



MANUEL d'INSTALLATION et d'EMPLOI des CUISINIÈRES et THERMOCUISINIÈRES à BOIS



LA CUCINA DELLE MERAVIGLIE
LA STUFA DEL CUORE

La maison A.R.CO vous remercie pour avoir choisi un de ses produits, tous synonymes d'élégance, robustesse, fonctionnalité, facilité d'emploi et dont le design et le style uniques, résultat de notre tradition artisanale jumelée aux techniques de combustion les plus modernes.

A.R.CO ne propose à sa clientèle que des produits d'excellente qualité, utilisant les meilleurs matériaux (aciers stabilisés, réfractaires de dernière génération, vernis thermorésistants, etc...), les technologies de production les plus avancées et soumet ses produits, outre ses contrôles internes sur la qualité de production, aux tests et certifications Européennes EN 12815 contrôles effectués par des laboratoires spécialisés reconnus mondialement.

Nous vous invitons à lire ce livret d'instructions et affiner le tout avec votre expérience personnelle et un entretien adapté, vous aurez ainsi un appareil en mesure de vous donner pleine satisfaction, longtemps.

SPAZIO PER
ETICHETTA
MODELLO E

Sommaire

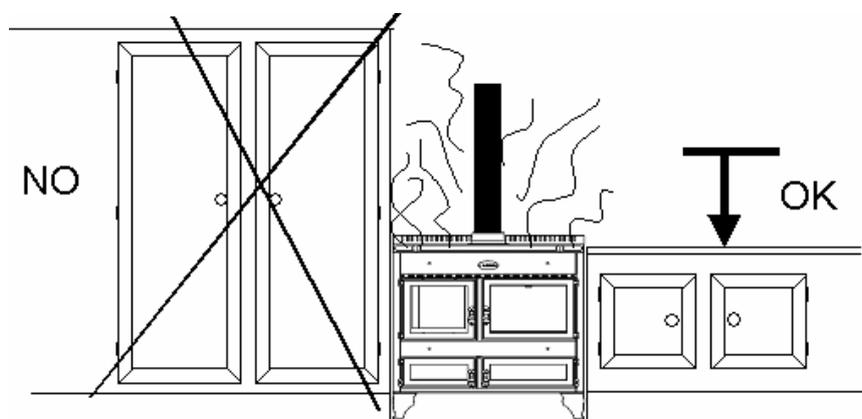
1	Installation	5
1.1	Distances de sécurité.....	5
1.2	Champs de rayonnement de l'appareil.....	6
1.3	Aération du local d'installation.....	7
1.4	Position de l'appareil.....	7
1.5	Raccordement électrique	Erreur ! Signet non défini.7
2	Infos sur le conduit de fumées	Erreur ! Signet non défini.
2.1	Hauteur	Erreur ! Signet non défini.
2.2	Section.....	9
2.3	Depression.....	10
2.4	Chapeau et caractéristiques générales	10
2.5	Raccordement au conduit de fumées....	Erreur ! Signet non défini.
3	Combustible	13
3.1	Produits de combustion.....	14
3.2	Contrôle de la combustion	14
3.3	Humidité du bois et pouvoir calorifique.....	14
3.4	Conseils pour sécher et conserver le bois.....	15
3.5	Evaluation de l'humidité du bois.....	15
3.5.1	Methode.....	16
3.5.2	Conclusions	16
4	Comment bien utiliser une cuisinière A.R.CO.....	17
4.1	Présentation.....	Erreur ! Signet non défini.
4.2	Allumage.....	17
4.3	Fonctionnement	18
4.4	Cuisson à la plaque	18
4.5	Emploi du four à bois	Erreur ! Signet non défini.
5	Comment bien utiliser une Thermocuisinière à bois	
	Erreur ! Signet non défini.	
5.1	Présentation.....	Erreur ! Signet non défini.
5.2	Allumage.....	20
5.3	Fonctionnement	20
5.4	Cuisson à la plaque	20
5.5	Emploi du four à bois	20
5.6	Reglage de l'air de combustion	21

5.7	Schema indicatif du circuit hydraulique à vase ouvert.....	22
6	Entretien et nettoyage	Erreur ! Signet non défini.
6.1	Nettoyage interne du four.....	Erreur ! Signet non défini.
6.2	Entretien courant du foyer et du cendrier.....	Erreur ! Signet non défini.
6.3	Nettoyage du circuit des fumées	Erreur ! Signet non défini.
6.4	Entretien de la carrosserie	Erreur ! Signet non défini.
7	Tableau indicatif de cuissons	25
8	Garantie.....	27

1 Installation

L'installation d'un appareil de chauffage à combustible solide doit être réalisée dans les règles de l'art, conformément aux normes de sécurité en vigueur et au DTU n° 24-1 pour les appareils installés en France.

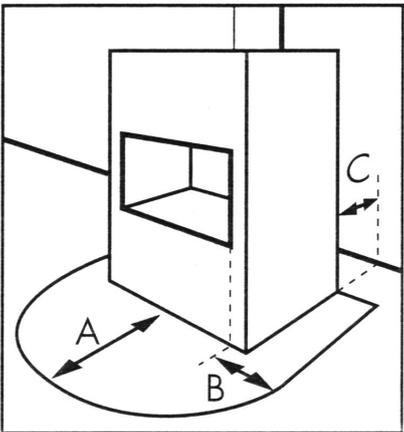
Voici quelques recommandations et règles générales qui ne peuvent en aucun cas nous engager dans quelque responsabilité, tenu compte que chaque type d'installation présente des caractéristiques particulières.



1.1 Distances de sécurité

- L'appareil de chauffage (poêle, cuisinière etc.) devra être positionné dans un lieu qui ne puisse pas provoquer de risque d'incendie. Par conséquent les murs adjacents, le sol et les objets posés en proximité doivent être de type incombustible et de caractéristiques aptes à supporter sans problèmes des augmentations de température d'au moins 80 °C par rapport à celle ambiante.
- Dans le cas où ces conditions ne sont pas respectées, il est obligatoire d'insérer une protection adaptée à la chaleur des murs voisin et objets environants.
- Il est interdit de coller à la cuisinière des meubles plus hauts que le plan de travail (danger d'incendie ou de dommages dus à la chaleur intense rayonnée par la plaque).
- Il faut laisser un espace d'au moins 10/20 cm autour de la cuisinière (sauf modèles encastrables si spécifié) pour garantir un refroidissement efficace de l'appareil et une bonne distribution de l'air réchauffé dans le local.
- Si le sol est réalisé en matériel combustible (ex. parquet ou moquette), celui-ci devra être protégé au moyen d'une plaque isolant

(tôle, acier laiton etc ou d'une plaque de marbre, pierre, murage etc.)
débordant d'au moins 50 cm sur la façade et 30 cm sur les côtés.

