

Tiba.

Reihe 800

Zentral-
heizungsherd

Série 800

Cuisinière
à chauffage
central

Seria 800

Cucine per
riscaldamento
centrale



Bedienungsanleitung

Wichtig!
Vor erstmaliger Inbetriebnahme des
Herdes unbedingt durchlesen.

Gesamtansicht	2
Vorbereiten	3
Kochen/Backen	4
Heizen	5
Handregulierung	6
Heizungssteuerungen	7
Anbaugruppe für den Speicheranschluss	8
Pflege/Wartung	9
Allgemeines	10

Instructions de service

Important!
Lire attentivement avant le premier
usage de la cuisinière.

Description de la cuisinière	2
Préparation	3
Cuire/Rôtir	4
Chauffer	5
Réglage manuel	6
Commandes de chauffages	7
Groupe de raccordement pour l'accumulateur de chaleur	8
Entretien	9
Généralités	10

Istruzioni per l'uso

Importante!
Leggere attentivamente prima dell'uso
della cucina.

Descrizione della cucina	2
Preparazione	3
Cucinare/Cuocere al forno	4
Riscaldare	5
Regolazione manuale	6
Comandi per riscaldamento	7
Gruppo di collegamento per l'accumulatore	8
Manutenzione	9
Generalità	10

Seria 800

Descrizione

- 1 Leva per la griglia di cottura
- 2 Regolatore di tiraggio automatico
- 3 Leva valvola recuperatore calore
- 4 Leva per la griglia a scosse
- 5 Rubinetto di scarico caldaia
- 6 Coperchio del pozzetto fuliggine
- 7 Valvola recuperatore calore
- 8 Valvola regolazione passaggio fumi
- 9 Pietra riscaldante l'aria secondaria
- 10 Colonna di combustione gas volatili
- 11 Griglia verticale
- 12 Griglia di riscaldamento
- 13 Griglia di cottura
- 14 Cassetta raccogli cenere
- 15 Entrata d'aria
- 16 Scarico fumo
- 17 Placca di cottura con coperchio di carica
- 18 Coperchio di carica
- 19 Porta di servizio
- 20 Porta d'accesso per le ceneri
- 21 Elementi caldaia
- 22 Recuperatore calore
- 23 Brida di raccordo per bruciatore ad olio
- 24 Regolazione manuale dell'aria di combustione
- 25 Valvola di tiraggio interna

Nota importante per una eventuale sostituzione della caldaia

I raccordi della caldaia devono rimanere accessibili e svitabili, senza che lavori di muratori siano necessari. Quindi assolutamente badare a questo punto in occasione dei lavori d'installazione.

La stufa dev'essere installato secondo le prescrizioni della Polizia cantonale del Fuoco e collegata ermeticamente al camino.

Série 800

Description

- 1 Levier de la grille de cuisson
- 2 Régulateur automatique de tirage
- 3 Levier volet récupérateur de chaleur
- 4 Levier de la grille à secouer
- 5 Robinet de vidange chaudière
- 6 Couvercle de ramonage
- 7 Volet récupérateur de chaleur
- 8 Volet de chauffage/cuisson
- 9 Pierre chauffant l'air secondaire
- 10 Colonne de gazéification
- 11 Grille verticale
- 12 Grille de chauffage
- 13 Grille de cuisson
- 14 Tiroir pour les cendres
- 15 Entrée d'air
- 16 Buse de fumées
- 17 Plaque de cuisson
- 18 Porte de chauffage
- 19 Porte de service
- 20 Porte pour les cendres
- 21 Eléments de la chaudière
- 22 Récupérateur chaleur
- 23 Bride de raccordement brûleur à mazout
- 24 Régulateur manuel de l'air de combustion
- 25 Volet interne d'aération

Indication importante pour un éventuel échange de la chaudière.

Les raccords de la chaudière doivent être accessibles sans travaux de maçonnerie. Cette obligation est à observer sans faute lors de l'installation.

La cuisinière doit être installée selon les prescriptions de la Police cantonale du Feu et raccordée hermétiquement à la cheminée.

Reihe 800

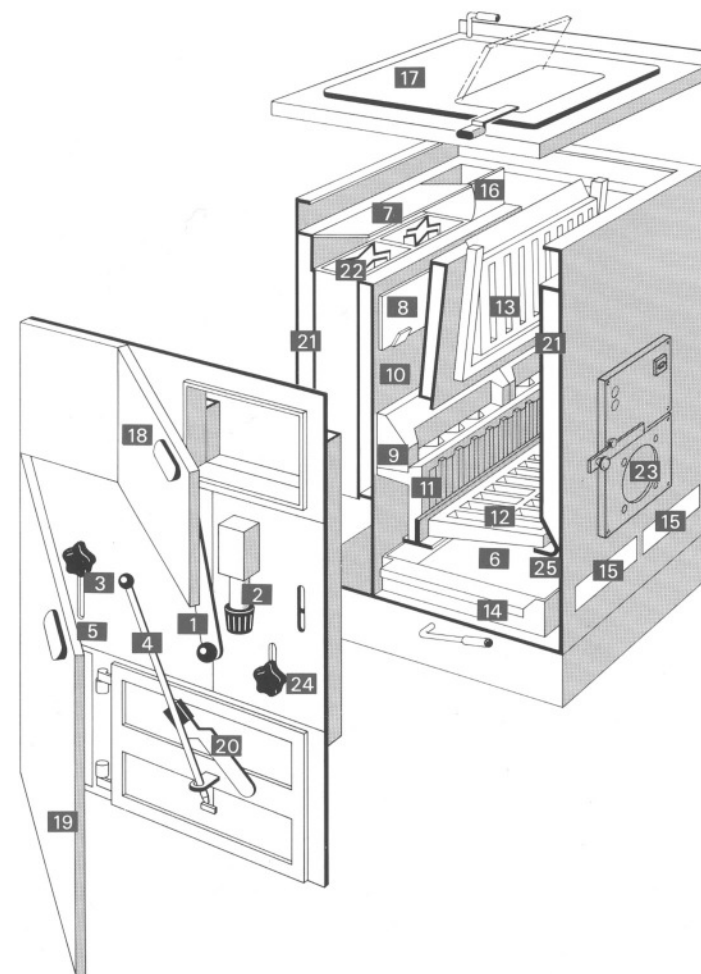
Gesamtansicht

- 1 Kochrosthebel
- 2 automatischer Zugregler
- 3 Schieber für Wärmetauscherklappe
- 4 Schüttelrosthebel
- 5 Entleerungshahn
- 6 Russdeckel
- 7 Wärmetauscherklappe
- 8 Heiz-/Kochklappe
- 9 Sekundärluftstein
- 10 Ausbrennschacht
- 11 Vertikalrost
- 12 Heizrost
- 13 Kochrost
- 14 Aschenschublade
- 15 Lufteintritt
- 16 Rauchgasstutzen
- 17 Gusskochplatte mit Einfülldeckel
- 18 Heiztüre
- 19 Bedienungstüre
- 20 Aschentüre
- 21 Wasserkammern
- 22 Wärmetauscher
- 23 Ölbrennerflansch
- 24 Handregulierung der Verbrennungsluft
- 25 Luftklappe innen

Wichtiger Hinweis für eventuellen Kesselaustausch:

Die Kesselanschlüsse müssen lösbar und ohne Spitzarbeiten zugänglich sein. Dies ist bei der Installation in jedem Fall zu beachten.

