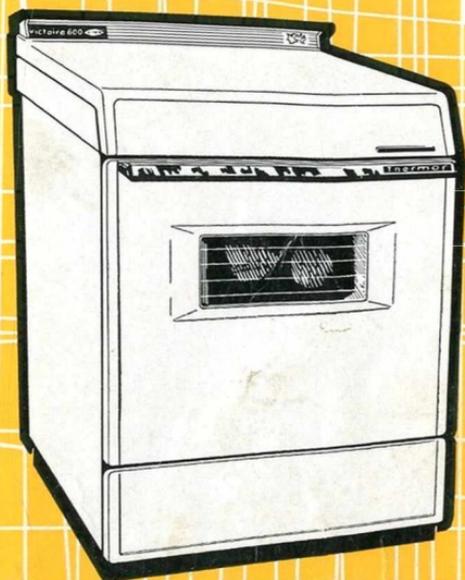


cuisinière



Victoire 600



avec
ou sans
hublot

Thermor

JUILLET 1963
3841-783 - 3^e éd.

NOTICE
d'installation
et de réglage
d'emploi
et d'entretien

VICTOIRE 600

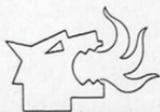
Thermor

avec ou sans hublot



	Pages
RÉGLAGES	1
EMPLOI	9
ENTRETIEN	15
NOTES TECHNIQUES	17

La cuisinière VICTOIRE 600 sans hublot se règle, s'utilise et s'entretient dans les mêmes conditions que la cuisinière AVEC HUBLLOT décrite dans la présente brochure.



Thermor





PARTIE GAZ de la table de travail

La disposition des brûleurs sur la table de travail est la suivante :
CUISINIÈRES 4639.7 et 4679.7 **CUISINIÈRE 4679.4**

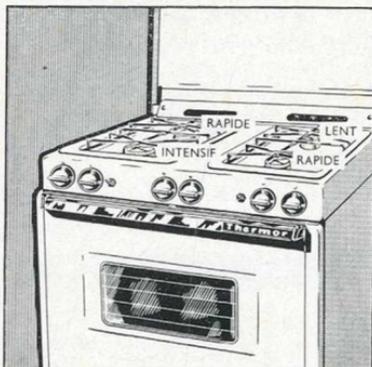


fig. 1

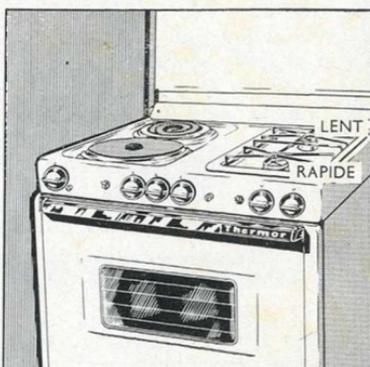


fig. 2

Chacun des brûleurs comprend :

— une tête de brûleur et son chapeau reposant sur le fond du bac de propreté (fig. 3) ;

— après avoir retiré grille porte-casserole, tête de brûleur et bac, l'accès est possible vers :

— la buse de mélange 1 en tôle émaillée, engagée sur l'entrée de buse 2 pour l'aération primaire et l'injecteur 3 calibré spécialement pour un gaz déterminé (fig. 4).

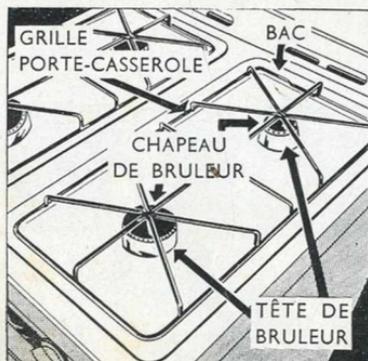


fig. 3

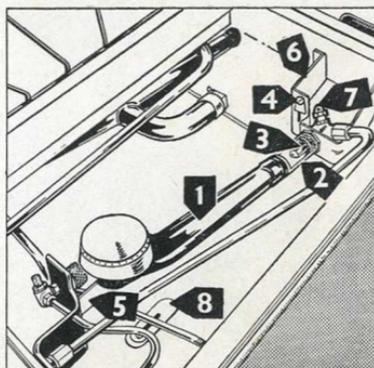


fig. 4

1. Buse. 2. Entrée de buse. 3. Injecteur JAUNE. 4. - Butée mobile. 5. - Patte d'accrochage.
 6. - Étrier JAUNE. 7. Capuchon de vis de réglage de débit. 8. - Accès au réglage d'air du GRILLOIR.

— Pour adapter les brûleurs au gaz distribué, effectuer les opérations suivantes :

- retirer la grille, tête de brûleur et bac (fig. 3) ;
- dégager la buse 1 après avoir écarté la butée mobile (identique à 4) de la patte d'accrochage 5 (fig. 4) ;
- dévisser l'entrée de buse 2 (fig. 4) ;

— retirer l'injecteur 3 (fig. 4) et placer celui portant le repère indiqué par le tableau ci-dessous ;

— revisser l'entrée de buse, mettre la buse en place, s'assurer de son verrouillage par la butée mobile. Sans placer le bac, mettre la tête et son chapeau sur la buse (fig. 4) ;

— allumer et, si cela est nécessaire, régler le débit aux valeurs indiquées par le tableau, page 21, au moyen de la vis de réglage placée sous le capuchon 7 (fig. 4), sur le raccord porte-injecteur. La flamme du brûleur doit avoir une longueur de 12 à 15 mm.

Si la flamme est trop longue, diminuer le débit en vissant la vis de réglage.

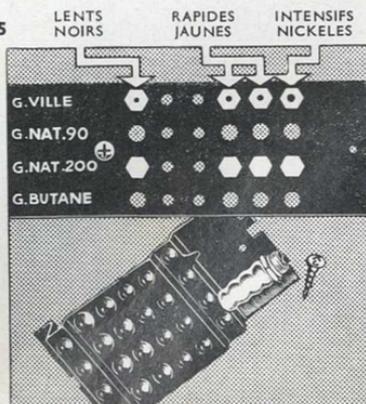
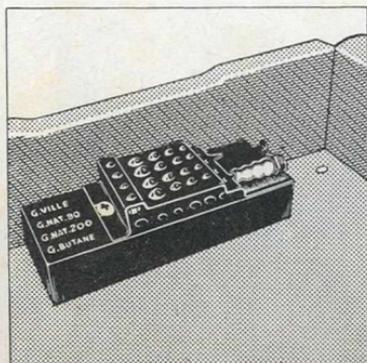
Si la flamme est trop courte, augmenter le débit en dévissant la vis de réglage.

Au gaz butane ou propane, aucun réglage n'est à effectuer. Vérifier seulement que la vis de réglage est dévissée de 5 tours au moins.

REPÈRE DES INJECTEURS			1	2	3	4	
TYPE DU BRÛLEUR	LONGUEUR INJECTEUR	Couleur de l'injecteur et de l'étrier sur l'appareil	BUTANE PROPANE	GAZ DE VILLE AIR PROPANÉ 6 500	GAZ NATUREL 90	GAZ NATUREL 200 AIR PROPANÉ 13 500	
			Lent	Long	Noir	70 B	240 V
Rapide	Moyen	Jaune	80 B	300 V	N 90 160	N 200 135	
Intensif	Court	Nickelé	95 B	330 V	N 90 185	N 200 160	
						Livrés sur demande	

Attention : Pour éviter la confusion pour l'emplacement des injecteurs, ceux-ci ont été colorés de la même teinte que l'étrier support 6 du bloc d'injection sur la cuisinière (fig. 4).

fig. 5





Remarque : Tous ces injecteurs de recharge (sauf ceux pour gaz naturel 90 cpz) sont mis en place dans une réserve prévue dans le fond du tiroir. Ils sont accessibles après avoir déposé le petit carter fixé par deux vis à empreinte cruciforme (fig. 5). Souffler dedans avant le montage pour chasser les poussières qui peuvent y séjourner.