	A = min. 50 cm
	B = min. 30 cm
	C = 20 cm

1.2 Champs de rayonnement d'un appareil

Ne placer aucun matériel de type combustible ou termo sensible à moins de 80 cm d'une partie vitrée d'un appareil (voir fig.4)

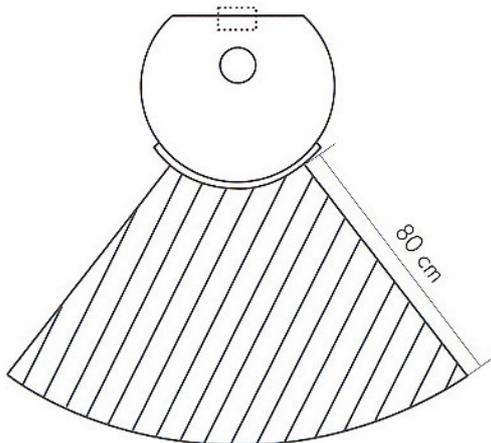


Fig.4

1.3 Aération du local d'installation d'un appareil de chauffage

Pour obtenir un bon fonctionnement de l'appareil et garantir votre sécurité, il est nécessaire de munir d'une ventilation adéquate le local d'installation pour assurer une entrée suffisante d'air pour une combustion optimale.

Pour l'aération du local employer des bouches de ventilation à registre partiel. Il est toujours conseillé de consulter un professionnel du secteur chauffage/ventilation. Des fenêtres ou des portes trop étanche peuvent limiter la ventilation, et compromettre le bon tirage de l'appareil.

IL EST INTERDIT DE FERMER INTÉGRALEMENT OU MEME PARTIELLEMENT LES FENTES D'AÉRATION ET DE REFROIDISSEMENT DES APPAREILS AFIN D'ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE DE CELUI-CI.

1.4 Position de l'appareil

L'appareil sera installé sur un sol pouvant supporter la charge. A défaut, il faudra consulter un architecte pour déterminer les renforcements de dalles éventuellement nécessaires.

1.5 Raccordement électrique

Pour les appareils nécessitant une alimentation électrique, prévoir une alimentation en 230 v. Monophasé, et 50 Hz. Le branchement doit être effectué exclusivement par un personnel spécialisé et breveté, par un câble de section approprié à la puissance totale installée.

La ligne doit être protégée par un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

S'assurer en outre que le réseau électrique dispose d'une mise à la terre efficace.

La Sté J.CORRADI srl décline toute responsabilité civile et pénale dans le cas d'une installation, d'une ventilation ou d'un branchement électrique non conforme aux normes en vigueur, ou en cas d'emploi inapproprié de l'appareil.

2 Infos sur le conduit de fumées

Le conduit de fumées a une très grande importance dans le bon fonctionnement d'un appareil de chauffage à bois. Il est essentiel donc que le conduit soit construit dans les règles de l'art et maintenu constamment en parfaite efficacité.

2.1 Hauteur

La dépression (tirage) d'un conduit dépend entre autre de sa hauteur. La hauteur minimum d'un conduit ne doit pas être inférieure de cinq mètres linéaires en partant de l'entrée des gaz de combustion dans la cheminée et le niveau supérieur du chapeau de la cheminée.

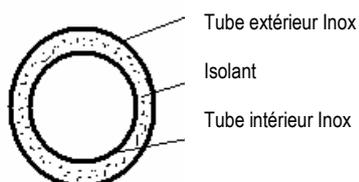
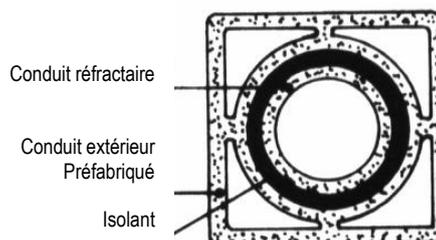
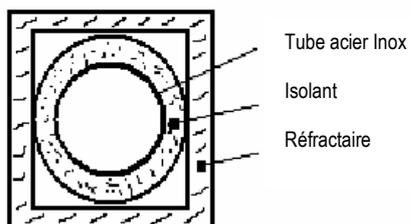


2.2 Section du conduit

La section d'un conduit dépend de la hauteur de la cheminée et de la puissance thermique de l'appareil. Pour obtenir les meilleures performances de nos appareils, nous vous recommandons autant que possible, un conduit de forme circulaire avec des parois internes lisses et de section constante sur toute la longueur.

Pour des conduits en préfabriqué, nous vous conseillons les sections suivantes :

Hauteur conduit	Section ronde	Section carrée
5 m. linéaire	20 cm	20x20 cm
10 m. linéaire	18 cm	18x18 cm
15 m. linéaire	16 cm	16x16 cm



2.3 Depression

La dépression (tirage) nécessaire aux poêles et cuisinières ARCO est indiquée sur les catalogues des produits. La dépression optimale varie de 0.15 mbar (1.5 mm de colonne d'eau) à 0.2 mbar selon les modèles. Il faut donc la faire contrôler avant l'installation d'un appareil.

Se rappeler que:

Avec des valeurs inférieures le feu sera trop lent avec formation de dépôts carbonés et production excessive de fumées qu'on verra sortir des portes pendant les phases de chargement du bois, d'où un encrassement très rapide de toute l'installation.

Avec des valeurs supérieures on aura une combustion trop rapide, peu de transmission de chaleur et l'impossibilité d'avoir une bonne durée de feu.

La conduit doit être étanche : toute infiltration d'air pour des fissures ou pour une trappe de visite non étanche réduit considérablement le tirage de la cheminée.

