

Chers clients

Nous vous remercions de la confiance dont vous nous témoignez en achetant notre produit – **Thermo Magnum** - la cuisinière à combustible solide.

Vous avez fait le meilleur choix possible, car la cuisinière « THERMO MAGNUM » est le fruit de plusieurs années d'expériences dans la fabrication et dans l'exploitation de ce type de produits.

Cette cuisinière possède les caractéristiques techniques qui le mettent au sommet de sa classe et lui donnent les avantages dans la lutte de concurrence.

Merci de lire avec une attention particulière ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la cuisinière.

En effet vous y trouverez un grand nombre de conseil pour manipuler de manière correcte votre cuisinière, se faisant vous éviterez toutes les erreurs de manipulations. Vous apprendrez à optimiser votre cuisinière

Table des matières

Attention avant l'utilisation.....	1
Description de la cuisinière.....	2
Installation de la cuisinière.....	4
Installation de la cuisinière dans un système de chauffage de l'eau.....	6
Manipulation de la cuisinière.....	11
Procédures d'allumage et de tirage.....	12
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	13
Remarques générales.....	14
Conseils pour la protection de l'environnement.....	14

Avertissement avant toute utilisation

- Avant d'utiliser la cuisinière, respecter scrupuleusement ce guide d'utilisation et de manipulation.
- Utiliser uniquement un combustible émanant un faible niveau de fumée et un faible niveau de puissance calorifique lors de sa combustion: bois, brique, mais pas le charbon de pierre, car sa puissance de combustion est à haute teneur en calories.
- Il est strictement interdit de mettre les matériaux explosifs sur ou dans la cuisinière.
- Ne pas chauffer la plaque supérieure jusqu'à la faire rougir.
- Pour une bonne combustion, lors du mode d'emploi normal, la pression de la cheminée doit être de 10-14 Pa. Si la pression est plus de 15Pa, les soupapes doivent être installées dans la cheminée.
- Il est nécessaire que la pièce où se trouve la cuisinière « Thermo Magnum » soit ventilée.
Les différentes pièces de la cuisinière s'échauffent pendant la combustion d'où la
- nécessité de le manipuler avec précaution. Ne pas laisser les enfants manipuler ni jouer près de la cuisinière ainsi que les personnes de faibles capacités psychophysiques.
- Sur la cuisinière installer seulement les pièces du fabricant. Ne pas faire de modifications sur le poêle.
- Le premier allumage peut provoquer une légère fumée en particulier sur la surface de la plaque (c'est un phénomène qui se produit en raison de dépôts sur la surface de la cuisinière, cette fumée est normale et de courte durée).
- Le thermostat est une pièce intégrante de la cuisinière. Ne pas faire seul le réglage du thermostat.
- Pour ajouter la combustion recommandée, ouvrir la porte du foyer à quelque degré seulement, attendre 4-5 secondes et puis laisser la porte grande ouverte quand la pression dans la chambre est égale à la pression du foyer. De telle manière vous pouvez éviter que la flamme sorte du foyer. Ouvrir la porte du foyer par besoin seulement.

Dans le cas de non-conformité avec les instructions pour utilisation le fabricant n'est pas responsable de tout dommage de la cuisinière

