



## NOTICE D'EMPLOI DES CUISINIÈRES "AÉROFLAM"

**MISE EN PLACE.** — Aucun faux tirage ne doit pouvoir se produire pendant la marche. Vérifier que la jonction intérieure de la taque est bien mastiquée et que les brise-flammes adhèrent hermétiquement aux taquettes, ce qui permet d'utiliser à égale intensité toute la surface de la taque de la cuisinière.

Bien mastiquer également la buse avec le corps de l'appareil et tous prolongements éventuels de la buse. Plâtrer la buse à l'entrée de la cheminée. Ne jamais employer de tôles pour assurer l'étanchéité du raccordement.

En cas de tirage excessif qui se manifeste, par exemple, par l'impossibilité de conserver le feu continu pendant 12 heures (la réserve de charbon du pot suspendu étant totalement consommée), placer une clé supplémentaire sur la buse avant l'entrée dans la cheminée ou un registre sur le conduit de cheminée.

**COMBUSTIBLE A EMPLOYER.** — a) **marche à feu continu** : mettre en place le pot suspendu formant réservoir de combustible frais, seulement dans le cas où la qualité du charbon s'y prête.

Employer la houille maigre (anthracite de préférence) en grains de 10/20, 15/22 ou 20/30. Ne pas utiliser les houilles grasses qui s'agglomèrent dans le pot suspendu et ne descendent pas automatiquement, ni le charbon de trop gros calibre qui ne descend pas aussi progressivement et ne peut s'étaler comme il convient sur la grille.

b) **marche à feu intermittent** : on peut utiliser tous genres et tous calibres de combustibles : bois, coke, houilles grasses, lignite, déchets, etc... Il suffit d'enlever le pot réservoir suspendu.

Si la consommation est jugée trop élevée, incriminer le rallumage journalier et l'utilisation irrégulière (voir ci-après **Réglage**).

**MISE EN ROUTE.** — Avant l'allumage, ouvrir la prise d'air en poussant vers la droite le petit levier situé au-dessus et à droite du cendrier et ouvrir le tirage de la cheminée en plaçant la clé de tirage dans la position horizontale. S'assurer de la propreté de la grille et disposer sur celle-ci une couche mince de bois, tant sur la couronne extérieure qu'au centre sous le pot suspendu. Placer une couche de papier sur le bois et une autre couche de bois sur le papier. Enflammer le papier par le regard. Cette méthode assure l'inflammation rapide du bois et permet le chargement immédiat de la cuisinière dont le pot extérieur sera porté au rouge dans les 15 minutes qui suivront.

Dans le cas de marche à feu continu, charger **TOUJOURS** par le pot suspendu et ne jamais mettre de charbon entre celui-ci et les parois du pot extérieur.

Mettre en place la rondelle marquée **OF** de telle sorte que la lettre **O** se trouve du côté de la façade de la cuisinière.

Si l'appareil possède un **BOUILLEUR**, ne pas oublier de remplir d'eau celui-ci avant allumage du foyer.

Après le premier allumage, resserrer toutes les vis fixant le cadre de la taque.

**REGLAGE.** — a) **marche au ralenti** : remplir le pot réservoir suspendu si celui-ci est employé. Fermer la prise d'air en poussant la clé correspondante vers la gauche, fermer le tirage de la cheminée (clé de tirage dans la position verticale) et tourner la rondelle **OF** de manière que la lettre **F** soit du côté de la façade de la cuisinière si le pot suspendu est en place. Sinon, la position de la rondelle **OF** est indifférente.

L'appareil doit tenir le feu pendant 12 à 15 heures si la qualité du combustible est convenable.

Ne pas perdre de vue que la marche à feu continu nécessite l'élimination de tous les mâchefers.

b) **marche à feu vif** : dans le cas d'emploi du pot réservoir suspendu (marche à feu continu), ne pas remplir celui-ci immédiatement avant la période d'utilisation à feu vif.

Ouvrir la clé de prise d'air et la clé de tirage de la cheminée (voir ci-dessus **Mise en route**) et placer la rondelle **OF** de telle sorte que la lettre **O** soit du côté de la façade de la cuisinière.

Décendrer légèrement de façon à éliminer les cendres fines. Décendrer à nouveau quelques minutes plus tard : à ce moment le feu doit avoir repris toute son intensité, sinon la grille est recouverte de mâchefers. Dans ce cas, soulever de quelques centimètres la croûte de mâchefers avec le tisonnier placé horizontalement dans le regard. Dès que le feu est en pleine marche, enlever le mâchefer (voir ci-après **Décendrage**).

Ne pas s'inquiéter de la combustion dans le pot suspendu. Si l'on n'utilise pas le pot suspendu, la position de la rondelle **OF** est indifférente. Veiller dans ce cas à ce que la couche de combustible sur la grille ne dépasse pas 8 à 10 centimètres. Ne jamais dépasser la partie inférieure du regard.