2.4 Chapeau et caractéristiques générales

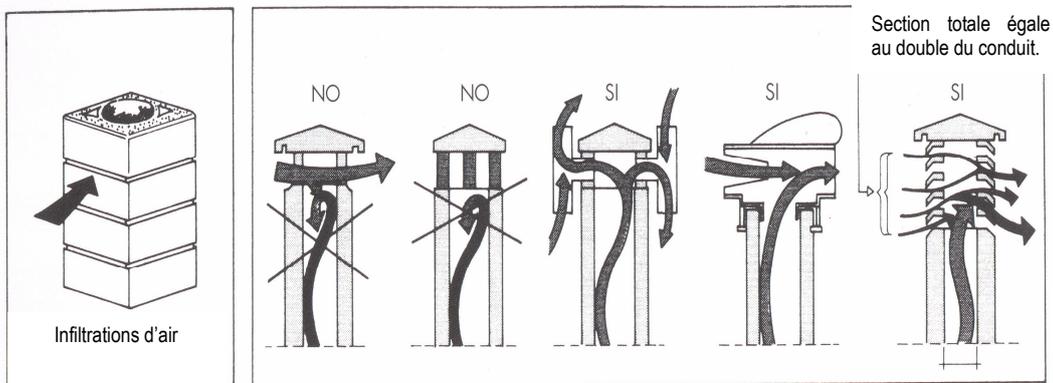
Pour faciliter le tirage le chapeau doit être placé en plein vent et par conséquent dépasser du faite du toit d'au moins 50 cm. Ses dimensions varient selon le type de conduit, la section de passage en sortie doit être du double de la section du conduit pour faciliter l'échappement des fumées.

Nous conseillons un chapeau de type antivent de forme permettant l'effet Venturi, c'est-à-dire l'expulsion des fumées hors du chapeau, même en présence de forts vents horizontaux.

Un chapeau de mauvaise qualité ou en mauvais état peut provoquer des obstructions dans le conduit par le détachement d'éléments réfractaires utilisés pour les scellements, dû aux condensats acides qui attaquent les matériaux, provoquant des fissures, des infiltrations d'air et des décollements de plaques de suie.

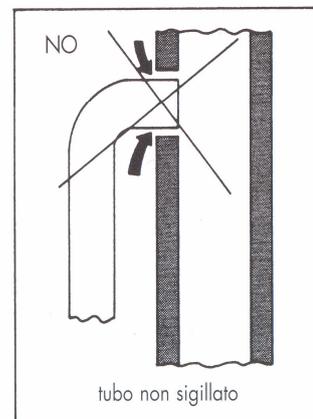
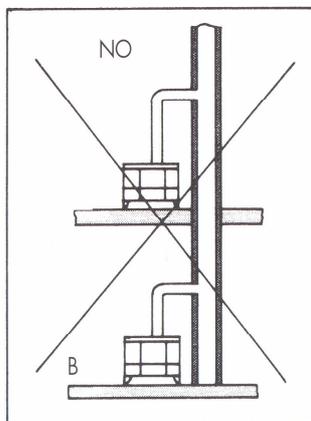
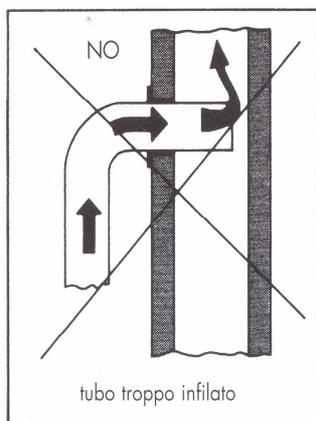
Pour éviter ces problèmes, il est préférable d'installer un chapeau de production industrielle parce qu'étudié en privilégiant les critères techniques par rapport à ceux purement esthétiques.

Concernant les matériaux, la paroi intérieure du conduit doit être lisse; il doit être réalisé en inox ou avec des matériels réfractaires, résistants aux températures de fumées, à leur agressivité acide et impérmeable aux gaz ; la partie extérieure peut être réalisée avec des éléments des préfabriqués vibrocompressés à base de ciment formant un double conduit avec lame d'air et isolation en laine de roche épaisseur 3-5 cm pour obtenir une bonne isolation.



2.5 Raccordement au conduit de fumées

- Le diamètre des tuyaux de fumées de liaison et du raccord ne doit jamais être inférieur au diamètre nominal de la buse montée d'origine sur l'appareil.
- Limiter au maximum les coudes et les longueurs horizontales. En cas de nécessité donner une pente de 2-3 cm par mètre.
- Nombre d'appareils possible par conduit : se référer aux normes de chaque pays. En France : 1 seul appareil par conduit.
- Les tuyaux de fumée de liaison doivent être parfaitement emboîtés entre eux, en particulier aux liaisons avec l'appareil et avec le conduit. Nous conseillons l'emploi des tuyaux émaillés noir ARCO.
- Éliminer toute infiltration d'air au conduit ou à la trappe de visite.
- Nos appareils ne sont pas prévus pour fonctionner en simultanément avec d'autres appareils ou mécanismes de ventilation (type VMC)
- L'appareil, les tuyaux de fumées et le conduit doivent toujours être parfaitement accessibles pour l'entretien.



3 Combustible

Pour un bon fonctionnement de nos appareils utiliser surtout des bois durs, bien sec et vieillis d'au moins deux ans, qui permettent d'obtenir des bons rendements et évite d'encrasser rapidement les conduits d'évacuation des fumées (vois tableau ci-dessous).

On peut aussi utiliser des briquettes de lignite, utiles pour réaliser un feu réduit de longue durée (d'exemple des heures nocturnes).

Important : aux premiers allumages de nos appareils nous recommandons de faire des feux modérés pour favoriser une bonne mise en place de tous les éléments.

Attention : éviter absolument les grandes flambées de bois fins, la paille, cartons et bois d'emballage qui peuvent causer des graves dommages dûs à la chaleur très intense dégagée. Ces types d'utilisation et les dommages concéquents font déchoir immédiatement toute garantie.

Nous vous rappelons qu'il est interdit d'utiliser:

- Le bois peint ou vernis
- Les déchets domestiques

Les briquettes de papier (substances nuisibles : cadmium, plomb, zinc) qui provoquent de mauvaises odeurs et rejètent dans l'atmosphère des substances polluantes et nuisibles pour la santé. Les bois riches en résines (sapin, sapin rouge, pin) provoquent des étincelles et peu de chaleur.

