



**ARTHUR  
MARTIN**

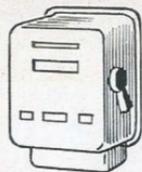
REVIN

ARDENNES

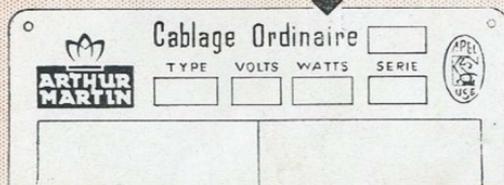
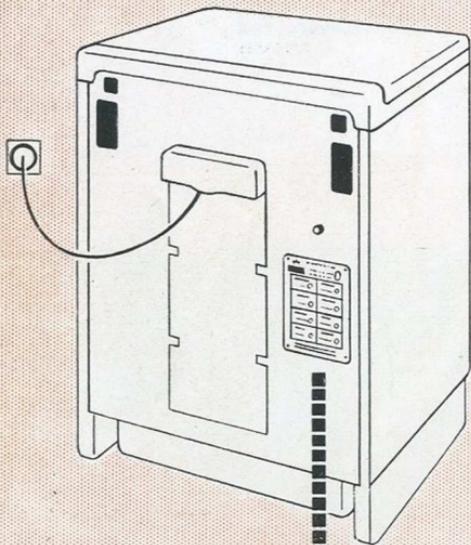
# *Instructions*

pour la mise en marche  
l'emploi et l'entretien

# CUISINIÈRE MIXTE 95-41



Vérifier que la puissance de votre compteur soit suffisante pour tous vos appareils.



# RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

## Raccordement électrique :

— Il est important, pour le bon fonctionnement de votre cuisinière, que son raccordement au réseau électrique et que sa mise à la terre soient faits correctement.

— Faites-les effectuer par votre électricien, par un installateur qualifié, ou par votre secteur de distribution (voir schémas de raccordement dans la partie technique, page 12).

## Assurez-vous avant la mise en service :

1° Que **la tension** indiquée au dos de votre appareil, sur la plaque d'identification et de voltage (fig. 1), correspond bien à celle de votre installation électrique.

2° Que **la puissance de votre compteur** est suffisante pour assurer le fonctionnement simultané de votre cuisinière à pleine puissance et de tous vos appareils électriques.

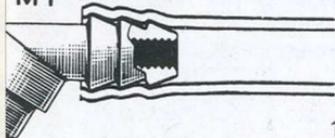
3° Que **les fils** d'amenée du courant ont un diamètre suffisant.

**IMPORTANT :** La cuisinière 95-41 est prévue pour être alimentée exclusivement en courant alternatif.

# RACCORDEMENT GAZ

## DE VILLE, GAZ NATUREL AIR PROPANÉ

M1



1

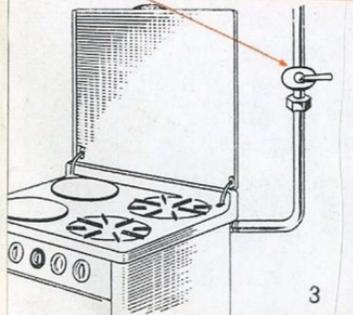
CANALISATIONS  
diamètres  
suffisants

COMPTEUR  
Débit  
suffisant

ROBINET D'ARRÊT  
fermé au  
repos



2



3

1. Pour le gaz de ville, le gaz naturel, l'air propané, utiliser le mamelon porte-caoutchouc **M1 gros calibre**.

4. Pour le Butane et le Propane, utiliser le mamelon porte-caoutchouc **M2 de petit diamètre**, livré avec l'appareil et qui se visse directement sur le mamelon de gros calibre M1.

2. Assurez-vous que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous vos appareils.

5. L'appareil doit être relié aux bouteilles de gaz Butane ou Propane par un tuyau de caoutchouc type Butane, **parfaitement étanche**.

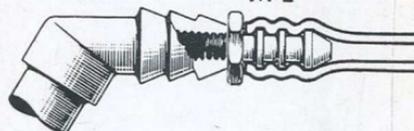
3. Vérifier l'étanchéité du raccordement. Au repos, **fermer le robinet d'arrêt**.

6. Tenir le robinet du manodétendeur toujours fermé lorsque l'appareil ne fonctionne pas. (Pour le raccordement électrique, voir page 12.)

