

CUISINIÈRES À BOIS/GAZ/ÉLECTRIQUES/THERMO

PRESTIGE 90 - E-90-B

PRESTIGE 90H - E-90-BH

PRESTIGE 180 - E-180-M

PRESTIGE 180H - E-180-MH

ORIGINE 90- C-90-B

ORIGINE 90H - C-90-BH

LEGENDE 90 - F-90-B

LEGENDE 90H - F-90-BH

ARCHAMBAUD

MANUFACTURE DU BOURBONNAIS



8901522300

INDEX

INDEX	II
INTRODUCTION.....	1
1-MISES EN GARDE ET CONDITIONS DE GARANTIE	2
2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	7
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	24
4-VENTILATION DES LOCAUX	40
5-BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	42
6-RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	44
7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ	48
8-INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU FRY TOP ÉLECTRIQUE	53
9-MODE D'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR	54
10-MODE D'EMPLOI DU FOUR	56
11-SYMBOLOGIES DES FOURS	57
12-LISTE DES PIÈCES MODÈLES À AIR.....	63
13-FONCTIONNEMENT MODÈLES À AIR.....	64
14-LISTE DES PIÈCES MODÈLES THERMO.....	65
15-FONCTIONNEMENT MODÈLES THERMO.....	66
16-CUISSON	67
17-MAINTENANCE ET NETTOYAGE.....	68

Traduction du Manuel rédigé dans la langue originale

INTRODUCTION

Cher Client,

nos produits sont conçus et fabriqués conformément aux normes **EN30-1-1 ; EN30-2-1 ; EN 437**, la norme européenne de référence pour les cuisinières ménagères au gaz, avec des matériaux d'excellente qualité et une profonde expérience dans les procédés de transformation. Nous vous suggérons de lire attentivement les consignes contenues dans le présent manuel pour que vous puissiez obtenir les meilleures performances de nos produits.

Le présent manuel d'installation et d'utilisation constitue une partie intégrante du produit : s'assurer qu'il accompagne toujours l'appareil, même en cas de cession à un autre propriétaire. En cas de perte, demander un exemplaire au service technique local ou le télécharger directement sur le site web de l'entreprise.

Tous les règlements locaux, y compris ceux qui se reportent aux normes nationales et européennes, doivent être respectés au moment de l'installation de l'appareil.

RÉVISIONS DE LA PUBLICATION





Le contenu de ce manuel est de nature strictement technique et appartient à l'entreprise MDB SAS.

Aucune partie de ce manuel ne doit être traduite dans une autre langue et/ou adaptée et/ou reproduite même partiellement sous une autre forme et/ou moyen mécanique, électronique, pour des photocopies, enregistrements ou autre, sans une autorisation préalable et écrite de MDB SAS. À tout moment, l'entreprise se réserve le droit de modifier éventuellement le produit sans donner de préavis. La société propriétaire protège ses droits aux termes de la loi.

SOIN DU MANUEL ET COMMENT LE CONSULTER

- Prenez soin de ce manuel et conservez-le dans un endroit qui soit facilement et rapidement accessible.
- Si ce manuel est perdu ou détruit, demander un autre exemplaire à votre revendeur ou bien directement au Service d'assistance technique autorisé. Il est également possible de le télécharger sur le site web de l'entreprise.
- Le « **texte en gras** » requiert une attention toute particulière de la part du lecteur.
- « *Le texte en italique* » est utilisé pour attirer votre attention sur d'autres paragraphes de ce manuel ou pour apporter d'éventuels renseignements supplémentaires.
- La « Remarque » fournit des informations supplémentaires sur le sujet au lecteur.

SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL

	ATTENTION : lire attentivement et comprendre le message auquel il se réfère car le non-respect des prescriptions peut provoquer de sérieux dommages au produit et compromettre la sécurité des usagers.
	INFORMATIONS : une non-observation des prescriptions compromettra l'utilisation du produit.
	SÉQUENCES DES OPÉRATIONS : séquence de boutons à appuyer pour accéder au menu ou effectuer des réglages.
	MANUEL consulter avec attention ce manuel ou les instructions relatives.

MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

- **L'installation, le branchement électrique, la vérification du fonctionnement et la maintenance doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié et autorisé.**
- **Installer le produit selon toutes les lois locales, nationales et selon les Normes en vigueur à l'endroit, dans la région ou le pays de son installation.**
- Pour utiliser correctement le produit ainsi que les éventuels appareils électroniques raccordés et pour prévenir les accidents, respecter toujours les indications présentes dans le présent manuel.
- Avant de commencer toute opération, l'utilisateur, ou quiconque, sur le point d'utiliser le produit devra avoir lu et compris l'ensemble de ce manuel d'installation et d'utilisation. Des erreurs et de mauvaises configurations peuvent provoquer des situations de danger et/ou de fonctionnement irrégulier.
- Ne pas utiliser le produit comme si c'était une échelle ou une structure d'appui.
- *Toute responsabilité pour une utilisation incorrecte du produit est entièrement à la charge de l'utilisateur et dégage le fabricant de toute responsabilité civile et pénale.*
- Tout type de manipulation ou de substitution non autorisée de parties non originales du produit peut être dangereux pour la sécurité de l'opérateur et dégage l'entreprise de toute responsabilité civile et pénale.
- Le cas échéant, le produit doit être raccordé électriquement à une installation munie d'un système de mise à la terre efficace.
- Ne pas laver le produit à l'eau.
- Installer le produit dans des pièces qui ne sont pas à risque d'incendie et qui sont équipées de tous les services telles que les alimentations (air et électriques).
- Ne pas éteindre le feu avec des jets d'eau.
- Le stockage du produit et de son revêtement doit être effectué dans des locaux exempts d'humidité qui ne doivent pas être exposés aux intempéries.

1-MISES EN GARDE ET CONDITIONS DE GARANTIE

- Il est recommandé de ne pas enlever les pieds prévus pour l'appui du corps du produit au sol afin de garantir une isolation adéquate, surtout dans le cas des sols réalisés avec des matériaux inflammables.
- Les opérations de maintenance extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel autorisé et qualifié.
- Évaluer les conditions statiques du plan sur lequel le poids du produit gravitera et prévoir une isolation correcte dans le cas où il serait construit avec un matériau inflammable (ex. bois, moquette, plastique).
- **L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance nécessaire, à condition que ce soit sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers pouvant survenir lors de son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien réservés à l'utilisateur ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- Parties électriques sous tension : alimenter le produit uniquement après l'avoir assemblé complètement.
- Débrancher le produit de l'alimentation à 230 V avant toute opération d'entretien.

1-MISES EN GARDE ET CONDITIONS DE GARANTIE

INFORMATIONS :

pour tout type de problème, veuillez vous adresser au revendeur ou au personnel qualifié et autorisé par l'entreprise.

- Il faut utiliser exclusivement le combustible préconisé par le producteur.
- Lors du premier allumage, il est normal que le produit émette de la fumée générée par la première surchauffe de la peinture. Laisser par conséquent le local où il est installé, bien aéré.
- Conserver soigneusement ce manuel d'installation et d'utilisation puisqu'il doit accompagner le produit toute sa vie durant. Si jamais il devait être vendu ou transféré à un autre utilisateur, toujours s'assurer que le manuel accompagne le produit.

UTILISATION PRÉVUE

Ce produit a été réalisé pour cuire des aliments dans des habitations standards, pour un usage privé et non professionnel.

CONDITIONS DE GARANTIE

L'entreprise garantit le produit, **à l'exception des éléments sujets à l'usure normale** énumérés ci-dessous, pour la durée de **2 (deux) ans** à compter de la date d'achat qui doit être confirmée par :

- un document probant (facture ou ticket de caisse) qui reporte le nom du vendeur et la date à laquelle la vente a été effectuée ;
- le renvoi du certificat de garantie rempli dans les 8 jours à compter de l'achat ;

De plus, pour que la garantie soit valable et qu'elle puisse être exploitée, l'installation de façon professionnelle et la mise en marche de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié qui, dans les cas prévus, devra remettre une déclaration de conformité de l'installation et du bon fonctionnement du produit, à l'utilisateur.

Il est conseillé d'effectuer le test fonctionnel du produit avant de terminer les finitions (revêtements, peinture des murs, etc.).

Les installations qui ne répondent pas aux normes en vigueur, ainsi que l'usage impropre et l'omission de l'entretien comme prévu par le fabricant, annulent la garantie du produit.

La garantie est valable à condition que les indications et les mises en garde contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien qui accompagne l'appareil pour permettre l'utilisation la plus correcte, soient respectées.

Le remplacement de l'ensemble de l'appareil ou la réparation d'un de ses composants ne prolongent pas la durée de la garantie qui reste inchangée.

La garantie sous-entend le remplacement ou la réparation, gratuits, **des parties reconnues comme défectueuses à l'origine pour des vices de fabrication.**

En cas de manifestation d'un défaut, l'acheteur devra conserver le certificat de garantie et l'exhiber au Centre d'assistance technique avec le document remis lors de l'achat, afin de bénéficier de la garantie.

1-MISES EN GARDE ET CONDITIONS DE GARANTIE

EXCLUSIONS

Sont exclus de la présente garantie tous les dysfonctionnements et/ou dommages à l'appareil dus aux causes suivantes :

- dommages causés par le transport et/ou la manutention
- toutes les pièces défectueuses à cause d'un usage négligé, d'un entretien erroné, d'une installation non conforme à ce qui a été spécifié par le producteur (toujours se reporter au manuel d'installation et d'utilisation fourni avec l'appareil)
- dimensionnement erroné par rapport à l'usage ou défauts d'installation ou bien omission de l'adoption des mesures nécessaires afin de garantir l'exécution de façon professionnelle.
- surchauffe impropre de l'appareil, à savoir utilisation de combustibles non conformes aux types et aux quantités indiqués sur les consignes fournies
- dommages supplémentaires causés par des interventions erronées de l'utilisateur en essayant de remédier à la défaillance initiale.
- aggravation des dommages causée par une utilisation ultérieure de l'appareil de la part de l'utilisateur après la manifestation du défaut
- dommages dus à des altérations exécutées sur l'appareil, des agents atmosphériques, des calamités naturelles, des actes de vandalisme, des décharges électriques, des incendies, des défauts de l'installation électrique.

Sont également exclues de la présente garantie :

- les parties sujettes à l'usure normale telles que les joints d'étanchéité, les vitres, les revêtements et les grilles en fonte, les pièces peintes, chromées ou dorées, les poignées et les câbles électriques, les ampoules, les voyants lumineux, les boutons.
- Les variations chromatiques des parties peintes.
- les travaux de maçonnerie
- les petites pièces du système (le cas échéant) non fournies par le producteur.

Toute intervention technique sur le produit pour l'élimination des défauts susmentionnés et des dommages conséquents devra donc être convenue avec le Centre d'assistance technique qui se réserve d'accepter ou pas le travail correspondant, et qui quoi qu'il en soit, ne sera pas effectuée à titre de garantie mais d'assistance technique à fournir aux conditions éventuellement et spécifiquement convenues et selon les tarifs en vigueur pour les travaux à effectuer.

Les frais qui pourraient s'avérer nécessaires pour remédier à ses interventions techniques erronées, à ses manipulations ou, dans tous les cas, à des facteurs de détérioration pour l'appareil qui ne sont pas attribuables à des défauts d'origine seront à la charge de l'utilisateur.

Sous réserve des limites imposées par les lois ou les règlements, toute garantie de confinement de la pollution atmosphérique et acoustique reste également exclue.

L'entreprise décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels pouvant, directement ou indirectement, toucher des personnes, des objets ou des animaux, qui résultent d'une non observation de toutes les prescriptions indiquées dans le mode d'emploi et qui concernant notamment les mises en garde en matière de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

1-MISES EN GARDE ET CONDITIONS DE GARANTIE

PIÈCES DE RECHANGE

En cas de dysfonctionnement du produit, s'adresser au revendeur qui se chargera de renvoyer votre appel au service d'assistance technique.

Utiliser exclusivement les pièces de rechange originales. Le revendeur ou le centre d'assistance peut vous fournir toutes les indications utiles pour les pièces de rechange.

Il est recommandé de ne pas attendre que les composants soient usés avant de penser à les remplacer ; il est utile d'effectuer des contrôles d'entretien périodiques.



L'entreprise décline toute responsabilité si le produit et tout autre accessoire sont utilisés de manière incorrecte ou modifiés sans autorisation.

Pour tout remplacement, utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine.

MISES EN GARDES POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX SENS DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE



Cette marque indique qu'il est interdit d'éliminer ce produit avec les déchets ménagers dans toute l'Europe. Éliminer séparément le produit permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé liées à une élimination inappropriée. Cela permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'effectuer une importante économie d'énergie et de ressources. Le produit peut être confié aux centres de tri sélectif mis à disposition par les administrations locales, ou bien aux revendeurs chez lesquels il a été acheté, s'ils fournissent ce service. Le cas échéant, ils pourront collecter le produit pour le recycler de manière sûre pour l'environnement.

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



Les indications contenues dans ce chapitre font explicitement référence à la norme italienne d'installation UNI 10683. Dans tous les cas, respecter toujours les normes en vigueur dans le pays d'installation.

LE COMBUSTIBLE

Vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une utilisation correcte du produit.

- Brûler exclusivement du bois naturel, non traité, dont le taux d'humidité maximal est de 20 %, qui correspond au bois coupé avec 2 ans de séchage correct (FIG.A).
- Tout type de bois convient, aussi bien le bois dur que le bois tendre : hêtre, érable, chêne, bouleau, acacia, sapin, pin, mélèze, etc.
- Utiliser toujours du bois au bon calibre et en morceaux car le tronc entier empêche l'apport d'air à l'intérieur.
- Toujours brûler le bois horizontalement et non pas droit.
- Pour tout chargement, utiliser toujours la quantité de bois indiquée par le producteur et ne pas recharger un morceau après l'autre car la flamme n'atteindrait jamais la température suffisante pour une bonne combustion.
- Ne pas insérer une quantité supérieure à celle indiquée afin d'éviter des flammes excessives avec des températures des fumées et des parois trop élevées.
- L'épaisseur et la longueur du bois doivent toujours être conformes aux indications du producteur : le calibre sera d'environ 7-10 cm et la longueur (25 ou 30 cm) dépend des dimensions du plan feu dans la chambre de combustion. (FIG.B)

Vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles concernant le stockage correct du bois :

- le bois stocké doit déjà être coupé pour l'emploi.
- un séchage optimal requiert 2 ans minimum (des temps de séchage plus longs n'entraîneraient pas un séchage plus élevé).

Le stockage doit être :

- bien ventilé et aéré (FIG.C)
- couvert et à l'abri de la pluie et du rayonnement solaire car le bois perdrait de sa qualité
- le bois ne doit pas être posé directement sur le sol mais avec une distance de 20-30 cm environ pour éviter de pourrir.
- il doit être à une distance des murs de 5-10 cm environ.
- Si possible en plein air, sinon dans des locaux ou des caves bien aérés pour éviter la formation de moisissures (toujours laisser la fenêtre ouverte !).
- Le stockage du bois doit toujours être effectué avec une distance de sécurité suffisante de l'appareil de combustion - respecter toujours les dispositions anti-incendie et de sécurité.

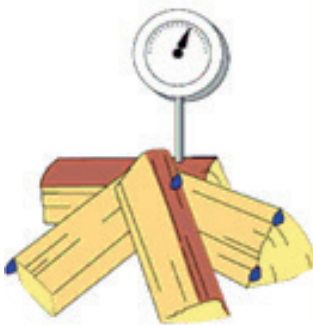


FIG.A - HUMIDITÉ MAX 20 %



FIG.B - CALIBRAGE MAX 7-10 CM

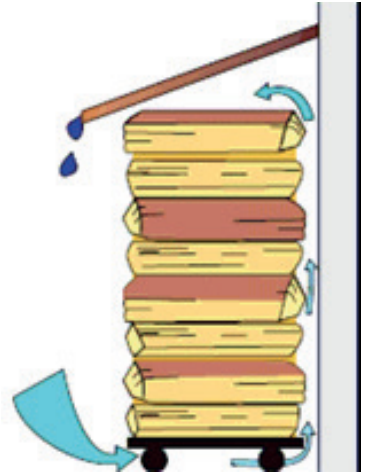


FIG.C - STOCKAGE DU BOIS

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

BOIS

Pour obtenir le rendement maximal de votre produit, il est fondamental d'utiliser du bois aux caractéristiques adéquates.

Il est possible d'utiliser du bois de chauffage type **chêne-hêtre-frêne-robinier-chêne rouvre** ou des bûches de bois non résineux compressées. **Ces dernières possèdent un pouvoir calorifique élevé et doivent être utilisées avec précaution afin d'éviter des surchauffes néfastes pour le produit.** Les combustibles tels que le peuplier-pin-tilleul-châtaigner sont du bois doux, c'est-à-dire tendre : ils ont un faible pouvoir calorifique. Pour tous les types de bois énumérés, l'humidité qu'ils contiennent est fondamental.

Temps de séchage du bois (ex : le hêtre)	Humidité %	Pouvoir calorifique Kcal/kg
qui vient d'être coupé	50	/
3 mois	40	2410
6 mois	35	2700
9 mois	30	2900
12 mois	25	3150
15 mois	20	3400
18 mois	15	3710
21 mois	10	3980

Un pourcentage d'humidité élevé provoque des phénomènes de condensation dans le produit en causant une altération du tirage et en générant de la fumée ainsi qu'un dépôt de suie considérable dans le foyer, sur la vitre de la porte et sur le conduit avec un risque possible d'incendie de la vitre ; un pourcentage d'humidité élevé entraîne également une efficacité globale beaucoup plus basse.

L'utilisation du bois humide ou traité dégage une quantité de fumée supérieure à la normale qui peut salir plus rapidement la vitre. Les faibles performances de la cheminée aussi peuvent nuire à la propreté de la vitre vu que la fumée reste plus longtemps que la normale dans la chambre de combustion.



Ne pas utiliser de combustibles traités (bois peint ou laqué) ou non conformes (plastique ou produits dérivés) qui peuvent dégager des substances toxiques ou polluantes. Ne pas brûler de déchets.

Les gaz produits par une combustion dérivant de l'utilisation de combustible non approprié peuvent causer des dommages au produit, au conduit de fumée, polluer et nuire à votre santé.

PRÉAMBULE

La position du montage de votre poêle doit être choisie en fonction de la pièce, de l'évacuation, du conduit de fumée. Vérifier auprès des autorités locales s'il y a des consignes plus strictes qui concernent la prise d'air comburant, le système d'évacuation des fumées y compris le conduit de fumée et le terminal de cheminée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installations non conformes aux lois en vigueur, d'un renouvellement de l'air des locaux incorrect, d'un branchement électrique non conforme aux normes et d'un usage de l'appareil non approprié. L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui devra remettre à l'acheteur une déclaration de conformité de l'installation et qui assumera toute la responsabilité de l'installation définitive et du bon fonctionnement conséquent du produit. Il faudra notamment s'assurer que :

- il y a une prise d'air comburant adéquate et une évacuation des fumées conforme au type de produit installé
- s'il y a d'autres appareils ou dispositifs installés, qu'ils ne produisent pas de dépression dans la pièce où se trouve le produit
- lorsque le produit est allumé, il n'y ait pas de reflux de fumées dans la pièce
- l'évacuation des fumées soit réalisée en toute sécurité (dimensionnement, étanchéité fumées, distances des matières inflammables...).

Il est notamment recommandé de vérifier, dans les données de la plaque du conduit de fumée, les distances de sécurité qui doivent être respectées en présence de matières combustibles et le type de matériau isolant à employer. Ces consignes doivent toujours être rigoureusement respectées pour éviter de graves dommages à la santé des personnes et à l'intégrité de l'habitation. L'installation de l'appareil doit garantir un accès facile de l'appareil même, des tuyaux d'évacuation des fumées et du conduit de fumée. **Il est interdit d'installer le produit dans des locaux avec un risque d'incendie. L'installation dans des studios, des chambres à coucher et des salles de bains est autorisée uniquement pour des appareils étanches ou fermés équipés d'une canalisation adéquate de l'air ambiant directement à l'extérieur. Toujours garder une distance et une protection appropriées afin d'éviter que le produit n'entre en contact avec de l'eau.**

Si plusieurs appareils sont installés, il faut dimensionner correctement la prise d'air de l'extérieur.

