



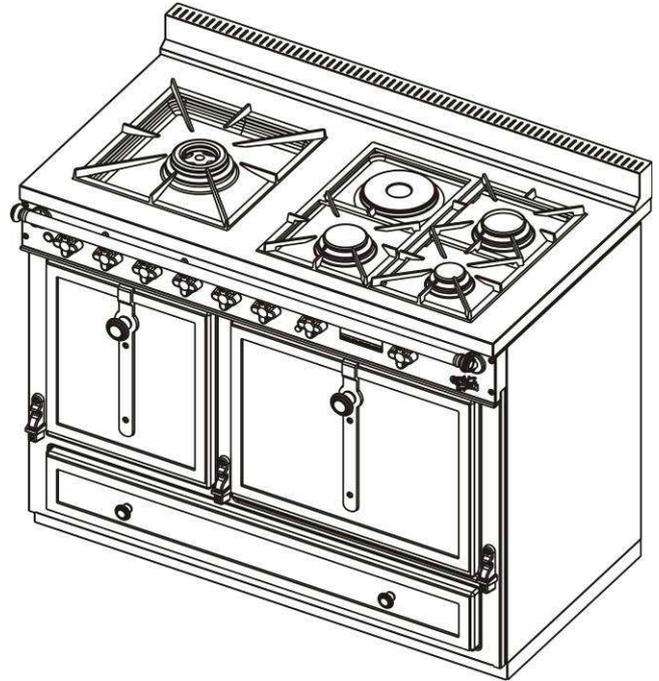
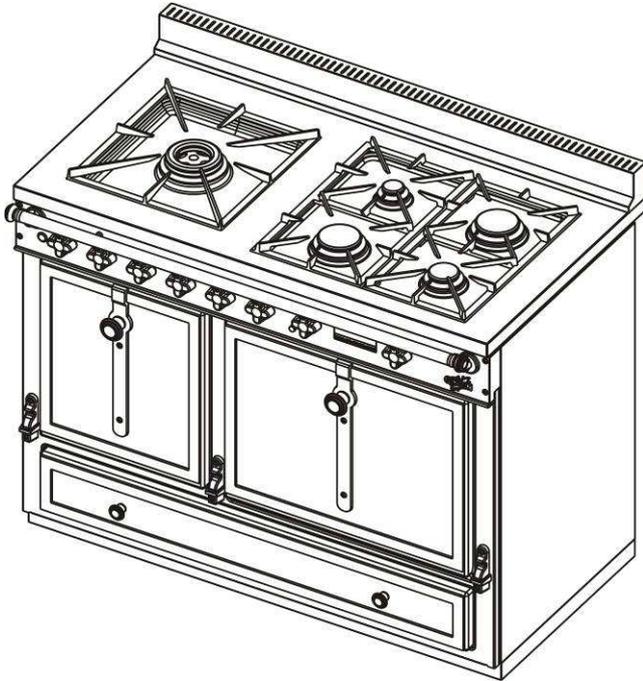
Notice d'utilisation (FR)

Date : 25/03/2015

Indice : C

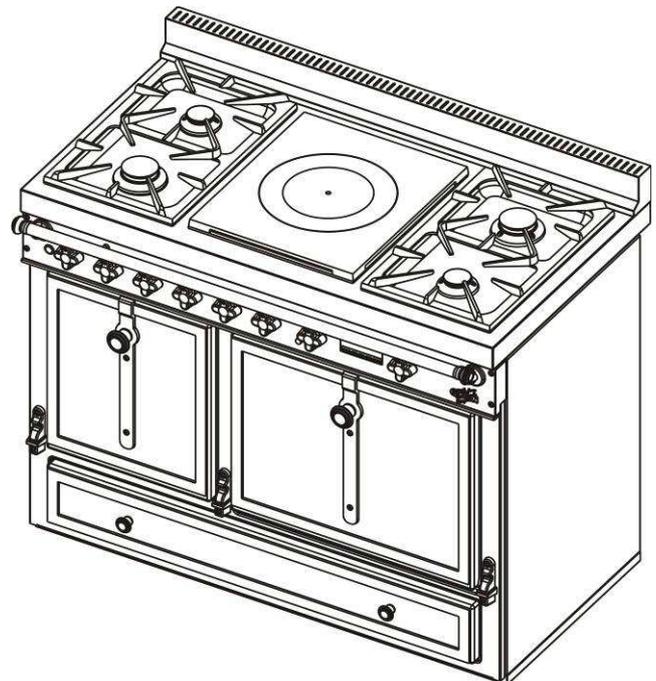
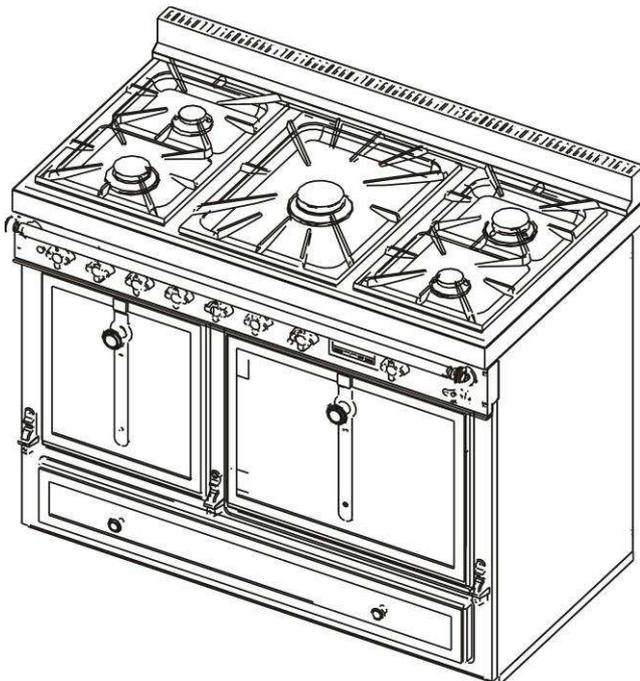
« Exquise »

Réf. 032435 et 032635



« Exquise Pro »

Réf. 032306 et 032626



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

www.pieces-de-poele.com

GODIN

Un bon investissement pour bien cuisiner à vie, capable de satisfaire les utilisateurs les plus exigeants :

Du particulier au professionnel de la restauration.

SOMMAIRE

	<i>Pages</i>	
PARTIE RÉSERVÉ À L'UTILISATEUR	Conseil de sécurité	3
	Implantation	3 à 4
	Descriptifs généraux des dessus	4
	Descriptifs généraux des tableaux de bord	5
	PARTIE GAZ	
	Brûleur à flamme pilote	6
	Brûleur coup de feu	6
	PARTIE ÉLECTRIQUE	
	Plaques de cuisson rondes	6
	Le four vertical à convection forcée de 36 litres	7
	Le four pyrolyse	7 à 8
	Le maniement du four pyrolyse	8 à 10
	Programmation et utilisation de la fonction pyrolyse	10 à 11
	Annulation du cycle de nettoyage pyrolytique	11
	Problèmes dans l'utilisation de la fonction Pyrolyse	11 à 12
	Tableau des températures approximatives des fours	12
	Nettoyage et entretien du four pyrolyse	13 à 14
	Montage et démontage de la porte du four pyrolyse	14
	En cas de panne	14
	PARTIE RÉSERVÉ À L'INSTALLATEUR	Conseils de sécurité
Local d'implantation		15
Débit d'air		15
PARTIE GAZ		
Raccordement au gaz		15
Mise en place de l'appareil		16
Changement de gaz		16
Réglage de l'air primaire		17
Réglage des By-pass		17
PARTIE ÉLECTRIQUE		
Raccordement		17
Différents type de branchement		17 à 18
Pour effectuer le raccordement, deux méthodes		18
Intensités maximales	18	
PARTIE RÉSERVÉE À L'UTILISATEUR ET À L'INSTALLATEUR	Comment remédier à une difficulté d'usage ou de fonctionnement	19
	L'éco-participation	20
	Pièces de remplacement	20
	Éclatés et nomenclatures des cuisinières	21 à 27
	Garantie contractuelle Godin	28

Avant propos :

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

À la réception de votre appareil, assurez-vous que celui-ci est en bon état.

Si des avaries dues au transport notamment, étaient visibles, signifiez les réserves au transporteur dès réception et confirmez les par lettre recommandée, dans les 48 h après réception.

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

Partie réservée à l'utilisateur

Conseil de sécurité

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

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

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

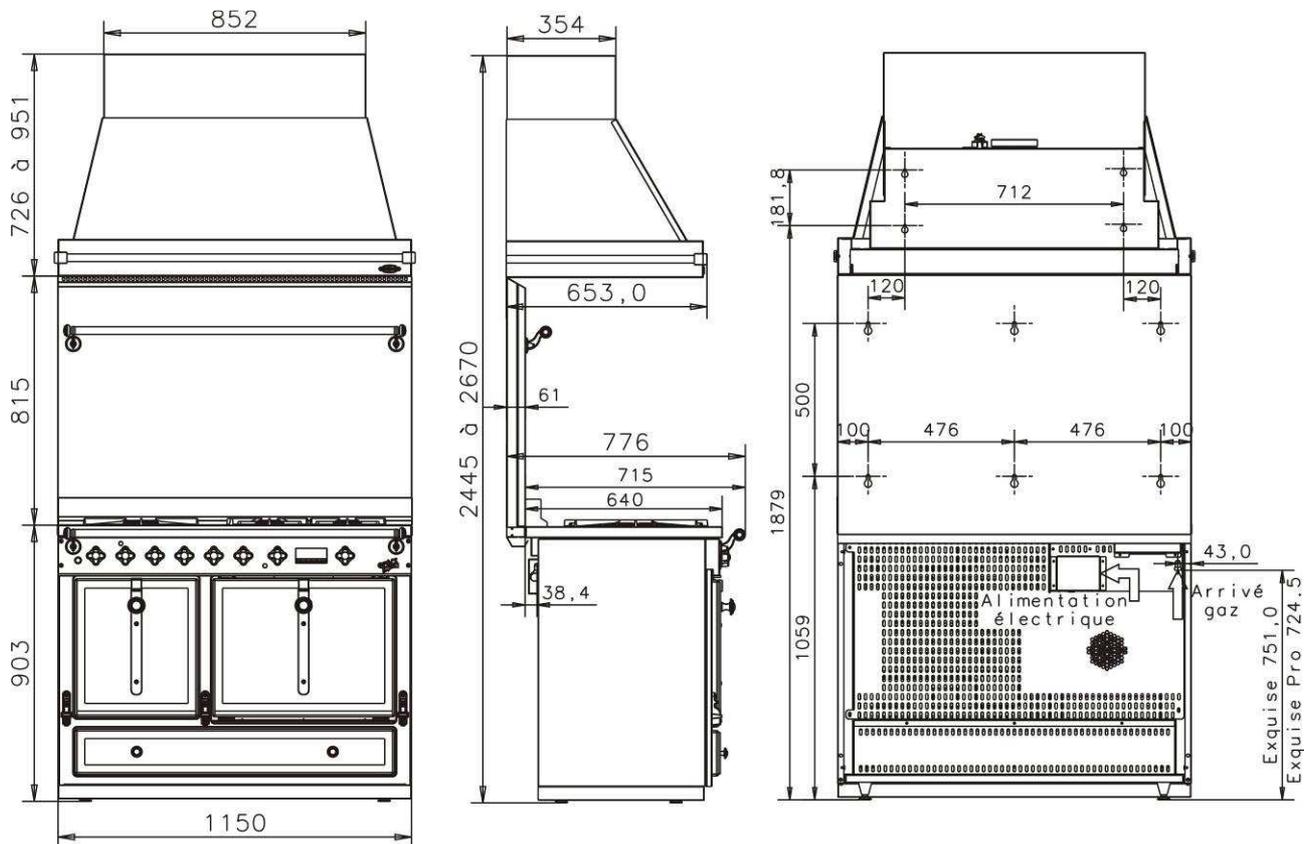
Ne jamais recouvrir complètement une grille support de plats d'une feuille d'aluminium ou autre.

