

JUSTUS

F

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

Modèle en acier



Modèle pierre ollaire



JUSTUS
Rustico-90 2.0 II

CE

Table des matières

1. Explication des symboles et protection de l'environnement	3
1.1 Explication des symboles	3
1.2 Protection de l'environnement	3
2. Information produit et éléments de commande	4
3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité	6
3.1 Utilisation conforme à la législation	6
3.2 Consignes de sécurité	6
4. Description de l'appareil	8
4.1 Pièces fournies	8
4.2 Pièces non-fournies	8
4.3 Pièces de rechange d'origine	8
4.4 Description de l'appareil	9
4.5 Caractéristiques techniques	10
4.6 Réglage de base pour contrôle conformément à la norme EN 12815	10
4.7 Croquis/Dimensions	11
5. Combustibles	12
5.1 Combustibles autorisés	12
6. Conduit des fumées et apport d'air	13
6.1 Raccordement au conduit des fumées / raccordement tuyaux	13
6.2 Possibilités de raccordement pour l'évacuation des fumées	13
6.2.1 Raccordement par le haut	14
6.2.2 Raccordement par le côté	14
6.2.3 Raccordement par l'arrière	15
7. Installation et mise en service	16
7.1 Installation	16
7.2 Ajuster la cuisinière à combustible solide / régler la hauteur de la cuisinière	16
7.3 Premier feu	17
7.4 Desserrer le verrouillage de transport de l'habillage du foyer	17

8. Utilisation	18
8.1 Phase d'allumage	18
8.2 Réalimentation de l'appareil	19
8.3 Réglage de la puissance de chauffage	19
8.4 Chauffage à la mi-saison	20
8.5 Cuisiner, cuire au four, rôtir	20
8.5.1 Cuisiner	20
8.5.2 Cuire au four et rôtir	20
8.6 Décrasser et décendrer	21
9. Nettoyage, entretien et maintenance	22
9.1 Entretien de la plaque de cuisson	22
9.2 Décendrer la grille vibrante	22
9.3 Cendrier et compartiment des cendres	22
9.4 Foyer et canaux de circulation de fumée	22
9.5 Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable	23
9.6 Nettoyage des poignées en bois	23
9.7 Nettoyage des vitres de la porte du foyer et de la porte de la chambre de cuisson	23
9.8 Nettoyage de la chambre de cuisson	23
9.9 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien	23
10. Remédier aux dysfonctionnements	24
11. Service après-vente	27
12. Garantie contractuelle JUSTUS	28
13. Conformités aux normes	29
13.1 Normes en vigueur	29
14. Déclaration de performances	33
15. Déclaration de conformité EU	34
16. Marquage CE	34
17. Label énergétique et fiche produit selon les normes EU	35
18. Documentation technique	35
19. Identification de l'appareil	36

1. Explication des symboles, protection de l'environnement

1.1 Explication des symboles

Mises en garde



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

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

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



Les informations importantes ne concernant pas de situations à risques pour l'homme ou le matériel sont signalées par le symbole ci-contre. Elles sont limitées par des lignes dans la partie inférieure et supérieure du texte.

Informations importantes

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

1.2 Protection de l'environnement

Élimination des emballages

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

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

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

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

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

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

Élimination de l'appareil en fin de vie

Si l'appareil doit être éliminé dans son intégralité, veuillez vous adresser aux entreprises locales d'élimination des déchets.

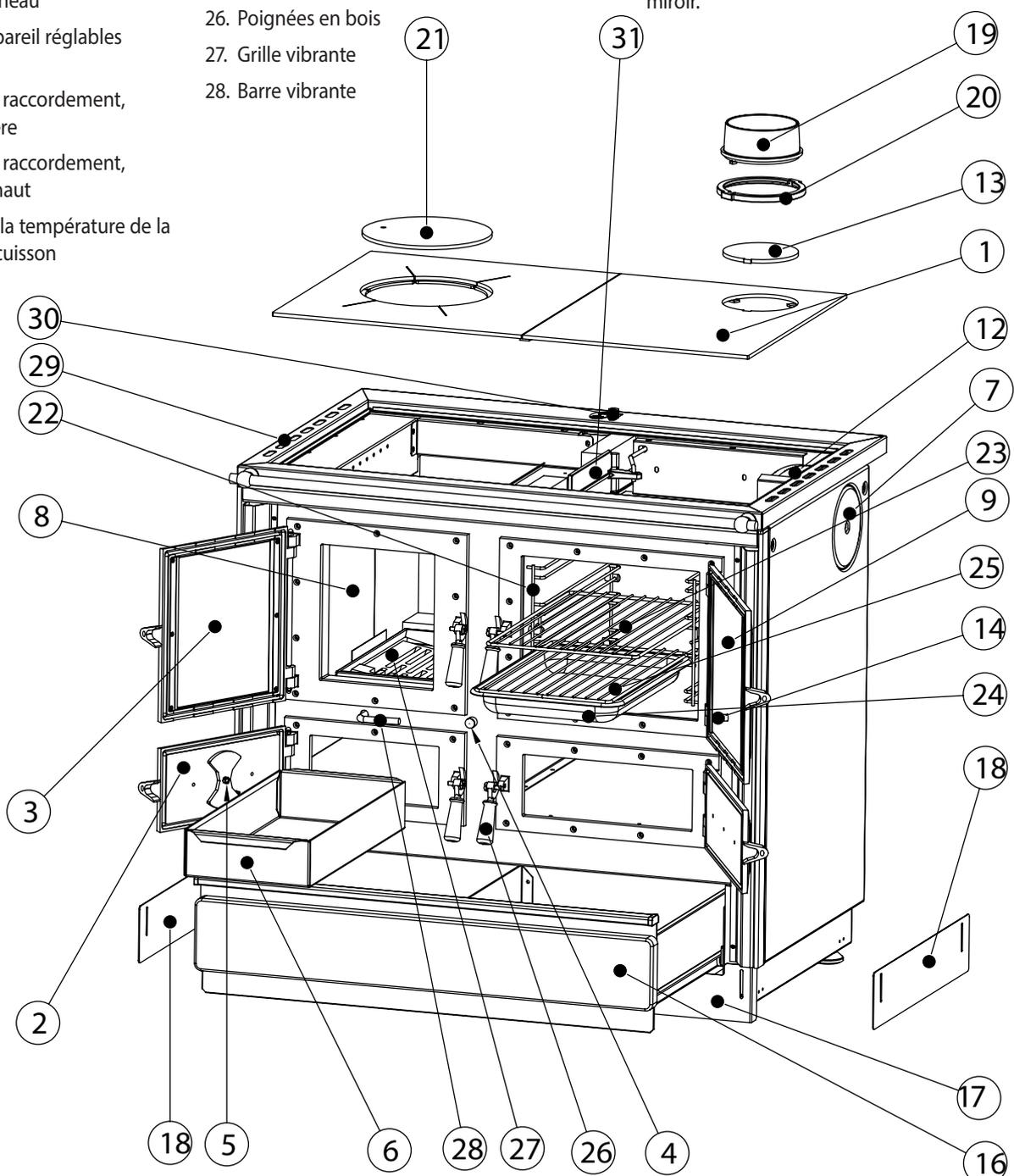
La majeure partie des composants de l'appareil peut être réutilisée (recyclée) en raison des principaux matériaux utilisés, à savoir la tôle d'acier ou la fonte.

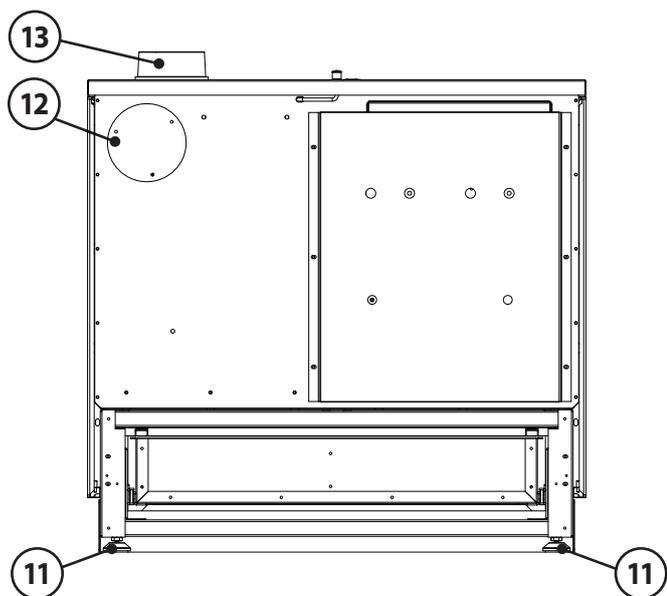
Pour un aperçu des matériaux utilisés pour les différents composants de l'appareil et leur élimination, veuillez consulter le tableau ci-dessous :

Composant de l'appareil	Matériau	Démontage	Élimination
Habillage du foyer	Vermiculite	Retirer	Déchets résiduels
	Béton réfractaire	Retirer	Déchets résiduels
Vitre	Vitrocéramique	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Joints d'étanchéité	Fibre de verre	Décoller ou desserrer les vis	Fibres minérales artificielles (KMF) : se renseigner sur les possibilités d'élimination locales
Habillage en pierre	Pierre naturelle	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Habillage en céramique	Céramique	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Corps de l'appareil	Tôle d'acier	-	Déchets métalliques
Porte(s) de l'appareil	Fonte	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
	Tôle d'acier	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
Autres composants métalliques	Métal	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
Composants électriques ou électroniques	-	Desserrer les vis de fixation	Système de reprise des appareils électriques usagés

