

*Quelques pages clé  
pour l'utilisation  
parfaite de votre  
nouvel appareil*



**uisinière**  
**S A U L I E U**  
***tous gaz***

AVEC GRILLOIR  
60.2215

PORTE DU FOUR AVEC GLACE  
60.2216

SANS GRILLOIR  
60.2214



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

*Sauter*

## SOMMAIRE

Page 3	Comment utiliser votre Saulieu
Page 4	Réglage des brûleurs Réglage du four
Page 5 -	Utilisation du robinet thermostatique
Page 6 -	Entretien de la cuisinière
Page 7	Pièces de rechange
Page 8	A l'intention de l'installateur
Page 16 -	Quelques recettes



# COMMENT UTILISER VOTRE SAULIEU



# Sauter

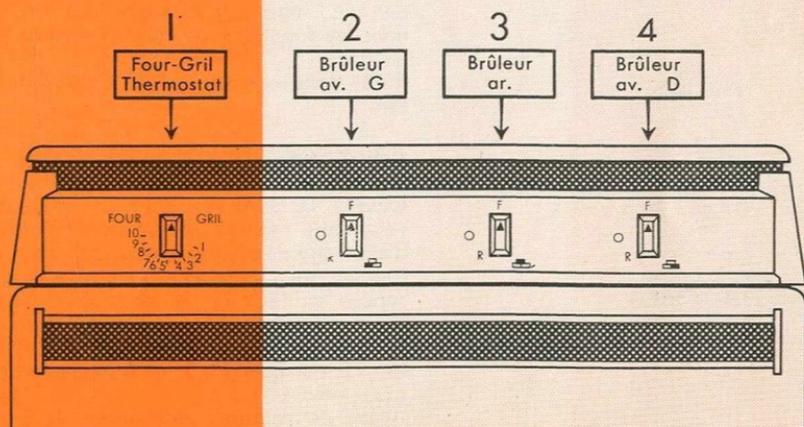
## tableau de commande.

Le dessin ci-dessous reproduit fidèlement le tableau de commande de votre cuisinière. Quatre boutons commandent les différents brûleurs de la Saulieu :

- 3 pour les brûleurs de dessus ;
- 1 (celui de gauche) pour le four.

## recommandation importante

Lorsque la cuisinière n'est pas en service, le robinet de commande générale du gaz de ville ou le robinet de la bouteille butane doit toujours être fermé. Avant d'allumer un brûleur ouvrez ce robinet.



## REGLAGE DES BRULEURS

### boutons 2. 3. 4.

Trois lettres indiquent les principales positions du robinet :

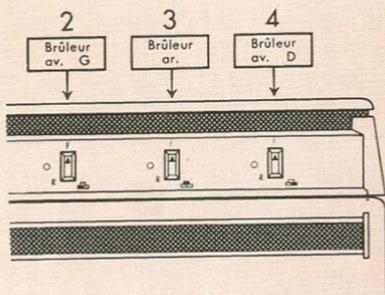
F : Fermé

O : Ouvert (débit maximum)

R : Débit réduit.

Pour allumer l'un des brûleurs, présentez une allumette enflammée au-dessus de celui-ci, appuyez sur le bouton correspondant, puis tournez vers la gauche, jusqu'au repère O.

Pour régler le débit à l'allure choisie, placez le repère du bouton indifféremment entre F et O ou entre O et R.



## REGLAGE DU FOUR

### bouton 1.

Le four de votre cuisinière est réglé par un robinet thermostatique combinant les fonctions de robinet et de thermostat :

Il est donc commandé par un seul bouton.

### Allumage

Ouvrez la porte du four et présentez l'allumette enflammée devant l'orifice d'allumage ; appuyez sur le bouton 1 et tournez vers la gauche pour amener son repère en face de la position choisie : Le 1 correspond à la température la plus basse.

Le 10 correspond à la température la plus élevée ;

Avant de refermer **doucement** la porte du four, assurez-vous que le brûleur est bien allumé.



## robinet thermostatique

### Remarques.

Pour allumer à nouveau le four déjà chaud, placez le robinet thermostatique sur la position 10.

Après allumage, ramenez-le en face de la position choisie.

