

ST

Istruzioni d'uso • Gebrauchsanweisung
Instructions • Manuel d'utilisation



Rizzoli 



6. UTILISATION

6.1 REGULATION ADMISSION AIR PRIMAIRE

Afin d'optimiser la combustion, il faut garantir un parfait mélange entre le bois (le combustible) et l'air (le comburant). L'air primaire entre en partie basse dans la chambre de combustion au travers de la grille foyère et permet la combustion. En agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, on détermine l'allure de combustion et, par

conséquent la chaleur produite par la thermo cuisinière. La régulation se fait au moyen d'un dispositif automatique qui maintient constante la température souhaitée. Une fois la combustion terminée, nous conseillons de fermer le régulateur d'admission d'air primaire afin de maintenir la cuisinière en température le plus longtemps possible.

6.2 REGLAGE DE L'AIR SECONDAIRE

Sur les thermo cuisinières de la série ST, l'admission d'air secondaire est fixe et réglée de manière à permettre une combustion optimale et le maintien clair de la vitre de porte foyère. Dans le cas où la thermo cuisinière serait raccordée à un conduit de fumées caractérisé par un tirage particulièrement élevé, on pourrait avoir un afflux excessif d'air non limité par le régulateur de tirage.

Dans ce cas, il faudra réduire partiellement le passage de l'air comme indiqué figure 33 de manière à compenser l'excès de tirage. Normalement, ce réglage sera effectué si

nécessaire, lors de l'installation.

La procédure pour ce réglage est la suivante: ouvrir la porte foyère, desserrer les vis de fixation, faire coulisser la plaquette de régulation et resserrer les vis. La plaquette de réglage coulisse horizontalement et ouvre ou ferme le passage d'air secondaire selon le sens indiqué.

Nous recommandons toutefois de ne pas fermer complètement le passage de l'air car cela pourrait entraîner un fonctionnement irrégulier et l'encrassement de la vitre.

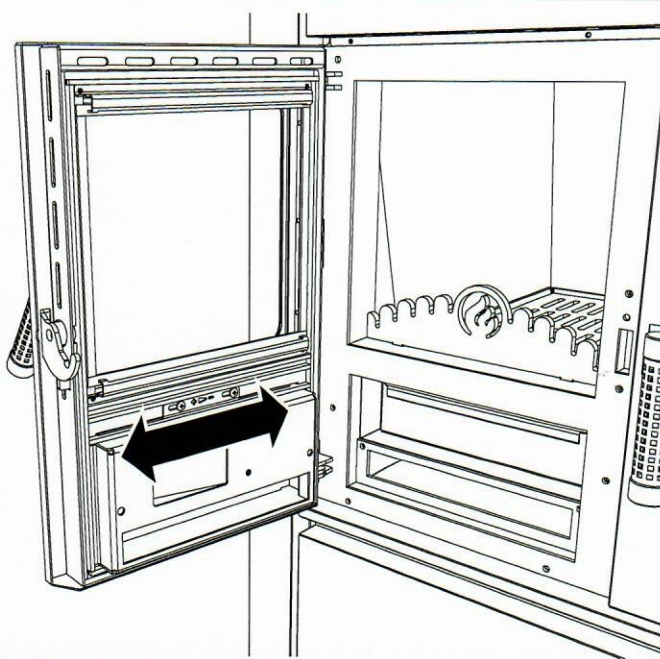


Figure 33 - Réglage de l'air secondaire

6.3 ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

Pour allumer le feu, utilisez du petit bois bien sec et un produit allume-feu du commerce. La combustion peut s'avérer difficile tant que le conduit ne s'est pas réchauffé. Le temps nécessaire dépend du conduit et des conditions météorologiques. Une fois le feu bien pris, il se maintiendra jusqu'à épuise-

ment du combustible. Pour maintenir le feu, charger du bois dans la chambre de combustion à intervalles dépendant de la quantité de combustible inséré à la fois. La thermo cuisinière à bois est un appareil à combustion de type intermittent.