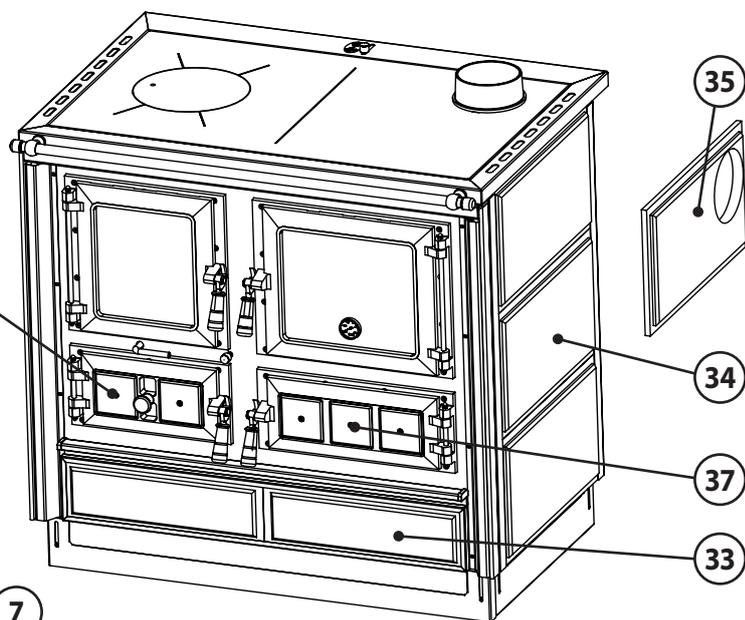
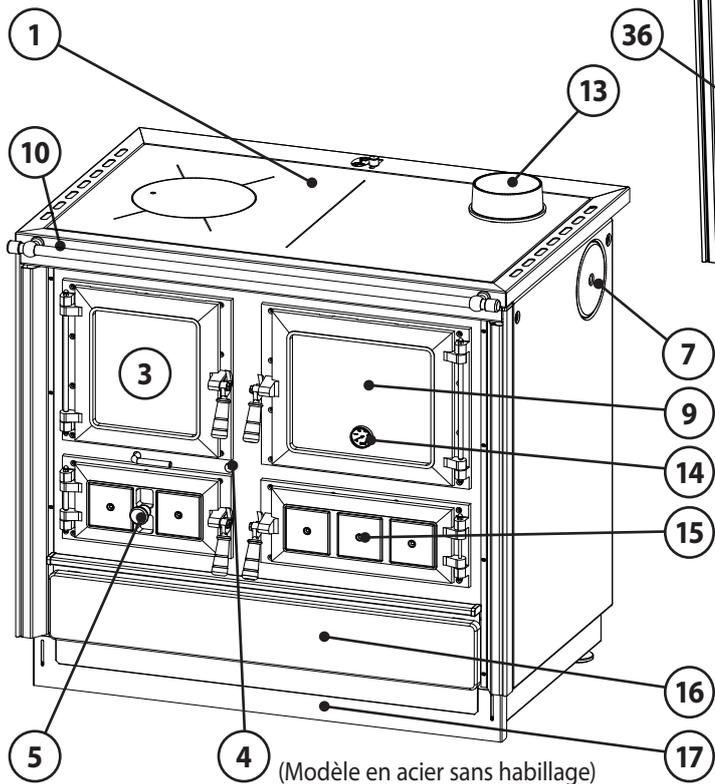
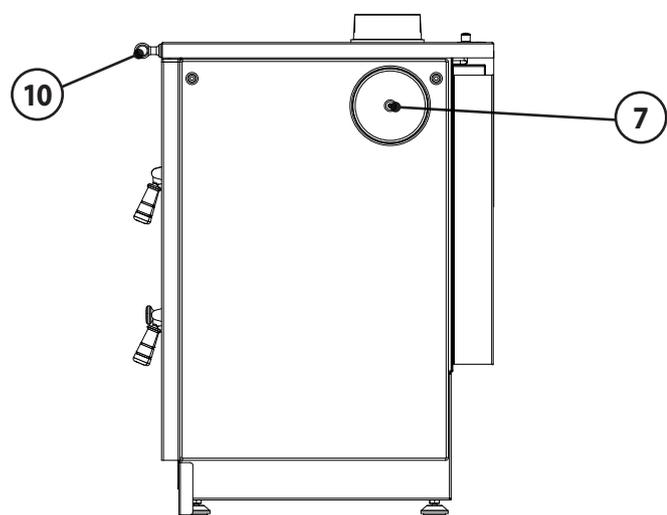
- | | | |
|--|--|--|
| 1. Plaque de cuisson | 18. Plinthes latérales réglables (non montées, accessoires fournis) | 29. Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable |
| 2. Porte du cendrier/
Compartiment des cendres | 19. Buses (non montées, accessoires fournis) | 30. Unité de commande soupape d'étranglement (Phase d'allumage/ Transition entre cuire et rôtir) |
| 3. Porte ouverture du foyer/Foyer | 20. Bague de montage pour buse (pour sortie par le côté et par l'arrière, accessoires fournis) | 31. Soupape d'étranglement |
| 4. Position air secondaire | 21. Couvercle de plaque de cuisson | 32. « Main froide » (sans illustration) pour retirer le couvercle de la plaque de cuisson |
| 5. Régulateur air primaire | 22. Rail de la chambre de cuisson gauche et droite (quatre châssis, amovible) | |
| 6. Cendrier | 23. Grille de cuisson chromée | |
| 7. Possibilité de raccordement par le côté (pour la version en pierre ollaire en option sur demande) | 24. Plaque de four émaillée | |
| 8. Revêtement du foyer | 25. Grille de support supplémentaire pour plaque de four chromée | |
| 9. Porte de la chambre de cuisson /
Chambre de cuisson | 26. Poignées en bois | |
| 10. Barre de fourneau | 27. Grille vibrante | |
| 11. Pieds de l'appareil réglables en hauteur | 28. Barre vibrante | |
| 12. Possibilité de raccordement, sortie à l'arrière | | |
| 13. Possibilité de raccordement, sortie par le haut | | |
| 14. Affichage de la température de la chambre de cuisson | | |
| 15. Trappe de nettoyage /
Bac de nettoyage | | |
| 16. Tiroir | | |
| 17. Plinthe avant réglable (montée) | | |

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





1. Plaque de cuisson
2. Porte du cendrier/Compartment des cendres
3. Porte ouverture du foyer/Foyer
4. Régulateur air secondaire (repoussé vers l'arrière = ouvert)
5. Régulateur air primaire (rosette d'air primaire dans la porte du cendrier)
7. Possibilité de raccordement par le côté (pour la version en pierre ollaire en option sur demande)
9. Porte de la chambre de cuisson/Chambre de cuisson
10. Barre de fourneau
11. Pieds de l'appareil réglables en hauteur
12. Couvercle obturateur Possibilité de raccordement, sortie à l'arrière
13. Couvercle obturateur Possibilité de raccordement, sortie par le haut
14. Affichage de la température de la chambre de cuisson
15. Trappe de nettoyage/Bac de nettoyage
16. Tiroir
17. Plinthe avant réglable (montée)
33. Tiroir avec plaques en pierre ollaire
34. Habillage latéral en pierre ollaire (2 x 3 pierres)
35. Plaques en pierre ollaire en option pour raccordement latéral (cf. page 8 « Pièces non-fournies »)



(Modèles avec habillage en pierre ou céramique)

36. Porte du cendrier avec plaque en pierre ollaire/ Compartiment des cendres
37. Trappe de nettoyage avec plaques en pierre ollaire/ Bac de nettoyage

3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité

3.1 Utilisation conforme à la législation

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

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

Les phases de combustion atteignent 1 heure pour la quantité de combustible recommandée de 2,45 kg pour le bois.

Il est interdit de chercher à prolonger la phase de combustion en utilisant des quantités de bois plus importantes.

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

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



AVERTISSEMENT !
Risques de brûlures au contact des fumées chaudes

La cuisinière à combustible solide ne peut être utilisée que si le couvercle de la **plaque de cuisson (21)** et le **couvercle obturateur (13)** ont été correctement insérés et sont bien fixés !

3.2 Consignes de sécurité



PRUDENCE !
Risques de brûlures dus à des parties chaudes de l'appareil

Pendant le fonctionnement du poêle, les surfaces, les portes de foyer, les éléments de commande, le conduit de fumées et la vitre sont très chauds.
Veuillez toujours porter des gants de protection pour toute manipulation de l'appareil.

- **Sécurité produit**

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

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

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

- **Conseils d'utilisation**

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

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

- **Conduite à tenir en cas d'urgence**

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

- ▶ Mettez en garde les personnes présentes et demandez-leur de quitter le bâtiment sans attendre.

- ▶ Mettez immédiatement l'appareil hors-service.

- **Risque d'incendie**

- ▶ N'entreposez jamais de matériaux ou liquides inflammables dans le tiroir du bas ou sur l'appareil ou en sa proximité.

- ▶ Ne placez aucun objet inflammable (par ex. tapis, meubles, plantes) à proximité de la porte du foyer.

- ▶ L'appareil doit être installé dans le respect des distances de sécurité en vigueur.

- **Danger dû à une alimentation en air frais insuffisante**

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

- **Dégâts dus à des erreurs de manipulation**

Des erreurs d'utilisation peuvent entraîner des dommages personnels et/ou matériels ! L'appareil ne doit être utilisé qu'à **porte du foyer (3)** fermée !

- ▶ Veuillez vous assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas sans surveillance.

- ▶ Veuillez vous assurer que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les capacités physiques et mentales pour l'utiliser de manière conforme et adéquate.

- ▶ N'utilisez que les combustibles recommandés dans les limites quantitatives prescrites.

3.2 Consignes de sécurité (suite)

- ▶ Pour l'allumage, n'utilisez jamais de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) !
- ▶ Ne fermez jamais complètement les arrivées d'air tant que la cuisinière à combustion solide est en fonctionnement à cause des risques de déflagration dus à l'inflammation de gaz combustibles imbrûlés.
- ▶ La **porte du foyer (3)** ne doit être ouverte que pour l'alimentation en combustible.



RECOMMANDATION :

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

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

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

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

- **Risques de brûlures dus à des pièces chaudes**

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

- ▶ Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la **porte du foyer (3)**, la **porte de la chambre de cuisson (9)**, pour toute manipulation des régulateurs d'air et du **tiroir (16)** ainsi que pour la réalimentation de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil en marche !

- **Risques de brûlures lors de la cuisson/avec la surface de cuisson**



AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

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

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

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

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

- **Risques de brûlures lors de la cuisson au four/avec le four**



AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

Attention lors de l'ouverture de la **porte de la chambre de cuisson (9)** ! Ne vous penchez pas immédiatement au-dessus de la **porte ouverte de la chambre de cuisson (9)**. Lors de l'ouverture de la porte, un jet d'air chaud ou de vapeur d'eau s'échappe de la chambre de cuisson !

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

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

- ▶ Fermez toujours complètement la **porte de la chambre de cuisson (9)** lors des préparations dans la chambre de cuisson !

- **Conditions préalables, installation et premier feu**

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

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

- **Nettoyage, entretien et remèdes aux dysfonctionnement**

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

4. Description de l'appareil

4.1 Pièces fournies

- ▶ Veuillez vous assurer à la livraison que l'appareil est intact et au complet.
- Palette avec la cuisinière à combustible solide (→ p. 4 et 5)
- Gant, manuel d'utilisation et deuxième plaque signalétique (sans ill.)



Veuillez conserver la deuxième plaque signalétique en lieu sûr !

- « Main froide » (32) pour retirer le **couvercle de la plaque de cuisson (21)** (sans ill.)
- **Cendrier (6)**
- **Rail de four gauche et droite (22)**
- **Grille du four (23)**
- **Plaque de four (24)**
- **Grille de support supplémentaire pour plaque de four chromée (25)**
- **Buse pour conduit de fumée (19)** avec bague de montage (fermeture à baïonnette)
- **2 plinthes latérales réglables (18)** avec vis

4.2 Pièces non-fournies

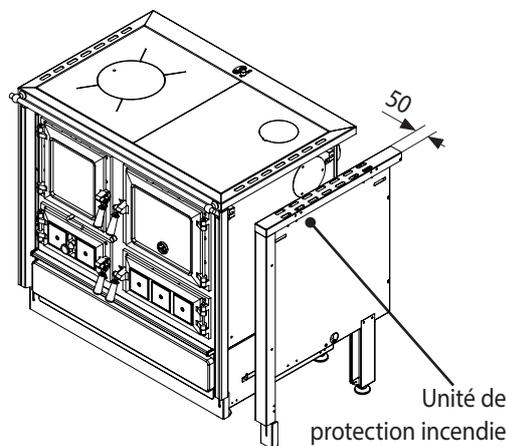
Les accessoires ci-dessous ne font pas partie de la livraison mais sont disponibles chez votre revendeur.

- **Unité de protection incendie** (ne convient pas pour la version en pierre ollaire !)

Justus Art. Nr. 9215 74 modèle blanc
 Justus Art. Nr. 9215 75 modèle noir
 Justus Art. Nr. 9215 76 modèle rouge bordeaux
 Justus Art. Nr. 9215 77 modèle crème
 Justus Art. Nr. 9215 78 modèle anthracite
 Justus Art. Nr. 9215 79 modèle vert

Avec cette unité de protection incendie, il est possible de prolonger ou d'intégrer directement la cuisinière à combustible solide à un meuble de cuisine !

La largeur de l'unité de protection incendie est de 50 mm; elle peut être montée à gauche ou à droite de la cuisinière à combustible solide.