## BUTANE — PROPANE

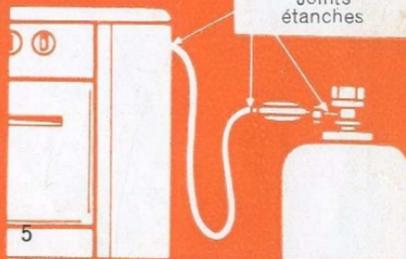
M1

M2



4

RACCORDEMENTS  
Joints  
étanches



5

OUVRIR

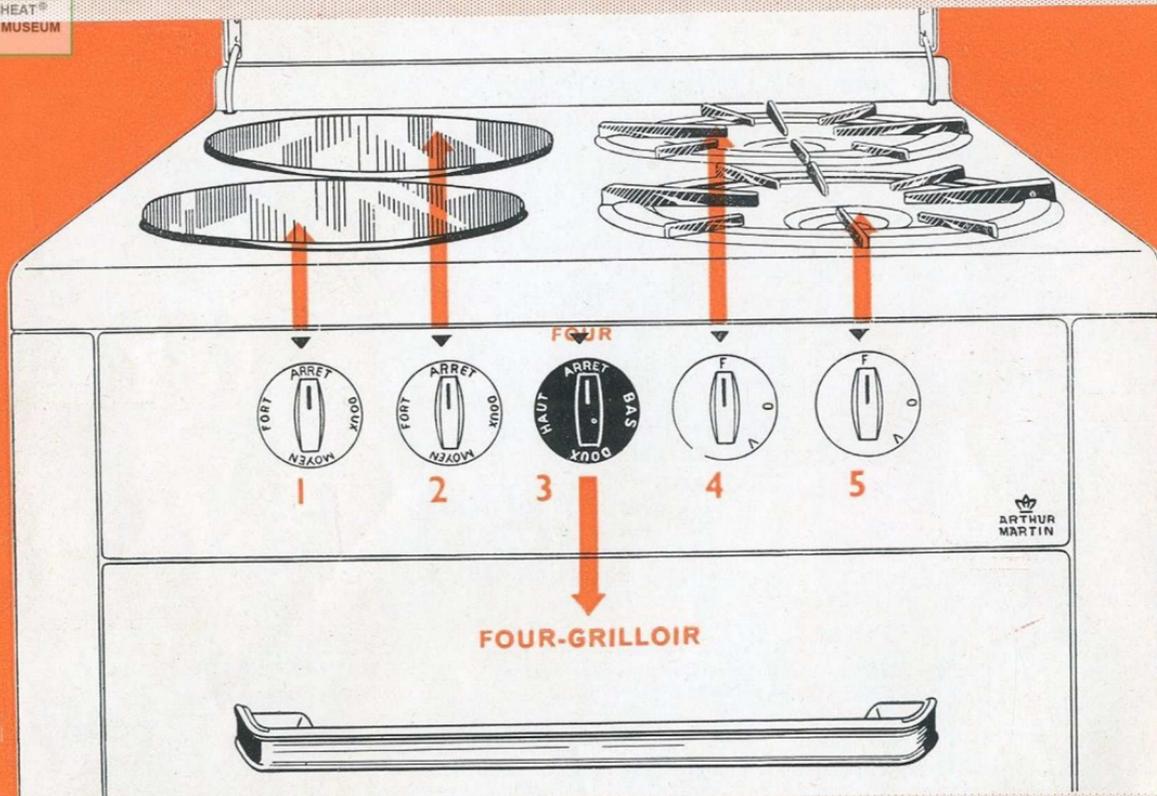
FERMER



6

3

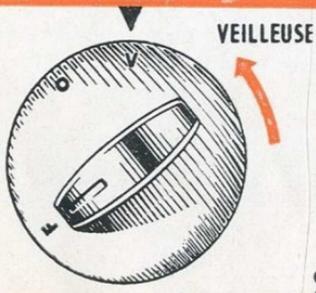
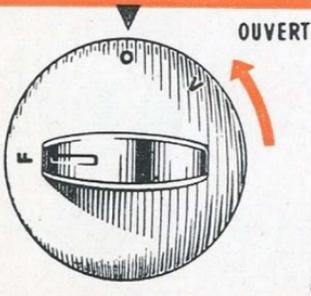
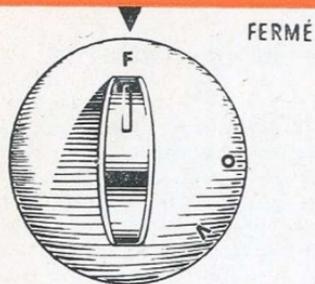
# Les manettes qui commandent votre 95-41



1. Plaque avant gauche, 180 mm.
2. Plaque arrière gauche, 220 mm.
3. Four-grilloir électrique.

4. Brûleur lent arrière droit.
5. Brûleur rapide avant droit.

# LES MANETTES ET LEUR MANŒUVRE



## ← MANETTES DES BRULEURS MULTIGAZ

Pour fermer, ouvrir, mettre en veilleuse un brûleur « Multigaz »

1° Pousser légèrement la manette avant de tourner.

2° Amener les lettres F (fermé), O (ouvert) ou V (veilleuse) en face du repère (figures 7, 8 et 9).

**Allumage :** Présenter la flamme aux brûleurs avant de manœuvrer le robinet, le récipient étant en place sur la grille.

## → COMMUTATEURS DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

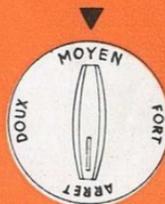
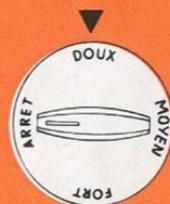
Pour régler l'intensité du chauffage, il suffit d'amener l'inscription de la manette qui correspond à l'allure désirée en face du repère de la bande indicatrice.

**Arrêt,** courant coupé.

**Doux,** chauffage doux, juste suffisant pour entretenir le mijotage.

**Moyen,** chauffage moyen pour maintenir l'ébullition.

**Fort,** pour la mise rapide en température, les ébullitions, les fritures.



## PLAQUES DU DESSUS

# MANETTE DU FOUR-GRILLOIR

## LES 4 POSITIONS DE LA MANETTE

La manette du four-grilloir électrique commande un commutateur à quatre positions qui permet de mettre en service simultanément en série, ou séparément les éléments chauffants du four. Pour obtenir le chauffage désiré, amener l'indication correspondante de la manette en face du repère de la bande indicatrice.