Une cuisinière ou un poêle ne doit pas être utilisé comme incinérateur

Tableau indicatif de la classification des bois

DURS	MOYENS	TENDRES
ROVERE	FACCIO	PEUPLIER
ERABLE	CERRO	TILLEUL
ROBINIA	CHATAIGNIER	PLATANE
CHARME	MURIER	BOULEAU
CHENE	FRENE	SAULE
	PIN-SAPIN-MELEZE	
HETRE	ARBRES FRUITIERS	

3.1 Produits de combustion

Du point de vue chimique, le bois est composé principalement de carbone, hydrogène et oxygène. Il n'y a pratiquement pas de substances polluantes comme le soufre, le chlore et les métaux lourds, donc si la combustion est excellente, il ne reste comme résidus solides que des cendres de bois; pour contre si la combustion n'est pas complète il sera rejeté toute une série de substances polluantes, comme par exemple, le monoxyde de carbone (toxique), l'acide acétique, le phénole, le méthane (toxique), la formaldéhyde et des suies et goudrons, donc :

Utiliser seulement du bois sec;

Pour l'allumage employer seulement du bois coupé en petits morceaux, qui brûle plus rapidement que les grandes bûches et permet d'atteindre plus vite la température nécessaire à la combustion complète ;

Pour un chauffage continu ne pas introduire trop de bois d'un seul coup, il vaut mieux en rajouter souvent par petite quantité. La quantité de bois doit toujours être proportionnelle aux besoins de chaleur.

Conformément à la norme EN 13240, on recommande d'utiliser seulement des bûches d'environ 33x5x5 cm

Les intervalles normaux de recharge à la puissance nominale sont de 60 minutes.

3.2 Contrôle de la combustion

La qualité de la combustion se contrôle facilement en évaluant ces simples paramètres:

Couleur et consistance des cendres : si la combustion est bonne, les cendres sont blanches et fines. Une coloration sombre indique des restes de carbone, dus à une charge de bois et donc une combustion insuffisante.

Couleur des fumées : pour celles-ci fiez-vous à la règle qui dit... plus les fumées sont invisibles, meilleure est la combustion.

Humidité du bois et pouvoir calorifique

Le pouvoir calorifique du bois dépend principalement de sa teneur en humidité. Plus le bois est humide, plus il faudra apporter d'énergie à la combustion pour l'évaporer. Cette énergie est au détriment du pouvoir calorifique. Donc, plus le bois est humide, plus bas est son pouvoir calorifique.

Par exemple: Le bois fraîchement coupé a un contenu d'humidité de 50% et un pouvoir calorifique de 2.3 kWh/Kg environ ; le bois bien sec (séché à l'air) par contre, présente un contenu d'humidité du 15% environ et un pouvoir calorifique de 4.3 kWh/Kg environ. Il en résulte qu'en brûlant du bois très humide on a, par rapport à du bois sec, seulement la moitié environ du pouvoir calorifique. Tenir compte également qu'en outre, la combustion de bois très humide provoque une augmentation de la corrosion des parois du foyer, et que la vapeur aqueuse libérée en abondance se condense plus facilement dans les tuyaux de fumées et dans le conduit, ce qui crée des dommages dus aux goudrons et suies grasses . L'humidité élevée du bois provoque en outre un abaissement de la température de combustion, empêchant ainsi une combustion complète de tous les composants du bois. On perd le contenu d'énergie de ces inbrûlés (+ de consommation) et du point de vue écologique un résultat inadmissible "la Fumée indienne".

3.3 Comment sécher et conserver le bois

Voici quelques remarques très importantes :

Pour bien sécher, le bois a besoin de temps 18 à 36 mois suivant essence.

Le bois doit être préparé scié et fendu -prêt à l'emploi-, ce qui favorise un séchage plus rapide.

Les bûches doivent être empilées dans un lieu ventilé, le plus ensoleillé possible, et protégé de la pluie (préférer l'exposition à sud).

Laisser des passages pour l'air entre les bûches pour pouvoir évacuer l'humidité libérée.

Ne pas couvrir le bois avec une pellicule plastique ou couverture imperméable, l'humidité ne pourrait pas s'évacuer.

- Ne jamais stocker de bois frais dans une cave, il pourrirait au lieu de sécher.
- Seul le bois déjà bien sec peut être conservé à l'intérieur d'une maison.

Évaluation de l'humidité du bois

Notre méthode pour la détermination de la qualité de votre bois est importante pour la meilleure utilisation de nos poêles et cuisinières.

Rappelons d'abord que :

L'humidité d'un bois de chauffage (pour éviter tous problèmes de condensation, etc.) doit être inférieur à 20%.

Le bois est juste sec lorsqu'il atteint un état d'équilibre, c'est-à-dire lorsque ne perd plus ni n'absorbe plus l'humidité ambiante... il poids reste constant.

3.3.1 Méthode

- Prelever quelques bûches endifférents points du tas de bois.
- Marquer les bûches pour ne pas les confondre
- Peser ces bûches et noter leur poids.
- Sécher les bûches artificiellement (par exemple en laissant dans le flux de l'air chaud de convection du poêle ou de la cuisinière.
- Remettre ces bûches à leur position d'origine dans le tas de bois.
- Les y laisser 2 jours.
- Repeser ces bûches et constater s'il y a une différence de poids.

3.3.2 Conclusions

Si le poids relevé après le séchage est égal à celui marqué en départ cela veut dire que le bois est sec.

Si le poids relevé après le séchage est inférieur à celui marqué en départ cela veut dire que le bois n'est pas sec (humidité supérieure au 20%) et ne doit pas encore être utilisé.

