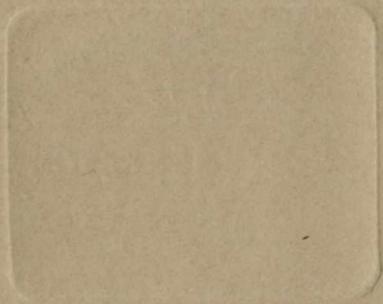






ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ÉLECTRICITÉ

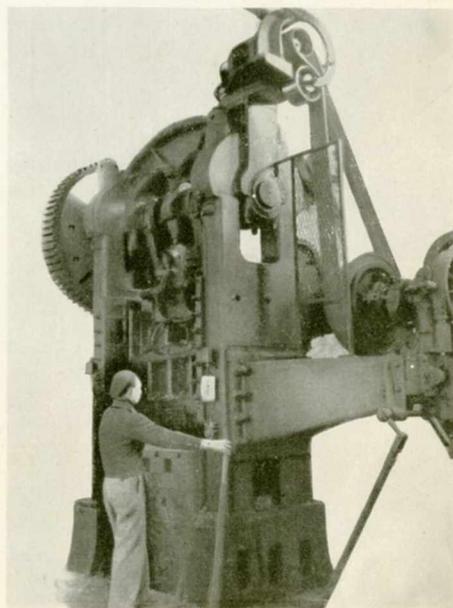
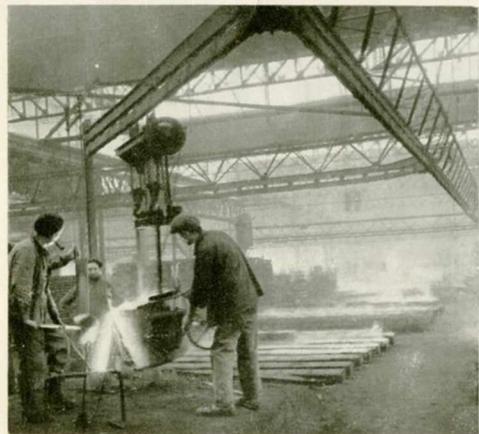
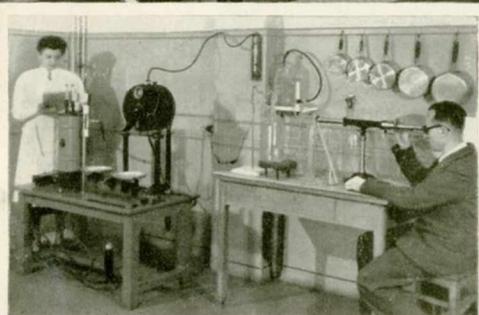


**ARTHUR
MARTIN**

REVIN

ARDENNES

APPAREILS DE CUISINE



1

LES USINES ET Fonderies ARTHUR MARTIN

2

2 — Un des laboratoires d'essai et de contrôle.

3 — Un coin de la fonderie.

4 — Un four à émailler sur fonte.

5 — Une des grandes presses à emboutir les bâtis « tout acier ».

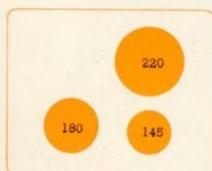
3

4

5

3 Plaques

Un appareil de lignes modernes offrant le maximum de sécurité et de confort.



LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE P. 383

DESCRIPTION. — Bâti tout acier, entièrement émaillé blanc. Dessus relevant et cuvette récolte-gouttes en fonte, émail grani blanc. Intérieur de four émail « controxide ». Poignées et manettes en matière plastique. Socle avec partie avant amovible facilitant le nettoyage.

DESSUS équipé de 3 plaques amovibles en fonte spéciale : 1 plaque de 220 mm. (2.100 w.), 1 plaque de 180 mm. (1.650 w.), 1 plaque de 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt (0), fort (3), moyen (2), doux (1).

FOUR-GRILLOIR étanche, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée. Élément de voûte lumineux de 1.500 watts et élément de sole obscur de 1.500 watts. Commutateur universel à 4 positions : arrêt (four), haut, doux, bas.

CASSEROLERIE. — 1 casserole-lèchefrite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.

TIROIR EXTRACTEUR breveté, permettant de ranger la casserolierie inutilisée.



Numéro de l'appareil	Puissance totale en watts	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos
		Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
P. 383	6.250	700	555	800	700	550	350	450	230	Net : 88 Embal. : 105

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN"

TECHNIQUE DE *Qualité*

★ PRINCIPES DE CONSTRUCTION

Toujours soucieux de perfectionner sa technique de fabrication et d'améliorer les qualités culinaires de ses appareils, ARTHUR MARTIN a mis au point, dans ses **cinq usines de Revin**, des cuisinières électriques de lignes sobres et modernes, entièrement émaillées et construites avec des matériaux rigoureusement sélectionnés.

Transposant les progrès réalisés dans la fabrication des carrosseries automobiles, il emploie notamment dans ses nouveaux modèles

des bâtis tout-acier

qui permettent d'obtenir à la fois une pureté de lignes incomparable, une carrosse indéfor-

mable, des émaux impeccables et une montée en température plus rapide, donc un meilleur rendement.

Les dessus des appareils sont en fonte entièrement émaillée. **Les pièces en tôle d'acier sont émaillées sur les deux faces.** Les intérieurs de four sont soudés électriquement, complètement étanches et recouverts sur toute leur surface d'**émail au «controxyde»** qui rend la tôle d'acier inaltérable.

Enfin, la qualité des appareils ARTHUR MARTIN est le résultat d'un

double contrôle :

Contrôle technique des pièces à tous les stades de leur fabrication et en cours de montage;

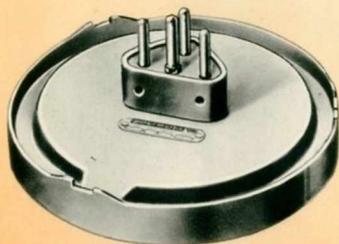
Contrôle culinaire assuré par des chefs de cuisine réputés.

★ LES PLAQUES

Grâce à leur expérience presque centenaire dans le traitement de la fonte, les Usines et Fonderies ARTHUR MARTIN ont mis au point des plaques en fonte spéciale à chauffage par conductibilité, qui permettent d'obtenir, **avec le minimum de courant, le meilleur rendement** à toutes les allures.

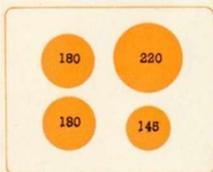
Elles offrent d'autre part à l'usager toutes garanties de **solidité, d'isolement et de durée.**

Elles sont fixées au moyen de broches de connexion qui s'engagent dans les alvéoles correspondantes et assurent un contact parfait, grâce à un calibrage de précision au 1/100^e de mm. Elles se montent et se démontent facilement à la main, ce qui simplifie considérablement les opérations de nettoyage.



4 Plaques

Une cuisinière électrique puissante et moderne, dotée des perfectionnements les plus récents.



LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE P. 384

DESCRIPTION. — Bâti tout acier entièrement émaillé blanc. Dessus relevant en fonte et cuvette récolte-gouttes émail grani blanc. Intérieur de four émail « controxide ». Poignées et manettes en matière plastique. Socle avec partie avant amovible facilitant le nettoyage.

DESSUS équipé de 4 plaques amovibles en fonte spéciale : 1 plaque de 220 mm. (2.100 w.), 2 plaques de 180 mm. (1.650 w.), 1 plaque de 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt (0), fort (3), moyen (2), doux (1).

FOUR-GRILLOIR étanche, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée. Élément de voûte lumineux de 1.500 watts et élément de sole obscur de 1.500 watts. Commutateur universel à 4 positions : arrêt (four), haut, doux, bas.

CASSEROLERIE. — 1 casserole-lèchefrite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.

