



THORMA

More than 100 year tradition

ÖKONOM 85/FIKO ÖKONOM 75/FIKO

Ce produit ne convient pas comme source de chaleur principale pour le chauffage.

Notice d'installation et d'utilisation

FR

Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à bois ÖKONOM 85/FIKO et ÖKONOM 75/FIKO testées selon la norme EN 16510-1, EN 16510-2-3

1. GÉNÉRALITÉS

Les cuisinières ÖKONOM 85/FIKO, ÖKONOM 75/FIKO (ci-après dénommées « la cuisinière ») sont des appareils de chauffage au bois sans production d'eau chaude, c'est-à-dire sans fonction de chauffage indirect. La puissance thermique directe est de 7,0 kW, la puissance thermique indirecte est de 0,0 kW / sans objet. La cuisinière possède un seul niveau de puissance thermique, sans régulation de la température ambiante. La cuisinière est conçue pour la cuisson et la pâtisserie domestiques. Elle est prévue pour brûler du bois. Veillez à ce que toutes les réglementations locales, y compris celles relatives aux normes nationales et européennes, soient respectées lors de l'installation. Informez votre ramoneur avant l'installation de la cuisinière afin qu'il fasse contrôler par un spécialiste le raccordement de la cuisinière à votre conduit de fumée. Les caractéristiques du conduit de fumée doivent être calculées selon les normes EN 13384-1 et EN 13384-2 à l'aide des trois valeurs indiquées dans la présente notice.

La classe de résistance au feu du conduit de fumée est T400.

Assurez-vous que le sol sur lequel la cuisinière sera installée présente une capacité portante suffisante. Lors de l'installation, veillez à conserver un accès facile pour le nettoyage de la cuisinière, du conduit de raccordement et du conduit de fumée.

La cuisinière doit rester fermée, qu'elle soit en service ou non ; sinon, le fonctionnement des autres appareils raccordés au conduit de fumée peut être perturbé.

ATTENTION : pour toute commande de pièces de rechange ou réclamation, veuillez indiquer la désignation, le modèle et le numéro de référence figurant sur la plaque signalétique !

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Émissions dues au chauffage des locaux à la puissance thermique nominale :

Combustible :	bûches d'une teneur en humidité ≤ 25 %.
Puissance thermique nominale [kW] :	7,0
Rendement utile [%] :	76
CO (13%O ₂) [mg/Nm ³] :	1072
PM (13%O ₂) [mg/Nm ³] :	34
OGC (13%O ₂) [mg/Nm ³] :	45
NO _x (13%O ₂) [mg/Nm ³] :	156
Eff. énerg. saisonnière chauffage des locaux [%] :	66

- Puissance thermique minimale : - kW
 - Rendement à la puissance thermique minimale : - %
 - Indice d'efficacité énergétique (IEE) : 100
 - Buse de fumée : Ø 120 mm
- La cuisinière peut être raccordée au conduit de fumée par le côté, par le haut et par l'arrière.
- Versions : droite et gauche
 - Hauteur de la plaque de cuisson : 850 mm
 - Surface de la plaque de cuisson : ÖKONOM 85/FIKO = 0,34 m², ÖKONOM 75/FIKO = 0,30 m²
 - Hauteur jusqu'au bord inférieur de la buse de fumée : 641 mm
 - Dimensions du four : Largeur=334 mm, Profondeur=455 mm, Hauteur=234 mm
 - Dimensions hors tout [mm] et poids [kg] des cuisinières :

Cuisinière	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids
ÖKONOM 85/FIKO	850	850	600	145
ÖKONOM 75/FIKO	850	755	600	133

Capacité de chauffage

Pour les pièces dont l'isolation n'est pas conforme à la réglementation sur l'isolation thermique, la capacité de chauffage est à déterminer selon la norme DIN 18 893, pour une puissance thermique nominale de 7,0 kW :

- conditions de chauffage favorables : 205 m³
- conditions de chauffage médiocres : 120 m³
- conditions de chauffage défavorables : 82 m³

En chauffage intermittent – interrompu pendant plus de 8 heures – la capacité de chauffage est réduite de 25 %.

3. INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Lors du montage, respectez toutes les prescriptions applicables en matière de conception, de sécurité et d'hygiène.

Avant de raccorder la cuisinière, assurez-vous que le tirage du conduit de fumée est suffisant : la flamme d'un papier ou d'une bougie allumés doit être aspirée vers l'ouverture du conduit. Le raccordement de la cuisinière au conduit de fumée doit être aussi court que possible.

