



CONSIGNES D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE À BOIS ET À COMBUSTIBLE SOLIDE

BS EN 12815

from **AGA**

RAYBURN HEATRANGER 355SFW

Protection du consommateur

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

NOTE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE

Toute modification non agréée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

Tous les règlements locaux, y compris les règlements relatifs aux normes nationales et européennes, doivent être observés lors de l'installation de cette cuisinière.

Contrôle des substances - Hygiène et sécurité Important

Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour

obtenir de plus amples renseignements.

Briques réfractaires, combustibles granuleux, combustibles artificiels : Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Ciment réfractaire : Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Colles et produits d'étanchéité : Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes, fibres céramiques, kérosène : Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sûre.

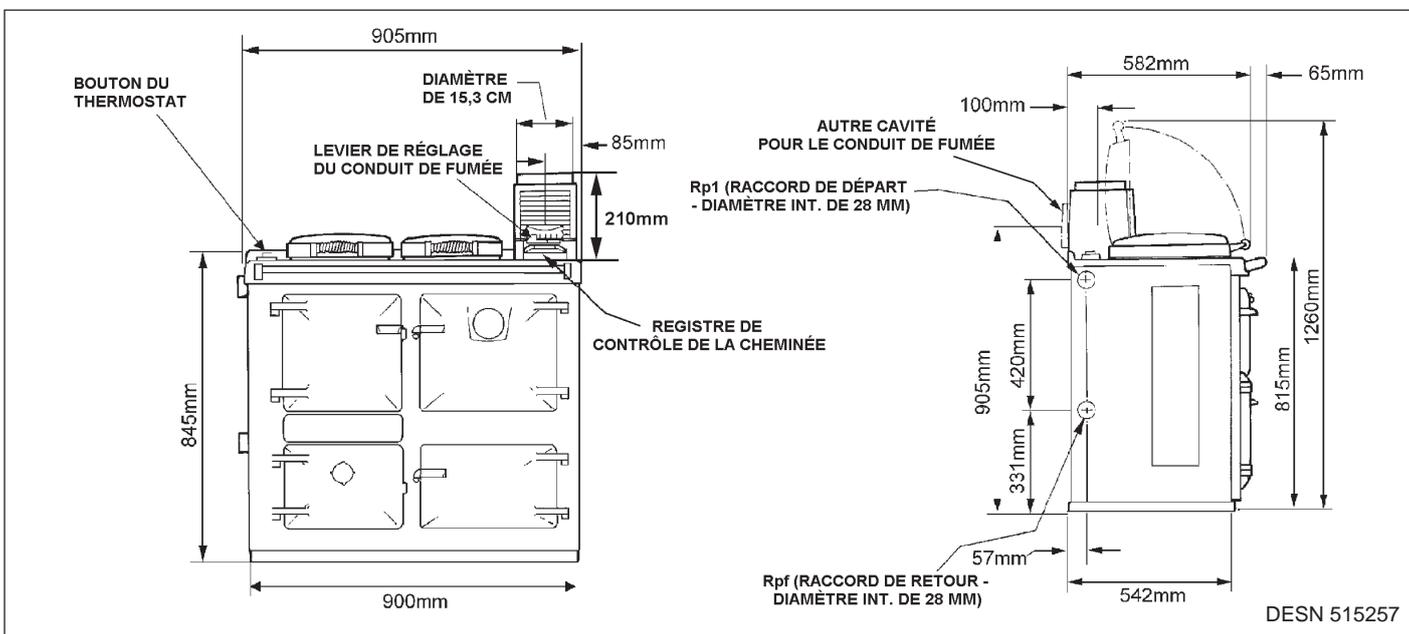
PERFORMANCES

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

Cet appareil a été examiné en utilisant les combustibles solides Ancit et en bois. La puissance dégagée nominale est indiquée sur la table ci-dessous. D'autres combustibles peuvent donner un résultat légèrement différent. Ces mesures ont été réalisées en utilisant les cycles de réapprovisionnement en combustible suivants. Hiver et été de MSF 3 heures. Le bois 2 heures en hiver et 1 heure en été.

Poids total de la cuisinière : 370 kg.

Carburant	Total (kW)	À L'espace (kW)	À L'eau (kW)	Débit massique du gaz du conduit de cheminée (g/s)
MSF (Ancit)	16.2	4.6	11.6	15.6
Notations en bois	14.1	5.0	9.1	14.0



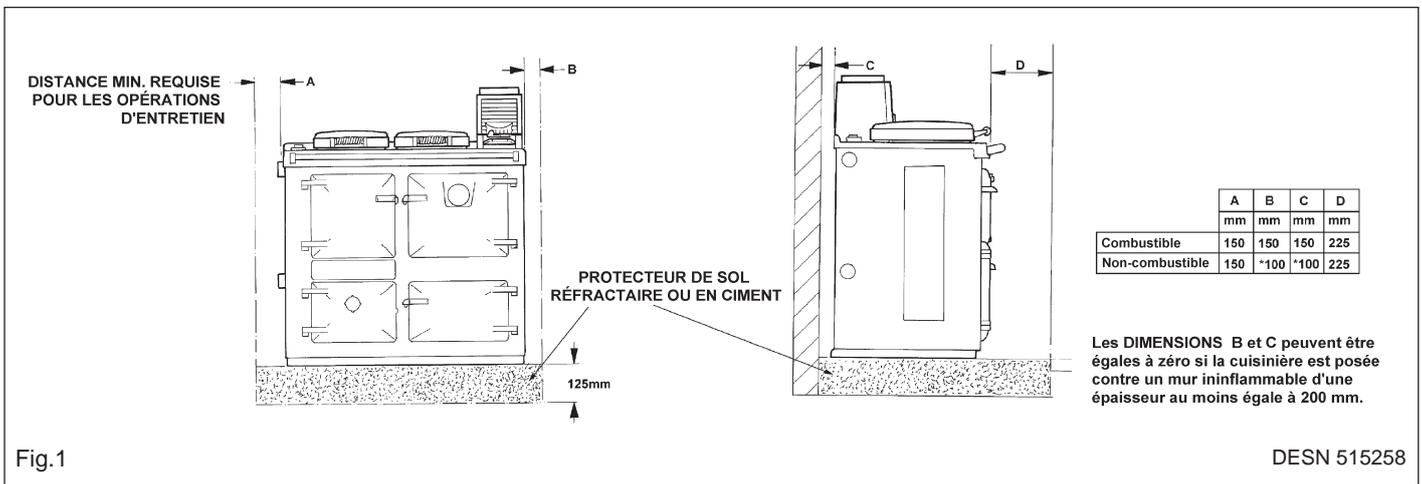


Fig.1

DESN 515258

Aucune prescription n'est appliquée en matière d'alimentation électrique, toutefois la chaudière comporte un thermostat de réinitialisation à température minimale, et s'il est utilisé, celui-ci doit être mis à la terre.