Der Herd muss nach den **Vorschriften der Kantonalen Feuerpolizei** installiert und bauseits **luftdicht** an den Kamin angeschlossen werden.



Vorbereiten

Wichtig: Im Herd darf nur gefeuert werden, wenn der Heizungskessel mit Wasser gefüllt ist und die Anlage vom Installateur zur Benützung freigegeben wird.

- 1 Mit Drehfalle direkten Zug (Sommerzug) zum Kamin öffnen.
- 2 Roste reinigen.
- 3 Aschenschublade leeren.
- 4 Zugregler auf $\langle 80^{\circ}\text{C} \rangle$ stellen
- 5 oder mit Handregulierung Luftklappe öffnen.

Kochgeschirr

Nur *Kochgeschirr mit dicken Böden* verwenden, wie für elektrische Kochplatten. Die Böden der Kochgeschirre von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob sie *auf der ganzen Fläche gleichmäßig* aufliegen, um eine gute Wärmeabgabe zu gewährleisten. Unebene Böden nachrichten, denn sie bewirken: unregelmäßige Verteilung der Hitze, längere Kochzeiten und in extremen Fällen Überhitzen der Kochplatte an *«hohlen»* Stellen. Dies gilt für sämtliche Typen von Kochplatten.

Brennstoffe

Holz: Länge max. 40 cm, Durchmesser 6–8 cm. Trockenholz verlangt 2 Jahre Lagerung unter Dach. Eichenholz soll mindestens 3 Jahre gelagert werden.
Koks, Anthrazit: (nur zum Heizen verwenden) empfohlene Körnung 20/40 oder 10/30. Empfehlenswert ist eine Mischung von $\frac{1}{3}$ Anthrazit und $\frac{2}{3}$ Koks.
 Brennstoffe sind von vorne und von oben nachfüllbar.

Préparation

Note importante: Ne jamais faire du feu avant le remplissage de la chaudière et sans accord de l'installateur.

- 1 Ouvrir le tirage direct vers la cheminée à l'aide du clapet.
- 2 Nettoyer les grilles.
- 3 Vider le tiroir à cendres.
- 4 Régler le régulateur de tirage sur $\langle 80^{\circ}\text{C} \rangle$
- 5 ou ouvrir le volet d'air, avec le régulateur manuel.

Ustensiles de cuisson

Utilisez uniquement *des casseroles à fond épais* comme pour les plaques chauffantes électriques. Il faut vérifier, de temps en temps, les fonds des ustensiles et *s'ils ne reposent plus uniformément sur toute leur surface*, les faire rectifier. Ce conseil est valable pour toutes les plaques de cuisson (électrique, plaque de fonte de la partie à bois).

Combustibles

Bois: longueur de 40 cm au max., diamètre 6–8 cm. Le bois sec exige 2 ans de stockage en local couvert. Pour le chêne, il faut compter au moins 3 ans de stockage.
Coke, Anthracite: (utiliser pour chauffer seulement) granulage recommandé 20/40 ou 10/30. Il est recommandé d'utiliser un mélange de $\frac{1}{3}$ anthracite et $\frac{2}{3}$ coke.
 Les apports de combustibles peuvent se faire par l'avant, ou par le haut après ouverture de la porte de charge.

Preparazione

Nota importante: La cucina non va adoperata senza che la caldaia sia stata riempita di acqua, e che l'impianto sia stato dichiarato atto a funzionare dal installatore.

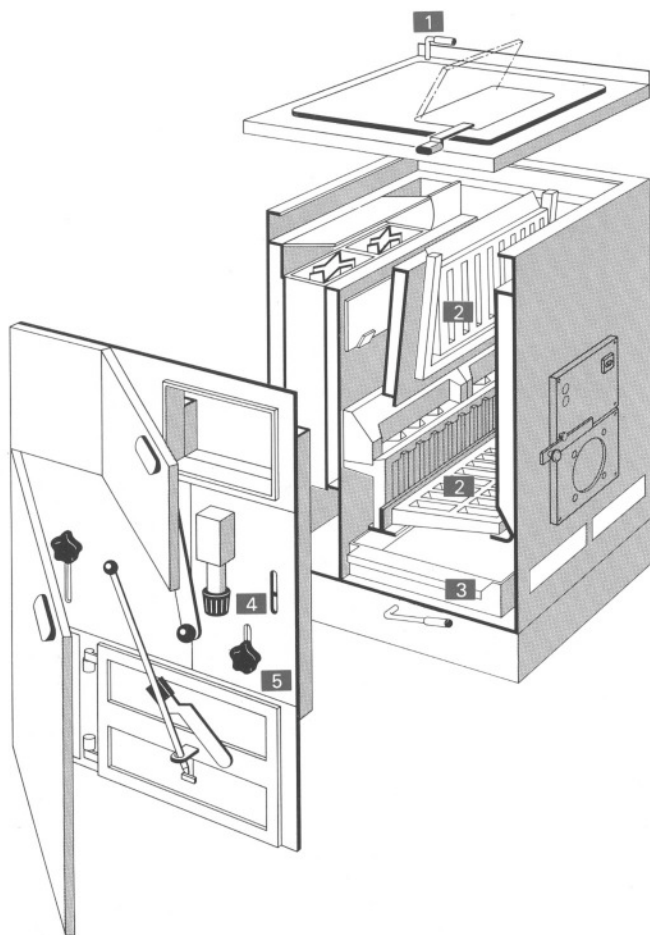
- 1 Aprire il tiraggio diretto verso il camino per mezzo del chiusino.
- 2 Pulire le griglie.
- 3 Svuotare il cassetto raccogli-ceneri.
- 4 Posizionare il regolatore di tiraggio sul $\langle 80^{\circ}\text{C} \rangle$
- 5 oppure inserire la regolazione manuale della presa d'aria.

Pentolame

Utilizzare solo *pentole dal fondo spesso*, come per le piastre elettriche. Controllare ogni tanto i loro fondi. Se essi non sono più piani, farli raddrizzare. – *Fondi non piani hanno per risultata:* una distribuzione irregolare del calore, tempi di cottura prolungati e in casi estremi: surriscaldamento della placca di cottura in punti dovè il fondo della pentola non tocca la placca. Questo vale per tutti i tipi di placche e piastre di cottura (elettriche come a legna.)

Combustibili

Legna: Lunghezza massima 40 cm, con un diametro di 6–8 cm. La legna secca richiede 2 anni di stagionatura sottotetto. Per la guercia, la stagionatura non dev'essere inferiore a 3 anni.
Coke, Anthracite: (solamente utilizzare per riscaldare) granulazione raccomandata 20/40 o 10/30. E raccomandato usare una miscela di $\frac{1}{3}$ antracite e $\frac{2}{3}$ coke.
 Le ricariche di combustibile possono avvenire dalla parte anteriore o dall'alto, dopo apertura del coperchio di carica.



