

Notice d'installation et d'emploi

pour la super-efficace cuisinière

ECO Range T³



La cuisinière à bois

Thornhill Turbo Technologie

Une cuisinière à trois fours



AVERTISSEMENT

La cuisinière ECO T3 ne brûle que du bois sec (ci-inclus des bûches, des briquettes ou pellets).
L'utilisation de tout d'autres matériaux est strictement interdit. Cet appareil n'est pas un incinérateur ! Interdire d'utiliser des brûleurs liquides, du charbon et **surtout pas du coke de pétrole. Tout essai annule la garantie.**

CARACTERISTIQUES

Construit à EN12815 :2001 + A1 :2004	Approuvé DEFRA UK (Department Enivrement & Food)
Efficacité	85.3%
Emissions/concentration CO à 13% oxygène	0.23%, volume 2819 mg/mo3
Emission de poussière à 13% oxygène Niveau permit DEFRA UK est 6.9g/h max.	70 mg/mo3 Actuel 1.1g/h
> Ringelmann 2-10%	Actuel 0.0%
Combustible	Bûches sec <25% H ₂ O 225-400mm de taille
Poids total	480kgs
Puissance (kW) intermittent	5kW
Gaz effluent température	185°C
Déflexeur température	241°C
Tirage minimum de la cheminée	mmH ₂ O 0.8mm, 12PA
Taille de conduit Diamètre min. de la cheminée Diamètre max. de la cheminée	150mm 150mm 200mm
Distance minimum des matériaux combustibles	200mm derrière 350 mm à côté
Température max. du foyer Epaisseur minimum du foyer	<100°C 12mm

Détails de l'appareil

Dimensions :

Hauteur (jusqu'à la plaque) 910mm

Largeur (modèle de base) 1000mm

Profondeur (jusqu'au porte-serviettes) 720mm

Conduit 150mm et au centre de la cuisinière mais la ligne de centre est à 120mm de la surface en arrière.

Les plaques : 340mm x 2 plus centre plaque.

Trois fours : Hauteur 280mm

 Profondeur 525mm

 Largeur 355mm

L'INSTALLATION

IMPORTANT : L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art et aux prescriptions des normes français et européen.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des normes français et européen au sujet de l'installation de la cuisinière ECO.

Ce manuel concerne uniquement la cuisinière ECO.

Le rendement nominal de chaleur est 5kW.

Cette cuisinière doit être installée par le fabricant ou un professionnel reconnu par HETAS.

L'installation de votre appareil nécessite que :

L'appareil ne doit pas être installé plus proche de la matière inflammable que montré dans le schéma, (un mur à ossature à claire-voie ou un encadrement de cheminée en bois par exemple).

Si l'appareil est installé contre un mur composé d'un matériel combustible comme un mur à ossature à bois avec plaque de plâtre par exemple, il faudra ajouter du matériel ininflammable de 75mm minimale **si la distance est au-dessous la distance spécifiée.**

Si l'appareil est installé dans un renforcement de briques ou de matière similaire, un foyer de cheminée par exemple, il n'y a pas de distance minimum, l'écart est simplement une question d'esthétique.

LE FOYER

La cuisinière doit se poser sur un foyer non-combustible d'une épaisseur min.de 12mm qui doit s'étendre 225mm (min.) devant l'appareil. Si votre cuisinière est sur pied, le foyer doit s'étendre également 150mm (min.) sur les deux côtés de l'appareil. Le foyer doit être capable de supporter le poids de la cuisinière. Si cela n'est pas le cas il vous faudra une plaque porteur ou autre solution pour assurer la stabilité de l'appareil.

VENTILATION

Demandez un conseil au fabricant ou un professionnel.

LA CHEMINÉE

Pour que l'appareil fonctionne correctement la hauteur de la cheminée ne peut être inférieure à 4m et la cheminée doit avoir un diamètre intérieur au moins égal à 150mm.