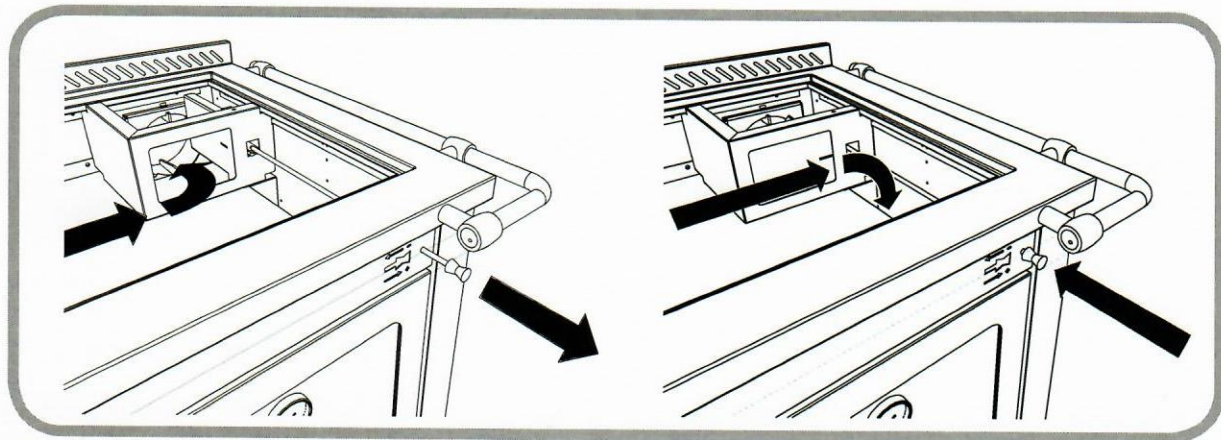


Figure 34 - Clé de démarrage



ATTENTION! Lors du chargement en bois, il est recommandé de maintenir un écart de quelques centimètres entre le combustible et la vitre interne de la porte foyère de manière à ne pas exposer la vitre à des températures excessives qui pourraient l'endommager.

6.4 CLE DE DEMARRAGE (ST 90, STK)

Les modèles avec four sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une manette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid (voir fig. 34). Par ce dispositif, on établit un circuit direct des

fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le conduit en améliorant le tirage. La manette est tirée lorsque la cuisinière est froide et repoussée dès que la combustion avivée.



ATTENTION! Dès que le feu a pris force et vigueur, refermer le volet de manière à diriger les fumées dans le circuit et à réchauffer toutes les parties de la thermo cuisinière. Les cuisinières sont conçues pour fonctionner à volet fermé. Le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à la thermo cuisinière d'atteindre sa puissance et son rendement optimaux.

6.5 LE FOUR (ST 90, STK)

La température intérieure du four dépend de l'allure de combustion et de la quantité de combustible introduite

En agissant sur le levier de commande de l'air primaire et donc sur l'allure de combustion, on peut obtenir une combustion la plus uniforme possible et éviter des écarts

de température à l'intérieur du four.

Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une cuisinière froide, nous vous conseillons d'augmenter la température par un feu vif et de réduire ensuite l'allure de combustion pour maintenir et uniformiser la température. Les thermo cuisinières sont pour-

vues d'un four à porte vitrée et sont dotées d'un thermomètre qui permet à tout instant le contrôle de la température intérieure. Si vous souhaitez rôtir ou saisir les aliments, il est préférable de les placer en position haute dans le four. Si au contraire vous désirez une cuisson plus longue et uniforme, placez-les à mi-hauteur. A mi-cuisson, faites faire un demi-tour horizontal à la grille ou à la lèchefrite; vous obtiendrez un résultat plus homogène.

Un exemple: pour cuire correctement des

biscuits de pâte brisée, préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport d'environ 1 kg de bois à la fois jusqu'à obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.

6.6 L'ECLAIRAGE DU FOUR (ST 90, STK)

Les fours des thermo cuisinières sont tous dotés d'un éclairage intérieur pour faciliter la surveillance de la cuisson. L'interrupteur est placé sur le côté du logement de bois. Pour y accéder, tirez vers vous le tiroir à bois

(voir figure 35). Sur les thermo cuisinières avec niche, l'interrupteur est placé en position centrale sur l'arc de la niche (voir figure 36).

