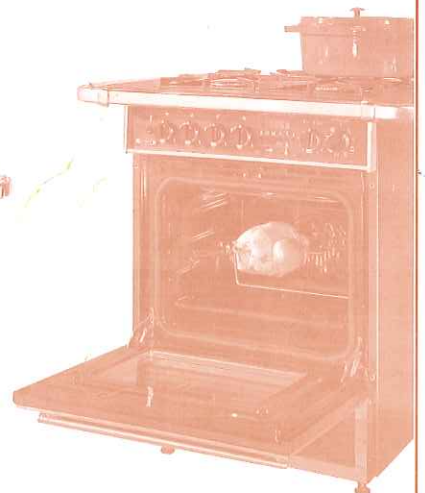


LA DYNASTIE DES CHÂTELAINES

GODIN

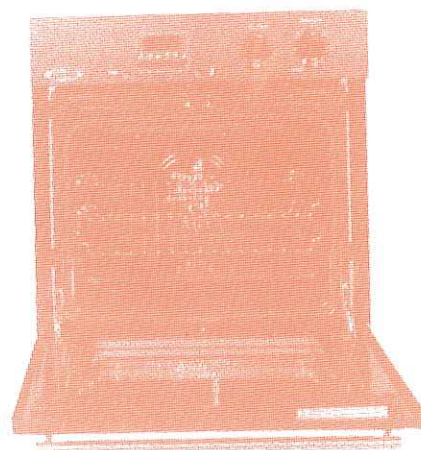
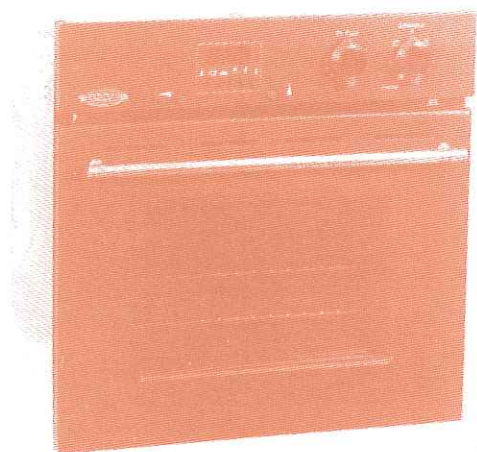
CUISINIÈRES MIXTES GAZ-ÉLECTRICITÉ
DESSUS TOUT EN FONTE
FOUR GÉANT DE 90 litres - GAMME 700
ET FOUR PYROLYSE



NOTICE

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

FOUR PYROLYSE Référence 7560



FOUR GÉANT DE 90 LITRES - GAMME 700



LA DYNASTIE DES CHÂTELAINES

GODIN

UN BON INVESTISSEMENT POUR BIEN CUISINER A VIE

La Châtelaine 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 ; simplement parce qu'elle est belle. Déjà vous saviez que vous auriez une certaine fierté à posséder et laisser voir cette cuisinière hors du commun.

Maintenant ajoutez au plaisir ressenti devant une esthétique originale, celui de tirer le meilleur parti d'un appareil 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 Châtelaine.

La dernière page tournée, vous serez en pleine possession des moyens que vous offre la Châtelaine pour bien cuisiner, avec plaisir et longtemps. La Châtelaine est faite pour durer.

Avertissement :

Cette notice reprend les descriptifs de l'ensemble des éléments constitutifs de tous les modèles de Châtelaine existants.

Afin de vous aider à sélectionner les chapitres vous concernant, vous reporter aux tableaux ci-après.

SOMMAIRE

A L'USAGE DE L'UTILISATEUR

	pages
COMPOSITION DES DIFFÉRENTES VERSIONS	5 - 6 - 7 - 8 - 9 et 10
DESCRIPTIF GÉNÉRAL DES APPAREILS	11 et 12
DESCRIPTIFS GÉNÉRAUX DES TABLEAUX DE BORD EXISTANTS	13 - 14 et 15
DESCRIPTIFS DES TAQUES DE CUISSON OU " TABLE DE TRAVAIL " EXISTANTS	
- Composition	16 - 17 et 18
- Utilisation	19 et 20
PETIT FOUR-GRILLOIR-RÔTISSOIRE AVEC TOURNEBROCHE(ETTES)	20 et 21
PROGRAMMATEUR	22
FOUR TRADITIONNEL	22
FOUR MULTIFONCTION CATALYSE	23
FOUR MULTIFONCTION GÉANT CATALYSE	23 et 24
LES FONCTIONS DU FOUR CATALYSE	24 - 25 et 26
LE FOUR MULTIFONCTION PYROLYSE	26 et 27
LES FONCTIONS DU FOUR PYROLYSE DE 58 LITRES	27 et 28
LES FONCTIONS DU FOUR PYROLYSE GÉANT MULTIFONCTION DE 58 LITRES	28 et 29
LA FRITEUSE	29
MINI FOUR	30
FOUR VERTICAL A CONVECTION FORCÉE	30
LE COFFRE DE RANGEMENT	30
LE CHAUFFE PLAT	30
LE MAXI GRIL VIANDE DE 2000 W	30
QUELQUES INDICATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE PARFAIT EMPLOI DE LA CHÂTELAINE GODIN	31
TABLEAUX DES TEMPÉRATURES	31
ENTRETIEN	32

A L'USAGE DE L'INSTALLATEUR

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL	33
PARTIE TECHNIQUE	
- Partie gaz	33 et 34
- Partie électrique	34 et 35
BORNIERS	35 et 36

A L'USAGE DE L'UTILISATEUR ET DE L'INSTALLATEUR

COMMENT REMÉDIER A UNE DIFFICULTÉ D'USAGE OU DE FONCTIONNEMENT	37 et 38
DÉMONTAGE DES PIÈCES SUSCEPTIBLES DE REMPLACEMENT	39
MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	40
PIÈCES DE REMPLACEMENT	41
RESPONSABILITÉ	41
BON DE GARANTIE	42
Si vous possédez 1 four référence 6560 , reportez-vous directement aux pages	7 - 22 - 23 - 24 - 25 et 26
Si vous possédez 1 four référence 7560 , reportez-vous directement aux pages	5 - 26 - 27 et 28

GRANDE CHÂTELAINE PYROLYSE

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	Four pyrolyse 58 litres	4 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz 1 foyer élect.	4 foyers élect.	Gril viande élect. + four vertical + chauffe plat	Brûleurs super rapide + four vertical + chauffe plat	2 radiantes + 2 high light vitrocéramique
DESSUS DÉBORDANT Largeur 1,26 m.									
7435	26,3	6050	X	X				X	
7633	32,8	7550	X		X			X	
7535	61	14050	X			X	X		
7536	60,6	13950	X				X		X
DESSUS NON DÉBORDANT Largeur 1,01 m.									
7445	26,3	6050	X	X				X	
7643	32,8	7550	X		X			X	
7545	61	14050	X			X	X		
7546	60,6	13950	X				X		X

PETITE CHÂTELAINE PYROLYSE

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	Four pyrolyse 58 litres	4 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz 1 foyer élect.	4 foyers élect.	2 + 2	2 radiantes + 2 high light vitrocéramique
DESSUS DÉBORDANT Largeur 0,88 m.								
7641	28,7	6600	X				X	
7642	20	4600	X		X			
7441	13,4	3100	X	X				
7541*	39,5	9100	X			X		
7542*	39,1	9000	X					X
DESSUS NON DÉBORDANT Largeur 0,60 m.								
7631	28,7	6600	X				X	
7632	20	4600	X		X			
7431	13,4	3100	X	X				
7531*	39,5	9100	X			X		
7532*	39,1	9000	X					X
FOUR INDÉPENDANT à encastrer PYROLYSE - 58 litres								
7560	13,4	3100	X					

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	Four pyrolyse 78 litres	4 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz 1 foyer élect.	4 foyers élect.	Gril viande élect. + four vertical + chauffe plat	Brûleurs super rapide + four vertical + chauffe plat	2 radiantes + 2 high light vitrocéramique
195501	12,8	2950	X						

FOUR INDÉPENDANT GÉANT à encastrer PYROLYSE - 75 litres

FOUR GÉANT 90 L / GAMME 700

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	Four multifonction géant 90 litres	4 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz 1 foyer élect.	2 brûleurs gaz 2 foyers élect.	4 foyers élect.	Gril viande	2 radiantes + 2 high light vitrocéramique
			3600 W		1500 W	2500 W	6000 W	1500 W	5900 W
DESSUS DÉBORDANT Largeur 1,10 m.									
6405	22	5100	X	X				X	
6603	29	6600	X		X			X	
6605*	33	7600	X			X		X	
6505	49	11100	X				X	X	
6506	48	11000	X					X	X

DESSUS NON DÉBORDANT Largeur 0,85 m.

6415*	22	5100	X	X				X	
6613*	29	6600	X		X			X	
6615*	33	7600	X			X		X	
6515*	49	11100	X				X	X	
6516*	48	11000	X					X	X

* Fabrication sur commande spéciale.

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	2 feux gaz + 2 plaques	3 feux gaz + 1 plaque	4 feux gaz	4 plaques 2 x 145 et 2x 180 mm	Gril + rôtissoire	Friteuse + mini four	Four multi fonction	2 radiantes + 2 high light Vitrocéramique
GRANDE CHÂTELAINE Dessus débordant Largeur 1,10 m										
6435	26	5800			X		X		X	
6535	51	11800				X	X		X	
6635*	41	9300	X				X		X	
6633	32	7300		X			X		X	
6555	51	11700					X		X	X
6537*	51	11800				X		X	X	
6536	51	11800					X	X	X	X
6636	32	7300		X			X		X	
6436	26	5800			X		X		X	
6637*	41	9300	X				X		X	
GRANDE CHÂTELAINE Dessus non débordant Largeur 0,85 m										
6445	26	5800			X		X		X	
6645*	41	9300	X				X		X	
6545*	51	11800				X	X		X	
6643	32	7300		X			X		X	
6565*	52	11700					X		X	X
PETITE CHÂTELAINE Dessus débordant Largeur 0,88 m										
6441	10	2300			X				X	
6641	26	5800	X						X	
6541*	36	8300				X			X	
6642	17	3800		X					X	
6542*	36	8200							X	X
PETITE CHÂTELAINE Dessus non débordant Largeur 0,60 m										
6431	10	2300			X				X	
6631	26	5800	X						X	
6531*	36	8300				X			X	
6632	17	3800		X					X	
6532*	36	8200							X	X
FOUR INDÉPENDANT à encastrer CATALYSE										
6560	10	2300							X	

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	2 feux gaz + 2 plaques	3 feux gaz + 1 plaque	4 feux gaz	4 plaques 2 x 145 et 2 x 180 mm	Gril + rôtissoire	Friteuse + mini four	Four multifonction	2 radiantes + 2high light Vitrocéramique	
FRITEUSE INDÉPENDANTE											
6552	16	3500						X			
COFFRE DE RANGEMENT L 66 x P 68 x H 84/87 cm											
									Brûleur super rapide + coffre de rangement		
6408									X		
CHÂTELAINE "PRO" Dessus débordant Largeur 1,21 m											
	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	2 feux gaz + 2 plaques	3 feux gaz + 1 plaque	4 feux gaz	4 plaques 2 x 145 et 2 x 180 mm	2 radiantes + 2 high light Vitrocéramique	Four multifonction	Brûleur super rapide +coffre de rangement	Brûleur super rapide +four vertical + chauffe plat	Maxi grill viande + four vertical + chauffe plat
6468	10	2300			X			X	X		
6668*	26	5800	X					X	X		
6667	17	3800		X				X			
6568	45	10300				X		X		X	
6569	45	10200					X	X		X	
6498	23	5300			X			X	X		
6698*	38,2	8800	X					X	X		
6697	29,5	6800		X				X			X
6598*	57,8	13300			X			X			X
6599	57,4	13200					X	X			
CHÂTELAINE "PRO" Dessus débordant Largeur 1,21 m - FOUR GÉANT PYROLYSE 78 litres											
								Four géant pyrolyse 78 litres	Brûleur super rapide		
020601	19,5	4500		X				X	X		
020401	13	3000			X			X	X		

CHÂTELAINE "PRO" Dessus non débordant Largeur 0,96 m

	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	2 feux gaz + 2 plaques	3 feux gaz + 1 plaque	4 feux gaz	4 plaques 2 x 145 et 2 x 180 mm	2 radiantes + 2 high light Vitrocéramique	Four multifonction	Brûleur superrapide + coffre de rangement	Brûleur super rapide + four vertical + chauffe plat	Maxi grill viande + coffre de rangement	Maxi grill viande + four vertical + chauffe plat
6458*	10	2300			X			X	X			
6658*	26	5800	X					X	X			
6657*	17	3800		X				X	X			
6558*	45	10300				X		X			X	
6559*	45	10200					X	X		X	X	
6488*	23	5300			X			X		X		
6688*	38,2	8800	X					X		X		
6687*	29,5	6800		X				X		X		
6588*	57,8	13300				X		X				X
6589*	57,4	13200					X	X				X

CHÂTELAINE "PRO" Dessus débordant Largeur 0,96 m - FOUR GÉANT PYROLYSE 78 litres

								Four géant pyrolyse 78 litres	Brûleur super rapide	
020602	19,5	4500		X				X	X	
020402	13	3000			X			X	X	

CHÂTELAINE "PRO" + HABILLAGE ARRIÈRE EN ÎLOT Dessus débordant Largeur 1,21 m

6448	10	2300			X			X	X			
6648	26	5800	X					X	X			
6647	17	3800		X				X	X		X	
6548	45	10300				X		X			X	
6549	45	10200					X	X		X		
6478	23	5300			X			X	X	X		
6678	38,2	8800	X					X	X	X		
6677	29,5	6800		X				X				X
6578	57,8	13300			X		X	X				X
6579	57,4	13200				X		X				X

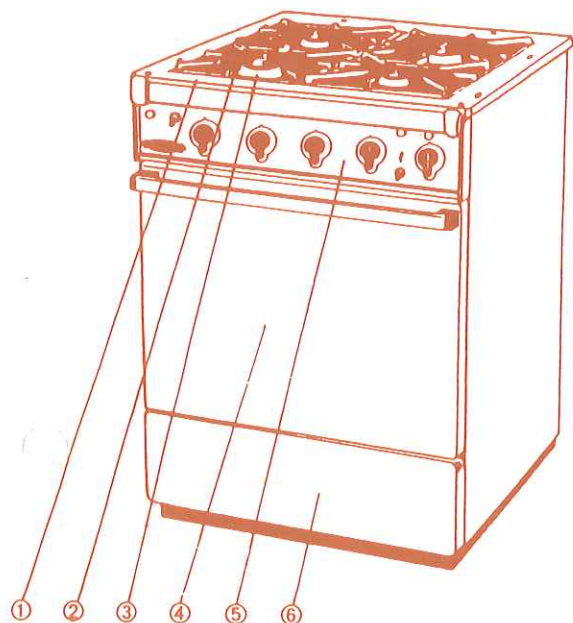
* Fabrication sur commande spéciale

CHÂTELAINE PALACE Dessus débordant Largeur 1,35 m.

