

# Charnée



## SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI°)  
TÉL. : KLÉBER 22-50, 34-00 et 44-30 (15 lignes groupées)  
Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

*“Charney 1956”*  
CUISINIÈRES N°s 2536 - 2537  
RÉCHAUDS-FOURS N°s 2436 - 2437  
Tous Gaz

# Channée 1956



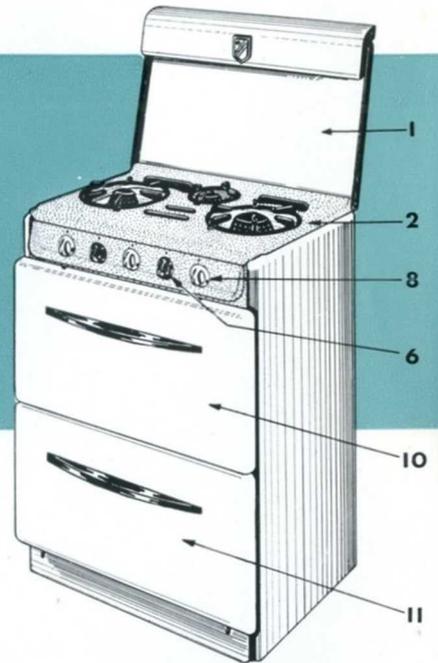
## CUISINIÈRES 3 FEUX

Tous gaz

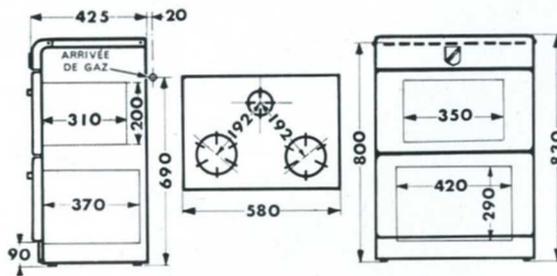
N° 2536 avec thermostat

N° 2537 sans thermostat

estampillées NF-GAZ



Poids { net : 60 kg.  
emballé : 67,5 kg.



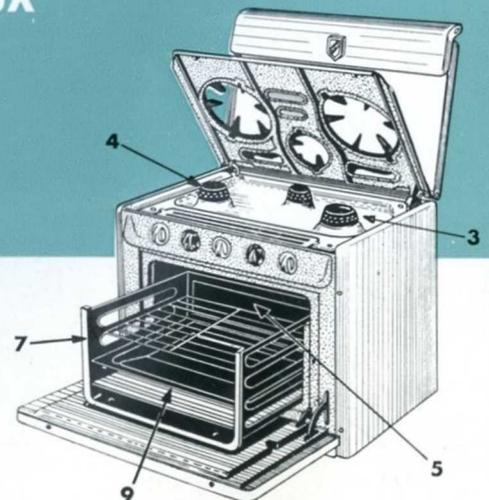
## RÉCHAUDS-FOURS 3 FEUX

Tous gaz

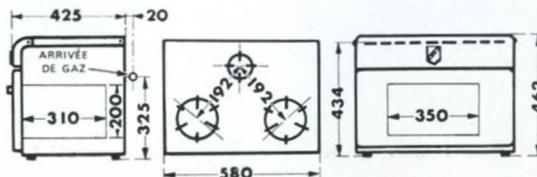
N° 2436 avec thermostat

N° 2437 sans thermostat

estampillés NF-GAZ



Poids { net : 46,5 kg.  
emballé : 53 kg.



## LA SÉRIE "Chappee 1956" COMBLE LES DÉSIRES DES USAGERS



Elle possède en effet toutes les qualités qui sont exigées d'un appareil de grande classe

élégance,  
commodité,  
économie,  
robustesse.

Sa fabrication en très grande série permet d'offrir à la clientèle les derniers perfectionnements de la technique au prix le plus bas. Enfin, le contrôle rigoureux exercé à chaque étape de la chaîne de fabrication est la meilleure garantie offerte par une grande Marque. La série "Chappee 1956" s'enrichit d'un certain nombre d'innovations, décrites en page 4 :

FOUR "GRADIANT"	GRILLOIR DE CONTACT
INJECTEURS RÉGLABLES	VISIÈRE ARTICULÉE
ENCASTRABLE (sur demande)	CHASSIS ENTIÈREMENT ÉMAILLÉ,

Elle conserve aussi tous les perfectionnements des appareils *Chappee* actuellement sur le marché :

Cuvette de propreté,	Robinets robustes et facilement démontables,
Moufle de four amovible,	Utilisable pour tous les gaz.

## DESCRIPTION

1. Couvercle dosseret enveloppant en tôle émaillée blanc avec une visière articulée.
2. Table de travail en fonte émaillée granitée, relevable, avec une butée de tourbillonnement et des grilles amovibles émaillées noir.
3. Cuvette de propreté en tôle émaillée blanc libérée de tout organe, afin de permettre un nettoyage facile.
4. Trois brûleurs brevetés : rapide, lent et auxiliaire, avec chapeaux amovibles, émaillés noir. Leur construction leur confère un rendement inégalé tout en facilitant à l'extrême leur nettoyage et leur entretien.
5. Four breveté S. G. D. G., type "GRADIANT", à circulation directe bénéficiant des recherches les plus récentes dans le domaine du rayonnement infra-rouge. Ce four, soigneusement calorifugé à la laine minérale, permet les plus brillantes réussites culinaires tout en assurant une exceptionnelle économie de gaz.
6. Thermostat de haute fidélité permettant de régler avec précision la température de cuisson et de la maintenir automatiquement dans toutes les zones du four.
7. Moufle amovible, émaillé comme toutes les pièces intérieures, permettant une circulation rationnelle de gaz chaud dans toute l'atmosphère du four et une surveillance aisée des plats. Il peut en outre se retirer instantanément pour son nettoyage.
8. Robinets très accessibles, fixés sur une rampe en fonte usinée, possédant des manettes qui, emmanchées sans vis de fixation, s'enlèvent facilement. Ces robinets sont robustes, indé réglables et à rattrapage de jeu automatique.
9. Des accessoires de cuisine tels que : plaque à pâtisseries, gril, lèche-frite.
10. Deux portes enveloppantes (une seule pour le réchaud-four) épousant parfaitement l'élégante silhouette de la façade. La porte du four, munie d'un dispositif spécial, peut supporter correctement le moufle lorsqu'il est sorti.
11. Étuve de grand volume.

Enfin, pour réaliser ce " ferrage des grillades ", tant apprécié des gourmets, le réchaud-four et la cuisinière sont livrés, sur demande, avec un grilloir de contact spécialement conçu pour s'adapter sur la table de travail.

## APPAREILS " TOUS GAZ "

Les réchauds-fours et les cuisinières de la série "Chappee 1956" s'adaptent à tous les gaz par simple réglage des injecteurs : gaz de ville, gaz butane, gaz propane, gaz naturel et air propané (voir pages 4 et 5).

Ils sont livrés avec deux mamelons porte-tuyau souple : un pour le gaz de ville, gaz naturel et air propané et un autre, plus petit, pour le gaz butane ou propane.

Au départ de l'usine, l'appareil est réglé, ainsi que le thermostat, soit au butane ou au propane, soit au gaz de ville, gaz naturel ou air propané.

