	Référence :	Observations :

Certificat de contrôle :

Type d'Appareil :

Version :

Contrôleur :

N° de Série :

N° de Garantie :

FICHE DE CONTRÔLE

Contrôle suivant fiche établie par Laboratoire/B.E ☐

Présence logo D3E (poubelle barrée) ☐

Présence plaque signalétique ☐

Présence pochette notice technique/ bon de garantie ☐

GODIN S.A. - 532 RUE SADI CARNOT - 02120 GUISE

Cachet de notre revendeur spécialisé Godin

Imprimerie GRAFIPRIM 02110 Bohain - 03/2009