Le four de votre cuisinière contient trois accessoires : la lèchefrite, le gril et la plaque à pâtisserie. Celle-ci doit être posée sur le gril, bien centrée de manière à égaliser le passage de l'air chaud de chaque côté.

### Si votre Saulieu possède un grilloir.

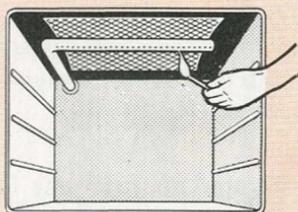
Pour allumer celui-ci, présentez l'allumette enflammée devant les trous du brûleur et amenez le repère du bouton 1 sur la position « Gril ».

Quelques instants après l'allumage, les grilles situées de part et d'autre du brûleur rougissent : dès lors, votre grilloir est prêt à être utilisé.

### Le robinet thermostatique est un serviteur précieux :

- Il maintient le four à la température désirée pendant toute la durée de la cuisson.
- Il limite au strict minimum la consommation de gaz.

Il assure la réussite de toutes les préparations sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir fréquemment la porte du four pour surveiller la cuisson.



Toutes les grillades doivent s'effectuer porte du four ouverte.

Nous vous recommandons de placer les gratins froids (coquilles Saint-Jacques, etc...) assez loin du grilloir et les gratins chauds (endives, pâtes, etc...) assez près.



## Les temps de cuisson.

Les positions du robinet thermostatique ainsi que les temps de cuisson sont inscrits sur la paroi intérieure de la porte du four. Ils sont donnés à titre indicatif et pour les préparations les plus courantes. Les temps de cuisson en particulier peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.

Nous vous conseillons de surveiller attentivement les réalisations de vos premières préparations et de noter, pour chacune d'elles, particulièrement bien réussie, la position du thermostat et le temps de cuisson, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions, vous obtiendrez toujours les mêmes résultats.

## ENTRETIENEZ VOTRE SAULIEU

### La carrosserie

L'émail vitrifié ne retient ni les taches ni les odeurs. Une simple caresse à l'eau savonneuse de temps en temps le maintiendra à l'état neuf.

### les brûleurs

Pour nettoyer un brûleur relevez d'abord la grille, puis retirez le brûleur en le tirant vers le haut.

Après avoir nettoyé à l'eau chaude additionnée d'un détergent du commerce genre Teepol, MIR ou LUX, les différentes pièces, remontez-les en effectuant les opérations inverses.

### le four

Le nettoyage du four est important, il doit être fait après chaque usage. En effet, pendant la cuisson des viandes ou des poissons, les parois du four reçoivent des éclaboussures grasses. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante,

Pour nettoyer le four utilisez simplement de l'eau savonneuse ou de l'eau additionnée d'un produit du commerce réservé à cet usage. Terminez l'opération par un bon rinçage.

### remarque

La plaque à pâtisserie est revêtue d'une vernis protecteur : retirez cette pellicule avant le premier usage, puis graissez la plaque, cette dernière opération étant à renouveler après chaque usage.

# PIECES DE RECHANGE



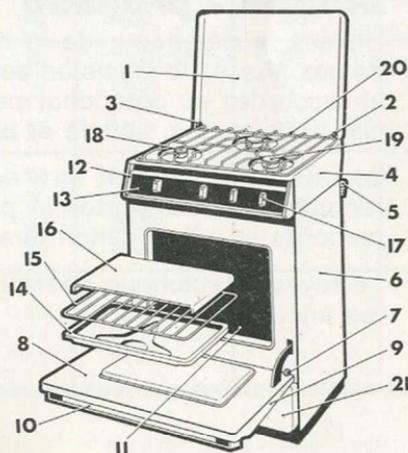
Votre cuisinière est caractérisée par les indications portées sur la plaque signalétique. Pour toute demande de pièces de rechange ou de réparation, rappelez ces indications à votre installateur.

## exemple :

Pour une cuisinière Saulieu butane 60.2215.20 n° 655.292.