4 Comment bien utiliser une cuisinière à bois A.R.CO

4.1 Présentation



FIG.1 MOD:C60L-C880LC120L-C150L

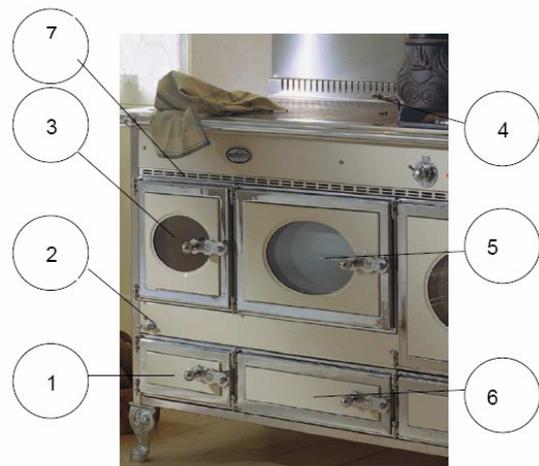


FIG.2 MOD:C90L-C140LC180L

1. cendrier
2. Commande de l'air primaire de combustion
3. foyer
4. commande du volet de by-pass
5. four de cuisson à bois
6. rangement / chauffe-plat
7. Commande de l'air secondaire de combustion (C90L)
8. Commande de la grille secouante (C60L-C120L)

4.2 Allumage

Ouvrir totalement l'air primaire (tirer les leviers 8 et 2 vers vous fig.1 ou en tournant en sens horaire fig.2).

Pour l'allumage, utiliser plutôt un produit d'allumage du commerce, disposé au centre de la grille sur laquelle vous placerez une petite quantité de bûchettes bien sèches et quelques petites bûches. Allumer le feu et attendre que tout le bois s'enflamme bien, favorisant ainsi le réchauffage du conduit et son tirage. (Certains jours de basse pression, il peut être utile de laisser entr'ouvert de quelques cm la porte cendrier pour aider le démarrage du feu). Après quelque minutes, à combustion bien établie, ajouter quelques bûches de taille moyenne.

Attendre que tout s'enflamme bien et commencer à fermer le volet de l'air primaire (1) et la grille secouante (8). 20/30 minutes après l'allumage, charger avec des bûches de bonnes dimensions, puis toutes les 3-4 heures sur le lit de braises. Ce mode d'utilisation permet le meilleur rendement (supérieur à 75% en moyenne) et une longue durée (feu continue) de la combustion.

NB: Vider le cendrier régulièrement.

EVITER ABSOLUMENT LES GRANDES FLAMBEES QUI PROVOQUERAIENT DE GRAVES DEGATS ET RENDRAIT IMMEDIATEMENT CADUQUE LA GARANTIE.

4.3 Fonctionnement

En réglant l'air comburant avec la manette (2) on peut augmenter ou diminuer la vitesse de combustion et adapter ainsi les diverses exigences de chauffage et de cuisson.

L'APPAREIL, DURANT SON FONCTIONNEMENT, EST TRES CHAUD. TENIR LES ENFANTS ELOIGNES.

4.4 Cuisiner à la plaque

Dans ce cas la plaque ne doit jamais être portée à température d'incandescence. Employer toujours des récipients à fond épais et plat. Pour certaines cuissons on peut même mettre les marmites à feu vif en enlevant les cercles de la plaque radiante

4.5 Utilisation du four à bois

Pour utiliser à plein le four à bois il suffit de positionner le by-pass dans la position "0" indiquée sur la plaque supérieure. La distribution des fumées autour du corps du four sur toutes les faces permet d'obtenir une température uniforme à l'intérieur du four. On conseille de ne pas dépasser la température de 300°C sous risque de brûler vite le plat à cuisiner.

NB: pour obtenir une meilleure cuisson il faut toujours préchauffer le four en contrôlant la température atteinte, indiquée sur le thermomètre de la porte.

Remarque : Le foyer est doublé de briques réfractaires monobloc. Il est donc normal qu'elles fassent des fissures de contrainte. Ceci n'a aucune incidence ni sur l'étanchéité générale de l'appareil ni sur sa longévité.

5 Notice d'emploi d'une thermocuisinière à bois

5.1 Présentation

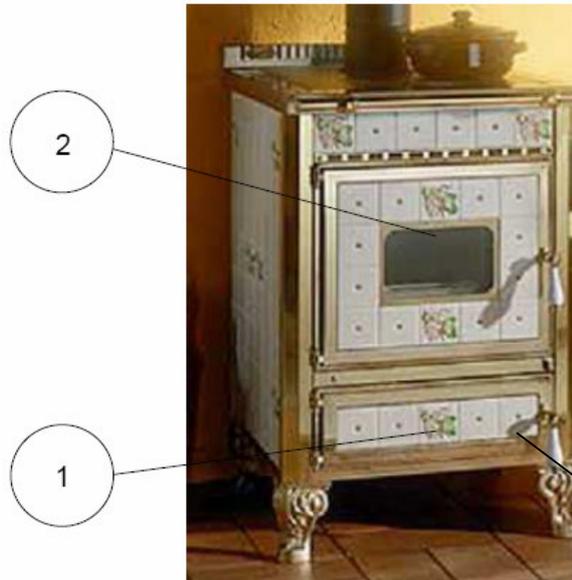


FIG.1 MOD:CT60L-CT880L-CT120L-CT150L

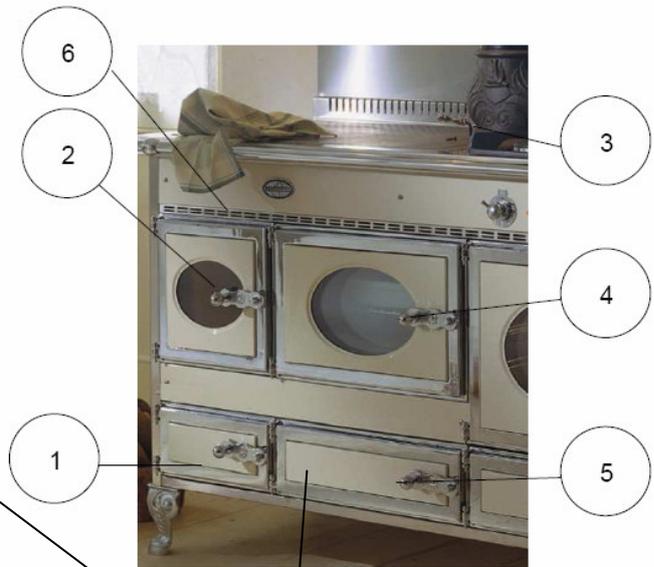
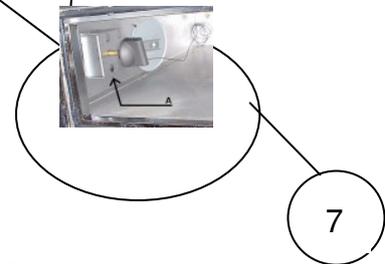


