

Manuel d'installation et d'utilisation



MODÈLES TRADITIONNELS

Four à foyer en pierre

*À gaz, Combinaison gaz/bois,
Modèles européens*

MODÈLES TRADITIONNELS

WS-CS-RND-15-(RFG)-(IR)-(W)-S-CE (TS-5)

WS-CS-RND-21-(RFG)-(IR)-(W)-S-CE (TS-6)



WOOD STONE CORPORATION

1801 W. Bakerview Rd.
Bellingham, WA 98226 USA

Tél +1 360.650.1111
Fax +1 360.650.1166



TABLE DES MATIÈRES

Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles de fours traditionnels : Modèles à gaz et à combinaison Bois/Gaz.
Assurez-vous de lire la partie appropriée pour votre modèle.



Les blocs surlignés indiquent les parties concernant votre modèle

Modèles traditionnels de four **3**

INSTALLATION

Précautions & Avertissements	4
Spécifications CS-RND-15 (TS-5)	5
Spécifications CS-RND-21 (TS-6)	6
Décharger & Déplacer	7
Distances requises pour installation	8
Détails de façade	10
Commodités	11
Raccordement au gaz	12
Spécifications de gaz	14
Ventilation	15
Assemblage du panneau avant	16

UTILISATION

Fonctions du contrôleur	17
Contrôle de hauteur de la flamme	18
Maintenance de four à gaz	19



RFG-IR-(W)

Démarrage initial RFG-IR-(W)	20
Utilisation RFG-IR-(W)	21

RFG-(W)

Démarrage initial RFG-IR-(W)	22
Utilisation RFG-IR-(W)	23

W-IR

Démarrage initial W-IR	24
Utilisation W-IR	25

BRÛLER DU BOIS

Brûler du bois en toute sécurité	27
Gérer le feu du four	28

SÉQUENCE OPÉRATIONNELLE/DÉPANNAGE

Séquence opérationnelle	29
Guide de dépannage	30

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Schéma électrique RFG-IR-(W)	31
Schémas électriques RFG-IR-(W)	32
Schéma électrique W-IR	33
Garantie limitée	35



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION LES MODÈLES TRADITIONNELS WOOD STONE

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

WS-CS-RND-(15)-(RFG)-(IR)-(W)-S-CE-(NG,LP) (TS-5)

WS-CS-RND-(21)-(RFG)-(IR)-(W)-S-CE-(NG,LP) (TS-6)

ÉQUIPEMENT DE CUISINE À FOYER EN PIERRE

MODÈLES CE

MODÈLES À GAZ & À COMBINAISON GAZ/BOIS

COPIES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES SUR DEMANDE



Indiqué : WS-CS-RND-15-RFG-IR-S-CE

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DES MODÈLES TRADITIONNELS DE FOURS WOOD STONE À GAZ ET À COMBINAISON GAZ/BOIS****GARDER CE MANUEL POUR DES RÉFÉRENCES FUTURES**

Copies supplémentaires de ce manuel chez votre fournisseur local.

Pour des réponses rapides aux questions d'entretien/maintenance, contactez votre fournisseur local.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL

Merci de lire ce manuel entier avant d'installer le four. Faute de suivre ces instructions, des dégâts matériels, des blessures corporelles voire la mort peuvent survenir. Contactez les autorités du bâtiment ou de sécurité incendie à propos des restrictions et de l'inspection de l'installation dans votre région.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Gardez toujours la zone inférieure et autour de cet appareil dégagée et libre de tout matériau combustible.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise installation, ajustement, entretien ou maintenance peuvent entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance minutieusement avant d'installer ou de réviser cet équipement.

IMPORTANT : Consultez votre fournisseur de gaz local pour une déclaration précisant la procédure à suivre au cas où vous sentez du gaz. Afficher la déclaration à un emplacement de choix.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.

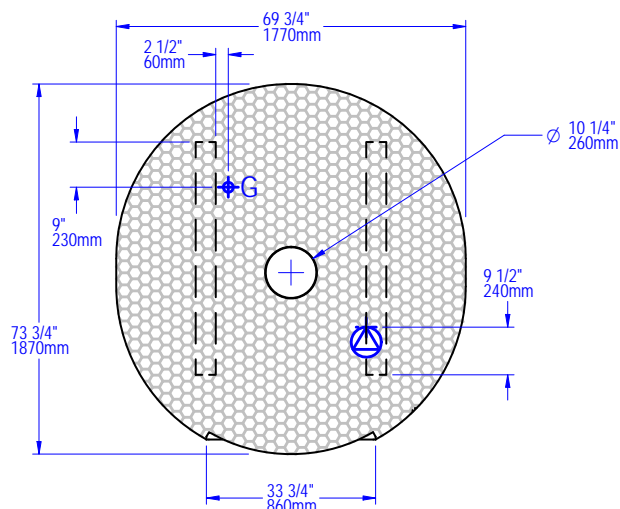
IMPORTANT : Il est conseillé d'avoir le four installé, maintenu et révisé par des professionnels autorisés.

Les fours à gaz Wood Stone ont été testés et approuvés.





Vue du plan



Les dimensions générales indiquées sont valables pour toutes les configurations CS-RND-15 (TS-5).

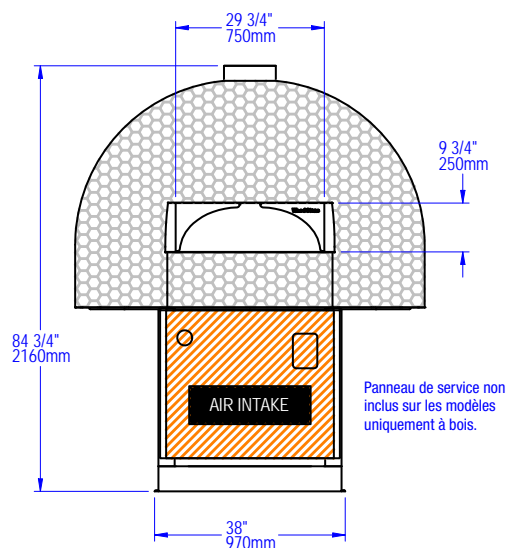
Le modèle montré comporte un contrôleur Type 2, un bouton de contrôle de hauteur de la flamme et une arrivée de gaz, qui sont uniquement inclus dans des configurations spécifiques.

Arrivée d'air : Ne pas masquer ou recouvrir

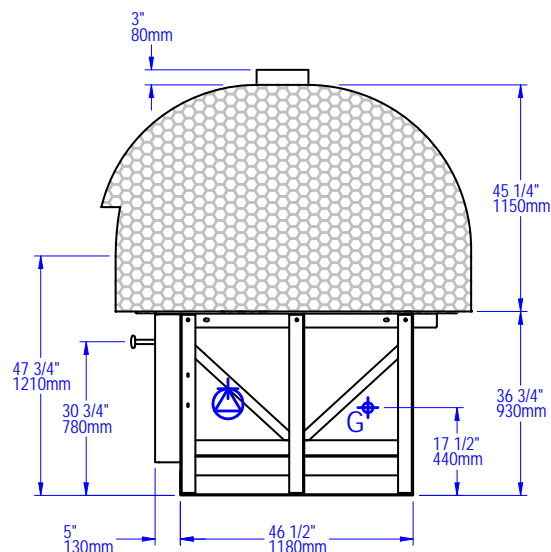
Doit rester amovible pour l'entretien

**Poids à l'expédition : 3600 livres
1633 kg**

Vue avant



Vue de côté



SPÉCIFICATIONS COMMODITÉS

Gaz

Arrivée de gaz fileté FBSPT
19 mm (3/4 po.)
Voir les Spécifications de gaz à la page 13 de ce manuel.

Pression maximale de gaz à l'arrivée :

34 mbar (1/2 psi ou 14 po. W.C.)

Électrique

230 VAC, 2 A, 50 Hz
Tous les branchements aux commodités effectués sous le four comme indiqués.

Consulter la plaque signalétique lors de l'installation.

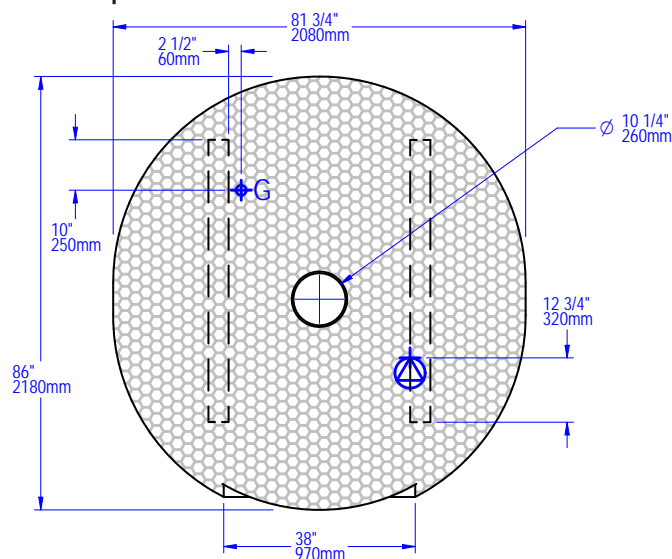
Ventilation

Le four a été approuvé comme un appareil de Type B₁₁, et peut être directement connecté à une cheminée ventilée mécaniquement et anti-graisse. Il est aussi approuvé comme appareil de Type A, conçu pour être installé sous une hotte aspirante (voûte). Le four doit être ventilé en respectant toutes les normes locales et nationales, et d'une manière jugée acceptable par l'autorité compétente. Voir la partie Ventilation pour plus de détails.

Important : les modèles « -W » doivent être ventilés comme des fours à combustible solide



Vue du plan



Les dimensions générales indiquées sont valables pour toutes les configurations CS-RND-21 (TS-6).

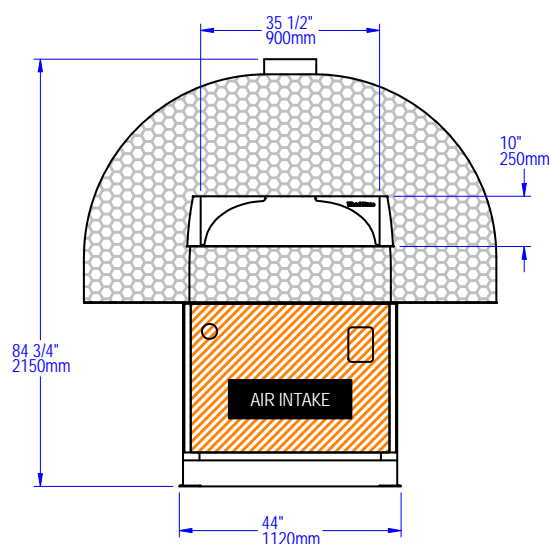
Le modèle montré comporte un contrôleur Type 2, un bouton de contrôle de hauteur de la flamme et une arrivée de gaz, qui sont uniquement inclus dans des configurations spécifiques.

■ Arrivée d'air : Ne pas masquer ou recouvrir

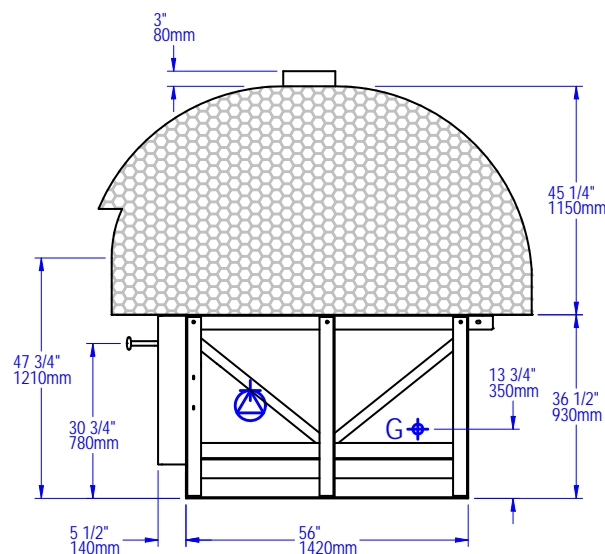
▨ Doit rester amovible pour l'entretien

**Poids à l'expédition : 4600 livres
2087 kg**

Vue avant



Vue de côté



SPÉCIFICATIONS COMMODITÉS

Gaz ⚡

Arrivée de gaz fileté FBSPT
19 mm (3/4 po.)
Voir les Spécifications de gaz à la page 13 de ce manuel.

Pression maximale de gaz à l'arrivée :

34 mbar (1/2 psi ou 14 po. W.C.)

Électrique ⚡

230 VAC, 2 A, 50 Hz
Tous les branchements aux commodités effectués sous le four comme indiqués.
Consulter la plaque signalétique lors de l'installation.

Ventilation

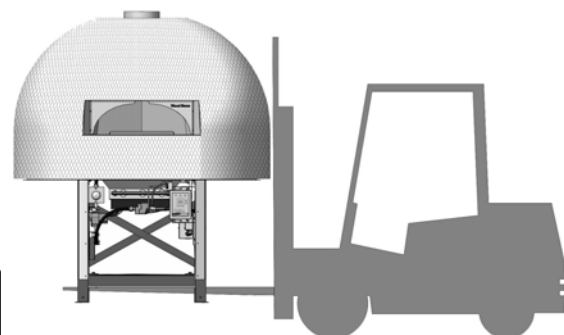
Le four a été approuvé comme un appareil de Type B₁₁ et peut être directement connecté à une cheminée ventilée mécaniquement et anti-graisse. Il est aussi approuvé comme appareil de Type A, conçu pour être installé sous une hotte aspirante (voûte). Le four doit être ventilé en respectant toutes les normes locales et nationales, et d'une manière jugée acceptable par l'autorité compétente. Voir la partie Ventilation pour plus de détails.

Important : les modèles « -W » doivent être ventilés comme des fours à combustible solide



UTILISER UN CHARIOT ÉLEVATEUR

Utiliser un chariot élévateur avec des longueurs de fourche et une capacité de levage adéquates. Si nécessaire, des extensions de fourche doivent être utilisées afin que les fourches atteignent les passages de fourches du côté opposé du support. Soulever d'un des côtés comme indiqué dans l'illustration a. Ne pas soulever de l'avant ou de l'arrière. Le four est extrêmement lourd, alors écarter les fourches aussi loin que possible.



illus. a

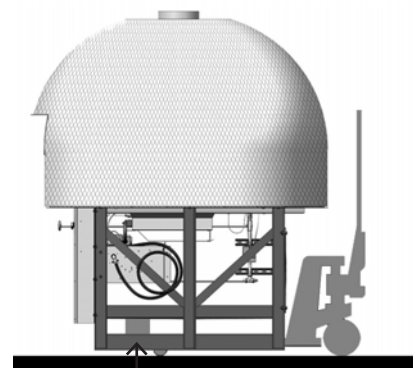
⚠️ AVERTISSEMENT

Capacités minimales du chariot élévateur requises

Modèle	Poids approximatif à l'expédition	Longueur de fourche minimale requise	Capacité du chariot élévateur requise
WS-TS-5	1633 kg 3600 livres	1,5 m 5 pieds	2722 kg 6000 livres
WS-TS-6	2087 kg 4600 livres	1,8 m 6 pieds	3629 kg 8000 livres

UTILISER UN TRANSPALETTE

Une fois que le four a été retiré du véhicule de livraison, il peut être facilement déplacé sur des surfaces lisses et planes à l'aide d'un transpalette. Pour lever le four avec un transpalette, retirez les stabilisateurs d'angle en fer à l'avant et à l'arrière de la base du support du four et placez un solide poteau de 90 x 90 mm (4 po. x 4 po.) à travers le passage de fourche comme indiqué dans l'illustration b.



