



**ARTHUR
MARTIN**

RELVIN

ARDÈNNES



CUISINIÈRES MONOBLOC 64-01 et 64-02

INSTRUCTIONS CONCERNANT ★ LA MISE EN MARCHÉ
★ L'EMPLOI ET
★ L'ENTRETIEN

CUISINIÈRES " MONOBLOC " 64-01 ET 64-02

Feu Continu — Tout Acier

Foyer charbon ou mixte charbon-bois

(Combustibles à employer page 3).

INSTRUCTIONS CONCERNANT LA MISE EN MARCHÉ, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

INSTALLATION

Le tuyau de dégagement des fumées doit bien serrer la buse de l'appareil (A, figure 1). Noter à ce sujet que le départ peut se faire dessus ou derrière l'appareil selon les nécessités de l'installation et être raccordé à la cheminée de façon parfaitement étanche au moyen d'une collerette.

Pour bien fonctionner, la cheminée doit : être d'une hauteur suffisante, avoir une section convenable, et ne comporter aucun élément en saillie risquant de provoquer une obstruction, avoir des parois internes bien propres, lisses, étanches et régulières ; dépasser d'assez haut, sur le toit, les maisons et les arbres avoisinants, ne présenter aucune trace d'humidité.

Toute rentrée d'air en un point quelconque du tuyau de raccordement ou de la cheminée coupe le tirage (C, figure 1) ; limiter au minimum le nombre des coudes sur le tuyau. Enfin, il est indispensable, pour obtenir un bon fonctionnement, de prévoir une ventilation suffisante du local dans lequel est placée la cuisinière, de manière à permettre une alimentation convenable en air du foyer.

NOTA. Dans le cas de raccordement sur le dessus, mastiquer le tampon de buse placé derrière l'appareil.

VÉRIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Vérifier que la clé de buse (D, figure 2) est ouverte en grand : que la manette commandant le tirage direct est parallèle à la flèche droite (E, figure 2 et fig. 6, p. 5), que la ventouse d'admission d'air au

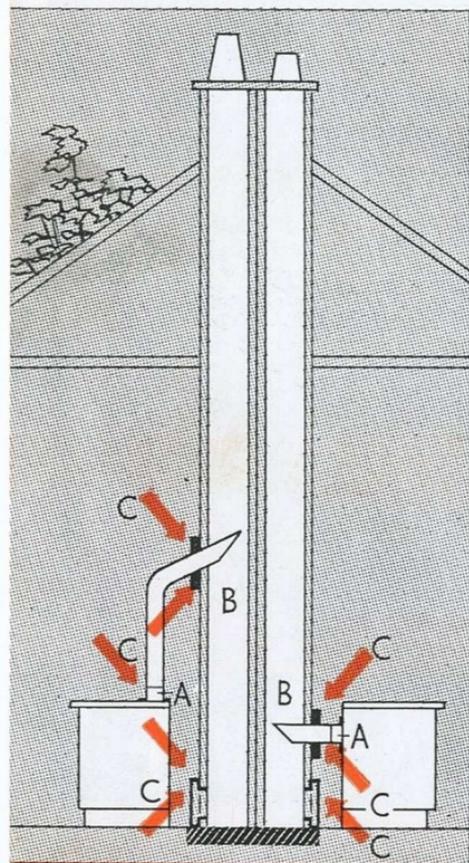


Fig. 1. - Toute rentrée d'air (C) dans le tuyau de la cheminée (B) coupe le tirage.

foyer est ouverte en grand (repère à la position verticale) (F, figure 2 et figure 5, page 4).

FOYERS

Les cuisinières 64-01 et 64-02 sont équipées avec l'un ou l'autre des foyers suivants :

- foyer à charbon (figure 3).
- foyer mixte bois et charbon (figure 4) en fonte ou en réfractaire.

Charbon. Le foyer réservé uniquement à l'usage du charbon est de forme rectangulaire avec bords très arrondis. Son épaisseur lui confère la propriété d'être pratiquement indestructible. Sa grille de foyer est mobile pour permettre un décentrage pendant la marche du foyer (figure 9).

Le combustible préconisé pour ce type de foyer est :

Pour la marche normale et la marche en feu continu : charbon maigre ou 1/4 gras, calibre 15×30 ou boulets anthraciteux.