La cuisinière ne convient pas pour un système de conduit de fumée commun. La cheminée doit être en bon état sans fissure ni obstruction. En cas de l'utilisation d'une cheminée existante faite-la ramoner et contrôler avant de commencer l'installation.

Un bon tirage est primordial pour assurer une bonne combustion. Dans certains cas le tirage naturel peut être altéré par la proximité des grands arbres, les bâtiments, les vents contraires, et ne permet donc pas d'évacuer correctement les fumées. Un extracteur de fumée/ aspire-fumée va assurer le désenfumage des conduits de cheminée tout en optimisant le tirage et la combustion dans l'appareil.

Nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant, du fournisseur ou d'installateur agréé AVANT d'acheter votre cuisinière à bois.

Pour un diamètre de cheminée plus grande que 200mm nous vous recommandons d'installer un doublage adapté aux bruleurs de bois. C'est aussi préférable de mettre un doublage pour réduire la condensation qui peut être très acide.

Nous vous conseillons d'installer aussi l'adaptateur de la plaque de registre et le conduit en émail vitrifié ECO spécialement conçu pour une fixation facile.

En cas de doute demandez les conseils du fabricant ou de l'installateur agréé.

A l'achèvement de l'installation et après une durée suffisante pour le séchage du ciment et mortier réfractaire, il faut allumer la cuisinière et vérifier qu'elle évacue correctement la fumée et les vapeurs vers la cheminée. Il faut vérifier aussi l'étanchéité générale et tous les joints. Utilisez un pellet de fumée et ceci avec toutes les portes et les fenêtres fermées.

A l'achèvement de l'installation et après réception, confier les instructions d'utilisation au client et lui expliquer le fonctionnement de l'appareil.

1. Au premier allumage la cuisinière émettra quelque fumée et il y aura des odeurs âcres suite à la réaction de la peinture à la silicone du foyer dû à la chaleur. C'est tout à fait normal et ces inconvénients ne devraient pas revenir si la cuisinière est allumée correctement pendant 2 heures minimum pour éliminer toute l'humidité résiduelle de l'installation.
2. A chaque allumage de la cuisinière nous vous recommandons de faire marcher le feu plutôt vif pendant une demi-heure pour chauffer l'appareil, le conduit de cheminée et la cheminée. Après cette période il est possible de réduire la température mais une marche trop longtemps à basse température va créer les dépôts de goudron dans la cheminée et va diminuer l'efficacité de votre cuisinière.
3. **COMBUSTIBLE** : Le bois ne doit pas être trop sec. Il doit contenir 20% d'humidité. Un bon mélange de bois à 25% d'humidité avec des bûches fabriquées à 2-10% d'humidité est préférable pour le meilleur fonctionnement de votre appareil.
4. **Ne jamais éliminer toute la cendre**. Conserver une couche de 2 à 3 centimètres qui permettra de brûler le bois plus efficacement.

L'UTILISATION

Mise en marche

Le bouton de commande à gauche règle l'entrée d'air. **OUT** augmente la quantité d'air vers le foyer de la cuisinière et **IN** ralentit la vitesse de brûlure au foyer.

Au-dessus du foyer se trouve un deuxième bouton de commande, le levier pour la plaque qui contrôle un écran pare-feu/"baffle" au-dessus du feu.

OUT permet une voie plus simple pour les flammes d'arriver au conduit pour qu'elles chauffent plus rapidement à l'allumage de l'appareil et sert aussi à augmenter la chaleur aux plaques et à réduire la chaleur aux fours. Ainsi une nouvelle bûche avec le levier **OUT** est utile pour la cuisine friteuse à côté gauche de la plaque.

IN augmente la circulation du gaz chaud autour du four supérieur et la cuisinière est au plus performante. En effet ceci est la position normale de marche une fois la cuisinière est chaude.

Utiliser ce levier en position **OUT** à l'allumage de la cuisinière et pour chauffer vite les plaques selon usage.