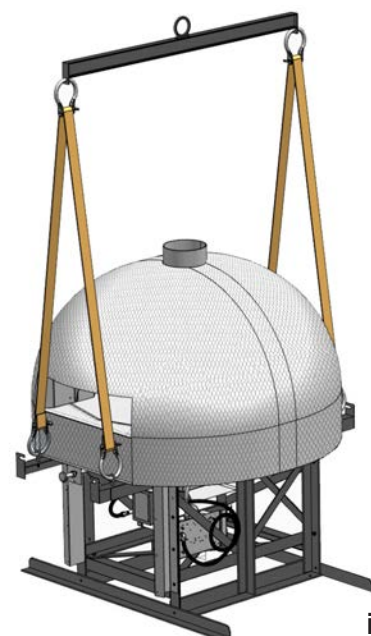
Poteau

illus. b

LE FOUR EST EXTRÊMEMENT LOURD. DÉPLACER LE FOUR DE HAUT EN BAS SUR UNE RAMPE OU L'INCLINER SUR UN TRANSPALETTE EST DANGEREUX !

UTILISER UNE GRUE

Le four arrive avec quatre anneaux de levage fixés. Lors du déplacement d'un four Wood Stone à la grue, utiliser une barre d'écartement avec un harnais à deux pattes attaché à chaque extrémité. La barre d'écartement doit être suffisamment longue pour empêcher le harnais de toucher le four. Voir illustration c.



illus. c

NE PAS TOURNER LE FOUR SUR LE CÔTÉ !

Contactez votre fournisseur local si le four doit être tourné sur le côté pour recevoir des instructions spécifiques. Déplacer un four Wood Stone peut s'avérer un véritable défi même pour les gréeurs les plus expérimentés. Prenez votre temps, réfléchissez, sécurisez l'équipement adéquat et faites de la sécurité votre première priorité. N'hésitez pas à contacter votre fournisseur local pour une assistance technique.



DISTANCES

1. Le modèle traditionnel de four est conçu pour une application de terrain de la tuile, du stuc ou d'autres finitions NON COMBUSTIBLES. Le modèle traditionnel de four Wood Stone doit avoir une **distance minimale de 25 mm (1 po.) pour les combustibles de tous les côtés, et de 152 mm (6 po.) pour les combustibles du haut** (voir la partie DISTANCES REQUISES D'INSTALLATION sur la page suivante). Si une façade entrant en contact avec le four est construite, utiliser des matériaux totalement non combustibles*. Veuillez remarquer qu'une cloison sèche (ou gypse) est considérée comme combustible.
 2. Si le four est enclavé, tout matériau de façade à 152 mm (6 po.) de chaque côté de la porte du four et au-dessus doit être fait de matériaux de construction non combustibles. Tout matériau en contact direct, ou attaché au corps du four, doit être non combustible.
 3. Installer ce four uniquement sur une surface au sol non combustible. Pour les modèles qui brûlent aussi du bois, avoir une couverture de sol non combustible d'au moins 762 mm (30 po.) de chaque côté, et 914 mm (36 po.) à l'avant de l'ouverture de la porte.
- *Lorsque des matériaux de construction NON COMBUSTIBLES touchent le corps de l'appareil, les distances requises pour les combustibles sont transférées aux non combustibles.

REMARQUE : Seuls les matériaux non combustibles peut être utilisés directement sur le four.

SI LE FOUR N'EST PAS BIEN INSTALLÉ, UN DÉPART DE FEU PEUT SURVENIR. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉPART DE FEU, SUIVRE CES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. UNE CAUSE MAJEURE D'INCENDIES LIÉS AU FOUR EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES REQUISES (ESPACES D'AIR) POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST PRIMORDIAL QUE CE FOUR SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT D'APRÈS CES INSTRUCTIONS.

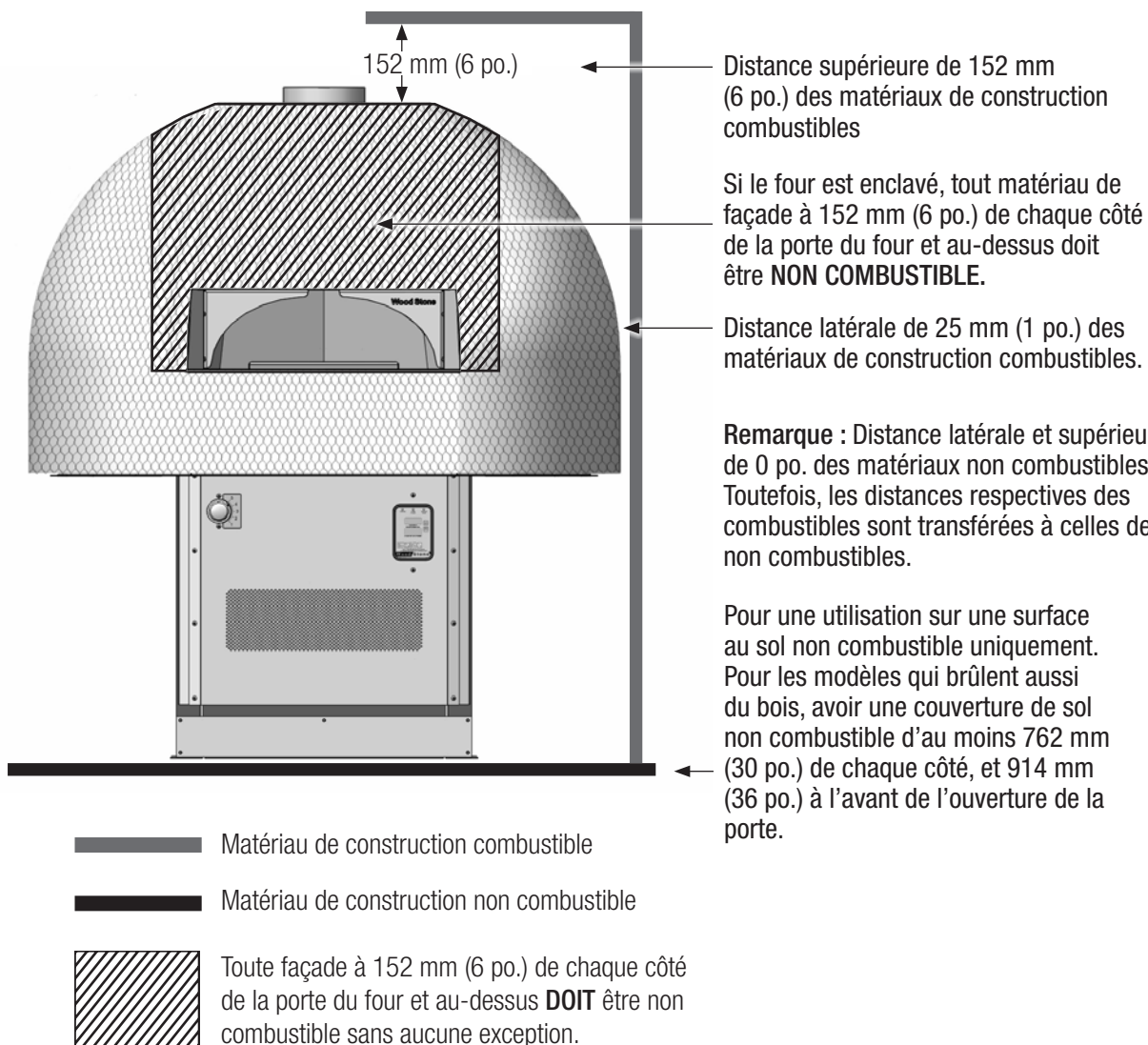
AVERTISSEMENT : NE PAS BLOQUER LES ESPACES D'AIR AVEC DES MATÉRIAUX ISOLANTS OU AUTRES.

L'installation et l'entretien de ce produit peuvent vous exposer à de la laine de verre/fibres de céramique ainsi qu'à de la poussière de silicate de calcium. **TOUJOURS PORTER UNE PROTECTION RESPIRATOIRE ET OCULAIRE LORS DE L'INSTALLATION OU DE L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL.** Merci de lire ce manuel entier avant d'installer le four. Faute de suivre ces instructions, des dégâts matériels, des blessures corporelles voire la mort peuvent survenir. Contactez les autorités du bâtiment ou de sécurité incendie à propos des restrictions et de l'inspection de l'installation dans votre région.

MERCI DE LIRE CE MANUEL ENTIER AVANT D'INSTALLER LE FOUR. FAUTE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS, DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES VOIRE LA MORT PEUVENT SURVENIR. CONTACTEZ LES AUTORITÉS DU BÂTIMENT OU DE SÉCURITÉ INCENDIE À PROPOS DES RESTRICTIONS ET DE L'INSPECTION DE L'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.



LES INFORMATIONS DE DISTANCES SUIVANTES S'APPLIQUENT À TOUS LES MODÈLES TRADITIONNELS DE FOUR WOOD STONE

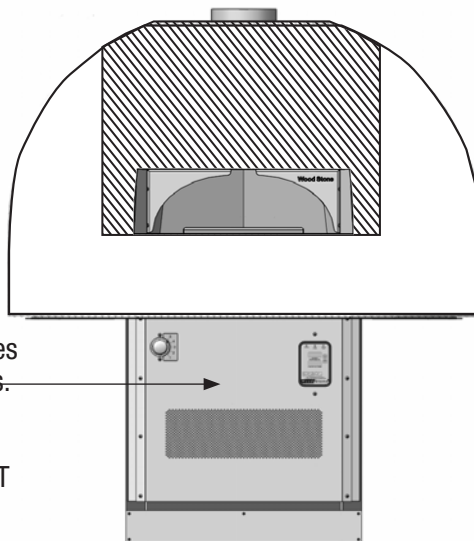






Les fours Wood Stone sont conçus et testés pour respecter les critères concernant l'hygiène des grands appareils de cuisine utilisant des combustibles gazeux, afin d'éliminer ou minimiser les risques de contagion, infection, maladie, ou blessure, provenant de la consommation de nourriture contaminée. Afin d'utiliser le four correctement, seuls les pizzas et produits à base de pain peuvent être directement cuits sur le sol du four. D'autres types de nourriture peuvent être cuits sur ou dans des poêles, ou d'autres récipient adaptés afin d'éviter tout déversement sur l'étagé du four.

Si vous utilisez une hotte aspirante au-dessus du four, assurez-vous que votre façade laisse un accès adéquat pour retirer les filtres de la hotte.

Un panneau de service ou une boîte de rangement amovible permet l'accès pour l'entretien des composants de gaz et électriques. Si ce panneau n'est pas utilisé, l'accès et l'arrivée d'air à des dimensions équivalentes **DOIVENT** être fournis à l'avant du four.



 Les zones hachurées ne doivent pas être exposées après l'installation de la façade, i.e. cette zone doit être couverte avec du stuc, de la tuile, ou un matériau non combustible similaire.

 Si le four est enclavé, toute façade à 152 mm (6 po.) de chaque côté de la porte du four et au-dessus **DOIT** être non combustible sans aucune exception.

STUC

Les zones hachurées sur le graphique ci-dessus montrent les zones du four couvertes avec un grillage métallique installé en usine, prêt pour une application de stuc (ou tuile).

Maintenir une distance minimale de 152 mm (6 po.) au-dessus et de 25 mm (1 po.) sur le côté de cet appareil de toutes les surfaces combustibles.

Un mélange de stuc est disponible au magasin de votre fournisseur local. Suivre les instructions du fabricant de stuc pour des informations à propos d'un bon mélange.

UTILISER PAS MOINS DE 25 MM (1 PO.) DE REVÊTEMENT EN STUC POUR COUVRIR TOUT GRILLAGE MÉTALLIQUE EXPOSÉ SUR LE FOUR.

TUILE

Nous recommandons des tuiles de 13 mm (1/2 po.) ou plus petites appliquées sur un enduit de parement non combustible adapté. Des tuiles plus petites peuvent correspondre plus facilement à la forme incurvée du four. En raison de la forme unique du modèle traditionnel de four, nous recommandons d'employer un entrepreneur en dallage compétent.

Les modèles traditionnels de four peuvent avoir une finition avec n'importe quel matériau décoratif non combustible qui peut être facilement collé à la surface du four, y compris la tuile, la pierre ou la brique. Il est toujours préférable de consulter l'autorité compétente avant de continuer, en raison des nombreuses normes au sujet de l'adéquation de divers matériaux. Les températures au-dessus de la porte du four peuvent atteindre 93 °C (200 °F). Choisissez les matériaux et adhésifs adaptés à ces températures.

La zone à la surface du dôme du TS-5 est d'environ 6,7 m² (72 pieds²).

La zone à la surface du dôme du TS-6 est d'environ 8,4 m² (90 pieds²).



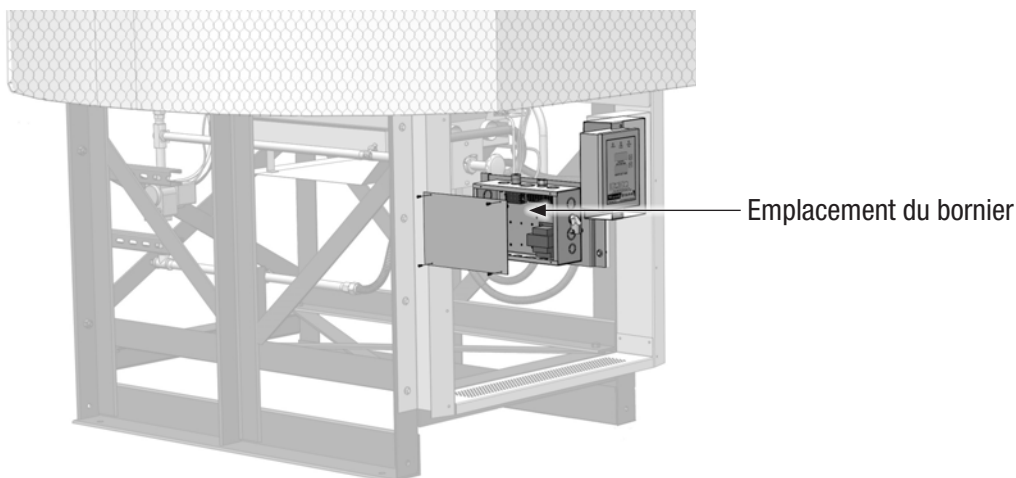
ÉLECTRIQUE

Le four fonctionne sous 230 VAC, 2 A, 50 Hz. La valeur nominale apparaît aussi sur la plaque signalétique. Il est conseillé que le four soit connecté à son propre circuit de dérivation individuel. Les diagrammes électriques se trouvent sur la boîte à bornes et aussi à la fin de ce manuel.



Mise à la terre électrique : Cet appareil doit être relié à la terre électriquement (mise à la terre) via le troisième fil de terre du courant AC entrant.

Fournir un dispositif de coupure : Cet appareil doit être fourni avec un dispositif de coupure pour tout poteau dans l'alimentation entrante afin que l'appareil soit totalement isolé de l'alimentation.