DESCRITION DE LA CUISINIÈRE

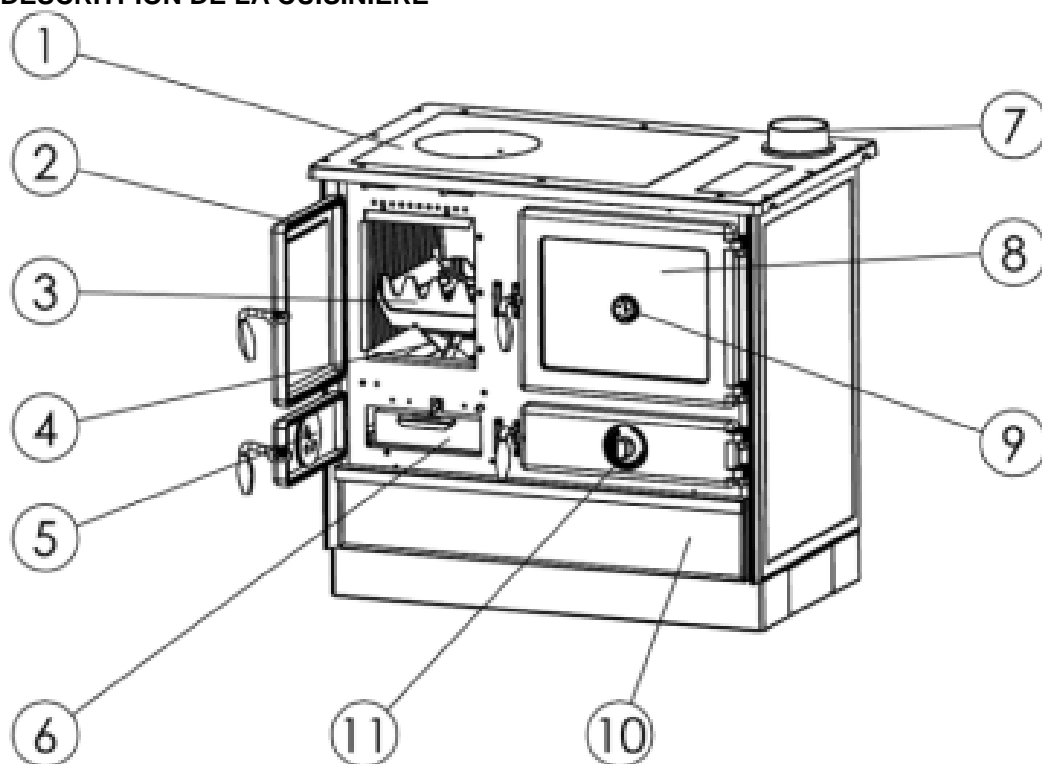


Image 1. Composants de la cuisinière Thermo Magnum

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 – plaque | 7 – sortie de fumée |
| 2 – régulateur secondaire | 8 – porte du foyer |
| 3 – porte du foyer | 9 – thermomètre |
| 4 – grille du foyer | 10 – tiroir |
| 5 – porte du cendrier | 11 – bouton de thermostat |
| 6 – cendrier | |

La cuisinière chauffage central THERMO MAGNUM est fabriquée et testée selon la norme européenne EN 12815. L'image 1 est une description du poêle avec les composants nécessaires à son bon fonctionnement. Dans le tableau 1 sont représentées les caractéristiques techniques de la cuisinière.

Données techniques

Caractéristiques techniques	
Nom de produit	Termo Magnum
Destination du produit	Cuisinière à combustible solide pour le chauffage central
Puissance nominale	16/19 kW
Puissance thermique à l'eau	8/8 kW
Puissance thermique à l'extérieur	8/11 kW
Efficacité	
- bois	88%
- charbon	87%
Dimensions cuisinière (HxLxP)	855x945x595
Dimensions foyer (HxLxP)	315x250x380
Poids (avec de l'eau / sans de l'eau)	
Distance minimale des substances inflammables	
- arrière	50
- côté	50
- avant	80
Valeur limite d'émission de CO (exprimée en 13% O ₂)	
- bois	0,09%
- charbon	0,11%
Poussière	
- bois	1,156 g/m ³
- charbon	1,427 g/m ³
Diamètre de la sortie de fumée	Ø120 mm
Sortie de fumée	Centrale
Consommation à la puissance nominale	4,5 kg/h
Valeur limite de température des gaz d'échappement	123°C
Réglage d'air	Primaire et secondaire
Projet	10-14 Pa
Quantité d'eau dans la chaudière	11l
Raccordement de l'eau	1"
Température maximale de l'eau	90 °C
Pression maximal d'exploitation	2 bar

Ces cuisinières peuvent permettre de chauffer aussi bien le sol que les pièces d'habitation. La partie intégrante de l'installation est une soupape thermique qui sert de fusible thermique de surchauffage possible. Il est recommandé d'utiliser comme fusible thermique CALEFFI 544/1 montré dans l'image2.

Note: La soupape thermique ne fait pas parti du produit et il n'est pas fourni avec le produit. La garantie de la chaudière n'a de valeur uniquement avec la soupape thermique installée.



La cuisinière pour le chauffage central THERMO MAGNUM dispose d'un bouilleur dont le volume est de 11l (dispose de tuyaux ronds et d'angle droit). De cette manière la zone d'échange de la chaleur et le rendement de la cuisinière est accru. Les raccordements pour l'eau sont de 1".

Le foyer est en briques vermiculite réfractaire.

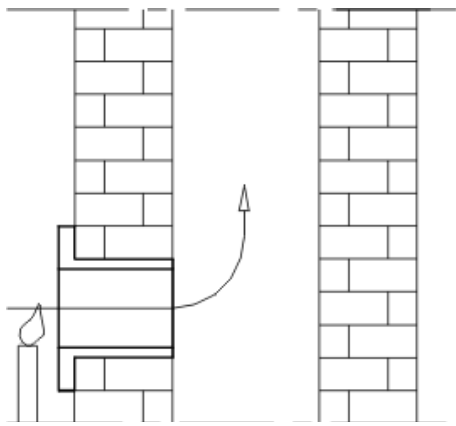
La porte du foyer (image1, position2) est en fonte et dispose d'une vitre résistante au feu.

La porte du cendrier (image1, position5) est en fonte et dispose d'un régulateur d'air extérieur.

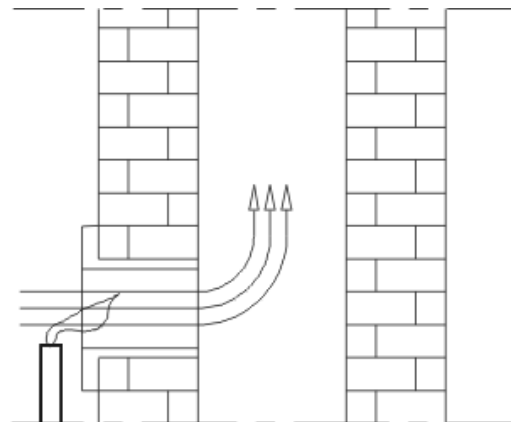
La porte du four est en fonte et dispose d'une vitre résistante au feu où se trouve un thermomètre pour la régulation de la température. L'espace au dessous du four sert pour le réglage d'air primaire et il est fermé (la poignée est un ornement seulement)