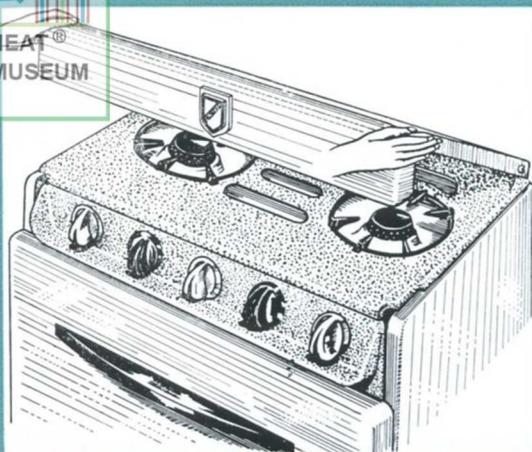
Un papillon de couleur indique le gaz qui peut être immédiatement utilisé.

Lorsque l'appareil est réglé pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané, le deuxième mamelon porte-tuyau souple pour le gaz butane ou propane se trouve dans le four de l'appareil.

TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ (en litres)

Désignation des brûleurs	Puissance en mth/h	Gaz de ville		Butane 27.800 mth	Propane 23.500 mth	Gaz Nat. 9.700 mth	Air prop. 6.500 mth	Diam. de perçage des injecteurs en mm	
		à 4.000 mth	à 4.500 mth					Aiguille	Chapeau
Brûleur rapide.....	2.450	675	600	90	107	260	413	0,85	3
— lent.....	1.950	535	480	52	62	193	298	0,65	3
— auxiliaire.....	1.200	330	295	38	40	112	207	0,55	3
— de four.....	2.100	580	515	82	95	240	355	0,80	3,2
Débit total maximum...	7.700	2.120	1.890	262	304	805	1.273		

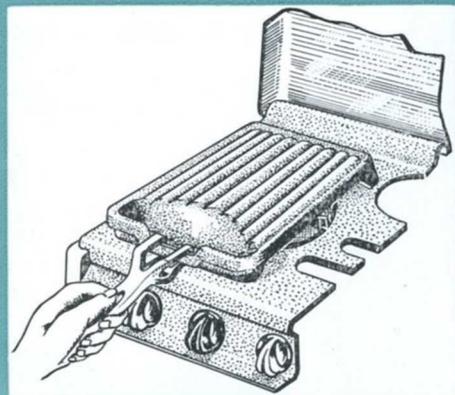
Les débits indiqués ci-dessus correspondent : pour le gaz de ville, le gaz naturel et l'air propané : à la pression de réglage en usine de 90 mm. ; pour le butane et le propane aux pressions d'utilisation.



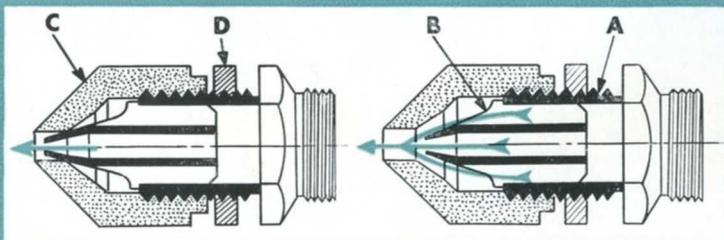
FOUR "GRADIANT"



GRILLOIR DE CONTACT



INJECTEUR RÉGLABLE



## LES INNOVATIONS DE LA SÉRIE

"*Chapnée* 1956"

### I. — ESTHÉTIQUE

Soucieuse d'offrir à sa clientèle des appareils de ligne ultra-moderne la Société Générale de Fonderie présente la ligne bloc 100 %, avec visière articulée et portes enveloppant toute la largeur de la façade.

### II. — FOUR "GRADIANT"

"Cuire à point" est la qualité principale que tout usager demande à son appareil, mais "cuire à point économiquement" est l'apanage des appareils de haute classe.

C'est pour cela que la S.G.F. présente un four "GRADIANT" breveté S. G. D. G., qui utilise au maximum les techniques les plus modernes sur les rayons infra-rouges.

Ce four à simple circulation est conçu pour permettre une importante concentration calorifique dans la calotte sphérique de son plafond.

Il permet de cuire, saisir, gratiner et même griller mieux qu'on n'a pu le faire jusqu'à ce jour quel que soit le système de four employé. C'est certainement la meilleure utilisation du rayonnement infra-rouge pour la bonne cuisson.

### III. — GRILLOIR DE CONTACT

Un grilloir de contact, spécialement conçu pour permettre de réaliser le "ferrage des grillades" offre toutes les qualités du traditionnel gril en fer forgé, en restant cependant d'un nettoyage extrêmement aisé.

Il permet à la grillade d'être cuite à l'intérieur, de ne pas "attacher" et de ne pas avoir le goût de "brûlé" quelles que soient sa consistance, sa teneur en graisse et son épaisseur.

### IV. — INJECTEUR RÉGLABLE "TOUS GAZ"

Afin de faciliter le travail des installateurs, et de donner ainsi plus rapidement satisfaction aux usagers, la S.G.F. a équipé ces nouveaux appareils d'injecteurs "tous gaz" qui présentent le double avantage d'un réglage très facile et d'une accessibilité parfaite sans aucun démontage préalable.

**Principe de fonctionnement.** L'injecteur "tous gaz" comprend : un tube A fileté, à l'intérieur duquel est placée une aiguille profilée B munie de 3 ailettes, le tout est recouvert d'un chapeau C bloqué par un contre-écrou D.

La figure de gauche montre le réglage de l'injecteur pour le gaz butane ou propane et la figure de droite le réglage pour les autres gaz ; le seul réglage consiste à visser à fond ou à dévisser le chapeau. (Les flèches mentionnent les passages du gaz.)

## INSTALLATION

**Gaz de ville, gaz naturel, air propane :** L'installateur doit se reporter aux prescriptions des compagnies gazières et au Code des Conditions Minima des installations de gaz de ville à l'intérieur des immeubles d'habitation (NF-P 45.201) distribués par l'Association Française des Normes (AFNOR), 19, rue du 4-Septembre, Paris (2<sup>e</sup>), tél. RICHELIEU 60-55.

Il est toutefois recommandé d'utiliser un compteur de 5 à 10 becs avec une canalisation de 12 à 16 mm. de diamètre intérieur.

De toute façon, pour l'utilisation à plein feu de tous les brûleurs, il est nécessaire d'avoir, au joint de raccordement de l'appareil, un débit total maximum figurant au bas de la page 3, compte tenu des autres appareils en service.

Il faut aussi placer sur le conduit, avant le raccordement, un robinet d'arrêt qui sera fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas utilisé.

Il est de plus conseillé d'utiliser un tuyau souple de 12 mm. de diamètre environ, de bonne fabrication, ne touchant pas l'appareil et auquel il faut éviter plis et torsions.

Enfin une parfaite étanchéité des raccordements doit être observée.

**Butane et propane :** Il est indispensable de se conformer aux prescriptions des Sociétés distributrices.

L'appareil est relié au détendeur par un tuyau en caoutchouc type butane.

Il est recommandé de fermer toujours le robinet de la bouteille lorsque le réchaud ne fonctionne pas.

## DÉBALLAGE

Les appareils "Choupee 1956" sont livrés dans des emballages "armés" qui s'ouvrent très facilement après avoir dégagé les œillets de fil de fer et écarté les côtés. Il suffit ensuite d'enlever le dessus de l'emballage, puis de soulever l'appareil pour le dégager des 4 pîtons lisses qui le fixent sur le fond de l'emballage.