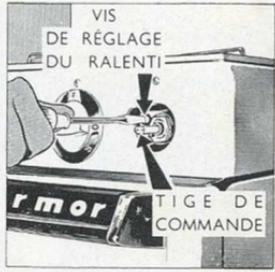
RÉGLAGE DU RALENTI

— enlever la clé de commande en s'aidant d'un chiffon passé derrière ;

allumer le brûleur et positionner la tige de commande sur la position R, de débit réduit, en tournant à fond vers la gauche.

En butane, la vis de réglage (fig. 6) sera serrée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.

fig. 6



LE FOUR A GAZ

La cuisinière Victoire-600 comporte un grilloir et une sole. Pour l'un et l'autre brûleurs, l'admission du gaz est réalisée par un injecteur percé pour le gaz de ville dans lequel se visse un injecteur percé pour le gaz butane. Un contre-écrou permet le blocage. Un bouchon assure l'étanchéité (fig. 7).

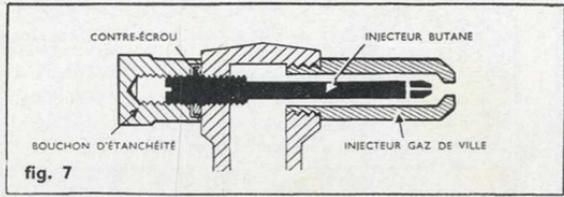


fig. 7

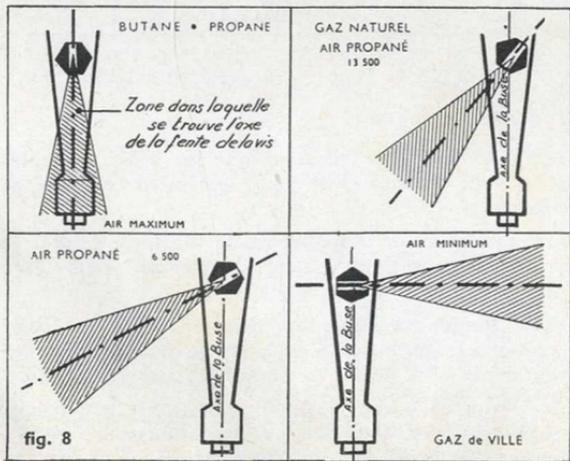


fig. 8

RÉGLAGE D'AIR

(sans allumage)

Chaque buse porte, près de son entrée, une vis de réglage d'air avec contre-écrou, débloquent le contre-écrou, puis orienter la fente de la vis suivant la figure 8. Revisser le contre-écrou.

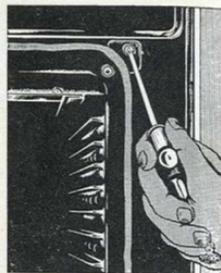
orienter la fente de la vis suivant la figure 8. Revisser le contre-écrou.

GRILLOIR

RÉGLAGE D'AIR (*sans allumage*)

La vis de réglage d'air 8 (fig. 4) est accessible en retirant la grille support de casserole et le bac de propreté des brûleurs de droite.

fig. 9



RÉGLAGE DE DÉBIT (*sans allumage*)

Il est accessible dans le coin droit, en haut de l'ouverture du four, immédiatement derrière la façade. Retirer la pastille d'obturation du trou situé sur la façade côté droit du four (fig. 9).

A l'intérieur, derrière le trou, dévisser le bouchon d'étanchéité d'injecteur, débloquent le contre-écrou de l'injecteur butane avec une clé plate de 10 mm (fig. 10) et effectuer l'un des quatre réglages ci-dessous (fig. 11) à l'aide d'un tournevis.



fig. 10

1	2	3	4
BUTANE PROPANE	GAZ de VILLE AIR PROPANE 6 500	90 - GAZ NATUREL - 200 AIR PROPANE 13 500	
L'injecteur Butane est serré à fond	L'injecteur Butane est serré à fond puis... dévisse de 4 tours	dévisse de 1/2 tour	dévisse de 1/4 tour

fig. 11

MISE AU POINT (*brûleur allumé*)

La mise au point est effectuée en vérifiant que les débits indiqués par le tableau, page 21, sont obtenus. Elle peut également se faire par l'observation de la flamme.

Allumer le brûleur et corriger éventuellement le réglage de débit et le réglage d'air pour obtenir une flamme nette à contour BLEU CLAIR ayant une longueur de 8 mm environ.

— Si la flamme est longue et floue, augmenter l'admission d'air primaire en tournant pour orienter la fente de la vis de réglage d'air vers l'axe de la buse ou diminuer le débit de gaz en vissant légèrement l'aiguille.

— Si la flamme est courte et vive, le débit de gaz est insuffisant, l'augmenter en dévissant légèrement l'aiguille. Lorsque la flamme s'envole, il peut être nécessaire de diminuer l'admission d'air primaire en inclinant davantage la fente de la vis de réglage d'air par rapport à l'axe de la buse.

SOLE

Le brûleur de sole est contrôlé par un thermostat. Avant de mettre celui-ci en service, il y a lieu d'effectuer les réglages approchés relatifs au thermostat lui-même, à l'injecteur, puis aux veilleuses de sécurité. La figure 12 indique avec précision les endroits où s'effectuent les réglages.

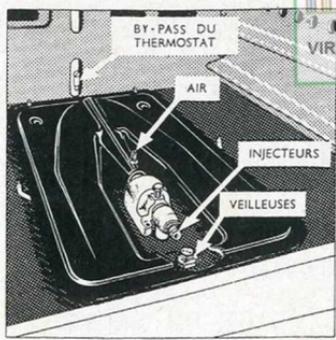


fig. 12

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

(sans allumage)

ATTENTION : Le réglage décrit ci-dessous est très important. Il engage la sécurité de fonctionnement de l'appareil et sera obligatoirement suivi de la MISE AU POINT brûleur allumé décrite page 6.

Le thermostat fonctionne de façon identique pour tous les gaz, le seul réglage à faire est celui du RALENTI, par la VIS DE RÉGLAGE, du BY-PASS ville (fig. 13).

Retirer la plaque de sole, la vis de réglage est accessible après avoir retiré le bouchon d'étanchéité.

Suivant le gaz utilisé, effectuer l'un des quatre réglages (fig. 14).

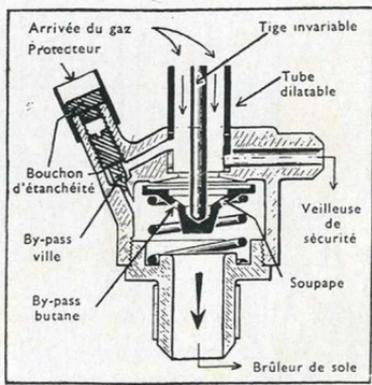


fig. 13

fig. 14

1	2	3	4
BUTANE PROPANE	GAZ de VILLE AIR PROPANE 6 500	90 - GAZ NATUREL - 200	AIR PROPANE 13 500
La vis intérieure est serrée à fond	La vis intérieure dévissée de 1 tour	est d'abord serrée à fond puis... dévissée de 1/2 tour	dévissée de 1/4 tour

RÉGLAGE DE DÉBIT

(sans allumage)

Suivant le gaz utilisé, l'injecteur sera réglé suivant l'une des quatre possibilités indiquées (fig. 15).