FRANÇAIS

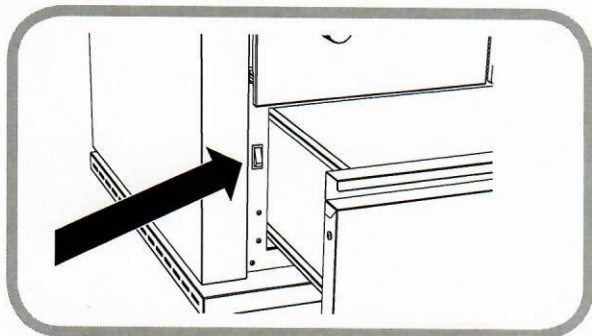


Figure 35 - Interrupteur d'éclairage standard

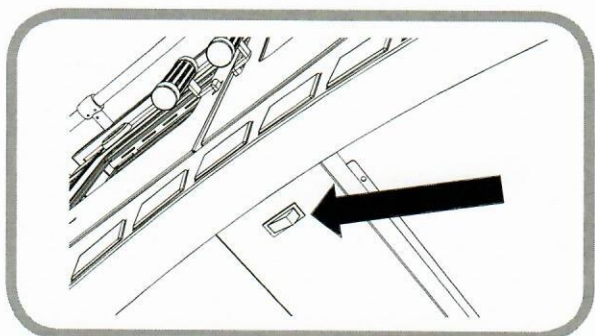


Figure 36 - Interrupteur d'éclairage des thermo cuisinières avec niche

6.7 SOUPE D'EXCES DE VAPEUR (ST 90, STK)

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Sur certains modèles, une soupape permet de pallier ce phénomène et d'évacuer cet excès de vapeur. La soupape est placée latéralement à l'intérieur du four; sa rotation permet d'ouvrir les orifices d'aération. Pour éviter tout risque de brûlure, nous conseillons de manœuvrer la soupape avant l'allumage de la thermo cuisinière.

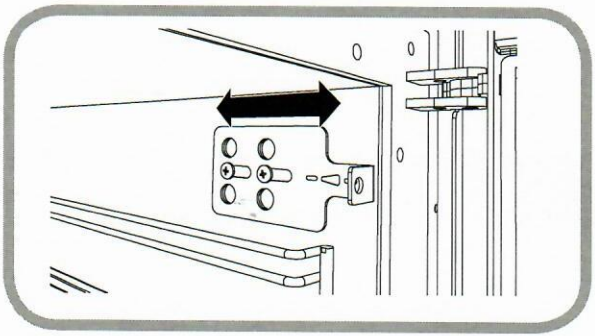


Figure 37 - Soupape d'excès de vapeur sur ST 90

6.8 BOUCLIER DE PROTECTION DE PORTE FOYERE

En dotation avec les thermo cuisinières ST, est fourni un bouclier amovible en acier inox à positionner sur la porte elle-même Cette protection a été conçue pour faire écran au rayonnement lorsque l'utilisateur doit rester en permanence devant la cuisinière pour cuisiner ou encore en présence d'enfants. Ce bouclier amovible est à disposition chaque fois que nécessaire. Sa mise en place se fait à cuisinière froide en ouvrant la porte foyère; il suffit de le crocheter et de refermer la porte.

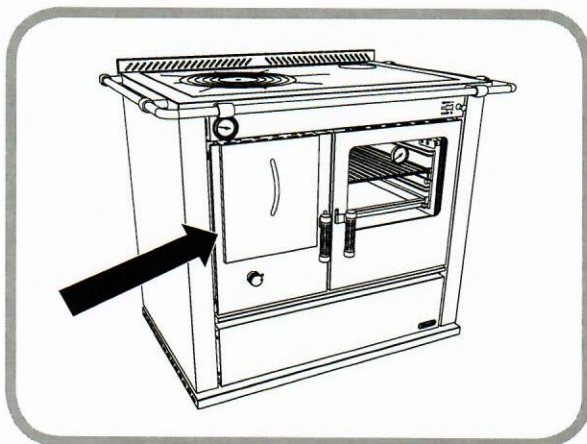


Figure 38 - Bouclier de protection de la porte foyère

6.9 PORTE-ACCESSOIRES

Suspendu à l'une des parois du tiroir à bois, vous disposez d'un petit compartiment porte-accessoires pour y placer de petits ustensiles d'utilisation ou d'entretien et les tenir séparés de la réserve de bois.

