

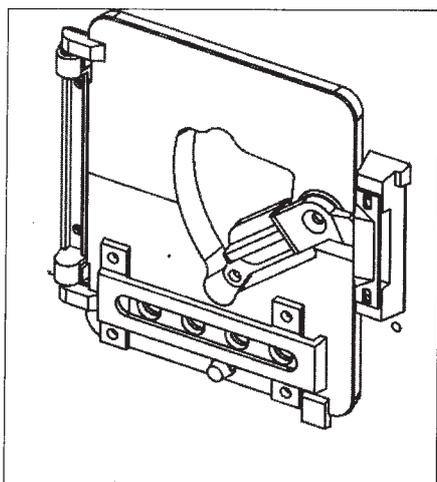
**REGISTRE PRIMAIRE**  
(POSITION 0 : FERME)

**REGISTRE SECONDAIRE (OUVERT)**  
(sauf réf. 230163 – 230763 – 5165 – 5765)

**REGISTRE SECONDAIRE (FERME)**  
(sauf réf. 230163 – 230763 – 5165 – 5765)

**TIRETTE**  
spécifique pour réfs. 230754 – 230154 – 230753 – 230153

**VOLET (FERME)**  
spécifique pour réfs. 230763 – 230163 – 5765 – 5165



**REGISTRE SECONDAIRE**  
(Ouvert : à droite / Fermé : à gauche)  
Spécifique pour réfs. 230163 – 230763 – 5165 - 5765

**IMPORTANT : MISE EN GARDE**

**EN FONCTIONNEMENT CHARBON, LES REGISTRES SECONDAIRES (TIRETTE / VOLET / REGISTRE SECONDAIRE) DOIVENT ABSOLUMENT ETRE FERMES.**

**EN FONCTIONNEMENT BOIS, LES REGISTRES SECONDAIRES (TIRETTE / VOLET / REGISTRE SECONDAIRE) DOIVENT ABSOLUMENT ETRE OUVERT, EXCEPTION FAITE DU MODE RALENTI (voir plus bas).**

**ALLUMAGE**

- Placer la manette de commande du registre départ direct en position « 0 » (ouvert) pour les réfs. 230729/230129 ou à gauche pour les réfs. 230753/230153, 230754/230154, 5755/5155, 230763/230163 et 5765/5165.
- Placer la commande de l'aquastat en position 5.
- Disposer des matériaux usuels d'allumage et une petite quantité de combustible.
- Allumer et ouvrir la porte de cendrier 10 minutes au maximum (réfs. 230729/230129 – 230763/230163 et 5765/5167).
- OU
- Ouvrir en grand le papillon d'air sur les réf. 230753/230153 – 230754/230154 et 5755/5155.
- Après 15 minutes, fermer hermétiquement les portes. (réfs. 230729/230129 – 230763/230163 et 5765/5165).
- OU
- Fermer le papillon d'air (réfs. 230753/230153 – 230754/230154 – 5755/5155)
- Placer éventuellement le registre en position « F » ou à droite (autres références).
- Régler l'aquastat en fonction de la température choisie ou régler le papillon d'air (réfs. 230753/230153).

**EN REGIME : AU BOIS**

Position des organes de réglage	ALLURE NORMALE	ALLURE RALENTI
		 *
Registre primaire	Entre 1 et 2 **	0
Registre secondaire	Tout ouvert	Tout fermé
Tirette (sur certaines réfs. Voir ci-dessus)	Tirée	Poussée
Volet (sur certaines réfs. Voir ci-dessus)	Ouvert	Fermé

\* pour limiter les phénomènes de bistrage

Tableau 3 : Réglages possibles Bois

**EN REGIME : AU CHARBON**

Position des organes de réglage	ALLURE NORMALE	ALLURE RALENTI
		 *
Registre primaire	Entre 1 et 2 **	0
Registre secondaire	Fermé	Fermé
Tirette (sur certaines réfs. Voir ci-dessus)	Fermé	Fermé
Volet (sur certaines réfs. Voir ci-dessus)	Fermé	Fermé

\* pour limiter les phénomènes de bistrage

Tableau 4 : Réglages possibles Charbon

**RALENTI DE LONGUE DUREE**

En cas de fonctionnement ralenti de longue durée, le registre départ direct pourra être ouvert pour éviter les condensations dans le cas notamment de fonctionnement au bois si la cheminée provoque facilement le phénomène de bistrage.