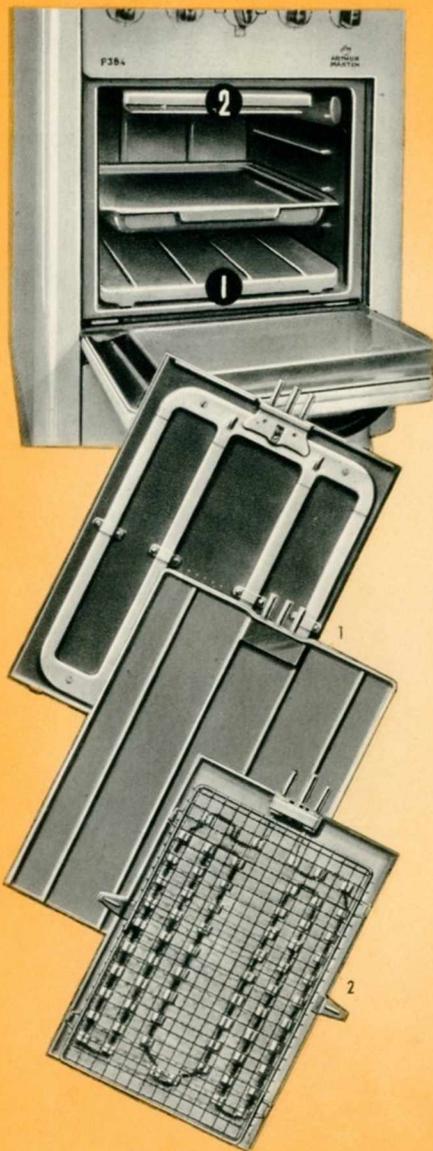
TIROIR EXTRACTEUR breveté, permettant de loger la casserolierie inutilisée.



Numéro de l'appareil	Puissance totale en watts	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos
		Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
P. 384	7.900	700	555	800	700	550	350	450	230	Net : 89 Embal. : 108

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN"

TECHNIQUE DE *Qualité*



★ ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE FOURS

Les fours ARTHUR MARTIN comportent :

1° Un élément chauffant de sole (fig. 1), breveté S.G.D.G., à chauffage par conduction. L'élément chauffant, incorporé à la sole même, permet une montée rapide en température et une répartition régulière de la chaleur dans le four.

2° Un élément chauffant de voûte (2), constitué par un fil de résistance monté sur un bâti indéformable, dont il est isolé par des supports en stéatite, et protégé par un grillage. Le fil chauffant en alliage de nickel est instantanément porté au rouge vif. Il permet d'obtenir des grillades parfaites, car la pièce est « saisie » comme elle le serait par un feu de braise incandescente.

Ces deux éléments sont raccordés par des broches de connexion qui garantissent un contact parfait et durable. Ils se placent et s'enlèvent à la main, pour les opérations de nettoyage.

★ LES FOURS-GRILS "ARTHUR MARTIN"

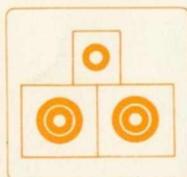
Les cuisiniers les plus réputés ont reconnu la **supériorité des fours électriques ARTHUR MARTIN.**

Leur fonctionnement est économique et sûr grâce à la qualité de leurs éléments chauffants, à leur étanchéité parfaite assurée par la soudure électrique des panneaux, au calorifugeage idéal à la laine de verre, à leur porte équilibrée à fermeture hermétique, à la ventouse de ventilation réglable, etc.

Le confort est assuré avec minutie par les détails de construction : les intérieurs de fours, à angles arrondis, avec gradins emboutis pour placer la casseroles, sont entièrement recouverts d'émail au « controxide » inaltérable et se nettoyant comme de la porcelaine. Aucun goût désagréable ne risque de se communiquer aux aliments pendant la cuisson.

Dessus Gaz Four électrique

Un appareil très apprécié, permettant de cuisiner au gaz avec les brûleurs du dessus et d'obtenir, dans le four électrique, les réussites culinaires propres à ce mode de cuisson.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

LA CUISINIÈRE MIXTE Q. 183

DESCRIPTION. — Corps fonte et acier entièrement émaillé, email blanc et grani blanc. Dessus fonte avec couvercle de propreté et tiroir récolte-gouttes email grani. Intérieur de four en émail « controxyde ». Poignée et manettes de commande en matière plastique.

DESSUS GAZ équipé de 3 brûleurs : 2 brûleurs double-couronne (débit 560 et 110 l., 2.330 et 460 millith.) et 1 brûleur simple (débit 360 l., 1.500 millith.). Robinetterie de précision. Réglage facile des débits de gaz et d'air des brûleurs. Tiroir récolte-gouttes sous les brûleurs. Couvercle de propreté.

FOUR-GRILLOIR ÉLECTRIQUE étanche, entièrement calorifugé, avec élément de voûte lumineux de 1.200 watts et élément de sole obscur de 1.200 watts. Commutateur à 4 positions : arrêt, haut, bas, doux. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée.

CASSEROLERIE. — 1 casserole-lèchefrite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.

Numéro de l'appareil	FOUR électrique Puissance totale en watts	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos Net : 70 Embal. : 108
		Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
Q. 183	1.200	600	620	800	600	580	320	370	210	


ARTHUR MARTIN
REVIN ARDENNES

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN"

TECHNIQUE DE *Qualité*

★ COMMUTATEURS

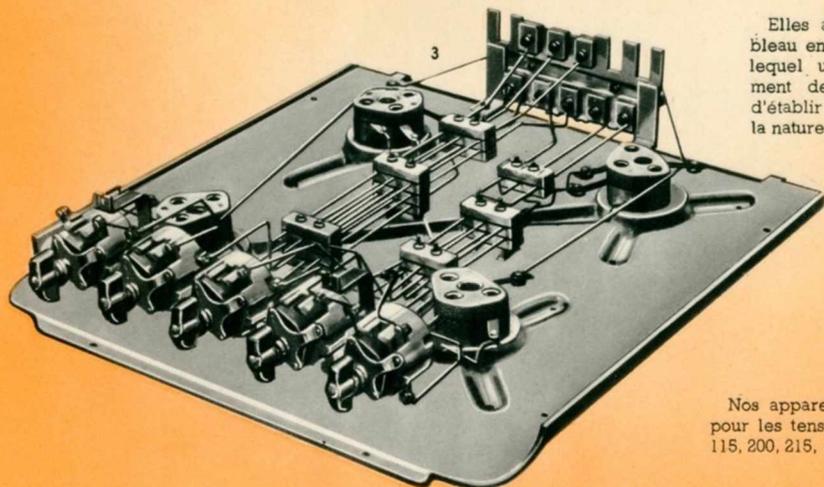
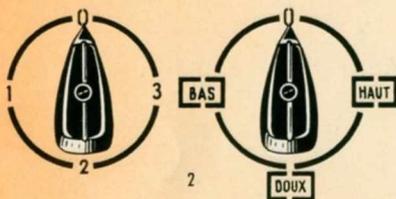
Nos commutateurs **sont conçus pour durer**; ils garantissent des contacts parfaits et un usage régulier. Comme le montre la figure 2, ces commutateurs permettent d'obtenir 3 allures indiquées par des repères sur la bande, aussi bien pour les plaques que pour le four, ce qui donne une grande souplesse pour la conduite des différentes cuissons.

Ils se manœuvrent sans difficulté et sont à l'abri de tout débordement de liquide comme de toute élévation de température.



★ CONNEXIONS

Toutes les connexions intérieures de nos appareils de cuisine à l'électricité sont constituées par des **fils nus rigides**, fixés sur des **taquets en porcelaine**, le tout placé **sous carter**. Cette construction (v. fig. 3) supprime l'emploi trop fréquent des isolants de fils souples qui se dessèchent sous l'action de la chaleur, s'altèrent à l'humidité, s'effritent et risquent de provoquer des courts-circuits dangereux. Au contraire, nos connexions en fils nus rigides, isolés sur taquets, **d'un montage indérégable**, offrent toutes garanties de fonctionnement et de durée.