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DISTANCES MINIMALES

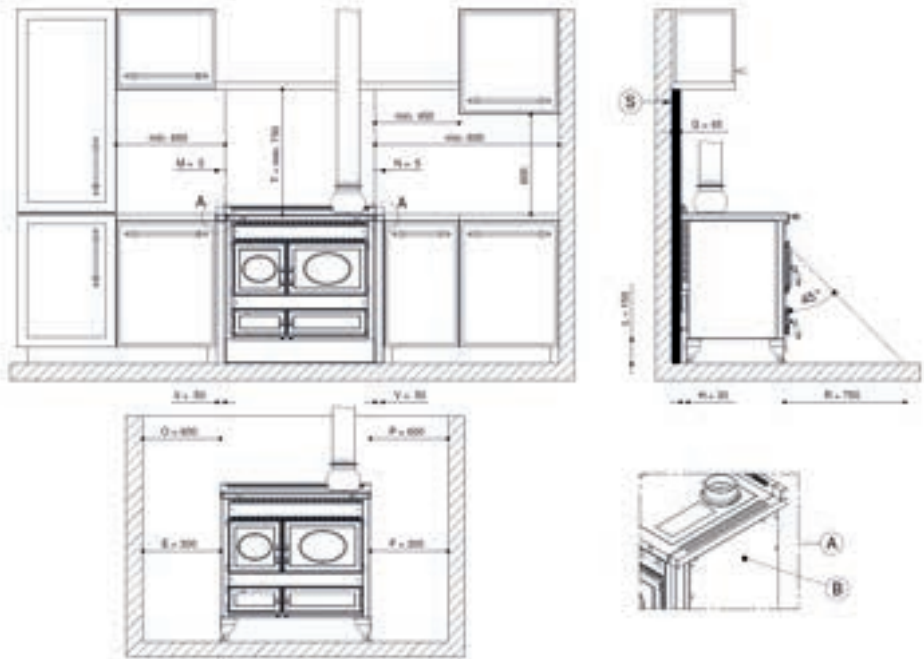
Respecter les distances d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (divans, meubles, revêtements en bois, etc.) comme spécifié. La distance frontale des matières inflammables doit être d'au moins 1 mètre.

En présence d'objets considérés comme particulièrement délicats tels que les meubles, les tentures, les canapés, augmenter la distance avec le produit de manière appropriée.

L'appareil doit être installé sur un sol ayant une capacité de charge appropriée.

Si la constitution existante ne répond pas à cette exigence, il faudra prendre les mesures adéquates (par exemple une plaque de distribution de la charge).

PRESTIGE 90 - E-90-B



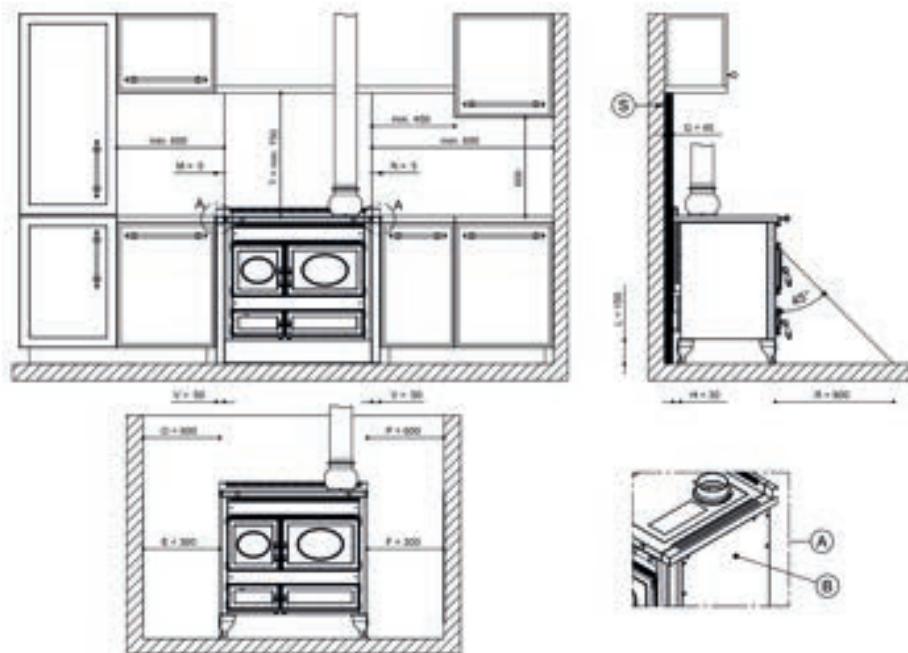
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=750
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique <0,10 W/mK

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

PRESTIGE 90H - E-90-BH



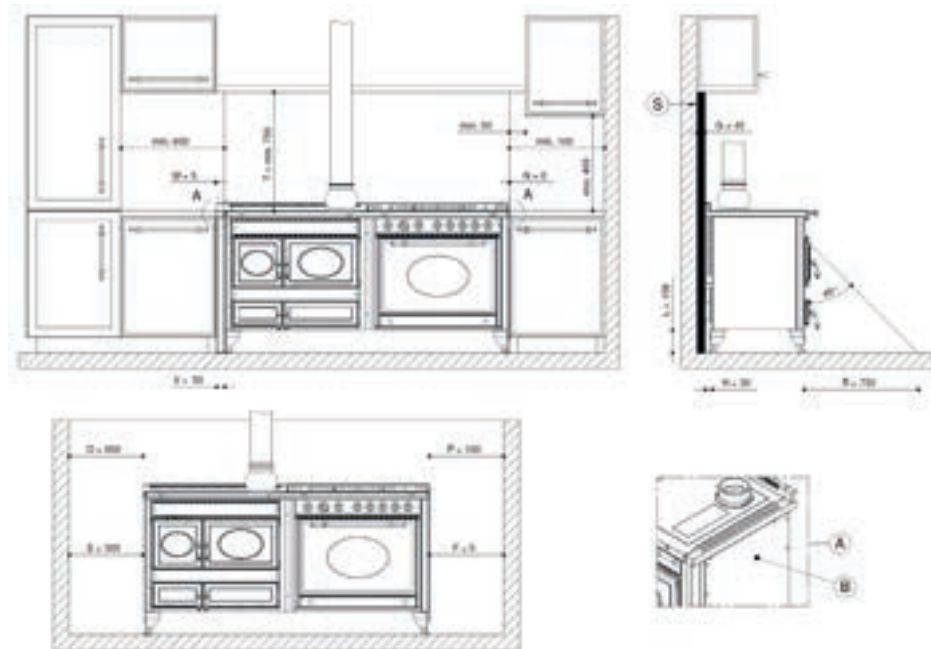
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=750
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique $<0,10 \text{ W/mK}$

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

PRESTIGE 180 - E-180-M



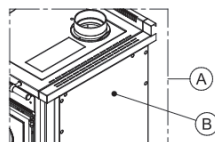
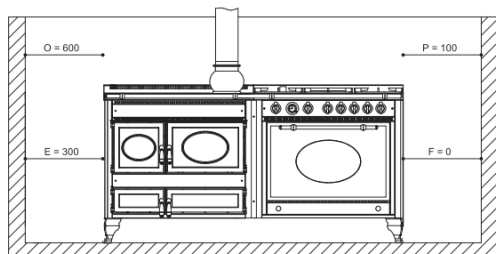
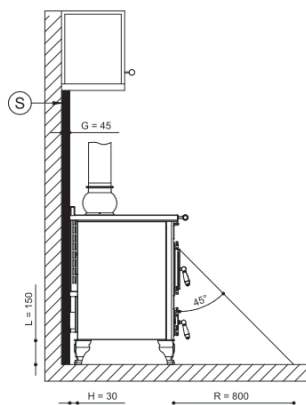
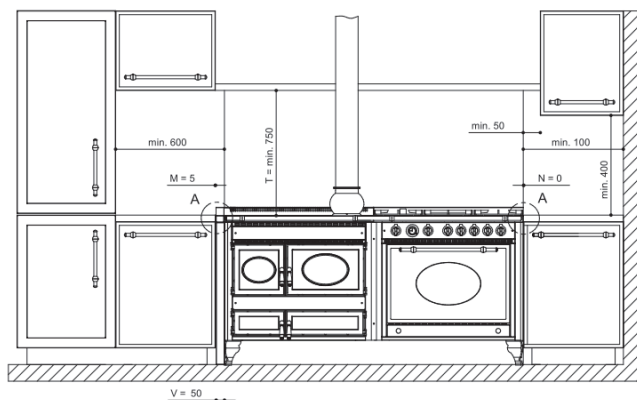
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=0
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=100
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=0
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=750
kit encastrément	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique <0,10 W/mK

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

PRESTIGE 180H- E-180-MH



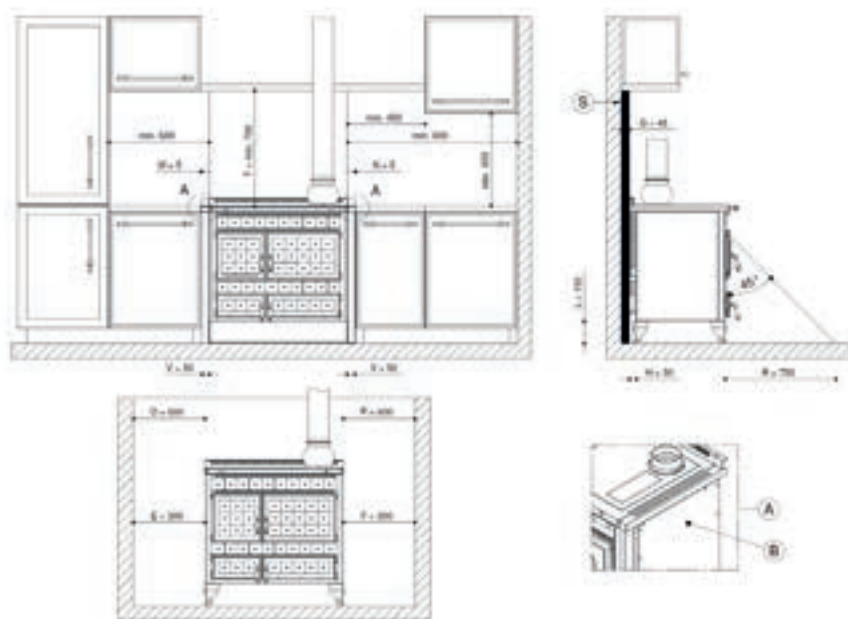
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=0
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=100
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=0
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=800
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique <0,10 W/mK

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

ORIGINE 90 - C-90-B



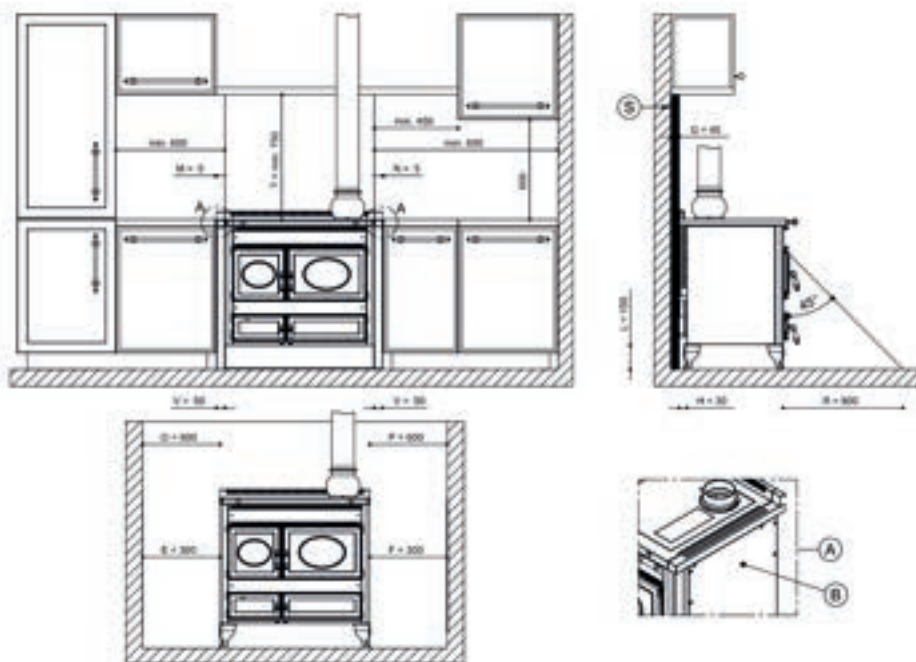
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=750
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique $<0,10 \text{ W/mK}$

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

ORIGINE 90H - C-90-BH



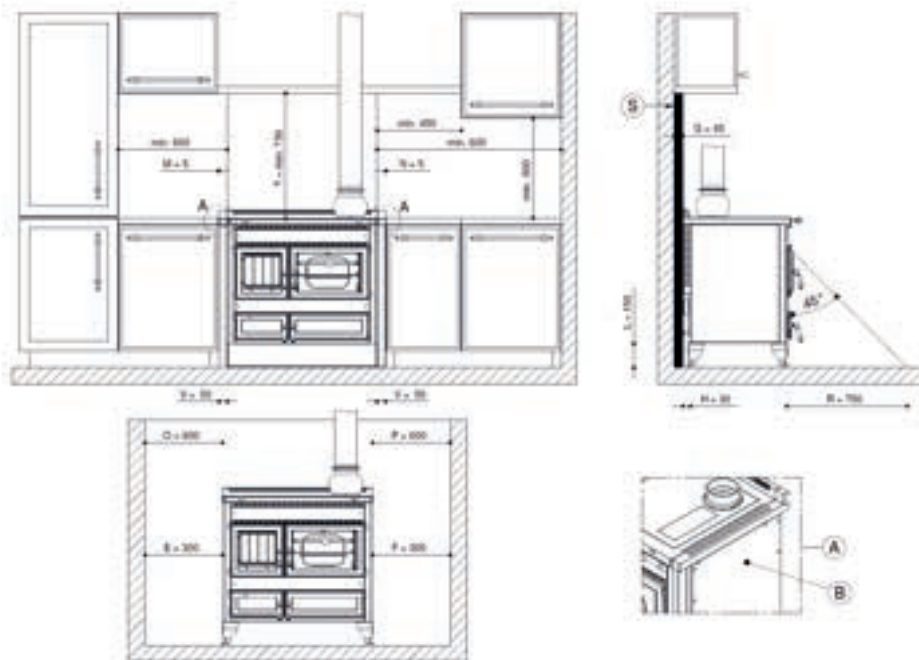
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=800
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique <0,10 W/mK

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

LEGENDE 90 - F-90-B



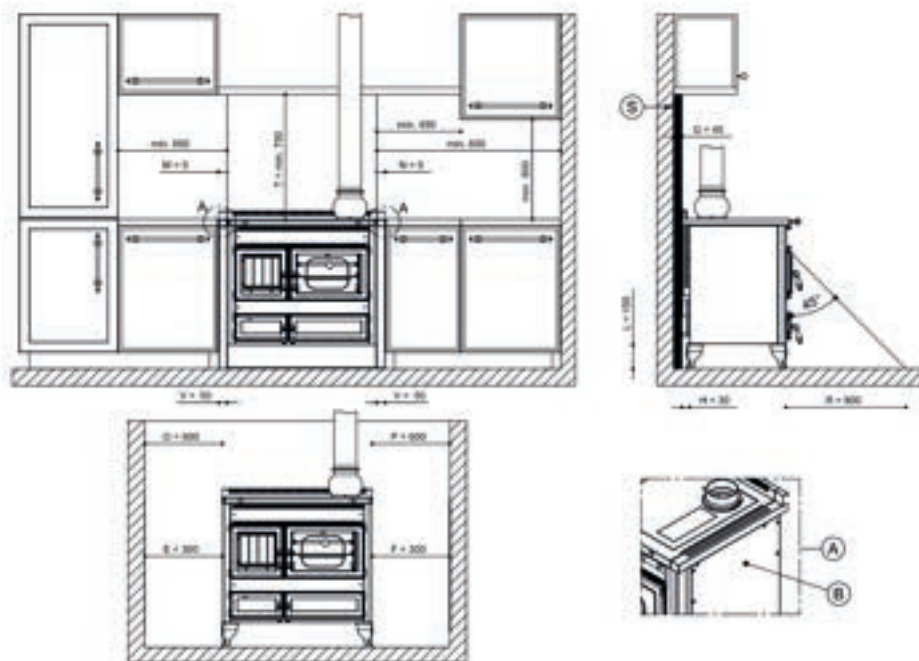
B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=750
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique $<0,10 \text{ W/mK}$

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

LEGENDE 90H - F-90-BH



B = KIT ENCASTREMENT (ACCESSOIRE)

Distance en hauteur de meubles encastrés	mm	M=5 N=5
Distance en hauteur de murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	O=600 P=600
Distance en hauteur des murs latéraux au-dessus de la plaque de cuisson	mm	E=300 F=300
Distance en hauteur au-dessus du plan de cuisson	mm	T=750
Distance en hauteur du mur arrière inflammable	mm	H=30
Épaisseur du matériau isolant du mur arrière inflammable	mm	G=45*
Distance en hauteur d'un sol inflammable	mm	L=150
Distance en hauteur frontale du matériau inflammable	mm	R=800
kit encastrement	mm	V=50

* Plaque isolante pour une température élevée avec une conductivité thermique $<0,10 \text{ W/mK}$



Lors de l'installation de la cuisinière à bois encastrée entre murs/meubles, il est conseillé d'installer le kit d'encastrement (position B) en vente comme accessoire, afin d'assurer les 15 mm de distance requis par la certification du produit. Pour les instructions concernant l'installation du kit, voir la notice fournie avec ce dernier.

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

PRÉAMBULE

Le présent chapitre « Conduit de fumée » a été rédigé en référence aux prescriptions des normes Européennes (EN13384 - EN1443 - EN1856-EN1457.)

Il fournit quelques indications quant à la réalisation correcte du conduit de fumée mais il ne peut en aucun cas être considéré comme un élément de remplacement des normes en vigueur, que le constructeur qualifié doit posséder. Vérifier auprès des autorités locales s'il y a des mesures de restrictions qui concernent la prise d'air comburant, le système d'évacuation des fumées y compris le conduit de fumée et le terminal de cheminée.

L'Entreprise décline toute responsabilité concernant le dysfonctionnement de la cuisinière si ce dernier est dû à l'utilisation du conduit de fumée mal dimensionné et non-conforme aux normes en vigueur.

CONDUIT DE FUMÉE

Le conduit de fumée ou la cheminée a une grande importance pour le bon fonctionnement d'un appareil de chauffage à combustibles solides à tirage naturel, étant donné que les appareils de chauffage modernes ont un rendement élevé avec des fumées plus froides et un tirage inférieur conséquent, il est donc essentiel que le conduit de fumée soit construit dans les règles de l'art et qu'il soit toujours maintenu en parfait état de marche. Un conduit de fumée qui dessert un appareil à bois doit être au moins de catégorie T400 (ou plus si l'appareil le requiert) et résistant au feu de suie. L'évacuation des fumées doit s'effectuer sur un conduit de fumée individuel avec des tubes en acier isolés (A) ou sur un conduit de fumée existant et conforme à l'utilisation prévue (B).

Un simple puits de lumière en ciment doit être entubé de manière appropriée. Dans les deux solutions, prévoir un bouchon d'inspection (AT) ou un volet d'inspection (AP) - FIG.1.

Il est interdit de raccorder plusieurs appareils à bois/pellets ou de tout autre type (hottes...) au même conduit de fumée.

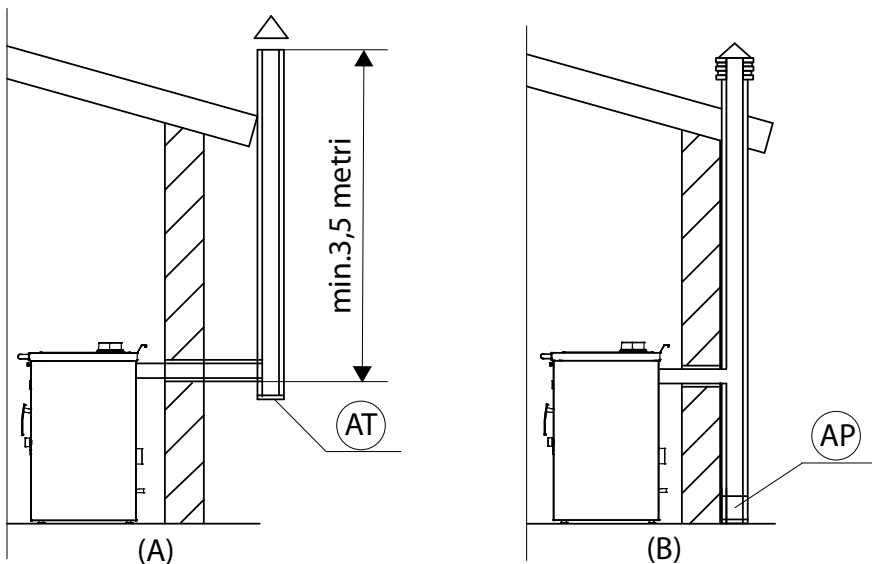


FIGURE 1 - CONDUIT DE FUMÉE

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Faire vérifier l'efficacité du conduit de fumée par un technicien autorisé.

