



CHAUFFAGE | FRANÇAIS

Groupe SANNOVER



Manuel **utilisateur**

Cuisinière à granulés avec Four + bouilleur
ALFA TERM 20



CHAUFFAGE FRANÇAIS

Groupe SANNOVER

**NOTICE D'EMPLOI
CUISINIÈRE DE CHAUFFAGE À GRANULÉS DE
BOIS
"ALFA TERM 20 PELET"**



Ce produit est conforme aux exigences de la Directive Ecodesign du point de vue du degré d'efficacité et du niveau de pollution d'air, avec l'objectif de réduction de consommation d'énergie et d'influence négative sur l'environnement.

Granulés → combustible de bois → biocarburant

NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

FR-V.20

1611912

0.0. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CUISINIÈRE "ALFA TERM 20 PELET"

1. Dimensions de la cuisinière:	
- largeur	1100 mm
- profondeur	600 mm
- hauteur	850 mm
2. Dimensions du raccord de cheminée	80/100 mm
3. Diamètre de l'ouverture d'entrée d'air sur la paroi extérieure	100 mm
4. Hauteur du sol jusqu'à l'axe du raccord de cheminée	690 mm
5. Puissance nominale de la cuisinière	19,5 kW
6. Puissance de la cuisinière par convection à la puissance nominale	4,7 kW
7. Puissance transmise à l'eau à la puissance nominale	14,8 kW
8. Consommation maximale	4,46 kg/h
9. Coefficient d'utilisation à la puissance maximale	89,7 %
10. Puissance minimale de la cuisinière	5,7 kW
11. Puissance de la cuisinière par convection à la puissance minimale	1,5 kW
12. Puissance transmise à l'eau à la puissance minimale	4,2 kW
13. Consommation minimale	1,32 kg/h
14. Coefficient d'utilisation à la puissance minimale	88 %
15. Tirage minimal	10 Pa
16. Tirage optimal	14 Pa
17. Volume de la pièce à chauffer	275-350 m ³
18. Capacité du réservoir de combustible	30 kg
19. Période d'opération maximale avec le réservoir plein	22,72 h
20. Période d'opération minimale avec le réservoir plein	6,73 h
21. Puissance de sortie maximale	370 W
22. Tension et fréquence	230V / 50Hz
23. Poids de la cuisinière:	370 W
- net	213 kg
- brut	241 kg
24. Emission de CO ₂ (13%O ₂) à la puissance de chauffage nominale	0,018 %
25. Emission de CO ₂ (13%O ₂) à la puissance de chauffage minimale	0,044 %
26. Débit massique des gaz de combustion à la puissance de chauffage nominale	15,9 g/sec
27. Débit massique des gaz de combustion à la puissance de chauffage minimale	11,4 g/sec
28. Température des gaz de combustion à la puissance de chauffage nominale	150,9 °C
29. Température des gaz de combustion à la puissance de chauffage minimale	84,7 °C
30. Capacité d'eau dans le poêle	35 litres
31. Pression d'opération maximale	2 bars

Cher client,

Nous vous remercions de votre choix et de l'acquisition de notre appareil qui représente le résultat de gros efforts pour assurer votre satisfaction pendant son utilisation.

Soyez certain d'avoir choisi un appareil économique et de bonne qualité dont la conception résulte de la longue expérience de notre usine dans la fabrication d'appareils ménagers. L'appareil est conçu et testé conformément aux mesures de sécurité et les règlements en vigueur dans l'Union Européenne.

Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement la présente notice et de respecter toutes les instructions citées, car vous assurerez ainsi le bon fonctionnement et la disponibilité opérationnelle constante de l'appareil, ainsi que sa longévité.

En cas d'une panne éventuelle de l'appareil, veuillez contacter notre service le plus proche pour obtenir l'assistance technique nécessaire. Les adresses et les numéros de téléphone des services sont indiqués à la fin de la notice.

Conservez cette notice car elle peut vous être utile dans de nombreuses situations dans l'avenir.

En cas de revente éventuelle de l'appareil, n'oubliez pas de remettre la notice au nouveau propriétaire.

S'il y a quelque chose d'imprécis dans la présente notice, veuillez contacter nos services professionnels ou le centre de service autorisé. N'oubliez pas de citer le numéro de chapitre qui contient les données imprécises.

L'impression, la traduction et la reproduction de la présente notice, en intégrité ou en partie, sont interdits sans autorisation explicite de la société ALFA PLAM. Les renseignements techniques, les illustrations et les spécifications contenus dans la présente notice ne doivent pas être mis à la disposition des tiers.

⚠ ATTENTION

- La puissance installée minimale du système de chauffage ne doit pas être inférieure à 65% de la puissance nominale de la cuisinière et la puissance maximale du système ne doit pas dépasser 100% de la puissance nominale de la cuisinière.

- La cheminée à laquelle la cuisinière est raccordée doit satisfaire les exigences prévues dans la notice.

- Ne jamais utiliser des tuyaux flexibles à la place des conduits de fumées pour le raccordement de l'appareil à la cheminée.

- L'entretien régulier, comme le nettoyage de la cheminée, des conduits de fumées et des buses (des conduits), est très important pour la sécurité de fonctionnement, et surtout pour l'opération économique et la préservation de la valeur de la cuisinière.

- Il est interdit d'apporter des modifications non autorisées à l'appareil, vu que chaque modification non autorisée annule la garantie.

Table des matières:

1.	INTRODUCTION	1
1.1.	DESTINATION PREVUE	1
1.2.	DESTINATION ET CONTENU DE LA NOTICE	1
1.3.	MISE A JOUR DE LA NOTICE.....	1
1.4.	RENSEIGNEMENTS GENERAUX	1
1.5.	GARANTIE LEGALE	1
1.6.	RESPONSABILITE DU FABRICANT	1
1.7.	CARACTERISTIQUES DE L'UTILISATEUR	2
1.8.	ASSISTANCE TECHNIQUE	2
1.9.	PIECES DETACHEES	2
1.10.	PLAQUE D'IDENTIFICATION.....	2
1.11.	LIVRAISON DE LA CUISINIERE.....	2
2.	AVERTISSEMENTS DE SECURITE	2
2.1.	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	2
2.2.	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	2
2.3.	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	3
3.	CARACTERISTIQUES DU COMBUSTIBLE ET DESCRIPTION DE LA CUISINIERE.....	3
3.1.	CARACTERISTIQUES DU COMBUSTIBLE	3
3.2.	STOCKAGE DES GRANULES DE BOIS.....	3
3.3.	COMPOSANTS PRINCIPAUX DE LA CUISINIERE	4
3.4.	DIMENSIONS DE LA CUISINIERE	5
4.	DEPLACEMENT ET TRANSPORT	5
5.	PREPARATION DE L'ESPACE PREVU POUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	5
5.1.	MESURES DE PRECAUTION	5
5.2.	MESURES GENERALES	6
5.3.	LIEU D'INSTALLATION DE LA CUISINIERE	6
5.4.	L'AIR UTILISE POUR LA COMBUSTION.....	6
5.5.	EVACUATION DES FUMEEES	7
5.5.1.	Evacuation des fumées par la cheminée du toit	8
6.	INSTALLATION	10
6.1.	MESURES DE SECURITE POUR LE PERSONNEL D'ENTRETIEN.....	10
6.2.	MESURES DE SECURITE POUR L'UTILISATEUR	11
7.	INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE ET LE NETTOYAGE SURS DE LA CUISINIERE	11
7.1.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN REGULIERS EFFECTUES PAR L'UTILISATEUR	11
7.2.	INTERVENTIONS D'ENTRETIEN SPECIALES.....	13
8.	INFORMATIONS DE SECURITE IMPORTANTES.....	14
9.	CHOIX DE GRANULES	14
9.1.	STOCKAGE DES GRANULES	14
10.	RACCORDEMENT DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE	14
10.1.	SCHEMA DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE DE LA CUISINIERE A GRANULES (chauffage par radiateurs).....	15
10.2.	SCHEMA DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE DE LA CUISINIERE A GRANULES (chauffage par radiateurs et par le sol)	15
10.3.	LIGNE DE SORTIE ET LIGNE DE RETOUR	16
10.4.	COMPOSANTS INTEGRES DANS LA CUISINIERE.....	16
10.5.	SOUPAPE DE SECURITE (figure 18, position 6).....	16
10.6.	POMPE DE CIRCULATION (figure 18, position 1)	16
10.7.	SOUPAPE DE PURGE D'AIR AUTOMATIQUE (figure 18, position 8)	17
10.8.	VASE D'EXPANSION (figure 18, position 2).....	17
10.9.	ROBINET DE REMPLISSAGE ET DE VIDANGE (figure 18, position 9).....	17
10.10.	CAPTEUR DE PRESSION D'EAU (figure 18, position 7)	17
11.	REMPLISSAGE DE L'INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ.....	17
12.	CONSEILS D'UTILISATION DU CIRCUIT DE CHAUFFAGE.....	17
12.1.	CUISSON, ROTISSAGE ET FRITURE.....	17
13.	CHARGEMENT DE GRANULES DANS LE RESERVOIR	17
14.	SYSTEME DE CONTROLE DE LA CUISINIERE	18
14.1.	SCHEMA DE CONNEXIONS ELECTRIQUES	18
14.2.	PANNEAU DE CONTROLE (AFFICHAGE) - TOUCHES ET FONCTIONS.....	18
14.3.	MENU	20
14.3.1.	MENU DE GESTION DE LA COMBUSTION	21
14.3.2.	MENU DE GESTION DU CHAUFFAGE	22
14.3.3.	MENU CHRONO	22

14.3.4.	Menu de dosage manuel des granulés	24
14.3.5.	MENU DE DOSAGE MANUEL	24
14.3.6.	MENU DE REGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE	24
14.3.7.	MENU DE COMMANDE A DISTANCE	24
14.3.8.	MENU DE SELECTION DE LA LANGUE	24
14.3.9.	MENU DE L'AFFICHAGE	24
14.3.10.	MENU DU SYSTEME.....	24
14.4.	ALLUMAGE DE LA CUISINIERE ET PHASES DE FONCTIONNEMENT	25
14.5.	PROBLEMES POTENTIELS ET REMEDES	26
15.	MESURES DE SECURITE	27
16.	PANNES - CAUSES POSSIBLES - REMEDES	28

1. INTRODUCTION

La présente notice est prévue pour permettre à l'utilisateur d'entreprendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer le fonctionnement sûr et correct de la cuisinière.

ALFA PLAM se réserve le droit de modifier à tout moment les spécifications et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles de la cuisinière sans préavis.

1.1. DESTINATION PREVUE

La cuisinière à granulés de bois est prévue pour le chauffage des surfaces d'habitation. La cuisinière permet le chauffage direct de la pièce où elle est installée et n'exige pas d'autres éléments de chauffage (radiateurs,...) vu qu'elle assure un chauffage uniforme de la pièce par radiation et convection. La porte du foyer doit impérativement être fermée pendant l'opération de la cuisinière. Il ne faut jamais ouvrir la porte du foyer pendant l'opération de la cuisinière.

La cuisinière est caractérisée par le système de double combustion, PRIMAIRE et SECONDAIRE, avec des effets positifs tant du point de vue rendement, que du point de vue de produits de combustion plus propres.

La destination suscitée et les configurations prévues de la cuisinière sont les seules autorisées par le fabricant: la cuisinière peut être utilisée uniquement en accord avec les instructions indiquées dans la présente notice.

La cuisinière ALFA PLAM est prévue uniquement pour un usage intérieur.

1.2. DESTINATION ET CONTENU DE LA NOTICE

La notice est prévue pour permettre à l'utilisateur d'entreprendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer l'opération sûre et correcte de la cuisinière. La notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de la cuisinière. L'application stricte des instructions indiquées dans la notice assure un degré de sécurité et de rendement élevé de la cuisinière. Conservez soigneusement la notice qui doit être à tout moment disponible pour consultation non seulement par l'utilisateur, mais aussi par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien. La notice d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante de la cuisinière. En cas de perte de la notice, demandez à la société ALFA PLAM de vous en fournir une autre copie.

En cas de vente de l'appareil, n'oubliez pas de remettre la notice au nouvel utilisateur.

1.3. MISE A JOUR DE LA NOTICE

La notice correspond au niveau de connaissances techniques au moment de mise de la cuisinière sur le marché. Les cuisinières déjà présentes sur le marché, avec la documentation technique correspondante, ne seront pas considérées par ALFA PLAM comme incomplets ou non conformes à cause d'éventuelles modifications, adaptations ou applications de nouvelles technologies sur les cuisinières de production plus récente.

1.4. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

INFORMATIONS

Lorsque vous contactez le fabricant de la cuisinière, il est nécessaire d'indiquer le numéro de série et les données d'identification citées sur la page "RENSEIGNEMENTS GENERAUX" à la fin de la présente notice.

RESPONSABILITE

La société ALFA PLAM décline toute responsabilité pour les dégâts matériels ou blessures éventuelles causés suite à:

- manque de respect des conseils et des avertissements indiqués dans la présente notice;
- manipulation incorrecte de la cuisinière par l'utilisateur;
- modifications et réparations non autorisées par le fabricant ALFA PLAM;
- mauvais entretien;
- événements imprévus;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non prévues pour le modèle de cuisinière spécifique.

La responsabilité pour le rattachement de la cuisinière est entièrement assumée par l'installateur.

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Les interventions d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié, compétent pour intervenir sur le modèle de la cuisinière décrit dans la présente notice.

UTILISATION

Lors de l'utilisation de la cuisinière, il est nécessaire de respecter les conseils indiqués dans la présente notice et les règlements nationaux de l'état où la cuisinière est installée.

1.5. GARANTIE LEGALE

Afin de bénéficier de la garantie légale conformément à la Directive CEE 1994/44/CE, l'utilisateur doit strictement respecter les instructions contenues dans la présente notice, et en particulier:

- utiliser la cuisinière en accord avec la destination prévue;
- assurer un entretien régulier et soigné de la cuisinière;
- d'autoriser pour l'utilisation de la cuisinière les personnes compétentes, responsables et possédant les connaissances techniques nécessaires.

Le manque de respect des instructions indiquées dans la présente notice entraîne la perte de garantie.

1.6. RESPONSABILITE DU FABRICANT

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité civile ou pénale, directe ou indirecte, dans les cas suivants:

- installation non conforme aux règlements nationaux de l'état où la cuisinière est installée, y inclus les recommandations de sécurité;
- manque de respect des conseils et des avertissements indiqués dans la présente notice;
- illustration effectuée par du personnel non qualifié et incompetent;
- utilisation non conforme aux recommandations de sécurité indiquées dans la notice;
- apport de modifications et réparations non autorisées par la fabricant;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non prévues pour le modèle de cuisinière spécifique;
- mauvais entretien de la cuisinière;
- évènements imprévus.

1.7. CARACTERISTIQUES DE L'UTILISATEUR

La cuisinière doit être opérée par une personne adulte et responsable.

Veillez à tenir les enfants éloignés de la cuisinière en marche et à ne pas jouer aux alentours.

Les enfants ne doivent pas approcher et jouer autour de la cuisinière en marche. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes à capacités physiques, sensorielles et mentales limitées, à condition d'être supervisés par un adulte connaissant la notice d'utilisation. Le nettoyage et l'entretien de la cuisinière ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision d'un adulte.

1.8. ASSISTANCE TECHNIQUE

La société ALFA PLAM est capable de remédier à tout problème technique en rapport avec l'usage et l'entretien de la cuisinière pendant sa durée de fonctionnement.

Le service d'assistance technique est à votre disposition pour répondre à vos questions et vous orienter, le cas échéant, vers le service le plus proche.

1.9. PIECES DETACHEES

Utiliser uniquement les pièces détachées originales. Remplacer les composants avant qu'ils ne soient complètement usés. Le remplacement des pièces usées avant leur rupture prévient des accidents éventuels qui peuvent survenir suite à une défaillance soudaine des composants, ce qui pourraient entraîner des blessures du personnel et des dégâts matériels. Procéder aux contrôles d'entretien périodiques en accord avec les instructions indiquées dans le chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

1.10. PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque d'identification installée sur la cuisinière contient toutes les caractéristiques du produit, y inclus les renseignements sur le fabricant, le numéro de série et le marquage CE.

1.11. LIVRAISON DE LA CUISINIERE

La cuisinière est livrée dans l'emballage de bois. Elle est fixée au support en bois, ce qui assure sa stabilité lors du déplacement à l'aide du chariot élévateur et/ou autres moyens. L'intérieur de la cuisinière contient le matériel suivant:

- la notice d'utilisation, d'installation et d'entretien;
- la spatule de nettoyage de la cuisinière (des canaux d'évacuation de fumées);
- une clé spéciale;
- un gant.

2. AVERTISSEMENTS DE SECURITE

2.1. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- vérifier si les caractéristiques de la cuisinière sont conformes aux règlements locaux, nationaux et européens;
- respecter strictement les instructions indiquées dans la présente notice;
- vérifier si le volume de la pièce dans laquelle la cuisinière est installée correspond à ses caractéristiques;
- vérifier si les exigences de la notice du fabricant concernant le système d'évacuation des fumées sont remplies;
- vérifier la section transversale intérieure de la cheminée, le matériau de construction de la cheminée, l'uniformité de la section transversale, ainsi que la présence éventuelle d'obstacles ou d'obturations dans la cheminée;
- vérifier la hauteur et le prolongement vertical de la cheminée;
- vérifier l'arrivée d'air externe et la taille des ouvertures nécessaires;
- vérifier la possibilité d'utilisation simultanée de la cuisinière, qui doit être raccordée à la cheminée, avec d'autres appareils et dispositifs existants;
- veiller à assurer suffisamment d'espace pour les interventions de d'entretien et de réparation de la cuisinière;
- éviter l'utilisation de câbles électriques temporaires ou non isolés et des connexions électriques nues;
- vérifier l'efficacité de la mise à la terre de l'appareil électrique;
- utiliser toujours l'équipement de protection personnelle et autres moyens de protection prévus par la loi.

2.2. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Préparer l'espace pour l'installation de la cuisinière conformément aux règlements locaux, nationaux et européens;
- Les parois extérieures de la cuisinière, vu qu'il s'agit d'un appareil de chauffage, sont très chaudes et il est par conséquent recommandé de faire une attention particulière pendant l'opération, en particulier:
 - éviter de toucher et de vous approcher des vitres de la porte et du four, car cela pourrait causer des brûlures;

- ne pas toucher les tuyaux de conduit de fumées;
- ne pas procéder au nettoyage de la cuisinière;
- ne pas ouvrir la porte du foyer;
- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière;
- si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant (le service autorisé) ou un technicien qualifié pour éliminer tout danger.