Elles aboutissent à un tableau en matière moulée sur lequel un simple déplacement de barrettes permet d'établir les connexions selon la nature du courant.

Nos appareils sont prévus pour les tensions suivantes :
115, 200, 215, 230 et 380 volts.



LA CUISINIÈRE MIXTE Q. 923

DESCRIPTION. — Cuvette et façade fonte, émail grani blanc. Côtés et portes acier émail blanc. Intérieur de four électrique émail « controxyde ». Poignées et manettes en matière plastique.

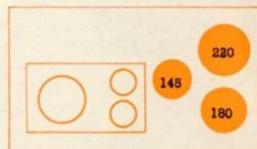
PARTIE CHARBON : Dessus poli fin avec 3 ronds. Foyer mixte pour chauffage au charbon ou au bois (bûches de 20 cm.). Sur demande : Foyer ovale pour charbon. Buse ovale, dessus ou derrière, avec mitre pour tuyau de 125 mm. Ventouse de réglage d'air. Grille mobile pour décendrage sous le foyer. Tiroir cendrier de grande capacité. Four à rôtir. Etuve chauffe-assiettes. Main courante sur le devant. Chaudière de 6'5. Sur demande, sans chaudière, avec moins-value.

PARTIE ÉLECTRIQUE. — Dessus équipé de 3 plaques amovibles en fonte spéciale : 220 mm. (2.100 w.), 180 mm. (1.650 w.), 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt, fort, moyen, doux. Dessus relevant, fonte émail grani blanc, dégageant la cuvette récolte-gouttes.

Four étanche, entièrement calorifugé. Commutateur universel à 4 positions : arrêt, haut, doux, bas. Élément voûte lumineux de 1.500 watts. Élément sole obscur de 1.500 watts. Ventilation du four réglable. Porte équilibrée.

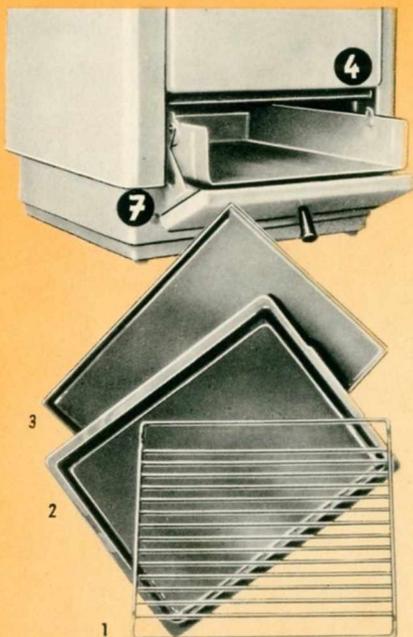
Casserolerie. — 1 casserole-lèchefrite émailée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie. 1 plaque-support dans four charbon.

N° de l'appar.	Puis. totale en watts	ENCOMBR. TOTAL en mm.			COTÉ CHARBON (Dim. en mm.)						ÉLECTRICITÉ (Dim. en mm.)					POIDS en kilos
		Larg.	Prof.	Haut.	Dessus			Four			Dessus		Four			
					Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	
Q. 923	6.250	1.200	720	800	665	650	320	410	230	535	650	340	450	240	Net : 280 Embal. : 300	
							320	520	140							



3 appareils en un seul : en été, tous les avantages de la cuisine électrique. En hiver, cuisine et chauffage des locaux au charbon ou au bois, et, en cas de besoin, cuisine à la fois à l'électricité et au charbon ou bois.

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN" TECHNIQUE DE *Qualité*



★ PIÈCES DE RECHANGE

Tous les appareils ARTHUR MARTIN figurant à ce catalogue sont livrés avec un **BON DE GARANTIE** d'un an contre tout vice de construction ou défaut de matière. La durée de garantie des plaques en 380 volts est limitée à 6 mois.

L'interchangeabilité des pièces évite, en cas d'accident, toute immobilisation prolongée de l'appareil. (Voir catalogue des pièces de rechange ci-inclus.)

★ CASSEROLERIE ET TIROIR A CASSEROLERIE

Tous nos appareils comportent :

1° Un **gril-support à barreaux** (fig. 1) coulissant sur les gradins du four et pouvant, par retournement, donner des positions intermédiaires.

2° Une **casserole-lèchefrite** (fig. 2) rectangulaire, en tôle d'acier emboutie émaillée.

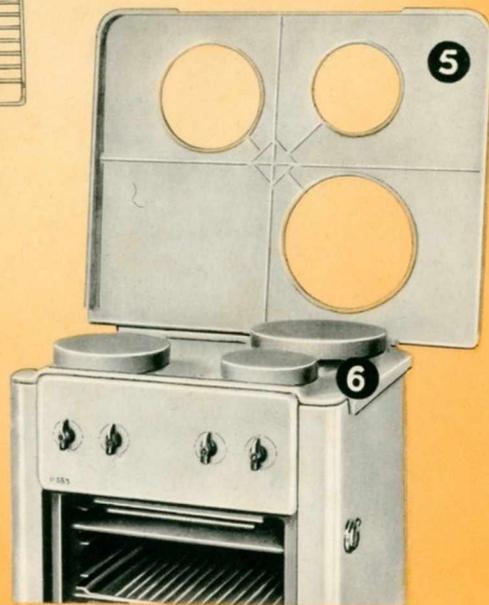
3° Une **plaque à pâtisserie** (fig. 3).

Les appareils P. 383 et P. 384 comportent un tiroir à système d'ouverture breveté, permettant de ranger commodément la casserolierie non utilisée (fig. 4).

★ FACILITÉS D'ENTRETIEN

Grâce à leurs taques relevantes (5) qui dégagent parfaitement la cuvette récolte-gouttes (6), le nettoyage de nos cuisiniers électriques est d'une extrême simplicité.

L'émaillage total des bâtis et des intérieurs de four, le démontage facile de tous les éléments chauffants, le socle amovible dans la partie inférieure de l'appareil (7), procurent également à l'utilisateur toutes les commodités désirables d'entretien.

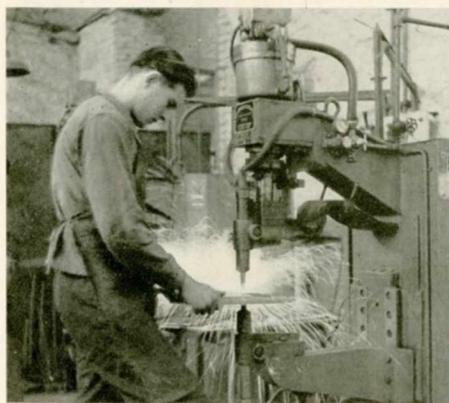




7



6



8

LES USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN (suite)

- 6 — Emaillage au pistolet.
- 7 — Décolletage des robinets.
- 8 — Soudure électrique.
- 9 — Une des chaînes de montage (gaz).
- 10 — L'école des apprentis.
- 11 — L'emballage en bout de chaînes.



9



10



11



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

USINES ET FONDERIES **ARTHUR MARTIN**

Société Anonyme
capital 56.000.000 de Frs

SIÈGE SOCIAL :
36, rue de Châteaudun
PARIS (9^e)

Télégr. FONDARMAR PARIS

Siège Administratif et
Usines à REVIN (Ardennes)

Télégr. ARMAR REVIN
Téléph. n^{os} 3 et 5 à REVIN
R. C. ROCROI 5466

Services de Paris et
salles d'Exposition :

36, Rue de Châteaudun
PARIS (9^e)

Téléph. : TRInité 06-21
R. C. PARIS : 301-697 B
C. C. P. : PARIS 501-37



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN

ARDENNES

Dessus Gaz

avec allumage automatique
des brûleurs et

Four électrique

La dernière création d'Arthur Martin : un appareil, de lignes modernes, doté des plus récents perfectionnements et combinant, de la façon la plus rationnelle, les avantages de la cuisine électrique et de la cuisine au gaz. Ne nécessite pas de branchement spécial.



