



LIBRETTO D'USO E MANUTENZIONE
Termocucine e Termostufe

italiano

USER AND MAINTENANCE HANDBOOK
Thermocookers and Thermostoves

english

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG
Heizherde und Heizöfen

deutsch

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
Hydro-Cuisinières et Hydro-Poêles a bois

français



NORME DI SICUREZZA	4	SAFETY RULES	16
1. IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	4	1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE	16
1.1 TARGA D'IDENTIFICAZIONE	4	1.1 IDENTIFICATION PLATE	16
1.2 TABELLA DATI TECNICI	4	1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS	16
1.3 DESCRIZIONE TERMOCUCINE SERIE CLASSICHE	5	1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSICA THERMOCOOKER	17
1.4 DESCRIZIONE TERMOCUCINE SERIE ECO	5	1.4 DESCRIPTION OF THE ECO THERMOCOOKER	17
1.5 DESCRIZIONE TERMOSTUFE	5	1.5 DESCRIPTION OF THE THERMOSTOVE	17
2. INSTALLAZIONE	6	2. INSTALLATION	18
2.1 MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO	6	2.1 HANDLING AND INSTALLATION	18
2.2 DISTANZE DI SICUREZZA	6	2.2 SAFETY CLEARANCE	18
2.3 SERIE ECO: REGOLAZIONE DEL BLOCCAGGIO DELLA MANIGLIA DELLA PORTA FUOCO	7	2.3 ECO SERIES: ADJUSTING THE FIREDOOR LOCK	19
2.4 L'IMPIANTO FUMARIO	7	2.4 THE FLUE SYSTEM	19
CARATTERISTICHE DELLA CANNA FUMARIA	7	FLUE PIPE CHARACTERISTICS	19
DIMENSIONAMENTO DELLA CANNA FUMARIA	7	FLUE PIPE DIMENSIONS	19
IL RACCORDO ALLA CANNA FUMARIA	8	CONNECTION TO THE FLUE PIPE	20
2.5 COLLEGAMENTO IDRAULICO	8	2.5 HYDRAULIC CONNECTION	20
COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO A VASO CHIUSO	9	CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM	21
COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO A VASO APERTO	10	CONNECTION TO AN OPEN-CUP SYSTEM	22
3. ISTRUZIONI D'USO	11	3. INSTRUCTIONS ON USE	23
IL COMBUSTIBILE	11	FUEL	23
PRIMA ACCENSIONE	11	INITIAL USE	23
3.1 NORME D'USO	11	3.1 OPERATING INSTRUCTIONS	23
AVVIAMENTO	11	INITIAL START-UP	23
FUNZIONAMENTO	12	OPERATING INSTRUCTIONS	24
VELOCITÀ DELLA COMBUSTIONE	12	COMBUSTION SPEED	24
3.2 USO DEL FORNO	12	3.2 USING THE OVEN	24
3.3 CONSIGLI UTILI	12	3.3 USEFUL NOTES	24
3.4 COSA FARE SE...	13	3.4 TROUBLESHOOTING	25
4. MANUTENZIONE	14	4. MAINTENANCE	26
4.1 PULIZIA ORDINARIA E CONTROLLI PERIODICI	14	4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS	26
4.2 MANUTENZIONE DELLA PIASTRA RADIANTE	14	4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE	26
4.3 PIANO E ALTRE PARTI ESTERNE	14	4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS	27
5. GARANZIA	15	5. GUARANTEE	27