- Respecter strictement les instructions indiquées dans la notice;

- Respecter les indications et les avertissements cités sur les plaques apposées sur la cuisinière;

- Les plaques contiennent les instructions de prévention des accidents au travail, elles doivent par conséquent être toujours bien lisibles.

Si les plaques deviennent abîmées ou illisibles, elles doivent être remplacées par des plaques originales fournies par le fabricant.

- Utiliser uniquement le combustible possédant les caractéristiques adéquates indiquées dans le chapitre correspondant;

- Respecter strictement le plan des entretiens réguliers et extraordinaires;

- Eviter de mettre la cuisinière en marche sans avoir au préalable effectué le contrôle quotidien de la manière décrite dans le chapitre "Entretien";

- Ne pas utiliser la cuisinière en cas de mauvais fonctionnement, s'il y a doute d'une pièce défectueuse ou en cas de bruits inhabituels;

- Eviter d'éclabousser ou d'asperger la cuisinière avec de l'eau, même en cas d'incendie;

- Ne pas couper la cuisinière en tirant le connecteur de la prise de courant - cela pourrait nuire au fonctionnement correct de la cuisinière;

- Ne pas utiliser la cuisinière comme support ou fixation de type quelconque;

- Eviter de s'appuyer sur la cuisinière ouverte, car cela pourrait compromettre sa stabilité;

- Ne pas nettoyer la cuisinière avant que l'appareil et les cendres ne soient complètement refroidis;

- Ne toucher la porte du foyer que lorsque la cuisinière est froide;

- Soyez concentrés pendant les interventions sur la cuisinière et veillez aux conditions de sécurité;

- En cas d'incendie dans la cheminée, éteindre la cuisinière en appliquant la procédure correspondante et appeler les pompiers;

- Nettoyer la cheminée en cas de mauvais fonctionnement causé par un faible tirage;

- Procéder au nettoyage de la cheminée au moins deux fois par an;

- Eviter de toucher les éléments peints de la cuisinière pendant l'opération afin d'éviter des brûlures;

- Le changement des fusibles doit être effectué par du personnel qualifié.

2.3. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

- Utiliser toujours l'équipement de protection personnelle et les autres moyens de protection;

- Avant de procéder à une intervention d'entretien, vérifier si la cuisinière s'est refroidie, si elle a été utilisée;

- NE JAMAIS METTRE LA CUISINIÈRE EN MARCHÉ si l'un des dispositifs de sécurité est défectueux, mal réglé ou en panne;

- Tirer le connecteur de la prise de courant avant toute intervention sur les composants électriques et électroniques et les connecteurs.

3. 3. CARACTERISTIQUES DU COMBUSTIBLE ET DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

3.1. CARACTERISTIQUES DU COMBUSTIBLE

- Les granulés de bois sont un combustible de forme cylindrique, fabriqués de différents types de bois par procédure de pression mécanique, dans le respect des règlements de protection de l'environnement;

C'est l'unique type de combustible prévu pour ce modèle de cuisinière.

- L'efficacité et la puissance thermique de la cuisinière peuvent varier en fonction du type et de la qualité des granulés de bois;

- L'incinération de différents types de granulés de bois peut exiger la modification ou le réglage des programmes de gestion;

Pour assurer le fonctionnement correct de la cuisinière, les granulés de bois doivent avoir les caractéristiques suivantes:

- Le diamètre \varnothing 6 mm;

- La longueur maximale 40 mm;

- Le contenu d'humidité maximal de 8% à 9%;

La cuisinière est équipée d'un réservoir à granulés à capacité indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques.

Le couvercle du réservoir est installé du côté supérieur de la cuisinière.

Le fonctionnement correct de la cuisinière dépend du type et de la qualité des granulés de bois, vu que l'intensité de la chaleur délivrée par les différents types de granulés peut varier.

Le fabricant de la cuisinière n'assume aucune responsabilité pour le mauvais fonctionnement éventuel de la cuisinière en cas d'utilisation de granulés de bois de qualité inadéquate.

Il est interdit d'utiliser la cuisinière pour l'incinération de déchets.

3.2. STOCKAGE DES GRANULES DE BOIS

Les granulés de bois doivent être stockés dans une pièce sèche et bien aérée, à une température de 10°C ÷ 25°C. Les granulés de bois froids et humides, entreposés dans une pièce à la température inférieure à 5°C, ont une puissance thermique réduite et imposent un nettoyage plus fréquent de la cuisinière.

LES GRANULES DE BOIS DOIVENT ETRE DEPOSES A UNE DISTANCE D'AU MOINS 2 METRES DE LA CUISINIERE. Soyez attentifs pendant la manipulation des granulés de bois et veillez à ne pas les casser.

AVERTISSEMENT: si de la sciure ou du granulés de bois trop petit (effrité) sont chargés dans le réservoir, cela pourrait bloquer l'alimentation en combustible. Un granulé pareil pourrait entraîner la panne du moteur électrique qui entraîne le mécanisme de chargement des granulés ou la panne du réducteur couplé au moteur électrique cité. Si au fond du réservoir à granulés, ou au fond de la transmission par vis sans fin vous voyez la présence de granulés pareils, éliminez-le à l'aide d'un aspirateur dont vous introduirez le tuyau à travers la grille du réservoir.

Il est conseillé de garder quelques sachets de granulés de bois dans la pièce où la cuisinière est installée, ou dans la pièce voisine à cause de la température et de l'humidité d'air adéquats.

Prêter une attention particulière au stockage et au déplacement des sachets de granulés de bois. Eviter de les casser et de les émietter.

3.3. COMPOSANTS PRINCIPAUX DE LA CUISINIERE

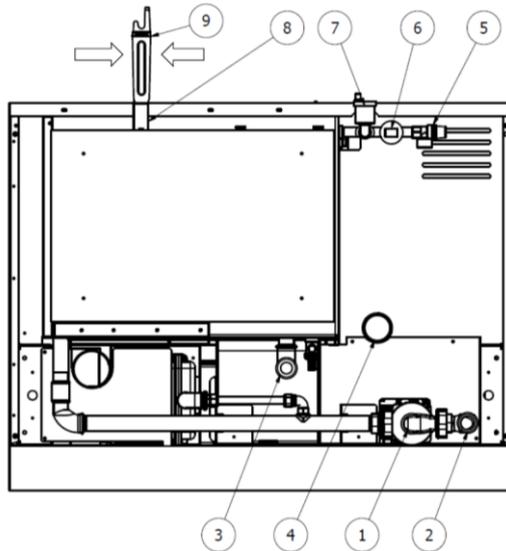
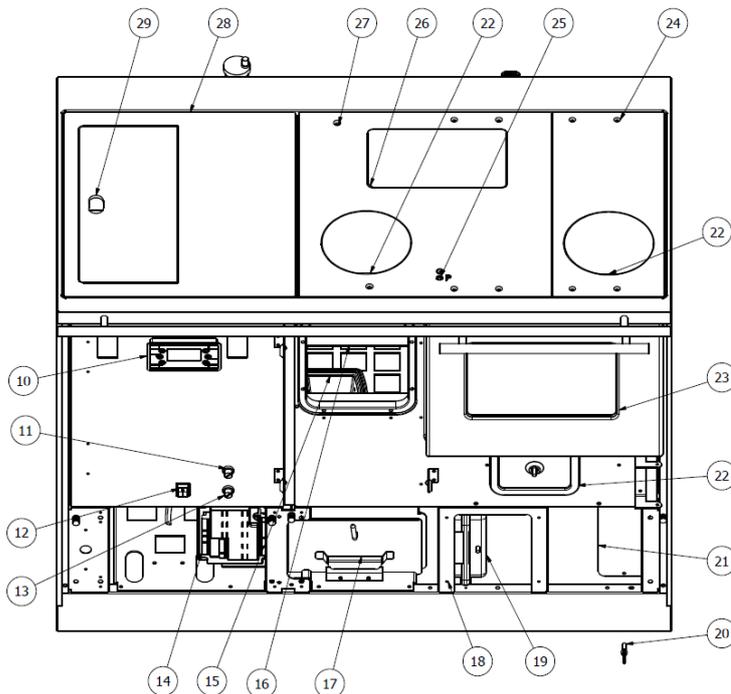


Figure 1



1. Pompe de circulation
2. Conduite de retour
3. Conduite de sortie
4. Tuyau d'aspiration d'air de combustion
5. Soupape de sécurité
6. Capteur de pression d'eau
7. Pot de purge d'air
8. Manette du mécanisme de nettoyage des conduits de fumées
9. Clé spéciale
10. Panneau de contrôle
11. 33 - Thermostat de sécurité T=80°C
12. 32- Interrupteur
13. 34 - Thermostat de sécurité T=88°C
14. 12 - Plaque électronique
15. 23 - Foyer en fonte
16. 26 - Chambre de combustion
17. 14 - Cendrier
18. Support de protection - petite ()
19. Vase d'expansion
20. Vis à oreilles
21. Couvercle du logement du ventilateur
22. Couvercle de nettoyage de l'espace en dessous de la cuisinière
23. Couvercle du four
24. Couvercle de la chambre à fumées
25. Régulateur du régime d'opération
26. Couvercle rectangle de nettoyage
27. Plat de cuisson - partie centrale
28. Plat de cuisson - partie au-dessus du réservoir à granulés
29. Couvercle du réservoir

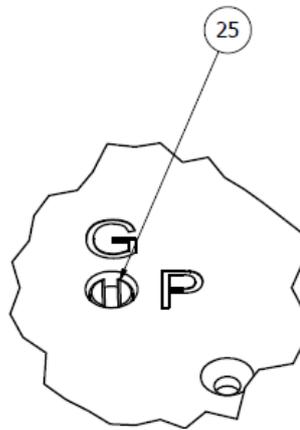


Figure 2

3.4. DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

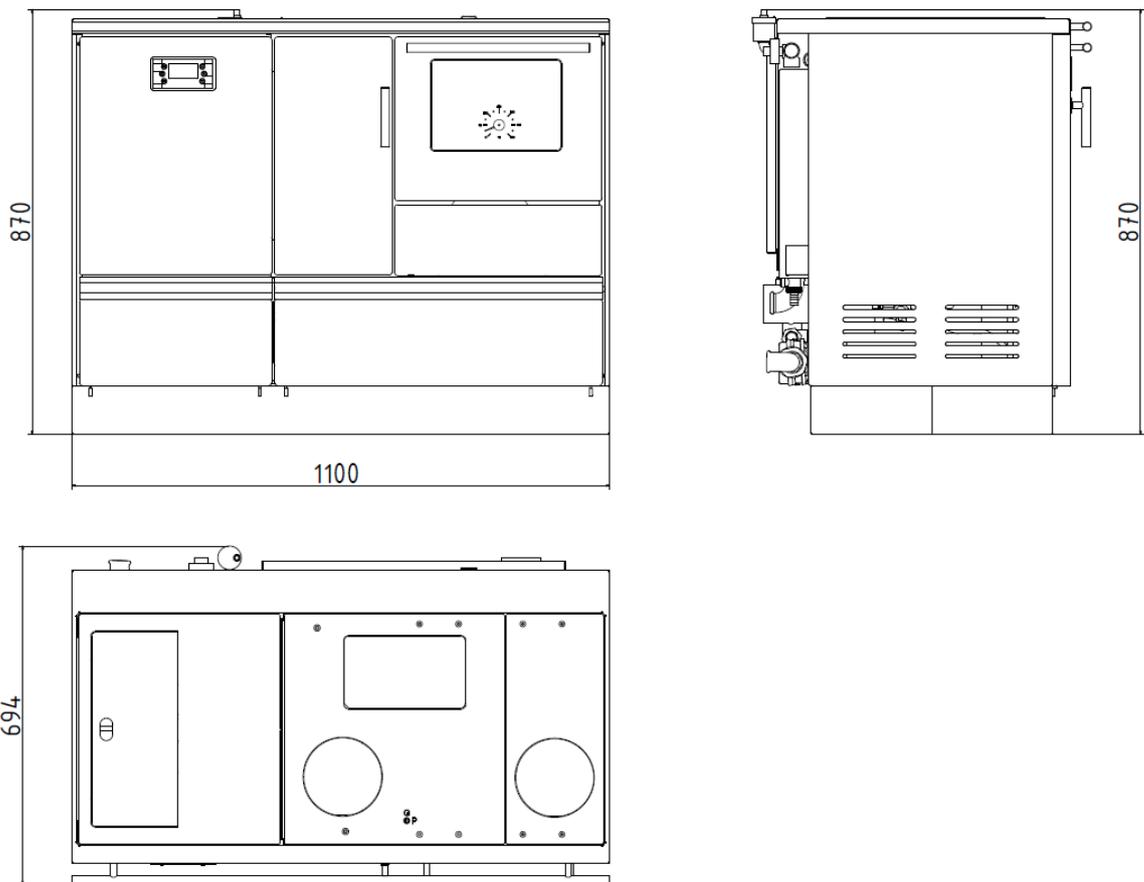


Figure 3

4. DEPLACEMENT ET TRANSPORT

La cuisinière est livrée complète avec tous les éléments prévus.

Faites attention - la cuisinière a tendance de se renverser.

Le centre de gravité de la cuisinière est déplacé vers le côté gauche.

Prenez ce fait en compte même lors du déplacement de la cuisinière.

Eviter des mouvements brusques lors du déplacement de la cuisinière.

Vérifier si la capacité de charge du chariot élévateur est supérieure au poids de la cuisinière.

L'opérateur du chariot élévateur est le seul responsable du soulèvement de la charge.

Ne laissez pas les enfants jouer avec les pièces d'emballage (feuilles, polystyrène). **Danger de suffocation!**

5. PREPARATION DE L'ESPACE PREVU POUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL

5.1. MESURES DE PRECAUTION

L'utilisateur assume l'entière responsabilité pour les travaux effectués sur le lieu d'installation de l'appareil. L'utilisateur doit respecter tous les règlements de sécurité en vigueur locaux, nationaux et européens.

Le sol sur lequel sera installée la cuisinière doit avoir la capacité de charge correspondante.

Les instructions de montage et de démontage de la cuisinière sont destinées exclusivement aux techniciens de montage autorisés.

Avant de procéder au montage ou au démontage de la cuisinière, l'installateur doit mettre en œuvre toutes les mesures de sécurité prévues par la loi, en particulier:

- A) il doit éviter de travailler dans des conditions qui le dérangent dans son travail;
- B) il doit vérifier si l'équipement de protection personnelle est complet et en bon état;
- C) il doit porter des gants de protection;
- D) il doit porter des chaussures de protection;
- E) il doit utiliser les outils avec isolation contre les chocs électriques;
- F) il doit s'assurer que l'espace prévu pour le montage ou le démontage de l'appareil est libre d'obstacles.

5.2. MESURES GENERALES

L'efficacité de la combustion, donc l'effet calorifique et l'émission faible de polluants (CO - monoxyde de carbone) dépend de nombreux facteurs. Certains d'eux dépendent du modèle de cuisinière, alors que les autres sont fonction des caractéristiques du lieu d'installation et du niveau d'entretien régulier de l'appareil.

Les facteurs les plus importants sont les suivants:

- la quantité d'air aspirée pour la combustion;
- les caractéristiques du système d'évacuation des produits de combustion;
- la qualité des granulés de bois (humidité et dimensions).

Les paragraphes suivants contiennent des instructions à respecter pour assurer le rendement optimal de l'appareil.

5.3. LIEU D'INSTALLATION DE LA CUISINIERE

La figure 3 indique les distances minimales par rapport aux matériaux et objets inflammables qui doivent être respectées lors de l'installation de la cuisinière.

Tous les objets qui pourraient prendre feu comme résultat de l'exposition à une chaleur excessive doivent être protégés du rayonnement thermique. Les sols en bois ou en matériaux inflammables doivent être protégés par des matériaux non combustibles, par exemple de la tôle de 2 - 3 mm d'épaisseur.

Il est possible d'installer la cuisinière entre deux murs.

La distance minimale entre la cuisinière et les murs est de 10 - 20 cm.

S'il y a des poutres en bois au-dessus de la cuisinière, elles doivent être recouvertes d'un matériau non combustible.

Les conditions suscitées doivent impérativement être remplies avant l'installation de la cuisinière.

