



Operation Manual

OUTBACK CHEF WOOD BURNING COOKSTOVE

(DB04800 Model)

ENGLISH

FRANÇAIS



Security test made according to regulations ULC S627 and UL 1482 by an accredited laboratory.

READ AND KEEP THIS MANUAL FOR REFERENCE

TABLE DES MATIÈRES

GENERAL INFORMATION	3
Cooking Stove General Features	3
COMPONENTS LOCATION	5
COMPONENTS DESCRIPTION	6
Ash Drawer	6
Bypass Rod	7
Primary Air Adjustment	7
Hotplate	8
Accessory Drawer	8
Warming Drawer	8
Oven	9
OPERATION	10
Before the First Use.....	10
First Fires.....	10
Loading	10
Combustible	11
Startup Without Embers.....	11
Startup With Embers	11
COMBUSTION REGIME	12
COOKING STOVE MAINTENANCE	13
Combustion Chamber	13
Window Maintenance	13
Cleaning of the Exterior	13
Cleaning Under the Hotplate	14
Cleaning Under the Oven Plate	14
COMPONENTS REPLACEMENTS	15
Replacing Door Gasket	15
Replacing the Window Gasket.....	16
Replacing a Broken Door Window	16
MAINTENANCE	17
Chimney Sweeping.....	17
Cleaning Frequency.....	17
Why Sweep the Chimney?	17
Creosote - Formation and Elimination Necessity.....	17
TROUBLESHOOTING.....	18

GENERAL INFORMATION

APPLIANCE PERFORMANCES	
Combustible type	Dry wood logs
Maximum heat output	11.88 Kw (40 536 BTU / h)
Nominal heat output	10.08 Kw (36 851 BTU / h)
Volume of the combustion chamber	1.08 pi ³ (0.028m ³)
Oven volume	39 liters (1,38 pi ³)
Oven dimensions (WxDxH)	11 ½" x 17¾" x 11 ¾" (290 mm x 450 mm x 300 mm)
Combustible loading interval	60 min
Maximum log length	16"
Delivery weight	248 kg (545 lb)

Cooking Stove General Features

If the cooking stove is not properly installed, it could result in a fire, body injuries or even death. To reduce the risks, follow the installation instructions. Contact your municipal building department or the municipal fire department to know the installation and inspection requirements and restrictions in your area.

Read the whole manual before using your new cooking stove. It is important to follow the installation guidelines completely.

You may have to get a permit for the installation for the cooking stove and for the chimney to which it is connected. Communicate with the municipal building department or the municipal fire department before the installation to see if such permit is needed. We also recommend that you ask your house insurance company if that installation will have an impact on your insurance policy.

BURNING HOT WHEN IN USE. KEEP CHILDREN AWAY, AS WELL AS CLOTHING AND FURNITURE.

Any skin contact can cause burns. Gloves may be needed to heat the cooking stove and to manipulate the bypass rod.

Do not use the cooking stove if the window or the vermiculite panels are cracked or broken. That could be dangerous and damage the cooking stove.

Completely open the air intake before opening the combustion chamber's door.

The cooking stove is not designed to be used when the doors are open. Open the door only to start up or to reload the kitchen stove.

Don't leave unattended when the door is slightly open for startups. Always close the door after ignition.

DO NOT USE FLAMMABLE LIQUIDS SUCH AS GASOLINE, NAPHTHA, FUEL OIL, ENGINE OIL, KEROSENE, CHARCOAL LIGHTER FUEL, SIMILAR LIQUIDS, OR AEROSOLS TO START, REVIVE OR NEAR THE FIRE.

GENERAL INFORMATION

Do not keep the fuel closer than the minimum clearances of the cooking stove.

When the cooking stove is ignited, the secondary air handle becomes very hot.

Only burn dry wood cord.

Do not raise the fire by placing a grate in the combustion chamber.

The cooking stove must be used and maintained according to these instructions.

This cooking stove is designed only for cooking. Any other use that could result in injury or damages is prohibited.

Do not use the cooking stove as an incinerator for domestic trash.

To open the combustion chamber's door and the oven door, use the tools included with the appliance.

Do not obstruct the openings to allow combustion air to enter or heat out on the sides of the cooking stove.

Using components from other appliances, or modify the actual components of the cooking stove is prohibited and will void the warranty. Any modifications of the cooking stove that did not receive a written authorization by the homologation authority or by the manufacturer is prohibited and violates the standards CSA B365 (Canada) and NFPA 211 (USA).

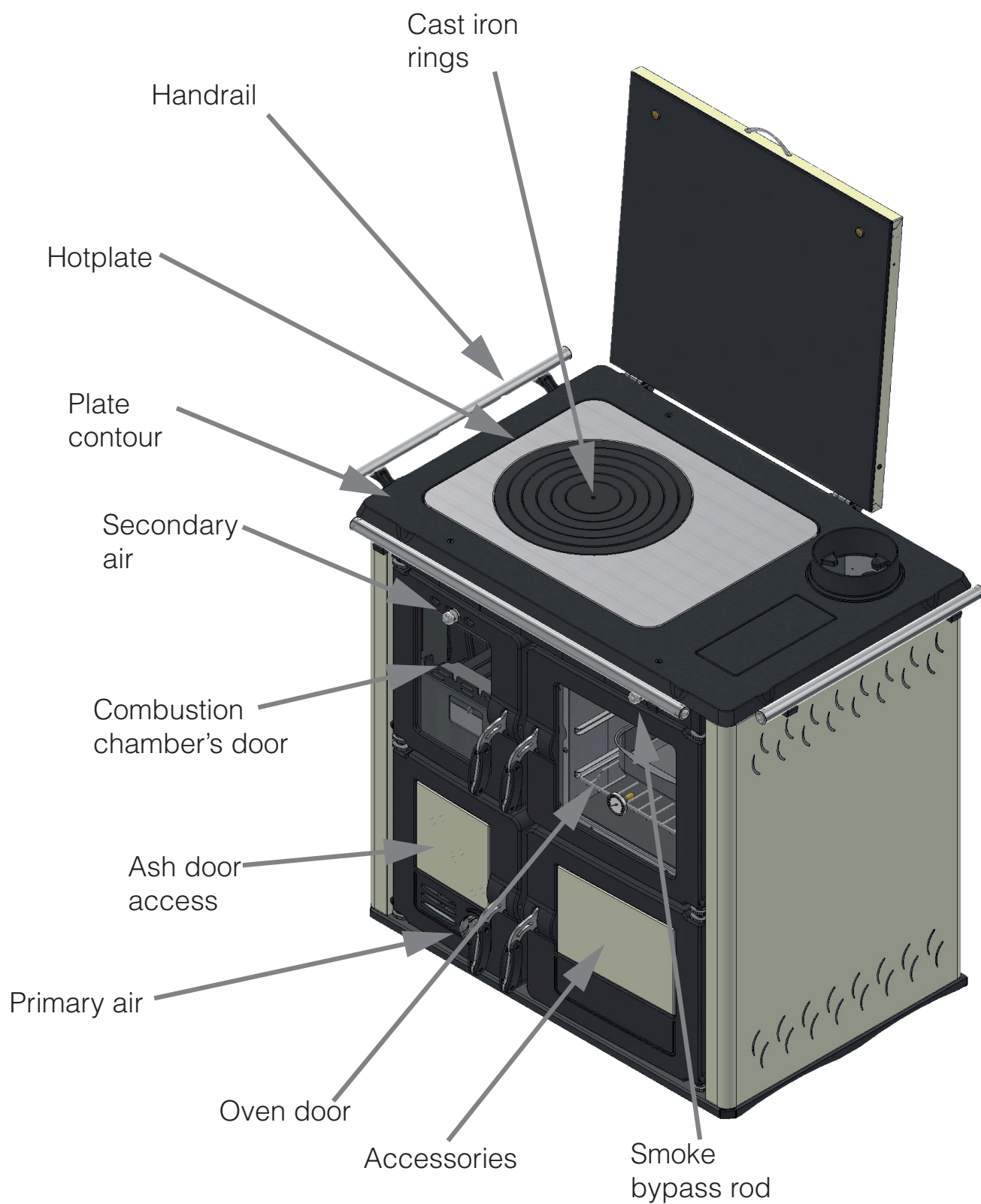
Do not use the cooking stove as stairs or any other support structure.

SBI doesn't assume any warranty, implicit or explicit, related to the wrong installation or to the lack of maintenance of the appliance and doesn't assume any responsibility for any damage that would result from these.

Contact an authorized dealer to obtain a replacement part. Never use substitution materials. The use of unapproved parts can result in bad performances and risks for your security.

COMPONENTS LOCATION

ENGLISH



COMPONENTS DESCRIPTION

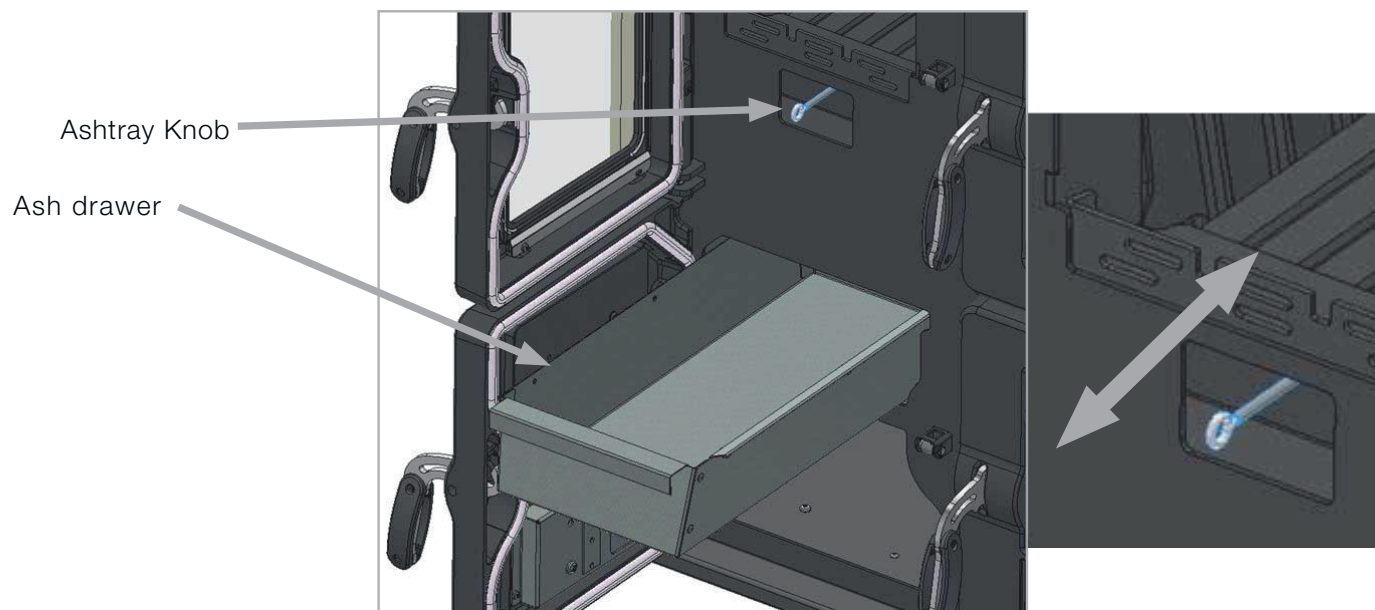
Ash Drawer

The ash drawer is located under the cooking stove, behind the ash door. To avoid the accumulation of cold ashes in the combustion chamber, pull and push on the ashtray knob. The ashes will fall into the drawer. The cooking stove will then always be ready to receive a new load of wood and the primary air will flow correctly in the cooking stove.

The ash drawer must always be in place and the access door must be kept close at all time when the cooking stove is ignited.

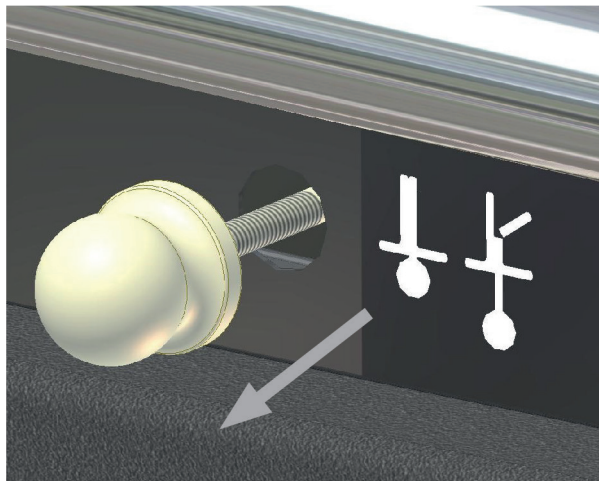
It is recommended that the ash drawer be emptied every day or with every use of the cooking stove. Use the glove included with the cooking stove to open the ash door and manipulate the ash drawer. After each emptying, put the drawer back in place. Not doing so could be very dangerous especially if the cooking stove is ignited.

The use of a personal, central, or commercial vacuum cleaner to clean up your cooking stove is not recommended. Ash particles can damage the vacuum engine. Furthermore, hot ashes could ignite the content of your vacuum. The use of a vacuum for ashes is highly recommended.

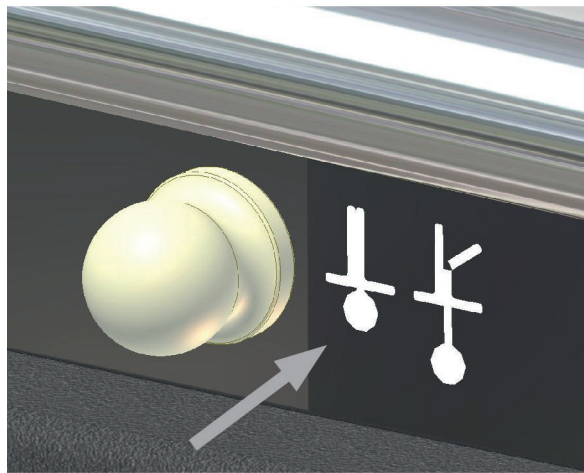


Bypass Rod

The bypass rod can be found above the oven door. It is used to improve the efficiency of the cooking stove, in the startup stage and, also to heat up the cooking stove. The adjustment can be made by pushing or pulling the rod. When the bypass rod is in the open position, the smoke escapes directly into the chimney, which improves draft during ignition.