Cucinare Cuocere al forno

Cucinare

- 1 Portare la leva della griglia di cottura in posizione:
- 2 Aprire la presa d'aria spostando verso l'alto la regolazione manuale.
- 3 Mettere la valvola del recuperatore di calore in posizione:
- 4 Accendere il fuoco sulla griglia di cottura con carta e legna minuta. A seconda delle condizioni di tiraggio, si può accendere il fuoco anche sulla posizione «riscaldamento». Non appena la caldaia ha raggiunto la temperatura di 60-70 °C si inserisca la posizione «cucinare».
 - Chiudere le porte d'accesso per le ceneri poco dopo acceso il fuoco.
 - Inserire la pompa di circolazione.
 - La combustione può essere ridotta agendo sulla regolazione manuale.
 - Se si era utilizzata in precedenza la griglia di cottura, scuotere la griglia di riscaldamento in modo da liberarne perlomeno per la metà gli interstizi e permettere la presa d'aria dal basso.
 - Per un riscaldamento rapido del boiler o dei radiatori la valvola del recuperatore di calore dev'essere in posizione «riscaldare».
 - *Cucinare con fuoco sulla griglia di riscaldamento:*
- 5 Girare la valvola del recuperatore di calore sulla posizione «cucinare».
- 6 Spostare verso l'alto la regolazione manuale.
- 7 A fuoco attivato si può cuocere nel centro della piastra, vicino al coperchio di carica.
 - Controllare la temperatura della caldaia!

Cuocere al forno

- 8 Per accendere: ruotare il *deviatore fumi* nella posizione (1). Per cuocere al forno: nella posizione (2) (dopo 30-60 min.)
 - Inserire nel forno una teglia nella posizione più alta in modo di impedire una temperatura superiore troppo forte.
 - Riempire completamente di legna il focolare.
 - I cibi da cuocere vengono di solito inseriti nella posizione più bassa.
 - Trascorsa circa la metà del tempo di cottura, rivoltare di 180° i cibi.
 - *Cuocere unicamente al forno* – col fuoco sulla griglia inferiore: portare la leva della griglia di cottura in posizione
- 9 *Termometro del forno:* Scala approx. (°C).
 - Quando il termometro del forno raggiunge 150 °C ca., si potranno cuocere biscotti e dolci simili.
 - La temperatura di 250 °C ca. è sufficiente per la cottura di torte di frutta, ecc.

Cuire Rôtir

Cuire

- 1 Placer le levier de la grille de cuisson en position:
- 2 Placer le régulateur manuel en position haute.
- 3 Placer le volet de récupération de chaleur en position:
- 4 Allumer à l'aide de papier et petit bois sur la grille de cuisson. Selon les proportions de la cheminée, la position «chauffage» peut être choisie pour allumer le feu. – Changer sur la position «cuisson» lorsque la température de la chaudière est à 60-70 °C.
 - Refermer la porte de cendrier peu après l'allumage.
 - Enclencher la pompe de chauffage.
 - Le feu peut être réduit en déplaçant le régulateur manuel.
 - Au cas où un feu a été allumé sur la grille de cuisson auparavant, secouer la grille de chauffage pour que les interstices soient au moins à moitié dégagés.
 - Pour un chauffage rapide du boiler ou des radiateurs, le volet de récupérateur de chaleur doit être en position: «chauffage»
 - *Cuisson avec le feu sur la grille de chauffage:*
- 5 Placer le volet du récupérateur de chaleur en position «cuisson».
- 6 Mettre le régulateur manuel en position haute.
- 7 On peut cuire au centre de la plaque se trouvant à côté du couvercle de charge, pour autant que le feu soit à fort tirage. Surveiller la température de la chaudière.

Rôtir (cuisinière avec four)

- 8 Pour allumer: poser le *clapet de réglage du four* en position (1). Pour cuire: en position (2) (après 30-60 min.)
 - Intercalez dans le four une plaque à gâteau à la position la plus haute.
 - Remplissez le foyer entièrement de bois.
 - Généralement, la plaque à gâteau est placée sur le rail le plus bas.
 - Veuillez tourner la plaque à gâteau après la moitié du temps de cuisson.
 - *Rôtir seulement* – sur le feu de la grille inférieure: placer le levier de la grille de cuisson en position
- 9 *Thermomètre du four:* Echelle approximative (°C)
 - Lorsque le thermomètre du four est à 150 °C vous pouvez cuire de la pâte à biscuit, etc.
 - Avec une température de 250 °C environ, il est possible de cuire des tartes aux fruits, etc.

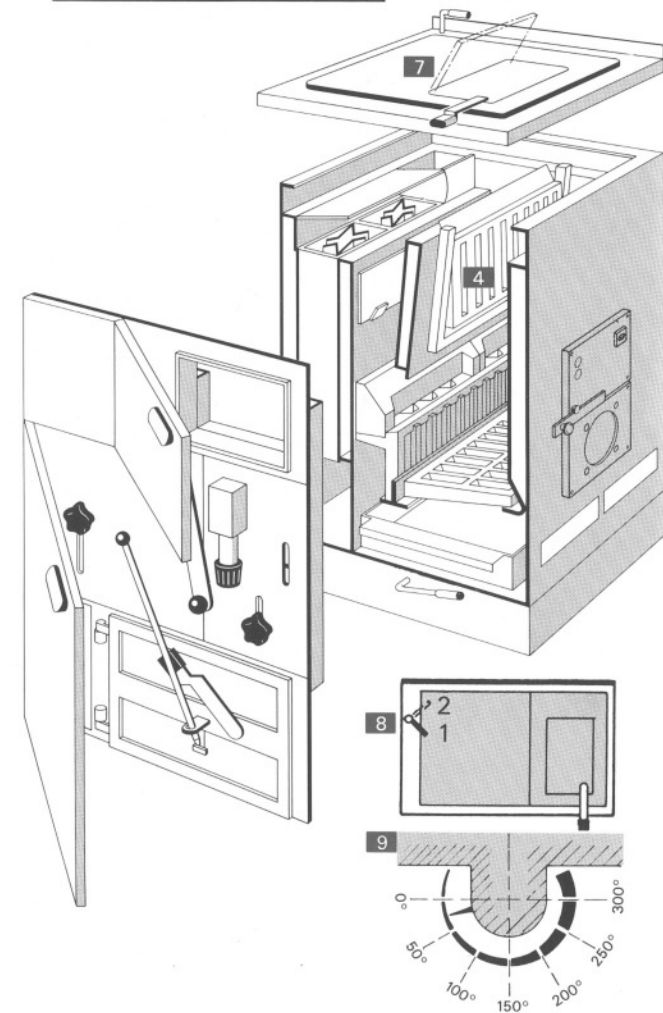
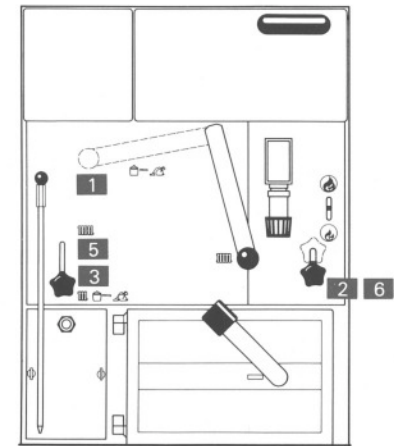
Kochen Backen

Kochen








- 1 Kochrost in Position bringen
- 2 Handregulierung nach oben stellen, damit die Luftklappe offen ist.
- 3 Wärmetauscherklappe in Position:
- 4 Mit Papier und Kleinholz auf dem Kochrost anfeuern. Je nach Kaminverhältnissen kann auch Position «Heizen» zum Anfeuern gewählt werden. – Bei 60-70 ° Kesseltemperatur auf Position «Kochen» stellen.
 - Aschentüre kurz nach dem Anfeuern schliessen.
 - Heizungspumpe einschalten.
 - Feuer kann durch Verstellen der Handregulierung (nach unten) gedrosselt werden.
 - Falls vorher auf dem Heizrost gefeuert wurde, diesen rütteln, damit mindestens die halben Rostspalte frei sind (Luftzufuhr von unten).
 - Zur raschen Aufheizung des Boilers oder zum Heizen der Radiatoren kann die Wärmetauscherklappe in Position «Heizen» gebracht werden.
 - *Kochen mit Feuer auf dem Heizrost:*
- 5 Wärmetauscherklappe in Position «Kochen» bringen.
- 6 Handregulierung nach oben stellen.
- 7 Mit forciertem Feuer kann in der Mitte der Kochplatte, neben dem Einfülldeckel, gekocht werden.
 - Kesseltemperatur überwachen!

