



# CUISINIÈRE A GAZ

NOTICE D'EMPLOI  
ET D'ENTRETIEN

---

---

P. GENEVÉE  
VENDÔME



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

# CUISINIÈRE A GAZ "GAZELLE"

---

## NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

---

### MANŒUVRE DES ROBINETS

*Pousser* la manette avant de la tourner de droite à gauche pour provoquer l'ouverture et arrêter la flèche en face du repère correspondant à l'allure maximum du feu que l'on veut allumer.

### BRÛLEURS DE DESSUS

Ces brûleurs au nombre de 4 peuvent être allumés automatiquement à l'aide de la veilleuse centrale (1).

a) *Allumage de la veilleuse (gaz de ville).*

Ouvrir le robinet du brûleur arrière droit jusqu'au premier cran, de façon à ce que la pointe de la flèche se trouve en face de l'indication « allumeur ». Présenter une allumette par l'un des 4 trous percés au milieu du dessus, s'assurer que la veilleuse est bien allumée.

b) *Allumage des brûleurs de dessus.*

La veilleuse pouvant rester allumée tout le temps où l'on utilise la cuisinière, il suffit d'ouvrir en grand le robinet correspondant au brûleur que l'on veut utiliser pour que l'allumage se fasse automatiquement.

Pour le brûleur double (avant droit) c'est dans la position G. O. seulement (couronne extérieure) que l'allumage est automatique ; il est possible ensuite de revenir à la position P. O. si c'est celle que l'on veut mettre en service.

Pour le brûleur arrière droit, dont le robinet est commun avec celui de la veilleuse, l'allumage se fait normalement mais il faut prendre garde à la fermeture de limiter la course au cran « allumeur », faute de quoi la veilleuse s'éteindrait également.

N'allumer les brûleurs que lorsque la casserole est en place.

(1) Sur les cuisinières fonctionnant au butane, propane ou gaz naturel, l'allumage automatique n'existe pas et il faut allumer chaque brûleur à l'aide d'une allumette suivant le procédé classique.

Munir les récipients de leur couvercle. Choisir le brûleur à utiliser en fonction de la grandeur du récipient. Le brûleur intensif avant gauche est destiné au chauffage de grands récipients contenant du liquide ; il est particulièrement recommandé pour les fritures.

## **GRILADES**

Relever la partie de dessus située à droite de la cuisinière, ouvrir le robinet « GRIL » et présenter l'allumette à l'un des brûleurs situés sous les plaques chauffantes. S'assurer que les 2 brûleurs sont allumés sur toute leur longueur.

Ces brûleurs permettent, sans manœuvre spéciale, d'effectuer simultanément ou séparément, des grillades par contact ou des gratins.

### **a) *Grillades par contact***

Pour la cuisson des steacks, côtelettes, andouillettes, poissons, etc.

Après avoir chauffé les plaques pendant 5 minutes environ, graisser légèrement et disposer dessus les pièces à cuire, les retourner pour cuire la deuxième face. Saler après cuisson. La graisse de cuisson est recueillie dans la petite gouttière mobile située entre les plaques où elle peut être récupérée.

### **b) *Gratins***

Chauffer 5 à 8 minutes. Tirer le tiroir et disposer sur le gril le plat à gratiner ; visser ou dévisser le bouton de tiroir pour rapprocher ou éloigner le plat des plaques rayonnantes et repousser le tiroir. Ce procédé est également utilisé pour la préparation des toasts qui sont disposés directement sur le gril.

Les gratins peuvent aussi se faire dans le four à rôtir ; consulter dans ce cas le tableau de réglage du thermostat.

## **FOUR**

A utiliser pour la cuisson des rôtis et pâtisseries.

La température du four est réglée automatiquement par un thermostat dont le bouton de manœuvre se trouve sur le dossier à droite de l'appareil. Chaque graduation du cadran correspond à une température fixe et constante.

Choisir la graduation du thermostat en fonction de la nature du met à cuire en se référant au tableau page 8 qui, sans être impératif, donne les indications de température correspondant à chaque plat.

Allumer le four en introduisant l'allumette par le trou situé à l'avant de la sole, le robinet ouvert en grand ; laisser chauffer pendant 15 minutes avant d'enfourner. Pendant la cuisson il ne sera pas nécessaire de modifier l'ouverture du robinet, le thermostat se chargeant de la mise en veilleuse au moment convenable. Eteindre le brûleur 10 minutes avant la fin prévue de la cuisson pour récupérer la chaleur accumulée dans le four.

Pour arroser, retourner ou surveiller un plat pendant la cuisson, il suffit de tirer le four comme un tiroir en agissant sur la poignée inférieure de la porte. Ce procédé évite d'avoir à sortir le plat ce qui est une manœuvre toujours délicate.

a) *Rôtis*

Placer sur le gril-support la lèchefrite contenant le rôti et disposer le tout sur l'étagère la plus haute possible compatible avec la dimension du rôti.

b) *Pâtisserie*

Placer la plaque à pâtisserie sur le gril le plus haut possible, la lèchefrite pouvant utilement être posée directement sur la sole du four.

## ENTRETIEN

Le nettoyage doit se faire à l'aide d'eau additionnée de cristaux de soude, les brûleurs sont soigneusement brossés et les trous débouchés à l'aide d'une pointe qui ne puisse pas les agrandir.

Il est possible de sortir complètement le four-tiroir pour le nettoyage : pour cela, tirer le four jusqu'à la butée puis le soulever du côté de la porte, continuer à tirer jusqu'à une deuxième butée et soulever le tout. De même pour sortir le tiroir de grillade au delà de la butée il faut soulever l'avant.

## REMARQUE IMPORTANTE

La « Gazelle » est un appareil perfectionné et pour profiter de toutes ses qualités *il est indispensable qu'elle soit réglée* suivant la qualité et la pression du gaz dont vous disposez. Le gaz peut en effet être très différent d'une ville à l'autre et sa pression n'est pas la même dans tous les quartiers desservis par un même réseau de distribution. (Cette remarque ne s'applique pas aux gaz butane et propane dont les qualités sont en principe constantes.)

## NOTICE DE RÉGLAGE A L'USAGE DE L'INSTALLATEUR

---

### DÉBIT

Les brûleurs de dessus et de grillade sont à flammes bleues. Le brûleur de four est à flammes blanches pour le gaz de ville et à flammes bleues pour les autres gaz.

Pour les brûleurs flammes bleues, les flammes doivent avoir de 15 à 20 mm. de longueur maximum, être bien franches, bleu clair, légèrement sifflantes sans pourtant qu'il se produise un claquement au moment de l'extinction ou de la mise en veilleuse. Si elles sont trop courtes et que le brûleur claque, il y a manque de gaz. Si elles sont longues, bleu foncé et molles, il y a trop de gaz. Agir sur le capuchon moleté de l'injecteur correspondant : on augmente le débit en dévissant ; on le diminue en vissant (ce réglage n'existe que pour le gaz de ville). Pour le butane, propane, gaz naturel, on peut être amené à régler les bagues d'air.

Pour le brûleur de four, examiner les flammes par le jeu inférieur de la porte, le four étant fermé. Aucune flamme ne doit se décoller, ni se mélanger avec les flammes voisines, ni toucher à la paroi ou au dessous du four. On peut réduire le débit gaz de ville en serrant de quelques tours la vis placée sur le côté du raccord sur lequel est fixé le brûleur à l'arrière.

Vérifier au compteur que les débits correspondent sensiblement aux valeurs suivantes :

	Gaz de ville
Brûleur avant gauche .....	800 l/heure
— — droit .....	550 —
— arrière .....	350 —
Grillade .....	930 —
Four .....	900 —

Pour le butane, propane et gaz naturel, les injecteurs sont à débit fixe réglé en usine avant expédition.

## ALLUMEUR (pour gaz de ville seulement)

Cet organe est à réglage fixe. Les 6 flammes constituant la veilleuse doivent avoir une longueur de 5 à 6 mm. Au cas où après un certain temps de fonctionnement elles deviendraient trop courtes, démonter le robinet correspondant et vérifier que le petit trou de 2 mm. percé dans la clé n'est pas obturé par la graisse. Pour démonter le robinet : desserrer la vis de butée réduit, tourner la manette à fond vers la gauche et la tirer. Si les flammes de la veilleuse sont correctes, les incidents du mauvais allumage automatique peuvent provenir d'un déplacement des tubes conduisant une flamme de chaque brûleur vers la veilleuse centrale ou plus souvent encore d'un mauvais réglage du brûleur que l'on veut allumer (en général d'un excès de gaz).

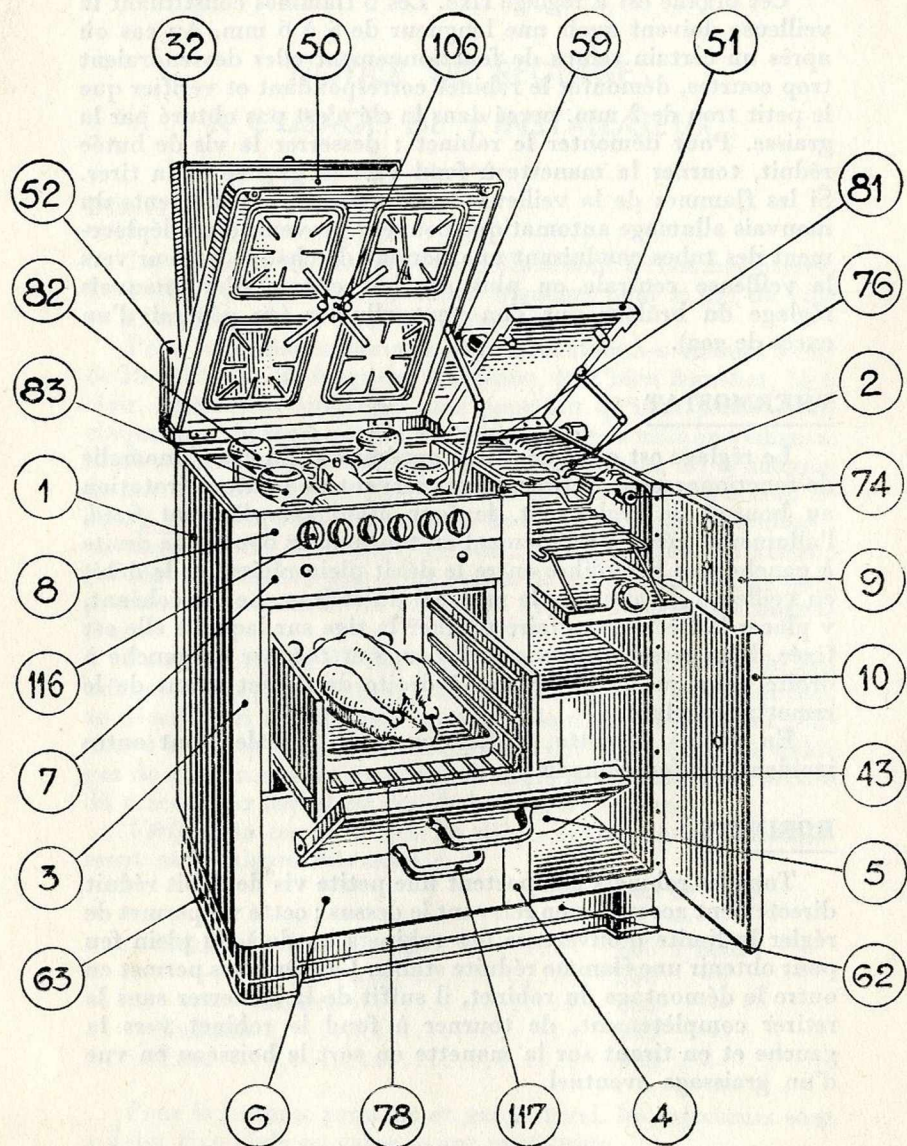
## THERMOSTAT

Le réglage est effectué avant expédition. En cas d'anomalie de fonctionnement, retirer l'ergot servant de limite de rotation au bouton de réglage et, le four étant complètement froid, l'allumer et vérifier rapidement en tournant le bouton de droite à gauche que l'équilibre entre le débit plein régime et le débit en veilleuse s'établit sur le repère 6 du cadran. Le cas échéant, y placer la flèche sans faire tourner la tige sur laquelle elle est fixée. Bien resserrer la vis de blocage et tourner de gauche à droite pour que la flèche soit à droite de l'ergot avant de le remettre en place.

En dehors de cette vérification, nous signaler tout autre incident de fonctionnement.

## ROBINETS

Tous les robinets comportent une petite vis de débit réduit directement accessible en relevant le dessus ; cette vis permet de régler la limite d'ouverture des robinets au delà du plein feu pour obtenir une flamme réduite stable. La même vis permet en outre le démontage du robinet, il suffit de la desserrer sans la retirer complètement, de tourner à fond le robinet vers la gauche et en tirant sur la manette on sort le boisseau en vue d'un graissage éventuel.





## PIÈCES DE RECHANGE

En cas de commande de pièces détachées, prière d'utiliser les repères et désignations du tableau ci-dessous et d'indiquer le numéro matricule de l'appareil.