1	2	3	4
BUTANE PROPANE	GAZ de VILLE AIR PROPANE 6 500	90 - GAZ NATUREL - 200	AIR PROPANE 13 500
L'injecteur Butane est serré à fond	L'injecteur Butane est serré à fond puis... dévissé de 4 tours	dévisé de 1/2 tour	dévisé de 1/4 tour
			

fig. 15

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE DE SÉCURITÉ (sans allumage)

Les deux veilleuses de sécurité réallument la rampe lors du fonctionnement du thermostat aux positions basses.

Elles sont alimentées par le raccord central placé à l'avant du four. Dévisser le bouchon pour atteindre l'injecteur (fig. 16).

Régler suivant les indications de la figure 17

Les petites flammes doivent avoir une longueur de 15 mm environ.

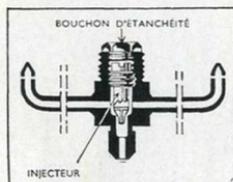


fig. 16

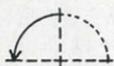
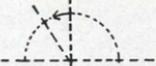
1	2	3	4
BUTANE PROPANE	GAZ de VILLE Air prop 6 500	90 - GAZ NATUREL - 200	AIR PROPANE 13 500
L'injecteur est serré à fond	L'injecteur est serré à fond puis... dévissé de 1/4 tour	est serré à fond puis... dévissé de 20 à 30 degrés	
			

fig. 17

MISE AU POINT (brûleur allumé)

important

Opérer comme pour le grilloir.

Pour le thermostat, procéder comme suit :

allumer le four manette de réglage à 10 et laisser chauffer 15 mn ;

— ouvrir la porte, retirer la plaque de sole ;

— ramener la manette sur la position « 1 » ;

— la flamme, aux trous du brûleur, doit devenir très courte (2 à 3 mm) mais rester stable après quelques secondes ;

— si elle s'éteint, le débit de by-pass est insuffisant, dévisser un peu plus la vis de réglage du by-pass du thermostat (fig. 12) ;

— si elle reste longue, le débit de by-pass est trop élevé, le réduire en vissant un peu plus la vis de réglage.

Les réglages terminés, replacer partout les bouchons d'étanchéité après s'être assuré pour les injecteurs que le contre-écrou est bien bloqué.



PLAQUES A BORNES

NATURE DU RÉSEAU (alternatif seulement)	TENSION DU RÉSEAU entre phases	TENSION ÉLÉMENTS	SCHEMA PLAQUES à bornes
Monophasé	110 220 380	120 220 380	
Triphasé triangle	220 380	220 380	
Diphassé 2 phases et neutre	220 380	120 220	
Triphasé étoile	220 380	120 220	
Monophasé 2 ponts appelé aussi « Diphassé 4 fils »	2 x 120	120	

(≡ symbole de prise de terre)

fig. 18

La prise de terre (≡ fig. 18), obligatoirement raccordée doit être assortie de précautions complémentaires lorsque la cuisinière est installée rigide sur la canalisation gaz, ou encastrée. Voir « notes techniques » page 19.

BRANCHEMENT DES ACCESSOIRES

1. — DANS LE CAS LE PLUS GÉNÉRAL, ce branchement est effectué d'usine sur la boîte principale d'arrivée de courant de la cuisinière*. Cependant, deux cas particuliers peuvent se présenter :

a) AJOUTER UN CORDON, cas ci-dessous :

Cuisinières avec HUBLOT sans tournebroche	} Four ÉLEC. {	380 v monophasé
		380 v triph. triangle
	} Four GAZ	

Utiliser un cordon ayant une bonne tenue à la chaleur. Nous conseillons le fil scindex enrobé sur 20 cm environ d'une gaine de rayonne vernie.

b) UTILISER LE CORDON FOURNI, cas ci-dessous :

Toutes cuisinières avec tournebroche monté.

* Si la cuisinière doit être changée de tension, consulter les directives données sur le bristol collé au dos de la cuisinière (K 36 LFL 3841-581).



2. — PROTECTION CONTRE LES ACCIDENTS

Sur les cuisinières à four électrique, brancher la terre sur la borne de masse de la cuisinière.

Sur les cuisinières à four gaz, 2 possibilités :

- a) Cuisinière avec tournebroche : terre sur borne de masse du moteur.
- b) Cuisinière avec hublot et sans tournebroche : terre sur borne de masse de la lampe d'éclairage.

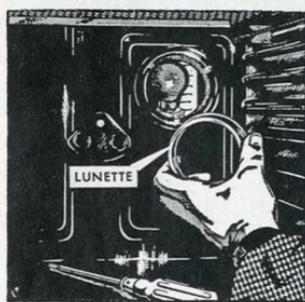
ATTENTION : Si la cuisinière est raccordée rigide sur l'installation gaz ou encastrée, il est nécessaire d'ISOLER la MASSE de la CUISINIÈRE de l'installation gaz. Cette particularité normalement obtenue par le tuyau de caoutchouc n'étant plus satisfaite, nous fournissons sur demande un raccord isolant spécial. Consulter l'usine.

3. — CHANGEMENT DE TENSION DU TOURNEBROCHE

Consulter le bristol collé à l'arrière de la cuisinière.

4. — VISITE DE LA LAMPE DE FOUR

Suivant les caractéristiques électriques de la cuisinière, la lampe destinée à l'éclairage du four est une lampe 130 v ou une lampe 230 v. La cuisinière à four gaz est équipée d'une lampe 220 v dans la douille et possède une lampe 130 v dans le tiroir.



Pour inspecter la lampe, lever la lunette à l'aide d'un tournevis. La lampe est du type baïonnette.

fig. 19.
Four
électr.



fig. 20.
Four
gaz

MISE EN SERVICE

Lors de la première mise en service des plaques chauffantes ou après une longue interruption, faire chauffer les plaques à la position DOUX pendant une heure, avant de passer sur une autre position pour sécher complètement l'humidité qui aurait pu pénétrer à l'intérieur de la plaque.

Avant d'utiliser pour la première fois votre four électrique, mettre le commutateur de four à la position PRÉCHAUFFAGE (thermostat à la position 10) et laisser chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ. La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager au début une odeur due à sa composition.

EMPLOI



*(Chapitre destiné à faciliter
la première mise en service)*



LES BRULEURS A GAZ

La répartition des différents brûleurs est effectuée sur la cuisinière **Victoire-600** comme l'indique la figure 21.

Pour ouvrir un robinet, pousser légèrement la clé et tourner vers la gauche.

Sur chaque manette sont gravées trois lettres F, O et R (fig. 22) qui, placées à la verticale, en face du point de repère, indiquent :

F : robinet fermé ;

O : ouvert au maximum ;

R : marche au ralenti.

La position R est utilisée pour entretenir l'ébullition.

