



Notice d'utilisation (FR)

Réf notice: 4544 – 15  
Indice: B  
Date: 01/02/2017

# « Châtelaine » Pro 1000 Pyrolyse

*Version non débordant*



*Version débordant*



Conforme aux exigences de la directive Européenne 90/396/CEE, 2004/108/CE et 2006/95/CE

# GODIN

*Elle recompose l'atmosphère, donne le ton et crée une harmonie où les senteurs, les souvenirs et les projets savoureux se lient en art de vivre qui se déguste au quotidien.*

## SOMMAIRE

	<i>Pages</i>		
<b>PARTIE RÉSERVÉ À L'UTILISATEUR</b>	Conseil de sécurité	3	
	Mise en garde	4	
	Implantation	4	
	Descriptifs généraux des dessus	5	
	Descriptifs généraux des tableaux de bord	5 - 6	
	<b>PARTIE GAZ</b>		
	Brûleur à flamme pilote	6	
	<b>PARTIE ÉLECTRIQUE</b>		
	Plaques de cuisson rondes	7	
	Domino induction	7 - 16	
	Four verticale à convection forcée	17	
	Chauffe Plat	17	
	Le four pyrolyse	17 - 18	
	Le maniement du four pyrolyse	18 - 20	
	Programmation et utilisation de la fonction pyrolyse	20	
	Annulation du cycle de nettoyage pyrolytique	21	
	Problèmes dans l'utilisation de la fonction Pyrolyse	21 - 22	
	Tableau des températures approximatives des fours	22	
	Nettoyage et entretien du four pyrolyse	22 - 23	
	Montage et démontage de la porte du four pyrolyse	23	
	En cas de panne	24	
	<b>PARTIE RÉSERVÉ À L'INSTALLATEUR</b>	Conseils de sécurité	24
		Local d'implantation	24-25
		<b>PARTIE GAZ</b>	
Raccordement au gaz		25	
Mise en place de l'appareil		25	
Réglage		25-26	
<b>PARTIE ÉLECTRIQUE</b>			
Raccordement		26	
Différents type de branchement		26	
Pour effectuer le raccordement, deux méthodes		26-27	
Section minimale des câbles souples	27		
<b>PARTIE RÉSERVÉE À L'UTILISATEUR ET À L'INSTALLATEUR</b>	Comment remédier à une difficulté d'usage ou de fonctionnement	27-28	
	L'éco-participation	28	
	Pièces de remplacement	28	
	Éclatés et nomenclatures des cuisinières	29 - 35	
	Garantie contractuelle Godin	37	

## Avant propos :

- Vous venez d'acquérir une cuisinière Châtelaine Pro 1000 pyrolyse et nous vous remercions de ce choix, témoignant ainsi de votre confiance.
- Cette cuisinière, a été étudiée, conçue et réalisée en France, avec soin pour vous donner entière satisfaction.
- Il est important de bien lire cette notice en entier avant l'installation de votre cuisinière.
- Il est recommandé de conserver cette notice, même après installation de votre cuisinière.

**À 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 À UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ,  
QUI POURRA PAR LA SUITE EFFECTUER LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN  
NÉCESSAIRES.**

## Partie réservée à l'utilisateur

### Conseil 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.

- Assurez-vous que votre appareil est correctement relié à la terre par un technicien qualifié.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.
- Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation, des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.
- Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- 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.
- Faites 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 casseroles 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 manœuvre doit être effectuée avec précaution.
- La porte ouverte n'est pas destinée à recevoir de charges.
- Ne jamais mettre à chauffer une boîte 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.
- Les enfants ne sont pas censés effectuer le nettoyage ou l'entretien par l'utilisateur de l'appareil.
- Les très jeunes enfants ne sont pas censés utiliser les appareils.
- Les jeunes enfants ne sont censés utiliser les appareils en toute sécurité que s'ils ne sont placés sous une surveillance continue.
- Les enfants plus âgés peuvent utiliser les appareils en toute sécurité après avoir été placés sous une surveillance appropriée ou avoir reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils en toute sécurité après avoir été placés sous une surveillance appropriée ou avoir reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les personnes très vulnérables ne sont censés utiliser des appareils en toute sécurité que si elles sont placées sous une surveillance continue ou si les appareils sont adaptés en conséquence, impliquant des aménagements dépassant le domaine d'application de la présente norme.

**Ne jamais recouvrir la sole en fonte émaillée de papier aluminium ou autre. Les trous doivent impérativement rester dégagés.  
Ne jamais recouvrir complètement une grille support de plats d'une feuille d'aluminium ou autre.**

**NOTA :** Afin d'utiliser votre cuisinière dans les meilleures conditions possibles, nous vous conseillons vivement d'installer 1 hotte aspirante. Cette dernière devra être située à environ 81 cm au-dessus du plan de travail.

**MISE EN GARDE :**

*Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue*

*Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.*

*Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson*

*Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique*

*Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four*

*Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.*

*Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre*

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

*Le mouvement d'ouverture de la porte doit être accompagné jusqu'à l'ouverture totale et éviter ainsi le choc de fin de course.*

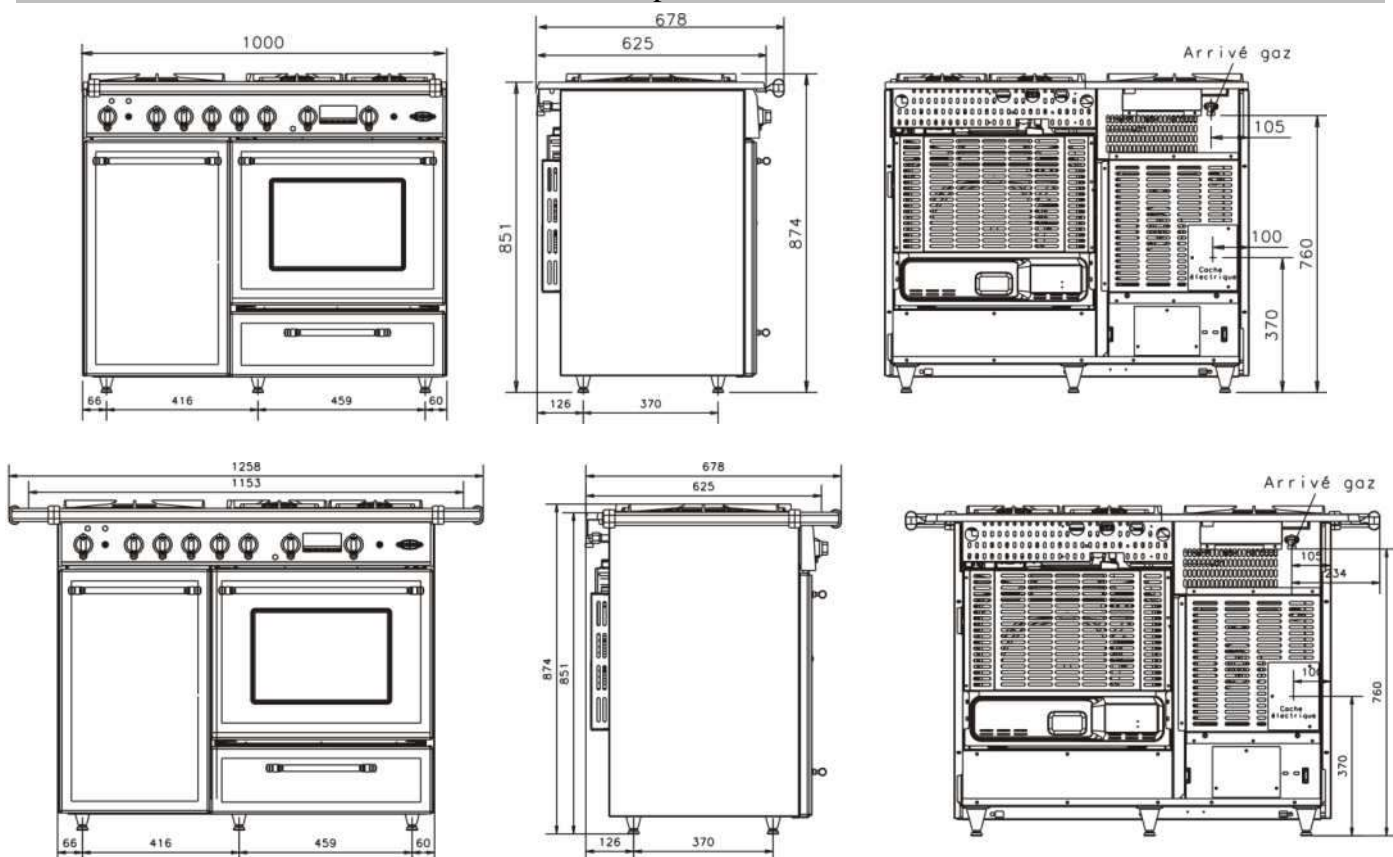
*Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour le four*

*Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.*

*Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.*

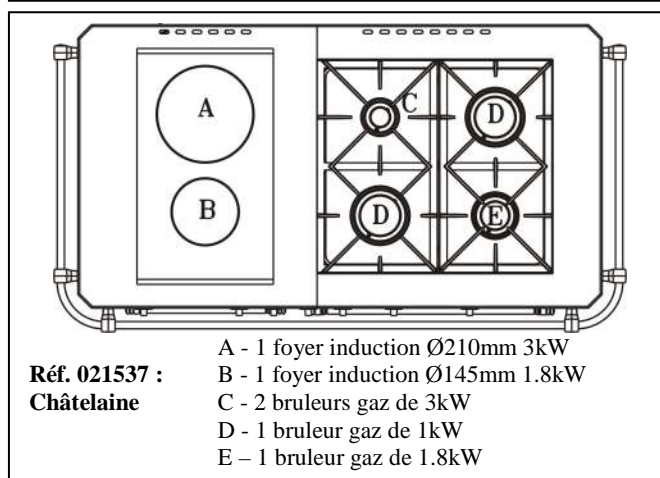
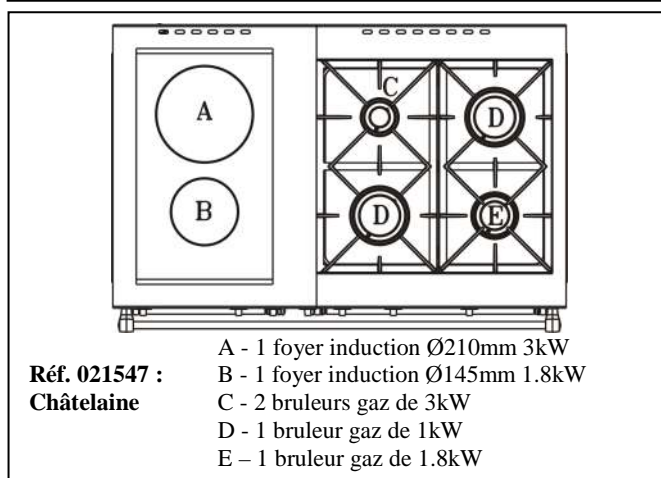
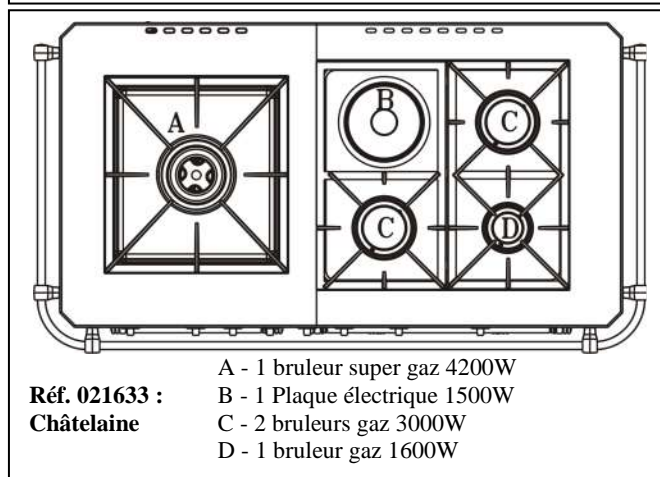
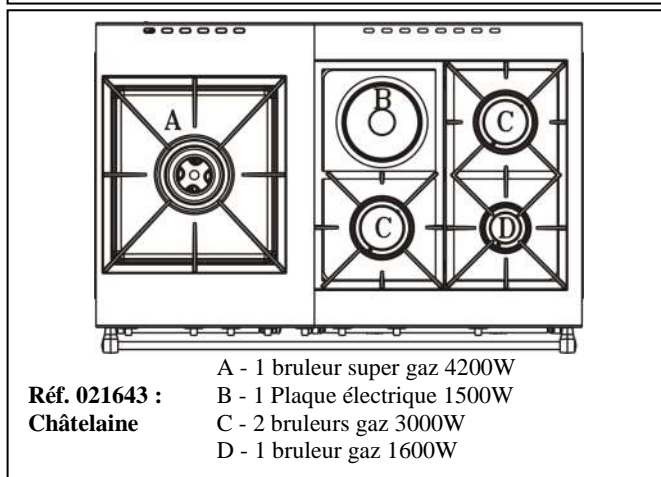
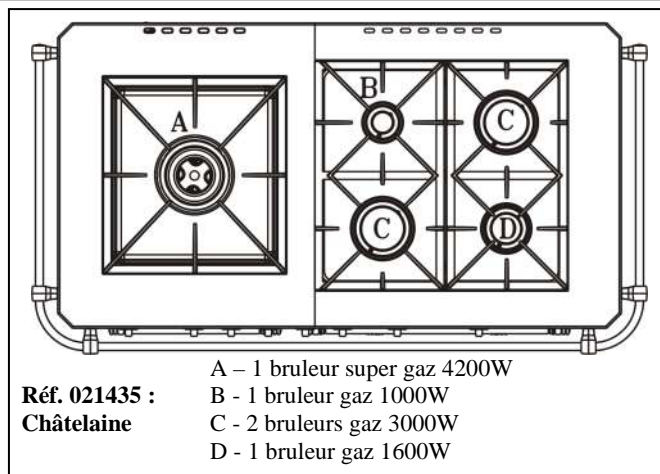
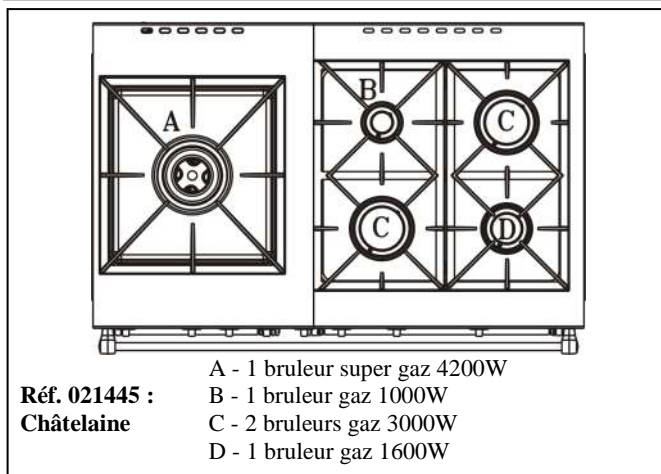
*S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.*