FIG.2 MOD:CT90L-CT140LCT180L

1. cendrier
2. foyer
3. commande du volet de by-pass
4. four de cuisson à bois
5. randement / chauffe-plat
6. commande de l'air secondaire de combustion
7. valve semi-automatique de l'air primaire de combustion



CONDENSATION

Au premier allumage de la cuisinière, il est normal qu'il se forme de la condensation autour du bouilleur et dans le logement cendrier (dûe à l'humidité du bois et le choc thermique)

Si ensuite cette condensation persiste, les causes possibles sont :

- A. L'emploi de bois mouillé, trop humide ou non adapté.
- B. Un conduit de cheminée mal isolé ou de dimensions ou caractéristiques inadaptées
- C. Température de l'eau de retour trop basse, inférieure à 45°C, dûe a un feu trop bas ou une absorbtion trop importante de calories par les radiateurs, d'ou l'importance d'installer une vanne à 4 voies manuelle 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 du bouilleur, rendant caduque la garantie

5.2 Allumage

Ouvrir la valve semi-automatique située dans le compartiment cendrier ou chauffe-plat.

Pour l'allumage, utiliser plutôt un produit d'allumage du commerce, disposé au centre de la grille sur laquelle vous placerez une petite quantité de bûchettes bien sèches et quelques petites bûches. Allumer le feu et attendre que tout le bois s'enflamme bien, favorisant ainsi le réchauffage du conduit et son tirage. (Certains jours de basse pression, il peut être utile de laisser entr'ouvert de quelques cm la porte cendrier pour aider le démarrage du feu). Après quelque minutes, à combustion bien établie, ajouter quelques bûches de taille moyenne.

20/30 minutes après l'allumage, charger avec des bûches de bonnes dimensions, puis toutes les 3-4 heures sur le lit de braises. Ce mode d'utilisation permet le meilleur rendement (supérieur à 75% en moyenne) et un longue durée (feu continue) de la combustion.

NB: Vider le cendrier régulièrement.

EVITER ABSOLUMENT LES GRANDES FLAMBEES QUI PROVOQUERAIENT DE GRAVES DEGATS ET RENDRAIT IMMEDIATEMENT CADUQUE LA GARANTIE.

5.3 Fonctionnement

En régulant l'air comburant par la valve semi-automatique, on peut augmenter ou réduire la vitesse de combustion et ajuster ainsi les besoins de chauffage et de cuisson.

L'APPAREIL, DURANT SON FONCTIONNEMENT, EST TRES CHAUD. TENIR LES ENFANTS ELOIGNES.

5.4 Cuisson à la plaque

Dans ce cas la plaque ne doit jamais être portée à température d'incandescence. Employer toujours des récipients à fond épais et plat. Pour certaines cuissons on peut même mettre les marmites à feu vif en enlevant les cercles de la plaque radiante

5.5 Utilisation du four à bois

Pour utiliser le four à bois il suffit de positionner le by-pass dans la position "0" indiquée sur la plaque supérieure. La distribution des fumées autour du corps du four sur toutes les faces permet d'obtenir une température uniforme à l'intérieur du four. Avec ce type de cuisinière, dont la priorité reste au chauffage, il est difficile de dépasser les 180 / 200° au four.

NB: pour obtenir une meilleure cuisson, toujours préchauffer le four en contrôlant la température atteinte, indiquée sur le thermomètre de la porte.

5.6 Regulation de l'air comburant

La régulation de l'air comburant par 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 diverses exigences de chauffage ou de cuisson. Ce dispositif réduit automatiquement l'afflux d'air comburant lorsque l'eau de la chaudière atteint la température pré-établie.

La rotation de la manette du régulateur thermostatique correspond à un champ de régulation de la température de l'eau entre 30° et 90°C.

. Combustion lente : régler le thermostat de sorte que le feu brûle lentement, (position moyenne) suivant les caractéristiques de tirage de la cheminée et du combustible employé, en contrôlant toujours que la température de l'eau en sortie de l'appareil ne soit pas inférieure à 60°C.(position grille 2 fig.4)

. Combustion rapide ou pour cuisiner : régler le thermostat sur position haute en contrôlant que l'installation de chauffage absorbe la majeure chaleur produite. Il peut être utile d'élever la grille foyère en pos.1 (fig.4).

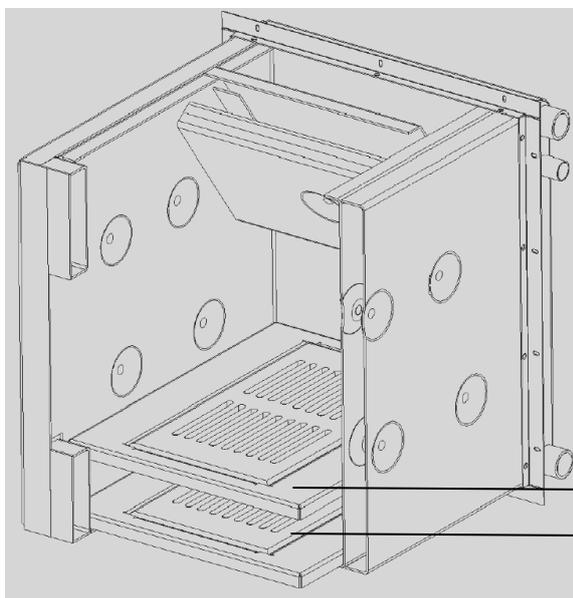
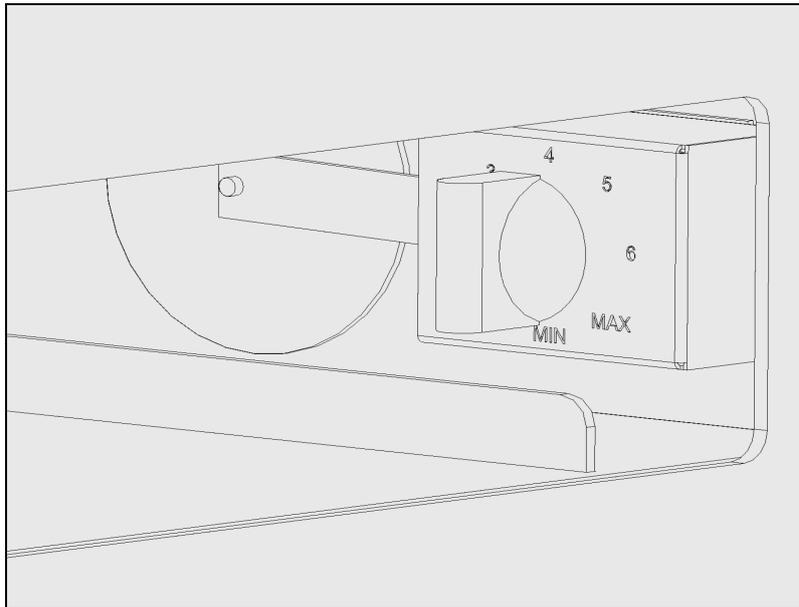