Installation de la cuisinière

- La cuisinière à combustible solide « THERMO MAGNUM » ne doit pas être installée près des éléments en bois ou des éléments organiques inflammables. La distance minimale entre des éléments en bois et du poêle est de 50cm et entre des éléments organiques inflammables de 140cm.
- La cuisinière à combustible solide ne doit jamais être installée à proximité de réfrigérateurs et de congélateurs.
- Si la base où se trouve la cuisinière est de matériaux combustibles entre le sol et la cuisinière doit être placée une feuille en tôle dont les côtés doivent être plus large de 10cm par rapport à la cuisinière et de 50cm en plus en face de la cuisinière.
- La cuisinière à combustible solide « THERMO MAGNUM » est relié à la cheminée par le raccordement sur le côté avec les conduits de fumées appropriés, de façon à assurer l'étanchéité adéquate et le débit de fumée de la cuisinière à la cheminée.
- Le conduit de fumées ne doit pas être trop profond dans la cheminée pour ne pas réduire la section transversale et aggraver ainsi la pression de la cheminée.
- La cuisinière demande qu'air pur entre dans l'endroit où la cuisinière est installée en prenant garde que la surface de cette ouverture ne doit pas être moins de 0,4dm². Cet appareil qu'on utilise d'insérer l'air pur doit être installé hors de la chambre de ventilation jointe et sécurisée par la porte et des grilles.
- Les ventilateur ou dispositifs de même type doivent être placés à une distance suffisante de l'appareil de chauffage. Risque d'incendie!
- Avant l'installation de la cuisinière il est recommandé de vérifier la pression dans la cheminée à l'aide d'une bougie (image 2a et 2b).
Si la flamme va en haut vers l'ouverture la pression est satisfaisante (image 2b)
L'image -2a montre et une mauvaise cheminée.

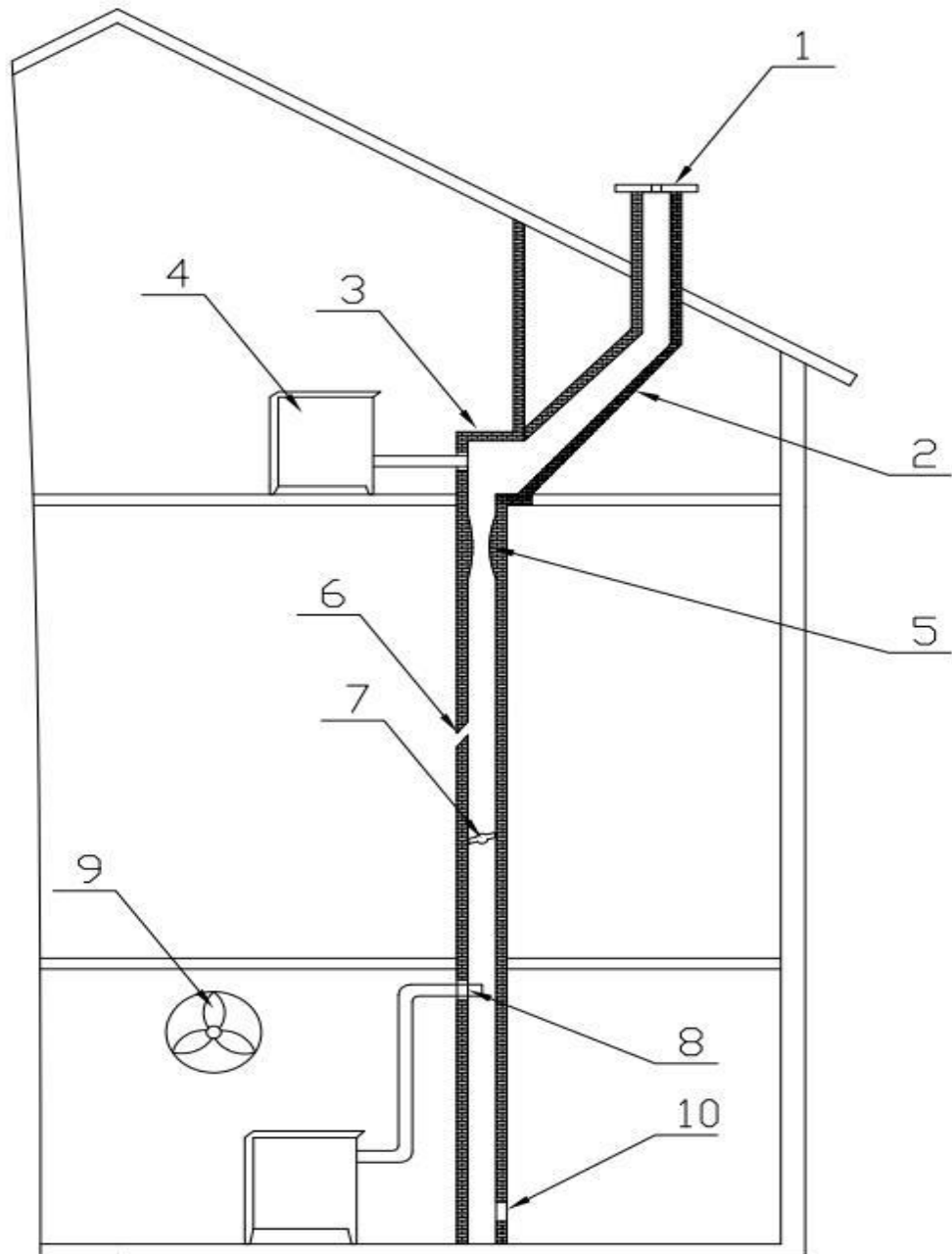


Slika 2a



Slika 2b

Si la ventilation est mauvaise (image 2a) vérifier la régularité da la cheminée. La cheminée doit être située à l'intérieur du bâtiment à cause de l'isolation.