Open



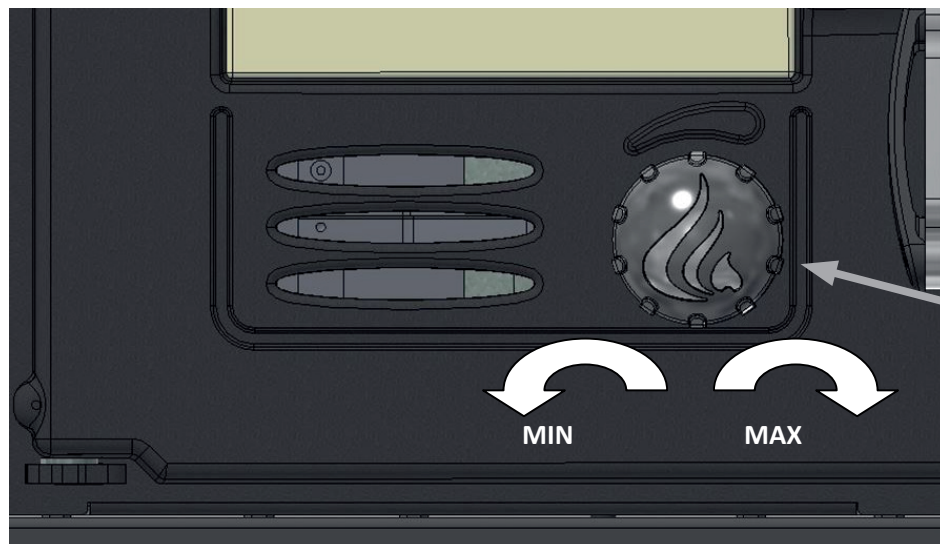
Closed

Primary Air Adjustment

You can adjust the primary airflow by turning the knob located on the ashes access door. This operation will influence the intensity of the combustion.

MIN= Minimum intensity of combustion

MAX= Maximum intensity of combustion



primary air flow knob

Hotplate

Do not overheat the plate.

The hotplate is designed for simple and quick cooking. The hottest part of the plate is located on the cast iron rings. Therefore, it is the ideal place to quickly heat up a pan. The parts outside of the plate are ideal to keep the food warm.

For good cooking on the plate, it is necessary to use flat bottom, heat resistant, pans.

When cooking on the hotplate, it is possible to reduce the discomfort due to the heat coming from the combustion chamber by installing the protection plate, included with the cookstove, outside the door of the combustion chamber.

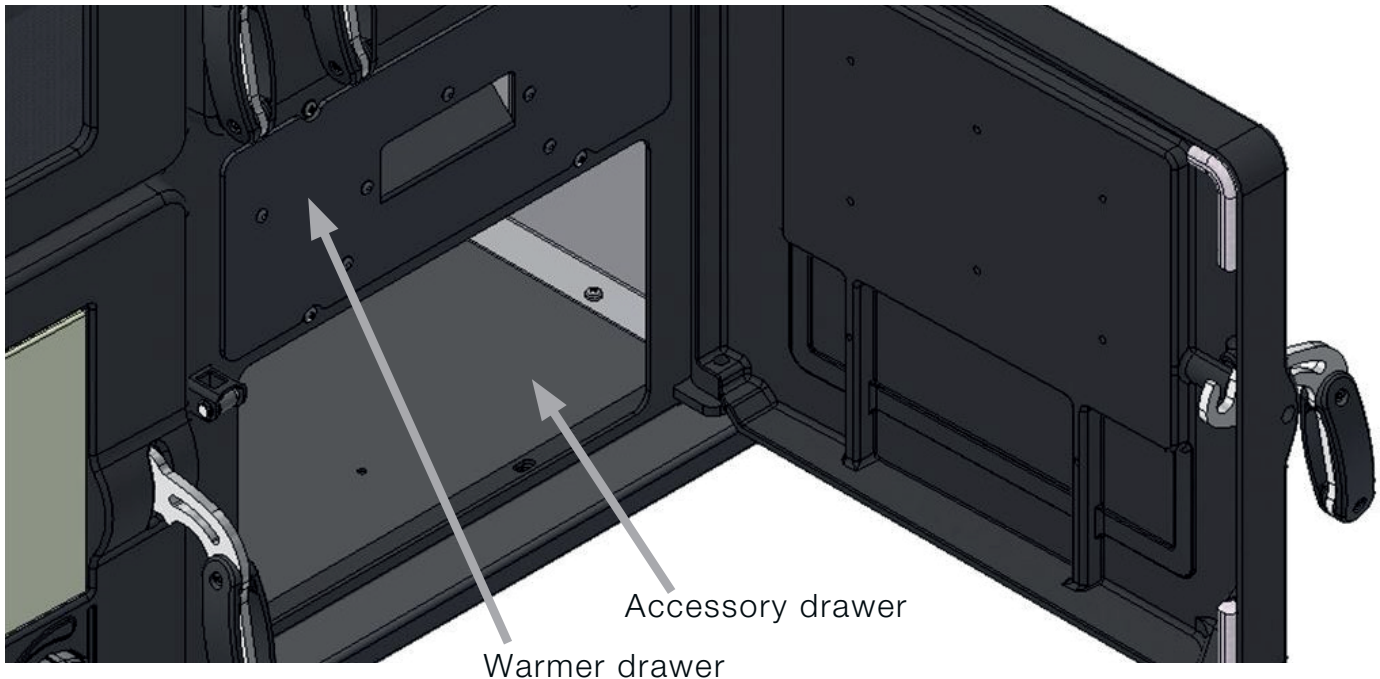
Accessory Drawer

The accessory drawer is located in the lower righthand portion of the appliance. This space is dedicated to store the tools necessary for the functioning of the cooking stove.

It is prohibited to put or store: alcohol, gasoline, liquid fuel, flammable materials, ashes, paper and wood in the accessory drawer.

Warming Drawer

The cooking stove has a warming drawer located under the oven. To access it, open the accessory drawer located under the oven.



Oven

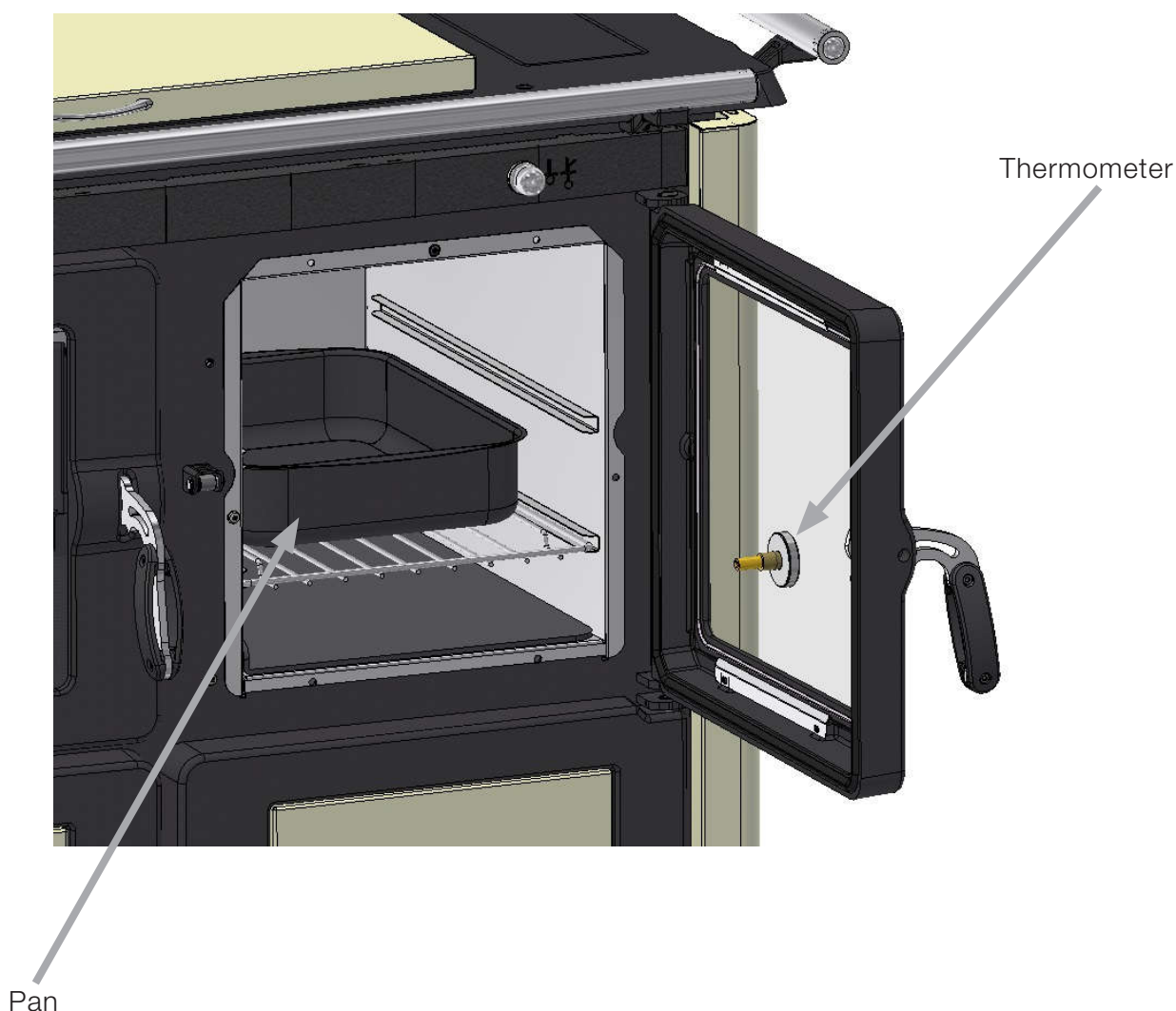
The kitchen stove has a stainless steel oven for cooking and baking. The oven panoramic window allows you to see the cooking or baking without having to open the door. The door's integrated thermometer simplifies the reading of the oven temperature. The temperature indicated by the thermometer is only used as a reference for cooking and baking.

Before starting cooking, the stove must operate at an optimal regime (see combustion regime section) and the bypass valve must have been closed for at least 60 minutes.

The fire must be fuelled with small/medium wood logs to bring the oven to the desired temperature.

When the cooking temperature has been reached, add less wood to maintain a constant temperature in the oven. After half of the cooking time, turn the pan to obtain an even and optimal cooking result.

During cooking, keep the oven door close to keep a constant temperature.



OPERATION

Before the First Use

The plate has been treated with a lubricant to prevent rust and oxidation. Therefore, it is important to clean it before the first use.

First Fires

Never use alcohol, gasoline, or any other liquid fuel.

The cover must always be up when the cooking stove is operating. Bring down the cover only when the cooking stove is cold.

Before ignition, check to make sure the chimney is clean and clear. Check for the good operations of all the devices related to the cooking stove.

The use of the cooking stove with cracked or broken components, such as the window or the baffle, could cause dangerous situations and could damage the cooking stove.

The doors must remain closed and locked during the operation. The access panel for the ash drawer must also be closed during the operation.

The startup of the cooking stove must be done only when all the installation steps for the cooking stove and the chimney have been completed.

During the first fires, your cooking stove will give off an unpleasant smell along with a light smoke. This has to do with the hardening of the paint process. The paint heats up, hardens, and adheres to metal. The smell and the smoke will disappear when the cooking stove has been heated for several hours. Increase the fire intensity gradually. Open a window. Get out of the room if needed. **Even though the smoke and the smell are unpleasant, they are nontoxic.**

Loading

Do not load the wood through the cast iron rings.

The cooking stove must be loaded manually while functioning.

Load with combustible when the flame is minimum to avoid combustion gas to exit when the combustion chamber's door opens.

To add combustible, it is necessary to open the combustion chamber's door. Load with wood and close the door.

During this operation, always use the tools provided with the appliance.

Combustible

This cooking stove is designed and approved for **wood** burning **only**. The use of any other type of combustible will **void** your **warranty**.

Hardwood cut 25 to 30 cm (12 to 15 inches) such as oak, maple and ash is recommended.

To obtain a perfect combustion, it is necessary to keep combustible in a dry and cool area.

Startup Without Embers

ENGLISH

If the cooking stove is lit during a very cold day, it will be necessary to preheat the chimney.

Put an ignition cube or a small quantity of paper. Add small pieces of wood on the ignition cube.

Ignite the paper or the ignition cube and **open the air inlets and the bypass rod to the maximum**. Close the combustion chamber's door.

When the fire slows down, add bigger pieces of wood. Restart this operation until it reaches a maximum loading interval of 60 minutes and a maximum load of 27 kg/ h (60 pounds/h). When the desired temperature is reached, see the "combustion regime" section for the opening of the air inlets.

Startup With Embers

When loading without fire but only with good embers proceed this way:

With the poker, bring the embers to the center of the combustion chamber.

Completely open the primary and secondary air.

The bypass rod should be closed.

Wait for the necessary time until a regular fire starts. Load a few small pieces of wood and let the flame take over.

