

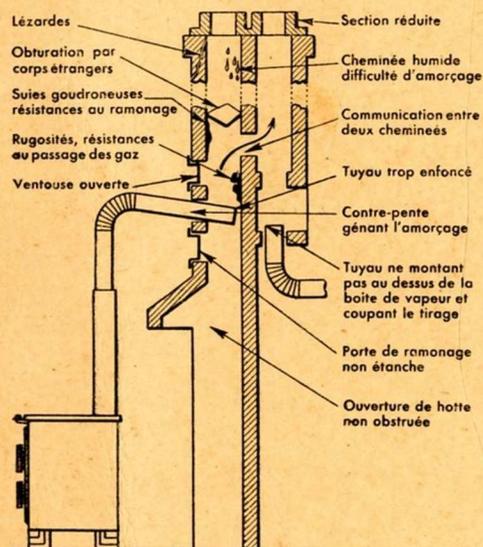
# NOTICE d'INSTALLATION et de FONCTIONNEMENT de la CUISINIÈRE " CHAPPÉE HERMÉTIC " à FOYER MIXTE ou FOYER à HOUILLE



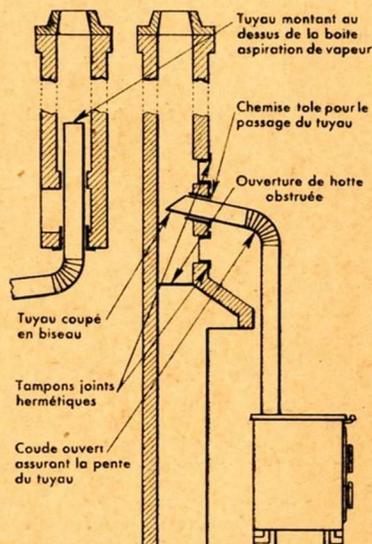
Vous venez d'acheter une "HERMÉTIC", la meilleure cuisinière du marché.  
Pour obtenir le maximum d'avantages de cet appareil, observez les indications suivantes :

## Installation

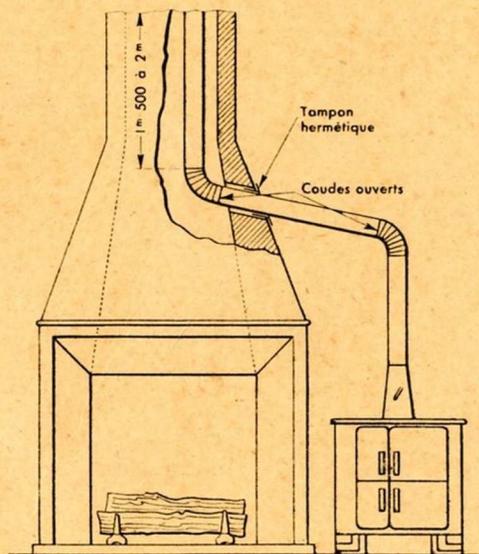
Ayez avant tout un bon tirage :



A. — Défauts à éviter.



B. — Installation correcte.



C. — Raccordement à faire pour cheminées ouvertes de campagne.

# Montage

## FOUR MIXTE (Bois et charbon)

### Marche au charbon

Monter la grille de fond sur les supports des paraboles de façon à ce que les ergots de fixation des deux paraboles de réduction soient visibles par dessus.

Monter les deux paraboles de réduction arrière et avant (la parabole avant présente une lumière pour le décendrage) de telle sorte que le bas des paraboles de réduction s'encastre entre les ergots venus de fonderie sur la grille de fond.

### Marche au bois

Démonter les deux paraboles de réduction avant et arrière en laissant en place la grille de fond et monter à l'avant de cette grille la grille abattante qui s'accroche au côté du gueulard gauche.

### DESSUS

Préalablement à l'allumage, desserrer très légèrement les écrous des boulons qui servent à fixer le dessus sur le corps de l'appareil afin d'éviter les risques de casse au premier feu.