Utilisation des plaques

La cuisinière est équipée de 2 plaques avec une plaque joint au milieu. Chaque plaque est protégée par un couvercle isolé qui doit rester fermé hors l'usage. Les couvercles peuvent être ouverts individuellement selon l'utilisation. Pour augmenter la température des plaques mettre la commande de l'écran de pare-feu/baffle en position **OUT** qui permettra les flammes de monter directement vers les plaques pour un réchauffement plus rapide. La chaleur des plaques suit la température aux fours, si la température aux fours est haute, la chaleur des plaques vont aussi être chaude.

La conception des plaques est telle que la plaque à gauche est la plus chaude donc mieux adaptée à la cuisine friteuse, la friture légère et la cuisine à ébullition. La plaque à droite est mieux adaptée pour la cuisine à feu doux ou mijoter. Comme la surface de la plaque est broyée et polie les casseroles de marque telles que Le Creuset ou AGA sont recommandées pour assurer un bon contact avec la plaque et les meilleurs résultats de cuisine.

Utilisations des fours

La cuisinière a trois fours. Le cadran dans la porte du four au-dessus indique la température uniquement pour ce four. Cet indicateur va descendre rapidement à l'ouverture de la porte et remonter lentement une fois la porte refermée. Ce fait n'affecte pas le niveau de chaleur à l'intérieur du four mais montre simplement que le revêtement de la porte et la soude de température ont refroidi. Les deux fours en bas sont chauffés par le dessous du four ou du foyer au-dessus. Selon la position de réglage et la période de temps en usage, ces fours marcheront normalement environs 85-90°C plus bas que le four en haut. Ils sont mieux adaptés pour faire des biscuits, des gâteaux, des petits plats ou à utiliser comme un chauffe-plats.

Allumer la cuisinière

C'est très important de toujours garder une couche minimum de 20mm des cendres dans le foyer. (Il faudra plusieurs allumages pour arriver à ce niveau).

Mettre 1 ou 2 allume-feu au fond du foyer puis ajouter quelque petit bois ou briquettes entre croisés et pour finir 2 bûches au-dessus. Mettre au feu, ouvrir au maximum la commande d'entrée d'air à droite, et fermer la porte du foyer jusqu'au premier crochet pour laisser un point de ventilation tout autour.

Tirer le levier de la plaque **OUT** au maximum pour augmenter le tirage.

Tirer/Pousser le bouton de l'entrée d'air **OUT** au maximum (à droite) pour augmenter le tirage.

Laisser le feu travailler ainsi pendant du moins 5 minutes puis ajouter 2 bûches. Après 5 minutes de plus le feu devrait être bien allumé et vous pouvez fermer la porte du foyer pour qu'elle devienne hermétique. Laisser le bouton d'aération presque au maximum pendant encore 10-20 minutes pour que la cuisinière chauffe bien à la bonne température de marche.

Pour chauffer la cuisinière au plus vite, utiliser du petit bois et laisser la porte du foyer au premier crochet, le bouton d'aération **OUT** au maximum et le levier de la plaque **IN**.

La meilleure position du bouton de commande pour arriver au plus performante de votre cuisinière dépend du tirage de la cheminée mais normalement celle-ci est vers le milieu. Toute cheminée est différente et c'est à vous de trouver la position optimale pour votre cuisinière. Le feu dans le foyer devrait marcher bien mais pas à vif allume. Si vous poussez la commande trop à gauche le foyer n'aura pas assez d'oxygène et la vitre va noircir. Mettre le bouton un peu à droite jusqu'à la vitre reste propre. Une fois la cuisinière est à la température désirée et vous avez trouvé la meilleure position de marche, restez là.

La meilleure façon de faire marcher toute cuisinière à bois est de recharger le foyer du petit bois (environ 1kg) toutes les 45 minutes au lieu d'ajouter 4 grosses bûches toutes les 2 heures.

LA CUISINIÈRE NE DEVRAIT JAMAIS MARCHER AVEC LA PORTE DU FOYER PLEINE OUVERTE.