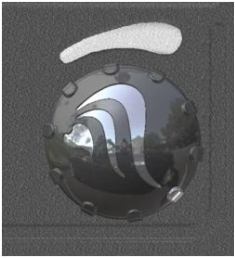
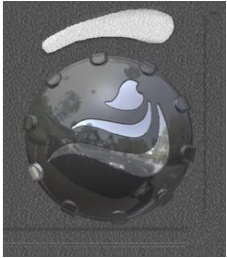
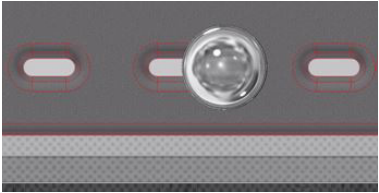
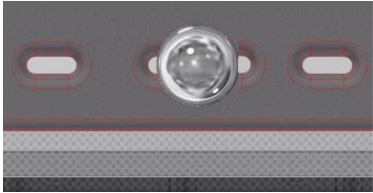
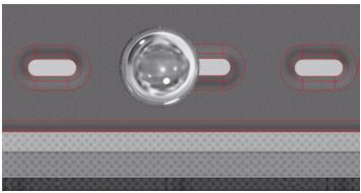
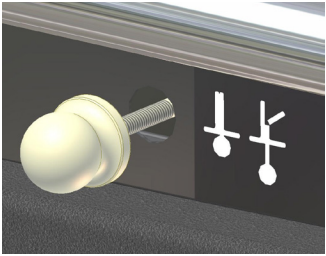
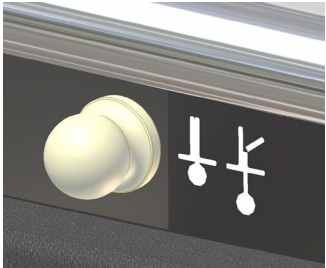
Put the primary and secondary air as well as the bypass valve in the position for combustion regime, as indicated in the section "combustion regime".

COMBUSTION REGIME

To get a good compromise between the obtained heat and the wood consumption, it is recommended to adjust the fire intensity using the primary air, the secondary air and the smoke bypass valve.

The following air command positions are based on an already ignited appliance and are for information purposes only.

ADJUSTMENT	POSITION
Primary air	Closed
Secondary air	Open
Bypass valve	Closed

PRIMARY AIR		
		
Closed	Half open	Open
SECONDARY AIR		
		
Closed	Half open	Open
BYPASS VALVE		
		
Open	Closed	

COOKING STOVE MAINTENANCE

Before each cleaning operation, the cooking stove must be at room temperature.

Combustion Chamber

The cooking stove cleaning frequency depends on the type and quality of combustible used. A high humidity rate, ashes, soot, or chemical components in the wood could increase the number of cleaning necessary. Therefore, it is important to pay attention to the combustible used.

Combustion chamber cleaning: To get the maximum performance from the cooking stove, it must be cleaned every day.

ENGLISH

Grate cleaning : Empty combustion residues (be careful with the hot embers), open up the holes in the bottom of the grate and empty the ash drawer.

The ashes must be stored in a metallic container with a waterproof lid. This closed container should be put on a noncombustible surface, away from any flammable material. If the ashes are meant to be buried or locally dispersed, they should be kept in a closed container until they are completely cold.

Window Maintenance

Clean the door window as needed. The use of a cleaner especially designed for solid combustible heating appliances is recommended. A regular window cleaner won't remove soot and creosote.

Never use an abrasive cleaner on the window. Do not clean the window when it's hot. Do not force, hit, slam, or do anything that could weaken the glass door. Do not use the cooking stove if the window is missing, cracked, or broken.

Cleaning of the Exterior

Steel-cast iron part: Use a cloth and a product specifically designed to clean cast iron.

Glass-ceramic part: Use a sponge and a product specifically designed to clean heating appliances windows then go over again with a dry cloth.

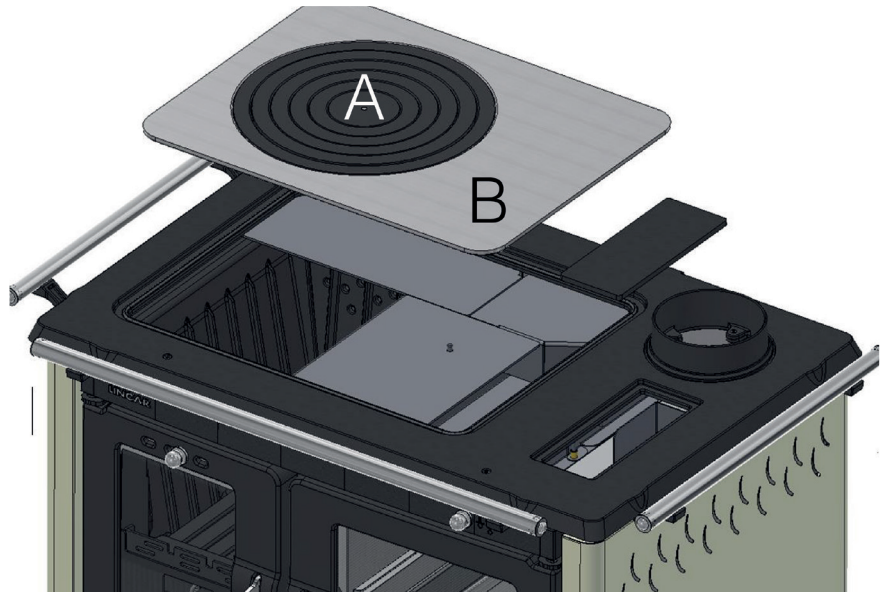
Varnished part: Use a cloth with a little neutral soap, then go over again with a damp cloth.

Cleaning of the top cooking plate: The stove cooking surface is cast iron. The use of it will change its colour. This is not a materiel defect but a chemical and physical process due to the continuous heating of the plate at high temperature. To clean the central part, use a damp cloth and a mild detergent. Once it has been cleaned and dried up, it must be kept slightly greasy with cooking oil.

Plated surfaces: : Do not use abrasive cleaners. To maintain its original gloss, only use a soft damp cloth.

Cleaning Under the Hotplate

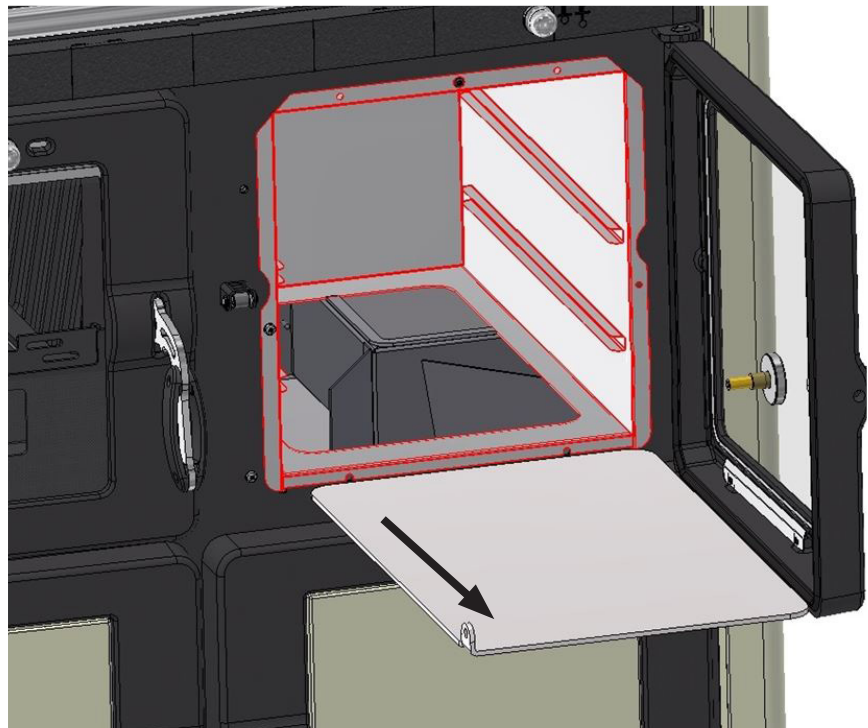
1. Remove the cast iron rings (A)
2. Remove the hotplate by lifting it upwards (B).
3. You will have access to all the combustion chamber parts for cleaning.
4. Remove the combustion residues with the necessary tools (poker, brush, shovel, etc.) These are not included with the cooking stove.
5. When all the cleaning process is done, put the hotplate back in place.



ENGLISH

Cleaning Under the Oven Plate

1. Open the oven door and remove the base plate by uplifting it toward you. You will access all the components for the smoke pipe. Remove all the combustion residues with the necessary tools (poker, brush, shovel, etc.) These are not included with the cooking stove.
2. When all the cleaning process is done, put the plate back in place.
3. **Pay attention** to the **positioning** of the folded part **upwards**.



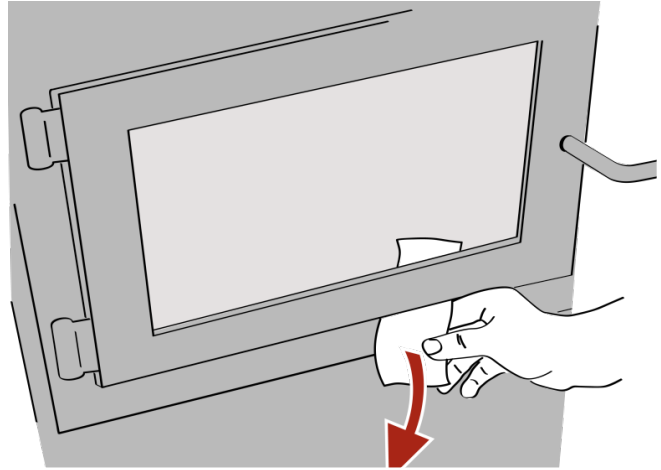
COMPONENTS REPLACEMENTS

Replacing Door Gasket

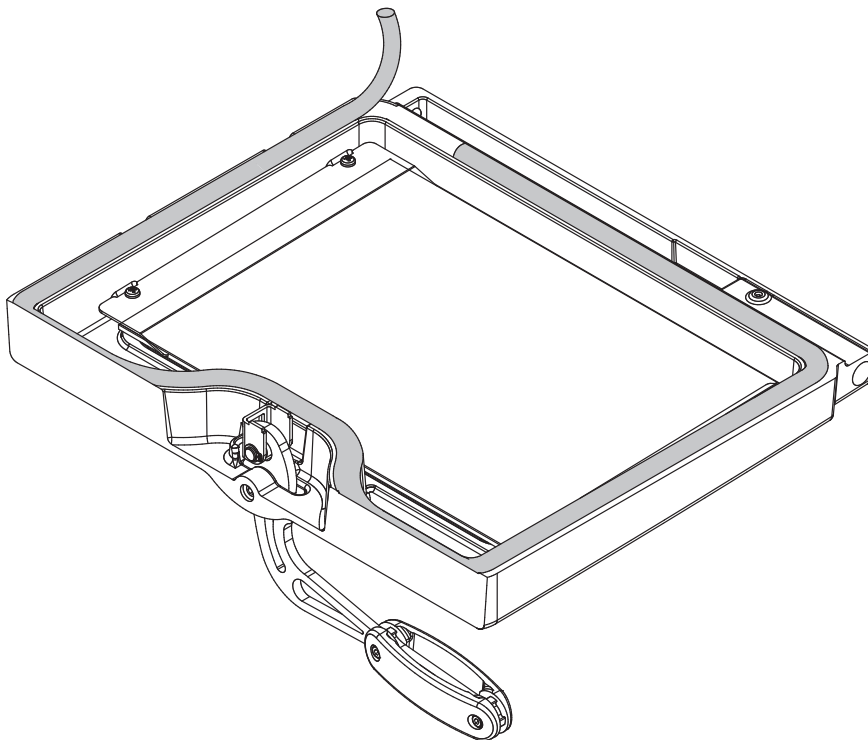
To maintain optimal performance, the door should always be perfectly sealed with the combustion chamber. The gasket must be inspected periodically to get a tight seal.

With time, the door gasket will compress and harden which will allow air to infiltrate. You can test the condition of the gasket by closing and locking the door on a piece of paper. Check the periphery of the door. If the paper slides easily at any place around the door, it is time to change the gasket.

Use the right gasket that you will find at the dealer. The right diameter and density of the gasket are important so that the seal is tight.



Put the door facing down on a soft surface such as a cloth or a carpet. Remove the gasket and use a screwdriver to scrape the old adhesive. Apply ½ inch (12 mm) high temperature sealant in the groove of the gasket. Push the gasket into the groove. Do not stretch the gasket while installing. Keep approximately ½ inch longer when cutting and then push it into the groove. Push away the exceeding fibres under the gasket. Close the door and do not use the cooking stove for 24 hours.



Replacing the Window Gasket

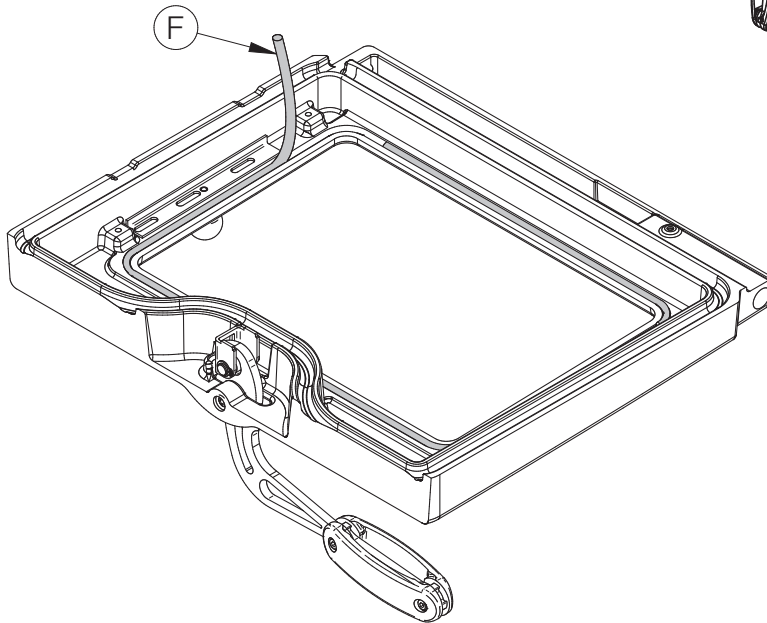
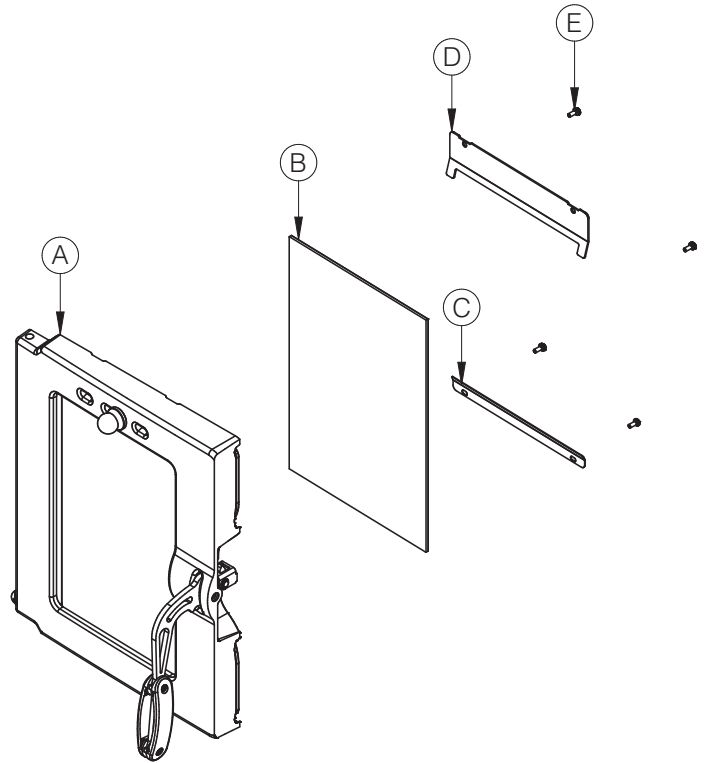
It is a good idea to replace the window gasket at the same time as the door gasket. The gasket is flat and made with braided fiber glass. Remove the screws (E) and the window frames (C) and (D) that hold the window to the door frame (A). Remove the window (B) and the old gasket (F).