LA CUISINIÈRE MIXTE Q. N. 4

DESCRIPTION. — Dessus gaz avec veilleuse d'interallumage. Four électrique Tiroir-casserolerie Bâti tout acier, entièrement émaillé blanc. Dessus en fonte, relevant, émail grani-blanc. Grilles à accrochage breveté et brûleurs en fonte émaillée. Larmier récolte-gouttes et plateau de propreté en tôle d'acier émail-granité. Porte de four équilibrée, poignées et manettes bakélite.

DESSUS GAZ. — 4 brûleurs couronne : 1 intensif (825 litres, 3420 millithermies). 1 brûleur avec bobéchon pour fer à repasser (couronne : 600 litres, 2470 millithermies. bobéchon : 165 litres, 684 millithermies). 2 brûleurs simples (410 litres, 1710 millithermies). 1 veilleuse d'interallumage des brûleurs du dessus. Tiroir de propreté, couvercle de propreté émail blanc.

Robinetterie de précision en cuivre, à blocage de sécurité. **Raccordement** droite ou gauche.

FOUR GRILLOIR ÉLECTRIQUE : étanche, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé à l'intérieur. Élément de voûte lumineux de 1350 watts et élément de sole obscur de 1350 watts. Commutateur de four à 4 positions : **Arrêt - Haut - Doux - Bas.**

CASSEROLERIE : 1 casserole-lèche-frite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie. **Tiroir extracteur breveté** permettant de ranger la casserolierie inutilisée.



Numéro de l'appareil	Puissance totale en watts	ENCOMBREMENT EN %			FOUR EN %			POIDS en kilos
		Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
Q. N. 4	1350	700	575	800	350	380	230	Net 88 Embal. 110

N.B. — Le débit des brûleurs est exprimé en litres-heure et millithermies.



REVIN (ARDENNES)

ARTHUR MARTIN

USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

Société Anonyme au Capital de 175.000.000 Frs.

Siège Social : 36, Rue de Châteaudun, PARIS (9^e). — **Siège Administratif et Usines à Revin (Ardennes) - Télégrammes :** Armar-Revin - Fondarmar-Paris. — **C. C. P. PARIS 501-37** —
Tél. N° 3 et 5 - 167 et 169 REVIN

Services de PARIS, Dépôt et Salles d'exposition : 36, Rue de Châteaudun, PARIS (9^e). — Tél. TRinité 06-21 (Lignes groupées). — R. C. Rocrai N° 5466 et Seine N° 391697 B

TARIF APPAREILS ÉLECTRIQUES AU 1^{er} JUILLET 1949

P 383	Cuisinière émaillée forme bloc, 3 plaques, 1 four-gril, 6250 watts (Tôle d'acier et fonte). Avec couvercle de propreté émaillé		36.000 »
	— Moins-value sans couvercle de propreté	1.300 »	
P 384	Cuisinière émaillée forme bloc, 4 plaques et 1 four-gril, 7900 watts (Tôle d'acier et fonte). Avec couvercle de propreté émaillé		41.500 »
	— Moins-value sans couvercle de propreté	1.300 »	
Q N 4	Cuisinière émaillée MIXTE, dessus gaz, 4 brûleurs couronne : 1 intensif, 1 brûleur avec bobéchon pour four à repasser, 2 brûleurs simples, une veilleuse centrale d'interallumage des brûleurs du dessus, four-gril électrique. Fonte et tôle, 1500 watts, avec couvercle de propreté émaillé		33.500 »
	— Moins-value sans couvercle de propreté	1.300 »	
Q 923	Cuisinière émaillée MIXTE, électricité, charbon, coke ou bois, cadres chromés, 3 plaques et 1 four-gril électriques, 6250 watts. Fonte et tôle		65.335 »
	— Moins-value sans chaudière.	2.000 »	

NOTA. — *Le prix de nos appareils s'entend sans raccord ni prise murale.*



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE

POUR LES APPAREILS
ÉLECTRIQUES
DE CUISINE ET DE
CHAUFFAGE



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN

ARDENNES



PIÈCES DE RECHANGE

Nous rappelons à notre clientèle que nous fournissons toutes les pièces de rechange pouvant être demandées pour nos appareils électriques de cuisine ou de chauffage; sauf pour celles dont le modèle a été détruit par faits de guerre, nous consulter

Qu'il s'agisse de pièces mécaniques ou électriques, nous livrons à lettre lue les pièces courantes que nous avons en stock, et moyennant un délai de quelques jours les pièces spéciales ou celles d'appareils anciens.

C'est une garantie pour les usagers et un sérieux argument de vente à faire valoir auprès des acheteurs hésitants.

Nous considérons, en effet, que la bonne tenue de notre Département des pièces de rechange est un facteur important du « Service » que nous assurons à tous les possesseurs de nos appareils.

CONSEILS POUR LES COMMANDES

Pour éviter toute possibilité d'erreur et toute perte de temps dans l'envoi des pièces de rechange, il faut que les commandes nous parviennent rédigées très clairement et avec tous les renseignements nécessaires.

Afin de n'oublier aucune indication il faut nous donner dans l'ordre ci-après

1° La désignation de la pièce demandée ou son emplacement exact sur l'appareil,
2° Le numéro ou les lettres de référence de la pièce, d'après notre catalogue de spécifications;

3° Le nom de l'appareil auquel est destinée cette pièce;

4° Le numéro de cet appareil.

Par exemple

Un axe de porte 137661 pour cuisinière P 384.

Autre exemple :

Un pot ovale N° 52029 pour cuisinière mixte Q. 923 et un panneau de porte d'étuve N° 46076, pour la même cuisinière.

EXPÉDITIONS

Contre remboursement jusqu'à 50 kilos, au-dessus de 50 kilos, expédition en détail, paiement à 30 jours net de fin de mois de date de facture.

SPÉCIFICATIONS

Voir ci-après les spécifications de toutes les pièces de rechange, avec gravures et numéros de référence, pour les appareils figurant à notre album 1949.

CONDITIONS DE VENTE

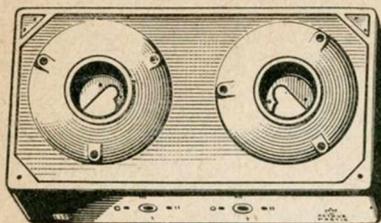
Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

Même en cas de port payé, les pièces voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avaries ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