La cuisinière Rayburn Heatranger 355SFW est destinée exclusivement à assurer le chauffage pour :

- (a) La cuisson et l'eau chaude
- (b) La cuisson, l'eau chaude et le chauffage central.

ATTENTION: CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE EMPLOYÉ SANS EAU RELIÉE, AUTREMENT DES DOMMAGES À LA CHAUDIÈRE PEUVENT ÊTRE CAUSÉS ET/OU DOMMAGE PAR LA CHALEUR AUX SURFACES.

L'air pour la combustion à l'intérieur de la boîte à feu est obtenue à partir de deux sources :

- a) Lorsque la cuisinière est utilisée pour cuisiner et obtenir de l'eau chaude seulement, la vitesse de combustion est déterminée par le volant d'aération manuel situé sur le devant du cendrier.
- b) Lorsqu'elle est chargée également d'assurer le chauffage central, fermez le volant d'aération et ajustez la vitesse de combustion au moyen du thermostat de la chaudière.

Cette cuisinière est pourvue de deux conduits de fumée, l'un pour la chaudière et l'autre pour la cuisinière, qui sont ouverts/fermés au moyen du registre de la cuisinière/chaudière situé à l'avant de la cuisinière.

Le réglage dépend du service souhaité : " H " pour la cuisson, l'eau chaude et le chauffage central, et " C " pour la cuisson et l'eau chaude seulement.

Lorsque cette cuisinière fonctionne au bois, tous les déflecteurs doivent bien être en place dans la grille.

PRÉPARATION DU SITE

L'âtre ininflammable doit être solide et de niveau et, comme les murs adjacents à la cuisinière et à la cheminée, il doit être conforme aux réglementations en vigueur en matière de construction.

L'installation de la cuisinière et du conduit de fumée doit être conforme à toutes les recommandations concernées. Veillez à ce que tout branchement électrique soit correctement mis à la terre.

POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Lorsque la cuisinière est destinée à être logée dans un renforcement, celle-ci doit être " montée sur pied ", c'est-à-dire elle ne doit pas être encastrée dans les côtés. Veillez à ce que tout matériau inflammable (comme par exemple des meubles de cuisine) soit bien éloigné de la cuisinière, aux distances recommandées. Voir Figure 1.

Carrelage

Lorsqu'il est prévu de loger la cuisinière dans un renforcement contre un mur qu'il est prévu de carrelé, **en aucun cas les carreaux ne doivent-ils chevaucher le plateau supérieur de la cuisinière.**

AVERTISSEMENT

IL EST IMPÉRATIF DE MAINTENIR FERMÉES EN PERMANENCE LA PORTE DU CENDRIER ET LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU PENDANT L'UTILISATION NORMALE, SAUF LORS DE SON ALLUMAGE OU DE SON ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE.

RESERVATIONS MAÇONNÉES

Pour les nouvelles implantations, en matériaux incombustible, d'une épaisseur de 200mm, une réservation de 1080mm de large, 343mm de profondeur et 1680mm de haut.

NOTE (VOIR FIGURE 1) : IL EST RECOMMANDÉ DE VÉRIFIER LA DIMENSION/LARGEUR RÉELLES DE VOTRE CUISINIÈRE AVANT DE FIXER EN PLACE TOUT MEUBLE DE CUISINE : EN EFFET, LA FONTE ÉMAILLÉE PEUT VARIER DE TAILLE.

LA CHEMINÉE

A une puissance calorifique nominale, le tirage de la cheminée doit être d'au moins 20 unités Pascal.

Au niveau du bout uni du conduit de fumée, à une puissance calorifique nominale, la température moyenne des gaz du conduit de fumée est de 322°C.

Cette cuisinière ne convient pas à une installation dans un système à conduit partagé.

Dégagement minimum de 15,0 cm à l'écart de matériaux inflammables.

Utilisation d'une cheminée existante

L'état interne et externe de la cheminée doit être vérifié avant la pose de la cuisinière et toute rectification doit être apportée aux endroits nécessaires pour éviter les fuites ou des risques de porosité. Il est possible de procéder à des essais d'étanchéité aux fumées pour vérifier l'étanchéité de la cheminée. Le conduit de fumée doit être d'une dimension interne supérieure ou égale à 17,5 cm² ou d'un diamètre de 18,5 cm au minimum.

Vous pouvez obtenir des conseils sur la méthode d'essai à adopter en vous adressant au distributeur agréé local AGA.

En cas de réparation ou de réutilisation d'une cheminée existante, il est recommandé de commencer par en référer au responsable local du contrôle des bâtiments avant d'entamer les travaux, en faisant tout particulièrement attention à la hauteur de la cheminée et à sa terminaison.

La cheminée doit être ramonée avant la pose de la cuisinière

Installation d'une nouvelle cheminée

Le conduit de fumée qui traverse la cheminée doit être formé de doublures prémoulées, résistantes à l'humidité et aux acides, d'une dimension interne supérieure ou égale à 18,5 cm² et le tout en conformité aux réglementations en vigueur en matière de construction.

Avant de poser la cuisinière, veillez à ce que des matériaux de jointoiement interne du bâtiment ne soient pas tombés à l'intérieur des doublures de la cheminée.

Cheminées isolées faites en usine

Il est recommandé que la cheminée soit à garniture céramique. Le diamètre d'une cheminée droite doit être supérieur ou égal à 17,5 cm et en cas de présence de décalages, le diamètre minimum recommandé est de 20,0 cm.