**Position « Arrêt »** (fig. 1). — Courant coupé, pas de chauffage.

**Position « Haut »** (fig. 2). — L'élément voûte, seul en fonctionnement, est porté au rouge vif. Son rôle est de « saisir », de griller, de dorer les mets.

**Position « Bas »** (fig. 3). — L'élément du bas (sole) chauffe seul au maximum. A cette position s'effectue le chauffage préalable du four.

**Position « Doux »** (fig. 4). — Les 2 éléments haut et bas (voûte et sole) chauffent ensemble modérément. C'est à cette position que la plus grande partie de la cuisson s'effectue.

**Nota.** — Il est recommandé de couper le courant quelques instants avant la fin de la cuisson, qui s'achève avec la chaleur accumulée dans les éléments chauffants.



Fig. 1

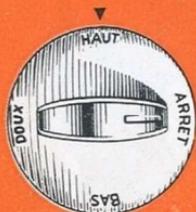


Fig. 2

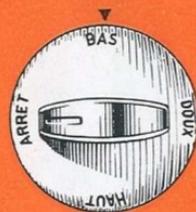


Fig. 3

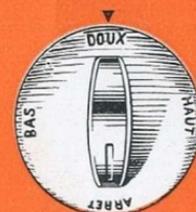


Fig. 4

# CONSEILS CULINAIRES

## GRILLADES ET GRATINS

**Préparation.** — Glisser le gril dans la rainure la plus proche de la voûte, fermer la porte et placer la manette du commutateur à la position « haut » (fig. 5 et 6). Attendre ainsi 10 minutes environ pour chauffer parfaitement le gril. Badigeonner le gril chaud avec de l'huile ou du beurre fondu.

**Grillade.** — Le gril étant chaud, le retirer; disposer dessus la pièce à griller, introduire le tout à l'intérieur du four en plaçant le gril à distance convenable de l'élément chauffant de façon que les pièces à griller soient le plus près possible de cet élément, sans toutefois le toucher (fig. 7). Cet élément constitue un plafond rayonnant, utilisé également pour les gratins. Pour les pièces très épaisses (gros morceau de poisson par exemple), les placer à une distance égale à leur épaisseur.

**Laisser la porte du four ouverte pendant toute la cuisson.** Lorsqu'un côté est grillé, retourner les pièces pour saisir l'autre côté. Dès que ce dernier est coloré, couper le courant et laisser encore en place quelques instants, à moins que l'on ne désire de la viande bien saignante.

**N. B.** — Il est recommandé de faire couper épaisses, 3 centimètres au moins, les viandes rouges à griller, pour qu'elles ne se dessèchent pas pendant la cuisson. Seules les entrecôtes « minute » et les grillades de porc doivent être coupées minces.



Fig. 5



Fig. 6

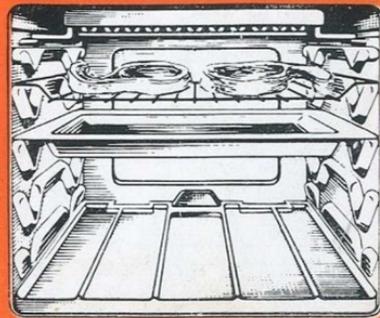


Fig. 7

Fig. 8

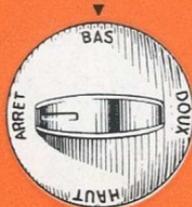


Fig. 9



Fig. 10

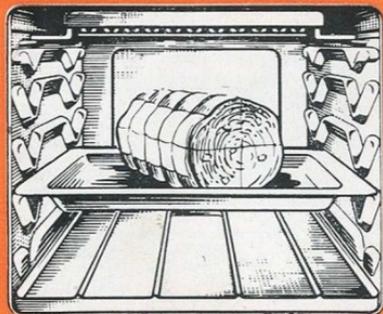


Fig. 11

## ROTIS

**Préparation.** — Placer les pièces à rôtir soit dans la lèche-frite, soit dans un plat en terre ou de métal que l'on dispose sur la grille-support. Un chauffage préalable du four est nécessaire avant d'enfourner le rôti, afin que la viande soit immédiatement saisie et ne laisse pas échapper ses sucs et son jus. A cet effet, le four étant vide, la porte fermée, placer la manette du commutateur sur la position « **bas** », pendant 20 minutes (fig. 8). Avant l'introduction au four, les viandes blanches seront assaisonnées. Il est conseillé d'assaisonner intérieurement les mets tels que : poulets, épaule de mouton, etc... Quant aux viandes rouges, l'assaisonnement se fera après la cuisson.

**Cuisson.** — Placer la pièce à rôtir à mi-hauteur (fig. 11). Fermer la porte, mettre la manette à la position « **doux** » (fig. 9) et laisser la cuisson se prolonger le temps nécessaire pour obtenir un rôti cuit selon vos goûts. Les viandes rouges demandent 20 minutes environ de cuisson par livre et les viandes blanches 25 à 30 minutes par livre. Couper le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson (fig. 10), pour utiliser au maximum la chaleur accumulée dans le four. En principe, un rôti est cuit dès qu'il ne conserve plus l'empreinte de la pression faite par le dos d'une fourchette.