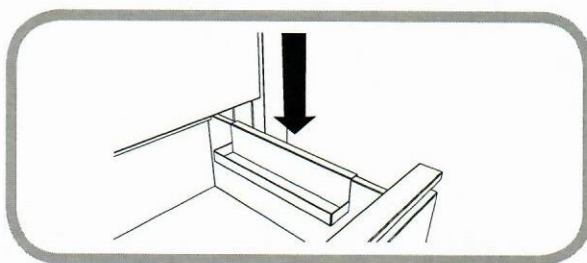


Figure 39 - Porte-accessoires

6.10 POIGNEES DE LECHEFRITE (ST 90, STK)

En dotation avec les thermo cuisinières dotées de four, est présent un dispositif de poignées qui permet d'extraire la lèchefrite en toute sé-

curité sans avoir à utiliser de maniques ou torchons. Les poignées s'accrochent sur le rebord de la lèchefrite et s'utilisent à deux mains.

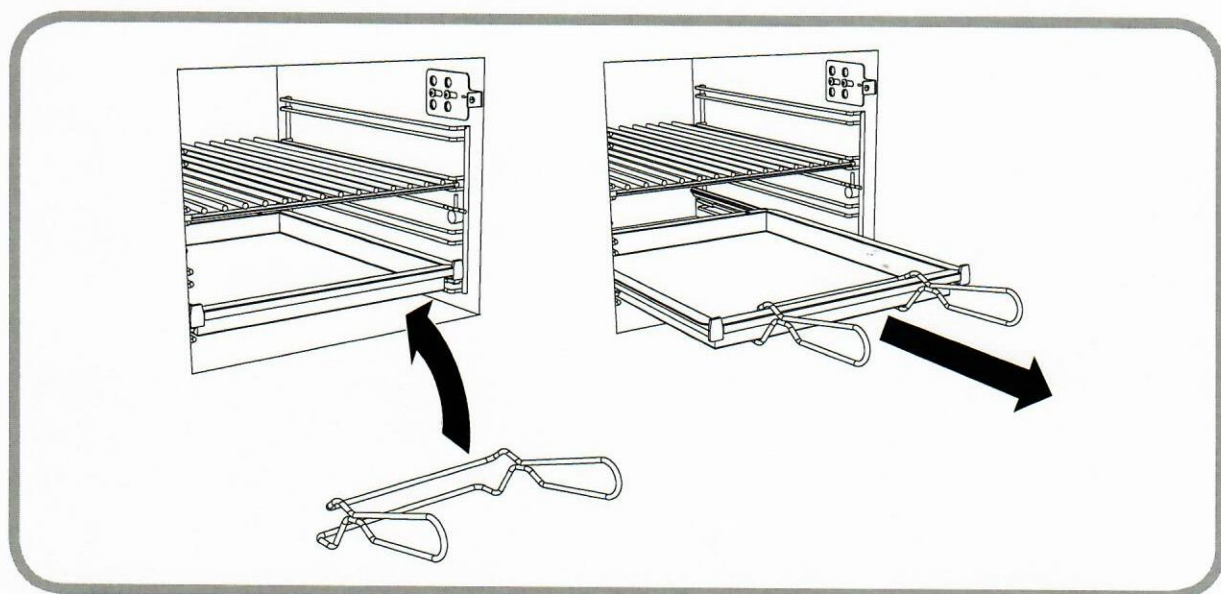


Figure 40 - Poignées de lèchefrite

6.11 LECHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES (ST 90, STK)

Tous les fours des thermo cuisinières qui en sont dotés sont équipés de glissières télescopiques de support de lèche-frite grâce auxquelles il est possible d'extraire complètement la lèche-frite du four sans avoir à la maintenir. Ce dispositif améliore considérablement l'utilisation du four.

Les glissières télescopiques sont placées en une seule position à l'intérieur du four, mais pouvant être modifiée en les plaçant en position plus basse, en position intermédiaire ou plus haute. La procédure de modification de la position est indiquée figure 41.