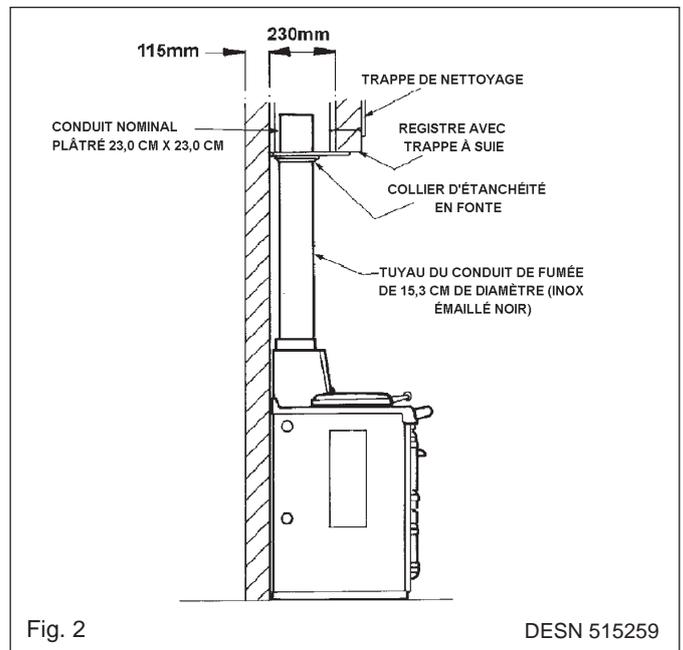


Fig. 2

DESN 515259

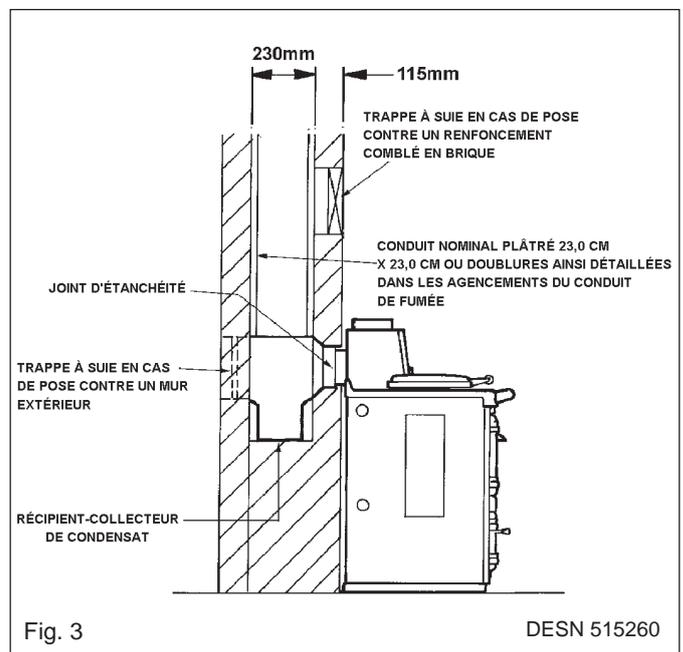


Fig. 3

DESN 515260

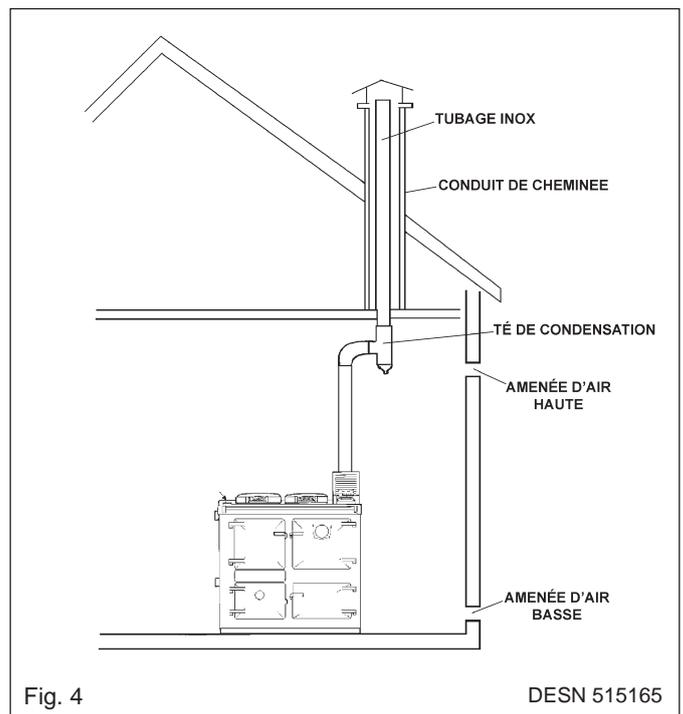


Fig. 4

DESN 515165

Deux doublures Isokern en poudre de ponce sont également recommandées. L'une est d'un diamètre standard de 175 mm et l'autre est une paroi fine de 170 mm. La paroi fine est d'un diamètre hors-tout réduit, conçue pour s'intégrer dans un conduit de cheminée existant. Les deux sont garanties à vie.

DANS TOUS LES TYPES DE CHEMINÉES, POUR QUE LA CUISINIÈRE FONCTIONNE CORRECTEMENT, LA CHEMINÉE DOIT FAIRE AU MOINS 4,8 M DE LONG ET DOIT FAIRE SAILLIE AU-DESSUS DU TOIT CONFORMÉMENT AUX PRESCRIPTIONS STATUTAIRES RÉGIONALES. TIRAGE DE CONDUIT DE FUMÉE RECOMMANDÉ : 20 UNITÉS PASCAL AU MINIMUM.

LES CODES DE PRATIQUE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR EN MATIÈRE D'INSTALLATION D'APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISSON À COMBUSTIBLE SOLIDE.

CONSEILLEZ TOUJOURS À L'UTILISATEUR DE NETTOYER LE CONDUIT DE FUMÉE EN CONFORMITÉ AVEC LES CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT ET DE FAIRE RAMONER LA CHEMINÉE À DES INTERVALLES DE 12 MOIS AU MAXIMUM APRÈS LA MISE EN SERVICE DE LA CUISINIÈRE.

AVERTISSEMENT : UNE FORMATION PROLONGÉE DE SUIE PEUT ENTRAÎNER DES BLOCAGES AU NIVEAU DES CONDUITS DE FUMÉE ET DES RISQUES D'ÉMANATIONS DANS LA PIÈCE DE MONOXYDE DE CARBONE QUI EST UN GAZ DANGEREUX.