Pour recharger mettre le bouton d'aération ainsi que le levier de la plaque en position **OUT** avant d'ouvrir la porte du foyer lentement. Pousser un peu du bois chaud vers le fond de la chambre de combustion et mettre la nouvelle bûche devant. **Utiliser les gants fournis.**

Fermer la porte du foyer et après une minute remettre le bouton d'aération vers le milieu ou à la position désirée.

Après avoir utilisé la cuisinière 10-20 fois il faudra peut-être vider un peu de cendres. **Laisser le feu s'éteindre avant de passer au ramassage.** Ne jamais vider tous les cendres il faut laisser du moins une couche de 20mm sur le fond du foyer.

Ne jamais mettre le cendre chaud dans les sacs en plastique ni dans les poubelles en plastique!

Etendre le restant de cendre uniformément sur le fond du foyer et la cuisinière est prêt à rallumer.

LES ZONES « moins de fumée »

La cuisinière ECO T3 est une des plus non-polluantes du monde et donc approuvée par DEFRA pour brûler du bois dans les zones « moins de fumée » des grandes villes.

La fumée et la pollution sont au plus haut niveau au moment d'allumage et au rechargement.

Pour réduire la nuisance donc assurer un allumage vite. Utiliser beaucoup de petit bois sec (par exemple des palettes ou des briquettes ou du bois tendre). Ouvrir les entrées d'air et laisser ouvertes jusqu'à que la cuisinière est vraiment chaude, environs 10-15 minutes.

Utiliser du bois sec et recharger fréquemment si possible, 1.5kg à la fois est idéal. Ne pas laisser trop refroidir le cendre et surtout ne pas recharger plus que 2kg.

Si le cendre est trop froid et il n'y a pas assez de braise au foyer pour allumer le recharge vous risquez d'avoir une évacuation de fumée excessive. Il faut absolument recharger avec une braise suffisant pour assurer l'allumage de nouveau bois. Si cela n'est pas le cas il faut recommencer avec du petit bois sec.

A rappeler que la fumée est de combustible non- brûlé perdu par la cheminée et qui vous coûte de l'argent aussi bien que polluer l'atmosphère.

La Vitre

Nettoyer la vitre de la cuisinière avec un nettoyant simple pour vitre. Utiliser un nettoyant spécial pour vitres de cuisinières ou fours une fois par mois pour chasser les tâches rebelles.

La vitre est de double-vitrage donc il faut vérifier les joints et les vis régulièrement pour assurer une longue durée de vie.

Si jamais la vitre casse, enlever la porte et la poser sur une surface lisse. Démontez les quatre vis du support des vitres et mettre à côté. Enlever la vitre endommagée et nettoyer l'autre. Vérifier le joint de la porte et le remplacer si nécessaire. Le joint est pré-collé. Retirer le papier de protection et presser en position, couper la longueur requise avec un couteau adapté. Coller le deuxième joint sur la première vitre et placer la seconde vitre au-dessus. Remplacer et resserrer les vis et les supports. Faire attention de ne pas trop serrer les vis. La vitre doit s'étendre et se réduire à chaque allumage et le joint est conçu pour permettre ce mouvement.

Ramonage et entretien de la cheminée

Important : Un ramonage de la cheminée doit être effectué une fois par an même deux fois par an selon l'usage de la cuisinière, par une entreprise de ramonage qui doit aussi refaire le ciment réfractaire à la base du conduit de cheminée si nécessaire.

Le ramoneur doit aussi enlever la plaque par moyen du poignet fourni et aspirer doucement l'intérieur et vérifier l'état des tuyaux.

La plaque d'inspection qui se trouve au centre du bas du four en haut doit aussi être enlevée et la chambre aspirée de tous cendres.

Tous les joints des vitres et des portes à être vérifier et remplacer si nécessaire.

Si la cuisinière n'a pas marché pendant un certain temps, plus que 6 mois par exemple, il faudra ramoner la cheminée avant l'allumage au cas de quelque obstruction aux conduits de cheminée.