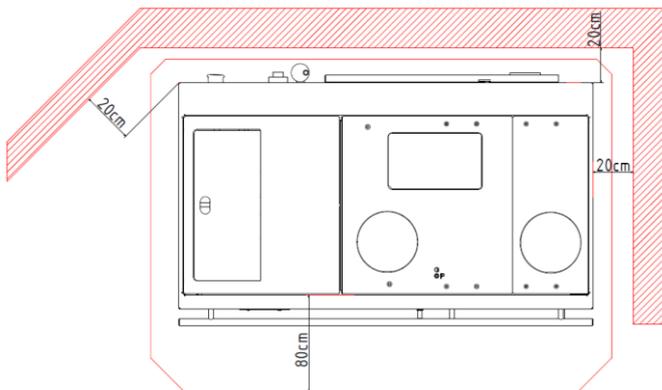


Figure 3

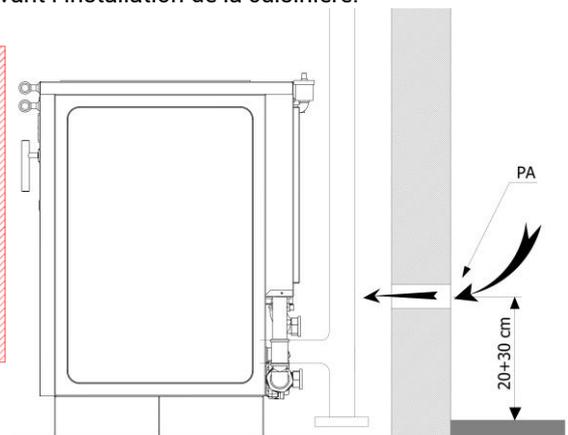


Figure 4

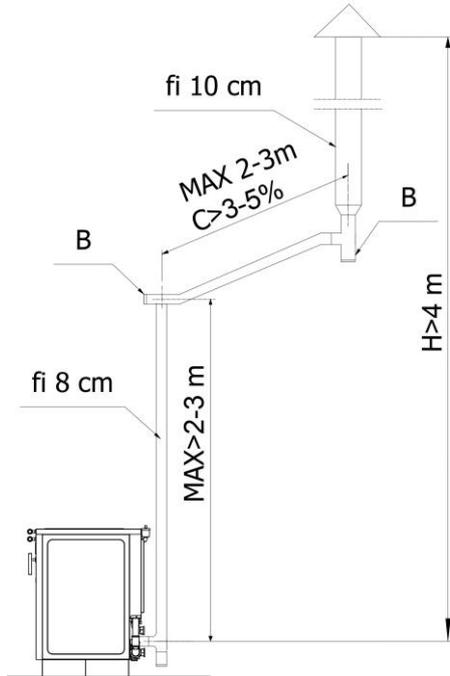
5.4. L'AIR UTILISE POUR LA COMBUSTION

- La cuisinière aspire pendant l'opération l'air de la pièce dans laquelle elle est installée;
- L'air externe peut être amené directement par le tuyau de 80 mm de diamètre avec joint d'étanchéité (voir figure 4);
- La longueur maximale du tuyau d'aspiration d'air est de 4,5 m avec au maximum 3 coudes à 90°.
- L'ouverture d'aspiration d'air doit être installée à une hauteur d'environ 20 à 30 cm du sol.
- Une grille d'aération permanente doit être installée du côté extérieur. Dans les régions très venteuses exposées à la pluie et au vent, il est nécessaire de prévoir une protection contre la pluie et le vent.
- Vérifier si l'ouverture d'aspiration d'air est installée de sorte à éviter des blocages accidentels.
- Au cas où il n'est pas possible d'assurer l'arrivée directe d'air externe à travers le mur derrière la cuisinière (s'il ne s'agit pas d'un mur extérieur), il est nécessaire de pratiquer une ouverture sur l'un des murs extérieurs de la pièce où la cuisinière est installée.

- Si la pièce n'a pas de murs extérieurs, il est possible de pratiquer une ouverture vers l'extérieur dans la pièce voisine et d'assurer l'arrivée permanente d'air à travers une grille installée entre les deux pièces.

- Si la cuisinière est installée dans une pièce avec des grilles d'extraction d'air ou si elle est installée dans une pièce où il y a d'autres appareils qui aspirent l'air de l'environnement, faites attention si la quantité d'air amenée dans la pièce est suffisante pour assurer l'opération sûre de la cuisinière et des autres appareils;

Il est interdit d'amener l'air de combustion des pièces qui présentent des risques d'incendie tels que les garages, dépôts, magasins...

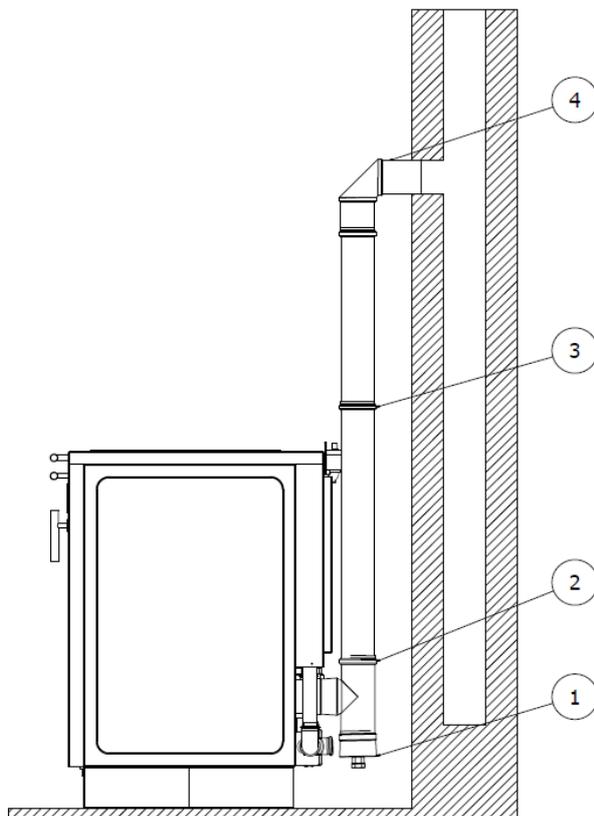


- A - chapeau de cheminée
- B - contrôle
- C - inclinaison
- H - hauteur

- Si la pièce dans laquelle la cuisinière est installée est équipée d'un ou plusieurs ventilateurs d'extraction d'air (aspirateurs), il faut vérifier si le mauvais fonctionnement éventuel de la cuisinière est causé par un manque d'air nécessaire à la combustion.

5.5. EVACUATION DES FUMÉES

- Les conduits utilisés pour l'évacuation des fumées doivent être rigides, faites en tôle d'aluminium (d'au moins 1,5 mm d'épaisseur) ou d'acier inoxydable (d'au moins 0,5 mm d'épaisseur). Pour les longueurs inférieures à 5m utiliser des conduits de 80 mm de diamètre avec joints d'étanchéité, et pour les longueurs supérieures à 5m des conduits de 100 mm de diamètre avec joints d'étanchéité.
- Il est recommandé d'isoler les conduits avec des matériaux isolants (laine minérale d'au moins 2 cm d'épaisseur) ou utiliser des tubes d'acier à double paroi, en prenant en compte que la première section verticale, si elle se trouve à l'intérieur de la pièce, ne doit pas être doublée.
- La première section verticale doit avoir une longueur d'au moins 1,5 mètres afin d'assurer l'évacuation correcte des fumées.
- Il est recommandé de pratiquer au moins 5 à 6 de changements de direction en utilisant les coudes de 45 - 90° ou des connexions en T.
- Utiliser uniquement des connexions en T avec des ouvertures de contrôle pour chaque changement de direction horizontale ou verticale du conduit des fumées.
- Les sections horizontales ne doivent pas dépasser la longueur de 2 à 3 mètres, avec une montée d'au moins 5%.
- Fixer les conduits au mur.



Lors de l'installation des conduits des fumées commencer par le **raccord en T (2)** sur lequel est installé le **pot de purge de condensation (1)**. Continuer par installer le **conduit des fumées (3)** et entrer dans le mur en utilisant un **coude à 90° (4)**.

Les conduits des fumées NE DOIVENT PAS ÊTRE RACCORDES A:

- Une cheminée déjà utilisée par d'autres appareils générateurs de fumées (poêles, cheminées,...)
- Un système d'évacuation d'air (aspirateurs, ventilateurs,...), même si reliés par des tubes.

Il est interdit d'installer des soupapes de désactivation du tirage.

Pour les conduits à longueur supérieure à 5 m ou en cas de faible tirage (trop de courbes, fin de conduit inadéquate, etc.), il est possible que l'évacuation des fumées ne soit pas satisfaisante. Dans un cas pareil, il est nécessaire de modifier les paramètres de fonctionnement (évacuation des fumées et chargement de granulés) afin d'adapter la cuisinière aux caractéristiques réelles de la cheminée.

Contactez l'assistance technique.

5.5.1. Evacuation des fumées par la cheminée du toit

La cheminée d'évacuation des fumées doit être construite en accord avec les règlements, tant du point de vue des dimensions que du point de vue des matériaux utilisés pour sa construction.

Des cheminées écroulées, faites d'un matériau inadéquat (ciment fibreux, acier zingué, etc. à parois intérieures non lisses et poreuses) ne sont pas conformes et peuvent compromettre le bon fonctionnement de la cuisinière.

L'évacuation des fumées par une cheminée traditionnelle (figures 7 et 8) est possible uniquement si les conditions suivantes sont remplies:

- Vérifier l'état de la cheminée - si elle est vieille, il est conseillé de procéder à sa réparation en introduisant des tubes d'acier isolés de façon correspondante (laine minérale, vermiculite).
- Les fumées peuvent être conduites directement dans une cheminée munie d'une ouverture de contrôle.

Le système d'évacuation des fumées (cheminée) fait en tuyaux métalliques doit être mis à la terre conformément aux normes et règlements en vigueur.

La mise à la terre doit être effectuée indépendamment de la mise à la terre de la cuisinière.

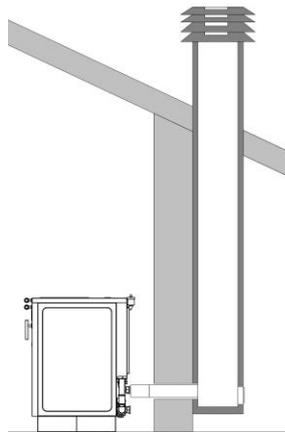


Figure 7

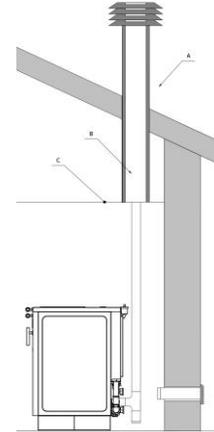


Figure 8

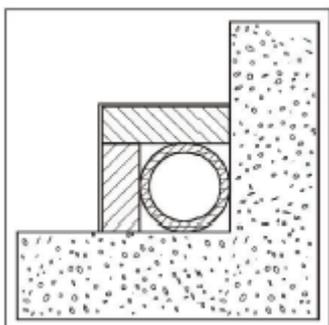
Chapeau anti-vent

- A) Cheminée
- B) Fermeture hermétique
- C) Ouverture de contrôle

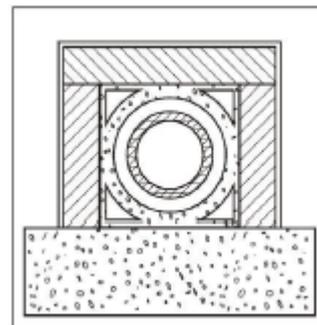
- En cas de cheminée de diamètre supérieur, il est nécessaire d'y introduire un tuyau métallique (à diamètre correspondant à la cheminée) isolé de façon adéquate (voir figure 8).

- A) Vermiculite et/ou laine minérale
- A) Tuyau métallique
- B) Panneau de toit

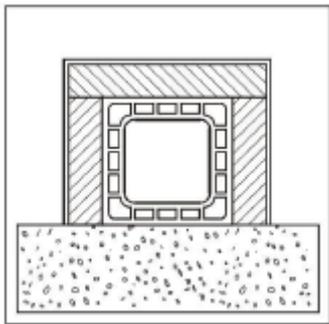
- Vérifier si le raccord à la cheminée est bien scellé.
- Eviter tout contact avec des matériaux inflammables (poutres en bois, etc.) et assurer leur isolation par des matériaux non combustibles.



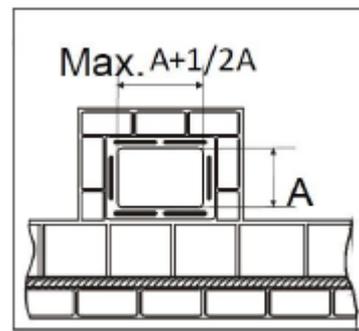
Cheminée en acier AISI 316 à chambre à isolation double, matériau résistant jusqu'à 400 °C. Efficacité optimale 100%.



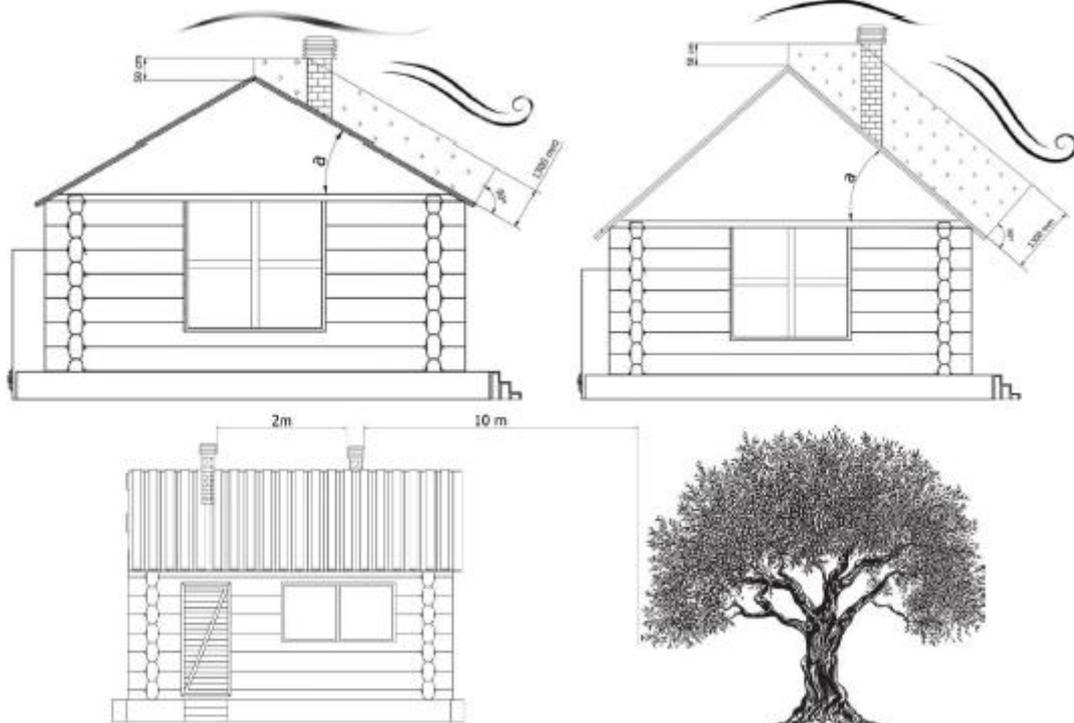
Cheminée ignifuge à chambre à isolation double et revêtement externe en béton léger. Efficacité optimale 100%.



Cheminée traditionnelle en blocs d'argile avec cavités. Efficacité optimale 80%.



Il est interdit d'introduire des tuyaux dans des cheminées à coupe transversale rectangulaire, dont les rapports diffèrent du projet. Efficacité modeste 40%.



Cheminée - positionnement et distances

5.5 L'AIR UTILISÉ POUR LA COMBUSTION

La cuisinière aspire pendant l'opération l'air de la pièce où elle est installée à travers l'orifice situé du côté arrière droit de l'appareil.

Le raccord d'aspiration d'air de l'extérieur peut être relié à l'ouverture dans le mur par un tuyau de 80 mm de diamètre avec joint d'étanchéité.

Une grille d'aération permanente doit être installée du côté extérieur ; dans les régions très venteuses exposées à la pluie et au vent, il est nécessaire de prévoir une protection contre les intempéries.

Vérifier si l'ouverture d'aspiration d'air est installée de sorte à éviter tout blocage accidentel.

Au cas où il n'est pas possible d'assurer l'arrivée directe d'air externe à travers le mur derrière la cuisinière (s'il ne s'agit pas d'un mur extérieur), il est nécessaire de pratiquer une ouverture sur l'un des murs extérieurs de la pièce où la cuisinière est installée.

S'il n'est pas possible d'amener l'air externe directement dans la pièce, il est possible de pratiquer une ouverture vers l'extérieur dans la pièce voisine et d'assurer une communication permanente à travers une grille. La cuisinière configurée de cette manière n'est plus hermétiquement close par rapport à l'espace où elle est installée.

Il est interdit d'amener l'air de combustion des pièces qui présentent des risques d'incendie tels que les garages, dépôts, magasins...

Si la cuisinière est installée dans une pièce où il y a déjà d'autres appareils de chauffage et si elle n'est pas hermétiquement close par rapport à l'espace d'installation, l'orifice d'arrivée d'air doit garantir l'apport d'une quantité d'air suffisante pour assurer l'opération de tous les appareils installés dans la pièce.

Si la pièce dans laquelle la cuisinière est installée est équipée d'un ou plusieurs ventilateurs d'extraction d'air (aspirateurs), il faut vérifier si le mauvais fonctionnement éventuel de la cuisinière est causé par un manque d'air nécessaire à la combustion.

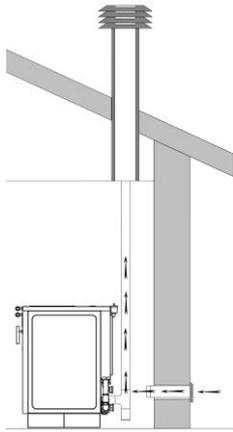


Figure A

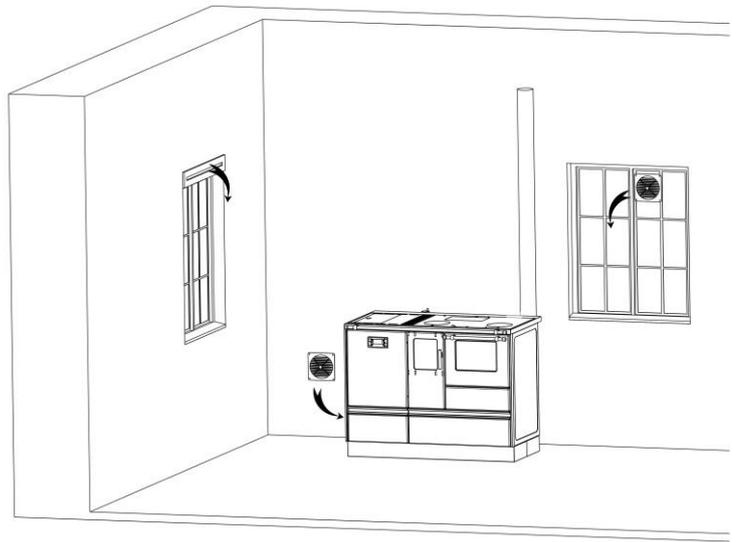


Figure B

6. INSTALLATION

L'installateur doit respecter les instructions suivantes pour assurer l'installation correcte de la cuisinière:

- Raccorder la cuisinière à une prise de courant avec mise à la terre (voir figure 9).
- Basculer l'interrupteur sur la cuisinière dans la position 1 (voir figure 10).
- Ne laissez pas les enfants et les animaux de compagnie s'approcher de la cuisinière.
- Utiliser uniquement les granulés de bois comme combustible.
- Informer tous les utilisateurs de la cuisinière des risques et dangers potentiels et apprenez-les à manipuler la cuisinière.

- Si la cuisinière est installée sur un sol en bois, il est recommandé d'isoler l'embase de l'appareil.