Repère	Désignation	Référence
1	Couvercle	63 300.733
2	Charnière droite	63 300.693
3	Charnière gauche	63 300.694
4	Plaque d'âtre	63 307.170
5	Mamelon porte-caoutchouc	63 300.726
6	Bâti	63 307.680
7	Tourillon	63 300.728
8	Contre porte Cuisinière sans grilloir	63 307.820
	Cuisinière avec grilloir	63 307.730
	Cuisinière avec grilloir et baie	63 307.840
9	Porte sans baie vitrée	63 307.130
	avec baie vitrée	63 307.620
10	Poignée de porte	63 305.070
11	Sole	63 307.720
12	Encadrement du bandeau	63 300.660
13	Fond de bandeau Cuisinière sans grilloir	63 301.032
	Cuisinière avec grilloir	63 301.033
14	Lèche-frite	63 301.089
15	Gril support-plat	63 307.230
16	Plaque à gâteaux	63 300.734
17	Manette	63 880.013
18	Brûleur semi-rapide	63 304.920
19	Brûleur rapide	63 305.030
20	Grille support de casserole	63 301.001
21	Enjoliveur bas	63 300.028

Votre cuisinière est équipée de brûleurs « tous gaz » facilement adaptables aux gaz usuels : gaz de ville, gaz butane, gaz propane, air propane, gaz naturel. Nous pouvons, par l'intermédiaire de votre installateur, vous fournir des pochettes d'injecteurs permettant de faire fonctionner votre cuisinière à un gaz différent de celui pour lequel elle a été équipée à l'origine.





## L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

Les chapitres qui suivent concernent exclusivement les installateurs qualifiés pour le raccordement, l'adaptation aux différents gaz et le réglage des brûleurs.

### RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION

Le raccordement peut s'effectuer soit à droite, soit à gauche.

#### **gaz de ville - gaz naturel air propane**

Avant l'installation, assurez-vous que le branchement est suffisant pour l'alimentation correcte de la cuisinière. A son régime maximum, la baisse de pression ne doit pas être supérieure à 5 % ; cette perte de charge dépend des facteurs ci-dessous :

- débit maximum propre du compteur
- diamètre et longueur des canalisations avant et après le compteur
- section de passage des divers robinets intercalés dans le circuit,
- diamètre du raccord éventuel.

Le raccordement souple doit être aussi court que possible, constitué par un tuyau de caoutchouc de 15 x 22 mm de diamètre, fixé à ses deux extrémités par un collier de serrage. Choisissez de préférence un tuyau à gaz portant l'estampille NF-GAZ. Utilisez l'embout à gros diamètre.

#### **butane - propane**

Utilisez le détendeur de la même marque que la bouteille de gaz. Vissez le mamelon petit diamètre sur le gros embout et raccordez au détendeur par un tube de caoutchouc spécial pour butane, souple et en bon état.

Le raccordement doit être aussi court que possible. Il est recommandé d'apporter le plus grand soin à la pose des raccords et à l'exécution des joints afin d'éviter toute fuite.

**Le tuyau caoutchouc spécial butane doit être changé tous les ans.**

# ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



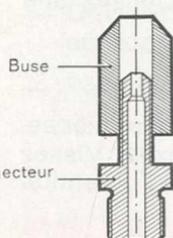
Les brûleurs des cuisinières « tous gaz » sont réglés en usine pour un gaz bien déterminé indiqué à l'intérieur du couvercle. Pour le passage d'un gaz à un autre, il faut remplacer les injecteurs par les types correspondants selon les indications du tableau ci-dessous :

## NOTA :

Certains gaz de ville distribués, comme les gaz de cokerie et de craking, présentent des caractéristiques très diverses et souvent assez éloignées de celles des gaz habituellement fournis.

Pour assurer leur fonctionnement parfait, même avec ces gaz, les brûleurs de la table de travail de nos cuisinières sont munis d'injecteurs spéciaux à buse réglable.

Ces injecteurs spéciaux ne sont pas nécessaires pour les brûleurs de four et de grilloir qui sont munis d'injecteurs en une seule pièce, de même que tous les brûleurs des cuisinières destinées aux autres gaz.