Le conduit de fumée doit être étanche aux fumées, avoir un tracé vertical sans goulets d'étranglement, être réalisé avec des matériaux imperméables aux fumées, à la condensation, thermiquement isolés et adaptés pour résister dans le temps aux sollicitations mécaniques normales (il est conseillé d'utiliser des cheminées en acier A/316 ou en matériau réfractaire à double chambre isolée de section ronde). Il doit être isolé à l'extérieur pour éviter des phénomènes de condensation et réduire l'effet du refroidissement des fumées. Il doit être éloigné des matières combustibles ou facilement inflammables avec un vide d'air ou des matériaux isolants : vérifier la distance indiquée par le producteur de la cheminée conformément à la norme EN1443. L'embouchure de la cheminée doit être située dans la même pièce que l'appareil, ou tout au plus, dans la pièce adjacente et elle doit avoir une chambre de collecte de la suie et de la condensation en-dessous de l'embouchure, accessible par un volet métallique étanche.

TOIT PLAN

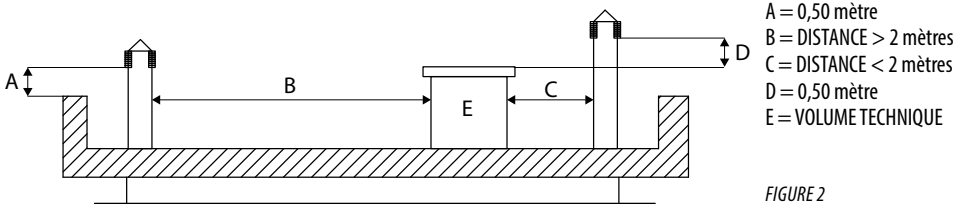


FIGURE 2

TOIT À 15°

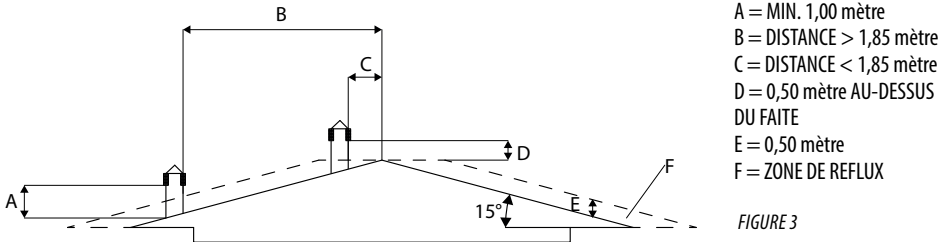


FIGURE 3

TOIT À 30°

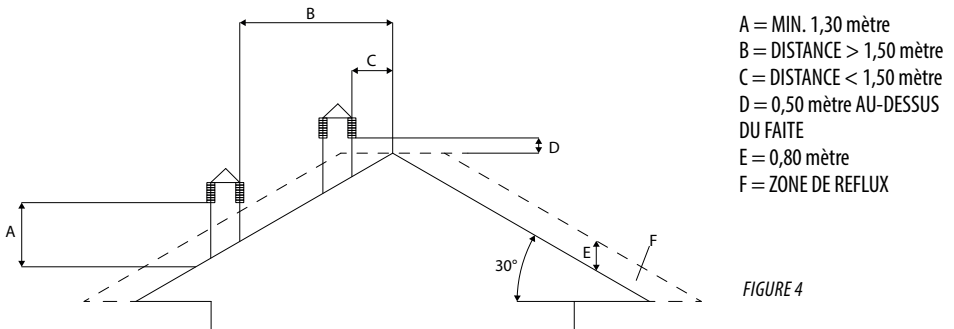


FIGURE 4

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

TOIT À 60°

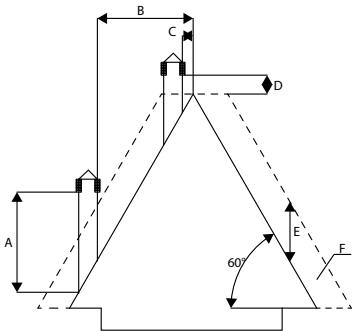


FIGURE 5

- A = MIN. 2,60 mètres
- B = DISTANCE > 1,20 mètre
- C = DISTANCE < 1,20 mètre
- D = 0,50 mètre AU-DESSUS DU FAITE
- A = 2,10 mètres
- F = ZONE DE REFLUX

TOIT À 45°

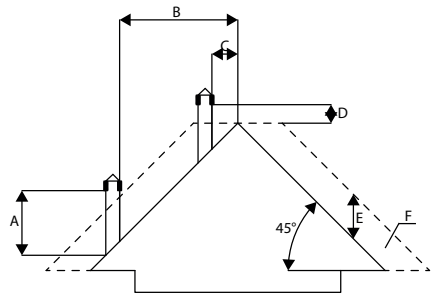


FIGURE 6

- A = MIN. 2,00 mètres
- B = DISTANCE > 1,30 mètre
- C = DISTANCE < 1,30 mètre
- D = 0,50 mètre AU-DESSUS DU FAITE
- E = 1,50 mètre
- F = ZONE DE REFLUX

DIMENSIONNEMENT

La dépression (tirage) d'un conduit de fumée dépend aussi de sa hauteur. Vérifier la dépression avec les valeurs indiquées dans les caractéristiques techniques. La hauteur minimale de la cheminée est de 3,5 mètres.

La section interne du conduit de fumée peut être ronde (c'est la meilleure), carrée ou rectangulaire (le rapport entre les côtés intérieurs doit être $\leq 1,5$) avec les côtés raccordés avec un rayon minimum de 20 mm. La dimension de la section doit être au minimum identique à celle de la sortie de l'appareil (les diamètres inférieurs doivent être confirmés par un calcul dimensionnel approprié du système).

Les sections/longueurs des cheminées reportées dans le tableau des données techniques sont des indications pour une installation correcte. D'éventuelles configurations alternatives devront être correctement dimensionnées selon la méthode générale de calcul de l'UNI EN 13384-1 ou d'autres méthodes dont l'efficacité a été prouvée.

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de conduits de fumée présents sur le marché :

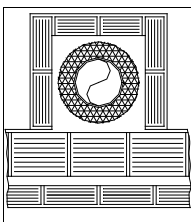
Cheminée en acier AISI 316 à double chambre isolée avec de la fibre céramique ou produit équivalent résistant à 400°C.

Cheminée en matériau réfractaire à double chambre isolée et gaine extérieure en béton allégé avec matériau alvéolaire type argile.

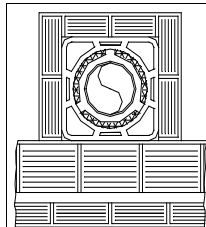
Cheminée traditionnelle en argile section carrée avec entretoises insérées vides isolantes.

Éviter les cheminées à section interne rectangulaire où le rapport entre le côté le plus long et le plus court serait supérieur à 1,5 (par ex. 20x40 ou 15x30).

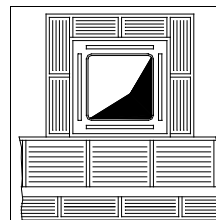
EXCELLENTE



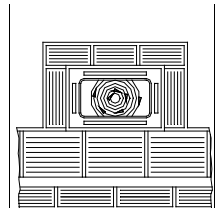
BONNE



MÉDIOCRE



MAUVAISE



2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

MAINTENANCE

Le conduit de fumée doit toujours être propre, car les dépôts de suie ou d'huile non brûlés réduisent la section et bloquent le tirage en compromettant le bon fonctionnement du produit et, s'ils sont présents en grandes quantités, ils peuvent s'incendier. Il est obligatoire de faire nettoyer et contrôler le conduit de fumée et le terminal de cheminée par un ramoneur qualifié au moins une fois par an. Après le contrôle/la maintenance, se faire remettre une déclaration écrite confirmant que l'installation fonctionne en toute sécurité. L'omission de l'entretien compromet la sécurité.

TERMINAL DE CHEMINÉE

Le terminal de cheminée est un élément déterminant pour le bon fonctionnement de l'appareil de chauffage ; il est conseillé d'utiliser un terminal de type pare-vent (A) voir Figure 7. L'aire des ouvertures pour l'évacuation des fumées doit correspondre au moins au double de la section du conduit de fumée/système entubé et elle doit être conformée de façon à ce qu'en cas de vent aussi, l'évacuation des fumées soit garantie. Elle doit empêcher l'entrée de la pluie, de la neige et des animaux éventuels. Le niveau de l'évacuation dans l'atmosphère doit se trouver en dehors de la zone de reflux créée par la conformation de la toiture ou des obstacles éventuels qui se trouvent à proximité (voir Figure 2-3-4-5-6).

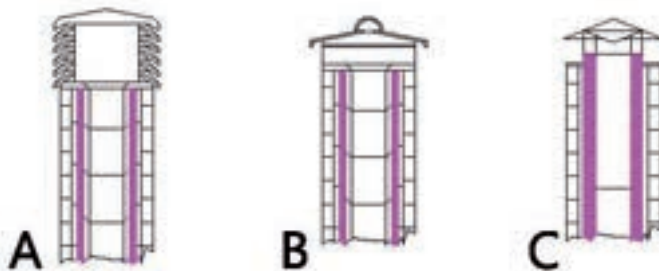
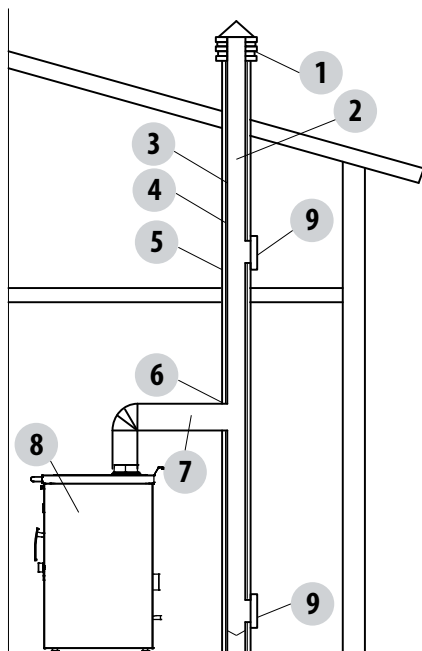


FIGURE 7

COMPOSANTS DE LA CHEMINÉE



- LÉGENDE :
- (1) TERMINAL DE CHEMINÉE
 - (2) VOIE D'ÉJECTION
 - (3) CONDUIT DE FUMÉE
 - (4) ISOLATION THERMIQUE
 - (5) PAROI EXTÉRIEURE
 - (6) RACCORD DE LA CHEMINÉE
 - (7) CANAL DE FUMÉE
 - (8) GÉNÉRATEUR DE CHAUFFEUR
 - (9) VOLET D'INSPECTION

FIGURE 8

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

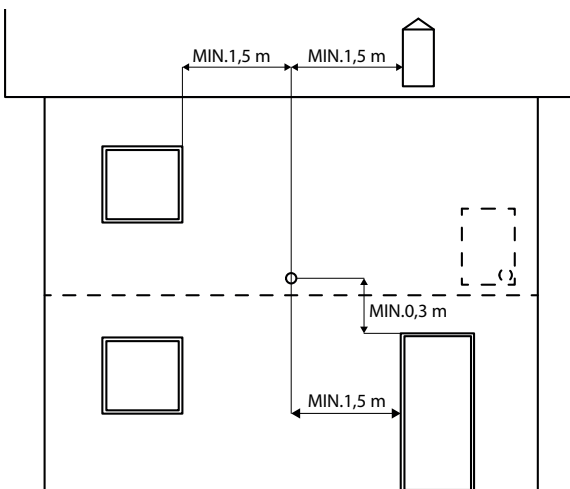
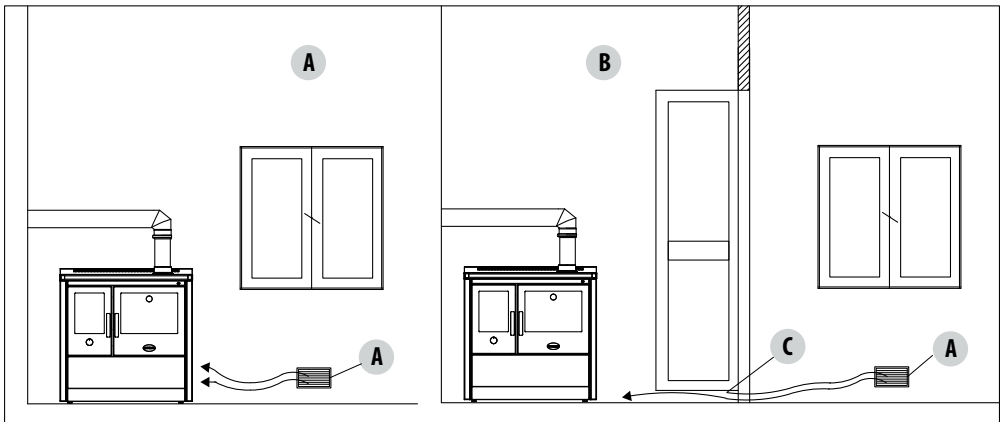
PRISE D'AIR EXTERNE

Il est obligatoire de prévoir une prise d'air externe adéquate qui permette l'apport de l'air comburant nécessaire au fonctionnement correct du produit. L'afflux de l'air entre l'extérieur et le local d'installation peut se produire par voie directe, au moyen d'une ouverture sur une paroi extérieure de la pièce (solution préférable voir Figure 9 a) ; ou par voie indirecte, au moyen du prélèvement de l'air en provenance des pièces contiguës et communicantes de façon permanente avec la pièce d'installation (voir Figure 9 b). Les chambres à coucher, les salles de bains, les garages et en général les locaux à risque d'incendie ne doivent pas faire partie des pièces contiguës. Lors de l'installation, il faut vérifier les distances minimales nécessaires pour réussir à prélever l'air de l'extérieur. Prendre en compte la présence des portes et des fenêtres qui pourraient interférer avec l'afflux correct de l'air au produit (voir schéma ci-dessous).

La prise d'air doit avoir une surface nette totale minimale de 100 cm² : la surface susdite doit être augmentée en conséquence si, à l'intérieur du local, il y a d'autres générateurs activés (par exemple : ventilateur électrique pour l'extraction de l'air, hotte aspirante, d'autres poêles, etc.) qui pourraient causer la mise en dépression de la pièce. Il est nécessaire de faire vérifier qu'avec tous les appareils allumés, la chute de pression entre la pièce et l'extérieur ne dépasse pas la valeur de 4 Pa. Si besoin est, augmenter la section d'entrée de la prise d'air qui doit être réalisée à une hauteur proche du sol. De plus, elle doit toujours être protégée par une grille de protection extérieure anti-volatiles, de façon à ce qu'elle ne puisse être obstruée par aucun objet. Il est possible de raccorder l'air nécessaire à la combustion directement à la prise d'air extérieure, à l'aide d'un tube non compressible (en spirale par exemple). Dans le cas des canalisations allant jusqu'à 3 m, augmenter la section de 5 % environ tandis que pour des mesures supérieures, l'augmenter de 15 %.

FIGURE 9 A - DIRECTEMENT DE L'EXTÉRIEUR

FIGURE 9 B - PAR VOIE INDIRECTE DU LOCAL ADJACENT



A=PRISE D'AIR
B=LOCAL À VENTILER
C=AUGMENTATION DE LA FENTE SOUS LA PORTE

FIGURE 10

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Pour les appareils installés dans des studios, chambres à coucher et salles de bains (là où ils sont admis) le raccordement de l'air comburant à l'extérieur est obligatoire. Notamment, il faut que ce raccordement soit étanche pour ne pas compromettre la caractéristique d'étanchéité globale du système.

DISTANCE (mètres)	La prise d'air doit être éloignée de :	
1,5 m	EN-DESSOUS	Portes, fenêtres, évacuations des fumées, vides d'air, ...
1,5 m	HORIZONTALEMENT	Portes, fenêtres, évacuations des fumées, vides d'air, ...
0,3 m	AU-DESSUS	Portes, fenêtres, évacuations des fumées, vides d'air, ...
1,5 m	LOIN	de la sortie des fumées

RACCORDEMENT AU CONDUIT DE FUMÉE

Le raccordement entre l'appareil et le conduit de fumée doit être effectué avec un canal de fumée conforme à la norme EN 1856-2.

Il est possible d'effectuer des raccordements au conduit de fumée de 2 m maximum en projection horizontale, avec une pente minimale de 3 % et un nombre maximal de 3 courbes à 90°C (pouvant être inspecté - le raccord en T de sortie de l'appareil ne doit pas être compté). Le diamètre du canal de fumée doit être égal ou supérieur à celui de la sortie de l'appareil. Une éventuelle augmentation/réduction de la section est autorisée uniquement au raccordement au conduit de fumée (la réduction doit notamment être confirmée par un calcul dimensionnel approprié du système.)

TYPE D'INSTALLATION	CANAL DE FUMÉE
Longueur minimale verticale	1,5 mètre
Longueur maximale (avec 1 courbe 90° à inspecter)	4,5 mètres
Longueur maximale (avec 3 courbes 90° à inspecter)	2,5 mètres
Nombre maximal de courbes 90° à inspecter	3
Segments horizontaux (pente minimale 3 %)	2 mètres

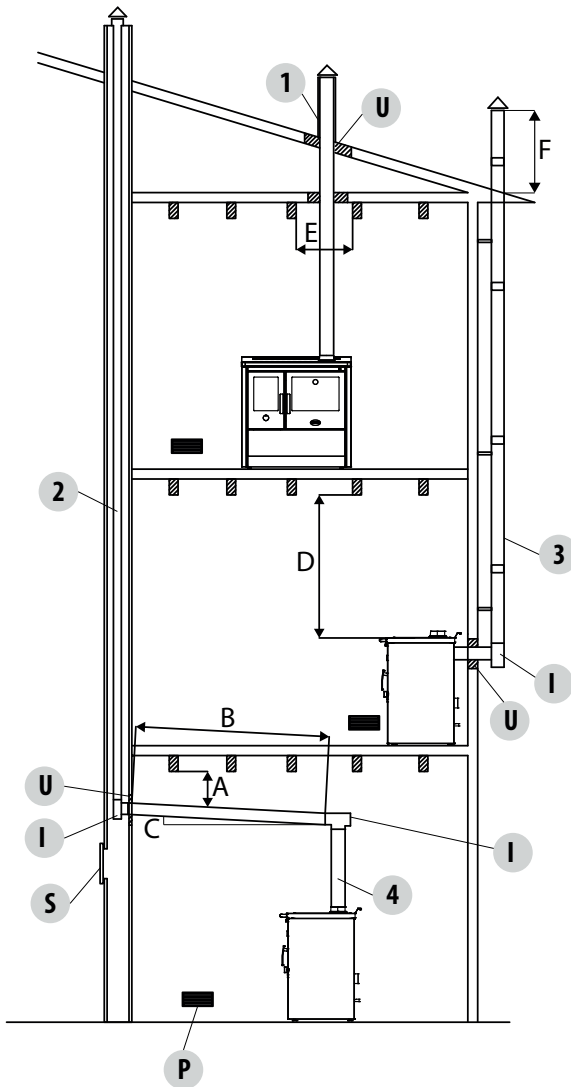
Utiliser des canaux de fumée qui permettent de résister aux températures de fonctionnement de l'appareil (min.T400). **Il est interdit d'employer des tubes métalliques flexibles, en fibrociment ou en aluminium. Pour les changements de direction, il est conseillé d'utiliser un raccord en T** avec un bouchon d'inspection qui permet d'effectuer facilement le nettoyage périodique des tubes. Toujours vérifier qu'après le nettoyage, les bouchons d'inspection soient refermés hermétiquement avec le joint d'étanchéité correspondant, en bon état.

Il est interdit de raccorder plusieurs appareils ou l'évacuation provenant des hottes situées au-dessus, au même canal de fumée. L'évacuation directe à travers le mur des produits de la combustion aussi bien vers des espaces fermés qu'à ciel ouvert, est interdite.

Le canal de fumée doit être installé en respectant les distances de sécurité des matières inflammables comme spécifié dans sa plaque de données (ex : G400 = 400 mm).

