

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE

Société Anonyme, Capital 420.000.000 de francs

8, - PLACÉ D'ENA — PARIS (16^e)

R. C. Seine 83.410



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES pour les Réchauds-Fours à Butagaz "CHAPPÉE" N° 2221

I. INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Le réchaud-four étant en ordre de marche :

MANŒUVRE DES ROBINETS.

Tous les robinets sont fermés lorsque la flèche de la manette est en face de la lettre F de la plaque indicatrice. Pour manœuvrer les robinets des brûleurs du dessus, tourner les manettes vers la gauche pour ouvrir et vers la droite pour fermer (la lettre V indique la position en veilleuse, la lettre O indique la position de grande ouverture).

Les brûleurs de four et de grilloir sont commandés par un seul robinet ; pour l'ouvrir, appuyer sur la manette et tourner vers le mot « Four » pour allumer le brûleur de four et vers le mot « Gril » pour allumer le brûleur de grilloir ; présenter une flamme au brûleur.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES.

Les brûleurs de grilloir et de four ne peuvent être allumés en même temps.

Le brûleur de grilloir est uniquement destiné à la confection des grillades et gratins.

Le brûleur de four est uniquement destiné à la confection des rôtis et pâtisseries.

Pour les cuissons effectuées avec le brûleur de four, ne jamais utiliser un plat de dimensions égales à celles du four. Le plat utilisé devra être de forme et de dimensions telles que la circulation des gaz chauds puisse s'établir aisément dans tout le volume du four, un plat en terre par exemple.

POUR FAIRE BOUILLIR, FRIRE OU MIJOTER.

Utiliser les brûleurs du dessus de l'appareil, poser les casseroles sur les supports des grilles exactement au-dessus des brûleurs afin d'obtenir une bonne combustion du gaz.

Utiliser des casseroles à fond plus grand que le diamètre des brûleurs et éviter de faire dépasser la flamme autour des récipients.

Selon la cuisson désirée, régler le débit de gaz en tournant plus ou moins les manettes des robinets.

POUR FAIRE UNE GRILLADE OU UN GRATIN.

Important : Ouvrir la porte du four, qui devra rester ouverte pendant l'exécution des grillades ou gratins.

1° Enlever le plafond mobile et le gril.

2° Allumer le brûleur de grilloir en présentant une flamme devant chaque rangée de trous, le robinet étant ouvert en grand à la position « Gril », et s'assurer que les quatre rangées de trous sont allumées en totalité.

3° Laisser rougir les plaques rayonnantes (cinq minutes environ).

Pour une grillade. — Disposer les pièces à griller sur le gril et glisser le tout le plus près possible des plaques rayonnantes. Placer la lèche-frite au-dessus du gril pour recevoir le jus. Surveiller la cuisson en retournant les pièces à griller à mi-cuisson.

Pour gratiner le dessus d'un plat. — Disposer le plat à gratiner sur le gril et glisser l'ensemble près des plaques rayonnantes.

POUR FAIRE UN ROTI.

- 1° — S'assurer que le plafond de four n° 35.401 est bien glissé à fond et obture bien le haut du four.
- 2° — Allumer le brûleur de four par les trous d'allumage de la sole, le robinet étant ouvert en grand à la position « Four » et s'assurer que les deux rangées de trous sont allumées en totalité.
- 3° — Laisser chauffer le four cinq à huit minutes, selon que l'on désire une température plus ou moins élevée.
- 4° — Poser le plat sur le grill. Placer le tout au milieu du four. Laisser colorer, puis réduire les flammes. Compter quinze minutes de cuisson par livre pour les viandes rouges et vingt minutes par livre pour les viandes blanches.

POUR FAIRE UNE PATISSERIE.

- 1° et 2° — Se reporter aux paragraphes 1° et 2° ci-dessus concernant les rôtis ;
- 3° — Laisser chauffer le four cinq à huit minutes au plus, selon la nature de la pâtisserie ;
- 4° — Placer le ou les moules à pâtisserie sur la plaque à pâtisserie posée sur le grill et glisser le tout au milieu du four.

PETITS TRUCS CULINAIRES.