Les caractéristiques du conduit de fumée doivent être calculées selon la norme EN 13384-1 à l'aide des trois valeurs indiquées dans la présente notice.

Le raccordement de la cuisinière à l'orifice du conduit de fumée doit être validé par l'entreprise de ramonage compétente.

Si le raccordement direct de la cuisinière au conduit de fumée est impossible, les tuyaux de raccordement doivent être aussi courts que possible et monter vers le conduit de fumée. La longueur maximale des tuyaux de fumée est de 1,5 m. Dans tous les cas, le coude ou le tuyau raccordé à la buse doit

être bloqué contre le desserrage au moyen d'une goupille. Les raccords des tuyaux et des coudes de fumée doivent être solides et étanches, les tuyaux étant emboîtés d'au moins 40 mm les uns dans les autres dans le sens du tirage. L'ouverture du conduit de fumée doit être munie d'une virole métallique d'un diamètre correspondant à celui des tuyaux de fumée. Voir le raccordement correct et incorrect de la cuisinière au conduit de fumée sur la figure n° 1.

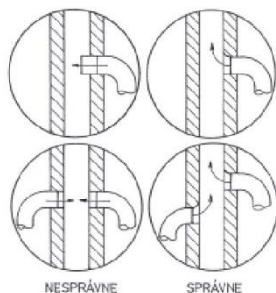


Fig. n° 1 : Raccordement au conduit de fumée
incorrect correct

Données pour le calcul du conduit de fumée (à la puissance thermique nominale) :

Combustible	Bûches
Débit des fumées [gs ⁻¹]	9,8
Température moyenne des fumées après la buse [°C]	250
Tirage min. à la puissance thermique nominale [Pa]	12

4. PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

Distance aux éléments de construction et meubles inflammables

Afin d'assurer une protection thermique suffisante, une distance minimale de 30 cm à l'arrière et de 60 cm sur les côtés est requise entre la cuisinière et les éléments de construction et meubles inflammables.

Protection contre l'incendie dans la zone de rayonnement

Veillez à ce qu'aucun élément de construction ou meuble inflammable ne se trouve dans la zone de rayonnement de la porte vitrée, qui est de 80 cm ; pour une porte sans vitre, elle est de 60 cm. Cette distance peut être réduite à 40 cm si un écran de protection est installé entre la cuisinière et les éléments inflammables, en laissant un espace suffisant des deux côtés.

Protection contre l'incendie hors de la zone de rayonnement

Les distances minimales aux éléments de construction et meubles inflammables sont indiquées sur la plaque signalétique du poêle et doivent être respectées.

Sol

Un sol en matériau inflammable situé devant la porte du foyer doit être protégé par une plaque de sol incombustible. Ses dimensions minimales sont de 50 cm à l'avant et de 30 cm sur les côtés de la porte de la cuisinière.

5. COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

Le combustible recommandé pour la cuisinière est le bois dur sec, d'une teneur en humidité ≤ 25 %. Les autres combustibles ne sont pas autorisés.

Attention : ne brûlez jamais de déchets tels que papiers peints, panneaux de particules ou matières plastiques ! Les combustibles suivants sont également interdits : copeaux fins, déchets d'écorce et de panneaux de particules, poussier de charbon, bois humide ou bois imprégné.

6. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant la première mise en service, assurez-vous que :

- la buse de fumée est montée sur la cuisinière
- les accessoires ont été retirés du tiroir à cendres ou du foyer ; il en va de même pour les éventuels éléments de calage de transport.

La surface de la cuisinière a été huilée pour la protéger de la corrosion ; essuyez donc la cuisinière avec un chiffon sec avant la première mise en service.

Chargez le combustible avec précaution et chauffez la cuisinière à petit feu. Tous les matériaux doivent s'habituer progressivement à la chaleur. Un allumage prudent évite la fissuration de l'isolation, la détérioration de la peinture et les contraintes dans les matériaux. L'éventuelle odeur de peinture ou d'huile de protection qui sèche disparaît rapidement.

7. ALLUMAGE

Placez du papier ou un cube allume-feu sur la grille, ajoutez du petit bois ou du bois finement fendu. Ouvrez les deux régulateurs d'air, c'est-à-dire le régulateur rotatif d'air primaire sur la porte du cendrier et la tirette d'air secondaire dans le compartiment à cendres (à côté du tiroir à cendres), jusqu'à la position maximale 1 (= ouvert). Placez le clapet d'allumage sur « O » (= ouvert). Après l'allumage, la porte du foyer doit être fermée. Lorsque le feu a bien pris, ajoutez une charge de bois par la porte du foyer. La porte du cendrier doit alors rester fermée.