It is a good time to thoroughly clean the window!

Follow the same steps to replace a broken window.



Watch out for cuts: Always wear appropriate gloves when handling broken glass.



Do not weaken the door by hitting or slamming it. Do not use the cooking stove if the window is missing, cracked, or broken.

Replacing a Broken Door Window

Delicately remove the broken pieces from the door frame. Discard the window scraps correctly.

A broken window must be replaced by an identical window (ceramic glass). Refer to the replacement components section.

Always wear gloves when handling broken glass.

Warning: the replacement window should only be bought at an authorized dealer, see section “component replacement”. Regular or heat tempered glass is not adapted for the high temperatures of the cooking stove.

MAINTENANCE

Chimney Sweeping

Chimney sweeping can be difficult and dangerous. If you don't have any experience sweeping chimneys, you may want to hire a professional sweeper to inspect and clean your system the first time. After seeing how the sweeping is done, you will know if it is a job you can do yourself.

The most commonly used equipment includes fiberglass rods with threaded connections and plastic brushes. The brush is forcibly moved from top to bottom of the chimney to remove the creosote by rubbing.

The chimney connector and its components should always be cleaned at the same time as the chimney.

Cleaning Frequency

It is impossible to predict how long it will take or how much creosote will form in your chimney. Consequently, it is important to check monthly if there are deposits in your chimney until you get used to your new cooking stove or until you know the creosote rate formation. Even if the creosote forms slowly in your system, the chimney should be inspected and cleaned annually.

It is recommended to clean the chimney system at the end of each heating season. During summer, the air is more humid and with minimum air circulation in the appliance, creosote and/or the soot left in the pipes can produce an acid that will accelerate the corrosion process of steel and may perforate it prematurely. Consequently, this will not be covered by the warranty. Have the chimney system cleaned by a professional sweeper.

Contact your municipal or state fire department to get information on how to take care of a chimney fire. Have an emergency plan in place if a chimney fire would occur.

Why Sweep the Chimney?

Wood smoke can condense inside the chimney and the chimney connector, forming a flammable deposit called creosote. If the creosote builds up in the evacuation system, it can inflame when the fire is very hot. An extremely hot fire can progress to the extremity of the fire. Severe chimney fires can damage even the best chimneys.

Smouldering fires can quickly cause a thick layer of creosote. When those are avoided, the gases coming out of the chimney are almost transparent. Creosote is therefore formed more slowly. Your new cooking stove has the necessary characteristics to help you make clean fires producing little or no smoke. Therefore, less creosote will accumulate in the chimney.

Creosote - Formation and Elimination Necessity

When the wood is burned slowly, it produces tar and other organic vapours. When combined with the moisture expelled, it forms creosote. Creosote vapours condense in a relatively cold chimney from a small fire. Consequently, creosote residue accumulates in the chimney. During ignition, creosote creates an extremely hot fire.

The chimney must be inspected at least twice a year during the heating season to determine when a creosote accumulation occurred. When the creosote has accumulated, it must be removed to reduce the risk of chimney fire.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Oven window and / or combustion chamber's window blackening.	• Draft too low < 10 Pa • Bad air regulations • Too much combustible in the cooking stove. • Wood with a high rate of relative humidity > 20-25% • Unregulated combustion.	• Check that all the pipes are clean. • Modify the chimney: increase the height or check surroundings. • See section (<i>combustion regime</i>). • Reduce the quantity of combustible in the combustion chamber. • Dry the wood longer.
Irregular draw.	• Inadequate or dirty chimney. • Dirt in the combustion chamber or in the cooking stove.	• Sweep the chimney or have it clean by a professional. • Clean the cooking stove. (<i>see section maintenance and cleaning</i>)
Black smoke leak outside the cooking stove.	• Ignition with green wood. • Smoke pipe obstructed.	• Ignite the cooking stove with suitable combustible (<i>see section combustible</i>). • Ask for professional qualified assistance.
Smoke coming out of the cooking stove.	• Combustion chamber's door open while the cooking stove is heating. • Insufficient draw < 10 Pa • Bad adjustments of the air inlets during startup. • The cooking stove must be cleaned.	• Check the door closing and the tightness of the gaskets. • Check the isolation of the ducts. • Eliminate or reduce to minimum the deviations and the useless horizontal lengths. • Check all the chimney sections as well as its height on the outside. • Ask for a chimney inspection by a certified technician. • Read the instructions in the following section (<i>combustion regime</i>) and (<i>Combustible</i>). • Regularly clean the cooking stove as indicated.

DROLET COOKING STOVE LIMITED LIFETIME WARRANTY

The warranty of the manufacturer extends only to the original retail purchaser and is not transferable. This warranty covers brand new products only, which have not been altered, modified nor repaired since shipment from factory. Proof of purchase (dated bill of sale), model name and serial number must be supplied when making any warranty claim to your DROLET dealer.

This warranty applies to normal residential use only. Damages caused by misuse, abuse, improper installation, lack of maintenance, over firing, negligence or accident during transportation, power failures, downdrafts, venting problems or under-estimated heating area are not covered by this warranty. The recommended heated area for a given appliance is defined by the manufacturer as its capacity to maintain a minimum acceptable temperature in the designated area in case of a power failure.

This warranty does not cover any scratch, corrosion, distortion, or discoloration. Any defect or damage caused by the use of unauthorized or other than original parts voids this warranty. An authorized qualified technician must perform the installation in accordance with the instructions supplied with this product and all local and national building codes. Any service call related to an improper installation is not covered by this warranty.

The manufacturer may require that defective products be returned or that digital pictures be provided to support the claim. Returned products are to be shipped prepaid to the manufacturer for investigation. Transportation fees to ship the product back to the purchaser will be paid by the manufacturer. All parts covered by this warranty are limited according to the table below.

The manufacturer, at its discretion, may decide to repair or replace any part or unit after inspection and investigation of the defect. The manufacturer may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding the wholesale price of any warranted but defective parts. The manufacturer shall, in no event, be responsible for any uncommon, indirect, consequential damages of any nature, which are in excess of the original purchase price of the product. A one-time replacement limit applies to all parts benefiting from lifetime coverage. This warranty applies to products purchased after March 1st, 2015.

DESCRIPTION	WARRANTY APPLICATION*	
	PARTS	LABOUR
Combustion chamber (welds only) and cast iron door frame.	Lifetime	N/A
Surrounds, ash drawer, trims (extrusions), and convector air-mate.	5 years	N/A
Removable stainless steel combustion chamber components, deflectors, and supports.	5 years	N/A
Glass retainers, handle assembly, and air control mechanism.	3 years	N/A
Carbon steel combustion chamber components.	2 years	N/A
Paint (peeling**), plating (defective manufacture**), ceramic glass (thermal breakage only**), gaskets, insulation, and oven thermometer.	1 year	N/A
Firebricks, vermiculite combustion chamber components, oven mitt, and cooking accessories.	N/A	N/A
All parts replaced under the warranty.	90 days	N/A

**Subject to limitations above. **Picture required.*

Shall your unit or a components be defective, contact immediately your **DROLET** dealer. To accelerate processing of your warranty claim, make sure to have on hand the following information when calling:

- Your name, address and telephone number;
- Bill of sale and dealer's name;
- Installation configuration;
- Serial number and model name as indicated on the nameplate fixed to the back of your unit;
- Nature of the defect and any relevant information.

Before shipping your unit or defective component to our plant, you must obtain an Authorization Number from your DROLET dealer. Any merchandise shipped to our plant without authorization will be refused automatically and returned to sender.

This document is available for free download on the manufacturer's website. It is a copyrighted document. Resale is strictly prohibited. The manufacturer may update this document from time to time and cannot be responsible for problems, injuries, or damages arising out of the use of information contained in any document obtained from unauthorized sources.



Stove Builder International inc.
250, rue de Copenhague,
St-Augustin-de-Desmaures (Québec) Canada
G3A 2H3
Customer service : 418-908-8002
Email : tech@sbi-international.com
www.drolet.ca



Manuel d'opération

CUISINIÈRE À BOIS OUTBACK CHEF

(Modèle DB04800)

FRANÇAIS



Essai de sécurité fait
conformément aux normes
ULC S627 et UL 1482 par
un laboratoire accrédité

LIRE LE PRÉSENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR CONSULTATION

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	23
Caractéristiques générales de la cuisinière	23
LOCALISATION DES COMPOSANTS	25
DESCRIPTION DES COMPOSANTS.....	26
Tiroir à cendres	26
Valve de contournement	27
Ajustement de l'air primaire.....	27
Plaque chauffante.....	28
Tiroir à accessoires	28
Tiroir réchaud	28
Four	29
OPÉRATION	30
Avant la première utilisation.....	30
Premiers feux.....	30
Chargement.....	30
Combustibles.....	31
Allumage sans braises	31
Allumage avec braises	31
RÉGIME DE COMBUSTION	32
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	33
Chambre à combustion.....	33
Entretien de la vitre.....	33
Nettoyage extérieur	33
Nettoyage sous la plaque chauffante	34
Nettoyage sous la plaque du four	34
REEMPLACEMENT DE COMPOSANTS	35
Remplacement du joint d'étanchéité de la porte	35
Remplacement du joint d'étanchéité de la vitre.....	36
Remplacement d'une vitre de porte cassée.....	36
ENTRETIEN DES CONDUITS D'ÉVACUATION	37
Ramonage de la cheminée	37
Fréquence de nettoyage	37
Pourquoi ramoner la cheminée?	37
Créosote - Formation et nécessité de l'éliminer	38
DÉPANNAGE.....	39

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

PERFORMANCES DE L'APPAREIL	
Type de combustible	Bûches de bois sec
Puissance thermique maximale (bûches de bois sec)	11.88 Kw (40 536 BTU / h)
Puissance thermique nominale	10.08 Kw (36 851 BTU / h)
Volume de la chambre à combustion	1.08 pi³ (0,028 m³)
Volume du four	39 litres (1,38 pi³)
Dimensions du four (LxPxH)	11 ½" x 17 ¾" x 11 ¾" (290 mm x 450 mm x 300 mm)
Interval de chargement du combustible	60 min
Longueur maximale des bûches	16"
Poids à l'expédition	248 kg (545 lb)

Caractéristiques générales de la cuisinière

Si la cuisinière n'est pas installée correctement, il peut en résulter un incendie, des blessures corporelles ou même le décès. Pour réduire les risques, suivez les instructions d'installation. Contactez votre service municipal du bâtiment ou des incendies pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection et d'installation dans votre région.

Lisez ce manuel au complet avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière. Il est important de respecter intégralement les directives d'installation.

Il se peut que vous deviez vous procurer un permis pour l'installation de la cuisinière et de la cheminée à laquelle elle est branchée. Communiquez avec votre service municipal du bâtiment ou des incendies avant l'installation pour déterminer la nécessité de vous en procurer un. Nous vous recommandons également de demander à votre compagnie d'assurance habitation si cette installation aura une incidence sur votre police d'assurance.

BRÛLANT LORSQU'EN FONCTION. ÉLOIGNER LES ENFANTS, LES VÊTEMENTS ET LES MEUBLES.

Tout contact avec la peau peut causer des brûlures. Des gants peuvent être nécessaires pour chauffer la cuisinière et pour manipuler la valve de contournement.

Ne pas utiliser la cuisinière si la vitre ou les panneaux de vermiculite sont fissurés ou brisés. Cela peut être dangereux et endommager la cuisinière.

Ouvrir complètement l'admission d'air avant d'ouvrir la porte de la chambre à combustion.

La cuisinière n'est pas conçue pour être utilisée lorsque les portes sont ouvertes. Ouvrez les portes seulement pour allumer et recharger la cuisinière.

Ne pas laisser sans surveillance lorsque la porte est entrouverte lors de l'allumage. Toujours fermer la porte après l'allumage.

NE PAS UTILISER DE LIQUIDES INFLAMMABLES COMME L'ESSENCE, LE NAPHTA, LE MAZOUT, L'HUILE À MOTEUR, LE KÉROSÈNE, DU LIQUIDE ALLUME-BARBECUE, DES LIQUIDES SIMILAIRES OU DES AÉROSOLS POUR ALLUMER, RAVIVER OU PROCHE DU FEU.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Ne pas entreposer de carburant en deçà des dégagements minimums de la cuisinière.

Lorsque la cuisinière est en fonction, la poignée d'air secondaire devient très chaude.

Brûler seulement du bois de chauffage naturel sec.