**Implantation**





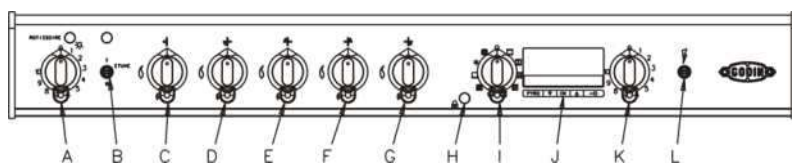
## Descriptif généraux des dessus



## Descriptifs généraux des tableaux de bord

✓ Les tableaux de bords des cuisinières Châtelaine Pro 1000 pyrolyse sont constitués de :

**Réf. 021445 et 021435 :**



A	Sélecteur de température de l'étuve
B	Interrupteur chauffe plat
C	Commande du bruleur super gaz
D	Commande du bruleur gaz avant gauche
E	Commande du bruleur gaz arrière gauche
F	Commande du bruleur gaz arrière droite
G	Commande du bruleur gaz avant droite
H	Voyant verrouillage fonction pyrolyse
I	Sélectionneur des fonctions du four pyrolyse
J	Programmateur du four pyrolyse
K	Sélecteur de température du four pyrolyse
L	Allumage des brûleurs gaz de table





### Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

### Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

### Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.



## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

### Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

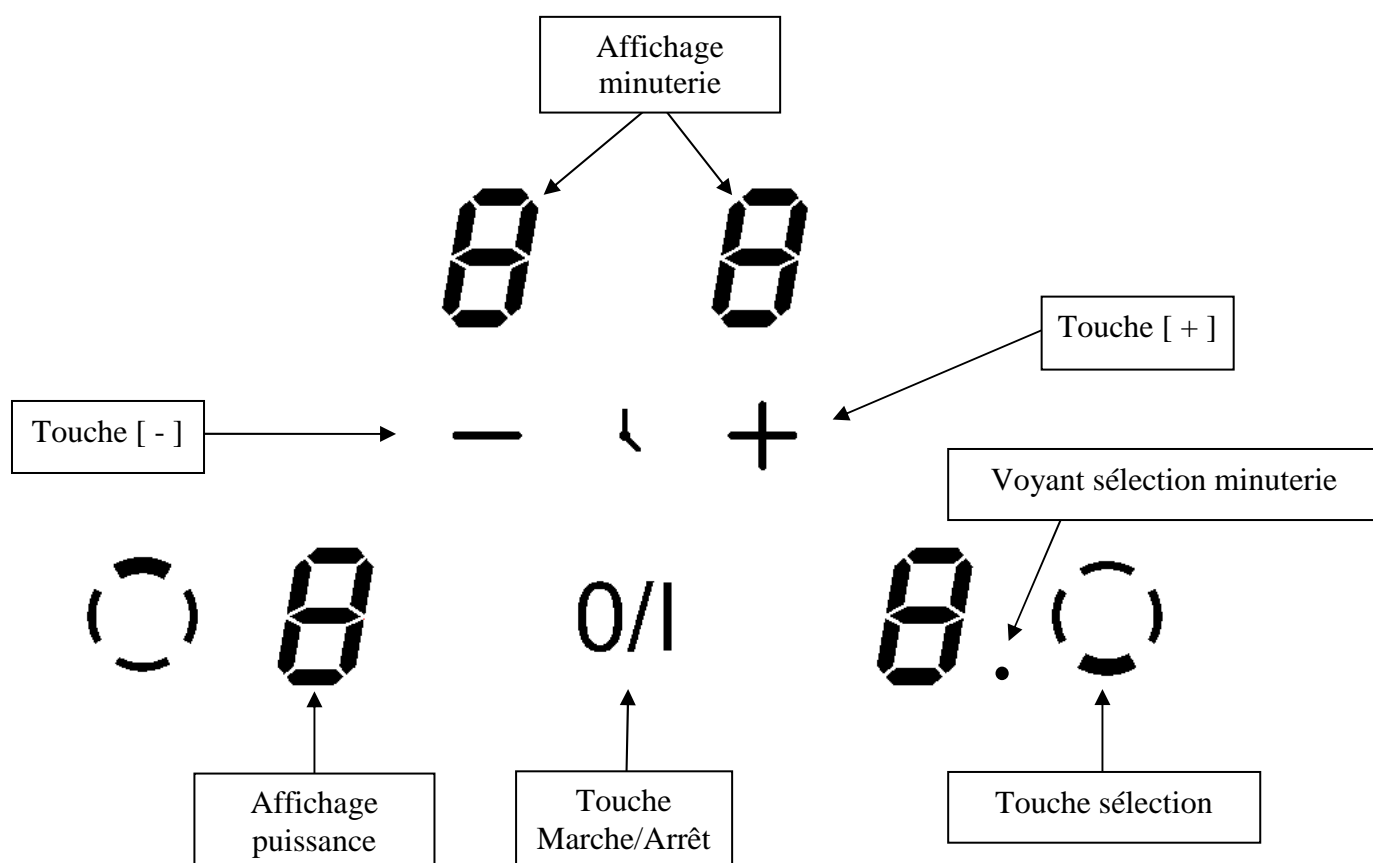
### Caractéristiques techniques

<b>Type</b>	00001308497
<b>Puissance Totale</b>	<b>3400 W</b>
<b>Consommation d'énergie de la table de cuisson EC<sub>hob</sub>**</b>	<b>182.7 Wh/kg</b>
Foyer avant	<b>Ø 190 mm</b>
<b>Détection minimum</b>	<b>Ø 90 mm</b>
<b>Puissance nominale*</b>	<b>1400 W</b>
<b>Puissance du booster*</b>	-
<b>Catégorie de la casserole standard**</b>	<b>C</b>
<b>Consommation d'énergie EC<sub>cw</sub>**</b>	<b>184.4 Wh/kg</b>
Foyer arrière	<b>Ø 190 mm</b>
<b>Détection minimum</b>	<b>Ø 90 mm</b>
<b>Puissance nominale*</b>	<b>1400 W</b>
<b>Puissance du booster*</b>	<b>2000 W</b>
<b>Catégorie de la casserole standard**</b>	<b>C</b>
<b>Consommation d'énergie EC<sub>cw</sub>**</b>	<b>181 Wh/kg</b>

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Affichage</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro		La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance		Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole		Récipient manquant ou inapproprié.
E	Message d'erreur		Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle		La zone de cuisson est chaude.
P	Booster		La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage		La table est sécurisée.
	Bridge		2 zones de cuisson sont combinées.

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

## Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

## Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
<b>Enclencher</b>	<b>appuyer sur [ 0/I ]</b>	<b>[ 0 ]</b>
<b>Arrêter</b>	<b>appuyer sur [ 0/I ]</b>	<b>aucun ou [ H ]</b>

- Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
<b>Sélectionner</b>	<b>appuyer sur la touche sélection de la zone</b>	<b>[ 0 ]</b>
<b>Augmenter</b>	<b>appuyer sur [+]</b>	<b>[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]</b>
<b>Diminuer</b>	<b>appuyer sur [-]</b>	<b>[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]</b>
<b>Arrêter</b>	<b>appuyer sur [-]</b>	<b>[ 0 ] ou [ H ]</b>

**Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.**

## Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

## Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Enclencher / arrêter la fonction booster :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Enclencher le booster	appuyer sur [ + ]	[ P ]
Stopper le booster	appuyer sur [ - ]	[ 9 ]

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [ + ] ou [ - ]	[ 1 ]...[ 9 ] [ P ]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[ 00 ] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [ - ]	passe à [ 00 ] puis s'éteint

**Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.**

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- Minuterie utilisée hors cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [ 0/I ]	voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[00] passe à 30,29,28,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

## Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mis en route	Appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ] ou [ H ] sur les 2 afficheurs
Activer le bridge	Appuyer sur les 2 touches sélection	[ 0 ] sur la zone arrière et [ [] ] sur la zone avant.
Augmenter la puissance	Appuyer sur [ + ]	[ 1 à 9 ]
Arrêter le bridge	Appuyer sur les 2 touches sélection	[ 0 ] ou [ H ] sur les 2 zones

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ 0/I ]) peut être verrouillé.

- Verrouillage :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ] ou [ H ] sur les afficheurs
Verrouiller la table	appuyer <b>simultanément</b> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant	[ 0 ] ou [ H ] sur les afficheurs
	ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant	[ L ] sur 2 afficheurs

- Déverrouillage :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [ 0/I ]	[ L ] ou [ H ]
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer <b>simultanément</b> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant	[ 0 ] ou [ H ]
	ré-appuyer [ - ]	les afficheurs sont éteints

## CONSEILS DE CUISSON

### Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

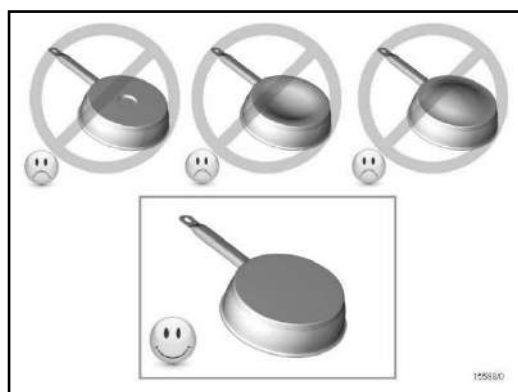
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.





## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante. Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frيره	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frيره, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frيره, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

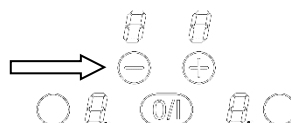
Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

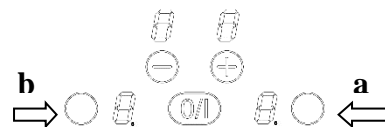
- Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [ 0/I ].

II) Annulation de la configuration existante

- 1) Appuyer sur [ - ] et rester appuyé.



- 2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ». En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous a -> a-> b-> b). Des [ - ] apparaissent. Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



- 3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [ - ] et le [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotent apparaissent.
- 4) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.
- 5) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

### III) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.
- 2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.
- 3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
- 4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
- 5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
- 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché. N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration. Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.

#### La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

#### Le symbole [ U ] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

#### Le symbole [ E ] s'affiche :

- débranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

#### L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe


#### La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

Le symbole [ L ] s'affiche : se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [ ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Bridge".

Le symbole [  ] ou [ Er03 ] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [ E2 ] ou [ E H ] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [ E3 ] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [ E6 ] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [ E8 ] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [ E C ] s'affiche :

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [ E 4 ] s'affiche ».

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

✓ **Four vertical a convection forcée de 36 litres**

Il est piloté par un thermostat gradué de 1 à 10 pour la fonction cuisson au four. Il est alors chauffé par une résistance circulaire de 2500W.

Il est automatiquement commandé lorsque l'index de la manette est en regard d'un repère.

Il fonctionne en convection forcée (chaleur tournante).



✓ **Chauffe-Plat**

Il est chauffé par une résistance de 500W, commandé par un interrupteur bipolaire à levier, idéal pour maintenir un plat chaud ou préchauffer les ustensiles, etc....

Il est situé sous le four vertical de 300mm.

Ouvrir le tiroir pour déposer le plat ou l'ustensile de cuisine, puis repousser le tiroir.

Le temps de mise en chauffe et la température sont approximativement de 30 min et 80°C +/- 5°C



**Le Four Pyrolyse**

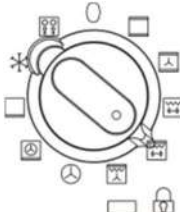
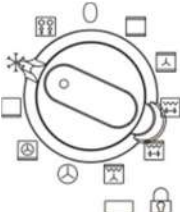


Position	Type	Puissance absorbée
1	Traditionnel	2000 W
2	Traditionnel avec turbine	2000 W
3	Grill + tourne-broche	1400 W
4	Maxi grill + tourne broche	2350 W
5	Maxi grill avec turbine	2350 W
6	Résistance circulaire avec turbine	2000 W
7	Résistance circulaire avec turbine + résistance inférieure	2900 W
8	Résistance inférieure	1000 W
9	Décongélation	100 W
10	Fonction pyrolyse	3300 W

	<b>Arrêt du four</b>
	<b>Traditionnel</b> Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse
	<b>Traditionnel avec turbine</b> Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.
	<b>Grill</b> Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

**Remarque :**

La lumière reste allumée pour toutes les fonctions de cuisson exceptée pour la fonction pyrolyse.

	<b>Résistance circulaire avec turbine</b> La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.
	<b>Résistance circulaire avec turbine et résistance inférieure</b> Spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits
	<b>Résistance inférieure</b> La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues

	<p><b>Maxi grill</b></p> <p>Permet de grater des surfaces plus grandes qu'avec le grill avec une puissance supérieure pour gratiner, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide</p>		<p><b>Décongeler</b></p> <p>Cette fonction permet de décongeler doucement des mets, notamment ceux qui ne doivent pas être chauffés, comme par exemple la crème chantilly, la crème vanille, certaines pâtes, gâteaux, fruits,...</p>
	<p><b>Maxi grill avec turbine</b></p> <p>Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier... il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et le plateau à pâtisserie en dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.</p> <p><b>Attention</b></p> <p>Quand on utilise la fonction grill, maxigrill ou maxigrill avec turbine, la porte doit rester fermée.</p>		<p><b>Fonction pyrolyse</b></p> <p>Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. Durant le cycle de nettoyage l'éclairage intérieur du four restera éteint.</p>

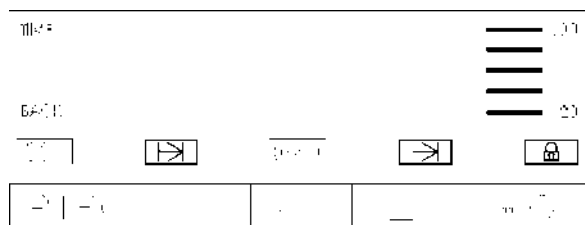
## Le maniement du four Pyrolyse

### Mise à l'heure de l'horloge électronique

Lorsque vous branchez votre four, vous observez que le mot **TIME** et l'indication 00:00 clignotent dans l'horloge. Mettez l'horloge à l'heure à l'aide des touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la mise à l'heure.


Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le mot **TIME** et l'heure actuelle se mettent à clignoter. Appuyez ensuite sur la touche **OK**.


A l'aide des touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ , vous pouvez alors modifier l'heure. Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification réalisée.




### Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge mise à l'heure, votre four est prêt à fonctionner. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.

Lorsque la cuisson commence, vous observez que le symbole  s'allume de façon progressive jusqu'à ce que le four atteigne 100% de la température sélectionnée.

Pour éteindre le four, mettez les commandes sur la position .

Le symbole  s'éteindra de façon progressive au fur et à mesure que la température intérieure du four diminue.

### Fonctions de l'horloge électronique

**Avertisseur** : génère un signal acoustique à un moment donné ; pour ce faire, il n'est pas nécessaire que le four soit allumé.





**Durée de cuisson** : permet de cuire pendant une durée sélectionnée, le four s'éteignant de façon automatique.


**Heure de fin de cuisson** : permet de cuire jusqu'à une heure définie, le four s'éteignant de façon automatique.

**Durée et fin de cuisson** : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Avec cette fonction, le four se mettra en marche de façon automatique à l'heure indiquée pour cuire pendant la durée sélectionnée (Durée) et s'éteindre de façon automatique à l'heure indiquée (Fin de cuisson).

**Fonction de sécurité enfants** : cette fonction bloque le four, évitant que de jeunes enfants ne puissent l'utiliser.

### Programmation de l'avertisseur

- Appuyer sur la touche  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche **OK**.
- Sélectionner le temps au bout duquel vous souhaitez que l'horloge vous avertisse en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ .
- Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  s'allumera, indiquant que l'avertisseur est programmé.
- Une fois le temps programmé écoulé, un signal acoustique sonnera et le symbole  commencera à clignoter.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique, à ce moment le symbole  s'éteindra.

Vous pouvez afficher le temps restant à tout moment en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  clignote, puis en appuyant sur la touche **OK**. Vous pouvez alors modifier le temps sélectionné en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.



Si vous souhaitez afficher de façon permanente le temps restant jusqu'à la fin, appuyez sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\text{((o))}}$  clignote et appuyez sur la touche OK de façon prolongée. Le symbole  $\boxed{\text{((o))}}$  clignotera et le mot **BACK** s'allumera. Pour revenir à l'heure actuelle, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche OK de façon prolongée.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
2. Sélectionnez la durée en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ .
3. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allumera, indiquant que votre four s'éteindra de façon automatique.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignotera.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique ; le four s'allumera de nouveau.
7. Mettez les commandes sur la position 0 pour éteindre le four.

Vous pouvez afficher le temps de cuisson restant à tout moment en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignote, puis en appuyant sur la touche OK. Vous pouvez alors modifier le temps sélectionné en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.

Si vous souhaitez afficher de façon permanente le temps restant jusqu'à la fin, appuyez sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignote et appuyez sur la touche OK de façon prolongée. Le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignotera et le mot **BACK** s'allumera. Pour revenir à l'heure actuelle, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche OK de façon prolongée.

### Programmation de l'heure de fin de cuisson

1. Appuyez sur la touche  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
2. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ .
3. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allumera, indiquant que votre four s'éteindra de façon automatique.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignotera.
6. Appuyez sur n'importe quel touche pour arrêter le signal acoustique ; le four s'allumera de nouveau.
7. Mettez les commandes sur la position 0 pour éteindre le four.

Vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson à tout moment en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  clignote, puis en appuyant sur la touche OK. Vous pouvez alors modifier l'heure de fin sélectionnée en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.



Vous pouvez utiliser cette fonction même si vous êtes déjà en train d'utiliser votre four. Pour ce faire, suivez les instructions indiquées sauf le numéro 4.


### Programmation de la durée et de la fin de cuisson



1. Appuyez sur la touche  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
2. Sélectionnez la durée en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ .
3. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allumera.
4. Appuyez sur la touche  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ .
6. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allumera.
7. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
8. Le four restera déconnecté, et les symboles  $\boxed{\rightarrow}$  et  $\boxed{\rightarrow}$  seront allumés. Votre four est alors programmé.
9. Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, le four se mettra en marche et la cuisson se fera pendant le temps sélectionné.
10. Une fois l'heure de fin programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et les symboles  $\boxed{\rightarrow}$  et  $\boxed{\rightarrow}$  se mettront à clignoter.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique ; le four s'allumera de nouveau.
12. Mettez les commandes sur la position 0 pour éteindre le four.

Si vous souhaitez modifier l'heure de fin, appuyez sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$  jusqu'à ce que le symbole  $\boxed{\rightarrow}$  s'allume, puis appuyez sur la touche OK. Vous pouvez alors modifier l'heure sélectionnée en appuyant sur les touches  $\nabla$  ou  $\triangle$ . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.

## Fonction de sécurité enfants

Pour activer la fonction, appuyez sur la touche  de façon prolongée. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole  s'allumera. L'horloge est alors bloquée.














Si vous activez la fonction de sécurité enfants lorsque le four est éteint (commande de sélection de fonctions sur ) vous empêcherez que votre four ne soit mis en marche. Si vous activez cette sécurité avec n'importe quelle fonction de cuisson, vous ne bloquerez que la manipulation de l'horloge électronique.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  de façon prolongée. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole  s'éteindra.




**Attention** En cas de coupure de l'alimentation électrique, toute la programmation de votre horloge électronique sera effacée et l'indication 00 :00 clignotera dans l'horloge. Vous devrez la mettre à l'heure et la programmer à nouveau.




## Programmation et utilisation de la fonction pyrolyse

Suivez les instructions suivantes pour réaliser un cycle de nettoyage pyrolytique :

1. **Important : Retirez tous les accessoires (plaques, grilles, supports latéraux pour placer les plaques, rails télescopiques) de l'intérieur du four.**
  2. Placez le sélecteur de fonction de cuisson sur la position Pyrolyse .
  3. Puis appuyez brièvement sur la touche  de l'horloge, le témoin  s'affiche à l'écran.
  4. Au bout de quelques secondes, vous verrez l'indication P2 apparaître sur l'écran de l'horloge (programme 2 de pyrolyse), le symbole  reste également allumé.
  5. A ce moment, on peut modifier le programme de pyrolyse à P1, P2 ou P3 en appuyant sur les touches + ou - :  
P1 : programme minimum. Durée 1 heure  
P2 : programme standard. Durée 1 heure et 30 minutes.  
P3 : programme maximum. Durée 2 heures
  6. Au bout de quelques secondes, ou si vous appuyez sur la touche , 2 bips consécutifs retentiront, confirmant le programme choisi.
  7. A ce moment on peut encore modifier le programme de pyrolyse, en appuyant sur la touche  et les symboles + ou -.
  8. Après un court instant, l'écran de l'horloge indique le temps restant avant la fin du programme sélectionné et les symboles  et  s'allument. Le témoin  s'allume et la porte du four ne peut plus être ouverte, puisque le chauffage a commencé.
- Important :** Une fois arrivé à ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Durant ce cycle, vous ne pourrez sélectionner aucune fonction de l'horloge du four sauf la fonction sécurité pour les enfants. N'essayez pas non plus d'ouvrir la porte du four au risque d'interrompre le processus de nettoyage.
9. Lorsque le cycle de nettoyage pyrolytique s'achève, un signal sonore retentit, le symbole  clignote et l'heure s'affiche à nouveau sur l'écran de l'horloge.
  10. Appuyez sur n'importe quel symbole de l'horloge pour arrêter le signal sonore.
  11. Placez le sélecteur de fonction de cuisson sur la position .
  12. Le processus de chauffage du four terminé, le four reste cependant très chaud et ne peut être utilisé. Jusqu'à ce que le four refroidisse vous observez que le moteur de refroidissement continue à fonctionner, le pilote  reste éclairé et le symbole  clignote sur l'écran de l'horloge.