La cuisinière a une chambre de combustion à basse pression. **Faites par conséquent attention à la bonne étanchéité thermique du conduit d'évacuation des fumées.**

Lors de la première mise en marche de la cuisinière, assurer une bonne aération de la pièce vu que la protection anticorrosion dégage relativement vite une odeur désagréable et des fumées. C'est un phénomène normal qui s'arrête après une courte période de temps.

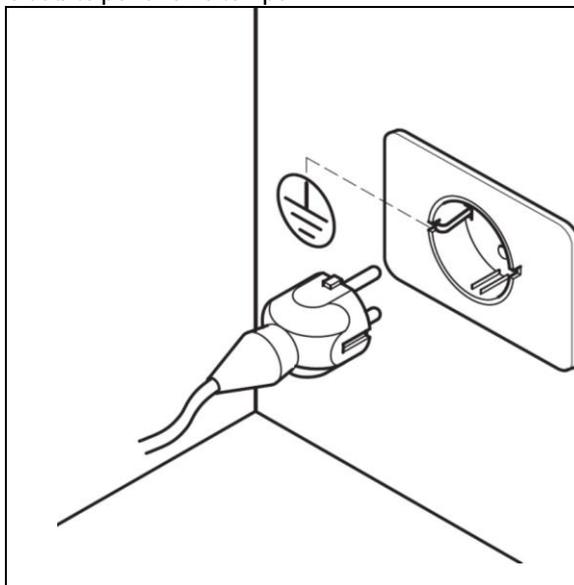


Figure 9

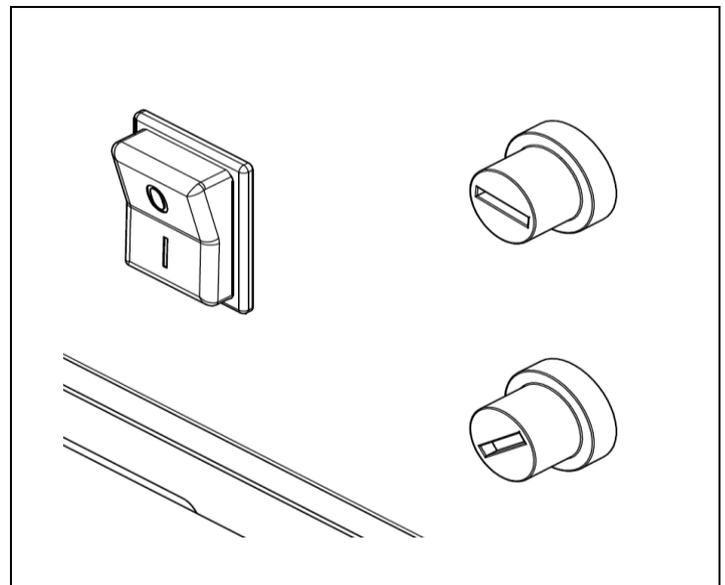


Figure 10

6.1. MESURES DE SECURITE POUR LE PERSONNEL D'ENTRETIEN

Les installateurs chargés de l'entretien doivent respecter, à part les mesures de sécurité générales, également les mesures suivantes:

- utiliser toujours les dispositifs de sécurité et l'équipement de protection personnelle;
- couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur la cuisinière;
- utiliser toujours des outils appropriés;
- avant de procéder à une intervention d'entretien, vérifier si la cuisinière et les cendres se sont refroidies : Faire particulièrement attention si les poignées se sont refroidies avant de les attraper;
- **NE JAMAIS METTRE LA CUISINIERE EN MARCHÉ si l'un des dispositifs de sécurité est défectueux, mal réglé ou en panne;**

- N'apporter aucune modification à la cuisinière, pour une raison quelconque, à l'exception de celles autorisées et recommandées par le fabricant;
- Utiliser uniquement des pièces détachées originales. Remplacer les composants avant qu'ils ne soient complètement usés. Le remplacement des pièces usées en temps opportun prévient des accidents éventuels qui pourraient survenir suite à une défaillance soudaine, ce qui pourraient entraîner des conséquences graves pour les gens et/ou les biens.
- Nettoyer le foyer avant la mise en marche de la cuisinière.
- Vérifier s'il n'y a pas de condensation. La présence de condensation indique l'apparition d'eau suite au refroidissement des fumées. Il est conseillé de rechercher les causes possibles pour rétablir le fonctionnement correct de la cuisinière.

6.2. MESURES DE SECURITE POUR L'UTILISATEUR

Le lieu d'installation de la cuisinière doit être conforme aux règlements en vigueur locaux, nationaux et européens.

La cuisinière est conçue pour utiliser comme combustible des granulés de bois pressé (granulés de 6 mm de diamètre, longueur jusqu'à 40 mm, humidité maximale de 8% - 9%).

ATTENTION: les éléments externes de la cuisinière deviennent très chauds pendant l'opération.

Il est par conséquent très important de prêter attention au suivant pendant l'opération de la cuisinière:

- éviter d'approcher et de toucher les vitres des portes du foyer et du four - RISQUE DE BRULURES;
- éviter d'approcher et de toucher le conduit des fumées - RISQUE DE BRULURES;
- ne pas faire des nettoyages;
- éviter d'ouvrir la porte du foyer vu que la cuisinière ne fonctionne bien que lorsque la chambre de combustion est hermétiquement close;
- ne vider pas la boîte à cendres lorsque la cuisinière est en marche;
- le laisser par les enfants et les animaux de compagnie s'approcher de la cuisinière;
- RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA PRESENTE NOTICE.
- avant de procéder à une intervention d'entretien, vérifier si la cuisinière et les cendres se sont refroidies : Faire particulièrement attention si les poignées se sont refroidies avant de les attraper;

Pour assurer le fonctionnement correct de la cuisinière, il est nécessaire de:

- Utiliser uniquement le combustible conforme aux instructions du fabricant;
- Respecter strictement le plan d'entretien de la cuisinière;
- Nettoyer la cuisinière chaque jour (seulement lorsque l'appareil et les cendres se sont refroidis);
- Ne pas utiliser la cuisinière en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, s'il y a doute d'une pièce défectueuse ou en cas de bruits inhabituels;
- **Eviter d'éclabousser ou d'asperger la cuisinière avec de l'eau, même en cas d'incendie;**
- **Ne pas couper la cuisinière en tirant le connecteur de la prise de courant - utiliser l'interrupteur;**
- Eviter de s'appuyer sur la cuisinière, car cela pourrait compromettre sa stabilité et ELLE POURRAIT SE RENVERSER;
- Ne pas utiliser la cuisinière comme support ou fixation de type quelconque. Ne jamais laisser ouvert le couvercle du réservoir à granulés;
- Eviter de toucher les éléments peints de la cuisinière pendant l'opération;
- Ne pas utiliser du bois ou du charbon comme carburant, mais uniquement **des granulés de bois** à caractéristiques suivantes: 6 mm de diamètre, longueur jusqu'à 40 mm, humidité maximale de 8% - 9%;
- Ne pas utiliser la cuisinière pour l'incinération des déchets;
- Effectuer les interventions sur la cuisinière en appliquant les mesures de sécurité maximales.

7. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE ET LE NETTOYAGE SURS DE LA CUISINIERE

- Ne jamais utiliser de l'essence, du pétrole ou un autre liquide inflammable pour l'allumage de la cuisinière. Tenir des liquides pareils à l'écart de la cuisinière pendant son opération;
- Ne jamais mettre la cuisinière en marche si la vitre de la porte est endommagée. Faites attention à ne pas frapper sur les vitres ou les portes pour en pas les abimer;
- Ne pas ouvrir la porte du foyer pour nettoyer la vitre lorsque la cuisinière est en marche. Nettoyer les vitres uniquement lorsque la cuisinière est froide, en utilisant un chiffon en coton ou des serviettes en papier et un nettoyant pour vitres;
- Faire attention à la bonne fixation de la cuisinière pour éviter tout mouvement accidentel;
- Faire attention à ce que le cendrier soit introduit à sa place et complètement fermé, c'est-à-dire bien inséré à la face avant de la cuisinière;
- Faire attention à ce que la porte du foyer soit bien fermée pendant l'opération de la cuisinière;
- Aspirez les cendres de la cuisinière seulement lorsqu'elle est complètement refroidie;
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage abrasifs pour les surfaces extérieures de la cuisinière.

7.1. NETTOYAGE ET ENTRETIEN REGULIERS EFFECTUES PAR L'UTILISATEUR

Le nettoyage et l'entretien réguliers sont une condition essentielle au fonctionnement correct et efficace de la cuisinière.

IMPORTANT: procéder au nettoyage uniquement lorsque la cuisinière et les cendres sont froides.

L'usage d'un **aspirateur à cendres** peut faciliter le nettoyage de la cuisinière. L'aspirateur doit être équipé d'un filtre qui empêchera l'éjection des cendres et des restes de granulés non brûlés dans la pièce.

Avant de procéder à l'entretien régulier, y inclus le nettoyage, veiller à entreprendre les mesures de précaution suivantes:

- débrancher la cuisinière du courant avant toute intervention;

- avant de commencer avec le travail, faire attention à ce que la cuisinière et les cendres soient froides;
- aspirer les cendres de la chambre de combustion à l'aide de l'aspirateur **chaque jour**;
- nettoyer soigneusement le foyer à l'aide de l'aspirateur **chaque jour** (après chaque utilisation).

Faire toujours attention à ce que la cuisinière et les cendres soient froides.

- Le foyer (figure 11) est l'élément de la cuisinière destiné à la combustion de granulés. Il est recommandé de le nettoyer à l'aspirateur après chaque utilisation. Pour effectuer le nettoyage, enlever le foyer et le nettoyer des cendres, des scories et des granulés non brûlés. Après le nettoyage, remettre le foyer à sa place et le fixer soigneusement pour assurer le bon fonctionnement de la cuisinière. Le foyer doit reposer en position horizontale, il ne doit pas être incliné! La bande d'étanchéité du côté inférieur du foyer doit être fixée à sa place et ne doit pas être abîmée.

Si vous avez des doutes sur n'importe quel sujet, n'hésitez pas à contacter le service autorisé pour obtenir les informations et les explications nécessaires. Le fabricant n'a pas connaissance des conditions d'installation de votre cuisinière et n'accorde pas de garantie pour l'installation et l'entretien de la cuisinière.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dégâts résultant de l'action des tiers.

1. Pour assurer le fonctionnement optimal de la cuisinière, tous les orifices doivent être nettoyés de cendre (le passage doit être libre).

2. Ouverture de passage pour le réchauffeur d'allumage des granulés

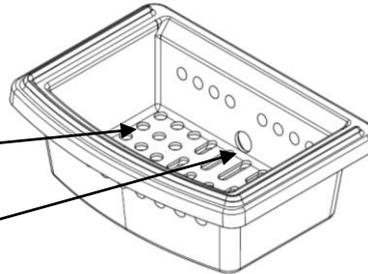


Figure 11

- Vider le **cedrier** (figure 12) chaque jour avant la mise en marche de la cuisinière, ou même plus souvent au besoin. C'est important pour assurer un débit d'air de combustion continu.

Faire attention à ce que la cuisinière et les cendres soient froides.

Veiller à remettre le cendrier correctement à sa place. Ne jamais laisser dans le foyer ou dans le cendrier des granulés non brûlés. Nettoyer également à l'aspirateur le logement du cendrier.

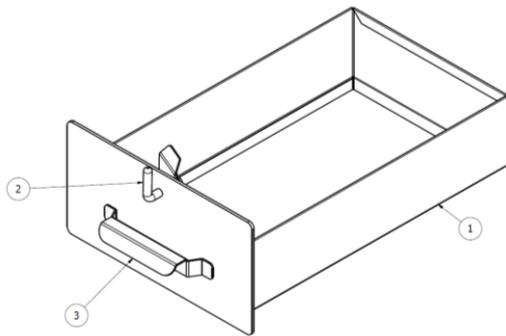


Figure 12

1. Boîte du cendrier
2. Poignée de verrouillage
3. Poignée du cendrier

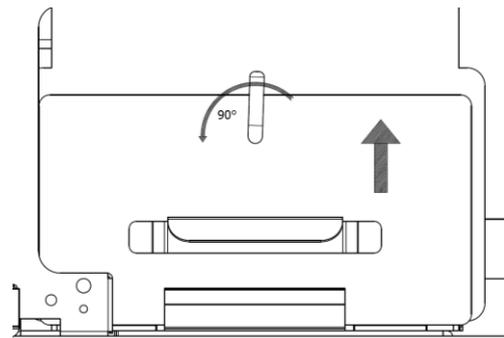


Figure 13

Pour extraire le cendrier, tourner la poignée de verrouillage de 90° dans le sens indiqué (dans le sens antihoraire). Soulever le cendrier vers le haut et, une fois le mécanisme de verrouillage libéré, tirer le cendrier vers soi (voir figure 13). Pour réinstaller le cendrier, procéder de la façon inverse: introduire d'abord la boîte du cendrier dans l'ouverture du côté avant de la cuisinière, ensuite laisser descendre le cendrier jusqu'au bout du mécanisme de verrouillage et tourner la poignée de verrouillage de 90° dans le sens horaire.

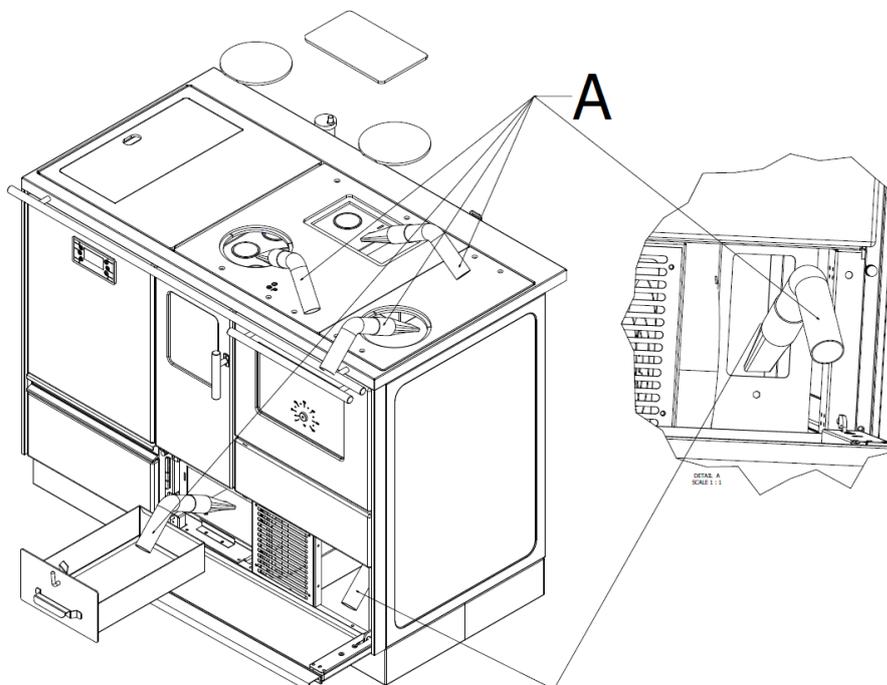


Figure 14

- La cuisinière doit être nettoyée régulièrement pour assurer son bon fonctionnement et un rendement optimal, ainsi qu'une économie de combustible. Les endroits indiqués par la lettre A en figure 14 ci-dessus doivent être nettoyés à l'aspirateur tous les 7 à 10 jours, alors que le cendrier doit être nettoyé chaque jour.



Figure 15

NETTOYAGE EN DESSOUS DU FOUR (figure 15)

L'espace en dessous du four doit être nettoyé une fois par mois. Enlever le couvercle de nettoyage en dessous du four (figure 2, pos. 15) en dévissant la vis à oreilles. Prendre la spatule et enlever les cendres du côté supérieur et inférieur de la tôle de séparation du compartiment. Il est possible de le faire à l'aide de l'aspirateur également. Remettre tous les éléments en place une fois le nettoyage effectué.



Figure 16

NETTOYAGE DE L'ESPACE D'EVACUATION DES FUMÉES (figure 16)

L'espace d'évacuation des fumées doit impérativement être nettoyé une fois par mois ou plus souvent au besoin. Dévisser deux écrous à oreilles (figure 2, pos. 25) pour libérer le couvercle de la chambre et ensuite nettoyer les cendres à l'aide de l'aspirateur. Une fois le nettoyage effectué, remettre le couvercle en place et le fixer par les écrous.



Figure 17

NETTOYAGE EN DESSOUS DE LA PLAQUE DE CUISSON (figure 17)

L'espace en dessous de la plaque de cuisson doit impérativement être nettoyé une fois par mois ou plus souvent au besoin. Enlever le couvercle rectangulaire de la plaque de cuisson (figure 2, pos. 20) et les couvercles ronds (figure 2, pos. 22) nettoyer à l'aspirateur l'espace au-dessous de la plaque de cuisson, en particulier autour des ressorts situés sous le couvercle rectangulaire.

NETTOYAGE DES VITRES

- Nettoyer les vitres avec un chiffon humide ou du papier imbibé d'eau. Frotter jusqu'à ce que la vitre ne soit propre.
- Il est également possible d'utiliser des produits de nettoyage des fours de cuisine.
- Ne pas nettoyer les vitres pendant l'opération de la cuisinière et éviter l'utilisation des éponges abrasives.
- Eviter de mouiller la bande d'étanchéité de la porte car cela peut provoquer sa dégradation.

7.2. INTERVENTIONS D'ENTRETIEN SPECIALES

Le fonctionnement correct et efficace de la cuisinière exige un nettoyage régulier de la cheminée. Le nettoyage doit être effectué au moins deux fois par an, au début et à la fin de l'hiver, ou chaque fois que cela s'avère nécessaire. Si les conduits des fumées comportent des sections horizontales, vérifier et nettoyer les dépôts de cendre et de suie avant qu'ils obturent le passage des fumées. La meilleure solution est de confier le nettoyage de la cheminée au ramoneur professionnel.

Une cheminée qui n'est pas nettoyée régulièrement peut provoquer les problèmes de fonctionnement suivants:

- mauvaise combustion;
- encrassement des vitres;
- obturation des orifices du foyer par des cendres et des granulés non brûlés;
- formation des dépôts de cendres et de suie dans le foyer, ce qui empêche un bon transfert thermique.

8. INFORMATIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Vous venez d'acheter un produit de très haute qualité.

Le fabricant est à votre service pour vous fournir les informations nécessaires concernant la cuisinière et les instructions pour son installation dans vos locaux. L'installation correcte de la cuisinière, en accord avec ces instructions et les règlements locaux et nationaux, est très importante pour éviter tout danger, les risques d'incendie ou des problèmes de fonctionnement.