## caractéristiques des brûleurs et injecteurs

GAZ	Valeur de $\varnothing$	EMPLOI	Repère	Puissance	Débit l/h	PC des gaz mth/m <sup>3</sup>
Gaz de Ville	2,7	Brûleur rapide	27	2600 mth/h	635	4.500
	2	Brûleur semi-rapide	20	1400 >	342	>
	3	Brûleur four	30	2900 >	709	>
	2,6	Brûleur grilloir	26	2300 >	562	>
Butane 28 mbar	0,80	Brûleur rapide	80	185 g/h	75	29.400
	0,60	Brûleur semi-rapide	60	100 >	40	>
	0,85	Brûleur four	85	215 >	86	>
	0,80	Brûleur grilloir	80	185 >	76	>
Propane 37 mbar	0,80	Brûleur rapide	80	185 g/h	101	22.500
	0,60	Brûleur semi-rapide	60	100 >	53	>
	0,85	Brûleur four	85	215 >	115	>
	0,80	Brûleur grilloir	80	185 >	99	>
Gaz Naturel 20 mbar	1,3	Brûleur rapide	13	2500 mth/h	283	9.700
	1	Brûleur semi-rapide	10	1360 >	154	>
	1,4	Brûleur four	14	2900 >	329	>
	1,2	Brûleur grilloir	12	2100 >	238	>
Gaz Naturel 9 mbar	1,5	Brûleur rapide	15	2250 mth/h	255	9.700
	1,2	Brûleur semi-rapide	12	1360 >	154	>
	1,7	Brûleur four	17	2900 >	329	>
	1,5	Brûleur grilloir	15	2100 >	238	>
Air Propané 6500	2,7	Brûleur rapide	27	2600 mth/h	439	6.500
	2	Brûleur semi-rapide	20	1400 >	237	>
	3	Brûleur four	30	2900 >	490	>
	2,6	Brûleur grilloir	26	2300 >	389	>
Air Propané 13500	1,3	Brûleur rapide	13	2500 mth/h	204	13.500
	1	Brûleur semi-rapide	10	1360 >	111	>
	1,4	Brûleur four	14	2900 >	236	>
	1,2	Brûleur grilloir	12	2100 >	171	>

Nota : 1 mbar équivaut sensiblement à 1 gf/cm<sup>2</sup> et à 10 mm de colonne d'eau.



## POUR CHANGER UN INJECTEUR DE BRULEUR DE LA TABLE DE TRAVAIL

Relevez la grille et retirez le brûleur. Ensuite, dévissez l'injecteur et remplacez-le par l'injecteur approprié que vous aurez au préalable légèrement graissé. Utilisez une clé à tube de 9. Bloquez **sans forcer**.

Dans le cas du gaz de ville, l'injecteur est en deux pièces. Vissez d'abord le corps de l'injecteur et bloquez-le. Vissez ensuite la buse sur le corps de l'injecteur jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte (voir figure page 14).

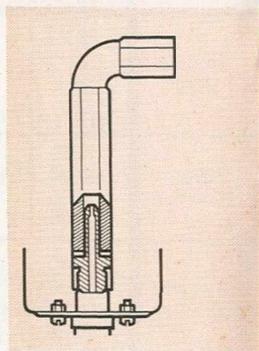
Suivant les caractéristiques du gaz de ville distribué, dévissez la buse pour éviter les prises de feu à l'injecteur ou au contraire vissez davantage pour obtenir une flamme nerveuse et plus courte.

### Important

Pour un fonctionnement correct, l'injecteur doit être parfaitement centré par rapport au brûleur.

S'il n'en est pas ainsi, il est possible de redresser cet injecteur en engageant une clé à tube de 9 sur le corps de l'injecteur et en exerçant sur la clé un effort dans le sens convenable pour obtenir le redressement désiré.

Dans le cas d'un injecteur à buse réglable, s'assurer que la clé est bien engagée à la fois sur la buse et le corps de l'injecteur (fig. ci-contre).



## POUR CHANGER UN INJECTEUR DE FOUR

Opérez par l'intérieur du four et de la façon suivante :

- Retirez la sole du four en la poussant d'abord légèrement vers l'arrière puis en la soulevant et en la tirant vers vous.

- Coupez le fil de fer maintenant le brûleur pendant le transport, si cela n'est déjà fait.
- Retirez avec précaution le brûleur : vous avez alors accès à l'injecteur par l'orifice inférieur central du fond de four
- Dévissez l'injecteur et remplacez-le par l'injecteur approprié. Bloquez **sans forcer**.
- Remontez les différentes pièces

## POUR CHANGER UN INJECTEUR DE GRILLOIR

Opérez par l'intérieur du four et de la façon suivante :

- Retirez le grilloir en le soulevant légèrement puis en le tirant vers vous. L'injecteur est alors accessible par l'orifice supérieur gauche du four
- Dévissez l'injecteur et remplacez-le par l'injecteur approprié. Bloquez **sans forcer**.