Ne pas soulever le feu en plaçant une grille dans la chambre à combustion.

La cuisinière doit être entretenue et utilisée en tout temps conformément aux présentes directives.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson. Il est interdit de l'employer pour toutes autres utilisations, qui pourraient causer des lésions ou dommages.

Ne pas utiliser la cuisinière comme incinérateur à ordures ménagères.

Pour ouvrir la porte de la chambre à combustion et celle du four, utiliser les poignées incluses avec l'appareil.

Ne pas obstruer les ouvertures pour permettre l'entrée d'air de combustion ou la sortie de la chaleur sur les côtés de la cuisinière.

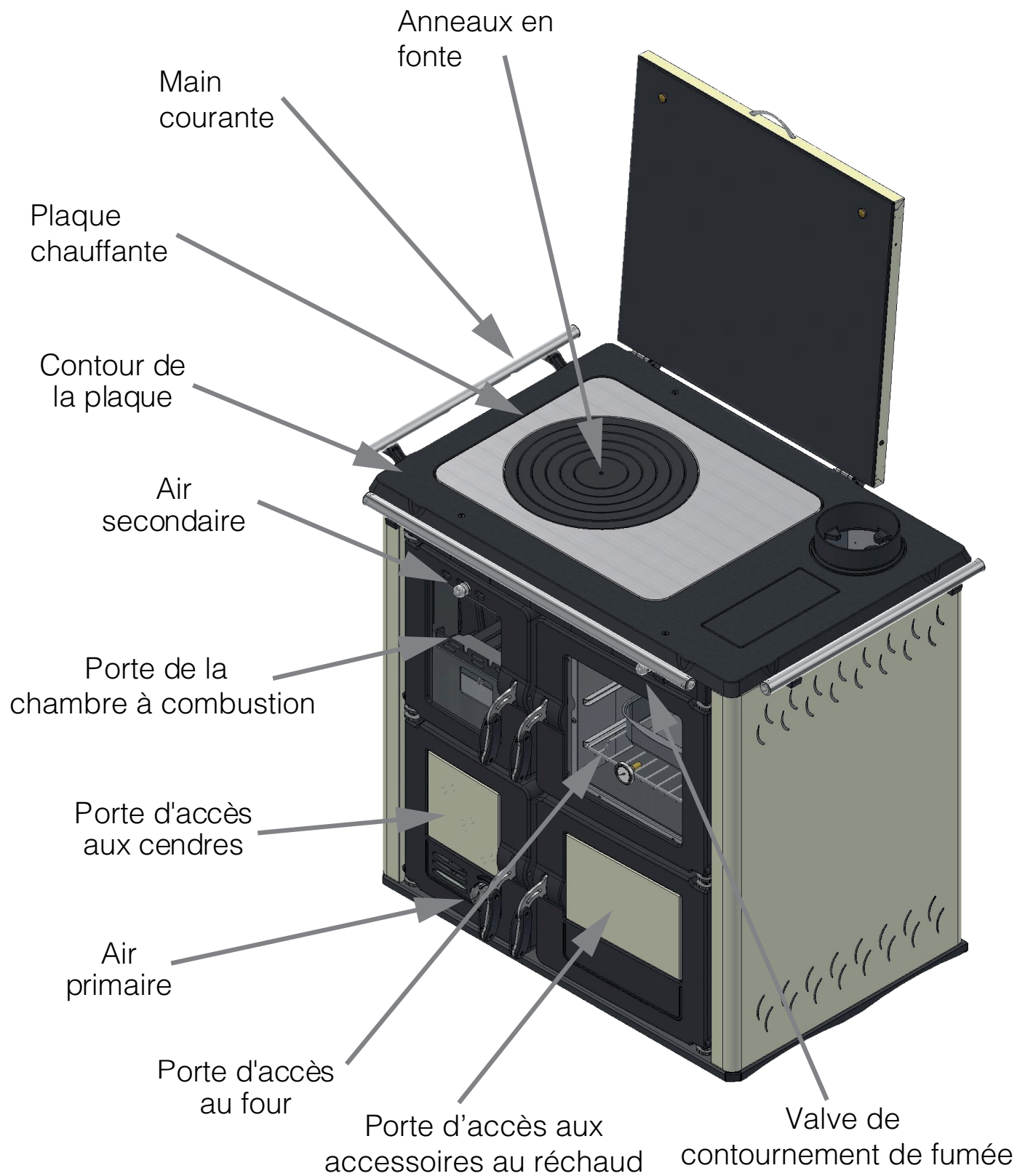
L'utilisation de composants provenant d'autres appareils, ou la modification des composants actuels de la cuisinière sont interdites et annuleront la garantie. Toutes les modifications de la cuisinière qui n'ont pas été approuvées par écrit par l'autorité d'homologation ou le fabricant sont interdites et viole les normes CSA B365 (Canada) et NFPA 211 (États-Unis).

Ne pas employer comme un marche pied ou structure d'appui.

SBI n'assume aucune garantie, implicite ou explicite, liée à la mauvaise installation ou au manque d'entretien de l'appareil et n'assume aucune responsabilité pour tout dommage qui en résulterait.

Contactez un revendeur autorisé pour obtenir une pièce de remplacement. Ne jamais utiliser des matériaux de substitution. L'utilisation de pièces non approuvées peut entraîner de un mauvais rendement et des risques pour votre sécurité.

LOCALISATION DES COMPOSANTS



FRANÇAIS

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

Tiroir à cendres

Le tiroir à cendres se trouve sous la cuisinière, derrière la porte d'accès aux cendres.

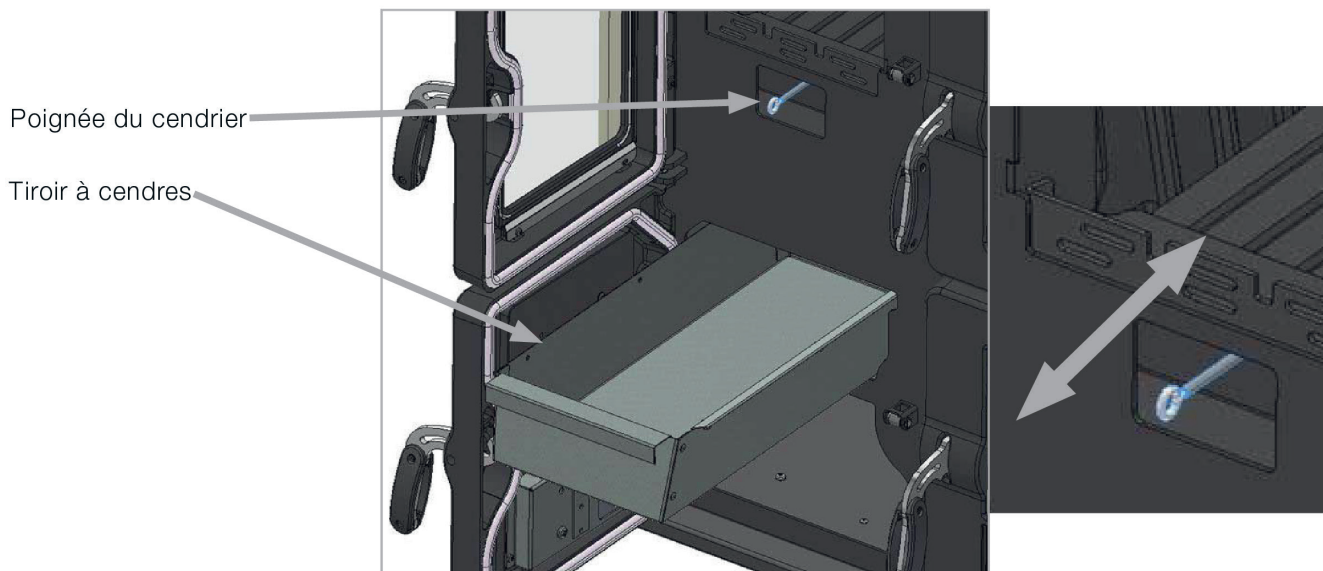
Pour éviter l'accumulation de cendres froides dans la chambre à combustion, tirer et pousser sur la poignée du cendrier. Les cendres tomberont dans le tiroir. La cuisinière sera donc toujours prête à recevoir une nouvelle charge de bois et l'air primaire circulera correctement dans la cuisinière.

Le tiroir à cendres doit être toujours en place et la porte d'accès doit être maintenue fermée en tout temps lorsque la cuisinière est en fonction.

Il est recommandé de vider le tiroir à cendres tous les jours ou lors de chaque utilisation. Utilisez les gants inclus avec la cuisinière pour l'ouverture de la porte et la manipulation du tiroir. Après chaque vidange, remettre le tiroir en place. Ne pas remettre celui-ci en place est très dangereux, surtout si l'appareil est en fonction.

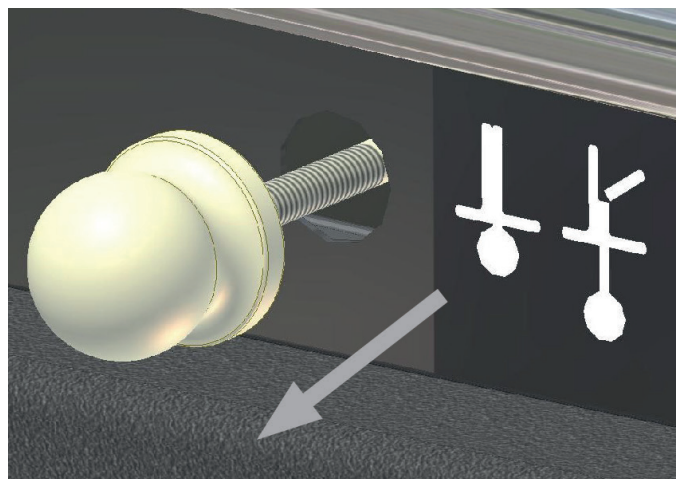
L'utilisation d'un aspirateur domestique, central ou commercial pour effectuer l'entretien de votre cuisinière est déconseillée. Les particules de cendres peuvent endommager le moteur de l'aspirateur. De plus, les cendres encore chaudes pourraient mettre le feu au contenu de votre aspirateur. L'utilisation d'un aspirateur à cendres est fortement recommandée.

FRANÇAIS

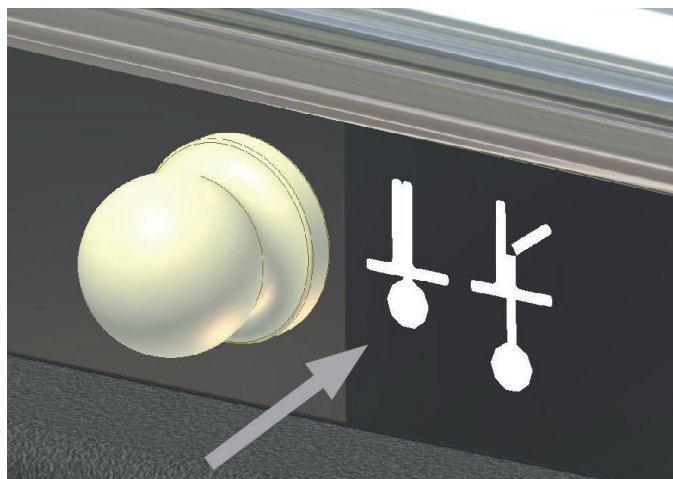


Valve de contournement

La poignée de la valve de contournement se trouve au-dessus de la porte d'accès au four. Elle est utilisée pour améliorer l'efficacité de la cuisinière, dans la phase d'allumage, ainsi que pour chauffer la cuisinière. L'ajustement se fait en tirant ou en poussant la poignée. Lorsque la valve est en position ouverte, la fumée s'échappe directement dans les cheminées. Cela améliore le tirage lors de l'allumage.



Valve Ouverte



Valve fermée

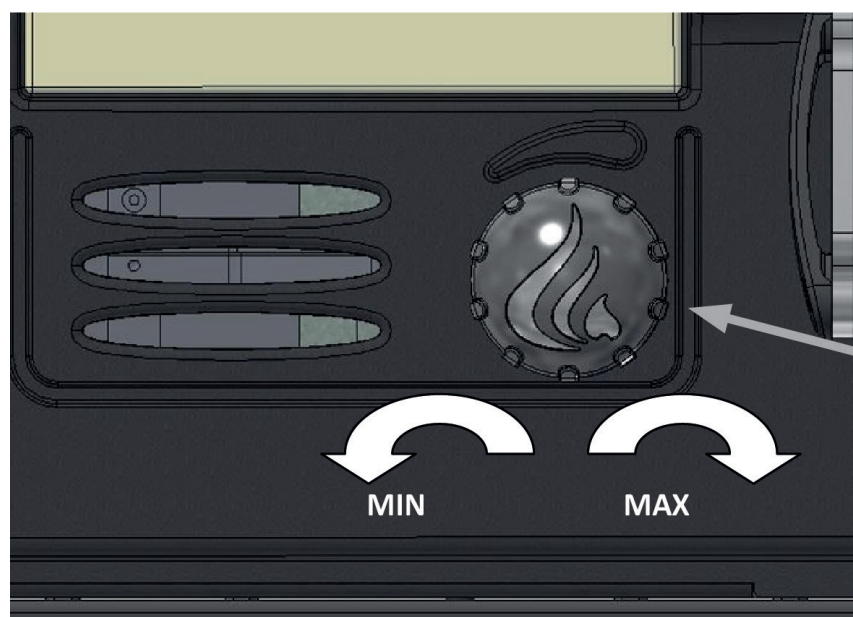
FRANÇAIS

Ajustement de l'air primaire

Vous pouvez ajuster l'entrée d'air primaire en tournant la poignée située sur la porte d'accès aux cendres. Cette opération influencera l'intensité de la combustion.

MIN= Intensité de combustion minimum.

MAX= Intensité de combustion maximum.



Poignée d'ajustement
Air primaire

Plaque chauffante

Ne surchauffez pas la plaque.