**REGLAGE DU BOUILLEUR (sauf réf. 230153)**

Celui-ci est réalisé grâce à la manette située à droite, comportant un index pouvant être amené en regard de repères gradués de 1 à 5. Les repères correspondent environ aux températures de l'eau de sortie du bouilleur suivantes :

1	20° C
2	35° C
3	50° C
4	65° C
5	80° C

**Nota :** L'importance de l'installation peut modifier considérablement ces chiffres. L'aquastat réglera automatiquement l'allure du feu selon la température que vous aurez choisie.

**Remarque :** En position chauffage, les réglages d'air de cuisinières situés sur la porte des cendriers réfs. 230754 et 5755, doivent être fermés, sauf pour les allumages et les relances. L'allure de chauffe est réglée automatiquement par l'aquastat.

**Les cuisinières réfs. 230753 et 230153 n'étant pas équipées de régulation automatique, l'allure de chauffe se réglera à l'aide du papillon d'air placé sur la porte de cendrier.**

## UTILISATION DE LA CLE À CROCHET

La pointe de la clé à crochet sert à manœuvrer le tampon, la taque de chargement et la tirette de décendrage. Elle sert aussi à prendre le tiroir à cendres.

La partie en U sert à la manœuvre de la fermeture des portes de foyer et de cendrier.

La partie formant la poignée sert à la manœuvre du réglage d'air.

## IMPORTANCE DU COMBUSTIBLE

Cet appareil doit vous donner entière satisfaction. Cependant il ne faut pas oublier qu'un appareil quel qu'il soit ne peut que libérer l'énergie contenue dans le combustible qu'il brûle.

S'il vous semble que votre appareil chauffe mal, on peut affirmer que :

- Soit la quantité de combustible brûlé est trop faible.
- Soit le combustible brûlé n'a pas suffisamment d'énergie disponible.

Dans le cas d'une utilisation au bois, ne brûler que du bois sec ayant au moins 2 ans d'abatage (36 mois seraient meilleurs encore). Nous vous conseillons fortement l'utilisation de bois labellisé NF bois de chauffage.

En principe, tous les bois ont le même pouvoir calorifique pour le même poids. Le bois dur sera intéressant parce qu'il est plus dense et souvent moins humide.

L'humidité contenue dans le bois varie de 15% pour du bois sec à 50% pour du bois humide. Penser qu'il faudra beaucoup d'énergie pour vaporiser cette eau.

L'énergie disponible pour le chauffage sera d'environ 4,16 kWh par Kilo de bois sec. Elle ne serait plus que de 1,73 kWh pour du bois à 50% d'humidité.

L'utilisation du bois humide entraînerait, de plus, des condensations dans la cheminée, ce qui l'encrasserait rapidement et risquerait, à terme, de produire des feux de cheminée.

### Chargement / rechargement

Ouvrir le volet d'air primaire en grand pour relancer le feu.

Après quelques minutes, décendre puis recharger. Pour recharger, ouvrir la porte de chargement avant pour introduire le combustible.

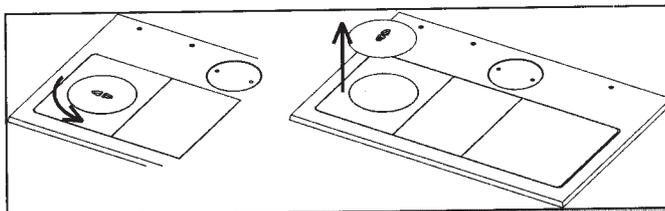


Schéma 9 : Ouverture du tampon de chargement (schéma de principe)

## CUISSON

La taque en fonte de la cuisinière nécessite des ustensiles appropriés qui emmagasinent la chaleur, avec un fond plat et épais, et nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en fonte émaillée.

Un thermomètre placé sur le panneau de bord indique en permanence la température dans le four, voire tableau ci-après. (Sauf réf. 230729 et 230129).

Avant-propos : Les cuissons dans le four s'effectuent en circulation grille au milieu. A mi-cuisson il est systématiquement nécessaire de faire effectuer un demi tour à la plaque de cuisson afin d'homogénéiser la cuisson.