Bois. Le foyer mixte charbon-bois possède une porte abattante située à l'avant du foyer et qui permet, lors de l'utilisation du bois, le renouvellement du combustible sans qu'il soit nécessaire de déplacer les récipients posés sur le dessus de la cuisinière. On peut y brûler des bûches de 33 cm. de longueur.

La grille de décentrage du foyer mixte transformé pour la marche au charbon est analogue à celle du foyer exclusivement au charbon. Pour passer de l'emploi du charbon à celui du bois, il est nécessaire d'enlever la plaque (P) située dans le foyer, de façon à agrandir ce dernier et de mettre en place la grille spéciale (G) prévue pour l'emploi du bois (figure 4).

ALLUMAGE

Enlever le tampon de chargement et placer sur la grille du foyer, du papier ou quelques copeaux et du petit bois d'allumage. Soulever légèrement le bois d'allumage de façon à atteindre les

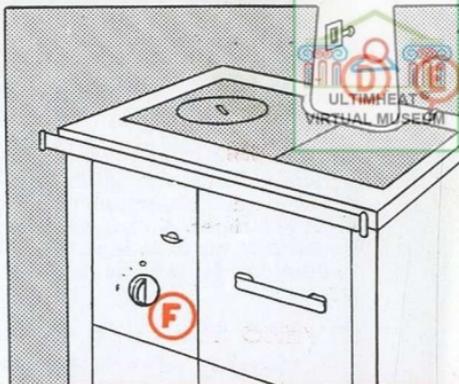


Fig. 2. - Les 3 organes de réglage du tirage.

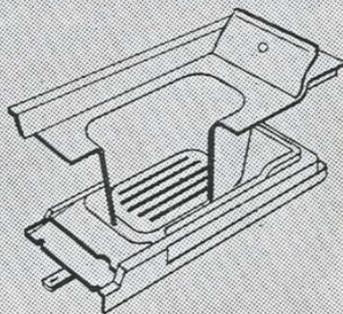


Fig. 3. - Foyer à charbon.

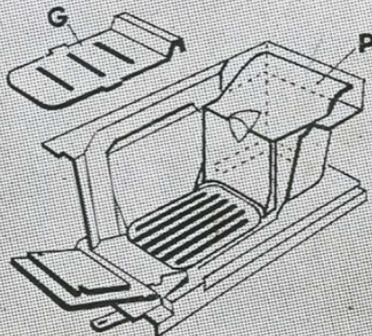


Fig. 4. Foyer mixte charbon-bois.

peaux à l'aide d'une allumette; laisser prendre le bois quelques minutes et ajouter la charge du combustible en une ou deux fois, selon la qualité de celui-ci. La charge moyenne est de l'ordre de 2 kg. de charbon.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lors d'un premier allumage, éviter les longues flammes d'un feu de papier ou de bois qui, en chauffant trop brusquement le dessus, risqueraient de le détériorer. Ne pas oublier de repousser l'anneau commandant le tirage direct, dès que la charge de combustible est bien enflammée. Quelle que soit l'allure désirée, la porte du foyer charbon doit toujours rester hermétiquement close.

DIVERS RÉGIMES DE MARCHÉ :

a) marche en allure de surcharge.

Ce régime n'est utilisé que pour un « coup-de-feu » lorsqu'on désire obtenir une cuisson particulièrement rapide de certains plats sur le dessus ou dans le four. Il ne saurait être prolongé sans inconvénient. Ouvrir en grand la ventouse d'admission d'air au foyer (repère sur la position O, figure 5), et la clé de buse (D). Si la plaque de cuisson du dessus devient rouge, c'est que le tirage est excessif. Réduire alors ce dernier en agissant légèrement sur la ventouse et, le cas échéant, sur la clé de buse.

La consommation moyenne en allure de surcharge est de l'ordre de : 1 kg. 350 de combustible à l'heure.

b) marche en allure normale.

Ouvrir au 1/3 environ la ventouse d'admission d'air (1^{re} division après F, fig. 5), la clé de buse peut être à demi fermée.

En marche normale, le pot du foyer charbon (visible lors de l'ouverture de la porte de décendrage) doit avoir une couleur voisine du rouge sombre.