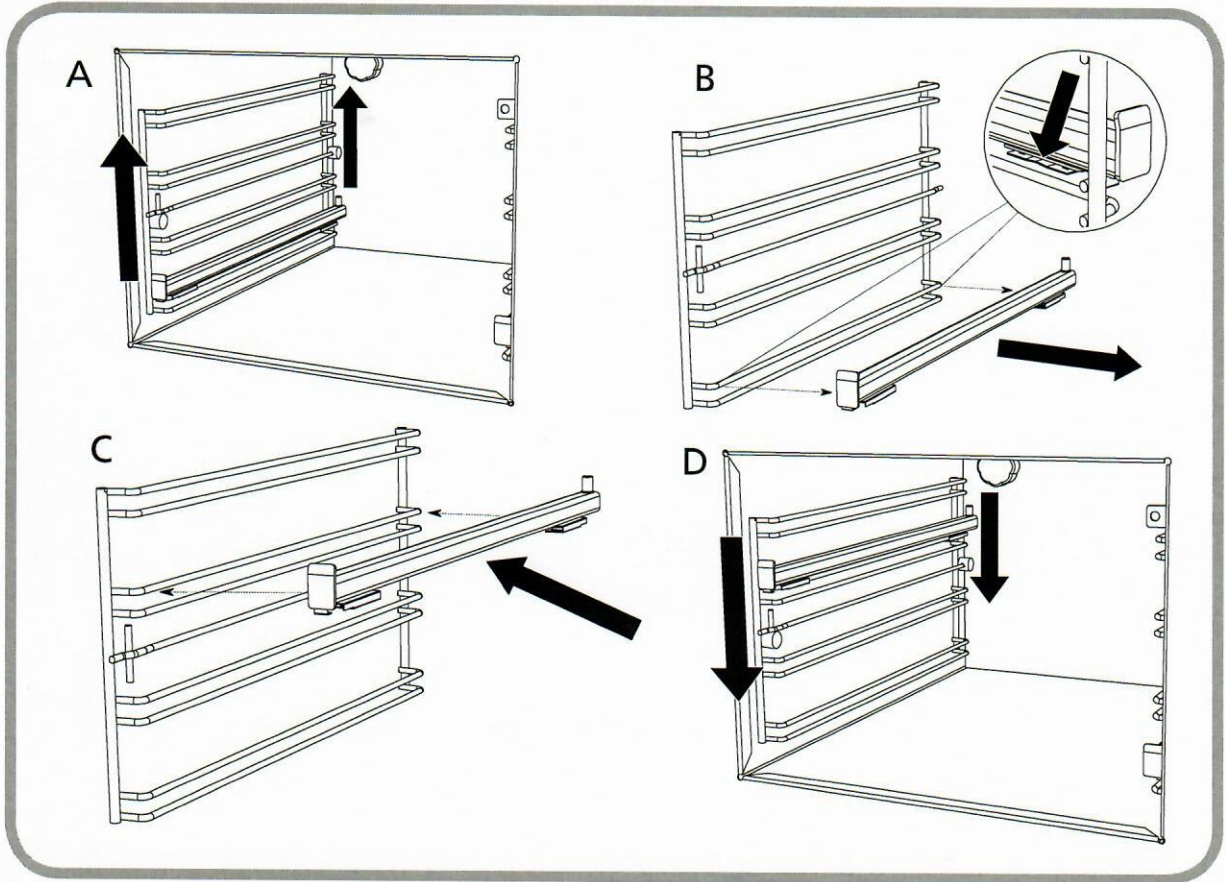


Figure 41 - Mode d'emploi pour la modification de la position des glissières télescopiques

6.12 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les cuisinières Rizzoli peuvent (sur demande) être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox conçu pour recouvrir intégralement la plaque radiante lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre en

place le couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifier, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque et s'assurer que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

7. ENTRETIEN

7.1 NETTOYAGE

La thermo cuisinière est plus efficace lorsque tous ses éléments internes sont dépourvus de résidus de combustion. Une cuisinière propre sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence des entretiens sera fonction de la manière dont vous utiliserez

vosre cuisinière, mais aussi de la qualité du combustible. Dans tous les cas, un entretien annuel par un professionnel agréé est impératif. Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être réalisées "cuisinière froide".