La plaque chauffante est conçue pour cuisiner de façon simple et rapide. La partie la plus chaude de la plaque se trouve sur les anneaux en fonte. C'est donc l'endroit idéal pour chauffer une casserole rapidement. Les parties à l'extérieur de la plaque sont idéales pour maintenir les aliments chauds.

Pour une bonne cuisson des aliments sur la plaque, il est nécessaire d'employer des casseroles à fond plats en fonte, résistants à la chaleur.

Lors de la cuisson sur la plaque, il est possible de diminuer l'inconfort dû à la chaleur provenant de la chambre à combustion en installant la plaque de protection, incluse avec la cuisinière, à l'extérieur de la porte de la chambre à combustion.

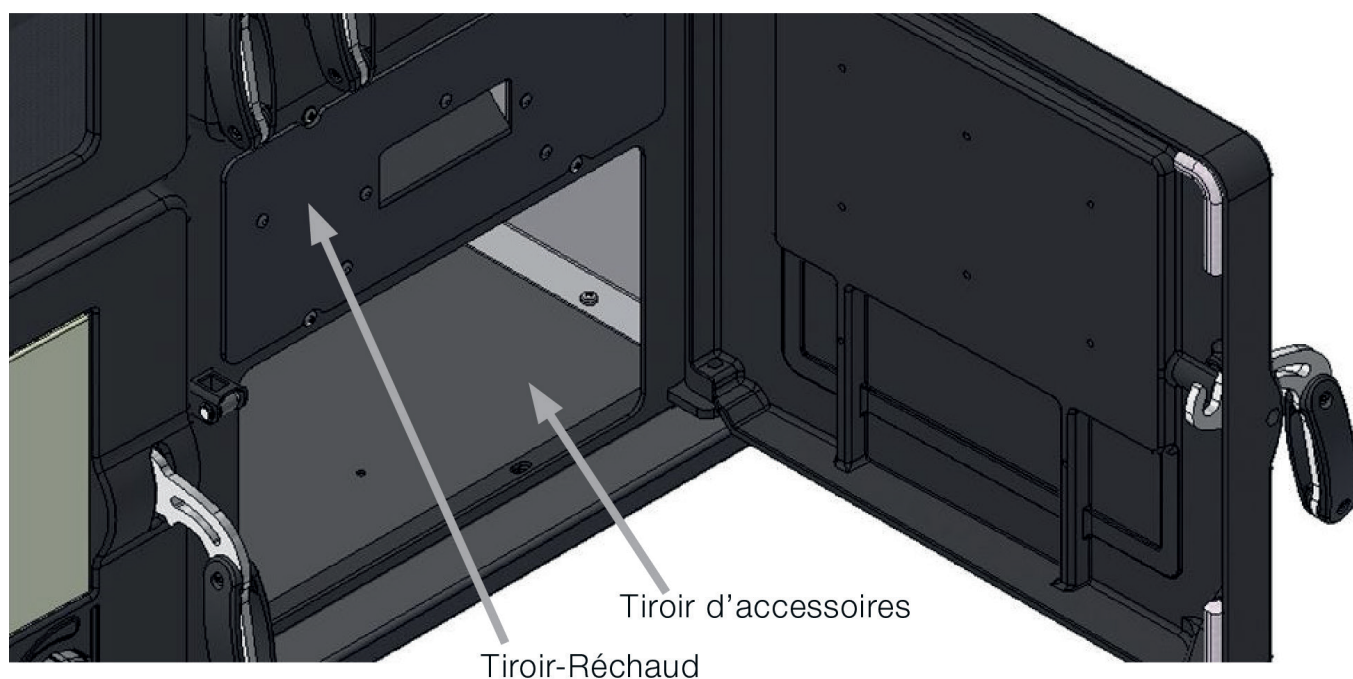
Tiroir à accessoires

Le tiroir d'accessoires se trouve dans la partie inférieure droite de l'appareil. Cette espace est conçu pour ranger les outils nécessaires au fonctionnement de la cuisinière.

Il est interdit de mettre ou de ranger: alcool, essence, combustible liquide, matériaux inflammables, cendres, du bois et du papier dans le tiroir d'accessoires.

Tiroir réchaud

La cuisinière possède un tiroir-réchaud situé sous le four. Pour y accéder, ouvrez la porte du tiroir d'accessoires située sous le four.



Four

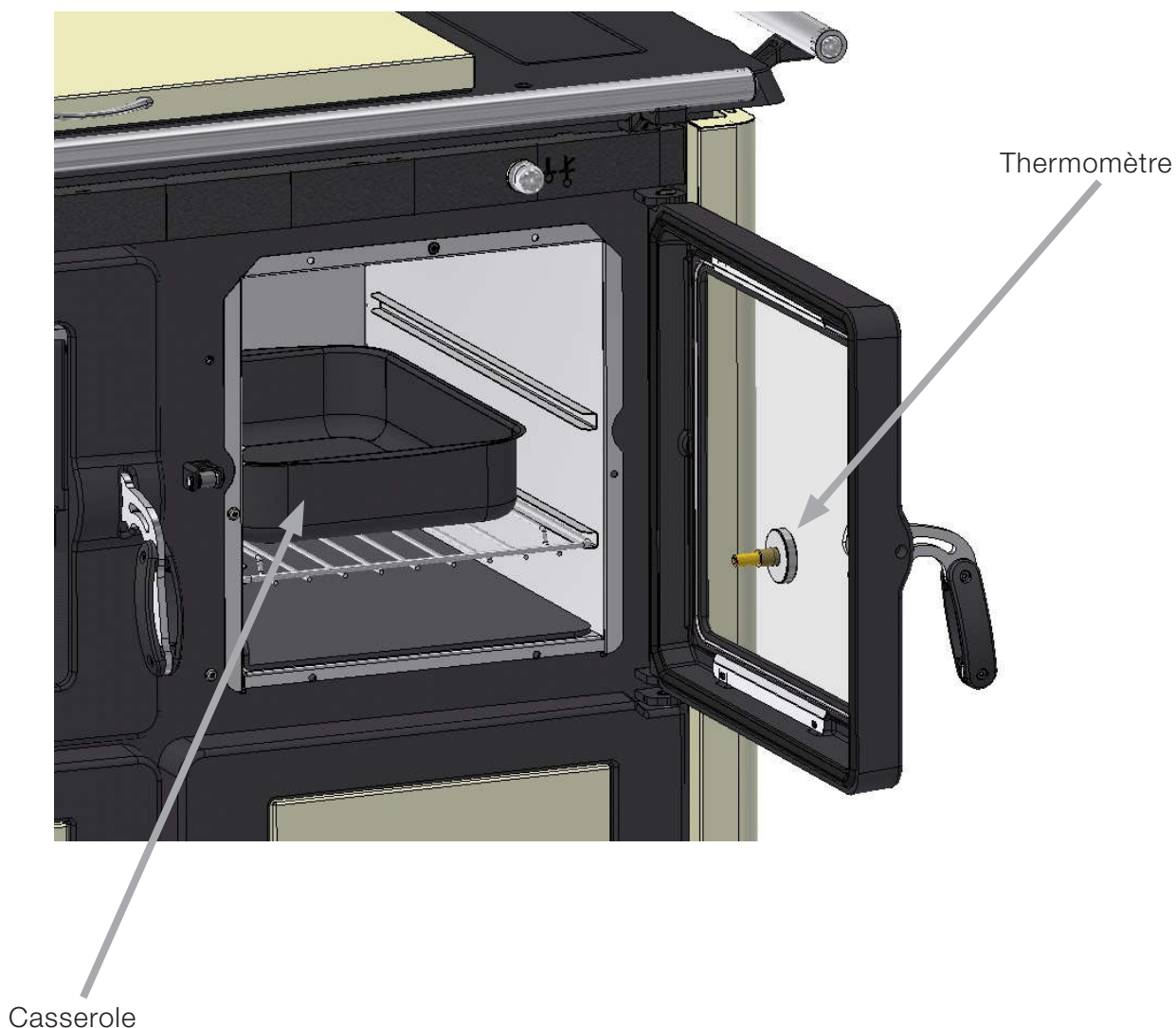
La cuisinière possède un four en acier inoxydable qui permet la cuisson des aliments. La vitre panoramique du four permet de voir la cuisson sans avoir à ouvrir la porte. Le thermomètre intégré de la porte simplifie la lecture de la température interne du four. La température indiquée par le thermomètre sert uniquement de référence pour la cuisson.

Avant de débiter la cuisson, la cuisinière doit fonctionner à un régime optimal (voir section *régime de combustion*) et la valve de contournement doit être en position fermée depuis au moins 60 minutes.

Le feu doit être alimenté avec du bois de taille petit/moyen pour amener le four à la température désirée.

Quand la température de cuisson est atteinte, réduire l'ajout de bois pour maintenir la température du four constante. Pour une cuisson optimale, à la moitié du temps de cuisson, tourner la casserole pour une cuisson uniforme des aliments.

Pendant la cuisson, laissez la porte du four fermée pour garder une température constante.



OPÉRATION

Avant la première utilisation

La plaque a été traitée avec un lubrifiant afin de prévenir la formation de rouille et d'oxydation. Il est donc important de la nettoyer avant de faire le premier feu.

Premiers feux

N'employez jamais d'alcool, d'essence, ou autres combustibles liquides

Le couvercle doit être toujours relevé lorsque la cuisinière est en marche. Abaissez le couvercle de la cuisinière seulement lorsque celle-ci est froide.

Avant l'allumage, il faut vérifier que la cheminée est propre et non obstruée. Vérifiez le bon fonctionnement des dispositifs reliés à cuisinière.

L'utilisation de la cuisinière avec des composants fissurés ou brisés, comme la vitre ou le coupe-feu pourrait causer des situations dangereuses et pourrait endommager la cuisinière.

Les portes doivent demeurer fermées et verrouillées pendant l'utilisation. Le panneau d'accès au tiroir à cendres doit également être fermé lors de l'utilisation.

La mise en fonction de la cuisinière doit être réalisée seulement lorsque toutes les opérations d'installation de la cuisinière et de la cheminée sont complétées.

Durant les premiers feux, votre cuisinière dégagera une odeur désagréable accompagnée d'une légère fumée. Ceci est lié au processus de durcissement de la peinture. La peinture chauffe, durcit et adhère au métal. L'odeur et la fumée disparaîtront lorsque la cuisinière aura chauffé suffisamment pendant quelques heures. Augmentez l'intensité du feu graduellement. Ouvrez une fenêtre. Sortez de la pièce au besoin. **Bien que la fumée et son odeur soient désagréables, elles ne sont pas toxiques.**

Chargement

La cuisinière doit être chargée manuellement pendant que celle-ci fonctionne.

Effectuer le chargement de combustible quand la flamme est au minimum pour éviter la sortie des gaz de combustion lors de l'ouverture de la porte de la chambre à combustion.

Pour ajouter du combustible, il est nécessaire d'ouvrir la porte de la chambre à combustion. Introduisez le bois puis refermez la porte.

Pendant l'opération, employez toujours les outils fournis avec l'appareil.

Ne chargez pas la cuisinière de bois par les anneaux en fonte.

Combustibles

Cette cuisinière est conçue et approuvée pour brûler du **bois seulement**. L'utilisation de tout autre type de combustible **annulera** votre **garantie**.

Nous vous conseillons l'utilisation du bois franc comme le chêne, l'érable et le frêne d'une longueur de 25 à 30 cm (12 à 15 po).

Dans le but de garantir une combustion parfaite, il est nécessaire de conserver le combustible dans un endroit frais et sec.

Allumage sans braises

Si la cuisinière est allumée pendant une journée très froide, il sera nécessaire de préchauffer la cheminée.

Mettre un cube d'allumage ou une petite quantité de papier. Ajoutez du bois de petites dimensions sur le cube d'allumage .

Allumez (avec une allumette) le papier ou le cube d'allumage, **Ouvrez les entrées d'air et la valve de contournement au maximum** et fermez la porte de la chambre à combustion.

Quand le feu commence à diminuer, ajoutez des morceaux de bois plus gros. Recommencez cette opération jusqu'à atteindre l'intervalle de chargement maximum qui est de 60 min et une charge maximale de 27 kg / h (60lbs / h). Quand la température désirée a été atteinte, consulter la section « régime de combustion » pour l'ouverture des entrées d'air.

Allumage avec braises

Dans le cas de chargement de bois sans la présence de feu, mais seulement avec de bonnes braises, procédez de la façon suivante:

Avec le tisonnier, concentrer les braises au centre de la chambre à combustion.

Ouvrir complètement l'air primaire, secondaire.

Fermer la valve de contournement.

Attendez le temps nécessaire pour qu'un feu régulier s'installe. Chargez quelques morceaux de bois de petites dimensions et laissez la flamme prendre.

Positionner les commandes d'air primaire et secondaire ainsi que la valve de contournement, tel qu'indiqué selon la section « Régime de combustion ».

RÉGIME DE COMBUSTION

Pour obtenir un bon compromis entre la chaleur obtenue et la consommation de bois, il est conseillé d'ajuster l'intensité du feu en employant l'air primaire, l'air secondaire et la valve de contournement de fumée.

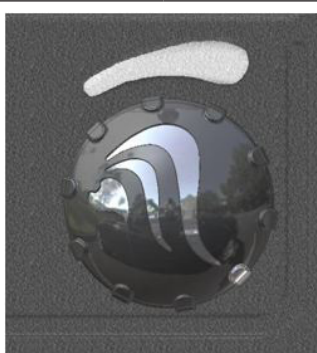
Les positions des commandes d'air suivantes, se basent sur un appareil déjà en fonction et sont à titre indicatif seulement.