GAZ

SV-1 et SV-2 sont les vannes de contrôle de gaz qui contrôlent respectivement le brûleur infrarouge au sol et le brûleur radiant intérieur. Les fours RFG n'ont pas de vanne SV-1.

SV-1 est la vanne de contrôle de gaz qui contrôle le brûleur infrarouge au sol (IR). La pression d'admission est vérifiée au port de sortie de la vanne de gaz SV-1.

SV-2 est la vanne de contrôle de gaz qui contrôle le brûleur radiant intérieur. SV-2 est située à l'arrière gauche sous le four. Le port de test de pression d'admission pour le brûleur radiant est une vanne NPT de 3 mm (1/8 po.) située à la base de la jonction en T entre SV-2 et le brûleur radiant.

La pression d'admission du brûleur a été ajustée et testée à l'usine. Une variété de facteurs peut influencer cette pression, alors assurez-vous de tester la pression d'admission du brûleur et d'ajuster la vanne si nécessaire afin d'atteindre la pression spécifiée.



RACCORDEMENT AU GAZ

Les modèles Moutain des fours Wood Stone sont équipés d'un raccordement au gaz FBSPT de 19 mm (3/4 po.). Avoir un installateur en gaz certifié effectuer le branchement et tester tous les raccords et les branchements de tuyaux pour des fuites. Utiliser des capteurs de fuite de gaz approuvés (solutions savonneuses ou équivalent) sur et autour des raccords et des branchements de tuyaux pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuite. **NE PAS UTILISER DE FLAMME POUR TESTER LES FUITES !**

Tous le tuyaux de gaz s'acheminant vers le four doivent avoir un diamètre intérieur minimal de 19 mm (3/4 po.), dont tous les raccords et les vannes d'arrêt, qui doivent être de type débit total.

Wood Stone recommande que le four soit équipé d'une vanne d'arrêt manuelle et individuelle, située entre le four et l'alimentation principale en gaz, et que cette vanne d'arrêt (fournie par d'autres) reste accessible. Wood Stone recommande également que l'inspection et la maintenance des brûleurs et des branchements de tuyaux de gaz de cet appareil soient effectuées à des intervalles réguliers et fréquents et uniquement par des agences professionnelles d'entretien d'appareils à gaz.

Gaz naturel (NG) : La pression maximale à l'arrivée de gaz ne doit pas dépasser 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi)

Propane (LP) : La pression maximale à l'arrivée de gaz au four, après le régulateur externe (si utilisé), ne doit pas dépasser 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi)

PRESSION À L'ARRIVÉE DE GAZ

Pour les fours fonctionnant au gaz naturel, une pression d'arrivée de 17,5 à 25 mbar (10 po. W.C.) est recommandée pour optimiser la performance du four. Une pression de gaz entrante inférieure à cette échelle va influencer la performance du four, plus la pression est basse, plus l'impact sera négatif. Si la pression de l'alimentation en gaz dépasse 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi), un régulateur externe, fourni par d'autres, est REQUIS pour baisser la pression de gaz à une échelle convenable. Les problèmes causés par une pression de gaz basse ou haute sont liés à l'installation, et ne sont pas couverts par la garantie.

Pour les fours fonctionnant au propane, la pression d'arrivée recommandée pour optimiser la performance du four est de 25 à 30 mbar (10 à 12 po. W.C.). Une pression de gaz entrante inférieure à cette échelle va influencer la performance du four, plus la pression est basse, plus l'impact sera négatif. Si la pression de l'alimentation en gaz dépasse 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi), un régulateur externe, fourni par d'autres, est REQUIS pour baisser la pression de gaz à une échelle convenable. Les problèmes causés par une pression de gaz basse ou haute sont liés à l'installation, et ne sont pas couverts par la garantie.

Pour toutes les installations, suivre les meilleures pratiques pour un calibrage adéquat des tuyaux de gaz pour la conduite alimentant le four. Pour assurer une utilisation adéquate, tous les tuyaux et raccords de gaz allant au four doivent avoir un diamètre intérieur égal ou plus grand que celui du raccordement de gaz. Assurez-vous aussi qu'une vanne d'arrêt accessible (fournie par d'autres) soit installée à côté du four, et selon toutes les normes en vigueur. Les vannes d'arrêt doivent être de type débit total, et n'introduire aucune restriction dans la conduite de gaz.

Le raccordement au four doit être rigide, dans la mesure du possible. Sinon, utiliser un connecteur souple de bonne taille approuvé pour cette application. Lors de l'utilisation d'un connecteur souple, assurez-vous que sa forme ne présente aucune restriction de diamètre de tuyau ou autre. Les problèmes de four causés par un mauvais calibrage de tuyau, de mauvaises vannes d'arrêt, des connecteurs restrictifs, ou d'autre défaillance dans la conception ou l'installation de l'alimentation en gaz ne sont pas couverts par la garantie.



GAZ NATUREL (NG)

Alimentation et pression de gaz

MODÈLES TRADITIONNELS DE FOUR

Groupe de gaz EN 437	I _{2H}	I _{2L}	I _{2HS}	I _{2ELL}	I _{2EK}
Pression à l'arrivée (mbar)	20	25	25	20	20/25

Entrée déclarée (kW)	I _{2H}	I _{2L}	I _{2HS}	I _{2ELL}	I _{2EK}
TS-5-RFG-CE-NG	30,8	30,8	30,8	30,8	26,3
TS-5-RFG-IR-CE-NG	55,1	55,1	55,1	55,1	47
TS-6-RFG-CE-NG	30,8	30,8	30,8	30,8	26,3
TS-6-RFG-IR-CE-NG	55,1	55,1	55,1	55,1	47

Spécifié en usine Pressions à la sortie de la vanne de gaz (mbar)	I _{2H}		I _{2L}		I _{2HS}		I _{2ELL}		I _{2EK}	
	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2
TS-5-RFG-CE-NG	-	11,8	-	11,8	-	11,8	-	11,8	-	11,8
TS-5-RFG-IR-CE-NG	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8
TS-6-RFG-CE-NG	-	11,8	-	11,8	-	11,8	-	11,8	-	11,8
TS-6-RFG-IR-CE-NG	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8	8,7	11,8

CHAMP D'APPROBATION

G20 @ 20 mbar - I_{2H(20)} - AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, GB, SE, CH, GR, EE, LV, SI, HR, SK et CZ

G25 @ 25 mbar - I_{2L(25)} - HU

G20 @ 25 mbar - I_{2HS(25)} - HU

G20 @ 25 mbar - I_{2ELL} - DE

G20/G25.3 @ 20/2 mbar - I_{2EK(20/25)} - DE, PL et NL

Gaz naturel (NG) : La pression maximale à l'arrivée de gaz ne doit pas dépasser 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi)



PROPANE (LP)

Alimentation et pression de gaz

MODÈLES TRADITIONNELS DE FOUR

Groupe de gaz EN 437	I ₃₊	I _{3B/P}	I _{3B/P}	I _{3P}
Pression à l'arrivée (mbar)	28-30/37/50*	30/37*	50*	30/37/50*

Entrée déclarée (kW)	I ₃₊	I _{3B/P}	I _{3B/P}	I _{3P}
TS-5-RFG-CE-LP	27,5	33,6	33,6	27,5
TS-5-RFG-IR-CE-LP	46,6	57	57	46,6
TS-6-RFG-CE-LP	27,5	33,6	33,6	27,5
TS-6-RFG-IR-CE-LP	46,6	57	57	46,6

Pressions spécifiées en usine à la sortie de la vanne de gaz (mbar)	I ₃₊		I _{3B/P}		I _{3B/P}		I _{3P}	
	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2	SV-1	SV-2
TS-5-RFG-CE-LP	-	15,6	-	15,6	-	15,6	-	20
TS-5-RFG-IR-CE-LP	17,5	15,6	17,5	15,6	17,5	15,6	22,4	20
TS-6-RFG-CE-LP	-	15,6	-	15,6	-	15,6	-	20
TS-6-RFG-IR-CE-LP	17,5	15,6	17,5	15,6	17,5	15,6	22,4	20

CHAMP D'APPROBATION

G30 @ 28-30 mbar, 37 mbar, 50 mbar* - I_{3+(28-30/37/50)} - BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CR, GR, CH et CY

G30 @ 30 mbar - I_{3B/P(30)} - BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR

G30 @ 37 mbar* - I_{3B/P(37)} - PL

G30 @ 50 mbar* - I_{3B/P(50)} - AT, DE, HU, SK, CH

G31 @ 37 mbar* - I_{3P(37)} - FI, DE, GR, IE, HR, LU, NL, PL, SK, SI, ES, CH, TR, GB

G31 @ 50 mbar* - I_{3P(50)} - CY, CZ, MT, SK

Propane (LP) : La pression maximale à l'arrivée de gaz au four, après le régulateur externe (si utilisé), ne doit pas dépasser 34 mbar (14 po. W.C. ou 1/2 psi)



Les fours Wood Stone doivent être ventilés selon les normes locales, régionales et nationales concernant de tels appareils ; vérifiez les plans de ventilation avec l'autorité compétente avant de continuer l'installation.

La déclaration ci-dessus prévalant, Wood Stone Corporation recommande les deux options de ventilation suivantes :

1. Ce modèle traditionnel de four Wood Stone peut être ventilé comme un appareil de Type A (sans raccord de conduit), conçu pour être installé sus une hotte aspirante (voûte). La hotte doit être connectée à un système de conduit anti-graisse. le système de ventilation doit être conçu et installé selon toutes les normes en vigueur relatives aux appareils de cuisine commerciaux produisant de la graisse et de la fumée. Les fours utilisant des combustible solide doivent être ventilés séparément de tout appareil à combustion non solide. Il peut y avoir des conditions pour verrouiller le four ou son alimentation en gaz avec un système de ventilation. Vérifiez avec votre responsable des normes local. La circulation de l'air doit être ajustée selon les conditions spécifiées par le fabricant de la hotte et/ou des normes locales.

OU

2. Le four est aussi approuvé comme un appareil de Type B₁₁, conçu pour être connecté directement à une cheminée qui est installée selon toutes les normes locales et nationales en vigueur. Le système de cheminée doit être installé et fabriqué dans les mêmes conditions que le conduit alimentant les appareils de cuisine commerciaux produisant de la graisse et de la fumée. Si le four est ventilé selon cette méthode, il doit être ventilé indépendamment des autres équipements. Un ventilateur adapté doit être utilisé à l'extrémité du conduit afin d'assurer un tirage adéquat dans toutes les conditions. Wood Stone déconseille d'utiliser un ventilateur en ligne. Une fois l'installation terminée, la vitesse du ventilateur/la circulation de l'air doivent être ajustées pour atteindre la bonne pression de conduit au niveau du col du conduit du four (voir la partie Pressions de conduit ci-dessous).

Les numéros de modèles contenant un « -W » (autre que la première lettre du numéro de modèle) doivent être ventilés selon les normes relatives aux appareils à combustible solide. En raison des dangers de l'accumulation de créosote et d'étincelles entrant dans le conduit, ces modèles doivent être ventilés séparément de tout autre équipement de cuisine ou d'une manière jugée acceptable par l'autorité compétente.

L'échappement de combustible solide contient de la créosote et d'autres substances s'accumulant dans le conduit, créant ainsi un risque d'incendie. Le taux d'accumulation va varier selon la température de gaz du conduit, le type de bois et la teneur en humidité. Un nettoyage de conduit fréquent, régulièrement prévu et minutieux est la meilleure façon de minimiser les risques d'incendie de conduit.

Wood Stone recommande de nettoyer et d'inspecter au moins une fois par mois tout système de ventilation utilisant de l'équipement à combustible solide.

WOOD STONE RECOMMANDE QUE L'OPÉRATEUR CONSULTE LES FABRICANTS DE HOTTE ASPIRANTE POUR L'INSPECTION, LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE.

PRESSIION DU CONDUIT

- Pour les fours à gaz sans combustible solide : 0,25 mbar (0,1 po. w.c.)
- Pour tout four utilisant du combustible solide : 0,35 mbar (0,14 po. w.c.)

Cette pression peut être vérifiée en insérant la sonde de test de pression par la porte du four jusqu'au point où le conduit est connecté au col du conduit du four.

TEMPÉRATURE NOMINALE DU VENTILATEUR

Le ventilateur doit avoir une température nominale adaptée.

Pour les fours à gaz sans combustible solide, le ventilateur doit être adapté pour un **minimum de 150 °C** (300 °F) continus.

Pour les fours à gaz utilisant du combustible solide, le ventilateur doit être adapté pour un **minimum de 232 °C** (450 °F) continus.

SYSTÈME DE VERROUILLAGE

Il peut y avoir des conditions pour verrouiller le four ou son alimentation en gaz avec un système de ventilation. Vérifiez avec votre responsable des normes local.

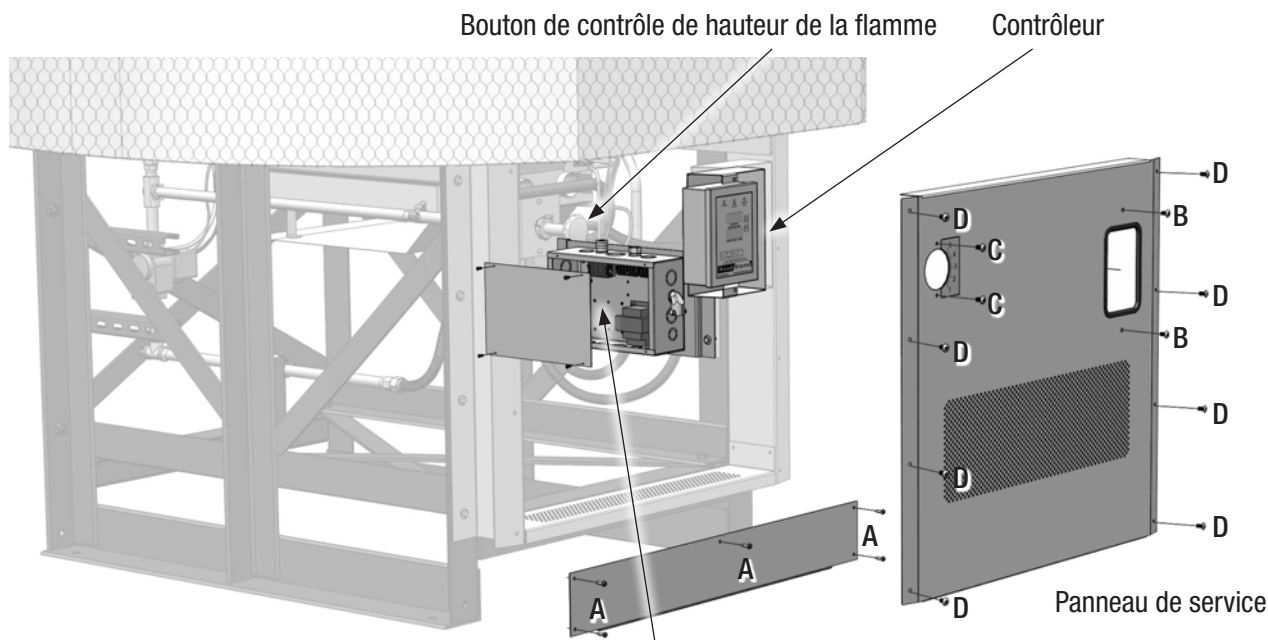
m /sec CONDITIONS (RACCORDEMENT DIRECT)

Modèle	RFG-W, RFG-IR-W, W-IR	RFG, RFG-IR
WS-MS-5-CE	0,24 m³/sec (500 cfm)	0,21 m³/sec (450 cfm)
WS-MS-6-CE		

Installer un système de ventilation selon les instructions du fabricant du conduit et selon toutes les normes locales. Tous les composants pour le terrain doivent être fabriqués selon les normes et standards en vigueur et sont sujets à l'approbation de l'autorité compétente.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE STANDARD DU PANNEAU AVANT ET DU COUP-DE-PIED



Transformateur Contient le bornier pour l'alimentation entrante.