A RAPPELER : Tous les appareils au combustible solide produisent plus de CO en marche que les appareils au gaz ou au fuel. Cependant l'odeur de la fumée est beaucoup plus forte et donc plus facile à détecter par une personne en bonne santé. Il faut toujours utiliser votre cuisinière avec toutes portes fermées et vérifier qu'il n'y a pas des fuites importantes de fumée. Par exemple quelques taches de fumée autour des portes quand la cuisinière est en marche ou aux joints ou les conduits s'attachent à la cheminée ou à la plaque de registre, ou une forte odeur de poussières de charbon à l'étage. Les joints sont à vérifier tous les ans surtout le ciment réfractaire autour du conduit de cheminée à la plaque de registre. Les fissures ne posent pas de problème mais des morceaux de ciment qui manquent signifient un mauvais joint et en ce cas il faut faire un joint.....

Jamais bloquer les entrées d'air ni à l'intérieure ni à l'extérieure.

Les surfaces de la cuisinière en marche sont chaudes. Mettre un garde-feu devant pour protéger les enfants ou les personnes malades. Eviter de mettre des matériaux inflammables plus près que 300mm de l'appareil.

En cas de feu de cheminée fermer complètement l'entrée d'air. Si possible jeter du sel de table ou sel de lave-vaisselle sur le feu.

Il faut toujours utiliser des pièces conseillées par le fabricant, **NE JAMAIS MODIFIER LES PIECES !**

Cet appareil ne convient pas pour un système de conduit de fumée commun.

Anomalies et Solutions

Essentiellement une poêle ou une cuisinière à bois est un appareil simple mais solide. Même si les appareils modernes sont plus sophistiqués que depuis 10 ans ils ne sont pas construits avec des pièces qui vont vite s'abîmer et c'est normalement facile à identifier la pièce défective. La vitre est de double-vitrage donc si la verre de l'extérieure ou de l'intérieure est abîmée c'est toujours possible de continuer à faire fonctionner l'appareil pendant quelques jours en toute sécurité avant de remplacer la verre défective. Vous pouvez la réparer vous-même avec un tournevis.

Fissures à l'écran pare-feu/« baffle » : Ils sont fabriqués en acier ou « vermiboard ». C'est préférable de les remplacer assez vite s'ils sont cassés ou très fissurés ou s'ils ont chuté

laissant un mur derrière exposé. Les pièces sont à commander au fabricant et s'insèrent facilement à l'appareil.

Si vous avez une bonne installation il n'y a que deux raisons pour un mauvais fonctionnement de la cuisinière, soit le bois est vert/trop humide soit la cheminée n'est pas aux normes.

Le bois doit être coupé et fendu puis séché à un endroit sec et bien ventilé pendant au moins 2 ans.

Si vous avez de bon bois sec et vous avez toujours des problèmes avec la cuisinière c'est presque certain qu'il y a un problème à la cheminée. Soit il n'y a pas assez d'air qui arrive à l'appareil soit le tirage est mauvais.

Indicateurs d'un tirage insuffisant :

La cuisinière a du mal à se mettre à température malgré un allumage correcte du bois sec.

Au moment d'ouvrir la porte du foyer pour recharger il y a une émission importante de fumée.

Solutions :

En premier vérifier l'absence d'obstruction dans les conduits de fumée ou la cheminée elle-même. Mettre un doublage ou un conduit de fumée en acier inoxydable isolé à double paroi conforme aux normes françaises. **En cas de doute sur l'état de la cheminée demandez un conseil à un expert.**

Indicateurs d'un courant d'air descendant :

Ils se présentent les mêmes symptômes que pour un tirage insuffisant sauf que ce phénomène n'arrive que des jours ou le vent souffle d'une direction particulière.