La consommation en allure normale est approximativement de 0,900 kg. de charbon à l'heure.

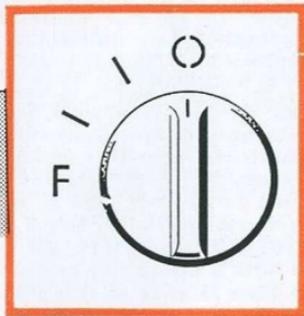
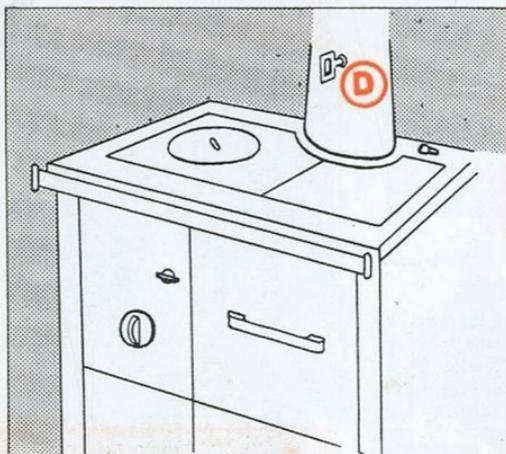


Fig. 5. - La porte du foyer (F) doit toujours être fermée, le réglage s'opère par la ventouse ci-dessus représentée.

c) marche au ralenti.

La parfaite étanchéité du caisson de combustion et du dispositif foyer-cendrier, la précision du réglage de l'admission d'air permettent d'obtenir avec les cuisinières 64-01 et 64-02 une marche en feu continu d'une durée de 12 à 15 h., assurant un fonctionnement ininterrompu de l'appareil.

Pour le fonctionnement au ralenti pendant la nuit, ou dans la journée entre les périodes de cuisson et de chauffage normal, ouvrir la ventouse au 1/3 environ (figure 5). La clé de buse peut être ouverte au 1/4, mais son réglage dépend des qualités de tirage de la cheminée. La consommation pour une nuit de feu continu est de l'ordre de 2 kg. 500.

AVIS IMPORTANT

Ne jamais passer directement de l'allure de surcharge à l'allure de ralenti ; pour obtenir un ralenti permettant une continuité de feu de 12 à 15 heures, il faut éviter que, lors de l'introduction de la charge, le pot du foyer ne soit porté au rouge, ce qui entraînerait une combustion trop rapide du combustible.

UTILISATION PRATIQUE DE LA CUISINIÈRE

Les cuisinières 64-01 et 64-02 permettent, en allure normale et en allure de surcharge, de réaliser à la fois le chauffage de la pièce et une cuisson parfaite des aliments.

En allure normale, le dessus permet de chauffer un nombre important de récipients ; la température du dessus est dégressive, en partant de la gauche vers la droite.

CONDUITE DU FOUR

Le four est chauffé par rayonnement du foyer et circulation des gaz chauds, dessus à droite, dessous et derrière le four, dans le fonctionnement en tirage inversé (figure 7). Dans ce cas, le volet est fermé et les gaz chauds entourent intégralement le moufle du four et chauffent l'étuve par le dessus.

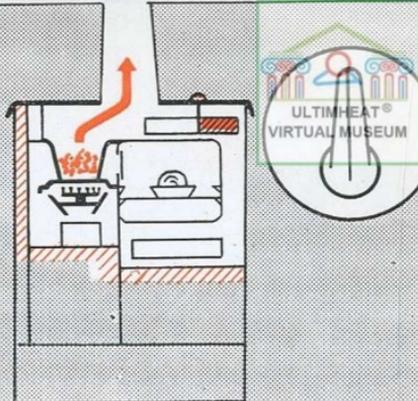


Fig. 6. - Marche en tirage direct.
(Allumage seulement.)

