UNE NOTICE BIEN UTILE

POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI, L'ENTRETIEN ET LE RÉGLAGE DE TOUS LES

Réchauds Janibloc

NOTICE N°101 POUR USAGERS ET INSTALLATEURS

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
Société Anonyme Capital 520.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI°) - Tél. KLÉber 34-00 (8 lignes) — 44-30 (Province)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS

TABLE DES MATIÈRES

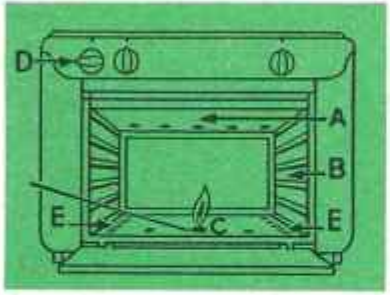
des Instructions Générales d'Installation, d'Emploi, d'Entretien et de Réglage des Réchauds " Chappée " Série Sanibloc

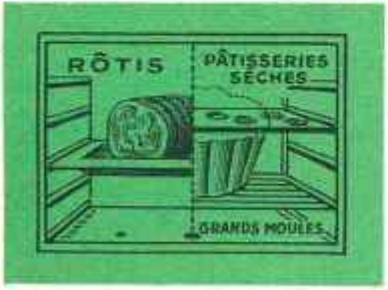
Pages	MATIÈRES	Pages	MATIÈRES	Pages	MATIÈRES
1	Couverture	11	Instructions d'Emploi du Four et Conseils Culinaires	19	Instructions d'adaptation aux divers gaz
2	Table des matières	12	Instructions de Nettoyage et d'Entretien		PIÈCES DÉTACHÉES
3	Présentation des Réchauds Sanibloc	13	Instructions Générales de Réglage et d'Entretien (Installateurs)		Dessins, repères, numéros de fabrication, désignation des pièces, numéros des appareils auxquels elles sont destinées et poids des pièces détachées :
4	Détails de Construction illustrés	14	Instructions de Réglage de Gaz et de Ralenti		
5	Détails de Construction illustrés (suite)	15	Tableau des Consommations de Gaz	20	en Fonte émaillée
6	Instructions de Montage et de Vérification	16	Instructions de Réglage d'Air	21	en Fonte brute et Tôle
7	Instructions d'Installation	17	Instructions de Nettoyage et de Graissage des Robinets	22	en Laiton et Aluminium
8	Instructions d'Emploi. Manœuvre des Robinets	18	Instructions de démontage et de remontage des robinets	23	en Acier et diverses
9	Instructions d'Emploi de la table de travail			24	Verso de la Couverture (Adresses de nos divers Dépôts)
10	Instructions d'Emploi du Grilloir et Conseils Culinaires				

INSTRUCTIONS D'EMPLOI DU FOUR ET CONSEILS CULINAIRES

Pour faire un Rôti ou une Pâtisserie :

Conseils culinaires. A four froid, après allumage, attendre quelques minutes avant de refermer la porte, afin d'éviter la condensation. Si le four est chaud, un papier blanc y jaunit, s'il est très chaud, il brunit. Un rosbif est cuit lorsque la marque du doigt appuyé disparaît dès qu'il est enlevé. Un poulet rôti n'est pas assez cuit si, de l'intérieur, le jus coule rosé et cuit s'il coule blanc.





Avant allumage :

Enlever la Lèchefrite, le Gril, la Tôle à pâtisserie et s'assurer : Que le plafond mobile A est bien en place. Que le moufle B est poussé à fond et n'empêche pas la fermeture hermétique de la porte.

Pour allumer le Four :

Présenter une flamme au-dessus du trou C et, ENSUITE, ouvrir en grand, à la position O, le robinet Four D (voir manœuvre des robinets page 8). S'assurer, en regardant par les 2 rangées de trous E, que les 2 rampes du brûleur sont bien allumées en totalité. Fermer la porte et laisser chauffer le four, 12 à 15 minutes, avant d'introduire le rôti ou les pâtisseries.

Pour faire un Rôti :

Utiliser la lèchefrite ou un plat, en terre de préférence, posé sur le gril et placer le rôti au milieu du four. Laisser saisir et, ensuite, réduire les flammes. A four très chaud : compter 15 minutes de cuisson par livre pour les viandes rouges saignantes, 20 minutes pour les viandes rouges bien cuites. Arroser à mi-cuisson. A four moins chaud que pour les viandes rouges, compter 20 minutes de cuisson par livre pour les viandes blanches.

Pour faire une Pâtisserie :

Utiliser le gril pour les grands moules et le glisser en bas du four, pour les tartes le placer au milieu du four. Utiliser la plaque en tôle pour les tartelettes ou pâtisseries sèches et la glisser au milieu du four.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Un appareil à Gaz fonctionne à son maximum de rendement si la combustion est complète et s'il est maintenu en état de propreté parfaite.

Nettoyer souvent les brûleurs et les pièces émaillées. Si nécessaire, faire vérifier les injecteurs et les réglages de Gaz et d'Air.

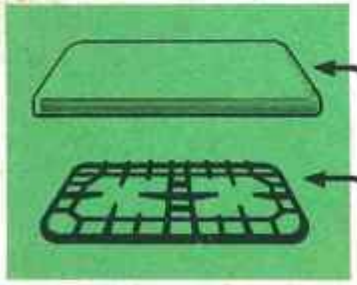
Toutes ces opérations sont aisées avec le Réchaud Sanibloc.

Ce brûleur, dont les trous sont partiellement ou entièrement bouchés par de la graisse, produit des flammes inégales ou défectueuses :

MAUVAIS RENDEMENT

Le laver, à froid, avec du carbonate de soude et le sécher. Déboucher les trous, à fond, avec une pointe et faire tomber les impuretés :

BON RENDEMENT



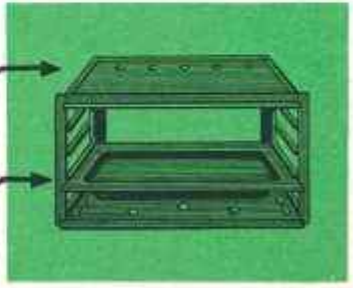
Le couvercle

La grille

S'enlevant instantanément à la main peuvent être lavés sous le robinet

Le moufle

La lèchefrite



Toutes les pièces en tôle et en fonte émaillées doivent être lavées lorsqu'elles sont froides. Veiller à ne jamais les laver chaudes, ce qui risquerait de détériorer l'émail. Utiliser un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre, produit neutre ne risquant pas de rayer l'émail.

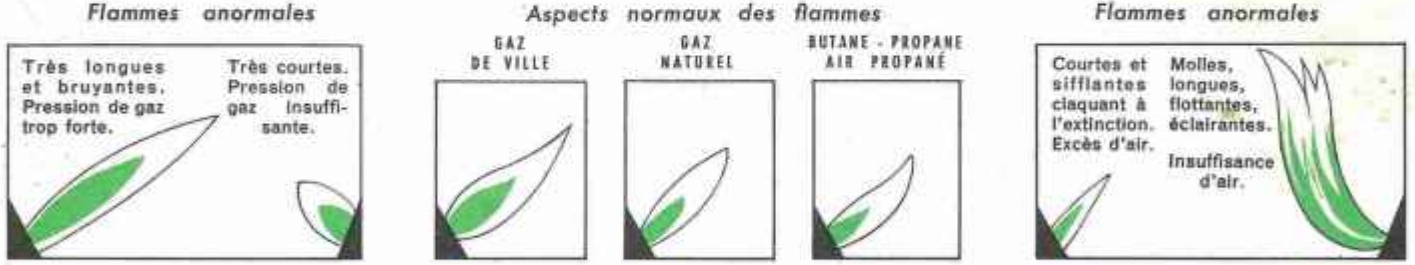
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE RÉGLAGE ET D'ENTRETIEN

Bien que la majorité des opérations de réglage et d'entretien puissent être effectuées, facilement, par l'usager (Réglages de Gaz et d'Air des Brûleurs. Graissage des Robinets) grâce à la simplicité de celles-ci, à la clé multiple et au tube de graisse spéciale pour Robinets joints aux accessoires livrés avec l'appareil, nous avons groupé les instructions qui vont suivre concernant les Installateurs.

Nos appareils sont réglés, dans nos Usines, aux pressions suivantes : 90m/m pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air propané. — 30 grammes pour le Gaz Butane et le Gaz Propane.

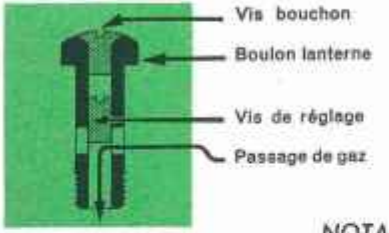
La pression et le pouvoir calorifique des gaz distribués par canalisation peuvent, au point d'utilisation, être nettement différents du réglage de nos Usines et, dans ce cas, il est nécessaire de modifier les réglages de Gaz et d'Air de l'appareil.

Aspects normaux et anormaux des flammes d'un brûleur



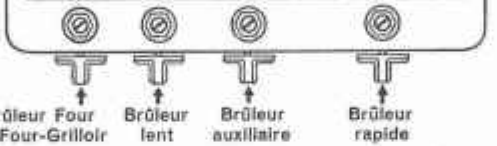
Les 5 emplois de la clé multiple

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DE GAZ ET DU RALENTI



Coupe du Boulon lanterne

Répartition des robinets et des boulons à lanterne sur la cuvette de la série SANIBLOC



Vis de réglage du ralenti de brûleur de Grilloir

Vis de réglage du ralenti de brûleur de Four

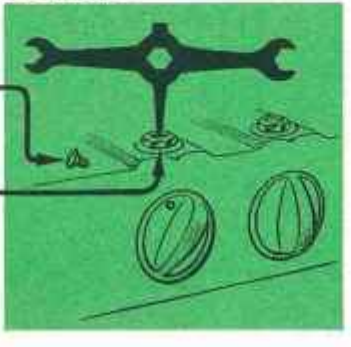
Vue de face des vis de réglage

NOTA — Le robinet de four du Réchaud N° 2286 n'a qu'une vis Les vis de réglage du ralenti sont bloquées par frein à ressort.

Réglage de Gaz de Ville et d'Air Propané

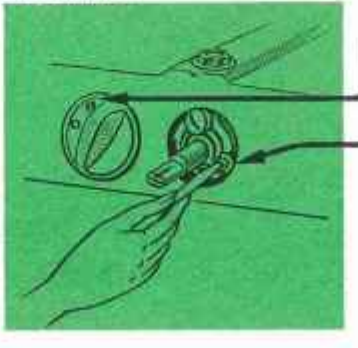
Relever la grille pour accéder aux têtes de boulons à lanterne fixant les robinets sur la cuvette et contenant la vis de réglage de débit de gaz, facilement accessible. Pour effectuer le réglage :

1. Allumer en grand le brûleur à régler ;
2. Enlever la vis bouchon ;
3. Introduire le tournevis de la clé multiple dans le corps du boulon ;
4. Visser la vis de réglage pour diminuer ou la dévisser pour augmenter le débit de gaz ;
5. Revisser la vis bouchon dès réglage satisfaisant obtenu et s'assurer de l'étanchéité.



Réglage du ralenti des brûleurs de Four et de Grilloir

A effectuer si la longueur des flammes est au ralenti maximum soit trop grande ou jugée trop petite. Pour effectuer les opérations facilement :



1. Allumer le brûleur à régler et mettre la manette sur R ;
2. Enlever la manette en la tirant à soi ;
3. Visser la vis pour augmenter ou la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti ;
4. Dès réglage satisfaisant obtenu, remettre la manette et contrôler si la longueur des flammes au ralenti est satisfaisante. Sinon recommencer l'opération.

TABLEAU DES CONSOMMATIONS DE GAZ

Débits horaires des brûleurs

RÉCHAUDS N°	DÉSIGNATION	GAZ DE VILLE			BUTANE ET PROPANE	GAZ NATUREL	AIR PROPANÉ à 6.200 mth
		Mth/Heure	à 4.500 mth	à 4.000 mth			
2100 et 2111	Brûleur Lent	1.950	475 litres	540 litres	52 litres	200 litres	345 litres
	— Rapide	2.600	635 —	715 —	90 —	300 —	460 —
	Débit total maximum	4.550	1.110 —	1.255 —	142 —	500 —	805 —
2286	Brûleur Lent	1.950	475 litres	540 litres	52 litres	200 litres	345 litres
	— Rapide	2.600	635 —	715 —	90 —	300 —	460 —
	— de Four	2.000	490 —	550 —	90 —	250 —	355 —
	Débit total maximum	6.550	1.600 —	1.805 —	232 —	750 —	1.160 —
2288	Brûleur Lent	1.950	475 litres	540 litres	52 litres	200 litres	345 litres
	— Rapide	2.600	635 —	715 —	90 —	300 —	460 —
	— de Grilloir	2.800	685 —	770 —	100 —	320 —	495 —
	— de Four	2.000	490 —	550 —	90 —	250 —	355 —
	Débit total maximum	7.350	1.795 —	2.025 —	242 —	820 —	1.300 —
2290 et 2292	Brûleur Auxiliaire	1.200	295 litres	330 litres	38 litres	135 litres	215 litres
	— Lent	1.950	475 —	540 —	52 —	200 —	345 —
	— Rapide	2.600	635 —	715 —	90 —	300 —	460 —
	— de Grilloir	2.800	685 —	770 —	100 —	320 —	495 —
	— de Four	2.000	490 —	550 —	90 —	250 —	355 —
	Débit total maximum	8.550	2.090 —	2.355 —	280 —	955 —	1.515 —

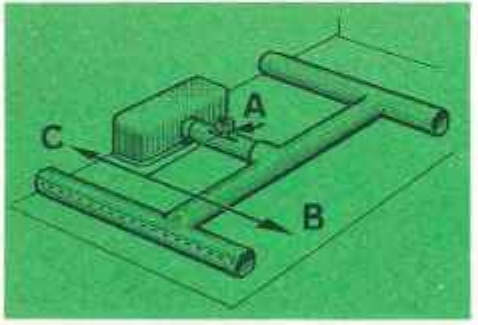
Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané : à la pression moyenne de réglage en Usine de 90 m/m. Pour le Butane et le Propane à la pression de 30 grammes.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE D'AIR

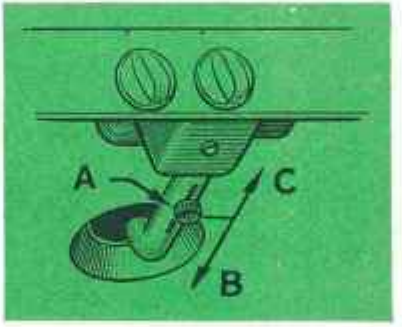
LE RÉGLAGE D'AIR DOIT ÊTRE EFFECTUÉ APRÈS LE RÉGLAGE DE GAZ

Le réglage d'air des brûleurs de tous les Réchauds Sanibloc (Dessus-Four-Grilloir) est opéré par le glissement du venturi que l'on déplace, très facilement à la main, par la vis moletée, après l'avoir desserrée légèrement. Il suffit d'approcher ou d'éloigner le venturi de l'injecteur et, dès que les flammes sont normales, de resserrer la vis moletée.

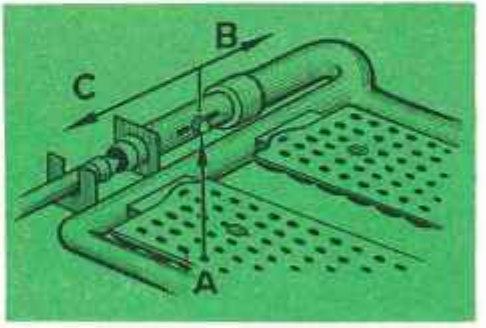
Pour effectuer les opérations, ouvrir la porte du four et sortir le moufle pour faciliter l'accès aux vis de réglage et leur manœuvre.



BRULEUR DE FOUR



BRULEUR DE DESSUS

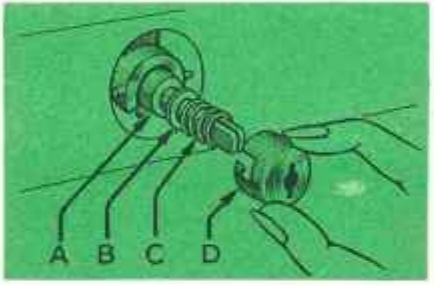


BRULEUR DE GRILLOIR

1 Allumer en grand le bruleur à régler ;
2 Débloquer la vis moletée A ;
3 Déplacer la vis moletée A vers : B pour augmenter l'admission d'air ou C pour la diminuer ;
4 Dès réglage satisfaisant obtenu par des flammes normales, rebloquer la vis moletée A et remettre le moufle en place.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES ROBINETS

Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. A cet effet, nous joignons, à chaque appareil, un tube de graisse spéciale qui assurera le fonctionnement correct des robinets pendant longtemps.



ROBINETS DE BRULEURS DE DESSUS

2 Saisir 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) ;

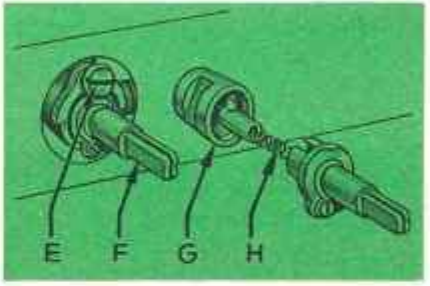
Sortir la clé A du robinet (sans perdre la rondelle B et le ressort C), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet ;

Pour effectuer les opérations facilement :

1 Fermer le robinet de barrage situé avant l'appareil et enlever la manette du robinet à nettoyer et à graisser ;

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.



ROBINETS DE BRULEURS DE FOUR ET DE FOUR-GRILLOIR

2 Dévisser la vis E, sortir la queue F de la clé G (en ne perdant pas le ressort H logé dans la queue), sortir ensuite la clé G ;

Nettoyer la clé G et l'intérieur du robinet ;

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE REMONTAGE DES ROBINETS

Les robinets, commandant tous les brûleurs des Réchauds Sanibloc, sont fixés sur la rampe Monobloc et ne doivent pas, normalement, être démontés. Toutefois, en cas de nécessité de démontage complet des robinets, nous définissons, ci-après, les opérations à effectuer et joignons, à chaque appareil, en vue de remplacement éventuel, quelques joints métallo-plastiques.

Robinets des brûleurs de la table de travail.

Démontage

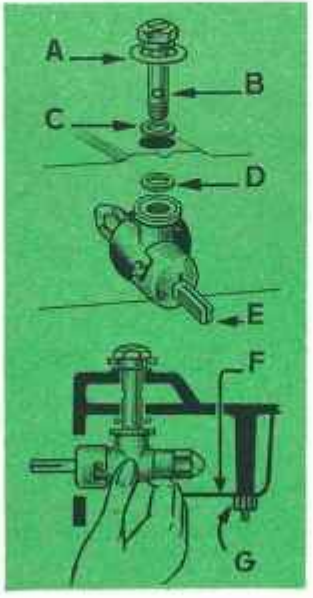
1 Fermer le robinet de barrage, relever la grille et enlever la manette du robinet ;

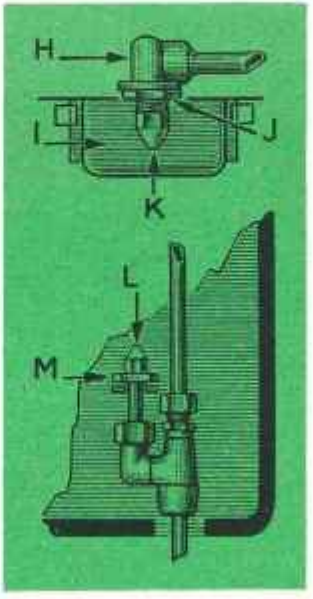
2 Tenir le robinet par la queue E, dévisser le boulon à lanterne B, le soulever et sortir le robinet ; veiller aux joints C et D, à la rondelle A.

Remontage

3 Dévisser l'écrou moleté G et enlever le capot en tôle F ;

4 Effectuer, inversement, les opérations de démontage en tenant le robinet par le corps ; s'assurer de l'étanchéité par un bon serrage, sans écraser les joints, ainsi que de la bonne position de l'injecteur dans l'axe du venturi.





Robinets des brûleurs de four et de four-grilloir.

Démontage

1 Enlever la boîte à air I en la glissant, dévisser l'injecteur K, l'écrou J et sortir le coude H ;

2 Dévisser l'injecteur L et, à l'aide d'une clé à tube à long manche, débloquer l'écrou M ;

NOTA — Pour le Réchaud-Four N° 2286 l'opération 1 seule est à faire.

3 De l'intérieur du four, dévisser les 4 écrous 6 pans, fixant la cuvette sur les côtés de l'appareil et l'enlever ;

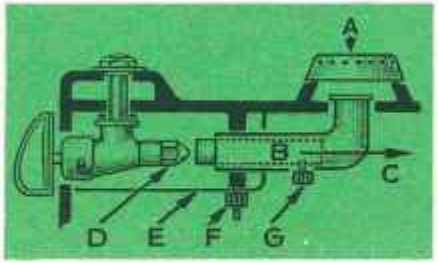
4 Démonter le robinet selon l'opération 2 ci-contre.

Remontage

5 Effectuer l'opération 4 ci-contre et, inversement, dans l'ordre 3 - 2 - 1, celles ci-dessus.

INSTRUCTIONS D'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ

L'adaptation aux divers gaz des Réchauds Sanibloc se réalise facilement et rapidement en changeant, selon les appareils : les brûleurs de dessus, de four et de grilloir, amovibles ; les injecteurs et, pour certains gaz, l'olive porte-caoutchouc. Chaque boîte d'accessoires d'adaptation contient une instruction détaillée avec repères des brûleurs et calibres des injecteurs à utiliser pour le gaz désiré.



DESSUS

1 Remplacer les brûleurs A ;

2 Dévisser l'écrou moleté F ;

3 Enlever le capot en tôle E ;

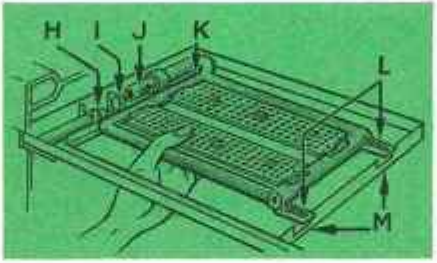
4 Débloquer la vis moletée G du venturi ;

5 Glisser le venturi B vers C ;

6 Dévisser et remplacer l'injecteur D en assurant le joint avec du Géboil ;

7 Remettre en place le capot E et revisser l'écrou moleté F ;

8 Refaire le réglage d'air (selon nos instructions de la page 16).



GRILLOIR

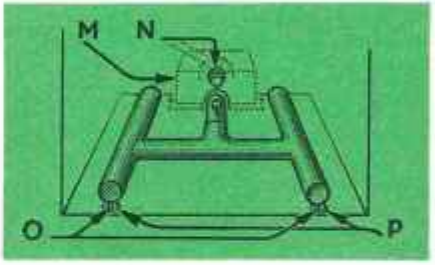
1 Enlever le brûleur en sortant, du trou I, la tubulure J, le piton K de son trou et en dégageant, des 2 encoches M, les 2 pattes L ; l'incliner légèrement et le sortir par le devant du four ;

2 Dévisser et remplacer l'injecteur H ;

3 Enlever le venturi du brûleur et le monter sur le brûleur de remplacement ;

4 Mettre en place le nouveau brûleur en faisant, inversement, les opérations 1 ;

5 Refaire le réglage d'air.



FOUR

1 Enlever le brûleur en dégageant les 2 pitons O des 2 trous P et en le tirant ;

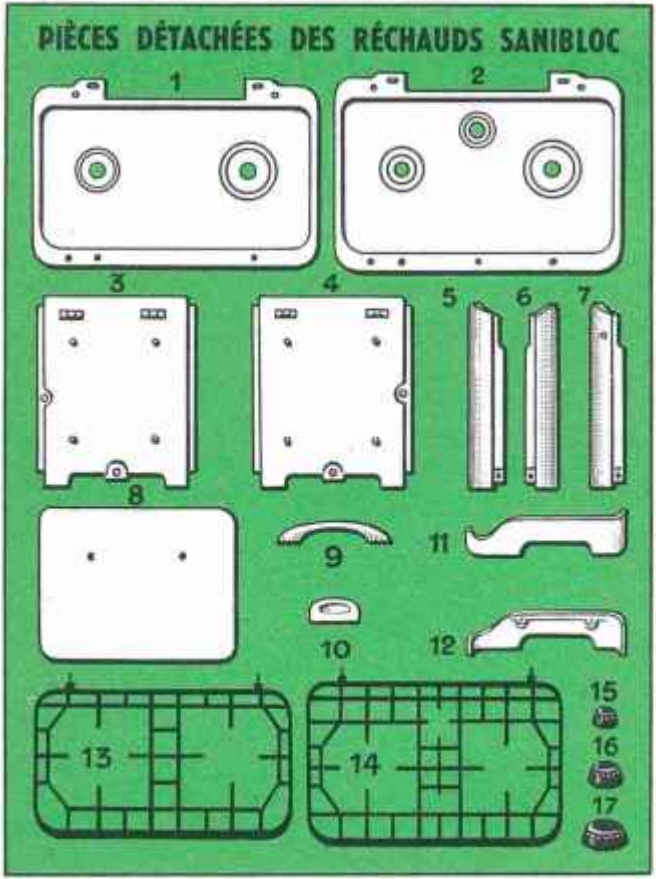
2 Enlever la boîte à air M montée à glissières sur le four ;

3 Dévisser et remplacer l'injecteur N ;

4 Enlever le venturi du brûleur et le monter sur le brûleur de remplacement ;

5 Mettre en place le nouveau brûleur en faisant, inversement, les opérations 2 et 1 ;

6 Refaire le réglage d'air.


PIÈCES DÉTACHÉES DES RÉCHAUDS SANIBLOC
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

Repère	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Pour Appareils N°	Poids Kg.
		FONTE ÉMAILLÉE BLANC		
1	43149	Cuvette	2100-2111	9,450
»	42948	—	2286-2288	9,450
2	42852	—	2290-2292	10,800
3	43114	Côté gauche	2286 à 2292	3,950
4	43113	— droit	2286 à 2292	3,950
5	43135	Colonne droite	2286-2288	1,380
»	43233	—	2290-2292	1,470
6	43134	Colonne gauche	2286-2288	1,380
»	43234	—	2290	1,570
7	43403	—	2292	1,570
8	43139	Porte	2286 à 2292	4,070
9	37827	Poignée de porte	2286 à 2292	0,320
»	39351	— —	2111	0,220
10	39138	— tiroir	—	0,080
11	43150	Pied droit	2100	0,870
12	43151	— gauche	2100	0,870
		FONTE ÉMAILLÉE		
13	43152	Grille pivotante	2100 à 2288	3,200
14	43235	—	2290-2292	4,250
15	42927	Chap. brûl. Aux. Gaz Ville	2290-2292	0,180
»	42923	— — But-Prop.	2290	0,180
»	43446	— — Gaz Natur.	2290	0,180
16	42928	— lent Gaz Ville	2100 à 2292	0,215
»	42924	— — But-Prop.	2100 à 2290	0,215
»	43418	— — Gaz Natur.	2100 à 2290	0,215
17	42929	— Rapide Gaz Ville	2100 à 2292	0,315
»	42925	— — But-Pro.	2100 à 2290	0,315
»	43419	— — Gaz Nat.	2100 à 2290	0,315

RÉCHAUDS "CHAPPÉE" SÉRIE SANIBLOC

Adaptables à l'utilisation des Gaz : de Ville - Butane et Propane - Naturel - Air propané

Vous voilà doté du nouvel appareil CHAPPÉE que la Société Générale de Fonderie, grâce aux travaux conjugués de ses bureaux d'études, laboratoires d'essais et usines, a créé avec le souci :

— De mettre à votre disposition, au meilleur prix, un appareil aux lignes modernes, ayant de très grandes qualités culinaires, muni d'une table de travail et d'un four de grandes dimensions et d'un fonctionnement parfait.

— De vous permettre d'obtenir un rendement maximum avec une faible dépense de gaz.

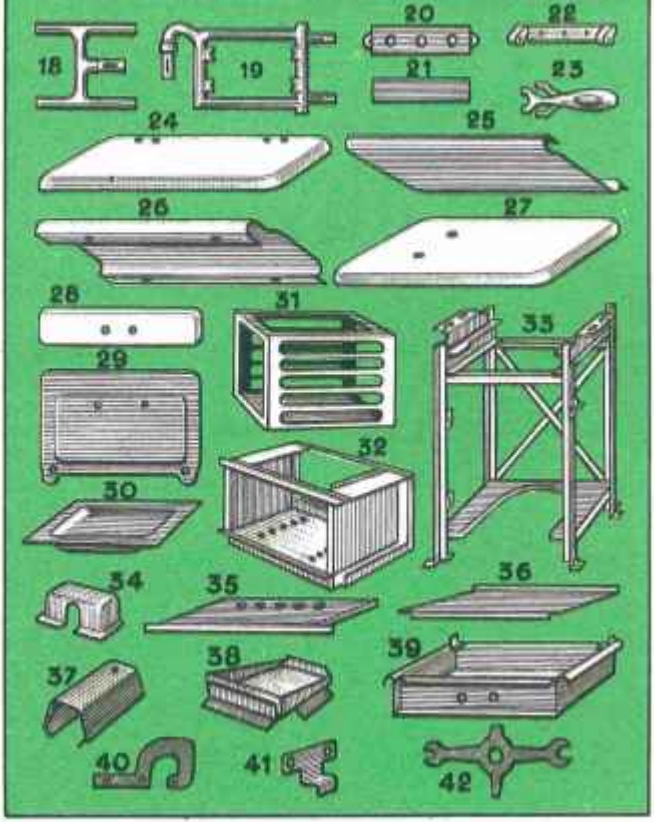
— De supprimer les difficultés habituelles de nettoyage de la table de travail et du four.

— De simplifier les opérations de réglage, de graissage et d'entretien que vous pourrez, éventuellement, faire vous-même.

Le Réchaud "CHAPPÉE" SANIBLOC que vous allez utiliser réunit tous ces avantages et les Tableaux et Instructions illustrés, ci-après, ont été établis à votre intention pour vous permettre, grâce aux résultats que nous avons eus, d'obtenir toute satisfaction dans son emploi.

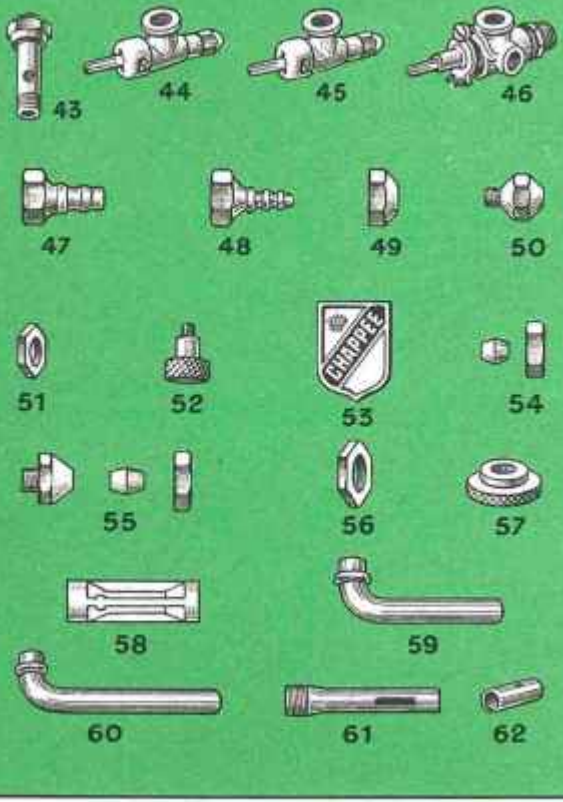
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

PIÈCES DÉTACHÉES DES RÉCHAUDS SANIBLOC

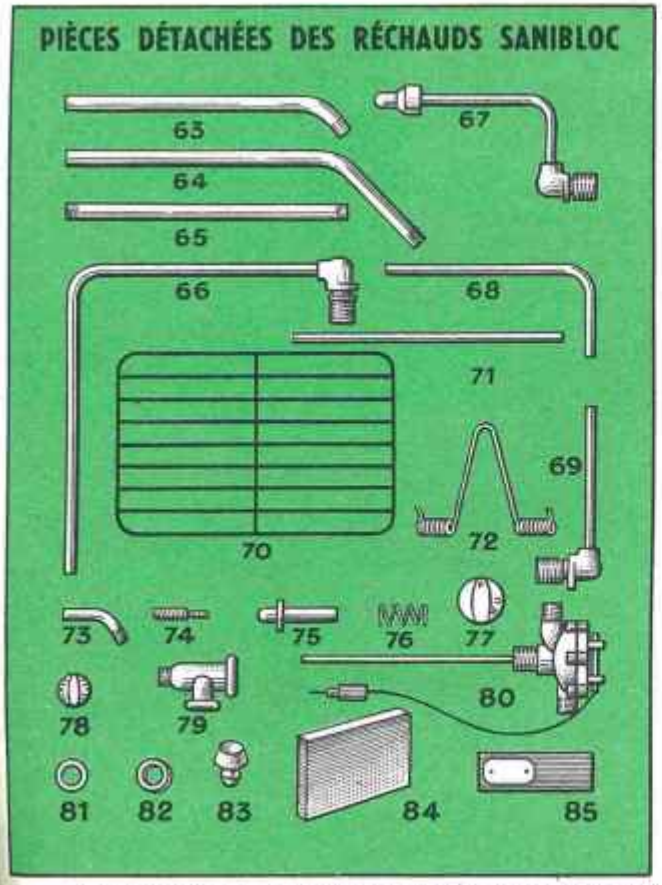


Repère	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Pour Appareils N°	Poids Kg.
		FONTE BRUTE OU PEINTE		
18	43166	Brûleur four Gaz Ville	2286 à 2292	1,350
»	43226	— But-Prop.	2286 à 2290	—
»	43416	— Gaz Naturel	2286 à 2290	—
19	43229	Brûleur grilloir Gaz Ville	2286 à 2292	1,900
»	43417	— But-Prop-Nat.	2286 à 2290	—
20	38203	Plaques à trous	2286 à 2292	0,280
21	38102	— à picots	—	0,140
22	43165	Support de porte	2286 à 2292	0,540
23	39342	Poignée tire-plats	—	0,215
		TOLE ÉMAILLÉE BLANC		
24	2856	Couvercle dessert	2100 à 2288	2,500
»	2880	—	2290-2292	2,700
25	105	Côté droit	2111	3,100
26	106	— gauche	2111	—
27	111	Porte de meuble	2111	3,000
28	108	Devant de tiroir	2111	0,520
		TOLE ÉMAILLÉE GRANITÉ OU MASSE		
29	43168	Contre-porte	2286 à 2292	1,100
30	43167	Lèchefrite	—	1,020
31	43186	Moufle	—	2,320
		TOLE BRUTE OU PEINTE		
32	43118	Carcasse réchaud-four	2286-2288	5,250
»	43202	— —	2290-2292	6,350
33	104	— meuble	2111	4,380
34	43193	Boîte à air de four	2286 à 2292	0,080
35	43169	Plafond mobile four	—	1,450
36	43174	Plaque à pâtisserie	—	1,060
37	43327	Capot protecteur de robinets	—	0,130
38	43365	— cuvette	2288	0,800
»	43405	— —	2290-2292	—
39	107	Tiroir de meuble	2111	1,850
40	112	Patte tourillon. porte de d°	2111	0,100
41	42800	— de couvercle	2100 à 2292	0,040
42	43299	Clé multiple	—	0,100

PIÈCES DÉTACHÉES DES RÉCHAUDS SANIBLOC



Repère	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Pour Appareils N°	Poids Kg.
		LAITON		
43	42872	Boulon lanterne	2100 à 2292	0,025
44	42783	Robinet 1 feu	—	0,050
45	43141	— de four	2286	0,085
46	42950	— four-grilloir	2288 à 2292	0,090
47	33833	Olive Gaz Ville et Naturel	2100 à 2292	0,025
48	34189	— Butane-Propane	—	0,030
49	33823	Bouchon de rampe	—	0,015
50	43460	Injecteur brûl. auxil. G. Ville	2290-2292	0,010
»	43462	— — But.-P.	—	—
»	43463	— — Gaz Nat.	—	—
»	43159	Injecteur brûl. lent Gaz Ville	2100 à 2292	—
»	43227	— — But-Prop.	—	—
»	43421	— — Gaz Nat.	—	—
»	43160	Injecteur brûl. rapide Gaz V.	2100 à 2292	—
»	43228	— — But-Pro.	—	—
»	43423	— — Gaz N.	—	—
»	43389	Injecteur brûl. grilloir Gaz V.	2288 à 2292	—
»	43372	— — But-P.	—	—
»	43423	— — Gaz. N.	—	—
»	43175	Injecteur brûl. four Gaz Vil.	2286 à 2292	—
»	43228	— — But-Pro.	—	—
»	43422	— — Gaz Nat.	—	—
51	43177	Ecrou de 12 × 100	2286 à 2292	0,005
52	43137	Vis de venturi de four	2286 à 2292	0,006
»	43469	— de brûleur de dessus et grilloir	2100 à 2292	0,006
53	43362	Ecusson	—	0,025
54	40975	Raccord 2 pièces	2292	0,015
55	43229	— 3 pièces	2286 à 2292	0,020
56	43158	Ecrou de tube de brûleur	2100 à 2292	0,008
57	43464	— moleté pour capot	2286 à 2292	0,005
		ALUMINIUM		
58	43019	Venturi Ø 9	2100 à 2292	0,025
»	43018	— Ø 11	2100 à 2292	0,030
»	43364	— Ø 13	2288 à 2292	0,050
59	43156	Tube aluminium de brûleur lent et rapide	2100 à 2292	0,030
60	43222	Tube alu. de brûl. auxiliaire	2290-2292	0,040
61	43302	— — four et gril.	2286 à 2292	0,035
62	43303	Bague de centrage	2100 à 2292	0,010



Repère	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Pour Appareils N°	Poids Kg.
		ACIER		
63	43130	Tube d'aliment. de rampe . .	2100	0,300
»	43331	— — . .	2286 à 2292	—
64	113	— — . .	2111	0,360
65	43350	— arrière . . .	2100 et R. F.	0,120
66	43183	— de four. . .	2286-2288	0,180
»	43240	— — . . .	2290	0,200
67	43253	— de grilloir. .	2288	0,085
»	43242	— — . .	2290-2292	0,095
68	43290	Tube alim. four du rob. th. .	2292	0,090
69	43288	— Thermo.-brûleur .	2292	0,110
70	43179	Gril de four	2286 à 2292	0,280
71	43133	Axe de porte	—	0,150
72	43180	Ressort de porte	—	0,110
73	39026	Prisonnier coudé pour grille..	2100 à 2292	0,005
74	43465	Tige filetée de capot.	2286 à 2292	0,003
75	109	Bonhomme d'arrêt de porte .	2111	0,008
76	110	Ressort pour — — .	2111	0,006
		DIVERSES		
77	43145	Manette de rob. 1 feu	2100 à 2292	0,015
»	43146	— de four . . .	2286	—
»	43147	— four-grilloir .	2288 à 2292	—
78	43267	— de thermo. av. emb.	2292	0,020
79	43452	Té d'aliment. de rampe . . .	2100 à 2288	0,050
»	43471	— . . .	2290-2292	0,050
80	42291	Thermostat	2292	0,180
81	43157	Rondelle chromée	2100 à 2292	0,002
82	43161	Joint de robinet.	—	—
83	39164	Tampon caoutchouc.	—	0,005
84	46162	Calorifuge de côtés	2286 à 2292	0,050
»	43185	— de porte	—	—
»	43374	— de cuvette	2288	—
»	43314	— —	2290-2292	—
85	—	Plaquette signalétique	selon n°	0,010

Pour toute commande de pièces détachées, indiquer le N° de fabrication et la désignation de la pièce.

DÉPOTS

BORDEAUX, 171-173, rue d'Ornano.
Tél. : 812-77.

CANNES, 11-13, rue Macé.
Tél. : 914-58.

GRENOBLE, 1, rue Galilée.
Tél. : 38-01.

LILLE, 41, rue des Tanneurs.
Tél. : 469-69.

LYON, 241-249, rue Garibaldi.
Tél. : Moncey 15-54.

MARSEILLE, 151, chemin Saint-Joseph.
Tél. : National 14-21.

MONTLUÇON, quai de la Verrerie.
Tél. : 359.

NANCY, 8, rue de Phalsbourg.
Tél. : 30-61.

NANTES 22, rue Pierre-Landais.
Tél. : 127-00.

NICE, quai N° 3, Gare des Marchandises.
rue Reine-Jeanne.
Tél. : 862-70.

PARIS, 19, rue Léon-Giraud (XIX°).
Tél. : Botzaris 50-80.

ROUEN, bureaux : 29, rue Verte.
Tél. : R. I. 70-03.
Magasins : 30, rue Jacquard,
Petit-Quevilly. Tél. 962-95.

STRASBOURG, 5, rue Bouxwiller.
Tél. : 513-41.

TOULOUSE, 1, route de Revel.
Tél. Languedoc 99-40.

ALGER, rue de Gex (arrière Port de l'Agha).
Tél. : 667-25.

BONE, Route de la Centrale-quai Sud.
Tél. : 37-48.

ORAN, 18, avenue Alexandre de Yougoslavie.
Tél. : 210-27.

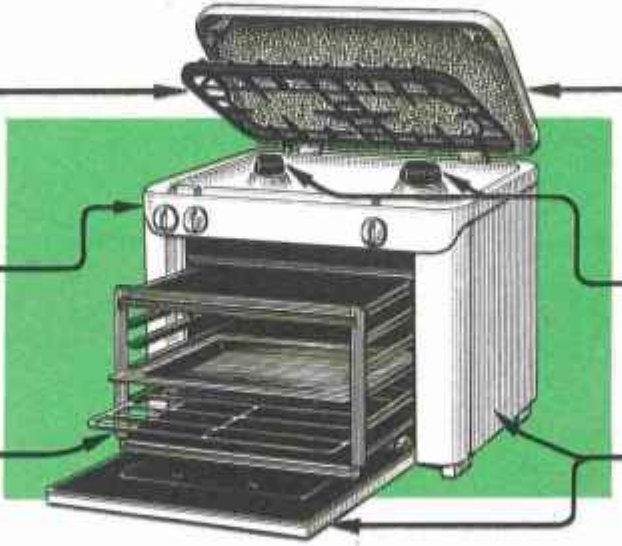
BRUXELLES, 86 a, quai des Charbonnages. Tél. 26-71-21.

R. C. Seine 83410

95-G-30-1-53.

RÉCHAUDS "CHAPPÉE" SÉRIE SANIBLOC

Conception tout à fait nouvelle et construction massive en fonte émaillée



1 Grille pivotante et mobile, en fonte émaillée, facile à nettoyer.

2 Couvercle enveloppant, mobile, en acier émaillé dessus blanc, dessous granité.

3 Cuvette avec rampe porte robinets MONOBLOC, tout en fonte émaillée, sans aucune tuyauterie apparente.

4 Brûleurs de dessus, à très grand rendement, en fonte émaillée, simplement posés sur la cuvette.

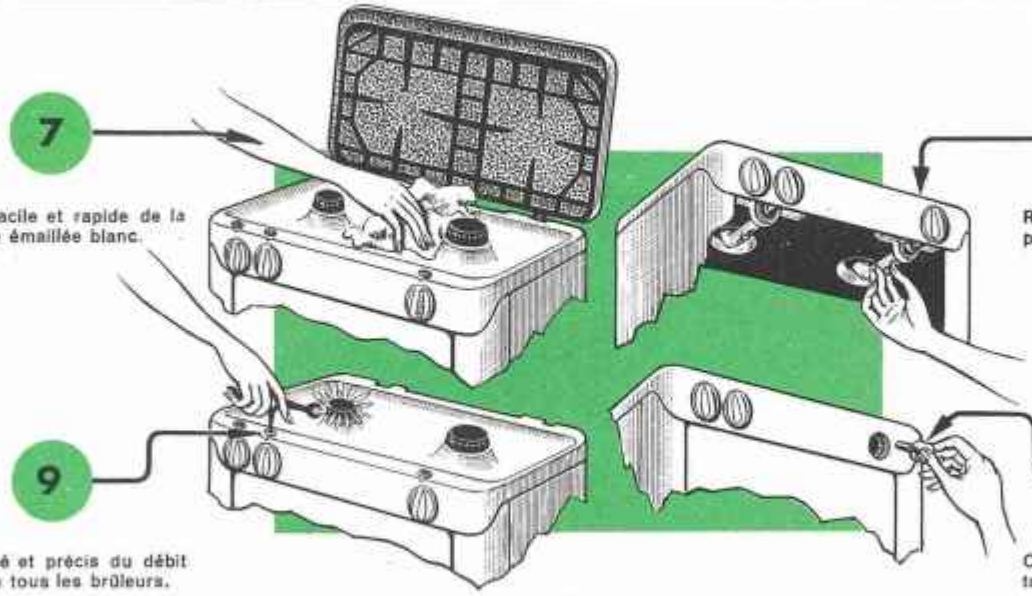
5 Mouffle de four, tout émaillé, se sortant facilement et instantanément à volonté.

6 Calorifugeage parfait des parois et de la porte par de la laine minérale.

Les indications et illustrations ci-dessus, ainsi que toutes les instructions ci-après, vous permettront de réussir, du premier coup et sans tâtonnements, avec le maximum de rapidité, sécurité et facilité :

Des mets succulents à la casserole, à la cocotte ou à la poêle grâce à la puissance, au rendement élevé et à la grande facilité de réglage des brûleurs du dessus par leurs robinets indépendants.

QUELQUES-UNS DES AVANTAGES DES RÉCHAUDS SÉRIE SANIBLOC



Des grillades saisies et uniformément grillées, des gratins dorés sur toute leur surface d'exposition, par le nouveau grilloir breveté S.G.D.G., à répartition rationnelle et à mise à température très rapide.

Des rôtis saisis et moelleux et des pâtisseries finement dorées, dessus et dessous, dans le four à circulation doté d'une répartition de chaleur très équilibrée et d'un calorifugeage parfait.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET DE VÉRIFICATION

Les appareils sont livrés montés, sauf les chapeaux de brûleurs de dessus, logés dans une boîte en carton qui contient de plus : 1 clé multiple pour effectuer les divers réglages. 1 tube de graisse spéciale pour robinets. Des joints métallo-plastiques pour robinets, destinés à un remplacement éventuel et, pour les réchauds-fours : 1 poignée tire-plats.

Mise en place des pièces non montées et vérification de la bonne position d'emploi des brûleurs de grilloir et de four.

BRULEURS DE DESSUS

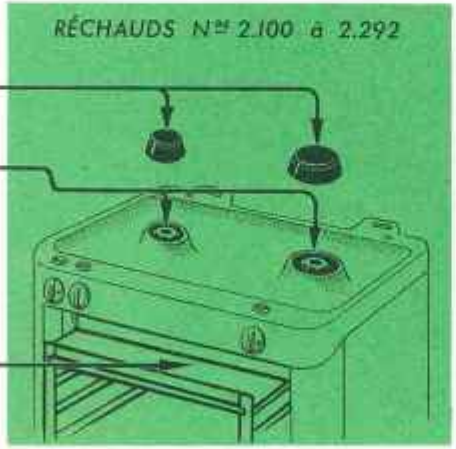
Placer les Chapeaux de Brûleurs

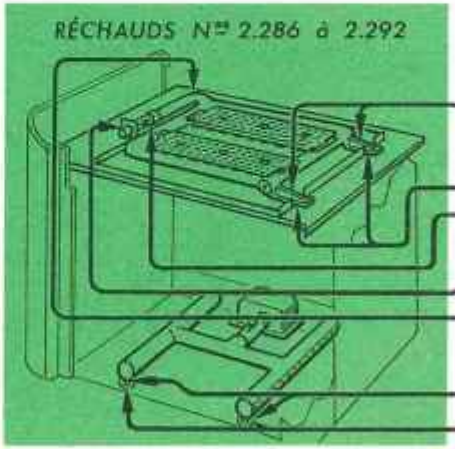
Sur les portées usinées de la cuvette

POUR LES RECHAUDS-FOURS

Sortir le moufle du four

Pour effectuer les opérations et vérifications ci-contre.





BRULEUR DE GRILLOIR

Enlever les matériaux calant le bruleur dans l'emballage et s'assurer :

Que les 2 pattes sont encastrées dans les 2 encoches,

Que la tubulure est bien dans son support,

Et le piton bien dans son trou.

BRULEUR DE FOUR

Vérifier si les 2 pitons du brûleur sont bien logés dans les 2 trous.

Après avoir effectué les opérations précédentes, remettre le moufle en place. A ce moment, l'appareil est en ordre de marche.

NOTA — Les Instructions ci-dessus concernant le Brûleur de Grilloir ne s'appliquent pas aux Réchauds-Fours N° 2286.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le Réchaud " CHAPPÉE " SANIBLOC est vraisemblablement destiné à remplacer l'appareil que vous utilisiez. Nous recommandons : Pour les Appareils à Gaz de Ville, à Gaz Naturel et à Air Propané, de se conformer aux Prescriptions des Compagnies Gazières et pour les Gaz Butane et Propane à celles des Sociétés Distributrices.

Nos Appareils sont, toujours, livrés pour raccordement à droite. En cas de raccordement à gauche, intervertir l'olive porte-caoutchouc et le bouchon en ayant soin de refaire les joints.

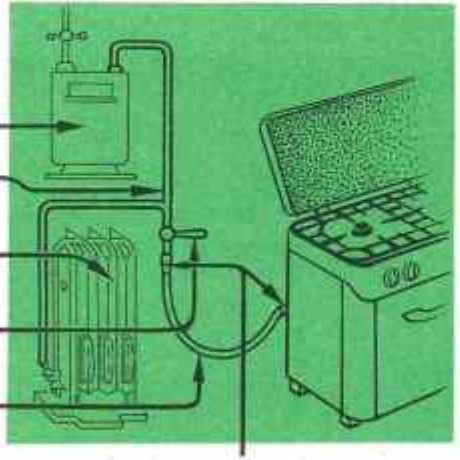
GAZ DE VILLE
GAZ NATUREL
AIR PROPANE

Pour 1 Réchaud seul un compteur de 5 ou 10 becs et une tuyauterie de 12 à 16 m/m de ∅ intérieur sont recommandés.

Vérifier s'ils sont suffisants compte-tenu des appareils en service.

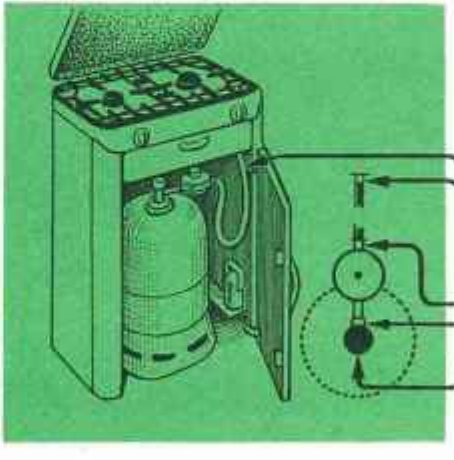
Vérifier le calibre et le fonctionnement du robinet de barrage ; à fermer à l'arrêt du Réchaud.

Utiliser un tuyau caoutchouc de 12 m/m de ∅ intérieur de bonne fabrication.



Eviter les plis et torsions du tuyau et veiller à ce qu'il ne touche pas l'appareil.

S'assurer que les raccordements à la canalisation et au réchaud sont bien étanches.



Manœuvre du robinet de la bouteille:
S'ouvre en tournant à gauche.
Se ferme en tournant à droite.

GAZ BUTANE
GAZ PROPANE

Utiliser un tuyau caoutchouc spécial type gaz Butane pour le raccordement du détendeur au réchaud.

S'assurer de la parfaite étanchéité des joints et raccordements :
A l'appareil.
Au détendeur.
A la bouteille.

Le robinet d'arrêt de la bouteille doit toujours être fermé lorsque le réchaud ne fonctionne pas.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI — MANŒUVRE DES ROBINETS

Les manettes sont encastrées, sans vis de fixation, sur les queues fendues des robinets. Il suffit de les tirer à soi pour les enlever et de les pousser, à fond, pour les remettre en place.
Les brûleurs de four et de grilloir, commandés par un seul robinet, ne peuvent être allumés en même temps.
Les Instructions particulières au Thermostat des Réchauds-Fours N° 2292 feront l'objet d'un encartage spécial.

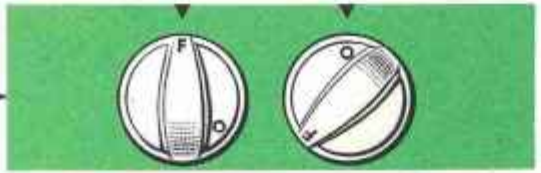
POUR LE DESSUS DE TOUS LES APPAREILS

Pour ouvrir, tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette :
O - Grande Ouverture - Le Ralenti est obtenu à volonté, vers la position de fermeture.
Pour fermer, tourner à fond vers la droite.

POUR LE FOUR DES RÉCHAUDS N° 2286

Pour ouvrir, appuyer à fond sur la manette ; tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette :
O - Grande Ouverture,
R - Ralenti ou une position intermédiaire.
Pour fermer, tourner à fond vers la droite.

ROBINET DES BRULEURS



ROBINET DE FOUR

ROBINET COTÉ FOUR

ROBINET COTÉ GRILLOIR

POUR LE FOUR DES RÉCHAUDS N°s 2288 à 2292

Pour ouvrir, appuyer à fond sur la manette ; tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette :
O - Grande Ouverture,
R - Ralenti ou une position intermédiaire.
Pour fermer, ramener l'index face au cran de la cuvette.

POUR LE GRILLOIR DES RÉCHAUDS N°s 2288 à 2292

Pour ouvrir, appuyer à fond sur la manette ; tourner vers la droite et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette :
O - Grande Ouverture,
R - Ralenti ou une position intermédiaire.
Pour fermer, ramener l'index face au cran de la cuvette.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI DE LA TABLE DE TRAVAIL

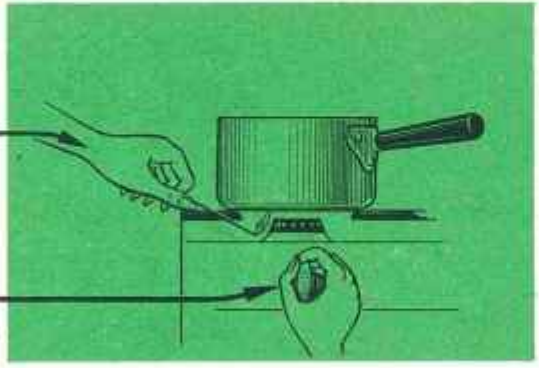
Pour faire bouillir, frire ou mijoter et cuire dans les conditions les plus économiques, il faut :
— Allumer le brûleur dont le cercle des flammes est nettement moins grand que le récipient.
— Couvrir l'ustensile avec un couvercle de même diamètre.
— Réduire et régler les flammes, dès ébullition, afin qu'elles la maintienne au plus juste.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Avant d'ouvrir le robinet, présenter une flamme aux trous du brûleur

et, ensuite,

Ouvrir en grand le robinet alimentant ce brûleur.



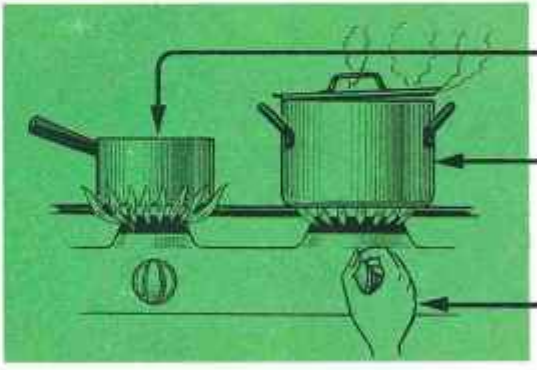
Si le diamètre de la casserole permet d'allumer le brûleur sans difficultés, il est recommandé de la placer sur la grille avant allumage.

COMMENT CUIRE ÉCONOMIQUEMENT

Casserole trop petite. Flammes débordant le récipient. Dépense de gaz inutile.

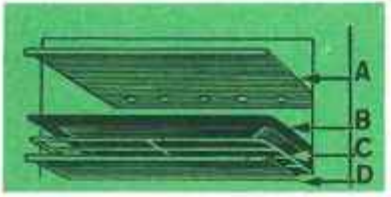
Bon diamètre d'ustensile. Bonnes flammes.

Grande ébullition, réduire les flammes en maintenant l'ébullition.



Les brûleurs du Réchaud Sanibloc ayant un rendement très élevé, vous ferez votre cuisine avec le minimum de dépense de gaz en suivant ces conseils.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI DU GRILLOIR ET CONSEILS CULINAIRES

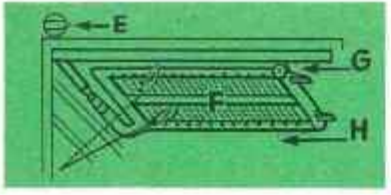


Pour faire une Grillade :

Conseils culinaires : Faire chauffer le gril avant d'y poser le poisson et enduire les grillades d'huile afin qu'ils ne s'attachent.

Pour faire de bonnes grillades : Laisser la porte ouverte pendant la cuisson. Ne saler, poivrer et beurrer qu'après cuisson.

Avant allumage : Retirer, complètement, le plafond mobile A, situé à la partie supérieure du moufle. Enlever la lèchefrite B, le gril C et la tôle à pâtisserie D.

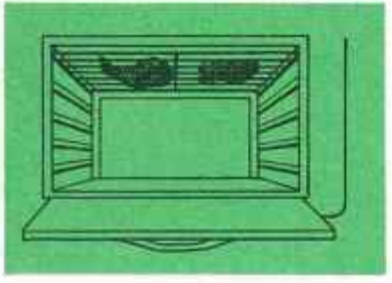


Pour allumer le Grilloir :

Présenter une flamme devant chaque rangée de trous G et H du brûleur de grilloir, en commençant par la rampe du fond H, en ouvrant en grand à la position O, et, en même temps, le robinet four-gril E, vers GRIL (voir manœuvre des robinets page 8).

S'assurer que les 2 rangées de trous sont bien allumées en totalité.

Laisser rougir les plaques rayonnantes F (5 minutes environ).



Pour griller et gratiner :

Le gril, les grillades ou poissons étant préparés selon nos conseils, disposer les pièces sur le gril et, les plaques rayonnantes étant rouges, glisser l'ensemble le plus près possible des plaques rayonnantes. Placer la lèchefrite sous le gril pour recevoir le jus. Surveiller la grillade en retournant les pièces à mi-cuisson en comptant 3 minutes de cuisson de chaque côté, environ.

Pour gratiner le dessus d'un plat : Disposer le plat à gratiner sur le gril et glisser l'ensemble près des plaques rayonnantes. Compter de 10 à 15 minutes de cuisson, environ.