8. CHAUFFAGE

En chauffage continu, la porte du four doit être ouverte !

La puissance thermique nominale est obtenue avec 2 à 3 bûches (environ 2,3 kg). La porte du cendrier doit rester fermée. Utilisez uniquement le régulateur d'air primaire pour la mise en combustion. Fermez le régulateur rotatif d'air primaire de la porte du cendrier au bout d'environ 10 minutes.

La vitesse de combustion dépend des conditions locales, notamment du tirage du conduit de fumée et de la position des régulateurs d'air.

Combustible	Quantité maximale de combustible pour la puissance thermique nominale	Régulateur rotatif d'air primaire (air traversant la grille)	Tirette d'air secondaire
Bois	2 bûches (env. 2,3 kg)	ouvert 10 min, puis fermé (légèrement ouvert pour l'allumage)	entièrement ouverte (tirette enfoncée à fond)

9. CUISSON

Les récipients de cuisson doivent avoir un fond épais et plat ainsi qu'un couvercle adapté. Le couvercle de la plaque de cuisson ne doit pas être retiré pendant la cuisson.

Le clapet d'allumage doit être en position « O » (= ouvert), la porte du four doit être ouverte.

Cuisson : le bois est le combustible le mieux adapté à la cuisson (la température se maintient plus facilement qu'avec d'autres combustibles) ; les conditions de cuisson sont encore meilleures si l'on ajoute de petites quantités de combustible pendant la cuisson.

Quantité de combustible : bois dur : env. 1,1 kg.

Le réglage des régulateurs d'air primaire et secondaire est le même que pour la puissance thermique nominale.

10. RÔTISSAGE ET PÂTISSERIE

Ne posez pas de papier aluminium, de casseroles ni de plats sur la sole du four, afin d'éviter la détérioration de l'émail par accumulation de chaleur. Le jus de fruits qui coule des plats peut laisser des taches indélébiles sur l'émail. Le four doit être préchauffé. Les plats contenant des préparations qui demandent plus de hauteur doivent être posés sur une grille au fond du four ou glissés dans l'un des gradins inférieurs. Les plats contenant des préparations plates doivent être glissés dans le gradin inférieur. Dans la mesure du possible, n'utilisez pas de plats en fer-blanc.

Placez le clapet d'allumage sur « Z » (= fermé).

Maintenez un petit feu pour conserver une température de 180 + 200 °C. Réglez les régulateurs d'air et ajoutez de petites quantités de combustible.

Pour rôtir et griller, un feu plus vif est nécessaire afin de maintenir une température supérieure à 250 °C. Le bois à combustion longue est tout particulièrement le combustible le mieux adapté pour rôtir et griller.

Les mêmes instructions que pour la cuisson s'appliquent, à l'exception du clapet d'allumage, qui doit rester fermé (position « Z »). Si la température souhaitée ne peut pas être atteinte avec le régulateur ouvert, le tirage du conduit de fumée est insuffisant.

Les conduits de fumée intérieurs de la cuisinière doivent alors être nettoyés. Vérifiez également que tous les appareils raccordés au même conduit de fumée sont fermés. S'il reste difficile d'obtenir une température élevée, consultez votre ramoneur.

Quantité de combustible : bois dur : 1,1 kg.

Le réglage des régulateurs d'air primaire et secondaire est le même que pour la puissance thermique nominale.

11. REMARQUES D'UTILISATION

Le tirage minimal du conduit de fumée pour un fonctionnement sans problème est de 12 Pa. La cuisinière doit être soigneusement nettoyée et contrôlée selon les besoins, et la vermiculite remplacée si elle est détériorée.

Un entretien approprié prolonge la durée de vie de la cuisinière. Les éventuels craquements de la cuisinière lors de la chauffe et du refroidissement ne constituent pas un défaut.

La cuisinière ne doit pas être utilisée si les joints de la porte sont endommagés. Une fois la combustion entièrement terminée, fermez toutes les arrivées d'air de combustion réglables.

12. FONCTIONNEMENT ÉCONOMIQUE

Chauffer de manière économique ne signifie pas avoir moins de chaleur, mais dépenser moins en combustible. Un fonctionnement économique et efficace est compromis si la cuisinière n'est pas étanche, par ex. si la buse n'est pas étanche. Des tuyaux de fumée mal installés peuvent également présenter des défauts d'étanchéité. Le raccordement direct de la cuisinière au conduit de fumée est donc la meilleure solution.

La section du conduit de fumée pour la cuisinière est de 15x15 cm. Stockez le combustible dans un endroit sec. Un combustible sec brûle mieux et fournit plus de chaleur pour une faible consommation.