Remettez le grilloir en place.

## REGLAGES

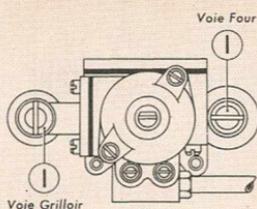
Pour les brûleurs de la table de travail et le grilloir, les réglages doivent se faire obligatoirement dans l'ordre suivant :

- Réglage des débits nominaux,  
Réglage des débits réduits, sauf pour le grilloir
- Pour le grilloir seulement, réglage d'air

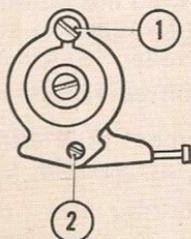
Pour le brûleur du four les réglages sont à faire obligatoirement dans l'ordre suivant :

- Réglage du débit réduit (by-pass),
- Réglage du débit nominal,  
Réglage d'air

## réglage des débits nominaux



Robinet thermostatique



Robinet simple

Pour chacun des brûleurs, le réglage du débit nominal s'effectue au robinet. Ce dernier est immédiatement accessible en façade de la cuisinière après démontage du bandeau. Pour dégager celui-ci, retirez simplement les deux vis situées à sa partie inférieure et à chaque extrémité.

— Allumez le brûleur à régler. S'il s'agit du four placez le robinet thermostatique à la position 10 en vous assurant que la tôle de sole est bien en place (pour éviter un échauffement rapide du thermostat).

— Dévissez et retirez le bouchon 1 : la vis de réglage apparaît.

— Serrez cette vis pour diminuer le débit, desserrez-la pour l'augmenter.

Revissez le bouchon.

Il n'y a pas de réglage de débit nominal à effectuer dans le cas du butane et du propane.

## réglage des débits réduits

Le réglage du débit réduit s'effectue également au robinet. (Ce réglage n'intéresse pas le grilloir qui doit toujours être utilisé à pleine puissance).

### pour un brûleur de la table de travail

- Débloquez la vis 2.
- Allumez le brûleur.
- Réduisez le débit par manœuvre du robinet jusqu'au résultat recherché. Bloquez la vis 2.
- Contrôler en effectuant plusieurs manœuvres.

En butane et propane, il suffit de débloquer la vis 2, puis de la rebloquer lorsque le robinet est en butée gauche.

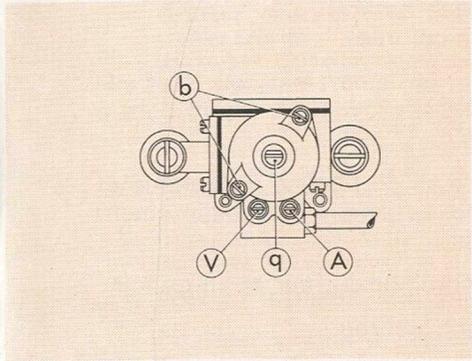
Si vous éprouvez quelques difficultés, vérifiez la propreté des passages de gaz.

## pour le brûleur du four

Il s'agit en réalité du réglage du by-pass du thermostat. Si la cuisinière est utilisée directement sur le gaz pour lequel elle a été réglée en usine, seul un contrôle est nécessaire. Ce réglage s'effectue sur le robinet thermostatique après avoir démonté le bandeau.

Pour l'usage au butane ou au propane, aucun réglage n'est à faire : la vis du by-pass A doit être vissée à fond.

Pour les autres gaz, opérez de la façon suivante :



- Vissez le by-pass (A) à fond.
- Réglez le by-pass en le dévissant selon les valeurs suivantes de manière à obtenir à chaud une flamme de 1 à 1,5 mm :
- 7/8 de tour pour le gaz de ville et l'air propané 6500.
- 3/8 de tour pour le gaz naturel 9 mbar.
- 1/4 de tour pour le gaz naturel 20 mbar et l'air propané 13.500.