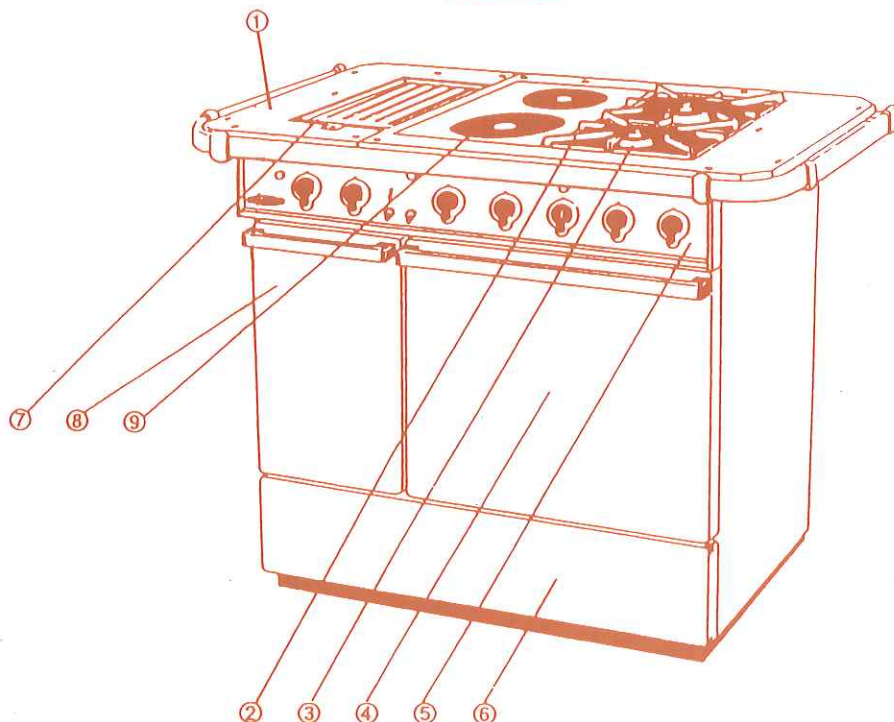
	Ampères en 230 V	Puissance électrique Totale (W)	6 feux gaz + 2 plaques	8 feux gaz	4 feux gaz + 4 plaques			Four multifonction	Four traditionnel
6675	36	8100	X					X	X
6475	20	4600		X				X	X
6676*	46	10600			X			X	X
CHÂTELAINE PALACE Dessus non débordant Largeur 1,10 m.									
6685*	36	8100	X					X	X
6485*	20	4600		X				X	X
6686*	46	10600			X			X	X

DESCRIPTIF GÉNÉRAL DES APPAREILS (liste non exhaustive)

Réf. 6431

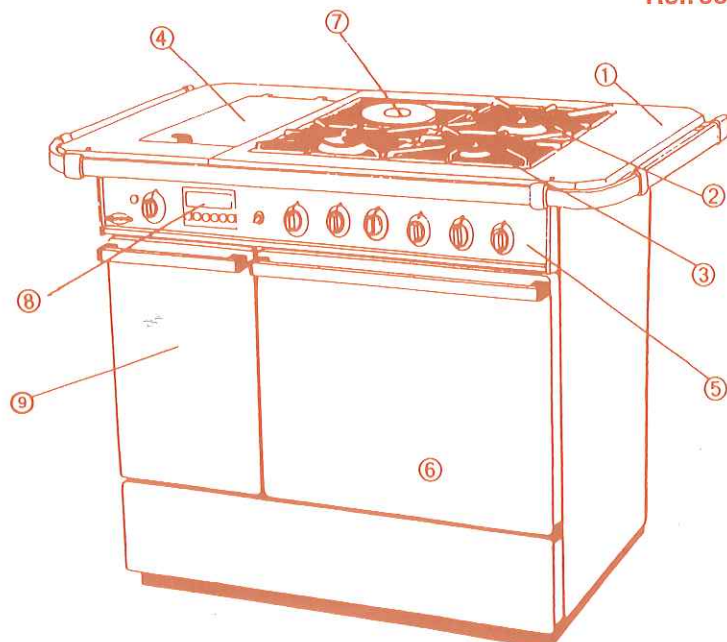


Réf. 6635



- ① Taque de cuisson en fonte émaillée ou polie. (émaillée en option)
- ② Grille support en fonte.
- ③ Brûleurs à gaz, en fonte.
- ④ Four-grillroisroire multifonction (intérieur acier émaillé), avec tournebroche(ttes).
- ⑤ Tableau de bord (manettes de commande, voyants de contrôle thermostat four, mise sous tension d'un ou plusieurs éléments électriques de la taque, éclairage four, interrupteur éclairage, allumage des brûleurs gaz).
- ⑥ Tiroir à casserolierie.
- ⑦ Plaque-gril rectangulaire, en fonte, réversible.
- ⑧ Petit four-grillroisroire (intérieur acier émaillé), avec tournebroche(ttes).
- Plaques électriques rondes, en fonte.

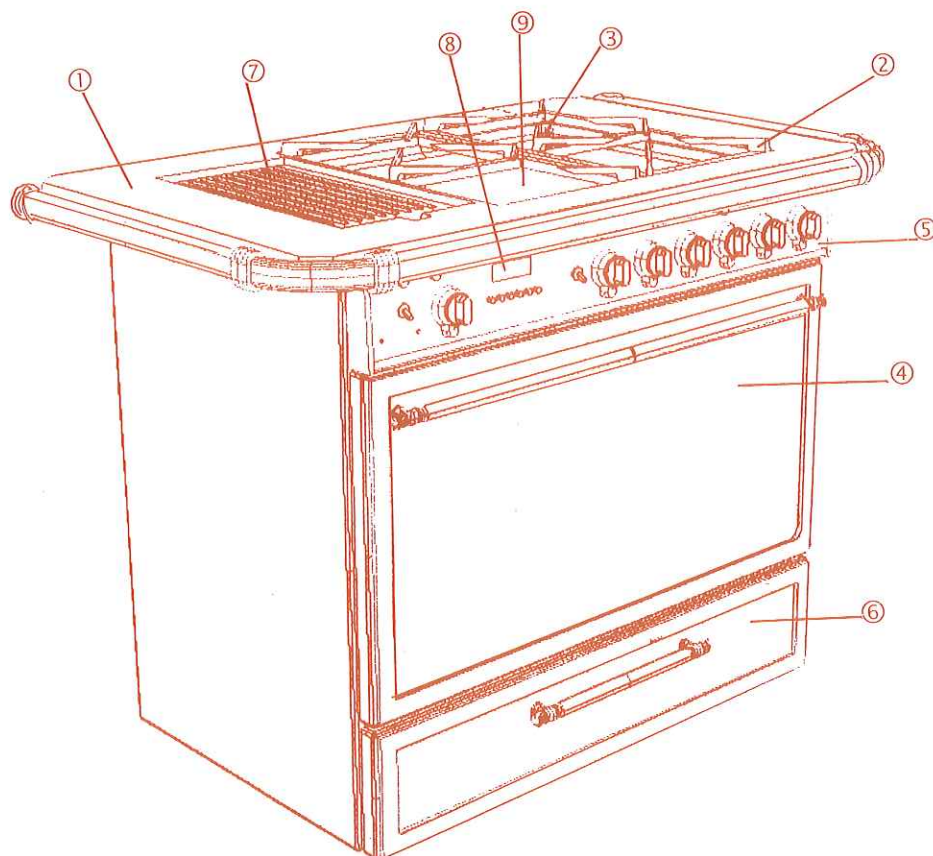
Réf. 6636



- ① Taque de cuisson en fonte émaillée ou polie.
- ② Grille support en fonte.
- ③ Brûleurs gaz.
- ④ Friteuse.
- ⑤ Tableau de bord.
- ⑥ Four grillroisroire multifonction.
- ⑦ Plaque électrique.
- ⑧ Programmeur.
- ⑨ Mini four.

NB : les portes fours à hublot sont disponibles en option sur tous les modèles.

Réf. 6605

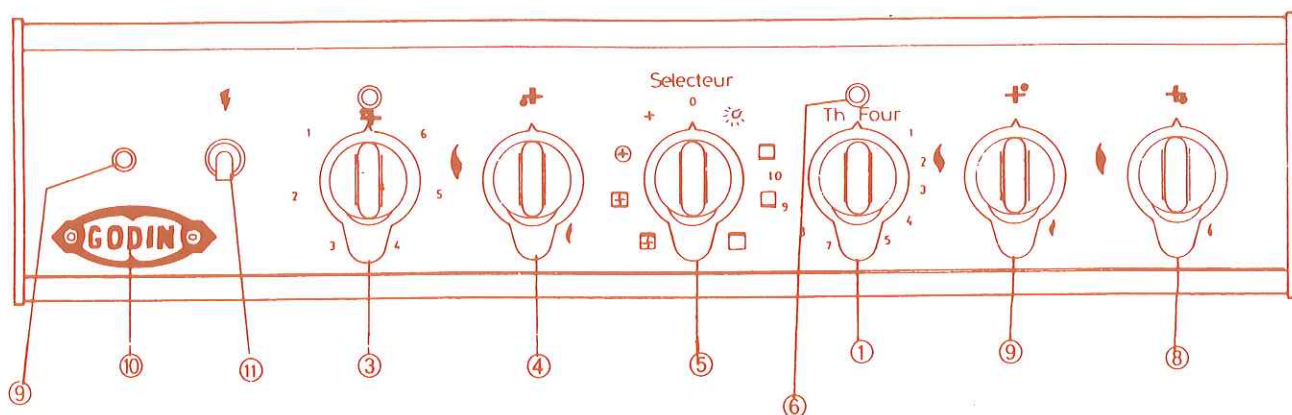


- ① Taque de cuisson en fonte émaillée ou polie.
- ② Grille support en fonte.
- ③ Brûleurs à gaz, en fonte.
- ④ Four-grilloir-rôtissoire multifonction (intérieur acier émaillé), avec tournebroche(ttes).
- ⑤ Tableau de bord (manettes de commande, voyants de contrôle thermostat four, mise sous tension d'un ou plusieurs éléments électriques de la taque, éclairage four, interrupteur éclairage, allumage des brûleurs gaz).
- ⑥ Tiroir à casserolerie.
- ⑦ Plaque-gril rectangulaire, en fonte, réversible.
- ⑧ Programmeur.
- ⑨ Plaques électriques rondes, en fonte.

DESCRIPTIFS GÉNÉRAUX DES TABLEAUX DE BORD EXISTANTS

Réf. 6632 / 6642 et Petites Châtelaines

Nota : les petites Châtelaines catalyse avec programmeur en option et petites Châtelaines pyrolyse sont munies de manettes de format réduit.

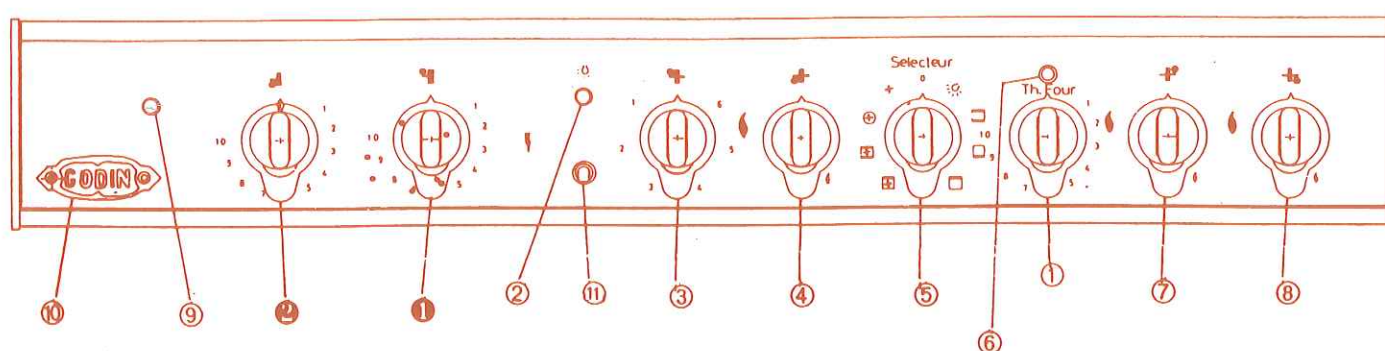


- ① Commande de thermostat four
- ② Voyant d'éclairage four(s)
- ③ * Commande plaque fonte AR (sélecteur 7 positions)
- ④ * Commande plaque fonte AV (sélecteur 7 positions)
- ⑤ Sélecteur four-grilloir (10 positions)
- ⑥ Voyant thermostat four(s)
- ⑦ Commande brûleur rapide AR
- ⑧ Commande brûleur semi-rapide AV
- ⑨ Voyant de mise sous tension d'un élément chauffant
- ⑩ Écusson Godin
- ⑪ Allume gaz
- ① Commande plaque-gril (thermostat 10 positions)
- ② Commande petit-four-grilloir (position gril avec ou sans tournebroche(ttes))

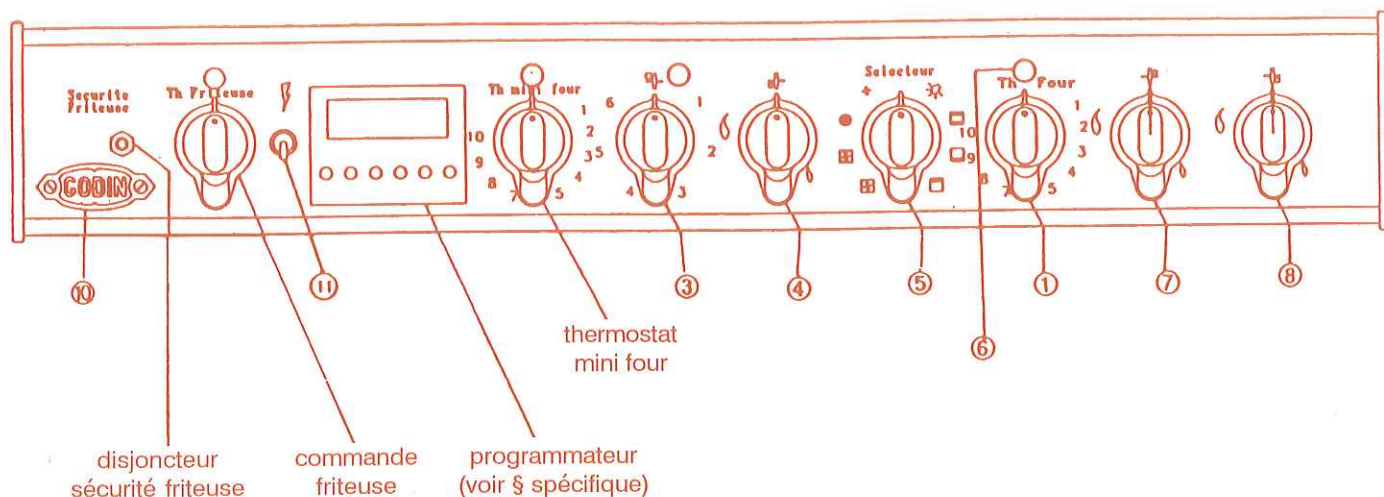
- ① Commande de thermostat four
- ② Voyant d'éclairage four(s)
- ③ * Commande brûleur semi-rapide AR
- ④ * Commande brûleur ultra rapide AV
- ⑤ Sélecteur four-grilloir (10 positions)
- ⑥ Voyant thermostat four(s)
- ⑦ Commande brûleur rapide AR
- ⑧ Commande brûleur semi-rapide AV
- ⑨ Voyant de mise sous tension d'un élément chauffant
- ⑩ Écusson Godin
- ⑪ Allume gaz
- ① Commande plaque-gril (thermostat 10 positions)
- ② Commande petit-four-grilloir (position gril avec ou sans tournebroche(ttes)).