L'image 3 montre les défauts d'une mauvaise cheminée :

1. Retour pare-brise mal placé
2. Un objet étranger dans la cheminée
3. Vices de cheminée (les trous dans la cheminée)
4. La suie dans la cheminée
5. L'ouverture de nettoyage mal fermée
6. Le conduit de fumées trop profond inséré dans la cheminée
7. Ventilateur ou dispositif de même type qui produit sous-pression
8. Couvercle de nettoyage ouvert
9. La cheminée est posée plus bas que le toit

Installation de la cuisinière dans le système de chauffage central

La cuisinière est principalement conçue pour le chauffage au sol par eau chaude, mais peut être installée comme cuisinière pour le chauffage central. La circulation de l'eau usée dans le système de chauffage central est prévue par le biais des raccords (1") qui se trouvent sur la chaudière.

THERMO MAGNUM peut être monté sur un système ouvert ou fermé de chauffage central,

Schéma du système fermé de chauffage central

- pompe
- soupape
- nm thermique
- thermomètre
- soupape de sécurité
- 1. ligne d'alimentation
- 2. ligne pour le remplissage et le vidage de l'eau
- 3. ligne de distribution
- 4. soupape thermique
- 5. système de drainage de l'eau surchauffée
- 6. réseau d'eau
- 7. vase d'expansion fermé

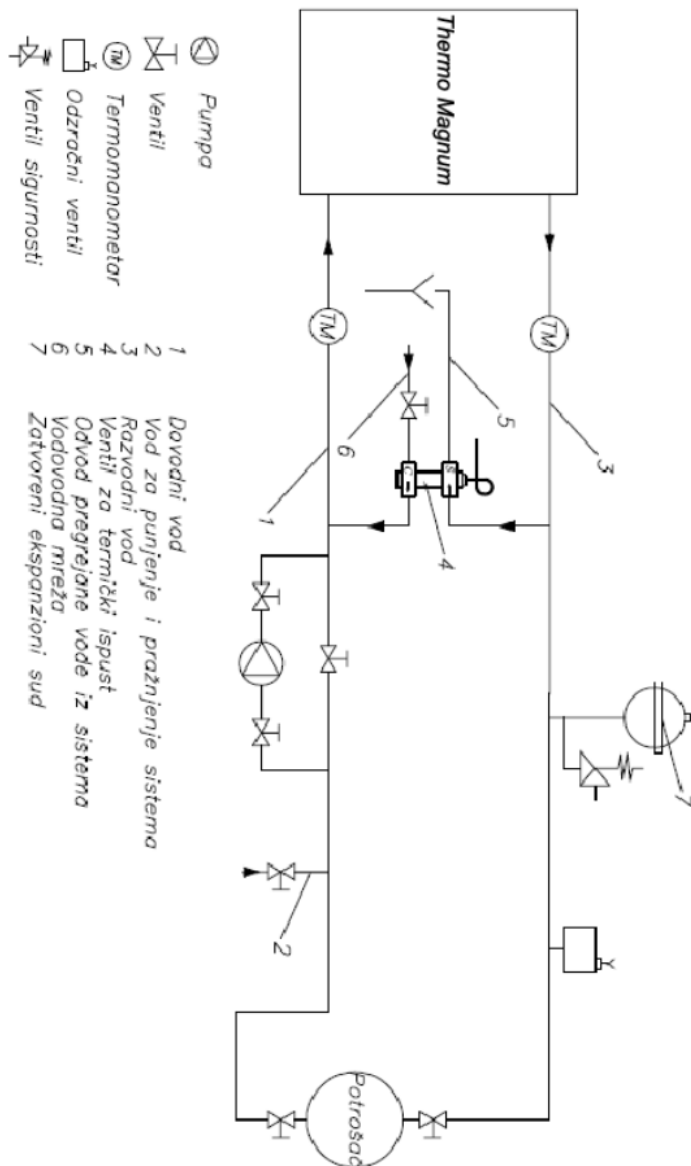


Schéma du système ouvert de chauffage central

- pompe
- soupape
- nm thermique
- thermomètre
- soupape de sécurité
- 1. ligne d'alimentation
- 2. ligne pour le remplissage et le vidange de l'eau
- 3. ligne de distribution
- 4. soupape thermique
- 5. système de drainage de l'eau surchauffée
- 6. réseau d'eau
- 7. vase d'expansion ouvert
- 8. pensement