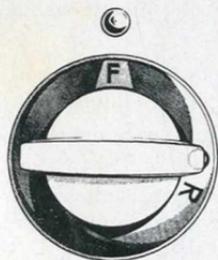


fig. 22

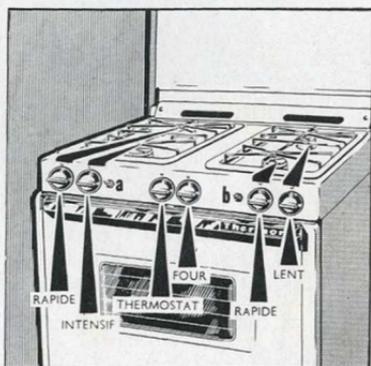


fig. 21

- (a) Lumière de four,
- (b) Interrupteur pour tournebroche éventuel.

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

Brûleur lent : ustensile diamètre 18 cm.

Brûleur rapide : ustensile diamètre 24 cm.

Brûleur intensif : ustensile diamètre 26 cm.



De grandes dimensions (haut. 330 mm, larg. 375 mm, prof. 410 mm), il est équipé d'une lèchefrite, d'une grille de cuisson et d'une plaque à pâtisserie. Les clés de commande sont repérées figure 21.

GRILLOIR

Avant d'utiliser le grilloir, retirer la plaque mobile qui obture le plafond du four (fig. 23).

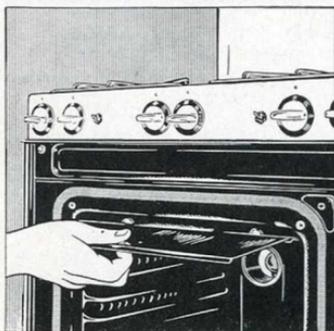


fig. 23 Présenter une allumette sous la rampe, pousser la manette du robinet et tourner vers la droite pour amener le mot « GRIL » à la verticale (face au repère).

S'assurer que les deux rampes sont bien allumées.

Avant d'enfourner, laisser chauffer 4 mn porte fermée. Poser la viande sur la grille, la grille est d'autant plus près du grilloir que la pièce est mince.

A l'échelon immédiatement au-dessous, glisser la lèchefrite sur laquelle sera mis un plat en pyrex de faible hauteur. Ce plat est destiné à recueillir la sauce. Ses dimensions seront fonction de l'importance du rôti.

Laisser la porte entr'ouverte, un cran d'arrêt est prévu à cet effet.

Il est recommandé d'utiliser pour ce genre de cuisson l'écran normalement rangé derrière la façade du tiroir. Celui-ci est mis en place en le glissant sous la barrette en acier située sous les clés de commande.

SOLE

Vérifier que le plafond amovible est en place avant l'allumage.

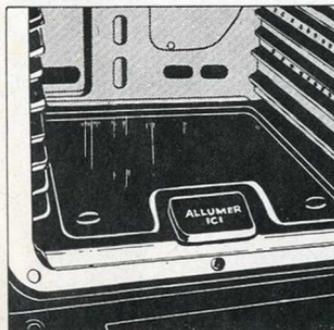


fig. 24 Mettre la manette du thermostat à la position 10.

Ouvrir la porte, soulever la trappe et présenter une allumette (fig. 24) devant les tubes d'onde.

Tourner vers la gauche la manette du robinet du four pour amener le mot « FOUR » à la verticale (face au repère).

Vérifier par les deux trous situés sur les côtés de la plaque de sole que les deux rampes sont bien allumées.

Régler la cuisson, non pas à l'aide du robinet qui doit toujours rester sur la position FOUR, mais uniquement par le thermostat en amenant en position verticale le repère correspondant aux mets à cuire.

La cuisson est en général effectuée dans un plat posé sur la grille. La lèchefrite et la plaque à pâtisserie peuvent être mises en attente dans le tiroir.

PLATS A CUIRE	REPÈRES
Meringues. Macarons	1 - 2 - 3
Quatre quarts. Croquets.	3 - 4
Sablés. Éclairs. Savarins	4 - 5
Gâteaux de Savoie. Soufflés. Pâtés. Riz	5 - 6
Viandes blanches. Volailles. Tartes	6 - 7
Viandes rouges. Gibier. Brioches	7 - 8
Poissons. Pâtes feuilletées	8 - 9
Gratins	9 - 10

Vous vous reporterez utilement à notre livret de Recettes.

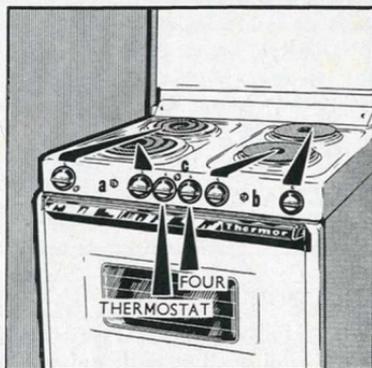


fig. 25

- a) Lumière de four.
- b) Interrupteur tournebroche éventuel.
- c) Lampe-témoin de fonctionnement du thermostat.



Les clés de commande sont distribuées sur la cuisinière Victoire-600 comme l'indique la figure 25.

LES PLAQUES RAPIDES

Nous ne nous étendrons pas sur leur utilisation, celle-ci étant la même que pour les brûleurs à gaz. Dès l'allumage à allure voulue, la cuisson commence et, quand le courant est coupé, l'échauffement cesse rapidement.

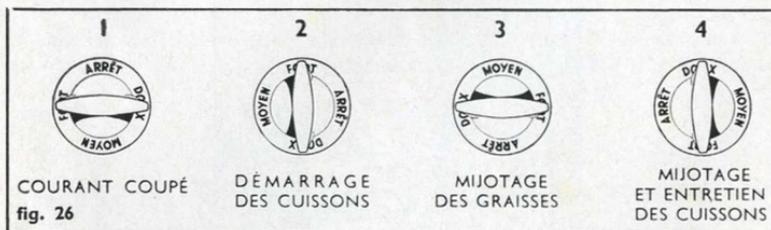
LES PLAQUES FONTE

Ces plaques accumulent en s'échauffant une certaine quantité de chaleur qu'elles restituent quand le courant est coupé : lorsque la cuisson demande une simple ébullition, il est possible de couper le courant dès le premier frémissement du liquide. La chaleur accumulée suffit à élever la température d'une dizaine de degrés sans aucune dépense supplémentaire.

ALLURES DE CHAUFFE

Chaque foyer électrique est commandé par un commutateur pouvant être manœuvré dans un sens ou dans l'autre. La bonne position est signalée par un déclik.

La figure 26 reproduit la clé de commande avec ses quatre positions possibles numérotées de 1 à 4. Amener en face du repère du bandeau la position choisie pour effectuer la cuisson.



USTENSILES DE CUISSON

La cuisson à l'électricité s'accommode d'ustensiles à fond dressé. Leur diamètre correspondra à celui des foyers de cuisson, soit 16 cm pour la plaque 1 200 watts et 20 cm pour la plaque 2 000 watts.

Si vous deviez faire l'acquisition de casseroles, achetez-les en fonction de ces dimensions en vous rappelant que la tendance n'est plus aux « séries ». Il est même préférable de posséder plusieurs ustensiles de même diamètre, le but à atteindre étant d'avoir des articles répondant à vos besoins.



LE FOUR ÉLECTRIQUE



Le four a pour dimensions : hauteur . 265 mm ;
 largeur 345 mm ;
 profondeur . 410 mm ;

L'allumage de la lumière du four est assuré sur la cuisinière à hublot par un interrupteur. Voir figure 25.

Il est équipé d'une lèchefrite, une grille de cuisson et une plaque pâtisserie.

Le four est commandé par une manette à 5 positions (fig. 27) :

PRÉCHAUFFAGE pour la mise en chauffe très rapide du four ;

FOUR avec voûte faible puissance pour la cuisson des rôtis et de la pâtisserie ;

GRIL FORT ou **MOYEN** pour les grillades ou gratins.