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

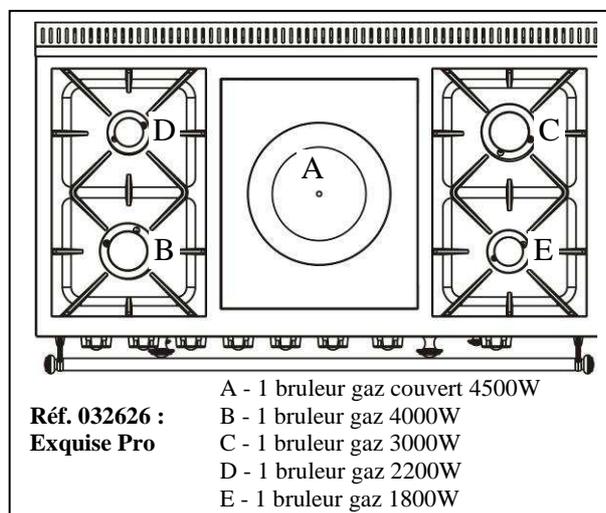
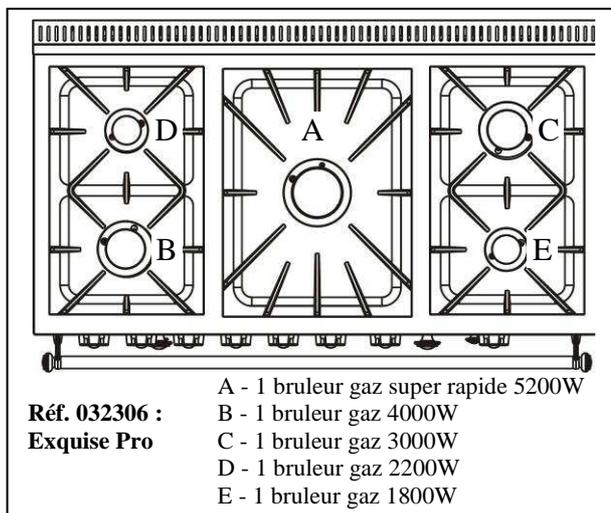
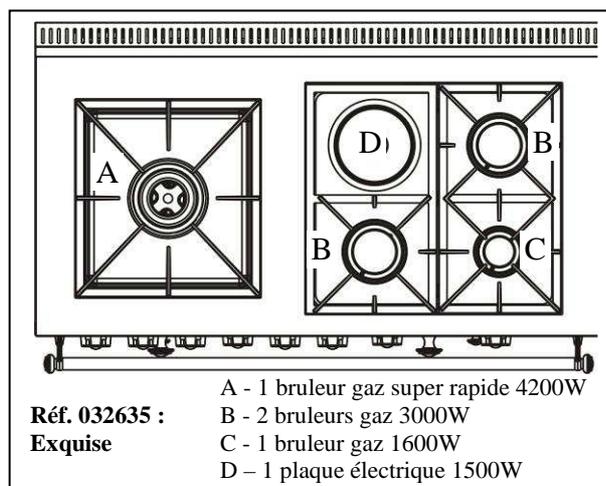
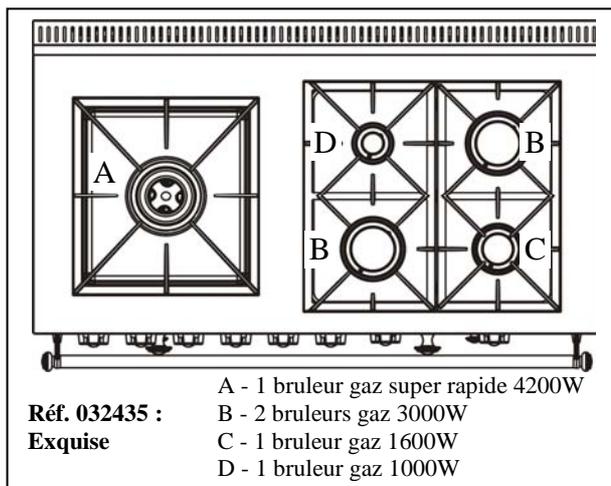
Implantation

Ci-après, vous trouverez toutes les dimensions utiles pour le raccordement au gaz.

Vous trouverez également les dimensions utiles en cas d'installation de notre hotte (réf. 161901) et de notre dossier (réf. 181901) conçus pour l'Exquise ou l'Exquise Pro, que vous pouvez vous procurer auprès de nos revendeurs.

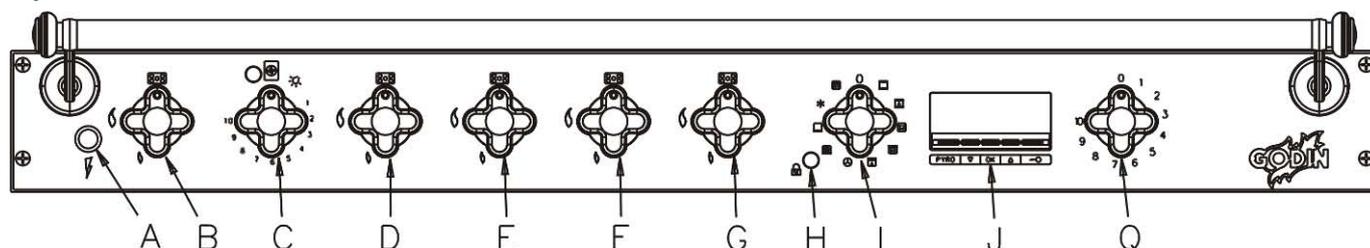


Descriptif généraux des dessus

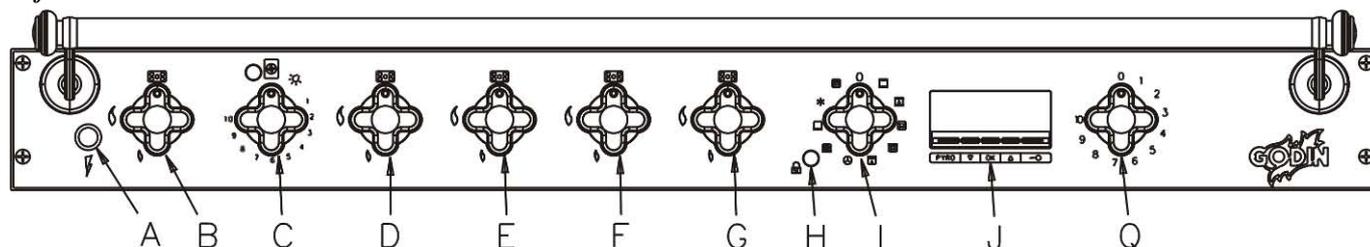


✓ Les tableaux de bords des cuisinières Exquise Pro sont constitués de :

Réf. 032306 :



Réf. 032626 :

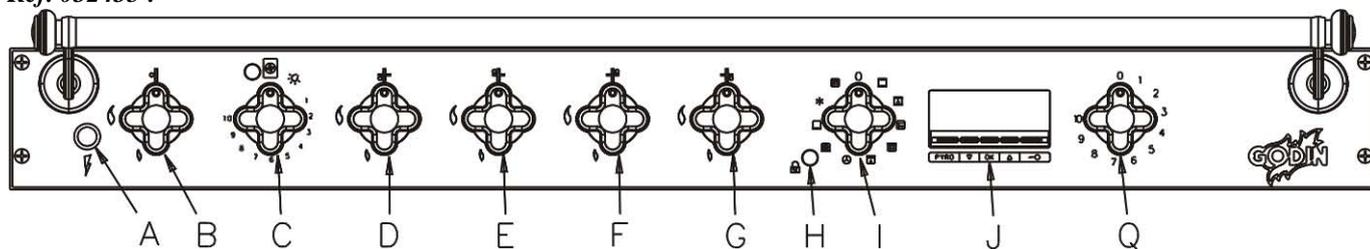


A	Allumage des brûleurs gaz de table
B	Commande du brûleur gaz super-rapide
C	Sélecteur de température du four à air pulsé de 36 litres
D	Commande du brûleur gaz avant gauche
E	Commande du brûleur gaz ou plaque arrière gauche
F	Commande du brûleur gaz arrière droit

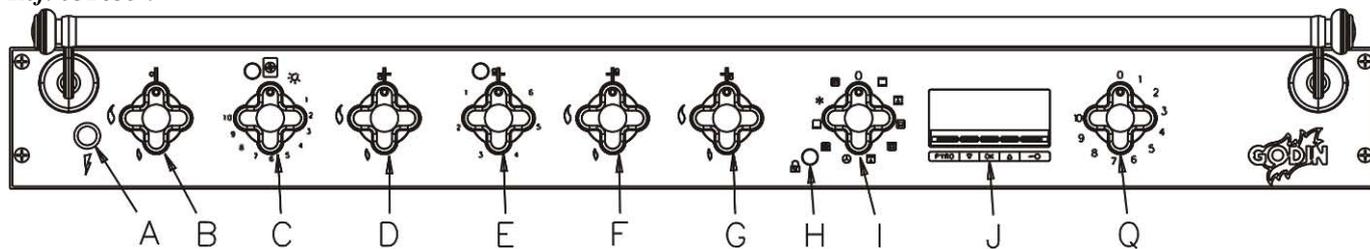
G	Commande du brûleur gaz avant droit
H	Voyant verrouillage de la porte fonction pyrolyse
I	Sélecteur des fonctions du four pyrolyse
J	Programmeur du four pyrolyse
Q	Sélecteur de température du four pyrolyse

✓ Les tableaux de bords des cuisinières Exquise sont constitués de :

Réf. 032435 :



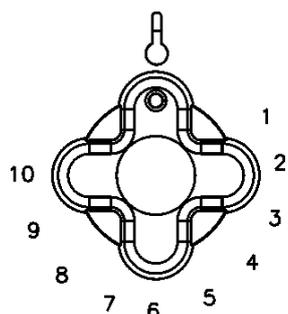
Réf. 032635 :



A	Allumage des brûleurs gaz de table
B	Commande du brûleur gaz central
C	Sélecteur de température du four à air pulsé de 36 litres
D	Commande du brûleur gaz avant gauche
E	Commande du brûleur gaz ou plaque électrique arrière gauche
F	Commande du brûleur gaz arrière droit