Le principe de fonctionnement de la cuisinière est basé sur une chambre de combustion à basse pression. **Faites par conséquent attention à la bonne étanchéité thermique du conduit d'évacuation des fumées.**

DANGER: En cas d'incendie dans les conduits des fumées ou dans la cheminée, éloigner les gens et les animaux de compagnie de la pièce, couper l'alimentation électrique en basculant l'interrupteur général ou en tirant le connecteur de la prise de courant (le connecteur doit toujours être facilement accessible), et appeler tout de suite les pompiers.

DANGER: Il est interdit d'utiliser le bois classique comme combustible.

DANGER: La cuisinière ne doit pas être utilisée pour l'incinération de déchets.

DANGER: Ne chargez jamais les granulés à la main dans le foyer.

DANGER: Pour éviter la congélation d'eau, brancher la cuisinière lorsque la température extérieure descend en dessous de 0°C. L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité contre la congélation qui active la pompe dès que la température du foyer descend en dessous de 5°C.

9. CHOIX DE GRANULES

La qualité des granulés de bois est très importante!

La cuisinière est conçue pour la combustion des granulés de bois. Vu qu'il est possible de trouver sur le marché des granulés de bois de type et de dimensions variés, il est essentiel de choisir le produit qui ne contient pas d'impuretés, qui est bien compact et ne s'effrite pas en poussière. Utiliser les granulés conformes au minimum à la norme européenne EN plus A2.

Informez-vous auprès de votre fournisseur concernant le type de granulés de bois, dont la longueur doit être de 3,15 à 40 mm et 6 mm de diamètre. **Le fonctionnement correct de la cuisinière dépend du type et de la qualité des granulés de bois.**

Le fabricant ne peut en aucun cas être responsable du mauvais fonctionnement de la cuisinière en cas d'utilisation de granulés de mauvaise qualité.

ATTENTION

Si de la sciure ou des granulés trop petits ou effrités arrivent dans le réservoir, il y a un risque de blocage de chargement des granulés. Des granulés pareils peuvent perturber le fonctionnement normal du motoréducteur qui entraîne le mécanisme d'alimentation en granulés, ou même provoquer sa défaillance. Si vous remarquez au fond du réservoir ou au fond de la vis sans fin des granulés effrités, éliminez-les en introduisant le tube de l'aspirateur à travers les ouvertures de la grille du réservoir. Encore mieux, nettoyez le fond du réservoir à l'aspirateur à chaque 1 - 1,5 mois.

9.1. STOCKAGE DES GRANULES

ATTENTION

Les granulés de bois doivent être stockés dans une pièce sèche et pas trop froide. Les granulés froids et humides (à la température d'environ 5°C) ont une puissance thermique réduite et imposent un nettoyage plus fréquent de la cuisinière.

ATTENTION

Les personnes qui ont des problèmes avec la colonne vertébrale et les femmes enceintes doivent éviter de soulever les sacs avec des granulés.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dégâts éventuels ou le mauvais fonctionnement de la cuisinière en cas d'utilisation de granulés de mauvaise qualité.

ATTENTION

Les granulés doivent être conformes aux normes DIN 51731, DIN plus, Ö-Norm M-7135 ou autre normes européennes comparables.

ATTENTION

IL EST INTERDIT DE STOCKER LES GRANULES TOUT PRES DE LA CUISINIERE. Laisser une distance d'au moins un demi-mètre.

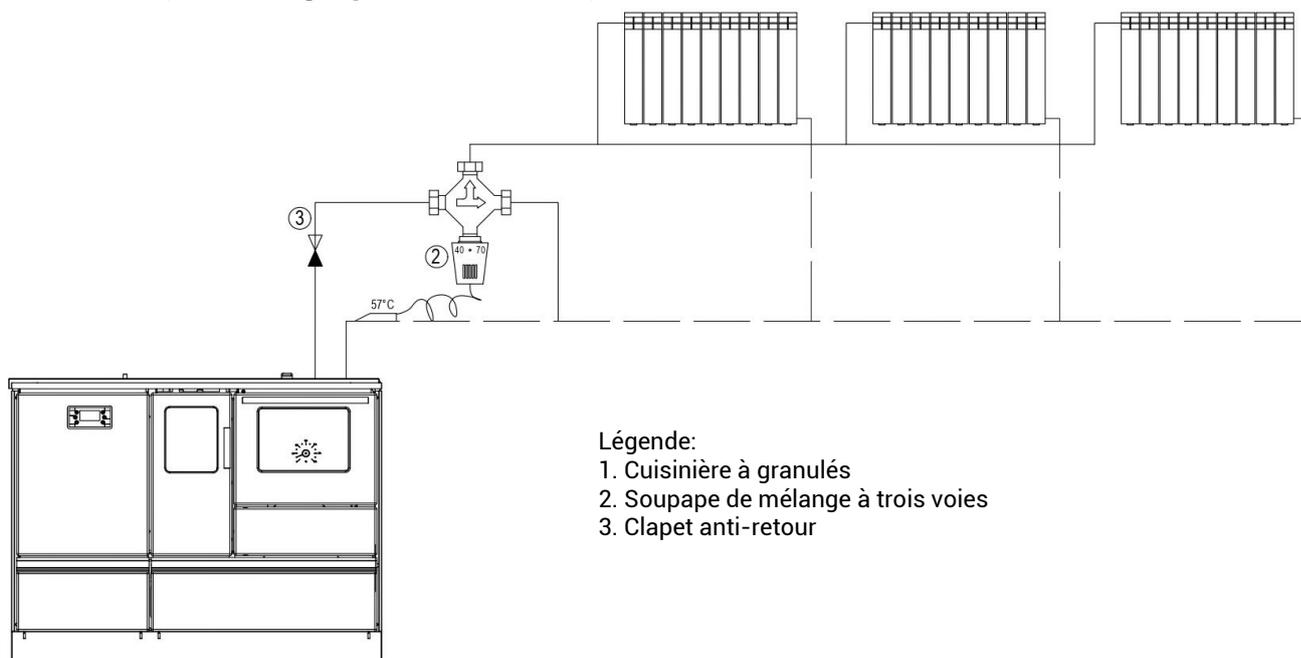
Faire attention à ne pas déverser les granulés pendant la manipulation.

Si vous chargez de la sciure de bois dans le réservoir à granulés, il y a un risque de blocage du système de dosage.

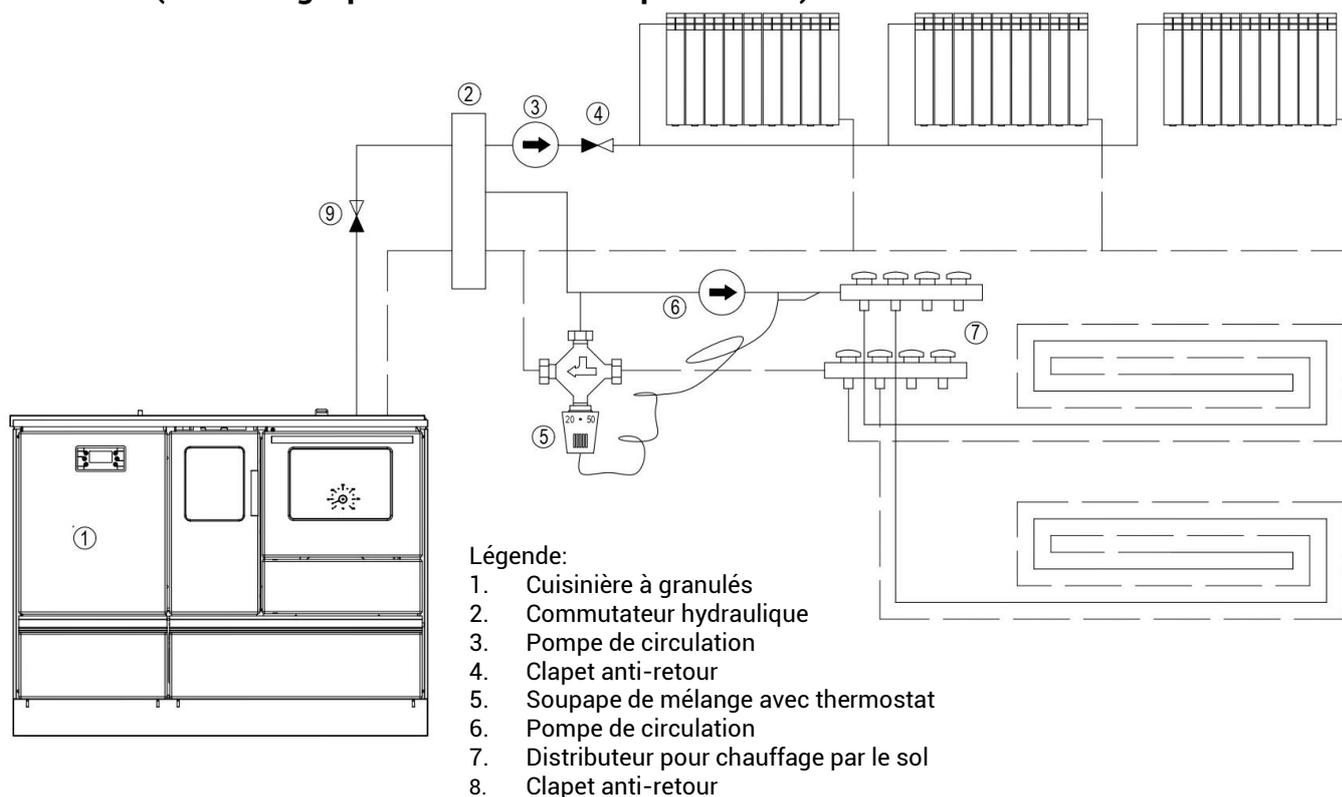
10. RACCORDEMENT DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE

Pour diminuer le risque de condensation, il est recommandé de prévoir, lors de l'installation de la cuisinière, d'une soupape de mélange à trois voies avec thermostat.

10.1. SCHEMA DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE DE LA CUISINIERE A GRANULES (chauffage par radiateurs)



10.2. SCHEMA DE L'INSTALLATION HYDRAULIQUE DE LA CUISINIERE A GRANULES (chauffage par radiateurs et par le sol)



IMPORTANT!

Le raccordement de la cuisinière à l'installation hydraulique doit être effectué **UNIQUEMENT** par un installateur qualifié, en accord avec la présente notice et les règlements en vigueur dans le pays de l'installation. ALFA PLAM décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures éventuels résultant d'un manque de respect des instructions citées.

La cuisinière est prévue pour le chauffage central et un circuit de chauffage fermé. Respecter les règlements locaux, nationaux et européens lors de l'installation de la cuisinière.

La partie arrière de la cuisinière avec les raccords est illustrée en figure 18.

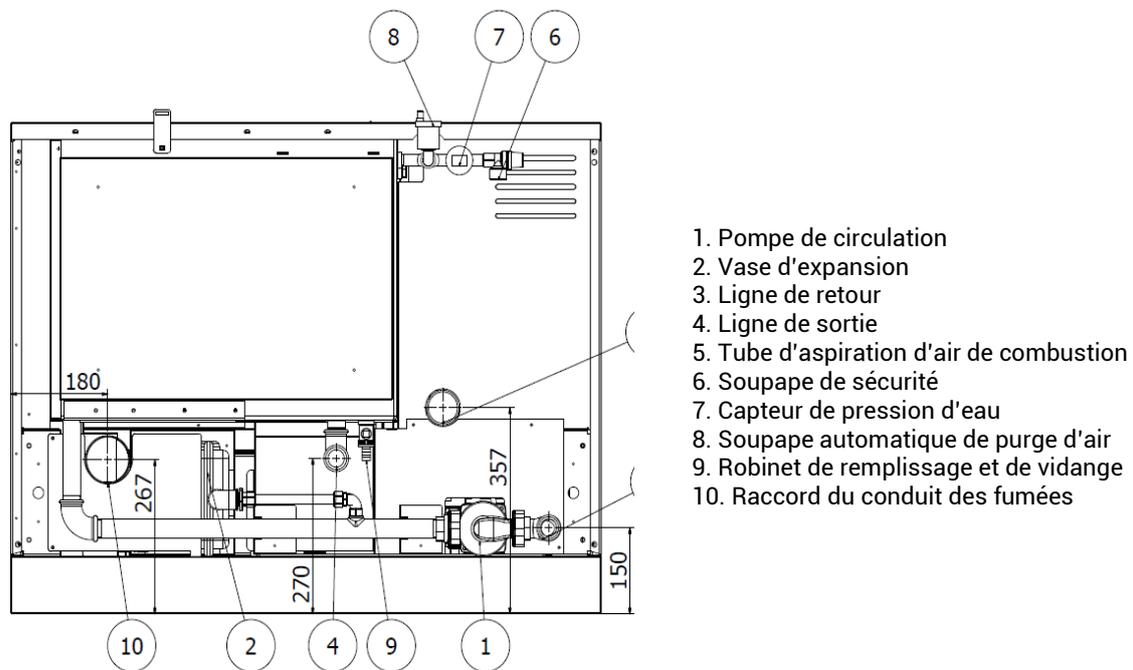


Figure 18

10.3. LIGNE DE SORTIE ET LIGNE DE RETOUR

Les raccords des lignes de sortie et de retour ont un diamètre de 1" qui ne doit pas être réduit avant la première bifurcation. Utiliser un tube métallique de 1" ou un tube en cuivre de diamètre extérieur $\varnothing 28\text{mm}$ (ou plus). Pendant l'installation, prêter une attention particulière aux inclinaisons des tubes qui doivent être de 0,5% (5mm par mètre de longueur) et à la purge d'air du circuit (du bouilleur, des conduits, des radiateurs).

10.4. COMPOSANTS INTEGRES DANS LA CUISINIÈRE

La cuisinière est munie de composants suivants:

- soupape de sécurité;
- pompe de circulation;
- soupape (pot) de purge d'air automatique;
- vase d'expansion;
- robinet de remplissage et de vidange du circuit, et
- capteur de pression d'eau.

Il n'est donc pas nécessaire d'installer séparément les composants suscités, ce qui représente un gros avantage du point de vue d'économie de temps et de l'espace d'installation.

10.5. SOUPAPE DE SECURITE (figure 18, position 6)

Située du côté arrière de la cuisinière, derrière le cadre de la plaque de cuisson. Le diamètre du raccord d'entrée est de R1/2". Elle ouvre à la pression d'eau de 2,5 bars. La sortie de la soupape de sécurité doit être conduite par des tuyaux dans la canalisation.

10.6. POMPE DE CIRCULATION (figure 18, position 1)

La cuisinière est équipée d'une pompe de circulation de haute qualité sur la ligne de retour avec le raccord R1". Elle est activée et désactivée par l'élément de gestion électronique en accord avec la température d'eau prédéfinie. L'axe de la pompe doit être installé en position horizontale. Lors du raccordement à l'installation, faire attention à ne pas retourner la pompe!

Note:

Si la cuisinière et la pompe sont mis hors marche pendant une période de temps prolongée (par ex. un mois), il est possible que l'axe de la pompe soit bloqué, ce qui empêchera sa mise en marche. Dans ce cas, vous ne devez pas mettre la cuisinière en marche vu que le blocage de la pompe entraînera l'arrêt de circulation d'eau dans le circuit de chauffage et la surchauffe d'eau. La procédure de déblocage de l'axe de la pompe est la suivante:

- enlever la grille de protection;
- mettre un chiffon au-dessous de la pompe;
- dévisser la vis de la face avant de la pompe en utilisant un tournevis à tête plate. Un peu d'eau va couler de la pompe, ce qui est tout à fait normal;
- placer le tournevis dans l'orifice de la pompe, l'insérer dans la rainure de l'axe de la pompe et le tourner à gauche et droite pour dégager l'axe de la pompe;
- remettre la vis de la pompe à sa place dans l'orifice, serrer bien en faisant attention à bien replacer le joint d'étanchéité en caoutchouc sur la vis de la pompe. Activer la pompe et vérifier son fonctionnement.

Vérifier le bon fonctionnement de la pompe au début de chaque saison de chauffage.

10.7. SOUPAPE DE PURGE D'AIR AUTOMATIQUE (figure 18, position 8)

La soupape de purge d'air automatique est située sur la ligne de sortie, derrière la plaque de cuisson. Son rôle est d'évacuer l'air du bouilleur et du circuit.

Le capuchon de soupape doit être un peu dévissé afin d'assurer l'évacuation libre d'air du bouilleur et du circuit.

10.8. VASE D'EXPANSION (figure 18, position 2)

La cuisinière est équipée d'un vase d'expansion de 8 litres de capacité. Sa fonction est de stabiliser la pression d'eau dans le bouilleur et le circuit de chauffage. Le réglage d'usine de la pression dans le vase est de 1 bar.

10.9. ROBINET DE REMPLISSAGE ET DE VIDANGE (figure 18, position 9)

Le robinet de remplissage et de vidange du circuit est situé du côté arrière dans la partie inférieure. Le raccord d'entrée a un diamètre de R1/2" et le raccord de sortie est muni d'une rallonge de tuyau.

10.10. CAPTEUR DE PRESSION D'EAU (figure 18, position 7)

Le capteur mesure la pression d'eau dans le circuit et la valeur mesurée est affichée sur le panneau de commande.

11. REMPLISSAGE DE L'INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

Avant de démarrer le chauffage, le circuit de chauffage central doit être rempli d'eau et bien purgé d'air, et la cuisinière correctement raccordée à la cheminée. La pression d'eau recommandée est de 1 à 1,9 bars, le mieux est de la garder dans l'intervalle de 1,2 à 1,6 bars. La pression d'essai du circuit est jusqu'à 1,9 bars.

NOTE: La cuisinière ne doit pas être utilisée s'il n'y a pas d'eau. Elle doit être raccordée au circuit sur lequel sont installés les éléments consommateurs (radiateurs) d'une puissance minimale de 8 kW.