AJUSTEMENT	POSITION
Air primaire	Fermé
Air secondaire	Ouvert
Trappe de contournement	Fermé

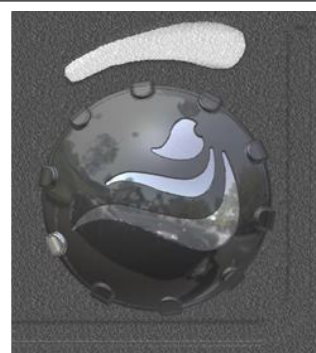
POSITION AIR PRIMAIRE



Fermé

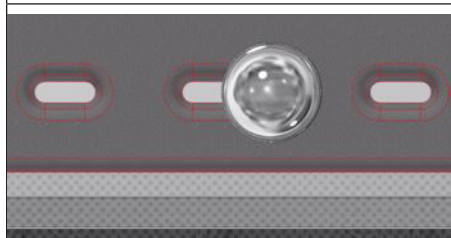


Moitié ouvert

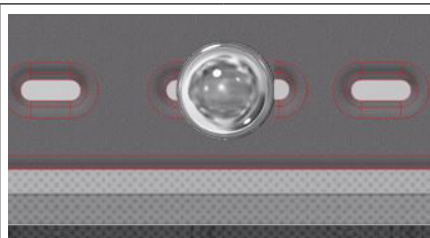


Ouvert

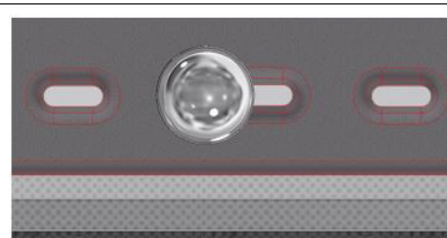
POSITION AIR SECONDAIRE



Fermé

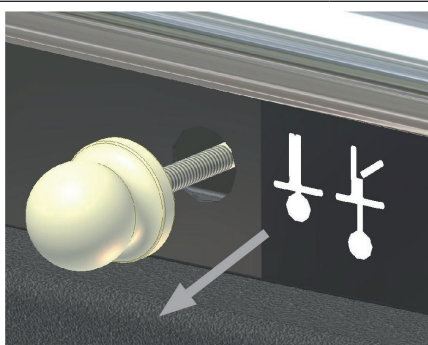


Moitié ouvert

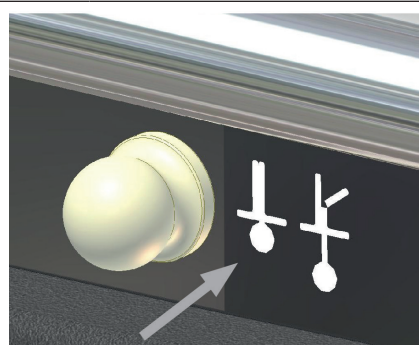


Ouvert

POSITIONNEMENT DE LA VALVE DE CONTOURNEMENT



Ouvert



Fermé

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Avant chaque opération de nettoyage, la cuisinière doit être à la température ambiante.

Chambre à combustion

La fréquence de nettoyage de la cuisinière dépend du type et de la qualité du combustible employé. Un haut taux d'humidité, de cendres, de suie ou des composants chimiques dans le bois peut augmenter le nombre de nettoyages nécessaires. Il faut donc porter attention au combustible employé.

Nettoyage de la chambre à combustion : Pour obtenir un rendement optimal de la cuisinière, il faut la nettoyer tous les jours.

Nettoyage de la grille : Vider les résidus de combustion (faire attention aux tisons chauds), dégager les trous sur le fond de la grille et vider le tiroir à cendres.

Les cendres doivent être mises dans un contenant métallique avec un couvercle étanche. Ce contenant fermé devrait être déposé sur une surface non combustible, loin de tout matériau pouvant prendre feu. Si les cendres sont destinées à être enterrées ou localement dispersées, elles devraient être maintenues dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies.

Entretien de la vitre

Nettoyer la vitre de porte au besoin. L'utilisation d'un nettoyant spécialement conçu pour les appareils de chauffage à combustibles solides est recommandée. Un produit nettoyant standard pour les fenêtres n'enlèvera pas la suie ou créosote.

Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs sur la vitre. Ne pas nettoyer la vitre lorsqu'elle est chaude. Ne pas forcer, frapper, claquer ou adopter tout autre comportement qui pourrait fragiliser la porte vitrée. Ne pas utiliser la cuisinière si la vitre est manquante, fissurée ou cassée.

Nettoyage extérieur

Partie en acier-fonte : Utilisez un chiffon et un produit spécifique au nettoyage de la fonte.

Partie en vitrocéramique : Utilisez une éponge et un produit spécifique pour le nettoyage de vitres d'appareils de chauffage et repassez avec un chiffon sec.

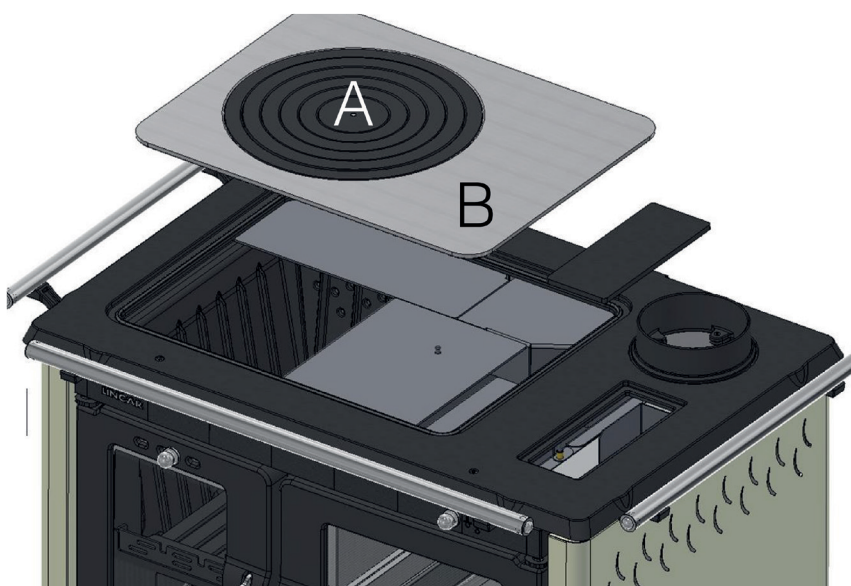
Partie vernie : Utilisez un chiffon avec un peu de savon neutre, puis repassez avec un chiffon humide.

Nettoyage de la plaque de cuisson supérieure : La surface de cuisson de la cuisinière est en fonte. L'usage de celle-ci fera changer sa couleur. Ceci n'est pas un défaut du matériel, mais un procédé chimique et physique causé par le chauffage continu de la plaque à haute température. Pour le nettoyage de la partie centrale, employez un chiffon humide et un détergent doux. Après l'avoir lavée et séchée, il faut la maintenir légèrement grasseuse avec de l'huile végétale.

Surfaces plaquées : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Pour conserver le lustre original, n'utilisez qu'un linge doux et humide.

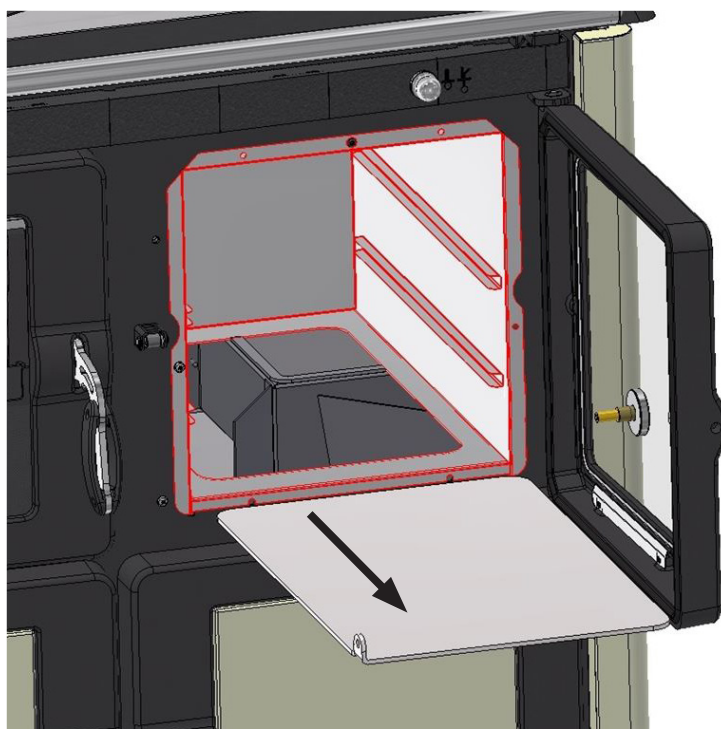
Nettoyage sous la plaque chauffante

1. Enlevez les anneaux en fontes (A)
2. Enlevez la plaque chauffante en la soulevant vers le haut (B).
3. Vous aurez accès à toutes les parties de la chambre à combustion pour la nettoyer.
4. Enlevez les résidus de combustion avec les outils nécessaires (tisonnier, brosse, pelle, non inclus...)
5. Une fois les opérations de nettoyage terminées, remettre la plaque chauffante en place.



Nettoyage sous la plaque du four

1. Ouvrez la porte du four et enlever la plaque de base en la soulevant vers vous. Vous aurez accès à tous les composants du conduit de fumée. Enlevez tous les résidus de combustion avec les outils nécessaires (tisonnier, brosse, pelle, etc..) Ceux-ci ne sont pas inclus dans la cuisinière.
2. Terminez les opérations et remettre la plaque.
3. **Attention** au **positionnement** de la partie pliée vers le haut
4. Une fois les opérations de nettoyage terminées, remettre la plaque en place.

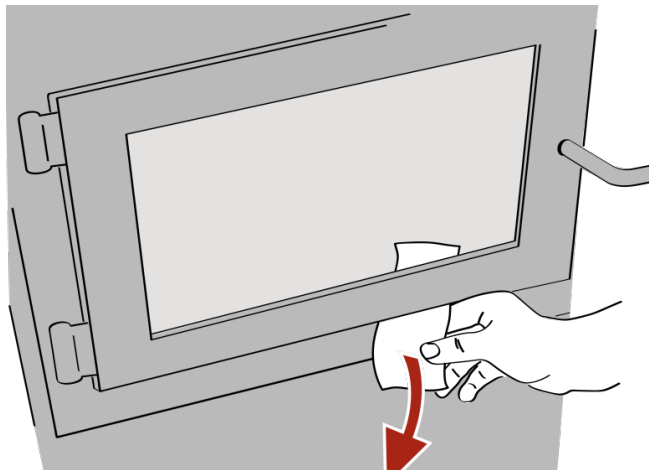


REEMPLACEMENT DE COMPOSANTS

Remplacement du joint d'étanchéité de la porte

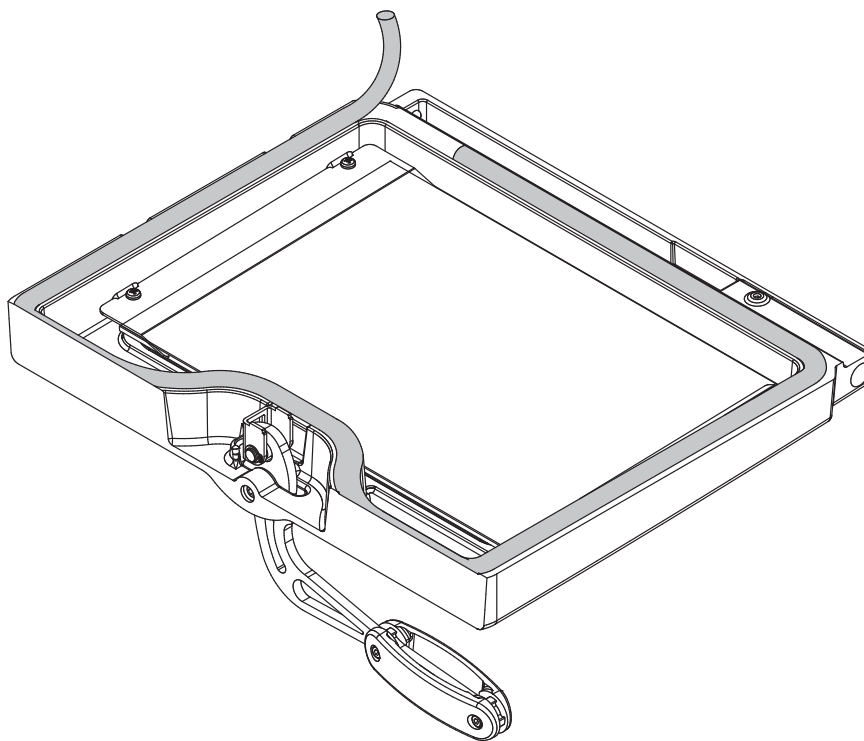
Pour conserver un rendement optimal, la porte devrait être toujours parfaitement étanche avec la chambre à combustion. Le joint d'étanchéité doit donc être inspecté périodiquement afin d'obtenir un ajustement hermétique.

Au fil du temps, le joint d'étanchéité de la porte se comprimera et deviendra dur, ce qui permettra à l'air de s'infiltrer. Vérifier l'état de votre joint de porte en fermant et verrouillant la porte sur un bout de papier. inspecter tout le pourtour de la porte. Si le papier glisse facilement à n'importe quel endroit, il est temps de remplacer le joint.



Utiliser le bon joint d'étanchéité que vous obtiendrez chez votre détaillant. Le bon diamètre et la bonne densité du joint sont importants pour que l'étanchéité soit bonne.

Placer la porte face vers le bas, sur une surface douce comme un chiffon ou un tapis. Retirer le joint d'étanchéité et utiliser un tournevis pour gratter la vieille colle qui se trouve sur la porte. Appliquer un joint de scellant haute température de ½ po. (12 mm) dans la rainure du joint d'étanchéité. Pousser le joint dans la rainure. N'étirer pas le joint en le plaçant. Laisser environ ½ po. de joint dépasser au moment de le couper et poussez-en l'extrémité dans la rainure. Repousser les fibres qui dépassent sous le joint. Fermer la porte et **n'utilisez pas** la cuisinière pendant **24 heures**.