**Important :** En raison des fortes températures à l'intérieur du four, le processus de refroidissement peut durer jusqu'à 2 heures.

13. Une fois que votre four a refroidi, le témoin  s'éteint.
14. Appuyez sur la touche  pour que le symbole  cesse de clignoter.


**Important :** Pour débloquer la porte (témoin  allumé), le sélecteur de fonctions doit se trouver sur la position . Si vous n'aviez pas suivi la consigne 11, mettez le sélecteur de fonctions sur la position  maintenant et attendez quelques minutes jusqu'à ce que la porte se débloque et que le témoin s'éteigne.










15. Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité, afin de retirer la cendre obtenue pendant le cycle de nettoyage. Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four, il sera nécessaire d'utiliser une éponge en fibre non métallique.
16. Une fois l'intérieur du four propre, ne pas oublier pas de remettre les supports et les ustensiles.
17. Le four est prêt pour une prochaine utilisation.

**Important :** si vous repérez un quelconque problème dans la programmation et l'utilisation de cette fonction, reportez-vous au chapitre « Problèmes dans l'utilisation de la fonction pyrolyse ».













## Annulation du cycle de nettoyage pyrolytique















La pyrolyse est une fonction automatique, elle s'actionne donc uniquement par le biais de la programmation de l'horloge. Pour annuler un cycle de nettoyage il est nécessaire de déprogrammer le four en suivant les étapes suivantes :

1. Placer le sélecteur de fonction sur la position .
2. Débloquez la porte du four.
3. Annulez la programmation Pyrolyse de l'horloge.

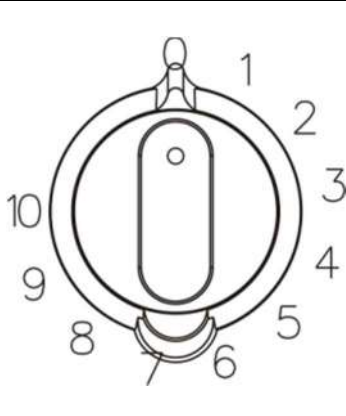
1. **Mettez le sélecteur de fonction sur la position .** Le four cesse de chauffer. Vous devez attendre quelques minutes avant de poursuivre le déblocage de la porte selon les instructions.
2. **Débloquez la porte du four.** Pour annuler la programmation du cycle de nettoyage, il est indispensable que la porte du four soit débloquée. Pour cela vous devez tenir compte du :
  - a. Déblocage de la porte après 30 minutes de cycle de nettoyage. Si le four a fonctionné plus de 30 minutes, le déblocage de la porte se produira de manière automatique une fois que le four aura refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité. Le témoin  s'éteint alors.
  - b. Déblocage de la porte durant les 30 premières minutes du cycle de nettoyage (basse température). Si moins de 30 minutes se sont écoulées sur le cycle de nettoyage, vous devez procéder au déblocage manuel de la porte. Les instructions :
    - i. Placez le sélecteur de fonction sur la position .
    - ii. Attendez environ 1 minute.
    - iii. Placez le sélecteur de fonction sur la position .
    - iv. Environ 1 minute plus tard, le témoin  s'éteint et vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. **Annulez la programmation Pyrolyse de l'horloge.** Pour annuler la programmation vous devez :
  - a. Placez le sélecteur de fonction sur la position  puis revenez à la position .
  - b. Appuyez sur le symbole  pendant 3 secondes.
  - c. Vous verrez ensuite que l'écran de l'horloge affiche l'heure et que le symbole  a disparu.

## Problèmes dans l'utilisation de la fonction pyrolyse

Problème	Cause	Solution
Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés.	Vous ne les avez pas enlevés lorsque vous avez lancé un processus de nettoyage pyrolytique.	Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.
La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition.	La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.	C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.
La porte du four est bloquée, le témoin  est allumé mais le four ne chauffe pas.	Vous avez placé le sélecteur de fonction sur la position  et vous n'avez encore effectué aucune autre opération.	Eteignez le four et suivez les instructions pour débloquer la porte durant les 30 premières minutes à basse température. Sélectionnez ensuite la fonction pyrolyse en suivant correctement toutes les instructions.
J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  , j'ai appuyé sur le symbole  , sur l'écran je vois l'indication P1, P2 ou P3 mais le témoin  ne s'éclaire pas et le four ne chauffe pas.	La porte du four est mal fermée, et par la suite vous ne pouvez plus bloquer l'ouverture de la porte.	Vérifiez la porte et assurez-vous qu'elle est bien fermée.
J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  , j'ai appuyé sur le symbole  , sur l'écran je vois l'indication P1, P2, ou P3 mais le témoin  ne s'éclaire pas et le four ne chauffe pas.	L'interrupteur de porte n'a pas fonctionné, même si la porte est bien fermée.	Merci de contacter votre revendeur car il s'agit d'un problème d'interrupteur de porte.
J'ai programmé la fonction Pyrolyse, le four fonctionne correctement mais le témoin  ne s'éclaire pas.	Le témoin  ne fonctionne pas correctement.	Merci de contacter votre revendeur.
Le programme de pyrolyse est terminé et le four est froid,	Vous n'avez pas placé le sélecteur de fonction en position  lorsque le	1. Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute.

<p>cependant la porte est bloquée et le symbole  clignote.</p>	<p>programme de pyrolyse s'est terminé.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute.</li> <li>Remettez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez que le témoin  s'éteigne.</li> <li>Appuyez sur le symbole  pendant 3 secondes.</li> </ol>
<p>J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  et la porte reste bloquée.</p>	<p>Le four n'a pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité.</p>	<p>Attendez que la température baisse et que le témoin  s'éteigne. Annulez ensuite la programmation pyrolyse de l'horloge.</p>
<p>J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  le four est froid et la porte reste bloquée.</p>	<p>Vous n'avez pas suivi correctement les instructions données pour l'annulation.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute.</li> <li>Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute.</li> <li>Replacez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez que le témoin  s'éteigne.</li> </ol>
<p>J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  et la porte est débloquée mais le symbole  reste allumé et l'écran affiche le temps restant du cycle de nettoyage.</p>	<p>Vous n'avez pas suivi correctement les instructions données pour l'annulation.</p>	<p>Suivez les instructions d'annulation de la programmation pyrolyse de l'horloge.</p>

### Tableau des températures approximatives des fours

Four Pyrolyse		
Position	Température (°C)	
1	70	
2	95	
3	105	
4	130	
5	150	
6	170	
7	200	
8	220	
9	240	
10	265	

### Nettoyage et entretien du Four Pyrolyse

Des boursoufflures peuvent être visible a l'intérieur du four, cela est dut a un surplus d'émail et ne représente en aucun cas un problème de qualité.

#### Nettoyage ordinaire de l'intérieur du four

Lorsqu'il reste de petites traces de graisse ou d'aliments dans le four, vous pouvez le nettoyer de manière normale.

Quand le four est froid, utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (comme la sole du four). Si vous utilisez des produits pour nettoyer les fours, appliquez-les seulement sur les surfaces émaillées et en respectant les instructions du fabricant.

#### Attention

Ne nettoyez pas l'intérieur de votre four avec des appareils de nettoyage à vapeur ou à eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer, de produits abrasifs, ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

#### • Auto nettoyage pyrolytique du four

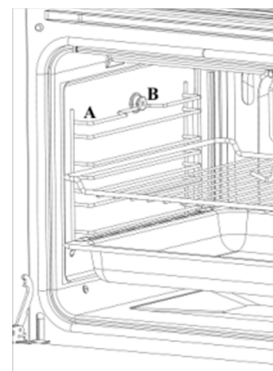
Cette fonction vous permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, il s'agit d'un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four.

Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, il ne vous reste qu'à passer un tissu humide à l'intérieur pour retirer la cendre obtenue pendant le cycle de nettoyage. Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four il faudra nettoyer avec une éponge en fibre non métallique, de manière à ne pas rayer l'émail.

Généralement au moment de programmer le cycle de nettoyage pyrolytique, vous verrez que le four possède 3 programmes de pyrolyse, d'une durée de 60, 90 ou 120 minutes. En fonction de la saleté du four vous devrez utiliser le plus adapté, ainsi plus l'intérieur du four est sale, plus vous devrez choisir un programme long.

Il n'est pas nécessaire de réaliser une pyrolyse après chaque cuisson. Nous vous recommandons de réaliser une pyrolyse toutes les 4-5 cuissons, en fonction de la saleté à l'intérieur du four.

Durant le cycle de nettoyage l'éclairage intérieur du four restera éteint.



**TRES IMPORTANT : avant de lancer le cycle de nettoyage pyrolytique il est indispensable de retirer tous les accessoires et la vaisselle du four, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques.**

#### • Instructions pour démonter les supports des plaques et/ou les rails télescopiques

1. Enlevez les accessoires à l'intérieur du four.
2. Sortez les supports (A) et les rails télescopiques (selon version), en retirant l'écrou (B).

Pour le montage des supports vous devez introduire les extrémités des supports dans les trous inférieurs des parois du four et enfin les fixer avec l'écrou (B).

#### • Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables, agir avec précaution et employez seulement des éponges ou des chiffons ne pouvant pas les rayer.

#### • Nettoyage de la porte du four

N'utilisez pas d'éponge métallique, de brosse en fer ni de poudres à récurer pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.

Nettoyez l'extérieur de la porte et les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, ou avec un détergeant doux. Pour les surfaces inoxydables, prenez garde à n'utiliser que des éponges ou des tissus qui ne pourront pas les rayer.

Si vous le souhaitez, vous pouvez laver les vitres intérieures de la porte du four. Pour les démonter suivez les instructions suivantes.

#### • Remplacement de l'ampoule du four

##### ATTENTION

Pour remplacer l'ampoule, assurez-vous tout d'abord que le four est bien débranché.

Démontez les supports chromés ou les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).

Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil (tournevis plat par exemple).

Remplacez l'ampoule.

Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.

L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300°C.

### Montage et démontage de la porte du four pyrolyse

- Ouvrir complètement la porte four.

- Introduire un axe (rivet par exemple) d'un diamètre adapté dans les deux trous présents sur la charnière gauche. Faire la même opération pour la charnière droite. (Voir fig. A ci-dessous).

- Remonter ensuite la porte à mi course (voir fig. B ci-dessous).

- En se positionnant face au four, tirer la porte afin de faire sortir de leur logement les charnières.

**Attention.** Ne pas enlever les axes de blocage jusqu'au remontage de la porte (effectuer pour cela les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse).



Fig. A



Fig. B



## Partie réservée à l'installateur

### En cas de panne

PROBLEME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez si la cuisinière est branchée au réseau. Vérifiez les fusibles, disjoncteurs. Assurez-vous que l'horloge est en position manuelle ou qu'elle est programmée. Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.
La lumière intérieure du four ne s'allume pas	Changer l'ampoule. Vérifiez si le montage est correct selon le Manuel. Si un cycle de nettoyage par pyrolyse est en cours, la lumière intérieure ne s'allumera pas.
Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas	Sélectionnez une température. Sélectionnez une fonction. Il ne doit s'allumer que quand le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
Génération de fumées pendant le fonctionnement du four	Processus normal pendant le premier fonctionnement. Nettoyez le four périodiquement. Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur le plateau. Ne pas utiliser de températures supérieures à celles qui sont indiquées sur les tableaux de cuisson.
Les cuissons ne donnent pas le résultat attendu	Modifier la durée, la température, le mode de cuisson, afin d'obtenir une cuisson plus satisfaisant.

### Conseils de sécurité

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, selon les pays :

**Pour la France :**

**Arrêté du 2 Août 1977**

Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments et de leur dépendance.

Installations de gaz dans les locaux d'habitation.

**Normes NF DTU 61.1**

Installations électriques à basse tension.