REMARQUE : Avoir un électricien certifié effectuer ce branchement électrique.



A Vis auto-taraudeuse hexagonale. Utilisée pour attacher le coup-de-pied. 5 au total.



B Vis cruciforme 1/4-20. Utilisée pour attacher le panneau de service au support du contrôleur. 2 au total.



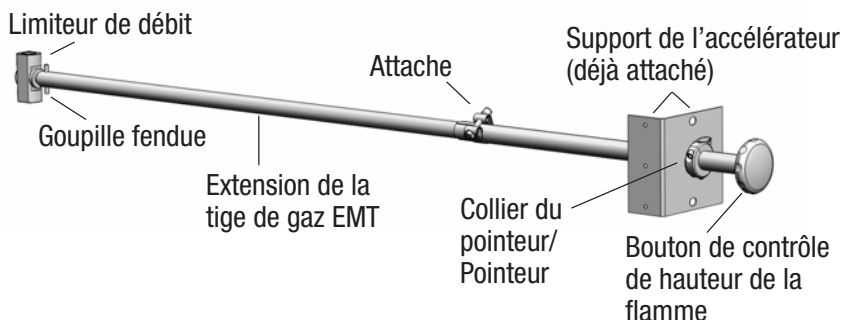
B Vis cruciforme #10. Utilisée pour attacher le panneau de service au support du bouton d'accélérateur. 2 au total.



D Vis auto-taraudeuse cruciforme. Utilisée pour fixer les côtés du panneau de service. 8 au total.

MONTAGE DE L'ACCÉLÉRATEUR DU PANNEAU DE SERVICE

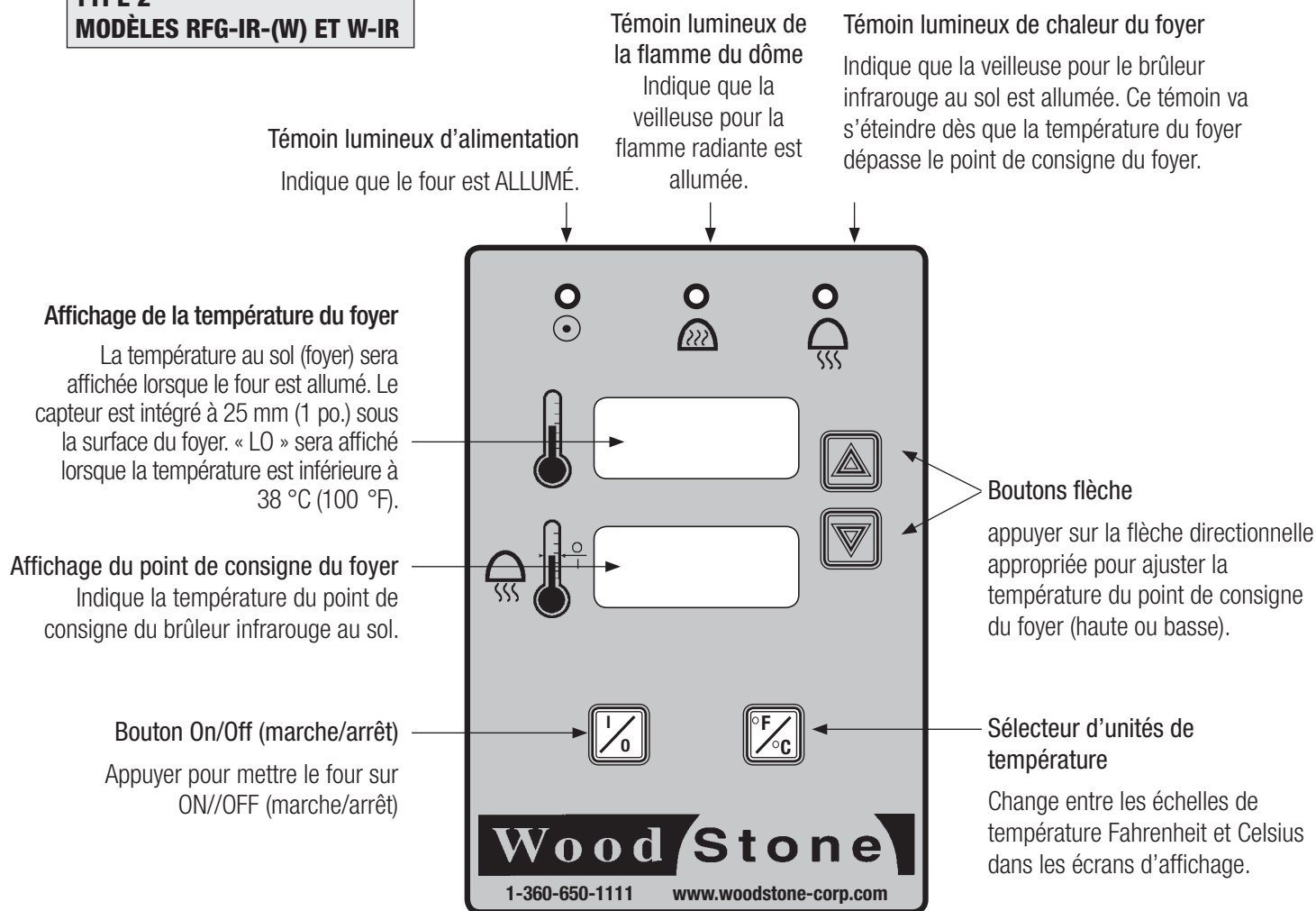
La position du bouton de contrôle de hauteur de la flamme peut être ajustée vers l'intérieur ou l'extérieur en desserrant l'attache et en faisant glisser l'ensemble du bouton d'accélérateur à la position désirée. Assurez-vous de resserrer l'attache une fois le bouton de contrôle de hauteur de la flamme dans la position souhaitée.



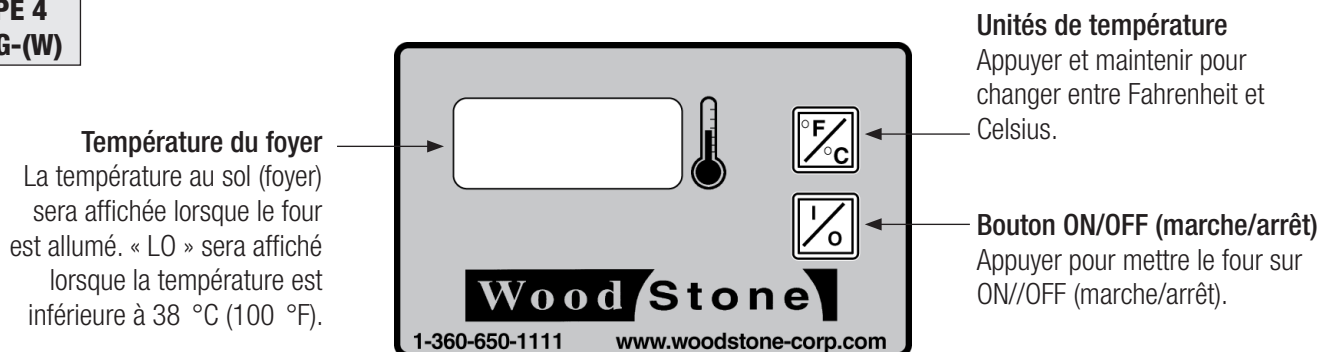


FONCTIONS DU CONTRÔLEUR

TYPE 2 MODÈLES RFG-IR-(W) ET W-IR



TYPE 4 RFG-(W)





DÉTERMINER LA BONNE HAUTEUR DE FLAMME

Pour chaque configuration spécifique de four, il existe un système qui détermine comment sera la hauteur de flamme souhaitée. Chaque hauteur de flamme correspond à une température de sol saturé. Plusieurs facteurs doivent être pris en compte afin de déterminer cette relation pour chaque four. Brûler du bois simultanément dans le four va influencer les réglages ci-dessous.

ÉCHELLE GRADUÉE DE HAUTEUR DE FLAMME

Flamme de chauffe : Régler le bouton de contrôle de hauteur de la flamme à « 5 » (réglage le plus haut) sur l'échelle de hauteur de flamme jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Flamme de maintien : Régler la hauteur de flamme à « 3 » (~203–230 mm (flamme de 8–9 po.)) sur l'échelle de hauteur de flamme pour une température souhaitée de 300-315 °C (570-600 °F). Régler la hauteur de flamme à « 2 » (~127–152 °C (flamme de 5–6 po.)) sur l'échelle de hauteur de flamme pour une température souhaitée de 232-250 °C (450-480 °F).

Flamme de cuisson : Après avoir mis la pizza/le produit dans le four, augmenter visuellement la flamme à environ 75 mm (3 po.) plus haut que la flamme de maintien.

Remettre le bouton de contrôle de hauteur de la flamme en position flamme de maintien après avoir retiré la pizza/le produit du four.

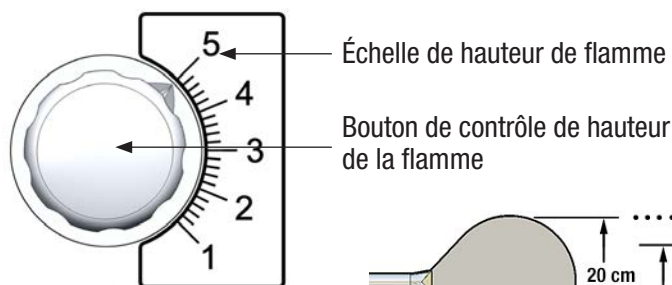
LA FLAMME DE CUISSON A DEUX FONCTIONS :

1. Cuire le dessus d'une pizza/d'un produit aussi rapidement que le dessous de la pizza/du produit.
2. Aider à remplacer la chaleur au fond (foyer) perdue pendant la cuisson.

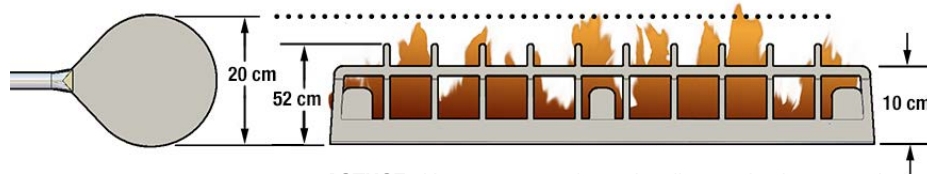
Remarque : Les réglages recommandés sur l'échelle de hauteur de flamme pour des flammes spécifiques se basent sur les fours installés selon ces spécifications. Les résultats individuels peuvent légèrement varier.

INDICATEUR DE HAUTEUR DE FLAMME

Composé de deux pièces



Pour plus d'informations au sujet du contrôle de hauteur de la flamme, consulter la partie Centre de ressources sur notre site web à : www.woodstone-corp.com



ASTUCE : Vous pouvez estimer visuellement les hauteurs de flamme à l'aide d'une pelle à pizza Wood Stone, haute de 20 cm (8 po.) une fois tenue sur le rebord de l'avant de la flamme. Rattacher ensuite la hauteur au numéro correspondant sur l'échelle de hauteur de flamme.



MAINTENANCE QUOTIDIENNE

INTÉRIEUR DU FOUR

Wood Stone recommande l'utilisation de brosses à manche long pour balayer les débris de surface qui vont s'accumuler sur au fond du four pendant son utilisation. Utiliser une brosse en fibres naturelles - toujours balayer du puits du brûleur radiant. Pour un nettoyage plus en profondeur, utiliser une brosse à poils en laiton. Le fond du four peut être ensuite nettoyé avec un chiffon humide enroulé autour de la tête de la brosse à poils en laiton.

NE PAS UTILISER DE LA GLACE OU TROP D'EAU SUR LE FOND ; ET CE POUR ÉVITER UN CHOC THERMIQUE DE LA PIERRE. NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANT (TOUT TYPE) SUR LE FOND CAR ILS PEUVENT ENDOMMAGER LA CÉRAMIQUE.

Il y a un frein en acier inoxydable pour empêcher la nourriture de tomber et ainsi d'obstruer les orifices à gaz de la flamme radiante. **Si de la nourriture arrive dans le puits de la flamme radiante et que la flamme est visiblement obstruée, éteindre immédiatement le four et appeler pour un entretien.**

EXTÉRIEUR DU FOUR

Toutes les surfaces peintes et en acier inoxydable doivent être nettoyées si nécessaire en utilisant un détergent doux approuvé, de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge. Les résidus tenaces peuvent être enlevés avec un tampon récurant non métallique. **Pendant que vous récuriez les surfaces en acier inoxydable, grattez avec le grain du métal pour éviter les rayures.**



IMPORTANT : NE PAS UTILISER DES QUANTITÉS EXCESSIVES DE LIQUIDE QUAND VOUS ESSUYEZ LE BOÎTIER DE COMMANDE ET AUTOUR. NE PAS UTILISER LE Puits DU BRÛLEUR RADIANT COMME DÉPOTOIR POUR L'INCINÉRATION DE DÉBRIS OU DE DÉCHETS ; EMPÊCHER COUTE QUE COUTE LES DÉBRIS DE TOMBER DANS LE Puits.

NETTOYAGE THERMIQUE PÉRIODIQUE (FOURS À GAZ)

ÉTABLIR UN CALENDRIER DE NETTOYAGE THERMIQUE

Les fours Wood Stone fonctionnent habituellement à des températures qui éliminent le besoin de nettoyage des murs intérieurs et le plafond (le dôme) du four. Si toutefois, vous utilisez le four à des températures inférieures à 232 °C (450 °F), vous pouvez remarquer une accumulation sur les murs intérieurs et/ou le plafond du four. Si c'est le cas, suivre la procédure suivante pour nettoyer régulièrement le four. La fréquence de nettoyage thermique sera déterminée par la quantité d'accumulation. La quantité et le taux d'accumulation seront en grande partie déterminés par le type de nourriture cuisinée dans le four, par la durée de fonctionnement du four à des températures suffisamment basses pour permettre une accumulation.

NETTOYAGE THERMIQUE

Four à gaz : Si un four à gaz Wood Stone fonctionne à des températures basses, il est possible que de la graisse de nourriture se condense sur les murs et le plafond du four. Pour retirer la graisse accumulée sur les murs et le plafond du four, tourner simplement la flamme radiante à son réglage le plus haut. Surveiller la température de fond affichée sur le contrôleur. Lorsque le fond atteint 315 °C (600 °F), baisser légèrement la flamme ; maintenir la température du fond du four à environ 315 °C (600 °F) pendant une heure. Une fois que le dôme du four apparaît propre, laisser le four revenir à sa température normale de fonctionnement et continuer un fonctionnement normal.



PROCÉDURE DE DÉMARRAGE INITIAL DU FOUR RFG-IR-(W)

Wood Stone recommande de terminer cette procédure de démarrage avant de brûler du bois.