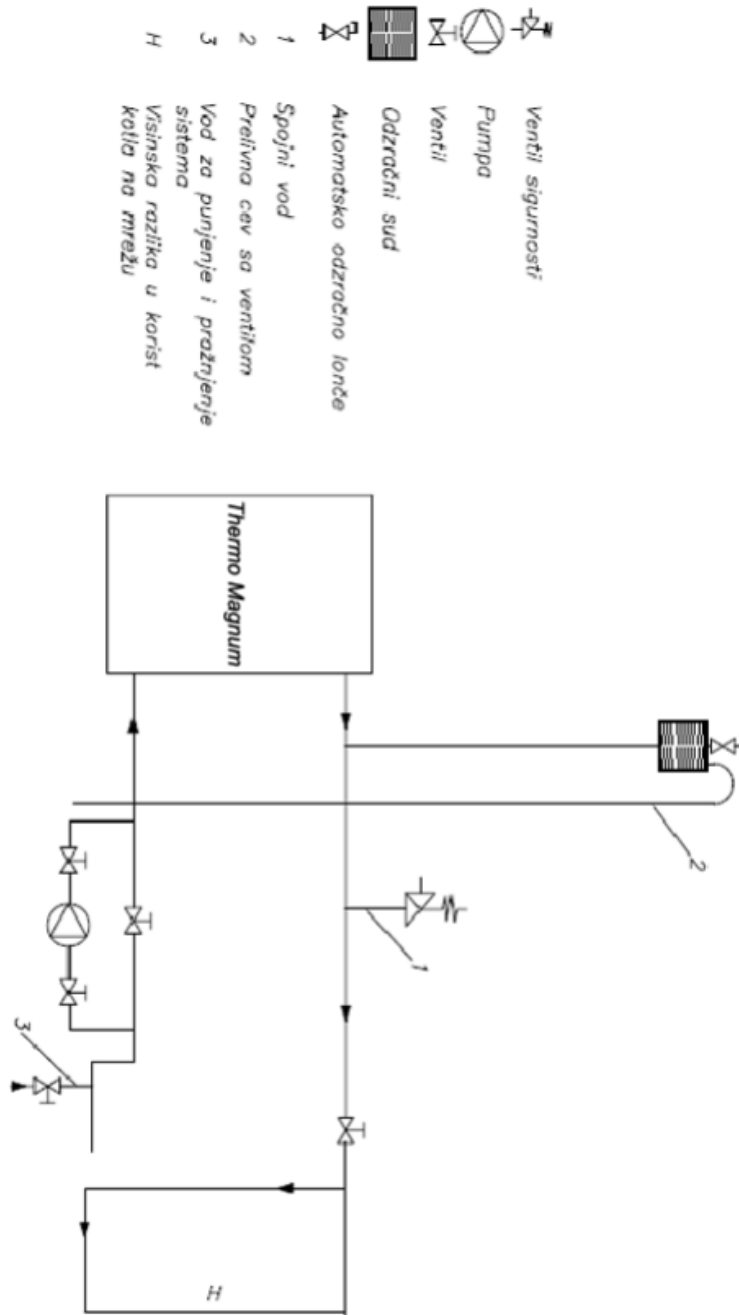


Schéma du système fermé de chauffage central (l'image 5)

Le fusible de sécurité doit être situé proche de la chaudière et réglée à une pression maximale de 3 bars. Le raccordement du fusible de sécurité doit être court et il ne doit pas se refermer. Dans ce système il est interdit que se trouve une autre accessoire.

Dans le montage du système fermé du chauffage central, le vase d'expansion est fermé. Le volume de ce vase est déterminé sur la base de la capacité de la chaudière par rapport 1kW : 1l. Il est recommandé d'utiliser comme fusible thermique CALEFFI 544.

Schéma du système ouvert de chauffage central (image6)

Chez ce système la vase d'expansion, la soupape et la pompe vont ensemble. Tout de suite au dessous de la vase d'expansion ouvert est placée la branche de la ligne d'alimentation et de distribution qui assure qu'en hiver l'eau ne se transforme pas en glace.

Dans le système ouvert de chauffage central le récipient d'expansion doit avoir un tuyau plein (image7). Le volume du récipient d'expansion est fait par la forme :

$$V = 0.07 \times V \text{ de l'eau (l) où } V \text{ de l'eau représente de l'eau dans le système entier}$$

La vase d'expansion ouvert est placée verticalement au dessus du corps le plus chaud.

Dans le système ouvert de chauffage il est possible de s'apparaître un système gravitationnel de chauffage

Note : L'installation et la mise en service doivent être confiés spécialement aux professionnels (chauffagiste, fumiste...) qui garantiront le bon fonctionnement du système de chauffage.

En cas de mauvais montage ou de défaillance d'exécution des travaux de la part du professionnel, tous les frais seront pris en charge par cette personne et non le fabricant.

- l'installation de la cuisinière doit être fait par une personne professionnelle selon le projet donné. La construction du poêle permet le raccordement sur le système de chauffage ouvert ou fermé. Tous les raccordements doivent être bien vissés. Avant la première mise en service examiner correctement l'installation complète à l'aide de l'eau sous la pression de 3 bar.
- Lors de l'installation de la soupape de sécurité, faire attention à être connecté directement à l'approvisionnement en eau et au drainage.
- Si vous utilisez un tuyau renforcé pour la connection au drainage exploité, il doit être bien éloigné de l'arrière de la cuisinière.

