

JUSTUS

— P E R F E K T E W Ä R M E —

F

Manuel d'installation et d'utilisation
pour cuisinière à combustible solide

JUSTUS
Linz-81 2.0



CE

Table des matières

1. Explication des symboles et protection de l'environnement	3	8. Utilisation	17
1.1 Explication des symboles	3	8.1 Changement de la cuisson à plat (fonctionnement en été) à la cuisson à la cuve de remplissage (fonctionnement en hiver)	17
1.2 Protection de l'environnement	3	8.2 Phase d'allumage	18
<hr/>		8.3 Réalimentation de l'appareil	19
2. Information produit et éléments de commande	4	8.4 Chauffage à plat et à la cuve de remplissage	20
<hr/>		8.5 Réglage de la puissance de chauffage	20
3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité	6	8.6 Chauffage à la mi-saison	20
3.1 Utilisation conforme à la législation	6	8.7 Cuisiner, cuire, rôtir	21
3.2 Consignes de sécurité	6	8.7.1 Cuisiner	21
<hr/>		8.7.2 Cuire et rôtir	21
4. Description de l'appareil	8	8.8 Décasser et décendrer	22
4.1 Pièces fournies	8	<hr/>	
4.2 Pièces non-fournies	8	9. Nettoyage, entretien et maintenance	23
4.3 Pièces de rechange d'origine	8	9.1 Entretien de la plaque de cuisson	23
4.4 Description de l'appareil	9	9.2 Décendrer la grille foyère	23
4.5 Caractéristiques techniques	10	9.3 Cendrier et compartiment des cendres	23
4.6 Réglage de base pour contrôle conformément à la norme EN 12815	10	9.4 Foyer et canaux de circulation de fumée	23
4.7 Croquis/Dimensions	10	9.5 Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable	24
<hr/>		9.6 Nettoyer la vitre de la porte de la chambre de cuisson	24
5. Combustibles	11	9.7 Nettoyage de la chambre de cuisson	24
5.1 Combustibles autorisés	11	9.8 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien	24
<hr/>		<hr/>	
6. Conduit des fumées et apport d'air extérieur	12	10. Remédier aux dysfonctionnements	25
6.1 Raccordement au conduit des fumées / raccordement tuyaux	12	<hr/>	
6.2 Possibilités de raccordement côté évacuation des fumées	12	11. Service après-vente	28
6.2.1 Raccordement par le haut	13	<hr/>	
6.2.2 Raccordement par le côté	13	12. Garantie contractuelle JUSTUS	29
6.2.3 Raccordement par l'arrière	14	<hr/>	
<hr/>		13. Conformités aux normes	30
7. Installation et mise en service	15	13.1 Normes en vigueur	30
7.1 Installation	15	<hr/>	
7.2 Ajuster la cuisinière à combustible solide / régler la hauteur de la cuisinière	15	14. Déclaration de performances	33
7.3 Premier feu	16	<hr/>	
<hr/>		15. Marquage CE	34
		<hr/>	
		16. Label énergétique et fiche produit selon les normes EU	35
		<hr/>	
		17. Identification de l'appareil	36
		<hr/>	

1. Explication des symboles et protection de l'environnement

1.1 Explication des symboles

Mises en garde



Les mises en garde sont signalées dans le texte par un triangle de signalisation. De plus, des mentions d'avertissement caractérisent la nature et la gravité des conséquences en cas de non-respect de ces mises en garde.

Vous trouverez dans ce document les mentions d'avertissement suivantes:

- **RECOMMANDATION** signale le risque de dégâts matériels.
- **PRUDENCE** signale le risque d'accident corporel léger voire moyen.
- **AVERTISSEMENT** signale le risque d'accident corporel grave voire mortel.
- **DANGER** signale l'existence d'accident corporel grave voire mortel.



Les informations importantes ne concernant pas de situations à risques pour l'homme ou le matériel sont signalées par le symbole ci-contre.

Elles sont limitées par des lignes dans la partie inférieure et supérieure du texte.

Informations importantes

Symbole	Signification
▶	Étape à suivre
→	Renvoi à d'autres passages dans le document
•	Énumération/Enregistrement dans la liste
-	Énumération/Enregistrement dans la liste (2 ^{ème} niveau)

1.2 Protection de l'environnement

Élimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts durant le transport. Les matériaux utilisés ont été choisis en fonction de critères écologiques et sont facilement recyclables.

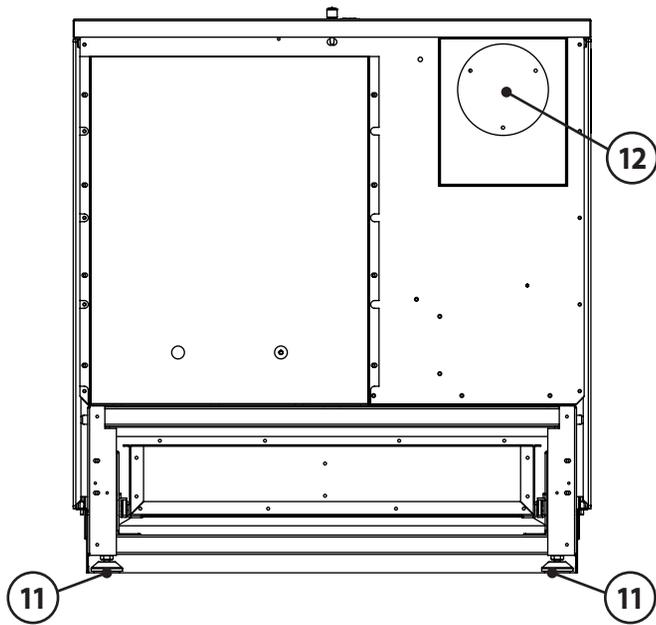
Les éléments en bois de cet emballage sont en bois de conifère non-traité et bien sec.

Ils sont ainsi parfaitement utilisables comme bois d'allumage. Prenez donc la peine de les couper à la taille qui vous convient pour pouvoir ensuite les brûler.

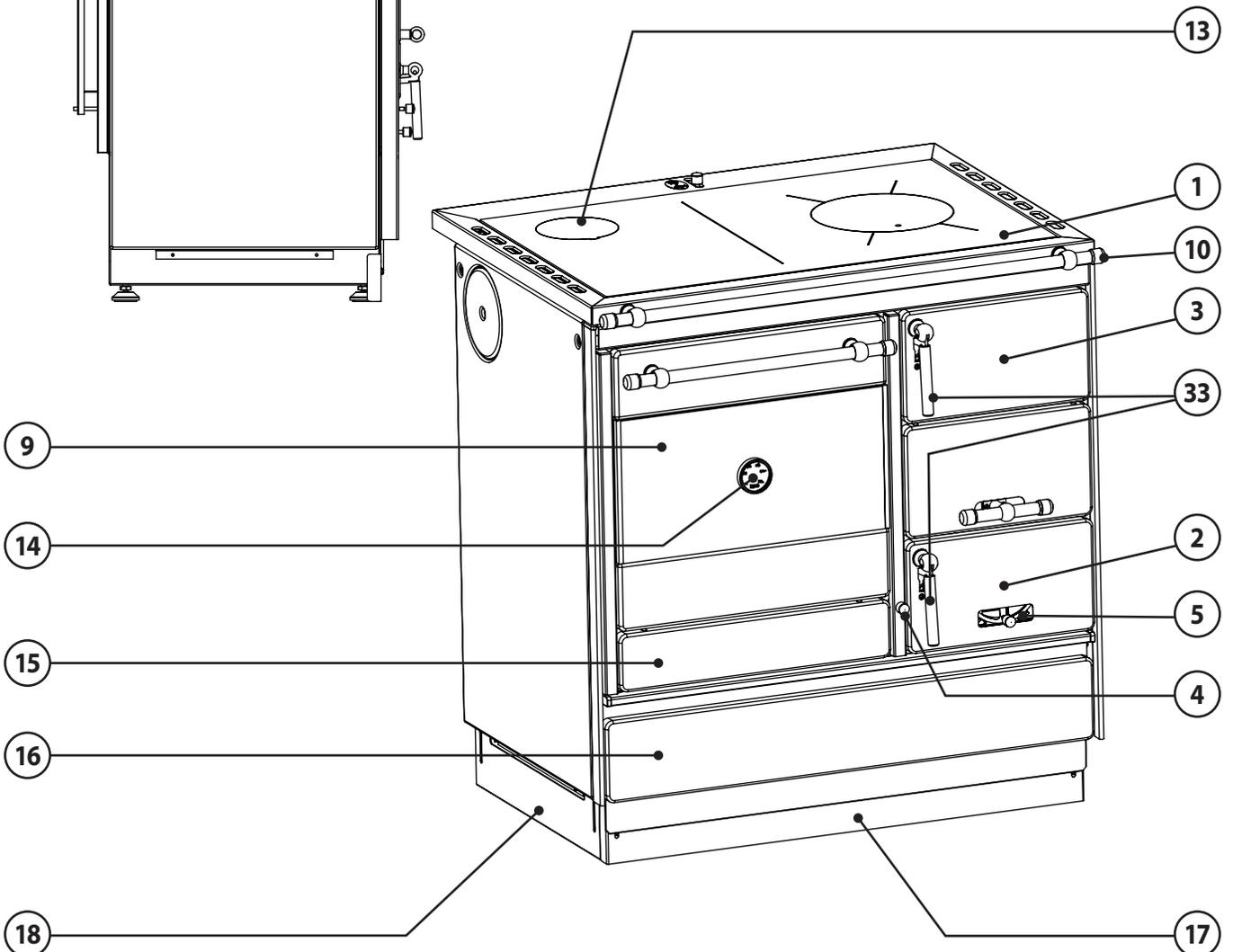
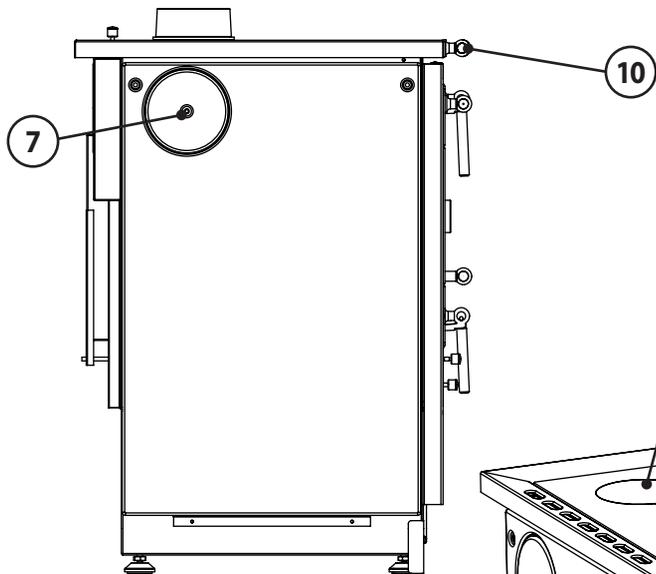
La réinsertion des autres éléments de l'emballage, tels que bandes adhésives, sacs PE, etc... dans le circuit des matériaux réutilisables économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer.

En général, votre revendeur vous reprendra les divers éléments de l'emballage.

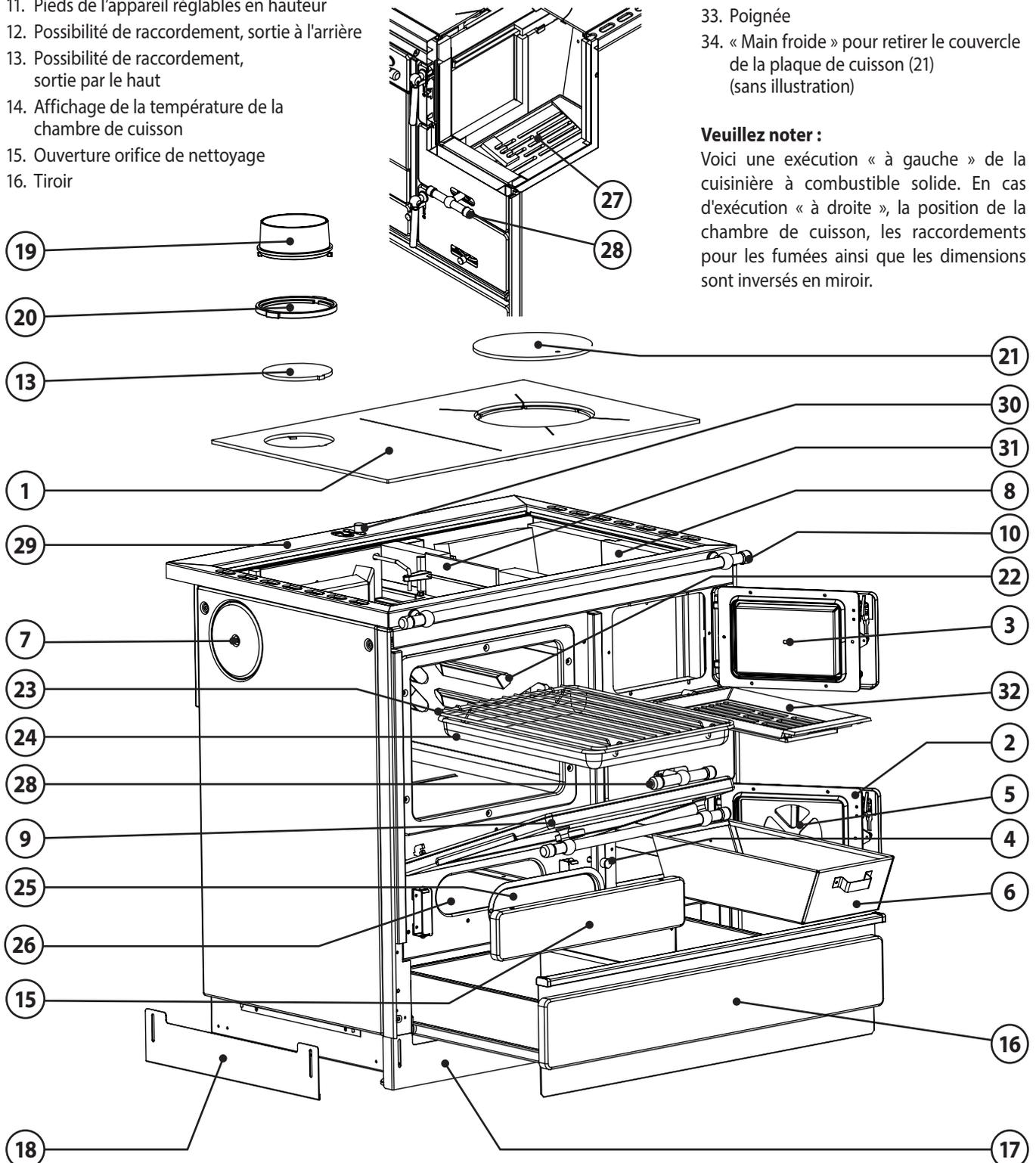
Si vous vous en débarrassez vous-même, veuillez vous renseigner sur l'adresse de la déchetterie la plus proche de votre domicile!



1. Plaque de cuisson
2. Porte du cendrier/Compartiment des cendres
3. Porte ouverture du foyer/Foyer
4. Régulateur air secondaire (repoussé vers l'arrière = ouvert)
5. Régulateur air primaire
7. Possibilité de raccordement par le côté
9. Porte de la chambre de cuisson/Chambre de cuisson
10. Barre de fourneau
11. Pieds de l'appareil réglables en hauteur
12. Couverture obturateur Possibilité de raccordement, sortie à l'arrière
13. Couverture obturateur Possibilité de raccordement, sortie par le haut
14. Affichage de la température de la chambre de cuisson
15. Ouverture orifice de nettoyage
16. Tiroir
17. Plinthe avant réglable (montée)
18. Plinthes latérales réglables (non montées, accessoires fournis)
28. Poignée vibrante
33. Poignée



- | | | |
|--|--|--|
| 1. Plaque de cuisson | 17. Plinthe avant réglable (montée) | 25. Couverture orifice de nettoyage |
| 2. Porte du cendrier/
Compartiment des cendres | 18. Plinthes latérales réglables
(non montées, accessoires fournis) | 26. Orifice de nettoyage |
| 3. Porte ouverture du foyer/Foyer | 19. Buses
(non montées, accessoires fournis) | 27. Grille vibrante, cuisson à la cuve de remplissage (fonctionnement en hiver) |
| 4. Régulateur air secondaire | 20. Bague de montage pour buses
(pour sortie par le côté et par l'arrière, accessoires fournis) | 28. Poignée vibrante |
| 5. Régulateur air primaire | 21. Couvercle de plaque de cuisson | 29. Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable |
| 6. Cendrier | 22. Chambre de cuisson, émaillée | 30. Unité de commande soupape d'étranglement (Phase d'allumage/ Transition entre cuire et rôtir) |
| 7. Possibilité de raccordement par le côté | 23. Grille de cuisson chromée | 31. Soupape d'étranglement |
| 8. Revêtement du foyer | 24. Plaque de four émaillée | 32. Grille foyère, cuisson à plat (fonctionnement en été) |
| 9. Porte de la chambre de cuisson/
Chambre de cuisson | | 33. Poignée |
| 10. Barre de fourneau | | 34. « Main froide » pour retirer le couvercle de la plaque de cuisson (21) (sans illustration) |
| 11. Pieds de l'appareil réglables en hauteur | | |
| 12. Possibilité de raccordement, sortie à l'arrière | | |
| 13. Possibilité de raccordement, sortie par le haut | | |
| 14. Affichage de la température de la chambre de cuisson | | |
| 15. Ouverture orifice de nettoyage | | |
| 16. Tiroir | | |



Veillez noter :

Voici une exécution « à gauche » de la cuisinière à combustible solide. En cas d'exécution « à droite », la position de la chambre de cuisson, les raccordements pour les fumées ainsi que les dimensions sont inversés en miroir.

3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité

3.1 Utilisation conforme à la législation

Les normes nationales et européennes en vigueur, les prescriptions et normes locales et de construction (par ex. DIN 18896, DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2, DIN EN 15287 etc.) ainsi que les prescriptions en matière d'incendie (par ex. FeuVo) doivent être respectées lors de l'installation et du raccordement côté évacuation des fumées.

L'appareil ne peut être utilisé que dans un foyer d'habitation. Son installation dans un garage, dans des locaux humides ou en plein air est formellement interdite.

Les phases de combustion atteignent 1 heure pour la quantité de combustible recommandée de 2,43 kg pour le bois. Il est interdit de chercher à prolonger la phase de combustion en utilisant des quantités de bois plus importantes.

Ce manuel vous informe sur les fonctions et l'utilisation de la cuisinière à combustible solide et est partie intégrante du produit. Conservez-le soigneusement pour toute référence ultérieure et afin de pouvoir le consulter au début de chaque nouvelle période de chauffage.

L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications ! L'acheteur et utilisateur d'une cuisinière à combustible solide est tenu de s'informer sur son maniement correct à l'aide de ce manuel. Le non-respect des instructions et mises en garde contenues dans ce manuel entraînera l'annulation immédiate de la garantie. Merci de votre compréhension !



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures au contact des fumées chaudes.
La cuisinière à combustible solide ne peut être utilisée que si le couvercle de la plaque de cuisson (21) et le couvercle obturateur (13) ont été correctement insérés et sont bien fixés !

3.2 Consignes de sécurité



Prudence ! Risques de brûlures dus à des parties chaudes de l'appareil !
Pendant le fonctionnement du poêle, les surfaces, les portes de foyer, les éléments de commande, le conduit de fumées et la vitre sont très chauds.

- ▶ Veuillez toujours porter des gants de protection pour toute manipulation de l'appareil.

• Sécurité produit

Cet appareil a été conçu et construit en fonction des technologies les plus récentes et dans le respect des consignes de sécurité en vigueur.

Il n'est cependant pas impossible que des dommages corporels ou matériels puissent survenir pendant le fonctionnement.

Gardez donc constamment à l'esprit les consignes de sécurité et soyez toujours conscient des éventuels dangers pendant l'utilisation de l'appareil, ne l'utilisez que dans l'usage pour lequel il a été conçu et veillez à ce qu'il soit toujours intact et non-endommagé !

• Conseils d'utilisation

Votre installateur vous fournira toutes les explications nécessaires au bon fonctionnement et à l'utilisation sûre et adéquate de votre appareil. Il vous fournira les conseils nécessaires pour une utilisation correcte et respectueuse de l'environnement.

- ▶ Veillez à ce que l'on vous remette en main propre tous les documents et tous les accessoires liés à cet appareil.

• Conduite à tenir en cas d'urgence

Ne vous mettez jamais vous-même en danger. Mesures possibles sans négliger votre propre sécurité :

- ▶ Mettez en garde les personnes présentes et demandez-leur de quitter le bâtiment sans attendre.
- ▶ Mettez immédiatement l'appareil hors-service.

• Risque d'incendie

- ▶ N'entreposez jamais de matériaux ou liquides inflammables dans le tiroir du bas ou sur l'appareil ou en sa proximité.
- ▶ Ne placez aucun objet inflammable (par ex. tapis, meubles, plantes) à proximité de la porte du foyer.
- ▶ L'appareil doit être installé sur une plaque de protection ininflammable. Veuillez également respecter les distances de sécurité en vigueur.

• Danger dû à une alimentation en air frais insuffisante

- ▶ Veuillez constamment garantir une alimentation en air frais suffisante dans la pièce d'installation quand l'appareil est en fonctionnement. Il en est de même pour son fonctionnement parallèle avec d'autres appareils générateurs de chaleur.

• Dégâts dus à des erreurs de manipulation

Des erreurs d'utilisation peuvent entraîner des dommages personnels et/ou matériels ! L'appareil ne doit être utilisé qu'à porte fermée !

- ▶ Veuillez vous assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas sans surveillance.
- ▶ Veuillez vous assurer que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les capacités physiques et mentales pour l'utiliser de manière conforme et adéquate.
- ▶ N'utilisez que les combustibles recommandés dans les limites quantitatives prescrites.
- ▶ Pour l'allumage, n'utilisez jamais de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) !

3.2 Consignes de sécurité (suite)

- ▶ Ne fermez jamais complètement les arrivées d'air tant que la cuisinière à combustion solide est en fonctionnement à cause des risques de déflagration dus à l'inflammation de gaz combustibles imbrûlés.
- ▶ La porte du foyer (3) ne doit être ouverte que pour l'alimentation en combustible.



Recommandation :

Lors de l'ouverture de la porte du foyer (3), de la fumée peut s'échapper en raison d'une mauvaise manipulation ou d'un tirage insuffisant de la cheminée :

Avant d'ouvrir la porte du foyer (3) pour l'alimentation en combustible, aucune flamme ne doit être visible dans le foyer, c'est-à-dire qu'il ne doit rester plus qu'un lit de braises dans la chambre de combustion.

- ▶ Il est indispensable de veiller à ce que la porte du foyer (3) ne s'ouvre que progressivement, c'est-à-dire qu'elle soit d'abord entrouverte et ne soit ouverte complètement qu'après quelques secondes !

- ▶ Ne brûlez jamais de déchets ménagers tels qu'aérosols, récipients métalliques fermés etc. dans le foyer
Risque d'explosion !
- ▶ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu !

• Risques de brûlures dus à des pièces chaudes

Pendant le fonctionnement de la cuisinière, les surfaces, les portes de foyer, les éléments de commande, les tuyaux et la vitre sont très chauds.

- ▶ Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la porte, pour toute manipulation des tirettes ou autres éléments de réglage ainsi que pour la réalimentation de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil en marche !

• Risques de brûlures lors de la cuisson/avec la surface de cuisson



Ne posez sur la plaque de cuisson aucun objet combustible ou inflammable qui pourrait présenter un danger lors de la mise en service de l'appareil !

Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer d'elles-mêmes. Préparez les aliments avec des graisses et des huiles, par exemple des frites, uniquement sous surveillance constante !

Ne jamais éteindre les graisses et huiles enflammées avec de l'eau !

- ▶ Mettez le couvercle et retirez la casserole de la plaque de cuisson chaude !

• Risques de brûlures lors de la cuisson au four/avec le four



Attention lors de l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson ! Ne vous penchez pas immédiatement au-dessus de la porte ouverte de la chambre de cuisson. Lors de l'ouverture de la porte, un jet d'air chaud ou de vapeur d'eau s'échappe de la chambre de cuisson !

Travailler avec une chambre de cuisson chaude présente des risques de brûlure ! Par conséquent, utilisez toujours des maniques, des gants ou autres accessoires similaires.

Ne stockez pas d'objets dans la chambre de cuisson qui pourraient présenter un danger lors de la mise en service de l'appareil !

- ▶ Fermez toujours complètement la porte de la chambre de cuisson lors de préparations dans la chambre de cuisson !

• Conditions préalables, installation et premier feu

Le fonctionnement de l'appareil, est soumis à des règles et consignes de sécurité locales. Le respect strict de ces règles et consignes est la condition essentielle pour une utilisation conforme aux règles.

- ▶ L'appareil doit être installé conformément aux spécifications des normes en vigueur. Le recours à un professionnel qualifié est recommandé.

• Nettoyage, entretien et remèdes aux dysfonctionnement

- ▶ Veuillez nettoyer l'appareil régulièrement.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par une entreprise qualifiée.
- ▶ Veuillez utiliser uniquement nos pièces de rechange d'origine JUSTUS ainsi que les accessoires originaux de notre marque.

4. Description de l'appareil

4.1 Pièces fournies

- ▶ Veuillez vous assurer à la livraison que l'appareil est intact et au complet.
 - Palette avec la cuisinière à combustible solide (voir également page 4 et 5)
 - Gant, manuel d'utilisation et deuxième plaque signalétique (sans ill.)
 - « Main froide » pour retirer le couvercle de la plaque de cuisson (21) (sans ill.)
 - Cendrier
 - Plaque de four
 - Grille pour plaque de four
 - Socle de conduit de raccordement avec bague de montage (fermeture à baïonnette)
 - 2 plinthes latérales réglables avec vis



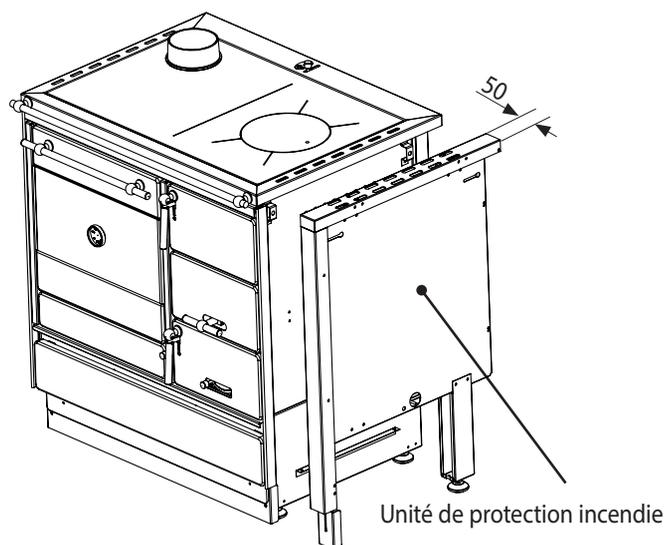
Veuillez conserver la deuxième plaque signalétique en lieu sûr !

4.2 Pièces non-fournies

Les accessoires ci-dessous ne font pas partie de la livraison mais sont disponibles chez votre revendeur ou sur notre site internet www.justus-poeles.fr.

- Unité de protection incendie
 - Justus Art. Nr. 9215 74 modèle blanc
 - Justus Art. Nr. 9215 75 modèle noir
 - Justus Art. Nr. 9215 76 modèle rouge bordeaux
 - Justus Art. Nr. 9215 77 modèle crème
 - Justus Art. Nr. 9215 78 modèle anthracite
 - Justus Art. Nr. 9215 79 modèle vert

Avec cette unité de protection incendie, il est possible de prolonger ou d'intégrer directement la cuisinière à combustible solide à un meuble de cuisine !
La largeur de l'unité de protection incendie est de 50 mm ; elle peut être montée à gauche ou à droite de la cuisinière à combustible solide.



4.3 Pièces de rechange d'origine

Les numéros d'article des pièces détachées d'origine se trouvent sur le site www.justus-poeles.fr.

Veuillez pour cela vous adresser à votre revendeur.

Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine de notre marque.

Les pièces détachées d'autres fabricants n'ont pas été contrôlées par nos services et ne sont donc pas agréées par notre société.

Les pièces de rechange non agréées peuvent éventuellement modifier les propriétés de l'appareil et compromettre sa sécurité, ce qui entraînerait la perte de son autorisation de mise sur le marché.

Ceci peut avoir des conséquences juridiques par rapport aux assurances en cas de sinistre éventuel

4.4 Description de l'appareil

Appareil :

L'appareil est conçu pour brûler des combustibles solides (bois) à intervalles périodiques. Il est conçu pour cuisiner et cuire au four dans les habitations ou pour chauffer la pièce dans laquelle il est installé. L'appareil peut être raccordé au conduit de fumée par le côté, par l'arrière ou par le haut.

L'appareil est équipé de 2 grilles. La grille foyère supérieure (32) pour cuisson à plat (fonctionnement en été) est fixe et assure une consommation de combustible optimale pour la cuisine en été.

L'alimentation en air primaire est contrôlée par une rosette d'air. L'alimentation en air primaire peut être réglée en continu par la rosette d'air et la vitesse de combustion du combustible (= puissance de l'appareil) peut ainsi être ajustée.

L'alimentation en air secondaire est régulée par une tige de régulation intégrée à l'avant de l'appareil de cuisson.

La plaque de cuisson au-dessus du foyer sert à la cuisson rapide, la plaque de cuisson avec la température la plus basse (au-dessus du four) est conçue pour cuire lentement et garder les aliments au chaud.

L'appareil peut être équipé d'une unité de protection incendie sur le côté disponible en tant qu'accessoire afin de réduire la charge thermique des matériaux adjacents.

L'appareil fonctionne en fonction de l'air ambiant. Les cuisinières à combustible solide de ce type fonctionnent en mode convection, c'est-à-dire que l'air ambiant est aspiré dans ses conduits de convection pour le réchauffer et le rediffuse ensuite dans la pièce ou dans la chambre de cuisson et sur la plaque de cuisson.

Habillage du foyer :

Le foyer est habillé de briques réfractaires de chamotte. Leur fonction est de protéger le métal de la chaleur et de diriger les fumées. Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible que des fissures apparaissent sur ces éléments. L'origine de ces fissures peut être :

- de trop grosses différences de température
- des chocs au cours de la réalimentation en combustible
- une dilatation du matériau due à un chauffage excessif

Ces fissures superficielles ne sont pas graves à priori tant que le corps métallique n'est pas par là mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les briques réfractaires de chamotte.

Ces briques sont exclues de notre garantie contractuelle.

Il est interdit d'utiliser l'appareil sans ses déflecteurs montés. L'appareil peut dans ce cas surchauffer et ses émissions gravement augmenter.



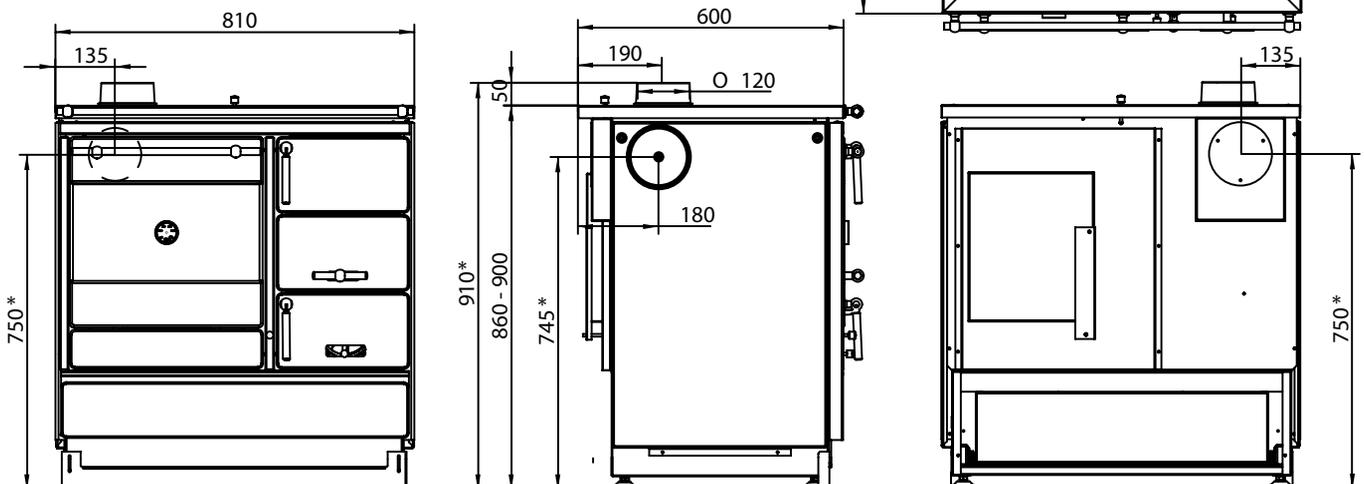
Veillez à placer avec précaution le combustible dans la chambre de combustion pour éviter d'endommager l'habillage!

4.5 Caractéristiques techniques

Paramètres	Unité	Valeur
Modèle de cuisinière à combustible solide :		Linz-81 2.0
Type de construction :		2
Puissance nominale :	kW	7,0
Classe énergétique :		A
Indice d'efficacité énergétique EEI :		98
Rendement	%	74,6
Volume de chauffe DIN 18893 max.	m³	144
Hauteur (réglable) :	mm	860 - 900
Largeur :	mm	810
Profondeur :	mm	600
Volume de la chambre de cuisson :	l	34
Chambre de cuisson (hauteur/largeur/profondeur) :	mm	270 / 350 / 410
Ouverture foyer :	mm	135 / 200
Taille des bûches maxi. :	cm	33
Poids :	kg	139
Apte à un fonctionnement en continu :		oui
Débit massique des fumées :	g/s	12,4
Dépression à allure nominale :	Pa	11,0
Température moyenne des fumées à la buse :	°C	193
Combustibles autorisés :		- Bûches de bois; - Briquettes de bois
Raccordement par le haut (bord arrière à axe buse) :	mm	180
Raccordement par l'arrière (sol - bas de buse) :	mm	750/745*
Raccordement par l'arrière (bord extérieur à axe buse) :	mm	135
Raccordement par le côté (hauteur au bord inférieur de la buse)	mm	750/745*
Raccordement par le côté (bord arrière à axe buse) :	mm	180
Ø Raccordement tuyaux	mm	120

*Les dimensions dépendent de la hauteur de la cuisinière (860-900 mm)

4.7 Croquis / Dimensions



4.6 Réglages de bases pour contrôle conformément à la norme EN 12815

Bûches de hêtre :	
Taille des bûches :	25 cm
Dépression :	11 Pa
Air primaire :	fermé
Air secondaire :	ouvert
Air tertiaire :	ouvert de 4mm
Soupape d'étranglement :	fermée
Charge de combustible :	2,43 kg



Veillez noter :

Voici une exécution « à gauche » de la cuisinière à combustible solide. En cas d'exécution « à droite », la position de la chambre de cuisson, les raccordements pour les fumées ainsi que les dimensions sont inversés en miroir.

5. Combustibles

5.1 Combustibles autorisés

Cet appareil a été conçu pour la combustion de bûches de bois non traitées et de briquettes de bois.

Le bois de chauffage classique est le hêtre. Ces bois ont une valeur énergétique particulièrement élevée et brûlent de façon propre à condition d'être bien secs.

Le bois de chauffage doit toujours être stocké dans un endroit sec pendant au moins 2 ans. Le bois de chauffage d'un diamètre supérieur à 15 cm doit être fendu.

L'objectif du stockage est de réduire la teneur en eau du bois à moins de 20 % d'humidité en fonction du poids du bois séché.



Si vous brûlez du bois trop humide, vous n'atteindrez pas une température suffisante dans la chambre de combustion. La chaudière à combustible solide ne « tire » pas.

Il peut arriver qu'un bois en apparence bien sec contienne encore à l'intérieur un taux important d'humidité résiduelle.

Il est interdit de brûler les substances suivantes :

- bois humides ou traités
- débris de bois ou copeaux
- papier ou cartonnages (sauf pour l'allumage)
- écorces ou déchets d'aggloméré
- matières plastiques et déchets ménagers

6. Conduit des fumées et apport d'air extérieur

Le conduit des fumées a pour fonction d'expulser les fumées produites par la combustion vers l'extérieur selon le principe d'ascendance thermique. En même temps, l'air de combustion nécessaire est apporté de l'extérieur dans la pièce d'installation et à partir de là dans la chambre de combustion de l'appareil.

La puissance de chauffe est déterminée par la puissance de la dépression (« tirage ») en fonction de la quantité d'air comburant participant au processus de combustion.

La dépression (« tirage ») est initialement déterminée par la hauteur effective du conduit de fumées (hauteur entre l'entrée et la sortie du conduit) et par la différence entre la température des fumées à la sortie du poêle et la température extérieure à la sortie de toit.



Plus les fumées sont chaudes et plus le conduit est long, plus le tirage sera puissant.

Peuvent avoir une influence négative : des pertes de pression dans l'appareil, dans les tuyaux, ainsi que dans l'apport d'air de combustion.

La dépression nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil est de 11 Pa. Cette valeur vaut pour un conduit d'évacuation des fumées en maçonnerie d'une hauteur effective de 6 mètres. Une différence de plus de 25 % par rapport aux valeurs indiquées peut entraîner des dysfonctionnements :

En cas de tirage trop faible, il est possible que des gaz ou fumées s'échappent dans la pièce où se trouve la cuisinière.

- ▶ Veuillez dans ce cas rallonger votre conduit ou le faire réviser.

En cas de tirage trop important, il est possible que l'appareil surchauffe et subisse par-là des détériorations irrémédiables (« effet de forge »).

- ▶ Veuillez dans ce cas installer un modérateur de tirage ou une soupape d'étranglement.

Un professionnel qualifié pourra vous donner les informations nécessaires sur le tirage existant dans votre conduit.

Les conduits de fumée dits LAS, dans lesquels l'air d'alimentation est fourni par la tête de conduit à travers un espace annulaire, sont souvent problématiques lors du chauffage de la cuisinière, car l'ascension thermique a également lieu dans l'espace annulaire de l'air d'alimentation.

Une différence de hauteur de plus de 5 m dans la conduite d'arrivée d'air n'est donc pas admissible. Ceci s'applique également lorsque l'air d'alimentation est amené par le haut via un axe séparé.

- ▶ En cas de problèmes à l'allumage, veuillez utiliser une plus grande quantité de bois d'allumage et laisser la porte du foyer (3) entrouverte sous votre surveillance.

6.1 Raccordement au conduit des fumées/Conduit de raccordement

La cuisinière à combustible solide décrite dans le mode d'emploi correspond au « Type de construction 2 - porte du foyer à fermeture non automatique ». Assignation multiple autorisée, car l'ouverture du foyer est inférieure à 500 cm² !

Pour le raccordement au conduit des fumées, il est nécessaire d'utiliser un conduit de raccordement de Ø 120 mm en tôle d'acier de 2 mm d'épaisseur. La partie verticale du conduit de raccordement ne doit pas dépasser 1 m de longueur.

Tous les raccordements entre la cuisinière à combustible solide et le conduit des fumées doivent être stables, solides, étanches et sans tension.

Veillez à ce que le conduit de raccordement ne dépasse pas à l'intérieur du conduit des fumées.

Nous vous conseillons d'utiliser un manchon mural. Le conduit de raccordement doit s'élever légèrement vers le conduit de fumée, au moins horizontalement.

La porte du foyer (3) doit être refermée immédiatement après rechargement de la cuisinière, de façon à ce que le tirage (dépression) du conduit de fumées ne soit pas perturbé, ce qui entraînerait des dangers et dysfonctionnements.

Le type et l'état du conduit de fumées utilisé joue un rôle essentiel pour le bon fonctionnement de la cuisinière.

Dans le cas d'appareils avec plusieurs possibilités de raccordement, il est indispensable que l'ouverture du conduit de raccordement qui n'est pas utilisée dans chaque cas soit étanche à la fumée avec le couvercle obturateur prévu à cet effet !



- ▶ Prévoyez un accès pour le ramonage et le nettoyage du conduit de raccordement et des conduits de fumées.



Attention :
lors de l'installation de la chaudière, veuillez respecter les lois et règlements locaux en matière de construction.

Il est donc conseillé de faire installer la cuisinière par un spécialiste et de demander conseil au ramoneur au préalable.

Le ramoneur doit confirmer que la quantité d'air nécessaire à la combustion est suffisante, en particulier pour les portes et fenêtres à joints d'étanchéité.

Il faut tenir compte de la quantité d'air aspirée par les hottes aspirantes avec évacuation ; il est recommandé d'utiliser des interrupteurs à bascule de fenêtre.

6.2 Possibilités de raccordement côté évacuation des fumées

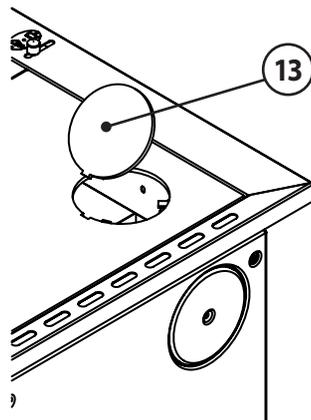


Veillez noter :

Voici une exécution « à droite » de la cuisinière à combustible solide. En cas d'exécution « à gauche », la position de la chambre de cuisson, les raccordements pour les fumées ainsi que les dimensions sont inversés en miroir.

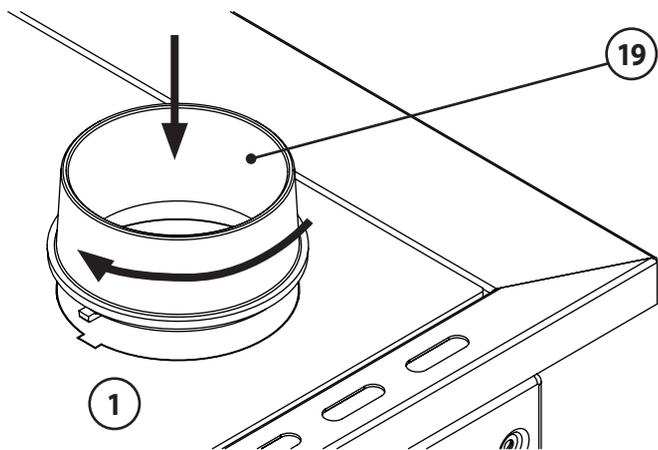
6.2.1 Raccordement par le haut

- ▶ Retirez le couvercle obturateur (13) en le poussant d'abord délicatement vers le bas, puis en le soulevant vers le haut.



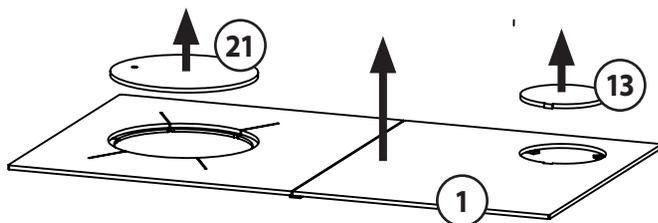
Montez à présent les buses (19) incluses dans les accessoires de la plaque de cuisson (1) :

- ▶ Insérez la buse (19) avec les deux crochets de verrouillage sur la face inférieure dans les évidements de l'ouverture de la plaque de cuisson (1) et vissez la buse (19) à la main (fermeture à baïonnette).

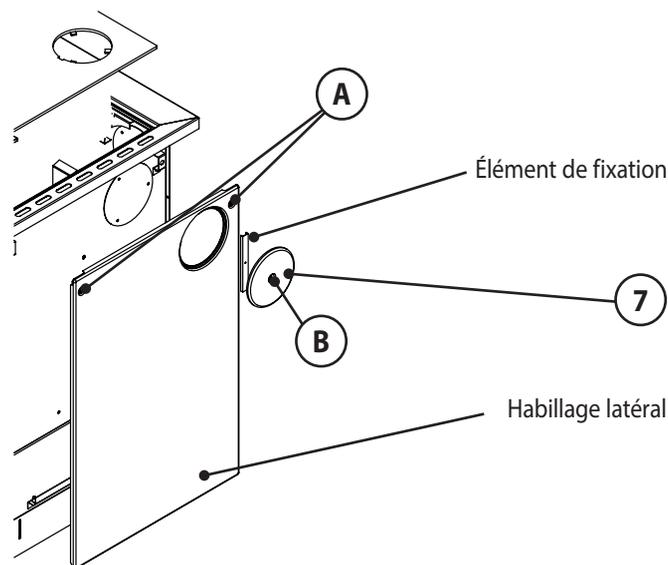


6.2.2 Raccordement par le côté

- ▶ Retirez le couvercle obturateur (13) ainsi que le couvercle de la plaque de cuisson (21) puis retirez la plaque de cuisson (1) par le haut. Soulevez le couvercle de la plaque de cuisson (21) à l'aide de la « main froide » (32) fournie dans les accessoires.

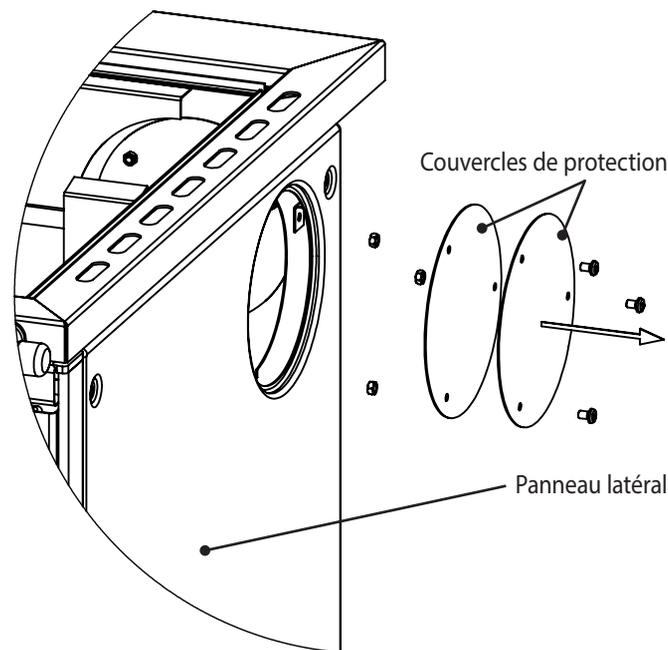


- ▶ Retirez l'habillage latéral avec le couvercle obturateur (7). Desserrez les deux vis autotaraudeuses (A) et retirez l'habillage latéral.
- ▶ Retirez le couvercle obturateur (7) avec l'élément de fixation correspondant. Desserrez la vis autotaraudeuse (B).



Le couvercle obturateur (7) et l'élément de fixation ne seront plus nécessaires !

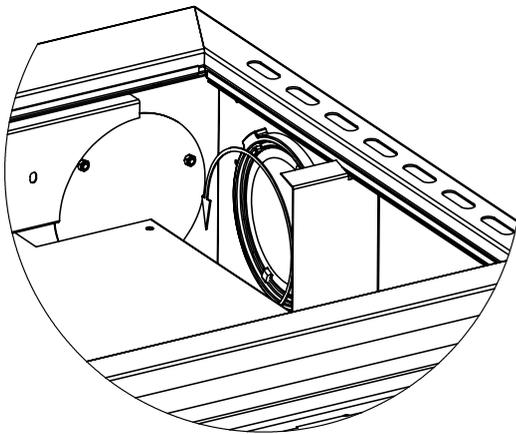
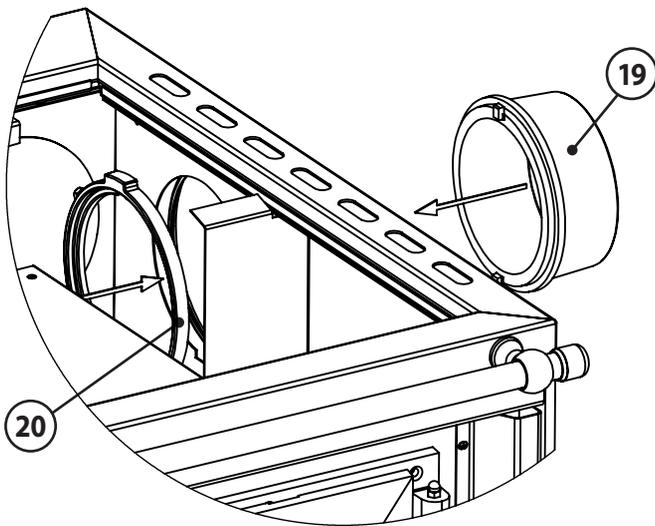
- ▶ Retirez ensuite les deux couvercles de protection galvanisés situés sur le panneau latéral. Desserrez les trois vis ainsi que les écrous.



Les deux couvercles de protection et le vis ne seront plus nécessaires !

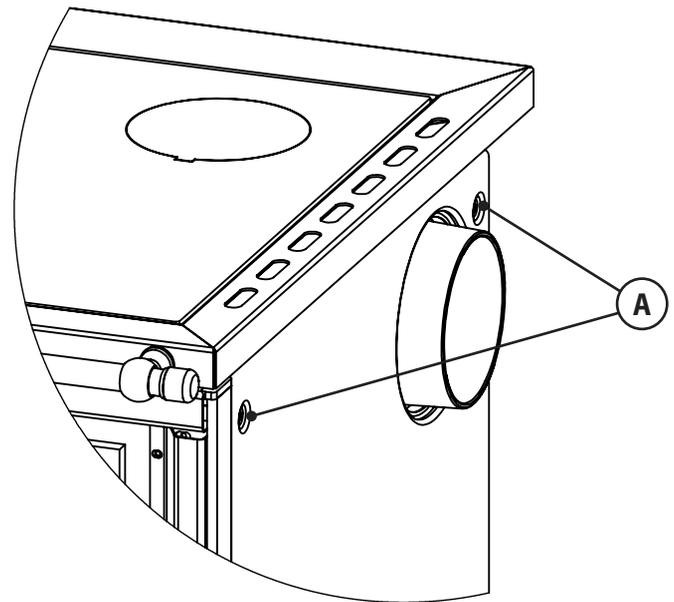
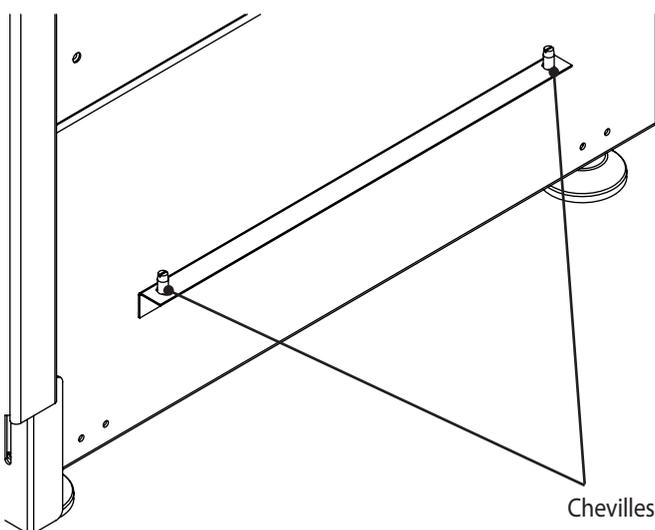
Montez à présent la buse (19) incluse dans les accessoires :

- ▶ Introduisez la buse (19) par l'ouverture du panneau latéral et fixez-la à l'aide de la bague de montage (20) (fermeture à baïonnette).



Remontez l'habillage latéral. Deux chevilles sont fixées sur le bord inférieur de l'habillage latéral.

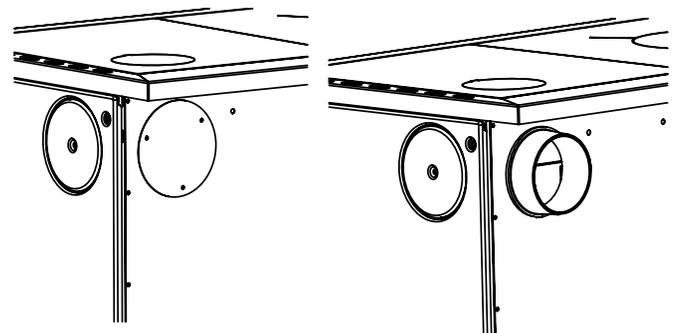
- ▶ Insérez le panneau latéral avec les deux chevilles dans les ouvertures prévues à cet effet dans la zone de socle latérale.
- ▶ Fixez le panneau latéral avec les vis autotaraudeuses (A).



6.2.3 Raccordement par l'arrière

L'installation s'effectue de la même manière que décrite précédemment sous « Raccordement par le côté ».

- ▶ Retirez les deux couvercles de protection du panneau arrière. Desserrez les trois vis ainsi que les écrous.
- ▶ Introduisez la buse (19) par l'ouverture du panneau arrière et fixez-la à l'aide de la bague de montage (20) (fermeture à baïonnette).



7. Installation et mise en service

7.1 Installation

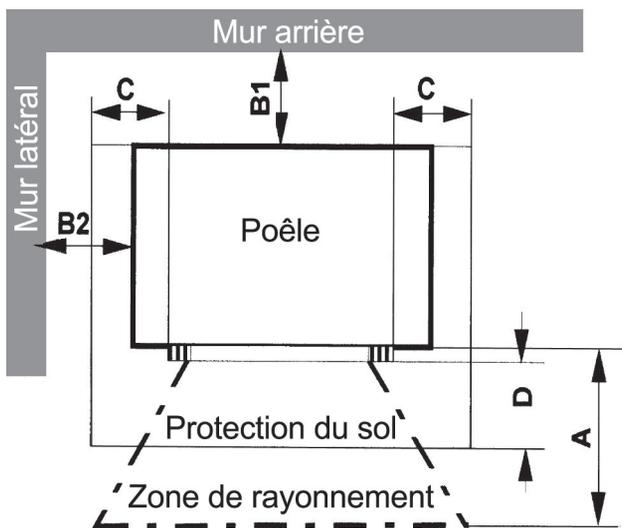
Emplacement dans la pièce d'installation :

Pour éviter tout danger d'incendie, il est indispensable de strictement respecter les règles et consignes de sécurité locales en vigueur. Veuillez également respecter les distances minimales.

- ▶ Ne posez aucun objet inflammable (par ex. tapis, meubles, plantes, etc.) dans la zone de sécurité.
- ▶ La zone autour du raccordement au conduit des fumées dans le mur ne doit comporter aucun matériau inflammable ou sensible aux températures.



Attention :
Ce foyer doit être placé sur une base incombustible d'au moins 0,75 mm d'épaisseur en tôle, tuiles ou autre matériau similaire.
Les dimensions en saillie de cette base doivent être d'au moins 750 mm à l'avant de l'ouverture de la porte du cendrier et d'au moins 200 mm sur le côté de l'ouverture du foyer.



Distances minimales à respecter :

A: 75 cm dans la zone de rayonnement de la vitre
B1: 20 cm distance mur/meuble arrière
B2: 20 cm distance mur/meuble latéral, droite et gauche
C: 30 cm protection sol sur les côtés de la porte
D: 50 cm protection sol devant la porte
Les placards au-dessus de la cuisinière doivent se trouver à une distance d'au moins 80 cm de la plaque de cuisson.

Les distances minimales arrières (B1) et latérales (B2), ainsi que la distance minimale dans la zone du rayonnement de la vitre sont également mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ces distances minimales se réfèrent à des murs inflammables ou porteurs. Si ce n'est pas le cas, il est possible de réduire ces distances.

Dans le cas de **murs hautement isolés** (valeur $U < 0,4 \text{ W/m}^2\text{-K}$) il faudra augmenter de 5 cm la distance minimale nécessaire entre le mur et l'appareil en fonction de la norme DIN 18896.

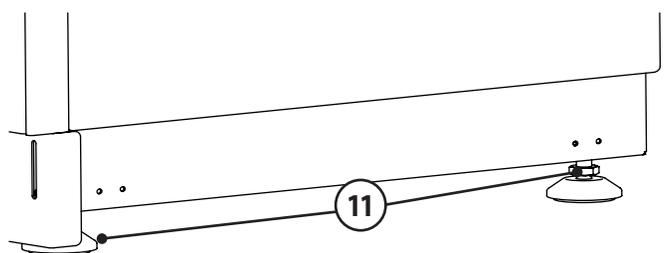
Si la cuisinière est installée très près du mur, des traces de pyrolyse peuvent apparaître sur le mur.

7.2 Ajuster la cuisinière à combustible solide / régler la hauteur de la cuisinière

Les 4 pieds réglables (11) permettent de compenser les inégalités de la surface d'installation ainsi que d'intégrer l'appareil à un meuble de cuisine en le réglant à la même hauteur (réglage en hauteur/860 - 900 mm).

En enlevant les pieds réglables de l'appareil (11), la hauteur de la cuisinière peut si nécessaire être réduite à 850 mm !

- ▶ Réglez la hauteur à l'aide d'une clé de 17 (non fournie).

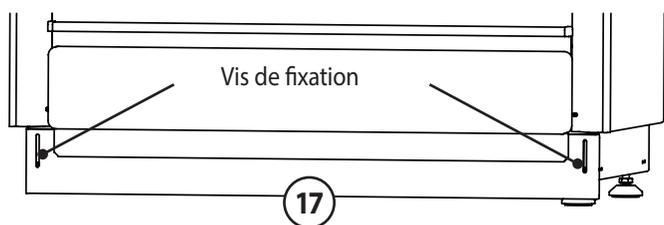




Tenez compte du fait que la hauteur du conduit de raccordement de gaz change également lors du réglage de la hauteur ou de la compensation de niveau !

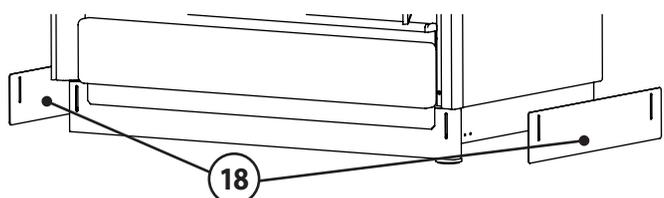
La plinthe avant réglable (17) offre la possibilité d'un réglage en hauteur (zone de réglage max. 40 mm).

- ▶ Desserrez les deux vis de fixation et fixez la plinthe avant réglable (17) à la hauteur souhaitée.



Si la cuisinière à combustible solide doit être installée indépendamment, il est possible de fixer les plinthes réglages latérales (18) fournies comme accessoires.

- ▶ Fixez les deux plinthes réglables latérales (18) à l'aide de deux vis chacune.



7.3 Premier feu

Conditions préalables :

Le système de cuisinière à combustible solide respecte les consignes en vigueur et a été agréé par une autorité officielle compétente et qualifiée.



- ▶ Veuillez retirer tous les documents et accessoires de la cuisinière à combustible solide (cendrier, compartiment des cendres, chambre de cuisson, bac de nettoyage et tiroir inférieur) avant de la chauffer pour la première fois.
- ▶ Retirez toutes les étiquettes de la vitre sans laisser de résidus.

Premier feu

La peinture spéciale haute température de l'appareil ne durcit qu'après un premier feu. La peinture va tout d'abord se ramollir pour parfaire son application et durcira de manière définitive et permanente durant le refroidissement de l'appareil.

Veillez noter les points suivants :

- ▶ Avant le premier feu, veuillez vous assurer qu'aucun objet (gants, emballages plastique, etc.) ne se trouve dans le cendrier ou les voies d'évacuation de l'appareil.
- Il est fortement déconseillé de toucher ou de frôler la cuisinière durant la phase premier feu.
Faites tout particulièrement attention à ce que vos gants de protection n'effleurent la surface située au-dessous de la poignée de la porte quand vous ouvrirez celle-ci pour une première réalimentation de la cuisinière.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson peinte avant le premier feu ! La plaque de cuisson est sablée et revêtue d'une peinture spéciale très résistante à la chaleur, dont les pigments métalliques se combinent avec la plaque de cuisson lors du premier feu de la cuisinière sous l'effet de la température.
- ▶ Pendant l'opération premier feu, ne fermez pas complètement la porte du foyer (3) (sous surveillance !) pour éviter que le joint de la porte ne se colle au corps du poêle pendant la phase de ramollissement puis de durcissement de la peinture.
- Pendant cette première chauffe, le poêle dégagera des odeurs et des fumées, phénomène normal dû à la cuisson de la peinture et à l'évaporation des graisses de montage.
Ces odeurs disparaîtront rapidement.
- ▶ Veillez donc à bien ventiler la pièce où se trouve l'appareil.
- Ne déposez aucun objet sur la cuisinière à combustible solide ou sur la plaque de cuisson pendant la phase de cuisson de la peinture.
- Ce processus de cuisson de la peinture doit être effectué sous surveillance.



Souvent, les conduits de fumées en maçonnerie qui n'ont pas été utilisés pendant une longue période doivent dans un premier temps être « séchés ». Ce n'est qu'après plusieurs flambées intenses que vous obtiendrez un bon tirage.

8. Utilisation



Une utilisation correcte du poêle demande un peu d'entraînement.). Type du bois utilisé, épaisseur des bûches, taux de d'humidité résiduelle, tirage du conduit: ces paramètres ne sont pas constants et demandent que l'on s'y adapte lors de l'utilisation de l'appareil. Les cendres présentes sur la grille à cendres (27) doivent être retirées avant chaque phase d'allumage.

8.1 Changement de la cuisson à plat (fonctionnement en été) à la cuisson à la cuve de remplissage (fonctionnement en hiver)

L'appareil peut être utilisé de deux façons :

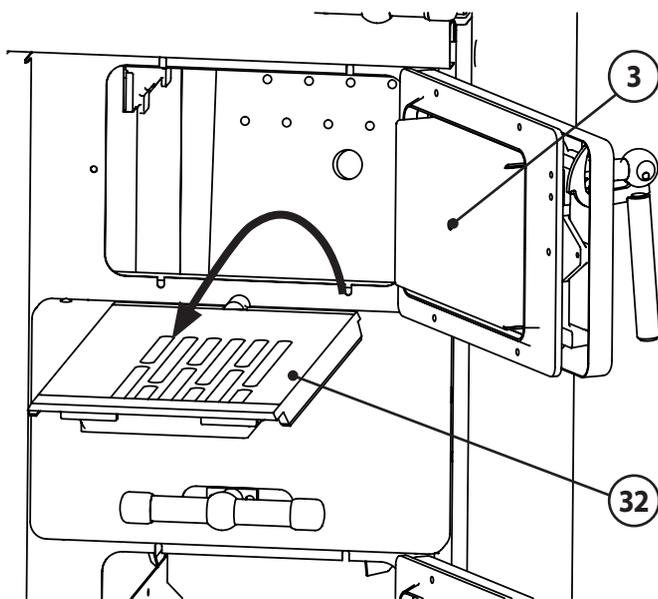
- Fonctionnement en été

C'est dans ce cas que l'on parle de « cuisson à plat ». La grille foyère (32) est utilisée dans la partie supérieure de la cuve de remplissage. Cela permet une cuisson efficace avec une plus faible quantité de combustible.

- Fonctionnement en hiver

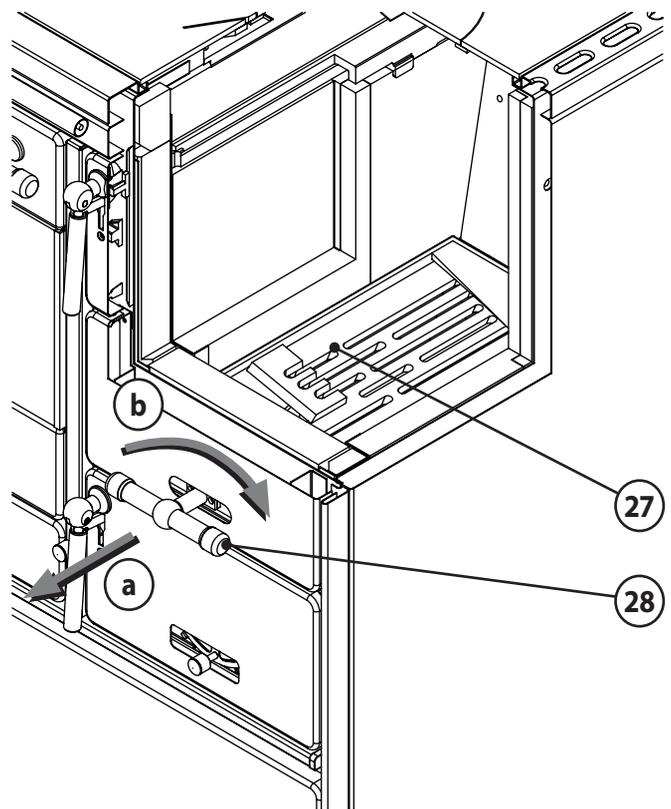
C'est dans ce cas que l'on parle de « cuisson à la cuve de remplissage ». La grille foyère (32) est retirée de la partie supérieure de la cuve de remplissage. Cela permet une cuisson et un chauffage efficace avec des quantités de combustible plus importantes.

- Pour passer de la cuisson à plat à la cuisson à la cuve de remplissage, soulevez la grille foyère (32) à l'avant et retirez-la par la porte ouverte du foyer (3). Le chauffage correct de la cuisinière à combustible solide nécessite un peu d'entraînement.



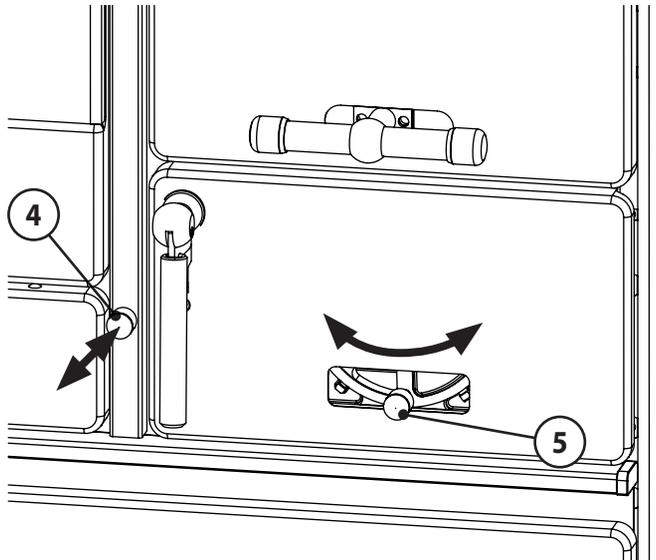
Si nécessaire, la grille vibrante (27) est actionnée par la poignée vibrante (28).

- Tirez complètement (a) la poignée vibrante (28) et tournez-la dans le sens horaire (b).

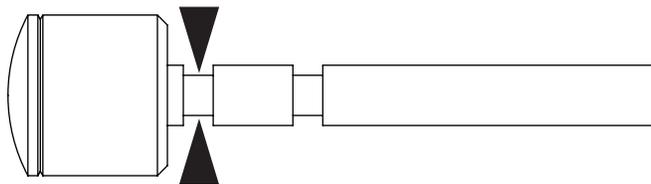


8.2 Phase d'allumage

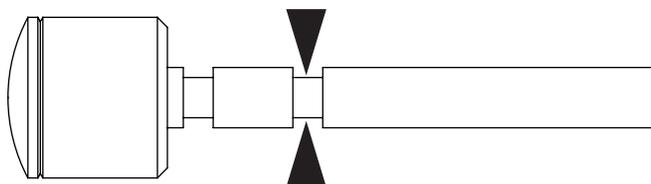
- ▶ Ouvrez au maximum le régulateur d'air secondaire (4) et le régulateur d'air primaire (5).
- ▶ Veillez à ce que toute soupape d'étranglement installée dans le conduit de raccordement de gaz soit également complètement ouvert.



Régulateur air secondaire (4) : Entièrement inséré (enclenché dans la rainure avant de la tige de régulation) = ouvert

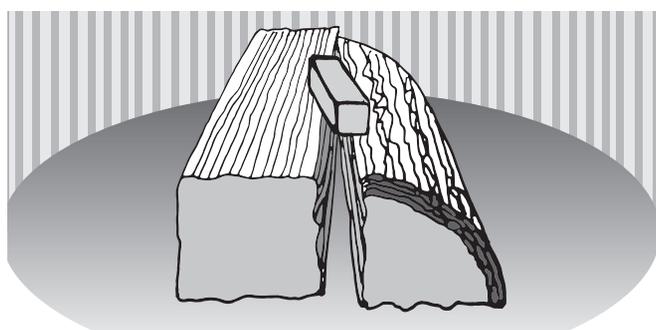


Entièrement sorti (enclenché dans la rainure arrière de la tige de régulation) = fermé

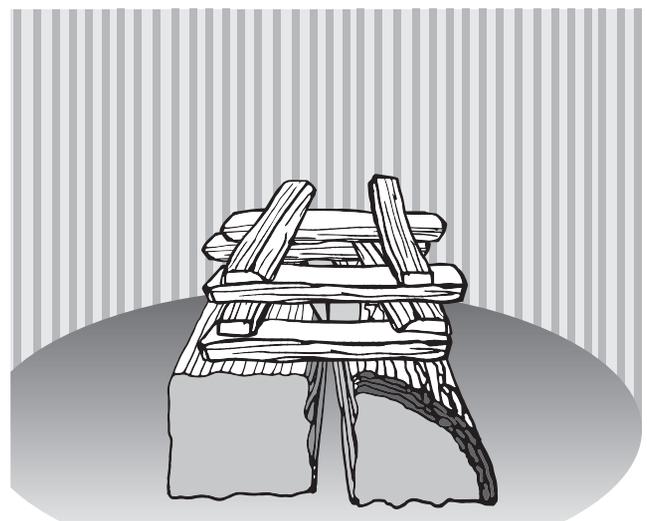
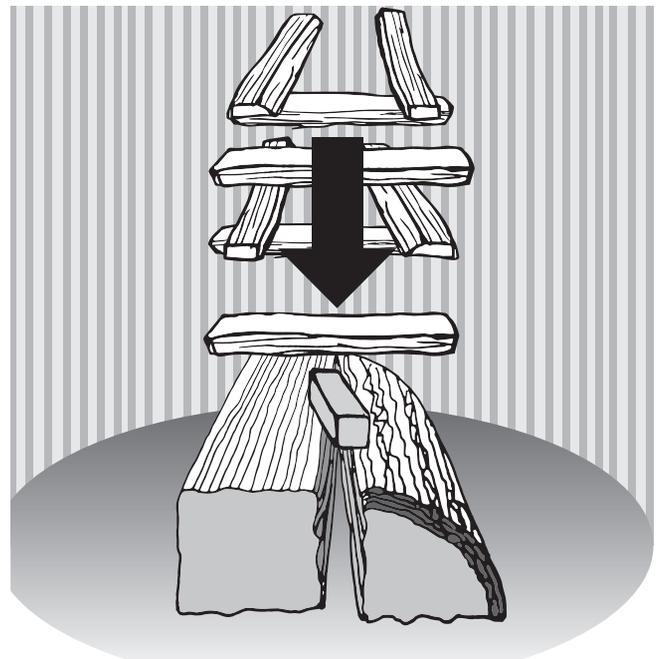


Régulateur air primaire (5) (rosette d'air primaire dans la porte du cendrier (2)) : Tourner complètement sur la gauche = ouvert

- ▶ Déposez deux bûches de taille moyenne espacées d'environ 2 à 3 cm sur la grille vibrante (27).
- ▶ Posez les cubes d'allumage sur les bûches.



- ▶ Empilez ensuite autour des cubes d'allumage 8 bûchettes (3-4 cm d'épaisseur) sur 4 couches. Les flammes des cubes d'allumage doivent par la suite pouvoir brûler librement vers le haut au contact des bûchettes.



- ▶ Allumez les cubes.

Le feu brûle maintenant par le haut et enflamme ce faisant les bûches plus épaisses de la couche de dessous.

- ▶ Laissez le feu brûler pendant environ 15- 20 minutes.
- ▶ Si le tirage est optimal et le bois de bonne qualité, on pourra refermer complètement l'air primaire..

i À l'allumage, nous vous conseillons d'alimenter avec modération le foyer de la cuisinière à combustible solide encore froid et de veiller à ce que le feu ne s'emballe pas trop vite, de façon à ce que les différents matériaux puissent s'adapter progressivement à la chaleur. On évitera ainsi les risques de fissures des pierres réfractaires et les craquements dus à la dilatation des matériaux.

8.3 Réalimentation du poêle

Pour exploiter au maximum la chaleur du combustible et pour éviter des émissions excessives, il faut utiliser l'appareil à sa puissance nominale. À cet effet, il est nécessaire d'utiliser une quantité de bois d'environ 2,43 kg, pour une durée de combustion de 60 minutes.



- ▶ Ne rechargez le poêle qu'une fois le bois consommé, quand il n'y a plus de flammes dans les braises.

Cela évitera l'échappement d'une trop grande quantité de fumées lors de l'ouverture de la porte du foyer (3).

- ▶ Ouvrez la soupape d'étranglement dans le conduit de raccordement et le régulateur d'air secondaire (4) (poussez complètement).



PRUDENCE :

Risques de blessures dus à l'échappement de flammes et de gaz de fumée chauds lors de l'ouverture de la porte du foyer.

- ▶ Veuillez d'abord entrouvrir la porte du foyer (3) avec précaution avant de l'ouvrir complètement lentement.

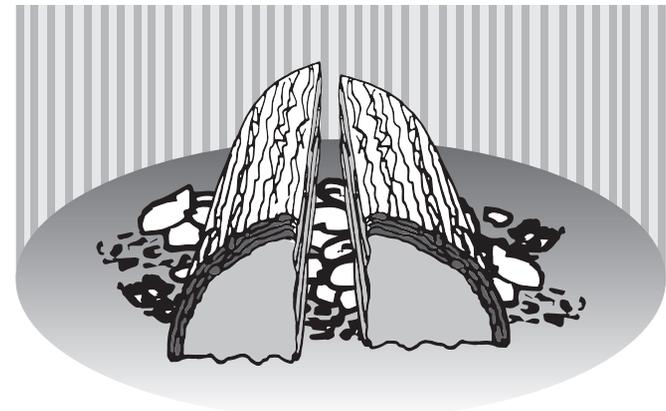
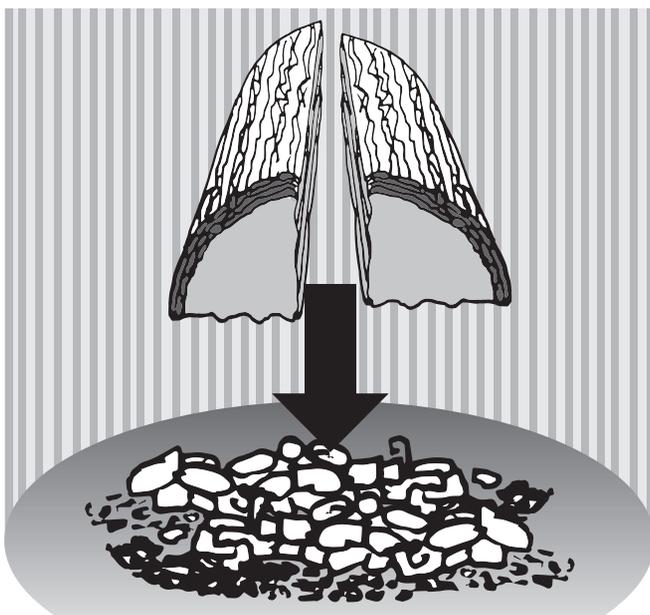


PRUDENCE :

Risques de brûlures au contact des surfaces chaudes.

- ▶ Veuillez utiliser des gants de protection pour manipuler la porte du foyer et les éléments de commande.

- ▶ Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la porte du foyer (3) et pour réalimenter l'appareil !
- ▶ Veuillez d'abord entrouvrir la porte du foyer (3) avec précaution avant de l'ouvrir complètement.
- ▶ Déposez sur les braises 2 bûches espacées d'environ 2 à 3 cm de longueur sur la grille vibrante (27).



- ▶ Fermez la porte du foyer (3).
- ▶ Pour une meilleure combustion, il est possible d'ouvrir pendant 5 à 10 minutes l'arrivée d'air primaire en poussant la tirette d'air primaire (5) vers la gauche ou vers la droite depuis la position centrale.
- ▶ Au cours de la combustion, veuillez réduire lentement l'arrivée d'air secondaire en tirant progressivement la tirette d'arrivée d'air secondaire (4) vers l'avant tout en veillant à conserver des flammes vives (sans pointes de suie).

8.4 Chauffage à plat et à la cuve de remplissage

S'il ne reste que des braises sur la grille, le nouveau combustible doit être appliqué uniformément sur la grille.

Si la cuisson à plat est sélectionnée, assurez-vous que le combustible n'est pas trop près de la porte du foyer (3) afin d'éviter que le combustible ne tombe lorsque la porte du foyer (3) est ouverte.

Une couche de combustible plus épaisse lors d'une cuisson à plat signifie un gaspillage de combustible, une formation accrue de suie et une durée de vie réduite des pièces en fonte et en tôle d'acier.



ATTENTION :

Lors de la cuisson à la cuve de remplissage, la quantité de combustible (voir 8.3) doit absolument être adaptée aux besoins en chaleur et ne dépend pas de la capacité du foyer !

- ▶ Réguler la combustion en réglant l'alimentation en air.

Les pièces en fonte ou en acier qui sont déformées ou fissurées en raison d'une surchauffe prolongée ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation.

8.5 Réglage de la puissance de chauffage

La puissance de chauffage de l'appareil est déterminée et influencée par différents facteurs:

- **Dépression (tirage)**

La puissance du tirage dépend de la longueur du conduit des fumées et de sa constitution ainsi que de la différence de température entre les fumées et l'air extérieur.

Les longs conduits en acier à double paroi engendrent un tirage puissant, les conduits en maçonnerie courts ont pour leur part un tirage faible.

À la mi-saison, avec des températures extérieures de 10°C ou plus, le tirage peut être soumis à de fortes variations et a tendance à être trop faible.

On peut remédier à ces variations de tirage grâce à la tirette de réglage de l'apport d'air secondaire (4) :

- ▶ Tirez-la vers l'avant pour réduire l'arrivée d'air de combustion.
- ▶ Poussez-la vers l'arrière pour augmenter l'arrivée d'air ; mesure complémentaire possible : augmentez faiblement l'arrivée d'air primaire en tournant légèrement la tirette (5) vers la gauche ou la droite.

- **Épaisseur des bûches**

- ▶ Pour une combustion rapide avec puissance de chauffage élevée mais brève, veuillez utiliser des bûches plutôt minces ($\varnothing \leq 6$ cm).
- ▶ Pour une combustion lente avec puissance de chauffage stable, veuillez utiliser de grosses bûches ($\varnothing \leq 10$ cm).



Évitez d'utiliser les tirettes d'arrivée d'air pour réduire l'allure du poêle quand il est alimenté au maximum. Vous éviterez ainsi de trop fortes émissions, des vitres encrassées et un échappement excessif de fumées lors de l'ouverture de la porte (3).

- ▶ Pour diminuer l'allure, il est préférable de réduire la quantité de combustible tout en veillant à conserver une flamme vive.

8.6 Chauffage à la mi-saison

À la mi-saison, avec des températures extérieures de 10°C ou plus ou en cas de vent chaud, le tirage peut être soumis à de fortes variations et a tendance à être trop faible. L'appareil brûle mal ou tire mal.

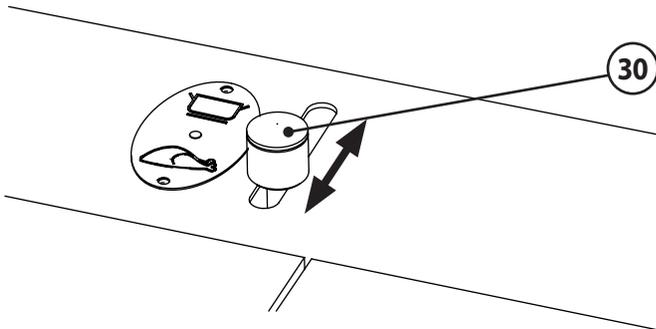
- ▶ Réduisez la taille des bûches pour augmenter la température des fumées et stabiliser ainsi le tirage.
- ▶ Éventuellement, augmentez faiblement l'arrivée d'air primaire en tournant légèrement la tirette (5) vers la gauche ou la droite.

8.7 Cuisiner, cuire et rôtir

Bouton régulateur (30) soupape d'étranglement (31)

La soupape d'étranglement (31) est actionnée par le bouton régulateur (30). L'ouverture de la soupape d'étranglement (31) s'effectue en poussant le bouton régulateur (30) vers l'arrière (symbole « casserole ») ; les fumées sont ainsi dirigées le plus rapidement possible (chauffage, cuisson rapide) vers le conduit d'échappement.

Si le bouton régulateur (30) est tiré vers l'avant jusqu'en butée (symbole « poulet »), la soupape d'étranglement (31) est fermée, les fumées sont d'abord conduites autour du tube de cuisson, puis vers le conduit d'échappement (cuire, rôtir).





ATTENTION :
Une soupape d'étranglement ouverte (31) peut entraîner une surchauffe du poêle pendant le fonctionnement du chauffage et donc endommager les pièces du poêle.
De plus, une soupape d'étranglement ouverte (31) entraîne une augmentation de la consommation de combustible.

8.7.1 Cuisiner

Le mode de cuisson le plus économique est celui de la plaque de cuisson chaude, mais non brûlante. Ne surchauffez pas la plaque de cuisson, car cela ne fait qu'endommager la cuisinière et n'apporte aucun avantage lors de la cuisson.

La température la plus élevée de la plaque de cuisson est au-dessus du couvercle (21) de la plaque de cuisson (1). Cette zone se trouve directement au-dessus du foyer (3) et est donc idéale pour une cuisson rapide.

La grande surface de la plaque de cuisson (1) au-dessus de la chambre de cuisson (9), ainsi que les zones de bordure de la plaque de cuisson, permettent une cuisson plus lente et une température de cuisson constante.

Il est recommandé de cuire les aliments sur le couvercle rond de la plaque de cuisson (21) et de les laisser mijoter à un autre endroit sur la plaque de cuisson (1).

Il est préférable d'utiliser des casseroles avec un fond solide et plat et un couvercle adapté.

Cuisiner en été

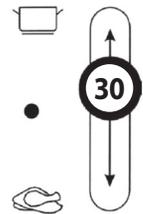
La grille foyère (32) pour cuisson à plat (fonctionnement en été) est fixe et assure une consommation de combustible optimale pour la cuisine en dehors des périodes de chauffage.

8.7.2 Cuire et rôtir

Pour cuire et rôtir, la chaleur doit être répartie uniformément à l'intérieur de la cuisinière.

Pour obtenir cette répartition uniforme de la chaleur à une température suffisamment élevée, la chambre de cuisson (9) doit être préchauffée avec la soupape d'étranglement (31) fermée en fonction du produit à cuire.

Pour une répartition optimale de la chaleur, nous recommandons la position centrale du bouton régulateur (30) pour la cuisson, c'est-à-dire entre le symbole « casserole » pour cuire et « poulet » pour cuire et rôtir.



La température nécessaire dans la chambre de cuisson est atteinte après environ 10 à 15 minutes.

Cependant, il est recommandé d'attendre environ une demi-heure avant de commencer à cuire.

Veillez noter que l'affichage de la température sur le thermomètre (14) dans la porte de la chambre de cuisson (9) est plus bas que dans le centre de la chambre de cuisson.

Les repères de température sont des valeurs indicatives pour la cuisson et la rôtisserie et peuvent varier légèrement d'un cas à l'autre.

Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus en réglant la température de la chambre de cuisson par la quantité de combustible et l'alimentation en air ouvert maximale.

Pour la cuisson des pâtisseries, il est recommandé de retourner la plaque après la moitié du temps de cuisson (face avant vers l'arrière).

Pour utiliser des moules à gâteaux hauts, glissez la plaque de cuisson (23) dans le rail inférieur du rail du four (22). Tous les gâteaux cuits dans des moules doivent être cuits à température modérée (180-200 °C).

Tous les plats cuits dans des plats à four doivent être cuits à température modérée (180-200 °C).

Pour la cuisson de gâteaux plats ou de biscuits, nous recommandons une température de cuisson légèrement plus élevée (200-220 °C).

Pour rôtir, des températures plus élevées sont nécessaires et le préchauffage est absolument nécessaire !



Si le résultat de cuisson est irrégulier (degré de brunissement inégal), tournez la plaque pendant la cuisson.

8.8 Décrasser et décendrer

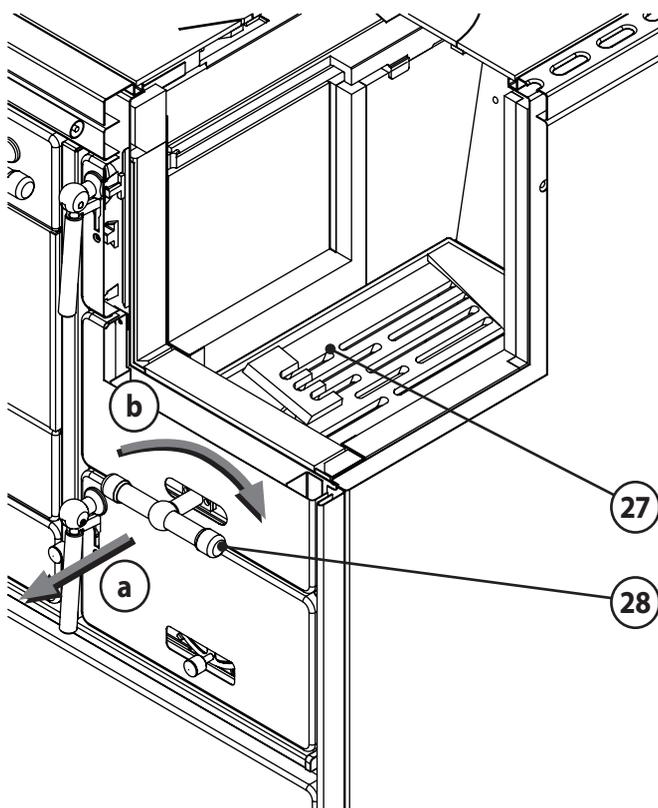
Avant chaque réalimentation en combustible

... **en fonctionnement en été (cuisson à plat)**, la grille foyère (32) et la grille vibrante (27) doivent être nettoyées des cendres et de la crasse.

- Pour ce faire, retirez complètement (a) la poignée vibrante (28), tournez-la vers la droite jusqu'en butée et faites basculer (b) la grille vibrante (27)

... **en fonctionnement en hiver (cuisson à la cuve de remplissage)**, la grille vibrante (27) doit être nettoyée des cendres et de la crasse.

- Pour ce faire, retirez complètement (a) la poignée vibrante (28), tournez-la vers la droite jusqu'en butée et faites basculer (b) la grille à secousses (27)



Le cendrier (6) doit être vidé régulièrement ; le cône de cendres dans le cendrier (6) ne doit pas toucher la grille vibrante (27)

La grille vibrante (27) doit être nettoyée à fond 1-2 fois par semaine. L'intervalle de nettoyage dépend du combustible utilisé, du tirage et du mode de fonctionnement.

La crasse doit être enlevée de la grille vibrante (27) à intervalles réguliers.



ATTENTION :

Ne versez pas de cendres incandescentes dans les poubelles ou à l'air libre !

9. Nettoyage, entretien et maintenance

La maintenance et l'entretien réguliers ou le nettoyage de la cuisinière à combustible solide, des conduits des gaz de fumées et du conduit de raccordement (raccord au conduit des fumées) sont particulièrement importants pour la sécurité de fonctionnement, l'efficacité économique et la conservation de la valeur de la cuisinière à combustible solide.

Un nettoyage en profondeur doit être effectué après chaque période de chauffage et après des interruptions prolongées du fonctionnement ; plus fréquemment si on l'utilise régulièrement ou si on utilise des combustibles de qualité inférieure !

9.1 Entretien de la plaque de cuisson (1)

Pour un entretien régulier, nous recommandons d'utiliser de l'eau savonneuse.

- ▶ Nettoyer la plaque de cuisson (1) peinte avec une éponge douce et un peu de détergent, frotter doucement et sécher, puis frotter avec un peu d'huile sans acide.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'objets à gratter pour un nettoyage régulier !

Veillez à ce que les joints d'expansion de la plaque de cuisson (1) restent toujours exempts d'incrustations afin que la plaque de cuisson puisse s'étendre sous l'effet de la chaleur.

Les résidus alimentaires ou les particules de crasse brûlés dans les joints d'expansion peuvent provoquer une déformation de la table de cuisson (1) !

Ne laissez pas de casseroles ni de poêles sur la plaque de cuisson (1) froide. Cela peut entraîner la formation de bords rouillés qu'il sera très difficile d'enlever !



Il est possible que la plaque de cuisson (1) subisse de légères déformations dues aux contraintes thermiques. Les rayures sur la plaque de cuisson (1) ne peuvent pas être évitées pendant la cuisson en raison de l'abrasion entre l'ustensile de cuisson et la plaque de cuisson (1).

9.2 Décendrer la grille vibrante (27)

La grille vibrante (27) peut être facilement décendrée à l'aide de la poignée vibrante (28) (voir 8.7).

- ▶ Toutefois, si les fentes d'aération de la grille foyère (28) sont obstruées par des incrustations, de la crasse ou d'autres résidus de combustion, les résidus solides de combustion doivent être éliminés de la grille vibrante (27) à l'aide d'une brosse, d'un tisonnier ou d'un extracteur à cendres.