12. CONSEILS D'UTILISATION DU CIRCUIT DE CHAUFFAGE

- Tous les raccords doivent être bien scellés et serrés. Il ne doit pas y avoir de fuites d'eau.
 - Avant la mise en marche, le circuit entier doit être testé sous pression d'eau maximale de 1,9 bars.
 - Il est conseillé de changer toute l'eau du système au moins une fois à cause des impuretés présentes dans le circuit.
 - Veiller à ce que tous les robinets entre la cuisinière et le circuit soient ouverts.
 - Veiller à purger l'air du bouilleur et du circuit avant la mise de l'appareil en marche. Il est pour cette raison conseillé de remplir le circuit avec de l'eau lentement afin de permettre à l'air de s'échapper.
 - Pendant les phases d'allumage et de refroidissement, les éléments de la cuisinière peuvent se dilater et se rétrécir avec un faible son de craquement. C'est un phénomène tout à fait normal et ne représente pas un défaut.
- La programmation de base réalisée en usine garanti un fonctionnement correct de la cuisinière en respectant les instructions citées dans la présente notice.

12.1. CUISSON, ROTISSAGE ET FRITURE

Durant la saison de chauffage, la cuisinière est utilisée surtout pour le chauffage, mais aussi pour la cuisson, le rôtissage et la friture. Il est possible de procéder à la cuisson et la friture sur la plaque de cuisson indépendamment de la température et du mode d'opération.

Pour le rôtissage, la procédure est la suivante:

- régler la température d'eau dans le circuit de chauffage à 75°C. Si le système n'arrive pas à atteindre la température citée, fermer l'un des radiateurs.
- tourner à l'aide de la clé spéciale le régulateur du régime d'opération de 90°C en position de rôtissage au four, comme illustré en figure 19;
- attendre environ 30 minutes jusqu'à ce que le thermomètre sur la porte du four dépasse 200-220°C (la température est plus élevée de 20°C au centre du four) et introduire la casserole avec le plat à rôtir. Tourner de temps en temps la casserole dans le four pour assurer un rôtissage uniforme du plat.



Figure 19

13. CHARGEMENT DE GRANULES DANS LE RESERVOIR

Le remplissage du réservoir est effectué du côté supérieur de la cuisinière, où est situé le couvercle (figure 2, pos. 19). Soulever le couvercle et verser les granulés. La capacité du réservoir est de 30 kg. Une fois le réservoir rempli, refermer le couvercle.

- N'enlevez jamais la grille de sécurité du réservoir. Pendant le remplissage du réservoir, veiller à ce que le sac à granulés ne vienne pas en contact avec les surfaces chaudes.

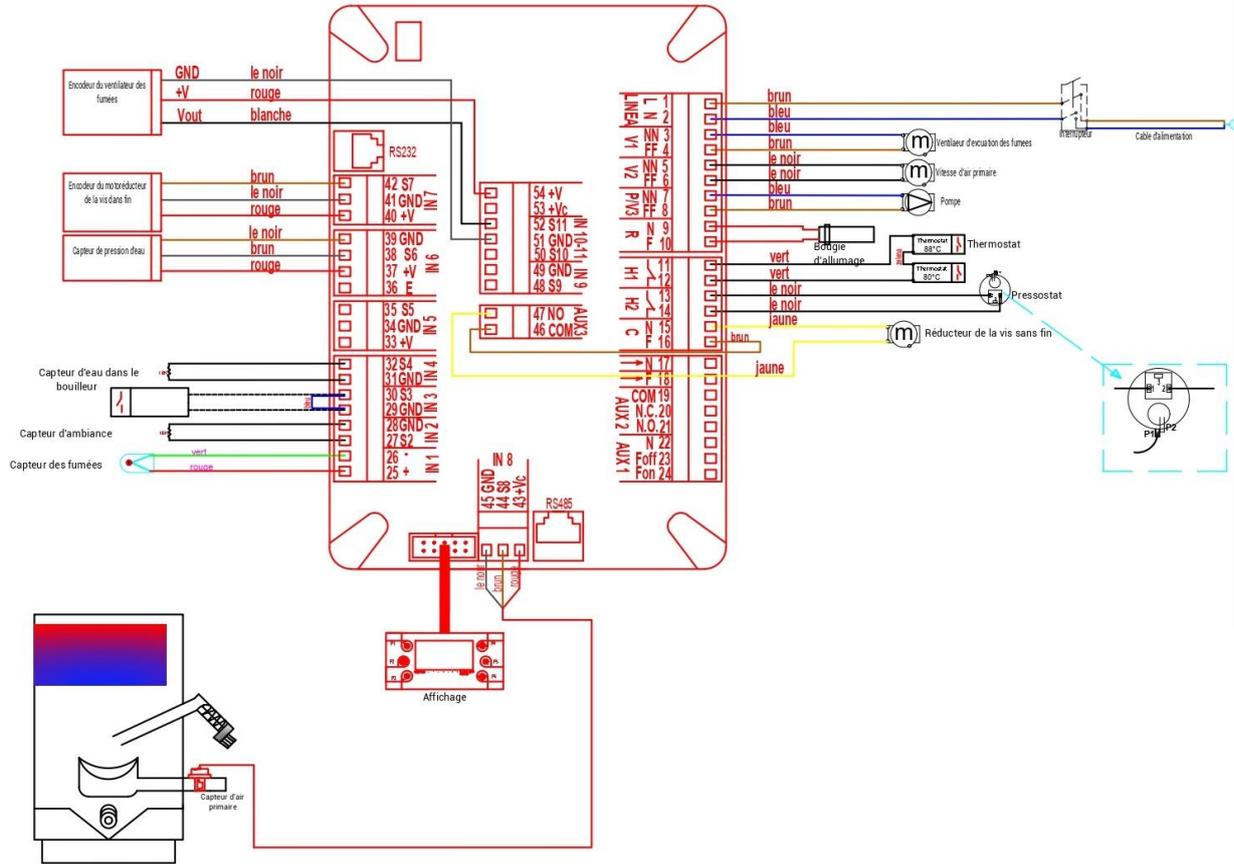
14. SYSTEME DE CONTROLE DE LA CUISINIERE

La cuisinière est équipée d'un système de contrôle moderne qui assure une gestion sûre, efficace et fiable du fonctionnement de la cuisinière et un rendement fonctionnel maximal de la cuisinière.

Le système se distingue par :

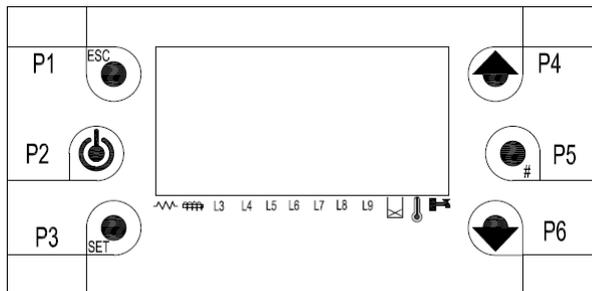
- la simplicité de présentation et d'utilisation;
- les fonctions d'utilisateur simples et directes;
- un logiciel fonctionnel fiable et flexible développé spécialement pour les appareils à granulés;
- les fonctionnalités avancées réservées aux techniciens d'installation permettant l'adaptation de la cuisinière aux configurations et installations variées.

14.1. SCHEMA DE CONNEXIONS ELECTRIQUES



NOTE: le thermostat d'ambiance peut être raccordé à l'entrée IN3 (*).

14.2. PANNEAU DE CONTROLE (AFFICHAGE) - TOUCHES ET FONCTIONS



• **Touches:**

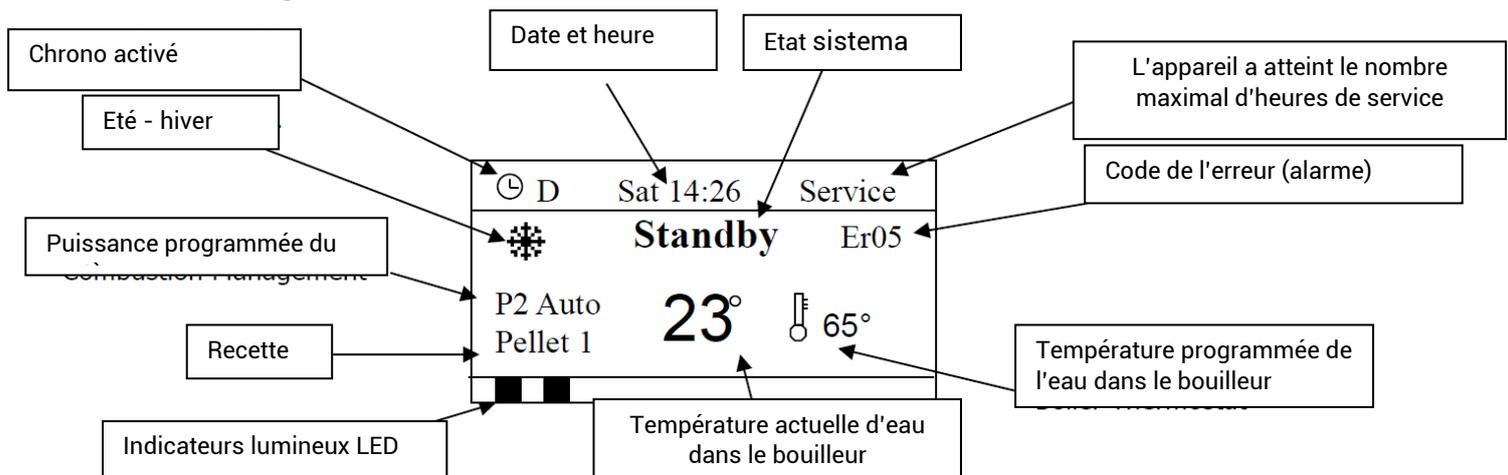
Touche	Fonction	Description
P2	Marche/arrêt	Mise en marche/arrêt de la cuisinière en tenant la touche appuyée plus de 3 s après le signal sonore
	Déblocage	Si le système est bloqué, tenir la touche appuyée plus de 3 s après le signal sonore pour le débloquent
P4	Modification de la valeur	Modification des valeurs et des paramètres dans les menus et sous-menus
	Lister les menus et sous-menus	Lister (modifier) les menus et sous-menus
P6	Visualisations	Accès au menu de visualisation
P1	Esc	Sortie du menu ou sous-menu actuel
P3	Menu	Entrée dans le menu ou sous-menu
	Modifier	Permet les modifications dans le menu
	Fixer	Garde (enregistre) les données du menu

P5	Réinitialisation - entretien du système - 2 fonctions	Réinitialisation de la minuterie (seulement si l'option est activée)
	Régime de veille manuel	En tenant la touche appuyée plus de 3 s, le système passe en état de veille

• **Indicateurs lumineux LED:**

Bougie d'allumage	LED allumée: La bougie d'allumage est activée	
Vis sans fin	LED allumée: La transmission par vis sans fin est en marche	
Pompe	LED allumée: La pompe est en marche	L3
Sortie AUX 1	LED allumée: Sortie AUX 1 est activée	L4
Moteur additionnel	LED allumée: Le moteur additionnel est activé	L5
Sortie AUX 2	LED allumée: Sortie AUX 2 est activée	L6
Sortie AUX 3	LED allumée: Sortie AUX 3 est activée	L7
Pas active		L8
Pas active		L9
Capteur du niveau de granulés	LED allumée: Manque de granulés dans le réservoir	
Thermostat externe	LED allumée: Contact ouvert	
Interrupteur d'eau sanitaire	LED allumée: Présence de la demande d'eau sanitaire	

• **Affichage:**



- **Affichages:**

- Heure et date
- Mode chrono (D - Journalier, W - Hebdomadaire, We - Weekend)
- Puissance du système (P1, P2, P3, P4 et P5)
- Recette (Granulés 1)
- Etat du système (Contrôle, Allumage, Stabilisation, Mode d'exploitation, Modulation, Veille, Sécurité, Mise hors marche, Rétablissement de l'allumage, Blocage, Arrêt)

- **Erreurs:**

Lorsqu'une erreur (alarme) se produit, le système passe en état de blocage (Block).

Code d'erreur (alarme)	Description de l'erreur (alarme)
Er01	Thermostat de sécurité activé
Er02	Pressostat de sécurité activé
Er03	Arrêt faute de température trop basse des fumées évacuées
Er04	Arrêt faute de température trop élevée d'eau dans le bouilleur
Er05	Arrêt faute de température trop élevée des fumées évacuées
Er06	Activation du thermostat de sécurité sur le boîtier de la transmission à vis sans fin
Er07	Erreur d'encodeur. Signal manquant
Er08	Erreur d'encodeur. Impossible d'adapter le nombre de tours par minute
Er09	Pression d'eau trop basse
Er10	Pression d'eau trop élevée
Er11	Erreur de minuterie interne
Er12	Arrêt faute d'un allumage raté
Er15	Perte d'alimentation électrique dépassant 50 minutes
Er16	Erreur de communication RS485
Er17	Erreur du régulateur de débit d'air

20

Code d'erreur (alarme)	Description de l'erreur (alarme)
Er18	Manque de granulés
Er25	Erreur du moteur de nettoyage
Er39	Panne de régulateur de débit d'air
Er41	Débit minimal d'air dans l'étape de CONTROLE (CHECK UP) n'est pas atteint
Er42	Pression d'air maximale atteinte

19

Er43	Activation du thermostat de sécurité sur le boîtier de la transmission à vis sans fin
Er47	Erreur du signal de l'encodeur de la vis sans fin
Er48	Erreur faute d'impossibilité d'adapter le nombre de tours par minute du moteur de la vis sans fin
Er52	Erreur du module I/O I2C

- **Autres messages:**

Sond	L'affichage de ce message dans l'étape de Contrôle (Check-up) indique que la température sur un ou plusieurs capteurs est égale à la valeur minimale (0°C) ou à la valeur maximale (en fonction du type de capteur). Vérifier si le capteur n'est pas ouvert (0°C) ou en court-circuit (valeur maximale à l'échelle de température).
Service	Ce message informe que l'appareil a atteint le nombre d'heures de service prévu et qu'il est nécessaire de contacter le service.
Nettoyage	Ce message informe que l'appareil a atteint le nombre d'heures de service prévu et qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage général de la cuisinière.
Allumage bloqué	Ce message est affiché si le système s'éteint déjà dans la phase d'allumage. Le système s'arrêtera uniquement lorsqu'il passe dans le mode d'exploitation (Run mode).
Erreur de liaison	Ce message informe qu'il n'y a pas de communication entre l'affichage et le contrôleur dans la cuisinière.
Veille homme	Ce message est affiché si le système est mis en état de veille suite à l'activation de la touche P5.

- **Visualisations:**

En appuyant simultanément sur les touches P4 et P6 on entre dans le menu de visualisation. Ce menu permet l'affichage des valeurs de certains paramètres du système.

L3 On P1 Pump	LED numéro et état de sortie de la pompe
L4 Off Safety Valve	LED numéro et état de la sortie AUX 1
L5 Off Out not used	LED numéro et état de la sortie de moteur additionnel
L6 On Load Engine	LED numéro et état de la sortie AUX 2
L7 Off Out not used	LED numéro et état de la sortie AUX 3
Exhaust T.:103	Température des fumées de combustion (°C)
Water T.:55	Température d'eau (°C)
Buffer T.:52	* Température du tampon (buffer) (°C)
Room T.:21	Température de la pièce (°C)
Pressure: 1548	* Pression d'eau dans le bouilleur (mbar)
Air Flux: 680	Vitesse du débit d'air primaire (cm/s)
Speed fan: 1000	Vitesse/tension du moteur des fumées de combustion (tr/min/V)
Auger ON: 800	Vitesse/tension du moteur de la vis sans fin (tr/min/V)
Product Code 448-0000	Code du système
FSYD01000135.0.2	Version du micrologiciel du contrôleur
PSYSF01000209.0.2	Version du micrologiciel de l'affichage

* Ces valeurs ne sont pas visibles si la cuisinière est configurée sans capteurs correspondants.

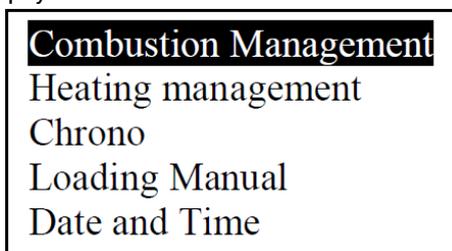
14.3. MENU

Le menu comporte un menu d'utilisateur et un menu technique.

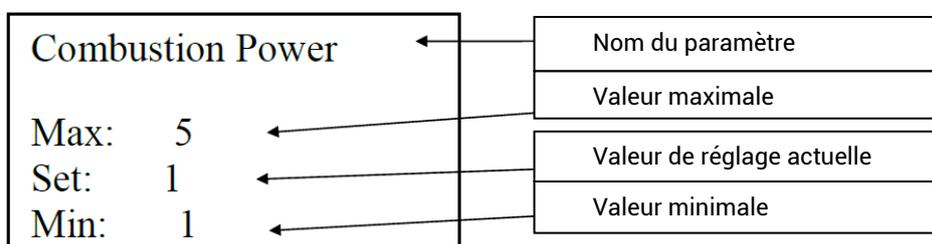
Le menu technique contient les éléments et réglages permettant au fabricant de modifier les paramètres et la configuration du système. Le menu technique n'est pas disponible à l'utilisateur, mais uniquement au représentant autorisé du fabricant.

Le menu de l'utilisateur

On accède au menu de l'utilisateur en appuyant sur la touche P3.



Les touches P4 et P6 sont utilisées pour choisir le menu ou sous-menu souhaité. Ensuite, en appuyant sur la touche P3, on entre dans le menu choisi.



Pour augmenter ou diminuer la valeur du paramètre, appuyer la touche P4 ou P6. Les nouvelles valeurs du paramètre sont enregistrées en appuyant sur la touche P3. Pour annuler les modifications et revenir aux anciennes valeurs, appuyer la touche P1.

Après la modification de la valeur du paramètre, la nouvelle valeur est transférée vers le contrôleur principal. Si le transfert n'est pas réussi, le message suivant est affiché à l'écran:

Transfer
not successful

Il est nécessaire dans ce cas de répéter la procédure de modification.