G	Commande du brûleur gaz avant droit
H	Voyant verrouillage de la porte fonction pyrolyse
I	Sélecteur des fonctions du four pyrolyse
J	Programmeur du four pyrolyse
Q	Sélecteur de température du four pyrolyse

✓ **Four verticale à convection forcée de 36 litres**



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

Nettoyage et entretien :

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

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

Attention

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

Le Four Pyrolyse

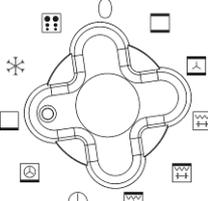
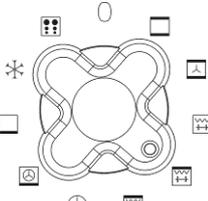
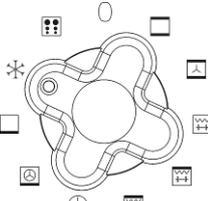
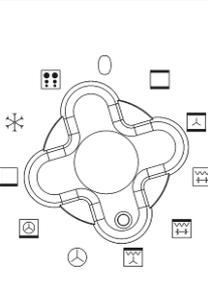
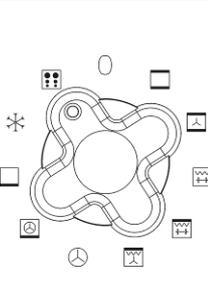
Position	Type	Puissance absorbée
1	Traditionnel	2000 W
2	Traditionnel avec turbine	2000 W
3	Grill + tourne-broche	1400 W
4	Maxi grill + tourne broche	2350 W
5	Maxi grill avec turbine	2350 W
6	Résistance circulaire avec turbine	2000 W
7	Résistance circulaire avec turbine + résistance inférieure	2900 W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

	Arrêt du four
	Traditionnel Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse
	Traditionnel avec turbine Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

Remarque :

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

	Résistance circulaire avec turbine La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.
	Résistance circulaire avec turbine et résistance inférieure Spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits

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

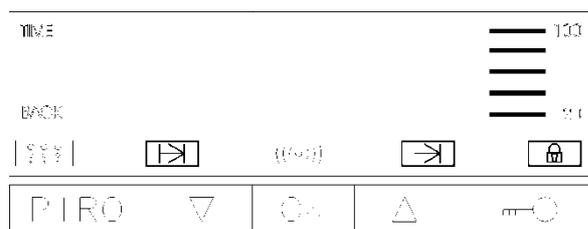
Le maniement du four Pyrolyse

Mise à l'heure de l'horloge électronique

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

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

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



Fonctionnement manuel

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

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

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

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

Fonctions de l'horloge électronique

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

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

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

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

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

Programmation de l'avertisseur

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
 2. Sélectionner le temps au bout duquel vous souhaitez que l'horloge vous avertisse en appuyant sur les touches  ou .
 3. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  s'allumera, indiquant que l'avertisseur est programmé.
 4. Une fois le temps programmé écoulé, un signal acoustique sonnera et le symbole  commencera à clignoter.
 5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique, à ce moment le symbole  s'éteindra.
- Vous pouvez afficher le temps restant à tout moment en appuyant sur les touches  ou  jusqu'à ce que le symbole  clignote, puis en appuyant sur la touche OK. Vous pouvez alors modifier le temps sélectionné en appuyant sur les touches  ou . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.
- Si vous souhaitez afficher de façon permanente le temps restant jusqu'à la fin, appuyez sur les touches  ou  jusqu'à ce que le symbole  clignote et appuyez sur la touche OK de façon prolongée. Le symbole  clignotera et le mot **BACK** s'allumera. Pour revenir à l'heure actuelle, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche OK de façon prolongée.

Programmation de la durée de cuisson

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

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

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

Programmation de l'heure de fin de cuisson

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

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

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

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que le symbole  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
2. Sélectionnez la durée en appuyant sur les touches  ou .
3. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  s'allumera.
4. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que le symbole  s'allume. Appuyez ensuite sur la touche OK.
5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches  ou .

6. Vous entendrez alors 2 bips consécutifs, l'heure actuelle sera affichée et le symbole  s'allumera.
 7. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
 8. Le four restera déconnecté, et les symboles  et  seront allumés. Votre four est alors programmé.
 9. Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, le four se mettra en marche et la cuisson se fera pendant le temps sélectionné.
 10. Une fois l'heure de fin programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et les symboles  et  se mettront à clignoter.
 11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique ; le four s'allumera de nouveau.
 12. Mettez les commandes sur la position 0 pour éteindre le four.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de fin, appuyez sur les touches ∇ ou \triangle jusqu'à ce que le symbole  s'allume, puis appuyez sur la touche OK. Vous pouvez alors modifier l'heure sélectionnée en appuyant sur les touches ∇ ou \triangle . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation de la modification.

Fonction de sécurité enfants

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

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

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

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

Programmation et utilisation de la fonction pyrolyse

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

1. **Important : Retirez tous les accessoires (plaques, grilles, supports latéraux pour placer les plaques, rails télescopiques) de l'intérieur du four.**
 2. Placez le sélecteur de fonction de cuisson sur la position Pyrolyse .
 3. Puis appuyez brièvement sur la touche  de l'horloge, le témoin  s'affiche à l'écran.
 4. Au bout de quelques secondes, vous verrez l'indication P2 apparaître sur l'écran de l'horloge (programme 2 de pyrolyse), le symbole  reste également allumé.
 5. A ce moment, on peut modifier le programme de pyrolyse à P1, P2 ou P3 en appuyant sur les touches + ou - :
 P1 : programme minimum. Durée 1 heure
 P2 : programme standard. Durée 1 heure et 30 minutes.
 P3 : programme maximum. Durée 2 heures
 6. Au bout de quelques secondes, ou si vous appuyez sur la touche , 2 bips consécutifs retentiront, confirmant le programme choisi.
 7. A ce moment on peut encore modifier le programme de pyrolyse, en appuyant sur la touche  et les symboles + ou -.
 8. Après un court instant, l'écran de l'horloge indique le temps restant avant la fin du programme sélectionné et les symboles  et  s'allument. Le témoin  s'allume et la porte du four ne peut plus être ouverte, puisque le chauffage a commencé.
- Important :** Une fois arrivé à ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Durant ce cycle, vous ne pourrez sélectionner aucune fonction de l'horloge du four sauf la fonction sécurité pour les enfants. N'essayez pas non plus d'ouvrir la porte du four au risque d'interrompre le processus de nettoyage.
9. Lorsque le cycle de nettoyage pyrolytique s'achève, un signal sonore retentit, le symbole  clignote et l'heure s'affiche à nouveau sur l'écran de l'horloge.
 10. Appuyez sur n'importe quel symbole de l'horloge pour arrêter le signal sonore.
 11. Placez le sélecteur de fonction de cuisson sur la position 0.
 12. Le processus de chauffage du four terminé, le four reste cependant très chaud et ne peut être utilisé. Jusqu'à ce que le four refroidisse vous observez que le moteur de refroidissement continue à fonctionner, le pilote  reste éclairé et le symbole  clignote sur l'écran de l'horloge.
- Important :** En raison des fortes températures à l'intérieur du four, le processus de refroidissement peut durer jusqu'à 2 heures.
13. Une fois que votre four a refroidi, le témoin  s'éteint.
 14. Appuyez sur la touche  pour que le symbole  cesse de clignoter.

Important : Pour débloquer la porte (témoin  allumé), le sélecteur de fonctions doit se trouver sur la position 0. Si vous n'avez pas suivi la consigne 11, mettez le sélecteur de fonctions sur la position 0 maintenant et attendez quelques minutes jusqu'à ce que la porte se débloque et que le témoin s'éteigne.

15. Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité, afin de retirer la cendre obtenue pendant le cycle de nettoyage. Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four, il sera nécessaire d'utiliser une éponge en fibre non métallique.

16. Une fois l'intérieur du four propre, ne pas oublier de remettre les supports et les ustensiles.

17. Le four est prêt pour une prochaine utilisation.

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

Annulation du cycle de nettoyage pyrolytique

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

1. Placer le sélecteur de fonction sur la position 0.
2. Débloquez la porte du four.
3. Annulez la programmation Pyrolyse de l'horloge.

1. **Mettez le sélecteur de fonction sur la position 0.** Le four cesse de chauffer. Vous devez attendre quelques minutes avant de poursuivre le déblocage de la porte selon les instructions.
2. Débloquez la porte du four. Pour annuler la programmation du cycle de nettoyage, il est indispensable que la porte du four soit déblocquée. Pour cela vous devez tenir compte du :
 - a. Déblocage de la porte après 30 minutes de cycle de nettoyage. Si le four a fonctionné plus de 30 minutes, le déblocage de la porte se produira de manière automatique une fois que le four aura refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité. Le témoin  s'éteint alors.
 - b. Déblocage de la porte durant les 30 premières minutes du cycle de nettoyage (basse température). Si moins de 30 minutes se sont écoulées sur le cycle de nettoyage, vous devez procéder au déblocage manuel de la porte. Les instructions :
 - i. Placez le sélecteur de fonction sur la position .
 - ii. Attendez environ 1 minute.
 - iii. Placez le sélecteur de fonction sur la position 0.
 - iv. Environ 1 minute plus tard, le témoin  s'éteint et vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Annulez la programmation Pyrolyse de l'horloge. Pour annuler la programmation vous devez :
 - a. Placez le sélecteur de fonction sur la position  puis revenez à la position 0.
 - b. Appuyez sur le symbole  pendant 3 secondes.
 - c. Vous verrez ensuite que l'écran de l'horloge affiche l'heure et que le symbole  a disparu.

Problèmes dans l'utilisation de la fonction pyrolyse

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

J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  , j'ai appuyé sur le symbole  , sur l'écran je vois l'indication P1, P2, ou P3 mais le témoin  ne s'éclaire pas et le four ne chauffe pas.	L'interrupteur de porte n'a pas fonctionné, même si la porte est bien fermée.	Merci de contacter votre revendeur car il s'agit d'un problème d'interrupteur de porte.
J'ai programmé la fonction Pyrolyse, le four fonctionne correctement mais le témoin  ne s'éclaire pas.	Le témoin  ne fonctionne pas correctement.	Merci de contacter votre revendeur.
Le programme de pyrolyse est terminé et le four est froid, cependant la porte est bloquée et le symbole  clignote.	Vous n'avez pas placé le sélecteur de fonction en position 0 lorsque le programme de pyrolyse s'est terminé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le sélecteur de fonction sur la position 0 et attendez 1 minute. 2. Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute. 3. Remettez le sélecteur de fonction sur la position 0 et attendez que le témoin  s'éteigne. 4. Appuyez sur le symbole  pendant 3 secondes.
J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position 0 et la porte reste bloquée.	Le four n'a pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité.	Attendez que la température baisse et que le témoin  s'éteigne. Annulez ensuite la programmation pyrolyse de l'horloge.
J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position 0 le four est froid et la porte reste bloquée.	Vous n'avez pas suivi correctement les instructions données pour l'annulation.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le sélecteur de fonction sur la position 0 et attendez 1 minute. 2. Placez le sélecteur de fonction sur la position  et attendez 1 minute. 3. Remettez le sélecteur de fonction sur la position 0 et attendez que le témoin  s'éteigne.
J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position 0 et la porte est débloquée mais le symbole  reste allumé et l'écran affiche le temps restant du cycle de nettoyage.	Vous n'avez pas suivi correctement les instructions données pour l'annulation.	Suivez les instructions d'annulation de la programmation pyrolyse de l'horloge.