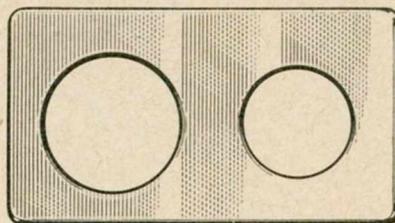
RÉCHAUD L. 13



VDE Ø 180



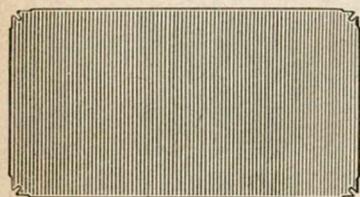
110862



110822



VDE Ø 145



110864



54019



80451



80434



110353



110358



110829



110830



110855



110846



110826



110834



110835



110836



110779



12047



122002



122003



122069



122068



139160



139161



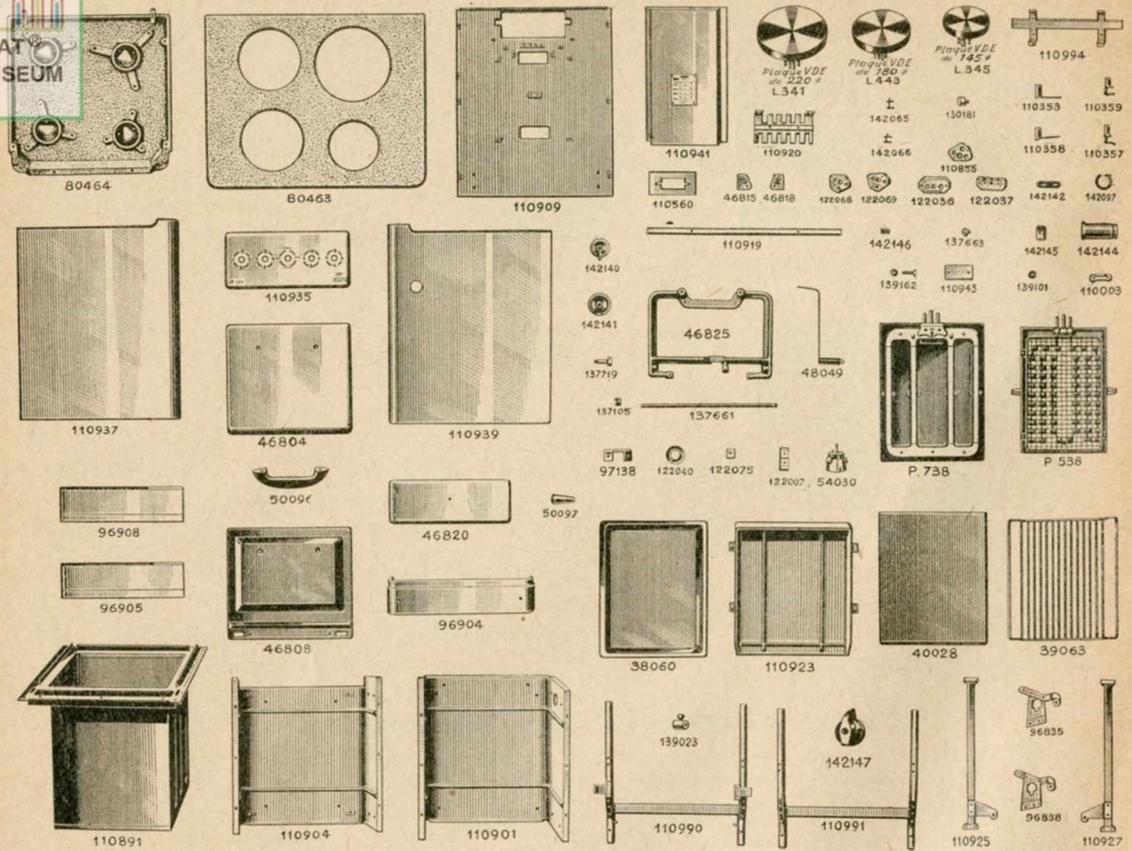
139162

NOMENCLATURE DES PIÈCES DU RÉCHAUD L. 13

N ^{os}	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N ^{os}	DÉSIGNATION DES PIÈCES
12047	Ecrou pour réglage des plaques.	110836	Barrette de connexion pour plaque à borne.
54019	Interrupteur Diamond avec manette.	110846	Vérins déhanchés.
80434	Ecrin de fixation de pied.	110855	Contre-plaque de stéatites porte alvéoles.
80451	Pied.	110862	Corps.
110353	Alvéole de diamètre 7.	110864	Fond.
110358	Alvéole de diamètre 9.	122002	Stéatite mâle.
110779	Plaque signalétique.	122003	Stéatite femelle.
110822	Taqué.	122068	Stéatites porte alvéoles supérieures.
110826	Plaque à bornes.	122069	Stéatites porte alvéoles inférieures.
110829	Support dessus A.R.G.	139160	Tige support de taqué.
110830	Support dessus A.R.D.	139161	Tige filetée 5x38.
110834	Lamelle de raccordement plaque à borne et fond.	139162	Vis pour réglage des plaques.
110835	Serre-câble.		Plaque V.D.E. diamètre 145.
			Plaque V.D.E. diamètre 180.