- **Raccordement latéral pour la version en pierre ollaire**
 Plaque en pierre ollaire pour raccordement latéral (en option, sur demande)

Justus Art. Nr.: 9215 47 raccordement gauche
 Justus Art. Nr.: 9215 48 raccordement droite

4.3 Pièces de rechange d'origine

Veuillez pour cela vous adresser à votre revendeur.

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

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

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

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

4.4 Description de l'appareil

Appareil :

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

L'appareil est équipé d'une **grille vibrante (27)**.

L'alimentation en air primaire est contrôlée par une **rosette d'air primaire (5)** située sur la **porte du cendrier (2)**.

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

L'alimentation en air secondaire est réglée par une **tige de régulation (4)** intégrée à l'avant de l'appareil de cuisson.

La zone de la **plaque de cuisson (1)** située au-dessus du foyer sert à la cuisson rapide, la zone de la **plaque de cuisson (1)** à température plus basse (située au-dessus du four) est conçue pour cuire lentement et garder les aliments au chaud.

L'appareil peut être équipé d'une **unité de protection incendie** sur le côté (disponible en tant qu'accessoire) afin de réduire la charge thermique des matériaux adjacents (ne convient pas pour la version en pierre ollaire).

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

Habillage du foyer (8) :

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

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

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

Les briques de l'**habillage du foyer (8)** sont exclues de notre garantie contractuelle.

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



Veillez à placer avec précaution le combustible dans la chambre de combustion pour éviter d'endommager l'**habillage du foyer (8)** !



AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales**

L'utilisation de plaques d'habillage foyer ayant des propriétés thermiques inadéquates peut entraîner une surchauffe des murs et du mobilier à proximité de l'appareil !

Veillez donc utiliser exclusivement nos pièces de rechange d'origine !

4.5 Caractéristiques techniques

Paramètres	Unité	Valeur
Modèle de cuisinière à combustible solide :		Rustico-90 2.0 II
Type de construction :		2
Puissance nominale :	kW	7,0
Classe énergétique :		A
Indice d'efficacité énergétique EEI :		99
Rendement	%	≥ 75,0
Volume de chauffe DIN 18893 max.	m ³	144
Hauteur (réglable) :	mm	860 - 900
Largeur acier / pierre :	mm	900 / 915
Profondeur :	mm	600
Volume de la chambre de cuisson :	l	31
Chambre de cuisson (hauteur/largeur/profondeur) :	mm	302 / 250 / 433
Ouverture foyer :	mm	195 / 230
Taille des bûches maxi. :	cm	40
Poids acier / pierre :	kg	171 / 220
Apte à un fonctionnement en continu :		ja
Débit massique des fumées :	g/s	11,7
Dépression à allure nominale :	Pa	11
Température moyenne des fumées à la buse :	°C	218
Combustibles autorisés :		- Bois bûches - Briquettes de bois
Raccordement par le haut (bord arrière à axe buse) :	mm	190
Raccordement par l'arrière (sol - bas de buse):	mm	685*
Raccordement par l'arrière (bord extérieur à axe buse) acier / pierre :	mm	107 / 114,5
Raccordement par le côté (hauteur au bord inférieur de la buse)	mm	685*
Raccordement par le côté (bord arrière à axe buse) :	mm	190
Ø Raccordement tuyaux	mm	120

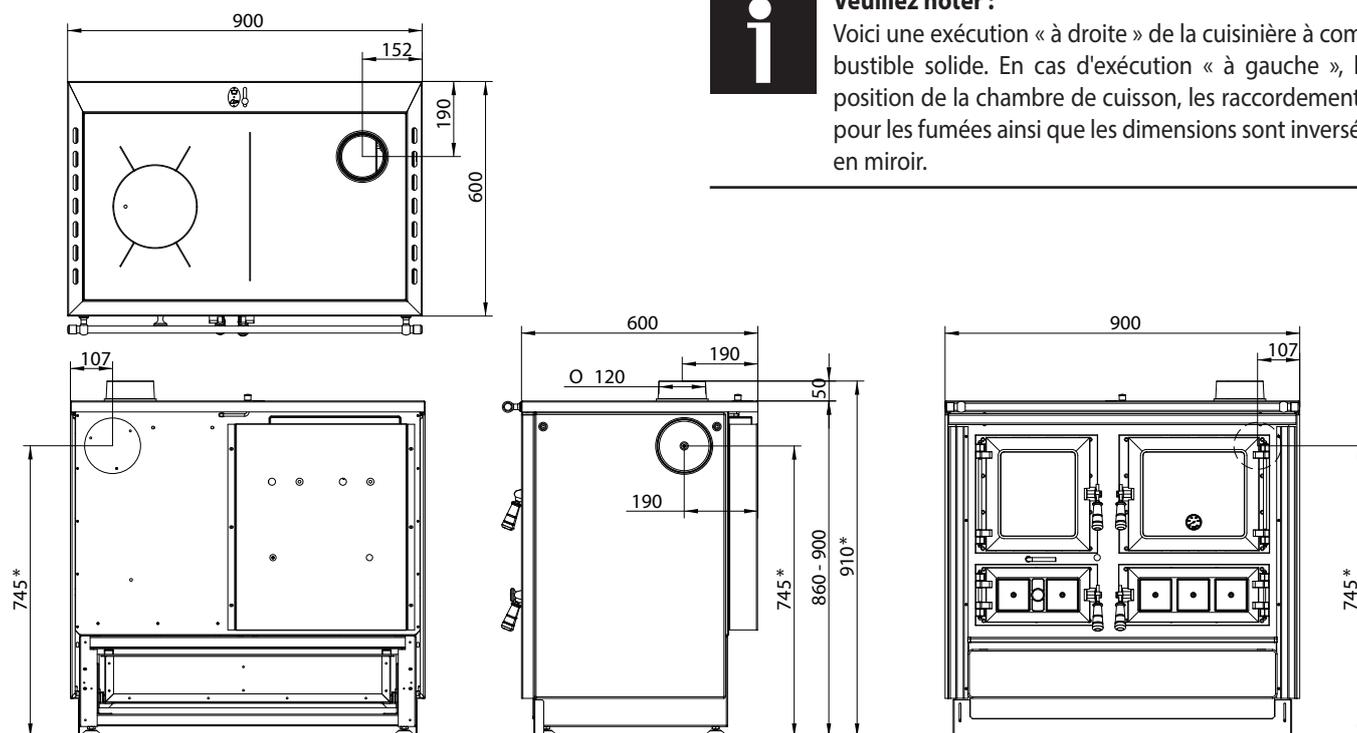
*Les dimensions dépendent de la hauteur de la cuisinière (860-900 mm)

4.6 Réglages de bases pour contrôle norme EN 13240

Bûches de hêtre :	
Taille des bûches :	23 cm
Dépression :	11 Pa
Air primaire :	fermé
Air secondaire :	ouvert
Soupape d'étranglement :	fermée
Charge de combustible :	2,45 kg

4.7 Croquis / Dimensions

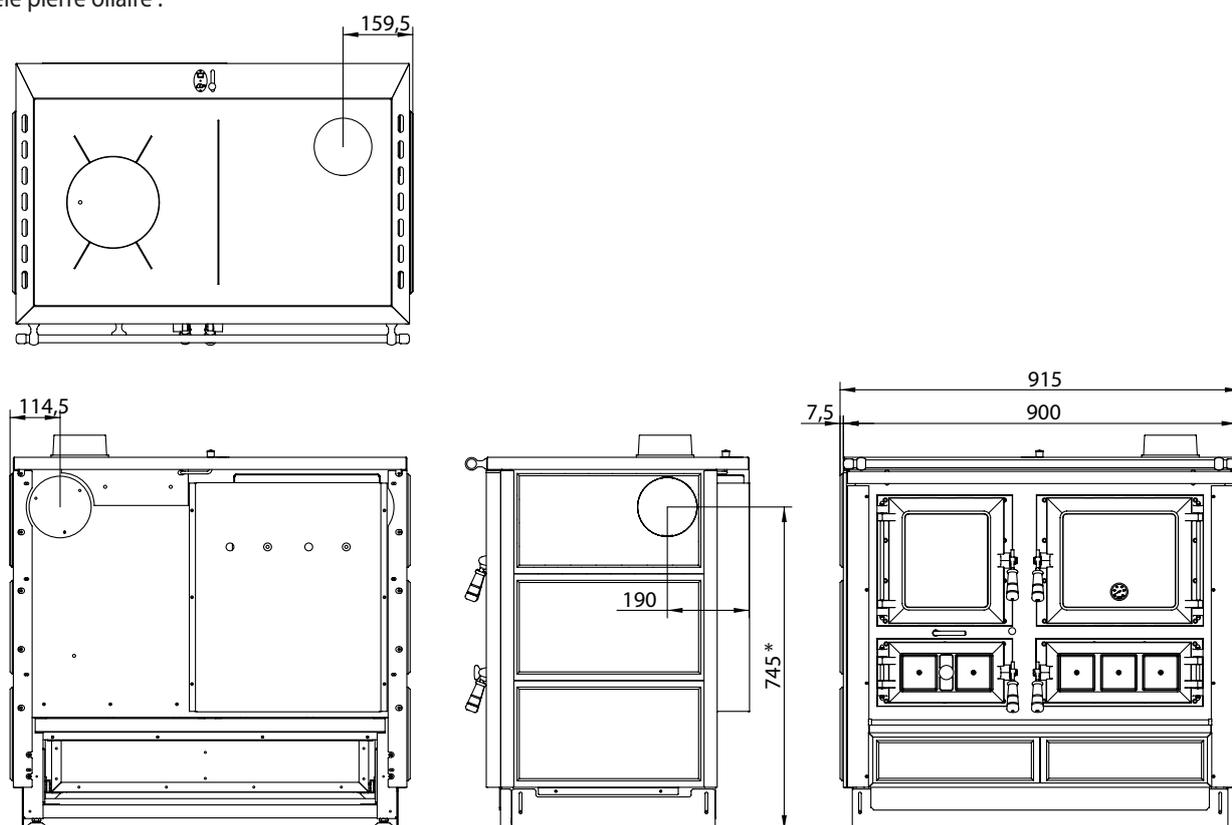
Modèle en acier :



Veillez noter :

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

Modèle pierre ollaire :



5. Combustibles

5.1 Combustibles autorisés

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

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

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

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

Les bois les mieux appropriés sont les feuillus durs (bouleau, charme, hêtre). Ces bois ont une valeur énergétique particulièrement élevée et brûlent de façon propre à condition d'être bien secs. Les feuillus tendres (tilleul, saule, peuplier) sont à éviter et les résineux (pin, sapin) en usage permanent sont à proscrire.

Évitez les flambées trop vives qui provoquent des surchauffes brutales.



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

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

Il est interdit de brûler les substances suivantes :

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

6. Conduit des fumées et apport d'air

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

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

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



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

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

La dépression nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil est de 11 Pa. Une différence de plus de 25 % par rapport aux valeurs indiquées peut entraîner des dysfonctionnements :

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

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

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

► Veuillez dans ce cas installer un modérateur de tirage.

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

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

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

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

6.1 Raccordement au conduit des fumées / Raccordement

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

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

Tous les raccordements entre la cuisinière à combustible solide et le conduit des fumées doivent être stables, solides, étanches et sans tension. Veillez à ce que le conduit de raccordement ne dépasse pas à l'intérieur du conduit des fumées.

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

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

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

Dans le cas d'appareils avec plusieurs possibilités de raccordement, veillez à fermer hermétiquement la sortie non-utilisée à l'aide du cache obturateur prévu à cet usage.