RACCORD DU CONDUIT DE FUMÉE DE LA CUISINIÈRE

Les Figures 2, 3 et 4 illustrent les divers types d'agencements de conduit de fumée possibles. La boîte à fumée de la cuisinière est adaptable pour accepter des sorties soit sur le dessus, soit depuis l'arrière de la cuisinière, au moyen d'un cache réversible.

(a) Orifice de sortie arrière du conduit de fumée

Celui-ci ne doit être utilisé qu'à condition qu'un conduit de fumée en brique se trouve immédiatement à l'arrière de la cuisinière. Il est nécessaire de prévoir de la place pour un récipient-collecteur de condensat et pour nettoyer la porte. Voir la Figure 3.

NOTE : IL N'EST PAS POSSIBLE D'UTILISER DES RALLONGES DE TUYAUX NI DES COUDES.

(b) Orifice de sortie sur le dessus pour le conduit de fumée

La cuisinière doit être raccordée au conduit de fumée principal au moyen d'un tuyau en fonte d'un diamètre supérieur ou égal à 150 mm, ou d'un tuyau approprié en acier doux revêtu d'émail vitrifié sur l'intérieur et l'extérieur ; son étanchéité à la chicane du conduit de fumée de la cuisinière doit être assurée au moyen d'un cordage souple et de ciment réfractaire. Il est impératif de prévoir un conduit de fumée vertical d'au moins 15 cm de long avant d'aménager quelque coude que ce soit.

Tous les coudes au niveau de la tuyauterie du conduit de fumée ne doivent pas être inférieurs à 135° (45° à partir de l'horizontale) et doivent tous être munis d'une trappe de nettoyage.

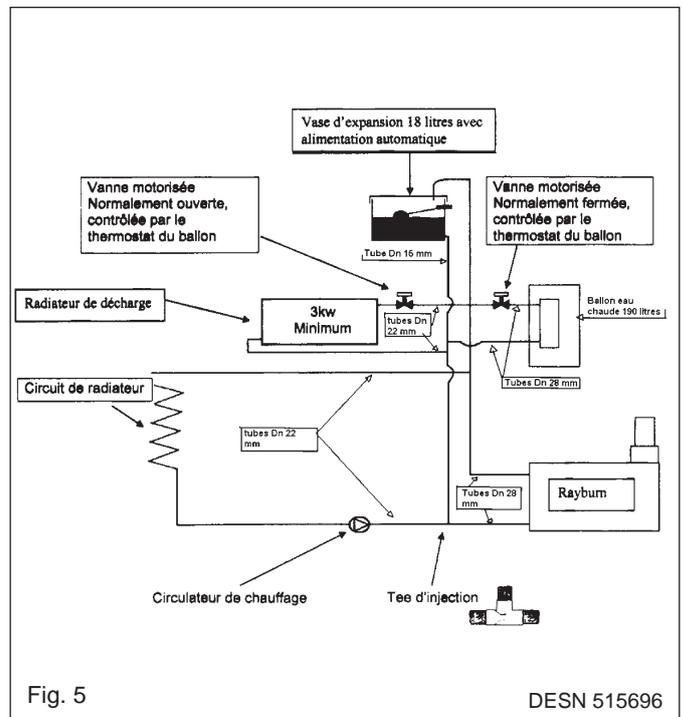


Fig. 5

DESN 515696

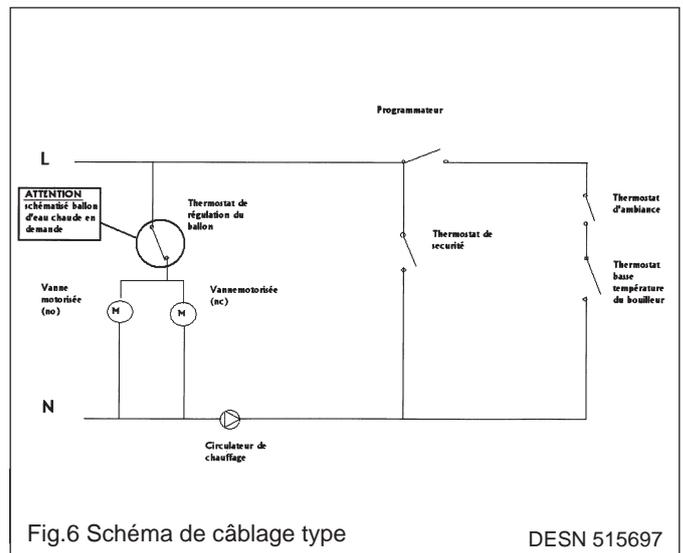


Fig.6 Schéma de câblage type

DESN 515697

DISPOSITION DU CONDUIT DE FUMÉE

À la Figure 2, la cuisinière est logée dans un renforcement existant. Un dégagement supérieur ou égal à 15,0 cm doit être laissé entre le sommet de la tuyauterie du conduit de fumée et tout mur en brique faisant saillie.

Tous les cavités ou les poches doivent être comblées dans la mesure du possible et au besoin, la tuyauterie du conduit de fumée doit remonter jusque dans la gorge de la cheminée et une trappe à suie doit être incorporée à des fins de ramonage.

En cas d'utilisation d'un conduit de fumée double parois ou d'une cheminée isolée, celle-ci doit être d'une dimension interne supérieure ou égale à 18,5 cm² ou d'un diamètre respective de 22,5 cm et 17,5 cm au minimum.

Deux doublures Isokern en poudre de ponce sont également recommandées. L'une est d'un diamètre standard de 175 mm et l'autre est une paroi fine de 170 mm. La paroi fine est d'un diamètre hors-tout réduit, conçue pour s'intégrer dans un conduit de cheminée existant. Les deux sont garanties à vie.

À la Figure 3, la cuisinière est raccordée directement à un conduit de fumée en brique.

Il est interdit d'utiliser une tuyauterie horizontale pour faire le lien entre la cuisinière et le conduit de fumée en brique.

A la Figure 4, la cuisinière est raccordée à un conduit de fumée en brique existant au moyen d'une section de tuyauterie du conduit de fumée. Il est interdit d'utiliser des coudes d'équerre et des sections horizontales. Une trappe de nettoyage doit être prévue à chaque coude à 45°.