Un thermostat à 10 repères permet de maintenir régulière la température du four (fig. 27).

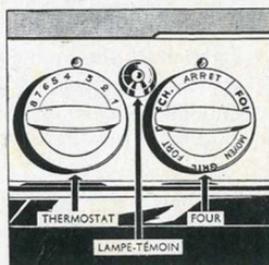


fig. 27

FOUR

Placer la manette du thermostat sur la position indiquée par le tableau ci-dessous.

Tourner sur **PRÉCHAUFFAGE** la manette de commande du four.

Après extinction de la lampe témoin, le Préchauffage étant terminé, placer la clé de commande sur **FOUR**, enfourner alors la pièce à cuire. Le thermostat entretiendra une température régulière à l'intérieur du four.

La cuisson est en général effectuée dans un plat posé sur la grille. La lèchefrite et la plaque pâtisserie peuvent être mises en attente dans le tiroir.

Laisser la porte fermée.

PLATS A CUIRE	REPÈRES
Meringues. Tuiles	1- 2
Macarons. Cakes. Mijotage	2- 3
Quatre quarts. Croquets	3- 4
Sablés. Eclairs. Choux. Savarins	4- 5
Gâteaux de Savoie Soufflés. Pâtés. Poissons	5- 6
Viandes blanches. Volailles. Tartes.	6- 7
Viandes rouges. Gibier. Brioches.	7- 8
Gros poissons. Pâtes feuilletées	8- 9
Gratins rapides	9-10

GRILLOIR

Placer la manette du thermostat sur la position 10, et la manette du four sur GRIL FORT pour les grillades rapides et saisies, ou sur GRIL MOYEN pour les gratins.

Avant d'enfourner laisser chauffer 4 à 6 mn porte fermée. Poser la viande sur la grille, la grille est d'autant plus près du grilloir que la pièce est mince.

A l'échelon immédiatement au-dessous, glisser la lèche-frite sur laquelle sera mis un plat en pyrex de faible hauteur. Ce plat est destiné à recueillir la sauce. Ses dimensions seront fonction de l'importance du rôti.

Laisser la porte entr'ouverte, un cran d'arrêt est prévu à cet effet.

Il est recommandé d'utiliser pour ce genre de cuisson l'écran normalement rangé derrière la façade du tiroir. Celui-ci est mis en place en le glissant sous la barrette en acier située sous les clés de commande.

AÉRATEUR

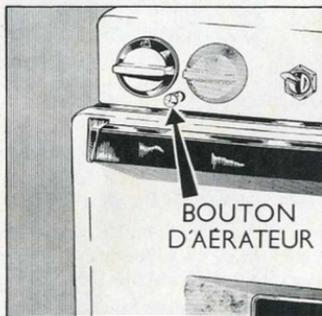


fig. 28

Pour permettre d'évacuer la buée dégagée pendant la cuisson de certains aliments contenant beaucoup d'eau (viande, légumes), la cuisinière est munie d'un aérateur qui se commande en manœuvrant le bouton désigné figure 28.

Tige tirée, l'aérateur sera ouvert au maximum.

Tige poussée, l'aérateur sera fermé.

Noter que l'usage de l'aérateur ne modifie pratiquement pas la température du four.

Le respect du temps de Préchauffage avant l'enfournement du plat à cuire rend secondaire l'usage de l'aérateur de four.





LES BRÛLEURS A GAZ

Laver régulièrement à l'eau savonneuse les grilles-support, les brûleurs, le bac de propreté.

Au besoin, pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux des brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

Vérifier, après tout nettoyage, que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs : la fente périphérique doit être égale à 1 mm et les brûleurs bien enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

REMARQUE :

S'il vous arrive d'avoir de la difficulté à tourner la clé d'un robinet à gaz **NE FORCEZ PAS**, mais demandez d'urgence à votre installateur de venir graisser les robinets.

Le rodage d'un robinet grippé est déconseillé. Il est préférable de le remplacer par un robinet neuf.



LE FOUR A GAZ

La plaque de sole et les parois à gradins du four sont mobiles. Pour enlever ces parois, retirer la plaque de sole puis soulever légèrement chaque paroi en la dégageant vers le centre du four (fig. 29).

Lors du remontage, prendre soin de bien engager les pattes qui se trouvent de chaque côté du four dans les fentes correspondantes de l'arrière des parois. Replacer ensuite la plaque de sole en la faisant glisser sur le premier gradin du bas.

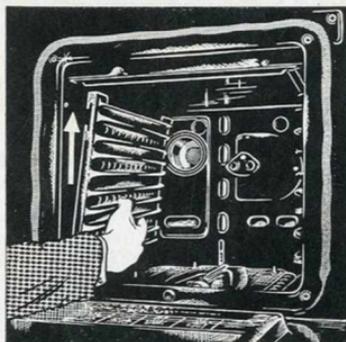


fig. 29



LES PLAQUES CHAUFFANTES

Bien essuyer à l'aide d'un chiffon gras les plaques fonte ou rapides après chaque usage pour éviter toute oxydation.



LE FOUR ÉLECTRIQUE

Le four électrique sera l'objet de vos meilleurs soins. Son nettoyage est rendu très aisé grâce à la mobilité de ses éléments chauffants. Ceux-ci peuvent être sortis du four en les tirant simplement vers l'avant, ils sont pourvus d'une cavité formant poignée qui facilite l'opération. Il convient, bien entendu, de ne pas tremper les éléments chauffants dans l'eau, et si par hasard, ils en reçoivent de ne les mettre en place dans le four que lorsqu'ils sont tout à faits secs.

A l'intérieur du four, passer un linge imprégné d'eau savonneuse pour enlever les pellicules de graisses en évitant de l'inonder et d'humidifier les porcelaines du fond.



LA CARROSSERIE

Lorsque l'appareil est froid, passer de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parties émaillées.

Les taches de graisse s'enlèvent facilement avec de l'eau très chaude additionnée de cristaux de soude, ou avec un produit du commerce pour l'entretien de l'émail.

Prendre garde de ne pas laisser séjourner longtemps sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

Les clés de commande s'enlèvent en les tirant à soi. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passera derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'un levier quelconque.

Pour conserver au hublot sa propreté d'origine, il est vivement conseillé de respecter les consignes de Préchauffage (voir page 13.) Lorsque des salissures viennent obscurcir la vitre, il est possible de lui rendre toute sa netteté et son agrément d'emploi en utilisant les produits habituels d'entretien sur une éponge légèrement humectée.



L'INSTALLATION

et

LE SERVICE

INSTALLATION

Il ne faut pas oublier que la combustion du gaz exige une proportion d'oxygène prélevée dans l'air que vous respirez.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués.

Nous vous rappelons brièvement les principales prescriptions éditées par le Gaz de France, concernant les locaux où fonctionne une cuisinière au gaz (NF. P. 45-201, articles 74-82).

ARRIVÉE D'AIR FRAIS

La pièce doit comporter :

Une amenée d'air frais d'une *section libre* d'au moins 100 cm².

— L'introduction de l'air nécessaire à la combustion du gaz doit se faire par une entrée placée le plus près possible de la cuisinière, et plus bas que le niveau des brûleurs (fig. 30).

Si l'entrée d'air ne peut être placée suffisamment bas, elle doit être munie d'une gaine descendante destinée à reporter la ventilation au bas du local (fig. 31).