Backen (Herd mit Backofen)

- 8 Zum Anfeuern wird die *Backofenklappe* in Stellung (1) gebracht. Zum Backen in Stellung (2) (nach 30-60 Min.)
 - Im Backofen ein Kuchenblech in oberster Stellung einschieben, damit nicht mit zuviel Oberhitze gearbeitet wird.
 - Feuerraum mit Holz füllen.
 - Das Backgut wird in der Regel auf der untersten Stufe hineingeschoben.
 - Nach ungefähr der Hälfte der Backzeit das Kuchenblech umdrehen.
 - *Backen allein* – mit Feuer auf dem unteren Rost: Kochrosthebel in Position
- 9 *Backofen-Thermometer:* Approximative Temperatur-Skala (°C).
 - Bei einem Thermometerstand von ca. 150 °C können Biskuitkuchen und ähnliches gebacken werden.
 - Eine Temperatur von ca. 250 °C ist ausreichend für Fruchtkuchen usw.



Heizen

- 1 Kochrost in Position  bringen.
- 2 Handregulierung nach oben stellen, damit die Luftklappe offen ist.
- 3 Mit Papier und Kleinholz auf dem Heizrost anfeuern.
- 4 Vorstellrost kann nach Anheben herausgeschwenkt werden.
 - Heizungspumpe einschalten.
 - Ist die Kesseltemperatur auf 60–70 °C, Handregulierung nach unten stellen, damit die Luftzufuhr automatisch geregelt wird. Ist ein weiteres Forcieren des Feuers notwendig, Handregulierung wieder nach oben stellen.
- 5 **Wärmetauscherklappe:**
 - in Position:   
 - In der Übergangszeit. Für rasche Aufheizung einer Kachelsitzbank.
 - in Position:   
 - Für volle Heizleistung.
 - Von Zeit zu Zeit:
 - Heizrost rütteln (bei Kohle ca. alle 2 Stunden). Schüttelrost vor dem Schliessen der Bedienungstüre in die hintere Stellung bringen.
 - Aschenschublade leeren oder Aschenfallklappe drehen.
 - Circa alle drei Tage kontrollieren, ob vor der Luftklappe innen nicht zuviel Asche liegt, die den Lufteintritt behindert.
 - Zum Heizen einer Kachelsitzbank wird die Direktzugklappe (Sommerzug) geschlossen. Dies kann erst getan werden, wenn der Kamin warm ist und den notwendigen Zug erbringt.








Mischerregulierung

Aussen-temperatur °C	+5/+10	0/-5	-10/-5
Mischerskala	0-3	4-6	7-9
Mischerstellung	wenig geöffnet	Mittelstellung	offen
Vorlauf-temperatur am Thermometer*	40°-48° kalt	50°-58° warm	60°-70° heiss

* Unverbindliche Richtwerte für gut berechnete Anlagen.

- Beim Betrieb des Herdes muss darauf geachtet werden, dass der Kessel rasch aufgeheizt wird (mind. 60 °C).
- Mit dem Heizungsmischer soll der Kessel auf hohen Temperaturen (mind. 60 °C) gehalten werden. Auch bei Dauerbrand, zur Verhinderung der Schwitzwasserbildung. Beim von TIBA gelieferten Pumpenmischer geschieht dies automatisch, gesteuert durch einen Thermostaten.

Chauffer

- 1 Placer le levier de la grille de cuisson en position .
- 2 Placer le régulateur manuel en position haute.
- 3 Allumer à l'aide de papier et petit bois sur la grille de chauffage.
- 4 La grille de sûreté peut s'ouvrir vers l'avant en la soulevant quelque peu.
 - Enclencher la pompe de chauffage.
 - Dès que la température de la chaudière atteint 60 à 70 °C, placer le régulateur manuel en position basse. Si le tirage doit être augmenté, remettre le régulateur manuel en position haute.
- 5 **Volet du récupérateur de chaleur:**
 - en position:   
 - En période de transition. Pour chauffage rapide d'un poêle en faïence.
 - en position:   
 - Pour plein rendement de chauffage.
 - De temps en temps:
 - Secouer la grille de chauffage. Positioner grille à secouer à l'arrière, avant de fermer la porte de service.
 - Vider le tiroir à cendres ou tourner le clapet de la chute des cendres.
 - Tous les 3 jours, contrôler le volet interne d'aération qui ne doit pas être bouché par un excès de cendres.
 - Pour le chauffage d'un poêle en faïence, le tirage direct (tirage d'été) doit être fermé. Cela ne peut se faire que lorsque la cheminée est chaude et le tirage suffisant.









Réglage du mélangeur

Température extérieure °C	+5/+10	0/-5	-10/-5
Echelle du mélangeur	0-3	4-6	7-9
Position du mélangeur	faiblement ouvert	position moyenne	position ouverte
Température aller chauffage* indication du thermomètre	40°-48° froid	50°-58° tiède	60°-70° chaud

* Valeurs indicatives, sans engagement, pour installations bien calculées.

- En utilisant la cuisinière, veillez à ce que la chaudière soit rapidement chauffée à 60 °C minimum. Le mélangeur sert à maintenir la chaudière à haute température, minimum à 60 °C. Il empêche également la condensation de vapeur d'eau lors de combustion de longue durée. Si la groupe «pompe/mélangeur» est livrée par TIBA, la température est réglée automatiquement au moyen d'un thermostat.