Seuls les combustibles autorisés peuvent être brûlés dans la cuisinière. Suivez les instructions de la présente notice pour la combustion des différents combustibles.

N'ajoutez pas de combustible sur la grille tant que la première charge n'a pas bien brûlé ; sinon, la consommation augmente et les conduits s'encrassent davantage de suie.

Observez les fumées à la sortie du conduit de fumée pour vérifier que la combustion est bonne. Des fumées sombres et épaisses apparaissent lorsque le combustible est mal chargé ; lorsqu'il est correctement chargé, les fumées deviennent claires en quelques minutes. Lorsque le chauffage est correct, aucun grondement ne se fait entendre dans la cuisinière. Un grondement indique un chauffage incorrect, des pertes de chaleur et la présence d'imbrûlés dans le conduit de fumée.

Si un grondement apparaît dans la cuisinière (alors que le chauffage est conforme à ces instructions), réglez le tirage en réduisant l'arrivée d'air dans le foyer.

Après un certain temps de chauffe, le feu peut faiblir dans la cuisinière (généralement dans les pièces dont les portes et fenêtres sont étanches), alors qu'il brûle bien lorsque les fenêtres ou les portes sont ouvertes. La cause peut en être une pièce trop étanche ou un manque d'oxygène. Le problème peut être résolu en ouvrant une fenêtre ou une porte. Le meilleur moyen d'assurer une arrivée d'air continue dans la pièce est de retirer le joint de la partie supérieure de la fenêtre.

Si le feu brûle bien après l'allumage mais faiblit ensuite, la grille est peut-être encombrée de cendres.

Une mauvaise combustion est due à :

- un combustible humide,
- une charge de combustible trop épaisse,
- une charge de combustible insuffisante, qui ne couvre pas la grille et laisse l'air froid circuler autour de la charge,
- une arrivée d'air insuffisante dans le foyer ou dans la pièce.

En cas d'utilisation incorrecte, la cuisinière peut s'encrasser de suie et de cendres fines ; les parties intérieures doivent donc être nettoyées de temps en temps conformément aux présentes instructions. La suie dans les conduits de fumée intérieurs et sous la plaque de cuisson forme une isolation thermique indésirable.

Une humidité de l'air optimale est nécessaire pour un bon confort dans la pièce ; il est donc recommandé d'utiliser des humidificateurs.

13. PRÉCAUTIONS

La cuisinière ne doit pas être utilisée dans des conditions qui augmentent le risque de formation de gaz inflammables, d'incendie ou d'explosion (par ex. pose d'un revêtement de sol collé, etc.).

- La présente notice doit être respectée lors de l'utilisation de la cuisinière.
- La cuisinière ne peut être utilisée que par des adultes. Il est interdit de laisser des enfants devant un appareil de chauffage au bois en fonctionnement.
- Aucun liquide inflammable ne doit être utilisé pour l'allumage.

- IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'AUGMENTER LA PUISSANCE NOMINALE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL EN UTILISANT DES LIQUIDES INFLAMMABLES OU EN OUVRANT LA PORTE DU CENDRIER.
- Aucun objet inflammable ne doit être placé à proximité de la porte du cendrier.
- Retirez les cendres avec précaution et videz-les dans des récipients incombustibles munis d'un couvercle.
- Une cuisinière défectueuse présentant un risque de dysfonctionnement ne doit pas être utilisée. L'utilisateur doit faire réparer la cuisinière par un spécialiste avant toute nouvelle utilisation.
- L'accumulation de cendres dans le tuyau de fumée et dans le coude doit être contrôlée au moins une fois par mois, et ceux-ci doivent être nettoyés si nécessaire.
- Pendant l'utilisation, le fonctionnement de la cuisinière et la sécurité incendie doivent être contrôlés régulièrement : quantité de combustible dans le foyer, encombrement de la grille par les cendres, éléments de réglage de l'air de combustion, fermeture des portes et propreté des lieux.

14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois l'utilisation terminée, retirez le combustible restant de la cuisinière.

Pour nettoyer la cuisinière, procédez comme suit :

- retirez les ronds de plaque et le couvercle du cadre de la plaque de cuisson pour dégager l'espace situé au-dessus du four et du foyer ;
 - faites tomber la suie des conduits de fumée verticaux jusqu'au fond de la cuisinière ;
 - retirez le four ; une fois l'espace sous le four dégagé, balayez la suie dans le tiroir à cendres à l'aide d'une brosse et d'une pelle.
- Une fois la cuisinière propre, remettez soigneusement en place toutes les pièces retirées.