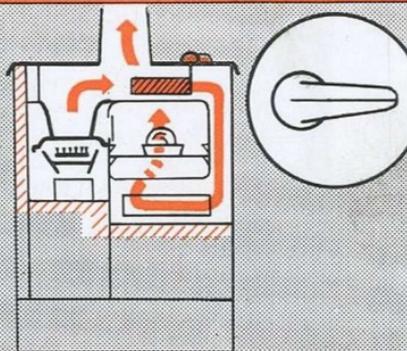
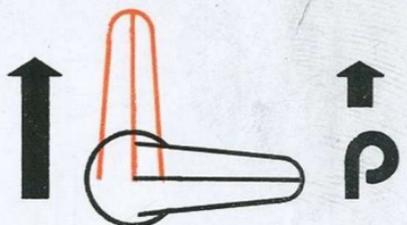


Fig. 7. - Marche en tirage inversé.



Verticalement :
Tirage direct.

Horizontalement :
Tirage inversé.

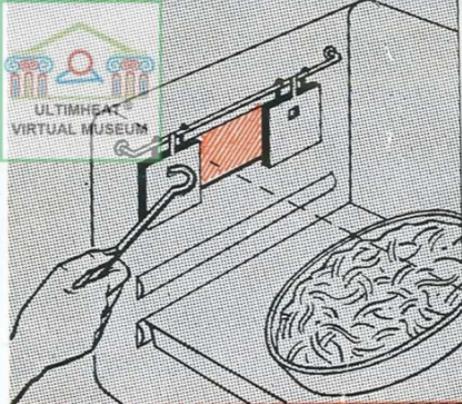


Fig. 9. - Manœuvre des volets du garde-rôt.



Fig. 10. - Décendrage du foyer.

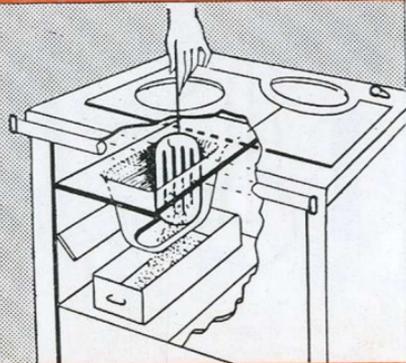


Fig. 11. - Basculer la grille pour rider le foyer.

Au contraire, dans le fonctionnement par tirage direct (figure 6) qui n'est utilisé pratiquement que pour la mise en marche de l'appareil, le volet est ouvert et les gaz chauds sont évacués directement dans la cheminée.

La figure 8 montre les positions de la manette dans les deux cas précités.

En marche normale, le four atteint une température de l'ordre de 300 à 350°. A l'intérieur de celui-ci, du côté gauche, deux volets garde-rôts coulissants permettent de régler sa température en augmentant ou en diminuant le rayonnement direct du foyer dans le four (figure 9).

Pour la cuisson des rôtis et des pièces qui doivent être saisies, maintenir les volets ouverts en grand. Pour la cuisson des pâtisseries et pièces demandant un feu doux, réduire l'ouverture des volets en les ramenant l'un contre l'autre.

Le four est émaillé intérieurement et comporte de larges arrondis facilitant le nettoyage. Il présente également des gradins emboutis permettant de faire glisser la plaque supportant les plats à la hauteur désirée pour la cuisson.

ÉTUVE

L'étuve chauffe-plats atteint une température de 100 à 110°. Elle est chauffée par le retour de flammes dans la position de tirage renversé (figure 7).

COMPARTIMENT A BOIS

L'économie de place réalisée dans cet appareil par la réduction du volume réservé au cuisson de combustion et au dispositif foyer-cendrier a permis de prévoir un compartiment spécial pour le logement des bois d'allumage et de combustion. La température de ce compartiment peut être utilisée pour parfaire le séchage de ce bois.

DÉCENDRAGE

Deux fois par jour au minimum, et notamment lors des reprises après la marche au ralenti, il est nécessaire de décendre le foyer. Pour cela, ouvrir la porte de foyer (P, figure 10), et secouer la grille mobile de fond, en imprimant à la tirette placée en façade, à l'aide de la clé de manœuvre ou d'un crochet, un mouvement de va-et-vient de gauche à droite et vice-versa.

La grille du foyer peut être retournée facilement, cette manœuvre assurant la vidange instantanée du foyer dans le tiroir à cendres. Il suffit pour cela, le tampon de chargement étant ouvert, d'engager un crochet dans les interstices de la grille et de la tirer vers le haut par une de ses extrémités. Elle basculera d'elle-même dans la position verticale, en libérant le contenu du foyer (figure 11). Avoir soin de bien la remettre à sa place, en veillant à ce que la partie évasée des vides entre barreaux soit tournée vers le bas.