2-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

EXEMPLES D'INSTALLATION CORRECTE



1. Installation du conduit de fumée Ø200 mm avec un trou pour le passage du tube de plus de :
100 mm minimum autour du tube s'il communique avec des parties non inflammables comme du ciment, des briques, etc. ou

400 mm minimum autour du tube (ou ce qui est prescrit dans les données de la plaque) s'il communique avec des parties inflammables comme du bois, etc.

Dans les deux cas, insérer un isolant adéquat entre le conduit de fumée et le plancher.

Il est recommandé de vérifier et de respecter les données de la plaque du conduit de fumée, notamment les distances de sécurité des matières inflammables.

Les règles précédentes sont également valables pour les trous effectués sur le mur.

2. Vieux conduit de fumée, tubage minimum Ø150 mm avec la réalisation d'un volet extérieur pour permettre de nettoyer la cheminée.

3. Conduit de fumée extérieur réalisé exclusivement avec des tubes inox isolés c'est-à-dire avec une double paroi minimum Ø150 mm : le tout bien ancré au mur. Avec terminal de cheminée pare-vent. Voir fig.7 type A.

4. Système de canalisation au moyen de raccords en T qui permet un nettoyage facile sans démonter les tubes.

REMARQUE : dans le cas des thermo-cheminées, conserver les indications des distances de sécurité y compris les indications d'isolation.

FIGURE 11

U = ISOLANT

I = BOUCHON D'INSPECTION

S = VOLET D'INSPECTION

P = PRISE D'AIR

A = MINIMUM 40 MM

B = MAXIMUM 2 M

C = MINIMUM 3°

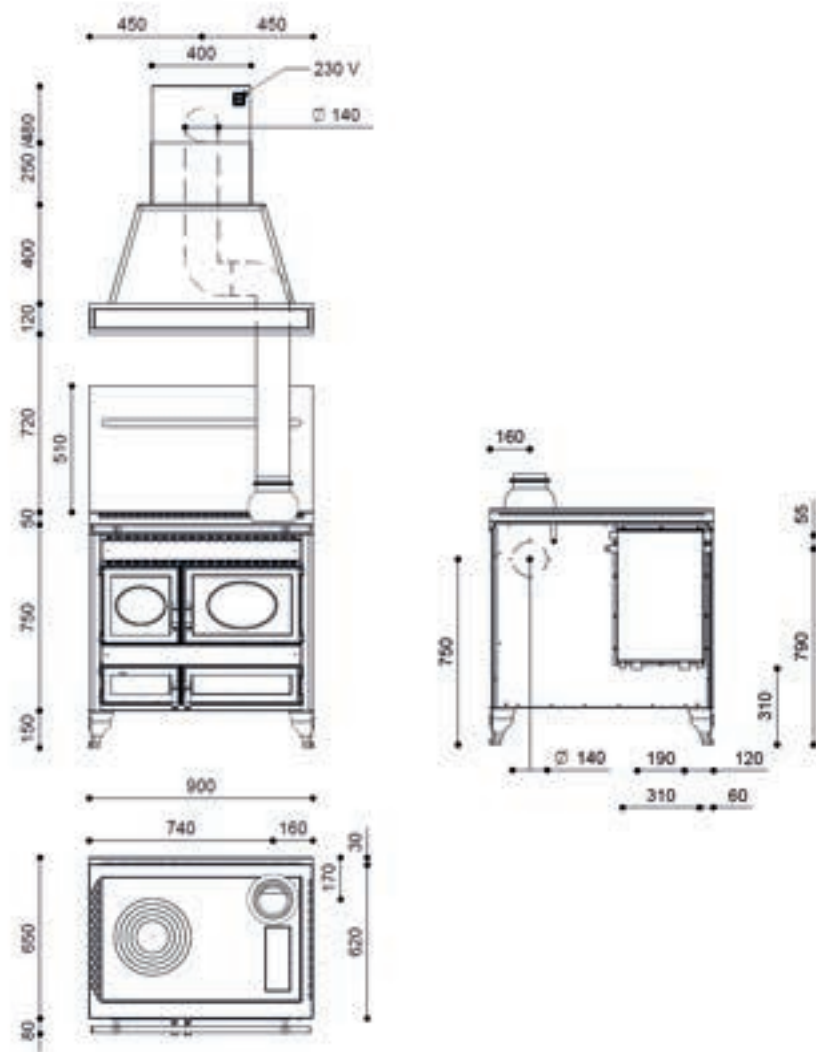
D = MINIMUM 400 MM

E = DIAMÈTRE DU TROU

F = VOIR FIG.2-3-4-5-6

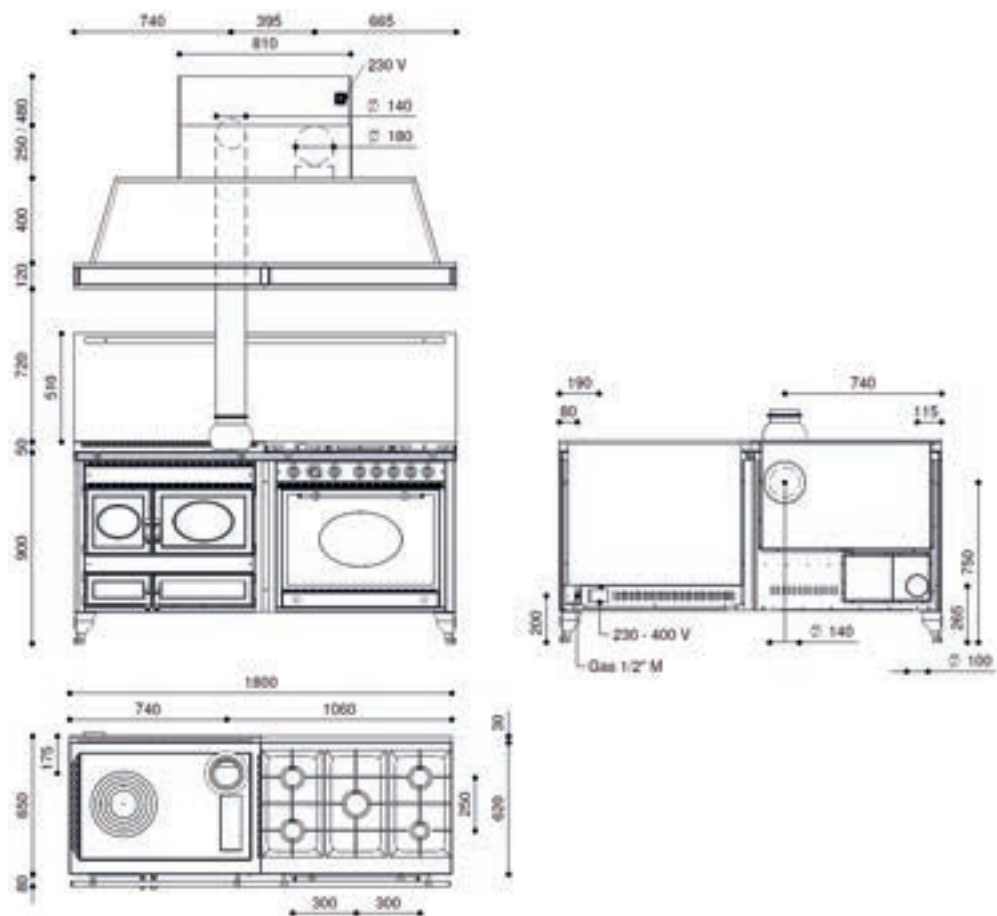
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRESTIGE 90H - E-90-BH



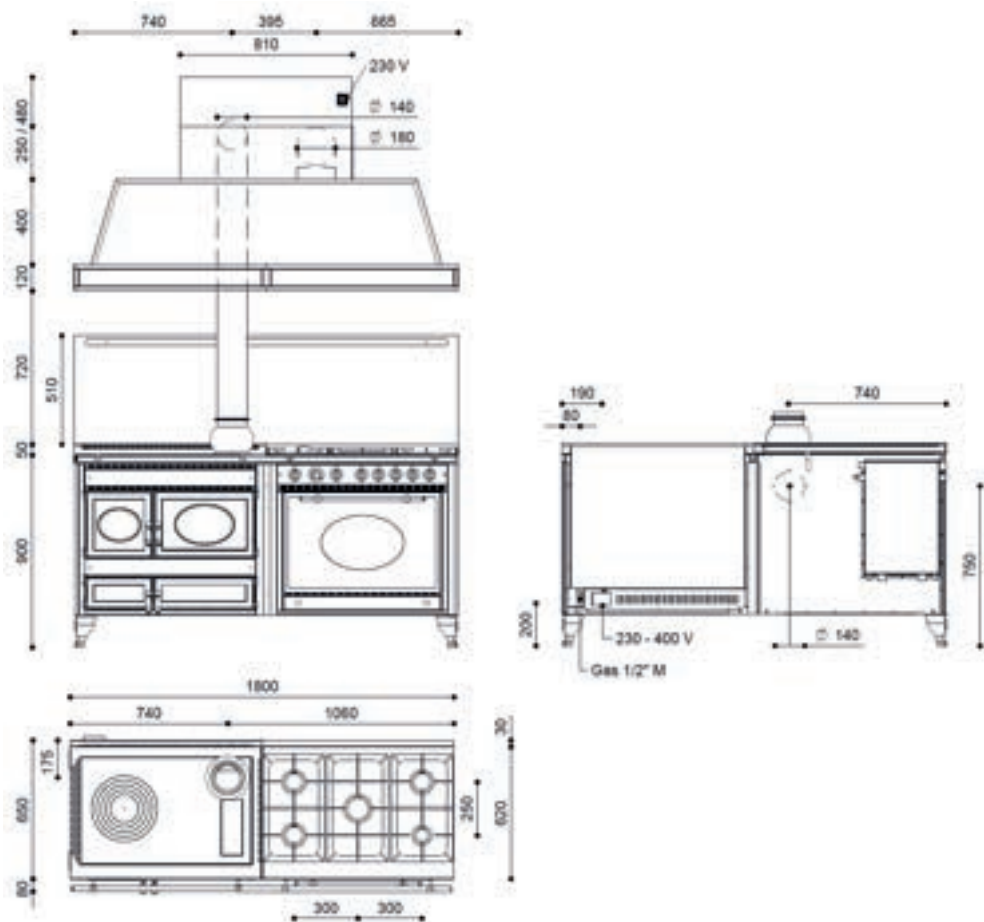
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRESTIGE 180 - E-180-M



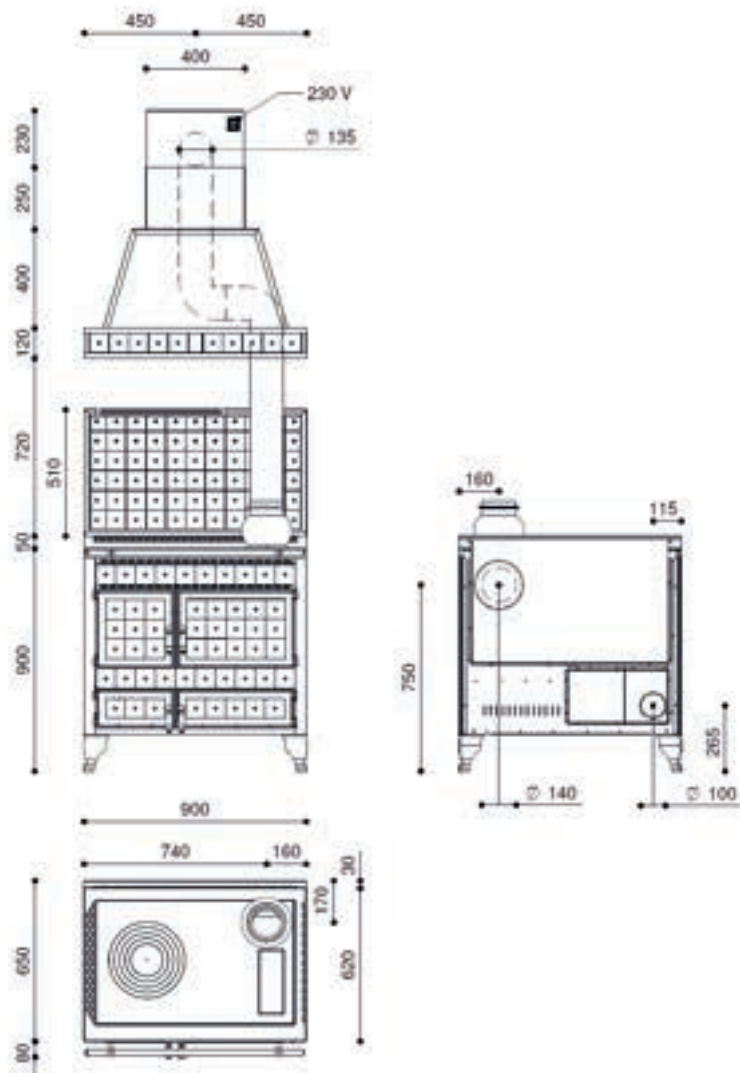
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRESTIGE 180H - E-180-MH



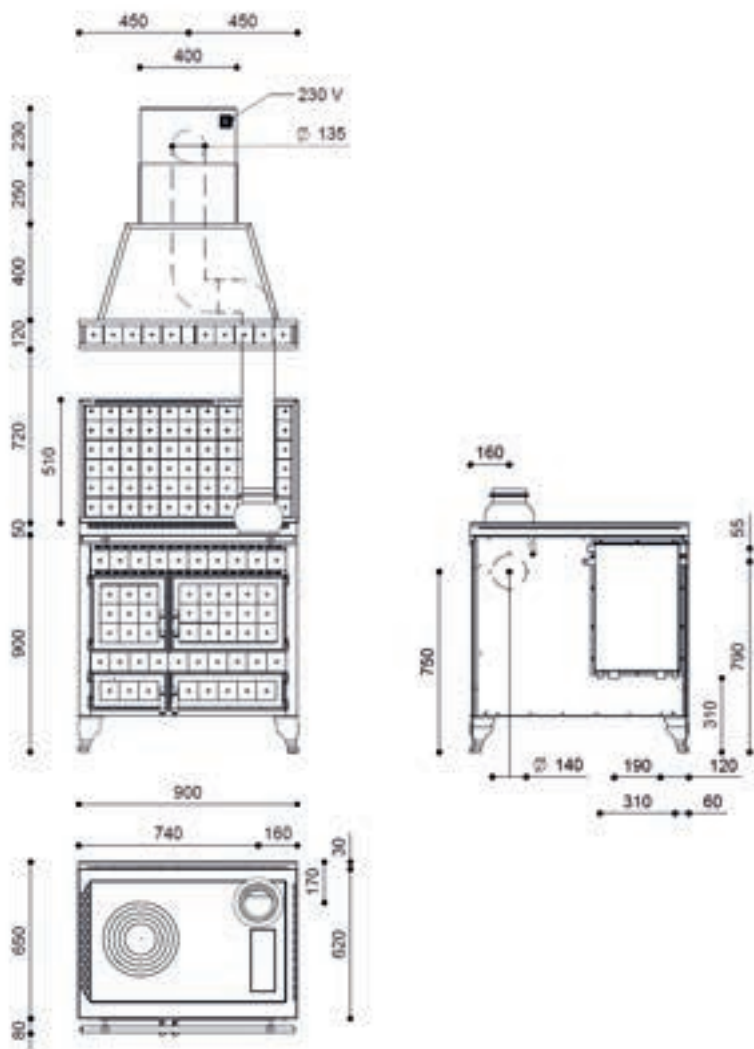
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ORIGINE 90 - C-90-B



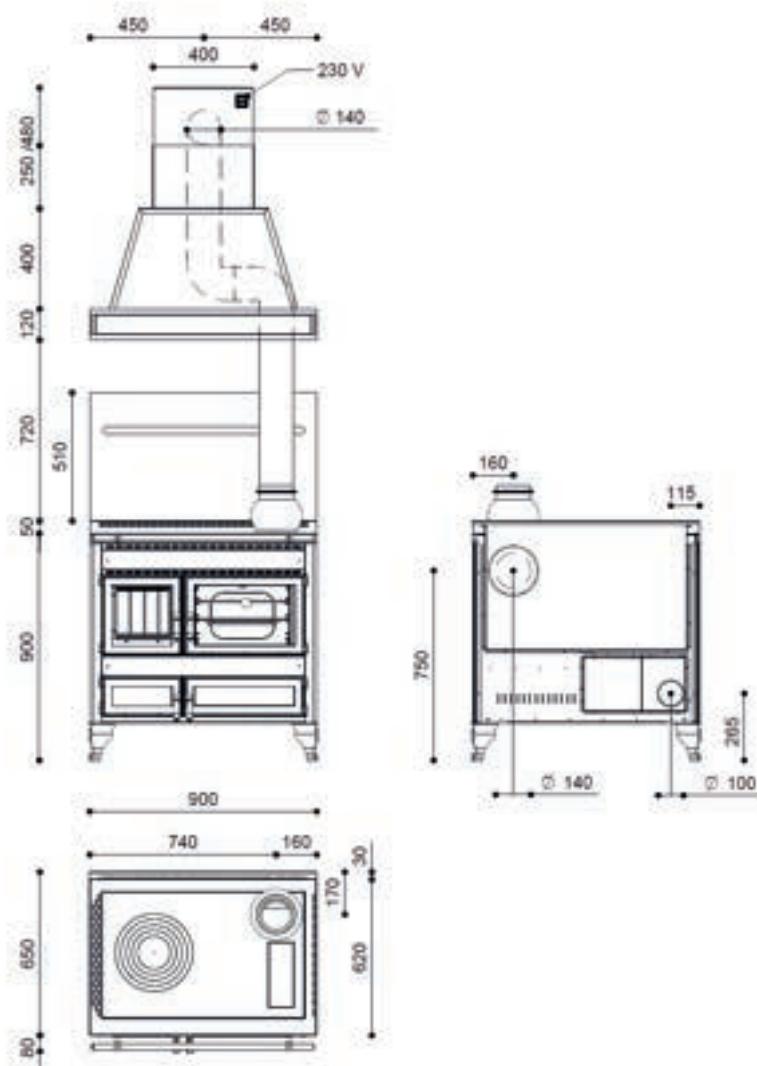
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ORIGINE 90H - C-90-BH



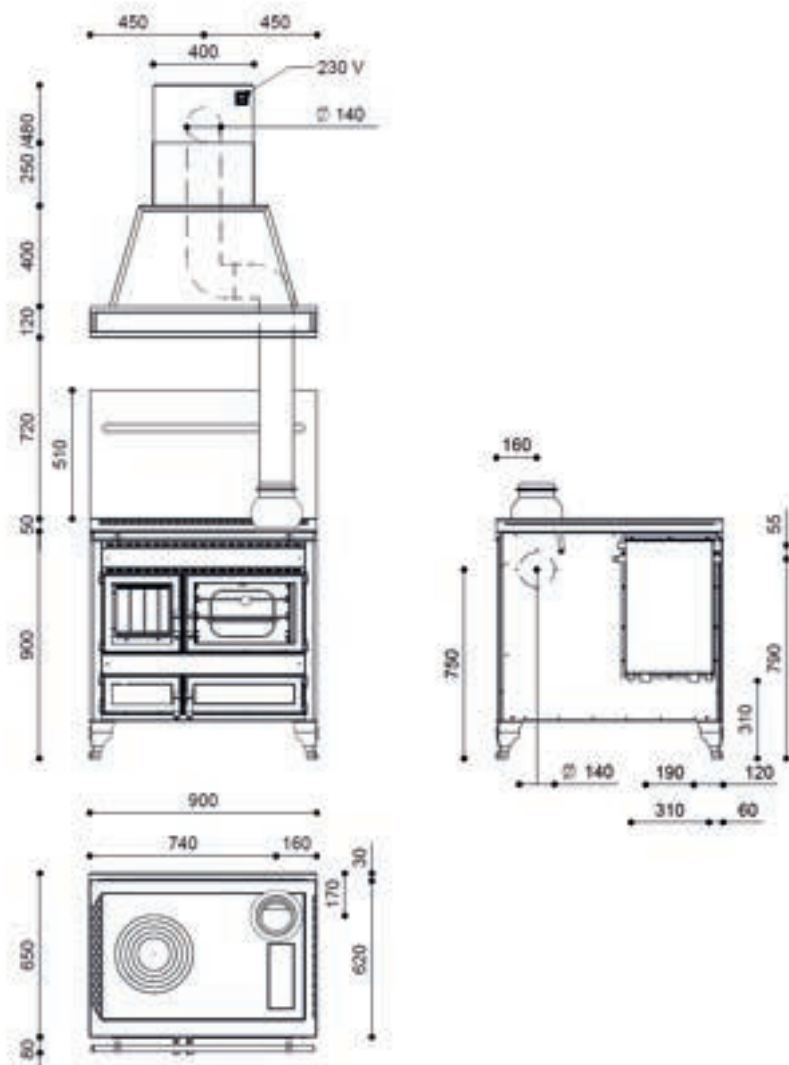
3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LEGENDE 90 - F-90-B