Prévoyez un accès pour le ramonage et le nettoyage du conduit de raccordement et des canaux d'évacuation des fumées



Lors de l'installation de l'appareil, veuillez respecter les lois et règlements locaux en matière de construction !

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

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

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

6.2 Possibilités de raccordement pour l'évacuation des fumées

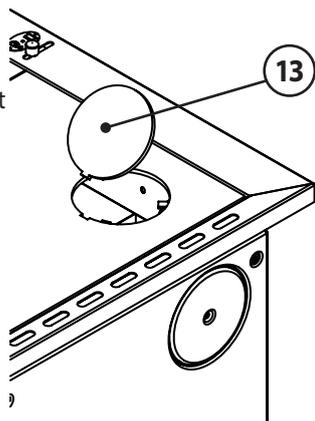


Veillez noter :

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

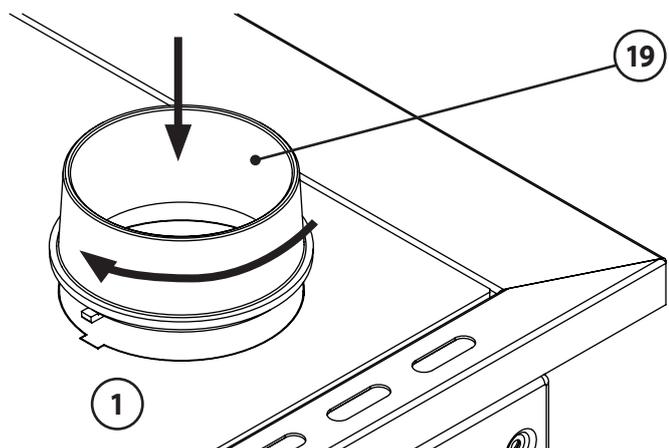
6.2.1 Raccordement par le haut

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



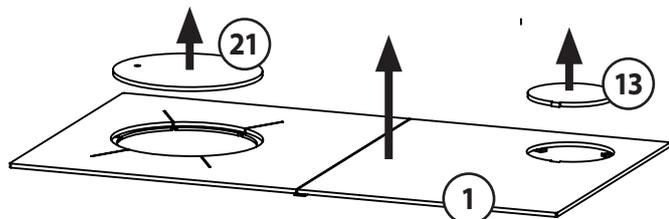
Montez à présent la **buse (19)** (incluse dans les accessoires) dans la **plaque de cuisson (1)** :

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

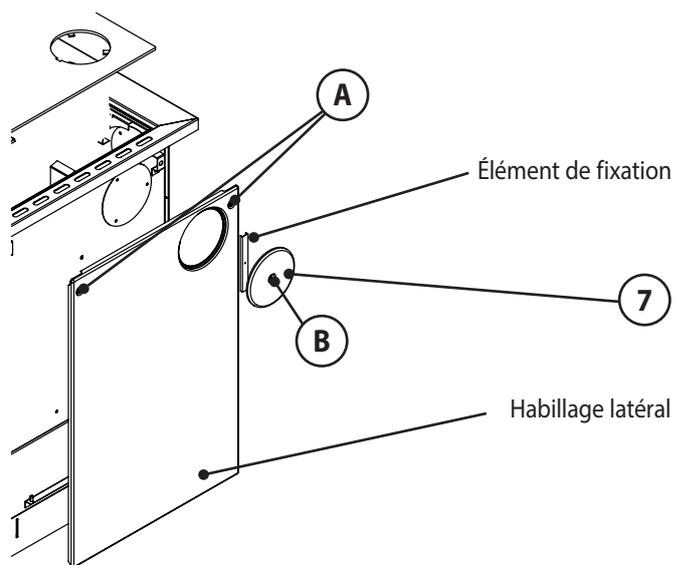


6.2.2 Raccordement par le côté
(En option pour la version en pierre ollaire !)

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

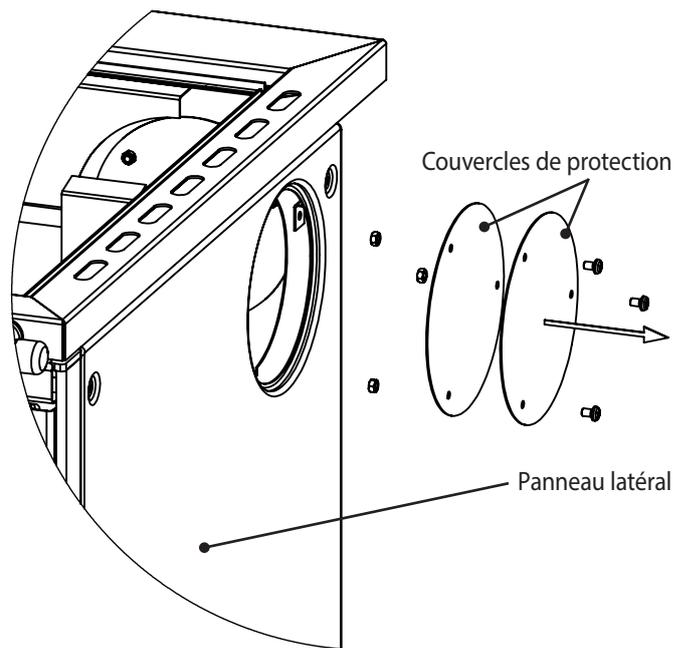


- ▶ Démontez l'**habillage latéral** avec le **couvrete obturateur (7)**. Pour cela, desserrez les deux **vis autotaraudeuses (A)** et retirez l'**habillage latéral**.
- ▶ Retirez le **couvrete obturateur (7)** avec l'**élément de fixation** correspondant. Desserrez la **vis autotaraudeuse (B)**.



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

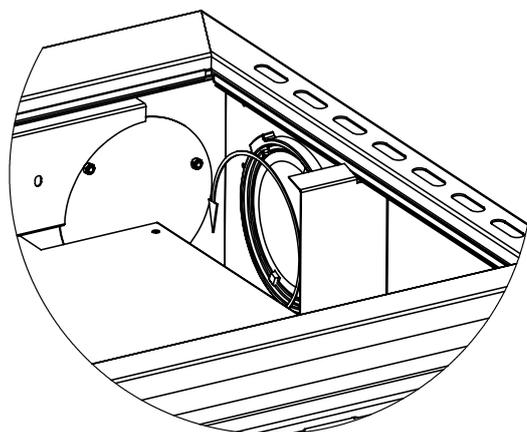
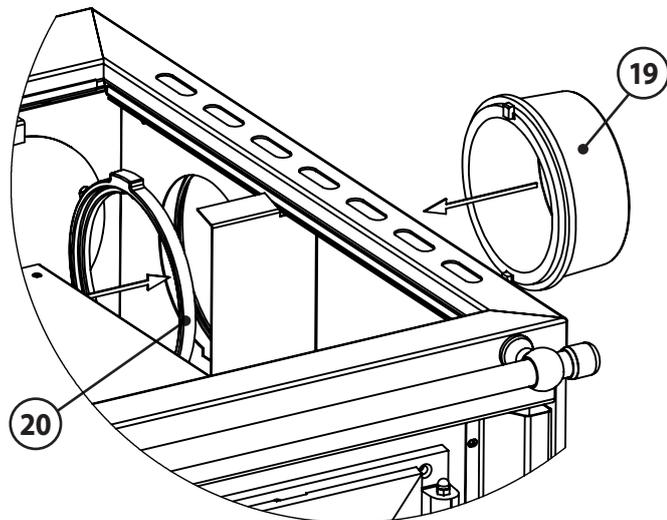
- ▶ Retirez ensuite les deux **couvretes de protection** galvanisés situés sur le **panneau latéral**. Desserrez les trois vis ainsi que les écrous.



Les deux **couvretes de protection** et les vis ne seront plus nécessaires !

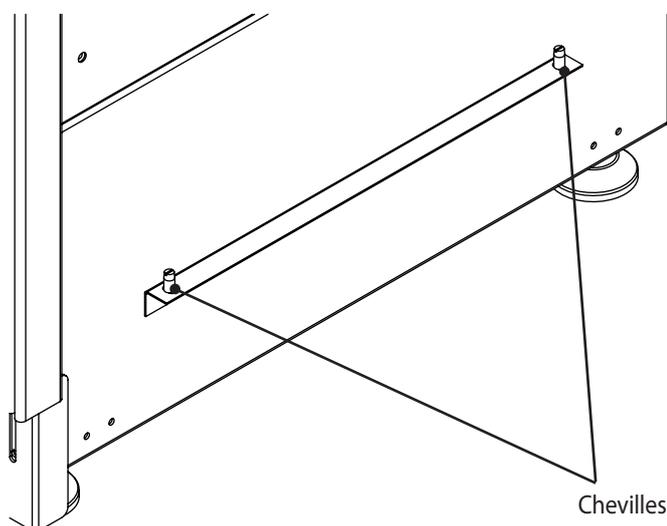
Montez à présent la **buse (19)** incluse dans les accessoires :

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

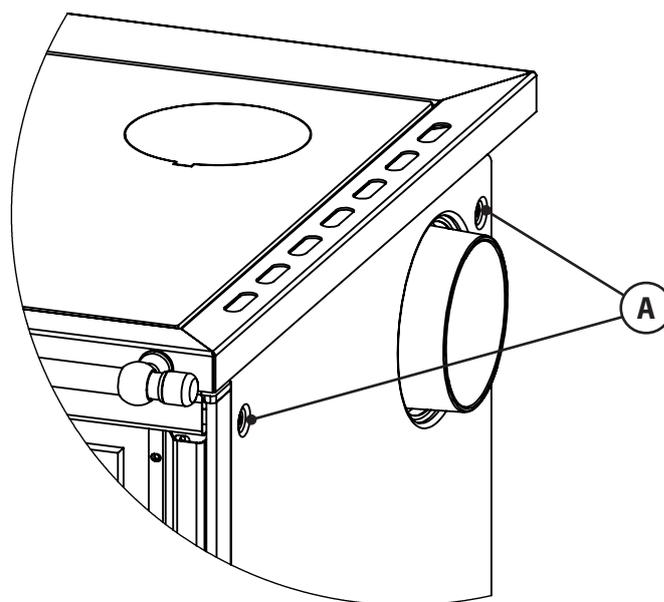


Remontez l'**habillage latéral**. Deux **chevilles** sont fixées sur le bord inférieur de l'**habillage latéral**.

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



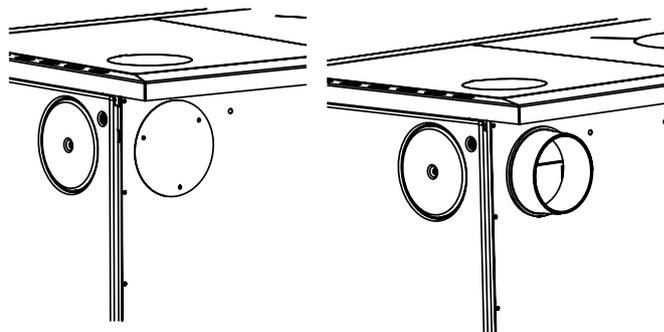
Chevilles



6.2.3 Raccordement par l'arrière

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

- Retirez les deux **couvertres de protection du panneau arrière**. Desserrez pour cela les trois vis ainsi que les écrous.
- Introduisez la **buse (19)** de l'intérieur dans l'ouverture du panneau arrière et fixez-la à l'aide de la **bague de montage (20)** (fermeture à baïonnette).