**Norme NF C 15-100**

### Local d'implantation

- Air nécessaire à la combustion :



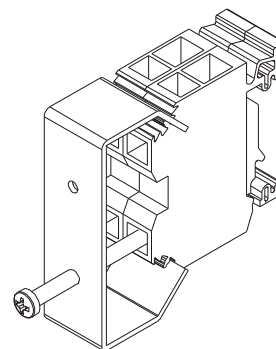


- Relâcher.

• **Méthode 2 :**

Vous pouvez utiliser l'étrier spécialement conçu par GODIN comme indiqué ci-dessous.

1. Placer l'étrier sur les bornes 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 : Démontez le mécanisme (étrier) avant la mise sous tension.**

**Section minimale des câbles souples selon EN 60 335 :**

<b>6 à 10 Ampères</b>	1	mm <sup>2</sup>	<b>16 à 25 Ampères</b>	2,5	mm <sup>2</sup>	<b>32 à 40 Ampères</b>	6	mm <sup>2</sup>
<b>10 à 16 Ampères</b>	1,5	mm <sup>2</sup>	<b>25 à 32 Ampères</b>	4	mm <sup>2</sup>	<b>40 à 63 Ampères</b>	10	mm <sup>2</sup>

*Partie réservée à l'installateur et l'utilisateur*

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 ? Les brûleurs s'allument-ils avec une allumette ?	➤ Vérifier l'alimentation en gaz OUI ➤ Vérifier les contacts sur le circuit piezo et le bloc piezo lui-même NON ➤ Il n'y a pas d'arrivée de gaz
Un ou Plusieurs feux gaz s'allument mais s'éteignent dès qu'on lâche la manette d'allumage	Le fronton est-il déréglé ?	OUI ➤ Il appuie sur les manettes et les bloque. Régler le fronton ou l'entourage de manette. ➤ Tirer la manette. Faire fonctionner le brûleur à l'aide de la tige de commande du robinet <i>Cela fonctionne :</i> régler la profondeur de la manette à l'aide d'un joint céramique à l'intérieur de la manette <i>Cela ne fonctionne pas :</i> 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 c) Changer ce thermocouple. d) Changer le robinet
La Flamme est très bruyante, nerveuse		➤ Vérifier le réglage de la bague d'air. ➤ Vérifier la conformité de l'injecteur.
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 détendeur (butane ou propane).
Un ou Plusieurs feux gaz s'éteignent au ralenti seulement	Vérifier le réglage de ralenti	➤ Voir notice §Réglage gaz
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 raccord interne 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 Séparément ils fonctionnent bien	Il y a givrage du gaz par un 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  Si une seule pièce de l'appareil ne	➤ 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

	fonctionne pas	
A la livraison, des panneaux sont desserrés ou déréglés	Tous les panneaux sont réglables (excepté la porte du four multifonction qui sert de repère visuel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérifier les équerres.</li> <li>➤ Resserrer modérément les vis de fixation des panneaux</li> </ul>
<b>ATTENTION : ne jamais manipuler les appareils par les poignées ou les panneaux</b>		
Sur les dessus émaillés	Des tâches de graisse persistent.	➤ Utiliser de l'alcool à brûler, voir du gas-oil ou du fioul domestique (à froid bien entendu)
Sur les panneaux émaillés brillants	Traces de graisse	➤ Utiliser une éponge et du liquide vaisselle
Sur les panneaux émaillés noir satiné	Traces de graisse	➤ Utiliser de l'alcool à brûler, du gas-oil ou du fioul domestique
Des fumées et odeurs s'évacuent d'un four durant la cuisson	Le four est sale	➤ Faire un cycle d'auto nettoyage

**En cas de nécessité, contacter toujours votre revendeur, responsable local du SAV et des installations.**

## 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 issus de ces équipements (directive 2002/96/CE) a amené la société GODIN à ajouter au vente TTC du produit, depuis le 15 novembre 2006, la contribution environnementale 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 l'environnement et la santé humaine en évitant la dispersion dans la nature de substances dans certains appareils.



déchets  
prix de  
perçue

protéger  
contenues

Ainsi, toute cuisinière 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 nécessaires.

### 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.***

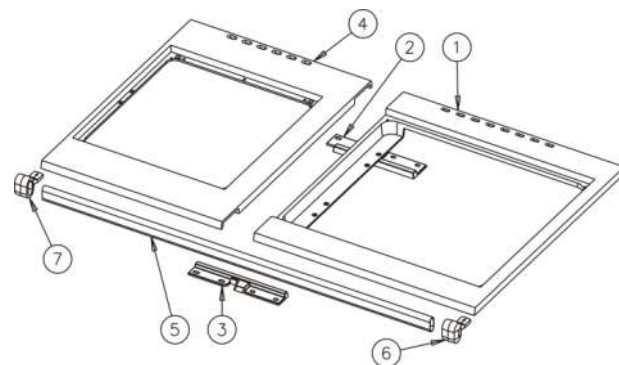
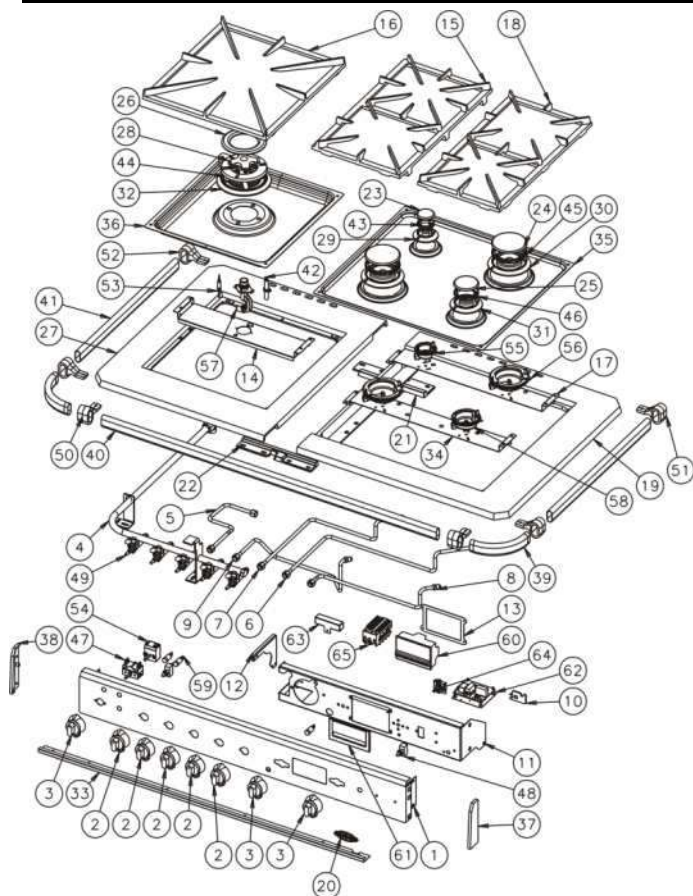
*Afin d'améliorer constamment la qualité de ces produits,  
la Société GODIN se réserve le droit de modifier ses appareils sans préavis.*

# Éclaté et nomenclature des cuisinières

## Éclaté du dessus de la Châtelaine 021435 et 021445 :

Version non débordante toutes les pièces sont identique sauf :

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Dessus	1 1103 6675
2	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
3	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
4	1	Dessus étroit	1 1105 7435
5	1	Barre lg 963mm	00001306337
6	1	Support bout droit	00001304103
7	1	Support bout gauche	00001304102



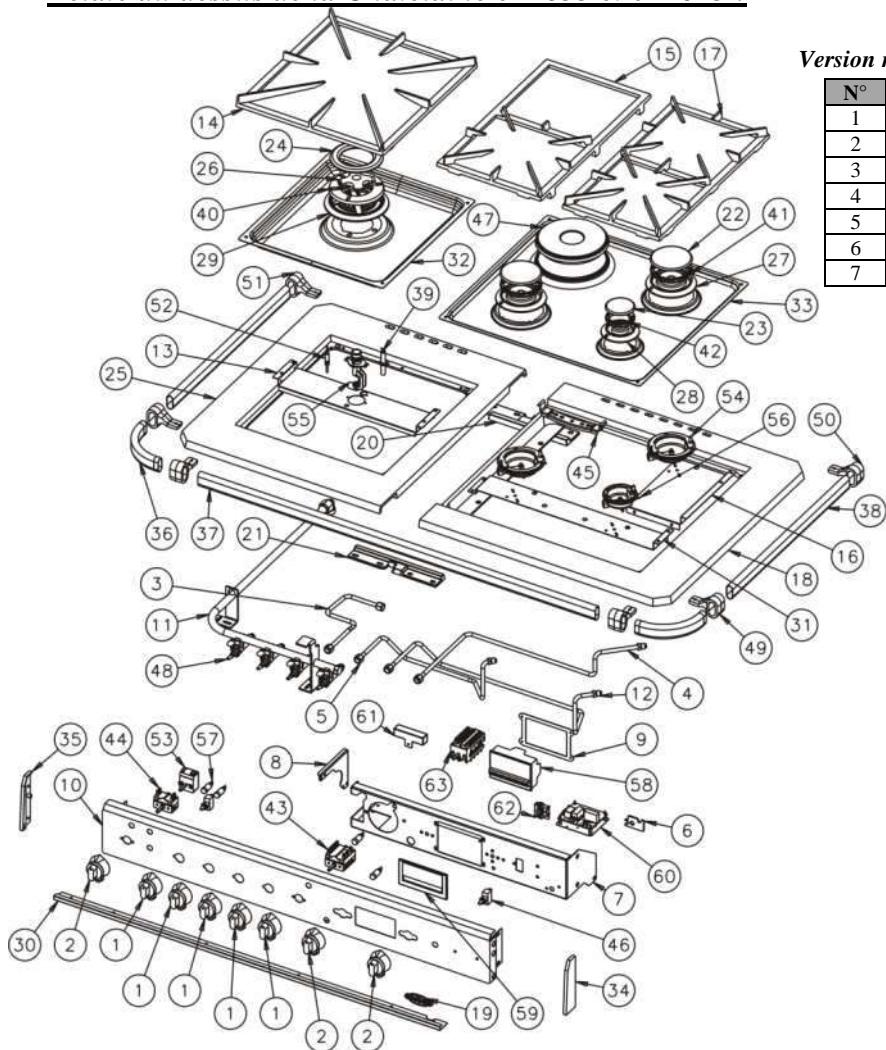
Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Fronton	1 1959 021445 096
2	5	Manette robinet	1 8124 021445 098
3	3	Manette rôtissoire	1 8131 021445 098
4	1	Rampe	1 3581 021445 098
5	1	Tube alimentation ultra rapide	1 5253 021445 098
6	1	Tube arrière droit	1 5277 021445 098
7	1	Tube arrière gauche	1 5278 021445 098
8	1	Tube avant droit	1 5273 021445 098
9	1	Tube avant gauche	1 5272 021445 098
10	1	Entretoise fronton	1 2140 021445
11	1	Fronton arrière	1 1946 021445
12	1	Raccord coté gauche	1 0448 021445
13	1	Support programmeur	1 4577 021445
14	1	Support bruleur gauche	1 5222 130401
15	1	Grille bruleur ultra rapide	2 5169 6435
16	1	Grille dessus	1 5170 6468
17	1	Support bruleurs arrière	1 5296 6498
18	1	Grille dessus	2 5170 6635
19	1	Dessus	1 1001 6675
20	1	Ecusson	1 8501 6726
21	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
22	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
23	1	Calotte bruleur auxiliaire	1 5002 7435
24	2	Calotte bruleur rapide	1 5011 7435
25	1	Calotte bruleur semi-rapide	1 5010 7435
26	1	Calotte bruleur ultra rapide	1 5012 7435
27	1	Dessus	1 1105 7435
28	1	Dessus supérieur bruleur ultra	1 5017 7435
29	1	Support bruleur auxiliaire	1 5050 7435
30	2	Support bruleur rapide	1 5048 7435
31	1	Support bruleur semi-rapide	1 5047 7435
32	1	Support bruleur ultra rapide	1 5049 7435
33	1	Enjoliveur inférieur fronton	1 2033 7435