Riscaldare

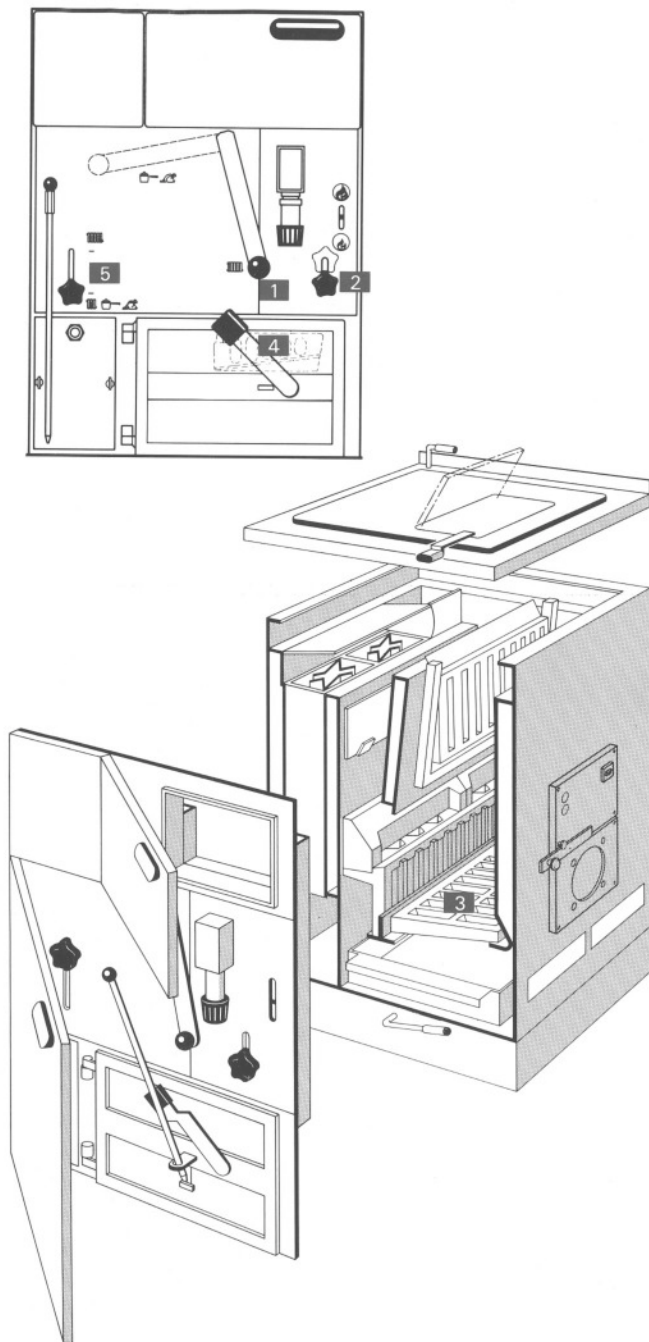
- 1 Portare la leva della griglia  di cottura in posizione .
- 2 Aprire la presa d'aria spostando verso l'alto la regolazione manuale.
- 3 Accendere il fuoco sulla griglia di riscaldamento con carta e legna minuta.
- 4 Sollevando un pò la griglia di sicurezza, quest'ultima può essere girata in avanti.
 - Inserire la pompa di circolazione.
 - Una volta raggiunta la temperatura di 60–70 °C, ripostare verso il basso la regolazione manuale in modo che il tiraggio viene regolato automaticamente. Qualora si desidera rinforzare nuovamente la combustione, spostare nuovamente la regolazione manuale verso l'alto.
- 5 **Valvola del recuperatore di calore:**
 - sulla posizione   
 - In periodo di transizione. Per il riscaldamento rapido di una stufa di maiolica.
 - sulla posizione   
 - Per uno sfruttamento massimo del riscaldamento.
 - Di tanto in tanto:
 - Riscuotere la griglia di riscaldamento.
 - Svuotare il cassetto raccogli-ceneri o girare chiuso dello scarico cenere.
 - Controllare all'ogni 3 giorni, se la valvola di tiraggio non sia otturata internamente da cenere che impedisce il tiraggio.
 - Per il riscaldamento di una stufa di maiolica il tiraggio diretto va tenuto chiuso. Però, si procede a ciò non prima che il camino sia caldo ed il tiraggio sufficiente.

Regolazione del mescolatore

Temperatura esterna °C	+5/+10	0/-5	-10/-5
Scala del mescolatore	0-3	4-6	7-9
Posizione del mescolatore	poco aperto	posizione media	posizione aperta
Temperatura di andata* indicazione del termometro	40°-48° freddo	50°-58° tiepido	60°-70° caldo

* Valori indicativi per installazioni ben calcolati.

- Usando la cucina è molto importante che l'acqua della caldaia raggiunga il più presto 60 °C al minimo.
- Il mescolatore serve a mantenere una temperatura minima di 60 °C alla caldaia. Anche nel caso di fuoco continuo, per evitare la formazione d'acqua di condensazione. Se il gruppo «pompa di circolazione/mescolatore» viene fornito dalla TIBA, questo avviene automaticamente per mezzo di un termostato.



Regolazione manuale

Oltre al regolatore automatico di tiraggio, è stato incorporato un dispositivo di regolazione manuale, in modo da poter attivare il fuoco *indipendentemente dal regolatore automatico di tiraggio, con l'apertura della valvola dell'aria* (accendere, cuocere o riscaldare di un forno a sedile di maiolica).

1 Regolazione manuale

Posizione in alto: tiraggio forzato per accendere, cuocere, o riscaldare un forno a sedile di maiolica. (La valvola dell'aria rimane sempre aperta!)

Posizione in basso: funzionamento automatico.

La regolazione dell'aria viene controllata dal regolatore automatico.

2 Indicazione di regolazione:

sopra: è aperta l'entrata d'aria
sotto: è chiusa l'entrata d'aria

Importante!

La regolazione manuale è esclusivamente prevista per un voluto tiraggio forzato. Durante il funzionamento normale, la regolazione deve sempre essere commutata su automatico e la porta d'accesso per le ceneri dev'essere chiusa.

Réglage manuel

En plus du régulateur automatique de tirage, un réglage manuel a été prévu afin de pouvoir *forcer la combustion par ouverture du volet d'air, indépendamment du régulateur automatique de tirage* (allumage du feu, cuisson des aliments, pâtisserie, ou chauffage d'un poêle en faïence).

1 Réglage manuel

levier en haut: combustion forcée. Pour l'allumage du feu, la cuisson des aliments, la pâtisserie, ou le chauffage d'un poêle en faïence. (Le volet d'air reste ouvert en permanence!)

levier en bas: service automatique. La régulation de l'air est assurée par le régulateur automatique de tirage.

2 Indicateur de réglage:

en haut: arrivée d'air en position ouverte
en bas: arrivée d'air en position réduite

Important:

Le réglage manuel a été conçu uniquement pour le forçage délibéré de la combustion. Dans les conditions normales, le levier de réglage manuel doit toujours se trouver en position service automatique et la porte du cendrier fermée.

Handregulierung

Zusätzlich zum automatischen Zugregler wurde eine Handregulierung eingebaut, damit das Feuer *unabhängig vom automatischen Zugregler durch Öffnen der Luftklappe forciert werden kann*. (Anfeuern, Kochen, Backen oder Aufheizen einer Kachelsitzbank).

1 Handregulierung

Stellung oben: forcierte Feuerung zum Anfeuern, Kochen, Backen oder Aufheizen einer Kachelsitzbank. (Luftklappe bleibt dauernd offen!)

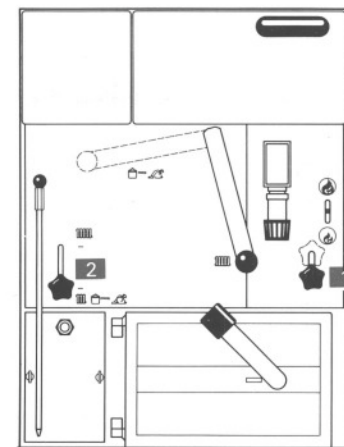
Stellung unten: automatischer Betrieb. Luftregulierung wird vom automatischen Zugregler übernommen.

2 Regulierungsanzeige

oben: Luftzuführung offen
unten: Luftzuführung gedrosselt

Wichtig:

Die Handregulierung ist ausschliesslich für beabsichtigtes Forcieren des Feuers bestimmt. Bei Normalbetrieb muss die Handregulierung immer auf automatischen Betrieb umgestellt werden und die Aschentüre geschlossen sein.