IMPORTANT : Si à n'importe quel moment vous pensez qu'un des brûleurs ou les deux ne fonctionnent pas correctement, éteignez le four et appelez pour un entretien. Avant l'entretien, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur et fermez l'alimentation en gaz à la vanne d'arrêt de gaz individuelle de l'appareil. En cas de panne électrique, ne pas essayer d'utiliser le four.

Votre four fut réparé à l'usine. Toutefois, pendant le transport, l'entreposage sur le site, etc., les matériaux en céramique peuvent absorber de l'humidité. Il est essentiel de suivre cette procédure pour s'assurer que cette humidité soit chassée de la céramique de manière contrôlée. Cela minimisera les fissures et évitera des dégâts sur le four pouvant survenir en amenant rapidement le four à température la première fois qu'il est utilisé. Cette procédure initiale doit être suivie uniquement la première fois que le four est utilisé et/ou si le four n'a pas été utilisé pendant une longue période.

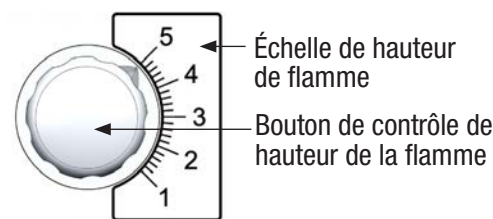
AVANT DE COMMENCER

1. Assurez-vous que l'alimentation principale en gaz est branchée (vanne parallèle à la conduit de gaz).
2. Assurez-vous que le système de ventilation a été testé et approuvé pour utilisation, et qu'il est allumé.

PREMIER JOUR

1. Retirez la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) sur le contrôleur. Cela peut prendre du temps avant que le gaz ne purge tout l'air des conduites de gaz.
2. Laissez le four fonctionner avec les réglages d'usine pendant 1 heure (Point de consigne du foyer à 38 °C (100 °F), flamme irradiante à son réglage le plus bas). Laissez le point de consigne du foyer à 38 °C (100 °F) pendant toute la première journée.
3. Après une heure, augmentez la flamme à 25 % (~ flamme de 60 cm (6 po.) sur l'échelle de hauteur de flamme) à l'aide du bouton de contrôle de hauteur de la flamme. Gardez ce réglage pendant 4 heures.
4. Après 4 heures de flamme à 25 %, augmentez à 50 % (~ flamme de 20 cm (8 po.), « 3 » sur l'échelle de hauteur de flamme) à l'aide du bouton de contrôle de hauteur de la flamme et maintenez pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que la température atteigne 260 °C (500 °F).
5. Une fois que la température atteint 260 °C (500 °F), le four est prêt à être utilisé. Si vous devez éteindre le four, suivez les instructions suivantes.

INDICATEUR DE HAUTEUR DE FLAMME



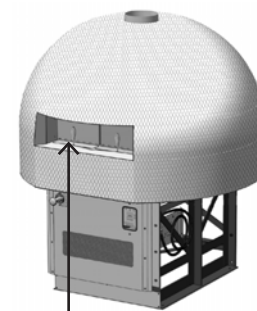
ÉTEINDRE LE FOUR

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Tout le gaz va partir. Mettre en place la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit, pour retenir la chaleur.

REMARQUE : Attendez toujours 5 minutes avant de redémarrer le four. N'utilisez jamais le four avec la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit en place.

REMARQUE : Vous pouvez remarquer de petites « craquelures » sur le dôme et le sol en céramique après quelques chauffages et refroidissements. C'est normal et cela n'affecte pas la longévité ou la performance du four. Si des fissures de 3 mm (1/8 po.) ou plus se développent, contactez votre fournisseur local pour une évaluation.

NE JAMAIS PLACER QUOIQUE CE SOIT DANS OU SUR LA FLAMME RADIANTE



Porte(s) de rétention de chaleur de nuit

REMARQUE : Ne jamais utiliser cet appareil avec la porte de rétention de chaleur de nuit en acier inoxydable en place. Elle doit être utilisée uniquement lorsque le four est ÉTEINT.



UTILISATION QUOTIDIENNE POUR LES MODÈLES RFG-IR-(W)

IMPORTANT : Si à n'importe quel moment vous pensez que le brûleur ne fonctionne pas correctement, ÉTEIGNEZ LE FOUR et appelez pour un entretien. Avant l'entretien, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur et fermez l'alimentation en gaz à la vanne d'arrêt de gaz individuelle de l'appareil. En cas de panne électrique, ne pas essayer d'utiliser le four.

DÉMARRAGE QUOTIDIEN

Appuyer sur le bouton I/O pour démarrer le four. Le brûleur radiant va s'allumer. Le brûleur infrarouge au sol va s'allumer si la température réelle est inférieure à la température du point de consigne du foyer à laquelle le contrôleur est ajusté.



LE témoin vert indique que le système est alimenté.



Le témoin vert indique que la veilleuse pour le brûleur infrarouge au sol est allumée.



Le témoin vert indique que la veilleuse pour le brûleur infrarouge au sol est allumée.

Ce témoin va s'éteindre dès que la température du foyer dépasse le point de consigne du foyer.

ÉTEINDRE LE FOUR

Appuyez sur le bouton I/O sur le contrôleur pour éteindre le four.

Les deux brûleurs s'éteindront et l'affichage numérique sur le contrôleur disparaîtra.

AJUSTER LA FLAMME RADIANTE (DÔME)

Pour ajuster la flamme radiante : la flamme radiante est toujours allumée (lorsque le four est actif) et peut être ajustée à n'importe quelle intensité de flamme entre le réglage le plus haut et le plus bas. Tournez simplement le bouton situé en bas à gauche de la porte, sous le chauffe-ballon. Ce brûleur est la principale source de chaleur pour le four. Le brûleur infrarouge au sol agira en tant qu'aide, pour maintenir les températures au sol souhaitées pendant les périodes de grande production de nourriture.

COMMENT LIRE LA TEMPÉRATURE AU SOL

La température au sol est affichée continuellement par le contrôleur dans la fenêtre supérieure. Cette mesure est prise par un thermocouple à environ 25 mm (1 po.) sous la surface du sol, afin que la température réelle à la surface soit différente, et elle est mieux mesurée en utilisant un thermomètre sans contact (infrarouge). **Remarque :** « LO » sera affiché lorsque la température est inférieure à 38 °C (100 °F).

AJUSTER LE POINT DE CONSIGNE AU SOL

Pour ajuster le réglage thermostatique de la température au sol du four, appuyez simplement sur la flèche correspondante à la direction dans laquelle vous voulez que le réglage aille. Si le point de consigne thermostatique du foyer dépasse la température réelle du foyer, le brûleur infrarouge au sol doit s'activer. Le point de consigne thermostatique du foyer au sol peut uniquement être programmé à des températures allant de 38 °C (100 °F) à 426 °C (100-800 °F). Une fois les bonnes températures pour votre application établies, il ne devrait y avoir très peu, voire aucun changement à effectuer sur le point de consigne du foyer.

Pour plus d'informations sur le contrôle de température, consultez la partie CONTRÔLE DE HAUTEUR DE LA FLAMME dans ce manuel.

POUR LES MODÈLES APPROUVÉS POUR BRÛLER AUSSI DU BOIS

Voir la partie BRÛLER DU BOIS dans ce manuel pour des informations sur la combustion du bois. Les modèles listés pour brûler du bois auront un -W à la fin de leur numéro de modèle.



PROCÉDURE DE DÉMARRAGE INITIAL DU FOUR RFG-IR-(W)

Wood Stone recommande de terminer cette procédure de démarrage avant de brûler du bois.

IMPORTANT : Si à n'importe quel moment vous pensez qu'un des brûleurs ou les deux ne fonctionnent pas correctement, éteignez le four et appelez pour un entretien. Avant l'entretien, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur et fermez l'alimentation en gaz à la vanne d'arrêt de gaz individuelle de l'appareil. En cas de panne électrique, ne pas essayer d'utiliser le four.

Votre four fut réparé à l'usine. Toutefois, pendant le transport, l'entreposage sur le site, etc., les matériaux en céramique peuvent absorber de l'humidité. Il est essentiel de suivre cette procédure pour s'assurer que cette humidité soit chassée de la céramique de manière contrôlée. Cela minimisera les fissures et évitera des dégâts sur le four pouvant survenir en amenant rapidement le four à température la première fois qu'il est utilisé. Cette procédure initiale doit être suivie uniquement la première fois que le four est utilisé et/ou si le four n'a pas été utilisé pendant une longue période.

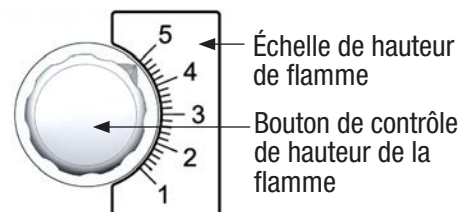
AVANT DE COMMENCER

1. Assurez-vous que l'alimentation principale en gaz est branchée (vanne parallèle à la conduit de gaz).
2. Assurez-vous que le système de ventilation a été testé et approuvé pour utilisation, et qu'il est allumé.

PREMIER JOUR

1. Retirez la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) sur le contrôleur. Cela peut prendre du temps avant que le gaz ne purge tout l'air des conduites de gaz.
2. Laissez le four fonctionner avec les réglages d'usine pendant 1 heure avec la flamme irradiante à son réglage le plus bas.
3. Après une heure, augmentez la flamme à 25 % (~ flamme de 16 cm (6 po.) sur l'échelle de hauteur de flamme) à l'aide du bouton de contrôle de hauteur de la flamme. Gardez ce réglage pendant 4 heures.
4. Après 4 heures de flamme à 25 %, augmentez à 50 % (~ flamme de 20 cm (8 po.), « 3 » sur l'échelle de hauteur de flamme) à l'aide du bouton de contrôle de hauteur de la flamme et maintenez pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que la température atteigne 260 °C (500 °F).
5. Une fois que la température atteint 260 °C (500 °F), le four est prêt à être utilisé. Si vous devez éteindre le four, suivez les instructions suivantes.

INDICATEUR DE HAUTEUR DE FLAMME



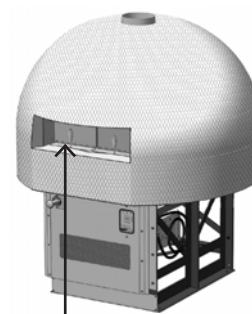
ÉTEINDRE LE FOUR

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Tout le gaz va partir. Mettre en place la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit, pour retenir la chaleur.

REMARQUE : Attendez toujours 5 minutes avant de redémarrer le four. N'utilisez jamais le four avec la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit en place.

REMARQUE : Vous pouvez remarquer de petites « craquelures » sur le dôme et le sol en céramique après quelques chauffages et refroidissements. C'est normal et cela n'affecte pas la longévité ou la performance du four. Si des fissures de 3 mm (1/8 po.) ou plus se développent, contactez votre fournisseur local pour une évaluation.

NE JAMAIS PLACER QUOIQUE CE SOIT DANS OU SUR LA FLAMME RADIANTE



Porte(s) de rétention de chaleur de nuit

REMARQUE : Ne jamais utiliser cet appareil avec la porte de rétention de chaleur de nuit en acier inoxydable en place. Elle doit être utilisée uniquement lorsque le four est ÉTEINT.



UTILISATION QUOTIDIENNE POUR LES MODÈLES RFG-IR-(W)

IMPORTANT : Si à n'importe quel moment vous pensez que le brûleur ne fonctionne pas correctement, ÉTEIGNEZ LE FOUR et appelez pour un entretien. Avant l'entretien, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur et fermez l'alimentation en gaz à la vanne d'arrêt de gaz individuelle de l'appareil. En cas de panne électrique, ne pas essayer d'utiliser le four.

DÉMARRAGE QUOTIDIEN

1. Retirez la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit.
2. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). À l'aide du bouton de contrôle de hauteur de la flamme, tournez la flamme radiante à son plus haut réglage. Vérifiez votre température après environ une heure. Si vous êtes proche de votre température souhaitée, réduisez votre flamme en réglage de flamme de maintien qui correspond à votre température souhaitée. Voir la partie CONTRÔLE DE HAUTEUR DE FLAMME suivante pour déterminer le bon réglage correspondant à votre température souhaitée. « LO » sera inscrit sur l'affichage de la température du foyer jusqu'à ce que le sol du four atteigne 100 °F.



Le témoin vert indique que le système est alimenté.



Le témoin vert indique que la veilleuse pour le brûleur infrarouge au sol est allumée.

AJUSTER LA FLAMME RADIANTE (DÔME)

Pour ajuster la flamme radiante : La flamme radiante est toujours allumée (lorsque le four est actif) et peut être ajustée à n'importe quelle intensité de flamme entre le réglage le plus haut et le plus bas. Tournez simplement le bouton situé en bas à gauche de la porte, sous le chauffe-ballon.

COMMENT LIRE LA TEMPÉRATURE AU SOL

La température au sol est affichée continuellement par le contrôleur dans la fenêtre supérieure. Cette mesure est prise par un thermocouple à environ 25 mm (1 po.) sous la surface du sol, afin que la température réelle à la surface soit différente, et elle est mieux mesurée en utilisant un thermomètre sans contact (infrarouge). **Remarque :** « LO » sera affiché lorsque la température est inférieure à 38 °C (100 °F).

Pour plus d'informations sur le contrôle de température, consultez la partie CONTRÔLE DE HAUTEUR DE LA FLAMME dans ce manuel.

POUR LES MODÈLES APPROUVÉS POUR BRÛLER AUSSI DU BOIS

Voir la partie BRÛLER DU BOIS dans ce manuel pour des informations sur la combustion du bois. Les modèles listés pour brûler du bois auront un -W à la fin de leur numéro de modèle.

ÉTEINDRE LE FOUR

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Tout le gaz va partir, y compris les veilleuses.
2. Mettre en place la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit, pour retenir la chaleur.



PROCÉDURE DE DÉMARRAGE INITIAL DU FOUR W-IR

Le modèle W-IR est un four à bois avec un brûleur infrarouge au sol pour aider à accélérer le chauffage et à gérer la température du foyer. Le feu de bois dans ce four est la principale source de chaleur.

Votre four fut réparé à l'usine. Toutefois, pendant le transport, l'entreposage sur le site, etc., les matériaux en céramique peuvent absorber de l'humidité. Il est essentiel de suivre cette procédure pour s'assurer que cette humidité soit chassée de la céramique de manière contrôlée. Cela minimisera les fissures et évitera des dégâts sur le four pouvant survenir en amenant rapidement le four à température la première fois qu'il est utilisé. Cette procédure initiale doit être suivie uniquement la première fois que le four est utilisé et/ou si le four n'a pas été utilisé pendant une longue période.

AVANT DE FAIRE DU FEU


Remarque : Les fours W-IR utilisent un contrôleur Type 2, indiqué dans la partie CONTRÔLEURS DE GAZ de ce manuel.