NOTE : QUELLE QUE SOIT LA MÉTHODE D'INSTALLATION EMPLOYÉE, IL EST IMPÉRATIF QUE L'AIR QUI PÉNÈTRE DANS LA CHEMINÉE PROVIENNE EXCLUSIVEMENT DE LA CUISINIÈRE. TOUS LES JOINTS DOIVENT ÊTRE ÉTANCHES À L'AIR.

Si la cheminée est dépourvue de doublure et s'il existe quelque doute que ce soit quant à son état, celle-ci doit être tubée en conformité avec les réglementations en vigueur en matière de construction.

IL EST IMPÉRATIF DE TOUJOURS PRENDRE LES MESURES NÉCESSAIRES POUR ASSURER LE RAMONAGE DE LA CHEMINÉE.

IMPORTANT : IL EST INTERDIT D'UTILISER DES TUYAUX ET PIÈCES DE FIXATION EN CIMENT À UNE DISTANCE DE MOINS DE 2 M DE LA CUISINIÈRE. LES TUYAUTERIES NUE NE SONT PAS RECOMMANDÉES, EN REVANCHE CERTAINES MARQUES DE CHEMINÉES ISOLÉES SONT ACCEPTABLES.

TUYAUTERIE

CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE EMPLOYÉ SANS EAU RELIÉE.

Il est nécessaire de prévoir un amenée d'air neuf dégagé, d'une surface utile de 55 cm², qui s'ouvre à l'air libre ou communique sur une pièce adjacente qui, elle, est dotée d'un évent permanent s'ouvrant à l'air libre.

En cas de l'installation d'un stabilisateur de tirage de conduit de fumée, cet événement doit être de plus grosse taille, d'une surface d'au moins 110 cm².

Si aucun stabilisateur de tirage n'est installé, un événement de 55 cm² doit être prévu dans la pièce. Celui-ci peut se dégager vers des pièces adjacentes pour ensuite sortir en plein air.

Toute grille d'aération doit être installée à un endroit qui ne viendra pas à se boucher.

Il est interdit d'utiliser un ventilateur extracteur d'air dans la même pièce que la cuisinière, à moins qu'une ventilation supplémentaire ne soit prévue, afin d'en éviter tout effet contraire sur le fonctionnement du conduit de fumée.

Ventilateur extracteur

Si possible, évitez d'installer un ventilateur extracteur dans la même pièce que la cuisinière. Sinon, des orifices d'entrée d'air supplémentaires doivent être prévus, équivalents à la capacité du ventilateur.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE CENTRAL ET D'EAU CHAUDE

ATTENTION: LE FONCTIONNEMENT DE CETTE PARTIE DE L'INSTALLATION DOIT IMPÉRATIVEMENT SE FAIRE PAR GRAVITE, ET NE DOIT PAS ÊTRE POMPE.

L'installation de cette cuisinière à combustible solide doit impérativement être du type vase ouvert. Toute installation en vase fermé est strictement interdite.

Il est recommandé d'utiliser un ballon d'eau chaude de 190

litres, mixte, calorifugé et installée le plus près possible de la cuisinière.

Les tuyaux primaires de départ et de retour d'un diamètre égal à 28 mm ne doivent pas faire plus de 10 m de long et les conduits de plus 5 m doivent tous être calorifugés.

Le circuit primaire entre la cuisinière et le ballon d'eau chaude doit impérativement être installé en thermo-syphon. Aucune pompe ou circulateur ne doit être installé entre ces deux éléments. La circulation par gravité dans ces tubes est la seule option disponible pour ces appareils.

Un élément de décharge de température doit être installé dans les mêmes conditions que le ballon de production d'eau chaude. La puissance de cet élément (radiateur par exemple) ne doit pas être inférieure à 3 kW.

Deux vannes motorisées doivent être installées. Une sur le tube du ballon et une sur le tube de l'élément de décharge.

Celle du ballon doit être du type fermée au repos (NC), et celle de l'élément de décharge du type ouverte au repos (NO).

En cas de coupure d'alimentation électrique, la chaleur produite par le bouilleur sera ainsi dirigée vers l'élément de décharge. Le client pourra manuellement actionner la vanne du ballon en surveillant la température, afin que la température de l'eau chaude ainsi produite ne dépasse pas les valeurs utilisées habituellement.

Les vannes motorisées seront commandées à partir du thermostat du ballon d'eau chaude de sorte que : si la température de l'eau chaude sanitaire est inférieure à 65°C, les vannes motorisées sont mises sous tension, ce qui permet la montée en température du ballon d'eau chaude.

Quand la température de l'eau chaude sanitaire est supérieure ou égale à 65°C, les vannes sont « coupées », ce qui dirige le primaire vers l'élément de décharge.

Un raccord en T d'injecteur est prévu : celui-ci doit être monté pour veiller à assurer la circulation de l'écoulement primaire lorsque le dispositif de circulation d'eau est en marche. Sinon, il risque de ne pas y avoir suffisamment d'eau chaude. Les tuyaux de départ et de retour pour le chauffage peuvent être de 22 mm de diamètre, le tuyau de retour étant raccordé au retour primaire de 28 mm de diamètre par le raccord en T de l'injecteur et la sortie du raccord en T est, elle, raccordée au tuyau de retour de la chaudière.

Toutes les installations doivent être pourvues d'un robinet de vidange au point le plus bas du circuit.

BOUILLEUR - Régulation

Inhibiteur

Un inhibiteur de corrosion doit impérativement être ajouté au circuit de chauffage, pour protéger le récupérateur de chaleur et la tuyauterie. L'inhibiteur doit également être remplacé si le circuit est vidangé après installation. À titre de précaution, le circuit de chauffage doit impérativement être rincé avant d'ajouter l'inhibiteur, pour veiller à éliminer tous débris du flux.

Pour maximiser la vie du bouilleur, un thermostat de température minimale a été monté à l'intérieur de la cuisinière, derrière le couvercle amovible sur le côté gauche ; il a pour but de couper l'alimentation électrique du circulateur de chauffage lorsque la température du bouilleur tombe en-dessous de 60°C, et ainsi d'éviter que ne se produise de la condensation, qui exerce un effet nuisible sur les surfaces du bouilleur. Le câble électrique à 3 x 0.7mm² qui part de la cuisinière doit être raccordé au circulateur d'eau en respectant le "Schema de câblage" visé à la Figure 6.