TIBA-Heizungssteuerungen

1 EIN-AUS-Schalter (rotes Licht)
Vor dem Anfeuern bedienen:

Boilerplatzierung	Schalterstellung	
	Winter	Sommer
Boiler oben Schwerkraft	EIN	AUS
Boiler unten mit Ladepumpe	EIN	EIN
kein Boiler	EIN	EIN

2 EIN-AUS-Schalter (grünes Licht) für die Boiler-Ladepumpe

Wenn der Boiler geladen werden soll, Schalter einschalten.

3 Thermometer für die Kesseltemperatur

4 Thermometer für die Heizungsvorlauf-Temperatur

5 Fernthermometer für die Boiler-Temperatur

6 Bedienungshebel des Heizungs-mischers

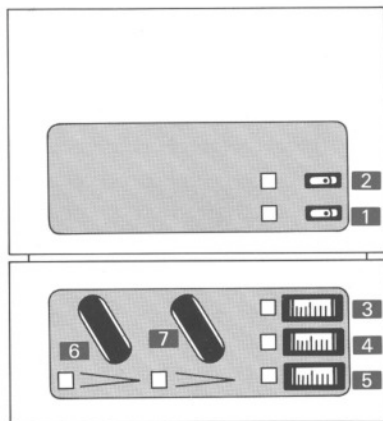
A = Heizungsvorlauf kalt
B = Heizungsvorlauf heiss

Mischer nur soweit öffnen, dass die Kesseltemperatur mindestens 60 °C aufweist.

Achtung! Bei automatischer Version Hebel auf A stehen lassen. Nur bei Stromausfall oder anderen Notfällen auf Position B stellen.

7 Bedienungshebel der Boilerdrosselklappe

A: der Boiler wird nicht aufgeheizt
B: der Boiler wird aufgeheizt.



Commandes de chauffages TIBA

1 Interrupteur marche/arrêt (lumière rouge). Opérations à faire avant d'allumer le feu:

Emplacement du boiler	Position de l'interrupteur	
	Hiver	Été
en haut, circulation par gravité	MARCHE	ARRÊT
en bas, avec pompe de charge	MARCHE	MARCHE
sans boiler	MARCHE	MARCHE

2 Interrupteur «marche/arrêt» (lumière verte) pour la pompe de charge du boiler.

Enclencher l'interrupteur pour charger le boiler.

3 Thermomètre indiquant la température de la chaudière.

4 Thermomètre indiquant la température de départ du chauffage.

5 Thermomètre à distance indiquant la température du boiler.

6 Levier de commande du mélangeur du chauffage.

A: Départ du chauff. froid
B: Départ du chauff. chaud

Ouvrir le mélangeur suffisamment pour que la température de la chaudière soit au moins de 60 °C.

Attention! Pour les modèles automatiques, laisser le levier en pos. A. Le placer sur B uniquement en cas de panne de courant ou d'autres cas spéciaux.

7 Levier de commande «clapet du boiler»

A: Le boiler ne sera pas chauffé
B: Le boiler vient d'être chauffé

Comandi per riscaldamento

1 Interruttore «INS/DIS» (Lampada rossa). Manovrare prima dell'accensione del focolare:

Piazzamento del boiler	Posizione dell'interruttore	
	Inverno	Estate
Boiler in alto circolazione e gravitazione	INS	DIS
Boiler in basso con pompa di carica	INS	INS
senza Boiler	INS	INS

2 Interruttore «INS/DIS» (luce verde) per la pompa di carica del boiler.

Quando il boiler deve essere caricato, inserire l'interruttore.

3 Termometro per la temperatura della caldaia.

4 Termometro per la temperatura della mandata del riscaldamento.

5 Telertermometro per la temperatura del boiler.

6 Leva di comando del miscelatore del riscaldamento

A: Mandata riscald. fredda
B: Mandata riscald. calda

Aprire il miscelatore solo quel tanto che è necessario a raggiungere una temperatura minima della caldaia di 60 °C.

Attenzione! Nella versione automatica lasciare la leva sulla posizione A. Porla sulla posizione B solo in caso di caduta della corrente o di altre situazioni di emergenza.

7 Leva di manovra valvola di strozzamento del boiler.

A: Il boiler non viene riscaldato
B: Il boiler viene riscaldato

TIBA-AS

Gruppo di collegamento per l'accumulatore, montata sulla cucina

1 Interruttore (INS/DIS) (Lampada rossa)

Piazzamento del boiler	Posiz. dell'interruttore	
	Inverno Riscaldamento + cottura	Estate solo cottura
Boiler in alto circolazione a gravitazione	INS	DIS
Boiler in basso con pompa di carica	INS	INS
senza boiler	INS	INS


Durante il periodo di riscaldamento, l'interruttore può restare in permanenza inserito anche quando nella cucina non c'è fuoco.

2 Lampada gialla

3 Lampada rossa

- Nessuna lampada è accesa (accumulatore è freddo): Accendere la cucina.
- Lampada gialla accesa (accumulatore parzialmente caldo, ca. 50 °C): Mantenere il fuoco.
- Lampada rossa accesa (accumulatore molto caldo 80 °C): Lasciar spegnersi il fuoco. Quando il boiler è freddo, mantenere il fuoco fino a quando esso è carico riempire pozzo di carica a metà.

4 Leva di manovra (Valvola di strozzamento del boiler)


 A: Il boiler non viene riscaldato
 A B B: Il boiler viene riscaldato

Attenzione: Nei casi dove un boiler con registro è installato in cantina, regolare il fuoco col regolatore automatico del tiraggio e non manualmente. Altrimenti la caldaia potrebbe andare in ebollizione (rumore di battiti nella cucina).

5 Termometro (temperatura della caldaia)

6 Teletermometro del boiler

TIBA-AS

Groupe de raccordement pour l'accumulateur de chaleur, monté sur la cuisinière

1 Interrupteur (MARCHE/ARRÊT) (Lumière rouge)

Emplacement du chauffe-eau	Posit. de l'interrupteur	
	Hiver Chauffage et cuisson	Eté Cuisson seule
Chauffe-eau en haut circulation par gravité	MARCHE	ARRÊT
Chauffe-eau en bas avec pompe de charge	MARCHE	MARCHE
sans boiler	MARCHE	MARCHE


Pendant la période de chauffage, l'interrupteur peut rester enclenché en permanence, même s'il n'y a pas de feu dans la cuisinière.

2 Lampe jaune

3 Lampe rouge

- Aucune lampe allumée (accumulateur froid): Allumer le feu.
- Lampe jaune allumée (accumulateur partiellement chaud, env. 50 °C): Continuer le feu.
- Lampe rouge allumée (accumulateur chaud, 80 °C): Laisser tomber le feu. Si le chauffe-eau est froid, continuer le feu jusqu'à ce qu'il soit chargé (à ce but remplir la colonne de charge de la cuisinière à demi plein).

4 Levier de commande (Clapet du chauffe-eau)


 A: Le chauffe-eau ne sera pas chauffé
 A B B: Le chauffe-eau vient d'être chauffé

Attention: Si un chauffe-eau à registre est installé à la cave, il faut régler le feu au moyen du régulateur automatique de tirage et pas à la main, ce qui pourrait amener la chaudière à ébullition (chaudière donnant des à-coups).