Réglez le point de consigne thermostatique du foyer à 38 °C (100 °F) (réglages d'usine). Remarque : « LO » sera inscrit sur l'affichage de température du foyer jusqu'à ce que le four atteigne 38 °C (100 °F). Pour ajuster le réglage thermostatique de la température du foyer du four, appuyez simplement sur la flèche Haut ou Bas correspondante à la direction dans laquelle vous voulez que le réglage aille. Si le point de consigne thermostatique du foyer **dépasse** la température réelle du foyer, le brûleur infrarouge au sol doit s'activer. **Remarque :** Le point de consigne thermostatique du foyer au sol peut uniquement être programmé à des températures allant de 38 °C à 427 °C (100-800 °F). Une fois les bonnes températures pour votre application établies, il ne devrait y avoir très peu, voire aucun changement à effectuer sur le point de consigne du foyer.

JOUR UN

1. Faire un petit feu d'allumage avec 2,25-3 kg (5-7 livres) de bois dur et lourd. Nous conseillons d'utiliser un « allume-feu » (paraffine/bâton de sciure de bois) pour démarrer le feu. Commencez avec (3) petites pièces de bois (environ 25-76 mm (1-3 po.) de diamètre et 356-406 mm (14-16 po.) en longueur). Faire le feu directement sur le sol du four sur le côté ou l'arrière du dôme. Le feu doit être suffisamment à l'intérieur et d'une taille ne permettant pas à la flamme d'atteindre le conduit. Voir la partie BRÛLER DU BOIS EN TOUTE SÉCURITÉ dans ce manuel pour plus de détails. Amenez lentement la température jusqu'à 150-200 °C (300-400 °F). Maintenez ce feu pendant 4-5 heures.
2. Une fois que la température du four a atteint et s'est maintenue à 150-200 °C (300-400 °F) pendant 4-5 heures, augmentez la température du four en augmentant la taille et la quantité du bois utilisé. En vous basant sur ce qui est déjà en train de brûler, augmentez graduellement la quantité de bois par heure. Cela amènera la température jusqu'à 260-288 °C (500-550 °F).

REMARQUE : PLUS IL Y A DE BOIS AJOUTÉ AU FEU, PLUS LE FOUR DEVIENDRA CHAUD. Il est recommandé qu'au premier jour de chauffage, le four n'excède pas 288 °C (550 °F) dans les premières 8 heures. Si votre objectif est de cuisiner à des températures plus élevées, le four doit être amené à 288 °C (550 °F) uniquement le premier jour. Une fois que le four a atteint 288 °C (550 °F), davantage de bois peut être ajouté au feu si nécessaire pour amener le four à la température de fonctionnement souhaitée. La quantité de bois requise pour amener le four aux températures spécifiées peut varier selon le type et la qualité du bois. **Ne jamais utiliser un quelconque liquide inflammable ou de l'essence pour démarrer un feu dans un four Wood Stone. Cela pourrait créer une situation dangereuse et/ou endommager la céramique du four.**

APRÈS LE CHAUFFAGE DU PREMIER JOUR : Augmentez le point de consigne du foyer  à la température de foyer souhaitée. Si l'objectif est de cuisiner entre 260-288 °C (500-550 °F), le point de consigne du foyer doit être à 288 °C (550 °F). Rappelez-vous, le feu de bois est la principale source de chaleur.

Pendant les premiers jours d'utilisation, de petites quantités d'eau peuvent tomber du four. C'est normal et cela s'arrêtera dans quelques jours.

De petites « craquelures » peuvent apparaître avec un chauffage et un refroidissement normaux. Elles n'affectent ni la performance ni la durabilité du four. Si des fissures de 3 mm (1/8 po.) ou plus se développent, contactez votre fournisseur local pour une évaluation.

NE SURCHAUFFEZ PAS CE FOUR. SI LES FLAMMES SORTENT DE L'OUVERTURE DE LA PORTE, OU SI LA TEMPÉRATURE AU SOL DU FOUR DÉPASSE 454 °C (850 °F), VOUS ÊTES EN TRAIN DE SURCHAUFFER LE FOUR.




FAIRE UN FEU (voir la partie Combustion du feu plus loin dans ce manuel pour plus d'informations)

Faire un petit feu d'allumage avec 2,25-3 kg (5-7 livres) de bois dur et lourd. Nous conseillons d'utiliser un allume-feu (paraffine/ bâton de sciure de bois) pour démarrer le feu. Commencez avec (3) petites pièces de bois (environ 25-76 mm (1-3 po.) de diamètre et 356-406 mm (14-16 po.) en longueur). Le feu doit se situer sur le côté de la chambre du four, à l'opposé du brûleur à gaz radiant. Le feu peut se consumer à l'arrière du four, au centre, à condition que le lit de braises soit au minimum à 305 mm (1 pied) du brûleur radiant. Le bois peut être brûlé à un taux ne dépassant pas 6,8 kg (15 livres) par heure.

Utilisez uniquement du bois dur séché avec une teneur en humidité de 15-20 %. L'usage de bois résineux, comme le pin, le cèdre, la pruche, etc. et de bois mouillé ou « vert », entraînera une accumulation de résidus à travers le système d'évacuation. (Voir la partie BOIS DE CHAUFFAGE de ce manuel, consulter votre fournisseur local pour des informations sur quels type de bois peuvent être utilisés pour alimenter le four.)


Le feu doit brûler pendant quelques heures avant que le four ait besoin d'être à température de cuisson, et peut se situer quasiment n'importe où dans le four, assez loin à l'intérieur et d'une taille ne permettant pas à la flamme de remonter le conduit. Une fois que le four est utilisé quotidiennement, le feu peut toujours s'allumer à l'aide de petites braises du feu de la veille. Le four est chauffé de façon plus homogène et efficace par le feu situé sur le côté plutôt qu'à l'arrière du four.

Ajouter environ 2,25-3 kg (5-7 livres) de bois par heure devrait élever la température jusqu'à environ 38 °C (100 °F) par heure (cela peut varier légèrement selon le type de bois et sa teneur en humidité, ainsi que la taille du four).

La température du four est indiquée sur l'affichage de température du foyer  sur le contrôleur et ne doit pas dépasser 454 °C (850 °F). Une fois la température souhaitée atteinte, maintenez-la en rajoutant du bois si nécessaire. Ne pas lancer ou jeter du bois contre l'arrière ou les murs latéraux du four - cela endommagera le four et annulera la garantie.

À la fin de la journée, éteindre le four et installer la/les porte(s) de rétention de chaleur de nuit amovibles pour retenir la chaleur à l'intérieur du four pendant la nuit. Cette/ces porte(s) sont utilisées uniquement pendant la rétention de chaleur durant la nuit. **N'utilisez pas le four avec les portes installées.**

COMMENT LIRE LA TEMPÉRATURE DU FOYER

La température au sol est affichée continuellement par le contrôleur dans la fenêtre supérieure.  Cette mesure est prise par un thermocouple à environ 1 mm (1 po.) sous la surface du sol, afin que la température réelle à la surface soit différente.

GÉRER LE FEU / LA TEMPÉRATURE

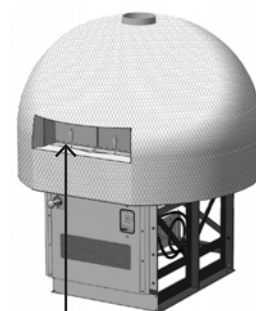
Ces suggestions produiront normalement une température de sol de 260-315 °C (500-600 °F).

Si vous devez atteindre des températures plus élevées, utilisez un peu de bois. Pour des températures moins élevées, utilisez moins de bois.

TS-5, TS-6 : Pour maintenir la température : 1-1½ bûche avec 203-305 mm (8-12 po.) de flamme nue sur le lit de braises.

ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) sur le contrôleur pour éteindre le brûleur infrarouge au sol. Le brûleur s'éteindra et l'affichage numérique sur le contrôleur disparaîtra.



Porte(s) de rétention
De chaleur de nuit



Choisissez des modèles traditionnels de four Wood Stone avec un « -W » à la fin du numéro de modèle qui sont approuvés pour permettre la combustion de bois dans la chambre de cuisson en plus des brûleurs à gaz. Lors de la combustion de bois, le feu doit se situer sur un côté de la chambre du four, aussi proche que possible de l'ouverture de la porte (c'est souvent décrit comme position à 8 h ou à 4 h). Brûlez un maximum de 6,8 kg (15 livres) de bois par heure.

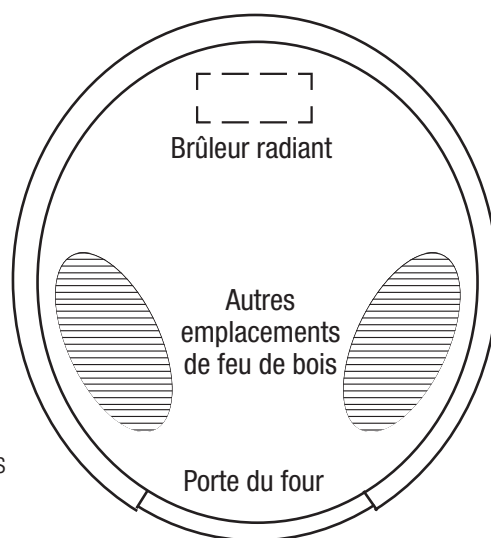
Si des flammes sortent de la porte, ou si la température du four dépasse 454 °C (850 °F), vous surchauffez le four.

Faites en sorte de garder les cendres et les autres débris hors du puits du brûleur radiant. N'utilisez pas le brûleur radiant en guise de « soutien » lorsque vous expulsez les cendres et/ou les braises hors du four. **Les problèmes de brûleurs en raison des débris ou des cendres dans le puits du brûleur ne seront pas couverts par la garantie du four.** À l'aide de la brosse pour sol du four et d'une pelle à cendres, déplacez les cendres uniquement vers la porte du four et jetez-les en toute sécurité.

REMARQUE : Les fours à combustible solide nécessitent une planification de maintenance plus fréquente. Appelez si vous avez des questions à propos de la fréquence de la maintenance.

N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR RADIANT POUR BRÛLER DU BOIS OU SOUTENIR UN FEU DE BOIS.

Le sol et dôme intérieurs du four ne nécessitent pas le retrait de la créosote ou de la suie. Le conduit du four et le système d'évacuation devront être inspectés et nettoyés. Le système d'évacuation doit être inspecté et nettoyé en suivant les recommandations du fabricant et/ou du responsable des normes local. **Wood Stone recommande une inspection et un nettoyage de tout système de ventilation alimentant de l'équipement à combustible solide au moins une fois par mois.**



MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ LORS DE LA COMBUSTION DE COMBUSTIBLE SOLIDE

L'échappement de combustible solide contient de la créosote et d'autres substances s'accumulant dans le conduit, créant ainsi un risque d'incendie. Le taux d'accumulation va varier selon la température de gaz du conduit, le type de bois et la teneur en humidité. Un nettoyage de conduit fréquent, régulièrement prévu et minutieux est la meilleure façon de minimiser les risques d'incendie de conduit.

CRÉOSOTE - ET LA NÉCESSITÉ DE L'ENLEVER

Lorsque le bois se consume lentement, il produit du goudron et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité extraite du bois pour former la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit du four, relativement froid, lorsque la combustion est lente. C'est ainsi que des résidus de créosote s'accumulent dans le conduit. Une fois allumée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud. Le conduit alimentant ce four doit être inspecté au moins deux fois par mois pendant les deux premiers mois d'utilisation, afin d'établir un taux d'accumulation de créosote et la planification de nettoyage nécessaire. Si de la créosote ou de la suie s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire les risques de feu dans le conduit. Le sol et dôme intérieurs du four ne nécessitent pas le retrait de la créosote ou de la suie. Le conduit du four et le système d'évacuation devront être inspectés et nettoyés.

Le système d'évacuation doit être inspecté et nettoyé en suivant les recommandations du fabricant et/ou du responsable des normes local. **Wood Stone recommande une inspection et un nettoyage de tout système de ventilation alimentant de l'équipement à combustible solide au moins une fois par mois.**

JETEZ LES CENDRES COMME AINSI :

1. Placez les cendres dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique.
2. Placez le récipient fermé de cendres sur un sol non combustible ou par terre.
3. Gardez le récipient fermé de cendres éloigné de tout combustible inflammable, en attendant de le vider pour de bon.
4. Gardez les cendres à l'intérieur du récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies. Les cendres peuvent ensuite être jetées en toute sécurité.



La pelle particulière en acier inoxydable et le chariot à cendres à double compartiment Wood Stone offrent une façon sûre et adaptée pour jeter les cendres. Les fiches techniques peuvent être consultées sur le site de Wood Stone, dans l'onglet Outils & Accessoires.





DÉMARRER LE FEU

Faire un petit feu d'allumage avec 2,25-3 kg (5-7 livres) de bois dur et lourd. Nous conseillons d'utiliser un allume-feu (paraffine/ bâton de sciure de bois) pour démarrer le feu. Commencez avec (3) petites pièces de bois (environ 25-76 mm (1-3 po.) de diamètre et 356-406 mm (14-16 po.) en longueur). Le feu doit se situer sur le côté de la chambre du four, à l'opposé du brûleur à gaz radiant. Le feu peut se consumer à l'arrière du four, au centre, à condition que le lit de braises soit au minimum à 305 mm (1 pied) du brûleur radiant. Le bois peut être brûlé à un taux ne dépassant pas 6,8 kg (15 livres) par heure.

Utilisez uniquement du bois dur séché avec une teneur en humidité de 20 % ou moins. L'usage de bois résineux, comme le pin, le cèdre, la pruche, etc. et de bois mouillé ou « vert », entraînera une accumulation de résidus à travers le système d'évacuation. (Voir la partie BOIS DE CHAUFFAGE de ce manuel, ou consulter votre fournisseur local pour des informations sur quels type de bois peuvent être utilisés pour alimenter le four.)

Le feu doit brûler pendant quelques heures avant que le four ait besoin d'être à température de cuisson. Une fois que le four est utilisé quotidiennement, le feu peut toujours s'allumer à l'aide de petites braises du feu de la veille.

Le four est chauffé de façon plus homogène et efficace par le feu situé sur le côté plutôt qu'à l'arrière du four. Ajouter environ 2,25-3 kg (5-7 livres) de bois par heure devrait élever la température jusqu'à environ 38 °C (100 °F) par heure (cela peut varier légèrement selon le type de bois et sa teneur en humidité, ainsi que la taille du four).

La température du four est indiquée sur l'affichage de température du foyer sur le contrôleur et ne doit pas dépasser 454 °C (850 °F). Une fois la température souhaitée atteinte, maintenez-la en rajoutant du bois si nécessaire. Ne pas lancer ou jeter du bois contre l'arrière ou les murs latéraux du four - cela annulera la garantie. À la fin de la journée, éteindre le four et installer la/ les porte(s) de rétention de chaleur de nuit amovibles pour retenir la chaleur à l'intérieur du four pendant la nuit.

NE SURCHAUFFEZ PAS CE FOUR. SI LES FLAMMES SORTENT DE L'OUVERTURE DE LA PORTE, OU SI LA TEMPÉRATURE AU SOL DU FOUR DÉPASSE 454 °C (850 °F), VOUS ÊTES EN TRAIN DE SURCHAUFFER LE FOUR.

GÉRER LE FEU / LA TEMPÉRATURE

Ces suggestions produiront normalement une température de sol de 260-315 °C (500-600 °F). Si vous devez atteindre des températures plus élevées, utilisez un peu de bois. Pour des températures moins élevées, utilisez moins de bois.