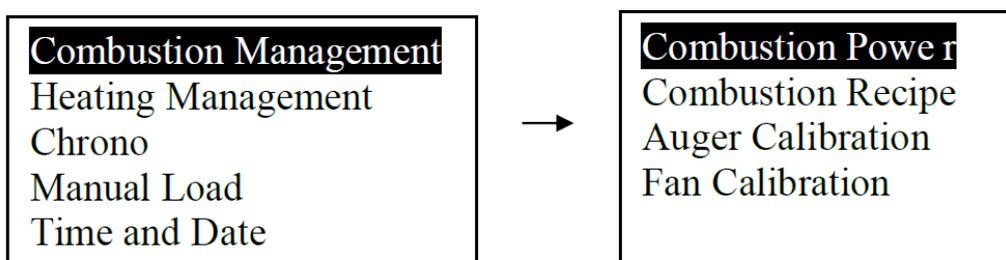
Le menu de l'utilisateur est composé de plusieurs menus et sous-menus.

En appuyant sur la touche P3, on entre dans le menu de l'utilisateur et la liste de sous-menus suivante est affichée:

Menu	Description
Gestion de la combustion	Menu permettant la modification de la puissance de combustion, la calibration du moteur de la vis sans fin et du moteur d'évacuation des fumées
Gestion du chauffage	Menu permettant la modification de la température d'eau dans le bouilleur et le tampon, ainsi que d'autres paramètres de chauffage.
Chrono	Menu de sélection de mode du programme chrono et des horaires de mise en marche/hors marche de la cuisinière
Chargement manuel	Menu de chargement manuel de la transmission à vis sans fin. Possible uniquement lorsque le système est en arrêt (OFF).
Heure et date	Menu de réglage de l'heure et de la date
Commande à distance	Menu d'activation de la commande à distance
Langue	Menu de changement de langue d'affichage sur le panneau de contrôle
Menu du clavier	Menu de réglage du contraste et d'éclairage de l'écran LCD
Menu du système	Menu d'accès aux réglages techniques

14.3.1. MENU DE GESTION DE LA COMBUSTION

Le présent menu permet la modification de paramètres définissant la combustion de la cuisinière, et il comporte plusieurs sous-menus. On entre dans le menu en appuyant sur la touche P3 et les sous-menus suivants sont affichés à l'écran:

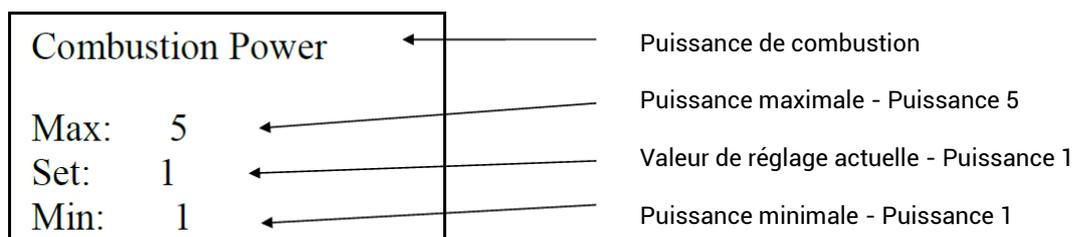


14.3.1.1 PUISSANCE DE COMBUSTION

Menu de réglage de la puissance de combustion en mode d'opération manuelle ou automatique (si cette option est disponible). En mode d'opération manuelle, l'utilisateur a la possibilité de régler seul la puissance de combustion souhaitée.

Combustion	Description
1-5 (puissances disponibles 1, 2, 3, 4 et 5)	Réglage manuel de la puissance en sélectionnant la valeur de puissance 1, 2, 3, 4 ou 5
Auto	Réglage automatique de puissance par le système

En appuyant sur la touche P3 on entre dans le menu de Puissance de combustion.



Les touches P4 et P6 sont utilisées pour choisir la puissance de combustion souhaitée. Les nouvelles valeurs du paramètre sont enregistrées en appuyant sur la touche P3. Pour annuler les modifications et revenir aux anciennes valeurs, appuyer la touche P1.

14.3.1.2 RECETTE DE COMBUSTION

Menu de sélection de la recette de combustion. Si le réglage d'usine ne comporte qu'un paramètre, alors ce menu n'est pas visible.

14.3.1.3 CALIBRATION DE LA VIS SANS FIN

Menu de changement de vitesse de dosage de la vis sans fin. Le système offre 10 étapes de calibration (de -5 à +5; le réglage d'usine est la valeur 0). L'effet de calibration est valide en mode d'opération et en modulation. Chaque étape fait augmenter ou diminuer la valeur de 5%.

Exemple: Valeur de calibration = -2; $(-2 \times 5\% = -10\%)$ - les valeurs calibrées de la vis sans fin seront réduites de 10% par rapport aux valeurs d'usine.

Valeurs d'usine	C03=600	C04=900	C05=1200	C06=1600	C07=2000	C11=600
Valeurs calibrées	C03=540	C04=810	C05=1080	C06=1440	C07=1800	C11=540

14.3.1.4 CALIBRATION DU NOMBRE DE TOURS DU MOTEUR D'EVACUATION DES FUMÉES

Menu de changement du nombre de tours/minute du ventilateur d'évacuation des fumées. Le système offre 10 étapes de calibration (de -5 à +5; le réglage d'usine est la valeur 0). L'effet de calibration est valide en mode d'opération et en modulation. Chaque étape fait augmenter ou diminuer la valeur de 5%.

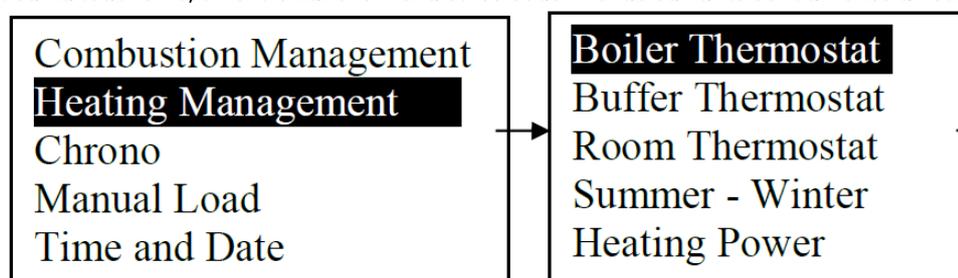
Exemple: Valeur de calibration = +3; $(+3 \times 5\% = +15\%)$ - les valeurs calibrées du ventilateur des fumées seront augmentées de 15% par rapport aux valeurs d'usine.

Valeurs d'usine	U03=1000	U04=1200	U05=1400	U06=1600	U07=1800	U11=900
Valeurs calibrées	U03=11500	U04=1380	U05=1610	U06=1840	U07=2070	U11=1030

Note: Eviter de procéder à la calibration de la vis sans fin et du moteur d'évacuation des fumées sans consultation préalable du service autorisé ou du représentant du fabricant.

14.3.2. MENU DE GESTION DU CHAUFFAGE

Menu de modification de paramètres définissant les performances de chauffage de l'appareil. Il comporte plusieurs sous-menus. En appuyant sur la touche P3, on entre dans le menu et les sous-menus suivants sont affichés à l'écran:



14.3.2.1 PUISSANCE DE COMBUSTION

Menu qui permet le réglage de la température d'eau dans le bouilleur. La plage des températures dans le bouilleur qu'il est possible de régler va de 30°C à 80°C. En réglant la température d'eau, la cuisinière fonctionnera à la puissance définie tant qu'elle n'aura atteint la température prévue dans le bouilleur. Une fois la température d'eau définie dans le bouilleur atteinte, la cuisinière passe en régime de modulation et continue l'opération à la puissance minimale.

Nous recommandons de ne pas régler la température d'eau en dessous de 57°C à cause de la possible condensation du bouilleur, ni au-dessus de 75°C.

14.3.2.2 THERMOSTAT DU TAMPON (BUFFER)

Menu qui permet la modification de la température du tampon. Le menu est actif uniquement si le tampon est installé.

14.3.2.3 THERMOSTAT D'AMBIANCE

Menu qui permet la modification de la température ambiante. La plage de réglage des températures d'ambiance est de 10°C à 40°C.

14.3.2.4 ETE - HIVER

Menu qui permet la modification du fonctionnement de la cuisinière en fonction de la saison. L'écran affiche l'un de deux symboles: ☀️ ou ❄️.

14.3.2.5 PUISSANCE DE CHAUFFAGE

Ce menu n'est pas actif.

14.3.2.6 COMMANDE A DISTANCE

Menu qui permet la gestion au moyen du thermostat d'ambiance. Le menu doit être activé par réglage préalable du paramètre correspondant.

14.3.3. MENU CHRONO

Menu de permettant le réglage de l'heure de marche/arrêt du système, autrement dit l'opération de la cuisinière est programmée pour les périodes précisément définies.

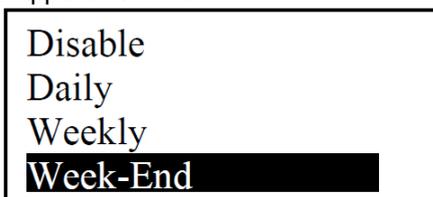
Il contient deux sous-menus:

- Modalité
- Programmation

14.3.3.1 MODALITE

En entrant dans le menu Chrono, deux sous-menus sont affichés à l'écran: Modalité et Programmation.

Les touches P4 et P6 permettent de choisir l'un des sous-menus, auquel on accède en appuyant la touche P3. En entrant dans le menu de Modalité, l'affichage suivant apparaît à l'écran:



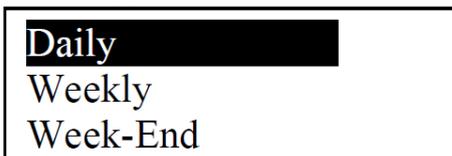
La description des réglages dans le menu de Modalités:

Description	Touches	Affichage à l'écran
La modalité actuelle clignote		
Entrée dans le régime de modification	P3	
Sélection de la modalité souhaitée	P4 et P6	
Annulation des modifications et retour à la modalité précédente	P1	
Enregistrement des modifications	P3	
Quitter le menu	P1	

14.3.2.2 PROGRAMMATION

En entrant dans le menu Chrono, deux sous-menus sont affichés à l'écran: Modalité et Programmation.

Les touches P4 et P6 permettent de choisir l'un des sous-menus, auquel on accède en appuyant la touche P3. En entrant dans le menu de Programmation, l'affichage suivant apparaît à l'écran:



La description des réglages dans le menu de Programmation:

Sélection du programme	Touches	Affichage à l'écran
Le programme actuel clignote		
Entrée dans le sous-menu	P3	
Sélection du programme souhaité	P4 et P6	
Quitter le menu	P1	

Il existe trois types de programmation séparés. Par exemple, si le Programme journalier est active, les autres programmes restent inchangés. **Une fois le réglage de programmation terminé, il faut choisir la modalité souhaitée dans le menu de Modalité pour permettre la mise en marche/hors marche du système dans les périodes définies.**

Description de réglage du programme souhaité dans le menu Chrono:

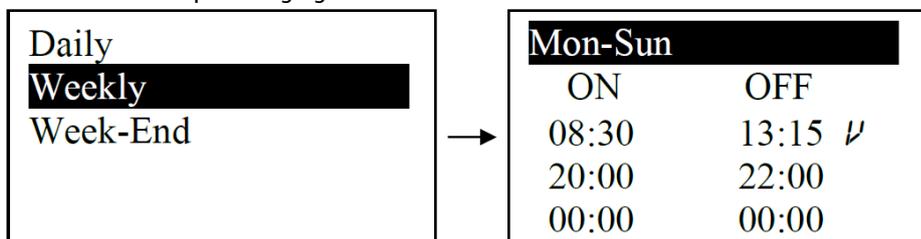
PROGRAMME CHRONO	Touches
Après la sélection du programme voulu, définir les périodes de marche/arrêt	P4 ou P6
Entrée dans le régime de modification (le temps sélectionné clignote)	P3
Changement de l'heure	P4 ou P6
Enregistrement des modifications dans le programme	P3
Activation du programme (✓ est affiché à l'écran) ou désactivation du programme (✓ n'est plus affiché à l'écran)	P5
Quitter le menu	P1

Il y a trois programmes qu'il est possible de régler:

- Programme journalier - sélection du jour de la semaine et programmation de l'heure de mise en marche et d'arrêt du système. Il existe trois intervalles de temps pour chaque jour.

--	--	--

- Programme hebdomadaire - programmation de l'heure de mise en marche et d'arrêt du système pour la semaine entière. Il existe trois intervalles de temps de réglage.



- Programme de weekend - sélection entre deux périodes "Lundi - Vendredi" et "Samedi - Dimanche". Pour les deux périodes, il existe trois intervalles de temps de réglage.

Daily Weekly Week-End	→ Mon-Fri Sat-Sun	→ Mon-Fri ON OFF 10:00 12:15 14:00 16:00 ✓ 00:00 00:00
------------------------------------	-----------------------------	---

14.3.4. Menu de dosage manuel des granulés

Le présent menu permet le dosage des granulés qui est démarré et arrêté manuellement. Cette procédure peut être effectuée uniquement lorsque la cuisinière est à l'ARRET (OFF).

14.3.5. MENU DE DOSAGE MANUEL

Le présent menu permet le dosage manuel des granulés lors de la première mise en marche de la cuisinière. Pour effectuer cette procédure, le système doit être à l'ARRET (OFF).

14.3.6. MENU DE REGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

Le présent menu permet le réglage de l'heure exacte et de la date.

Les heures, les minutes, l'année, le mois et le jour sont réglés en appuyant les touches P4 et P6.

En appuyant la touche P3 on entre dans le régime de modification, et les touches P4 et P6 sont utilisées pour modifier les valeurs.

Les modifications sont enregistrées en appuyant la touche P3, et on quitte le menu en appuyant la touche P1.

14.3.7. MENU DE COMMANDE A DISTANCE

Le présent menu permet l'activation ou la désactivation de la commande à distance - Remote Control SYTX. La commande à distance n'est pas prévue par les réglages d'usine.

14.3.8. MENU DE SELECTION DE LA LANGUE

Le présent menu permet la modification de la langue d'affichage sur l'écran LCD.

14.3.9. MENU DE L'AFFICHAGE

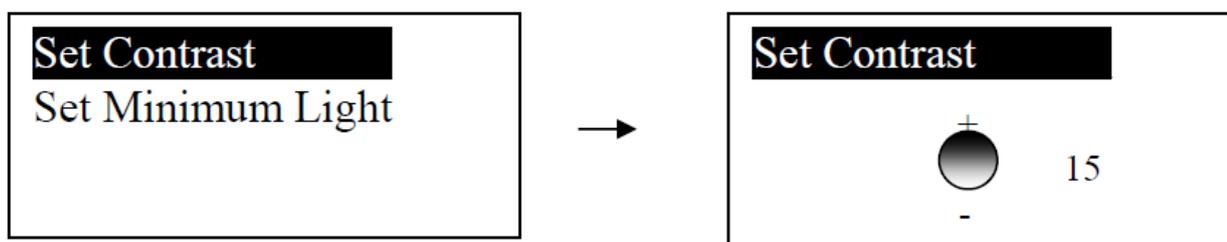
Menu	Description
Réglage du contraste	Menu de réglage du contraste de l'écran LCD
Réglage d'éclairage minimal	Menu de réglage d'éclairage minimal de l'écran LCD

14.3.9.1 REGLAGE DU CONTRASTE

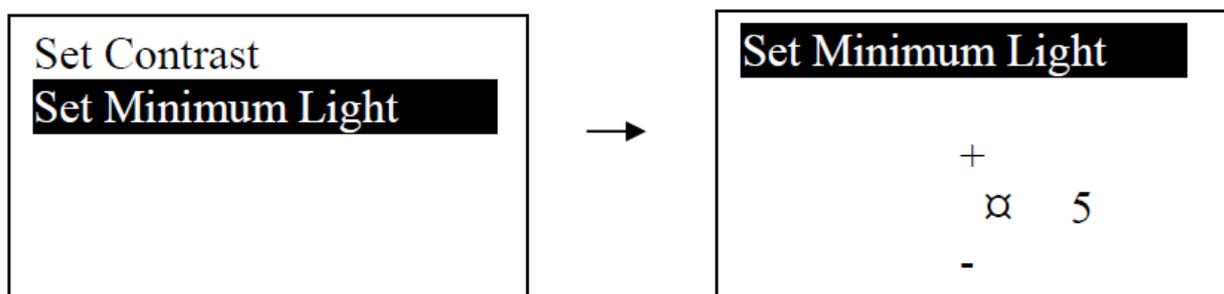
La valeur de contraste est augmentée ou diminuée au moyen des touches P4 et P6.

La touche P3 est utilisée pour enregistrer les modifications et quitter le menu.

En appuyant sur la touche P1, on quitte le menu sans enregistrer les modifications.



14.3.9.2 REGLAGE DE L'ECLAIRAGE DE L'ECRAN



L'intensité d'éclairage est augmentée ou diminuée au moyen des touches P4 et P6.

La touche P3 est utilisée pour enregistrer les modifications et quitter le menu.

En appuyant sur la touche P1, on quitte le menu sans enregistrer les modifications.

14.3.10. MENU DU SYSTEME

Le présent menu permet d'accéder aux réglages techniques. L'accès est protégé par un mot de passe et est réservé au personnel technique autorisé.

14.4. ALLUMAGE DE LA CUISINIÈRE ET PHASES DE FONCTIONNEMENT

La cuisinière est allumée par un appui prolongé sur la touche P2 de plus de 3 sec. Ensuite, les phases de fonctionnement suivantes se succèdent.