Note: Lors de premier allumage il est nécessaire d'examiner l'exactitude des soupapes par surchauffes breves à 100°C, ainsi que de vérifier l'exactitude du régulateur de ventilation et de l'installation de la ligne de distribution d'eau chaude comme des radiateurs mêmes.

Manipulation de la cuisinière

Le premier allumage doit être modéré pour éviter un choc thermique.

Après que toute la quantité de bois brûle, insérez la nouvelle quantité de bois. Ne pas laisser la cendre s'accumule sur la grille. En ajoutant le bois, la porte doit être ouverte légèrement et avec beaucoup d'attention, ne pas ouvrir la porte brusquement de sorte que la fumée et la flamme peuvent sortir et provoquer l'incendie. Ouvrez la porte de l'appareil de chauffage faisant toujours l'attention à l'ouvrir lorsque la flamme est faible.

Pour former le meilleur rendement, le bois doit être sec avec 20% d'humidité. Par contre sorte le goudron et les gaz qui provoquent la créosote en touchant de l'eau. Si la créosote s'apparaît en grande quantité le feu dans la chambre est inévitable.

Le feu dans la cheminée sera le plus facile à reconnaître par le son caractéristique et forte qui vient de la cheminée, par la flamme visible qui sorte de la cheminée, par les hautes températures des murs et par l'odeur caractéristique de brûlé.

En cas de feu dans la cheminée appeler les pompiers tout de suite, couper le tirage dans la cheminée et éteindre la cuisinière, enlever les braises du foyer. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. Utiliser du sable pour éteindre le feu.

Remarque: Si le feu devient plus fort de quelque raison, suivez les étapes données : fermer tous les trous à travers lesquels entre l'air pur et insérer du sable dans la chambre de combustion.

Avant la brûlure seconde vous devez nettoyer la grille du foyer à l'aide des équipements auxiliaires. Nettoyer la cendre de sorte que vous devez enlever régulièrement le cendre du cendrier. Ventiler la pièce en raison d'une bonne combustion.

I – régulateur d'air primaire

Lors de l'allumage du feu vous devez poser régulateur d'air primaire à la position ouverte (image 4a) et tenez le ouvertement tandis que la flamme en foyer ne serait pas stable. Puis vous pouvez fermer le régulateur (image 4b) et tenez le en cette position lors du travail de la cuisinière. Quand il est fermé il ne permet pas à l'air pur d'entrer au dessous de grille et de telle manière la combustion se diminue. Si la combustion est de mal qualité il est recommandé d'ouvrir à moitié le régulateur.

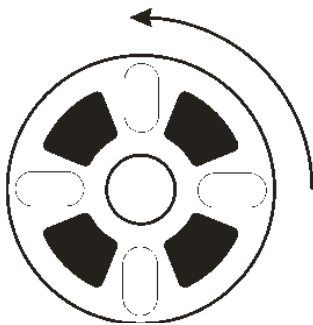


Fig. 4a.

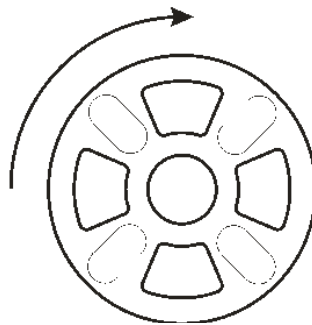


Fig. 4b.

I – régulateur d'air secondaire

La cuisinière a le contrôle d'air secondaire pour améliorer la combustion. Lors de l'allumage tenez ce régulateur en position ouverte (image 5a) tandis que la flamme en foyer ne serait pas stable. Après cela vous pouvez le poser en ouvert (image 5b) et tenez le comme ça lors du travail de la cuisinière. Le régulateur d'air secondaire sert de nettoyer le vitre du foyer et d'améliorer la combustion.

Fig. 5a.

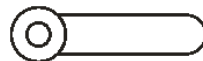


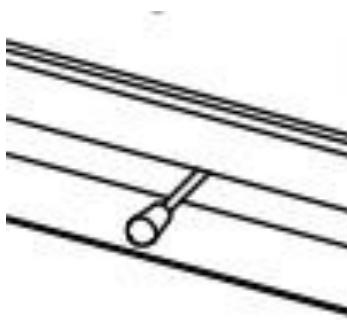
Fig. 5b.



Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois vous devez choisir un certain mode d'emploi par le réglage d'air primaire (position 13) et le mode d'emploi pour la régulation de ventilation par le régulateur d'air (position 12).

La poignée pour le réglage d'air primaire sert à choisir le mode d'emploi et il a deux positions (image 6):

- 1- Lors de l'allumage et de la cuisson rapide la manivelle doit être retirée à l'extérieur
- 2- Lors du chauffage, du grill et de la cuisson la poignée doit être poussée à l'intérieur



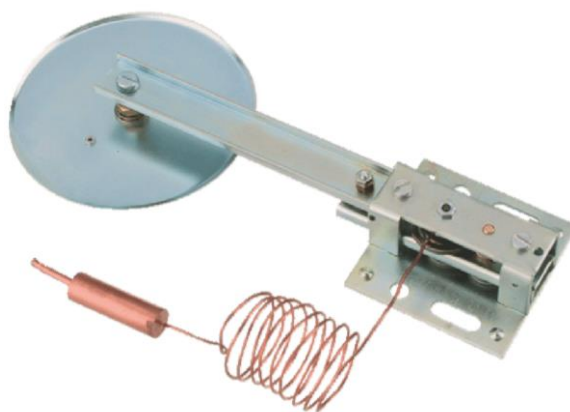
La rapidité de la combustion et la température de cuisinière dépend de la quantité d'air primaire qui est placé au dessous de la grille.