L'entrée d'air doit être percée dans le mur le plus souvent à l'ombre et le plus fréquemment exposé au vent.

Il faut, bien entendu, éviter que cette prise d'air se fasse sur une cour intérieure ou sur une cage d'escalier.

S'il n'est pas possible d'éviter que la prise d'air soit faite sur un local voisin, celui-ci devra avoir un volume d'au moins 20 m³ et comporter une ouverture vers l'extérieur. En aucun cas, ce ne sera une chambre à coucher.

La prise d'air doit être placée de façon à ne jamais être obstruée de quelque façon que ce soit.

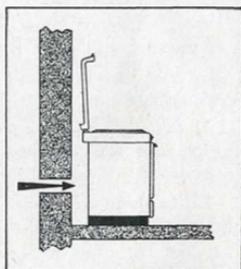


fig. 30

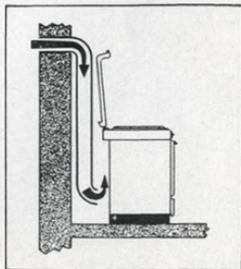


fig. 31

ÉVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

L'évacuation des produits provenant de la combustion se fera par un orifice d'une section libre d'au moins 100 cm². En général, cette évacuation est favorisée par l'installation d'une hotte ou d'un aspirateur de buée (fig. 32).

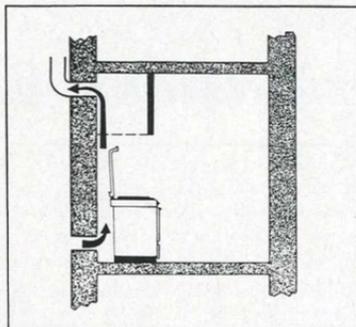


fig. 32

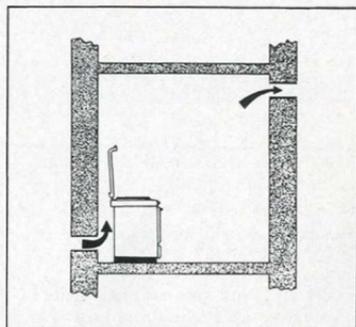


fig. 33

L'orifice d'évacuation doit être placé le plus près possible du plafond pour déboucher soit à l'extérieur, soit dans un conduit d'évacuation en communication avec l'extérieur et auquel aucun autre appareil n'est relié directement.

Il y a avantage à percer cet orifice dans un mur exposé au soleil et à l'abri des vents dominants.

— L'orifice d'évacuation doit être établi de préférence sur la cloison ou le mur opposé à la prise d'air (fig. 33).

Cet emplacement doit être choisi pour ne pas risquer d'être obstrué et sera protégé par des grilles au nu des murs.

Il est également recommandé que la pièce puisse être ventilée par une fenêtre donnant directement sur l'extérieur et dont la surface ouvrante soit au moins égale à 0,80 m².

Le tableau des débits maxima (page 21) permet à l'installateur de prévoir une alimentation suffisante en gaz.

MODES DE RACCORDEMENT GAZ

RACCORDEMENT A GAUCHE

Le raccordement peut s'effectuer d'un côté ou de l'autre de la cuisinière. La cuisinière est livrée avec raccordement à droite ; pour effectuer le raccordement à gauche, intervertir le bouchon qui est à gauche avec le raccord porte-caoutchouc situé à droite de la rampe. Soigner les joints, les vérifier à l'eau de savon.

RACCORDEMENT SOUPLE

Pour chacun des quatre types de gaz, effectuer l'un des trois raccordements suivants (fig. 34).

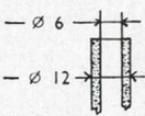
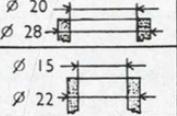
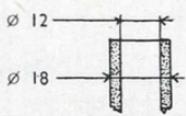
1	2	3	4
BUTANE PROPANE	GAZ de VILLE AIR PROPANÉ 6 500	90-GAZ NATUREL-200	AIR PROPANÉ 13 500
			
Selon le type de cuisinière, le tuyau aura les dimensions ci-dessous			
			VICTOIRE 4639-7  VICTOIRE 4679-4  ou 4679-7 
SPECIAL POUR BUTANE	QUALITÉ NF-GAZ NF-T-47.116	QUALITÉ NF-GAZ NF-T-47.114	

fig. 34

Conformément à la norme NF gaz, ce raccord dépasse le côté de la cuisinière pour que le tuyau de caoutchouc soit visible et puisse être facilement vérifié.

Les embouts pour le GAZ NATUREL et le BUTANE-PROPANE sont disponibles avec la réserve d'injecteurs dans le fond du tiroir (fig. 5).

RACCORDEMENT RIGIDE

Deux modes de raccordement rigide suivant le type de la cuisinière :

1° La cuisinière Victoire-600 est tout gaz (four et dessus gaz).

Dévisser le raccord porte-caoutchouc et raccorder à sa place la canalisation rigide en 20-27 ou en tube cuivre (voir fig. 36). Dans le cas de la cuisinière à hublot, intercaler entre la cuisinière et le réseau, le raccord isolant spécial 4343-321 fourni sur demande.

2° La cuisinière Victoire-600 est mixte (gaz et électricité).

Procéder au raccordement comme ci-dessus en utilisant une canalisation rigide en 15-21 ou en tube cuivre. Intercaler entre la cuisinière et le réseau le raccord isolant spécial fourni sur demande (référence 4343-201).

RACCORDEMENT ENCASTRÉ

La Victoire-600 tout gaz 4639-7 est encastrable, c'est-à-dire qu'elle peut être raccordée, étant en place, sans déplacer les meubles voisins. Un tube, aménagé à cet usage, est accessible, après retrait de la grille, de la cuvette de propreté et des brûleurs de droite.

Défoncer le passage du tube dans la traverse arrière.

Adapter à la place du bouchon (fig. 35) un mamelon double pour rallonger le tube 20x27 jusqu'à l'extérieur de la cuisinière.

Dans le cas de la cuisinière à hublot, cette rallonge sera raccordée sur la canalisation du réseau par l'intermédiaire d'un raccord isolant spécial fourni sur demande (réf. 4343-321).

Attention. Le rôle d'isolateur électrique serait sans effet dans le cas d'un raccord posé à l'intérieur de la cuisinière.

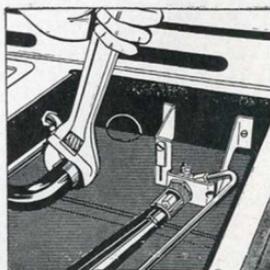


fig. 35

RACCORDEMENT TUBE CUIVRE (Butane-propane)
TUBE PLOMB (autres gaz)

1 BUTANE PROPANE	2 GAZ de VILLE Air propane 6 500	3 GAZ NATUREL 90 cpz 200 cpz Air propane 13 500	4 TYPE DE LA CUISINIÈRE
			VICTOIRE 4639-7 Ⓢ
			VICTOIRE 4679.4 ou 4679-7 Ⓢ
4. — Collerette 12-20 (3152-332) vendue avec 1+2+3 sous le n° 4343-021. 9. — Tube cuivre 10-12.	1. — Écrou 20-27 2. — Joint 16-24 3. — Collerette 18-20 7. — Tube plomb 20-2,5 ou 8. — Tube cuivre 16-18. <p style="text-align: right;">} Ensemble codifié 4343-012</p>		
5. — Manchon mâle 3/4" Femelle 1/2". 6. — Rampe à gaz 15-21 (1/2"). 10. — Manchon mâle-femelle 20-27 (3155-341). 11. — Rampe à gaz 20-27 (3/4").			fig. 36

REMARQUES

Vous pouvez vous procurer ces raccords spéciaux chez votre fournisseur habituel.