### ROBINET

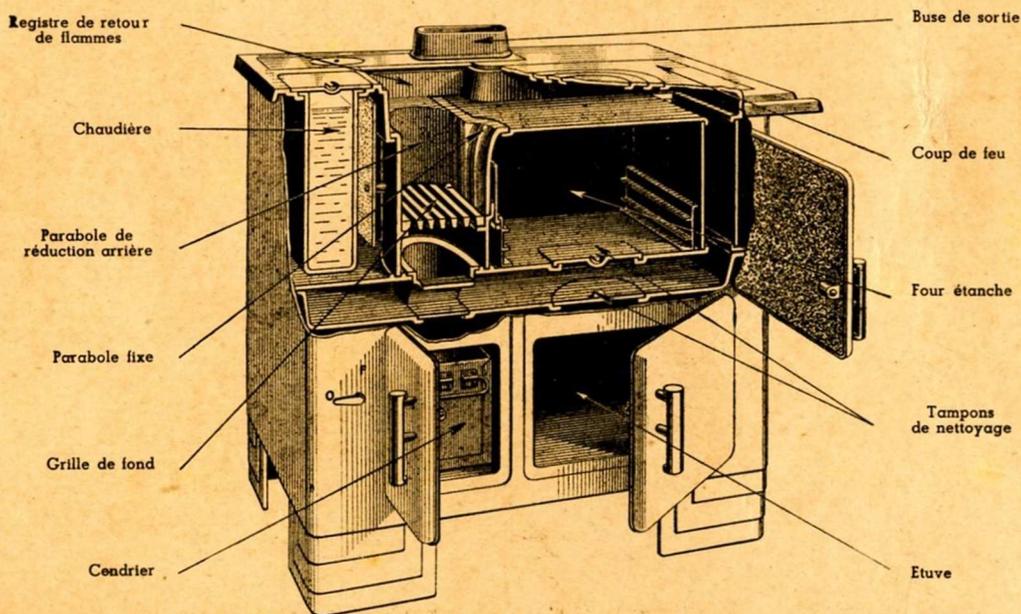
Faire le joint du robinet avec de la filasse enduite de gébajoint ou, à défaut, de savon ordinaire.

### CHAUDIÈRE

Toujours maintenir la chaudière pleine d'eau pour éviter la casse et la détérioration de l'émail, même pour allumage d'essai.

### TRES IMPORTANT

S'assurer que les deux tampons de nettoyage du four et de l'étuve sont bien en place, encastrés dans leur logement.



# Mise en Service



## ALLUMAGE

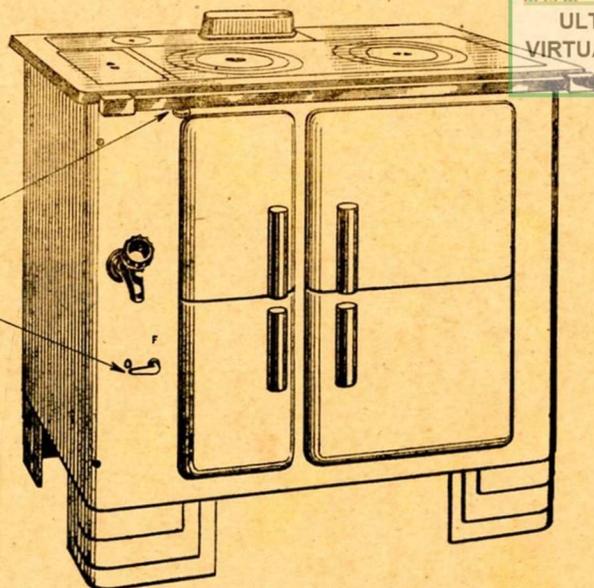
— Pousser à fond la tirette du registre de retour de flammes pour ouvrir le passage direct de fumée.