Remplacement du joint d'étanchéité de la vitre

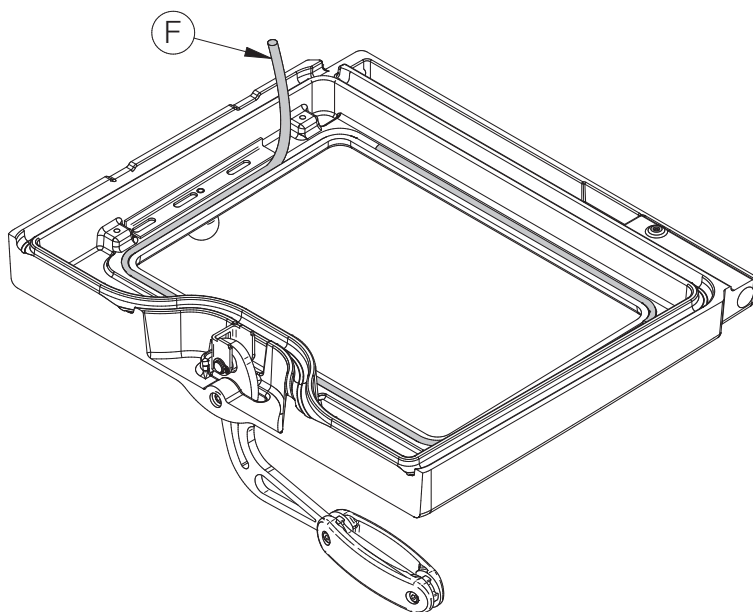
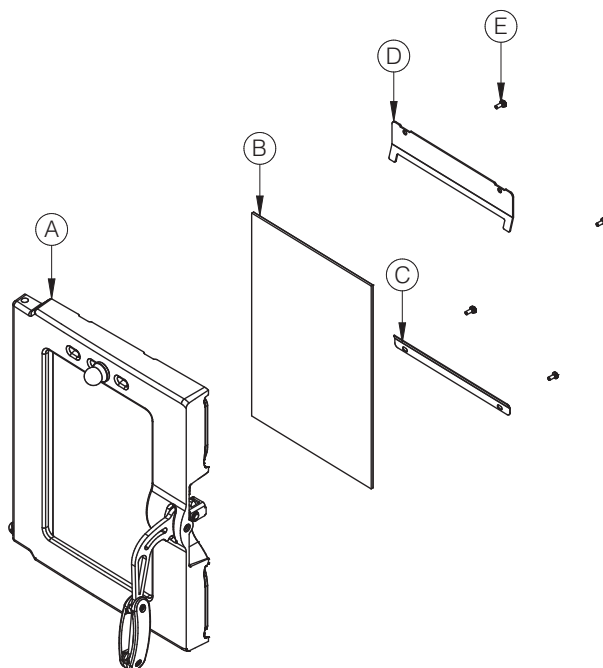
Il est bon de remplacer le joint d'étanchéité de la vitre en même temps que celui de la porte. Le joint est plat et est fait de fibre de verre tressée. Retirer les vis (E) ainsi que le cadre (C) et (D) de la vitre qui retiennent celle-ci au cadre de la porte (A). Retirez la vitre (B) et enlevez le vieux joint (F).

C'est un bon moment pour bien nettoyer la vitre!

Suivre les mêmes étapes pour remplacer une vitre cassée.



Attention aux coupures: Toujours porter des gants lors de la manipulation de verre brisé.



Ne fragiliser pas la porte en la frappant ou en la claquant. Ne pas se servir de l'unité si la vitre est manquante, craquée ou brisée.

Remplacement d'une vitre de porte cassée

Retirer délicatement les morceaux de vitre du cadre de porte. Disposer de tous les débris de verre correctement.

Une vitre cassée doit être remplacée par une vitre identique (vitrocéramique). Référez-vous à la section des pièces de remplacements.

Toujours porter des gants appropriés pendant la manipulation de verre brisé.

Avertissement : La vitre de remplacement devrait être achetée seulement chez un détaillant autorisé voir section « pièces de remplacement ». Le verre trempé ou ordinaire n'est pas adapté pour les températures élevées de la cuisinière.

Ramonage de la cheminée

Le ramonage de la cheminée peut être difficile et dangereux. Si vous n'avez aucune d'expérience dans le ramonage de cheminées, vous aimerez peut-être mieux engager un ramoneur professionnel pour inspecter et nettoyer le système pour la première fois. Après avoir vu comment se déroule le ramonage, vous saurez si c'est un travail que vous pouvez faire.

Le matériel le plus couramment utilisé comprend des tiges en fibre de verre munies de raccords filetés et de brosses en plastique. On fait glisser de force la brosse de haut en bas de la cheminée pour en retirer la créosote par frottement.

Le raccord de cheminée et ses éléments devraient toujours être nettoyés en même temps que la cheminée.

Fréquence de nettoyage

Il est impossible de prédire en combien de temps ou combien de créosote se formera dans votre cheminée. Il est important, par conséquent, de vérifier mensuellement s'il y a des dépôts dans votre cheminée, pendant que vous vous habituez à votre nouvelle cuisinière ou jusqu'à ce que vous connaissiez le taux de formation de créosote. Même si le créosote se forme lentement dans votre système, la cheminée devrait être inspectée et nettoyée chaque année.

Il est recommandé de nettoyer le système de cheminée à la fin de chaque saison de chauffage. Pendant l'été, l'air est plus humide et avec une circulation d'air minimal dans l'appareil, le créosote et/ou la suie restant dans les tuyaux peuvent produire un acide qui accélérera le processus de corrosion de l'acier et peut le perforer prématurément. Ce qui en retour, ne sera pas couvert par la garantie. Il est recommandé de faire nettoyer le système de cheminée par un ramoneur professionnel.

Contactez votre service d'incendie municipal ou provincial pour obtenir des informations sur la façon de traiter un feu de cheminée. Ayez un plan d'urgence établi si un feu de cheminée se produisait.

Pourquoi ramoner la cheminée?

La fumée de bois peut se condenser à l'intérieur du raccord de cheminée et de la cheminée, formant un dépôt inflammable appelé créosote. Si le créosote s'accumule dans le système d'évacuation, il peut s'enflammer lors d'un feu très chaud. Un feu extrêmement chaud peut progresser jusqu'à l'extrémité de la cheminée. De graves feux de cheminée peuvent endommager même les meilleures cheminées.

Les feux fumants peuvent rapidement causer la formation d'une épaisse couche de créosote. Lorsque ceux-ci sont évités, les gaz sortant de la cheminée sont presque transparents. Le créosote se forme donc plus lentement. Votre nouvelle cuisinière a les caractéristiques nécessaires pour vous aider à faire des feux propres produisant peu ou pas de fumées, donc moins de créosote s'accumulera dans la cheminée.

Créosote - Formation et nécessité de l'éliminer

Lorsque le bois brûle lentement, il produit du goudron et diverses vapeurs organiques. Elles se combinent avec l'humidité expulsée pour former du créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une cheminée relativement froide. En conséquence, les résidus de créosote s'accumulent dans la cheminée. Lorsqu'il s'enflamme, le créosote produit un feu extrêmement chaud.

La cheminée doit être inspectée au moins deux fois par an pendant la haute saison de chauffage pour déterminer le moment où l'accumulation de créosote s'est produite. Lorsque le créosote s'est accumulé, il doit être retiré pour réduire le risque de feu de cheminée.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Vitre du four et / ou de la chambre à combustion qui noircie.	• Tirage trop bas < 10 Pa • Mauvaise régulations d'air • Trop de combustible dans la cuisinière • Bois avec un haut taux d'humidité relatif > 20±25%. • Combustible non réglementaire. • Chapeau de toit installé incorrectement.	• Vérifiez que les conduits soient propre. • Modifiez la cheminée : Allonger la cheminée Voir le chapitre (<i>régime de combustion</i>). • Réduire la quantité de combustible dans la chambre à combustion. • Faire sécher le bois plus longtemps. (<i>Voir section entretien et nettoyage</i>)
Tirage irrégulier.	• Cheminée inadéquate ou sale. • Saleté dans la chambre à combustion ou dans la cuisinière.	• Ramenez ou faire ramoner par un professionnel • Nettoyez la cuisinière. (<i>Voir section entretien et nettoyage</i>)
Fuite de fumée noir à l'extérieur de la cuisinière.	• Allumage avec bois vert. • Cheminées obstrués.	• Allumez la cuisinière avec du combustible convenable, voir section (<i>combustible</i>). • Demandez l'aide d'un professionnel qualifié.
Fumée sortant de la cuisinière.	• Porte de la chambre à combustion ouverte pendant que la cuisinière chauffe. • Tirage insuffisant < 10 Pa • Mauvais réglage des entrées d'air lors du démarrage. • La cuisinière doit être nettoyée.	• Vérifiez la fermeture de la porte et l'étanchéité des joints. • Vérifiez l'isolation des tuyaux. • Éliminez ou réduire au minimum les déviations et longueurs horizontales inutiles. • Vérifiez toutes les sections de cheminée ainsi que la hauteur de la partie extérieur de celle-ci. • Demandez l'inspection du conduit par un technicien certifié. • Lire les instructions dans la section « <i>Régime de combustion</i> » et « <i>Combustible</i> ». • Nettoyez régulièrement la cuisinière comme indiqué.

GARANTIE À VIE LIMITÉE CUISINIÈRE AU BOIS DROLET

La garantie du fabricant ne s'applique qu'à l'acheteur au détail original et n'est pas transférable. La présente garantie ne couvre que les produits neufs qui n'ont pas été modifiés, altérés ou réparés depuis leur expédition de l'usine. Il faut fournir une preuve d'achat (facture datée), le nom du modèle et le numéro de série au détaillant DROLET lors d'une réclamation sous garantie.

La présente garantie ne s'applique que pour un usage résidentiel normal. Les dommages provenant d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'une mauvaise installation, d'un manque d'entretien, d'une surchauffe, d'une négligence, d'un accident pendant le transport, d'une panne de courant, d'un manque de tirage, d'un retour de fumée ou d'une sous-évaluation de la surface de chauffage ne sont pas couverts par la présente garantie. La surface de chauffage recommandée pour un appareil est définie par le fabricant comme sa capacité à conserver une température minimale acceptable dans l'espace désigné en cas de panne de courant.

La présente garantie ne couvre pas les égratignures, la corrosion, la déformation ou la décoloration. Tout défaut ou dommage provenant de l'utilisation de pièces non autorisées ou autres que des pièces originales, annule la garantie. Un technicien qualifié autorisé doit procéder à l'installation en conformité avec les instructions fournies avec le produit et avec les codes du bâtiment locaux et nationaux. Tout appel de service relié à une mauvaise installation n'est pas couvert par la présente garantie.

Le fabricant peut exiger que les produits défectueux lui soient retournés ou que des photos numériques lui soient fournies pour appuyer la réclamation. Les produits retournés doivent être expédiés port payé au fabricant pour étude. Les frais de transport pour le retour du produit à l'acheteur seront payés par le fabricant. Tous les frais de pièces couverts par la présente garantie sont limités au tableau ci-dessous.

Le fabricant peut, à sa discrétion, décider de réparer ou remplacer toute pièce ou unité après inspection et étude du défaut. Le fabricant peut, à sa discrétion, se décharger de toutes ses obligations en ce qui concerne la présente garantie en remboursant le prix de gros de toute pièce défectueuse garantie. Le fabricant ne peut, en aucun cas, être tenu responsable de tout dommage extraordinaire, indirect ou consécutif, quelle qu'en soit la nature, qui dépasserait le prix d'achat original du produit. Les pièces couvertes par une garantie à vie sont sujettes à une limite d'un seul remplacement sur la durée de vie utile du produit. Cette garantie s'applique aux produits achetés après le 1^{er} mars 2015.

DESCRIPTION	APPLICATION DE LA GARANTIE*	
	PIÈCES	MAIN-D'ŒUVRE
Chambre à combustion (soudures seulement) et cadrage de porte en acier coulé (fonte).	À vie	s.o.
Habillage, tiroir à cendres, moulures décoratives (extrusions) et échangeur de chaleur.	5 ans	s.o.
Pièces amovibles de la chambre à combustion en acier inoxydable, déflecteurs et supports.	5 ans	s.o.
Moulures de vitre, ensemble de poignée et mécanisme de contrôle d'air.	3 ans	s.o.
Pièces amovibles en acier	2 ans	s.o.
Peinture (écaillage**), placage (défaut de fabrication**), verre céramique (bris thermique seulement**), joints d'étanchéité, isolants et thermomètre du four.	1 an	s.o.
Briques réfractaires, pièces de la chambre à combustion en vermiculite, gant de cuisson et accessoires de cuisson	s.o.	s.o.
Toutes les pièces remplacées au titre de la garantie.	90 jours	s.o.

***Sous réserve des limitations ci-dessus. **Photos exigées.**

Si votre appareil ou une pièce sont défectueux, communiquez immédiatement avec votre détaillant **DROLET**. Avant d'appeler, ayez en main les renseignements suivants pour le traitement de votre réclamation sous garantie :

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone;
- La facture et le nom du détaillant;
- La configuration de l'installation;
- Le numéro de série et le nom du modèle tel qu'indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil;
- La nature du défaut et tout renseignement important.

Avant d'expédier votre appareil ou une pièce défectueuse à notre usine, vous devez obtenir un numéro d'autorisation de votre détaillant DROLET. Toute marchandise expédiée à notre usine sans autorisation sera automatiquement refusée et retournée à l'expéditeur.

Cuisinière_Révision : Juin 2017

Ce manuel peut être téléchargé gratuitement à partir du site web du fabricant. Il s'agit d'un document dont les droits d'auteur sont protégés. La revente de ce manuel est formellement interdite. Le fabricant se réserve le droit de modifier ce manuel de temps à autre et ne peut être tenu responsable de tous problèmes, blessures ou dommages subis suite à l'utilisation d'information contenue dans tout manuel obtenu de sources non autorisées.



Fabricant de poêles International inc.
250, rue de Copenhague,
St-Augustin-de-Desmaures (Québec) Canada
G3A 2H3
Service aux consommateurs : 418-908-8002
Courriel : tech@sbi-international.com
www.drolet.ca