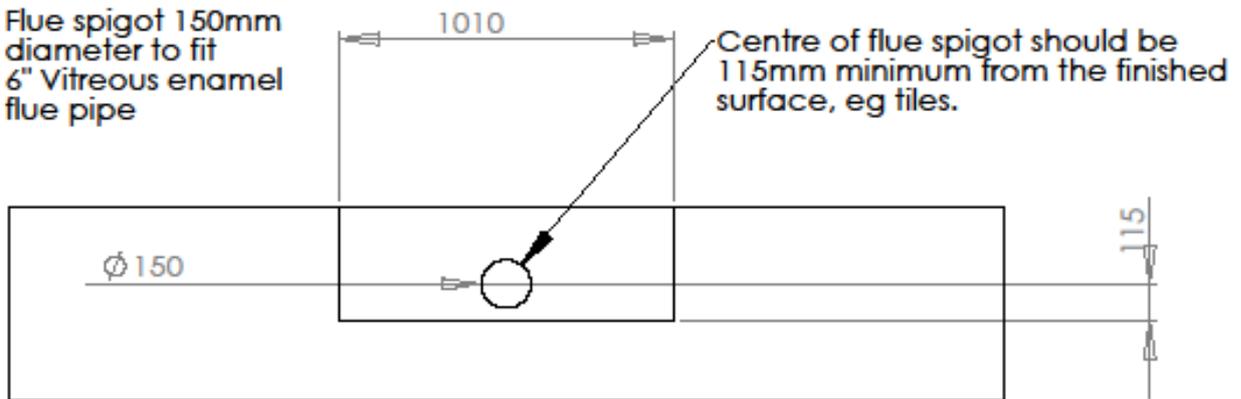
Solutions :

Elever la cheminée.

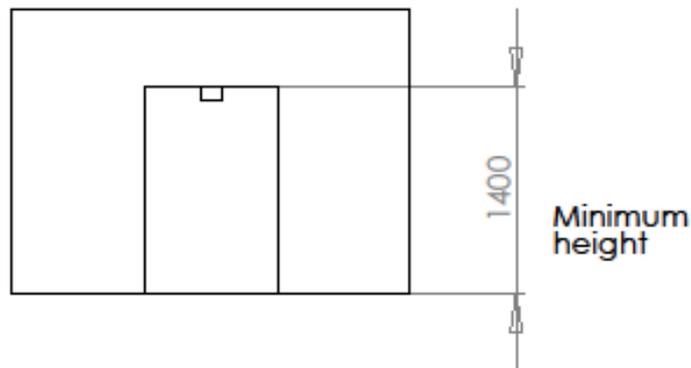
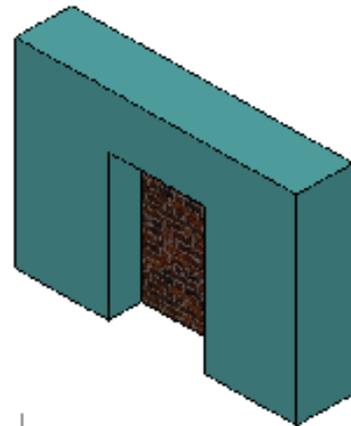
Abattre des arbres autour de la maison ou le bâtiment.

Mettre un capuchon de cheminée/« Verdette ».