3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LEGENDE 90H - F-90-BH



3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		PRESTIGE 90 - E-90-B
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	3,3 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/3,3 kg*	
Puissance utile nominale	10,5 kW (9030 kcal/h)	
Puissance utile minimale	5 kW (4300 kcal/h)	
Rendement	78 %	
CO ² au Min. et au Max.	7,0-5,0 %	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,08%	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	30 mg/Nm ³ - 10 mg/Nm ³ - 92 mg/Nm ³	
Débit massique des fumées	11,4 g/s	
Température des fumées	242 °C	
Tirage conseillé	0,11 mbar / 11 Pa ***	
Volume chauffable m ³	225/40-258/35-301/30 **	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	Ø 100 mm	
Prise d'air externe	100 cm ²	
Dimensions du foyer	H	≤ 360 mm
	P	≤ 510 mm
	L	≤ 220 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	217 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m ³ (respectivement 40-35-30 kcal/h par m ³) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		PRESTIGE 90H - E-90-BH
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	7 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/7 kg*	
Puissance utile nominale	23,5 kW (20210 kcal/h)	
Puissance utile nominale (H2O)	18,2 kW	
Puissance utile minimale	n/a	
Rendement	75 %	
CO ² au Min. et au Max.	n/a	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,87 %	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	n/a	
Débit massique des fumées	24,64 g/s	
Température des fumées	205,4 °C	
Tirage conseillé	0,12 mbar / 12 Pa ***	
Pression hydrique maximale	2 bar - 200 kPa	
Volume chauffable m ³	505/40–577/35–673/30 **	
Contenu d'eau	34 l.	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	n/a	
Prise d'air externe	n/a	
Dimensions du foyer	H	≤ 420 mm
	P	≤ 515 mm
	L	≤ 270 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	217 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m3 (respectivement 40-35-30 kcal/h par m3) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		PRESTIGE 180 - E-180-M
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	3,3 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/3,3 kg*	
Puissance utile nominale	10,5 kW (9030 kcal/h)	
Puissance utile minimale	5 kW (4300 kcal/h)	
Rendement	78 %	
CO ² au Min. et au Max.	7,0-5,0 %	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,08%	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	30 mg/Nm ³ - 10 mg/Nm ³ - 92 mg/Nm ³	
Débit massique des fumées	11,4 g/s	
Température des fumées	242 °C	
Tirage conseillé	0,11 mbar / 11 Pa ***	
Volume chauffable m ³	225/40–258/35–301/30 **	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	Ø 100 mm	
Prise d'air externe	100 cm ²	
Dimensions du foyer	H	≤ 360 mm
	P	≤ 510 mm
	L	≤ 220 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Dimensions du compartiment du four électrique F90	H	≤ 340 mm
	P	≤ 430 mm
	L	≤ 620 mm
Puissance électrique nominale four électrique F90 (EN 60335-1)	3,3 kW	
Tension et fréquence d'alimentation	230 Volt/50 Hz 400 Volt 3N / 50 Hz	
Classe d'appartenance des fours électriques	A	
Poids net	217+120 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m ³ (respectivement 40-35-30 kcal/h par m ³) ***Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		PRESTIGE 180MH - E-180-MH
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	7 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/7 kg*	
Puissance utile nominale	23,5 kW (20210 kcal/h)	
Puissance utile nominale (H2O)	18,2 kW	
Puissance utile minimale	n/a	
Rendement	75 %	
CO ² au Min. et au Max.	n/a	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,87 %	
Particule/OGC/Nox (13 %O ₂)	n/a	
Débit massique des fumées	24,64 g/s	
Température des fumées	205,4 °C	
Tirage conseillé	0,12 mbar / 12 Pa ***	
Pression hydrique maximale	2 bar - 200 kPa	
Volume chauffable m ³	505/40–577/35–673/30 **	
Contenu d'eau	34 l.	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	n/a	
Prise d'air externe	n/a	
Dimensions du foyer	H	≤ 420 mm
	P	≤ 515 mm
	L	≤ 270 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Dimensions du compartiment du four électrique F90	H	≤ 340 mm
	P	≤ 430 mm
	L	≤ 620 mm
Puissance électrique nominale four électrique F90 (EN 60335-1)	3,3 kW	
Tension et fréquence d'alimentation	230 Volt/50 Hz 400 Volt 3N / 50 Hz	
Classe d'appartenance des fours électriques	A	
Poids net	217+120 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente.		
* Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé.		
** Volume chauffable selon la puissance requise au m3 (respectivement 40-35-30 kcal/h par m3)		
*** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		ORIGINE 90 - C-90-B
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	3,3 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/3,3 kg*	
Puissance utile nominale	10,5 kW (9030 kcal/h)	
Puissance utile minimale	5 kW (4300 kcal/h)	
Rendement	78 %	
CO ² au Min. et au Max.	7,0-5,0 %	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,08%	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	30 mg/Nm ³ - 10 mg/Nm ³ - 92 mg/Nm ³	
Débit massique des fumées	11,4 g/s	
Température des fumées	242 °C	
Tirage conseillé	0,11 mbar / 11 Pa ***	
Volume chauffable m ³	225/40-258/35-301/30 **	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	Ø 100 mm	
Prise d'air externe	100 cm ²	
Dimensions du foyer	H	≤ 360 mm
	P	≤ 510 mm
	L	≤ 220 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	230 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m ³ (respectivement 40-35-30 kcal/h par m ³) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		ORIGINE 90H - C-90-BH
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	7 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/7 kg*	
Puissance utile nominale	23,5 kW (20210 kcal/h)	
Puissance utile nominale (H2O)	18,2 kW	
Puissance utile minimale	n/a	
Rendement	75 %	
CO ² au Min. et au Max.	n/a	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,87 %	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	n/a	
Débit massique des fumées	24,64 g/s	
Température des fumées	205,4 °C	
Tirage conseillé	0,12 mbar / 12 Pa ***	
Pression hydrique maximale	2 bar - 200 kPa	
Volume chauffable m ³	505/40–577/35–673/30 **	
Contenu d'eau	34 l.	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	n/a	
Prise d'air externe	n/a	
Dimensions du foyer	H	≤ 420 mm
	P	≤ 515 mm
	L	≤ 270 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	230 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m3 (respectivement 40-35-30 kcal/h par m3) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		LEGENDE 90 - F-90-B
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	3,3 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/3,3 kg*	
Puissance utile nominale	10,5 kW (9030 kcal/h)	
Puissance utile minimale	5 kW (4300 kcal/h)	
Rendement	78 %	
CO ² au Min. et au Max.	7,0-5,0 %	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,08%	
Particule/OGC/Nox (13 %O ₂)	30 mg/Nm ³ - 10 mg/Nm ³ - 92 mg/Nm ³	
Débit massique des fumées	11,4 g/s	
Température des fumées	242 °C	
Tirage conseillé	0,11 mbar / 11 Pa ***	
Volume chauffable m ³	225/40–258/35–301/30 **	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	Ø 100 mm	
Prise d'air externe	100 cm ²	
Dimensions du foyer	H	≤ 360 mm
	P	≤ 510 mm
	L	≤ 220 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	212 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m ³ (respectivement 40-35-30 kcal/h par m ³) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

3-DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		LEGENDE 90H - F-90-BH
Type de combustible	Bois	
Consommation horaire	7 kg/h*	
Temps de recharge/charge	60 min/7 kg*	
Puissance utile nominale	23,5 kW (20210 kcal/h)	
Puissance utile nominale (H2O)	18,2 kW	
Puissance utile minimale	n/a	
Rendement	75 %	
CO ² au Min. et au Max.	n/a	
Émission CO dans les fumées (13 % O ₂)	0,87 %	
Particule/OGC/Nox (13 % O ₂)	n/a	
Débit massique des fumées	24,64 g/s	
Température des fumées	205,4 °C	
Tirage conseillé	0,12 mbar / 12 Pa ***	
Pression hydrique maximale	2 bar - 200 kPa	
Volume chauffable m ³	505/40–577/35–673/30 **	
Contenu d'eau	34 l.	
Sortie des fumées	Ø 140 mm	
Entrée d'air pour la combustion	n/a	
Prise d'air externe	n/a	
Dimensions du foyer	H	≤ 420 mm
	P	≤ 515 mm
	L	≤ 270 mm
Dimensions du logement du four à bois	H	≤ 265 mm
	P	≤ 450 mm
	L	≤ 385 mm
Poids net	212 kg	
Remarques		
Appareil à combustion intermittente. * Données qui peuvent varier en fonction du combustible utilisé. ** Volume chauffable selon la puissance requise au m3 (respectivement 40-35-30 kcal/h par m3) *** Valeur conseillée par le fabricant (non contraignante) pour le fonctionnement optimal du produit		

Testé selon la norme EN 12815 conformément au règlement européen relatif aux produits de construction (UE 305/2011).

4-VENTILATION DES LOCAUX

AÉRATION DU LOCAL D'INSTALLATION DE L'APPAREIL CHAUFFANT

Pour obtenir un bon fonctionnement de l'appareil chauffant et garantir votre sécurité, il est nécessaire d'équiper le local d'installation de l'appareil chauffant d'une bonne ventilation, afin d'assurer une quantité d'air suffisante pour une combustion optimale.

Pour l'aération du local, utiliser des bouches d'aspiration avec des vannes de régulation ou des fentes prévues à cet effet. Il est de toute façon toujours conseillé de consulter un expert du secteur. Nous rappelons en outre que la présence de fenêtres et de portes étanches peut limiter une ventilation adéquate, en compromettant le tirage de la cuisinière.



Il est interdit de fermer intégralement ou même partiellement les fentes d'aération et de refroidissement situées sur les côtés, à l'arrière ou sous la cuisinière, pour éviter des surchauffes dangereuses.

AÉRATION DU LOCAL D'INSTALLATION DE L'APPAREIL DE CUISSON

IMPORTANT : Cet appareil doit être installé et fonctionner dans des locaux constamment aérés conformément aux prescriptions des normes en vigueur.

En particulier, il faut respecter les exigences suivantes :

- L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par des hottes reliées à un conduit de fumée à tirage naturel efficacement sûr, ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace requiert une conception soignée de la part d'un spécialiste autorisé à l'exécuter, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, le poseur devra remettre le certificat de conformité.

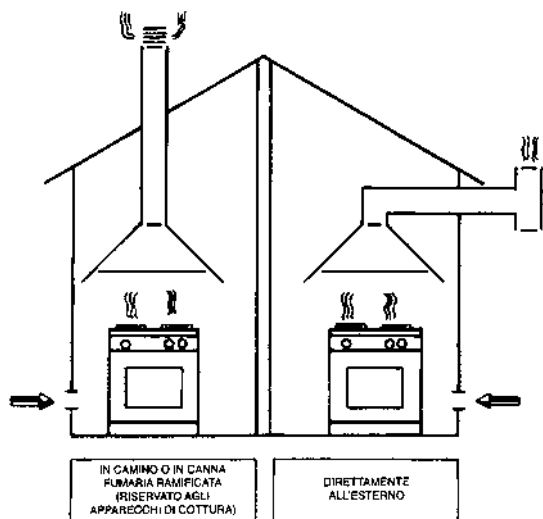


FIG. 1

4-VENTILATION DES LOCAUX

- La quantité d'air nécessaire est celle requise par la combustion régulière du gaz, environ $2 \text{ m}^3/\text{heure}$ pour chaque kW de débit nominal (voir la plaque) et par la ventilation du local dont le volume ne pourra pas être inférieur à 20 m^3 .
L'afflux naturel de l'air doit se faire par voies directes à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les murs donnant sur l'extérieur du local à ventiler, avec une section utile de passage d'au moins 6 cm^2 pour chaque kW installé. Ces ouvertures doivent être réalisées de sorte qu'elles ne puissent pas être bouchées. La ventilation indirecte est également autorisée, par prélèvement de l'air de locaux contigus vers celui à ventiler (fig.3), en respectant les prescriptions des normes en vigueur.

ESEMPIO DI APERTURA DI VENTILAZIONE PER L'ARIA COMBURENTE

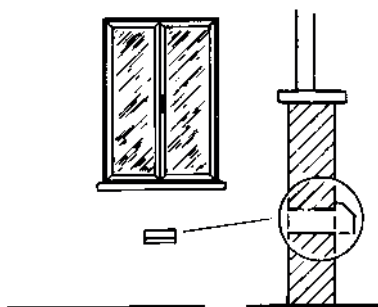


FIG. 2

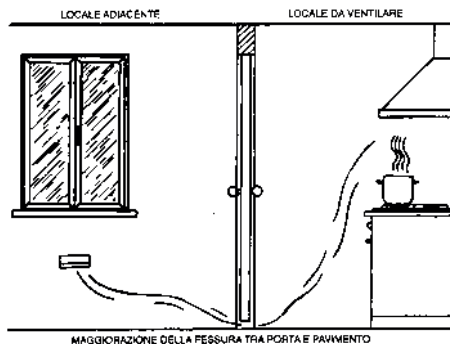


FIG. 3

5-BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Pour accéder aux contacts de branchement, il faut ouvrir le couvercle du bornier externe, s'il est présent, avec un tournevis approprié (fig. 6).

Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, s'il n'est pas fourni, doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F et une section minimum, comme dans le tableau (fig.7).

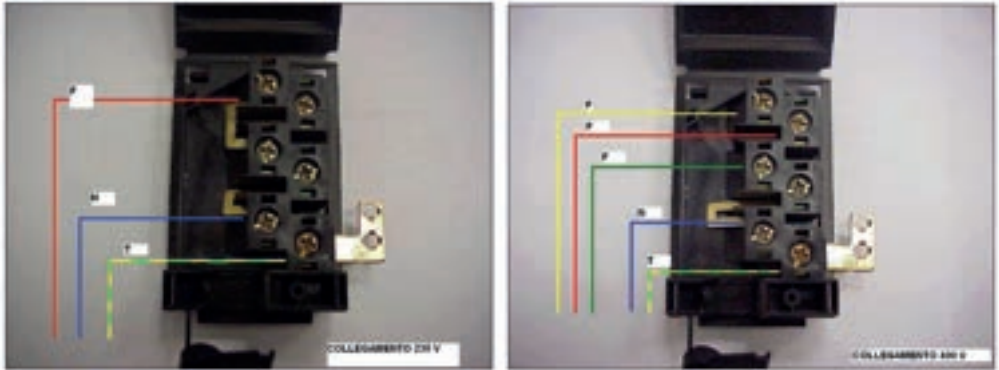


FIG.6

Courant nominal de l'appareil (A)	Section nominale (mm ²)	
	Câbles flexibles	Câbles pour pose fixe
Jusqu'à 3 mètres inclus	de 0,5 à 0,75	de 1 à 2,5
de 3 à 6 inclus	de 0,75 à 1	de 1 à 2,5
de 6 à 10 inclus	de 0,75 à 1,5	de 1 à 2,5
de 10 à 16 inclus	de 1 à 2,5	de 1,5 à 4
de 16 à 25 inclus	de 2,5 à 4	de 2,5 à 6
de 25 à 32 inclus	de 4 à 6	de 4 à 10



FIG.7

de 32 à 40 inclus	de 6 à 10	de 6 à 16
de 40 à 63 inclus	de 10 à 16	de 10 à 26

Il est indispensable de relier l'appareil à la terre ; pour cela il y a, à l'intérieur, sur le bornier de raccordement, une borne expressément marquée, à laquelle relier le câble jaune/vert.

Nous rappelons que le câble de terre ne doit en aucun cas être coupé.

Faire attention que les vis du bornier soient toutes bien serrées, afin d'éviter des dysfonctionnements qui pourraient endommager le bornier.

6-RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

Mises en garde

Avant l'installation, il est conseillé d'effectuer un lavage soigné de toutes les tuyauteries de l'installation afin d'enlever d'éventuels résidus qui pourraient compromettre le bon fonctionnement de la cuisinière thermique.

Important !

- installer une vanne de purge (manuelle ou automatique) est nécessaire pour permettre de couper l'air à l'installation.
- en cas de fuites d'eau, couper l'alimentation hydrique et contacter le centre d'assistance technique
- la pression de service de l'installation doit être contrôlée périodiquement
- si la cuisinière thermique n'est pas utilisée pendant une longue période, l'intervention du centre d'assistance technique est conseillée pour effectuer au moins l'une des actions suivantes : - fermer les robinets d'eau de l'installation thermique et de l'installation sanitaire ; - vider l'installation thermique et sanitaire s'il y a un risque de gel.

Les cuisinières thermiques peuvent être installées aussi bien dans une installation équipée d'un vase d'expansion ouvert que dans une installation équipée d'un vase d'expansion fermé.

LAVAGE DE L'INSTALLATION

Afin de préserver l'installation thermique de graves corrosions, incrustations ou dépôts, il est très important, avant d'installer l'appareil, de procéder au lavage de l'installation conformément à la norme UNI 8065 (traitement des eaux des installations thermiques à usage civil, en utilisant des produits appropriés.

Il est conseillé d'utiliser le produit FERNOX PROTECTOR F1 (disponible dans nos centres de service autorisés), qui offre une protection à long terme pour les systèmes de chauffage contre la corrosion et la formation de tartre.

Il prévient la corrosion de tous les métaux présents dans ces installations, à savoir, les métaux ferreux, le cuivre et les alliages de cuivre et d'aluminium. Il prévient également le bruit de la chaudière. Pour l'utiliser, voir le mode d'emploi qui figure sur le produit même et s'adresser à un technicien qualifié et compétent.

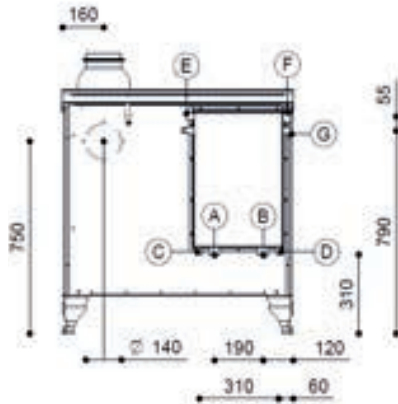
Nous vous conseillons également d'utiliser FERNOX CLEANER F3 et SIGILLA PERDITE F4 disponibles dans nos centres agréés.

« FERNOX F3 » est un produit neutre pour le nettoyage rapide et efficace des installations de chauffage. Il a été conçu pour éliminer tous les débris, la boue de fond de cuve et les incrustations des installations existantes de tout âge. Il rétablit ainsi l'efficacité de la chaleur et il élimine ou réduit le bruit de la chaudière.

FERNOX F4 s'emploie dans toutes les installations de chauffage afin de sceller les micro-fissures responsables des petites pertes inaccessibles.