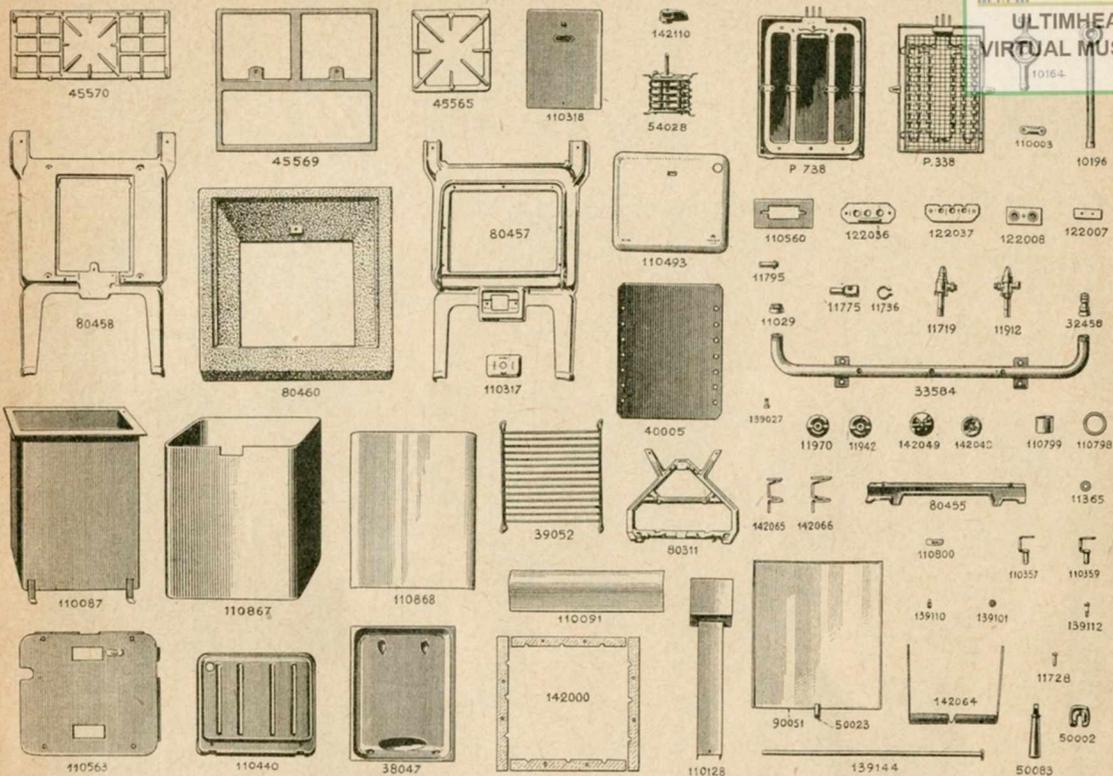
CUISINIÈRES P. 383 - P. 384



NOMENCLATURE DES PIÈCES DES CUISINIÈRES P. 383 - P. 384

N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES
38060	Casserole tôleéfrite.	110359	Alvéoles de 9 mm. four.	122069	Stéatite porte alvéoles de plaques (intérieur).
39063	Gril.	110560	Plaquette protégé-stéatite de four.	122075	Stéatite de plaque à bornes.
40028	Tôle à pâtisserie.	110855	Contre-plaque pour stéatite de plaques.	130181	Ecrou borgne d'attache-socle.
46804	Panneau de porte de four.	110891	Moufle.	137105	Bague de centrage porte de four.
46808	Contre-porte de four.	110901	Entourage supérieur de moufle.	137861	Axe de porte.
46815	Gond gauche de four.	110904	Entourage inférieur de moufle.	137863	Vis tête cylindrique à collet.
46818	Gond droit de four.	110909	Derrière.	137719	Axe de taque.
46820	Panneau du tiroir à casserolierie.	110919	Entretouise.	139023	Serre-fils laiton.
46825	Cadre intérieur porte de four.	110920	Plaque à bornes.	139101	Ecrou pour alvéole.
48049	Ressort de porte de four.	110923	Tiroir à casserolierie.	139182	Vérins de réglage de plaques.
50096	Poignée porte.	110925	Glossière gauche pour tiroir.	142065	Ressort pour alvéole de 7 mm.
50097	Bouton de tiroir à casserolierie.	110927	Glossière droite pour tiroir.	142066	Ressort pour alvéole de 9 mm.
54030	Commutateur cylindrique.	110935	Bande indicatrice.	142067	Ressort pour alvéole de 7 mm.
80463	Taque.	110937	Côté gauche.	142097	Anneau de serrage.
80464	Cuvette.	110939	Côté droit.	142140	Volet de ventouse.
96835	Levier gauche de tiroir à casserolierie.	110941	Boitier protégé-connexions.	142141	Fenêtre de ventouse.
96838	Levier droit de tiroir à casserolierie.	110943	Tôle bouchon de sortie de câble.	142142	Barettes connexions interbornes.
96904	Façade de socle.	110990	Ensemble AV. de faux pieds.	142144	Tube pour ventilation.
96905	Côté droit de socle.	110991	Ensemble AR. de faux pieds.	142145	Clame pour ventilation.
96908	Côté gauche de socle.	110994	Bande support combinateur.	142146	Ressort pour ventouse de ventilation.
97138	Gousset de renforcement.	122007	Serre-fils porcelaine.	142147	Manette de commande interrupteur.
110003	Serre-câble arrêt de traction.	122036	Stéatite fond de four.	L 341	Plaque diamètre 220.
110353	Alvéoles de 7 mm. plaques.	122037	Stéatite fond de four.	L 345	Plaque diamètre 145.
110357	Alvéoles de 7 mm. four.	122040	Passer-cordon.	L 443	Plaque diamètre 180.
110358	Alvéoles de 9 mm. plaques.	122068	Stéatite porte alvéoles de plaques (supérieur).	P 538	Élément voûte.
				P 738	Élément sole.

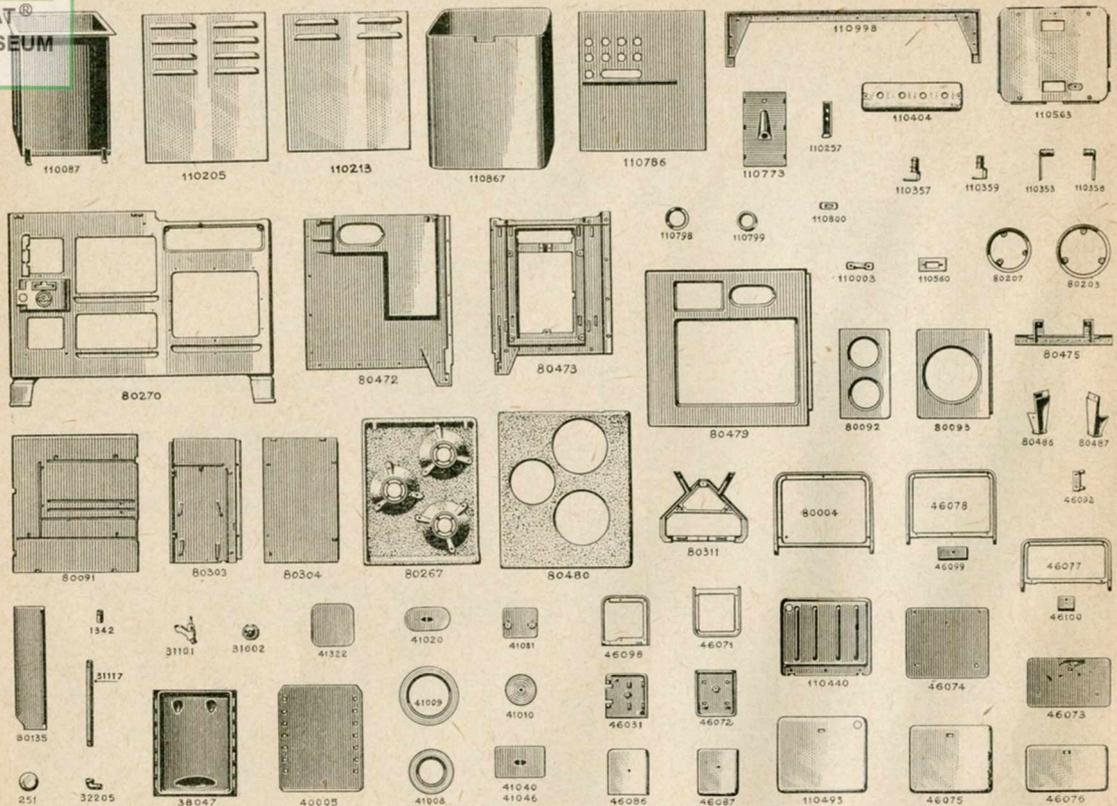
CUISINIÈRES MIXTES Q. 183 - Q. 184



NOMENCLATURE DES PIÈCES DES CUISINIÈRES MIXTES Q. 183 - Q. 184

N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES
10164	Brûleur double.	50083	Poignée de porte.	110799	Virôle pour ventouse de four.
10196	Brûleur simple.	54028	Combinateur de four.	110800	Support de fenêtre p ^r ventouse.
11029	Bouchon de rampe.	80311	Gond de porte.	110867	Virôle.
11365	Erou.	80455	Support droit et gauche de taque.	110868	Tôle côté de virôle.
11719	Robinet 1 feu.	80457	Flasque avant.	122007	Serre-fils trifilaires.
11728	Vis de manette.	80458	Flasque arrière.	122008	Stéatite porte bornes.
11736	Bague de réglage d'air.	80460	Dessus.	122036	Stéatite porte alvéoles de four.
11775	Venturi.	90051	Récolte-gouttes.	122037	Stéatite porte alvéoles de four.
11795	Injecteur bobéchon.	110003	Serre-cordon.	139027	Vis de plombage.
11912	Robinet 2 feux.	110087	Moufle.	139101	Ecrous de serrage sur alvéoles.
11942	Manette pour robinet simple.	110091	Tôle supérieure de côté.	139110	Vis tête spéciale pour axe de porte.
11970	Manette pour robinet double.	110128	Boîtier protège-connexion.	139112	Vis de manette.
32458	Olive.	110317	Plaque indicatrice pour combinateur de four.	139144	Tourillon de porte.
33584	Rampe.	110318	Tôle de visite.	142000	Joint de façade.
38047	Casserole.	110357	Alvéoles de 7 mm. pour four.	142048	Fenêtre de ventouse.
39052	Gril.	110359	Alvéoles de 9 mm. pour four.	142049	Volet de ventouse.
40005	Tôle à pâtisserie.	110440	Contre-porte.	142064	Ressort de porte.
45565	Grille avant.	110493	Panneau de porte.	142065	Ressort pour alvéole de 7 mm.
45569	Cadre support de grilles.	110560	Protège-stéatite de four.	142066	Ressort pour alvéoles de 9 mm.
45750	Grille arrière.	110563	Faux fond.	142110	Manette p ^r combinateur de four.
50002	Chape de poignée de porte.	110798	Douille pour ventouse de four.	P 338	Élément de voûte.
50023	Queue de brique pour récolte-gouttes.			P 738	Élément de sole.