Check up - Contrôle
Pendant la phase de contrôle, le système procède au contrôle initial des signaux d'entrée de la cuisinière ou du bon fonctionnement des capteurs. Dans cette phase, le moteur d'évacuation des fumées tourne à la vitesse maximale, alors que la transmission par vis sans fin et la bougie d'allumage sont à l'arrêt. La phase de contrôle dure quelques secondes et, si elle est réussie, le système passe à la phase d'allumage.
Ignition - Allumage
La phase d'allumage comporte quatre sous-phases qui se succèdent: <ul style="list-style-type: none">- Phase de préchauffage- Phase de pré-chargement de granulés- Phase d'allumage fixe- Phase d'allumage variable Au cours de la phase d'allumage, le message IGNITION est affiché à l'écran. Il n'existe pas d'indicateur particulière pour les sous-phases.
Ignition Preheating - Préchauffage et allumage
Pendant cette phase, la bougie d'allumage est chauffée avant le dosage des granulés. Pour assurer l'allumage efficace des granulés, la bougie d'allumage doit être déjà chaude au moment du dosage des granulés. Dans cette phase, la bougie d'allumage est active et la vis sans fin est désactivée. Le moteur d'évacuation des fumées tourne moins vite pour permettre un chauffage plus rapide de la bougie.
Ignition Preload - Pré-chargement et allumage
Cette phase inclut le dosage initial des granulés, c'est-à-dire que la vis sans fin introduit la quantité de granulés correspondante nécessaire à l'allumage. Dans cette phase, la bougie d'allumage, la vis sans fin et le moteur d'évacuation des fumées sont activés.
Ignition - Fixed phase - Allumage - phase fixe
Cette phase comprend une période de temps fixe de 180 secondes et même si la cuisinière s'allume avant l'expiration de ce délai, la phase continuera jusqu'au bout et ce n'est qu'à la fin de cette période que la cuisinière passe dans la phase de stabilisation. Dans cette phase, la bougie d'allumage, la vis sans fin et le moteur d'évacuation des fumées sont activés.
Ignition - Variable phase - Allumage - phase variable
Cette phase arrive après la phase d'allumage fixe. La durée de cette phase est une période de temps variable qui dure jusqu'au moment où toutes les conditions d'allumage sont remplies, c'est-à-dire que la température des fumées d'échappement a atteint 45°C. Au cas où la condition d'allumage de la cuisinière est remplie avant l'expiration de cette phase, elle s'interrompt pour donner suite à la phase suivante - phase de stabilisation. Dans cette phase, la bougie d'allumage, la vis sans fin et le moteur d'évacuation des fumées sont activés.
Stabilization - Stabilisation
La phase de stabilisation est un état de transition entre la phase d'allumage et la phase du mode d'opération. Cette phase commence lorsque la condition d'allumage est remplie, c'est-à-dire quand la température des fumées d'échappement atteint 45°C. Elle dure trois minutes et pendant ce temps la vis sans fin, le moteur d'évacuation des fumées et la bougie d'allumage sont actifs.
Run Mode - Mode d'opération normale
Après la phase de stabilisation arrive la phase de mode d'opération de la cuisinière. Cette phase inclut cinq niveaux de puissance qu'il est possible de régler. Dans cette phase, la bougie d'allumage est désactivée, alors que la vis sans fin, le moteur du ventilateur des fumées et la pompe sont actifs et tournent à intensités variées en fonction du niveau de puissance de la cuisinière. La cuisinière marche à la puissance définie tant que les conditions de modulation ne soient remplies.
Modulation
La cuisinière passe en état de modulation lorsque l'une des trois est remplie: <ol style="list-style-type: none">1. Lorsque la cuisinière atteint la température d'eau définie2. Lorsque la cuisinière atteint la température ambiante définie3. Lorsque la température des fumées dépasse 200°C Pendant la phase de modulation, la cuisinière marche à la puissance minimale - puissance 1, tant que la température ne descende en dessous de la valeur limite.
Standby - Régime de veille
La cuisinière passe en régime de veille lorsque l'une des deux est remplie: <ol style="list-style-type: none">1. Lorsque la cuisinière atteint la température d'eau définie, elle passe en régime de modulation et continue à augmenter la température d'eau par inertie de 4°C supérieure à la température d'eau définie.2. Lorsque le thermostat externe (d'ambiance) réagit Dans le régime de veille, le dosage de granulés est stoppé et la cuisinière s'arrête. La cuisinière se remet en marche lorsque la température d'eau dans le bouilleur descend de 4°C en dessous de la valeur programmée ou lorsque le thermostat d'ambiance est activé.
Safety - Sécurité
L'état de sécurité se produit lorsque la température des fumées dépasse 230°C et lorsque la température d'eau dans le bouilleur atteint 85°C. Dans cette phase, le dosage des granulés s'arrête tant que la température des fumées ne descende en dessous de 230°C ou la température d'eau dans le bouilleur en dessous de 85°C. Si la température ne descend pas dans les 60 secondes suivantes, la cuisinière passe en état d'alarme et affiche le message d'erreur Er04 ou Er05.
Extinguishing - Mise hors marche
La cuisinière est mise hors marche par un appui prolongé de plus de 3 secondes sur la touche P2. La phase de mise hors

<p>marche s'ensuit pendant laquelle le dosage des granulés est stoppé, alors que le moteur d'évacuation des fumées et la pompe tournent à la capacité maximale pour refroidir le bouilleur aussitôt que possible. La durée minimale de la phase de mise hors marche est de 300 secondes, et la condition pour l'arrêt complet de la cuisinière est que la température des fumées soit inférieure à 70°C.</p>
<p>OFF - Arrêt</p> <p>Dans cet état, la cuisinière est à l'arrêt complet et aucune sortie de la cuisinière (moteur des fumées, pompe, bougie d'allumage et vis sans fin) n'est active.</p>
<p>Block - Blocage</p> <p>L'état de blocage se produit en cas d'erreur ou d'alarme. En état de blocage, le ventilateur des fumées, la vis sans fin et la bougie d'allumage sont désactivés. Pour débloquer, tenir la touche P2 appuyée pendant plus de 3 secondes: si les conditions de blocage ou la cause d'alarme ne sont plus présents, le système s'arrête.</p>
<p>Recover Ignition - Rétablissement de l'allumage</p> <p>La cuisinière passe dans cette phase dans les deux cas suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En cas de coupure d'alimentation dans le mode d'opération alors que la température des fumées est supérieure à 45°C. 2. En appuyant l'interrupteur principal lorsque la cuisinière se trouve en phase de mise hors marche.

14.5. PROBLEMES POTENTIELS ET REMEDES

Message affiché	Description	Causes possibles	Réinitialisation de l'erreur	Remèdes possibles à la cause d'alarme
Er01	Activation de l'alarme de sécurité	Température d'eau élevée dans le bouilleur	Attendre que la cuisinière soit refroidie, dévisser le capuchon plastique sur le thermostat du coté arrière de la cuisinière et appuyer la touche de réinitialisation	Vérifier le bon fonctionnement de la pompe
		Pompe défectueuse ou mal raccordée		Contacter le service
		Thermostat défaillant		
Er02	Activation du pressostat de sécurité	Le conduit d'évacuation des fumées obstrué	Appuyer sur la touche P3 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier la propreté des conduits des fumées et de la cheminée
		Cheminée mal installée		Contacter le service
		Pressostat défaillant		
Er03	Arrêt à cause de la température trop basse des fumées	Mauvaise combustion (il reste peu ou trop de granulés dans le foyer)	Attendre que la cuisinière s'arrête, ensuite appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier la dimension des granulés
		Le réservoir de granulés est vide		Vérifier si le foyer est encrassé
		Capteur des fumées défaillant		Vérifier l'état des conduits des fumées
Er05	Arrêt à cause de la température trop basse des fumées	Température des fumées dépasse la valeur limite prévue	Attendre que la cuisinière s'arrête, ensuite appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Transfert thermique insuffisant - contacter le service
		Le conduit d'évacuation des fumées obstrué		Vérifier si les conduits des fumées et la cheminée sont encrassés
		Capteur des fumées défaillant		
Er07	Erreur de l'encodeur	Absence du signal de l'encodeur	Attendre que la cuisinière s'arrête, ensuite appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Contacter le service
Er08	Erreur de l'encodeur	Le moteur d'évacuation des fumées ne réagit pas	Attendre que la cuisinière s'arrête, puis appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Contacter le service
		Le moteur d'évacuation des fumées tourne à une vitesse différente de celle qui est définie		
Er11	Erreur de minuterie	Problèmes avec la minuterie interne	Appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier si l'heure programmée est exacte
		Capacité insuffisante de la pile interne		Vérifier la programmation dans le mode Chrono
Er12	Allumage de la	Erreur d'allumage de la cuisinière	Attendre que la cuisinière s'arrête, puis appuyer la touche P2 et la tenir	Vérifier l'état et la qualité des granulés
		Pendant la phase d'allumage, la température des fumées		Vérifier l'encrassement et le tirage des conduits de cheminée

	cuisinière raté	n'est pas atteinte	appuyée plus de 3 secondes	Contactez le service
		D		
		Défaillance du capteur des fumées		
Er15	Coupure d'alimentation	Coupure d'alimentation électrique pendant l'opération de la cuisinière	Appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier le bon état du système et du circuit Contactez le service
Er16	Erreur de communication entre l'électronique et l'affichage	Coupure du câble de l'affichage	Appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier le câble et les connecteurs du câble de l'affichage Contactez le service
		Connecteur du câble de l'affichage endommagé		
Er17	Erreur du débitmètre d'air primaire	Le débitmètre d'air primaire ne règle pas l'opération de la cuisinière	La cuisinière continue l'opération sans adaptation d'air primaire. Arrêter la cuisinière pour réactiver le débitmètre. Attendre que la cuisinière s'arrête, puis appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier si le tube d'aspiration d'air primaire est encrassé. Vérifier l'encrassement et le tirage des conduits de cheminée Contactez le service
Er39	Capteur du débitmètre d'air primaire endommagé	Défaillance du capteur	La cuisinière continue l'opération sans adaptation d'air primaire	Contactez le service
Er41	Le débit minimal d'air primaire dans la phase de contrôle n'est pas atteint	Obstruction ou encrassement important du tube d'aspiration d'air primaire Obstruction du conduit des fumées Porte mal fermée dans la phase d'allumage	Attendre que la cuisinière s'arrête, puis appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier et nettoyer le tube d'aspiration d'air primaire Vérifier l'encrassement et le tirage des conduits des fumées et de la cheminée Vérifier si la porte du foyer ferme bien Contactez le service
Er42	Le débit d'air primaire dépasse la valeur maximale permise	La quantité d'air aspiré trop importante	Attendre que la cuisinière s'arrête, puis appuyer la touche P2 et la tenir appuyée plus de 3 secondes	Vérifier le tube d'aspiration d'air primaire Vérifier l'encrassement et le tirage des conduits des fumées et de la cheminée Contactez le service

NOTE: Si le remède recommandé ne résout pas la cause directe d'activation de l'alarme, CONTACTER IMPERATIVEMENT LE CENTRE D'APPEL ALFA PLAM ou le service autorisé le plus proche.

15. MESURES DE SECURITE

La cuisinière est équipée de dispositifs de sécurité suivants:

- **REGULATEUR DE PRESSION:** Il contrôle la pression dans le conduit des fumées. Il arrête le mécanisme de transport des granulés par vis sans fin si le conduit est obstrué ou s'il y a contre-pression (le vent).

- **CAPTEUR DE TEMPERATURE DES FUMÉES**

Il mesure la température des fumées et permet ou arrête l'allumage de la cuisinière si la température des fumées descend en dessous de la valeur limite programmée.

- **THERMOSTAT DE CONTACT SUR LE BOÎTIER DE LA VIS SANS FIN**

Si la température la valeur limite programmée, l'opération de la cuisinière est immédiatement arrêtée.

- **THERMOSTAT DE CONTACT DANS LE BOUILLEUR**

Si la température la valeur limite programmée, l'opération de la cuisinière est immédiatement arrêtée.

- **CAPTEUR DE TEMPERATURE D'EAU**

Lorsque la température s'approche de la température d'arrêt de 80°C, le capteur envoie la commande à la cuisinière d'effectuer une suite de cycles de refroidissement ou arrête son opération automatiquement au moyen de "ECO-STOP" afin d'empêcher le blocage du capteur capillaire de température.

- **SECURITE ELECTRIQUE**

La cuisinière est protégée de grosses perturbations électriques par des fusibles standards installés dans l'interrupteur principal du côté arrière de la cuisinière et sur le panneau de contrôle.

- **VENTILATEUR D'EVACUATION DES FUMÉES**

Si la ventilateur s'arrête, le panneau de contrôle bloque tout de suite le chargement de granulés et un signal d'alarme est affiché à l'écran.

- MOTEUR ET REDUCTEUR

Si le groupe motoréducteur arrête de tourner, la cuisinière continue son opération jusqu'à ce que la flamme ne s'éteigne faute du manque d'oxygène et jusqu'à ce que le niveau de refroidissement minimal ne soit atteint.

- COUPURE DE COURANT TEMPORAIRE

Après une coupure de courant courte, la cuisinière passe automatiquement à la phase de refroidissement.

- ABSENCE D'ALLUMAGE

Si la flamme manque à se développer lors de l'allumage, la cuisinière passe en état d'alarme.

16. PANNES - CAUSES POSSIBLES - REMEDES

PANNES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES
Les granulés ne sont pas chargés dans le foyer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réservoir de granulés est vide. 2. La vis sans fin est bloquée. 3. Le groupe motoréducteur de la vis sans fin en panne. 4. La carte de circuit électronique est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir le réservoir. 2. Vider le réservoir et débloquer la vis sans fin. 3. Remplacer le groupe motoréducteur. 4. Remplacer la carte de circuit électronique.
Apparition de l'humidité dans le bouilleur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Condensation des fumées. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comparer la puissance totale des éléments de chauffage installés avec la puissance de la cuisinière. Si la puissance totale des éléments de chauffage installés est supérieure à la puissance totale que la cuisinière délivre à l'eau du circuit, installer une cuisinière plus puissante ou adapter le nombre de radiateurs à la puissance de la cuisinière.
La flamme s'éteint ou la cuisinière s'arrête automatiquement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réservoir de granulés est vide. 2. Le foyer de combustion n'est pas alimenté en granulés. 3. Intervention du capteur de sécurité de la température des granulés. 4. La porte n'est pas fermée jusqu'au bout ou les bandes d'étanchéité sont usées. 5. Granulés inadéquats. 6. Chargement de granulés insuffisant. 7. Le foyer de combustion est encrassé. 8. La cheminée est bouchée. 9. Problèmes ou panne de pressostat. 10. Moteur du ventilateur des fumées endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir le réservoir de granulés. 2. Même remède que le précédent. 3. Laisser la cuisinière refroidir complètement et essayer de l'allumer de nouveau. Si le problème persiste, contacter le service technique. 4. Fermer la porte ou remplacer les bandes d'étanchéité par de nouvelles bandes originales. 5. Changer le type de granulés; choisir un type recommandé par le fabricant. 6. Vérifier le dosage et les réglages. 7. Nettoyer le foyer de combustion en accord avec les instructions dans la présente notice. 8. Nettoyer la cheminée. 9. Remplacer le pressostat. 10. Vérifier le moteur et le remplacer au besoin.
La cuisinière marche quelques minutes, puis s'arrête	<ol style="list-style-type: none"> 1. La phase de mise en marche n'est pas complétée. 2. Coupure de courant temporaire. 3. Le conduit des fumées est bouché. 4. Problèmes ou panne du capteur de température. 5. La bougie d'allumage est abîmée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Répéter la procédure de mise en marche. 2. Même remède que le précédent. 3. Nettoyer le conduit des fumées. 4. Vérifier ou remplacer le capteur. 5. Vérifier ou remplacer la bougie d'allumage.
Dépôt de granulés dans le foyer de combustion. La vitre de la porte est encrassée et la flamme est faible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manque d'air de combustion. 2. Granulés humides ou inappropriés. 3. Le moteur du système d'évacuation des fumées est en panne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer le foyer de combustion et vérifier si tous les orifices sont libres. Procéder au nettoyage régulier du foyer de combustion et du conduit des fumées. Vérifier si le tube d'aspiration d'air n'est pas bouché. Vérifier l'état de la bande d'étanchéité de la porte. 2. Remplacer le type de granulés. 3. Vérifier le moteur et le remplacer au besoin.
Le moteur du ventilateur d'évacuation des fumées ne marche pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cuisinière est débranchée du courant. 2. Le moteur est défectueux. 3. Le panneau de contrôle est en panne. 4. Le panneau de contrôle ne fonctionne pas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier la tension du réseau électrique et les fusibles. 2. Vérifier le moteur et le condensateur et les remplacer au besoin. 3. Remplacer la carte de circuit électronique. 4. Remplacer le panneau de contrôle.

<p>En mode automatique, la cuisinière marche constamment à capacité maximale</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le thermostat est réglé à la position maximale. 2. Le thermostat d'ambiance mesure toujours l'air froid. 3. Le capteur de température est défaillant. 4. Le panneau de contrôle est en panne ou ne marche pas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler de nouveau la température du thermostat. 2. Changer la position du capteur. 3. Vérifier le capteur et le remplacer au besoin. 4. Vérifier le panneau de contrôle et le remplacer au besoin.
<p>La cuisinière ne s'allume pas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupure d'alimentation électrique. 2. Le capteur de granulés est bloqué. 3. Le pressostat ne marche pas (signale le blocage). 4. Les conduits des fumées ou la cheminée sont bouchés. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier si le connecteur est bien branché dans la prise de courant et si l'interrupteur principal est placé dans la position "I". 2. Débloquer le capteur à l'aide du thermostat situé du côté arrière de la cuisinière. Si elle bloque de nouveau, remplacer le thermostat. 3. Remplacer le thermostat. 4. Ramoner les conduits des fumées ou la cheminée.

17. INFORMATIONS RELATIVES A LA MISE EN DECHARGE ET LE DEMONTAGE DE LA CUISINIERE

Le démontage et la mise en décharge de la cuisinière usée sont la responsabilité de l'utilisateur.

Le propriétaire de la cuisinière doit respecter les règlements en vigueur locaux relatifs à la sécurité et la protection de l'environnement. Le démontage et la mise en décharge de la cuisinière peuvent être confiés à un tiers s'il s'agit d'une société autorisée pour la collecte et la mise en décharge de matériaux pareils.

NOTE: Vous êtes en tout cas obligés de respecter les règlements en vigueur du pays dans lequel la cuisinière est utilisée en ce qui concerne la mise en décharge de ce type d'appareils (objets) et, au besoin, déclarer la mise en décharge de l'appareil.

ATTENTION

Le démontage de la cuisinière peut être effectué uniquement lorsque le foyer de combustion est éteint et la cuisinière débranchée du réseau électrique (pas d'alimentation électrique).

- enlever toutes les pièces électriques
- jeter les piles de la carte du circuit électronique dans un conteneur à déchets correspondant en accord avec les règlements;
- enlever les piles des cartes de circuits électroniques que vous gardez;
- démonter la construction métallique de la cuisinière à l'aide d'une société autorisée.

ATTENTION

La décharge de la cuisinière non autorisée dans un lieu public représente un risque sérieux pour les gens et les animaux. Le propriétaire est l'unique responsable dans des cas pareils pour les blessures éventuelles des gens et des animaux.

Une fois la cuisinière démontée, la marque CE, la présente notice et toute la documentation de la cuisinière doivent être détruites.