L'utilisation du four peut se faire soit à froid (voir tableau 5) soit la cuisinière en régime (voir tableau 6).

	Registre primaire Position 1**
Allumage	
A partir de la position 4	
Temps mis en régime	+ 1 h
Température à 200°C au centre de la grille (gradin 2)	+ 1h30
Maintien à 200°C	Dépend du chargement

Tableau 5 : Mise en régime à froid

	Registre primaire Position 1**
Température à 200°C au centre de la grille (gradin 2)	+ 0h30
Maintien à 200°C	Dépend du chargement

Tableau 6 : Cuisinière en régime

Indicateur	Températures correspondantes (en °C et en °F)		Indicateur	Températures correspondantes (en °C et en °F)	
2	50 °C	122 °F	7	250 °C	482 °F
3	100 °C	212 °F	8	275 °C	527 °F
4	150 °C	302 °F	9	300 °C	572 °F
5	175 °C	347 °F	10	325 °C	617 °F
6	210 °C	410 °F			

Tableau 7 : Tableau de correspondance

\*\* toutes nos valeurs sont données par rapports aux essais réalisés dans les conditions données dans les tableaux 2 et 3, selon la norme européenne NF EN 12815. Aussi, il se peut que vous constatiez à l'usage des différences dans les valeurs annoncées selon que vos conditions d'utilisation s'éloignent plus ou moins des nôtres. Dans tous les cas, préférer l'utilisation d'un combustible de qualité, par exemple, dans les modèles bois, du bois sec. Un bois peut être considéré sec lorsque que son taux d'humidité est inférieur à 20 %.

## DECENDRAGE

Le décaissage s'effectue à l'aide de la tirette placée en façade (vers Charbon), au dessus de la porte de cendrier. A l'aide de la clé, imprimer un mouvement de va et vient à la tirette.

- Vider le cendrier au moins tous les 2 jours suivant l'utilisation.
- Ne jamais laisser le foyer s'encrasser. Le tenir toujours propre. Nettoyer le cendrier. S'assurer que le tiroir ne gêne pas la fermeture de la porte. Ne jamais laisser s'amonceler une quantité importante de cendres dans le cendrier sous risque de déformation de la grille foyer.

## RAMONAGE

- Faire ramoner votre cheminée par un professionnel par un moyen mécanique au moins deux fois par an, dont un pendant la saison de chauffe. Un certificat doit vous être remis par l'entrepreneur. Il est également possible d'entretenir les conduits avec un produit adapté. Toutefois, cela n'exclut en rien le ramonage mécanique obligatoire.
- Vérifier l'appareil et assurez-vous que les joints de porte sont en bon état, les remplacer si nécessaire.
- Nettoyer complètement l'intérieur de l'appareil sans oublier les carneaux de passage des fumées.
- En cas de feu de cheminée fermer tous les registres d'air (primaire, secondaire, le cas échéant tirette poussée et volet fermé) et appeler les pompiers.

## ENTRETIEN

Enlever les taques de dessus de l'appareil. Enlever les trappes de visite. Faire tomber la suie, à l'aide de la raclette, entre le côté droit du four et le côté intérieur droit de la cuisinière.

Ôter la trappe de nettoyage (située sur la façade, sous le four) et évacuer la suie tombée sous le four, à l'aide de la raclette.

Nous conseillons de nettoyer une fois par mois en cas d'utilisation du charbon et une fois par trimestre en cas d'utilisation du bois.

Les enceintes des fours sont recouvertes intérieurement de plaque autonettoyante (sur 5755/5155 et 5765/5165). NE JAMAIS LES LAVER, NI LES FROTTER. NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE COMMERCE. L'autonettoyage s'effectue seul durant les cuissons.

**Éventuellement, laisser le four fonctionner à vide 10 à 15 minutes et à température maxi, après les cuissons très grasses afin de laisser le temps à l'autonettoyage d'agir.**

En cas de coulures dans les parties internes du four (sur les versions 230753/230153 – 230754/230154 – 230763/230163) ou sur la paroi interne de la porte (5755/5155 et 5765/5165) utiliser un décapant en bombe. Ne pas projeter de décapant sur les parois auto-nettoyante.

Faire vérifier l'appareil par une personne compétente au moins une fois par an.