NOTE: POUR EVITER TOUT RISQUE QUE LA CHAUDIÈRE SE METTE À BOUILLONNER, UN THERMOSTAT DE SECURITE DOIT ÊTRE POSÉ SUR LE TUYAUX DE DÉPART DE LA CHAUDIÈRE ; CELUI-CI DOIT ÊTRE RACCORDÉ À LA POMPE DU CHAUFFAGE CENTRAL. IL AURA POUR EFFET D'ACTIVER LA POMPE. UN OU PLUSIEURS RADIATEURS (GÉNÉRALEMENT CELUI DE LA SALLE DE BAIN ET CELUI/CEUX DE LA PIÈCE OU SE TROUVE LE THERMOSTAT D'AMBIANCE) DOIVENT ÊTRE DÉPOURVUS DE ROBINETERIE THERMOSTATIQUE DE RADIATEUR, POUR Y ENVOYER TOUT EXCÈS DE CHALEUR EN CAS D'ÉBULLITION.

TIRAGE IMPORTANT

Les cheminées hautes peuvent produire des tirages excessivement élevés, qui empêchent la cuisinière de fonctionner correctement.

Dans ce cas, il est recommandé de poser un stabilisateur de tirage de conduit de fumée réglable, d'une surface de coupe transversale de service de 182,5 cm² ; celui-ci doit être monté au-dessus du raccord du tuyau du conduit de fumée, soit dans la maçonnerie soit dans un raccord en T à angle droit à l'intérieur du tuyau du conduit de fumée, à un endroit qui ne viendra pas entraver le fonctionnement ni l'entretien de la cuisinière.

GÉNÉRALITÉS - POSITIONNEMENT ET REMPLACEMENT DES BRIQUES RÉFRACTAIRES

La cuisinière Rayburn 355SFW est fournie avec un jeu de briques réfractaires amovibles pour la chaudière ; leur emplacement détermine la quantité d'eau chaude disponible l'été et l'hiver.

Les briques réfractaires de la paroi du four et les briques réfractaires à l'avant de la boîte à feu sont fixées de manière permanente au ciment, alors que les deux briques sur le flanc de la chaudière sont installées pour la saison estivale, afin de ne fournir que de l'eau chaude.

Pour une utilisation en hiver ou pour faire marcher le chauffage central, la brique arrière de la chaudière est enlevée et les deux briques latérales de la chaudière sont transférées pour être posées au-dessus des briques situées sur le flanc du four. (Voir Figure 7 & 7A).

Les briques réfractaires des cuisinières Rayburn sont de toute première qualité et à condition d'installer et d'utiliser la cuisinière correctement, elles offrent une durée de service relativement longue.

Il s'agit toutefois de produits jetables qui, à la longue, nécessitent d'être remplacés. Le remplacement des briques réfractaires ne relève pas d'une opération majeure et peut être effectué par tout bricoleur moyen.

Vous pouvez acheter des briques de rechange, auprès de votre revendeur Rayburn. Veuillez lui indiquer le numéro de série de votre cuisinière, qui se trouve sur sa plaque signalétique.

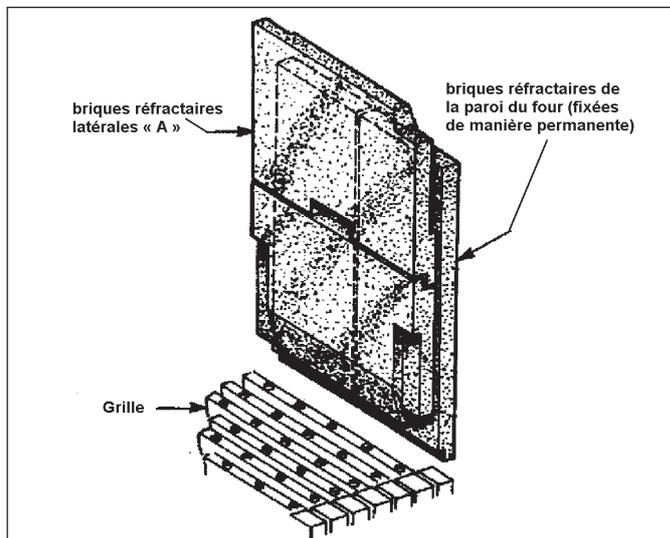


Fig. 7

DESN 515262

UTILISATION L'HIVER (EAU CHAUDE ET CHAUFFAGE CENTRAL) - LES BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES " A " POSÉES SUR LA DROITE DE LA BOÎTE À FEU, PAR-DESSUS DES BRIQUES RÉFRACTAIRES FIXÉES EN PERMANENCE SUR LE FOUR, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE " B " ENLEVÉE
UTILISATION L'ÉTÉ (EAU CHAUDE SEULEMENT) - BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES " A " POSÉES SUR LA GAUCHE DE LA BOÎTE À FEU, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE " B " EN PLACE

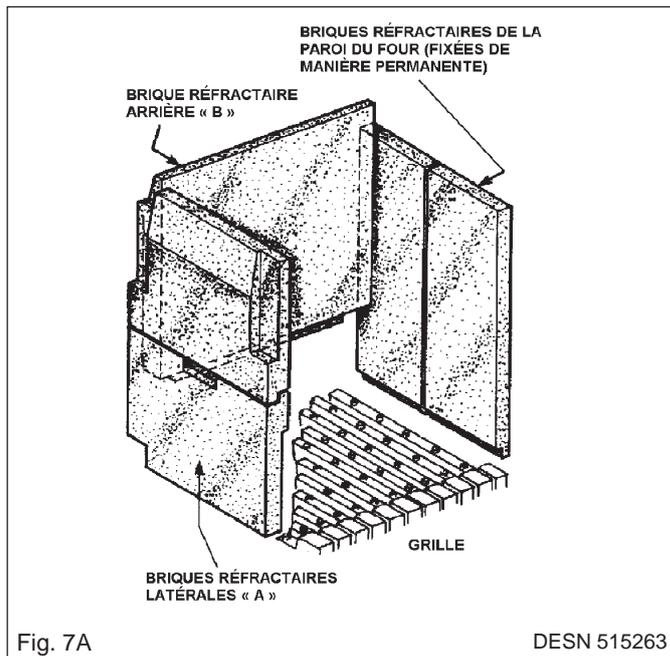


Fig. 7A

DESN 515263

NOTEZ (FIG. 8) - POSITION DE LA CLOISSON POUR CHAUFFAGE AU BOIS SEULEMENT.