RAMONAGE DES SUIES

Il est recommandé de faire ramoner la cuisinière, au moins deux fois par an, pour enlever les dépôts de suie qui se trouvent dans les carneaux de circulation des gaz. Pour cela, il suffit d'ouvrir la porte de l'étuve et de dévisser les deux boutons moletés situés en façade, au-dessus de l'étuve. Racler ensuite les suies dans le cendrier présenté en face de l'ouverture et avoir bien soin de remettre le tampon en place avant la mise en service de l'appareil (figure 12).

ENTRETIEN

La fonte s'entretient avec de la mine de plomb, mélangée d'essence (l'appareil étant éteint), ou avec une pâte spéciale pour fourneaux.

Les parties émaillées, l'appareil étant éteint, avec de l'essence de térébenthine, ou de la ponce impalpable délayée dans un peu d'eau de savon, ou bien un produit spécial d'entretien pour émaux.

Pour l'aluminium poli, il existe également des produits spéciaux.

PIÈCES DE RECHANGE

En cas d'avarie, le commerçant qui vous a fourni l'appareil pourra vous procurer les pièces de rechange. Préciser avec le détail de la pièce à remplacer, le nom et le numéro de l'appareil.

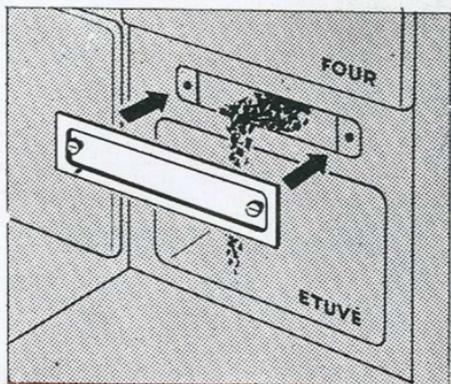
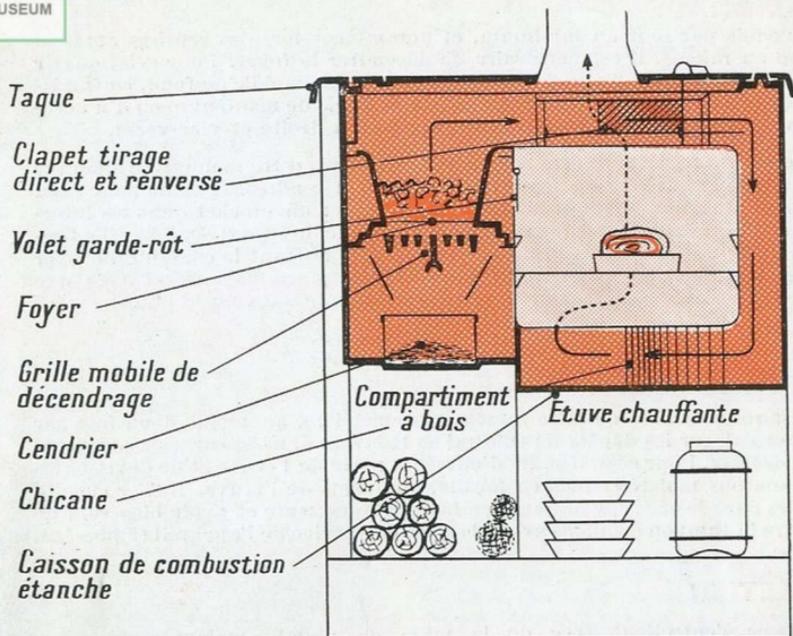


Fig. 12. - Tampon de ramonage derrière la porte de l'étuve.



USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

S. A. Cap. 437.500.000 fr. **Siège administratif et Usines à REVIN** (Ardennes). Téléph. 3 et 5, Télégr. Armar-Revin. R. C. Rocroi 5466 et Seine 301.697 B.

Siège social, Services de Paris, Dépôt et salles d'exposition : 36, rue de Châteaudun, PARIS. Tél. : TRI. 06-21. Télégr. FONDARMAR-PARIS
C. Ch. Postaux Paris 501-37