## ATTENTION

- **LORS DES PREMIERS ALLUMAGES IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL À ALLURE MODÉRÉE, AFIN DE PERMETTRE AUX PIÈCES DE SE DILATER NORMALEMENT.**
- **LES POIGNÉES SONT CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT. UTILISER L'OUTIL.**
- **VEILLER A DÉPOSER LES CENDRES DANS UN RÉCIPIENT INCOMBUSTIBLE, DÉPOURVU DE TOUT OBJET, MATIÈRE COMBUSTIBLES.**
- **LE CHARGEMENT ET LE RECHARGEMENT DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS AVEC TOUTE PRÉCAUTION.**

Ne pas s'inquiéter si des émissions de fumée et une odeur un peu âcre se manifestent aux premiers allumages, ceci étant dû à la peinture des différentes pièces. Ces phénomènes peuvent persister plusieurs jours.

### Entretien de la fonte et de l'acier

Tout appareil acier ou fonte nécessite un minimum d'entretien, après chaque hiver, pendant la saison chaude, afin de préserver sa tenue dans le temps. En effet, lorsqu'un appareil fonctionne, il n'y a aucune possibilité d'oxydation des pièces constituant l'appareil. Elle n'a lieu que pendant un arrêt prolongé.

Les pièces fonte s'entretiennent régulièrement à l'aide de pâte à fourneau noire (réf 0012). Celle-ci s'applique à froid, tel un cirage et nécessité, dès qu'elle est sèche, un lustrage avec un chiffon doux.

De la peinture haute température (gris fonte réf 0001) aérosol peut aussi être utilisée pour obtenir une finition plus nette sur les parties extérieures de l'appareil. Veiller, avant l'application de la peinture, à enlever toute trace d'oxydation à l'aide d'une toile émeri de faible grain.

Les appareils tout fonte avec une finition extérieure émaillée nécessitent l'entretien intérieur du foyer.

Les barres en laiton s'avivent avec du Godin Net chromé et laiton (réf. 0005).

Le dessus émaillé doit être nettoyé exclusivement avec un liquide vaisselle et une éponge. Ne jamais opérer le nettoyage lorsque la surface est chaude, ni gratter ni frotter avec un produit abrasif.

Les tôles extérieures des cuisinières émaillées noires satinées sont recouvertes d'un métal poreux. Il est recommandé de les nettoyer exclusivement à l'aide d'un diluant, de pétrole kerdane ou mieux, du fioul domestique ou alcool à brûler. NE JAMAIS PROJETER D'ACIDE (citron, vinaigre, etc.) sur ces émaux. Pour les autres couleurs, utiliser un décapant en bombe.

Tous les autres émaux (émaille brillant ou de couleur) s'entretiennent avec godin net émail réf 0014.

Les barres laiton en finition or, chromé brillant ou chromé velours se nettoient à l'aide d'éponges et d'eau savonneuse. Essuyer sans frotter avec un chiffon doux.

Nota : L'émail craquelé ou fendillé n'est pas reconnu par nous comme étant une cause de dépréciation de l'appareil. Il est en effet impossible, dans certains cas, d'éviter ces craquelures (« tressaillures » en terme de métier) qui sont dues à une différence de dilatation entre le métal et l'émail.

L'entretien est d'autant plus indispensable dans le cas d'appareils installés dans des maisons occupées occasionnellement.

Tous nos produits d'entretien sont répertoriés dans notre catalogue général (pâte à fourneaux, peinture, nettoyage des vitres, produits de ramonage, etc.). Vous pouvez vous les procurer par l'intermédiaire de nos revendeurs.

## PHÉNOMÈNE NORMAL DE DILATATION

Les fentes sur les briques d'une cuisinière peuvent avoir plusieurs origines :

- un choc transport, tassement d'une bûche, etc ;
- un choc thermique (alternance de chaud et froid, notamment si le conduit est à fort tirage).

En règle générale, ces fentes ne perturbent pas le bon fonctionnement de l'appareil.

- si elles sont très fines, il n'y a aucun problème,
- si elles s'élargissent, il y a lieu de les reboucher avec du mastic réfractaire. Dans ce cas, il ne faut pas hésiter à agrandir ces fentes afin que le mastic adhère en profondeur.

Toutefois, si les briques sont abîmées, il sera nécessaire de les changer.