TS-5, TS-6: Pour maintenir la température : 1-1½ bûche avec 203-305 mm (8-12 po.) de flamme nue sur le lit de braises.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Une livre (450 grammes) de bois dur bien traité et lourd produit potentiellement 1,9 kW (6 500 BTU/h).
- Le capteur de température (thermocouple) est situé au centre du sol, un pouce (2,5 cm) sous la surface. Le thermocouple indiquera de mauvaises mesures si le feu est placé au-dessus de lui.
- Si, à n'importe quel moment, le four refroidit pour revenir à la température ambiante pendant une plus longue durée, la procédure de chauffage nécessitera d'être répétée pour éviter un choc thermique au niveau de la pierre réfractaire qui peut causer une fissuration excessive.

NE PAS VERSER OU PULVÉRISER DE LIQUIDES SUR L'ÉTAGE DU FOUR OU À L'INTÉRIEUR DU FOUR CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA CÉRAMIQUE ET ANNULERA LA GARANTIE.

NE JAMAIS UTILISER D'ESSENCE, DE COMBUSTIBLE À LAMPE, DE KÉROSÈNE, DE PRODUITS D'ALLUMAGE AU CHARBON DE BOIS OU D'AUTRES COMBUSTIBLES LIQUIDES SIMILAIRES POUR DÉMARRER OU RAVIVER UN FEU DANS LE FOUR.

ÉLOIGNEZ DE TELS LIQUIDES DU FOUR PENDANT SON UTILISATION.

N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS À BASE DE BOIS AGGLOMÉRÉ DANS DE L'ÉQUIPEMENT WOOD STONE, ILS POURRAIENT ENDOMMAGER LA CÉRAMIQUE.



QUEL TYPE DE BOIS DEVEZ-VOUS UTILISER POUR ALLUMER VOTRE ÉQUIPEMENT DE CUISINE À COMBUSTIBLE SOLIDE ?

La réponse à cette question dépend de plusieurs facteurs : l'emplacement géographique, la disponibilité et les coûts relatifs à divers types de bois de chauffage, et les préférences individuelles vis-à-vis des saveurs issues des différents bois. Il existe une grande variété de types de bois de chauffage de bonne qualité à tous les emplacements géographiques. Chaque type de bois présente des caractéristiques différentes. Le tableau ci-dessous devrait aider à peser le pour et le contre des différents types de bois. Le bois de conifères (pin) n'est pas conseillé à cause de ses faibles attributs en bois de chauffage (faible poids, chauffage petit/moyen, embrasement faible, beaucoup d'étincelles et créosote hautement résiduelle).

Type de bois	Chauffage	Livre/Corde	Allumage	Embrasement	Étincelles	Odeur*
Aulne	Moyen-Faible	2500	Normal	Bon	Modéré	Léger
Pommier	Haut-Moyen	4400	Normal	Excellent	Peu	Excellent
Cendres	Haut	3500	Assez difficile	Bon-Excellent	Peu	Léger
Hêtre	Haut	3800	Difficile	Excellent	Peu	Bon
Bouleau (blanc)	Moyen	3000	Facile	Bon	Modéré	Léger
Cerisier	Moyen	2000	Normal	Excellent	Peu	Excellent
Orme	Haut	2300	Très difficile	Bon	Très peu	Normal
Caryer	Très haut	4200	Assez difficile	Excellent	Modéré	Excellent
Érable (rouge)	Haut-Moyen	3200	Assez difficile	Excellent	Peu	Bon
Érable (à sucre)	Haut	3700	Difficile	Excellent	Peu	Bon
Mesquite	Très haut		Très difficile	Excellent	Beaucoup	Excellent
Chêne (vert)	Très haut	4600	Très difficile	Excellent	Peu	Normal
Chêne (rouge)	Haut	3700	Difficile	Excellent	Peu	Normal
Chêne (blanc)	Très haut	4200	Assez difficile	Excellent	Peu	Normal
Pacanier	Haut		Normal	Bon	Peu	Bon

* **Conversion Corde/Stère**

1 corde = 3,6 stères

1 stère = 0,27 corde

** L'attractivité des diverses odeurs dépend largement des préférences individuelles.

Peu importe le type de bois utilisé, **ASSUREZ-VOUS DE CONNAÎTRE LA TENEUR EN HUMIDITÉ**. Un bois adéquatement séché contient 20 % d'humidité ou moins. Si le bois contient plus que 20 % d'humidité, il ne peut être utilisé. Le bois doit être entreposé au-dessus du sol et à l'abri de la pluie dans un environnement permettant une bonne circulation de l'air, afin que le procédé de séchage puisse continuer. Le bois mouillé est la difficulté opérationnelle la plus courante associée à de l'équipement de cuisine à combustion à bois. Le testeur d'humidité de bois Mini-Ligno E optionnel de Wood Stone vous évite de payer pour de l'eau alors que vous pensiez payer pour du bois (voir la partie Outils & Accessoires de woodstone-corp.com, contactez votre fournisseur local).

Faites une estimation de vos coûts en bois de chauffage une fois par mois, par jour ou par heure en utilisant ces formules :

Le coût de bois dur bien séché varie beaucoup selon l'emplacement géographique.

$$\text{Coût par mois} = A \times C \quad \text{Coût par jour} = \frac{A \times C}{30} \quad \text{Coût par heure} = \frac{A \times C}{\frac{30}{12 \text{ h par jour}}}$$

A = Coût/corde (du fournisseur de bois)

B = kg/corde (du tableau ci-dessus)

C = Cordes/mois (d'expérience, ou appelez le fournisseur pour une estimation)

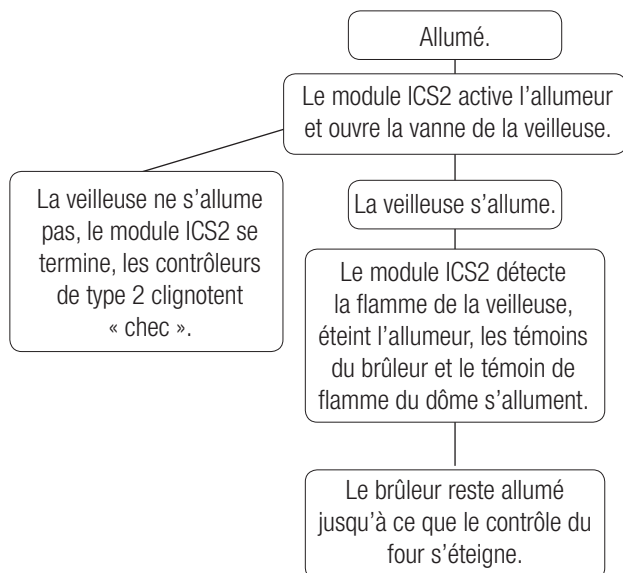
Une fois brûlé, un kilo de n'importe quel bois libère environ 4,2 kWh (14300 BTU/h), il est donc préférable de comparer le prix du bois par livre plutôt que par corde. Une corde entière de bois mesure 1,2 m x 1,2 m x 1,2 m une fois empilée.

$$\text{Coût par livre} = \frac{A}{B}$$



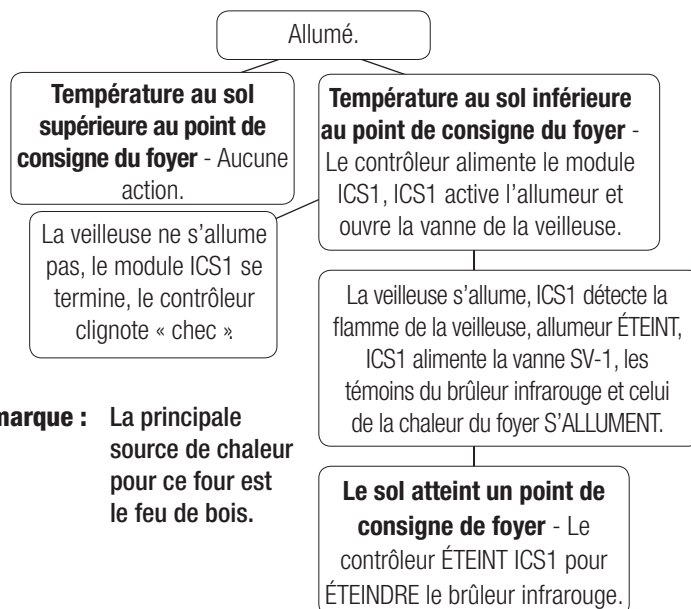
SÉQUENCE OPÉRATIONNELLE DU BRÛLEUR DU FOUR

RFG-(W)



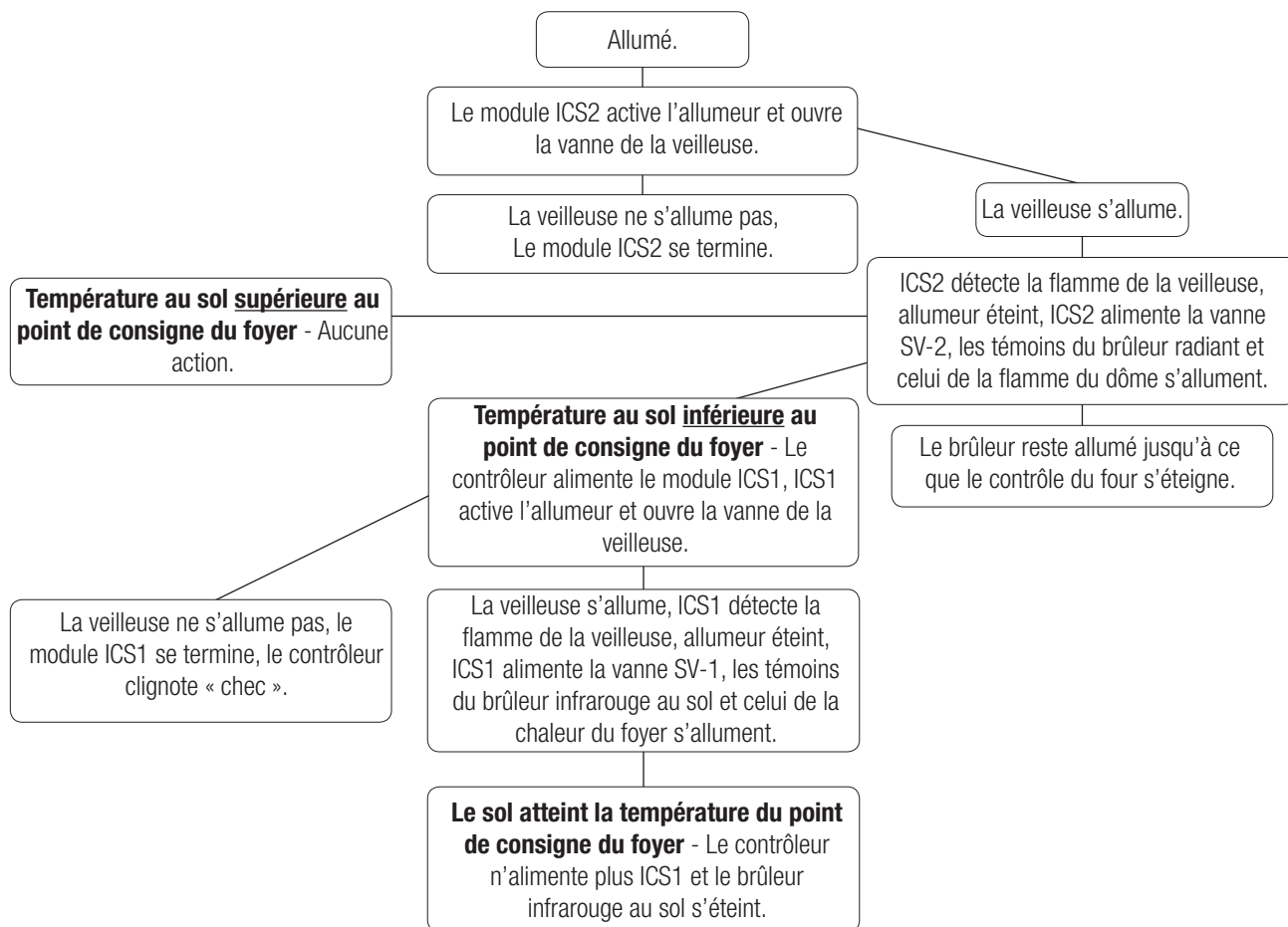
SÉQUENCE OPÉRATIONNELLE DU BRÛLEUR DU FOUR

W-IR CE



Remarque : La principale source de chaleur pour ce four est le feu de bois.