* Suivant les modèles : 4 feux gaz - 3 feux gaz + 1 plaque électrique ou 2 feux gaz + 2 plaques électriques

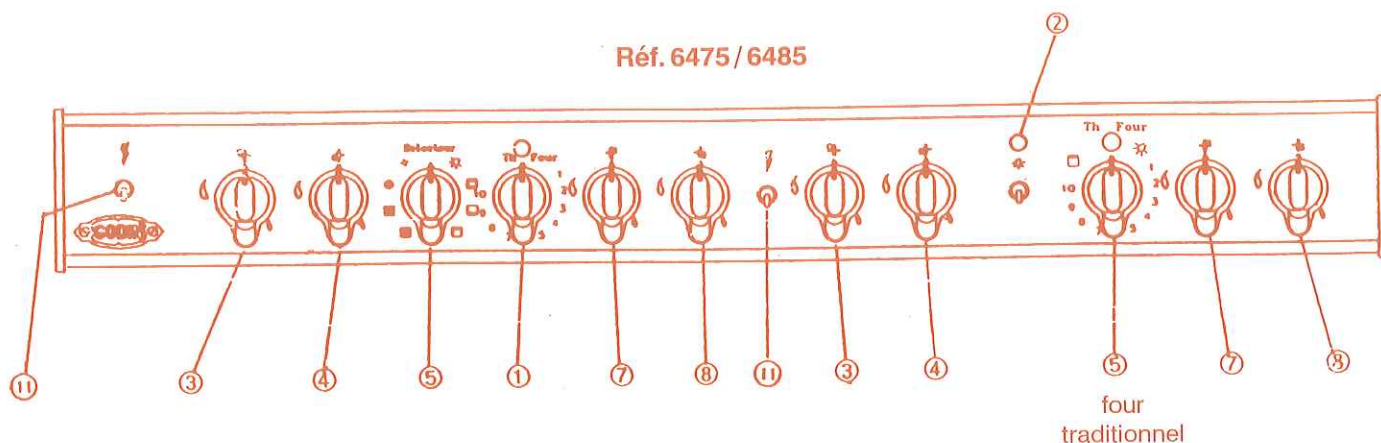
Réf. 6633 / 6642 et Grandes Châtelaines



Réf. 6636 / 6436



Réf. 6475 / 6485



Réf. 6675 / 6685

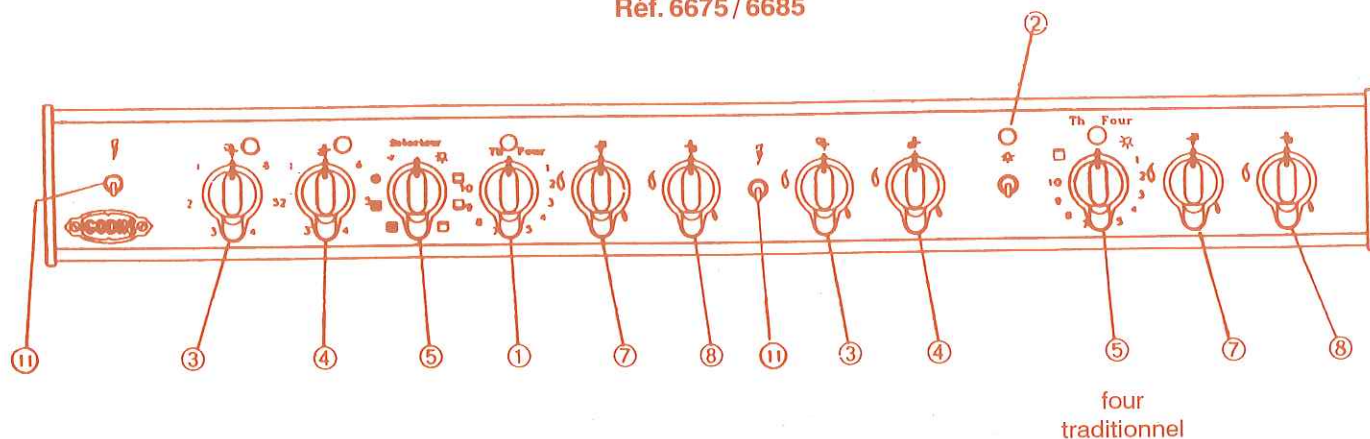


Tableau de bord "PRO"
Réf. 6697 / 6698 / 6498 / 6598 / 6599

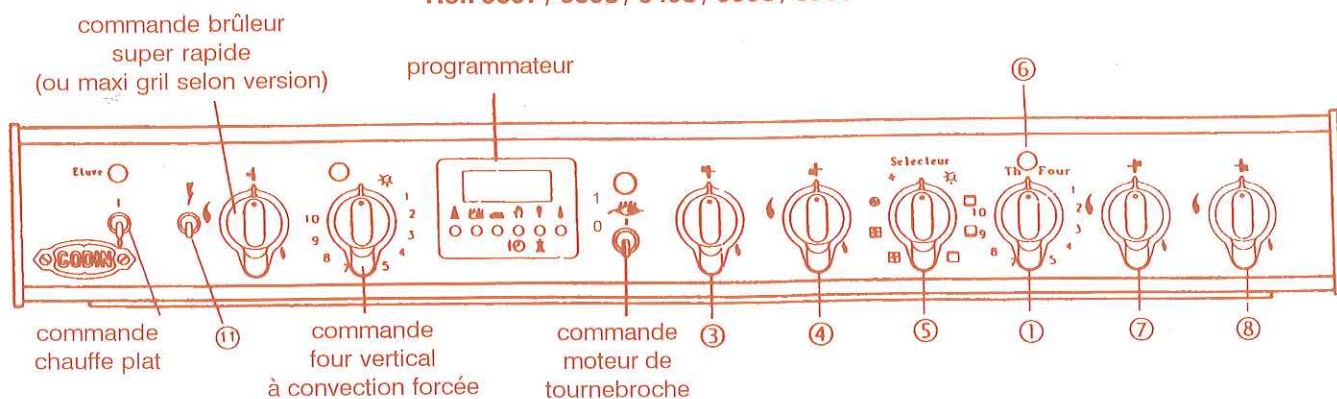


Tableau de bord
Réf. 6468 / 6668 / 6667 / 6568 / 6569

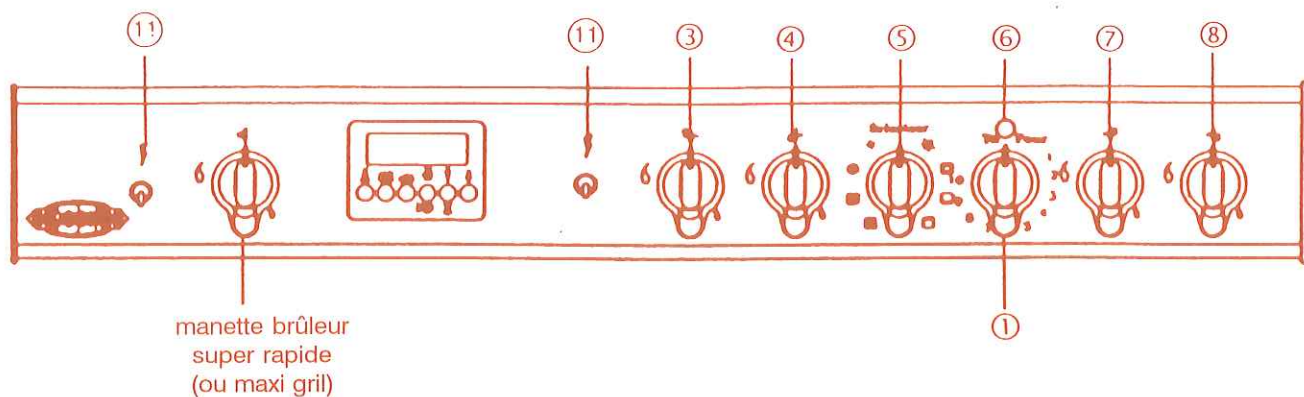
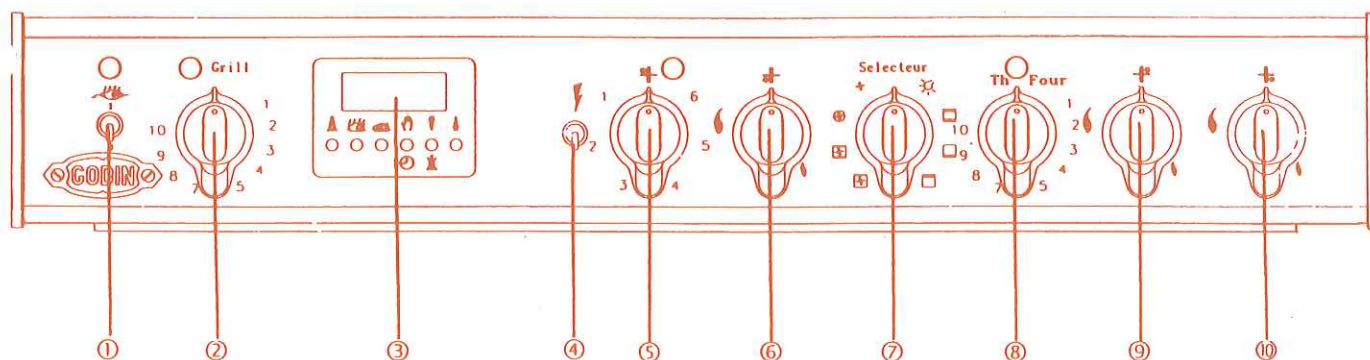


Tableau de bord
Réf. 6603



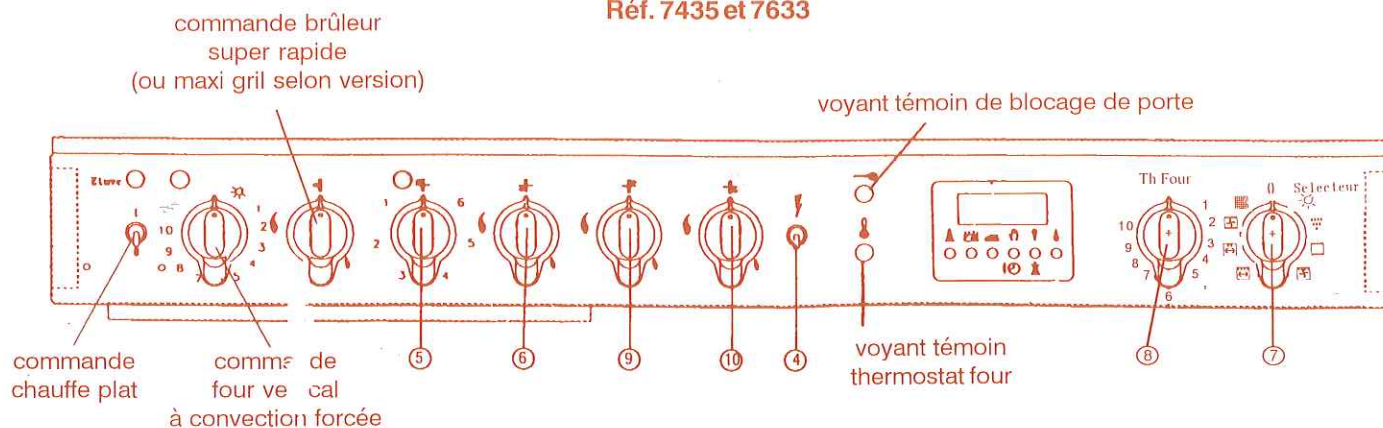
- ① Commande moteur de tournebroche
- ② Commande du gril
- ③ Programmateur
- ④ Allumage des brûleurs
- ⑤ *Commande foyer ou brûleur arrière gauche

- ⑥ Commande foyer ou brûleur avant gauche
- ⑦ Sélecteur four multifonction
- ⑧ Thermostat de four
- ⑨ *Commande foyer ou brûleur arrière droit
- ⑩ *Commande foyer ou brûleur avant droit

* Suivant les modèles :

4 feux gaz - 3 feux gaz + 1 plaque électrique - 2 feux gaz + 2 plaques électriques - 4 électriques ou vitrocéramique

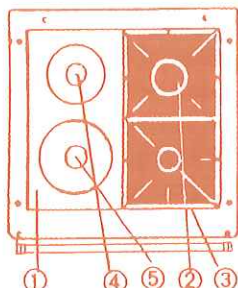
Version pyrolyse
Réf. 7435 et 7633



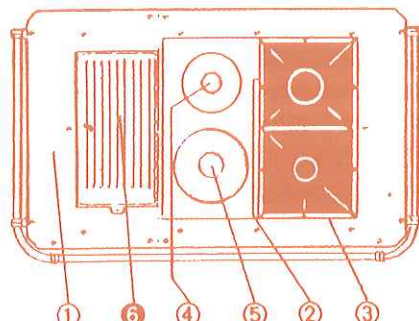
DESCRIPTIFS DES TAQUES DE CUISSON ou " TABLE DE TRAVAIL " EXISTANTS

COMPOSITION

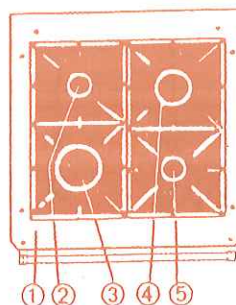
Réf. 6631 / 6641



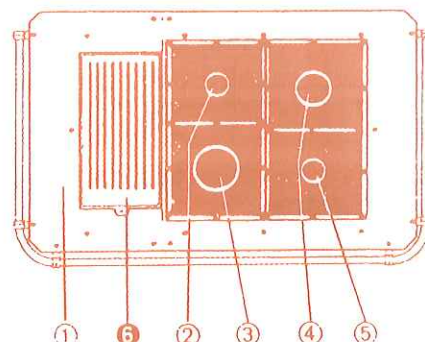
Réf. 6635 / 6645 - Réf. 6605



Réf. 6431 / 6441



Réf. 6435 / 6445 - réf. 6405



TAQUE

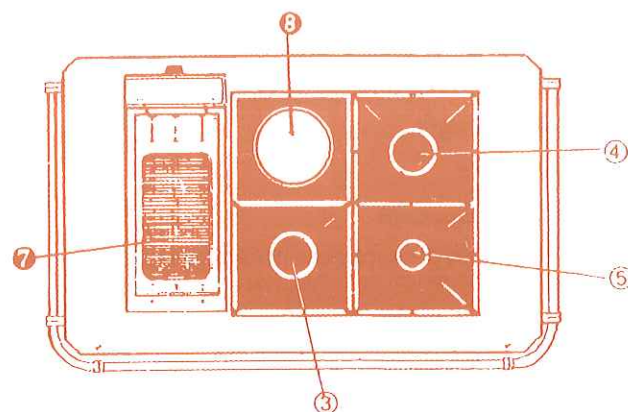
- ① Plaque en fonte supportant les éléments ci-dessous ; zone de chauffe supplémentaire lorsqu'un ou plusieurs d'entre eux fonctionnent (appareil avec plaque-gril).

PARTIE GAZ

- ② Brûleur AR (flamme pilote, auxiliaire, 1000 W).
③ Brûleur AV (flamme pilote, rapide, 3000 W).
④ Brûleur AR (flamme pilote, rapide, 3000 W).
⑤ Brûleur AV (flamme pilote, semi-rapide, 1000 W).

PARTIE ÉLECTRIQUE

- ⑥ Plaque-gril rectangulaire réversible (thermostat 10 positions).
⑦ Friteuse (voir § FRITEUSE), 2000 W.
⑧ Plaque fonte AR (plaque de cuisson ronde sélecteur 7 positions, 1500 W).



Réf. 6636

TAQUE

- ① Plaque en fonte supportant les éléments ci-dessous ; zone de chauffe supplémentaire lorsqu'un ou plusieurs d'entre eux fonctionnent (appareil avec plaque-gril).

PARTIE GAZ

- ② Brûleur AR (flamme pilote, rapide, 3000 W).
③ Brûleur AV (flamme pilote, semi-rapide, 1500 W).