Les pièces suivantes se trouvent dans le four de l'appareil :

- 3 chapeaux de brûleurs ; 1 lèchefrite ;
- 3 grilles de la table de travail ; 1 plaque à pâtisserie ;
- 1 gril ; 1 mamelon porte tuyau souple pour le butane ;
- 1 prolonge et 1 demi-raccord à souder (pour un appareil encastrable seulement).

## BRANCHEMENT

Les appareils sont livrés pour le branchement à gauche. En cas de branchement à droite, il suffit de :

- 1° Déboîter le brûleur auxiliaire ;
- 2° Débloquer l'écrou E ;
- 3° Enlever la patte P ;
- 4° Faire pivoter le tube d'alimentation T vers la gauche ;
- 5° Fixer la patte P et le tube T dans leurs nouvelles positions P' et T' ;
- 6° Rebloquer l'écrou E.

Il est possible de fixer le branchement à 45° vers le bas.

Dans le cas d'une cuisinière encastrée le tube d'alimentation, placé verticalement, T'' est allongé par une prolonge S. Ensuite le mamelon porte tuyau souple (raccordement souple) ou le demi-raccord à souder (raccordement rigide) est atteint en passant par la porte de l'étuve.

**Nota.** — La profondeur hors tout de l'appareil avec sa tuyauterie est de 460 mm.

## MISE EN PLACE

**I. — Table de travail :** La mise en place commence par la pose des trois grilles amovibles dont chaque grand ergot doit être tourné vers l'avant de l'appareil. La table de travail est ensuite levée et bloquée par la butée de tourbillonnement, puis les brûleurs sont placés très facilement sans possibilité de les intervertir car ils sont pourvus d'ailettes différentes. Il est toutefois nécessaire de vérifier que les canons des brûleurs soient bien emmanchés sur les chapeaux d'injecteurs. Pour le brûleur auxiliaire (voir fig. ci-contre), il est recommandé de placer le canon "C" vers l'arrière et de le faire pivoter, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et en veillant à ce qu'il passe au-dessus de la patte R et de la commande flexible F du thermostat.

Il ne reste plus qu'à placer les trois chapeaux de brûleurs sur leurs embases respectives.

**II. — Four :** Le brûleur de four est correctement mis en place si l'ergot G est bien dans son logement L.

**III. — Manettes :** Les manettes, simplement emmanchées sur les queues fendues des robinets, doivent être poussées à fond.

Les trois manettes blanches commandent les trois brûleurs de la table de travail. Les deux manettes rouges commandent le brûleur de four (manette de gauche à enclenchement) et le thermostat (manette de droite).

## RÉGLAGES

### BRÛLEURS

**TOUS GAZ :** Pour passer d'un gaz à un autre ou bien pour obtenir une combustion parfaite selon la pression du gaz au lieu d'utilisation, il est indispensable de procéder au réglage de l'appareil.

Celui-ci s'effectue facilement car les injecteurs réglables sont très accessibles. Il suffit de soulever la table de travail et d'enlever la plaque cache-robinets pour atteindre les injecteurs des brûleurs de dessus et d'enlever le moufle, la boîte à air et le brûleur pour atteindre l'injecteur du four.

**Butane et propane :** Le chapeau 2 de l'injecteur doit être vissé à fond après avoir préalablement dévissé le contre-écrou 1 qui sera revissé sans blocage.

**Gaz de ville, gaz naturel, air propané :** Après avoir allumé en grand le brûleur à régler et avoir desserré le contre-écrou 1, il suffit de dévisser ou de visser le chapeau 2 jusqu'à ce que l'on obtienne le débit mentionné dans le tableau de la page 3 (on vérifie les débits au compteur avec une montre). Le débit une fois obtenu, le chapeau 2 sera bloqué par le contre-écrou 1.

**Nota.** — Il est indispensable de ne pas intervertir les injecteurs réglables car les gicleurs des aiguilles et des chapeaux ont des diamètres différents. (Voir bas de la page 3.)

**AIR :** L'arrivée d'air primaire doit être réglée après celle du gaz afin d'obtenir une combustion parfaite.

Ce réglage s'obtient à l'aide de la bague 3 (bloquée par une vis), obstruant plus ou moins l'arrivée d'air 4 qui se trouve sur la pipe du brûleur 5.

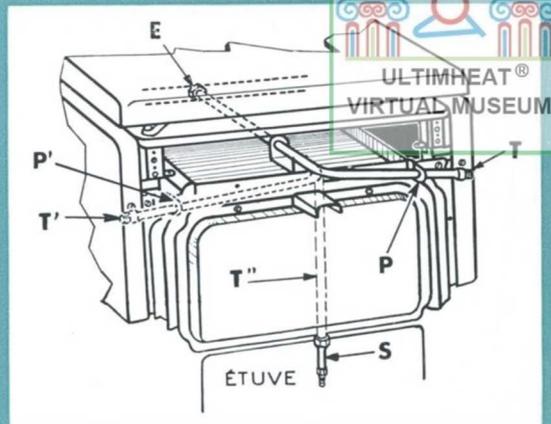
Pour être correcte la flamme ne doit pas être courte, sifflante et claquante à l'extinction (excès d'air) ni longue, flottante, éclairante (insuffisance d'air).

**RALENTI DU BRÛLEUR DE FOUR :** (Ce réglage est à effectuer pour les appareils sans thermostat N°s 2537 et 2437). Si la position de la manette de four placée sur R procure une flamme jugée trop petite ou trop grande, il suffit, pour régler le ralenti, de mettre la manette sur la position 0, d'enlever la manette et de visser la vis V pour augmenter, ou de la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti.

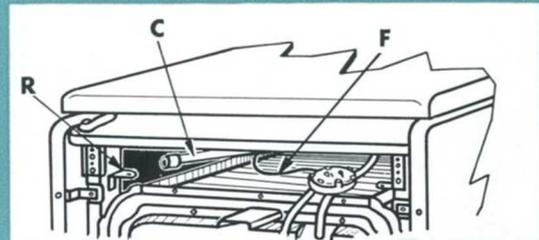
### PORTE

La porte, conçue pour supporter le moufle lorsque celui-ci est sorti, doit être horizontale. Si elle ne l'est pas, il suffit de tourner l'excentrique M afin que l'une de ses 4 positions corresponde au réglage correct de la porte.