7. Installation et mise en service

7.1 Installation

Emplacement dans la pièce d'installation :

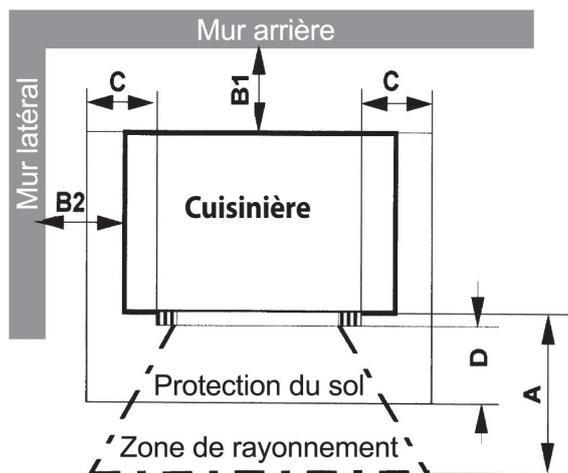
Pour éviter tout danger d'incendie, il est indispensable de strictement respecter les règles et consignes de sécurité locales en vigueur. Veuillez également respecter les distances minimales.

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



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

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



Distances minimales à respecter :

A: 75 cm dans la zone de rayonnement de la vitre
B1: 25 cm distance mur/meuble arrière
B2: 20 cm distance mur/meuble latéral, droite et gauche
C: 30 cm protection sol sur les côtés de la porte
D: 50 cm protection sol devant la porte
Les placards au-dessus de la cuisinière doivent se trouver à une distance d'au moins 90 cm de la plaque de cuisson.

Les distances minimales arrières (B1) et latérales (B2), ainsi que la distance minimale dans la zone du rayonnement de la vitre sont également mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Lors de l'installation, il est impératif de respecter une distance de sécurité d'au moins 45 cm entre le tuyau de raccordement sur toute sa longueur et tout objet combustible / inflammable ou mur porteur. Ceci peut nécessiter une distance entre l'appareil et le mur plus importante que celle mentionnée ci-dessus.

Ces distances minimales se réfèrent à des murs inflammables ou porteurs. Si ce n'est pas le cas, il est possible de réduire ces distances. Dans le cas de **murs hautement isolés** (valeur $U < 0,4 \text{ W/m}^2\text{-K}$) il faudra augmenter de 5 cm la distance minimale nécessaire entre le mur et l'appareil en fonction de la norme DIN 18896.

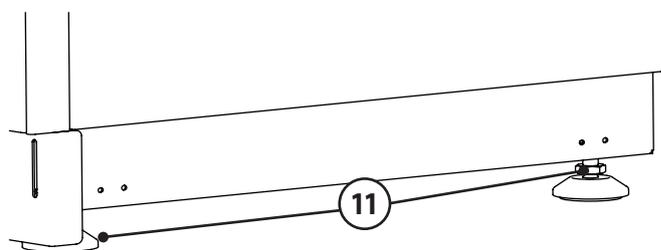
Si la cuisinière est installée très près du mur, des traces de pyrolyse peuvent apparaître sur le mur.

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

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

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

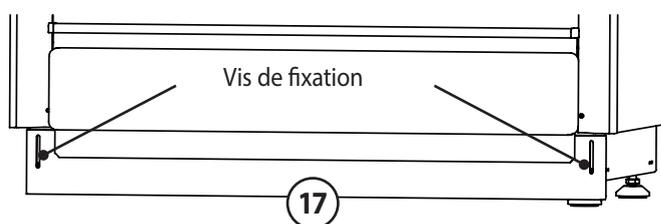
- ▶ Réglez la hauteur des **pieds (11)** à l'aide d'une clé de 17 (non fournie).



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

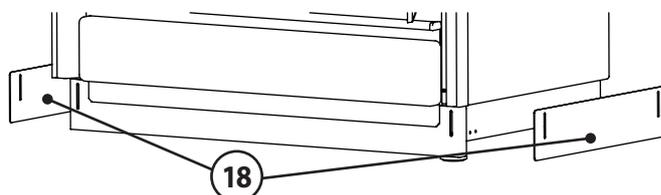
La **plinthe avant réglable (17)** offre une possibilité de réglage en hauteur (zone de réglage max. 40 mm).

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



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

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



7.3 Premier feu

Conditions préalables :

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

- ▶ Veuillez retirer tous les documents et accessoires de la cuisinière à combustible solide (**cendrier (6)**, **compartment des cendres (2)**, **chambre de cuisson (9)**, **bac de nettoyage (15)** et **tiroir (16)** inférieur) avant de la chauffer pour la première fois.
- ▶ Décollez soigneusement tous les autocollants de la vitre sans y laisser de trace.

Premier feu

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

Veuillez noter les points suivants :

- ▶ Avant le premier feu, veuillez vous assurer qu'aucun objet (gants, emballages plastique, etc.) ne se trouve dans le **cendrier (6)** ou les voies d'évacuation de l'appareil.
- Il est fortement déconseillé de toucher ou de frôler la cuisinière durant la phase premier feu !
Faites tout particulièrement attention à ce que vos gants de protection n'effleurent pas la surface située au-dessous de la poignée de la porte quand vous ouvrirez celle-ci pour une première réalimentation de la cuisinière.
- **Ne nettoyez pas la plaque de cuisson (1)** peinte avant le premier feu ! La **plaque de cuisson (1)** est sablée et revêtue d'une peinture spéciale très résistante à la chaleur, dont les pigments métalliques se combinent avec la **plaque de cuisson (1)** lors du premier feu de la cuisinière sous l'effet de la température.
- ▶ Pendant l'opération premier feu, ne fermez pas complètement la **porte du foyer (3)** (sous surveillance !) pour éviter que le joint de la porte ne se colle au corps du poêle pendant la phase de ramollissement puis de durcissement de la peinture.
- Pendant cette première chauffe, le poêle dégagera des odeurs et des fumées, phénomène normal dû à la cuisson de la peinture et à l'évaporation des graisses de montage. Ces odeurs disparaîtront rapidement.
- ▶ Veuillez donc à bien ventiler la pièce où se trouve l'appareil.
- Ne déposez aucun objet sur la cuisinière à combustible solide ou sur la plaque de cuisson pendant la phase de cuisson de la peinture.
- Ce processus de cuisson de la peinture doit être effectué sous surveillance..

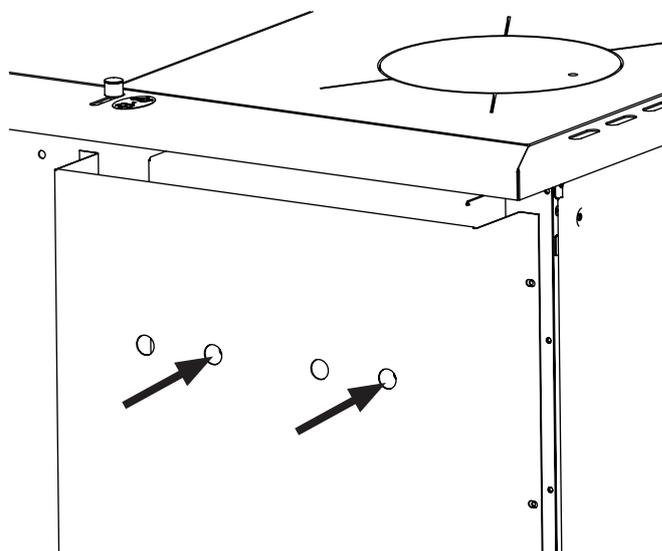


Souvent, les conduits de fumées en maçonnerie qui n'ont pas été utilisés pendant une longue période doivent dans un premier temps être « séchés ». Ce n'est qu'après plusieurs flambées intenses que vous obtiendrez un bon tirage.

7.4 Desserrer le verrouillage de transport de l'habillage du foyer

L'**habillage du foyer (8)** est équipé de 2 **verrous de sécurité** pour le transport.

- ▶ Déverrouillez les deux **verrous de sécurité** (flèches) à l'arrière de l'appareil en les tournant environ 5 fois vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).



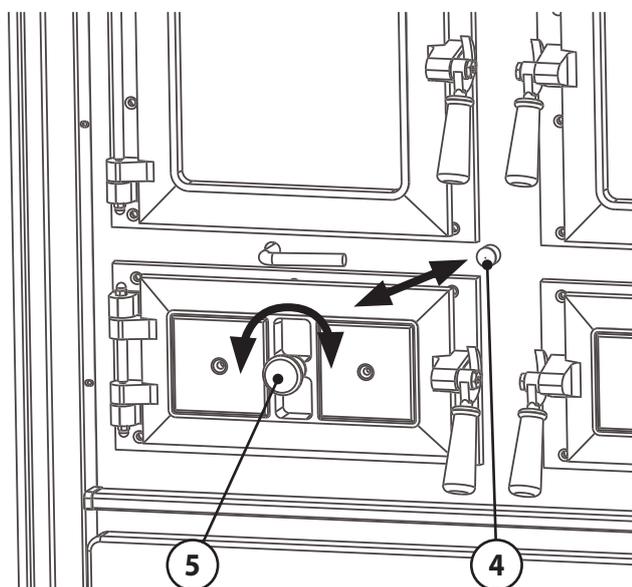
8. Utilisation



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

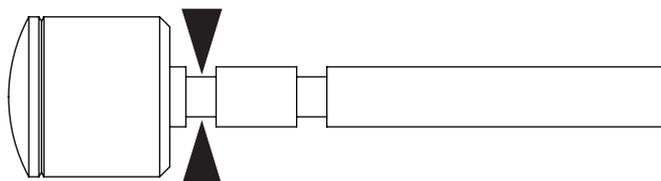
8.1 Phase d'allumage

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

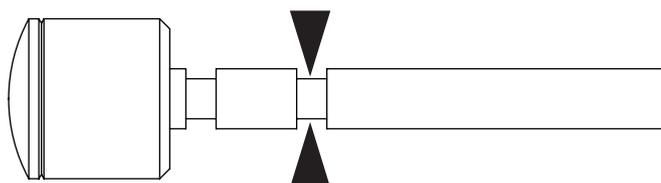


Régulateur air secondaire (4) :

Entièrement repoussé vers l'arrière (enclenché dans la rainure avant de la tige de régulation) = ouvert



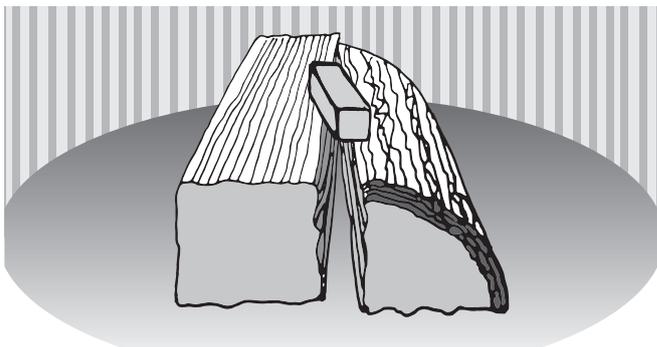
Entièrement tiré sur l'avant (enclenché dans la rainure arrière de la tige de régulation) = fermé