PARTIE ÉLECTRIQUE

- ④ Plaque fonte AR (plaque de cuisson ronde, sélecteur 7 positions, 1500 W).
⑤ Plaque fonte AV (plaque de cuisson ronde, sélecteur 7 positions, 2000 W).
⑥ Plaque-gril rectangulaire réversible (thermostat 10 positions), 1500 W.

NOTA :

La taque ainsi que tous les éléments (gaz ou électricité) qu'elle supporte sont soit en fonte polie, soit en fonte émaillée mate. Sous les foyers démontables, les pièces sont en acier inoxydable.

Chaque foyer de cuisson est commandé par une manette isolante située sur le tableau de bord (page 13, 14 et 15).

QUELQUES RECOMMANDATIONS

Afin d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions, dans un souci d'économie d'énergie, il est recommandé :

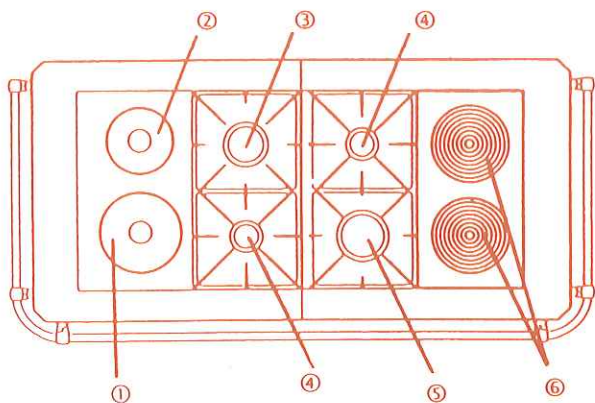
pour les plaques électriques :

- de ne pas laisser fonctionner les foyers sans récipient.
- d'utiliser des récipients à fond épais, plat, dits à "fond dressé", d'un diamètre égal ou supérieur à celui des foyers.

pour les brûleurs à gaz :

- d'éviter que les flammes des brûleurs ne débordent le contour des récipients.
- de mettre un couvercle sur les récipients dans lesquels on désire atteindre l'ébullition et dès qu'elle est obtenue, de réduire la puissance des brûleurs.

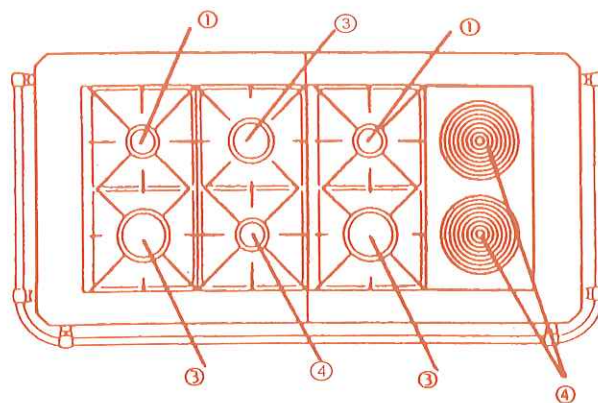
Réf. 6603 : Idem 6405 mais le brûleur AR auxiliaire est remplacé par une plaque AR 1500 W.



Réf. 6675 / 6685

- ① 1 plaque rapide Ø 180, 2000 W
- ② 1 plaque rapide Ø 145, 1500 W
- ③ 1 brûleur rapide découvert
- ④ 2 brûleurs semi-rapide découverts
- ⑤ 1 brûleur ultra-rapide découvert
- ⑥ 1 brûleur semi-rapide couvert
- ⑦ 1 brûleur rapide couvert

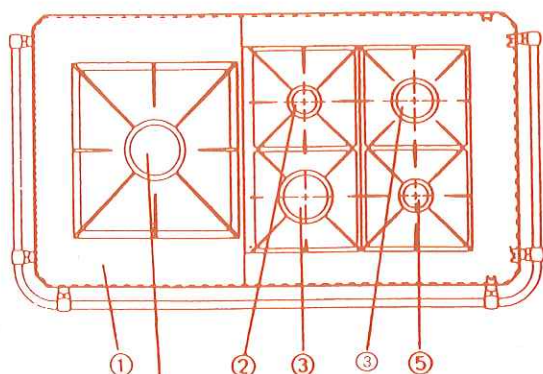
en option
plaque mijoteuse
pour brûleur couvert



Réf. 6475 / 6485

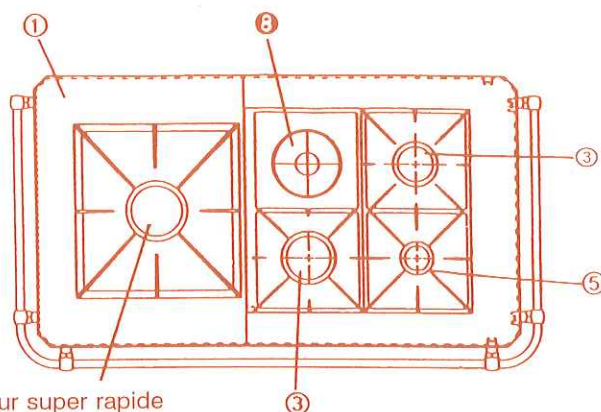
- ① 2 brûleurs auxiliaires découverts 1000 W
- ② 3 brûleurs rapides découverts 3000 W
- ③ 1 brûleur semi-rapide couvert 1600 W
- ④ 1 brûleur rapide couvert 3000 W

Dessus 6468 - 6498 / 7435



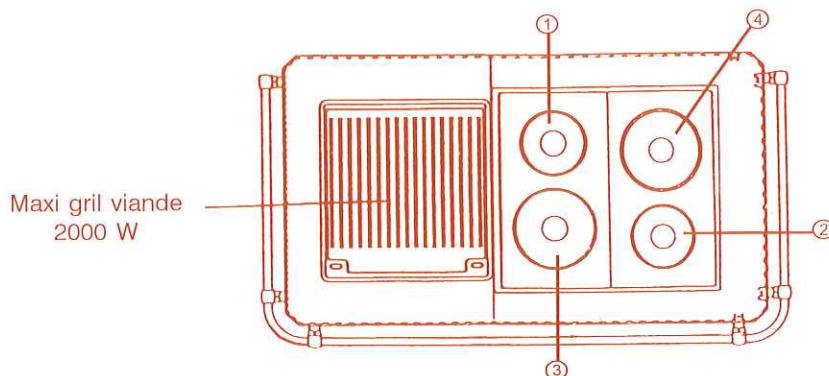
Brûleur super rapide
3500 W

Dessus 6667 - 6697 / 7633



Brûleur super rapide
3500 W

Dessus 6568 - 6598 / 7535



Maxi grill viande
2000 W

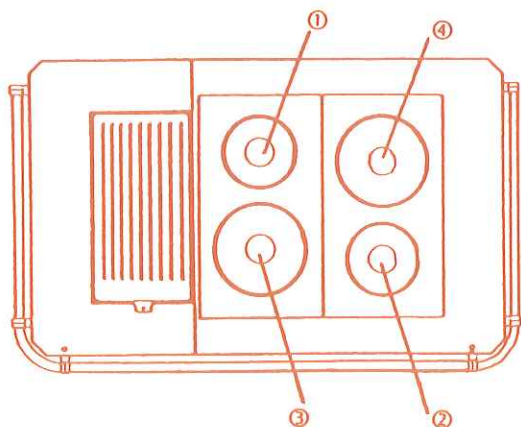
Il se compose de :

- ① 1 plaque rapide Ø 145 1500 W
- ② 1 plaque rapide Ø 180 2000 W

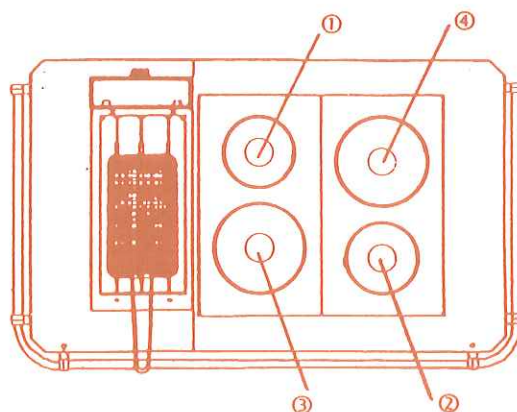
- ③ 1 plaque ordinaire Ø 145 1000 W
- ④ 1 plaque ordinaire Ø 180 1500 W

DESSUS ÉLECTRIQUE 4 FOYERS

Il équipe les réf. : 6535, 6537, 6542, 6531, 6505.



Réf. 6535 - Réf. 6505



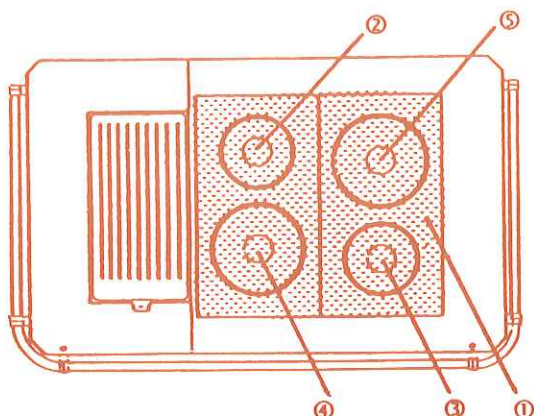
Réf. 6537

Il se compose de :

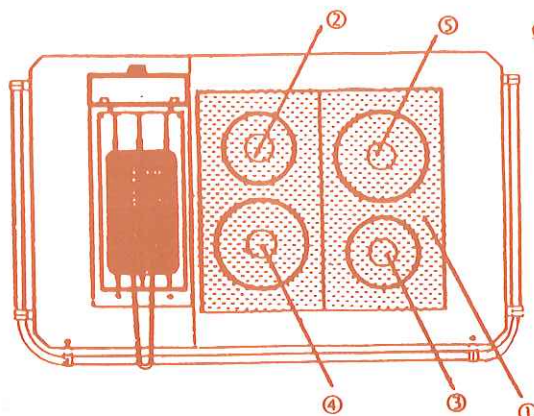
①	1 plaque rapide	Ø 145	1500 W	②	1 plaque ordinaire	Ø 145	1000 W
③	1 plaque rapide	Ø 180	2000 W	④	1 plaque ordinaire	Ø 180	1500 W

TABLE DE TRAVAIL VITROCÉRAMIQUE

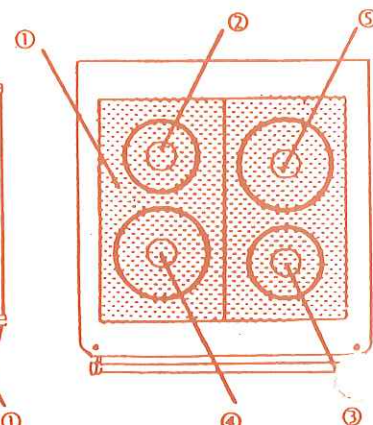
Il équipe les Réf. : 6555, 6536, 6565, 6532, 6506 - 7536.



Réf. 6555 - Réf. 6506



Réf. 6536



Réf. 6532

①	1 verre en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur			②	1 foyer radiant	Ø 145	1200 W
③	1 foyer highlight	Ø 145	1200 W	④	1 foyer radiant	Ø 180	1700 W
⑤	1 foyer highlight	Ø 180	1800 W				

- Les plaques highlight s'utilisent pour des cuissons rapides ou chaque fois que l'on voudra une élévation de température rapide.
- Les plaques radiant s'utilisent pour des cuissons mijotées.

ENTRETIEN

La vitrocéramique est un verre de très haute qualité, ultra résistant à la chaleur.

Les produits de commerce **NON ABRASIFS** conviennent pour son entretien.

Pour conserver au dessus son aspect neuf, il convient d'éviter de le rayer : les instruments culinaires seront choisis à fond plat, et les déplacements seront exécutés avec précautions.

UTILISATION

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

TAQUE EN FONTE : (pour les appareils réf. 6435 / 6445 et 6635 / 6645 et 6633 / 6643 et 6634 et 6434)

Elle constitue une zone de chauffe douce supplémentaire lorsqu'un ou plusieurs éléments fonctionnent. Entièrement en fonte, elle récupère et conserve en effet la chaleur qui l'environne. Convient parfaitement pour garder au chaud.

PARTIE GAZ

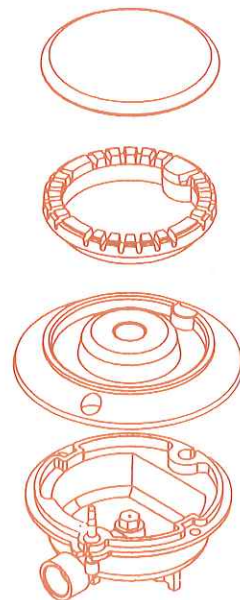
- **Brûleur à flamme pilote** - Manette de commande (position grande et petite flamme)



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 CHÂTELAINE 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.



Marche à suivre pour effectuer l'allumage :

- 1) Tourner sur 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) Dès l'allumage du brûleur, lâcher l'interrupteur en maintenant la manette enfoncée,
- 5) Relâcher après 3 ou 4 secondes la manette,
- 6) Pour l'extinction, appuyer puis tourner la manette à la position (O).

- Ustensiles recommandés :

Brûleur auxiliaire : Ø à partir de 8 cm.

Brûleur rapide : Ø à partir de 15 cm.

Brûleur semi-rapide : Ø à partir de 10 cm.

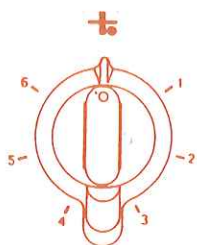
Brûleur super-rapide : Ø à partir de 22 cm.

- Entretien :

Enlever la grille, puis la tête du brûleur, la couronne intermédiaire et la couronne en fonte émaillée. Nettoyer ces pièces à l'eau savonneuse, rincer et sécher pour éviter l'obturation des orifices. Bien replacer les ergots dans leur logement. Nettoyer la table de travail à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent. Rincer et sécher avec un chiffon doux.

PARTIE ÉLECTRIQUE

Plaques de cuisson rondes (Ø 145 et 180 mm) (pour les appareils Réf. 6631 / 6641 et 6635 / 6645 et 6668 - 6698 - 6633 / 6643 et 6632 / 6642 et 6634).



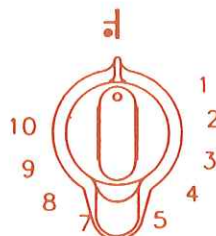
Manette de commande (sélecteur 6 positions). Les plaques sont commandées chacune par un commutateur muni d'un sélecteur à 6 positions. Équipées d'un limiteur de puissance, elles atteignent rapidement la température souhaitée et fournissent un bon rendement de chaleur régulière. Ce même limiteur les empêche d'atteindre des températures anormales quand elles sont utilisées avec des récipients de diamètre trop petit ou dont le fond n'est pas plat (ce qui est à déconseiller).

- Entretien :

Essuyer les plaques à sec, avec un papier absorbant ; après chaque utilisation, les maintenir bien sèches. Si nécessaire, les faire chauffer pour calciner les matières trop adhérentes. Avant la première utilisation, puis de temps à autre, graisser légèrement.

Plaque-gril rectangulaire réversible (21 x 40 cm) (pour appareils réf. 6435 / 6445 et 6635 / 6645 et 6633 / 6643 et 6535 / 6555 et 6545 / 6565)

(39 x 42 cm) (pour appareils réf. 6568 / 6598 et 6569 / 6599)



Manette de commande (thermostat 10 positions). Elle est commandée par un commutateur muni d'un thermostat à 10 positions, permettant deux types d'utilisation.