7.2 VIDANGE DES CENDRES

Une quantité excessive de cendres et résidus de combustion dans le cendrier empêche un afflux correct d'oxygène sur le feu, altérant la combustion et réduisant de fait le rendement de la thermo cuisinière. En outre cela peut aussi endommager la grille foyère. Pour éviter cela, nous conseillons de vider régulièrement le cendrier.

Préalablement, à l'aide de la raclette fournie, débarrasser la grille foyère des cendres résiduelles. Ensuite, vider le cendrier et nettoyer soigneusement son logement de tous résidus. De temps en temps, toujours selon la fréquence d'utilisation, retirer la plaque de cuisson, décaper et broser soigneusement toutes les parois internes.

7.3 USAGE DE LA TRAPPE DE VISITE (ST 90, STK)

Pour permettre l'enlèvement des résidus de combustion dans les zones les moins accessibles, les modèles avec four sont dotés d'une trappe de visite placée sous le four.

Lors du nettoyage, démonter la trappe en dévissant les fixations; à l'aide de la raclette, retirer les résidus, puis remettre en place et refixer la trappe.

7.4 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches rebelles, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Evitez les détergents en poudre. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rayeraient la surface. Essayez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Dans certains cas, après l'installation ou après certaines cuissons, peut se former un voile d'oxydation su-

perficielle, même sur le plan inox. Même dans ces cas extrêmes, un nettoyage un peu plus insistant rendra votre cuisinière comme neuve. Sur demande, Rizzoli peut fournir des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de matériels abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache rebelle, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essayez avec un chiffon doux.

7.5 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de porte de four et de porte de foyer peuvent être nettoyées à l'aide de produits spécifiques du commerce. La face intérieure de la porte foyère a été conçue pour s'auto nettoyer

pendant l'utilisation de la cuisinière. Toutefois, de temps en temps, un nettoyage intérieur peut s'avérer nécessaire. Pour ce faire, démonter la vitre en retirant les 4 vis de fixation.



ATTENTION! Ne jamais nettoyer la porte à chaud. Un choc thermique peut provoquer la rupture de la vitre.

7.6 TIROIR A BOIS

Pour retirer le tiroir à bois, le tirer jusqu'à fin de course, puis le soulever légèrement et le retirer complètement. On accède ainsi aux

parties inférieures de la thermo cuisinière. Pour le remettre en place, procéder comme ci-dessus en sens inverse.



ATTENTION! Ne jamais mettre de produits inflammables dans le tiroir à bois ! Ne jamais surcharger le tiroir à bois à ras bord.

7.7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les plaques radiantes en acier spécial de nos thermo cuisinières (plaques de cuisson) nécessitent un entretien régulier, et plus particulièrement chaque fois qu'elle a été en contact avec des éléments humides ou sales. Il est bon de nettoyer la plaque lorsqu'elle est encore tiède afin d'éliminer toute trace d'humidité par évaporation et d'éviter l'apparition de taches de rouille. Eviter absolument tout nettoyage à l'eau "cuisinière froide". Assurez-vous en toute circonstance que les rainures et espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus libres et propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation qui pourrait s'avérer irréversible.

Si nécessaire, nettoyer également la feuille réceptrice des disques concentriques. Les plaques de cuisson sont traitées à l'huile neutre anticorrosion. En cas d'utilisation continue, ce revêtement s'élimine peu à peu et, en cas de contact prolongé avec des particules humides, peuvent apparaître de

minuscules taches de rouille. Il suffira alors de repasser un chiffon imbibé d'huile neutre (non acide). Si la tache de rouille a été négligée, il sera nécessaire de frotter légèrement avec un abrasif très fin ou avec l'éponge rugueuse fournie. Pour reconstituer le film protecteur, répandre sur la plaque un peu d'huile protectrice. Du fait de leur exposition à la chaleur, les plaques de cuisinières prennent progressivement une patine brune du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile non acide. En dotation avec la thermo cuisinière, sont fournis 2 produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque de cuisson. Pour les utiliser, reportez-vous aux indications précisées sur l'emballage. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'il y a toujours 1 ou 2 millimètres de jeu entre elle et le plan inox pour permettre la dilatation thermique.