CUISINIÈRE MIXTE Q. 923



NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA CUISINIÈRE MIXTE Q. 923

N ^o	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N ^o	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N ^o	DÉSIGNATION DES PIÈCES
15	Plaque support stéatite de plaque.	46099	Contrepoids porte de four.	54030	Commutateur Gardy.
16	Couronne support stéatite de plaque.	46100	Contrepoids porte d'étuve.	56069	Côté gauche de four à charbon.
40	Clé de mitre.	50002	Lame ressort.	56074	Derrière de foyer et de four charbon.
251	Macaron obturateur.	50002	Chape de poignée de porte.	56076	Sole four charbon.
1342	Douille de tuyau de chaudière.	50048	Bouton de cendrier et foyer.	56084	Dessus de chaudière.
12047	Ecrou pour vis calantes de plaque.	50083	Poignée de porte.	56085	Séparation de tirage.
31002	Manette de robinet de chaudière.	52029	Pot ovale F.O.	56108	Anneau de commande volet de tirage direct.
31101	Robinet de chaudière avec manette.	52031	Support pot ovale F.O.	56194	Buse.
31117	Tuyau de chaudière.	52033	Allonge avant de pot ovale F.O.	56233	Glissière de four à charbon.
32205	Coude de chaudière.	52034	Chicane avant gauche F.O.	56254	Gond pour four et étuve.
38047	Casserole.	52035	Chicane avant droite F.O.	56383	Volet de tirage.
39052	Gril à rôtir.	52037	Protège-côté F.O.	56424	Glissière pour plaque de grille.
40005	Tôle pâtisserie.	52040	Allonge AR. de pot ovale F.O.	56425	Plaque de grille.
41008	Rondelle 190.	52057	Queue de grille mobile P.F. et F.O.	56453	Cloison protège-chaudière.
41009	Rondelle 240.	52069	Support de grille mobile P.F.	56459	Contrepoids sur bille.
41010	Tampon de 140.	52070	Grille mobile F.O.	56667	Protège-côté P.F.
41020	Tampon de buse.	53000	Support de foyer G.F. coke.	56668	Protège-façade P.F.
41040	Tampon de chaudière.	53001	Côté gauche de foyer G.F. coke et bois.	56687	Volet garde-rôt.
41046	Tampon sans chaudière.	53002	Côté droit de foyer G.F. coke et bois.	56708	Chicane dessus d'étuve.
41081	Tampon fond de four.	53004	Grille à bois G.F. bois.	56709	Chicane dessus d'étuve.
41322	Contre-porte de foyer.	53006	Grille mobile à coke G.F. coke.	56710	Dessus d'étuve.
46071	Cadre porte cendrier.	53007	Protection côté gauche G.F. coke.	56918	Support gauche de barre AV.
46072	Contre-porte cendrier.	53008	Parabole G.F. coke et bois.	56919	Support de chicane P.F. et F.O.
46073	Contre-porte étuve.	53024	Support de grille mobile G.F. coke.	56987	Chicane de dessus de four G.F. et P.F., F.O., charbon et bois.
46074	Contre-porte four à charbon.	58028	Grille avant basculante G.F. coke et bois.	56998	Ventouse de foyer.
46075	Panneau de porte four à charbon.	53050	Côté droit de foyer P.F.	56999	Taquet de fixation barre avant.
46076	Panneau de porte étuve.	53051	Côté gauche de foyer P.F.	57258	Protège-façade sur foyer G.F. coke et bois.
46077	Cadre porte d'étuve.	53052	Support de foyer P.F.	57260	Protège-façade F.O.
46078	Cadre porte de four à charbon.	53053	Grille avant P.F.	57714	Dessus de four à charbon.
46086	Panneau de porte de foyer.	53055	Parabole arrière P.F.	57726	Dessus de grille de façade P.F.
46087	Panneau de porte de cendrier.	53066	Grille de surcharge coke G.F.		
46092	Gond fixe de porte de foyer.	53105	Grille mobile P.F.		
46098	Cadre porte de foyer.				

INSTRUCTIONS

pour le montage et le démontage des foyers
de la cuisinière mixte Charbon-Électricité

Q. 923 et 49-23

DÉMONTAGE D'UN FOYER OVALE

- 1^o Enlever les flottes, les tampons de chaudière et de buse.
- 2^o Enlever le robinet de chaudière avec son tube.
- 3^o Enlever la chaudière.
- 4^o Enlever les 4 écrous et rondelles fixant le dessus charbon.
- 5^o Le dessus électrique étant relevé, enlever le dessus charbon, en le soulevant sur le côté gauche de la cuisinière.
- 6^o Enlever la chicane (56988) et le protège-façade (57260).
- 7^o Enlever l'allonge AR de pot ovale (52040) avec support monté (56987).
- 8^o Enlever le pot ovale (52029) et l'allonge AV de pot ovale (52033), les chicanes AV gauche et droite (52034 et 52035) et le protège-côté gauche (52037).
- 9^o Enlever le support pot ovale (52031) complet avec : son support de grille mobile (52069), la grille mobile de décendrage (52070) et les 2 tôles guide-cendres (90239) fixées au support de grille mobile.
- 10^o Démastiquer toutes les rainures au burin.

MONTAGE D'UN PETIT FOYER RECTANGULAIRE

Nous supposons que la cuisinière est sans foyer et que le dessus est enlevé :

- 1^o Monter la grille mobile (53105) avec sa queue (52057) sur le support de grille mobile (52069). — Monter les guide-cendres (90239) sur le support de grille mobile. Fixer ce support (52069) sur le support de foyer (53052).
- 2^o Présenter le montage ainsi construit en prenant soin de mettre l'extrémité de la queue de la grille dans l'ouverture de la façade. — Pour cela, pencher vers l'avant le support monté; lorsque la queue est en place, laisser tomber doucement l'arrière du support-foyer qui prendra sa place dans son logement.
- 3^o Placer le protège-côté (56667). — Monter les côtés de foyer (53050 et 53051). — Monter la parabole AR (53055) avec son support de chicane (56987).
- 4^o Placer la grille avant basculante (53053), le protège-façade (56668) et la chicane (56988).
- 5^o Le remontage du dessus et des pièces s'y fixant s'effectue en ordre inverse de celui pris pour le démontage.

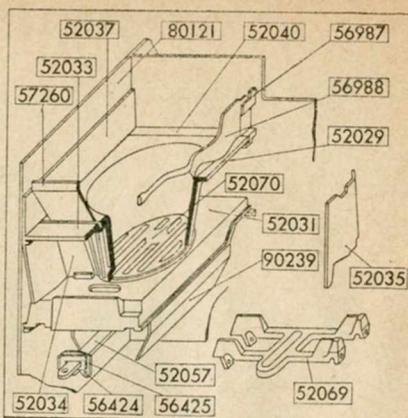
MONTAGE D'UN GRAND FOYER RECTANGULAIRE AU COKE ET AU BOIS

Nous supposons que la cuisinière est sans foyer et que son dessus est enlevé :

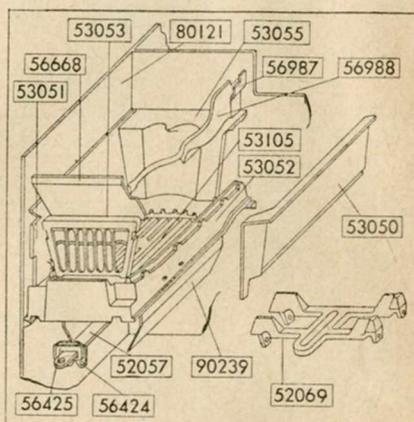
- 1^o Monter les 2 guide-cendres (90239) sur le support de grille mobile (53024). Monter le support de grille mobile sur le support de foyer (53000). Auparavant monter la grille mobile (53006) sur le support (53024).
- 2^o Placer le montage ainsi construit en ayant soin de présenter l'extrémité de la queue de la grille dans l'ouverture de façade. — Pour cela, pencher vers l'avant le support monté; lorsque la queue est en place, laisser tomber doucement l'arrière du foyer qui prendra sa place dans son logement.
- 3^o Monter respectivement le côté gauche de foyer (53002) et le côté droit (53001) en les présentant de biais, et en faisant décrire à l'arrière de ces côtés un mouvement de rotation de droite à gauche et de gauche à droite.
- 4^o Placer la grille avant basculante (53028) en la présentant à plat dans ses encoches, et en la relevant ensuite.
- 5^o Mettre la parabole AR (53008) en la plaquant bien sur le derrière de foyer.
- 6^o Mettre le protège-façade (57258) en le posant simplement de façon à le prendre dans les taquets réservés à cet effet sur les côtés, et la grille à bois (53004) pour l'emploi du bois.
- 7^o Placer la chicane (56988) ou la grille de surcharge (53066).
- 8^o Le remontage du dessus et des pièces s'y fixant s'effectue en ordre inverse de celui pris pour le démontage.