1 Elle atteint rapidement la température souhaitée et fournit dans les deux cas, un bon rendement de chaleur régulière.

a) Utilisation en gril (pour les cuissons en contact direct)

Placer le repère choisi en regard de l'index du tableau de bord pour obtenir la température désirée. Attendre systématiquement quelques minutes pour le pré-chauffage de la plaque. Dès que la température est atteinte, poser directement sur la plaque, viandes, poissons, etc ... de préférence légèrement huilés.

b) Utilisation en plaque de cuisson courante

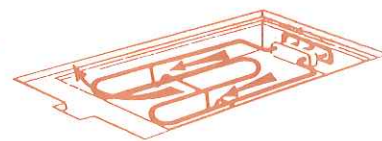
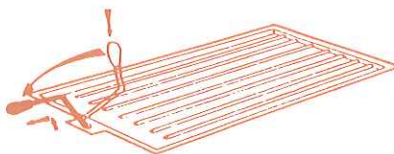
Utiliser la forme rectangulaire pour faire chauffer le contenu d'une petite poissonnière, d'un plat ou d'une cocotte ovale. La chaleur bien répartie convient soit à la cuisson complète d'un plat à la température voulue, soit au maintien au chaud, avant de servir.

- Entretien

Ôter la plaque après vous êtes assuré qu'elle est bien froide ; l'essuyer avec un papier absorbant ; la remettre en place lorsqu'elle est absolument sèche.

Éventuellement la nettoyer avec un produit liquide à vaisselle et rincer à l'eau. Ne pas frotter.

Il est possible de retirer la résistance électrique en la tirant vers l'avant et en la soulevant légèrement pour simplifier le nettoyage.



PETIT FOUR-GRILLOIR - RÔTISSOIRE AVEC TOURNEBROCHE(TTES)

Il équipe les Grandes Châtelaine références 6435 / 6535 / 6635 / 6633 / 6555 / 6537 / 6536 / 6636 / 6436 / 6637 / 6445 / 6645 / 6545 / 6643 / 6565.

COMPOSITION

Équipé d'un seul gril à infra-rouge de 2000 W. Il permet deux types de cuisson : au gril simple ou au gril à la broche.

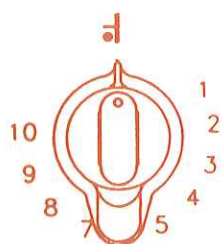
Il possède une double porte : d'une part, une porte métallique, d'autre part, une porte vitrée laissant voir les mets pendant leur cuisson.

Important : afin d'éviter l'échauffement des manettes, le petit four-grilloir-rôtissoire est accompagné d'un déflecteur amovible, à mettre en place obligatoirement pendant le fonctionnement (voir nota page 21).

Casserolerie : lèchefrite, grille-support des plats, tournebroches et tournebrochettes en commun avec le grand four.

Le petit four-grilloir, commandé par un commutateur, offre deux possibilités : gril ou gril avec tournebroche(ttes). Pour la mise en marche, placer la manette sur la position choisie en regard du repère du tableau de bord. Fermer la porte vitrée qui protège des éclaboussures de graisse et permet le contrôle en cours de cuisson. Ouvrir obligatoirement la porte métallique pendant la cuisson.

UTILISATION



Manette de commande (sélecteur 10 positions)

NOTA : le moteur du tournebroche entre en fonction dès la mise sous tension de la résistance.

Deux types de cuisson :

Au gril : pour griller les viandes, poissons ou pour gratiner.

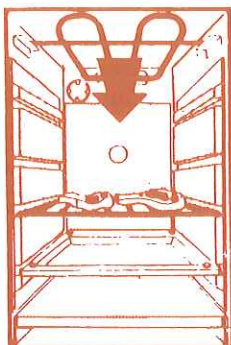
A la broche : pour rôtir à la broche, petites pièces de viandes, petites volailles ou brochettes (à thermostat 10 uniquement).

CONSEILS POUR LA CUISSON :

Pour griller et rôtir à la broche, huiler très légèrement les pièces sur toutes les faces. Ajouter un peu de sel qui retient les sucs et rend la viande plus savoureuse.

Grillades

Poser la pièce sur la grille glissée dans un des gradins (plus bas si la viande est très épaisse, plus haut si la viande est très mince). Placer la lèchefrite au-dessous pour recueillir le jus et éviter de salir la sole du four. Contrôler la cuisson à travers la porte vitrée. A mi-cuisson, retourner la pièce.

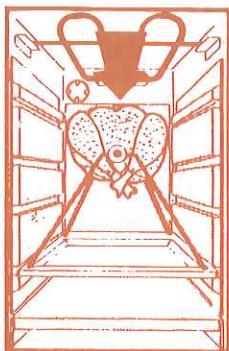


Gratins

Poser le plat la grille glissée, elle-même glissée plus ou moins haut dans les gradins, suivant la rapidité du "gratinage" souhaitée.

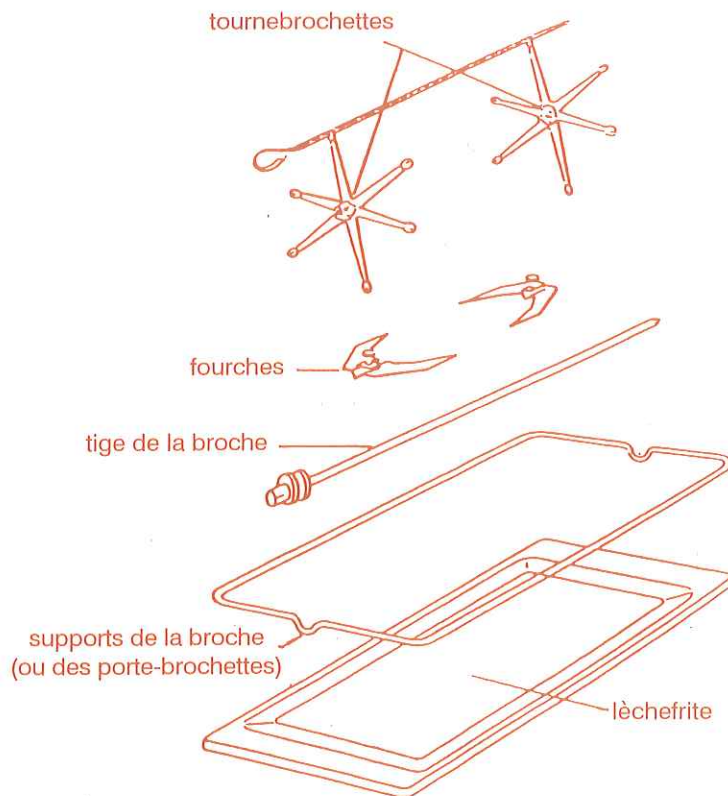
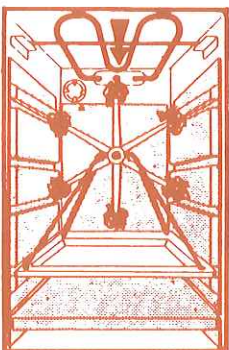
Grillades à la broche

Embrocher bien en son milieu la pièce à rôtir. La maintenir bien au centre de la tige avec les deux fourches, bloquées par des vis d'arrêt. Enfoncer les deux supports de la broche dans les orifices de la lèchefrite. Poser la broche sur les supports. Enfournez en poussant un peu afin que la tige de la broche s'insère parfaitement dans l'orifice où s'enclenche le mécanisme.



Brochettes

Même principe que pour les pièces de la broche. Remplacer le tournebroche par le tournebrochettes. Serrer entre elles les petites pièces qui constituent les brochettes pour qu'elles restent bien en place malgré le mouvement tournant et présentent une cuisson régulière.



NOTA : ce four a une broche manœuvrable avec une poignée isolante amovible.

SURVEILLANCE DE LA CUISSON :

Elle se fait grâce à la porte vitrée et à l'éclairage intérieur du four (simultanément avec le grand).

N.B. : - Bien que le four-grilloir soit essentiellement destiné aux cuissons au gril, il peut le cas échéant être utilisé comme four. Muni d'un thermostat, il conviendra notamment aux cuissons demandant une source de chaleur par le haut.

Cassolerie : lèchefrite, plaque à pâtisserie, grille-support des plats, tournebroche et tournebrochettes en commun avec le petit four-grilloir.

Tournebrochettes :

L'appareil est livré avec un tournebrochettes qui peut être utilisé soit dans le petit four-grilloir, soit dans le grand four traditionnel. Il se monte simplement sur la broche de l'appareil : voir schéma ci-dessus.

NOTA : les deux fours ont chacun leur broche manœuvrable avec leur poignée isolante amovible.

INFORMATIONS COMMUNES

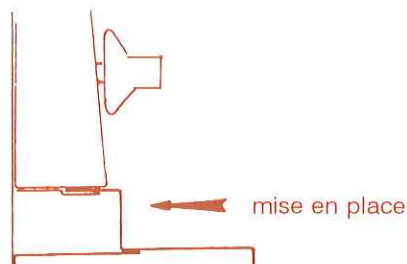
- Ustensiles recommandés :

Selon le cas, plats à gratin ou à cuire, moules à pâtisserie, en terre à feu ou fonte émaillée.

POSE DU DÉFLECTEUR

(Cas du petit four rôtissoire uniquement).

Elle est impérative pour éviter la surchauffe des manettes lors de l'utilisation du gril (avec ou sans tournebroche), porte métallique toujours ouverte.



LE PROGRAMMATEUR

UTILISATION :

Il équipe les cuisinières réf. 6636, 6436, 6536 / le four à encastrer réf. : 6560, les Châtelaines PRO réf. : 6468, 6668, 6667, 6568, 6569, 6697, 6698, 6598 et 6599 / Gamme 700 (les petites Châtelaines catalyse en option, les Châtelaines pyrolyse).

RÉGLAGE DU PROGRAMMATEUR :

1) Mise à l'heure de l'horloge

- Appuyer sur la touche  relâcher, puis appuyer sur la touche  ou la touche  pour ajuster l'heure.

2) Minuterie (alarme sonore uniquement)

- Appuyer sur la touche  relâcher, puis appuyer sur la touche  ou  pour régler le temps.
- Pour arrêter la sonnerie appuyer sur . Pour régler l'intensité du son appuyer sur .

3) Cuisson avec arrêt automatique en fin de cuisson

- Appuyer sur  relâcher, puis appuyer sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson. Placer le commutateur de sélection à la position désirée, ainsi que le thermostat en regard du repère choisi.
La cuisson s'arrêtera dès que le temps sera écoulé. Pour arrêter le Bip sonore appuyer sur .

4) Programmation "Cuisson automatique retardée"

- Appuyer sur la touche  relâcher, puis régler le temps de cuisson en appuyant sur  .
- Ensuite, appuyer sur la touche  et appuyer sur la touche  pour régler l'heure de la fin de cuisson désirée, à ajuster en appuyant sur .
- Régler ensuite le sélecteur et le thermostat selon l'allure et la fonction choisie.
Le four se mettra en marche afin que la cuisson soit terminée à l'heure que vous avez choisie.

NOTA :

Le sélecteur doit être tourné vers la droite, c'est-à-dire qu'il faut tourner celui-ci de telle manière que l'index ne passe pas par la fonction  sous peine d'annulation du programme. (Pour le four pyrolyse uniquement).

LE FOUR "TRADITIONNEL"

Il équipe les CHÂTELAINES PALACE.

Il est équipé de 3 résistances :

- La sole 1600 W. - La voûte 700 W. - Le gril 2000 W.

Il est commandé par un commutateur muni d'un thermostat à 10 positions.

Il est automatiquement commandé lorsque l'index est en regard d'un repère (1 à 10).

Choisir le repère correspondant à la température désirée. Lorsque le voyant s'éteint la température de réglage est obtenue.
Ce four est muni d'un gril et d'un tourne broche.

Au gril

Muni d'un gril à infra-rouge situé sur la voûte, le four, utilisé en gril offre (comme le petit four) deux types de cuisson : au gril simple ou au gril à la broche.

Pour la mise en marche amener le repère  de la manette en regard de l'index du tableau de bord et placer le déflecteur.

Au gril avec tournebroche (ettes)

Amener le repère  de la manette en regard de l'index du tableau de bord et placer le déflecteur.

Cette position enclanche simultanément le chauffage de la résistance et le moteur du tournebroche (ettes).

Conseils pour la cuisson au gril (avec ou sans tournebroche).

Ils sont les mêmes que ceux qui s'appliquent au petit four-grilloir. Se reporter à la page 20.

NOTA : ce four a une broche manœuvrable avec une poignée isolante amovible.

LE FOUR MULTIFONCTION CATALYSE

Il équipe toutes les cuisinières. Il est également disponible en four indépendant référence 6560.

Le four multifonction est équipé de 4 éléments chauffants :

- La sole	1600 W
- La voûte	700 W
- Le gril	2000 W
- La résistance circulaire	1500 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.

NOTA : Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four à puissance maximale pour éliminer les éventuelles traces de graisse sur les résistances.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT voir également § les fonctions pages 24, 25 et 26.

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.

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 le tableau page 31.

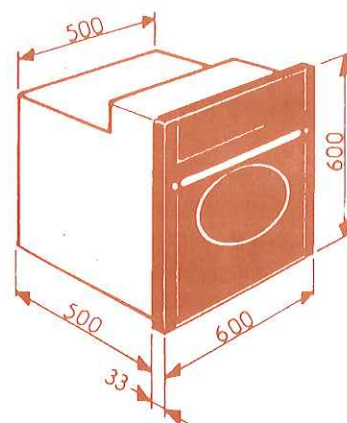
NOTA : Après toute cuisson, il est nécessaire de ramener le sélecteur à la position 0. Le thermostat règle la température mais laisse les éléments chauffants sous tension.

REMARQUE IMPORTANTE :

Le four à encastrer Réf. 6560 nécessite une ouverture minimum de 400 mm x 70 mm dans la partie haute et à l'arrière pour assurer le refroidissement des composants.

Une ouverture d'une section équivalente doit également exister en dessous du four pour assurer la convection de l'air chaud.

NOTA : ce four a une broche manœuvrable avec une poignée isolante amovible.



LE FOUR MULTIFONCTION GÉANT CATALYSE

Il équipe la gamme 700 (four géant de 90 litres).

Le four multifonction géant est équipé de 4 éléments chauffants :

- La sole	2400 W
- La voûte	1200 W
- Le gril	2500 W
- La résistance circulaire	2500 W

Dimensions :

Largeur :	700 mm
Profondeur :	410 mm
Hauteur :	310 mm
Capacité :	90 litres

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.

NOTA : Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four à puissance maximale pour éliminer les éventuelles traces de graisse sur les résistances.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT voir également les fonctions pages 24, 25 et 26.

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.

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 le tableau page 31.

NOTA : Après toute cuisson, il est nécessaire de ramener le sélecteur à la position 0.

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" : 25 mn

Consommation d'énergie pour le maintien du four à 220° C pendant 1 heure : 1,4 kW/h

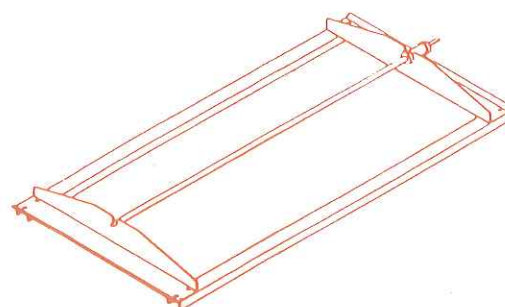
Temps nécessaire pour atteindre 290° C : $\pm$ 40 mn

NOTA : ce four a une broche manœuvrable avec une poignée amovible.

LE TOURNEBROCHE

UTILISATION :

- Sortir le berceau,
- Mettre 1 griffe, puis la pièce à rôtir en la centrant le mieux possible,
- Placer éventuellement la 2ème pièce à rôtir, placer la seconde griffe,
- Entrer le berceau,
- Engager l'extrémité de la broche dans le moteur,
- S'assurer que l'épaule est bien placé côté intérieur du berceau,
- Mettre en route le tournebroche.