Flue spigot 150mm diameter to fit 6" Vitreous enamel flue pipe

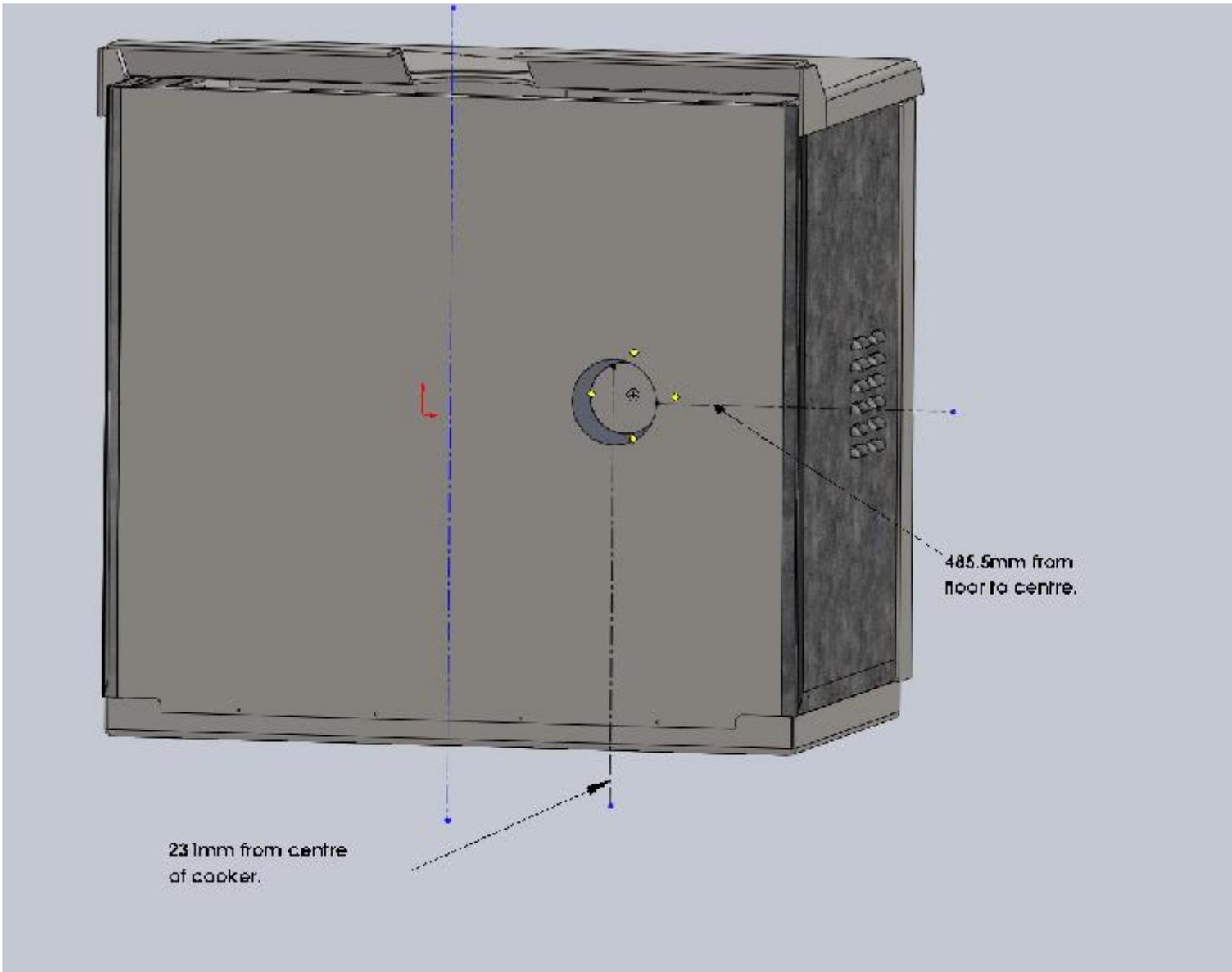


Minimum width of opening to non flammable surfaces 1010mm
 Minimum height to clear lid handle when opening 1,400mm



UNLESS OTHERWISE SPECIFIED: DIMENSIONS ARE IN MILLIMETERS SURFACE FINISH: TOLERANCES: LINEAR: ANGULAR:			FINISH:		DEBUR AND BREAK SHARP EDGES		DO NOT SCALE DRAWING		REVISION	
DRAWN			SIGNATURE		DATE		TITLE:			
CHKD										
APPVD										
MFG										
QA					MATERIAL:		DWG NO. 6inch flue diagram ^{A4}			
					WEIGHT:		SCALE:1:50		SHEET 1 OF 1	

Position of direct air manifold. Pipe is 120mm diameter.



'Thornhill Turbo Technology' is the patented clean burning 'engine', used under licence in these cookers.

ECO Range Cookers

60 Wincheap

Canterbury

Kent

CT4 5RS