Tableau des températures approximatives des fours

Four Pyrolyse		Four à air pulsé		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
Position	Température (°C)	Position	Température (°C)	
1	70	1	30	
2	95	2	60	
3	105	3	90	
4	130	4	120	
5	150	5	150	
6	170	6	180	
7	200	7	210	
8	220	8	240	
9	240	9	270	
10	265	10	290	

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

Attention : Avant toute intervention, débranchez l'appareil.

Généralement, nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui dégagent de la fumée et des odeurs ou entraîneront l'apparition de tâches lors de futures cuissons.

Nettoyage ordinaire de l'intérieur du four

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

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

Attention

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

• **Autonettoyage pyrolytique du four**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• **Nettoyage de la porte du four**

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

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

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

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

ATTENTION

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

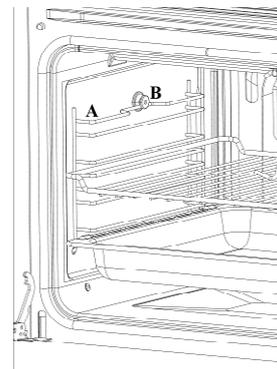
Démontez les supports chromés ou les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).

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

Remplacez l'ampoule.

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

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



Montage et démontage de la porte du four pyrolyse

- Ouvrir complètement la porte four.
 - Introduire un axe (rivet par exemple) d'un diamètre adapté dans les deux trous présents sur la charnière gauche. Faire la même opération pour la charnière droite. (Voir fig. A ci-dessous).
 - Remonter ensuite la porte à mi course (voir fig. B ci-dessous).
 - En se positionnant face au four, tirer la porte afin de faire sortir de leur logement les charnières.
- Attention.** Ne pas enlever les axes de blocage jusqu'au remontage de la porte (effectuer pour cela les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse).



Fig. A



Fig. B

En cas de panne

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

Partie réservée à l'installateur

Conseils de sécurité

L'installation doit toujours être réalisée en conformité avec la législation en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, selon les pays :

Pour la France :

Arrêté du 2 Août 1977

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

Installations de gaz dans les locaux d'habitation.

Normes NF DTU 61.1

Installations électriques à basse tension.

Norme NF C 15-100

Local d'implantation

- Air nécessaire à la combustion :

Pour garantir une bonne combustion, il est nécessaire que l'air puisse arriver à la cuisinière en quantité suffisante.

En conséquence, le local dans lequel elle sera installée devra répondre aux normes en vigueur concernant les locaux où sont installés les appareils à gaz, et notamment l'entrée d'air en partie basse et la sortie des gaz brûlés en partie haute doivent présenter respectivement une section minimale de 70 cm² et 100 cm².

Le débit d'air nécessaire à la combustion est rappelé dans le tableau ci-dessous.

Debit d'air nécessaire

60 m³/heure

PARTIE GAZ

Raccordement au gaz

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

Avant tout raccordement il est impératif de vérifier que le mode choisi est conforme à la norme **NF DTU 61.1 P3** (indice de classement : 45-204-3).

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

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

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

Pression d'alimentation :
Butane (G 30) **28 – 29 – 30 mbar**,
Propane (G31) **30 – 37 mbar**,
Gaz naturel (G20) **20 mbar**,
Gaz naturel (G25) **20 – 25 mbar**,

Remarque : en gras sont données les pressions applicables en France.

Exquise Pro :

Type de Brûleur	Puissance Gaz Naturel 20/25 mbar	Puissance Butane / Propane 28 / 37 mbar	Puissance Débit réduit	Ø Injecteur Gaz Nat.	Ø By-pass Gaz Nat.	Débit (G20) Gaz Nat.	Débit (G25) Gaz Nat.	Ø Injecteur Butane / Propane	Ø By-pass Butane / Propane	Débit Butane	Débit Propane
Semi-rapide	1,8 kW	1,8 kW	0,6 kW	100	50/100	165 l/h	190 l/h	70	35/100	50 l/h 127 g/h	65 l/h 125 g/h
Semi-rapide	2,2 kW	2,2 kW	0,7 kW	115	50/100	215 l/h	250 l/h	75	35/100	62 l/h 157 g/h	81 l/h 157 g/h
Rapide	3 kW	3 kW	1 kW	130	60/100	290 l/h	335 l/h	85	45/100	85 l/h 216 g/h	110 l/h 212 g/h
Ultra-Rapide (selon version)	4 kW	3,5 kW	1,3 kW	150	60/100	390 l/h	450 l/h	90	45/100	100 l/h 250 g/h	130 l/h 247 g/h
Super-rapide couvert (selon version)	4,5 kW	4,5 kW	1,5 kW	160	95/100	435 l/h	505 l/h	100	65/100	120 l/h 305 g/h	157 l/h 300 g/h

Exquise :

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
SUPER RAPIDE Gauche	4200	4200	1100	150	360 l/h	410 l/h	97	52	276 g/h	274 g/h

Mise en place de l'appareil

• Monter la barre :

- placer les supports de barre sans les bloquer.
- placer la barre.
- régler la position et bloquer les supports de barre puis les vis de blocage de la barre dans ses supports.
- régler les vérins pour obtenir une position stable de la table horizontale.

• Recommandations :

- 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.

Changement de gaz

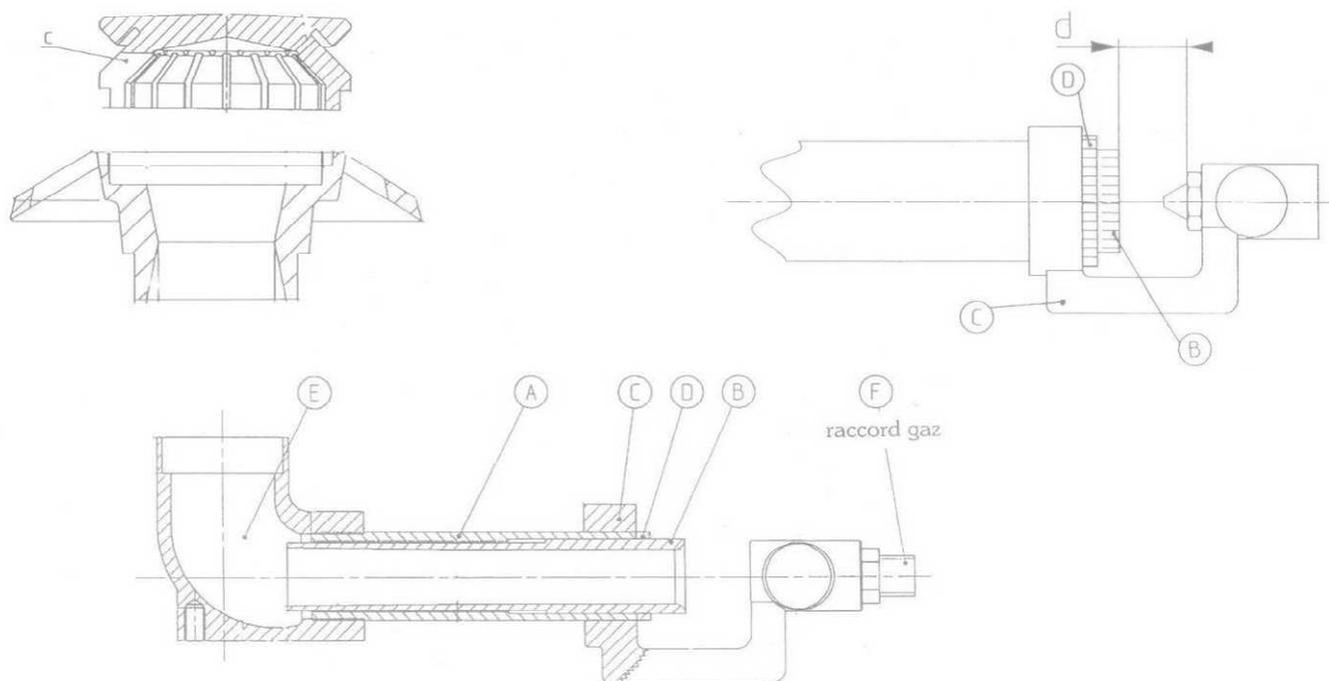
Le parfait réglage d'un appareil à gaz nécessite des instruments de contrôle précis, aussi nous ne saurions trop vous recommander « **DE VOUS FAIRE LIVRER L'APPAREIL DANS LE GAZ D'UTILISATION** ».

Il est cependant possible d'effectuer un changement de gaz. Cette opération doit obligatoirement être exécutée par un spécialiste.

Pour cela, opérer comme suit :

- retirer les grilles support
- retirer les calottes de brûleur, puis les supports de brûleur
- retirer les cuvettes sous-brûleur
- débloquer les contre-écrous (D) et les dévisser à fond (voir schéma ci-après)
- serrer à fond le cône venturi (B) pour dégager complètement l'injecteur
- maintenir l'étrier à l'aide d'une clé plate de 33 (C) et desserrer puis retirer l'injecteur
- replacer l'injecteur correspondant (voir tableau des caractéristiques)
- régler l'air selon l'indication du schéma ci-dessous
- régler les by-pass en les desserrant si vous passez du butane ou propane au gaz naturel et en les changeant si vous passez du gaz naturel au gaz butane ou propane (voir caractéristiques des brûleurs)

Schéma : Changement de Gaz



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

Type de brûleur	Gaz naturel (valeur)	Butane/Propane (côte « d »)
Semi rapide 1,8	1 mm	13 mm
Semi rapide 2,2	2 mm	13 mm
Rapide 3	1,5 mm	2,5 mm
Ultra rapide 4	2,5 mm	2,5 mm
Couvert super rapide 4,5	3,5 mm	13 mm

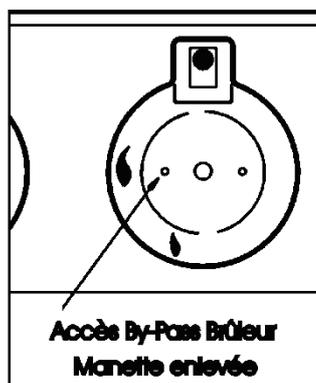


Schéma : Accès au réglage sur Robinet

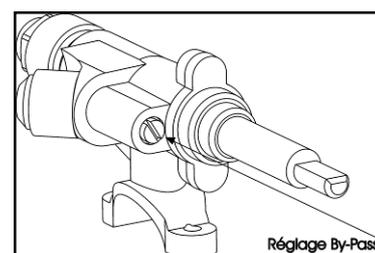


Schéma : Vis de réglage du By-Pass

Pour effectuer le raccordement, deux méthodes

• Méthode 1 :

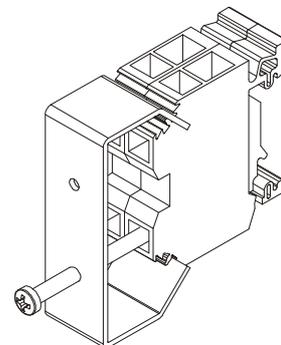
- Faire une pression à l'aide d'un tournevis de dimension adaptée dans l'orifice de la borne à raccorder **ou utiliser la pince WAGO adaptée à ce bornier.**
- Introduire ensuite le fil qui aura été dénudé de 12 à 13 mm.
- Relâcher.