LES FONCTIONS DES FOURS CATALYSE

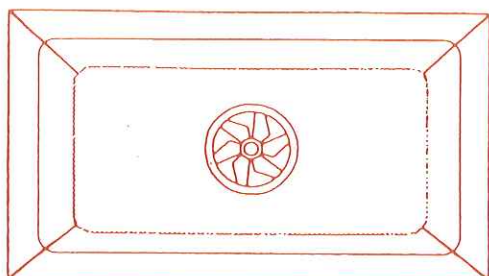
NOTA : toutes les situations doivent être conduites porte fermée, y compris les positions grilloir.

Désormais, les déflecteurs de four Châtelaine sont supprimés.

En effet, depuis la mise en place des gaines de sortie à l'arrière, il est désormais possible de griller "porte fermée".

Les écrans de manette ne sont donc plus nécessaires, sauf pour la série Grande Châtelaine munie de la rôtissoire 28 litres qui ne comporte pas de joint.

Les références 6645 - 6635 - 6643 - 6633 - 6445 - 6435 - 6545 - 6535 - 6565 et 6555 possèdent donc un déflecteur pour la rôtissoire côté gauche.

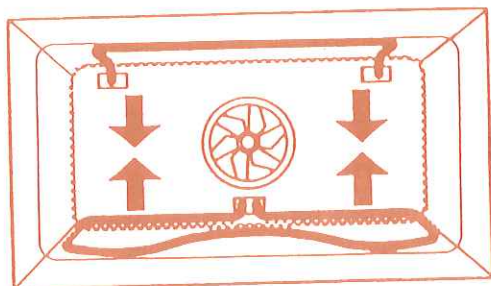


POSITION



Seule la lampe d'éclairage du four est commandée.

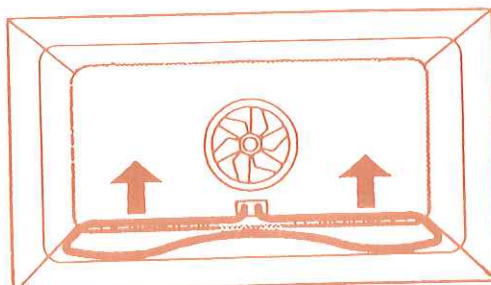
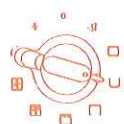
Par la suite toutes les positions du sélecteur commandent l'éclairage du four (sauf la position 0).



POSITION



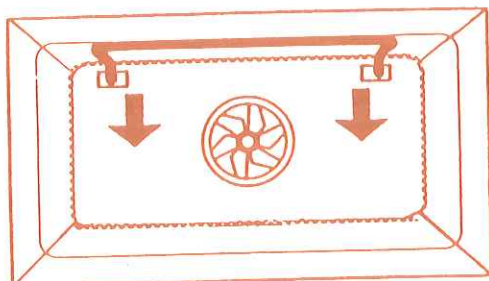
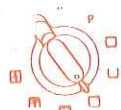
Correspond à la cuisson traditionnelle.
Cette position met en tension la résistance de sole et de voûte.
La température est à régler au thermostat entre 50 et 260° (1 à 9).
La répartition de la chaleur se fait par convection naturelle.
Utilisation : pour vos cuissons homogènes (rôtis, côtes de porc ...).



POSITION



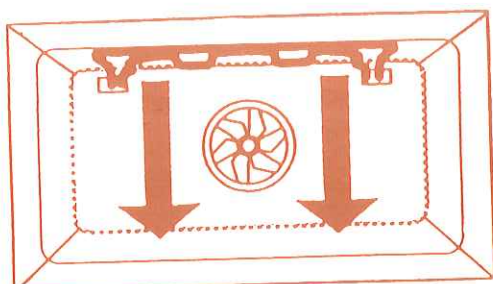
Seule la résistance de la sole est en fonction.
La température est réglée à l'aide du thermostat (1 à 9).
Utilisation : cuisson nécessitant uniquement une source de chaleur par le bas (fond de tarte).



POSITION



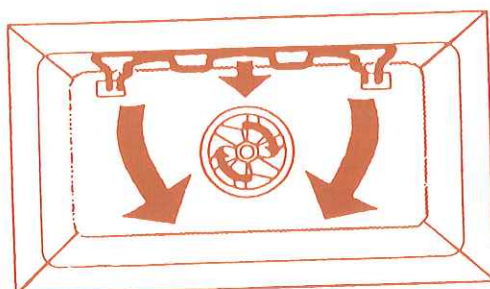
Seule la résistance de voûte est sous tension.
La température est à régler avec le thermostat (1 à 10).
Utilisation : cuisson lente ne nécessitant qu'une faible source de chaleur par le haut (saucisses).



POSITION



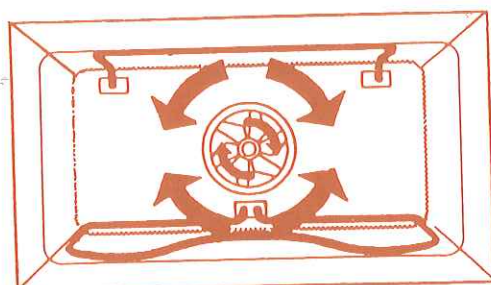
Seule la résistance de grill est en fonction.
Le thermostat est à placer en position 10.
Utilisation : gratiner, rissoler, cuisson traditionnelle au grill, tournebroche.
Griller porte fermée.



POSITION



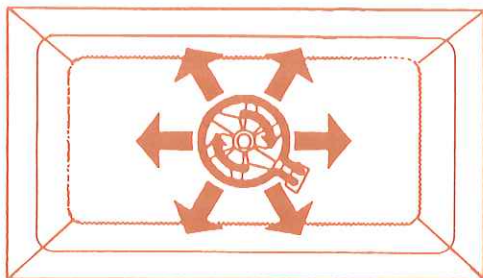
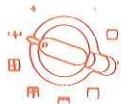
La résistance du grill est sous tension et la turbine tourne.
Le thermostat est à placer en position 6 à 10.
Utilisation : cuisson au grill avec brunissage extérieur (entre-côtes ...).
Griller porte fermée.



POSITION



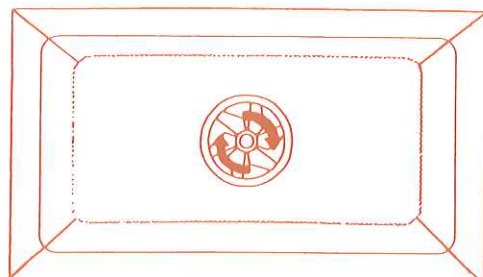
Les résistances de sole et voûte sont en fonction.
La chaleur est distribuée en convection semi-forcée.
Le thermostat est à régler entre 1 à 9.
Utilisation : cuisson de plat de quantité importante nécessitant une cuisson uniforme à l'intérieur comme à l'extérieur (dinde, rôtis roulés ...)



POSITION



La résistance circulaire est en fonction ainsi que la turbine.
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.

LES FOURS MULTIFONCTION PYROLYSE - 58 litres ou 78 litres

Le four multifonction 58 litres équipe toutes les cuisinières pyrolyse références 7435 - 7633 - 7535 - 7536 et les petites Châtelaines Pyrolyse. Il est également disponible en four indépendant référence 7560.

Le four multifonction 78 litres équipe la cuisinière pyrolyse référence 020401. Il est également disponible en four indépendant référence 195501.

La pyrolyse consiste à porter le four à une température de 475° C environ. On obtient alors le nettoyage complet du four en détruisant les résidus laissés par la cuisson.

Le four multifonction est équipé de 5 éléments chauffants suivants :

58 LITRES

- La sole	1200 W
- La voûte	1000 W
- Le gril	2000 W
- La sole extérieure	400 W

78 LITRES

- La sole	1400 W
- La voûte	780 W
- Le gril	3150 W
- La sole extérieure	600 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.

NOTA : Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four à puissance maximale pour éliminer les éventuelles traces de graisse sur les résistances.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT voir également § les fonctions pages 27 et 28.

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.

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 le tableau page 31.

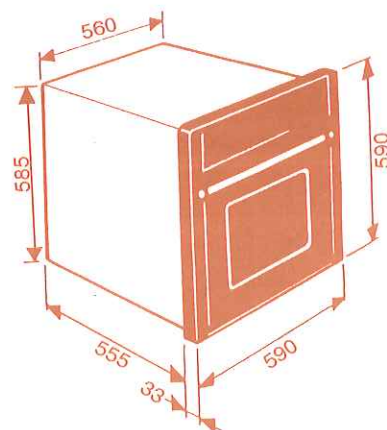
NOTA : Après toute cuisson, il est nécessaire de ramener le sélecteur à la position 0.

Le thermostat règle la température mais laisse les éléments chauffants sous tension.

REMARQUE IMPORTANTE :

Les fours à encastrer nécessitent une ouverture minimum de 400 mm x 70 mm dans la partie haute et à l'arrière pour assurer le refroidissement des composants.

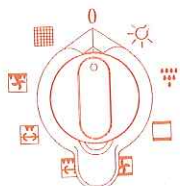
Une ouverture d'une section équivalente doit également exister en dessous du four pour assurer la convection de l'air chaud.



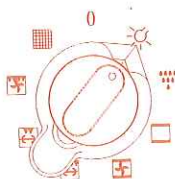
LES FONCTIONS DU FOUR PYROLYSE de 58 litres

IMPORTANT : Dès rotation du sélecteur du four pyrolyse, le ventilateur de refroidissement est mis en fonction.

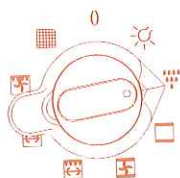
Nota : Toutes les opérations réalisées dans le four pyrolyse sont à effectuer porte fermée.
Le ventilateur de refroidissement se maintient en fonctionnement après arrêt de l'appareil jusqu'à refroidissement total.



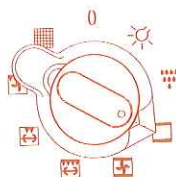
Toutes les fonctions sont à l'arrêt quelque soit la position du thermostat.



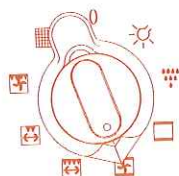
Seul l'éclairage du four est en fonction.



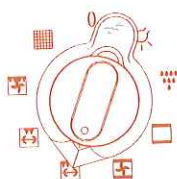
Fonction décongélation, le ventilateur chaleur tournante est en fonction.



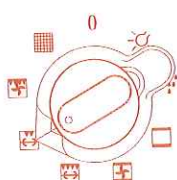
Fonction four traditionnel.
Utiliser le thermostat jusqu'aux positions 9, selon le type de cuisson.
Éléments chauffants commandés : sole intérieure + voûte extérieure.
Puissance absorbée : 2200 W.



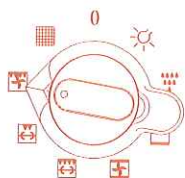
Fonction four traditionnel + chaleur tournante.
Éléments chauffants commandés : sole intérieure + voûte extérieure.
Puissance absorbée : 2200 W.



Fonction grand grill.
Les deux résistances de voûte sont en fonction + le moteur de tourne broche.
A utiliser lorsqu'il y a de grosses pièces ou grands plats à griller.
Puissance absorbée : 3100 W.
Griller porte fermée.



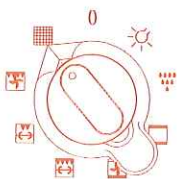
Fonction petit grill.
Seule la résistance de voûte intérieure est en fonction.
A utiliser lors de cuisson de plat ou morceau plus petit.
Puissance absorbée : 2000 W.



Fonction gril et chaleur tournante.

Éléments chauffants commandés : voûte extérieure + voûte intérieure.

Puissance absorbée : 3100 W.



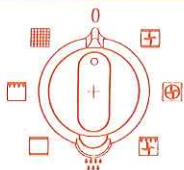
Fonction nettoyage par pyrolyse.

Éléments chauffants commandés : voûte intérieure + sole extérieure.

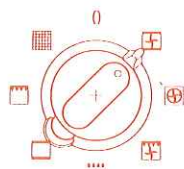
Le ventilateur chaleur tournante est en fonction.

Puissance absorbée : 2350 W.

LES FONCTIONS DU FOUR PYROLYSE GÉANT MULTIFONCTION DE 78 litres

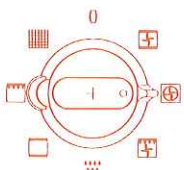


Position 0 : toutes les fonctions sont à l'arrêt quelque soit la position du thermostat.



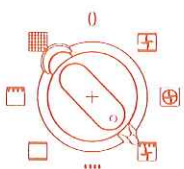
Position 1 : Fonction four traditionnel + chaleur tournante.

éléments commandés : sole + voûte. Puissance absorbée : 2650 W.



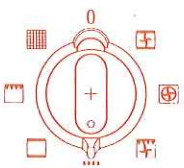
Position 2 : Fonction chaleur tournante.

éléments commandés : ventilateur + résistance circulaire. Puissance absorbée : 2450 W.



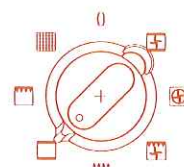
Position 3 : Fonction gril + chaleur tournante.

Puissance absorbée : 2950 W.



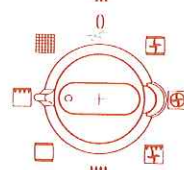
Position 4 : Fonction décongélation

seul le ventilateur est en fonction. Puissance absorbée : 140 W.



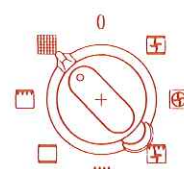
Position 5 : Fonction four traditionnel.

Puissance absorbée : 2650 W.



Position 6 : Fonction grand gril.

toute la voûte est en fonction. Puissance absorbée : 2950 W.



Position 7 : Fonction pyrolyse.

éléments chauffants : voûte + sole. Puissance absorbée : 2875 W.

Important : avant d'effectuer une pyrolyse enlever tous les accessoires intérieurs pour éviter de les détériorer.

- Il convient d'éliminer le plus gros des résidus avant l'opération de nettoyage.

- Le programmeur doit être en position "manuelle".

- Il convient de s'assurer que la porte est bien fermée avant de lancer la pyrolyse.

Lorsque l'opération pyrolyse est lancée, celle-ci est programmée pour une durée de 1 heure 1/2.

Si le four n'est pas trop sale, ce peut être suffisant.

En appuyant sur la touche du programmeur. Temps de cuisson, puis sur la touche ↑, vous pouvez augmenter le temps de pyrolyse jusqu'au maximum de 3 heures.

Remarque : Lorsque la température à l'intérieur du four atteindra 300° C environ, un mécanisme bloquera la porte en position fermée et le voyant rouge s'allume.

Le déverrouillage de la porte interviendra que lorsque le four sera suffisamment refroidi.

Lorsque l'opération de nettoyage est terminée, replacer les manettes en position arrêt.

Lorsque le four est froid, essuyer les parois du four à l'aide d'un chiffon humide.

Nota : Il n'est pas nécessaire de réaliser un nettoyage par pyrolyse chaque fois que le four est utilisé.

- Pendant la "pyrolyse" l'éclairage du four n'est pas en fonction.

LA FRITEUSE

ÉQUIPEMENT

Elle est munie de 1 résistance de 2000 W.

- Un thermostat réglable permet de porter l'huile à la température souhaitée (180° maxi).

- Un thermostat de sécurité interdit totalement que l'huile atteigne 190°. Si cette température était atteinte, il est nécessaire de réarmer en appuyant sur la touche sécurité pour que la friteuse se remette en route.