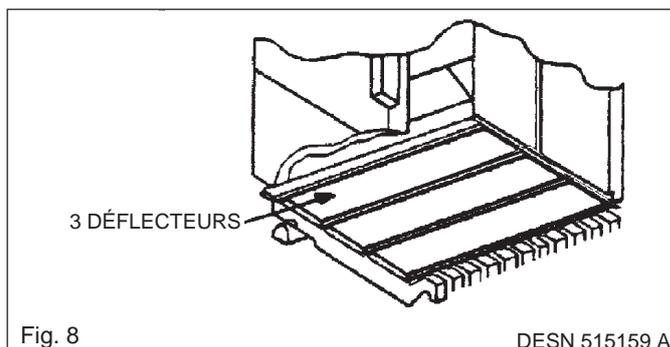


Fig. 8

DESN 515159 A

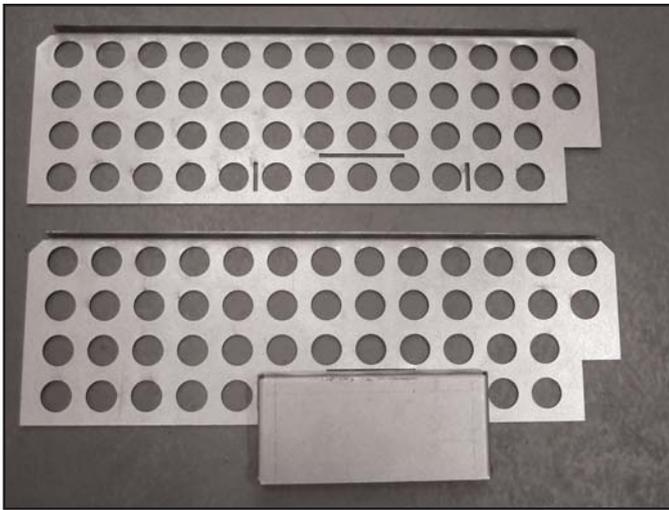


Fig. 9 - Les deux plats de restricteur de conduite de cheminée

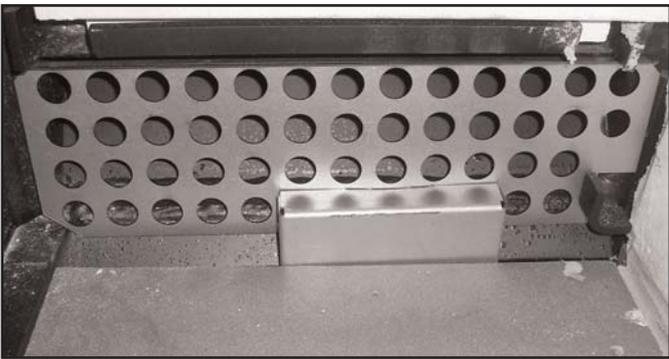


Fig. 9A - Plat de restricteur de cheminée - brûlure en bois

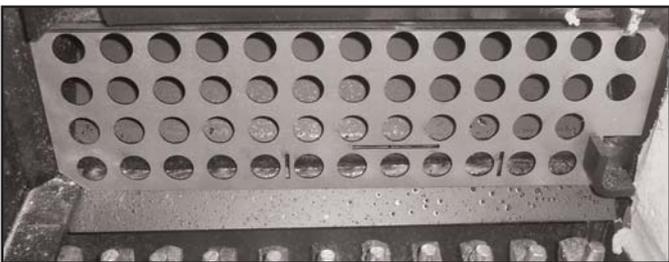


Fig. 9B - Plat de restricteur de conduite de cheminée - carburants minéraux

Pour être adapté avant de placer des cloisous et des briques réfractaires en position.

INSTALLATION

Mettez la cuisinière dans la position prévue et enlevez la plaque de cuisson à surface meulée, en vérifiant que les joints compris entre le dessous de la table de cuisson et le dessus de la cuisinière sont bien intacts. Tous joints défaits doivent être réparés au moyen du ciment réfractaire fourni.

Si la cuisinière est installée à côté d'éléments inflammables, en plus d'observer les dégagements minimums visés à la Figure 1, il est nécessaire de garnir le mur d'un matériau isolant supplémentaire pour protéger la partie qui entoure le conduit de fumée et la boîte du conduit de fumée.

Cette isolation doit être dégagée d'au moins 15,0 cm de part et d'autre du conduit de fumée/de la boîte du conduit de fumée et elle doit suivre la courbe du conduit de fumée. Ce matériau doit répondre au minimum à la spécification du produit Superwool 607 LTI, d'une densité de 320 kg/m³, d'une épaisseur de 10 mm et d'un fini sans revêtement. Un intervalle d'air supérieur ou égal à 16 mm doit être prévu entre le panneau isolant et une surface murale inflammable adjacente. Il est possible d'utiliser un matériau de qualité meilleure, mais l'intervalle d'air doit, dans tous les cas, être observé.

Vérifiez le bon fonctionnement des registres du conduit de la cuisinière/chaudière en tournant le bouton de la plaque avant, dans l'angle supérieur gauche de la porte du four à rôtir.

NOTE : LE REGISTRE DE LA CHAUDIÈRE N'EST PAS VISIBLE ; POUR LE VÉRIFIER, IL EST NÉCESSAIRE DE LE TOUCHER À TÂTON À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA PLAQUE DE CUISSON À L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE. LA BRIDE DU REGISTRE DE LA CUISINIÈRE OPÈRE LE REGISTRE DE LA CUISINIÈRE, QUE VOUS POUVEZ SENTIR EN PASSANT LA MAIN DANS LE CONDUIT DE FUMÉE.

Remettez en place la plaque de cuisson, en veillant à ce qu'elle soit bien logée contre le joint souple en cordage et à laisser un écart d'environ 1,5 mm sur tout le pourtour du plateau supérieur émaillé.