### Remarques générales :

Ne jamais piquer la viande avec une fourchette pendant toute la cuisson afin de ne pas ouvrir un passage au jus. Le four électrique cuisant en vase clos, il n'est pas besoin d'arroser en cours de cuisson.

## PÂTISSERIES

Avant d'introduire les pâtisseries dans le four, il est indispensable de préchauffer celui-ci en plaçant la manette à la position « **bas** » (fig. 12). Effectuer la cuisson à la position « **doux** », porte fermée (fig. 13).

**Pâtisseries à base de blancs d'œufs ou de levure** (fig. 14).

- Préchauffage : 15 à 20 minutes, position « **bas** ».
- Introduire la pâtisserie à 5 ou 6 cm. de la sole.
- Cuire 20 à 30 minutes sur la position « **doux** », porte fermée.

**Meringues :**

- Préchauffage : 8 à 10 minutes, position « **bas** ».
- Introduire la tôle garnie de meringues à 5 ou 6 cm. de la sole.
- Cuire 30 à 40 minutes sur la position « **doux** » (couper le courant 10 minutes avant la fin de la cuisson).

**Pâtes brisées ou feuilletées :**

- Préchauffage : 30 minutes, position « **bas** ».
- Introduire la pâtisserie à 5 ou 6 cm. de la sole.
- Cuire 30 minutes environ sur la position « **doux** ».

**Petites pâtisseries à conserver** (fig. 15).

- Préchauffage : 20 minutes à la position « **bas** ».
- Introduire la tôle garnie au milieu du four.
- Cuire 15 minutes à la position « **doux** » et 10 minutes courant coupé.

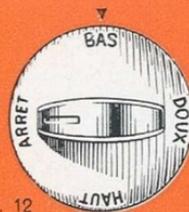


Fig. 12

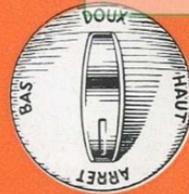


Fig.



Fig. 14

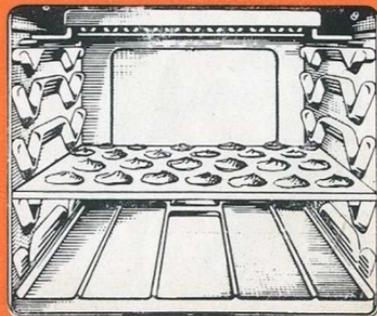
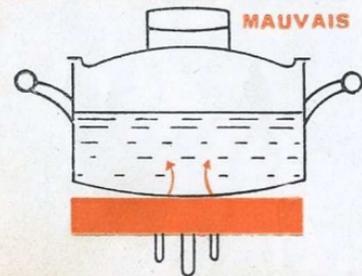
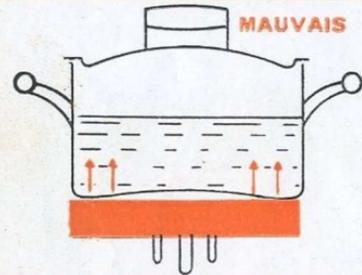
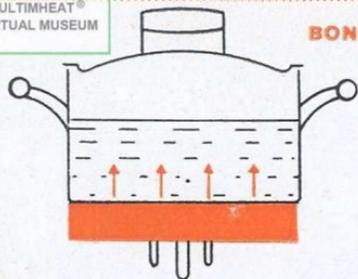


Fig. 15



## CHOIX DES RÉCIPIENTS

Pour que le récipient chauffe et utilise toute la chaleur émise par la plaque, il doit avoir un diamètre sensiblement égal à celle-ci.

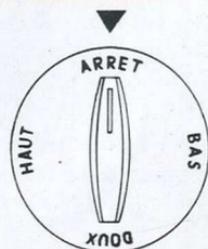
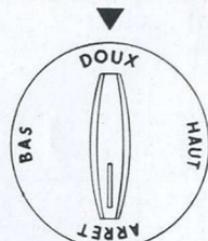
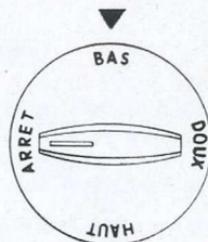
Le récipient doit avoir un fond rigoureusement dressé; éviter les récipients à fond émaillé extérieurement, mauvais conducteur de la chaleur.

Placer le récipient sur la plaque avant de mettre cette dernière sous tension. Munir tous les récipients de couvercles.

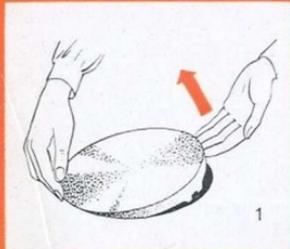
Pour la cuisson économique au gaz : choisir un brûleur approprié à chaque cuisson; régler la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient.

## UTILISATION DU FOUR

1. Préchauffer le four en plaçant la manette de four sur la position **BAS**, porte fermée (1).
2. Effectuer la cuisson pendant le temps voulu à la position **DOUX** (2).
3. Couper le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur accumulée dans le four achèvera la cuisson sans aucune dépense supplémentaire (3).



