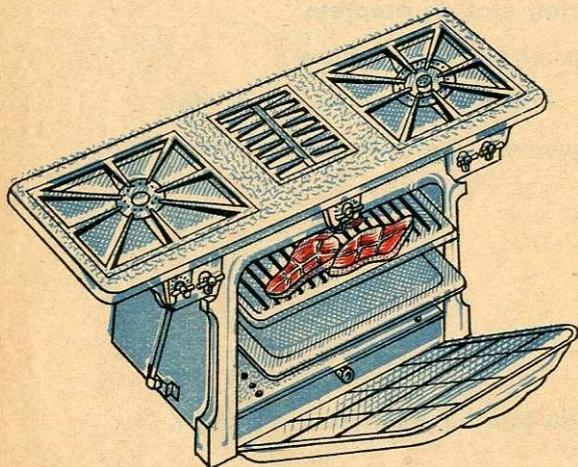


MÉNAGÈRES... FOUR A GAZ

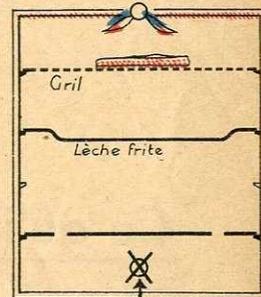
...SACHEZ UTILISER VOTRE



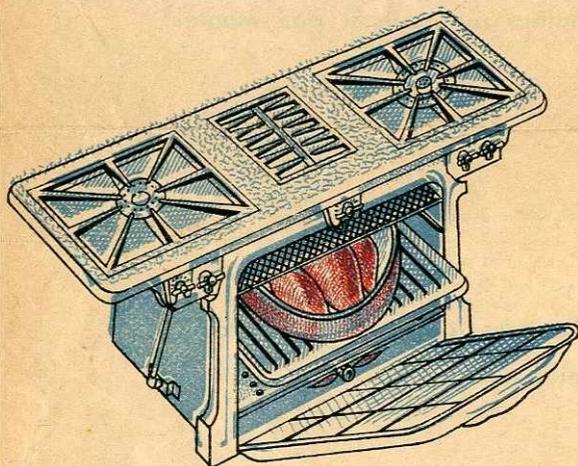
I - POUR UNE GRILLADE

1. Enlevez la tôle formant plafond.
2. Allumez la rampe du haut **seulement**.
3. Laissez rougir les plaques rayonnantes grill.
4. Disposez la pièce à griller sur le grill et glissez celui-ci le plus près possible de la flamme.
5. Mettez la lèche-frite à l'étage au-dessous.
6. Surveillez votre cuisson. Ne salez jamais avant de griller.

Allumez la rampe de grillade
UNIQUEMENT



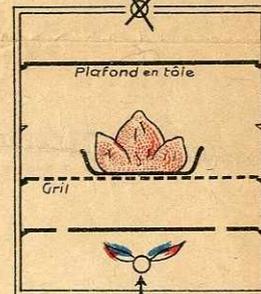
N'allumez pas
la rampe du four



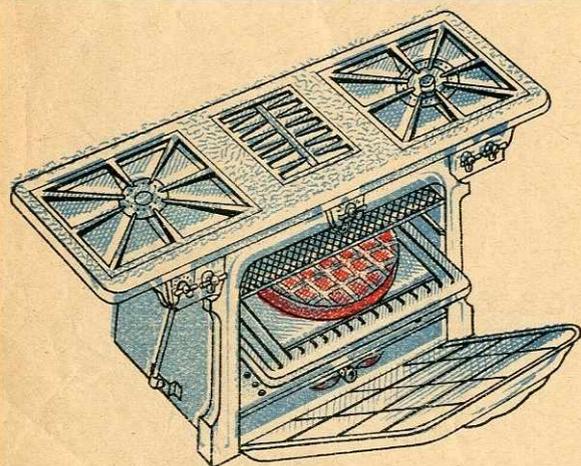
II - POUR UN ROTI OU VOLAILLE

1. Mettez en place le plafond (1^{re} rainure supérieure).
2. Allumez la rampe inférieure **seulement**.
3. Laissez chauffer votre four 5 minutes à demi-ouvert, puis fermez la porte.
4. Lorsque le four est bien chaud, posez le plat contenant votre rôti sur le grill au milieu du four. N'utilisez pas la lèche-frite.
5. Lorsque le rôti est bien saisi, réduisez la flamme. Comptez 10 à 20 minutes par livre de viande. Il est inutile de retourner le rôti. Arrosez le moins possible. L'arrosage n'est pas nécessaire si la cuisson n'est pas conduite à une allure trop vive.

N'allumez pas
la rampe de grillade



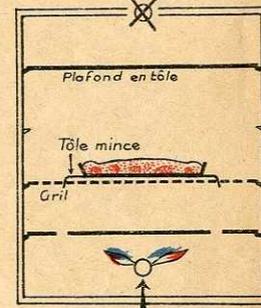
Allumez la rampe du four
UNIQUEMENT



III - POUR UNE PATISSERIE

1. {
2. { Procéder exactement comme pour rôti.
3. {
4. Lorsque le four est à la température convenable, placez la pâtisserie sur une tôle mince qui reposera elle-même sur le milieu du grill.
5. Au bout de 10 minutes environ, diminuer la flamme pour avoir une cuisson plus lente.
6. Pour des préparations exigeant une chaleur douce en dessous, interposer entre la tôle et le gâteau un carton d'amiante.

N'allumez pas
la rampe de grillade



Allumez la rampe du four
UNIQUEMENT

Tournez S. V. P.

Quelques conseils en passant

Maintenez votre réchaud en parfait état de propreté.

Son fonctionnement sera meilleur et plus économique.

Nettoyez périodiquement vos brûleurs dans de l'eau de cristaux chaude. Brossez-les énergiquement, grattez-les à l'intérieur.

Ce qu'il ne faut pas faire !

N'allumez jamais les 2 rampes du four en même temps (rampe supérieure et rampe inférieure).

Pour toutes les cuissons avec le brûleur inférieur du four, ne jamais utiliser un plat ou un support de plat plein de dimensions égales à celles du four, car la chaleur ne pourrait pas monter librement dans le haut du four.

Demandez-nous conseil

Nous sommes là pour vous apprendre à vous servir du GAZ d'une manière rationnelle et économique.

C'est votre intérêt

C'est notre intérêt

N'hésitez pas à nous consulter