— La pièce repère 10 est indispensable pour obtenir une bonne étanchéité. (La face d'appui du joint est dressée.)

On apportera le plus grand soin à la mise en place de tous les raccords afin d'éviter les fuites.

Un robinet d'arrêt facilement accessible sera prévu sur la canalisation d'arrivée du gaz. Ce robinet étant fermé chaque fois que la cuisinière est hors de service.

CARACTÉRISTIQUE DES BRÛLEURS



CUISINIÈRES COMBINÉES 4679-4 Série I, 2 brûleurs, 1 lent, 1 rapide
 4679-7 Série III, 4 brûleurs, 1 lent, 2 rapides, 1 intensif
 CUISINIÈRE TOUT GAZ 4639-7 Série II, 4 brûleurs + 1 four + 1 grilloir



	1		2		3	4	
	Butane	Propane	Gaz ville normal	Air propané 6500	Gaz naturel 90	Gaz naturel 200	Air propané 13500
Pouvoir calorifique mth/m ³	29.400	22.500	4.500	6.500	9.700	9.700	13.500
Pouvoir calorifique mth/kg	11.830	12.040					
Pression d'utilisation mb*	28	37	7,5		9	20	20
Réglage de débit	Sans		Par vis de réglage suivant la pression				
BRÛLEUR LENT :							
Diamètre injecteur mm	0,7		2,4	2,4	1,3	1,15	
Débit thermique mth/h	1.600		1.800		1.500	1.800	
Débit horaire { g/h	135	133					
20° - 760 mm Hg. { l/h	54	71	440	305	170	204	146
BRÛLEUR RAPIDE :							
Diamètre injecteur mm	0,8		3,0	3,0	1,6	1,35	
Débit thermique mth/h	2.200		2.600		2.400	2.600	
Débit horaire { g/h	186	183					
20° - 760 mm Hg. { l/h	75	98	635	440	272	295	212
BRÛLEUR INTENSIF :							
Diamètre injecteur mm	0,95		3,3	3,3	1,85	1,6	
Débit thermique mth/h	3.000		3.400	3.400	3.000	3.400	
Débit horaire { g/h	254	249					
20° - 760 mm Hg. { l/h	102	133	830	575	340	386	277
GRILLOIR :							
Diamètre injecteur mm	1,1		4,5		4,5	4,5	
Débit thermique mth/h	3.450		3.450		3.100	3.100	
Débit horaire { g/h	292	286					
20° - 760 mm Hg. { l/h	117	153	840	585	352	352	252
FOUR A L'ALLUMAGE :							
Diamètre injecteur mm	1,2		5,2		5,2	5,2	
Débit thermique mth/h	4.300		5.000		4.600	4.600	
Débit horaire { g/h	364	356					
20° - 760 mm Hg. { l/h	146	191	1.220	850	520	520	375
DÉBIT MAXIMUM :							
4679-4 { g/h	321	316					
1/h	129	169	1.075	745	442	499	358
4679-7 { g/h	761	748					
1/h	306	500	2.540	1.760	1.054	1.180	847
4639-7 { g/h	1.125	1.104					
1/h	452	691	3.760	2.610	1.574	1.700	1.222

* mb = millibar = 10 centipièzes (cpz) = 10,2 millimètres colonne d'eau (mmCE) = 1,02 gramme/centimètre-carré (1,02 g/cm²).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Raccorder avec le câble désigné dans le tableau ci-dessous suivant le type de cuisinière et la nature du courant d'alimentation.

Alimentation en	CUISINIÈRES Type :		
	4679-2	4679-4	4679-7
120 V mono. .	750 GEN 16 mm ²	750 GEN 10 mm ²	400 GEC 3 mm ²
220 V mono. .	750 GEN 5 mm ²	400 GEC 3 mm ²	400 GEC 2 mm ²
220 V Δ. . .	400 GEC 3 mm ²	400 GEC 3 mm ²	400 GEC 2 mm ²
380 V Δ, λ. .	400 GEC 2 mm ²	400 GEC 2 mm ²	400 GEC 2 mm ²

La prise de terre obligatoirement raccordée aura la même section que les fils de ligne.

CALIBRE DES

TENSION DU RÉSEAU volts	TENSION DES ÉLÉMENTS volts	4679-2			
		INTENSITÉ absorbée			
		Phase			Neutre
		1	2	3	
220	220	38,18		38,18	
380	380	22,10		22,10	
220	220	23,64	22,12	20,49	
380	380	13,68	12,8	11,86	
380	220	20	18,18		19,16
380	220	14,54	12,73	10,91	3,45
Puissance totale (watts)	220 380	2 TSK + 2 fonte		4 fonte	
		8 450		8 400	

Seule l'intensité dans les phases est à considérer pour le compteur électrique. Le tableau est calculé avec plaques 2 000 et

ALLURES DE CHAUFFE



Table de travail :		∅ en mm	FORT	MOYEN	DOUX
Grande plaque fonte.		210	2 000	400	320
Grande plaque TSK		185	2 000	300	480
Petite plaque fonte		170	1 200	400	267
Petite plaque TSK		145	1 250	550	308

FOUR :	PRÉCHAUF.	GRIL FORT	GRIL MOYEN	FOUR
120 V	2 600	1 600	800	1 400
Autres tensions .	2 800	1 800	1 200	1 400

FUSIBLES

4679-4				4679-7				TYPE DE RÉSEAU
dans chaque fil de ligne en AMPÈRES								
Phase			Neutre	Phase			Neutre	
1	2	3		1	2	3		
27,27 15,79		27,27 15,79		12,73 7,37		12,73 7,37		Monophasé
23,64 13,68	14,54 8,42	12,73 7,37		12,73 7,37		12,73 7,37		Δ
14,54	12,73		13,73		12,73		12,73	∧ 2 phases + N
14,54	12,73		13,73		12,73		12,73	∩
1 TSK + 1 fonte		2 fonte		Four seul				fig. 31
6 050		6 000		2 800				

1200 watts, gril 1800 watts et sole 1000 watts. Ajouter éventuellement la consommation de la lampe de 40 watts pour l'éclairage du four.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Quand un robinet a tendance à gripper, il est nécessaire de le graisser. Pour chaque type de robinet, procéder comme suit :

1. ROBINET DE LA TABLE DE TRAVAIL.

Après avoir retiré la clé de commande en s'aidant d'un chiffon passé derrière, dévisser la capsule avant à l'aide d'une clé-tube de 20 mm (fig. 37).

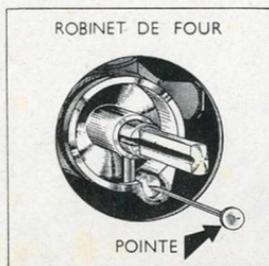
— Tirer la tige de commande à soi, le boisseau étant en position arrêt.

Avec un chiffon de toile fine imbibé d'essence, nettoyer le boisseau et son logement dans le robinet.

- Graisser légèrement le boisseau avec la graisse spéciale.
- Remettre le boisseau dans son logement et revisser la capsule avant. Replacer la clé de commande.



fig. 37



2. ROBINET DE FOUR.

A l'aide d'une tige de 3 mm de diamètre au maximum, enfoncer la butée à ressort du doigt de la carotte et tourner la clé dans le sens des aiguilles d'une montre de manière que ce doigt, passant devant la butée, puisse s'échapper en tirant à soi la carotte (fig. 38).