• Méthode 2 :

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

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

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



INTENSITÉS MAXIMALES

	Intensité Maximale
Réf : 032306	25,2 A
Réf : 032626	25,2 A
Réf : 032435	25,2 A
Réf : 032635	50,8 A

Section minimale des câbles souples selon EN 60 335 :

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

Partie réservée à l'installateur et l'utilisateur

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

COMMENT Y REMÉDIER ?

Nature du problème constaté	Quel point contrôler ?	Comment y remédier ?
Un ou Plusieurs feux gaz ne s'allument pas	Y-a-t-il du gaz ?	➤ Vérifier l'alimentation en gaz
	Les brûleurs s'allument-ils avec une allumette ?	<p>OUI</p> <p>➤ Vérifier les contacts sur le circuit piezo et le bloc piezo lui-même</p> <p>NON</p> <p>➤ Il n'y a pas d'arrivée de gaz</p>
Un ou Plusieurs feux gaz s'allument mais s'éteignent dès qu'on lâche la manette d'allumage	Le fronton est-il déréglé ?	<p>OUI</p> <p>➤ Il appuie sur les manettes et les bloque. Régler le fronton ou l'entourage de manette.</p> <p>➤ Tirer la manette. Faire fonctionner le brûleur à l'aide de la tige de commande du robinet</p> <p><i>Cela fonctionne :</i> régler la profondeur de la manette à l'aide d'un joint céramique à l'intérieur de la manette</p> <p><i>Cela ne fonctionne pas :</i></p> <p>a) Vérifier le serrage du thermocouple au dos du robinet à l'intérieur de l'appareil</p> <p>b) Vérifier que la flamme du brûleur lèche l'orifice du thermocouple</p> <p>c) Changer ce thermocouple.</p> <p>d) Changer le robinet</p>
La Flamme est très bruyante, nerveuse		<p>➤ Vérifier le réglage de la bague d'air.</p> <p>➤ Vérifier la conformité de l'injecteur.</p>
Les casseroles sont salies par les flammes		<p>➤ Vérifier le réglage des bagues d'air.</p> <p>➤ Vérifier la conformité de l'injecteur.</p> <p>➤ Vérifier la pression du gaz et le bon état du détendeur (butane ou propane).</p>
Un ou Plusieurs feux gaz s'éteignent au ralenti seulement	Vérifier le réglage de ralenti	➤ Voir notice §Réglage gaz
Une odeur de gaz est décelable	Faire les contrôles exclusivement à l'aide d'un produit de détection homologué	<p>➤ Contrôler les raccords robinet d'arrêt, tuyau et embout de la cuisinière</p> <p>➤ Contrôler chaque raccord interne de la cuisinière</p> <p>➤ Contrôler la pression et la qualité du détendeur (butane ou propane)</p>
Les foyers gaz s'éteignent de temps en temps lorsqu'ils sont tous ou presque en fonctionnement Séparément ils fonctionnent bien	Il y a givrage du gaz par un manque de débit. L'appareil n'est pas en cause.	<p>➤ Vérifier la section de tuyauterie en fonction de leur longueur</p> <p>➤ Vérifier les détendeurs</p> <p>➤ Vérifier la capacité des cuves (butane ou propane)</p>
Une panne électrique survient. Tout ou partie de l'appareil est en panne	Vérifier le raccordement à l'arrière de l'appareil Si une seule pièce de l'appareil ne fonctionne pas	<p>➤ Vérifier l'ampérage.</p> <p>➤ Vérifier la section du câble d'alimentation</p> <p>➤ Vérifier le raccordement sur le bornier et au boîtier du client</p> <p>➤ Vérifier l'alimentation électrique du client</p> <p>➤ Vérifier la pièce et son alimentation</p>
A la livraison, des panneaux sont desserrés ou déréglés	Tous les panneaux sont réglables (excepté la porte du four multifonction qui sert de repère visuel)	<p>➤ Vérifier les équerres.</p> <p>➤ Resserer modérément les vis de fixation des panneaux</p>
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)
Sur les panneaux émaillés brillants	Traces de graisse	➤ Utiliser une éponge et du liquide vaisselle
Sur les panneaux émaillés noir satiné	Traces de graisse	➤ Utiliser de l'alcool à brûler, du gas-oil ou du fioul domestique
Des fumées et odeurs s'évacuent d'un four durant la cuisson	Le four est sale	➤ Faire un cycle d'auto nettoyage

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

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

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



déchets
prix de
perçue

protéger
contenues

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

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

Pièces de remplacement

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

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

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

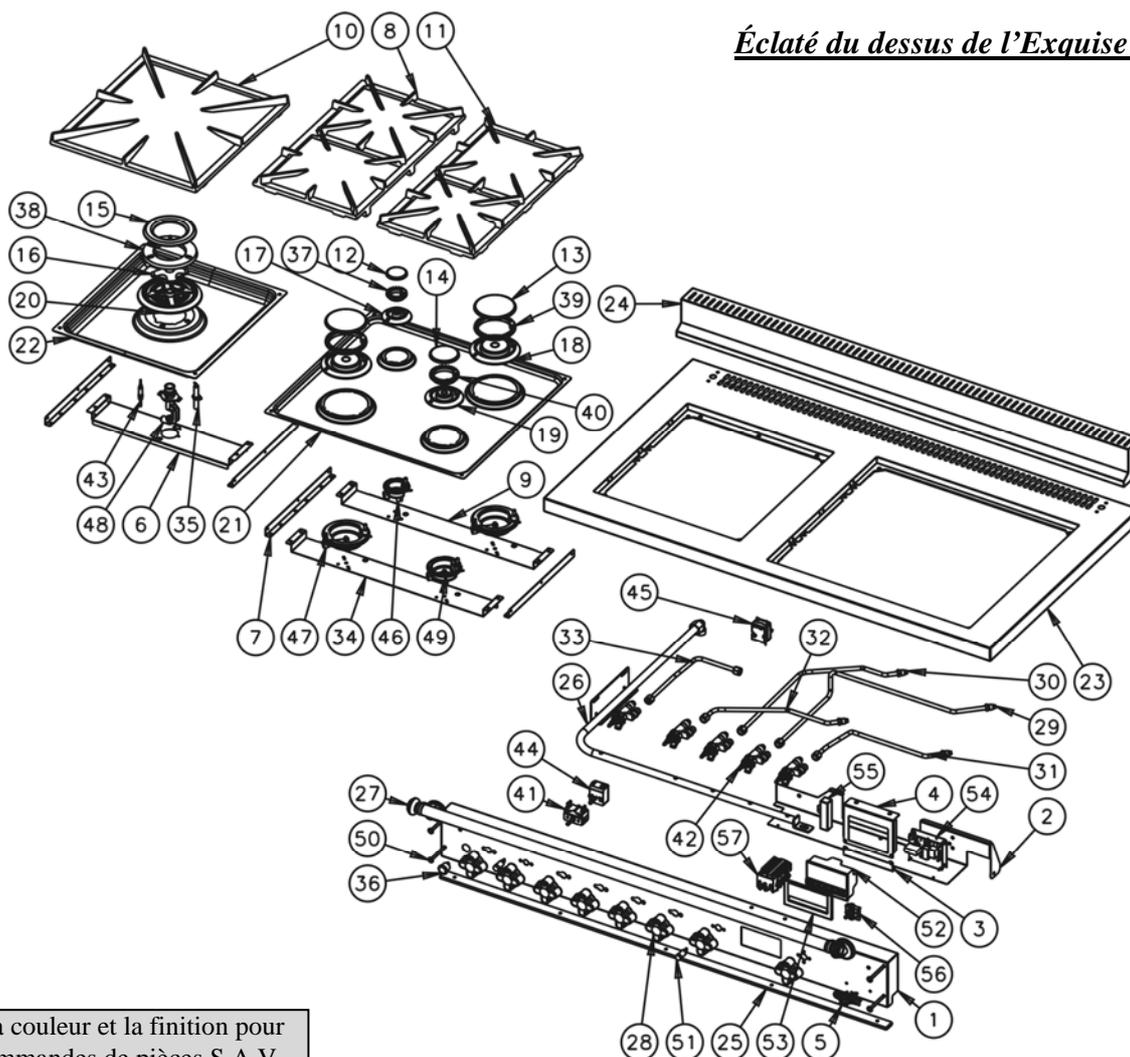
RESPONSABILITÉ

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

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

Éclaté et nomenclature des cuisinières

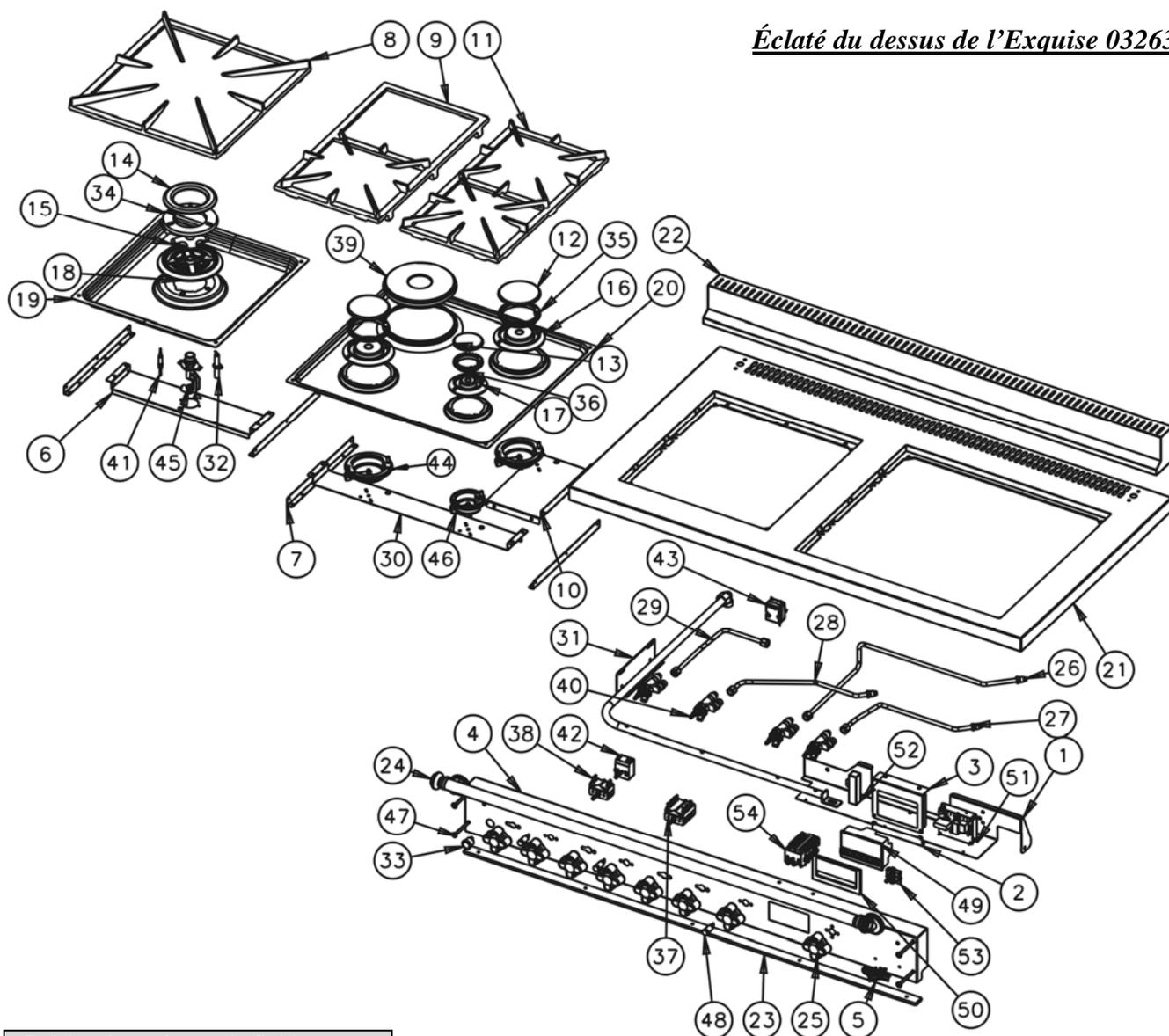
Éclaté du dessus de l'Exquise 032435 :