Fig.4

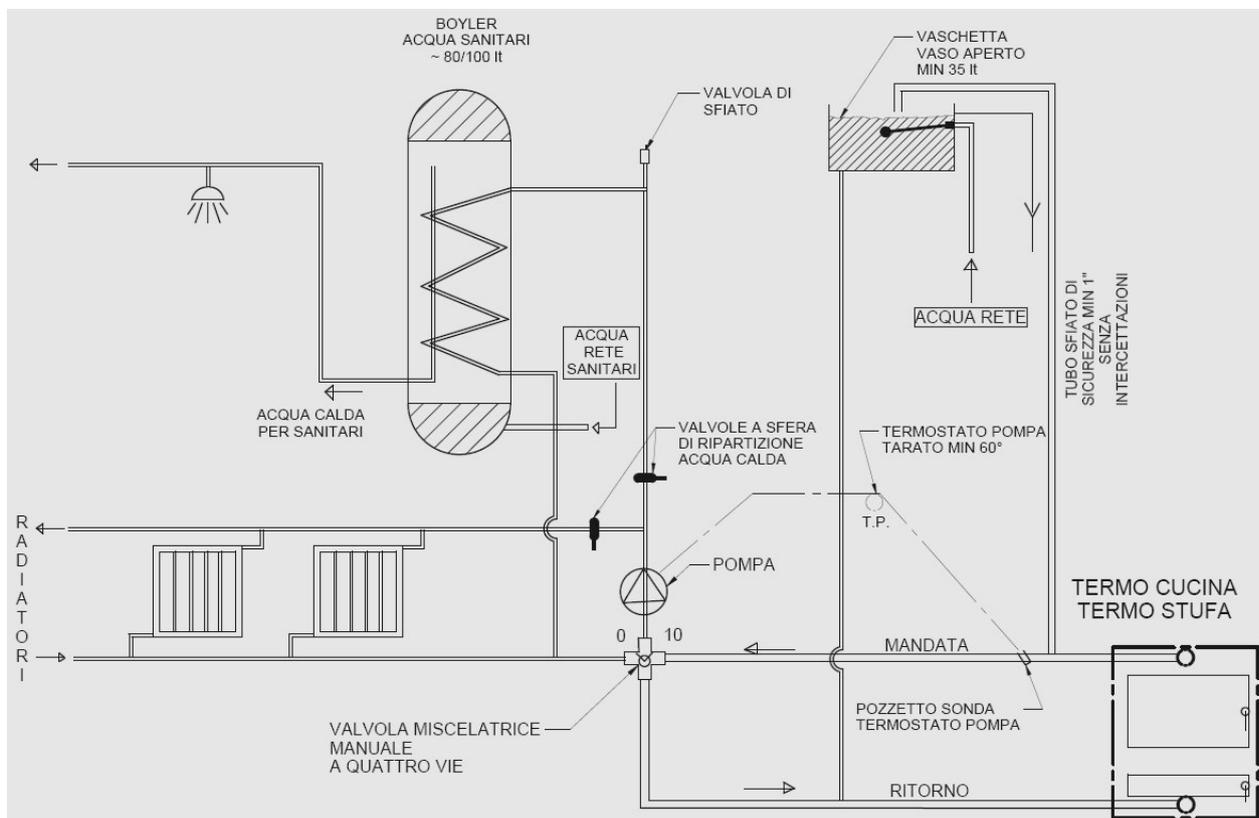
Position 1

Position 2



REGULATEUR SEMI-AUTOMATIQUE D'AIR COMBURANT IMPLANTE DANS LE COMPARTIMENT CENDRIER

5.7 Schema indicatif d'un circuit hydraulique à vase ouvert



6 Nettoyage et entretien

6.1 Nettoyage du four

Laisser refroidir le four et le nettoyer soigneusement avec une éponge humide imprégnée d'eau tiède et de détergent non abrasif (ou un produit approprié du commerce).

Ne pas employer d'éponge abrasive ou autres produits (crème contenant des particules solides) qui pourraient endommager définitivement l'émail.

6.2 Entretien courant du foyer et du cendrier

Il est conseillé, avant chaque allumage, d'effectuer un nettoyage soigné du foyer en enlevant les cendres et les imbrulés, et de vider le cendrier, en faisant attention qu'il n'y ait pas de braises ardentes.

Vider le cendrier en moyenne toutes les 8 heures de fonctionnement.

Ne pas charger le foyer sur plus de la moitié de sa hauteur.

6.3 Nettoyage du circuit des fumées

Le nettoyage du circuit des fumées doit être fait à chaque fois que l'on constate une certaine difficulté à l'allumage, difficulté de combustion, tendance à des sorties de fumées par la porte de chargement. En moyenne, si l'appareil est bien installé et utilisé avec du bon bois, un nettoyage tous les deux mois environ est suffisant (fonction aussi du circuit des tuyaux de fumées). Pour le nettoyage des tuyaux de fumées et des parties intérieures de l'appareil, employer des brosses ou autres moyens appropriés, de façon à ne pas rayer et donc dégrader les parties emailées ou vernies.