## PLAQUES DU DESSUS



## ENTRETIEN

**Les grilles des brûleurs** s'enlèvent aisément à la main, ainsi que les assiettes récolte-gouttes. Le plateau récolte-gouttes, accessible en ouvrant la porte du four, doit être nettoyé périodiquement, notamment lorsqu'il y a eu débordement de liquide.

**Pour le nettoyage des plaques**, il suffit de dégager celles-ci de leurs logements de la façon suivante :

1. Faire basculer la plaque en appuyant sur son bord extérieur; la saisir par l'extrémité dégagée (fig. 1).
2. Soulever doucement la plaque à l'aide des deux mains jusqu'à la butée (fig. 2).
3. Faire pivoter la plaque et son support de droite à gauche. Elle restera dans cette position (fig. 3).

**Pour remettre** la plaque et son support en place, la faire pivoter de gauche à droite et la laisser descendre dans son logement.

**Pour démonter les plaques**, la plaque étant à la position de nettoyage (fig. 3), la tirer verticalement, avec les deux mains, sans forcer. En cas de résistance excessive, voir page 14.

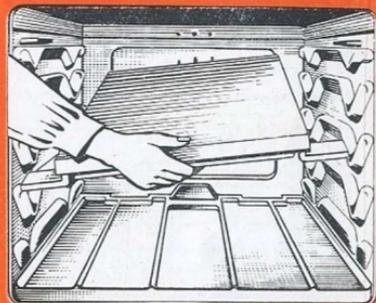
**Four-gril.** — Pour le nettoyage complet du four, enlever les éléments chauffants de voûte et de sole fixés par des broches en les tirant horizontalement à la main.

Après nettoyage, remettre les éléments en place en poussant à fond les broches dans les alvéoles de la pièce isolante se trouvant à l'arrière.

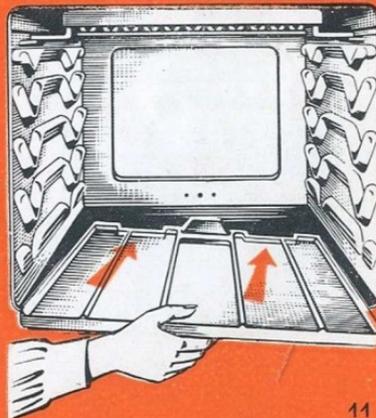
## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR



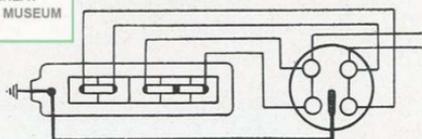
A. — VOÛTE



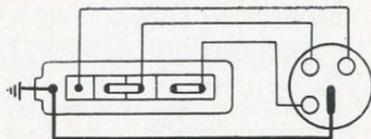
B. — SOLE



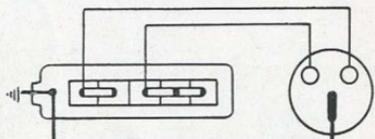
# SCHEMAS DE RACCORDEMENT



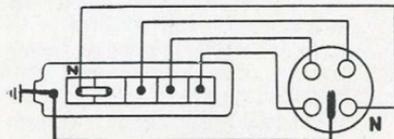
*Monophasé 115 130 Volts*



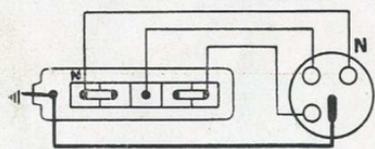
*Triphasé triangle*



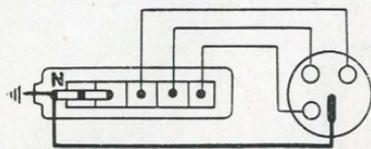
*Monophasé 195 380 Volts*



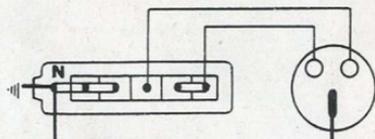
*Triphasé étoile neutre isolé*



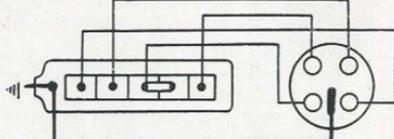
*Triphasé en V neutre isolé*



*Triphasé étoile neutre à la terre*



*Triphasé en V neutre à la terre*



*Diphasé 4 fils*

**NOTA.** — Sur ces schémas **N** indique le neutre —|| la borne de terre.

Avoir soin de connecter la borne —|| à une prise de terre efficace.

## COMMUTATEURS

Fixés à l'avant de l'appareil, ils sont accessibles après enlèvement des manettes et de la bande indicatrice.