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

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Fronton	1 2112 032435
2	1	Fronton arrière	1 1946 032435
3	1	Raccord supérieur programmeur	1 4578 032435
4	1	Support programmeur	1 4577 032435
5	1	Ecusson	1 8501 034400
6	1	Support bruleur gauche	1 5222 130401
7	4	Equerre de dessus	1 1145 2104
8	1	Grille bruleur ultra rapide	2 5169 6435
9	1	Support bruleur arrière	1 5296 6435
10	1	Grille dessus	1 5170 6468
11	1	Grille dessus	2 5170 6635
12	1	Calotte bruleur auxiliaire	1 5002 7435
13	2	Calotte bruleur rapide	1 5011 7435
14	1	Calotte bruleur semi rapide	1 5010 7435
15	1	Calotte bruleur ultra rapide	1 5012 7435
16	1	Dessus supérieur bruleur ultra	1 5017 7435
17	1	Support bruleur auxiliaire	1 5050 7435
18	2	Support bruleur rapide	1 5048 7435
19	1	Support bruleur semi rapide	1 5047 7435
20	1	Support bruleur ultra rapide	1 5049 7435
21	1	Table 4 gaz	1 1106 7435
22	1	Table de travail ultra	1 1007 7435
23	1	Dessus	1 1101 981435 097
24	1	Dossier	1 1319 981435 097
25	1	Enjoliveur supérieur fronton	1 2020 981435 097
26	1	Rampe gaz	1 3581 981435 097
27	1	Barre devant	1 1304 981435 098
28	8	Manette bruleur dessus	1 8122 981435 098

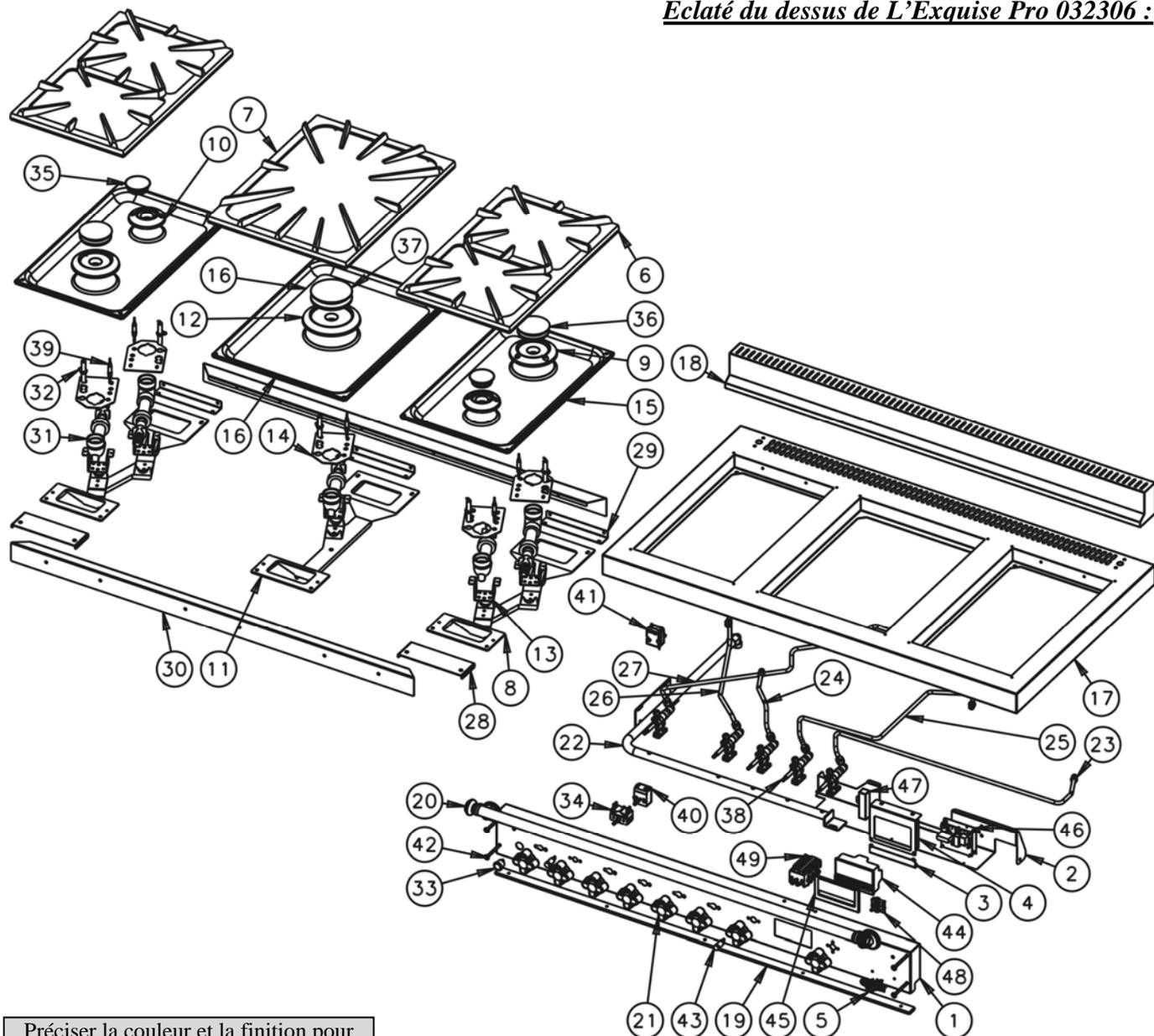
N°	Nb	Désignation	Codification
29	1	Tube alimentation arrière droit	1 5277 981435 098
30	1	Tube alimentation arrière gauche	1 5278 981435 098
31	1	Tube alimentation avant droit	1 5273 981435 098
32	1	Tube alimentation avant gauche	1 5272 981435 098
33	1	Tube alimentation super rapide	1 5294 981435 098
34	1	Support bruleur avant	1 5298 981435
35	1	Bougie	00001306799
36	1	Bouton allumeur	00001307044
37	1	Bruleur auxiliaire	00001307109
38	1	Bruleur double couronne	00001307112
39	2	Bruleur rapide	00001307111
40	1	Bruleur semi rapide	00001307110
41	1	Commutateur marche -arrêt	00001304490
42	5	Robinet	00001307177
43	1	Thermocouple Ig 450 + écrou	00001306391
44	1	Thermostat régulation four	00001304545
45	1	Thermostat sécurité	00001308444
46	1	Venturi auxiliaire	00001307105
47	2	Venturi rapide	00001307107
48	1	Venturi	00001307422
49	1	Venturi semi rapide	00001307106
50	4	Vis poëlier M5x55	00001307751
51	2	Voyant rouge ls5	00001304548
52	1	Programmeur TC5 HP 3140635	00005308060 053
53	1	Ecran du program TC5 S08/3131127	00005308060 007
54	1	Plaque de sécurité 3140233	00005308060 049
55	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
56	1	Thermostat four pyrolyse 3141020	00005308060 050
57	1	Commutateur 11PP 3140130	00005308060 054



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

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Fronton arrière	1 1946 032435
2	1	Raccord supérieur programmeur	1 4578 032435
3	1	Support programmeur	1 4577 032435
4	1	Fronton	1 2112 032635
5	1	Ecusson	1 8501 034400
6	1	Support bruleur gauche	1 5222 130401
7	4	Equerre de dessus	1 1145 2104
8	1	Grille dessus	1 5170 6468
9	1	Grille bruleur ultra rapide	1 5169 6633
10	1	Support bruleur arrière	1 5296 6633
11	1	Grille dessus	2 5170 6635
12	2	Calotte bruleur rapide	1 5011 7435
13	1	Calotte bruleur semi rapide	1 5010 7435
14	1	Calotte bruleur ultra rapide	1 5012 7435
15	1	Dessus supérieur bruleur ultra	1 5017 7435
16	2	Support bruleur rapide	1 5048 7435
17	1	Support bruleur semi rapide	1 5047 7435
18	1	Support bruleur ultra rapide	1 5049 7435
19	1	Table de travail ultra	1 1007 7435
20	1	Table de travail 3+1	1 1014 7633
21	1	Dessus	1 1101 981435 097
22	1	Dossier	1 1319 981435 097
23	1	Enjoliveur supérieur fronton	1 2020 981435 097
24	1	Barre devant	1 1304 981435 098
25	8	Manette bruleur dessus	1 8122 981435 098
26	1	Tube alimentation arrière droit	1 5277 981435 098
27	1	Tube alimentation avant droit	1 5273 981435 098

N°	Nb	Désignation	Codification
28	1	Tube alimentation avant gauche	1 5272 981435 098
29	1	Tube alimentation super rapide	1 5294 981435 098
30	1	Support bruleur avant	1 5298 981435
31	1	Rampe gaz	1 3581 981635 097
32	1	Bougie	00001306799
33	1	Bouton allumeur	00001307044
34	1	Bruleur double couronne	00001307112
35	2	Bruleur rapide	00001307111
36	1	Bruleur semi rapide	00001307110
37	1	Commutateur 7 positions	00001304491
38	1	Commutateur marche -arrêt	00001304490
39	1	Plaque 145 1500W	00001304523
40	4	Robinet	00001307177
41	1	Thermocouple lg 450 + écrou	00001306391
42	1	Thermostat régulation four	00001304545
43	1	Thermostat de sécurité	00001308444
44	2	Venturi rapide	00001307107
45	1	Venturi	00001307422
46	1	Venturi semi rapide	00001307106
47	4	Vis poëlier M5x55	00001307751
48	3	Voyant rouge ls5	00001304548
49	1	Programmeur TC5 HP 3140635	00005308060 053
50	1	Ecran du program TC5 S08/3131127	00005308060 007
51	1	Plaque de sécurité 3140233	00005308060 049
52	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
53	1	Thermostat four pyrolyse 3141020	00005308060 050
54	1	Commutateur 11PP 3140130	00005308060 054

