



Fourneaux-Bouilleurs J. M.

Remplissage

L'allumage du fourneau ne doit se faire qu'après avoir rempli l'installation d'eau en se conformant pour cela aux instructions données par l'installateur.

Amorcer le tirage de la cheminée et du fourneau.

L'allumage se fait au bois, en quantité suffisante jusqu'à ce que le feu soit bien pris. Charger alors suivant les besoins.

Nettoyage de la Grille

Le nettoyage de la grille s'opère en manœuvrant le pique-feu à l'intérieur du foyer et spécialement aux quatre coins du foyer, afin de débarrasser la grille de ses cendres sur toute la surface. S'il y a du mâchefer ou de grosses pierres, on peut, quand le feu est bas, les retirer.

Clés Chauffage et Cuisine

Chauffage. — On peut obtenir un feu continu, c'est-à-dire jour et nuit, mais il est nécessaire le soir de charger le foyer complètement, en laissant la clé chauffage seule ouverte.

Cuisine. — La clé cuisine ne doit être laissée ouverte qu'au moment désirant la chauffe des fours.

Nettoyage du Bouilleur

Il se fait uniquement par le tampon placé au fond du cendrier. Avoir soin de bien le remettre en place, sans cela le rendement du bouilleur serait nettement diminué. Dans le cas de bouilleurs spéciaux, se conformer aux instructions spéciales données par l'installateur.

Ramonage du Fourneau

Il se fait uniquement par le tampon de ramonage se trouvant sous la porte du four.

Cheminée

La cheminée ne doit pas avoir une section inférieure à 4 dm² et être nettement dégagée du faitage. Cette section devra être uniforme sur toute la hauteur de la cheminée. Vérifier qu'il n'y ait pas d'étranglements. Egalement une cheminée de section trop grande a autant d'inconvénients. D'ailleurs l'installateur doit prendre toutes les dispositions utiles à ce sujet, pour que la cheminée soit d'une section correspondante à la puissance du fourneau. Il est nécessaire de ramoner la cheminée et de la tenir en bon état pour le bon rendement du fourneau et de le faire chaque fois que cela est nécessaire. Le rendement du fourneau dépend entièrement de ces observations.

Entretien du Fourneau

L'émaillage, le chromage et le nickelage doivent être lavés à l'eau et au savon et essuyés ensuite convenablement ; cette opération devant se faire seulement avec le fourneau froid. Ensuite les garnitures devront être frottées légèrement avec un chiffon sec.

Combustibles à employer

Employer autant que possible des charbons de grosseur bien régulière ; normalement des charbons mi-gras ou anthraciteux de la grosseur d'un œuf.

En cas de besoin on peut employer d'autres combustibles, bois, par exemple, et éviter d'employer des charbons trop gras ramollissant au feu.

Précaution

Si le chauffage n'est pas utilisé en hiver, en cas d'absence par exemple, avoir soin de vider complètement l'installation et avec beaucoup d'attention. Il est recommandé de vérifier de temps à autre le plein de votre installation.