UTILISATION

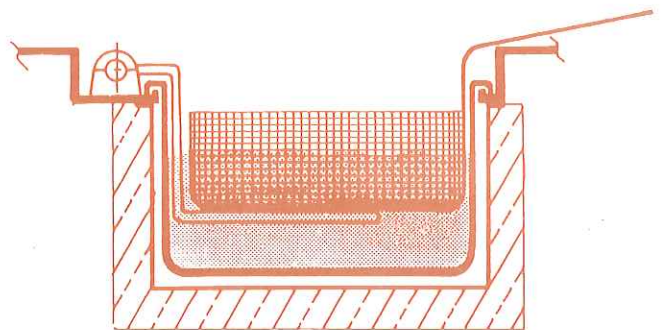
Le niveau d'huile doit toujours être entre les deux repères ce qui correspond à une quantité de 2,8 L minimum à 3,9 L maximum (environ).

La friteuse doit être utilisée avec le couvercle relevé.

REMARQUE :

Une zone froide permet aux frites tombées accidentellement de ne pas se calciner.

Les résistances sont munies de diffuseurs, empêchant toute surchauffe de l'huile et évitant ainsi la formation de composants nocifs.



Pour vider l'huile, relever la résistance avec précaution et enlever le bac à huile.

IMPORTANT : En cas d'utilisation d'un corps gras solide, comme bain de friture, il est nécessaire de faire fondre les blocs dans un récipient avant de les verser dans la friteuse. En effet les résistances doivent IMPÉRATIVEMENT être complètement immergées lorsqu'elles sont sous tension, sous peine de déformations.

MINIFOUR

Il équipe tous les appareils qui ont une friteuse.

- Il est muni d'une résistance de 1500 W située dans la partie basse.
 - Il est piloté par un thermostat à dilatation de liquide gradué de 1 à 10. Les températures obtenues sont celles portées sur le tableau de la page 30.
 - Il fonctionne en convection naturelle.
- A utiliser chaque fois que la dimension et le mode de cuisson conviennent.

LE FOUR VERTICAL A CONVECTION FORCÉE DE 36 LITRES

Il équipe les Châtelaines "PRO" réf. 6697 - 6698 - 6498 - 6598 - 6599 et les "PYROLYSE" réf. 7435 - 7633 - 7535 - 7536.

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 2500 W. Il est automatiquement commandé lorsque l'index de la manette est en regard d'un repère. Il fonctionne en convection forcée (chaleur tournante).

Recommandation : pour éviter d'importants écarts de température, lors de l'utilisation en four classique, retirer la lèchefrite : utiliser la grille support de plat.

LE COFFRE DE RANGEMENT

Il équipe les Châtelaines "PRO" réf. 6468 - 6668 - 6667 - 6568 - 6569.

Il est situé sous le maxi gril viande ou sous le brûleur super rapide.

Équipé de son étagère, il est idéal pour ranger : cocottes, casseroles, etc ...

Il peut également être utilisé en tant que coffre à bouteille pour butane uniquement.

Dans ce cas, bien prendre garde de raccorder à la rampe avec des tuyaux et des accessoires homologués gaz butane.

LE CHAUFFE PLAT

Il équipe les Châtelaines "PRO" réf. 6697 - 6698 - 6498 - 6598 - 6599 et les "PYROLYSE" réf. 7435 - 7633 - 7535 - 7536.

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

Il est situé sous le four-gril-rôtissoire de 300 mm.

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

LE MAXI GRIL VIANDE DE 2000 W.

Il équipe les Châtelaines "PRO" réf. 6568 - 6569 - 6598 - 6599 et les "PYROLYSE" réf. 7535 - 7536.

Il est piloté par un doseur d'énergie très précis.

Gradué de 1 à 6, la position 6 correspondant à la puissance maximale. La température obtenue est de l'ordre de 230° C, permettant de saisir les viandes rouges.

Ce gril peut être retourné pour être utilisé en plaque mijoteuse (à une position de réglage inférieure).

Remarque : toujours utiliser les deux poignées livrées pour manoeuvrer le maxi gril, comme indiqué sur la figure .

QUELQUES INDICATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE PARFAIT EMPLOI DE LA CHÂTELAINE GODIN

**Tableau des températures
approximatives obtenues
dans les fours
suivant position de la manette**

position	temp.	position	temp.	ATTENTION : lorsque la pièce est cuite ne pas oublier de couper le courant (mettre la manette de commande et celle du thermostat sur la position 0). En effet, le thermostat n'arrête pas le chauffage, il le règle seulement.
1	80° C	6	210° C	
2	100° C	7	230° C	
3	130° C	8	250° C	
4	160° C	9	270° C	
5	185° C	10	290° C	

TABLEAU DES TEMPÉRATURES APPROXIMATIVES DES FOURS MULTIFONCTION ET PYROLYSE ÉQUIPANT LA GAMME CHÂTELAINE

Position	Température	Position	Température
1	30° C	6	180° C
2	60° C	7	210° C
3	90° C	8	240° C
4	120° C	9	270° C
5	150° C	10	290° C

TABLEAU 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 Pâté en terrine Brioche 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.

ENTRETIEN

Les barres en laiton s'avivent avec le Godin/Net laiton et chrome Réf. 0005.

Le dessus en fonte s'entretient à l'aide d'une pâte à fourneaux Godin/Net pâte réf. 0013. L'emploi préalable d'une toile émeri au grain très très fin peut s'avérer nécessaire. Pour les dessus traditionnels frotter exclusivement de droite à gauche (sens du polissage).

Dans le cas de dessus émaillé, utiliser exclusivement un liquide vaisselle et une éponge. Ne jamais gratter ni frotter avec un produit abrasif.

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.

Les enceintes des fours sont recouvertes intérieurement de plaques autonettoyantes **NE JAMAIS LES LAVER NI FROTTER. NE PAS UTILISER DE PRODUITS DU COMMERCE.** L'autonettoyage s'effectue seul durant les cuissons.

Éventuellement, laisser le four fonctionner à vide 10 à 15 mn et à température maxi, après les 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.

- Entretien des accessoires :

Parties en acier inoxydable : nettoyer avec un détergeant courant ; ne jamais utiliser de produits abrasifs.

Parties en acier émaillé : utiliser un produit du commerce ; ne jamais laisser séjourner des produits acides (citron, vinaigre) ; essuyer avec un tissu bien sec.

Les barres laiton en finition or, chromé brillant ou chromé velours se nettoient à l'aide d'éponge et d'eau savonneuse. Essuyer sans frotter avec un chiffon doux.

ATTENTION : (Dessus poli)

A la livraison, le dessus de votre cuisinière est recouvert d'un film de peinture de protection.

Ôter cette peinture à l'aide d'alcool à brûler.

Si des tâches subsistent, effectuer avant la mise en service, un premier entretien comme décrit ci-dessus (toile émeri et pâte à fourneaux).

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Monter la barre contournante en opérant comme suit :

- Placer les supports de barre sans les bloquer.
- Placer dans l'ordre, une barre de côté, une barre d'angle, la barre avant, la seconde barre d'angle, enfin la seconde barre de côté.
- Régler la position et bloquer les supports de barre puis les vis de blocage des barres dans les supports.
- Régler les vérins pour obtenir une position stable et la table horizontale.

IMPORTANT : à la mise en service, nettoyer le dessus à l'aide d'un diluant genre white spirit. Ce dessus est recouvert avant stockage d'un film de peinture à ôter obligatoirement à la mise en service. Ensuite effectuer l'entretien habituel (voir page 30 paragraphe entretien).

PARTIE TECHNIQUE

L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art et en accord avec les prescriptions des normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil.

PARTIE GAZ

RECOMMANDATIONS :

- Vérifier que le compteur et la section des conduites sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation.
- Vérifier l'état des conduites et des raccords.
- Installer un robinet de barrage visible et accessible.
- Assurez-vous que le gaz à utiliser correspond au réglage de l'appareil.

RACCORDEMENTS :

Il est recommandé d'utiliser un tuyau flexible métallique agréé à raccord mécanique.

- **Raccordement souple :** changer éventuellement de côté l'embout porte caoutchouc en s'assurant de la bonne mise en place du joint d'étanchéité.

Pour le gaz naturel, utiliser un tuyau en caoutchouc de 15 mm de diamètre intérieur marqué NF Gaz d'une longueur maxi de 2 mètres et 2 colliers adaptés en cas d'installation existante.

Pour le butane ou propane, utiliser un tuyau de caoutchouc de 6 mm de diamètre intérieur marqué NF Gaz d'une longueur maxi de 2 mètres et 2 colliers adaptés.

Nota : changer le tuyau un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée. Le tuyau en caoutchouc doit être entièrement visible, sa longueur est limitée à 2 mètres.

En cas d'utilisation d'un tuyau flexible à embout mécanique, s'assurer de sa conformité aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

- **Raccordement rigide :** enlever l'embout porte caoutchouc et raccorder l'arrivée rigide.

Nota : dans le cas de raccordement rigide, il est impératif de prévoir un raccord isolant.

RÉGLAGES :

Allumer le brûleur manette sur le repère "grande flamme". Tourner la manette vers le repère "petite flamme" jusqu'à buter. Enlever la manette.

- **Butane-propane :** visser à fond la vis pointeau A

- **Gaz naturel :** mettre le repère en regard de la "petite flamme" et dévisser ou visser de façon à avoir une flamme de 4 à 5 mm.

GRAISSAGE DES ROBINETS :

Fermer le robinet de barrage de la canalisation ou le robinet de la bouteille de butane ou de propane.

- Dévisser le palier P et retirer la carotte.

- Nettoyer soigneusement la carotte C et son logement dans le corps du robinet.

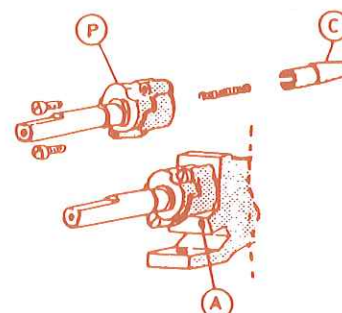
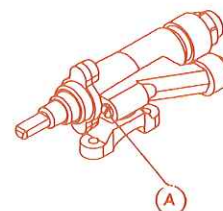
- Enduire légèrement la carotte C de graisse spéciale pour robinet.

La replacer dans son logement et la manoeuvrer plusieurs fois pour étaler la graisse.

- Retirer de nouveau la carotte C et enlever le surplus de graisse. Vérifier que les passages pour le gaz ne sont pas obstrués.

- Replacer la carotte et revisser le palier P.

- Remonter la manette et vérifier le débit réduit.



DÉBIT D'AIR :

Les brûleurs ont besoin d'air pour fonctionner.

L'appareil doit donc être installé dans une pièce correctement ventilée.

Prévoir une grille d'aération basse dans la pièce où est installé l'appareil.

Le débit d'air nécessaire est de :

- 40 m³ / heure pour les modèles à 8 brûleurs
- 32 m³ / heure pour les modèles à 6 brûleurs
- 26 m³ / heure pour les modèles à 5 brûleurs
- 20 m³ / heure pour les modèles à 4 brûleurs
- 16 m³ / heure pour les modèles à 3 brûleurs
- 9 m³ / heure pour les modèles à 2 brûleurs

DÉBIT DES BRÛLEURS

CHANGEMENT DE GAZ :

La cuisinière est adaptable aux divers gaz par changement des injecteurs et réglage des débits réduits.

Après avoir ôté la grille, la plaque de dessus, les calottes de brûleurs et les couronnes, vous avez accès aux injecteurs des brûleurs de table.

Dévisser ensuite les injecteurs et remettre en place leurs correspondants au gaz utilisé, livrés sur la carte et signalés.

Type de brûleur	Puissance Gaz Naturel 20/25 mbar	Puissance Butane / Propane 28/37 mbar	Puissance débit réduit	Ø injecteur Gaz Naturel	Débit (G20) Gaz Naturel	Débit (G25) Gaz Naturel	Ø injecteur Butane / Propane	Ø by-pass Butane / Propane	Débit Butane	Débit Propane
RAPIDE AV. gauche et AR. droit	3000	3000	820	128	285 l/h	325 l/h	85	44	215 g/h	214 g/h
SEMI RAPIDE AV. droit	1600	1600	520	94	152 l/h	173 l/h	65	35	115 g/h	114 g/h
AUXILIAIRE AR. gauche	1000	1000	350	76	95 l/h	108 l/h	50	29	73 g/h	72 g/h
SUPERRAPIDE gauche	4200	4200	1100	150	360 l/h	410 l/h	97	52	276 g/h	274 g/h

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.

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 V 3

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 .

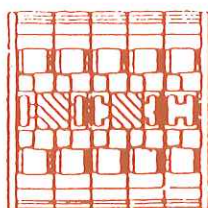
En cas de branchement triphasé avec neutre, les deux ponts entre les bornes 1 et 2 ainsi qu'entre les bornes 2 et 3 doivent être enlevés et non utilisés.

S'assurer que le branchement effectué à la barette de raccordement est en concordance avec la tension du réseau et conforme aux indications rappelées ci-dessus.

TRÈS IMPORTANT :

Relier l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme NF 15100 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.

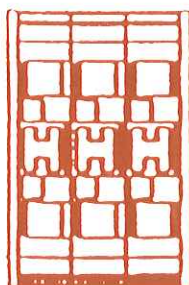
230 MONO



1	2	4	5	⏏
L		N		

6552
6475
6485

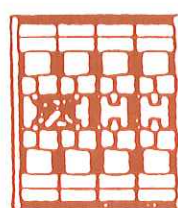
230 MONO



1	5	⏏
L	N	

6431 - 6441
6468 - 6560
7431 - 7441
6408 - 7560

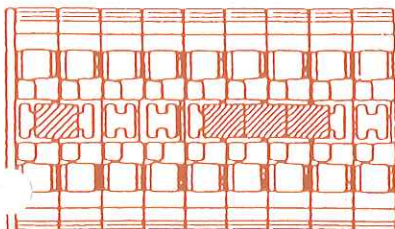
230 MONO



1	2	5	⏏
L		N	

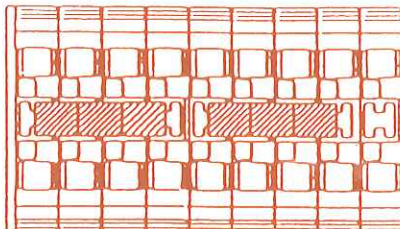
6632
6667 - 6657
6642
7632
7642

400 TRI + NEUTRE



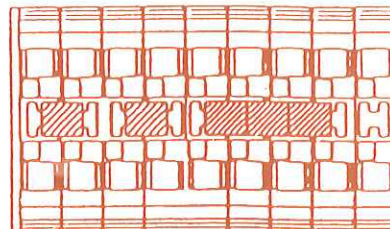
1	2	3	4	5	⏏
L1	L2	L3		N	

230 MONO



1	2	3	4	5	⏏
	L			N	

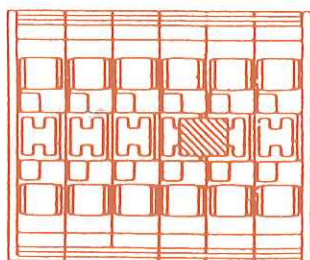
230 TRI



1	2	3	4	5	⏏
L1		L2		L3	

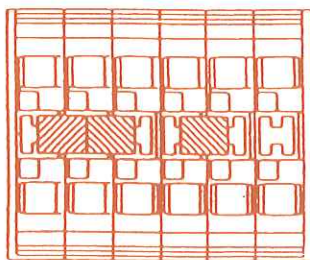
Réf.
6535 7545
6536 7535
6537 7546
6555 6569
6565 6549
6645 6559
6635 6578
6545 6588
6598 7536
6599
6579
6589

400 TRI + NEUTRE



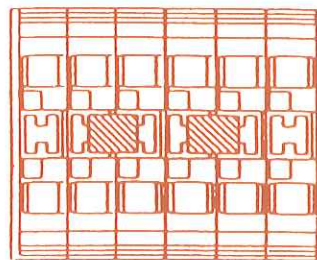
1	2	3	4	5	⏏
L1	L2	L3		N	

230 MONO



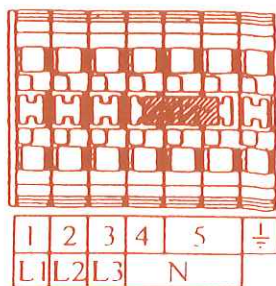
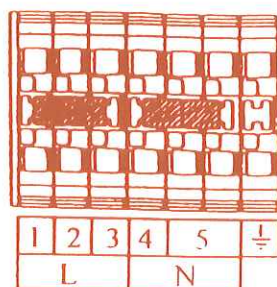
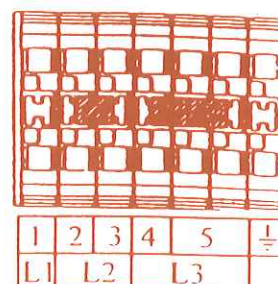
1	2	3	4	5	⏏
	L			N	

230 TRI



1	2	3	4	5	⏏
L1		L2		L3	

6603 6436
6605 6435
6415 6445
6613 6697
6615 6498
7631 7435
7641 6631
6677 6641
6687 6668
6657 6405
7445 6603

400 TRI + NEUTRE**230 MONO.****230 TRI**

6542 6698
6685 6531
7633 6532
6505 6637
6506 6675
6525 6636
6526 6633
6515 6643
6516 6541
7531 6568
7541 6569
7532 7633
7643 6676
6686 7542
020401
020402
020601
020602

L'évolution des normes électriques Européennes nous a amené à changer le bornier des «CHÂTELAINE».