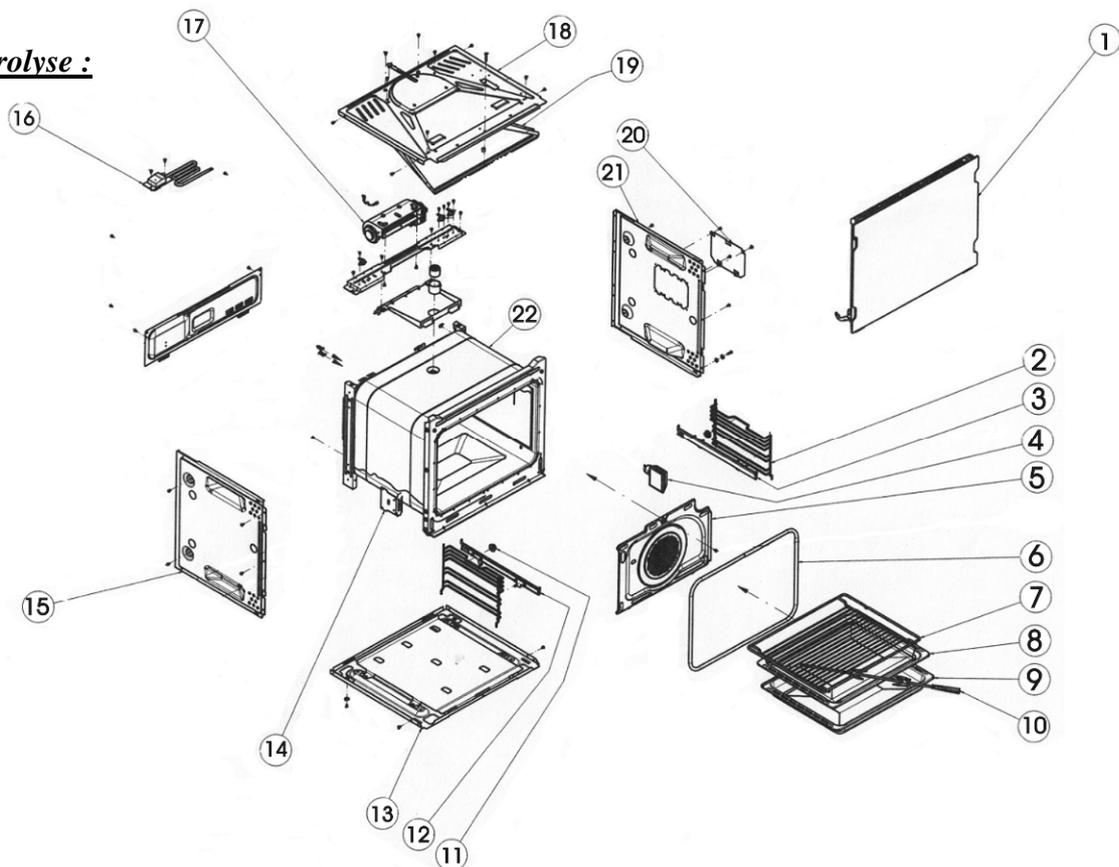


Préciser la couleur et la finition pour toutes commandes de pièces S.A.V

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Fronton	1 2112 032435
2	1	Fronton arrière	1 1946 032435
3	1	Raccord supérieur programmeur	1 4578 032435
4	1	Support programmeur	1 4577 032435
5	1	Ecusson	1 8501 034400
6	2	Grille 2 bruleurs	1 5072 2101
7	1	Grille ultra rapide	1 5169 2101
8	2	Support bruleur	2 5076 2101
9	2	Support bruleur rapide	1 5048 2101
10	2	Support bruleur semi rapide	1 5047 2101
11	1	Support bruleur simple	1 5075 2101
12	1	Support bruleur ultra rapide	1 5049 2101
13	5	Repos de support thermocouple	1 5074 2101
14	5	Support thermocouple	1 5077 2101
15	2	Table 2 bruleurs	1 1006 2101
16	1	Table ultra	1 1007 2101
17	1	Dessus	1 1101 981306 097
18	1	Dossier	1 1319 981435 097
19	1	Enjoliveur supérieur fronton	1 2020 981435 097
20	1	Barre devant	1 1304 981435 098
21	8	Manette bruleur dessus	1 8122 981435 098
22	1	Rampe gaz	1 3581 981626 097
23	1	Tube alimentation arrière droit	1 5277 981626 098
24	1	Tube alimentation arrière gauche	1 5278 981626 098

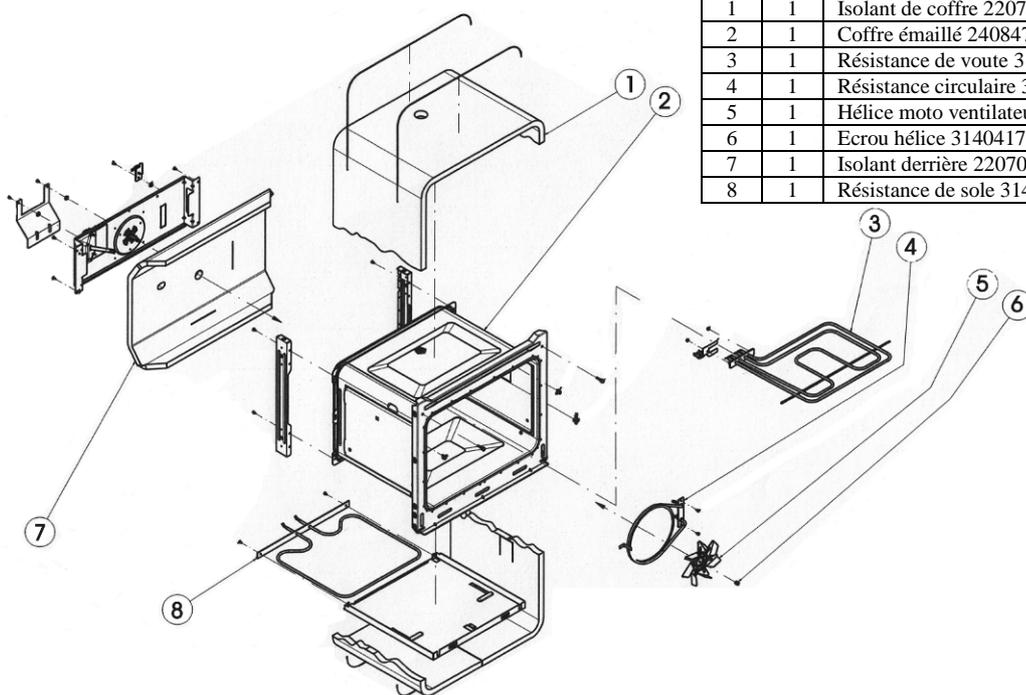
N°	Nb	Désignation	Codification
25	1	Tube alimentation avant droit	1 5273 981626 098
26	1	Tube alimentation avant gauche	1 5272 981626 098
27	1	Tube bruleur couvert	1 5251 981626 098
28	2	Cache	1 3239 981626
29	3	Equerre fixe bruleur	1 5080 981626
30	2	Raidisseur fixe bruleur	1 5080 981626
31	5	Venturi	00001306802
32	5	Bougie	00001306799
33	1	Bouton allumeur	00001307044
34	1	Commutateur marche -arrêt	00001304490
35	2	Plaque bruleur 3000	00001306803
36	2	Plaque bruleur 5000	00001306804
37	1	Plaque 7000	00001306805
38	5	Robinet	00001306800
39	5	Thermocouple lg 450 + écrou	00001306391
40	1	Thermostat régulation four	00001304545
41	1	Thermostat sécurité	00001308444
42	4	Vis poëlier M5x55	00001307751
43	2	Voyant rouge ls5	00001304548
44	1	Programmeur TC5 HP 3140635	00005308060 053
45	1	Ecran du program TC5 S08/3131127	00005308060 007
46	1	Plaque de sécurité 3140233	00005308060 049
47	1	Elément 470 ohm 30W	00005308060 002
48	1	Thermostat four pyrolyse 3141020	00005308060 050
49	1	Commutateur 11PP 3140130	00005308060 054

Éclaté du four pyrolyse :

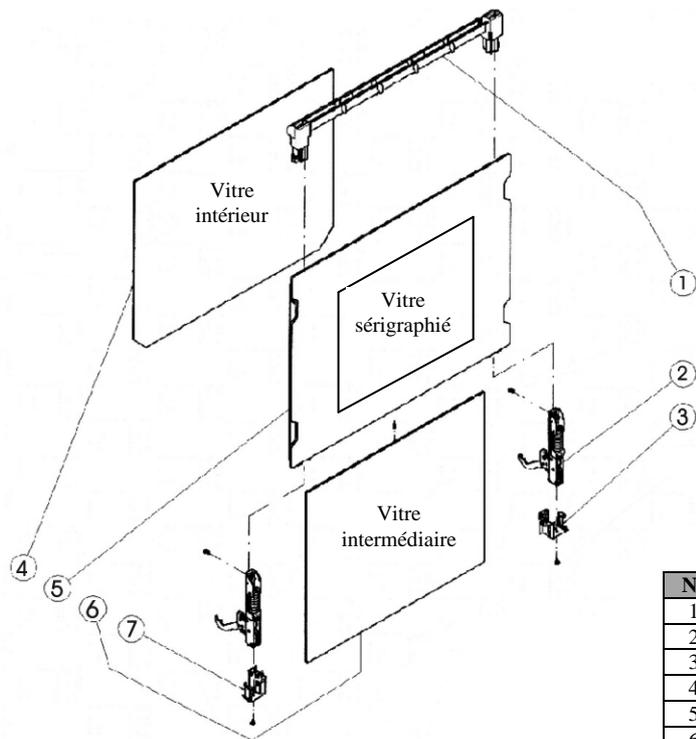


N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Porte 2024592	00005308060 012
2	2	Support fil 3115048	00005308060 013
3	1	Glissière à billes droite 3115039	00005308060 014
4	1	Lampe de four	00005308060 015
5	1	Derrière intérieur 2408212	00005308060 016
6	1	Joint porte 3130351	00005308060 017
7	1	Grille 3115008	00005308060 018
8	1	Petit lèche-frite 2408301	00005308060 019
9	1	Grand lèche-frite 2408302	00005308060 020
10	1	Broche à rôtir 3115007	00005308060 021
11	2	Ecrou support fil 3150212	00005308060 022