15. ACCESSOIRES :

- 1 lèchefrite émaillée
- 1 plaque à pâtisserie émaillée
- 1 grille nickelée
- 1 clé de manœuvre
- 1 petit racloir
- 1 support de buse de fumée
- 1 couvercle de plaque de cuisson

GARANTIE

Si une panne, un dysfonctionnement ou un défaut de surface apparaît sur votre cuisinière pendant la période de garantie, ne la réparez jamais vous-même. Le service après-vente sous garantie ne peut être assuré que par le fabricant ou par des ateliers de réparation agréés. Le service hors garantie est assuré par des entreprises de service agréées.

Nous garantissons la qualité, le fonctionnement et la construction de la cuisinière pendant 2 ans à compter de la date d'achat : les défauts dont il est établi qu'ils résultent d'un défaut de fabrication seront corrigés dans les meilleurs délais à nos frais, à condition que la cuisinière

- ait été utilisée conformément à la notice d'utilisation,
- ait été raccordée au conduit de fumée conformément aux normes en vigueur,
- n'ait pas subi de dommage mécanique dû à la force,
- n'ait pas fait l'objet de modifications, de réparations ni de manipulations non conformes.

Lors d'une réclamation, indiquez votre adresse exacte et les circonstances dans lesquelles le dysfonctionnement s'est produit. Nous traiterons la réclamation si vous y joignez le certificat de garantie portant la date d'achat et le cachet du point de vente.

Exigez un certificat de garantie lisible lors de l'achat. Notre société décidera de la méthode et du lieu de la réparation à effectuer.

Il est interdit de faire fonctionner l'appareil dans des conditions extrêmes, à savoir :

- quantité de combustible supérieure à la quantité prescrite
- arrivée d'air supérieure à la quantité prescrite
- utilisation de types de combustibles non autorisés

La surcharge thermique se manifeste de la manière suivante :

- déformation de la plaque de cuisson
- endommagement de la porte du foyer
- grille brûlée
- briques de chamotte fissurées

Le fabricant n'acceptera pas la réclamation si l'appareil n'a pas été utilisé correctement !

L'échange du produit ou l'annulation du contrat de vente sont soumis aux dispositions applicables du Code civil et du règlement des réclamations.

Instructions pour l'élimination de l'emballage

Le fabricant recommande au consommateur d'éliminer les différents éléments de l'emballage comme suit :

- feuillard en acier, bande PE, carton ondulé, emballage PE : à remettre en déchetterie
- utiliser les éléments en bois comme bois de chauffage

Instructions pour le démontage et l'élimination des poêles

En fin de vie du poêle, le fabricant recommande au consommateur de :

- démonter la cuisinière en la débranchant du conduit de fumée de la maison
- remettre la cuisinière à la collecte de ferraille
- remettre les briques de chamotte, les garnitures en vermiculite et la vitre vitrocéramique de la porte en déchetterie

Coordonnées :

THORMA Výroba s.r.o.
 Šávoľská cesta 1
 986 01 Filákovo
 SLOVAKIA
 www.thorma.sk

CERTIFICAT DE GARANTIE

Nom et modèle du produit : CUISINIÈRE À BOIS

ÖKONOM 85/FIKO De Luxe	F 9313 D	*)
ÖKONOM 85/FIKO De Luxe Special	F 9313 E	*)
ÖKONOM 85/FIKO Excellent	F 9313 S	*)
ÖKONOM 85/FIKO Excellent O	F 9313 P	*)
ÖKONOM 85/FIKO Excellent OP	F 9313 O	*)
ÖKONOM 85/FIKO Excellent H	F 9313 O	*)
ÖKONOM 75/FIKO De Luxe	F 9375 D	*)

Numéro de série :

*) Classe de qualité :

*)

Normes : EN 16510-1, EN 16510-2-3, EN 13384-1, EN 13384-2, DIN 18893

Date de fabrication, cachet
et signature du contrôle technique :

*)

Cachet du point de vente,
date d'achat, signature

*)

*) Apposer les cachets correspondants, remplir ou rayer si sans objet.

LE CERTIFICAT DE GARANTIE N'EST PAS VALABLE SANS LES DONNÉES MARQUÉES *) !

Le produit a été réparé sous garantie :

Cachet et signature de l'atelier de réparation :

du :au.....

.....

du : au.....

.....

du : au.....

.....

THORMA Výroba s.r.o.
Šávoľská cesta 1
986 01 Fil'akovo
SLOVAKIA
www.thorma.sk

16.06.2025