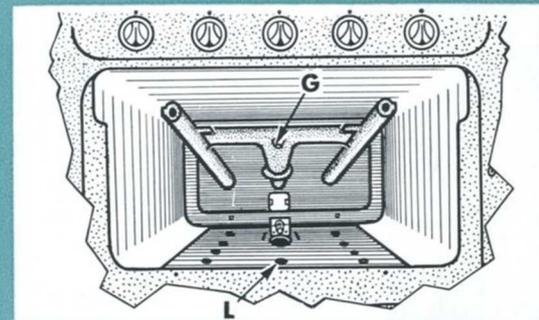
## BRANCHEMENT



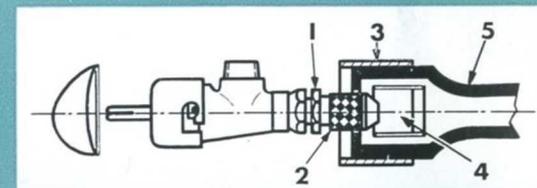
### BRÛLEUR AUXILIAIRE



### BRÛLEUR DE FOUR



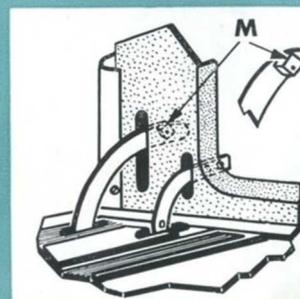
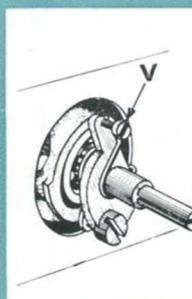
### RÉGLAGES "TOUS GAZ"



### RÉGLAGES

#### BRÛLEUR DE FOUR

#### PORTE DE FOUR



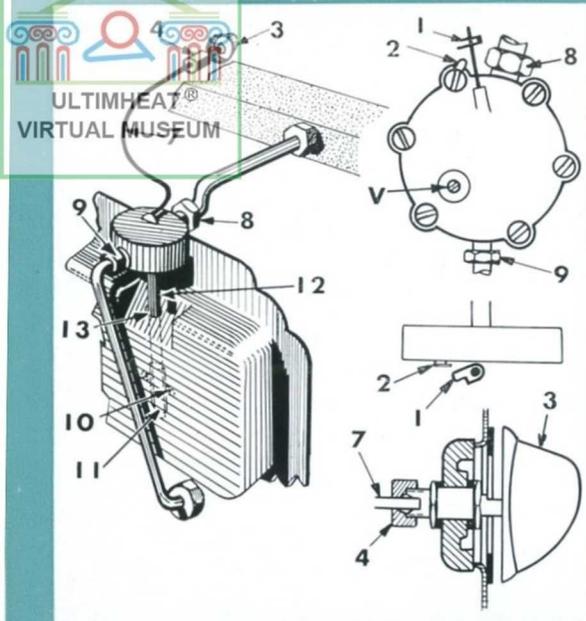
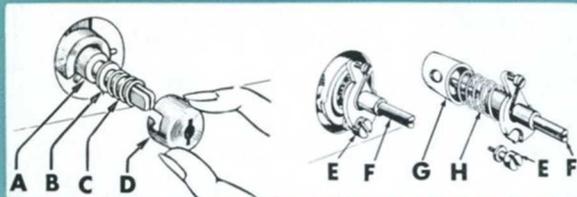
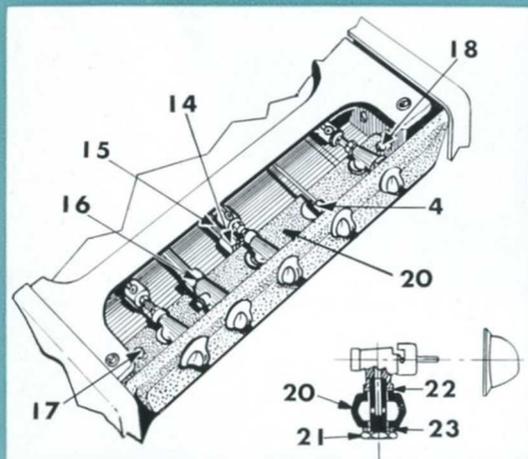


TABLE DE TRAVAIL ROBINETS FOUR

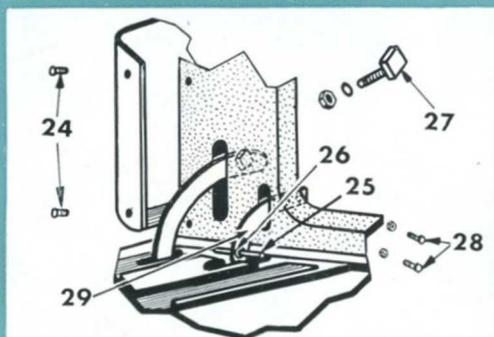


### REPLACEMENT DES ROBINETS



### REPLACEMENTS

#### DE LA PORTE ET DU COTÉ



### RÉGLAGE DU THERMOSTAT

**Gaz.** — A la sortie d'usine, le thermostat fonctionne pour le gaz correspondant à celui mentionné sur le papillon de couleur.

Pendant l'utilisation du four, une fois le circuit principal du thermostat fermé, un circuit by-pass, réglé pour le gaz utilisé, possède un débit suffisant pour alimenter le brûleur au ralenti. Mais si l'appareil est utilisé pour un autre gaz, il faut opérer un nouveau réglage. Il suffit pour cela :

1° De visser à fond, **sans forcer**, la vis V pour passer au réglage Butane ou Propane, si le thermostat était précédemment réglé pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané ;

2° De dévisser de deux tours (avec précision) la vis V pour passer au gaz de ville, gaz naturel ou air propané si le thermostat était précédemment réglé pour le Butane ou le Propane.

**Nota.** — Lorsque le four est utilisé à petit feu, il est indispensable de fermer doucement la porte pour éviter l'extinction du brûleur.

Il est recommandé de s'assurer que le brûleur ne s'éteint pas lorsqu'on passe de la graduation 10 à la graduation 1 et, si cela se produisait, il faudrait dévisser la vis de réglage V d'un 1/4 ou d'un 1/2 tour.

**Graduation.** — Il est utile de vérifier si le repère numéro 1 de la manette 3 se trouve en face du repère de l'appareil, une fois que le petit taquet (1) est venu en butée contre (2), après avoir tourné la manette 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Dans le cas contraire, dévisser l'écrou 4, mettre le numéro 1 en face du repère et revisser 4.

### ENTRETIEN THERMOSTAT

Normalement le thermostat ne doit pas être démonté ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle le démontage de cet accessoire s'effectue très facilement de la façon suivante :

1° Dévisser l'écrou 4 libérant le flexible 7 (la manette 3 restant en place) ;

2° Dévisser les écrous 8 et 9 des tuyauteries d'arrivée et de départ.

3° Dévisser les deux vis 10 qui libèrent le tube-guide 11 de la canne 12.

4° Incliner le thermostat pour le sortir.

**Remise en place :** Placer la canne 12 du thermostat dans le trou 13 puis de l'intérieur du four emmancher la canne du thermostat dans le tube-guide 11.

Visser, une fois le thermostat en place, les deux vis 10. Enfin revisser les écrous 8, 9 et 4.

### ROBINETS

**GRAISSAGE :** Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. A cet effet, il est joint, à chaque appareil, un tube de graisse spéciale qui assurera le fonctionnement correct des robinets pendant longtemps. Les opérations sont les suivantes :

1) Le robinet de barrage situé avant l'appareil est fermé et la manette du robinet à nettoyer et à graisser est enlevée :

#### Robinet de brûleurs de la table de travail

2) Après avoir saisi le capot D entre le pouce et l'index, le pousser à fond, le tourner vers la gauche et le retirer (comme une ampoule électrique à baïonnette). Sortir la clé A du robinet (sans perdre la rondelle B et le ressort C), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet.

3) Mettre sur la clé une très légère couche de graisse spéciale pour robinets. La répartir en faisant tourner, doucement, la clé dans le corps du robinet et, s'il y a lieu, enlever l'excédent de graisse risquant de boucher les orifices de passage de gaz.

4) Remettre en place les diverses pièces en faisant les opérations inversement.

#### Robinet de brûleur de four

2) Dévisser la vis E, sortir la queue F de la clé G (en ne perdant pas le ressort H), sortir ensuite la clé G. Nettoyer la clé G et l'intérieur du robinet.

**REPLACEMENT :** Il est très facile de remplacer les robinets. Il suffit de retirer les manettes en les tirant à soi, de dévisser l'écrou 14 de la canalisation d'arrivée du gaz 15, l'écrou 16 du tube de four, l'écrou 4 de la commande du thermostat et d'enlever les brûleurs afin de dégager les injecteurs. Ensuite, les 2 écrous 17 et 18, une fois dévissés, libèrent la rampe 20.

Pour enlever le robinet, il faut dévisser le boulon lanterne 21. Lors de la remise en place du robinet, il est indispensable de ne pas oublier les 2 rondelles 22 et 23.

Ensuite, la rampe et les diverses canalisations sont remises en place en opérant en sens inverse.

### COTÉS

S'il est nécessaire de changer un côté par suite d'éclat d'émail, il suffit de dévisser les 6 vis qui le maintiennent : 3 en façade (repère 24) et 3 vis à l'arrière. Pour le réchaud-four, le côté est maintenu par 4 vis.

### PORTE

Une fois les côtés enlevés l'ensemble de la porte s'enlève très facilement après avoir passé une tringle 25 dans le trou 26 pour empêcher que la patte 29 ne soit rappelée par le ressort. Il suffit ensuite de dévisser :

1° Chaque excentrique 27 (à droite et à gauche de la façade) ;  
2° Les 2 vis 28 avec leurs écrous et rondelles qui maintiennent chacune des 2 pattes 29 (à droite et à gauche de la façade), puis retirer la porte.

Pour remettre en place la porte, procéder de la façon inverse.

**Parties émaillées :** Elles doivent être nettoyées avec de l'eau froide et du carbonate de soude, produit neutre ne risquant pas de détériorer l'émail.

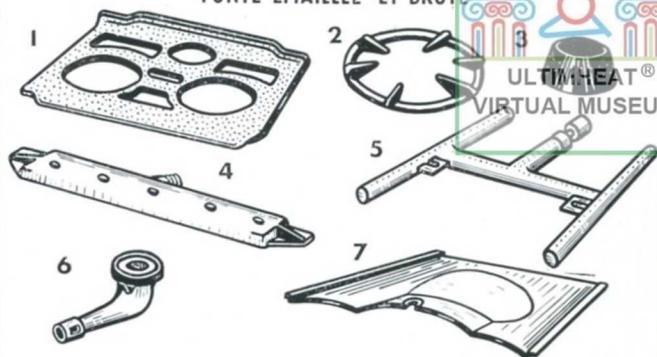
**Parties chromées :** Elles sont nettoyées avec un coton imbibé d'alcool.

**CUISINIÈRE 3 Feux, avec Thermostat, N° 2536**  
 » 3 » sans » N° 2537  
**RÉCHAUD 3 Feux, avec Thermostat, N° 2436**  
 » 3 » sans » N° 2437

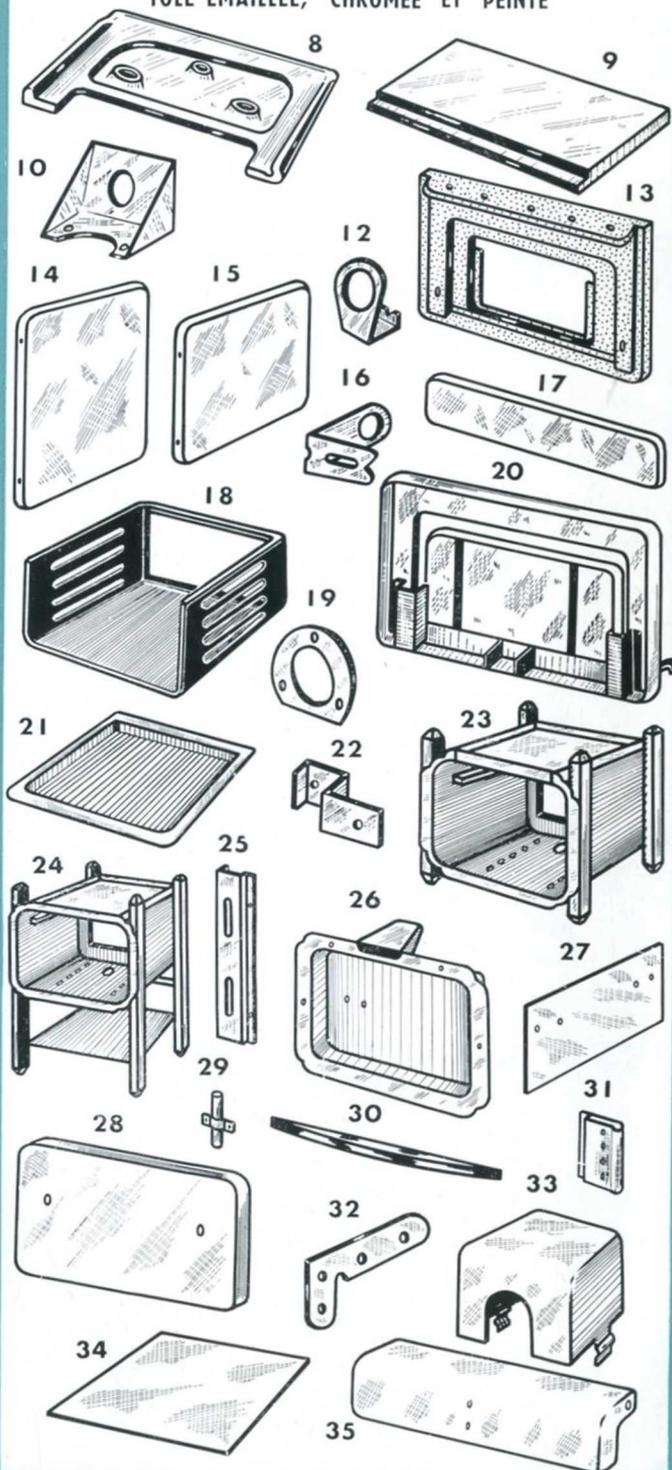
### PIÈCES DÉTACHÉES

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
<b>FONTE ÉMAILLÉE ET BRUTE</b>				
1	2873	Table de travail.....	Tous	6,200
2	2180	Grille amovible (petite).....	—	0,200
2	2179	— — (moyenne).....	—	0,500
3	43418	Chapeau de brûleur lent.....	—	0,210
3	43419	— — rapide.....	—	0,280
3	43446	— — auxiliaire.....	—	0,190
4	2840	Rampe d'alimentation.....	—	1,115
5	2899	Brûleur de four.....	—	1,250
6	2869	— rapide.....	—	0,410
6	2870	— lent.....	—	0,380
6	2871	— auxiliaire.....	—	0,450
7	2898	Plafond de four " Gradient ".....	—	3,600
<b>TOLE ÉMAILLÉE CHROMÉE ET PEINTE</b>				
8	2868	Cuvette.....	—	2,900
9	2877	Couvercle.....	—	2,600
10	2833	Support de porte-injecteur.....	—	0,030
12	3003	Support central.....	—	0,040
13	2857	Façade.....	—	2,400
14	2901	Côté droit ou gauche.....	2536-2537	2,950
15	2838	— —.....	2436-2437	1,700
16	3005	Support alimentation.....	Tous	0,040
17	2902	Bandeau de socle.....	2536-2537	0,450
18	2903	Moufle soudé.....	Tous	2,300
19	2998	Rondelle de macaron.....	—	0,007
20	2882	Contre-porte équipée.....	—	2,075
21	3022	Lêchefrite.....	—	0,980
22	2853	Patte fixation arrière des côtés.....	—	0,033
23	2912	Carcasse assemblée.....	2436-2437	7,850
24	2836	— —.....	2536-2537	13,000
25	2856	Patte fixation avant des côtés.....	—	0,200
26	3039	Carter (avec thermostat).....	2436-2536	1,050
27	2854	Côté d'étuve.....	2536-2537	0,350
28	2895	Bombé de porte.....	Tous	0,960
29	3086	Protège canne de thermostat.....	2436-2536	0,100
30	2896	Poignée.....	Tous	0,120
31	2851	Support de tourillonnement couvercle.....	—	0,050
32	2892	Support de porte.....	Tous	0,040
33	3004	Boîte à air.....	—	0,115
34	43174	Plaque à pâtisserie.....	—	0,990
35	2875	Visière articulée.....	—	1,000

### FONTE ÉMAILLÉE ET BRUTE

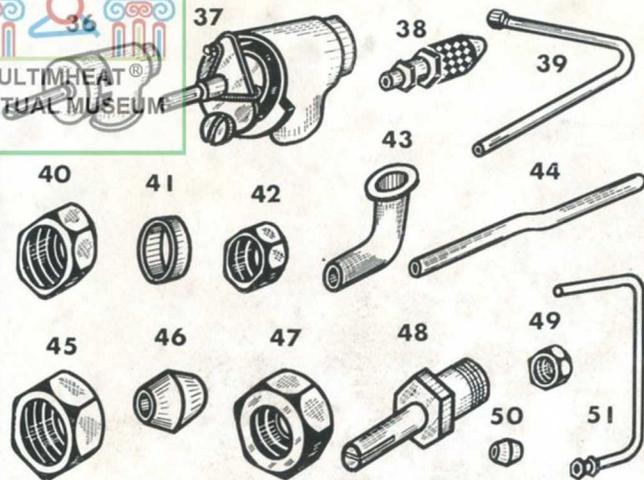


### TOLE ÉMAILLÉE, CHROMÉE ET PEINTE

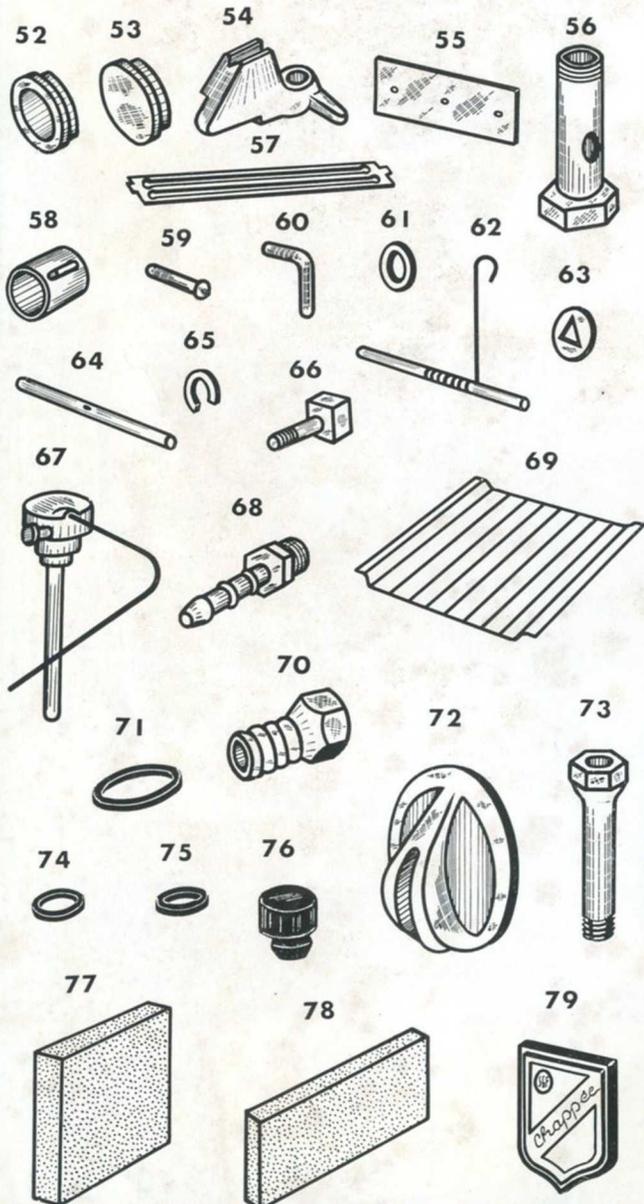


## PIÈCES DÉTACHÉES

## LAITON ET CUIVRE



## ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES



POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES  
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA  
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE

N. T. C. 105

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI<sup>E</sup>)

R. C. Seine 54 B 3289

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
<b>LAITON ET CUIVRE</b>				
36	43650	Robinet de la table de travail..	Tous	0,050
37	43659	— du four.....	—	0,105
38	43660	Injecteur réglable lent.....	—	0,015
38	43676	— — rapide.....	—	0,015
38	43675	— — auxiliaire....	—	0,015
38	43677	— — de four.....	—	0,015
39	2843	Tube alimentation de rampe...	—	0,360
40	2848	Ecrou de rampe.....	—	0,055
41	3020	Serre-joint de tube.....	—	0,010
42	40826	Ecrou de douille coudée.....	2536-2537	0,025
43	43319	Douille coudée.....	—	0,025
44	2859	Tube d'aliment. du thermostat.	2436-2536	0,085
45	43617	Ecrou du raccord flexible-ther- mostat.....	—	0,015
46	40231	Bicône de 10.....	Tous	0,007
47	40232	Ecrou raccord aliment. four....	—	0,005
48	2909	Embout de thermostat.....	2436-2536	0,015
49	43658	Ecrou flexible thermostat.....	—	0,002
50	43615	Bicône flexible-thermostat.....	—	0,002
51	2860	Tube alim. thermostat au four..	—	0,140
<b>ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES</b>				
52	3014	Macaron (avec thermostat).....	2436-2536	0,015
53	3016	— (sans —).....	2437-2537	0,020
54	2880	Butée de tourillonement.....	Tous	0,020
55	3027	Plaquette signalétique.....	2536	0,003
55	3026	— —.....	2437	0,003
55	3025	— —.....	2436	0,003
55	3028	— —.....	2537	0,003
56	2841	Boulon lanterne.....	Tous	0,022
57	3123	Plaquette cache-robinets.....	—	0,100
58	2872	Bague de réglage d'air.....	—	0,004
59	2878	Axe de la visière abattante....	—	0,010
60	2879	— de couvercle.....	—	0,045
61	38331	Rondelle embout de thermostat.	2436-2536	0,001
62	2889	Axe et ressort de porte.....	Tous	0,690
63		Rondelle Delta.....	—	0,001
64	2900	Tube inter-allumage.....	—	0,100
65		Clips.....	—	0,001
66	2897	Excentrique de porte.....	—	0,015
67	3055	Thermostat.....	2436-2536	0,170
68	2995	Mamelon porte tuyau souple butane.....	Tous	0,025
69	43179	Gril de four.....	—	0,280
70	2996	Mamelon porte tuyau souple gaz ville.....	—	0,040
71	43648	Joint boulon lanterne.....	Tous	0,001
72	43657	Manette de table de travail....	—	0,007
72	43656	— de four.....	—	0,007
72	43655	— de thermostat.....	2436-2536	0,007
73	3021	Rallonge d'alimentation.....	2536-2537	0,042
74	40895	Joint d'alimentation.....	Tous	0,002
75	3024	Bague R, N° 13 S.R. 551.....	—	0,001
76	43592	Tampon de couvercle.....	—	0,005
77	2852	Calorifuge de caisson.....	—	0,015
78	2893	— de porte de four....	—	0,015
79	43673	Ecusson.....	—	0,005

**COMPLÈMENTS ET MODIFICATIONS A LA NOTICE TECHNIQUE C-105**

PAGE 3

1°) **APPAREILS " TOUS GAZ "** (dernière ligne) - Le mamelon porte-tuyau souple pour le gaz butane est fixé avec une attache RAPID à l'arrière de l'appareil, sur le côté, à droite.

2°) **TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ**

Désignation des Brûleurs	Puissance en mth/h gaz de ville	Débit gaz de ville au compteur		Butane 27.800 mth	Propane 23.500 mth	Gaz nat. 9.700 mth	Air prop. 6.500 mth
		à 4.000 mth	à 4.500 mth				
Brûleur rapide.....	2.450	675	600	90	107	260	413
« lent .....	1.950	535	480	52	62	193	298
» auxiliaire.....	1.200	330	295	37	44	113	207
» de four.....	2.100	580	515	80	95	240	338
Débit total maximum	7.700	2.120	1.890	259	308	806	1.256

PAGE 5

1°) **DÉBALLAGE** - Contrairement à l'indication de la notice, les appareils sont livrés avec les brûleurs en place.

2°) **BRANCHEMENT** - A) Les appareils sont livrés pour branchement à droite et, pour le transport, la canalisation d'arrivée de gaz est mise à 45° vers le bas. Mais, pour pouvoir vérifier constamment la mise en place correcte du tuyau souple sur le mamelon, il est obligatoire de remettre cette canalisation presque à l'horizontale (correspondant au trou prévu à cet effet) comme indiqué dans la notice technique C 105.

B) L'écrou "E" ne doit pas être bloqué fortement ; d'ailleurs cet écrou peut être serré à la main.

3°) **MISE EN PLACE** - Le brûleur de four est fixé avec un fil de fer qui devra être enlevé au moment de l'utilisation de l'appareil. S'assurer que l'ergot de centrage est bien dans le trou prévu.

PAGE 6

**ENTRETIEN DU THERMOSTAT :**

**DÉMONTAGE** - Normalement, le thermostat ne doit pas se démonter ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle, le démontage de cet accessoire s'effectue très facilement de la façon suivante :

- 1°) dévisser l'écrou 4 libérant le flexible 7 (la manette 3 restant en place) ;
- 2°) retirer le flexible de sa patte de guidage placée au milieu de l'appareil ;
- 3°) dévisser les écrous 9 et 16 (voir la 3<sup>e</sup> figure) ;
- 4°) dévisser les deux vis 10 qui libèrent le tube-guide 11 de la canne 12 ;
- 5°) enlever les brûleurs auxiliaire et rapide ;
- 6°) faire opérer au thermostat une rotation de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- 7°) incliner le thermostat pour le sortir.

**REMISE EN PLACE** - Placer la canne 12 du thermostat dans le trou 13, puis de l'intérieur du four, emmancher la canne du thermostat dans le tube-guide 11. Remettre le thermostat en place en faisant les opérations 7 et 6 en sens inverse. Visser, une fois le thermostat en place, les deux vis 10. Passer le flexible 7 dans sa patte de guidage. Revisser les écrous 9, 16 et 4 enfin, remettre en place les brûleurs.

**GRADUATION** - Il est utile de vérifier le réglage de la graduation de la manette du thermostat. Pour cela, se reporter au paragraphe correspondant de la notice technique C 105.

VOIR AU VERSO LE ROBINET DE FOUR ET LES PIÈCES DÉTACHÉES.

## ENCASTREMENT N° 2.831 et 2.832

Les éléments d'encastrement sont livrés sur demande dans deux boîtes différentes qui contiennent les indications nécessaires pour le montage des divers pièces. Une boîte n° 2.831 contient les éléments ayant trait aux pièces de la canalisation de gaz. L'autre boîte, n° 2.832, contient les pièces ayant trait aux considérations esthétiques de l'encastrement.

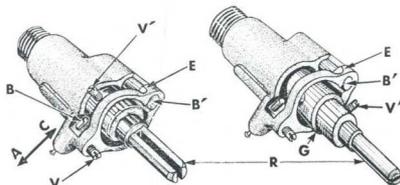


## GRILLOIR DE CONTACT n° 2.830

Le grilloir de contact est livré à part avec sa poignée n° 39.342.  
Une notice explicative sur l'utilisation du grilloir de contact est jointe.

## ROBINET DE FOUR

Les appareils " *Chappee 1956* " peuvent être livrés avec un robinet de four différent de celui décrit dans la notice technique C 105. Ce robinet de four porte le n° 3.379.

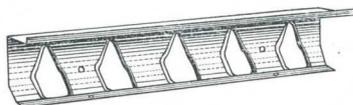


**RÉGLAGE DU RALENTI** - Si la position de la manette de four placée sur R procure une flamme jugée trop petite ou trop grande, il suffit, pour régler le ralenti, d'enlever la manette en la tirant à soi, de dévisser la vis V, de pousser la butée B vers A, en tournant la queue R du robinet avec une pince, pour diminuer le débit, ou de laisser avancer la butée vers C, en tournant en sens inverse, pour augmenter la flamme. Ensuite, rebloquer la vis V. Si le réglage du ralenti n'est pas satisfaisant, procéder à un deuxième réglage.

**DÉMONTAGE DE LA CLÉ DU ROBINET** - Enlever la manette en la tirant à soi, pousser la butée B' avec un objet pointu afin de permettre à la vis V' de venir dans l'emplacement laissé libre par le recul de la butée B'. Pour cela, il faut tourner à fond, au moyen d'une pince, la queue R du robinet (ne pas oublier de pousser afin de dégager la vis V' de l'enclenchement E). Ensuite, tirer à soi la clé G du robinet.

Pour le remontage, il suffit de remettre la clé G en place, en ayant soin de placer la vis V' sur la butée B', de pousser à fond et de tourner en sens inverse du précédent.

## PIÈCES DÉTACHÉES (Additif aux pages 7 et 8)



1



2



3



4

Repère	N° de fabrication	Désignation des pièces	Pour appar. n°	Poids kgs
1	3.370	Peigne de sécurité	tous	0,065
2	3.150	Coquille	tous	0,040
3	C-4.806	Écrou-cage Rapid	tous	
4	C-4.733	Attache Rapid	tous	



# SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, Place d'Iéna - (PARIS XVI<sup>e</sup>)



## ADDITIF AU TARIF N° 8

### APPAREILS DE CUISINE

# "Chapée 1956"

NUMÉROS	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX (1)
<b>2.536</b>	Cuisinière " Tous Gaz " en acier émaillé ; à trois feux ; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat . . . . . 58 cm.	Fr.  <b>35.700</b>
<b>2.537</b>	La même cuisinière, mais sans thermostat. . . . .	<b>32.900</b>
<b>2.436</b>	Réchaud-four " Tous Gaz " en acier émaillé ; à trois feux ; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat . . . . . 58 cm.	<b>29.750</b>
<b>2.437</b>	Le même réchaud-four, mais sans thermostat. . . . .	<b>26.950</b>
<b>2.830</b>	Grilloir de contact avec sa clé spéciale. . . . .	<b>1.400</b>

(1) Ces prix comprennent la taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de Juillet 1955.



# SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS CHAPPÉE-ÉTABLISSEMENTS NANQUETTE-FONDERIES CALORIA-FONDERIES et ÉMAILLERIES DUPONT  
FONDERIES et ÉMAILLERIES DE NOYON-SOCIÉTÉ "LES FILS DE A PIAT" ÉTABLISSEMENTS JACOB, DELAFON  
SOCIÉTÉ DES PRODUITS CÉRAMIQUES et RÉFRACTAIRES DE BOULOGNE-SUR-MER  
SOCIÉTÉ LE GRAIBLANC, RÉUNIS



Société Anonyme au Capital de 528 000 000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI<sup>e</sup>)

Adresse Télégraphique  
SOGEFONTE-34-PARIS

Chèques Postaux  
PARIS 190-45

RÉDES PRODUCTEURS  
7865 SEINE CAD.  
P. C. SEINE 54 B 3289

TELEPHONE

KLÉBER 22-50  
34-00  
44-30  
15 LIGNES GROUPEES

PARIS, le 6 DECEMBRE 1955

CHAUFFAGE CENTRAL  
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POELES & CUISINIÈRES  
APPAREILS A GAZ  
APPAREILS ELECTRIQUES  
BUANDERIES POTERIES  
"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES  
PRODUITS CERAMIQUES  
ET RÉFRACTAIRES  
"JACOB, DELAFON"

ENGRÈNAGES  
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)  
BELVOYE (JURA)  
BOULOGNE-S/MER (P.D.E.C.)  
CLACY (AISNE)  
DAX (LANDES)  
GARGENVILLE (SEINE & OISE)  
LE CATEAU (NORD)  
NOYON (OISE)  
PARIS  
PORT BRILLET (MAYENNE)  
POUILLY S/SAONE (CÔTE D'OR)  
ST MICHEL (AISNE)  
SEURRE (CÔTE D'OR)  
SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DE VENTE  
Dans les principales villes  
de France et de l'Étranger

Monsieur et Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous adresser, ci-joint, une documentation sur les appareils tous gaz de notre nouvelle gamme "CHAPPEE 1956".

Si vous voulez bien examiner nos brochures, - et nous vous en remercions par avance -, vous serez sans doute rapidement convaincu que le lancement de ces nouveaux appareils est un événement important.

Par les perfectionnements techniques qu'ils comportent, par l'élégance très sûre de leurs formes nouvelles, ils vont occuper sur le marché une situation privilégiée dont nous aimerions que vous soyez parmi les premiers bénéficiaires.

Vous remarquerez particulièrement :

- Le nouveau principe de fabrication d'une exceptionnelle robustesse, grâce au châssis embouti, soudé électriquement et entièrement émaillé masse, garantie de longévité encore jamais donnée aux usagers.
- Leur facilité d'installation (tube d'arrivée orientable), leur facilité d'entretien (cuvette CHAPPEE) et la parfaite accessibilité de tous les organes, notamment des injecteurs réglables tous gaz et des bagues d'air.
- Les caractéristiques uniques du four, tant au point de vue culinaire qu'au point de vue commodité d'emploi et d'entretien.
- Enfin, un nouvel emballage en bois armé de protection efficace et si pratique à .... déballer.

Vous penserez peut-être qu'il est facile d'énumérer de tels avantages, mais que la moindre preuve serait la bienvenue.

.../...

Sans attendre que les appareils aient répondu par eux-mêmes, nous pouvons vous indiquer qu'une des raisons essentielles de notre certitude provient du fait que nous venons de doter notre Usine du CATEAU de nouveaux moyens de production qui en font l'Usine la plus puissante et la plus moderne de France. C'est une incomparable garantie de qualité.

Un dernier mot, le meilleur peut-être : LE PRIX ! Il se passe de commentaires.

Ces appareils sont livrables avec un DELAI de DEUX à TROIS SEMAINES.

Restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, et espérant pouvoir bénéficier très prochainement de la faveur de vos ordres, nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

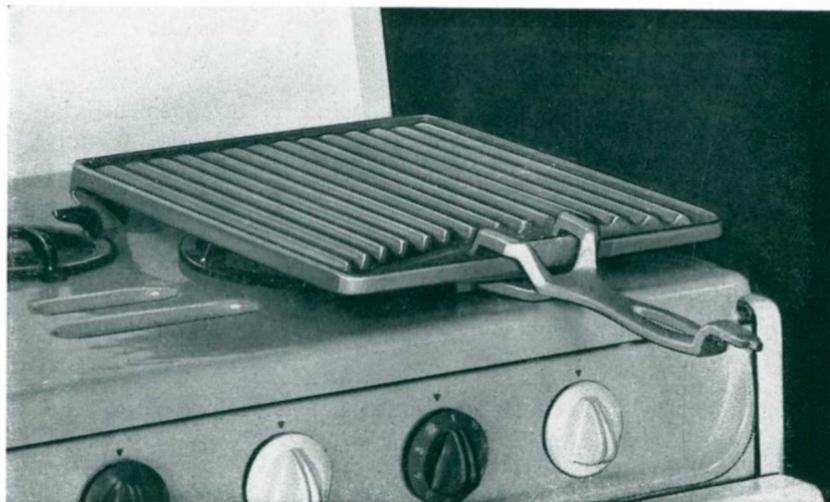
SOCIETE GENERALE DE FONDERIE

P.S. - Depuis l'impression de notre Notice Technique C-105, nous avons procédé, pour ces appareils, à d'ultimes aménagements en vue d'en perfectionner les conditions de livraison : nous vous les indiquons dans la feuille complémentaire jointe à la Notice.

GRILLOIR DE CONTACT

*Chapnée*

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE



**Les meilleures grillades**

*pour le goût*

*pour la santé*

*pour le budget*

**grâce au meilleur grilloir  
de contact**

Utilisable avec tous les appareils à gaz, le seul en fonte inoxydable, c'est le plus facile à entretenir et ne nécessitant aucune virtuosité culinaire pour toujours réussir parfaitement.

# POUR BIEN EMPLOYER LE GRILLOIR DE CONTACT

## *Chapnée*

### EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

Le grilloir *Chapnée* est une pièce de fonte dont les nervures ont été très étudiées pour permettre un rayonnement infrarouge maximum. La pente permet un écoulement des graisses fondues qui s'accumulent dans le godet prévu pour les recueillir, ce qui évite de les chauffer trop fortement donc supprime la fumée. La poignée mobile permet de manœuvrer le grilloir aisément même chaud.

### MODE D'EMPLOI

- 1<sup>o</sup> Poser le gril sur le brûleur rapide, bien centré et le faire chauffer pendant 4 ou 5 minutes environ avant d'y placer la viande.  
**ATTENTION ! le gril ne doit jamais rougir.**
- 2<sup>o</sup> Poser sur le gril chaud la pièce à griller badigeonnée préalablement d'huile comestible sur les 2 faces. Ne pas saler.
- 3<sup>o</sup> Suivant l'épaisseur du morceau à griller, laisser cuire la première face de 3 à 5 minutes et la seconde une minute de moins. Assaisonner et servir aussitôt sur un plat chaud.