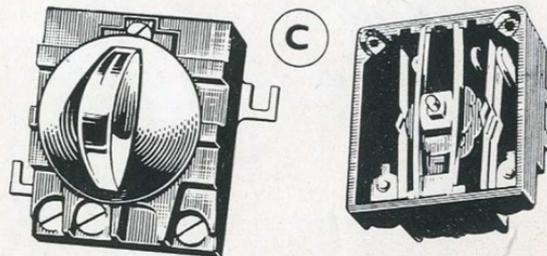
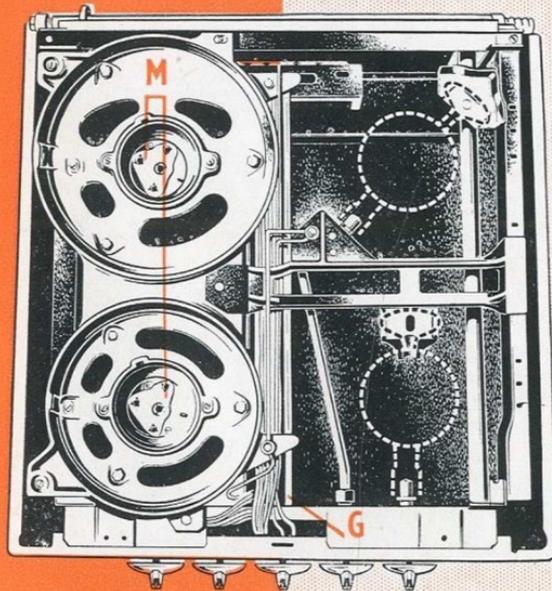
Ils sont protégés contre tout débordement de liquide et toute élévation de température.

Indéréglables, ils donnent la certitude d'un fonctionnement régulier et d'une très grande durée.

## CONNEXIONS

Les connexions de nos appareils sont en fils souples pour le dessus, protégés par une gouttière **G**, et placés sous gaine pour leur raccordement à chacune des plaques.

Ces connexions souples permettent la mobilité des manchons **M** qui supportent les plaques et facilitent leur démontage (voir page suivante).



## PLAQUES RAPIDEX



## MANCHON CYLINDRIQUE

## DÉMONTAGE DES PLAQUES

1. Faire basculer la plaque en appuyant sur un bord; le bord opposé offre une prise facile (fig. 1).
2. Tirer la plaque verticalement avec les deux mains (fig. 2).

### En cas de résistance pour séparer la plaque du manchon :

3. En tournant de gauche à droite, amener l'un des ergots **E** du support cylindrique mobile en face de l'échancrure correspondante du support de plaque et basculer l'ensemble pour dégager le manchon **M** (fig. 3).
4. Pour dégager la plaque du support mobile cylindrique, introduire la clé fileté livrée avec l'appareil par l'orifice central (ménagé au fond du support cylindrique, fig. 4).
5. Visser jusqu'à complet dégagement des broches de la plaque rapide.
6. Pour remettre en place la plaque, il suffit d'introduire les broches à fond dans les alvéoles du support.

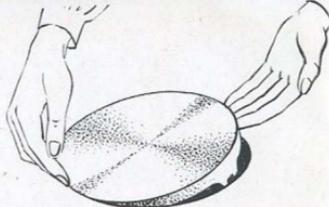


Fig. 1



Fig. 2

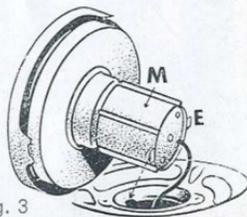


Fig. 3

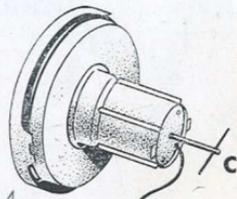
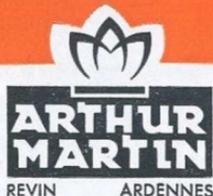


Fig. 4

# RÉGLAGE DES BRÛLEURS



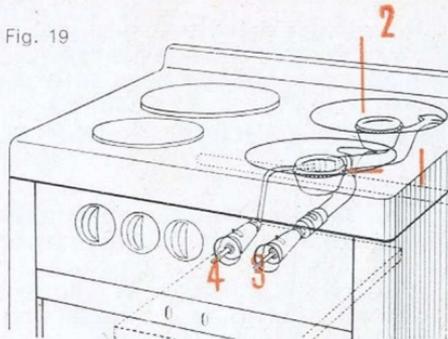
Cette partie de notre notice concerne les **INSTALLATEURS**, qui sont **SEULS QUALIFIÉS** pour le réglage des brûleurs et l'adaptation de nos appareils aux divers gaz.

**TRÈS IMPORTANT.** Pour le passage éventuel du gaz de ville au gaz Butane, il importe, avant de brancher l'appareil sur la bouteille, de s'assurer :

1° De la mise en place du mamelon de raccordement Butane (voir p. 3).

2° Du blocage de tous les injecteurs sur la position Butane.

Fig. 19



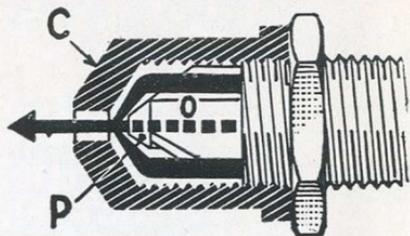
Points de réglage « Multigaz » :

**1-2. Brûleurs du dessus.** — Injecteurs accessibles après enlèvement des assiettes récolte-gouttes et des brûleurs.

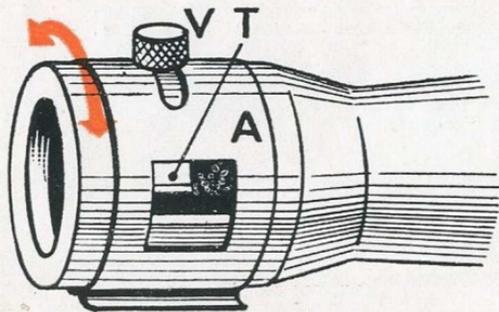
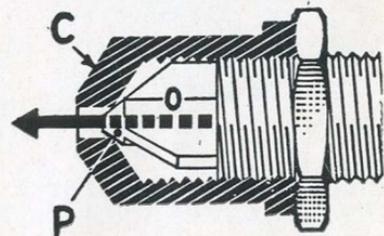
**3-4. Vis de réglage des veilleuses des brûleurs du dessus** accessibles après enlèvement des manettes.