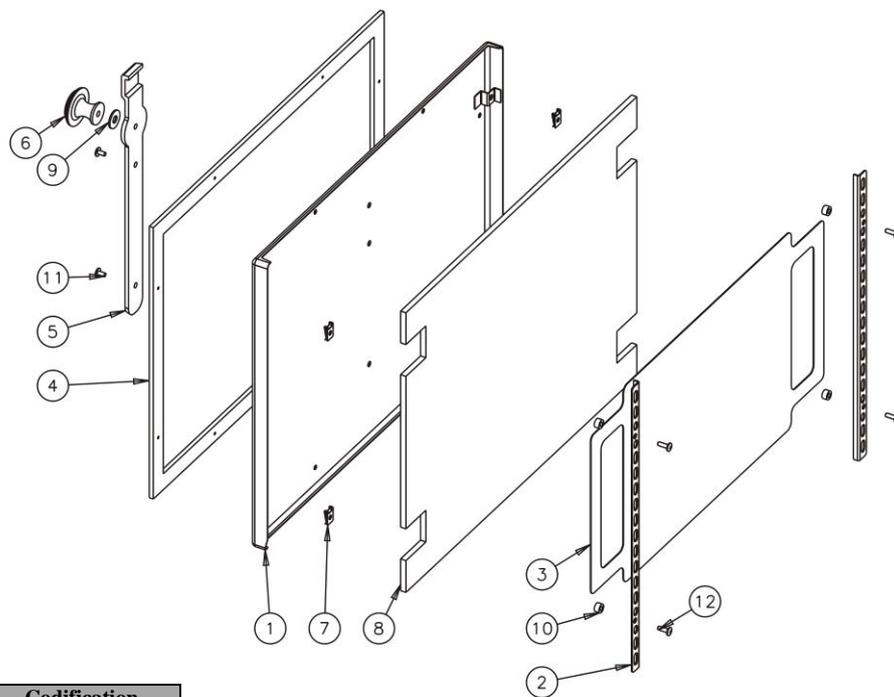
N°	Nb	Désignation	Codification
12	1	Glissière à billes gauche 3115040	00005308060 023
13	1	Fond 2021748	00005308060 024
14	2	Renfort charnière 2021798	00005308060 051
15	1	Coté gauche 2206080	00005308060 026
16	1	Alimentation 2021760	00005308060 027
17	1	Ventilateur tangentiel 3140405	00005308060 028
18	1	Dessus 2206068	00005308060 029
19	1	Défecteur 2206084	00005308060 030
20	1	Cache lampe 3112296	00005308060 031
21	1	Coté droit 2206075	00005308060 032
22	1	Coffre 2024184	00005308060 033



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



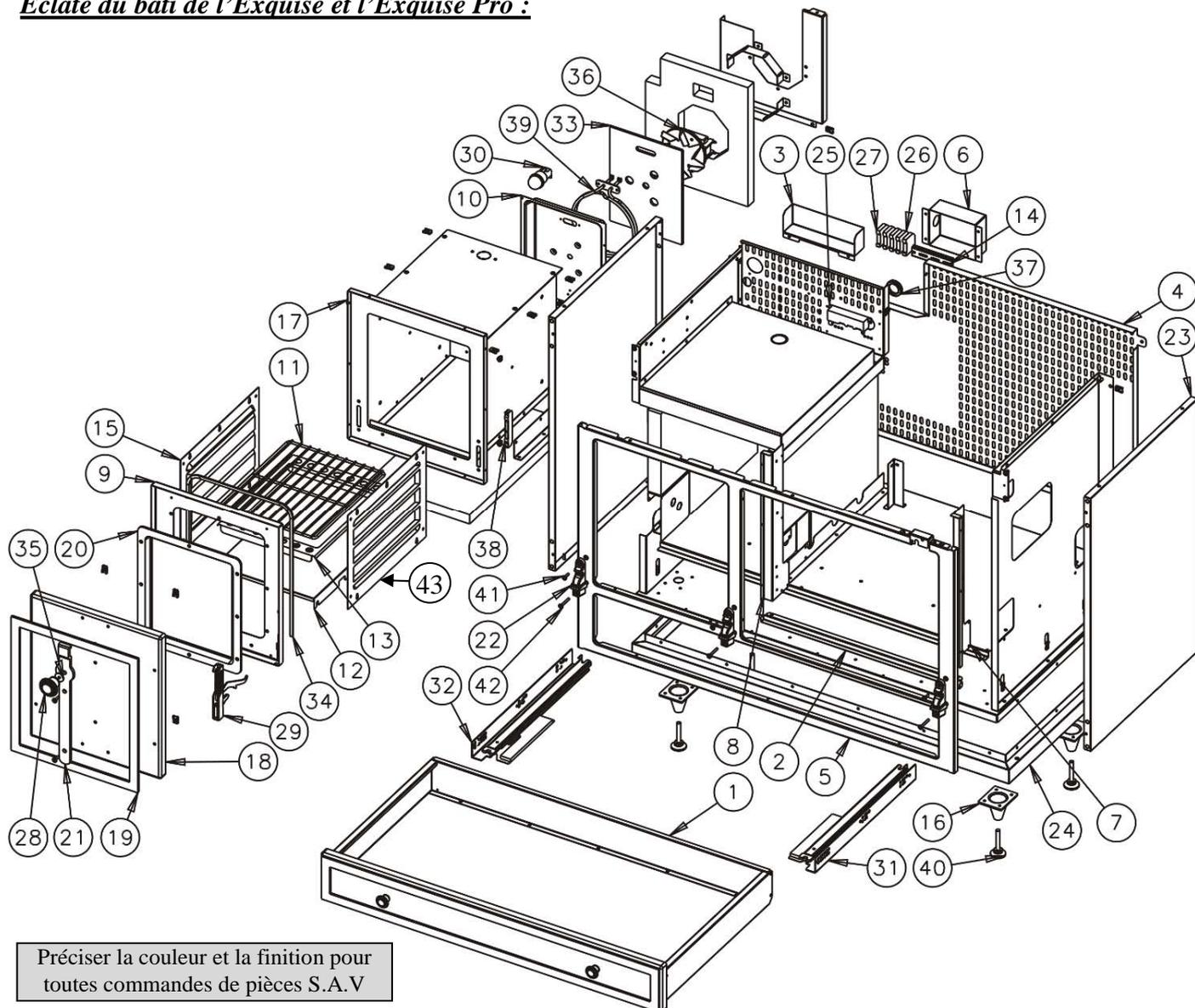
N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Barre d'aération porte 3131129	00005308060 042
2	2	Charnière 3116225	00005308060 052
3	1	Cache profil droit 3131131	00005308060 044
4	1	Vitre intérieure 3160318	00005308060 045
5	1	Bâti porte 2024969	00005308060 046
6	1	Vitre intermédiaire 3160319	00005308060 047
7	1	Cache profil gauche 3131130	00005308060 048



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

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Panneau porte four	1 2733 032435 096
2	2	Joint porte four	1 2738 032435
3	1	Plaque d'assise	1 2690 032435
4	1	Enjoliveur porte four	1 2776 7435
5	1	Support poignée fermeture	1 8182 981435
6	1	Bouton panneau	00001307772
7	4	Ecrou rapid nut M5	00001304496
8	1	Isolant porte	00001308079
9	1	Joint silicone 25x10 ep2	00001308095
10	4	Rondelle Ø15 ep5	00001307495
11	2	Vis poêlier M5x10	00001306969
12	4	Vis TRL M5x16	00001305477

Éclaté du bâti de l'Exquise et l'Exquise Pro :



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

N°	Nb	Désignation	Codification
1	1	Tiroir	1 3451 032435 098
2	1	Bandeau inférieur	1 2213 032435
3	1	Conduit évacuation gaz	1 4030 032435
4	1	Derrière	1 2401 032435
5	1	Façade	1 2101 032435
6	1	Obturbateur plaque protection arrière	1 2421 032435
7	1	Raccord droit de façade	1 1930 032435
8	1	Raccord gauche de façade	1 1931 032435
9	1	Semelle porte four	1 2011 032435
10	1	Support de résistance étuve	1 3236 2103
11	1	Grille four	00001306417
12	1	Fond de rôtissoire mobile	1 3008 6498
13	1	Lèche-frite rôtissoire	1 3130 034400
14	1	Rail d.i.n. lg 125	1 4513 6635
15	1	Coté gauche à glissière	1 3108 6598 96
16	4	Pied *	2 2615 6733 *
17	1	Coffre rôtissoire	1 3001 981435 096
18	1	Panneau porte four	1 2733 981435 096
19	1	Enjoliveur panneau devant	1 2139 981435
20	1	Semelle porte four	1 2011 981435
21	1	Support poignée fermeture	1 8182 981435

N°	Nb	Désignation	Codification
22	3	Tourillon panneau devant	1 2195 981435
23	2	Panneau de coté	1 2304 981435
24	1	Plinthe *	1 2224 981435 *
25	1	Allumeur 6 points	00001306857
26	4	Bornier gris	00001305845
27	1	Bornier terre	00001305846
28	1	Bouton porte four	00001307772
29	2	Charnière réf.6214130	00001306051
30	1	Eclairage four	00001304495
31	1	Glissière droite	00001307894
32	1	Glissière gauche	00001307895
33	1	Isolant moto-ventilateur	00001305386
34	1	Joint four vertical 3 cotés	00001306823
35	1	Joint silicone 25x6 ep2	00001308113
36	1	Moto-ventilateur four	00001305390
37	1	Passer fil Ø44	00001307148
38	2	Porte galet	00001306052
39	1	Résistance circulaire 2500W	00001306657
40	4	Vérin Ø30 M10 lg 50 *	00001304452 *
41	5	Vis poêlier M5x20	00001307563
42	3	Vis poêlier M5x40	00001307697
43	1	Coté droit à glissière	1 3106 6598 96

* pour les cuisinières Exquise Pro ses pièces changent :

N°	Nb	Désignation	Codification
16	4	Pied	2 2615 2101
24	1	Plinthe	1 2120 981626
40	4	Vérin Ø30 M10 lg 30	00001306750

GARANTIE CONTRACTUELLE GODIN

Tous nos appareils bénéficient d'une garantie de 2 ans (sauf insert bois – foyers fermés bois) contre tout défaut à compter de leur date de vente aux utilisateurs, dans les limites du respect des conditions d'installation, d'utilisation, et d'entretien spécifiées sur la notice livrée avec l'appareil.

A l'exclusion des pièces en contact direct avec les températures importantes pouvant subir des déformations suite à des phénomènes d'usure qui sont garanties 1 an en échange standard, telles que :

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

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

Certaines pièces bénéficient d'une garantie de durée supérieure :

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

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

Notre garantie se limite à l'échange de l'élément reconnu défectueux par notre Service Après Vente. Elle exclut toute indemnité, dommages et intérêts, frais de main d'œuvre et transport.

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

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

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

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

La garantie ne prendra pas effet lorsque :

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

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

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

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

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

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

Nous vous rappelons que le Service Après Vente doit être assuré par le revendeur, ou l'installateur, responsable sur place, que nous ne traitons pas directement avec les particuliers.

Tout client particulier s'adressant directement à notre société, sera renvoyé automatiquement chez son revendeur, et devra s'adresser auprès de lui, pour tout problème de Service Après Vente ou commercial.