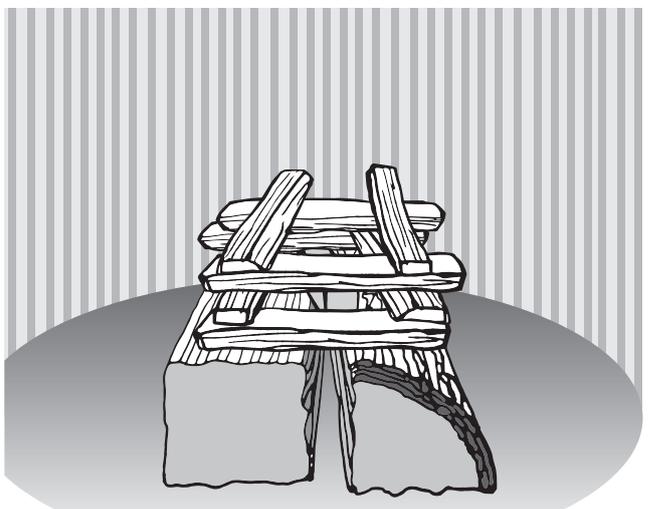
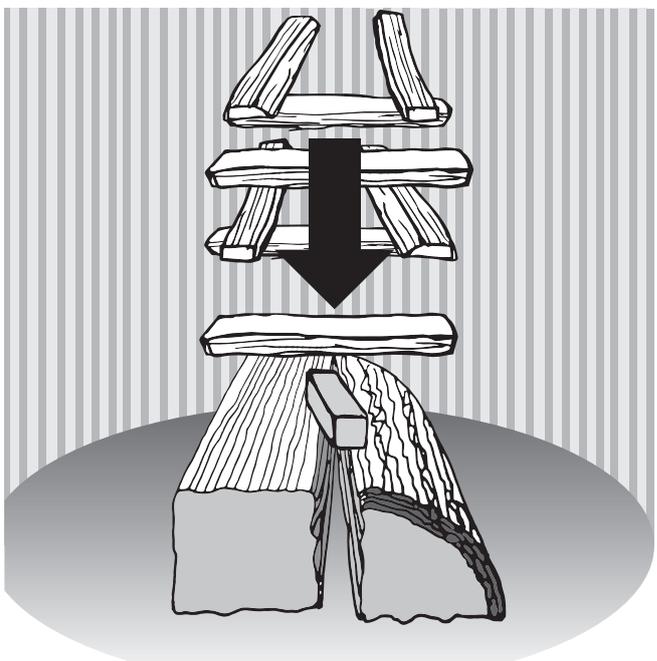
Régulateur air primaire (5) (rosette d'air primaire dans la porte du cendrier (2)) :

Tourné sur la gauche = ouvert
Position centrale = fermé

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



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



- ▶ Allumez les cubes.

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

- ▶ Laissez le feu brûler pendant environ 15- 20 minutes.
- ▶ Si le tirage est optimal et le bois de bonne qualité, on pourra refermer complètement l'**air primaire (5)**.

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

8.2 Réalimentation du poêle

Pour exploiter au maximum la chaleur du combustible et pour éviter des émissions excessives, il faut utiliser l'appareil à sa puissance nominale. À cet effet, il est nécessaire d'utiliser une quantité de bois d'environ 2,45 kg pour une durée de combustion de 60 minutes.

i Ne rechargez le poêle qu'une fois le bois consommé, quand il n'y a plus de flammes dans les braises. Cela évitera l'échappement d'une trop grande quantité de fumées lors de l'ouverture de la **porte du foyer (3)**.

- ▶ Ouvrez le **régulateur d'air secondaire (4)** (complètement repoussé vers l'arrière).



PRUDENCE !

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

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



PRUDENCE !

Risques de brûlures au contact des surfaces chaudes.

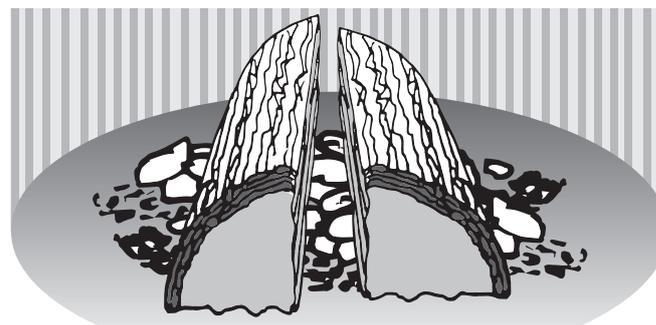
- ▶ Veuillez utiliser des gants de protection pour manipuler la porte du foyer et les éléments de commande.



PRUDENCE !

Un chargement de bûches supérieur à la quantité indiquée ou l'utilisation de bois industriel (palette, bois de menuiserie, bois traité) peut entraîner une surchauffe du poêle avec endommagement du corps de chauffe et usure prématurée des plaques de vermiculite.

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



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

8.3 Réglage de la puissance de chauffage

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

• Dépression (tirage)

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

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

tirage faible.

À la mi-saison, avec des températures extérieures de 10°C ou plus, le tirage peut être soumis à de fortes variations et a tendance à être trop faible. On peut remédier à ces variations de tirage grâce à la **tirette de réglage d'air secondaire (4)** :

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

● Épaisseur des bûches

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



Évitez d'utiliser les régulateurs d'arrivée d'air pour réduire l'allure du poêle quand il est alimenté au maximum.

Vous éviterez ainsi de trop fortes émissions, des vitres encrassées et un échappement excessif de fumées lors de l'ouverture de la **porte du foyer (3)**.

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

8.4 Chauffage à la mi-saison

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

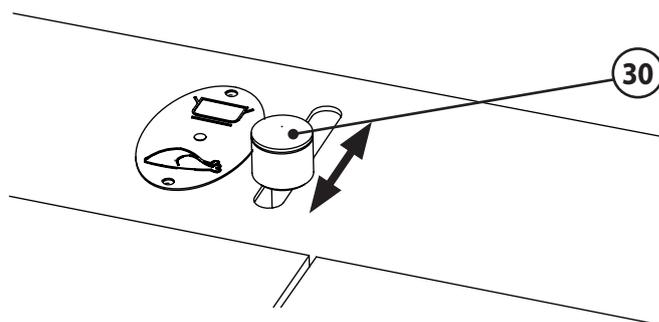
- ▶ Réduisez la taille des bûches pour augmenter la température des fumées et stabiliser ainsi le tirage.
- ▶ Éventuellement, augmentez faiblement l'arrivée d'air primaire en tournant légèrement le **régulateur d'air primaire (5)** sur la gauche ou la droite.

8.5 Cuisiner, cuire au four et rôtir

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

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

Si le **bouton régulateur (30)** est tiré vers l'avant jusqu'en butée (**symbole « Poulet »**), la **soupape d'étranglement (31)** est fermée, les fumées sont d'abord conduites autour de la chambre de cuisson puis vers le conduit d'évacuation des fumées (cuire au four, rôtir).



RECOMMANDATION :

Une **soupape d'étranglement (31)** ouverte peut entraîner une surchauffe de l'appareil pendant le fonctionnement du chauffage et donc endommager les pièces de la cuisinière.

De plus, une **soupape d'étranglement (31)** ouverte entraîne une augmentation de la consommation de combustible.

8.5.1 Cuisiner

Le mode de cuisson le plus économique est celui de la **plaque de cuisson (1)** chaude, mais non brûlante. Ne surchauffez pas la **plaque de cuisson (1)**, car cela ne fait qu'endommager la cuisinière et n'apporte aucun avantage lors de la cuisson.

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

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

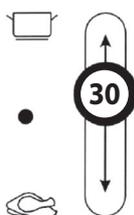
Il est recommandé de cuire les aliments sur le couvercle rond de la **plaque de cuisson (21)** puis de les laisser mijoter à un autre endroit sur la **plaque de cuisson (1)**.

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

8.5.2 Cuire au four et rôtir

Pour cuire au four et rôtir, la chaleur doit être répartie uniformément à l'intérieur de la cuisinière. Pour obtenir cette répartition uniforme de la chaleur à une température suffisamment élevée, la **chambre de cuisson (9)** doit être préchauffée avec la **soupape d'étranglement (31)** fermée en fonction du produit à cuire.

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



La température nécessaire dans la **chambre de cuisson (9)** est atteinte après environ 10 à 15 minutes.

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

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

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

Les meilleurs résultats de cuisson au four sont obtenus en réglant la température de la chambre de cuisson par la quantité de combustible et l'alimentation en air ouverte au maximum.

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

Pour utiliser des moules à gâteaux hauts, glissez la **plaque de cuisson (23)** dans le **rail inférieur du four (22)**.

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

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

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

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



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

8.6 Décasser et décendrer

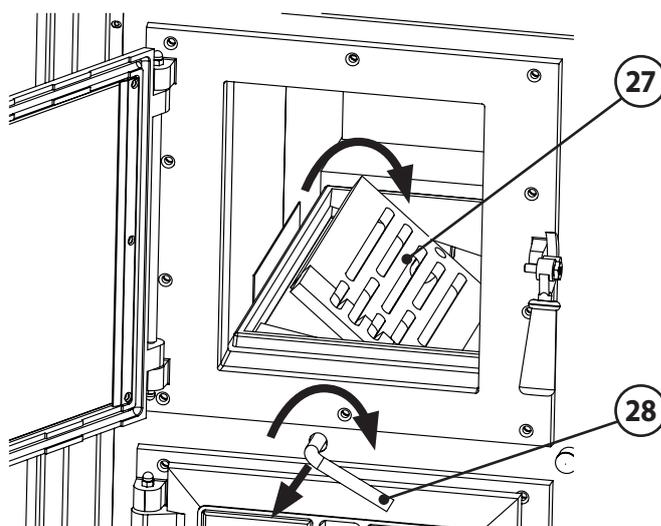


AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

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

Secouez la **grille vibrante (27)** avant chaque alimentation en combustible.

- Tirez la **barre vibrante (28)** vers l'avant et tournez la **grille vibrante (27)** avec la poignée de la **barre vibrante (28)** vers la droite aussi loin que possible.



RECOMMANDATION :

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

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

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

9. Nettoyage, entretien et maintenance

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

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

9.1 Entretien de la plaque de cuisson (1)

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

- Nettoyez la **plaque de cuisson (1)** peinte avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, frottez doucement et séchez, puis frottez avec un peu d'huile sans acide.

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

Veillez à ce que les joints de dilatation de la **plaque de cuisson (1)** restent toujours exempts d'incrustations afin que la plaque de cuisson puisse se dilater sous l'effet de la chaleur.

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

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



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

9.2 Décendrer la grille vibrante (27)

La **grille vibrante (27)** peut être facilement décendrée à l'aide de la **barre vibrante (28)** (→ 8.6).

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

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

Le **cendrier (6)** doit être vidé régulièrement et le **compartiment cendres (2)** nettoyé ; le cône de cendres qui se forme dans le **cendrier (6)** avec le temps ne doit pas entrer en contact avec la **grille vibrante (27)**.

Dans le cas contraire, la **grille vibrante (27)** risque d'être insuffisamment refroidie et donc de se détériorer !



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

Même si, de l'extérieur, les cendres semblent être déjà refroidies, il se peut qu'elles contiennent encore des résidus incandescents qui peuvent provoquer un incendie dans la poëlle !

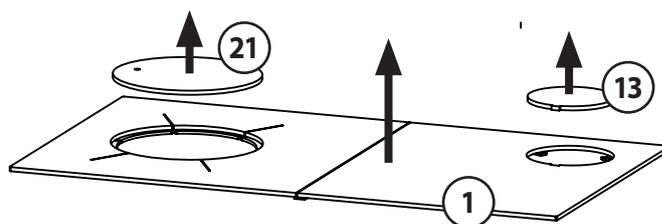
Avant de vider les cendres, vérifiez toujours s'il y a des résidus de braises dans les cendres !