## Réglage du débit de gaz.

**Pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané** qui exigent un débit de gaz relativement important, on augmente le débit en éloignant le capuchon C du pointeau P de l'injecteur différentiel, de telle sorte que le gaz puisse passer à la fois autour des ailettes du pointeau et par son conduit central O.



**Pour les gaz Butane et Propane qui demandent au contraire un débit de gaz très réduit**, en vissant, on bloque à fond le capuchon C sur le pointeau P. Dans cette position, le gaz ne peut plus passer que par le conduit central calibré O du pointeau.



## Réglage de l'air primaire.

Quels que soient les brûleurs, on augmente ou on diminue le débit d'air primaire en dégagant ou en obturant les trous T d'entrée d'air sur le canon du brûleur.

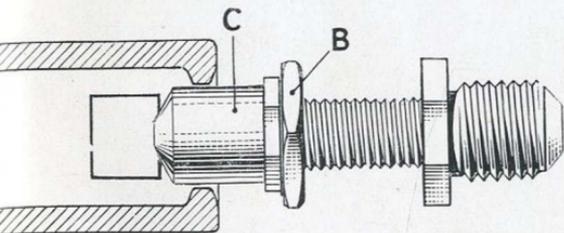
Pour cela :

- 1° Desserrer la vis V de fixation,
- 2° Faire tourner la bague A,
- 3° Resserrer la vis V.

**GAZ DE VILLE, GAZ NATUREL  
AIR PROPANÉ**

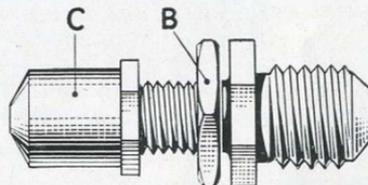
## A) Réglage du débit de gaz

1. Débloquer le contre-écrou B.
2. Diminuer le débit de gaz en vissant le capuchon C de l'injecteur ou augmenter le débit en dévissant C.
3. Rebloquer le contre-écrou B.



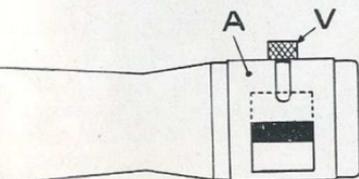
**BUTANE — PROPANE**

1. Débloquer à fond le contre-écrou B.
2. **Visser à fond le capuchon C de l'injecteur.**
3. Serrer, sans le bloquer, le contre-écrou au contact du capuchon C.

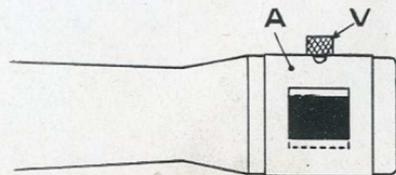


## B) Réglage du débit d'air

1. Desserrer la vis V qui maintient la bague de réglage.
2. Faire tourner la bague A jusqu'à ce qu'on obtienne une flamme correcte (voir planche en couleurs).
3. Resserrer la vis V.



Même réglage que pour le gaz de ville,  
**en dégageant davantage les trous  
d'air.**



# RÉGLAGE DES VEILLEUSES

## Veilleuses des brûleurs de dessus

### GAZ DE VILLE, GAZ NATUREL AIR PROPANÉ

1. Retirer la manette en exerçant une forte traction bien symétrique (fig. 1).
2. Au moyen d'un tournevis, visser la vis V pour augmenter le débit, la dévisser pour le réduire (fig. 2).
3. Replacer la manette et allumer le brûleur pour contrôler le débit veilleuse obtenu.



Fig. 1

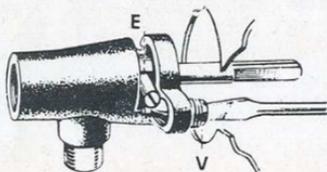


Fig. 2

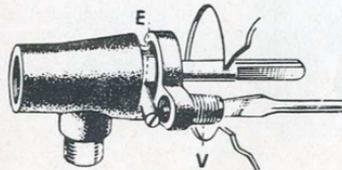
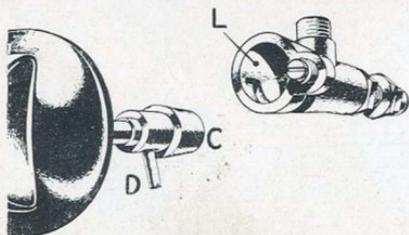


Fig. 3

### BUTANE, PROPANE

1. Retirer la manette.
2. Dévisser la vis V de façon à permettre le libre mouvement de l'ergot E jusqu'au fond de la gorge (fig. 3).
3. Replacer la manette.