REMARQUE :

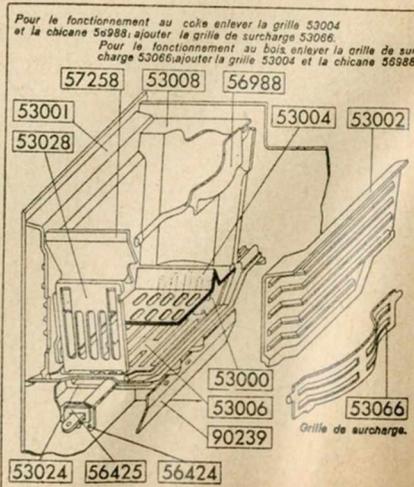
En procédant au montage des différentes pièces de foyer, ne pas omettre de mastiquer les différents joints.



Foyer ovale

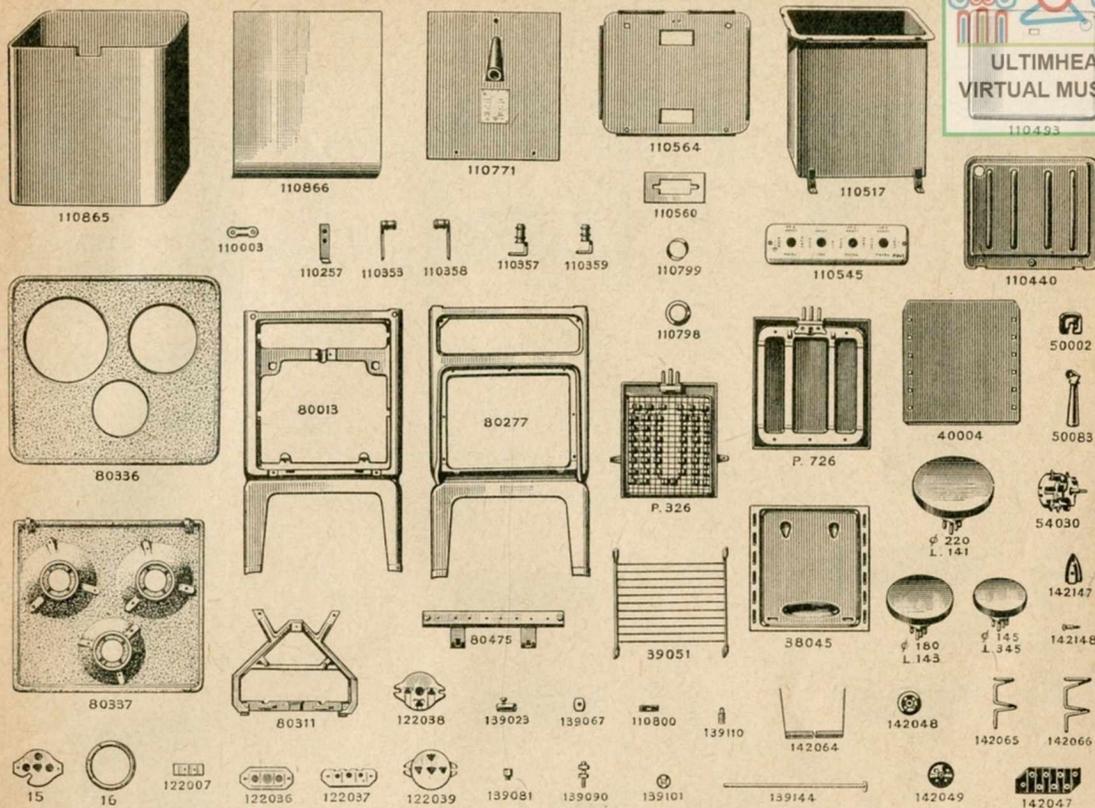


Petit foyer rectangulaire



Grand foyer rectangulaire

CUISINIÈRE P. 943

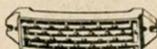
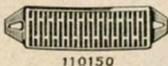
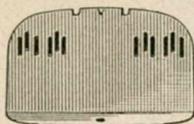
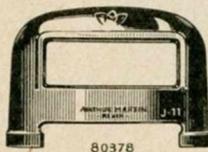


NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA CUISINIÈRE P. 943

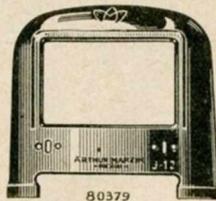
N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES
15	Plaque support stéatite.	110799	Virole pour ventouse.
16	Couronne.	110800	Support fenêtre.
38045	Lèchefrite.	110865	Virole.
39051	Gril.	110866	Tôle de côté.
40004	Tôle pâtisserie.	122007	Serre-fils.
50002	Chape.	122036	Stéatite four femelle.
50083	Poignée de porte.	122037	Stéatite four mâle.
54030	Commutateur Gardy.	122038	Stéatite inférieure.
80013	Flasque AR.	139023	Serre-fils.
80277	Flasque AV.	139067	Rondelle ensemble 600.
80311	Gond de porte.	139081	Ecrou borgne.
80336	Taque.	139090	Vis calante de plaque.
80337	Cuvette.	139101	Ecrou de serrage pour alvéole.
80475	Support combinateurs.	139110	Vis tête-spéciale axe porte.
110003	Serre-cordon.	139144	Ensemble axe et étoile.
110257	Patte support plaque à bornes.	142047	Plaque à bornes.
110353	Alvéole de 7 mm. (plaque).	142048	Fenêtre de ventouse.
110357	Alvéole de 7 mm. (four).	142049	Volet de ventouse.
110358	Alvéole de 9 mm. (plaque).	142064	Ressort à boudin de porte.
110359	Alvéole de 9 mm. (four).	142065	Ressort pour alvéole de 7 mm.
110440	Contre-porte.	142066	Ressort pour alvéole de 9 mm.
110493	Panneau de porte.	142147	Manette.
110517	Moufle.	142148	Axe de tourillonnage de la taque.
110545	Bande décorée.	L 141	Plaque diamètre 220.
110560	Protège-stéatite four.	L 143	Plaque diamètre 180.
110564	Faux fond.	L 345	Plaque diamètre 145.
110771	Tôle de visite.	P 326	Élément voûte.
110798	Douille.	P 726	Élément sole.

RADIATEURS J. 11 - J. 12 - J. 13

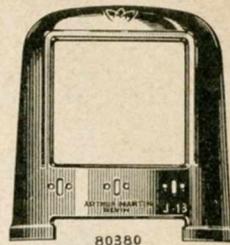
J. 11



J. 12



J. 13



NOMENCLATURE DES PIÈCES DES RADIATEURS J. 11 - J. 12 - J. 13

J. 11	J. 12	J. 13	DÉSIGNATION DES PIÈCES
80105	7276 54003	7276 54003	Demi-lune d'interrupteur. Interrupteur.
80378	80265	80265	Plaque à bornes.
110003	80379	80380	Support de plaque à bornes.
110150	110003	110003	Bâti.
110781	110150	110003	Serre-cordon.
122002	110782	110150	Grille.
122003		110783	Tôle arrière.
	122007	122007	Stéatite mâle.
122012	122012	122012	Stéatite femelle.
J. 321	J. 321	J. 321	Serre-fils.
122022	122022	122022	Passe-cordon.
	139019	139019	Ensemble élément monté.
	139065	139065	Brique support de résistance.
142021	142021	142021	Tube entretoise.
	142047	142047	Vis de plaque à bornes.
142100	142100	142100	Vis de plaque à bornes.
			Anneau de serrage du passe-cordon.
			Plaque à bornes.
			Poignée.

TABLE DES MATIÈRES

POUR LES

SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE

POUR LES

APPAREILS ÉLECTRIQUES DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE 1949

Commandes, délais, expéditions, etc.	2
Réchaud L. 13	3
Cuisinières P. 383 - P. 384.	4
Cuisinières mixtes Q. 183 - Q. 184	5
Cuisinière mixte Q. 923	6 et 7
Instructions pour le montage et le démontage des foyers.	8
Cuisinière P. 943	9
Radiateurs J. 11-12-13	10



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM