

**CUISINIÈRE A COMBUSTIBLE SOLIDE
HA 75.5 -A et HA 85.5-A
et DH 75.5 et DH 85.5****Notice d'installation et d'utilisation**

Plaque signalétique :

Notre programme de livraison : Poêles à mazout

Poêles cheminée

Poêles à pellets

Poêles en faïence et poêles à bois et à charbon à feu continu

Foyers à feu continu et d'appoint à bois, à charbon et à mazout

Inserts à bois

Accessoires pour poêles et cheminées

Accessoires pour l'approvisionnement en fuel centralisé

Humidificateurs d'air

**HAAS+SOHN
OFENTECHNIK GMBH**
Urstein Nord 67
A-5412 Puch
Tél: 0043 (0) 662 44955-0
Fax: 0043 (0) 662 44955 210
Email: office@haassohn.com
<http://www.haassohn.com>

**Distribution en Allemagne
HAAS+SOHN Ofentechnik GmbH**
Herborner Straße 7-9
D-35764 Sinn
Tél: 0049 (0) 2772 5010-0
Fax: 0049 (0) 2772 5010-99
Email: info@haassohn.com

Très chère cliente, très cher client !

Nous vous félicitons pour votre choix d'une nouvelle cuisinière à combustible solide HAAS + SOHN et souhaitons que vous en tirerez toute satisfaction pendant de nombreuses années.

Vous venez d'acquérir une cuisinière bénéficiant d'une technique de combustion innovante et qui utilise les combustibles prescrits de manière particulièrement économique et avec le souci du respect de l'environnement.

Afin de répondre aux sévères exigences légales relatives aux émissions, il est nécessaire de pouvoir régler, avec précision, l'admission d'air de combustion. Ce dosage est assuré par un régulateur d'admission incorporé dans la porte du

foyer. Il est particulièrement important que le raccordement à un conduit d'évacuation approprié soit correctement réalisé .

Règles de sécurité liées à l'utilisation de l'appareil

Le propriétaire et utilisateur de la cuisinière est tenu, selon les règles de sécurité, de s'informer de l'usage correct de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité suite à des dysfonctionnements ou dommages résultant d'un non respect des instructions d'utilisation.

Table des matières

Règles de sécurité liées à l'utilisation	2		
Généralités	3	Chauffage	10
Elimination de l'emballage	3	Mode de chauffage	10
Consignes de sécurité	3	Chauffage au bois	10
Description de l'appareil	4	Chauffage au charbon	10
Données techniques	4	Chauffage a la tourbe	10
Consignes d'installation	5	Cuisson	11
Collerette d'évacuation	6	Cuire au four et rôtir	11
Montage avec évacuation par le dessus	6	Thermomètre du four	11
Raccordement à la cheminée	6	Nettoyage et entretien	11
Tableau pour calcul du conduit de cheminée	7	Secouer la grille, enlever les cendres....	12
Clapet de tirage	7	Nettoyage et entretien du four	12
Trappe de nettoyage	7	Accessoires	13
Secouer la grille	8	Plaque de cuisson vitrocéramique	13
Tiroir réserve à combustible	8	Règles de base lors du nettoyage	13
Réglage d'admission d'air	8	Utilisation, nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique	13
Four de cuisson	8	Que faire en cas de problème ?	14
Démontage de la porte du four de cuisson	8	Lors de la première mise en service	
Montage de la porte du four	9	- En fonctionnement normal	14
Réglage en hauteur	9	Garantie	15
Mise en service	9	La cheminée	16
Combustible	9		
Limiter les émissions	9		

Généralités

Très chère cliente, très cher client !

Nous vous prions, avant toute mise en service, de lire avec attention cette notice d'utilisation. Vous serez alors rapidement mis en confiance quant aux opérations à effectuer.

Une cuisinière à combustible solide n'est pas un jouet...

En régime de chauffage l'appareil est brûlant !

Les enfants doivent être tenus éloignés du poêle, ils ne sont pas conscients du danger relatif à l'usage de ces appareils. Nos cuisinières répondent aux exigences légales de sécurité en tant qu'équipement technique de travail. Cela ne couvre quand même pas tous les risques possibles d'accident.

Demande d'information :

Lors d'une demande d'information, communiquez les données complètes d'identification de l'appareil, modèle et numéro de fabrication. Ces données se trouvent sur la **plaque d'identification apposée sur la face intérieure du pied avant gauche de l'appareil.**

Afin d'assurer un fonctionnement sans danger de votre installation, tenez compte impérativement des **consignes de sécurité** mentionnées dans le chapitre concerné.

Il est possible, lors du chauffage, que des fêlures apparaissent à la surface des réfractaires. Elles n'ont aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

S'il devait apparaître, lors de l'allumage, que vos conditions de tirage soient un peu faibles, voici quelques conseils :

- Evitez, pour l'allumage, d'utiliser de gros morceaux de bois (2 à 4cm,)
- Vous pouvez enflammer des allume-feu que l'on trouve dans le commerce (veillez à la matière écologique).
- Ouvrir à fond le régulateur d'admission d'air.
- Au cours de l'allumage, laisser le bouton de mode de fonctionnement sur la position charbon (Kohle). Replacer le bouton sur la position correspondante au combustible actuel dès que la température de régime de chauffage est atteinte.
- De même, lors du premier rechargement, ne pas charger trop ou de trop gros morceaux de bois. Bien secouer la grille avant chaque mise en service.

Elimination de l'emballage

Les matériaux de l'emballage, à l'exception du bois, sont recyclables et devraient être triés pour

réutilisation. Le papier, les cartons et cartons ondulés sont à déposer dans les conteneurs appropriés. Les plastiques devraient également être jetés dans le conteneur pour emballages synthétiques. S'il n'existe pas, dans votre secteur d'habitation, de système de triage, vous pouvez jeter ces matières avec les ordures ménagères.

Les matériaux accessoires d'emballages sont constitués uniquement de matières synthétiques recyclables :

PE = polyéthylène

O2 = PE – HD

O4 = PE – LD

PP = polypropylène

PS = polystyrène



Consignes de sécurité

La cuisinière doit être installée par un spécialiste. Celui-ci trouvera les indications importantes au chapitre « consignes d'installation ».

Prendre avis auprès d'un ramoneur avant raccordement à la cheminée.

En chauffage, toujours fermer la porte de foyer.

Eviter tout fonctionnement en surchauffe.

N'utilisez que les combustibles mentionnés, ne brûlez pas de déchets ni poussier de houille.

Ne tentez jamais d'allumer le combustible au moyen d'alcool, d'essence ou autre liquide inflammable. Ces produits ne doivent non plus jamais être versés dans le foyer en fonctionnement.

La quantité de combustible doit être adaptée au régime de chauffage.

La plaque de cuisson ne doit pas être portée au rouge ; éviter également un débordement des aliments.

Les portes et fenêtres de la pièce d'installation ne doivent pas être étanches au point d'empêcher l'appoint nécessaire d'air de combustion.

Il est indispensable, de toute façon, d'assurer un apport suffisant d'air frais. Pas de produits dangereux ni de papier dans le tiroir à réserve de combustible.

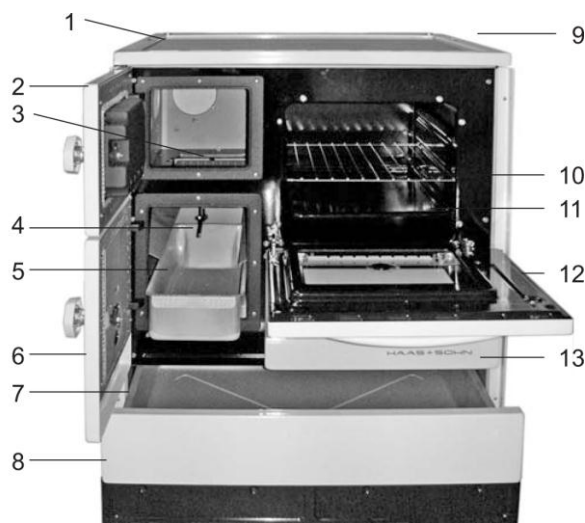
Le couvercle rabattant de la cuisinière doit toujours être ouvert pendant le fonctionnement.

Nettoyer régulièrement l'appareil et son conduit d'évacuation.

Les enfants doivent être tenus éloignés du poêle, ils ne sont pas conscients du danger relatif à l'usage de ces appareils.

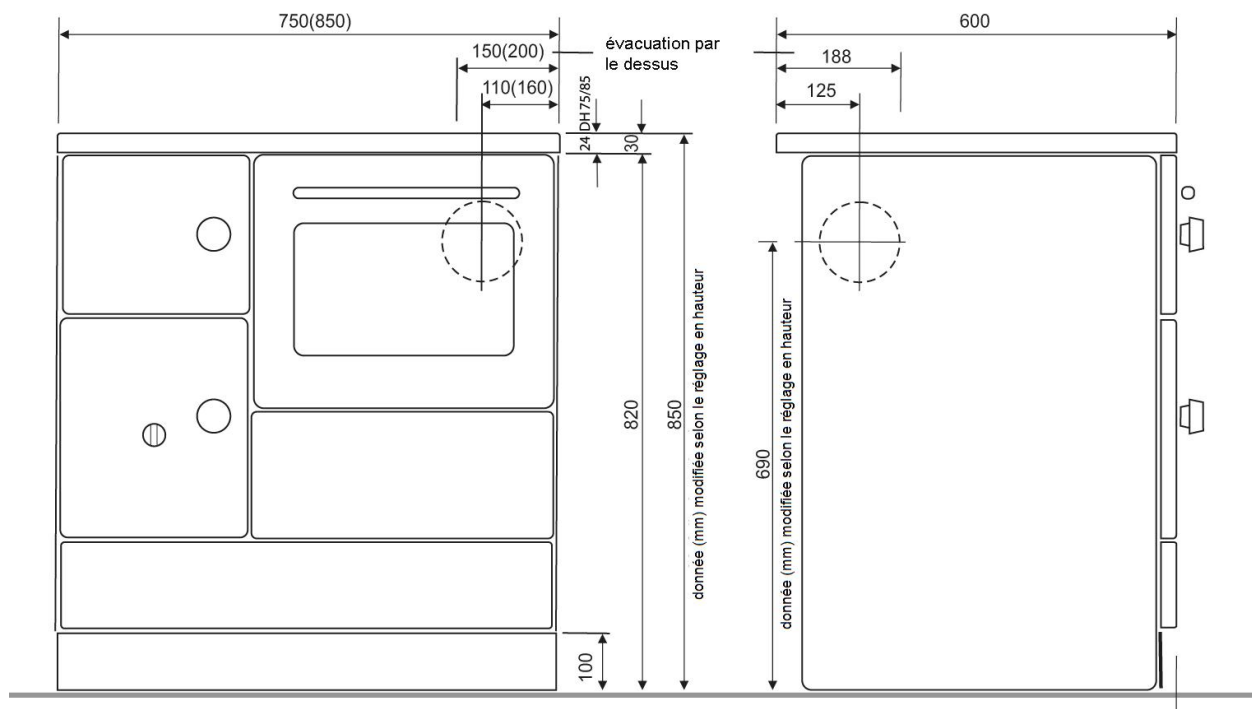
Ne pas installer ou monter au-dessus de la cuisinière des objets ou dispositifs

Description de l'appareil



- 1 Taque de cuisinière vitrocéramique ou acier
- 2 porte du foyer
- 3 grille
- 4 ergot de secouage
- 5 bac à cendres
- 6 porte de cuisinière
- 7 plaque signalétique
- 8 tiroir à combustible
- 9 clapet de tirage
- 10 grille de four
- 11 platine de four
- 12 porte du four
- 13 cache

Données techniques



Dimensions		HA 75.5-A/DH 75.5	HA 85.5-A/DH 85.5
Appareil (sans couvercle)	H/L/P mm	850*/750/600	850*/850/600
Four	H/L/P mm	270/330/410	270/330/410
Ouverture porte de foyer	H/L mm	150/190	150/190
Surface de foyer	L/P mm	200/460	200/460
Collerette évacuation	mm	120	120
Hauteur sol – centre de l'évacuation	mm	690	690
Poids	kg	ca. 120	ca. 125
Pression mini pour tirage	mbar	0,12	0,12
Puissance calorifique nominale	kW	7,5	7,5
Rendement	%	81,4	81,4
CO 13%O ₂	Mg/Nm ³	29	29

Capacité volumique de chauffe selon DIN 18993		HA 75.5-A/ DH 75.5	HA 85.5-A/ DH 85.5
- bâtiment bien isolé	m ³	230	230
- moins bien isolé	m ³	132	132
- mal isolé	m ³	90	90

Remarque : les cuisinières qui ne chauffent pas en permanence doivent posséder, pour maintenir une capacité volumique de chauffe équivalente, une puissance calorifique de 25% supérieure. Ou alors chauffer une pièce 25% plus petite.

Possibilités de raccordement :

Foyer à droite – 1x arrière droit, 1x latéral droit, 1x dessus à droite
Foyer à gauche – 1x arrière gauche, 1x latéral gauche, 1x dessus à gauche

Accessoires : ringard, grattoir, platine de four, grille, couvercle de cuisinière(en option).

Type de foyer : foyer plat

Testé selon la norme: EN 12815 / rapport d'essai Nr RRF 15 11 2609 / Labo1625

Consignes d'installation

Les exigences relatives aux règles de construction et de sécurité incendie sont à respecter lors de l'installation de la cuisinière.

Dans le cas où l'appareil est à placer sur un sol en matériau combustible, plancher ou revêtement synthétique, une plaque de protection sera préalablement posée avec un débordement d'au moins 10cm sur les côtés et 50cm à l'avant de la cuisinière.

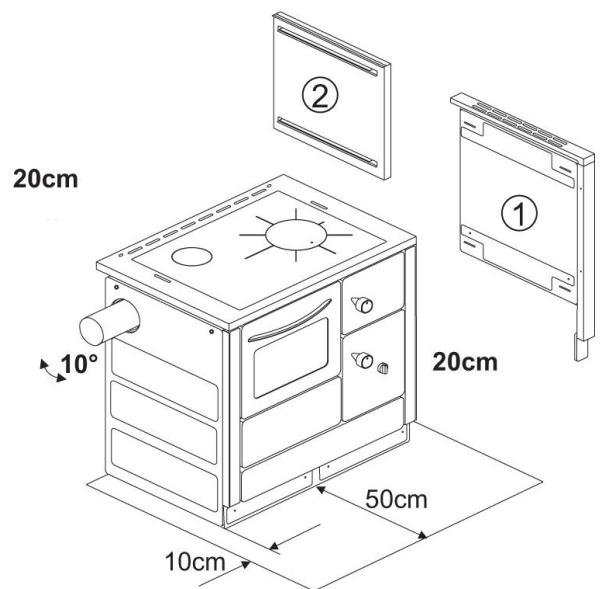
La dépression au tirage ne doit pas être inférieure à 0,12 mbar

Tout conduit d'évacuation horizontal dépassant 50cm doit être raccordé à la cheminée avec une pente ascendante de 10°. Un conduit d'évacuation sans isolation thermique ou placé verticalement ne doit pas excéder 1,25m en longueur.

Le diamètre du conduit d'évacuation, entre la collerette de sortie du poêle et l'insertion dans le corps de cheminée ne doit jamais être réduit.

Accessoires disponibles :

1. Élément de séparation – est à monter sur les parties extérieures latérales émaillées. Disponible en largeurs de 5 ou 10cm
2. Élément d'isolation thermique – est à monter à l'intérieur du panneau de séparation. Uniquement disponible pour le modèle HSD 86-AS/MS/CR



ATTENTION !! l'espace minimum entre la cuisinière, le conduit d'évacuation et autres matériaux du bâtiment combustibles ou sensibles à la chaleur tels que l'ameublement, doit être de 20cm et impérativement respecté(voir accessoires)

Collerette d'évacuation des fumées

Pour un montage du conduit d'évacuation sur le côté

Enlever la paroi concernée après avoir retiré les vis de fixation. Enlever le couvercle d'obturation émaillé.

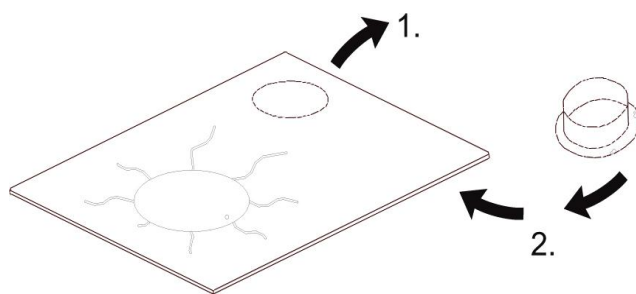
Pour cela, lâcher les vis de fixation et enlever le couvercle pour libérer l'ouverture circulaire de raccordement. Introduire la collerette, la faire pivoter vers la gauche et serrer les vis de fixation. Remonter ensuite la paroi de l'appareil.

Pour un montage du conduit d'évacuation à l'arrière

Procéder au montage de la collerette tel que décrit ci-avant (second alinéa) pour un montage sur le côté.



Montage avec évacuation par le dessus



- 1.) retirer le couvercle faisant partie de la plaque supérieure de la cuisinière
- 2.) introduire la collerette d'évacuation par le dessous de la plaque et fixer au moyen des vis jointes à disposition.

Raccordement à la cheminée

Le corps de cheminée doit être approprié pour le raccordement de la cuisinière concernée. En cas de doute, adressez vous à votre service de ramonage.

Attention de respecter la section requise pour le conduit de cheminée.

Des ouvertures d'appel d'air inutiles à la cheminée et aux tubes d'évacuation réduisent la pression de tirage et doivent être obturées ou rendues étanches. Le poêle cuisinière peut être directement raccordé au corps de cheminée.

Un tube d'évacuation plus long ne doit pas être monté horizontalement mais toujours avec une pente ascendante vers la cheminée.

La section des conduits d'évacuation ne doit pas être réduite.

Dans le cas d'une pression de tirage trop faible, la cuisinière doit être raccordée à un tube d'évacuation vertical d'au moins 1 à 1,5m. Le parcours vertical donne plus d'impulsion au rejet et accroît la dépression.

Dans le cas contraire d'une pression de tirage trop élevée, un dispositif approprié (clapet d'étranglement) devra être installé afin de limiter la force de tirage.

Isolez, au moyen d'un matériau isolant thermique, les conduits d'évacuation passant dans des pièces froides. Cela permet de réduire efficacement la condensation de vapeur d'eau et les dépôts de glaçure de suie.

Tous les endroits d'introduction de raccordements doivent être calfeutrés au moyen de ruban thermiquement résistant ou autre produit approprié.

Le tube d'évacuation doit être introduit par un manchon dans le corps de cheminée et de telle sorte que l'extrémité du tube ne dépasse pas dans la section libre du conduit de cheminée. Si un autre poêle devait être raccordé à la même cheminée, il faudra respecter un écart d'au moins 30cm entre les points de raccordement.

Dans les cas d'un comportement inadéquat de la cheminée, tel qu'un tirage trop faible ou exagéré, sinon à cause d'une section de conduit trop large, ou encore provenant de problèmes d'étanchéité, il sera nécessaire de prendre contact avec un service de ramonage agréé.

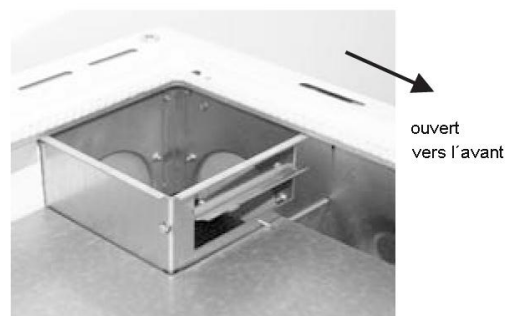
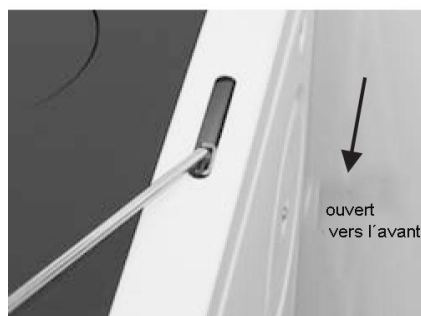
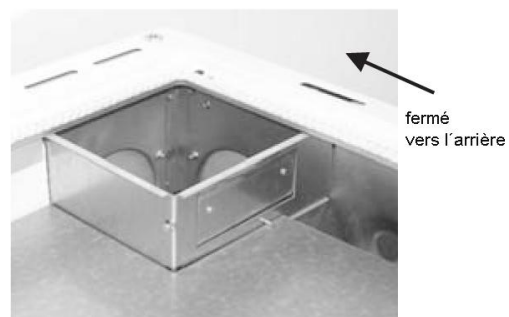
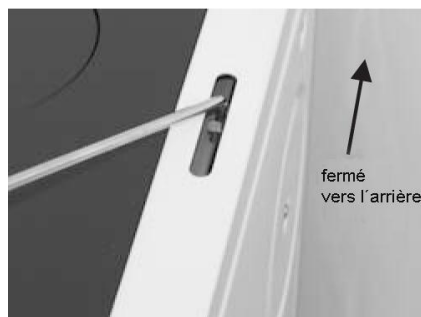
Voir illustration page 16

Tableau pour calcul du conduit de cheminée

Selon DIN 4705 Parties 1,2,3	Buchettes de bois	Briquettes de lignite "
Débit massique des fumées	7,9g/s	9,8 g/s
Température des fumées (mesurée à la collerette d'évacuation)	240°C	280°C
Pression de tirage	0,12 mbar	0,12 mbar
Pression de tirage à 0,8xNWL	0,09 mbar	0,09 mbar

Clapet de tirage

Le clapet de tirage permet de raccourcir le parcours des gaz chauds et ainsi d'obtenir un meilleur tirage. Il est manipulé à l'aide du tisonnier. Pour ouvrir, pousser vers l'avant, pour fermer tirer vers l'arrière.



Trappe de nettoyage

Cette trappe permet, en vue d'un nettoyage, d'accéder au système de canaux sous le four de cuisson.

Retirer le tiroir à combustible. Dégager le panneau d'accès émaillé en tirant avec force.

Dévisser les écrous de fixation du couvercle de la trappe de nettoyage, enlever celui-ci et procéder au nettoyage.

Après nettoyage, bien remettre fermement le couvercle et replacer le panneau d'accès émaillé.



Enlever la plaque
de la trappe de
nettoyage



Secouer la grille

Faites tomber les cendres en secouant la grille par le levier. Servez-vous du ringard fourni à cet effet



Tiroir réserve à combustible

Le tiroir à combustible sert à stocker une quantité limitée de combustible. N'y déposer pas de matières facilement inflammables comme du papier et ne remplissez pas le tiroir à outrance



Réglage d'admission d'air



La vitesse de combustion, et de ce fait, le régime de chauffage de la cuisinière dépendent de la quantité d'air de combustion qui arrive sous et à travers la grille du foyer. Ce flux d'air d'admission peut être ajusté par un réglage sans paliers effectué à l'aide du bouton de réglage. Tourner vers la gauche (1) pour augmenter le flux d'air et ainsi la combustion. Tourner vers la droite pour la réduire.

Lors de l'allumage, le réglage d'admission d'air doit être ouvert au maximum.

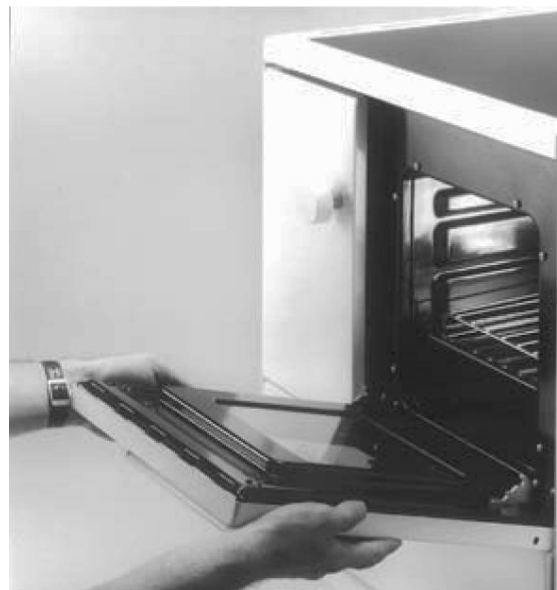
Note : Ne jamais laisser ce réglage longtemps plus ouvert qu'il n'est requis selon le combustible utilisé. Il peut s'ensuivre une surchauffe dommageable pour la cuisinière ! En régime de feu continu, laisser le réglage sur le minimum.

Four de cuisson

Enlever tous les accessoires déposés dans le four et nettoyer celui-ci à l'eau chaude avec un produit détergent pour la vaisselle. N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif.

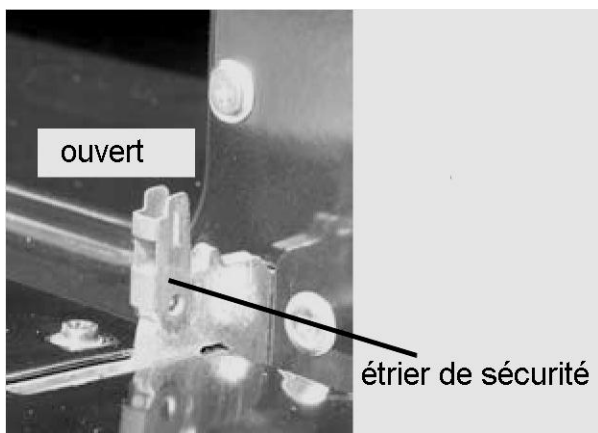
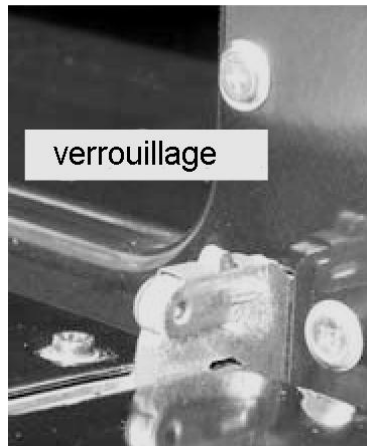
Démontage de la porte du four de cuisson

Ouvrir complètement la porte du four. Basculer vers l'avant (pour ouvrir) les étriers de sécurité des charnières. Refermer lentement la porte du four. Les charnières peuvent alors sortir des arrêts. Retirer alors avec précaution la porte du four.



Montage de la porte du four

Accrocher les charnières.
Ouvrir lentement la porte du four.
Basculer vers soi les étriers de sécurité (verrouillage).
Refermer la porte du four.

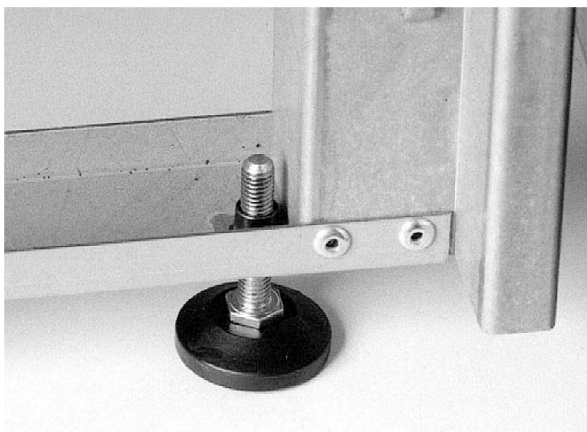


Réglage en hauteur

La cuisinière peut être ajustée en hauteur grâce aux quatre pieds filetés, Cela permet d'obtenir un alignement parfait avec d'autres éléments.

Utilisez pour l'ajustement une clé plate SW 17 (non comprise dans la livraison).

Soyez attentif lors de ce réglage, à la hauteur du raccordement d'évacuation !



Mise en service

Suivez S.V.P les étapes suivantes lors d'une première mise en service de votre cuisinière :
Enlevez tous les accessoires se trouvant dans le bac à cendres.

Passez un chiffon sec sur les surfaces émaillées.

Faire un petit feu, pour permettre aux éléments réfractaires de sécher lentement. Pendant cette opération, outre l'odeur typique dégagée par la mise en chauffage, il est possible qu'une légère fumée apparaisse autour de la cuisinière. Cela est tout à fait normal et disparaîtra ultérieurement au cours de l'usage. Assurez-vous, pendant cette période, que la pièce soit suffisamment aérée.

Combustible

C'est à la fois l'usage du combustible correct et l'utilisation consciencieuse de la cuisinière qui permettront d'atteindre les résultats escomptés.

N'utilisez que les combustibles mentionnés dans le tableau ci-après et installez le réglage d'air en conséquence.

Bûches de bois d'environ 33cm de longueur et 6cm de diamètre.

Type de combustible	Quantité maxi à chaque chargement
Noix d'antracite 3	Env. 1kg
Noix maigre 3	Env. 1kg
Briquettes de charbon	Env. 1kg
Briquettes de lignite	Env. 3 Stk
Briquettes	Env. 1,5kg
Bois dur, sec	Env. 3 Stk
Bois tendre, sec	Env. 3 Stk
Tourbe(briquette de-), sèche(s)	Env. 1,5kg

Limitation des émissions

Les exigences relatives aux règlements agréant l'usage d'installations fonctionnant au feu sont remplies, tant que l'on utilise des combustibles autorisés. Il est interdit de brûler du poussier de charbon, des déchets, du bois traité ou peint et, plus particulièrement, des matières plastiques.

Cela ne détruit pas seulement l'environnement, mais peut endommager la cuisinière, les jonctions de raccordement et la cheminée.

Chauffage

Réduction des rejets de poussière

Le rejet de poussière peut être grandement évité par l'emploi correct de l'appareil. Les facteurs qui, selon la directive VDI 2118, influencent la formation de poussière et de suie, sont repris dans la liste suivante.

La formation de poussière et suie est accrue par :

- la haute teneur en matière fine du combustible
- l'humidité du combustible
- un combustible inapproprié
- un secouage exagéré de la grille
- un tirage trop faible
- un conduit de cheminée refroidissant fortement les fumées

La formation de poussière et suie est réduite par :

- l'usage d'un combustible pauvre en fines, sec et adéquat
- le secouage de la grille avant de charger le combustible
- une section de cheminée correcte
- une bonne étanchéité du conduit de cheminée et des tubes d'évacuation
- l'isolation thermique du corps de cheminée

Mode de chauffage

Le réglage d'admission de l'air de combustion s'effectue au régleur se trouvant à l'avant de la cuisinière. Au cours de la phase d'allumage, le régleur est ouvert au maximum. Le clapet de tirage, selon les conditions de tirage, est également à ouvrir (position vers l'avant en tirant vers soi; S.8).

Après la phase de mise en chauffage, les dispositifs sont ramenés à des positions plus adéquates au besoin de chaleur souhaité dans la pièce.

Pour l'allumage, déposer un produit d'allumage sur la grille bien propre (allume-feu, laine de bois, papier, petit bois) puis un peu de combustible.

Dès que cette masse est bien enflammée, vous pouvez charger un peu plus de combustible. Fermer alors le clapet de tirage (position vers l'arrière en poussant ; S.8)

La porte combi est gardée fermée en permanence !

Après qu'un appréciable lit de braises se soit formé, vous pouvez alors, pour fonctionner en chauffage continu, charger le foyer avec une quantité plus importante de combustible.

Les besoins calorifiques de la pièce et le réglage d'air correspondant devront être ajustés aux conditions environnementales. En principe, le chauffage au bois nécessite moins d'air de combustion et le réglage d'air pourra rester au maximum 1/2 à 2/3 ouvert.

Chauffage au bois

Ne brûler que des bûches sèches.

Pour fonctionner en régime de chauffage moyen (modéré), placer le réglage d'air sur une position intermédiaire. La vitesse de combustion dépend des conditions de tirage et de la position du réglage d'air.

Pour maintenir le chauffage en feu continu, le réglage d'air doit être, selon la pression de tirage, presque ou même complètement fermé. Après un rechargement du foyer, le réglage d'air doit être, sans attendre, installé sur la position assurant un feu continu. Tenez compte qu'avec le bois, il n'est possible que de manière limitée, de maintenir un régime en feu continu.

Chauffage au charbon

Avec le charbon, vous devrez vous soucier particulièrement de la position du réglage d'air, tenant compte du fait qu'un apport exagéré d'air primaire peut provoquer une dangereuse surchauffe du poêle cuisinière.

Charger le foyer en deux fois en respectant un écart de 15 min.

En régime moyen (modéré) : placer le réglage d'air sur une position intermédiaire. La vitesse de combustion dépend des conditions de tirage et de la position du réglage d'air.

En régime de feu continu : pour maintenir le chauffage en feu continu, le réglage d'air doit être, selon la pression de tirage, presque ou même complètement fermé. N'installez le réglage sur cette position réduite que lorsque tout le charbon chargé dans le foyer s'est enflammé.

Les briquettes de lignite sont particulièrement appropriées pour le chauffage en feu continu.

Chauffage à la tourbe

La tourbe s'enflamme difficilement ; vous devez veiller dès l'allumage, à obtenir une abondante quantité de braises. La porte du foyer ne doit être fermée qu'à partir du moment où les flammes ont complètement traversé la

masse de combustible. Le réglage d'air doit demeurer ouvert.

Pour chauffer en régimes modéré et continu :
Charger le foyer, contenant un abondant lit de braises, en deux fois. Après la seconde charge, placer le réglage d'air en position fermée ou presque fermée.

Cuisson

Vaisselle

Prévoir des casseroles avec fond massif parfaitement plat et couvercle adapté. Le couvercle de la taque de foyer ne doit jamais être retiré pendant une cuisson.

Cuisson

Au cours de la cuisson, ajouter du combustible plus souvent et en petites quantités.

Ouvrir, au besoin, le clapet de tirage. Tirer l'ergot vers l'avant (page 7).

La cuisson a lieu juste au dessus du foyer, Pour continuer à cuire et maintenir au chaud, éloigner la casserole plus loin vers le bord de la taque de la cuisinière. Celle-ci diffuse une importante quantité de chaleur et de ce fait, les casseroles avec poignées en matière synthétique ne conviennent pas à ce type de cuisinière.

Cuire au four et rôtir

Tenir le clapet de tirage fermé. L'ergot est poussé vers l'arrière (page 7).

Ne déposez sur le fond du four aucune casserole, poêle ou feuille de papier aluminium ; l'accumulation de chaleur sur cette surface de contact pourrait endommager l'émail du four. Les tâches laissées par des gouttes de jus de fruit s'écoulant de la platine pendant la cuisson peuvent, dans certains cas, ne plus pouvoir être enlevées.

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou rôtir.

Dans le cas de gâteaux ou pièces de viande d'un volume appréciable, enfourner sur la grille sur le fond du four ou dans les glissières inférieures.

Pour des pâtisseries et mets divers moins volumineux, utilisez la platine enfournée dans les glissières inférieures.

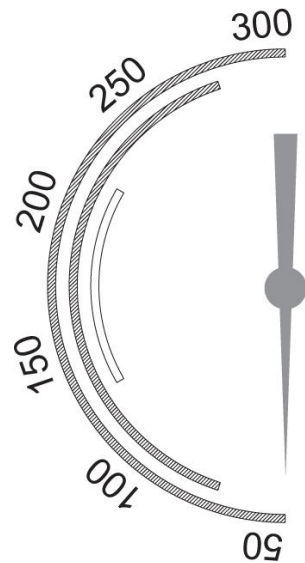
Evitez, si possible, l'usage de moules en fer blanc.

Ne stockez aucune nourriture dans le four.
Maintenez un feu modéré pour cuire à 180-200°C. Réduire en conséquence l'admission d'air et charger peu de combustible.

Pour pouvoir rôtir et maintenir le four à une température supérieure à 250°C, il est nécessaire d'entretenir un feu énergique. Le bois est dans ce cas, le combustible particulièrement approprié

Thermomètre du four

Le thermomètre inclus dans la porte du four indique, avec une faible tolérance, la température actuelle dans le four.



Nettoyage et entretien

Procédez comme suit pour le nettoyage :

La taque de poêle rôdée est livrée avec un laquage de protection anticorrosion qui est détruit par pyrolyse et sans laisser de dommages lors de la mise en chauffage.

Lors de la mise en service de votre cuisinière et avec la hausse de température progressive, la taque de poêle, jaune clair au début, tournera au brun foncé. Ce processus est absolument normal et non sujet à réclamation. Ensuite vous pourrez nettoyer la plaque afin d'obtenir un fini homogène sur toute la surface. Vous trouverez dans le commerce des produits dédiés à cet usage. Vous pouvez également imbiber un chiffon propre avec une huile neutre (huile de machine à coudre) et en frotter toute la surface de la taque après que celle-ci soit refroidie. Si vous voulez obtenir plus rapidement un fonçage de la surface de la plaque, utilisez une pâte à foncer que l'on trouve dans le commerce. Enlevez prudemment au grattoir la nourriture qui aurait débordé des casseroles. Veillez à ce que les joints de dilatation restent

libres d'incrustations afin d'éviter une mise en tension des parties de la taque.

Ne nettoyer pas la plaque laquée avant la première mise en service ! La plaque de cuisinière est recouverte d'une laque spéciale thermo résistante dont le pigment métallique se combinera avec le métal de la plaque lorsque celle-ci aura atteint un seuil de température élevé au cours de la mise en service.

Pour un nettoyage régulier, n'utilisez pas de produit agressif ni abrasif et aucun accessoire générant des griffes. Nous conseillons de frotter au moyen d'une solution savonneuse.

Dégager le tube d'évacuation de fumée pour le nettoyer à l'air libre. Ramoner l'ouverture de raccordement avant de remettre en place.

Enlever les dépôts accumulés sous le four et provenant du dessus du four et des carneaux de tirage latéraux.

Racler avec précaution la paroi du foyer au moyen d'un grattoir à suie.

Ramoner l'intérieur de la collerette d'évacuation qui se trouve sur le côté ou à l'arrière du poêle.

Replacer la taque de cuisinière et remmancher le tube d'évacuation.

Ouvrir la porte de nettoyage sous le four et nettoyer à l'intérieur à l'aide du grattoir à suie. Enfin, racler la tôle double et le fond de cuisinière, toujours au moyen du grattoir à suie. Enlever et vider le bac à cendre dans lequel s'est accumulée toute la saleté.

Les surfaces extérieures émaillées seront nettoyées à l'eau claire et seulement quand le poêle est froid. Nettoyer les surfaces plus sales à l'eau savonneuse. Pour terminer, essuyer avec un chiffon propre.

Note : Lors du nettoyage, vous pouvez éviter de faire voler des poussières si, à l'exception de la partie ouverte par laquelle vous nettoyez, vous veillez à fermer toutes les autres ouvertures.

Secouer la grille, enlever les scories et cendres

Préalablement à chaque ajout de combustible, secouer la grille en vous servant du ringard fourni dans la livraison.

Le bac à cendres doit être vidé chaque jour (le cône de cendre dans le bac ne doit pas atteindre la grille).

Tous les trois jours au moins, la grille doit être débarrassée des scories.

Ne jeter jamais de cendres fumantes (qui pourraient contenir des braises) à la poubelle ou dans la nature.

Les intervalles de nettoyage dépendent du combustible utilisé, du tirage et du régime de chauffage. Signes manifestes pour un nettoyage nécessaire :

- une baisse de régime par rapport aux conditions habituelles
- Un feu brûlant mal, même avec le réglage d'air ouvert et sporadiquement des rejets de fumée
- Une odeur de fumée dans la pièce.

Nettoyage et entretien du four de cuisson

Généralités

Laisser refroidir le four, porte ouverte, avant de commencer.

Le four, ainsi que ses accessoires, doivent être nettoyés après chaque utilisation, ceci afin d'éviter ultérieurement de brûler des résidus de cuisson.

Les taches de graisse partent facilement à l'eau chaude, si le four est encore tiède. Pour enlever les dépôts durcis ou très sales, utilisez des produits nettoie-four comme p.ex. « K2r », « Huy », ou « Collo ».

Bien rincer à l'eau claire pour ne laisser aucune trace des produits de nettoyage utilisés.

N'employer jamais de produits nettoyants agressifs, d'éponge à récurer ou de détachant etc.

Les surfaces laquées, éloxidées, galvanisées et les parties en aluminium ne doivent pas être mises en contact avec un produit nettoie-four, sous peine de détérioration de l'état de surface ou de changement de teinte.

Pensez à l'environnement lors que vous achetez puis dosez vos produits et respectez le mode d'emploi renseigné par le fabricant concerné.

Accessoires

Les accessoires comme les platines, grille de four etc., devraient être nettoyés à l'eau chaude et sans addition de produit de vaisselle.

Plaque de cuisson vitrocéramique

Priorité à la sécurité au cours du développement et de la fabrication

La plaque de cuisson vitrocéramique possède une très bonne résistance mécanique et supporte, sans difficulté, des chocs légers à modérés. Dans le cas où, suite à une cause mécanique quelconque, des fêlures ou éclats apparaîtraient dans la plaque, l'admission d'air doit être fermée au régulateur et la cuisinière mise hors service. La plaque vitrocéramique doit être remplacée. Tenant compte de la forte irradiation de chaleur partout au dessus de la plaque, les ustensiles à poignées en matière synthétique sont inappropriés à l'usage.

Attention lors du nettoyage de la cuisinière, de ne pas griffer le dessous de la plaque céramique. Il est préférable, pour nettoyer cette face, d'utiliser une brosse douce.

Règles de base à respecter lors de tout nettoyage

1. nettoyer la plaque dès qu'elle est tachée, au mieux après chaque utilisation. Employez un linge propre et humidifié, avec un peu de savon pour les mains. Ensuite, essuyer la surface de la plaque au moyen d'un linge propre et sec. Il ne doit rester aucune trace sur la plaque.
2. Chaque semaine, nettoyez à fond l'entièreté de la plaque. Utilisez des produits de nettoyage et entretien ad-hoc se trouvant dans le commerce. Ensuite, rincer abondamment la surface et essuyer au moyen d'un linge propre et sec. Veillez à ce qu'il ne reste, sur la surface vitrocéramique, aucune trace des produits utilisés ! Il pourrait en résulter des dommages à la plaque.

Encrassement important et taches

Les taches de calcaire, taches brillantes perlées apparaissant pendant la cuisson etc. s'enlèvent au mieux lorsque la plaque est encore chaude (pas brûlante).

Débordement pendant la cuisson

Epongez d'abord avec un linge mouillé puis enlevez les dépôts restants à l'aide d'un couteau-racloir à lame de rasoir ou verre. Ensuite, nettoyez la plaque comme décrit au point 2 ci-avant.

Sucre brûlé - plastique fondu.

Enlever immédiatement le plastique fondu de la plaque, à chaud et au moyen d'un couteau-racloir en verre. Ensuite, nettoyez la plaque comme décrit au point 2 ci-avant.

Grains de sable

Peuvent être tombés sur la plaque et la griffer lors du déplacement des casseroles. Vérifiez donc qu'il ne reste jamais de grains de sable sur la surface de cuisson.

Lors de l'emploi d'ustensiles de cuisson avec fonds en aluminium, il peut arriver que des particules d'aluminium se déposent sur la plaque (et provoquent de taches brillantes). La surface n'est en aucun cas endommagée et ces taches s'enlèvent aisément au moyen de produits disponibles dans le commerce.

Le nettoyage et l'entretien de la surface vitrocéramique en pratique

- Employez essentiellement de la vaisselle à fond plat et lisse ; en aucun cas avec fond brut (p.ex. casseroles en fonte) ou endommagé qui vont griffer la plaque lors de déplacements.
- Essuyer à sec le fond de pose des casseroles avant de les placer sur la plaque parce que les dépôts de calcaire l'endommagent
- La surface de cuisson, de même que les fonds de pose des casseroles doivent toujours être propres – Les salissures et restes de nourriture (en particulier contenant du sucre), mais aussi d'éventuels grains de sable (qui restent inaperçus sur la plaque), et les dépôts oubliés de produits de nettoyage peuvent, pendant la cuisson, endommager la plaque portée à haute température.
- Il est interdit de préparer, sur la surface de cuisson chaude, de la nourriture dans des feuilles en aluminium ou récipients en matière synthétique.
- La plaque vitrocéramique est très résistante mais toutefois pas incassable ! Elle peut subir de sérieux dommages par l'impact d'objets durs et pointus.
- Laisser refroidir la cuisinière avant d'entreprendre son nettoyage.
- N'employer jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'éponge à récurer ou de détachant etc.

Que faire en cas de problème ?

Au cours de la mise en service

Dysfonctionnement et cause	remède
1. odeur dérangeante - séchage de la laque de protection	Chauffer plusieurs heures à régime ralenti. Ensuite, chauffer plusieurs heures avec réglage d'air grand ouvert.
2. Le poêle cuisinière chauffe trop peu a) tirage trop faible (à la cheminée) b) Tube d'évacuation de fumée trop long et non étanche	La pression de tirage doit atteindre au moins 0,12mbar. Vérifiez l'étanchéité de la cheminée. Obturez les autres ouvertures à la cheminée autres appareils raccordés à la même cheminée) Etanchéifier le conduit de cheminée et les regards de ramonage. L'ensemble des raccords des conduits d'évacuation doivent être étanchéifiés.
3. la cuisinière chauffe trop fort a) La porte de foyer est restée entrouverte b) le joint de porte est abîmé	Le réglage d'air est trop ouvert. Fermer la porte du foyer. Remplacer le joint de porte.

En fonctionnement normal

Dysfonctionnement et cause	remède
4. La cuisinière ne se laisse pas régler pour fonctionner à petit régime. Pas possible d'obtenir un feu continu. a) le réglage d'air est mal positionné (trop ouvert) b) porte de foyer non étanche	Le réglage correct pour obtenir un feu doux ou continu dépend du combustible et du tirage et doit faire l'objet d'essais d'ajustement. Bien fermer la porte, vérifier les joints, remplacer au besoin.
5. La cuisinière ne donne pas un rendement satisfaisant • les canaux de tirage, à savoir les conduits de fumée sont partiellement bouchés par la suie et les cendres. • Les cendres et/ou les scories restreignent l'arrivée d'air de combustion	Nettoyer / ramoner les canaux et conduits de fumée. Débarrasser la grille de ses scories. Utilisez le ringard pour secouer régulièrement la grille et la rendre propre. Vider le bac à cendres au moins une fois par jour
6. émanations de fumée a) le tirage est trop faible b) accumulation ou refoulement dans la cheminée c) conditions liées à l'habitat – fenêtres et portes (trop) étanches – ouverture soudaine de porte créant une dépression	Demander conseil au service de ramonage, voir également 2b) Fermer et ouvrir lentement les portes et fenêtres.

<ul style="list-style-type: none"> momentanée qui perturbe le tirage à la cheminée d) rejet de fumée à l'ouverture de la porte du foyer e) Hotte d'aspiration en service 	Ouvrir lentement la porte de foyer
<ul style="list-style-type: none"> 7. accumulation de scories <ul style="list-style-type: none"> a) la cuisinière chauffe en régime excessif à cause de la porte ouverte b) matériaux qui ne brûlent pas présents dans le combustible. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermer la porte Choisir un combustible de meilleure qualité
<ul style="list-style-type: none"> 8. Déflagration <ul style="list-style-type: none"> a) accumulation de fumées ou refoulement dans le corps de cheminée. b) Les carneaux ou le conduit d'évacuation de fumée sont encrassé de suie 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 6 b) et 6 c) Nettoyer / ramoner les carneaux et conduits de fumée

Nous attirons votre attention sur le fait que le déplacement du service après-vente, même pendant la période de garantie, ne peut être effectué gratuitement si l'appareil ne fonctionne pas de manière correcte suite à une mauvaise utilisation.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

HAAS + SOHN prend à sa charge une garantie de deux ans pour cet appareil dans le cadre des directives d'assurance-garantie, à l'exception toutefois des pièces directement en contact avec le feu (pièces soumises à une usure thermique). La garantie prend cours le jour de la livraison. La facture fait office de justificatif. Dans le cas de réclamation, nous vous prions de vous adresser à votre revendeur spécialiste en mentionnant impérativement le modèle et numéro de série. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

De même pour toute demande d'information, commande de pièces de rechange ou réclamation, renseignez toujours les numéros du modèle et de série de fabrication.

Sous réserve de modifications

La cheminée