### Graissage des robinets

Après retrait des manettes et démontage de la bande cache-robinetterie

- 1° démonter la carotte C en dévissant au préalable le doigt D qui la fixe;
- 2° nettoyer à l'essence la carotte et son logement L dans le corps du robinet pour enlever toute trace de l'ancienne graisse;
- 3° graisser la carotte et son logement avec une graisse de qualité;
- 4° replacer la carotte et la manœuvrer deux ou trois fois dans chaque sens, de façon à étaler la graisse;
- 5° enlever de nouveau la carotte, faire disparaître les bavures de graisse, s'assurer que les passages de gaz, et entre autres l'orifice de débit réduit, ne sont pas obturés;
- 6° remonter la carotte, la bande et les manettes.

# ASPECT NORMAL DES FLAMMES *à la sortie des brûleurs*



**ARTHUR MARTIN**  
REVIN ARDENNES

GAZ DE VILLE GAZ NATUREL

BUTANE PROPANE  
AIR PROPANÉ

**FLAMMES MAL RÉGLÉES**  
DÉBIT D'AIR TROP FAIBLE E X C È S D ' A I R

Le réglage correct d'un brûleur se reconnaît non seulement à l'aspect et à la couleur des flammes qui doivent être conformes aux dessins ci-dessus, mais aussi à leur longueur.

Si la flamme est très longue et éclairante c'est qu'elle manque d'air. Si elle est très courte et sèche, si le feu prend à l'injecteur, c'est que l'air primaire est en excès. Dans ce dernier cas elle fait entendre également un sifflement caractéristique.





### Grainage des minerais

Le grainage des minerais est un processus qui consiste à séparer les minéraux en fonction de leur taille. Cette opération est essentielle pour l'analyse et le traitement des minerais. Elle est réalisée à l'aide de tamis de différentes tailles, qui permettent de classer les minéraux en fonction de leur diamètre. Le grainage est une étape importante de la préparation des minerais pour l'analyse chimique et physique.

# DÉBIT DES BRULEURS



TYPE DE BRULEUR	GAZ DE VILLE 4.500 mth.		GAZ BUTANE PROPANE		GAZ NATUREL		AIR PROPANÉ	
	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.
Brûleurs avant type rapide ....	2.700	730	2.500	104	2.200	250	2.200	370
Brûleurs arrière type lent .....	1.900	455	1.250	54	1.250	143	1.250	210

## PUISSANCE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Dessus :	115 à 240 V	380 V	Four-grilloir :	Pour toutes tensions
Plaque de 220 mm =	2.100 watts	1.800 watts	Élément voûte .....	= 1.500 watts
Plaque de 180 mm =	1.800 watts	1.500 watts	Élément sole .....	= 1.500 watts

## NOS GARANTIES DE QUALITÉ

Dans tous les appareils ARTHUR MARTIN, chaque pièce est rigoureusement contrôlée aux différents stades de sa fabrication (74 postes de contrôle dans nos usines de Revin) et l'appareil achevé est soumis à des essais de sécurité et à des vérifications minutieuses. Ces appareils, garantis un an contre tout vice de construction ou de matière, assurent à l'utilisateur le maximum de rendement, de sécurité et de confort.

Les dépositaires d'appareils ARTHUR MARTIN peuvent, d'autre part, fournir à notre clientèle des pièces de rechange en cas d'avaries survenues à l'un de nos appareils.



## NOS GAMMES CUISINE, CHAUFFAGE, FROID



### Appareils Bloc "Multigaz"

- Réchaud-four 31-32 avec thermostat ou 31.31 sans thermostat.
- Cuisinière 36.31 - 3 feux.
- Cuisinière 36.42 - 4 feux avec allumage automatique et thermostat.

### Cuisinières charbon, feu continu 65.02 - 65.01 64.02 - 64.01

juxtaposable avec nos cuisinières Multigaz ou électriques.

### Cuisinière mixte 93.71

Côté charbon, feu continu  
Côté "Multigaz" 4 feux, avec allumage automatique et thermostat.

### Cuisinières Bloc électriques

- 4 plaques : 54.41.
- 3 plaques : 54.31.

Documentation détaillée sur demande

### Cuisinière combinée 93.51

- dessus "Multigaz", four électrique.

### Cuisinière combinée 95.41

- dessus : 2 brûleurs Multigaz  
2 plaques électriques. Four électrique.

### Poêles charbon à feu continu

- 48.43 N volume de chauffe 90 m<sup>3</sup>
- 48.57 volume de chauffe 140 m<sup>3</sup>
- 48.59 volume de chauffe 170 m<sup>3</sup>
- 47.50 volume de chauffe 180 m<sup>3</sup>

### Froid

- Armoire frigorifique 20.42 à absorption, capacité 40 lit.
- Armoire frigorifique 20.70 à absorption, capacité 60 lit.
- Armoire frigorifique "bloc" 2.090 à absorption, capacité 90 litres.



# USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

S. A. Capital 437.500.000 fr. - Siège administratif et Usines à REVIN (Ardennes)  
Téléph. 3 et 5 - Télégr. Armar-Revin - R. C. Rocroi 5466 et Seine 301.697 B.

Siège social, Services de Paris et salles d'exposition : 36, rue de Châteaudun, PARIS  
Téléph. TRInité 06-21 - Télégr. Fondarmar-Paris - C. Ch. Postaux Paris 501-37