SÉQUENCE OPÉRATIONNELLE DU BRÛLEUR DU FOUR RFG-IR-(W) CE

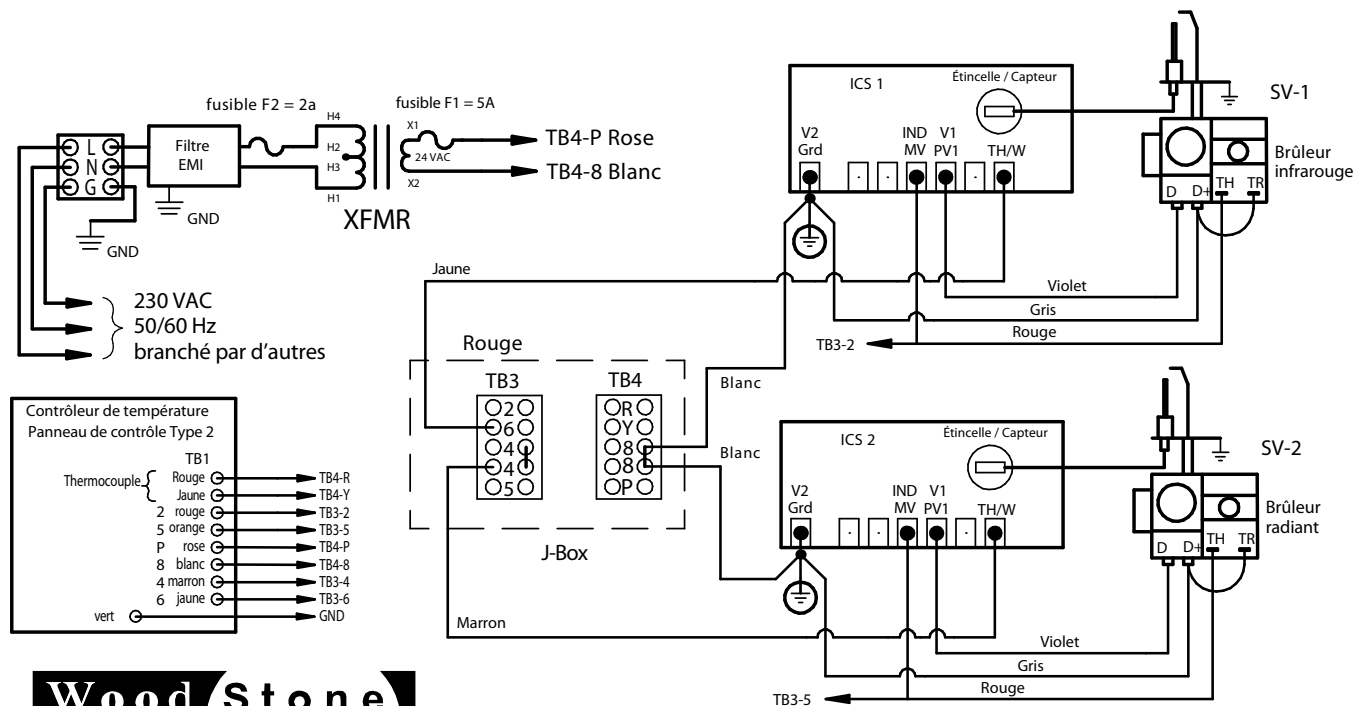




PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
<p>Le contrôleur ne s'allume pas.</p> <p>TOUS LES MODÈLES</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentation du four éteinte/débranchée. Vérifiez le disjoncteur pour le circuit alimentant le four. Vérifiez que tout interrupteur externe au four contrôlant l'alimentation du four est allumé. Vérifiez que tout verrouillage externe au four est allumé. 2. Si le contrôleur ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre fournisseur local pour toute assistance.
<p>La flamme radiante ne s'allume pas</p> <p>RFG-(W) W-IR</p> <p>RFG-IR-(W)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le gaz arrive-t-il au four ? La vanne d'arrêt de gaz est-elle tournée vers le bas ? 2. Débris dans le brûleur. Le brûleur peut nécessiter un nettoyage. Contactez votre fournisseur local pour toute assistance. 3. Allumeur ou vanne de gaz endommagé(e) Contactez votre fournisseur local pour toute assistance. <p>Si le four est allumé pour la première fois :</p> <p>L'air a-t-il été chassé entièrement de la conduite de gaz ?</p> <p>L'interrupteur sur la vanne SV-2 sur la position « ON » (marche) ?</p> <p>REMARQUE : La vanne se situe sous le four, à l'arrière, vers le côté où se trouve le brûleur radiant.</p>
<p>La flamme se coupe</p> <p>RFG-(W) RFG-IR-(W)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débris dans le brûleur. 2. Le four fonctionne avec la porte de rétention de chaleur de nuit en place. La porte doit être retirée dès que le four est allumé. 3. De l'air souffle dans le four, ou il y a un autre problème de ventilation.
<p>Le brûleur infrarouge au sol ne fonctionne pas. Le témoin « Chaleur du foyer » est éteint.</p>	<p>La température du foyer est supérieure au point de consigne du foyer.</p>
<p>La température du foyer est supérieure au point de consigne du foyer.</p> <p>RFG-IR-(W) W-IR</p> <p>RFG-IR-(W) W-IR</p>	<p>Le brûleur infrarouge au sol ne s'est pas allumé lorsque la température au sol a chuté sous le point de consigne du foyer. Contactez votre fournisseur local pour toute assistance.</p>
<p>« Chec » s'affiche sur le contrôleur.</p> <p>RFG-IR-(W) W-IR</p>	<p>Le brûleur infrarouge au sol ne s'est pas allumé lorsque la température au sol a chuté sous le point de consigne du foyer. Contactez votre fournisseur local pour toute assistance.</p>
<p>« Chec » s'affiche sur le contrôleur.</p> <p>RFG-(W)</p>	<p>Voir « La flamme radiante ne s'allume pas » ci-dessus.</p>



RFG-IR-(W) CE (CONTRÔLEUR TYPE 2)



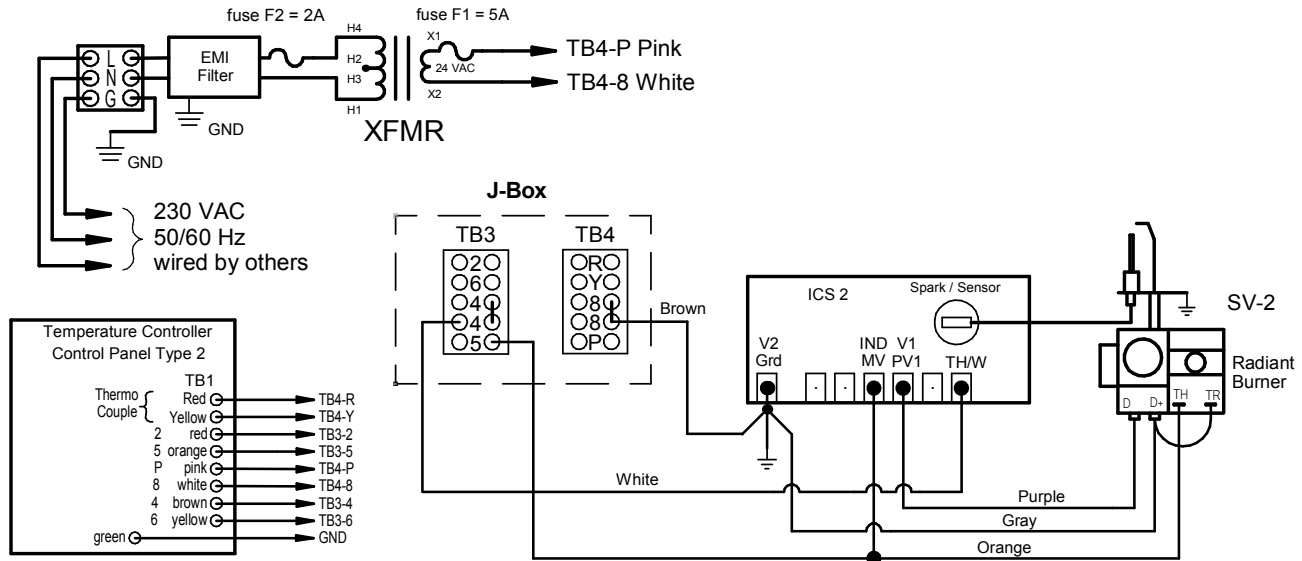
WoodStone

Bellingham, WA +1(360)650-1111 www.woodstone-corp.com

DIAG #: WD066 Rév. 2
DATE: 12/03/2018



RFG-(W)-CE AVEC CONTRÔLEUR DE TYPE 2



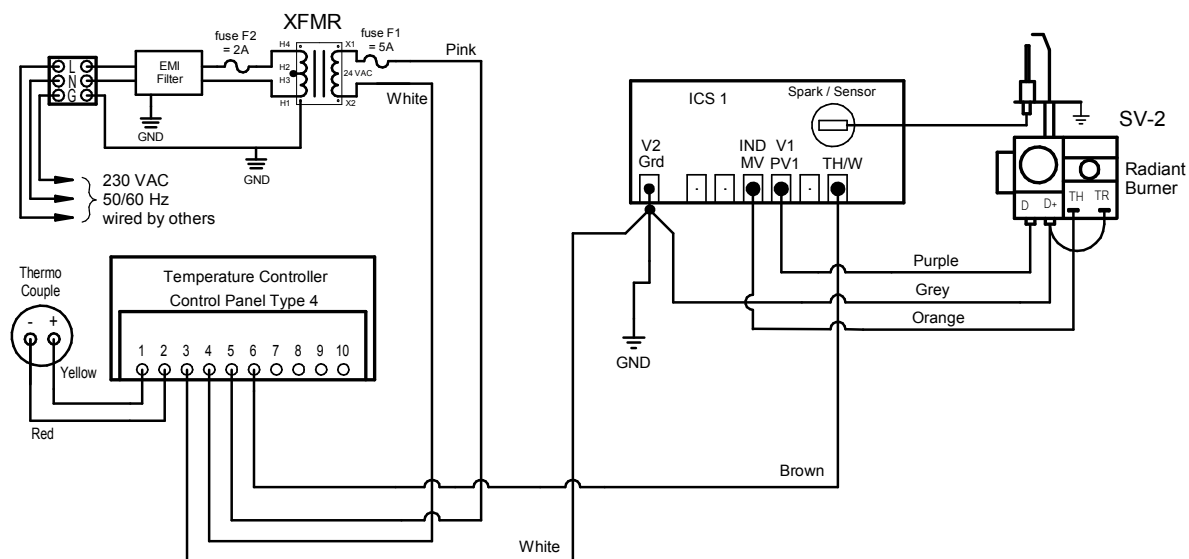
Wood Stone

Bellingham, WA +1(360)650-1111 www.woodstone-corp.com

DIAG #: WD069 Rev. 2

DATE: 3/12/2018

RFG-(W)-CE AVEC CONTRÔLEUR DE TYPE 4



Wood Stone

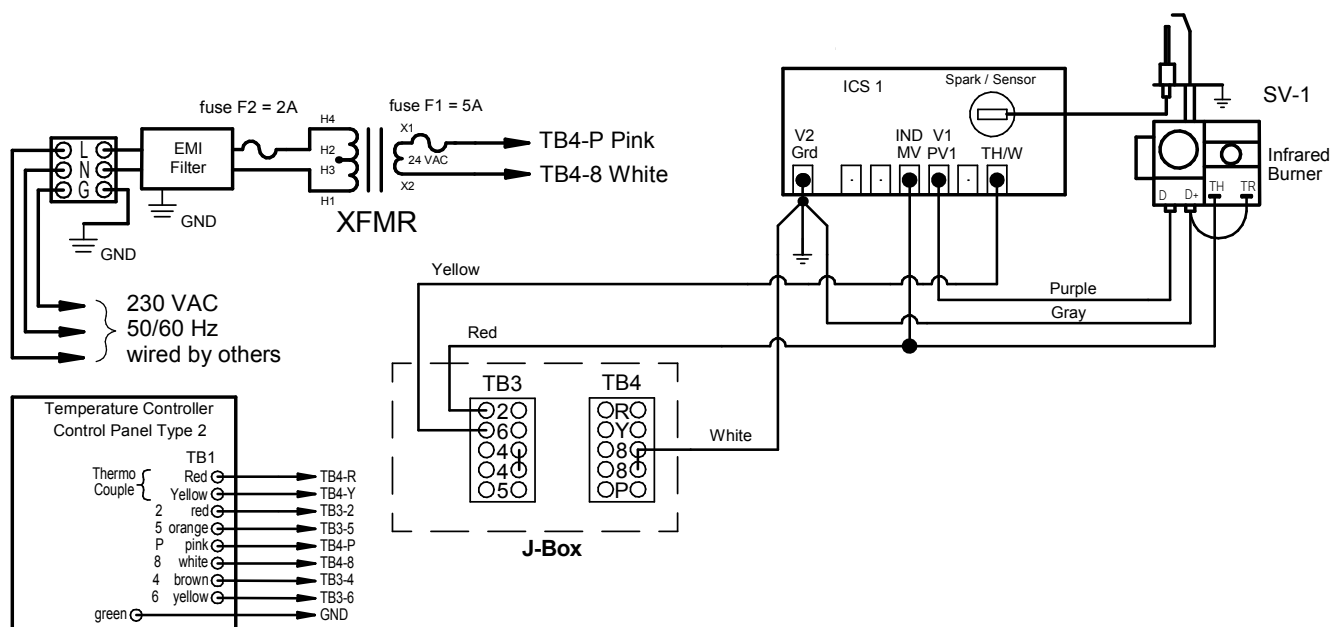
Bellingham, WA +1(360)650-1111 www.woodstone-corp.com

DIAG #: WD071 Rev. 2

DATE: 3/12/2018



W-IR CE (CONTRÔLEUR TYPE 2)



Page vide



**WOOD STONE GARANTIT À L'ACQUÉREUR ORIGINAL QUE SON ÉQUIPEMENT EST EXEMPT DE TOUT DÉFAUT MATÉRIEL OU DE FABRICATION PENDANT UNE PÉRIODE D'UN AN APRÈS LA DATE D'ACHAT D'ORIGINE, SUJET AUX EXCLUSIONS ET LIMITATIONS SUIVANTES.
CONTACTEZ VOTRE FOURNISSEUR LOCAL POUR LE SERVICE DE GARANTIE.**

EXCLUSIONS

La garantie fournie par Wood Stone ne s'applique pas dans les cas suivants :

1. Dans le cas où l'équipement n'est pas bien installé. Une installation adéquate engage la responsabilité de l'installateur ; les bonnes procédures d'installation sont décrites dans le manuel d'installation et d'utilisation Wood Stone.
2. Dans le cas où l'équipement n'est pas bien entretenu ou de la mauvaise façon. Une maintenance adéquate engage la responsabilité de l'utilisateur ; les bonnes procédures de maintenance sont décrites dans le manuel d'installation et d'utilisation Wood Stone. Les problèmes de brûleurs en raison des débris ou des cendres dans le puits du brûleur ne seront pas couverts par la garantie du four. Appelez si vous avez des questions à propos de la fréquence de la maintenance.
3. Dans le cas où la défaillance ou la malfonction de l'appareil ou d'une de ses pièces est causée par une utilisation anormale ou inadéquate, ou ne peut être attribuée à un défaut matériel ou de fabrication.
4. Dans le cas où l'appareil (peu importe la cause) a été modifié matériellement par rapport à sa condition à sa sortie d'usine.
5. Dans le cas où la plaque signalétique a été retirée, modifiée ou détruite.
6. Sur des pièces normalement usées ou remplacées dans des conditions normales.
7. Fissuration normale en raison de l'expansion et de la libération de tension de contraction dans la chambre de combustion en céramique.
8. Dans des configurations pour de l'équipement à combustion à bois, dans le cas où des produits en bois aggloméré ont été brûlés dans l'équipement.
9. Dans des configurations de fours à charbon, dans le cas où du charbon autre que du charbon anthraciteux a été utilisé.
10. Les dégâts causés par une utilisation de produits de nettoyage chimiques dans le four, ainsi que tout dégât causé par des liquides ou des produits chimiques, dont l'eau, versée ou pulvérisée dans le four.

Si des déclarations orales ont été effectuées à propos de cet appareil, elles ne constituent pas de garantie et ne font pas partie du contrat de vente. Cette garantie limitée constitue la déclaration intégrale, finale et exclusive concernant les garanties.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET EN LIEU ET PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT ÉCRITE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION POUR UN BUT PARTICULIER OU TOUTE GARANTIE CONTRE LES VICES CACHÉS.

LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Dans le cas d'une réclamation sous garantie ou autre, l'unique obligation de Wood Stone est de réparer et/ou remplacer, à la discrétion de Wood Stone, l'appareil, le composant ou la pièce. De telles réparations ou remplacements sont) la charge de Wood Stone, à l'exception des trajets de plus de 100 miles (160 km) ou de plus de deux heures, et des dépenses de vacances qui sont à la charge de l'acquéreur. Toute réparation ou remplacement sous cette garantie ne constitue pas une extension de la garantie originale pour une quelconque durée de l'appareil, d'un composant ou d'une pièce. Les pièces devant être remplacées sous cette garantie seront réparées ou remplacées à la discrétion de Wood Stone avec des pièces neuves ou opérationnelles. La responsabilité de Wood Stone pour une quelconque réclamation, incluant des réclamations basées sur la garantie, expresse ou implicite, le contrat, la négligence, la responsabilité stricte ou toute autre théorie doit être uniquement et exclusivement la réparation ou le remplacement du produit comme indiqué ci, et une telle responsabilité n'inclut pas, l'acquéreur renonçant spécifiquement à tout droit de recouvrement, les dégâts spéciaux, accidentels, consécutifs ou autre, incluant, mais ne se limitant pas à, les blessures corporelles ou les dégâts matériels, la perte de profits ou de profits anticipés, ou la perte d'utilisation du produit.

POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE :

Contactez votre fournisseur local.



WOOD STONE CORPORATION

1801 W. Bakerview Rd.

Tél 360.650.1111

Bellingham, WA 98226 USA

Fax 360.650.1166

www.woodstone-corp.com

Un programme en cours pour l'amélioration du produit
peut nécessiter de changer les spécifications sans préavis.