Régulation de la quantité d'air primaire se fait par régulateur qui se trouve sur la porte du cendrier (position 8) et :

- pour obtenir la ventilation maximale vous devez laisser tous les trous ouverts en tournant le régulateur d'air à droite ce qui permet à l'air extérieur nécessaire pour meilleure combustion de circuler au dessus de la grille (image 1)
- pour obtenir la ventilation minimale vous devez fermer tous les trous en tournant le régulateur d'air à gauche ce qui permet à l'air extérieur de circuler au dessous de la grille (image 2).

Manipulation de la cuisinière

La vitesse de combustion et la quantité de puissance donnée par la cuisinière dépendent de la quantité d'air primaire, nécessaire pour une bonne combustion qui se trouve dans la zone au dessous de la grille. Le réglage de l'air primaire se réalise automatiquement par le régulateur de ventilation RATHGEBER (image7).



Picture 7

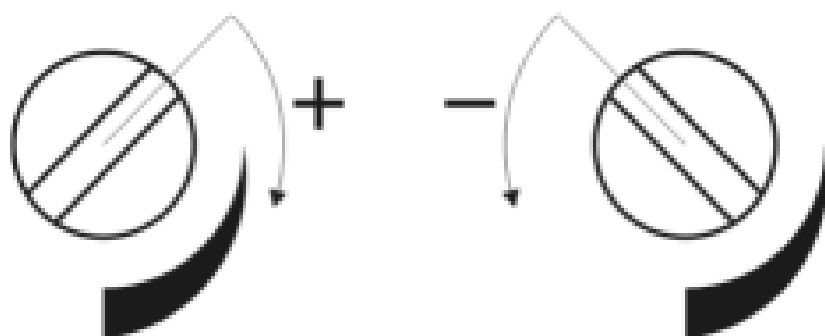
Lors de l'allumage, le bouton du régulateur doit être tourné à la position MAX (image8). Pendant le travail du poêle en fonction de la température, le régulateur se ferme ou s'ouvre automatiquement. Si vous voulez baisser la température, tournez le bouton vers la position MINIMUM ce qui permet au régulateur de s'ouvrir automatiquement.

Si la combustion est mauvaise vous pouvez l'améliorer à l'aide du régulateur auxiliaire qui se trouve sur la porte du cendrier. Pour ouvrir ce bouton tourner le complètement à la droite pour améliorer la combustion.

Par monter de la grille (image9, position1 et 2) en le tournant avec l'équipement auxiliaire livré avec du poêle, vous pouvez monter la grille au dépend du mode d'emploi (soit d'hiver ou d'été).

La cuisinière a le réglage d'air secondaire (image 1, position) pour améliorer la combustion et pour garder le vitre pur.

Pour éviter les défauts lors de la combustion à l'aide du régulateur auxiliaire qui se trouve sur la porte du cendrier (image1, position5) vous pouvez régler l'aire primaire et améliorer la combustion. Dans ce cas la pression et la température doivent rester en valeur recommandée.



Allumage et Combustion

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, il est nécessaire de nettoyer toutes les surfaces émaillées de la cuisinière avec un chiffon sec, ceci permet d'enlever la couche de protection et ainsi d'éviter une émanation d'odeurs désagréable.

Il est nécessaire de lever le couvercle de la plaque avant d'utiliser la cuisinière.

Lors de la première combustion, il peut y avoir de légères fumées sur la surface, ceci est normal; ce phénomène disparaît rapidement.

Pour allumer votre cuisinière suivez ces étapes:

- ouvrir la porte du foyer

- mettre un combustible (les petites buches de bois et le papier)
- allumer le feu
- fermer la porte du foyer et du cendrier
- après allumage, ajoutez les grosses bûches et fermez la porte du foyer. Si vous utilisez des briquettes, attendez qu'elles soient toutes allumées puis diminuez la ventilation de moitié.

Ne pas utiliser le mazout ni d'essence, ces combustibles liquides peuvent endommager votre cuisinière.

Il est recommandé utiliser comme combustible: bois, briquettes de bois et tous les types de charbon ayant une faible puissance calorifique.

Il est strictement interdit d'utiliser comme combustible des déchets d'origine organique, restes alimentaires, objets en plastique, les matières inflammables ou explosives dont la combustion perturbent le bon fonctionnement du poêle et peuvent causer des dommages ou polluer l'environnement.

Il est recommandé d'ajouter souvent des petites quantités de combustibles.

Il est recommandé qu'après chaque chargement de combustible le poêle fonctionne au moins 30 minutes à plein régime de sorte que les premiers déchets puissent s'évacuer du poêle.

Pour un bon fonctionnement de la cuisinière, il faut:

- Nettoyer régulièrement et complètement la cuisinière
- Une pièce ventilée pour une bonne combustion
- L'enlèvement régulier de la cendre dans la chambre et le cendrier.