Ne jamais se servir de la cuisinière en enlevant le tampon, mais au contraire utiliser toujours l'appareil avec cet organe en place. **La taque est utilisable à égale intensité sur toute sa surface.**

Il est préférable d'employer des casseroles ou des récipients à fond très plat (type électrique) qui ont une meilleure adhérence.

Pour les appareils types 90 et 115 qui possèdent un **retour de flamme** autour des fours, on obtient celui-ci en plaçant la clé de retour de flamme dans la position horizontale. La position verticale de la clé correspond au tirage direct.

**DECENDRAGE.** — Ne pas se servir de tisonnier, employer uniquement la clé spéciale de décendrage qui se place sur l'axe situé au-dessus du cendrier. Actionner la clé de décendrage par un léger mouvement de va-et-vient. Avoir toujours soin de pousser la clé à fond vers la droite en terminant l'opération. Enlever les mâchefers avec des pincettes par le regard ou pousser la clé de décendrage à fond vers la gauche : la grille se déplace automatiquement et ménage alors deux ouvertures pour l'évacuation des mâchefers.

**CHAUFFAGE DU LOCAL.** — Inutile d'ouvrir les portes de four, il suffit d'ouvrir simplement la porte située devant le foyer.

**CONSOMMATION.** — Pour autant que la cuisinière « **Aéroflam** » est conduite comme il est indiqué et qu'on emploie le combustible approprié, un fonctionnement parfait est garanti avec une consommation de l'ordre de 6 à 10 kg, pour un service normal de 24 heures comprenant la préparation des trois repas journaliers, de telle sorte que **l'appareil est amorti en deux ans par les économies réalisées.**

**ENTRETIEN.** — Enlever fréquemment la suie qui est une cause de détérioration prématurée des tôles par les regards prévus à cet effet.

Veiller, si l'on emploie le pot réservoir suspendu (marche à feu continu), à ce que le charbon ne remonte pas (à la suite d'un tisonnage intempestif) sur le pourtour extérieur du pot suspendu, ce qui risquerait de détériorer la partie inférieure de celui-ci.

Nettoyer l'émail, ainsi que les parties chromées, avec un linge doux sec ou à l'eau savonneuse. Rincer et essuyer soigneusement le cas échéant.

# LES POÊLERIES DE COUSOLRE

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 10.500.000 francs

RUE DU MONT, A COUSOLRE (NORD)

USINES & BUREAUX : Rue du Mont, COUSOLRE

Téléphone : 12

COUSOLRE, le 1 nov. 48.

Registre du Commerce : Avesnes 1547  
Registre des Producteurs : Nord 10672

## TARIF DES CUISINIÈRES "AEROFIAM"

Prix de Vente aux Particuliers,  
Départ - Usine.

+ Taxes Locale et Départementale.

Les Spécialistes du Feu Continu  
dans toutes ses Applications :  
FERS, CUISINIÈRES, POÊLES, etc...

	Séries : Long.-	0.80	0.90	1.00	1.15
Prix homologués.	Cuisinière seule,	25.263 <sup>f</sup>	30.000 <sup>f</sup>	31.050 <sup>f</sup>	34.210 <sup>f</sup>
	dossier,	763.	789.	842.	947.
	bac roulant,	2.237.	2.316.	2.580.	3.158.
	pare graisse,	2.000.	2.158.	2.370.	3.000.
	Cuisinière complète,	30.263 <sup>f</sup>	35.263 <sup>f</sup>	36.842 <sup>f</sup>	41.315 <sup>f</sup>
Prix - Baisse 5.4.	Cuisinière seule,	24.000 <sup>f</sup>	28.500 <sup>f</sup>	29.500 <sup>f</sup>	32.500 <sup>f</sup>
	dossier,	725.	750.	800.	900.
	bac roulant,	2.125.	2.200.	2.450.	3.000.
	pare graisse,	1.900.	2.050.	2.250.	2.850.
	Cuis/complète,	28.750 <sup>f</sup>	33.500 <sup>f</sup>	35.000 <sup>f</sup>	39.250 <sup>f</sup>
Prix 1 nov.. Hausse 13.4. s/Prix/Homo- logués.	Cuisinière seule,	28.550 <sup>f</sup>	33.900 <sup>f</sup>	35.100 <sup>f</sup>	38.660 <sup>f</sup>
	dossier,	860.	900.	980.	1.070.
	bac roulant,	2.530.	2.640.	2.820.	3.580.
	pare graisse,	2.260.	2.460.	2.700.	3.390.
	Cuis/complète,	34.200 <sup>f</sup>	39.900 <sup>f</sup>	41.600 <sup>f</sup>	46.700 <sup>f</sup>