9.3 Cendrier (6) et compartiment des cendres (2)

Le cendrier (6) doit être vidé régulièrement et le compartiment cendres (2) nettoyé ; le cône de cendres qui se forme dans le cendrier (6) avec le temps ne doit pas toucher la grille vibrante (27). Dans le cas contraire, la grille vibrante (27) risque d'être insuffisamment refroidie et donc de se détériorer !



ATTENTION !

Même si les cendres de l'extérieur semblent déjà refroidies, il se peut qu'il y ait encore des résidus incandescents à l'intérieur, ce qui peut mener à un incendie dans la poubelle !

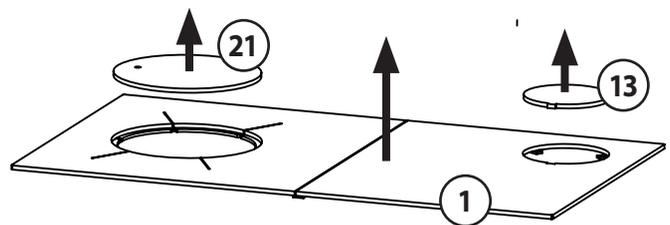
- ▶ Avant de vider les cendres, vérifiez toujours s'il y a des résidus de braises dans les cendres !

9.4 Foyer (3) et canaux de circulation de fumée

Avec le temps, la suie s'accumule dans le conduit de fumées de la cuisinière à combustible solide pendant son fonctionnement. Cela entraîne une réduction du tirage possible et donc une diminution de l'efficacité.

Les conduits des gaz de fumées sont très facilement accessibles et peuvent être nettoyés facilement par le haut :

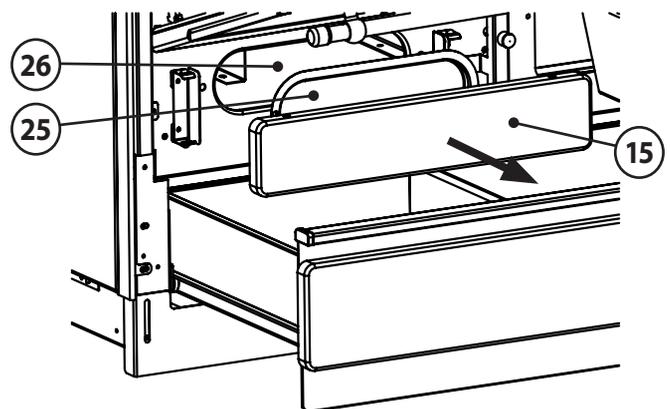
- ▶ Retirez le couvercle obturateur (13) et le couvercle de la plaque de cuisson (21).
- ▶ Retirez ensuite la plaque de cuisson (1) par le haut.



RECOMMANDATION :

Ne posez pas la plaque de cuisson (1) sur le cadre en acier inoxydable (29) ! Le cadre de la table de cuisson en acier inoxydable (29) risque d'être endommagé ou rayé !

- ▶ Nettoyez soigneusement l'extérieur de la chambre de cuisson.
- ▶ Balayez la suie et les cendres volantes qui se trouvent sur le déflecteur sous la sortie arrière du conduit de raccordement au fond du poêle.
- ▶ Retirer l'ouverture (15) et le couvercle (25) de l'orifice de nettoyage (26).



- ▶ Enlevez la suie et les cendres de l'ouverture de nettoyage (26).
- ▶ Placez le couvercle (25) et l'ouverture (15) de l'orifice de nettoyage.
- ▶ Après avoir nettoyé le foyer (3) et les canaux de circulation de fumée, remettez la cuisinière à combustible solide dans son état original.

Veillez à ce que les différentes pièces soient correctement positionnées et que la plaque de cuisson (1), le couvercle obturateur (13) et le couvercle de la plaque de cuisson (21) reposent à plat sur les cordons d'étanchéité.

9.5 Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable (29)

Nettoyage :

Pour les salissures plus importantes, un nettoyant ménager normal (pas de produit abrasif !) ou un produit vaisselle peuvent être utilisés.

Entretien :

Entretenez le cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable (29) avec des produits de protection contre la chaleur pour l'acier inoxydable disponibles dans le commerce.



En raison de l'effet de chaleur, les cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peuvent décolorer le cadre en acier inoxydable.

Ces décolorations sont causées par le matériau et ne peuvent donc pas être évitées ni faire l'objet d'une réclamation !

9.6 Nettoyer la vitre de la porte de la chambre de cuisson (9)

La vitre de la porte de la chambre de cuisson est normalement relativement facile à nettoyer :

- ▶ Vous pouvez éliminer la saleté de la vitre avec un nettoyant à vitres standard.
- ▶ Après le nettoyage avec un chiffon humide, frottez la vitre avec un chiffon sec.

Si la vitre est très sale :

- ▶ Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon et d'un nettoyant pour cheminée et vitres de four disponible dans le commerce.
- ▶ Frottez ensuite la vitre avec un chiffon sec.

9.7 Nettoyage de la chambre de cuisson (9)



ATTENTION - Risque de brûlures !

Laissez refroidir suffisamment la chambre de cuisson (9) avec la porte de la chambre de cuisson (9) ouverte avant chaque nettoyage !

La chambre de cuisson et les accessoires (plaque de four (24) et grille de four (23)) doivent être nettoyés après chaque utilisation, afin d'éviter la formation de résidus éventuels.

- La façon la plus simple d'éliminer les éclaboussures de graisse est d'utiliser de l'eau de rinçage chaude pendant que la chambre de cuisson est encore tiède.
- Utilisez un nettoyant pour four disponible dans le commerce pour les salissures tenaces ou très tenaces. Enlevez soigneusement les résidus de produit de nettoyage avec de l'eau claire.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs, tels que des produits abrasifs, des tampons à récurer, des produits anti-rouille et détachants, etc.
- Frottez les pièces chromées avec un chiffon doux et sec.

9.8 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien

- Le fabricant a équipé cette cuisinière à combustible solide d'une peinture spéciale résistante à la chaleur.
- Le nettoyage de l'extérieur ne doit être effectué qu'à froid !
- Les surfaces émaillées sont mieux nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
- Les pièces nickelées ou chromées doivent être nettoyées avec un chiffon doux et sec.
- Les pièces émaillées, nickelées et chromées ainsi que les poignées colorées ne supportent pas les produits de nettoyage agressifs ou durs, car ils détruisent la surface !



Il est possible que des fissures superficielles apparaissent sur les briques réfractaires de chamotte. Ces fissures superficielles ne sont pas graves à priori tant que le corps métallique n'est pas par là mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les briques réfractaires de chamotte. Ces plaques sont exclues de notre garantie contractuelle.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Les fumées s'accumulent pendant l'allumage et se répandent dans la pièce. La combustion fonctionne correctement par la suite.	Le tirage de la cheminée est trop faible pour le poêle encore froid (plus la température des fumées est élevée, plus le tirage est fort).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilisez plus de petit bois pour obtenir rapidement une température des fumées dans le bas du conduit des fumées. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Installez un tuyau de poêle vertical. ▶ Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	La température extérieure est trop haute (mi-saison).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La combustion est normale quand il fait plus froid. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ À la mi-saison, veuillez utiliser beaucoup de bois d'allumage. Faites éventuellement un feu d'amorçage
Le feu ne brûle pas correctement, la vitre s'encrasse petit à petit.	Quantité de bois insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Augmentez la quantité de bois. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour utiliser une quantité de bois correcte, veuillez suivre les consignes de ce manuel.
	Les bûches sont trop grosses ou trop courtes.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ À l'allumage, utilisez plus de petit bois et des bûches de 25 à 33 cm de longueur et de l'épaisseur d'un avant-bras. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fendez vos bûches en quartiers moins gros.
	Le bois est trop humide.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Testez l'humidité à cœur du bois avec un testeur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilisez seulement du bois séché pendant au moins 2 ans dans un endroit sec et bien ventilé.
	Les tirettes d'arrivée d'air ne sont pas suffisamment ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Changez la position rôtisserie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air à l'aide de votre manuel. ▶ Expliquez l'utilisation de l'appareil aux autres membres de la famille, étiquetez si besoin les tirettes.
	Le tirage est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	Dépôts de suie dans le tuyau.	Le tirage s'est-il dégradé au cours des dernières semaines ?	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez le tuyau régulièrement. ▶ Évitez une trop longue portion horizontale du tuyau.
Le bois brûle trop vite.	Tirage trop fort.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Faites l'essai d'ouvrir la trappe de révision dans la cave pour réduire le tirage. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air dans votre manuel. ▶ Installez une soupape d'étranglement. ▶ Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
	Le joint de la porte n'est plus étanche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Quand le poêle est froid: coincez une feuille de papier entre le corps du poêle et la porte. La feuille ne doit pas pouvoir glisser. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Changez le joint.
L'habillage intérieur du foyer est fêlé.	Heurts lors de la réali-mentation en bois.	Usure normale.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ces fissures ne sont pas graves a priori, tant que le corps métallique n'est pas mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les plaques correspondantes.*
Présence de sable dans le foyer.	Frottement dû au bois ou au flux massique des fumées.	Usure normale.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cette présence de sable est inoffensive. Si le corps métallique commence à être à nu, veuillez changer les plaques concernées.

*) **ATTENTION!** Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine. Des pièces d'autres marques peuvent modifier l'émission de chaleur de l'appareil et entraîner une surchauffe des murs et du mobilier à proximité de l'appareil.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Verzunderungen am Blechkorpus im Feuer-raum.	Quantité de combustible trop importante, donc température de combustion trop haute.	► Pesez les quantités de combustibles. Elles doivent être conformes aux quantités indiquées dans ce manuel.	► Pour utiliser une quantité de bois correcte, veuillez suivre les consignes de ce manuel. Vérifiez la position des tirettes de réglage.
	Température trop élevée due à un tirage trop fort.	► Faites refaire les calculs du conduit des fumées.	► Installez une soupape d'étranglement. ► Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
Le poêle « siffle ».	Tirage trop fort.	► Faites l'essai d'ouvrir la trappe de révision dans la cave pour réduire le tirage.	► Installez une soupape d'étranglement. ► Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
	L'air secondaire ou tertiaire tourbillonne dans le foyer à cause d'un tirage trop fort.	► À titre d'essai, obturez les trous d'air tertiaire de la plaque du fond de l'habillage foyer, par ex. en y introduisant des vis.	► Réduisez le tirage. ► La plupart du temps, un biseautage (ou chanfreinage) des trous d'air tertiaire pour en éliminer les arrêtes trop vives suffit à régler le problème.
Le poêle « craque ».	Température trop haute dans le foyer.	► Utilisez des quantités de bois moins importantes.	► Choisissez la quantité de combustible et la position des tirettes de réglage en fonction des indications de votre manuel.
Le poêle « cliquète ».	Materialausdehnung in Abhängigkeit von der Brennraumtemperatur.	Bruit normal dû à la dilatation.	► Choisissez la quantité de combustible et la position des tirettes de réglage en fonction des indications de votre manuel.
Le poêle « claque ».	Dilatation des matériaux en fonction de la température du foyer.	Ne se produit que lors du chauffage ou du refroidissement.	► Si possible : fixez ou tordez les plaques de protection contre les radiations.
La cuisinière dégage une odeur « chimique ».	La peinture de l'appareil ou des tuyaux n'est pas encore « cuite ».	► Utilisez des quantités de bois plus importantes.	► Veuillez cuire la peinture de l'appareil ou des tuyaux (→ 7.2 Premier feu).
La vibration de la grille se bloque ou est difficile	La crasse ou les résidus de combustion sont emprisonnés entre la grille vibrante et le support de la grille.		► Dégagez à nouveau la grille vibrante à l'aide d'un dispositif d'évacuation des cendres et nettoyez la grille vibrante et la chambre de combustion.
	Le cendrier est trop plein, la cendre dépasse déjà sur la grille vibrante.		► Videz le cendrier, nettoyez la chambre de combustion et le compartiment des cendres.
	La grille vibrante n'est pas correctement positionnée dans le support de la grille.		► Nettoyez et vérifiez le support.
Décoloration ou dommages très importants au niveau des ouvertures et des poignées en bois.	Tirage trop élevé dans le conduit de fumées (débit trop élevé)	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Contrôle des dimensions du conduit de fumée par le ramoneur responsable.
Degré de brunissement irrégulier des produits rôtis.	Répartition inégale de la chaleur dans la chambre de cuisson.		► Retourner la plaque en mode cuisson.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Décoloration et déformation importantes du cadre de la cuisinière en acier inoxydable.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Contrôle des dimensions du conduit de fumée par le ramoneur responsable.
Déformation importante de la plaque de cuisson	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Ajustez la table de cuisson ou faites-la remplacer ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
La chambre de cuisson gonfle et l'émail se déchire.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► De petits dommages à l'émail n'entraînent pas d'altération du fonctionnement. En cas d'écaillage important, contactez le service après-vente ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
La plaque de cuisson rouille.	Une légère oxydation instantanée sur l'ensemble de la plaque de cuisson peut être causée par une humidité ambiante élevée.		► Enlevez la rouille de la plaque de cuisson au papier de verre et laissez sécher avec de l'huile sans acide. Nettoyage humide uniquement à chaud !
	Les casseroles qui débordent, les restes de nourriture brûlés, les ustensiles de cuisine humides, etc. produisent des anneaux de rouille et des taches de rouille.		► Après avoir cuisiné, nettoyez et laissez sécher la surface de cuisson, poncez les taches de rouille. Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'une surface de rangement !
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment.	Le bouton régulateur (soupape d'étranglement) est ouvert ou défectueux.	► Voir également le chapitre 8, « Utilisation »	► Fermer la soupape d'étranglement ou vérifier la fonction.
	Tirage incorrect du conduit de fumées.		► Contactez votre ramoneur.
	Régulateur d'air primaire/secondaire défectueux.	► Changez la position des tirettes de réglage en mode cuisson ou rôtisserie.	► Vérifiez ou remplacez le régulateur défectueux.
	La plaque de cuisson est mal positionnée.		► Ajustez la plaque de cuisson
	Réglage d'air inadéquat (réglage d'air trop bas, non adapté au combustible utilisé).		► Ajustez le réglage de l'air.
	Combustible inadéquat, trop humide ou de qualité inférieure en cours d'utilisation.		► Ajustez le choix de combustible.

**Recommandation :**

En raison de l'effet de chaleur, les cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peuvent décolorer le cadre en acier inoxydable. De plus, une légère décoloration des poignées en bois ou des éléments de revêtement et une légère déformation de la plaque de cuisson sont possibles. Les rayures causées par une cuisson normale (abrasion entre la casserole et la plaque de cuisson) ne peuvent être évitées. Ces décolorations ou déformations sont causées par le matériau et ne peuvent donc pas être évitées ni faire l'objet d'une réclamation !

11. Service après-vente

Cher Client

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de votre poêle JUSTUS ! Les poêles JUSTUS vous offrent une technologie de pointe mûrie et fiable et allient une parfaite fonctionnalité à un design attrayant.

Pour un parfait fonctionnement et de manière à ce que vous obteniez toute satisfaction, faites appel à un installateur spécialiste de la marque. Il vous assurera une installation dans les règles de l'art et assumera l'entière responsabilité de l'installation finale, ainsi que le service après-vente s'il y a lieu.