Modes d'emploi de la cuisinière

La cuisinière à combustible solide-Magnum Plus- a quatre modes d'utilisation qui sont réglables.

-Le mode combiné – pour la cuisson simultanée avec le grill et le chauffage, il est nécessaire de pousser la poignée de régulateur à l'intérieur de la cuisinière et de poser le régulateur d'air extérieur à demi ouvert.

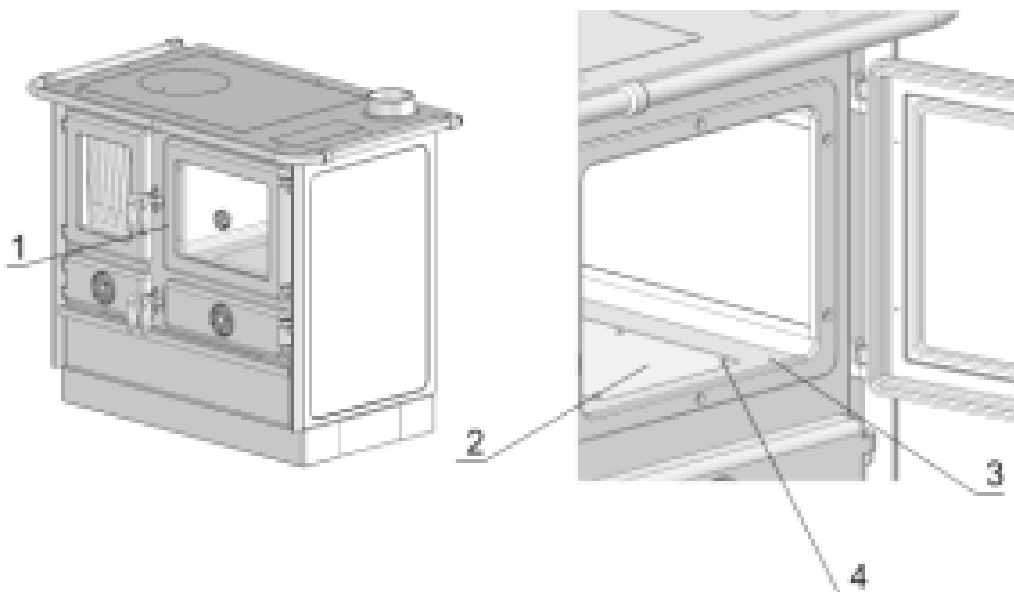
-La cuisson rapide – exige de réchauffer intensément la plaque en ajoutant du combustible dans une mesure modérée, en tirant la poignée de régulateur en position totalement ouverte, la porte du four fermée et poser le régulateur d'air extérieur à demi ouvert.

-Le chauffage- le procédé est le même que du mode combiné, mais en ajoutant seulement le four ouvert pour fournir la chaleur autour.

-Le grill – le procédé est le même que du mode combiné.

Nettoyage et Entretien de la cuisinière

1. **Nettoyage des surfaces externes** est effectué seulement lorsque la cuisinière ne fonctionne pas, c'est-à-dire quand il est froid. Nettoyez-le avec un chiffon doux (pour ne pas endommager la surface externe) et des produits adaptés.
2. **Nettoyage des surfaces intérieures** peut être réalisé quand le nettoyage des surfaces externes est fini. Nettoyer les murs du foyer, la grille et vider les cendres du cendrier.
3. **Nettoyage des surfaces de vitre** est recommandé quand la vitre est froide. Nettoyer la vitre avec les détergents doux et ne pas utiliser les matériaux abrasifs car ils endommagent la vitre.
4. **Nettoyage du canal de fumée au dessous du four**
Ouvrir la porte du foyer (1), dévisser toutes les vis (4) en bas du four (3) et en déplacer le couvercle (2). Enlever la cendre avec l'équipement auxiliaire.



Après le nettoyage de ce canal retourner toutes les pièces à sa place.

Remarques générales

Si vous avez suivi toutes les recommandations d'installation et d'utilisation, la cuisinière est prête pour l'utilisation.

Toutes les plaintes concernant un potentiel dysfonctionnement de la cuisinière doivent être signalées au service de l'usine par écrit à la compagnie des outils.

Si des personnes non-autorisées s'engagent à pratiquer des installations annexes, services d'entretien des réparations ou encore des modifications sur la cuisinière, l'acheteur perd le droit de la garantie garantie du fabricant.

La fourniture des pièces détachées se fait strictement par le service de l'usine.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'emballage

- L'emballage peut être à 100% recyclé.
- L'élimination des déchets, est conforme aux lois locales.
- Les emballages (sacs en plastique, polystyrène, etc.) doivent être tenus à l'écart des enfants, pour éviter tous risque intoxication.

Produit

- Le produit en lui même est constitué de matériaux qui peuvent être recyclés.
 - Lors de l'élimination des déchets, respectez les lois applicables sur la protection de l'environnement.
-
- Utiliser uniquement le combustible recommandé
 - Il est interdit d'allumer des déchets organiques ou mécanique (plastique, contreplaqué, le textile, le bois huilé, etc.), car des substances nocives peuvent s'émaner.