Pour connaître la température d'un four. — Y introduire une feuille de papier blanc. Le four est : tiède si le papier reste blanc ; chaud si le papier jaunit ; très chaud si le papier brunit.

Pour que le poisson ne s'attache pas au grill. — Faire chauffer le grill avant d'y poser le poisson.

Pour qu'une grillade ne s'attache pas au grill. — Enduire la grillade d'huile.

Pour savoir si : un rosbif est cuit, appuyer le doigt sur le rosbif, la marque doit disparaître aussitôt ; un poulet rôti est cuit, soulever le poulet et le tenir la tête en haut ; si le jus coulant de l'intérieur est blanc, le poulet est cuit ; si le jus qui coule est rosé, le poulet n'est pas assez cuit.

II. — INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Nettoyer les parties émaillées avec une eau savonneuse et, si nécessaire, utiliser de la ponce en poudre.

Les injecteurs peuvent s'obstruer partiellement ; pour les nettoyer, ne jamais utiliser une pointe métallique, prendre un poil de brosse ou un crin.

Les brûleurs, les grilles et le plafond de grilloir doivent être nettoyés très souvent et lavés à l'eau chaude additionnée de cristaux de soude ; prendre soin de déboucher les trous des brûleurs qui peuvent être obstrués.

Pour le démontage et le remontage des pièces à nettoyer, se reporter au paragraphe de montage des pièces emballées dans le four.

III. — INSTRUCTIONS DE POSE

Se conformer aux prescriptions de la Société pour l'utilisation rationnelle des gaz concernant l'installation des bouteilles « Butagaz » et la canalisation de distribution.

Pour raccorder le réchaud-four à la canalisation, utiliser un tuyau caoutchouc spécial U.R.G. Eviter soigneusement les plis et torsions du tuyau et veiller qu'il ne touche pas le réchaud-four.

Les appareils sont livrés pour raccordement à droite ; en cas de raccordement à gauche, intervenir l'olive et le bouchon en s'assurant des joints.

IV. — INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES PIÈCES EMBALLÉES DANS LE FOUR

Sortir du four toutes les pièces qui y sont emballées, et selon désignations et numéros du tableau de pièces page 4 :

Mettre en place :

1° — La plaquette en fonte n° 35.410 de récupération de grilloir — Cette plaquette doit reposer, par ses taquets, sur le plafond rayonnant et se met en place par l'ouverture du milieu du dessus.

2° — Les plaques de propreté n° 35.444, qui s'accrochent à des taquets prévus à cet effet sur la façade et la plaque arrière.

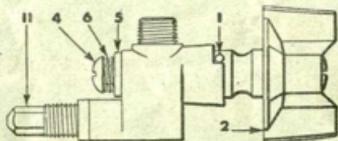
3° — Les brûleurs de dessus, n° 40.177 à gauche, n° 39.452 à droite et les grilles (parties saillantes en dessus). S'assurer que toutes ces pièces, ainsi que les brûleurs de four et de grilloir sont bien en place.

4° — La casseroleserie dans le four.

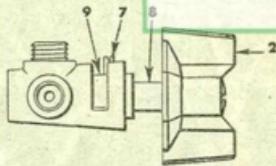
V. — INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Tous nos appareils sont essayés dans nos usines à la pression normale des détendeurs de Butagaz, soit 20 mm. H₂O. Ils ne nécessitent aucun réglage de débit de Butagaz ou d'air.

VI. — INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES BRÛLEURS



Robinet à feu



Robinet de four et grilloir

Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets.

Avant de procéder au démontage des robinets, fermer le robinet d'arrêt placé sur la bouteille Butagaz.

Pour le nettoyage et le graissage des robinets autres que celui des brûleurs de four et de grilloir, dévisser la vis 4, retirer le ressort 6, sortir la rondelle d'appui du ressort 5 et la clé du robinet. Nettoyer, graisser avec de la graisse spéciale à cet usage et remonter en faisant l'opération inversement.

Pour démonter le robinet de four et grilloir, dévisser l'ergot 7, enlever le piston 8 et la clé 9.

Nettoyer, graisser et remonter en faisant les opérations inversement.

Voir page 4, tableau des pièces avec les numéros et désignations.