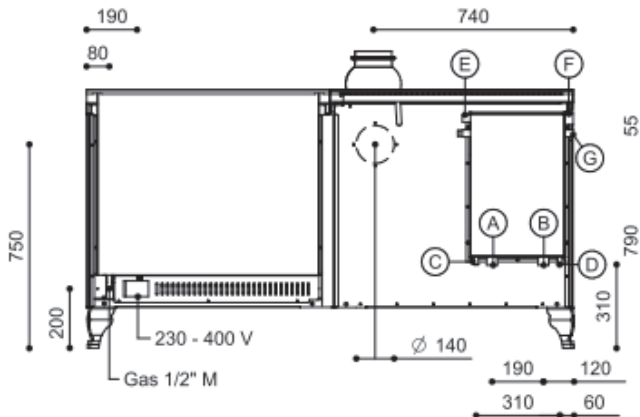
6-RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

PRESTIGE 90 H - E-90-BH



A	Raccord 1" F retour eau froide	E	Raccord 1/2" F pour sonde vanne thermostatique
B	Raccord 1" F refoulement eau chaude	F	Raccord 1" F pour utilisation vase ouvert
C	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé 1/2" M échappement visible	G	Raccord 1/2" F pour sonde pompe
D	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé 1/2" M		

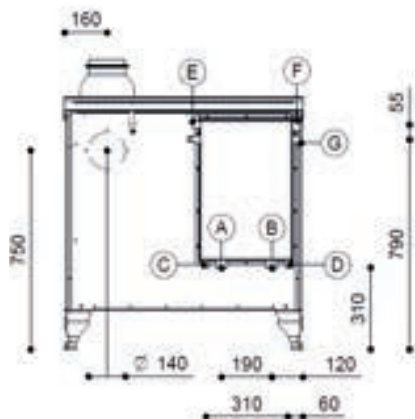
PRESTIGE 180 H - E-180-MH



A	Raccord 1" F retour eau froide	E	Raccord 1/2" F pour sonde vanne thermostatique
B	Raccord 1" F refoulement eau chaude	F	Raccord 1" F pour utilisation vase ouvert
C	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé 1/2" M échappement visible	G	Raccord 1/2" F pour sonde pompe
D	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé 1/2" M		

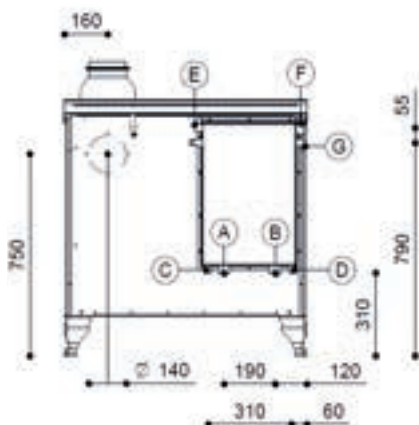
6-RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

ORIGINE 90H - C-90-BH



A	Raccord 1" F retour eau froide	E	Raccord ½" F pour sonde vanne thermostatique
B	Raccord 1" F refoulement eau chaude	F	Raccord 1" F pour utilisation vase ouvert
C	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé ½" M échappement visible	G	Raccord ½" F pour sonde pompe
D	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé ½" M		

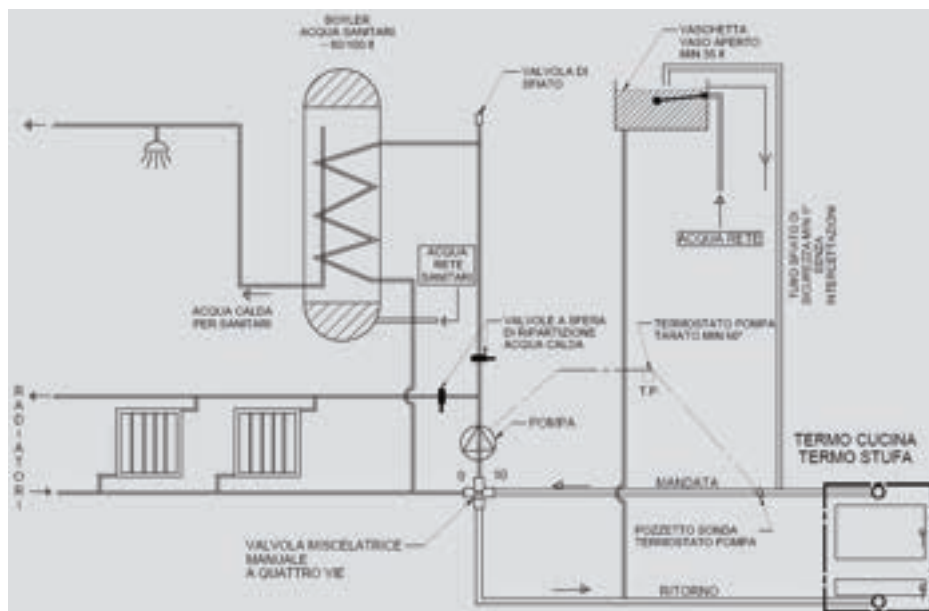
LEGENDE 90H - F-90-BH



A	Raccord 1" F retour eau froide	E	Raccord ½" F pour sonde vanne thermostatique
B	Raccord 1" F refoulement eau chaude	F	Raccord 1" F pour utilisation vase ouvert
C	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé ½" M échappement visible	G	Raccord ½" F pour sonde pompe
D	Échangeur thermique pour installation à circuit fermé ½" M		

6-RACCORDEMENT IDRAULICO

Schéma indicatif installation hydraulique à vase ouvert



N.B. LA TEMPÉRATURE DE L'EAU DE RETOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEURE À 60 °C

7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ

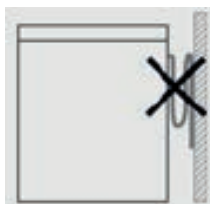
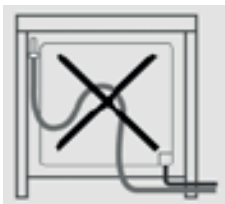
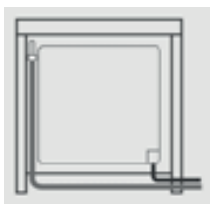
Raccordement au gaz avec un tuyau flexible en acier

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur.

Ce type de raccordement peut se faire sur des appareils soit encastrés soit à pose libre. Utiliser exclusivement des tuyaux flexibles en acier conformes à l'**EN14800:2007** avec extension maximum de 2 mètres. Visser l'extrémité du tuyau flexible L en interposant le joint C au raccord gaz B fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

L'installation terminée, vérifier d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme. S'assurer que le tuyau soit conforme à la norme **EN14800:2007**.

Faire attention que le tuyau ne soit pas écrasé ou endommagé, qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



Adaptation aux différents types de gaz

Avant d'exécuter les opérations suivantes, débrancher électriquement l'appareil.

La table de cuisson de la cuisinière est prédisposée pour utiliser un type de gaz, comme demandé lors de la commande. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les buses sur les brûleurs, régler l'air et régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les buses, il faut procéder comme décrit au paragraphe suivant.

REPLACEMENT DES BUSES

Extraire les grilles, ôter tous les diffuseurs de chaleur et les brûleurs (fig.1).

Avec une clé hexagonale de 10 mm, dévisser les buses des brûleurs (fig.2).

Procéder au remplacement des buses des brûleurs conformément au tableau du gaz à employer.

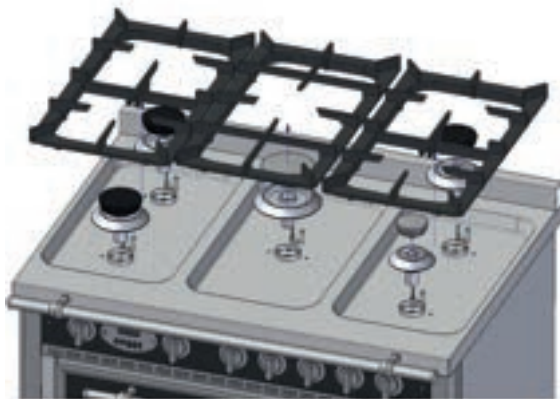


FIG.1

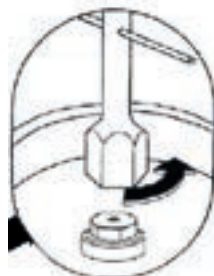


FIG.2

7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ

TABLEAU TECHNIQUE DES INJECTEURS ET RÉGULATION DE L'AIR

kW	ø Injecteurs			Régulation de l'air				Consommation				
	1,5	2,5	4,5	1,5	2,5	4,5		1,5	2,5	4,5		
	SR	R	UR	SR	R	UR		SR	R	UR		
Typologie												
G30 28...30mbar G31 37 mbar	0,55	0,75	1,00	7	7	1	mm	109,157	181,928	327,471	g/h	
G30 50mbar G31 50 mbar	0,50	0,65	0,88	7	7	1	mm	109,157	181,928	327,471	g/h	
G20 20 mbar	0,85	1,15	1,50	8	11	10	mm	0,143	0,238	0,429	m ³ /h	

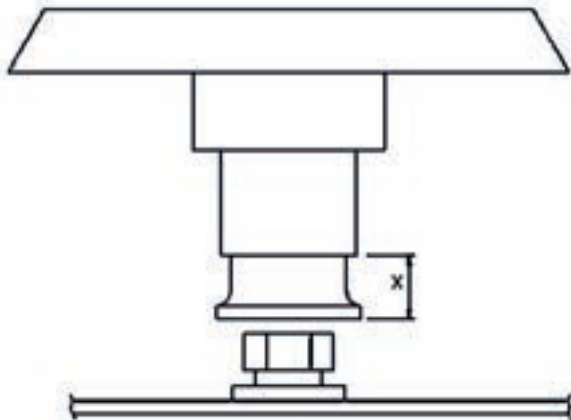
SR = SEMI-RAPIDE

R = RAPIDE

UR = ULTRA-RAPIDE



Pour les types d'injecteurs non présents dans le tableau, consulter le centre d'assistance technique qui saura conseiller les bons modèles à utiliser conformément aux législations en vigueur dans les différents pays.



Pour la régulation de l'air, modifier la distance « x » en se basant sur le tableau indiqué ci-dessus, unité exprimée en mm.

7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ

OPÉRATIONS FINALES

Après avoir remplacé les buses, régler l'air conformément au tableau de la page précédente et repositionner les brûleurs, les diffuseurs de chaleur et les grilles. Après avoir réglé avec un gaz différent de celui du test, remplacer l'étiquette du réglage du gaz appliquée sur l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz. L'étiquette est insérée à l'intérieur du sachet avec les buses.

RÉGLAGE DU MINIMUM POUR DU GAZ MÉTHANE

Allumer le brûleur et le mettre sur la position minimum. Tirer le bouton en desserrant le goujon de fixation et agir sur les vis de réglage à côté de la tige du robinet, jusqu'à l'obtention d'une flamme minimum régulière (fig.3). Remonter le bouton (en tournant rapidement le bouton de la position de maximum à celle de minimum, la flamme ne devra pas s'éteindre). Répéter l'opération sur tous les robinets de gaz.

RÉGLAGE DU MINIMUM POUR DU GAZ LIQUIDE

Pour régler le minimum avec du gaz liquide, il faut visser complètement, dans le sens horaire, les vis logée à côté de la tige du robinet (fig.3).

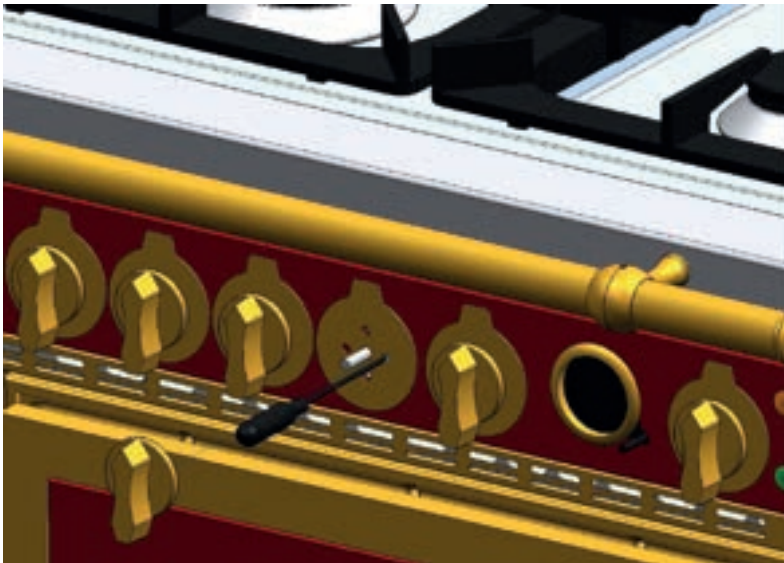
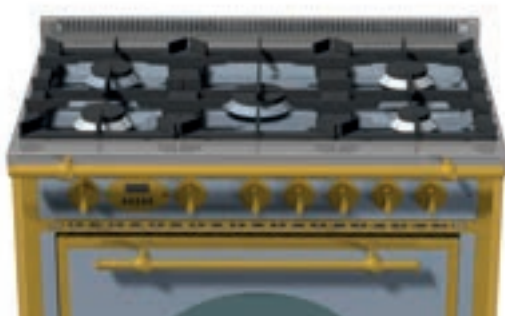


FIG.3

7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ

EMPLOI DES MODULES CUISSON GAZ



Sur la partie frontale du dessus, il y a des boutons de réglage de la flamme en cas de modules électriques pour régler la température souhaitée.

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR AU GAZ

La table de cuisson est accompagnée d'un allumage automatique commandé par le bouton, pour allumer la flamme presser le bouton et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position de maximum, (grande flamme fig.1) et maintenir le bouton pressé jusqu'à l'allumage du brûleur. Une fois allumé, relâcher le bouton. Pour obtenir une flamme plus petite, il faut tourner ultérieurement le bouton jusqu'à la position de minimum (petite flamme fig.1)

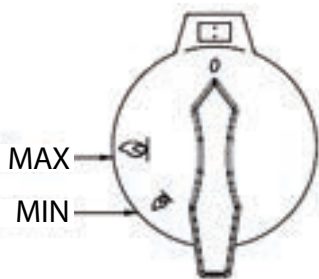


FIG.1

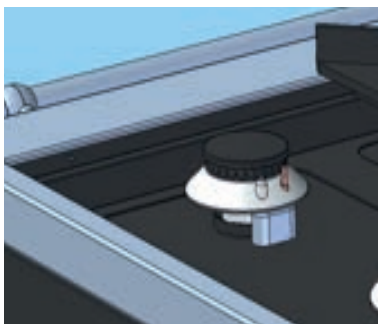


FIG.2

L'appareil est également fourni, outre l'allumage électronique, du dispositif automatique de sécurité (fig.2), après avoir allumé la flamme avec le bouton, maintenir le bouton du robinet du brûleur pressé pendant environ 10 secondes (compter jusqu'à vingt). Cela permet ainsi au thermocouple de chauffer et donc de garder le clapet de sûreté ouvert.

Le brûleur allumé, effectuer un passage de la position de maximum à la position de minimum pour vérifier la stabilité de la flamme. Si pour une raison quelconque la flamme devait s'éteindre, quelques secondes après le thermocouple refroidit et interrompt son action sur le clapet de sûreté qui se déclenche et ferme l'afflux du gaz au brûleur.

Mise en garde 1 : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Veuillez assurer une bonne aération du local en maintenant les orifices de ventilation naturelle ouverts ou en installant une hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation.

7-RACCORDEMENT/FONCTIONNEMENT DU GAZ

Mise en garde 2 : Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe déjà.

Mise en garde 3 : En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et ne pas réessayer d'allumer avant au moins 1 minute.

Mise en garde 4 : Ne pas presser le bouton d'allumage ou le bouton de commande du gaz si les brûleurs ne sont pas bien insérés dans leur logement, puisqu'on pourrait endommager les bougies d'allumage ou le système d'allumage.

EMPLOI CORRECT DU BRÛLEUR AU GAZ

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, il est conseillé d'utiliser pour chaque type de brûleur, des casseroles ayant les dimensions indiquées dans le tableau de la page suivante, pour éviter que la flamme ne sorte du fond de la casserole en dispersant de la chaleur inutile.

<i>Brûleurs</i>	<i>Diamètre de la casserole (cm)</i>
<i>Ultra-rapide (grand)</i>	<i>de 21 à 24</i>
<i>Rapide (moyen)</i>	<i>de 15 à 20</i>
<i>Semi-rapide (petit)</i>	<i>de 8 à 14</i>

N'utiliser que des récipients à fond plat.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Nettoyer le brûleur et le diffuseur de chaleur avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif ni acide, en ayant soin d'enlever toute incrustation et d'attendre qu'ils soient parfaitement secs.

Attention : éviter de laver ces composants au lave-vaisselle.

En ce qui concerne la grille du brûleur, elle peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle à une température basse.

Nettoyer toujours le bac en dessous du brûleur avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif ni acide.

Remonter les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs correspondants, en s'assurant que les niches présentes sur les diffuseurs de chaleur s'insèrent sur les goujons des brûleurs.

N.B. il est utile, après le lavage, d'humecter les brûleurs en fonte et les diffuseurs de chaleur avec de l'huile de vaseline ou de l'huile de cuisine, afin d'éviter la formation possible de traces de rouille.

LES BOUGIES ET LES THERMOCOUPLES

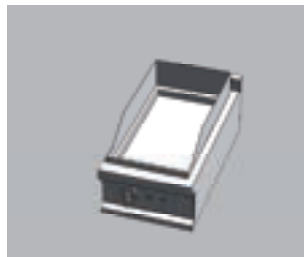
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples (voir la fig.2) doivent toujours être bien propres. Contrôler fréquemment et si nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. D'éventuels résidus secs doivent être ôtés avec un cure-dents ou une aiguille.



FIG.2

8-INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU FRY TOP ÉLECTRIQUE

MODE D'EMPLOI DU FRY TOP ÉLECTRIQUE



Les plaques Fry Top s'allument en tournant la poignée dans le sens horaire.
Le voyant jaune allumé indiquera qu'elles sont allumées.

À partir de 50°C et plus, le voyant rouge s'allumera aussi, il s'éteindra lorsque la plaque aura atteint la température configurée.

L'alternance de l'allumage du voyant rouge est due au système thermostatique de fonctionnement de la plaque.

Pour comprendre les possibilités de cuisson de la plaque, vous pouvez éventuellement vous aider du tableau, purement indicatif, reporté ci-dessous.

Degrés centigrades	Type de cuisson
50	Pour réchauffer des plats déjà cuits auparavant
100-120	Cuissons lentes pour aliments délicats
150-170	Cuissons lentes pour aliments d'une certaine épaisseur (hamburger, viande panée)
200-220	Cuisson idéale pour les viandes grasses et juteuses, le poisson, les légumes etc.
220-250	Cuissons ultra rapides

Il est évident que plus vous utiliserez ce système et plus vous découvrirez les avantages de cette cuisson.

POUR VOTRE TRANQUILLITÉ

Après avoir utilisé la plaque électrique, se rappeler de l'éteindre en mettant la poignée ou l'indicateur sur « 0 » (éteint).
En cas d'anomalie de fonctionnement, appeler immédiatement le service d'assistance technique.

ATTENTION : l'appareil en marche produit de la chaleur autour de la zone de cuisson. Tenir les enfants éloignés pendant la cuisson.

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer le plan de cuisson. Après cela, allumer le fry top, sans casserole, pendant 5 minutes au degré de température maximum. De cette façon, on éliminera l'« odeur de neuf ».

NETTOYAGE DE LA PLAQUE FRY TOP

Il s'effectue facilement en utilisant un chiffon humide et un détergent non abrasif, en repassant avec un chiffon doux et sec.
Pour des taches très résistantes, utiliser de l'eau et du vinaigre (vinaigre pur sur la saleté la plus difficile pendant quelques minutes).

Ne jamais nettoyer avec de la paille de fer, avec des chiffons durs ou rêches, avec un tampon métallique à récurer, avec des détergents abrasifs ou corrosifs.

Tous les résidus de nourriture doivent être enlevés de la grille avec une palette en bois ou en plastique. La surface doit être bien nettoyée et puis graissée avec une couche d'huile alimentaire.

9-MODE D'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

INSTRUCTIONS DU PROGRAMMATEUR DIGITAL À AIGUILLES



Fonctionnement général

Cette minuterie gère l'affichage de l'heure (avec des aiguilles analogiques) et le fonctionnement du four (avec un bouton push et des icônes d'indication).

En actionnant le bouton push, on peut régler l'heure, programmer l'heure de début et de fin de la cuisson, configurer une alarme (Minute Minder).

Réglage de l'horaire

Pour régler l'heure indiquée par les aiguilles de l'horloge, presser brièvement 4 fois le bouton jusqu'à ce que l'icône « CLOCK » clignote. Puis, pour augmenter ou diminuer l'heure affichée par paliers de 1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, et l'aiguille des minutes se déplace par paliers de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. 10 secondes après le dernier ajustement, la minuterie électronique sort automatiquement du mode réglage de l'heure.

Cuisson manuelle

Au repos, la minuterie permet la cuisson manuelle en actionnant l'interrupteur général du four (à l'extérieur du dispositif).

ATTENTION : après avoir fourni de l'alimentation de réseau à la minuterie, il faut attendre environ 2 secondes avant que le relais soit excité.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer tout de suite et de terminer automatiquement la cuisson en fonction de l'heure programmée.

Pour programmer l'heure de fin de cuisson, presser brièvement 2 fois le bouton Push jusqu'à ce que l'icône « END TIME » clignote.

Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par paliers de 1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, et l'aiguille des minutes se déplace de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire.

L'icône « END TIME » continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Le programme peut être confirmé en pressant le bouton, pourvu qu'au moins 2 minutes de cuisson aient été programmées.

En confirmant le programme, la cuisson commence et l'alarme sonore est automatiquement activée. La cuisson se terminera lorsque « Heure de Fin de Cuisson Programmée = Heure Actuelle ».