N°	Nb	Désignation	Codification
34	1	Support bruleurs avant	1 5298 7435
35	1	Table 4 gaz	1 1106 7435
36	1	Table de travail ultra	1 1007 7435
37	1	Applique droite fronton	00001304106
38	1	Applique gauche fronton	00001304107
39	2	Barre angle	00001304101
40	1	Barre lg 1014mm	00001307042
41	2	Barre lg 497mm	00001304100
42	1	Bougie	00001306799
43	1	Bruleur auxiliaire	00001307109
44	1	Bruleur double couronne	00001307112
45	2	Bruleur rapide	00001307111
46	1	Bruleur semi-rapide	00001307110
47	1	Commutateur marche-arrêt	00001304490
48	2	Interrupteur	00001304503
49	5	Robinet	00001307117
50	4	Support barre milieu	00001304104
51	1	Support bout droit	00001304103
52	1	Support bout gauche	00001304102
53	1	Thermocouple lg 450 avec écrou	00001306091
54	1	Thermostat régulation four	00001304545
55	1	Venturi auxiliaire	00001307105
56	2	Venturi rapide	00001307107
57	1	Venturi	00001307422
58	1	Venturi semi-rapide	00001307106
59	3	Voyant rouge	00001304548
60	1	Programmeur TC5 HP	00005308060 053
61	1	Ecran du programme TC5 S08	00005308060 007
62	1	Plaque de sécurité	00005308060 049
63	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
64	1	Thermostat four pyrolyse	00005308060 050
65	1	Commutateur 11PP	00005308060 054

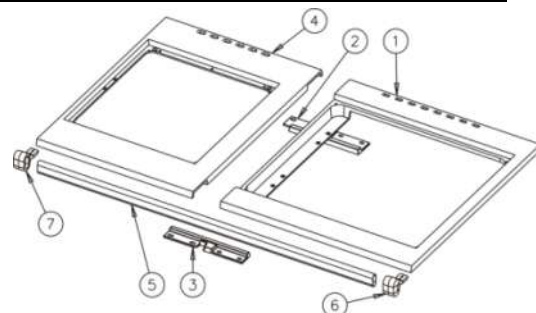


**Éclaté du dessus de la Châtelaine 021633 et 021643 :**



Version non débordante toutes les pièces sont identique sauf :

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Dessus	1 1103 6675
2	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
3	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
4	1	Dessus étroit	1 1105 7435
5	1	Barre lg 963mm	00001306337
6	1	Support bout droit	00001304103
7	1	Support bout gauche	00001304102



Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V

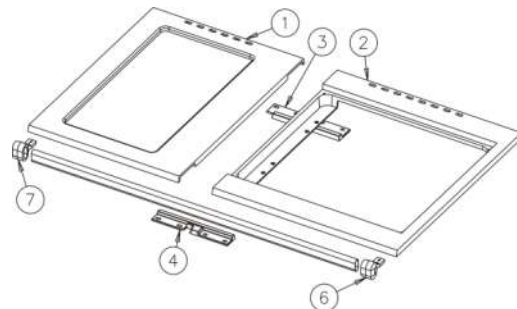
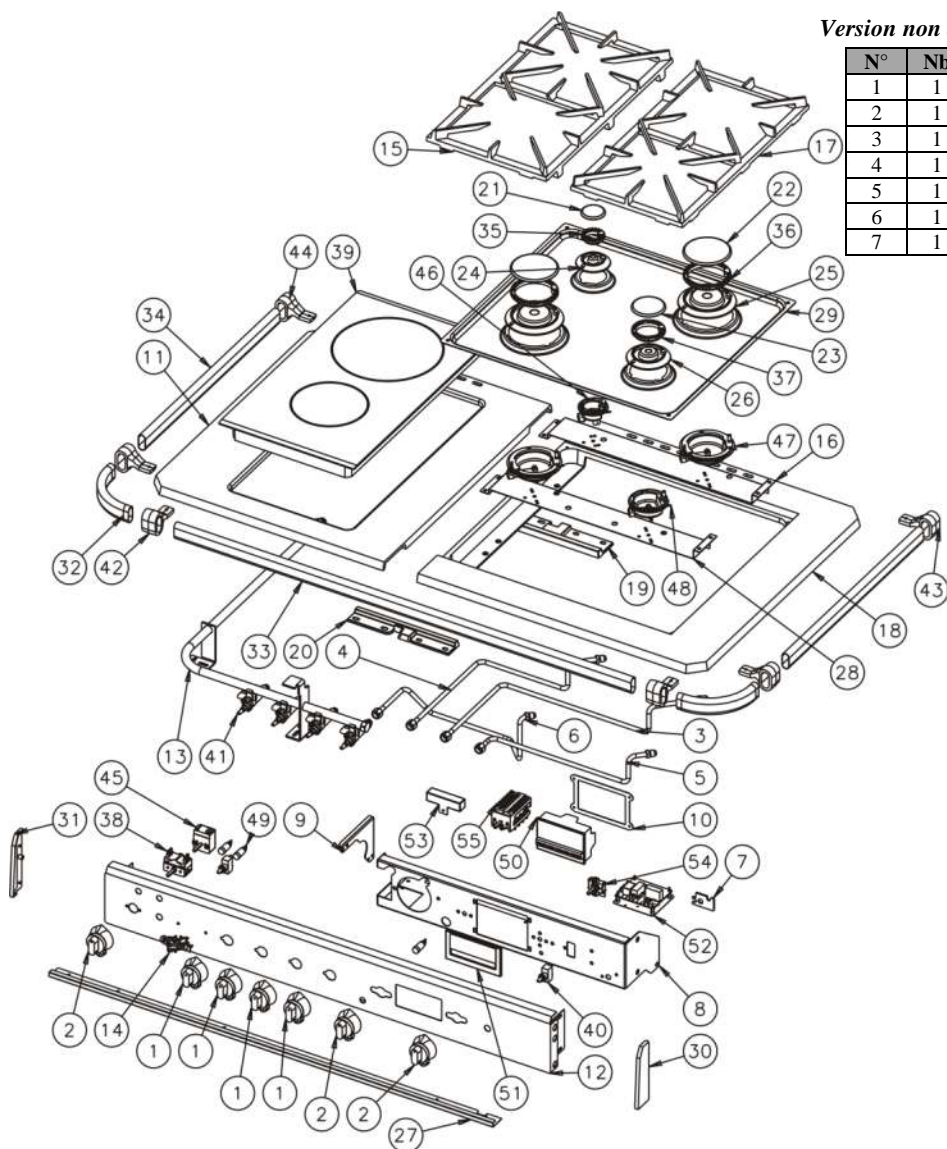
N°	Nb	Désignation	Codification
1	4	Manette robinet	1 8124 021445 098
2	4	Manette rôtissoire	1 8131 021445 098
3	1	Tube alimentation ultra rapide	1 5253 021445 098
4	1	Tube arrière droit	1 5277 021445 098
5	1	Tube avant gauche	1 5272 021445 098
6	1	Entretoise fronton	1 2140 021445
7	1	Fronton arrière	1 1946 021445
8	1	Raccord coté gauche	1 0448 021445
9	1	Support programmeur	1 4577 021445
10	1	Fronton	1 1959 021643 096
11	1	Rampe	1 3581 021643 098
12	1	Tube avant droit	1 5273 021643 098
13	1	Support brûleur gauche	1 5222 130401
14	1	Grille dessus	1 5170 6468
15	1	Grille brûleur ultra rapide	1 5169 6633
16	1	Support brûleur arrière	1 5296 6633
17	1	Grille dessus	2 5170 6635
18	1	Dessus	1 1001 6675
19	1	Ecusson	1 8501 6726
20	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
21	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
22	2	Calotte brûleur rapide	1 5011 7435
23	1	Calotte brûleur semi-rapide	1 5010 7435
24	1	Calotte brûleur ultra rapide	1 5012 7435
25	1	Dessus	1 1105 7435
26	1	Dessus supérieur brûleur ultra	1 5017 7435
27	2	Support brûleur rapide	1 5048 7435
28	1	Support brûleur semi-rapide	1 5047 7435
29	1	Support brûleur ultra rapide	1 5049 7435
30	1	Enjoliveur inférieur fronton	1 2033 7435
31	1	Support brûleurs avant	1 5298 7435
32	1	Table de travail ultra	1 1007 7435

N°	Nb	Désignation	Codification
33	1	Table de travail 3+1	1 1014 7633
34	1	Applique droite fronton	00001304106
35	1	Applique gauche fronton	00001304107
36	2	Barre angle	00001304101
37	1	Barre lg 1014mm	00001307042
38	2	Barre lg 497mm	00001304100
39	1	Bougie	00001306799
40	1	Brûleur double couronne	00001307112
41	2	Brûleur rapide	00001307111
42	1	Brûleur semi-rapide	00001307110
43	1	Commutateur 7 positions	00001304491
44	1	Commutateur marche arrêt	00001304490
45	1	Etrier de plaque 145	00001304498
46	2	Interrupteur	00001304503
47	1	Plaque 145 1500w	00001304523
48	4	Robinet	00001307117
49	4	Support barre milieu	00001304104
50	1	Support bout droit	00001304103
51	1	Support bout gauche	00001304102
52	1	Thermocouple lg 450 + écrou	00001306091
53	1	Thermostat régulation four	00001304545
54	2	Venturi rapide	00001307107
55	1	Venturi	00001307422
56	1	Venturi semi-rapide	00001307106
57	4	Voyant rouge	00001304548
58	1	Programmeur TC5 HP	00005308060 053
59	1	Ecran du programme TC5 S08	00005308060 007
60	1	Plaque de sécurité	00005308060 049
61	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
62	1	Thermostat four pyrolyse	00005308060 050
63	1	Commutateur 11PP	00005308060 054

## Éclaté du dessus de la Châtelaine 021537 et 021547:

Version non débordante toutes les pièces sont identique sauf :

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Dessus étroit	1 1101 021537
2	1	Dessus étroit	1 1103 6675
3	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
4	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
5	1	Barre lg 963mm	00001306337
6	1	Support bout droit	00001304103
7	1	Support bout gauche	00001304102