Les cuisinières avec four sont conçues pour que la suie tombe dans la partie basse sous le four (voir fig.5). En dévissant les vis de fixation du plateau inférieur du four, celui-ci s'ôte et on peut accéder avec un aspirateur dans la zone basse du circuit intérieur des fumées. Si vous avez levé la plaque fonte radiante supérieure, bien contrôler le joint avant de la repositionner.

Vous devez régulièrement (2 fois par an au moins) faire ramoner le conduit de cheminée.

Après toute période d'inactivité, contrôlez si le conduit ou les tuyaux ne sont pas bouchés.

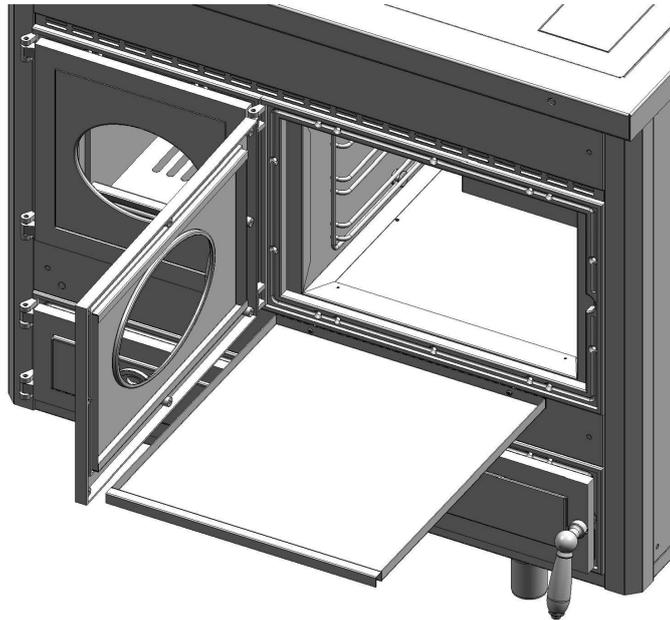


Fig.5

6.4 Entretien de la carrosserie

Passer de temps en temps une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau tiède sur les parties vernies et sur les céramiques. Le verre céramique s'entretient avec des liquides ou vaporisateurs appropriés du commerce. Les éventuelles traces de nourriture ou taches sur la plaque radiante doivent être enlevées avec un détergent et éventuellement un grattoir pour les plus résistantes; Finir ensuite en appliquant un peu d'huile de cuisine avec un chiffon.

En cas de détérioration du vernis noir des portes ou profilés utiliser pour les retouches un vernis silicone résistant aux hautes températures –toujours quand l'appareil est froid-

Pour les panneaux ou les plaques en pierre il est conseillé utiliser une machine à vapeur.

**DURANT SON FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL EST TRES CHAUD.
TENIR LES ENFANTS ELOIGNES.**

**EVITER ABSOLUMENT LES GRANDES FLAMBEES QUI POURRAIENT
PROVOQUER DE GRAVES DOMMAGES ET RENDRAIENT
IMMEDIATEMENT CADUQUE LA GARANTIE.**

Tableau indicatif des cuissons

7

Mets à cuire	Température de cuisson	Temps de cuisson	Récipient	Réglages personnels	
				Température	Temps
Viandes blanches					
Rôti de veau, 1Kg	180 °C	1h	terrine		
Rôti de porc, 1Kg	180 °C	50 mn	terrine		
Volailles, 2Kg	220 °C	1h10mn	terrine		
Dinde	220 °C	1h40mn	plat sabot		
Cochon de lait, 15Kg	250 °C	3h	aluminium		
Viandes rouges					
Filet de bœuf, 2Kg	250 °C	30 - 40 mn	plat sabot		
Gigot d'agneau, 2Kg	250 °C	40 - 60 mn	plat fonte		
Daube	180 °C	1h40mn	terrine		
Goulash, 1,5Kg	180 °C	1h15mn			
Poissons, 1Kg					
	200 °C	15 mn	plat terre		
Légumes					
Gratin dauphinois	180 °C	40 mn	plat sabot		
Ratatouille	160 °C	2 à 3h	plat sabot		
Papillotes (fruits, poisson, viande, légumes)	300 °C	10 à 20 mn	aluminium		
Pain, Viennoiseries					
Pain	240 °C	40 mn			
Quiche lorraine	240 °C	30 mn	plat métal		
Kougelhof	200 °C	30 mn	plat terre		
Biscuit roulé	220 °C	4 à 5 mn	plaque métal		
Gateau de savoie	155 °C	20 mn	moule		
Crème renversée	140 °C	1h	bain-marie		
Soufflé	180 °C	40mn	moule		
Tartes	190 °C	25 à 35 mn	moule		
Meringhes	120 °C	30 à 35 mn	plaque métal		
Vol au vent	175 °C	20 mn			

Questionnaire

DESTINATION/PROVENANCE:

TRANSPORT

Modalité de transport :

Enlèvement personnel à l'usine	<input type="checkbox"/>
Autotrasportatore presso rivenditore	<input type="checkbox"/>
Autotrasportatore sino propria abitazione	<input type="checkbox"/>

Evaluation du service de transport (Nel caso di servizio trasportatore)

Ottimo	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Soddisfacente	<input type="checkbox"/>
Insoddisfacente	<input type="checkbox"/>

Se valutato insoddisfacente perché? _____

IMBALLO

Condizioni dell'imballo

Integro	<input type="checkbox"/>
Esternamente danneggiato	<input type="checkbox"/>
Esternamente e internamente danneggiato	<input type="checkbox"/>

MODELLO CUCINA/STUFA

Conformità della cucina/stufa acquistata alle aspettative

Conforme	<input type="checkbox"/>
Non conforme	<input type="checkbox"/>

Se no, perché? _____

LIBRETTO ISTRUZIONI

Chiarezza

Sì, molto	<input type="checkbox"/>
Sì, abbastanza	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

Se no, perché? _____

Completezza

Sì, molto	<input type="checkbox"/>
Sì, abbastanza	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

Se no, perché? _____

Commenti sul servizio offerto dall'agente / rivenditore:

Come valuta in generale il servizio/prodotto JCORRADI ? _____



WWW.JCORRADI.IT