5 Thermomètre (Température de chaudière)

6 Thermomètre à distance du chauffe-eau

TIBA-AS

Anbaugruppe am Herd für den Speicheranschluss

1 (EIN/AUS)-Schalter (rotes Licht)

Boilerplatzierung	Schalterstellung	
	Winter Heizen + Kochen	Sommer nur Kochen
Boiler oben Schwerkraft	EIN	AUS
Boiler unten mit Ladepumpe	EIN	EIN
kein Boiler	EIN	EIN


Während der Heizperiode kann der Schalter ständig eingeschaltet bleiben, auch wenn kein Feuer im Herd ist.

2 Gelbe Lampe

3 Rote Lampe

- Keine Lampe brennt (Speicher ist kalt): Anfeuern
- Gelbe Lampe brennt (Speicher ist teilweise warm, ca. 50 °C): Weiterfeuern.
- Rote Lampe brennt (Speicher ist heiss, 80 °C): Feuer ausgehen lassen. Ist der Boiler kalt, weiterfeuern bis er aufgeladen ist (halber Füllschacht).

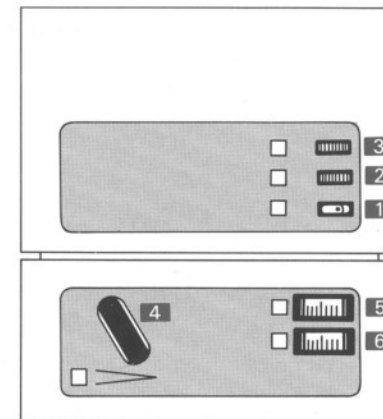
4 Bedienungshebel (Boilerdrosselklappe)


 A: Der Boiler wird nicht aufgeheizt
 A B B: Der Boiler wird aufgeheizt

Achtung: Wenn ein Registerboiler im Keller installiert ist, das Feuer mit dem Zugregler regulieren, nicht manuell. Der Kessel könnte sonst zum Kochen kommen (Herd klopft).

5 Thermometer (Kesseltemperatur)

6 Boiler-Fernthermometer



Pflege/Wartung

Der TIBA-Herd kann nach Jahren und Jahrzehnten noch wie neu aussehen. Das hängt in erster Linie von seiner Pflege ab.

- **Aussen** wird der Herd am besten wöchentlich einmal oder öfters mit warmem Wasser und Seife gereinigt.
- **Kochplatten** (bei Holzteil und Elektroteil) *Übergelaufene Kochgutresten* sollen sofort entfernt werden, sonst werden sie in die Platten eingebrannt. *Eingebrannte Kochgutresten* lassen sich gut entfernen, wenn Sie über die erkalte Platte einen nassen Lappen legen und den Schmutz einige Minuten aufweichen lassen. Die Kochplatten lassen sich auch mit dem *Spänekissen* reinigen. *Regelmässig einfetten.* Nach der Reinigung empfehlen wir Ihnen, die Kochplatten im handwarmen Zustand mit TIBA-Plattenfett einzufetten. *Es sollen keine tierischen Fette, Butter oder Schweinefett verwendet werden.* (Diese sind säurehaltig und greifen die Platten an!). Besonders in neuem Zustand soll mit dem Fett nicht gespart werden. Um ein Springen zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass die Kochplatte nicht überhitzt oder in heissem Zustand (abgeschreckt) wird (z. B. mit kaltem Wasser).
- Besitzt Ihr Herd eine *Chromnickelstahlabdeckung*, so wird diese am besten wie folgt gereinigt: Nach dem Abwaschen mit frischem Wasser – dem Sie 2–3 Esslöffel Haushaltessig beifügen können – abspülen und mit einem sauberen Lappen trockenreiben oder mit handelsüblichen Putzmitteln für Chromstahl behandeln. Oder mit einem eingeseiften Lappen reinigen, dann mit frischem Wasser nachspülen und trockenreiben.

Mitgeliefertes Zubehör

- *Russbürste* zum Russen der Kesselkammern.
- *Bedienungshebel für Schüttelrost.*
- *Feuerspiess: Vorsicht!* Wird der Feuerspiess zum Entschlacken verwendet, ist darauf zu achten, dass nicht zu stark gegen die Kesselwand gestossen wird, um die Rostschuttschicht nicht zu beschädigen.
- *Spänekissen* zur Pflege der Kochplatten.
- *Plattenfett* zum Einfetten der Gusskochplatten.
- *Bedienungsanleitung.*

Entretien

Après des dizaines d'années, votre fourneau TIBA peut avoir encore l'apparence du neuf. Ceci dépend en premier lieu de son entretien.

- *L'extérieur* doit être lavé au moins une fois par semaine avec de l'eau de savon chaude.
- *Plaques chauffantes* (partie électrique et bois). Nettoyez de suite les *aliments ayant débordé.* Posez sur les *aliments débordés et brûlés* un torchon humide lorsque la plaque chauffante a refroidi. Laissez ainsi ramollir la croûte. Nettoyez la plaque chauffante au moyen du *tampon métallique* (fourni avec chaque potager). Utilisez régulièrement la *graisse spéciale TIBA* pour les plaques de cuisson. *Ne jamais utiliser de la graisse animale ou du beurre!* Surtout, n'économisez pas la graisse lorsque le fourneau est encore neuf. Afin d'éviter des dégâts à la plaque chauffante, il ne faut pas la surchauffer et surtout ne pas la faire refroidir brusquement (p.e. avec de l'eau froide).
- Si le dessus de votre cuisinière est en *acier inoxydable*, nettoyez-le de la manière suivante: lavez avec de l'eau vinaigrée et rincez avec de l'eau tiède. Polir avec un chiffon doux et sec. En cas de besoin, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable. Rincez ensuite à fond.

Accessoires fournis avec la cuisinière

- *Brosse pour le ramonage* des éléments de chauffe de la chaudière.
- *Levier pour la grille à secouer.*
- *Tisonnier: Attention!* Si on l'utilise pour enlever les scories, veiller à ne pas le heurter trop violemment contre la paroi de la chaudière pour ne pas endommager la couche de protection anti-rouille.
- *Tampon métallique* pour le nettoyage de la plaque chauffante.
- *Graisse* pour le graissage de la plaque de cuisson en fonte.
- *Mode d'emploi.*

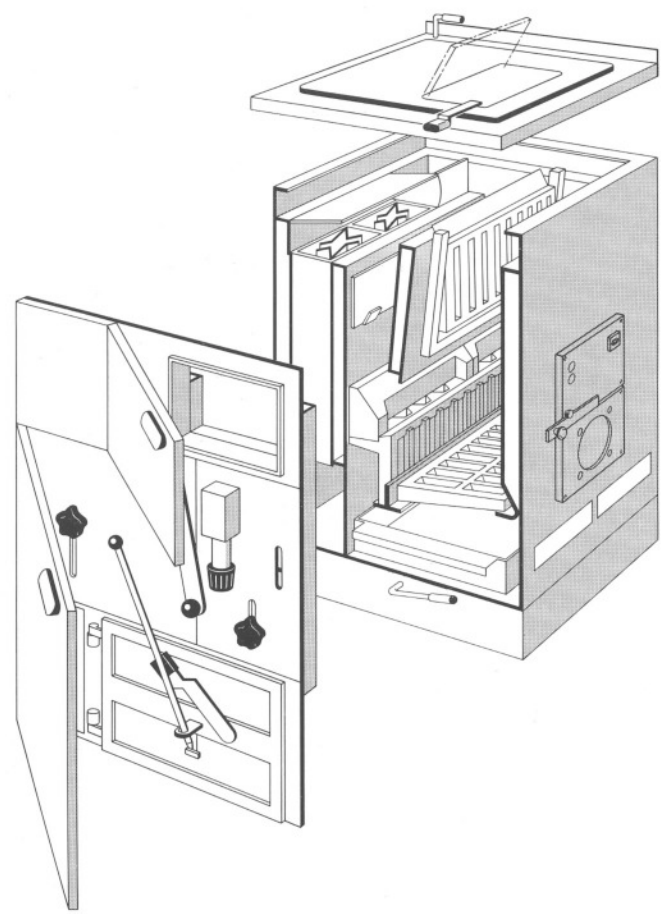
Manutenzione

Anche dopo decenni d'anni la Vostra cucina TIBA può sembrare nuova di zecca. Questo dipende però soprattutto da come sarà stata mantenuta.