- Les repères numériques restent identiques.
- 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.

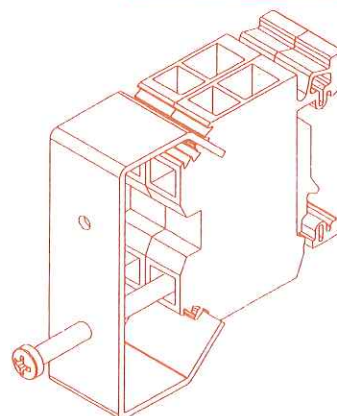
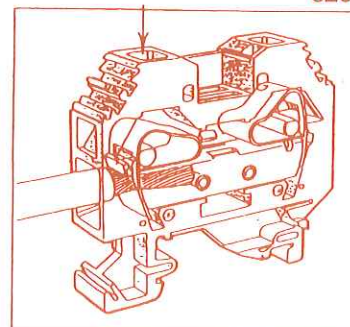
**ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES CHAUFFANTS** (tous ces éléments sont en 230 volts)

Table de cuisson	1 gril viande thermost.	1500 watts	Rôtissoire	1 thermotube thermost.	2000 watts
	1 plaque rapide Ø 145	1500 watts		1 sole	1600 watts
	1 plaque rapide Ø 180	2000 watts		1 voûte	700 watts
	1 plaque ordinaire Ø 145	1000 watts	Four multifonction	1 gril	2000 watts
	1 plaque ordinaire Ø 180	1500 watts		1 résistance circulaire	1500 watts
	1 plaque high light Ø 145	1200 watts			
	1 plaque high light Ø 180	1800 watts			
Four géant multifonction de 90 litres	1 plaque radiante Ø 145	1200 watts	Friteuse	1 résistance	2000 watts
	1 plaque radiante Ø 180	1700 watts	Chaque plat	1 résistance	500 watts
			Minifour	1 résistance	1500 watts
			Four vertical	1 résistance circulaire	2500 watts
Four pyrolyse multifonction	1 sole	2400 watts			
	1 voûte	1200 watts			
	1 gril	2500 watts			
	1 résistance circulaire	2500 watts			
Four pyrolyse multifonction	1 sole intérieure	1200 watts			
	1 voûte intérieure	1000 watts			
	1 gril	2000 watts			
	1 sole extérieure	400 watts			

Section minimale des câbles souples selon EN 60 335.

6 à 10 Ampères	1 mm ²
10 à 16 Ampères	1,5 mm ²
16 à 25 Ampères	2,5 mm ²
25 à 32 Ampères	4 mm ²
32 à 40 Ampères	6 mm ²
40 à 63 Ampères	10 mm ²

A L'USAGE DE 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 ?	⇒ 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
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. NON ⇒ Tirer la manette. Faire fonctionner le brûleur à l'aide de la tige de commande du robinet. <u>Cela fonctionne :</u> régler la profondeur de la manette à l'aide d'un joint céramique à l'intérieur de la manette. <u>Cela ne fonctionne pas :</u> 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 d) changer le robinet.
UN OU PLUSIEURS FEUX GAZ S'ÉTEIGNENT AU RALENTI SEULEMENT	Vérifier le réglage de ralenti.	⇒ Voir notice § Réglage gaz pages 33 et 34.
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.
	Si une seule pièce de l'appareil ne fonctionne pas	⇒ Vérifier la pièce et son alimentation.
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 les équerres. ⇒ Resserrer modérément les vis de fixation des panneaux.
ATTENTION : ne jamais manipuler les appareils par les poignées ou les panneaux.		
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).

Nature du problème constaté	Quel point contrôler ?	Comment y remédier ?
SUR LES DESSUS POLIS À L'ANCIENNE	Des tâches subsistent	⇒ Nettoyer le dessus à l'aide de toile émeri au grain le plus fin. Puis utiliser une pâte à fourneau (réf. 0013 Godin pâte par ex.).
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	⇒ <u>Sur les versions à nettoyage par catalyse :</u> * démonter les résistances * démonter les plaques autonettoyantes * tremper les plaques dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle * après remontage, faire un cycle d'autonettoyage. (voir § entretien et § suivant). ⇒ <u>Sur les versions à nettoyage par pyrolyse :</u> - faire un cycle d'autonettoyage (voir § four pyrolyse).
CYCLE D'AUTONETTOYAGE (VERSION CATALYSE)	Suite § précédent	⇒ Le four est vide. (plaques remontées). ⇒ Le mettre en chauffe th. 10 en chaleur traditionnelle jusqu'à disparition totale des fumées. ⇒ Faire systématiquement ce cycle après chaque cuisson grasse, de préférence dès la fin des cuissons, le four étant encore chaud.
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.

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 la bouteille de gaz.

- RÉSISTANCE DU GRIL VIANDE :

Ôter la plaque en fonte. Enlever la résistance en la tirant et en la soulevant légèrement de l'avant.

- RÉSISTANCE DE LA RÔTISSOIRE :

La tirer vers l'avant pour la dégager.

- PLAQUE ÉLECTRIQUE :

Ôter la grille, les brûleurs, la plaque de dessus qui entoure les foyers de cuisson. Desserrer ensuite les 4 vis maintenant la table de travail en place. Soulever cette table de travail et la retourner avec précaution.

Déconnecter en repérant les fils si nécessaire.

Pour le démontage opérer en sens inverse en prenant garde de ne pas omettre de rebrancher les fils de terre et de s'assurer de la bonne position du joint.

- FOUR :

- **résistance de voûte** : la tirer vers l'avant, puis la dégager.

- **résistance de sole** : enlever les gradins amovibles (droit et gauche) en desserrant les vis de fixation ; enlever la plaque fond du four ; tirer la résistance vers l'avant. Opérer en sens inverse pour le remontage.

- FOUR PYROLYSE :

- **résistance de voûte** : dévisser la tôle arrière, dévisser la résistance et la sortir par l'avant.

- **résistance de sole** : dévisser la tôle arrière et sortir la résistance par l'arrière.

- REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR OU DE LA RÔTISSOIRE :

S'assurer que la cuisinière est froide ; desserrer le globe situé sur la partie supérieure du derrière du four ou de la rôtière (à l'intérieur) ; desserrer ensuite l'ampoule. Pour la remise en place, s'assurer de la bonne position du joint.

- DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR GÉANT DE 90 LITRES :

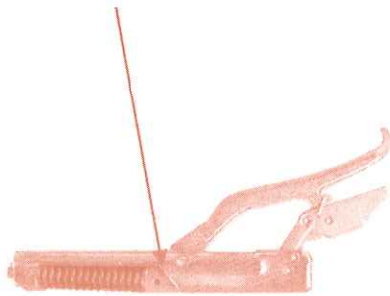
ATTENTION

Des ressorts de compensation sont placés à l'intérieur de l'appareil.

Avant de démonter les charnières, il faut enlever les côtés extérieurs droit et gauche pour décrocher les ressorts, avant d'enlever la porte.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

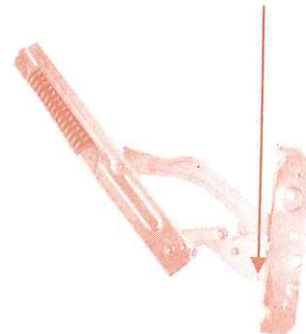
1) charnière



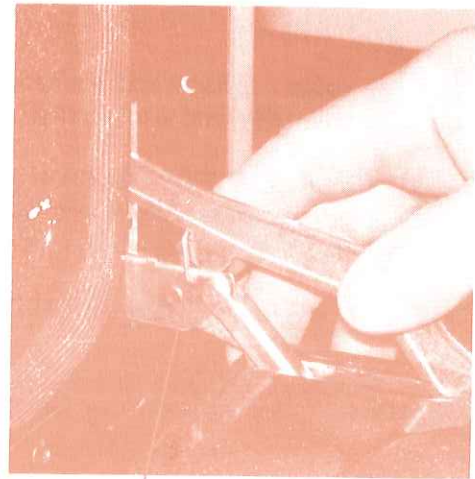
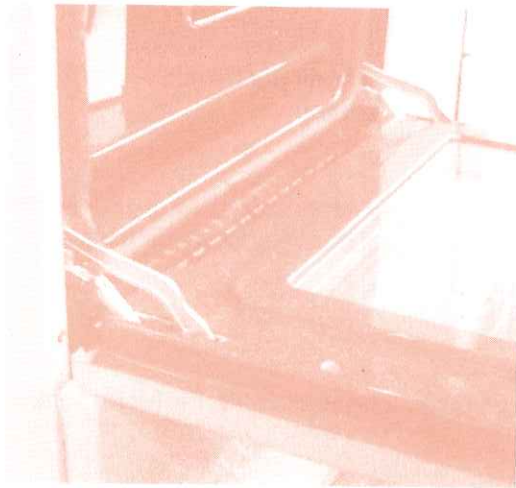
2) partie fixe support galet
intérieur façade



3) clipage



4) démontage de la porte :



Mettre le cavalier en position haute



Soulever la porte pour décrocher,
et tirer.

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'avèrent nécessaires ; 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.

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'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 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 où 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 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 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, fonctionnement 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 tenue 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

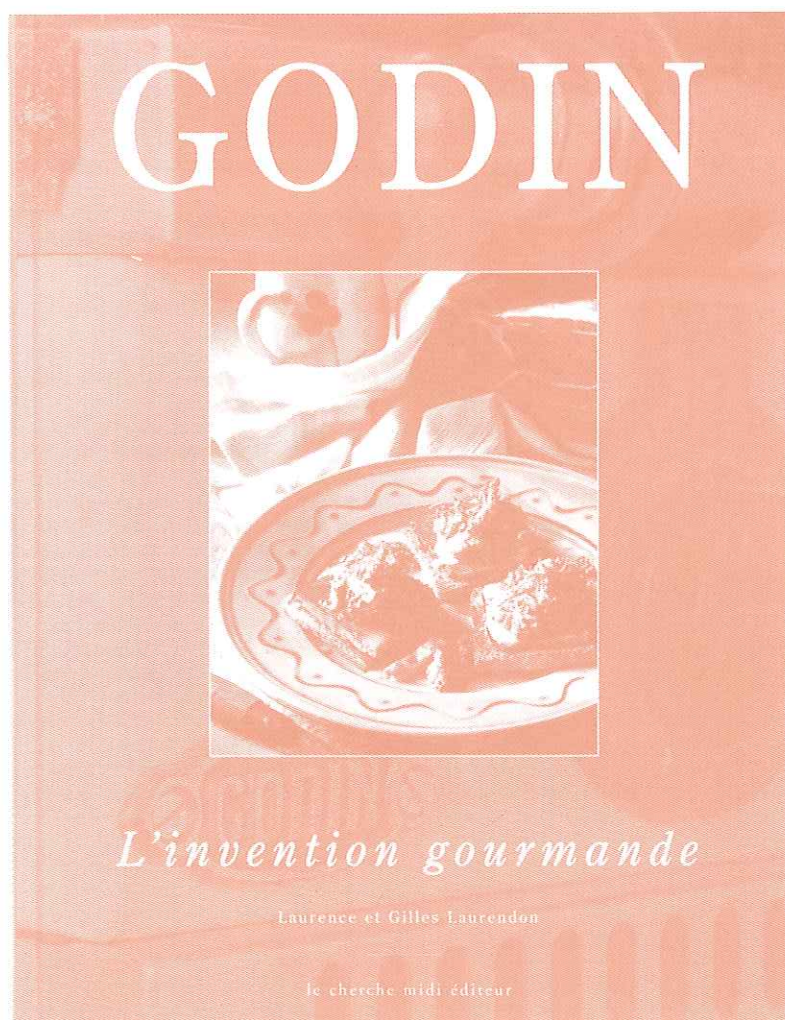


Nous vous rappelons que le Service Après Vente doit être assuré par le revendeur, ou l'installateur, responsable sur place, que nous ne traitons pas directement avec les particuliers. Tout client particulier s'adressant directement à notre société, sera renvoyé automatiquement chez son revendeur, et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

Si vous souhaitez mieux connaître l'œuvre historique de **GODIN**,
ainsi que ses recettes de cuisine les plus originales,
vous pouvez vous procurer auprès de vos revendeurs
ou de votre librairie habituel l'ouvrage suivant :

«**GODIN** L'Invention Gourmande»

Editions du Cherche Midi.



FICHE DE CONTRÔLE

Nom et adresse du distributeur :

BÉNÉFICIAIRE DE LA GARANTIE :

ADRESSE :

Tél. :

Date de mise à disposition :

Date d'installation :

Tél :

Le :

à :

Signature :

LIBELLÉ DES PIÈCES À REMPLACER

<u>Désignation :</u>	<u>Référence :</u>	<u>Observations :</u>

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)

☐

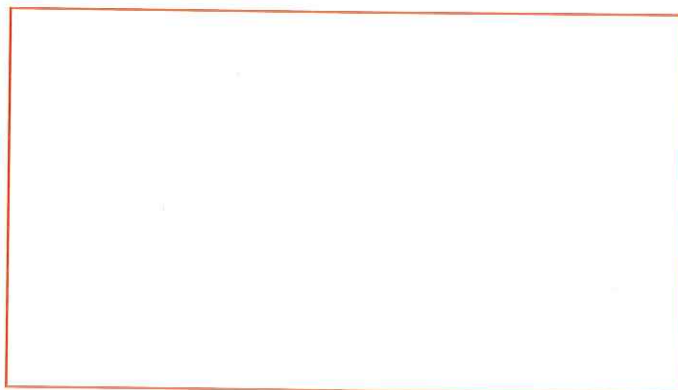
Présence plaque signalétique

☐

Présence pochette notice technique/ bon de garantie

☐

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



Cachet de notre revendeur spécialisé Godin.