7.8 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (ST 90, STK)



ATTENTION! Avant toute opération d'entretien de l'éclairage, couper l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y a plus aucune tension sur l'appareil. Assurez-vous également que la cuisinière est éteinte et froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

La lampe du four est soumise à de hautes températures. Tout en étant conçue pour résister à ces températures, elle peut, dans le temps être amenée à être remplacée. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques (ampoule halogène 25W 240V 300°C culot G9).

Pour remplacer l'ampoule, dévisser complètement le hublot; retirer l'ampoule défectueuse, mettre en place la nouvelle ampoule et, enfin revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer le hublot. Pour ce faire, dévisser et retirer le hublot et le nettoyer des résidus consécutifs

aux vapeurs de cuisson. Après l'avoir soigneusement nettoyé et essuyé, le revisser à sa place.

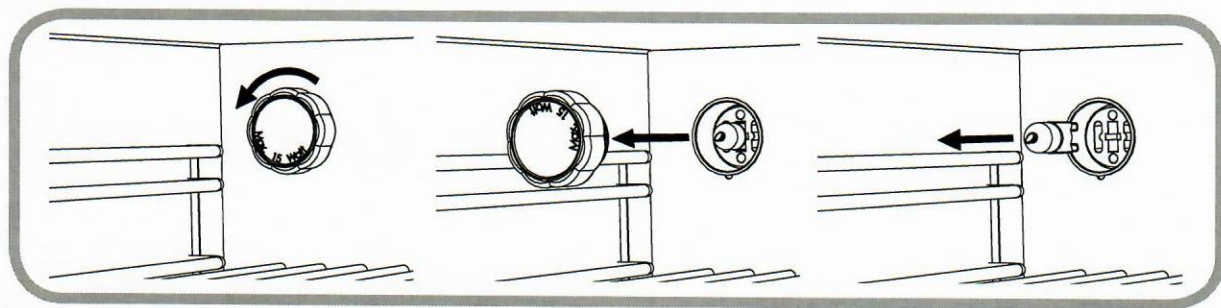


Figure 42 - Démontage de la lampe de four

7.9 ENTRETIEN DES POIGNEES

Dans le cas où il s'avèrerait nécessaire de remplacer ou de resserrer les poignées de la porte foyère ou de la porte de four, veuillez à

respecter le positionnement correct des rondelles bombées; voir figure 43.

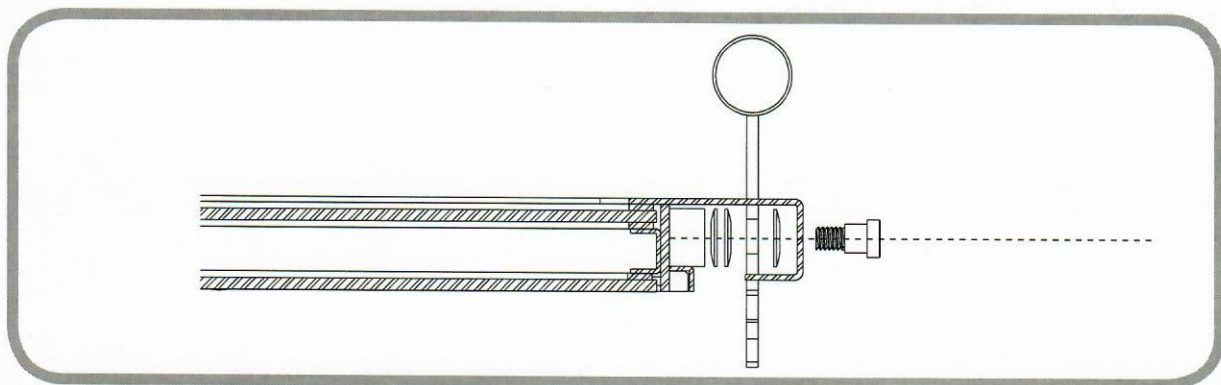


Figure 43 - Position correcte des rondelles bombées

7.10 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux constitutifs de la thermo cuisinière sont sujets à la dilatation et à de petits mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché

afin de ne pas provoquer de déformations voire de ruptures. C'est pourquoi tous les espaces permettant la dilatation devront être maintenus libres, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la thermo cuisinière.