Nettoyer à l'essence la carotte et son logement dans le corps du robinet.

— Graisser légèrement la carotte avec la graisse spéciale.

fig. 38
Remettre la carotte dans son logement. Pour cela, il suffit de placer le doigt en regard de la butée à ressort, d'enfoncer, puis de tourner vers la gauche.

— Manœuvrer le robinet plusieurs fois dans chaque sens de manière à étaler la graisse sur les parois en contact.

— Démontez de nouveau la carotte, faire disparaître les bavures de graisse, s'assurer que les passages du gaz et entre autre l'orifice de débit réduit ne sont pas obturés, remonter la carotte, replacer la manette.

NOTA : Au cours de toutes ces manœuvres, l'opérateur aura soin de ne jamais mettre le boisseau en contact avec un corps étranger susceptible de le rayer.



REPÉRAGE DES PIÈCES ESSENTIELLES



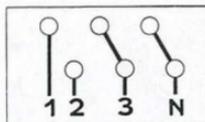
La vue perspective (fig. 40) indique les numéros de code des pièces dont le remplacement est courant. Pour commander une pièce de rechange, spécifier les cinq points suivants :

- 1° Le numéro de type de votre cuisinière **Victoire-600** accompagné de son numéro dans la série, suivi d'une lettre et d'un nombre d'un ou deux chiffres.
- 2° Date de mise en service.
- 3° Éventuellement, le type de gaz, sa pression d'utilisation si possible.
- 4° Éventuellement, le type et la tension du réseau électrique, le branchement effectué sur la plaque à bornes (voir page 7).
- 5° Tension de marquage des éléments chauffants, s'il y a lieu.

EXEMPLE

« Veuillez me procurer une plaque chauffante en fonte 4365-28, tension 220 V, montée sur **Victoire-600** 4679-401 n° 75 153 K 8 mise en service en février 1962.

Mon réseau est triphasé 220/380 avec neutre installé. La cuisinière est branchée en 380 V triphasé étoile avec le schéma ci-contre :



Tous les éléments de la cuisinière sont des éléments 220 V »

En possession de ces renseignements, votre vendeur, seul qualifié pour vous servir, pourra vous conseiller utilement ou vous dépanner rapidement.



Thermor





380V monophasé et 380V triphasé triangle*

BRANCHEMENT des ACCESSOIRES sur CUISINIÈRES à FOUR ELECTRIQUE



Suivant le modèle de Cuisinière, appliquer les indications du paragraphe A ou B ou C. Dans tous les cas, une BONNE PRISE de TERRE doit être raccordée sur la borne de masse de la Cuisinière (Borne T, fig. 2). Lorsqu'une Cuisinière mixte est raccordée rigide sur l'installation gaz, intercaler entre le réseau et la Cuisinière le raccord isolant 4343-201 fourni sur demande.

A CUISINIÈRE avec TOURNE-BROCHE ISABELLE-PILOTE VICTOIRE 600 sans hublot

MOTEUR → 220 Volts

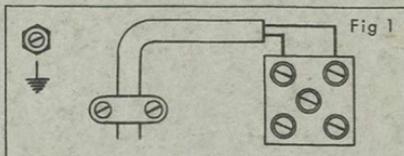
Utiliser le cordon fourni monté sur le moteur de Tourne-Broche.

* Une Cuisinière sortie d'usine dans une autre tension doit être transformée pour fonctionner sur un réseau 380 V. MONOPHASE ou 380 V. TRIPHASE TRIANGLE; le branchement interne des accessoires (fig. 2) NE CONVIENT PAS (noter qu'il convient toujours pour un branchement 2 phases 380 V et Neutre ou 380 V triphasé étoile). REMPLACER les 2 fils J & G par un cordon branché soit directement sur le moteur de Tourne-Broche pour Cuisinière sans hublot (fig. 3) soit sur le domino pour les autres (fig. 1).

B CUISINIÈRE VICTOIRE 600 AVEC hublot et SANS Tourne-Broche.

LAMPE → 220 Volts

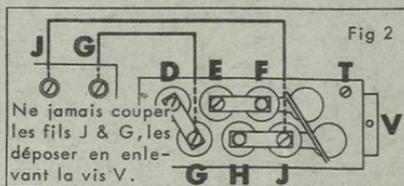
Brancher un cordon (non fourni avec la Cuisinière) sur le domino de la lampe. (fig. 1)



C CUISINIÈRE VICTOIRE 600 AVEC hublot et AVEC Tourne-Broche.

LAMPE et MOTEUR → 220 Volts

Utiliser le cordon fourni monté sur le domino de la lampe.



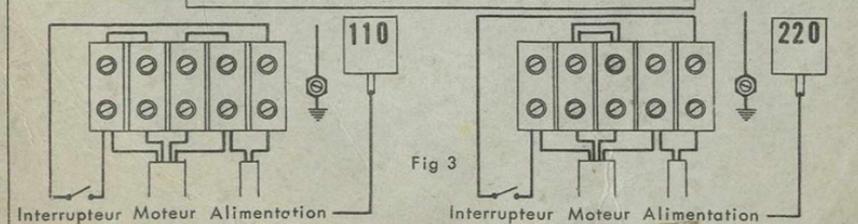
Autres tensions

BRANCHEMENT des ACCESSOIRES sur CUISINIÈRES à FOUR ELECTRIQUE

MOTEUR ET LAMPE PREVUS POUR → 110 V 220 V

Pour un réseau d'une autre tension, changer la lampe et modifier le barretage du moteur (fig.3)

LE MOTEUR DU TOURNE-BROCHE EST BI-TENSION



K36LFL 3841-581

st 4679

CUISINIÈRE « VICTOIRE 600 » REPÉRAGE DES PIÈCES

Bac 3551-742
Grille 4148-932

Brûleur assemblé
Lent 4361-271
Rapide 4361-282
Intersif 4361-292

Plaques électriques
TSK :
1 250 w 4364-22
2 000 w 4364-23

Fonte :
1 200 w 4365-28
2 000 w 4365-29

(Voir I)

Éléments de four gaz
Gril 1600x120 4366-750
Gril 1800 w 4366-77
Sole 1000x220 4366-655
Sole 1000x380 4366-677

(Voir I)

Porte assemblée
Four gaz 4324-611
Four élec. 4324-601

Hublot 3717-101
fig. 40

Poignée marquée 4333-771
Embouts
Gauche 3288-833
Droit 3288-843

Couvercle garni 4321-611

Dessus
4679-2 4316-351
4679-4 4316-341
4679-7 4316-361
4639-7 4316-411

Clés
Brûleur gaz 4333-511
Four gaz 4333-571
Thermostat 4333-561
Plaque élec. 4333-501
Four élec. 4333-661
Thermostat 4333-671

Interrupteur 4355-321

L. témoin garnie 4373-10

Vitre 3617-121
Lampe 2632-82

Côté 4145-331
(les 2 sont identiques)

Accessoires de four

Grille 4147-411
Lêchefrite 3551-725
Plaq. pâtiss. gaz 3476-303
Plaq. pâtiss. élec. 3476-351

(I) Pour les éléments électriques, spécifier la tension.

Thermor

— S. A. CAPITAL 10 854 600 F • R. C. ORLÉANS 57 B 149 —

63, FAUBOURG SAINT-JEAN, ORLÉANS • TÉL. 87-14-03