Repère	Désignation	Matière	Observations
<b>1</b>	Côté extérieur gauche .....	Tôle émaillé blanc	
<b>2</b>	— droit .....	—	
<b>3</b>	Colonnnette gauche .....	—	
<b>4</b>	— médiane .....	—	
<b>6</b>	Porte d'étuve .....	—	
<b>8</b>	Bandeau de robinets .....	—	
<b>7</b>	— de ramasse-gouttes ...	—	
<b>5</b>	Porte de four .....	—	
<b>10</b>	— placard .....	—	
<b>9</b>	— grillade .....	—	
<b>32</b>	Couvercle dosseret .....	Tôle émaillée	
<b>43</b>	Contre-porte de four .....	Tôle à la masse	
<b>50</b>	Dessus partie gauche .....	Fonte émaillée	
<b>51</b>	— droite .....	—	
<b>52</b>	Dosseret .....	—	
<b>59</b>	Pupitre de thermostat .....	—	
<b>78</b>	Gril de four .....	Fer étamé	
<b>106</b>	Croisillon d'allumage automatique	Fonte et laiton	
<b>62</b>	Socle partie avant ou arrière ...	Fonte émaillée	Noir ou blanc
<b>63</b>	— latérale .....	—	2 par appareil
<b>116</b>	Manette de robinet .....	Bakélite	Rouge ou noire
<b>117</b>	Poignée de four .....	—	
<b>82</b>	Brûleur simple (arrière) .....	Fonte émail noir	
<b>83</b>	— de puissance .....	—	
<b>81</b>	— double .....	—	
<b>74</b>	— de grillade .....	Fonte brute	2 par appareil
<b>76</b>	Gril par contact .....	—	2 —
<b>75</b>	Plaque à picots de grillade .....	—	4 —

# THERMOSTAT

Nature du plat	Repère du thermostat	Temps de cuisson
<b>POISSONS</b> .....	<b>6</b>	30 min.
<b>RAGOUTS, DAUBES, etc.</b> ...	<b>2</b>	
<b>PATÉS :</b>		
constitués d'aliments déjà cuits ...	<b>8</b>	30 min.
— — crus .....	<b>4</b>	1 h. 30 à 1 h. 45 par livre
<b>GRATINS DANS LE FOUR :</b>		
d'aliments déjà cuits et chauds ....	<b>10</b>	15 à 30 min.
— crus (gratins minces) ...	<b>8</b>	30 à 45 —
— crus ( — épais) .....	<b>6</b>	45 min. à 1 h.
gratins de légumes .....	<b>8</b>	45 min.
<b>ROTIS :</b>		<i>Par livre :</i>
<b>Viandes rouges et gibier</b> .....	<b>9 OU 10</b>	Moins de 1 kg. 500 : 25 à 30 min. 1 kg. 500 à 3 kg. 500 : 20 à 25 — Plus de 3 kg. 500 : 15 à 20 —
<b>Viandes blanches :</b>		
Porc .....	<b>8</b>	15 à 20 min. par livre
Veau .....	<b>8</b>	20 à 25 — —
<b>Volaille :</b>		
Poulet .....	<b>8</b>	40 min. pour moins de 1 kg. et 5 min. par 100 gr. en plus
Dinde et dindonneau .....	<b>7 OU 8</b>	15 à 20 min. par livre
— farcie .....	<b>7</b>	20 à 30 — —
Pintade .....	<b>8</b>	35 à 50 — suivant poids
Canard .....	<b>8</b>	50 min. à 1 h. 20 suivant poids
<b>PÂTISSERIE et ENTREMETS :</b>		
Pudding, meringues .....	<b>1</b>	1 h. 30 à 2 h.
Crèmes renversées, flanc .....	<b>2</b>	10 à 45 min.
Petites brioches, biscuits .....	<b>6</b>	20 à 30 —
Cake aux raisins .....	<b>4</b>	1 h. à 1 h. 30, débiter au n° 9 pendant 20 à 30 min.
Macarons .....	<b>6 OU 7</b>	20 à 30 min.
Quatre-quarts, moka .....	<b>6 OU 7</b>	40 à 50 —
Gâteaux secs, tartelettes .....	<b>8</b>	15 à 20 —
Tartes .....	<b>7 OU 8</b>	30 à 40 —
Gâteaux de Savoie, grosses brioches.	<b>7 OU 8</b>	20 à 30 —
Pâtes feuilletées .....	<b>10</b>	10 à 20 —
Petits pains .....	<b>10</b>	15 à 20 —



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



LES ÉTABLISSEMENTS

# P. GENEVÉE

SOCIÉTÉ ANONYME  
AU CAPITAL DE  
40.000.000 DE FR.

FONDERIES — ÉMAILLERIES

## VENDÔME

(Loir-et-Cher)

Tél. 34 à Vendôme

Reg. Comm. Vendôme 4964



DÉPÔT A PARIS : 12, RUE DE NANCY (10°)

— BOT. 89-59 —

Reg. Comm. Seine 271.777 B