— S'assurer que le volet arrière d'entrée d'air est ouvert, le bec de la manette tourné vers la lettre O.

— Vérifier que la clé de la mitre est verticale.

Tirette du registre de retour de flammes

Manette du volet arrière d'entrée d'air.



— Puis allumer l'appareil et chauffer modérément pour éviter les ruptures par dilatation brusque et les condensations.

## CHARGEMENT

Dès le feu allumé, charger la première fois à demi foyer, et, le charbon étant en ignition, charger complètement de telle façon que le combustible affleure le bord du foyer ; en effet, un chargement trop important nuit au tirage et risque d'obstruer les passages de fumée.

Ne pas oublier que cette cuisinière est très économique et doit par conséquent fonctionner avec peu de combustible.

## REGLAGE de la CUISINIÈRE après ALLUMAGE

Lorsque le combustible est bien allumé, tirer vers l'extérieur la tirette de retour de flammes pour fermer le passage direct de fumée et la laisser définitivement dans cette position. La fermeture de ce registre est indispensable pour que les gaz de la combustion enveloppent le four et passent dans le réchauffeur d'air, ce qui permet une utilisation rationnelle des calories d'où une grosse économie de combustible.

La diminution de l'intensité de chauffe se réalise par la double opération suivante :

1° — Fermeture partielle de l'entrée d'air par la manette placée en-dessous du robinet de la chaudière :

(dans la position ouverte, le bec de la manette doit être tourné vers la lettre O. Pour fermer l'entrée d'air, pousser le bec de la manette vers la lettre F.)

2° — Fermeture progressive du papillon de la mitre en tournant la clé de la position verticale vers la position horizontale.

## IMPORTANT

Entre deux repas, mettre l'appareil au grand ralenti après l'avoir décrassé et rechargé.

Ce grand ralenti s'obtient, suivant l'intensité du tirage de la cheminée, par la fermeture progressive de l'entrée d'air arrière par la manette, bec tourné vers le haut. Cette opération faite, si le tirage est encore trop fort, tourner progressivement la poignée de la clé de mitre jusqu'à la position horizontale.



# Combustibles

Utiliser du charbon tête de moineau quart gras, un bon flambant de cuisine ou même des boulets, à condition de nettoyer plus souvent les passages de fumée.

**Ne jamais employer d'antracite ou de boulets antraciteux.**

## Entretien

### DÉCENDRAGE

**Foyer mixte.** — Passer le pique-feu dans la lumière de la parabole de réduction avant.

**Foyer pot.** — Soulever le volet de décendrage et passer le pique-feu dans le trou de la petite boîte spéciale — après le tisonnage, s'assurer que le volet mobile est bien fermé, c'est-à-dire placé verticalement.

### RAMONAGE

De temps à autre, nettoyer les passages de fumée, surtout lorsqu'on emploie du charbon gras.

Pour cela, enlever le coup de feu, le tampon placé à côté de la buse et les deux tampons de nettoyage du four et de l'étuve.

Nettoyer la boîte à fumée, le dessus de four et le carneau vertical de droite.

Avec l'écouvillon raclette, ramoner la suie qui est tombée dans le bas de la cuisinière et dans le réchauffeur d'air vers les trous de nettoyage.

### TRÈS IMPORTANT

**Avoir bien soin de remettre en place les deux tampons de nettoyage du four et de l'étuve.**

### PIÈCES ÉMAILLÉES

Les pièces émaillées se nettoient **à froid**, à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tous produits acides.

Pour donner plus d'éclat, frotter ensuite avec un chiffon légèrement humide saupoudré de la poudre émail « POLI-SANIT » et essuyer avec un chiffon sec.

### PIÈCES CHROMÉES

Les pièces chromées reprennent leur éclat en les frottant avec un chiffon imbibé d'alcool et pour l'entretien courant doivent être soigneusement frottées à la peau de chamois.