## réglage de la veilleuse du four



Réglage incorrect



Réglage incorrect



Réglage correct

- Retirez la tôle de sole et chauffez le four pendant 10 minutes, le robinet thermostatique étant à la position 10.
- Ramenez le robinet thermostatique à la position 1 et réglez la veilleuse pendant que le four est très chaud.
- Démontez le bandeau : la vis de réglage V du robinet thermostatique apparaît.
- Pour le butane et le propane, vissez à fond la vis V

Pour les autres gaz usuels, vissez la vis V pour diminuer la flamme ou dévissez pour l'augmenter

## réglage de l'air

Ce réglage intéresse les brûleurs de four et de grilloir

**Aspect des flammes :** Si le réglage est correctement effectué, la flamme présente un cône central bien net d'une couleur bleu-vert et d'une longueur de :

- 6 à 8 mm en gaz de ville
- 8 à 11 mm en butane
- 9 à 13 mm en gaz naturel  
(flamme très peu colorée).

En cas d'excès d'air la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur

En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle, avec des pointes jaunes (particulièrement distinctes au butane).

Pour régler l'air au brûleur du four et au grilloir :

- débloquez le contre-écrou



Réglage correct



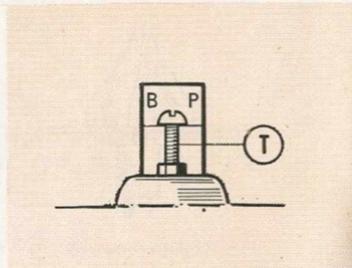
Excès d'air



Manque d'air

vissez pour diminuer ou dévissez pour augmenter l'entrée d'air la vis de turbulence T

Cette dernière opération s'effectue, pour le gaz de ville, brûleur allumé et à une température quelconque. Pour les autres gaz, opérez à froid, au début de l'allumage.



# GRAISSAGE DES ROBINETS



Si un robinet devient anormalement dur, graissez-le sans attendre, en procédant de la manière suivante :

## 1. ROBINET SIMPLE.

- Enlevez les manettes en les tirant vers vous.  
Retirez le bandeau.
- Dévissez et retirez le bouchon de la vis de réglage de débit.  
Tournez l'axe de commande vers la droite.  
Tirez la tige vers vous et sortez le tournant.
- Nettoyez soigneusement le tournant et son logement à l'essence.
- Graissez légèrement le tournant seul, exclusivement avec notre graisse spéciale.  
Introduisez le tournant dans son logement et faites-lui exécuter quelques manœuvres.
- Sortez de nouveau le tournant et enlevez l'excédent de graisse.  
Veillez en particulier à ce que les orifices de passage du gaz soient bien débouchés (n'utilisez pas d'aiguille en acier pour le trou calibré).
- Réintroduisez le tournant.  
Remettez en place le bouchon.
- Réglez le débit réduit.
- Remontez le bandeau.
- Remontez les manettes.

## 2. ROBINET THERMOSTATIQUE (voir figure page 13).

- Placez les manettes en position « fermé » et enlevez-les en tirant vers vous.  
Retirez le bandeau.
- Dévissez les 2 vis (b) de fixation du palier de la queue de robinet (q) et tirez vers vous.  
Enlevez le ressort situé dans le logement du tournant, lequel présente deux fentes latérales.  
Enlevez le tournant en tirant avec une pince à petits becs ronds, **en ayant soin de maintenir la plus large des deux fentes à la partie supérieure.**  
Nettoyez soigneusement le tournant et son logement (boisseau) à l'essence **sans tourner la tige fendue située au fond du boisseau.**
- Graissez légèrement le tournant seul, exclusivement avec notre graisse spéciale.
- Introduisez le tournant dans le boisseau en maintenant la plus large des deux fentes vers le haut et lorsqu'il est en butée faites-lui exécuter quelques manœuvres en le maintenant en butée.
- Sortez de nouveau le tournant et enlevez l'excédent de graisse.  
Veillez en particulier à ce que les orifices de passage de gaz soient bien débouchés.  
Réintroduisez le tournant avec les mêmes précautions.
- Remontez le ressort dans son logement.  
Remontez le palier en plaçant l'ergot de la queue de robinet dans la rainure la plus éloignée de la butée, cette rainure étant à la partie supérieure du palier.  
Revissez les 2 vis de fixation du palier.  
Remontez le bandeau.  
Remontez les manettes.



*Sauter*

25, Avenue de la Grande Armée, PARIS - KLE . 37-00