Pour afficher le programme configuré, presser brièvement et relâcher le bouton, les aiguilles et les icônes affichent en même temps le programme configuré.

Au terme de la cuisson, l'icône « END TIME » clignote et l'alarme émet des signaux sonores. 1 minute après, l'alarme est désactivée et l'icône « END TIME » continue de clignoter jusqu'à ce qu'on presse le bouton.

Pour annuler le programme avant la fin, presser le bouton pendant 3 secondes : le programme sera annulé et la minuterie reviendra en modalité cuisson manuelle.

9-MODE D'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Programmation de l'heure de début et de fin de cuisson.

La programmation de l'heure de début de cuisson permet de commencer et de terminer automatiquement la cuisson en fonction des heures programmées.

Pour programmer l'heure de début de cuisson, presser brièvement 1 fois le bouton Push jusqu'à ce que l'icône « START TIME » clignote.

Pour augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson par paliers de 1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, et l'aiguille des minutes se déplace de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire.

L'icône « START TIME » continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si au bout de ce temps, on ne tourne ni ne presse le bouton, les aiguilles reviennent automatiquement à l'affichage de l'heure et le programme est annulé. Si on presse le bouton, l'heure de début de cuisson est mémorisée (icône « START TIME » allumée fixement), pourvu qu'au moins 1 minute de retard ait été programmée, et on passe à la configuration de l'heure de fin de cuisson (l'icône « END TIME », éteinte, se met à clignoter).

Pour programmer l'heure de Fin de Cuisson, suivre la procédure décrite dans le paragraphe correspondant.

La cuisson commencera lorsque « Heure de Début de Cuisson Programmée = Heure actuelle ».

Programmation de la minuterie

La programmation de la minuterie permet d'avoir une simple alarme à la fin d'un temps programmé sans activer la cuisson (mode Minute Minder).

Pour programmer une « alarme » sans démarrer aucune cuisson (mode minuterie), presser brièvement le bouton Push trois fois jusqu'à ce que l'icône « ALARM » clignote. Puis tourner le bouton, la configuration de la minuterie est identique à celle de l'heure de Fin de Cuisson (voir le paragraphe correspondant).

La minuterie ne peut être utilisée que si aucun programme n'est en cours.

Affichage du programme configuré

Le programmateur permet d'afficher le programme configuré.

Pour afficher le programme configuré, presser brièvement et relâcher le bouton Push, au même moment le programmateur affiche le programme configuré en déplaçant les aiguilles sur l'horaire configuré et il met en évidence les phases en faisant clignoter les icônes correspondantes.

Le programmateur revient ensuite automatiquement à l'affichage de l'heure actuelle et continue en effaçant le programme configuré.

Annulation du programme configuré

Le programmateur permet d'annuler le programme configuré.

Pour annuler le programme configuré, presser pendant quelques secondes le bouton Push jusqu'à l'extinction des icônes correspondantes et l'émission du second bip.

Le programmateur revient ensuite automatiquement au mode cuisson manuelle.

Signalisation d'une coupure de courant

La minuterie n'annule pas le programme en cas de coupure de courant.

La minuterie signale toute absence d'alimentation de réseau par le clignotement du symbole « CLOCK », pour permettre à l'utilisateur de vérifier que l'heure est correcte. Dans ce cas, pour désactiver la signalisation, presser brièvement le bouton.

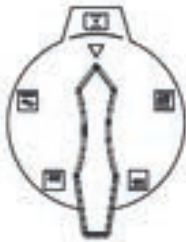
10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

Ci-dessous, toutes les fonctions des boutons que vous trouverez sur le four, afin de comprendre et mieux apprécier leurs caractéristiques, qui vous aideront à préparer vos plats, de la viande au poisson, aux desserts et aux pizzas et... bien d'autres encore.

Symbologie des fonctions sur le four électrique ventilé (mf)



Symbologie des fonctions sur le four statique (st)



Symbologie du thermostat électrique



EMPLOI DES DIFFÉRENTES SYMBOLOGIES DES FOURS

Nous commençons, par commodité, par la symbologie du **MF** puisqu'elle comprend aussi la symbologie du **ST**, bien que ce dernier présente des caractéristiques différentes, qui seront spécifiées dans le paragraphe dédié au GRIL.

Il est juste et bon de rappeler, pour réussir vos plats, de ne jamais introduire les plats dans le four froid, mais plutôt d'attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.

11-SYMBOLOGIES DES FOURS

AMPOULE FOUR (MF, ST)



Ce symbole correspond à l'allumage des lumières internes du four sans activer aucun type de chauffage. Cette fonction sert à faciliter les opérations de nettoyage du four éteint en visualisant le logement de cuisson.

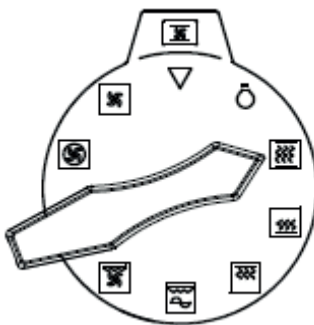
Le ventilateur (s'il est fourni) se mettra également en marche avec les lumières.

Si cela est prévu, les fours sont dotés d'un ventilateur, qui entre en fonction chaque fois que le four est allumé. Le flux d'air, causé par le ventilateur, crée une barrière à la chaleur provenant du four, protège les composants électriques, les mécanismes du tableau de bord et garantit une plus grande fiabilité dans le temps. L'éclairage interne et le ventilateur restent également en fonction dans toutes les autres positions de cuisson.

Le ventilateur de certains modèles n'entre en fonction automatique qu'avec le four chaud (donc même au-delà des 10' après l'allumage et s'arrête automatiquement lorsque le four a refroidi).

Cuisson statique (mf et st)

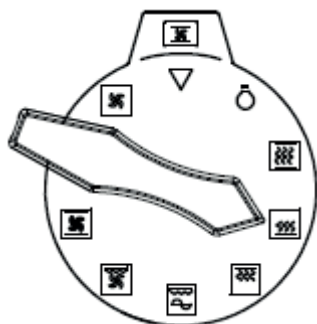
Le chauffage arrive aussi bien par le haut (résistance ciel) que par le bas (résistance sole).



Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle qui permet de cuire uniformément vos plats.

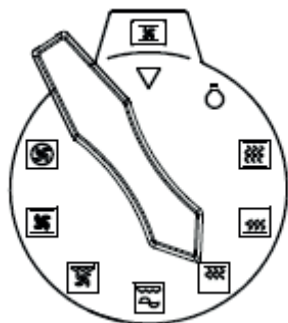
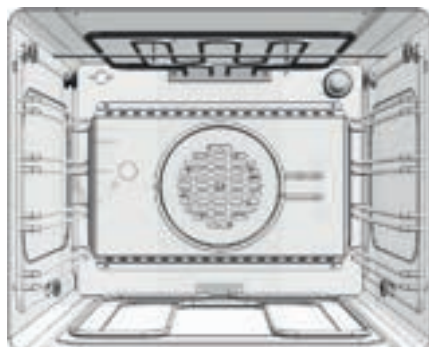
10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

Cuisson par en dessous (mf et st)



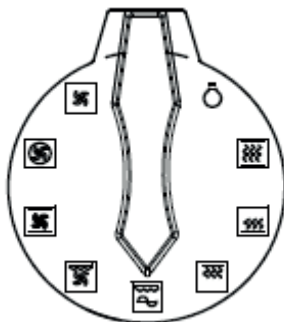
L'élément chauffant inférieur (résistance de la sole) est maintenant inséré. La chaleur monte donc du bas vers le haut. Idéal pour terminer la cuisson des plats déjà cuits en haut, mais encore crus en dessous et à l'intérieur.

Cuisson par le haut (mf, st)



Le chauffage s'effectue maintenant de haut en bas, vu que la résistance supérieure (résistance du ciel) est insérée. On l'utilise normalement pour rissoler la surface des aliments à la fin du cycle de cuisson.

Cuisson gril multifonctions (mf, st)



10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

Dans cette position, la résistance appelée gril, située dans la partie supérieure du four à l'intérieur de la résistance du ciel, est allumée. La chaleur que la résistance gril émane par le haut est très intense, permettant ainsi de griller et rôtir. Consulter le paragraphe « Emploi du Gril ».

Normalement, le gril s'utilise à la température maximale de 200°C ; il est cependant possible, selon vos exigences personnelles, de régler la quantité de chaleur dégagée. Tous nos modèles sont en effet pourvus d'un thermostat qui permet de choisir la température souhaitée, en actionnant le bouton prévu à cet effet. N.B. : normalement, la porte doit être maintenue fermée, en cas de fumée excessive ouvrir complètement la porte. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser la broche de la rôtissoire (si elle est fournie) qui entre en fonction avec la résistance du gril (voir les rubriques « Emploi du gril et Emploi de la rôtissoire »).

Avec le gril, toutes les viandes, les poissons et même les légumes sont réussis sans problèmes ; vous pouvez même griller des petites brochettes.

Les viandes rouges coupées en fines tranches et les poissons plats ou en tranches, doivent être grillées très rapidement et le plus près possible du gril.

Pour les viandes blanches, les poissons normaux et les légumes, il faudra éloigner le morceau à cuire par le « gril » ; la cuisson sera dans ce cas un peu plus longue.

Sortir la viande du congélateur quelques heures avant de la griller.

Il est conseillé de poser la viande sur des feuilles de papier four épaisses : elle sera savoureuse et ne risquera pas de rester congelée à l'intérieur.

Poivrer ou épicer la viande avant de la faire griller, mais saler seulement après la cuisson, autrement elle sera moins juteuse. Badigeonner tous les aliments à cuire avec un peu d'huile ; la meilleure chose à faire est d'utiliser un pinceau large et plat.

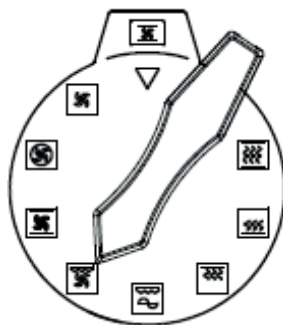
Ne jamais huiler les aliments pendant la cuisson, même pas lorsqu'on doit tourner : leur jus coulerait et la grillade serait sèche.

Pour pouvoir apprécier la cuisson au gril, il faut tenir compte d'une règle fondamentale : avant de commencer chaque cuisson, le gril doit être brûlant.

POSITION CORRECTE DE LA GRILLE PORTE-PLATS PAR RAPPORT AU GRIL



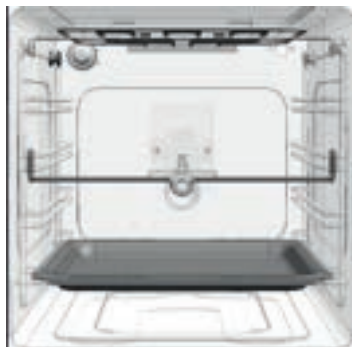
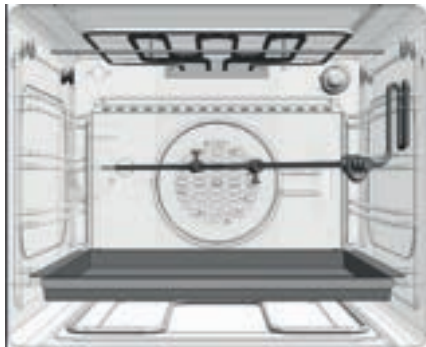
Cuisson gril moelleuse (mf)



10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

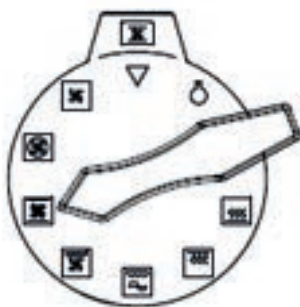
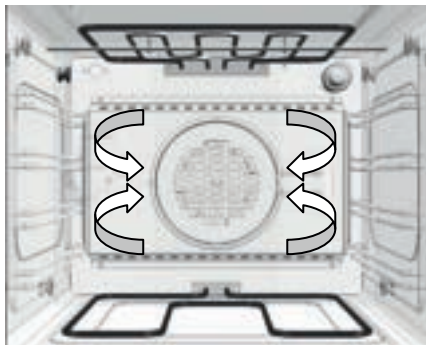
Comme dans la position précédente, avec la cuisson gril léger, la « Résistance gril » s'allume, mais dans ce cas un ventilateur se met également en marche, situé sur le fond du four et protégé par un panneau autonettoyant. La chaleur intense dégagée par la résistance gril est ainsi mieux distribuée, de façon à ce que la cuisson des aliments devienne plus tendre et uniforme. Dans ce cas, la température du gril peut également être réglée à l'aide du bouton du thermostat prévu à cet effet.

Emploi de la rôtissoire



Dans les modèles prédisposés, si l'on veut cuire avec la rôtissoire, après avoir préchauffé le four, installer la broche avec la viande, préalablement insérée et fixée avec les crochets de blocage prévus à cet effet, sur le châssis situé sur la poêle du four. Insérer cette dernière à l'intérieur du four dans la position la plus basse. Puis, pousser le châssis de façon à enclencher la broche dans le trou prévu à cet effet. La poignée en plastique de la broche doit être enlevée (en la dévissant) puisqu'elle ne résiste pas à la chaleur de la cuisson. La cuisson terminée, éteindre le four et extraire le tout en effectuant les phases décrites avant à l'envers.

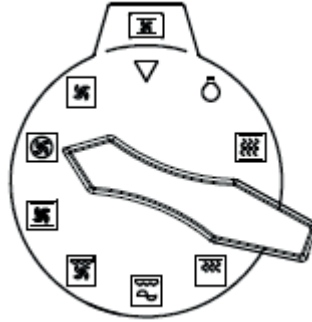
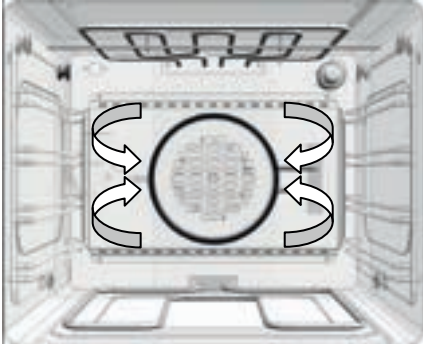
Cuisson intensive (mf)



Avec cette position, on insère la résistance ciel (du dessus), la résistance sole (du dessous) et, permet en même temps le fonctionnement du ventilateur (voir la position précédente), permettant de cuisiner la nourriture de façon uniforme sans jamais les tourner. Elle est également conseillée pour porter plus rapidement le four à la température souhaitée.

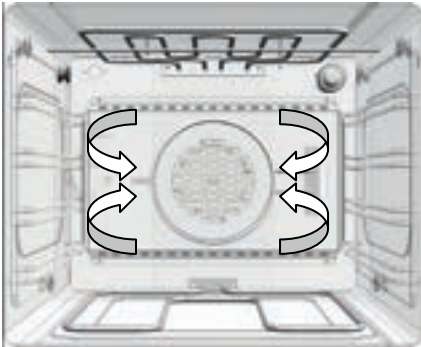
10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

Cuisson ventilée (mf)



Dans cette position, la chaleur est produite par une résistance circulaire située sur le fond du four. Cette résistance entoure le ventilateur, elle est également protégée par le panneau autonettoyant. Cette cuisson homogène permet de cuire sur plusieurs plans différents plats. Idéal pour gâteaux et pâtisserie en général.

Décongélation (mf)



Dans la fonction décongélation, aucun élément chauffant ne fonctionne ; seul le ventilateur est inséré afin de décongeler rapidement les aliments.

10-MODE D'EMPLOI DU FOUR

Emploi du thermostat électrique

La fonction du thermostat est de maintenir constante (en sélectionnant les fonctions électriques du four) la température choisie en fonction du type de plat à cuire (voir aussi les tableaux d'orientation des temps et températures de cuisson) pendant toute la durée de la cuisson.

N.B. : le thermostat contrôle seulement le fonctionnement des résistances électriques, pas des brûleurs au gaz.

Pour sélectionner la température souhaitée, il suffit simplement de tourner le bouton dans le sens horaire en mettant l'indicateur de référence au chiffre correspondant. La position maximum correspond à 250°C environ.

En actionnant le thermostat, on allume le voyant orange correspondant, ce dernier indique que le four fonctionne.

Pour une utilisation correcte du four, il est utile de connaître le temps et les températures de cuisson des différents plats.

Lampe témoin

Sur le tableau de commande du four (à droite des modèles avec deux tableaux de commande) sont positionnées deux lampes témoin de couleur différente.

La lampe témoin verte indique que le four est allumé.

La lampe témoin thermostat orange avertit que les éléments chauffants électriques du four fonctionnent. Elle s'éteint lorsque la température configurée a été atteinte et se rallume chaque fois que le four revient en phase de chauffage pour maintenir la température constante.

Conseils utiles sur le four

En général, pour réussir vos plats, ne jamais introduire les plats dans le four froid, mais plutôt attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.

Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat pour faire griller la nourriture.

Cette dernière est utilisée pour récupérer les jus et les graisses qui, normalement, coulent lorsqu'on utilise le gril ou qu'on cuit de la viande sur la grille.

Dans ce cas, nous conseillons de verser de l'eau dans la lèchefrite pour éviter les mauvaises odeurs que les graisses qui coulent peuvent dégager en brûlant.

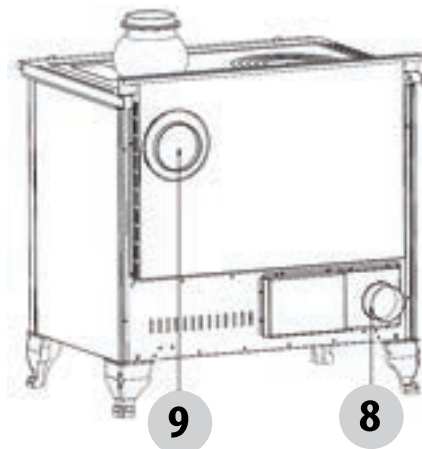
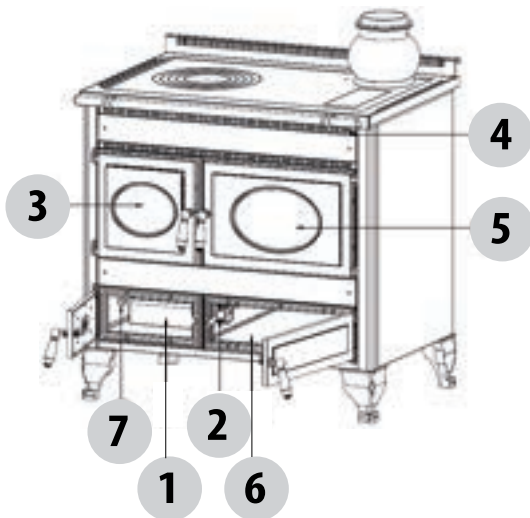
Ne jamais poser la lèchefrite sur le fond du four.

Ne jamais mettre de feuilles d'aluminium les parois du four, surtout la partie inférieure du compartiment cuisson.

Nettoyer le four après chaque utilisation, car la saleté s'enlève plus facilement, en évitant qu'elle brûle aux hautes températures.

12-LISTE DES PIÈCES MODÈLES À AIR

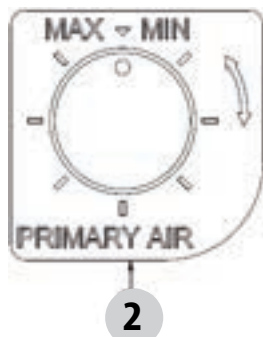
CUISINIÈRE 90-180



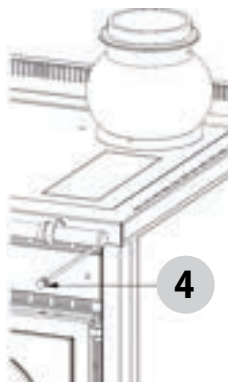
1	TIROIR À CENDRES	6	COMPARTIMENT CHAUFFE-PLATS
2	BOUTON ROTATIF DE COMMANDE DE LA VANNE SEMI-AUTOMATIQUE D'AIR PRIMAIRE	7	LEVIER POUR SECOUER LES CENDRES
3	FOYER DE COMBUSTION À BOIS	8	AIR BOX
4	COMMANDE VOLET DE DÉRIVATION	9	ÉVACUATION DES FUMÉES ARRIÈRE
5	FOUR DE CUISSON À BOIS		

13-FONCTIONNEMENT MODÈLES À AIR

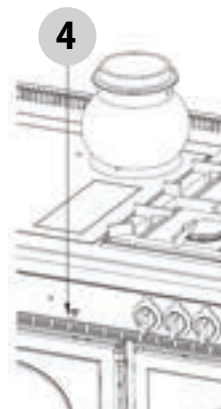
DÉTAIL COMMANDE



ÉL. 2 - COMMANDE AIR PRIMAIRE



ÉL. 4 - COMMANDE DÉRIVATION
OUVERTE



ÉL. 4 - COMMANDE DÉRIVATION
FERMÉE

ALLUMAGE MODÈLE À AIR 90L ET 180 LGE

Ouvrir à moitié la vanne d'air primaire (tourner le bouton rotatif 2 dans le sens horaire détail 2 - COMMANDE AIR PRIMAIRE). Ouvrir complètement la vanne de dérivation du passage des fumées (tirer le pommeau 4 vers soi détail 4 - COMMANDE DÉRIVATION).