Service après-vente / Pièces de rechange

Votre poêle comporte un certain nombre de pièces d'usure. Veuillez en contrôler l'état régulièrement et lors de l'entretien annuel.

Votre revendeur est à même de vous fournir les pièces de rechanges adéquates.

Pour toute demande de renseignements ou de pièces détachées, consulter votre revendeur et indiquez-lui la référence et le numéro de série qui se trouve sur la plaquette signalétique de l'appareil et que nous vous conseillons de retranscrire ci-dessous:

GARANTIE CONTRACTUELLE JUSTUS POELES BOIS / POELES CHEMINEES/ FOYERS

Nous garantissons nos appareils contre tout vice de fabrication dans les limites des dispositions ci-après:

- la garantie est limitée à l'échange ou à la réparation en nos usines des pièces reconnues défectueuses par nos services, après examen et contrôle en nos usines, à l'exclusion de toute autre indemnité.
- les pièces incriminées sont à retourner à votre revendeur avec copie de la facture d'achat et d'installation de l'appareil. Les frais de démontage et de remontage, les frais de main-d'œuvre ainsi que les éventuels dommages occasionnés par le transport ne peuvent en aucun cas être imputés au fabricant.

La durée de garantie est de

- 2 ans pour les poêles bois, poêles cheminée, foyers, de chauffage par convection
- 2 ans pour les poêles bois, foyers, de chauffage de type hydro.

La garantie court à partir de la date de livraison de l'appareil par l'installateur, et ne peut s'appliquer que si votre appareil a été installé dans le respect des normes, des règles de l'art et conformément aux règles techniques rappelées dans la notice jointe à l'appareil.

JUSTUS décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés par l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

La garantie ne s'applique que dans la mesure où les recommandations et règles de fonctionnement de la notice de l'appareil sont strictement suivies.

Sont exclus de la garantie

- les joints
- les garnitures réfractaires du corps de chauffe
- les déflecteurs et grilles foyères
- les habillages décoratifs pierres, marbres ou granit qui peuvent présenter des nuances de couleur ou de texture, des inclusions ou des veinages inhérents à ces matériaux naturels et qui de ce fait ne peuvent pas être considérés comme des défauts
- les habillages décoratifs en céramique qui peuvent présenter des variations de couleur et des craquelures appelées «faiença-ges», caractéristiques naturelles et inhérentes au matériau et à l'utilisation.
- les vitres des poêles. Elles sont en vitrocéramique, résistantes à des températures de l'ordre de 800°C, températures jamais atteintes en usage courant dans le corps de chauffe. Les accidents mécaniques du verre ne pourraient résulter que d'un choc, d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise installation et sont de ce fait exclus de la garantie.
- tout défaut qui serait consécutif à un excès de tirage du conduit de fumée et / ou au non- respect des prescriptions de la notice.

Généralités

- Les interventions du revendeur et le remplacement éventuel de pièces au titre de la garantie ne sauraient prolonger la durée de la garantie. Les nouvelles pièces ne seront couvertes que par la durée de garantie initiale restante.

- La société décline toute responsabilité pour les dommages matériels et corporels causés directement ou indirectement aux personnes, animaux ou choses suite à la non-observation des prescriptions de la notice d'installation et d'utilisation jointe à l'appareil.

- Sont exclus de la garantie toutes les conséquences d'événements non-imputables au produit, tel que décharge électrique suite à orage ou défaut électrique, inondation, incendie, secousses sismiques, événements climatiques etc.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'appliquent dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil et des dispositions relatives à la garantie de conformité visées aux articles 211-4, 211-5 et 211-12 du code de la consommation.

13. Conformités aux normes

L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications! L'acheteur et utilisateur d'un poêle à bois est tenu de s'informer sur son manie- ment correct à l'aide de ce manuel.

Le non-respect des instructions et mises en garde contenues dans ce manuel entrainera l'annulation immédiate de votre garantie.

Merci de votre compréhension!



Veuillez noter:

- ▶ Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, veuillez vous assurer qu'aucun élément de fonction (manettes de réglage, habillage, joints, porte, buse, etc.) n'a été endommagé au cours de la livraison.
- ▶ Si vous constatez des dégâts quels qu'ils soient, veuillez contacter au plus vite votre revendeur!



Ce manuel vous informe sur les fonctions et l'utilisation de votre poêle et est partie intégrante du produit.

- ▶ Veuillez suivre scrupuleusement ses instructions et conservez-le soigneusement pour toute référence ultérieure et afin de pouvoir le consulter au début de chaque nouvelle période de chauffage.



Rendement et émissions: se référer au certificat «Marquage CE» contenu dans ce manuel!



Appareil conforme aux exigences de la norme EN 13240

14.1 Normes en vigueur

DTU 24.1 traitant des conduits de fumées

DTU 24.2 traitant des cheminées équipées d'un poêle fermé

EN 13240 traitant des poêles à combustible solide

Les normes NF et NF DTU sont disponibles auprès de l'AFNOR

Les éventuels branchements électriques doivent être effectués dans le respect des normes par un électricien professionnel qualifié.

14. Déclaration de performances

Harmonisierte technische Spezifikationen <i>Norme technique harmonisée</i> <i>Norma tecnica armonizzata</i>	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007	
Wesentliche Merkmale <i>Caractéristique principale/ Caratteristiche essenziali</i>	Leistung <i>Rendement/ Rendimento</i>	
Brandsicherheit/ Sécurité incendie/ Sicurezza antincendio	Erfüllt/ Satisfaisant/ Conforme	
Brandverhalten/ Resistance au feu/ Resistenza al fuoco	A1	
Abstand zu brennbaren Materialien <i>Distances de sécurité pour matériau inflammable</i> <i>Distanza da materiali combustibili</i>	Mindestabstand in mm/ <i>Distances minimales en mm</i> Minime distanze (mm) Hinten/ <i>arrière/ posteriore</i> 200 Seite/ <i>latérales/ lati</i> 200 Decke/ <i>plafond/ soffito</i> 800 Front/ <i>devant/ frontale</i> 750 Boden/ <i>sol/ pavimento</i> 0	
Brandgefahr durch Herausfallen von brennendem Brennstoff <i>Risque d'incendie du à la chute de produit de combustion</i> <i>Pericolo d'incendio a causa di caduta di combustibile che brucia</i>	Erfüllt/ Satisfaisant/ Conforme	
CO-Emission der Verbrennungsprodukte <i>Émission de CO des produits de combustion</i> <i>Emissione dei prodotti di combustione</i>	Scheitholz/ <i>Bois/ Legna</i>	1099 mg/m³
Oberflächentemperatur <i>Température de surface</i> <i>Temperatura superficiale</i>	Erfüllt/ Satisfaisant/ Conforme	
Elektrische Sicherheit <i>Sécurité électrique/ sicurezza elettrica</i>	Erfüllt/ Satisfaisant/ Conforme	
Freisetzung von gefährlichen Stoffen <i>Dégagement de substances dangereuses</i> <i>Scarico di sostanze pericolose</i>	NPD	
Max. Wasserbetriebsdruck <i>Pression maximale de l'eau</i> <i>Pressione max. di esercizio dell'acqua</i>	-	
Abgastemperatur bei Nennwärmeleistung <i>Température des fumées à la puissance nominale</i> <i>Temperatura gas di scarico a potenza nominale</i>	Scheitholz/ <i>Bois/ Legna</i>	161 °C
Mechanische Festigkeit (Tragfähigkeit) <i>Résistance mécanique/ Resistenza meccanica</i>	NPD	
Wärmeleistung/ Puissance de chauffage/ Potenza termica		
Nennwärmeleistung/ <i>Puissance nominale/ Potenza calorifica nominale</i>	7,0 kW	
Raumwärmeleistung/ <i>Puissance interieure/ Potenza termica ambiente</i>	7,1 kW Scheitholz/ <i>Bois/ Legna</i>	
Wasserwärmeleistung/ <i>Puissance dans l'eau/ Potenza termica all'acqua</i>	-	
Wirkungsgrad/ Rendement/ Rendimento	Scheitholz/ <i>Bois/ Legna</i>	74,6 %

15. Marquage CE



CE- Kennzeichnung

(CE marking)
(Marquage CE)

Der Hersteller
(The manufacturer)
(Le fabricant)

JUSTUS GmbH
Werk 8
Oranier Straße 1
35708 Haiger

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Herd für feste Brennstoffe“ mit der Handelsbezeichnung
(declares under our responsibility that the produkt "stove fired by solid fuel" with trade name)
(certifie par la présente que le produit «cuisinière à combustibles solides» portant la désignation commerciale)

Linz-81 2.0

konform ist mit den Bestimmungen der
(is in conformity with the requirements of)
(est conforme aux dispositions de)

Verordnung (EU) Nr. 305/2011
(EU-Construction products directive (EU) Nr. 305/2011)
(la directive CE sur les produits de construction (EU) Nr. 305/2011)

und mit der folgenden harmonisierten Norm übereinstimmt:
(and with the following European harmonised standards):
(et qu'il satisfait aux normes harmonisées suivantes) :

EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

Eine Prüfung des „Herd für feste Brennstoffe“ auf Übereinstimmung mit den Anforderungen der Norm erfolgte bei der notifizierten Prüfstelle:

(Test for " Stove fired by solid fuel" according with Standard requirements carried out by the notified body):
(La conformité de l' «cuisinière à combustibles solides» avec les exigences de la norme a été contrôlée auprès de l'organisme de contrôle agréé):

Name der anerkannten Prüfstelle:
(Name of recognized testing lab)
(Nom de l'organisme de contrôle agréé)

KONTROL 94 Ltd.
2 Mladost Str.
BG - 5100 Gorna Oryahovitsa
Notified body : 1879
Test report : NB 1879-K-31-2018

Wirkungsgrad und Emissionen
(Efficacy and Emissions) (Rendement et émissions)

Brennstoff Fuel, Combustible	Wirkungsgrad % (Efficacy %) (Rendement %)	CO mg/m ³ 13% O ₂	NOx mg/m ³ 13% O ₂	CnHm mg/m ³ 13% O ₂	Staub, dust particles, particules fines mg/m ³ 13% O ₂
Holz, Wood, Bois	74,6	1099	79	76	39

Österreich (Austria, Autriche):

Brennstoff Fuel, Combustible	Wirkungsgrad % (Efficacy %) (Rendement %)	CO mg/MJ	NOx mg/MJ	CnHm mg/MJ	Staub, dust particles, particules fines mg/MJ
Holz, Wood, Bois	74,6	696	59	48	25

Schweiz, switzerland, suisse:

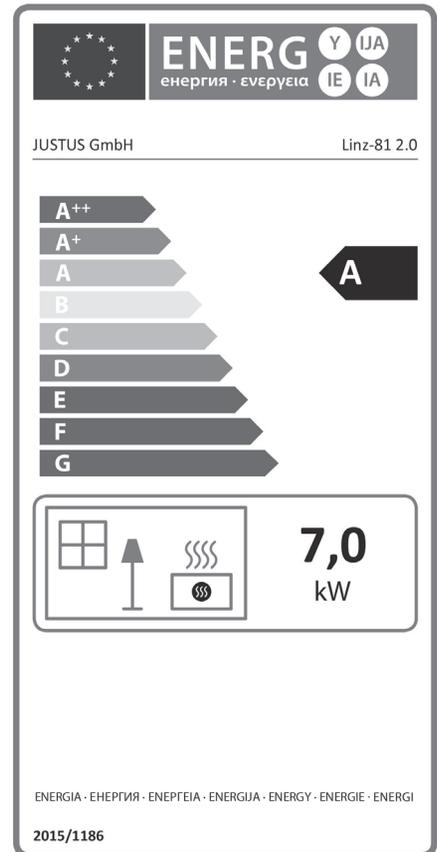
siehe Leistungserklärung

Haiger, 19.02.2019

Geschäftsleitung
(Company Management)
(La Direction de l'entreprise)

Die Sicherheitshinweise der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung/Montageanleitung sind zu beachten.
(Follow the safety informations in the installation and operation instructions)
(Veuillez vous conformer aux consignes d'installation et d'utilisation contenues dans ce manuel)

16. Label énergétique et fiche produit selon les normes EU



Produktdatenblatt gemäß (EU) 2015/1186 Anhang IV <i>Product data sheet in accordance to (EU) 2015/1186 Annex IV/ Label énergétique et fiche produit selon les normes (EU) 2015/1186 Annexe IV</i>	
Warenzeichen/ trademark/ marque	JUSTUS GmbH
Modell/ model/ modèle	Linz-81 2.0 1897
Energieeffizienzklasse/ energy efficiency class/ classe énergétique	A
Direkte Wärmeleistung/ Direct heat output/ Puissance thermique directe	7,0 kW
Indirekte Wärmeleistung/ Indirect heat output/ Puissance thermique indirecte	kW
Energieeffizienzindex (EEI)/ Energy efficiency index/ Indice d'efficacité énergétique	98
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung <i>Energy efficiency at nominal heat output/ Efficacité énergétique du combustible à puissance nominale</i>	74,6 %
Brennstoff-Energieeffizienz bei Mindestlast <i>Energy efficiency at minimum load/ Efficacité énergétique du combustible à charge minimum</i>	- %
Hinweise zu besonderen Vorkehrungen für Zusammenbau, Installation oder Wartung des Einzelraumheizgerätes./ Specific precautions that shall be taken when assembling, installing or maintaining the local space heater./ Mesures préventives recommandées pour le montage, l'installation ou la maintenance du dispositif de chauffage centralisé.	
Das Gerät ist nur für die Wohnraumbheizung zugelassen. <i>The appliance is approved for domestic heating only./ L'appareil ne peut être utilisé que dans un foyer d'habitation.</i>	
Diese Feuerstätte darf nicht verändert werden! <i>The appliance must not be modified!/ L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications!</i>	
Das Gerät muss auf einer nicht brennbaren Unterlage und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Sicherheitsabstände aufgestellt werden./ <i>The appliance must be placed on a non-flammable base and in compliance with the prescribed safety distances./ L'appareil doit être installé sur une plaque de protection ininflammable. Veuillez également respecter les distances de sécurité en vigueur.</i>	
Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen. <i>The appliance has to be cleaned regularly./ Veuillez nettoyer l'appareil régulièrement.</i>	

17. Identification de l'appareil

Type:	Linz-81 2.0
Numéro de série:	1897 A01
Numéro de fabrication:	
Tampon de contrôle, Date:	



F Identification de l'appareil

À mentionner en cas de commande de pièces de rechange ou en cas de demande d'intervention SAV! Veillez nous communiquer le type, le numéro de série, les références de votre modèle, ainsi que le numéro de fabrication et la date du tampon de contrôle. Pour plus de facilité, veuillez cocher sans attendre la case correspondant au modèle de votre appareil dans le tableau ci-dessous.

Variante / Identification Code / Références type d'appareil:

<input type="radio"/>	Weiß, links White, left Blanc, à gauche	1897 04 A01
<input type="radio"/>	Weiß, rechts White, right Blanc, à droite	1897 05 A01
<input type="radio"/>	Anthrazit, links Anthracite, left Anthracite, à gauche	1897 44 A01
<input type="radio"/>	Anthrazit, rechts Anthracite, right Anthracite, à droite	1897 45 A01