7.11 REMPLACEMENT D'ELEMENTS

La majeure partie des composants de nos cuisinières est aisément démontable à l'aide d'un simple tournevis. En cas de commande d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez toujours préciser le n° de série de

la thermo cuisinière indiqué sur le bon de garantie ou sur la plaquette signalétique. Cette plaquette est placée sur un côté du tiroir.

8. QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Remèdes possibles
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière Combustion incomplète De la fumée sort par la plaque De la fumée sort à d'autres endroits de la thermo cuisinière	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert • Vérifier que la grille foyère n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers • Vérifier que la grille foyère n'est pas posée à l'envers: la face plane doit être en haut • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées) • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de fumées ne se prolonge pas vers les niveaux inférieurs
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la thermo cuisinière	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer complètement toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la thermo cuisinière • Appeler immédiatement les services d'incendie
Surchauffe	La thermo cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la porte du four
Le four ne chauffe pas suffisamment	Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est fermée • Régler l'admission d'air primaire au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (noir de fumée). NB: Lors des premiers allumages, il est normal que se forme un peu de condensation due au séchage des éléments réfractaires.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la thermo cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut • Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées • Vérifier que le conduit de fumées n'est pas surdimensionné • S'assurer que l'eau ne circule pas dans la chaudière à une température inférieure à 55-60°C
Allumage du feu difficile	Vous ne parvenez pas à allumer le feu	<ul style="list-style-type: none"> • Aérer préventivement le local • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce • Ouvrir la clé de démarrage • Utiliser du petit bois bien sec • Employer du papier journal ou bien un produit d'allumage du commerce • Si besoin, entre ouvrir la porte du cendrier pendant le temps nécessaire au bon allumage du feu
Rouille	Apparition de traces de rouille e déformations sur la plaque de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Eviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contactez votre revendeur ou le service clientèle d'usine
Humidité dans le four	Présence de vapeur en excès dans le four	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la soupape présente à l'intérieur du four

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 DONNEES TECHNIQUES

Modèle	ST 60	ST 90	STK	ST 90 B	STK B
Poids	177 kg	220 kg	247 kg	230 kg	257 kg
Puissance nominale	15,8 kW	22,3 kW	22,3 kW	15,2 kW	15,2 kW
Puissance restituée par convection	3,9 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,5 kW	8,5 kW
Puissance restituée en hydr.	11,9 kW	14,3 kW	14,3 kW	6,7 kW	6,7 kW
Rendement	68,0 %	79,8 %	79,8 %	78,4 %	78,4 %
Dépression dans le conduit	12±2 Pa	12±2 Pa	12±2 Pa	12±2 Pa	12±2 Pa
Temp. des gaz d'échappement	329,9° C	249,1° C	249,1° C	208,3° C	208,3° C
Débit de gaz d'échappement	15,2 g/s	18,2 g/s	18,2 g/s	20,0 g/s	20,0 g/s
Dimension du conduit de fumées	Voir paragraphe 2.1 du manuel d'utilisation				
Capacité de la chaudière	15 litres	12 litres	12 litres	12 litres	12 litres
Pression de fonction. (max)	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Quantité de bois (max)	5,5 kg	6 kg	6 kg	4,7 kg	4,7 kg
Autonomie	60 min.	60 min.	60 min.	63 min.	63 min.
Puissance électrique	-	25 W	217 W	25 W	217 W
Tension	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence	-	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

9.2 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	ST 60	ST 90	STK	ST 90 B	STK B
Air primaire	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Légèrement ouverte	Légèrement ouverte
Clé de démarrage	-	Fermée	Fermée	Fermée	Fermée

9.3 EMISSIONS SELON BIMSCHV

Modèle	ST 90 B	STK B
CO	1,39 g/m ³	1,39 g/m ³
Particules	0,035 g/m ³	0,035 g/m ³
Rendement	78,4 %	78,4 %