Ouvrir complètement la grille pour secouer les cendres (tirer la tirette 7 vers soi).

Pour le démarrage, il est conseillé d'utiliser des allume-feu solides, disponibles dans le commerce, de les placer au centre de la grille sur laquelle il faut poser une certaine quantité de petits bouts de bois ou des petites branches de bois bien séché et quelques petites bûches de bois. Allumer le feu et attendre que tout le bois s'enflamme bien, en favorisant ainsi le chauffage du conduit de fumée et son tirage. (En cas de journée de basse pression, il peut être utile de laisser la porte du tiroir à cendres « 1 » entrouverte de quelques centimètres pour favoriser l'amorçage de la combustion). Après quelques minutes, une fois que la combustion est bien partie, ajouter quelques bûches de bois de dimension moyenne. Attendre qu'elles s'enflamment bien et commencer par fermer le volet de l'air primaire (2) jusqu'à trouver le réglage approprié et le levier pour secouer les cendres (7). Après environ 20/30 minutes de l'allumage, charger des bûches de grosse dimension toutes les 3-4 heures sur le lit de braises. Cette forme d'utilisation permet un meilleur rendement et une longue durée (feu continu) de la combustion.



Ne pas oublier de nettoyer le tiroir à cendres régulièrement.

ÉVITER IMPÉRATIVEMENT DE GRANDES FLAMMES QUI PROVOQUENT DE GRAVES DOMMAGES ET L'ANNULATION IMMÉDIATE DE LA GARANTIE.

RÉGULATION DE L'AIR COMBURANT DE LA CUISINIÈRE À BOIS

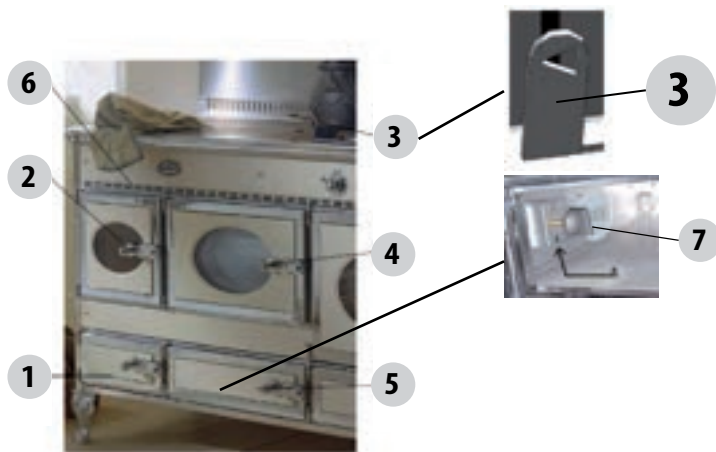
La régulation de l'air comburant avec le bouton rotatif pour le thermostat automatique de tirage(2) permet d'augmenter ou de diminuer la vitesse de combustion et d'adapter ainsi les différentes exigences de chauffage et de cuisson. Le thermostat en question a une fonction de sécurité car, lorsque la température de la sortie des fumées dépasse 200°, il ferme totalement l'arrivée d'air primaire.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL EST TRÈS CHAUD, EMPÊCHER LES ENFANTS DE S'APPROCHER À L'AIDE DE PROTECTIONS APPROPRIÉES.

14-LISTE DES PIÈCES MODÈLES THERMO

CUISINIÈRE 90H-180H



1	TIROIR À CENDRES	5	COMPARTIMENT CHAUFFE-PLATS
2	FOYER DE COMBUSTION À BOIS	6	LEVIER DE COMMANDE AIR SECONDAIRE COMBUSTION
3	COMMANDE VOLET DE DÉRIVATION	7	VANNE SEMI-AUTOMATIQUE DE RÉGLAGE AIR PRIMAIRE
4	FOUR DE CUISSON À BOIS		

CONDENSATION

Lors du premier allumage de la cuisinière, il est normal qu'il se forme de la condensation autour de la chaudière et dans le logement du tiroir à cendres (due à l'humidité du bois et au choc thermique).

Si cette condensation persiste par la suite, les causes possibles sont :

- L'utilisation de bois mouillé, trop humide ou non adapté.
- Un conduit de cheminée mal isolée ou ayant des dimensions ou des caractéristiques non adaptées.
- Une température de l'eau de retour trop basse, inférieure à 45 °C, due à un feu trop bas ou à une absorption excessive de calories de la part des radiateurs. Il s'ensuit l'importance d'installer une vanne manuelle à 4 voies pour contrôler et régler la température de l'eau de retour.



IMPORTANT : une condensation permanente réduit le rendement de la cuisinière et la durée de vie normale de la chaudière, en faisant déchoir la garantie.

15-FONCTIONNEMENT MODÈLES THERMO

Mise en marche

Ouvrir le volet de dérivation (3) en déplaçant le levier vers la droite (vers la base du triangle).

Étalonner la vanne semi-automatique située dans le tiroir à cendres ou dans le compartiment chauffe-plats.

Pour le démarrage, il est conseillé d'utiliser des allume-feu solides, disponibles dans le commerce, de les placer au centre de la grille sur laquelle il faut poser une certaine quantité de petits bouts de bois ou des petites branches de bois bien séché et quelques petites bûches de bois. Allumer le feu et attendre que tout le bois s'enflamme bien, en favorisant ainsi le chauffage du conduit de fumée et son tirage. (En cas de journée de basse pression, il peut être utile de laisser la porte du tiroir à cendres « 1 » entrouverte de quelques centimètres pour favoriser l'amorçage de la combustion). Après quelques minutes, une fois que la combustion est bien partie, ajouter quelques bûches de bois de dimension moyenne. Après environ 20/30 minutes de l'allumage, charger des bûches de grosse dimension toutes les 3-4 heures sur le lit de braises. Cette forme d'utilisation permet un meilleur rendement (supérieur à 75% en moyenne) et une longue durée (feu continu) de la combustion.

Attention : Ne pas oublier de nettoyer le tiroir à cendres régulièrement.

ÉVITER IMPÉRATIVEMENT DE GRANDES FLAMMES QUI PROVOQUENT DE GRAVES DOMMAGES ET L'ANNULATION IMMÉDIATE DE LA GARANTIE.

Fonctionnement

La régulation de l'air comburant avec la vanne semi-automatique (7) permet d'augmenter ou de diminuer la vitesse de combustion et d'adapter ainsi les différentes exigences de chauffage et de cuisson.

PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL EST TRÈS CHAUD, EMPÊCHER LES ENFANTS DE S'APPROCHER À L'AIDE DE PROTECTIONS APPROPRIÉES.

Régulation de l'air comburant

La régulation de l'air comburant avec le thermostat automatique de tirage (7) permet d'augmenter ou de diminuer la vitesse de combustion et d'adapter ainsi l'absorption de chaleur de la chaudière aux différentes exigences de chauffage et de cuisson. Ce dispositif réduit automatiquement l'afflux d'air comburant lorsque l'eau de la chaudière atteint la température préétablie.

La rotation du bouton rotatif du régulateur thermostatique correspond environ à une place de réglage de la température de l'eau entre 30 °C et 90 °C.

- **Combustion lente** : régler le thermostat de façon à ce que le feu brûle lentement (position moyenne), selon les différentes conditions de tirage de la cheminée et du combustible utilisé, en contrôlant toujours que la température de l'eau ne descende pas en dessous de 60 °C.
- **Combustion rapide ou pour cuisiner** : régler le thermostat sur une position élevée en contrôlant que la plupart de la chaleur produite soit absorbée par l'installation de chauffage.

16-CUISSON

Cuisiner à la plaque

La plaque en fonte ne doit jamais être à température d'incandescence. Il faut toujours utiliser des récipients à fond lourd et plat. Pour des exigences particulières, il est également possible de mettre les casseroles à feu vif en ôtant la partie des cercles de la plaque radiante.

Utilisation du four à bois

Pour utiliser au mieux le four à bois, il suffit de placer la commande du volet de dérivation (3/4 selon le modèle acheté) en position fermée. La distribution des fumées autour du corps du four sur toutes les surfaces permettra d'obtenir une température uniforme dans le corps même. Il est conseillé de ne pas laisser la température monter au-dessus de 300 °C, car cela risque de faire brûler rapidement les aliments à cuisiner.

NB : Pour obtenir une excellente cuisson, il faut toujours préchauffer le four en contrôlant la température atteinte à l'aide du thermostat situé sur la vitre de la porte.

Tableau de cuisson

TYPE DE PLAT	TEMP. °C	TEMPS EN MINUTES	TYPE DE PLAT	TEMP. °C	TEMPS EN MINUTES
Viandes de boucherie			Pain et biscuits		
Bœuf braisé (d'1/1,2 kg)	150/160	180/210	Pain en tranches	190/200	45/60
Rôti de veau (d'1/1,5 kg)	150/160	120/150	Petits pains	150/160	20/25
Pain de viande (d'1/1,5 kg)	180/190	90/120	Pain blanc	175/210	25/40
Agneau (gigot ou carré)	150/160	60/90	Biscuits	125/140	20/30
Chevreau (gigot ou carré)	150/160	45/60	Gâteaux et pâtisseries		
Porc (longe ou jambon)	175	45/60	Fougasse	175	40/50
Gibier			Génoise	180	40/45
Lièvre rôti	150/160	60/90	Gâteau mille-feuilles	180	25/35
Faisan rôti	150/160	60/90	Gâteau au chocolat	190	25/35
Perdrix	150/160	45/60	Gâteau au fruits	175	50/70
Chevreuil, daim, cerf rôti	150/160	90/120	Roulés	190/200	12/18
Volaille			Beignets	180	15/20
Poulet ou chapon	170	90/120	Vols au vent	175	20
Pigeon rôti	150/160	80/100	Feuilletés	180	20
Dinde	150	90/120	Pâte Brisée	180	20
Oie	160	150/180	Sponge cake	125	20/25
Canard	175	180/200	Soufflés	180/200	20
Poisson			Meringues	120/125	30/35
Poissons en général	200	15/20			
Divers					
Goulash (1/1,5 kg)	180/190	60/75			

17-MAINTENANCE ET NETTOYAGE



Toutes les opérations de nettoyage de toutes les parties doivent être exécutées lorsque le produit est complètement froid et avec le courant coupé.

NETTOYAGE PAR L'UTILISATEUR

PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Les finitions en acier inox et les éléments peints, s'ils ne sont pas traités avec soin et avec des produits spéciaux, peuvent être endommagés de manière irréparable.

Les vapeurs produites par certains produits chimiques peuvent créer un nuage agressif, qui peut attaquer les finitions de la cuisinière, comme l'inox et les panneaux peints, en tachant ces derniers et en donnant l'impression qu'il s'agit de taches de rouilles.

L'apparition de ces taches annulera complètement la garantie du produit.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Pour les éléments émaillés et en acier, ne pas utiliser de produits abrasifs ni acides, et éviter de nettoyer avec une lame en acier ou de la paille de fer. Utiliser de l'eau tiède et des détergents neutres. Les éléments en acier peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif, puis essuyés avec un chiffon doux et sec. Pour les taches particulièrement tenaces, il faut utiliser de l'eau chaude et du vinaigre.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Laisser refroidir le four et le nettoyer soigneusement avec un chiffon trempé dans l'eau tiède et un détergent non abrasif (ou à l'aide de produits disponibles dans le commerce).

Ne pas utiliser de chiffons ou d'éponges abrasifs ou d'autres produits qui pourraient endommager l'émail irréparablement.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour les éléments émaillés, il faut utiliser de l'eau et des détergents non abrasifs ou acides. Pour un nettoyage simple et soigné de la vitre intérieure de la porte, il est possible de l'enlever de son logement en dévissant, avec la porte complètement ouverte, les vis correspondantes.



Attention !!!

Avant d'utiliser l'appareil, il faut enlever le film spécial de protection des différents composants ou éléments qui ne sont pas prévus en acier inox ou en aluminium (ex. plat à pâtisserie ou/et autres).

NETTOYAGE DES BORDS ET DES FINITIONS EN LAITON

Pour les nettoyer, utiliser exclusivement un chiffon humide et, éventuellement, un détergent absolument non abrasif puis, repasser avec un chiffon doux et sec. Pour les portes et les bords en laiton massif, utiliser des produits spécifiques (type sidol).

NETTOYAGE ORDINAIRE DU FOYER ET DU TIROIR À CENDRE

Il est conseillé, lorsque le poêle est froide et avant tout allumage, d'effectuer un nettoyage minutieux du brasier en éliminant les restes de cendre et les éventuelles parties imbrûlées.

Il est bon de vider également les cendres récupérées dans le tiroir situé sous le foyer, en faisant attention qu'il n'y ait pas de braises brûlantes.

Il est conseillé de vider les cendres du tiroir toutes les 8 heures de fonctionnement de l'appareil. La hauteur maximale de remplissage du foyer est à mi-hauteur de la chambre de combustion.

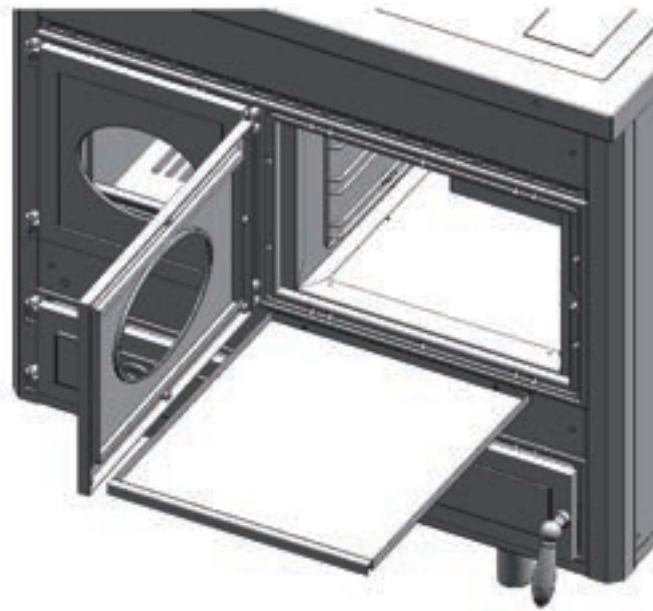
NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE CÔTÉ FUMÉES

Le nettoyage du poêle côté fumées doit être effectué toutes les fois que l'on constate une certaine difficulté à l'allumage, une difficulté de combustion, des sorties de fumée par la porte de charge, qui n'existaient pas lors des premiers allumages. En moyenne, il est possible de considérer qu'un poêle bien installé et chargé avec du bois bien sec doit être nettoyé tous les deux mois environ (en fonction de la longueur des conduits de raccord et du nombre de courbes montées). Pour les opérations de nettoyage des conduits de raccord et des parties internes du poêle, il faut utiliser des brosses ou des instruments appropriés de manière à ne pas rayer ni abîmer les éléments émaillés ou peints. Les cuisinières avec four sont généralement conçues de manière à ce que la suie tombe dans la partie basse du four à bois (voir fig. 5). Dévisser les vis de fixation du plateau pour le retirer et pouvoir accéder avec un aspirateur dans la zone du tour de fumées autour du

17-MAINTENANCE ET NETTOYAGE

four à bois. Si la plaque supérieure est ouverte lors du montage, il est bon de remplacer le joint.

Il faut nettoyer régulièrement le conduit de la fumée et de la cheminée. Avant d'allumer ou après une longue période d'inutilisation, il faut contrôler si ces conduits ne sont pas bloqués.



NETTOYAGES PAR UN PERSONNEL SPÉCIALISÉ



Il faut effectuer une maintenance périodique du produit, tous les 2 ans, afin de garantir son bon fonctionnement.

CONSEILS DIVERS

Cet appareil électrodomestique, avant de quitter l'usine, a été essayé et mis au point par un personnel qualifié et spécialisé, afin de fournir les meilleurs résultats de fonctionnement. Pour les maintenances ou les réparations, il faut contacter nos centres d'assistance technique agréés.

INTERVENTION D'URGENCE

Si pour une raison quelconque, il faut éteindre subitement et rapidement le feu dans la chambre de combustion ou d'intervenir sur le feu qui s'est propagé dans la cheminée, procéder comme suit :

- fermer la porte de charge et du tiroir à cendre
- fermer la vanne de l'air comburant
- éteindre le feu à l'aide d'extincteurs à l'anhydride carbonique (CO₂ en poudre)
- Demander d'urgence l'intervention des organes compétents.

17-MAINTENANCE ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOX

L'entretien quotidien et les traitements sont très importants pour préserver la beauté et l'intégrité des surfaces en acier. Vous trouverez ci-après quelques conseils pour maintenir les surfaces en acier en parfait état :

- Lors de la première utilisation, faire très attention au traitement de la surface en acier
- Afin de préserver le brillant de l'acier, utiliser des produits spécifiques chaque fois que la surface est traitée.
- Éviter l'emploi de **produits abrasifs** qui peuvent rayer
- **Ne pas utiliser de détergents contenant du chlore** ou ses composants tels que : eau de javel, acide muriatique, décalcifiant, etc. Ils peuvent attaquer la composition de l'acier en le tachant et en l'oxydant de façon irréparable.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de tampons de laine d'acier qui peuvent rayer les surfaces et laisser des taches de rouille
- **Rincer les surfaces avec soin**
- Ne pas laisser de torchons humides ou des éponges mouillées sur l'acier, afin d'éviter la formation de taches d'eau.
- Ne pas laisser d'outils ferreux au contact avec l'acier pendant un temps prolongé car des phénomènes de corrosion de contact pourraient se produire.

En général, les méthodes et les produits suivants sont efficaces et n'abîment pas les surfaces de décorations :

- éponges douces ou chiffons microfibre
- eau savonneuse (pour éliminer la graisse)
- vinaigre dilué (pour éliminer le calcaire)
- bicarbonate de sodium (pour éliminer les traces de café)
- soude de lessive (pour éliminer les traces de thé)
- solvants alcooliques (pour éliminer les résidus de colle)
- nettoyeurs en spray sans chlore (pour les surfaces réfléchissantes en acier inox)
- pâtes et spray spécifiques pour l'acier au chrome et inox (pour le nettoyage et la protection)

Faire très attention lors de l'utilisation des produits suivants :

- tampons de laine en acier inox (risque de rayures)
- eau de javel et désinfectants (risque de corrosion)

Les produits suivants ne sont pas indiqués :

- détergents abrasifs en poudre (rayures)
- tampons de laine d'acier au carbone (rayures et corrosion)
- nettoyeurs pour l'argent à immersion (corrosifs pour l'acier inox)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE DU FOYER EN FONTE

- Pendant la période d'inutilisation du produit (été), de la rouille pourrait apparaître sur le plan du feu en fonte. Puisqu'il s'agit d'un matériau brut, cela est tout à fait normal et doit pas être considéré comme un défaut du produit.
- Pour éliminer la rouille, utiliser du papier de verre 80/100. Frotter le papier de verre sur le plan en fonte, dans le même sens du satinage. Enlever la poussière et les résidus à l'aide d'un aspirateur ou d'un chiffon humide.
- Avant de procéder au nettoyage, il faut bien protéger le cadre en acier inox autour de la plaque en fonte pour éviter de l'abîmer.
- Conseil utile : pendant l'été (de toute façon, si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée), il est possible de protéger la plaque en fonte avec de l'huile ordinaire (huile blanche naturelle ou huile alimentaire). À l'aide d'un chiffon sec, enduire la plaque avec une petite quantité d'huile.
- Attention : lors de la première utilisation, après la période d'inactivité, la plaque produira de la fumée car en se réchauffant, elle brûlera et consommera l'huile utilisée pour la protéger.

ARCHAMBAUD

MANUFACTURE DU BOURBONNAIS

MDB SAS

ZI de la Couasse

03000 AVERMES

Téléphone : 0470431141

Internet : www.archambaud.com

e-mail : contact@archambaud.com