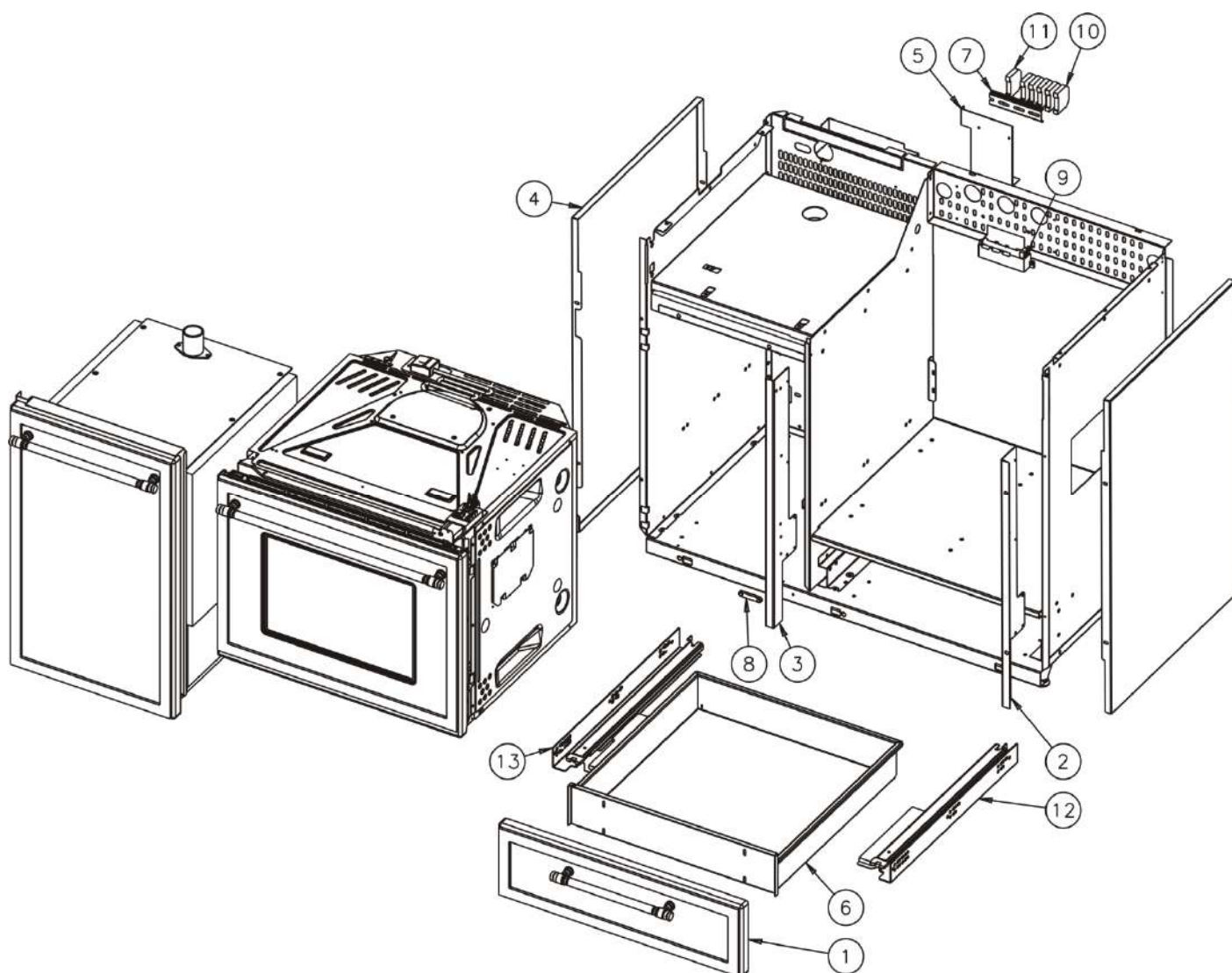


Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V

N°	Nb	Désignation	Codification
1	4	Manette robinet	1 8124 021445 098
2	3	Manette rôtissoire	1 8131 021445 098
3	1	Tube arrière droit	1 5277 021445 098
4	1	Tube arrière gauche	1 5278 021445 098
5	1	Tube avant droit	1 5273 021445 098
6	1	Tube avant gauche	1 5272 021445 098
7	1	Entretoise fronton	1 2140 021445
8	1	Fronton arrière	1 1946 021445
9	1	Raccord coté gauche	1 0448 021445
10	1	Support programmeur	1 4577 021445
11	1	Dessus	1 1101 021537
12	1	Fronton	1 1959 021547 096
13	1	Rampe	1 3581 021547 098
14	1	Ecusson	1 8501 034400
15	1	Grille bruleur ultra rapide	2 5169 6435
16	1	Support bruleurs arrière	1 5296 6498
17	1	Grille dessus	2 5170 6635
18	1	Dessus	1 1001 6675
19	1	Bride dessus arrière	1 1003 7435
20	1	Bride dessus avant	1 1002 7435
21	1	Calotte bruleur auxiliaire	1 5002 7435
22	2	Calotte bruleur rapide	1 5011 7435
23	1	Calotte bruleur semi-rapide	1 5010 7435
24	1	Support bruleur auxiliaire	1 5050 7435
25	2	Support bruleur rapide	1 5048 7435
26	1	Support bruleur semi-rapide	1 5047 7435
27	1	Enjoliveur inférieur fronton	1 2033 7435
28	1	Support bruleurs avant	1 5298 7435

N°	Nb	Désignation	Codification
29	1	Table 4 gaz	1 1106 7435
30	1	Applique droite fronton	00001304106
31	1	Applique gauche fronton	00001304107
32	2	Barre angle	00001304101
33	1	Barre lg 1014mm	00001307042
34	2	Barre lg 497mm	00001304100
35	1	Bruleur auxiliaire	00001307109
36	2	Bruleur rapide	00001307111
37	1	Bruleur semi-rapide	00001307110
38	1	Commutateur marche arrêt	00001304490
39	1	Domino induction	00001308497
40	2	Interrupteur	00001304503
41	4	Robinet	00001307117
42	4	Support barre milieu	00001304104
43	1	Support bout droit	00001304103
44	1	Support bout gauche	00001304102
45	1	Thermostat régulation four	00001304545
46	1	Venturi auxiliaire	00001307105
47	2	Venturi rapide	00001307107
48	1	Venturi semi-rapide	00001307106
49	3	Voyant rouge	00001304548
50	1	Programmeur TC5 HP	00005308060 053
51	1	Ecran du programme TC5 S08	00005308060 007
52	1	Plaque de sécurité	00005308060 049
53	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
54	1	Thermostat four pyrolyse	00005308060 050
55	1	Commutateur 11PP	00005308060 054

**Éclaté du bâti pour toutes cuisinières Châtelaine :**

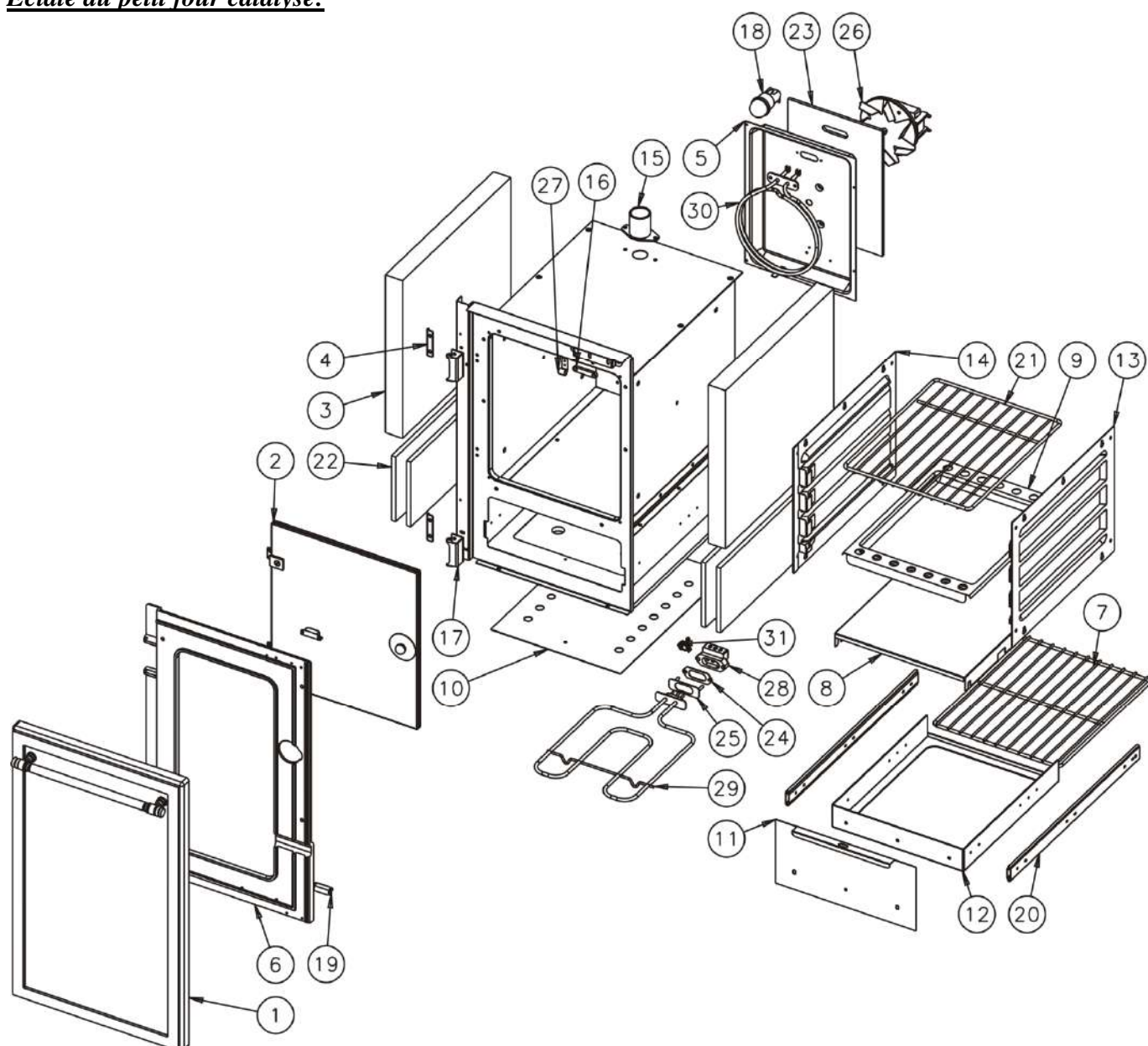


N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Panneau tiroir	1 3465 021445 098
2	1	Equerre joint façade droite	1 2089 021445
3	1	Equerre joint façade gauche	1 2088 021445
4	2	Panneau de coté	1 2320 021445
5	1	Support rail d.i.n.	1 0858 021445
6	1	Tiroir à brosses	1 3440 021445
7	1	Rail d.i.n. lg 98mm	1 4513 6631
8	1	Platine de verrouillage	1 2729 6635
9	1	Allumeur 6 points	00001306857
10	5	Bornier wago gris	00001305845
11	1	Bornier wago terre	00001305846
12	1	Glissière droite	00001307894
13	1	Glissière gauche	00001307895

Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V



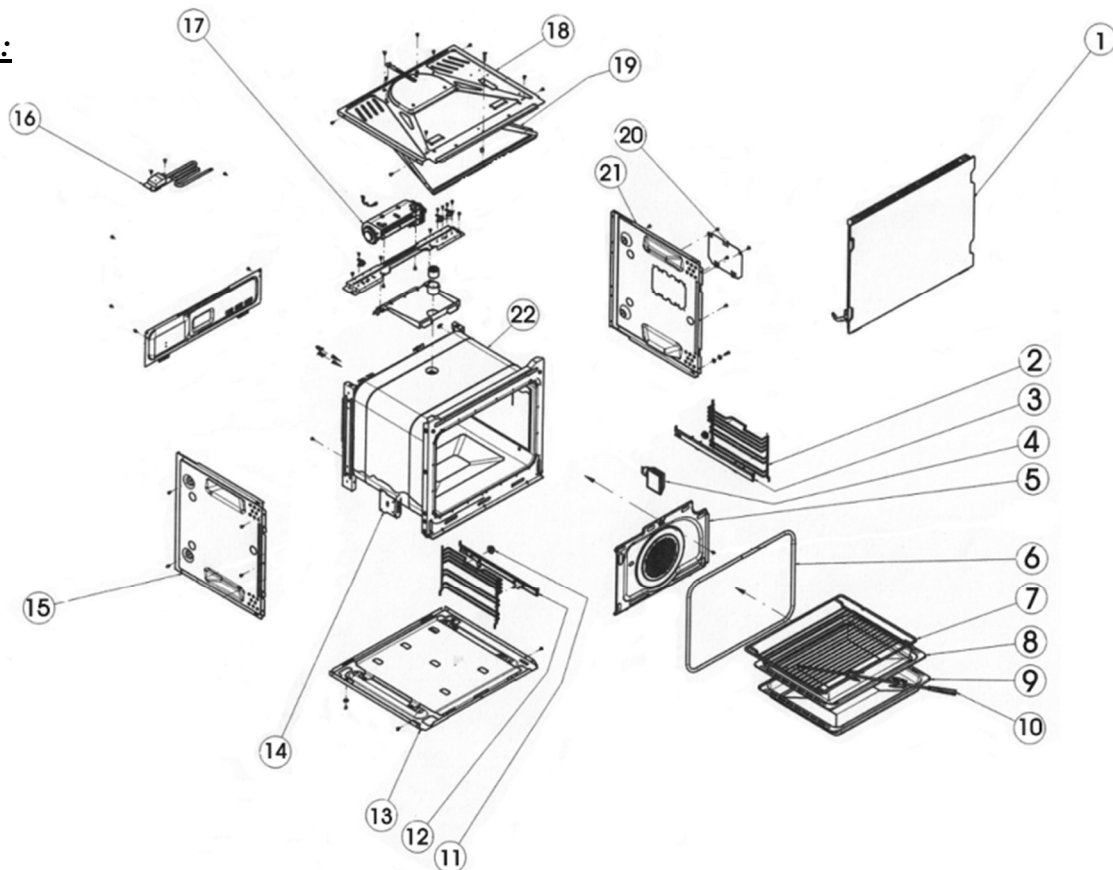
## Éclaté du petit four catalyse:



N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Porte étuve	1 2701 021445
2	1	Porte four verre	1 2731 021445 098
3	2	Laine de roche	1 8625 021445
4	2	Cale charnière	1 4806 021445
5	1	Support de résistance étuve	1 3226 2103
6	1	Semelle panneau devant	2 2011 5450
7	1	Grille support plat rotissoire	1 3023 6498
8	1	Fond de rôtissoire mobile	1 3008 6498
9	1	Lèche-frite rôtissoire	2 3021 6498
10	1	Obturateur de corps d'étuve	1 3227 6498
11	1	Porte d'étuve	1 3229 6498
12	1	Tiroir d'étuve	1 3228 6498
13	1	Coté droit à glissière	1 3106 6598 96
14	1	Coté gauche à glissière	1 3108 6598 96
15	1	Conduit fumée	1 4392 6635 97
16	1	Platine de verrouillage	1 2729 6635

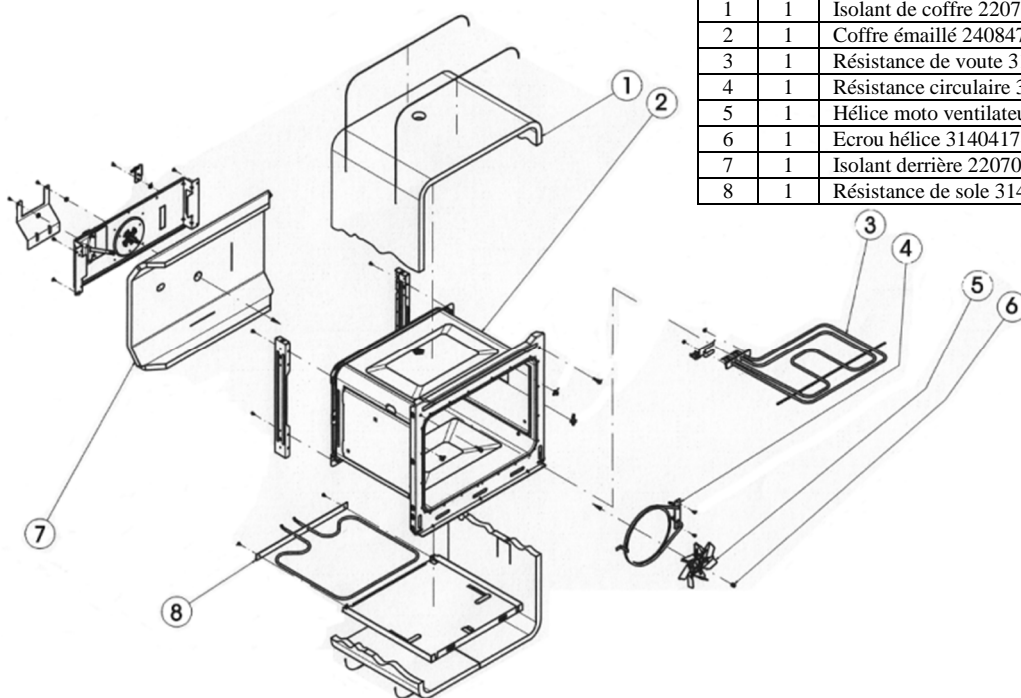
N°	Nb	Désignation	Codification
17	2	Charnière panneau devant gauche	1 2789 6723
18	1	Eclairage four	00001304495
19	2	Fermeture magnétique	00001300396
20	2	Glissière a riveter	00001305454
21	1	Grille four	00001306417
22	4	Isolant coté tiroir étuve	-
23	1	Isolant moto ventilateur	00001305386
24	1	Joint 3 broches	00001304511
25	1	Lunette 3 broches	00001304514
26	1	Motoventilateur	00001305390
27	1	Plaquette verrouillage	00001304227
28	1	Prise 3 broches	00001304525
29	1	Résistance chauffe plat 500w	00001306413
30	1	Résistance circulaire 2500w	00001306657
31	1	Thermostat étuve 50°	00001307018

**Éclaté du four pyrolyse :**



N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Porte 2024592	00005308060 012
2	2	Support fil 3115048	00005308060 013
3	1	Glissière à billes droite 3115039	00005308060 014
4	1	Lampe de four	00005308060 015
5	1	Derrière intérieur 2408212	00005308060 016
6	1	Joint porte 3130651	00005308060 017
7	1	Grille 3115008	00005308060 018
8	1	Petit lèche-frite 2408301	00005308060 019
9	1	Grand lèche-frite 2408302	00005308060 020
10	1	Broche à rôtir 3115007	00005308060 021
11	2	Ecrou support fil 3150212	00005308060 022

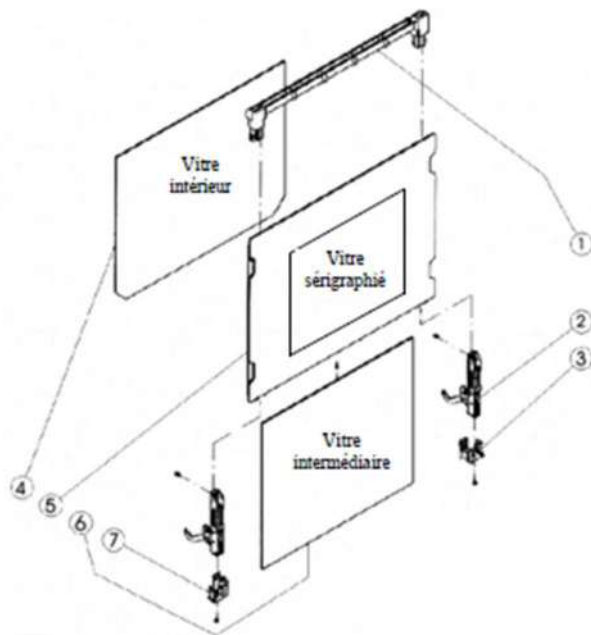
N°	Nb	Désignation	Codification
12	1	Glissière à billes gauche 3115040	00005308060 023
13	1	Fond 2021748	00005308060 024
14	2	Renfort charnière 2206004	00005308060 025
15	1	Coté gauche 2206080	00005308060 026
16	1	Alimentation 2021760	00005308060 027
17	1	Ventilateur tangentiel 3140405	00005308060 028
18	1	Dessus 2206068	00005308060 029
19	1	Défecteur 2206084	00005308060 030
20	1	Cache lampe 3112296	00005308060 031
21	1	Coté droit 2206075	00005308060 032
22	1	Coffre 2024184	00005308060 033



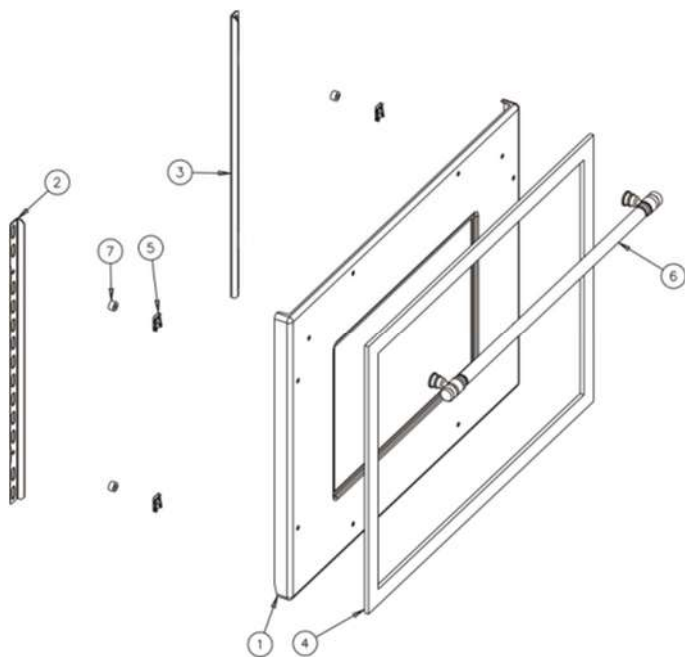
N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Isolant de coffre 2207036	00005308060 034
2	1	Coffre émaillé 2408473	00005308060 035
3	1	Résistance de voute 3140326	00005308060 036
4	1	Résistance circulaire 3140304	00005308060 037
5	1	Hélice moto ventilateur 3140417-1	00005308060 038
6	1	Ecrou hélice 3140417-2	00005308060 039
7	1	Isolant derrière 2207038	00005308060 040
8	1	Résistance de sole 3140327	00005308060 041

**Éclaté de la porte hublot d'origine :**

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Barre d'aération porte 3131129	00005308060 042
2	2	Charnière 3115037	00005308060 043
3	1	Cache profil droit 3131131	00005308060 044
4	1	Vitre intérieur 3160318	00005308060 045
5	1	Bâti porte 2024969	00005308060 046
6	1	Vitre intermédiaire 3160319	00005308060 047
7	1	Cache profil gauche 3131130	00005308060 048



N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Panneau porte four a hublot	1 2915 021445 xxx
2	1	Joint coté droit	1 2341 021445
3	1	Joint coté gauche	1 2342 021445
4	1	Enjoliveur porte four	1 2776 7435
5	4	Ecrou rapid	00001304496
6	1	Poignée entraxe 496mm	00001307437
7	4	Rondelle Ø12 ep5	00001307495

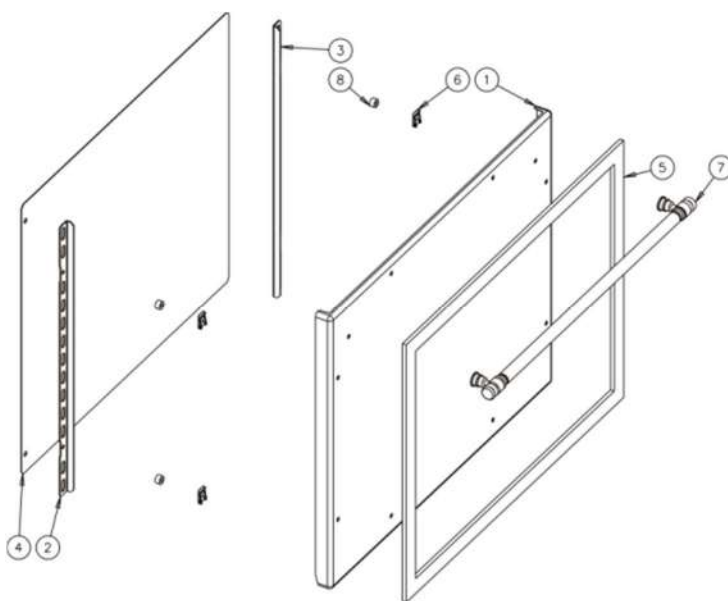


Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V

**Éclaté de l'option porte pleine :**

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Panneau porte four	1 2915 021445 xxx
2	1	Joint coté droit	1 2341 021445
3	1	Joint coté gauche	1 2342 021445
4	1	Plaque d'assise	1 2690 021445
5	1	Enjoliveur porte four	1 2776 7435
6	4	Ecrou rapid	00001304496
7	1	Poignée entraxe 496mm	00001307437
8	4	Rondelle Ø12 ep5	00001307495

Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V







## GARANTIE CONTRACTUELLE GODIN

Tous nos appareils bénéficient d'une garantie de 2 ans (sauf insert bois – foyers fermés bois) contre tout défaut à compter de leur date de vente aux utilisateurs, dans les limites du respect des conditions d'installation, 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 cotés lorsqu'elles sont démontables, 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 mécanismes de relevage,
- 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 cuisiniers 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 les corps de chauffe en fonte ou en acier de nos chaudières de chauffage central.

Les inserts bois (foyers fermés 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'œuvre et transport.

Au cas où la réparation s'avérerait trop onéreuse par rapport au prix de l'appareil, la décision de changer ou de réparer l'appareil, appartient seule au Service Après Vente de la S.A. GODIN.

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

En effet, en ce qui concerne les vitres vitrocéramiques, ces dernières peuvent résister à des chocs thermiques de l'ordre de 750°. Les éventuelles casses ne pouvant provenir que d'un choc mécanique lors de l'utilisation, d'un remontage mal adapté ou de sa manutention, ces dernières ne pouvant être échangées dans le cadre de 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, fonctionnement à sec d'une chaudière, etc.)
- Toutes modifications, toutes transformations ou toutes interventions effectuées par un personnel ou une entreprise non qualifiée ou réalisées avec des pièces de rechange 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 responsable des dégâts matériels ou des accidents de personnes, consécutifs à une installation non conforme aux dispositions légales et réglementaires ainsi qu'aux non respect des recommandations de la notice de l'appareil (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 le droit 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.