9.4 Foyer (3) et canaux de circulation de fumée

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

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

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



RECOMMANDATION :

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

- Nettoyez soigneusement l'extérieur de la **chambre de cuisson (9)**.
- Balayez la suie et les cendres volantes qui se trouvent sur le déflecteur sous la sortie arrière du conduit de raccordement au fond du poêle.
- Ouvre la **trappe de nettoyage (15)**.
- Enlevez la suie et les cendres de l'**ouverture de nettoyage (26)**.
- Refermez la **trappe de nettoyage (15)**.
- Après avoir nettoyé le **foyer (3)** et les canaux de circulation de fumée, remettez la cuisinière à combustible solide dans son état original.

Ce faisant, veillez à ce que les différentes pièces soient correctement positionnées : la **plaque de cuisson (1)**, le **couvercle obturateur (13)** et le **couvercle de la plaque de cuisson (21)** doivent reposer à plat et sans interstices sur les cordons d'étanchéité.

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

Nettoyage :

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

Entretien :

Entretenez le **cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable (29)** avec des produits de protection pour acier inoxydable résistants à la chaleur disponibles dans le commerce.



Sous l'effet de la chaleur, le cadre en acier inoxydable des cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peut changer de couleur. Ces changements de couleur sont inhérents au matériau et ne peuvent donc pas être évités ni faire l'objet d'une réclamation !

9.6 Nettoyage des poignées en bois (26)

Les surfaces des poignées en bois sont spécialement vitrifiées pour pouvoir être nettoyées facilement avec de l'eau tiède et un peu de nettoyant tout usage.

Les produits agressifs et contenant des solvants ainsi que les produits abrasifs doivent être évités à tout prix, car ils peuvent endommager la vitrification et le bois.

9.7 Nettoyage des vitres de la porte du foyer (3) et de la porte de la chambre de cuisson (9)

Nettoyage de la porte du foyer (3)

La vitre est normalement relativement facile à nettoyer :

- ▶ Nettoyez la vitre avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- ▶ Après le nettoyage avec un chiffon humide, frottez la vitre avec un chiffon sec.

Si la vitre est très sale :

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

Veillez à ne pas laisser couler le produit sur les joints et à ne pas vaporiser de produit liquide sur les surfaces peintes !



RECOMMANDATION :

Lors des travaux de nettoyage, veillez à ne pas laisser couler le produit de nettoyage sur les joints en fibre de verre de l'ouverture du foyer !

Nettoyage de la porte de la chambre de cuisson (9)

La vitre est normalement relativement facile à nettoyer :

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

Si la vitre est très sale :

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

9.8 Nettoyage de la chambre de cuisson (9)



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures

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

La **chambre de cuisson (9)** et les accessoires (**plaque de four (24)**, **rails de four (22)**, **grille de four (23)** et **grille de support (25)**) doivent être nettoyés après chaque utilisation, afin d'éviter la formation de résidus éventuels. Les **rails gauche** et **droit de la chambre de cuisson (22)** peuvent être facilement enlevés en les soulevant des supports latéraux dans les parois latérales de la chambre de cuisson !

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

9.9 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien

- Le fabricant a équipé cette cuisinière à combustible solide d'une peinture spéciale résistante à la chaleur.
- Le nettoyage de l'extérieur ne doit être effectué qu'à froid !
- Pour le nettoyage des surfaces émaillées, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
- Les pièces nickelées ou chromées doivent être nettoyées avec un chiffon doux et sec.
- Pour les pièces émaillées, nickelées et chromées ainsi que pour les poignées colorées, évitez les produits de nettoyage agressifs ou durs, qui détérioreraient les surfaces !



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

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Les fumées s'accumulent pendant l'allumage et se répandent dans la pièce. La combustion fonctionne correctement par la suite.	Le tirage de la cheminée est trop faible pour le poêle encore froid (plus la température des fumées est élevée, plus le tirage est fort).	► Utilisez plus de petit bois pour obtenir rapidement une température des fumées dans le bas du conduit des fumées.	► Installez un tuyau de poêle vertical. ► Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	La température extérieure est trop haute (mi-saison).	► La combustion est normale quand il fait plus froid.	► À la mi-saison, veuillez utiliser beaucoup de bois d'allumage. Faites éventuellement un feu d'amorçage
Le feu ne brûle pas correctement, la vitre s'encrasse petit à petit.	Quantité de bois insuffisante.	► Augmentez la quantité de bois.	► Pour utiliser une quantité de bois correcte, veuillez suivre les consignes de ce manuel.
	Les bûches sont trop grosses ou trop courtes.	► À l'allumage, utilisez plus de petit bois et des bûches de 25 à 33 cm de longueur et de l'épaisseur d'un avant-bras.	► Fendez vos bûches en quartiers moins gros.
	Le bois est trop humide.	► Testez l'humidité à cœur du bois avec un testeur.	► Utilisez seulement du bois séché pendant au moins 2 ans dans un endroit sec et bien ventilé.
	Les tirettes d'arrivée d'air ne sont pas suffisamment ouvertes.	► Changez la position des tirettes.	► Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air à l'aide de votre manuel. ► Expliquez l'utilisation de l'appareil aux autres membres de la famille, étiquetez si besoin les tirettes. ► Vérifiez l'arrivée d'air.
	Le tirage est trop faible.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	Dépôts de suie dans le tuyau.	Le tirage s'est-il dégradé au cours des dernières semaines ?	► Nettoyez le tuyau régulièrement. ► Évitez une trop longue portion horizontale du tuyau.
Le bois brûle trop vite.	Tirage trop fort.	► Faites l'essai d'ouvrir la trappe de révision dans la cave pour réduire le tirage.	► Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air dans votre manuel. ► Installez une soupape d'étranglement. ► Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
	Le joint de la porte n'est plus étanche.	► Quand le poêle est froid: coincez une feuille de papier entre le corps du poêle et la porte. La feuille ne doit pas pouvoir glisser.	► Changez le joint.
L'habillage intérieur du foyer est fêlé.	Heurts lors de la réalignement en bois.	Usure normale.	► Ces fissures ne sont pas graves a priori, tant que le corps métallique n'est pas mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les plaques correspondantes.*
Présence de sable dans le foyer.	Frottement dû au bois ou au flux massique des fumées.	Usure normale.	► Cette présence de sable est inoffensive. Si le corps métallique commence à être à nu, veuillez changer les plaques concernées.

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

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

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Décoloration et déformation importantes du cadre de la cuisinière en acier inoxydable.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Contrôlez des dimensions du conduit de fumée par le ramoneur responsable.
Déformation importante de la plaque de cuisson	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► Ajustez la table de cuisson ou faites-la remplacer ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
La chambre de cuisson gonfle et l'émail se déchire.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	► De petits dommages à l'émail n'entraînent pas d'altération du fonctionnement. En cas d'écaillage important, contactez le service après-vente ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
Les vitres de la chambre de cuisson et du foyer deviennent troubles.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	► Voir également le chapitre 9, « Nettoyage, entretien et maintenance »	► Nettoyez ou remplacez les vitres ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
La plaque de cuisson rouille.	Une légère oxydation instantanée sur l'ensemble de la plaque de cuisson peut être causée par une humidité ambiante élevée.		► Enlevez la rouille de la plaque de cuisson au papier de verre et laissez sécher avec de l'huile sans acide. Nettoyage humide uniquement à chaud !
	Les casseroles qui débordent, les restes de nourriture brûlés, les ustensiles de cuisine humides, etc. produisent des anneaux de rouille et des taches de rouille.		► Après avoir cuisiné, nettoyez et laissez sécher la surface de cuisson, poncez les taches de rouille. Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'une surface de rangement !
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment.	Le bouton régulateur (soupape d'étranglement) est ouvert ou défectueux.	► Voir également le chapitre 8, « Utilisation »	► Fermer la soupape d'étranglement ou vérifier la fonction.
	Tirage incorrect du conduit de fumées.		► Contactez votre ramoneur.
	Régulateur d'air primaire/secondaire défectueux.	► Changez la position des tirettes de réglage en mode cuisson ou rôtisserie.	► Vérifiez ou remplacez le régulateur défectueux.
	La plaque de cuisson est mal positionnée.		► Ajustez la plaque de cuisson
	Réglage d'air inadéquat (réglage d'air trop bas, non adapté au combustible utilisé).		► Ajustez le réglage de l'air.
	Combustible inadéquat, trop humide ou de qualité inférieure en cours d'utilisation.		► Ajustez le choix de combustible.



Sous l'effet de la chaleur, le cadre en acier inoxydable des cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peut changer de couleur. Un léger changement de couleur des poignées en bois ou des éléments de revêtement et une légère déformation de la plaque de cuisson sont également possibles. Les rayures causées par une cuisson normale (abrasion entre la casserole et la plaque de cuisson) ne peuvent être évitées. Les variations de couleur et déformations sont inhérentes aux matériaux et ne peuvent donc pas être évitées ni faire l'objet d'une réclamation !

11. Service après-vente

Cher Client

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

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

Service après-vente / Pièces de rechange

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

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

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

GARANTIE CONTRACTUELLE JUSTUS POELES BOIS / POELES CHEMINEES/ FOYERS

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

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

La durée de garantie est de

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

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

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

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

Sont exclus de la garantie

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

Généralités

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

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

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

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

13. Conformités aux normes

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

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

Merci de votre compréhension !



Veillez noter:

- ▶ Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, veuillez vous assurer qu'aucun élément de fonction (manettes de réglage, habillage, joints, porte, buse, etc.) n'a été endommagé au cours de la livraison.

Si vous constatez des dégâts quels qu'ils soient, veuillez contacter au plus vite votre revendeur !



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

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



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



Appareil conforme aux exigences de la norme EN 12815.

13.1 Normes en vigueur

DTU 24.1 traitant des conduits de fumées

DTU 24.2 traitant des cheminées équipées d'un poêle fermé

EN 13240 traitant des poêles à combustible solide

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

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

LEISTUNGSERKLÄRUNG

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP) DECLARATION DE PERFORMANCES DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Gemäß Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 (Bauproduktenverordnung)
According to Regulation (EU) No. 305/2011
En accord avec le règlement des produits de construction (EU) N° 305/2011
in base al regolamento (UE) n° 305/2011

Für das Produkt: **Rustico-90 2.0 II**
For the product: **Rustico-90 2.0 II**
Pour le produit: **Rustico-90 2.0 II**
Per il prodotto: **Rustico-90 2.0 II**

Nr. **189603**

1. Eindeutiger Kenncode des Produkttyps:
Unique identification code of the product-type:
Code d'identification du produit:
Codice identificativo unico del prodotto-tipo:
2. Typen-, Chargen- oder Seriennummer oder ein anderes Kennzeichen zur Identifikation des Bauprodukts gemäß Artikel 11, Absatz 4:
Type, batch or serial number or any other identifier to identify the Construction product pursuant to Article 11, paragraph 4:
Identification du produit de construction conformément à l'article 11 4 of règlement N°305/2011:
Nome, denominazione commerciale registrata o marchio registrato del fabbricante ai sensi dell'articolo Art 11-5:

1896 A03

3. Vom Hersteller vorgesehener Verwendungszweck oder vorgesehene Verwendungszweck des Bauprodukts
gemäß der anwendbaren harmonisierten technischen Spezifikation:
From the Manufacturer's intended use or intended use of the product Construction according to the applicable
harmonized technical specification:
Usage prévu du produit de construction, conformément à la spécification technique harmonisée applicable,
comme prévu par le fabricant:
Usi previsti del prodotto da costruzione conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata come prevista dal fabbricante:

Herd für feste Brennstoffe

Solid fuel stove
Cuisinière à combustibles solides
stufa per combustibili solidi

4. Name, eingetragener Handelsname oder eingetragene Marke und Kontaktanschrift des Herstellers gemäß Artikel 11, Absatz 5:
Name, registered trade name or registered trademark and contact address of the Manufacturer in accordance with Article 11, paragraph 5:
Nom, raison sociale ou marque déposée et adresse de contact du fabricant, conformément à l'article 11 5:
Nome, denominazione commerciale registrata o marchio registrato del fabbricante ai sensi dell'articolo Art 11-5:

JUSTUS GmbH

Werk 8

Oranier Straße 1

35708 Haiger

5. Gegebenenfalls Name u. Kontaktanschrift des Bevollmächtigten, der mit den Aufgaben gemäß Artikel 12, Absatz 2 beauftragt ist:
Name and contact address of the authorized representative responsible for carrying out the tasks referred to in Article 12 (2):
Nom et adresse de contact du mandataire article 12.2:
Se opportuno, nome e indirizzo del mandataro Art 12-2:

nicht zutreffend

not applicable
non applicable
non applicabile

6. System oder Systeme zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit des Bauprodukts gemäß Anhang V:
System(s) of assessment and verification of consistency of performance of the construction product:
Système d'évaluation et de vérification de la constance des performances du produit de construction,
conformément à l'annexe V du règlement:
Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto da costruzione (Allegato V):

System 3

System 3

Système 3

Systeme 3

7. im Falle der Leistungserklärung, die ein Bauprodukt betrifft, das von einer harmonisierten Norm erfasst wird:
In the case of the declaration performance, concerning a construction product covered by a harmonized standard:
Cas de déclaration des performances concernant un produit de construction couvert par une norme harmonisée:
Nel caso di una dichiarazione di prestazione relativa ad un prodotto da costruzione che rientra nell'ambito di applicazione di una

Notifizierte Prüfstelle: 1879/ KONTROL 94 Ltd.

Notified laboratory: 1879/ KONTROL 94 Ltd.

Organisme notifié: 1879/ KONTROL 94 Ltd.

Laboratorio notificato: 1879/ KONTROL 94 Ltd.

8. Leistungserklärung

Declaration of performance
Performances déclarées
Prestazioni dichiarate

Harmonisierte technische Spezifikationen Norme technique harmonisée/ Norma tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale/ Main features/ Caractéristique principale/ Caratteristiche essenziali	Leistung/ Performance/ Rendement/ Rendimento
Brandsicherheit/ Fire safety/ Sécurité incendie/ Sicurezza antincendio	Erfüllt/ Pass/ Satisfaisant/ Conforme
Brandverhalten/ Reaction to fire/ Resistence au feu/ Resistenza al fuoco	A1
Brandgefahr durch Herausfallen von brennendem Brennstoff Risk of burning fuel falling out Risque d'incendie dû à la chute de produit de combustion Pericolo d'incendio a causa di caduta di combustibile che brucia	Erfüllt/ Pass Satisfaisant Conforme
Reinigerkeit/ Cleanability/ Nettoyabilité/ Pulibilità	Erfüllt/ Pass/ Satisfaisant/ Conforme
CO-Emission der Verbrennungsprodukte Emission of combustion products Emission de CO des produits de combustion	Scheitholz/ Firewood/ Bois/ Legna
Abstand zum brennbaren Material Safety distance to combustible material Température des fumées à la puissance nominale Temperatura gas di scarico a potenza nominale	Scheitholz/ Firewood/ Bois/ Legna
Oberflächentemperatur/ Surface temperature/ Température de surface/ Temperatura superficiale	Erfüllt/ Pass/ Satisfaisant/ Conforme
Abstand zu brennbarem Material Distances de sécurité pour matériel inflammable Distanza da materiali combustibili	Mindestabstand/ Minimum distances/ Hinter/ Rear/ Arrière/ Posteriore Sette/ Side/ Alésales/ Laté Decke/ Ceiling/ Dessus/ Soffito Front/ Front/ Devant/ Frontale Boden/ Floor/ Sol/ Pavimento
Elektrische Sicherheit/ Electrical safety/ Sécurité électrique/ Sicurezza elettrica	Erfüllt/ Pass/ Satisfaisant/ Conforme
Freisetzung von gefährlichen Stoffen Release of dangerous substance Dégageant de substances dangereuses	NPD
Max. Wasserbetriebsdruck/ Max. operation pressure of water Pression maximale de l'eau/ Pressione max. di esercizio dell'acqua	NPD
Mechanische Festigkeit (Tragfähigkeit)/ Mechanical resistance/ Résistance mécanique/ Resistenza meccanica	NPD
Wärmeleistung/ Thermal output/ Puissance de chauffage/ Potenza termica	Erfüllt/ Pass/ Satisfaisant/ Conforme
Nennwärmeleistung/ Nominal heat output/ Puissance nominale/ Potenza calorifica nominale	Scheitholz/ Firewood/ Bois/ Legna
Raumwärmeleistung/ Room heating output/ Puissance intérieure/ Potenza termica ambiente	Scheitholz/ Firewood/ Bois/ Legna
Wasserwärmeleistung/ Water heating output/ Puissance dans l'eau/ Potenza termica all'acqua	NPD
Wirkungsgrad/ Efficiency/ Rendement/ Rendimento	Scheitholz/ Firewood/ Bois/ Legna

9. Die Leistung des Produkts gemäß den Nummern 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Nummer 8.
The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.
Les performances du produit identifié au point 1 et 2 sont conformes aux performances déclarées au point 8.
Le performance del prodotto identificato ai punti 1 e 2 sono conformi alle performance dichiarate, riportate al punto 8.

Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller gemäß Nummer 4.

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.
La présente déclaration des performances est établie sous la seule responsabilité du fabricant identifié au 4.
Si rilesca la presente dichiarazione di prestazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.

Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von:

Signed on behalf of the manufacturer:

Signé pour le fabricant et en son nom par:

Firmato a nome e per conto del fabbricante da:

N. Fleischacker, Geschäftsleitung

(Name und Funktion/ Name and Function/ Nom et Fonction/ Nome e Posizione)

27.01.2022, Haiger

(Datum und Ort/ Date and Place/ Date et Lieu/ Data e Luogo)


N. Fleischacker
(Merschmitt/ Signature / Signatur/ Firma)

15. Déclaration de conformité EU

JUSTUS

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION OF CONFORMITY EU (DoC) DECLARATION DE CONFORMITE EU

In Übereinstimmung mit der Richtlinie:

According to the directive:
En accord avec le directive
Ecodesign (2009/125/EC)

Gerätetyp/ Product type/ Type de produit :

Herde für feste Brennstoffe ohne Warmwasserbereitung
Room heater by solid fuel without water heating
Poêle à bois domestique à combustion solide sans échangeur eau

Handelsname/ Trademark/ Marque de commerce:

JUSTUS GmbH
Rustico-90 2.0 II
189603

Eindeutiger Kenncode des Produkttyps/
Unique identification code of the product type/
Code d'identification unique de type de produit :

Hersteller/ Manufacturer/ Fabricant:

JUSTUS GmbH
Werk 8
Oranier Straße 1
35708 Haiger

Die harmonisierten Normen oder die technischen Spezifikationen, die in Übereinstimmung mit den Sicherheitsregeln, die in der EU gültig sind, angewendet worden sind, sind folgende:

The following harmonised standards or technical specifications which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied:

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques qui ont été appliquées selon toutes les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la EU sont

Commission Regulation (EU) 2015/1185

Der Hersteller erklärt in Eigenverantwortung, dass die Geräte den vorgesehenen grundlegenden Anforderungen der oben erwähnten Richtlinien entsprechen.

The manufacturer declare under sole responsibility that the products follow the essential requirements foreseen by the above mentioned Directives.

Le qualité de fabricant déclare sous ma propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les directives susmentionnées.

N. Fleischhacker, Geschäftsleitung

(Name und Funktion/ Name and Function/ Nom et Fonction)

JUSTUS GmbH

Oranier Straße 1
35708 Haiger-Sechshelden
Telefon: (0 27 71) 26 30 - 200
Fax: (0 27 71) 26 30 - 209

27.01.2022, Haiger

(Datum und Ort/ Date and Place/ Date et Lieu)

(Unterschrift/ Signature/ Signature)



16. Marquage CE



CE-Kennzeichnung
CE marking
Marquage CE

Der Hersteller
The manufacturer
Le fabricant

JUSTUS GmbH
Werk 8
Oranier Straße 1
35708 Haiger

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

Rustico-90 2.0 II

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

Verordnung (EU) Nr. 305/2011
EU-Construction products directive (EU) Nr. 305/2011

la directive CE sur les produits de construction (EU) Nr. 305/2011
und mit der folgenden harmonisierten Norm übereinstimmt:
and with the following European harmonised standards:
et qu'il satisfait aux normes harmonisées suivantes:

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

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

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

Name der anerkannten Prüfstelle:

Name of recognized testing lab/ Nom de l'organisme de contrôle agréé

KONTROL 94 Ltd.

2 Miladost Str.

BG 5100 Gorna Oryahovitsa

Notified body: 1879

Test report Nr.: NB 1879-K-01-2022

Wirktungsgrad und Emissionen

Efficiency and Emissions/ Rendement et émissions

Brennstoff Fuel/ Combustible	Wirktungsgrad % Efficiency % Rendement %	CO mg/m ³ 13% O ₂	NOx mg/m ³ 13% O ₂	CnHm mg/m ³ 13% O ₂	Staub/ dust particles/ particules fines mg/m ³ 13% O ₂
Holz/ Wood, Bois	≥ 75,0	≤ 1500	≤ 200	≤ 120	≤ 40

Österreich/ Austria/ Autriche:

Brennstoff Fuel/ Combustible	Wirktungsgrad % Efficiency % Rendement %	CO mg/m ³	NOx mg/m ³	CnHm mg/m ³	Staub/ dust particles/ particules fines mg/m ³
Holz/ Wood, Bois	≥ 75,0	≤ 1100	≤ 150	≤ 50	≤ 35

Schweiz/ Switzerland/ Suisse: siehe Leistungserklärung

Haiger, 27.01.2022

Geschäftsleitung

Company Management
La Direction de l'entreprise



Die Sicherheits Hinweise der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung/Montageanleitung sind zu beachten.

Follow the safety informations in the installation and operation instructions.

Veillez-vous conformer aux consignes d'installation et d'utilisation contenues dans ce manuel.

Type :	Rustico-90 2.0 II
Numéro de série :	1896 A03
Numéro de fabrication :	
Tampon de contrôle, Date :	



F Identification de l'appareil

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

Variante / Identification Code / Références type d'appareil :

<input type="radio"/>	Schwarz, links Black, left Noir, à gauche	1896 11 A03	<input type="radio"/>	Bordeauxrot, links Red bordeaux, left Rouge bordeaux, à gauche	1896 21 A03
<input type="radio"/>	Schwarz, rechts Black, right Noir, à droite	1896 12 A03	<input type="radio"/>	Bordeauxrot, rechts Red bordeaux, right Rouge bordeaux, à droite	1896 22 A03
<input type="radio"/>	Grün, links Green, left Vert, à gauche	1896 17 A03	<input type="radio"/>	Crème, links Crème, left Crème, à gauche	1896 41 A03
<input type="radio"/>	Grün, rechts Green, right Vert, à droite	1896 16 A03	<input type="radio"/>	Crème, rechts Crème, right Crème, à droite	1896 42 A03
<input type="radio"/>	Speckstein, links Soapstone, left Pierre ollaire, à gauche	1896 23 A03	<input type="radio"/>	Speckstein, rechts Soapstone, right Pierre ollaire, à droite	1896 24 A03