1. Raccordez les tuyaux taraudés de départ et de retour de la chaudière.
2. Posez la boîte de fumée, qui doit être déjà pourvue d'un joint de cordage. Cette boîte est visée à la cuisinière, ce qui en garanti l'étanchéité : toute fuite à ce niveau aura pour effet d'entraver le rendement de la cuisinière.
3. Ouvrez la porte de la boîte à feu et la porte du cendrier et vérifiez que les barreaux de descendrage sont bien en place au fond du foyer. Opérez le levier d'agitation pour vérifier que la grille fonctionne bien.
Lorsque les trois déflecteurs sont en place, le levier pour agiter la grille ne fonctionnera pas à fond car ces déflecteurs, s'ils sont posés correctement, ont pour effet de bloquer les barreaux de la grille. Vérifiez que le restricteur est bien en place à l'arrière de la boîte à feu et recouvre le conduit de fumée (la plaque plate pour les combustibles minéraux solides).
4. Tournez le bouton du thermostat de la chaudière dans l'angle arrière gauche du plateau supérieur, pour le faire passer de la position n° 1 (bas) à la position n° 8 (élevé).

Les supports de poignée sont maintenus sur la face avant de la pièce moulée du plateau supérieur de la cuisinière. Enlevez les écrous de transit et mettez-y à la place les supports de poignée, en veillant à bien poser les rondelles protectrices en fibres. Insérez la poignée, dotée de ses embouts, dans les supports en les disposant correctement et serrez les boulons de fixation (Figure 9).

NOTE : PLUS LE NUMÉRO EST ÉLEVÉ, PLUS LA TEMPÉRATURE DE L'EAU EST HAUTE.

Les supports de poignée sont maintenus sur la face avant de la pièce moulée du plateau supérieur de la cuisinière. Enlevez les écrous de transit et mettez-y à la place les supports de poignée, en veillant à bien poser les rondelles protectrices en fibres. Insérez la poignée, dotée de ses embouts, dans les supports en les disposant correctement et serrez les boulons de fixation (Figure 8).

ESSAIS ET MISE EN SERVICE

Une fois l'installation terminée, l'entrepreneur de chauffage doit montrer à l'utilisateur comment utiliser la chaudière et comment la nettoyer régulièrement.

Commencez par enlever la graisse protectrice de la plaque de cuisson avant de mettre en route l'appareil.

Vérifiez que le circuit est plein d'eau et dépourvu de poches d'air.

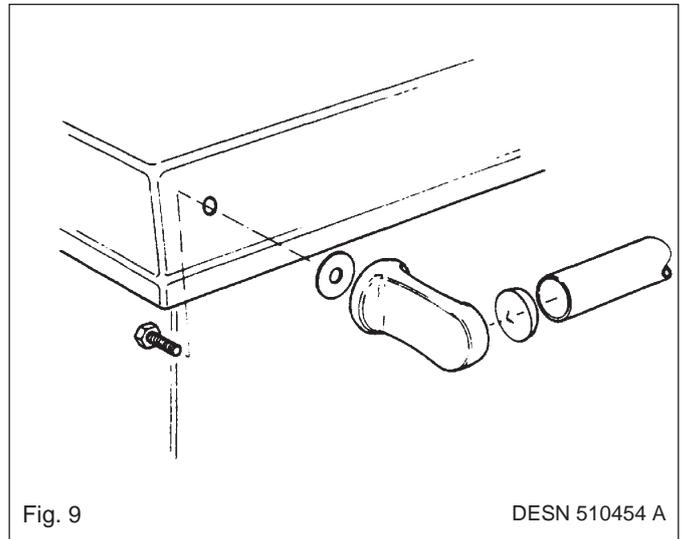
Au moment de l'allumer, vérifiez que le conduit de fumée de la cuisinière est bien réglé sur " C " pour cuisinière, que le registre du conduit de fumée est bien ouvert et que la porte de la chicane est bien fermée. Le thermostat doit se trouver sur 8, maximum, et le volant d'aération doit être ouvert. Le curseur à air secondaire, à l'intérieur de la boîte à feu, doit être en position ouverte. Ces réglages permettront d'obtenir le meilleur tirage possible pour la boîte à feu et le conduit de fumée. Il ne faut pas laisser la cuisinière dans cet état, du fait que le volant d'aération ouvert n'est pas contrôlé de manière thermostatique.

La porte de la boîte à feu et la porte du cendrier sont à verrouillage réciproque : il faut donc commencer par ouvrir la porte du haut pour pouvoir ouvrir la porte du bas. Mettez du papier et du petit bois sur la grille et mettez-y feu. Fermez les deux portes. Attendez quelques instants que le feu prenne puis ajoutez-y progressivement du combustible. Attendez que le feu soit bien pris et baissez progressivement la quantité d'air qui est envoyée dans la boîte à feu. Fermez progressivement le volant d'aération, pour faire en sorte que la cuisinière fonctionne à partir du thermostat. Selon les besoins, il peut parfois être nécessaire de laisser le volant d'aération légèrement ouvert en mode de fonctionnement normal.

Limitez la vitesse de combustion au cours des deux premiers jours d'utilisation. La fonte à l'intérieur de la cuisinière accumulera progressivement de la chaleur, et tout excès de combustion à ce stade risquerait de l'abîmer.

NOTE : ÉMISSION DE FUMÉES/D'ODEURS PENDANT LA PHASE INITIALE D'UTILISATION

Certaines parties de la cuisinière ont été recouvertes d'un léger film d'huile de protection. Pendant la phase initiale d'utilisation



de la cuisinière, il se peut qu'il se produise des émanations de fumées/d'odeurs ; il s'agit là de quelque chose de normal, et non pas d'un défaut au niveau de la cuisinière. Il vous est donc recommandé d'ouvrir portes et/ou fenêtres pour aérer la pièce. Levez les couvercles pour empêcher de tacher les garnitures des couvercles.

Pour de plus amples conseils ou
renseignements, contactez le
distributeur/revendeur de votre région.

Soucieux d'améliorer constamment la qualité de
nos produits, nous nous réservons le droit d'en
modifier à tout moment les caractéristiques.



from  AGA

Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire
TF1 5AQ
Angleterre

www.rayburn-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com