- Per *l'esterno* della cucina, il meglio sarà una pulizia settimanale o anche più frequente con acqua tiepida e sapone.
- *Placche di cottura* (cucina a legna e elettrica): Se del *cibo ha traboccato*, toglierlo subito. *Cibi traboccati e bruciati* si tolgono più facilmente posando uno straccio bagnato sulla placca di cottura raffreddata, lasciando ammorbidire la crosta per qualche minuto. Pulire *la placca di cottura con il tampone metallico* (che accompagna ogni cucina). Ungere regolarmente le placche di cottura in stato tiepido *con grasso speciale TIBA* per piastre. *Non mai adoperare grassi animali (p.e. strutto o burro)!* Non risparmiare sul grasso, specialmente quando la piastra è nuova. Per il resto, evitare di surriscaldare le placche di cottura o di bagnarle quando esse sono bollente (ad. es. con acqua fredda), per evitare che esse si incrinano.
- Se la Vostra cucina è dotata di una *lastra di copertura in acciaio inossidabile*, converrà di pulirla come segue: – Lavare con acqua con aggiunta di 2–3 cucchiaini di aceto. Sciacquare con acqua tiepida. Asciugare con straccio morbido e pulito. Anche i prodotti speciali per la cura di acciaio inossidabile fanno al caso.

Accessori forniti con la cucina

- *Spazzola per la pulizia* degli elementi della caldaia.
- *Leva comando per la griglia a scosse.*
- *Attizzatoio: Attenzione!* Se lo si utilizza per togliere le scorie, badare a non urtarlo troppo brutalmente contro la parete della caldaia per non danneggiare lo strato antiruggine.
- *Tampone metallico* per la pulizia delle piastre di cottura.
- *Grasso speciale* per piastre di cottura.
- *Istruzioni d'uso.*



Generalità

- Casi di malfunzionamento**
- *Surriscaldamento della caldaia:*
 - Controllare se la pompa di circolazione funziona.
 - *Aprire il mescolatore.*
 - *La caldaia non dà il rendimento necessario:*
 - *La griglia è intasata da ceneri.* Verificare se la griglia non è intasata da ceneri.
 - *Il tiraggio del camino è insufficiente* (depressione richiesta al camino per un pieno rendimento 1,5 c.d.a.):
La valvola del tiraggio è chiusa.
La presa d'aria è otturata.
I passaggi di fumo della cucina sono otturati. Togliere la placca di cottura e controllare. Per pulire, il coperchio del pozzetto fuliggine può essere tolto. Il forno non scalda abbastanza. Controllare i passaggi fumo sotto il forno. Sollevare leggermente la parte anteriore del forno ed estrarlo.
Il raccordo scarico fumo al camino non è stato eseguito in modo ermetico all'aria. Il camino stesso non è ermetico all'aria. Controllare il camino su tutta la lunghezza (anche altri focolari raccordati allo stesso camino possono causare dei difetti di ermeticità).
Il camino non è alto di 5 m al minimo, misurato a partire dallo scarico fumo.
 - *Tubi dello scambiatore di calore ricoperti di pece:*
 - La valvola dello scambiatore di calore viene aperta troppo presto.
Chiudere la valvola dello scambiatore durante i tempi di transizione, quando il rendimento della caldaia è sufficiente.

Généralités

- Pannes de fonctionnement**
- *Surchauffage de la chaudière:*
 - Contrôlez si la pompe est en marche.
 - Ouvrez le mélangeur.
 - *La chaudière ne donne pas le rendement attendu:*
La grille est bouchée: Secouez la grille et tisonnez ainsi le feu.
 - *La tirage de la cheminée est trop faible* (tirage nécessaire pour plein rendement, 1,5 mm WS):
Le volet d'aération est fermé.
L'entrée de l'air est obstruée.
Les passages de fumée de la cuisinière sont bouchés. Enlevez la plaque en fonte et contrôlez. Le couvercle de ramonage sous le robinet de vidange peut être ôté pour le nettoyage. Soulevez légèrement la partie avant du four à bois et extrayez-le. Puis contrôlez le passage de fumée.
Le manchon de fumée n'est pas raccordé à la cheminée de façon absolument étanche.
La cheminée elle-même n'est pas étanche. Contrôlez la cheminée sur toute sa longueur. (Tout autre appareil branché à la cheminée peut provoquer un défaut d'étanchéité.)
La longueur de la cheminée est de moins de 5 m à partir de la cuisinière.
 - *Les conduits du récupérateur de chaleur s'incrûstent de poix:*
 - Le volet du récupérateur de chaleur est ouvert trop tôt.
A l'entre-saison, lorsque le rendement de la chaudière est suffisant, le volet du récupérateur de chaleur doit être fermé.

Allgemeines

- Funktionsstörungen**
- *Kessel wird überhitzt:*
 - *Heizungspumpe läuft nicht.*
 - *Heizungsmischer ist zu.*
 - *Kessel bringt zu wenig Leistung:*
 - *Rost verstopft:* Feuer durch Rütteln des Rostes schüren.
 - *Kaminzug zu schwach* (für Nennleistung sind 1,5 mm WS erforderlich):
Luftklappe geschlossen.
Lufteintritt behindert.
Züge im Herd sind verstopft. Gusskochplatte entfernen und kontrollieren. Zum Reinigen kann der Russdeckel unter dem Entleerhahn weggenommen werden.
Der Holzbackofen kann durch leichtes Anheben vorne herausgenommen und die Züge unter dem Backofen kontrolliert werden.
Der Rauchstutzen ist nicht absolut gasdicht am Kamin abgedichtet.
Der Kamin selbst ist nicht dicht. Auch Geräte, welche am gleichen Kamin angeschlossen sind, können Verursacher von Undichtheiten sein. Kontrolle des Kamins von unten bis oben.
Die Kaminlänge ab Kochherdstutzen beträgt weniger als 5 m.
 - *Verpechte Wärmetauscherrohre:*
 - Die Wärmetauscherklappe wird zu früh geöffnet.
In der Übergangszeit, wenn die Leistung des Kessels genügt, die Wärmetauscherklappe schliessen.

Tiba AG
Hauptstrasse 147
CH-4416 Bubendorf
Tel. 061 935 17 10
Fax 061 931 11 61

Tiba.
www.tiba.ch
info@tiba.ch

Tiba SA
Rue des Tunnels 38
CH-2000 Neuchâtel
Tél. 032 737 74 74
Fax 032 737 74 80