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	28	NORMES DE SÉCURITÉ	40
1. KENNZEICHNUNG DES GERÄTS	28	1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	40
1.1 TYPENSCHILD	28	1.1 PLAQUE D'IDENTIFICATION	40
1.2 TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN	28	1.2 TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	40
1.3 BESCHREIBUNG KLASSISCH HEIZHERDE	29	1.3 DESCRIPTION DES HYDRO-CUISINIÈRES SÉRIE «CLASSICA»	41
1.4 BESCHREIBUNG ECO HEIZHERDE	29	1.4 DESCRIPTION DES HYDRO-CUISINIÈRES SÉRIE «ECO»	41
1.5 BESCHREIBUNG HEIZÖFEN	29	1.5 DESCRIZIONE TERMOSTUFE	41
2. INSTALLATION	30	2. INSTALLATION	42
2.1 ALLGEMEINE HINWEISE UND AUFSTELLUNG	30	2.1 MANUTENTION ET POSITIONNEMENT	42
2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE	30	2.2 DISTANCES DE SECURITE	42
2.3 ECO: REGELUNG DER VERRIEGELUNG DER KLINKE DER FEUERRAUMTÜR	31	2.3 SÉRIE « ECO »: REGLAGE DU BLOCAGE DE LA POIGNEE DE LA PORTE-FEU	43
2.4 SCHORNSTEINANLAGE	31	2.4 LE SYSTEME DE SORTIE DES FUMÉES	43
EIGENSCHAFTEN DES SCHORNSTEINS	31	CARACTÉRISTIQUES DU CONDUIT DE FUMÉES	43
DIMENSIONIERUNG DES SCHORNSTEINS	31	DIMENSIONNEMENT DU CONDUIT DE FUMÉES	43
DER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN	32	LE RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉES	44
2.5 HYDRAULISCHE VERBINDUNG	32	2.5 RACCORD HYDRAULIQUE	44
ANSCHLUSS AN EINE ANLAGE MIT OFFENEM GEFÄSS	33	INSTALLATION À CIRCUIT FERMÉ	45
ANSCHLUSS AN EINE ANLAGE MIT OFFENEM GEFÄSS	34	INSTALLATION À VASE OUVERT	46
3. GEBRAUCHSANWEISUNG	35	3. MODE D'EMPLOI	47
DER BRENNSTOFF	35	LE COMBUSTIBLE	47
ERSTMALIGES ANZÜNDEN	35	PREMIER ALLUMAGE	47
3.1 GEBRAUCHSANWEISUNG	35	3.1 NORMES D'EMPLOI	47
ANZÜNDEN	35	ALLUMAGE	47
FUNKTIONSWEISE DES HEIZHERDEES	36	FONCTIONNEMENT	48
VERBRENNUNGSGESCHWINDIGKEIT		VITESSE DE LA COMBUSTION	48
3.2 GEBRAUCH DES BACKOFENS	36	3.2 UTILISATION DU FOUR	48
3.3 TIPPS	36	3.3 CONSEILS UTILES	48
3.4 WAS TUN, WENN ...	37	3.4 QUE FAIRE SI.....	49
4. WARTUNG	38	4. MAINTENANCE	50
4.1 ORDENTLICHE REINIGUNG UND REGELMÄSSIGE KONTROLLEN	38	4.1 NETTOYAGE GÉNÉRAL ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES	50
4.2 WARTUNG DER STRAHLPLATTE	38	4.2 MAINTENANCE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE	50
4.3 RAHMEN UND SONSTIGE ÄUSSERE TEILE	39	4.3 CHÂSSIS ET AUTRES PARTIES EXTÉRIEURES	51
5. GARANTIE	39	5. GARANTIE	51

NORME DI SICUREZZA



LE NORME E/O ISTRUZIONI CONTRASSEGNAE CON QUESTO SIMBOLO RIGUARDANO LA SICUREZZA!

L'utilizzo dell'apparecchio a legna può comportare dei pericoli che vanno prevenuti osservando le seguenti regole e precauzioni:

- l'apparecchio va installato rispettando le regole descritte alla sezione 2 del presente libretto d'uso;
- l'installazione deve rispettare tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme nazionali ed europee;
- eseguire il collegamento al camino solo dopo essersi accertati della sua idoneità;
- è severamente vietato usare prodotti chimici per la sua accensione quali alcool, petrolio, benzina, ecc.;
- **non effettuare cariche esagerate di combustibile; oltre ad emettere un'esuberante quantità di calore, l'apparecchio sarà soggetto ad un surriscaldamento che potrebbe provocare un suo danneggiamento;**
- la piastra radiante raggiunge temperature elevate, circa 400 °C; prestare attenzione ed evitare di toccarla senza una protezione adeguata, così le altre parti, quali gli sportelli del fuoco e del forno e i relativi pomelli, i vetri, il tubo di uscita dei fumi;
- sull'apparecchio e nelle immediate vicinanze non vanno mai posizionati flaconi in plastica e bombolette spray (pericolo di incendio ed esplosione);
- i bambini vanno istruiti per tempo su questi inconvenienti e vanno tenuti lontani dalla cucina quando è accesa;
- in corrispondenza della bocca di carico predisporre sul pavimento, specie se in linoleum o legno, una protezione in lamiera;
- bruciare solo combustibili naturali, come: legna, tronchetti di legno pressato e mattonelle di lignite;
- non bruciare assolutamente materie plastiche, materiali di legno trattato (ad es. pannelli in truciolare) o prodotti tessili;
- eseguire regolarmente la pulizia del camino.

1. IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

1.1 TARGA D'IDENTIFICAZIONE

Sul fianco destro del cassone della legna è stata applicata la targhetta d'identificazione che riporta il modello e il numero di matricola. Per i modelli senza cassetto della legna la targhetta è posta sulla schiena.

1.2 TABELLA DATI TECNICI

TERMOCUCINE						
CARATTERISTICHE TECNICHE	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
Dimensioni esterne: LxPxH	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90x60x86	110x60x86
Piastra di cottura: LxP	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Contenuto caldaia	lt	20	20	20	20	39
Peso netto/con imballo	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Depressione camino necessaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Potenza calorifica nominale (max)	kW	14 (22)	12,7 (20)	12,7 (20)	12,7 (20)	16,5 (25)
Potenza calorifica all'acqua (max)	kW	10,5 (18)	4,6 (14)	4,6 (14)	4,6 (14)	8,8 (15)
Co al 13% O ₂	%	0,21	0,09	0,09	0,09	0,09
Temperatura gas di scarico	°C	254	228	228	228	230
Flusso gas di scarico	g/s	20,5	9,9	9,9	9,9	11,0
Rendimento	%	70	85,4	85,4	85,4	85

RACCORDO

Superiore	Ø 130 mm
Posteriore	Ø 130 mm
Laterale	Ø 130 mm

TERMOSTUFE					
CARATTERISTICHE TECNICHE	um	SK60	ZK60	SK60F	ZK60F
Dimensioni esterne: LxPxH	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Contenuto caldaia	lt	26,5	26,5	26,5	26,5
Peso netto	kg	260/280	260/280	320/340	320/340
Depressione camino necessaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potenza calorifica nominale (max)	kW	13,9 (24,5)	13,9 (24,5)	17,1 (26,5)	17,1 (26,5)
Potenza calorifica all'acqua (max)	kW	12,5 (20,5)	12,5 (20,5)	13,4 (20,5)	13,4 (20,5)
CO al 13% O ₂	%	0,06	0,06	0,06	0,06
Temperatura gas di scarico	°C	205	205	210	210
Flusso gas di scarico	g/s	12,9	12,9	15,2	15,2
Rendimento	%	85	85	85	85

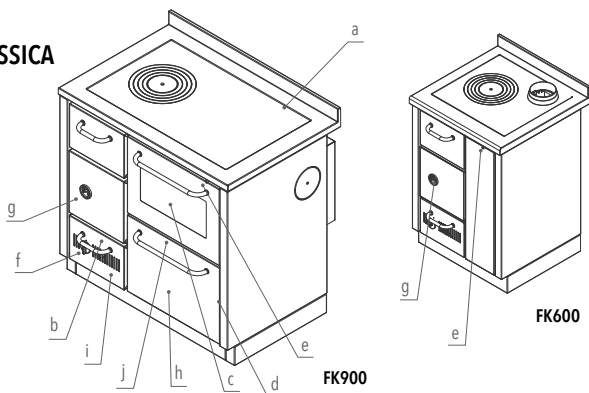
RACCORDO

Superiore	Ø 150 mm
-----------	----------

Diametro interno camino di prova: D = 150 mm

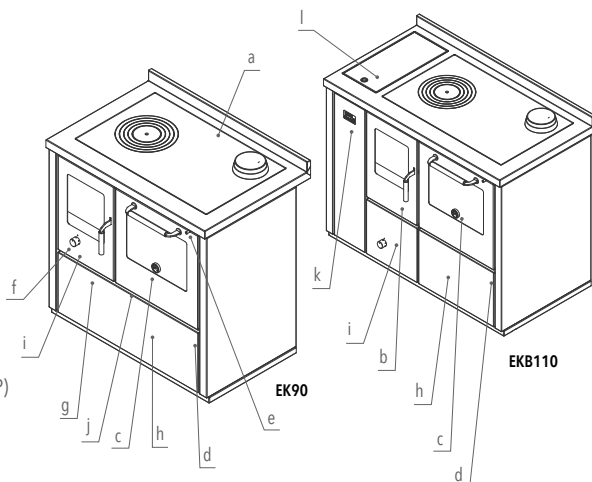
1.3 DESCRIZIONE TERMOCUCINE SERIE CLASSICA

- a. Piastra di cottura in ghisa radiante
- b. Griglia focolare regolabile in altezza (escluso FKA900 e FKA110P)
- c. Forno con termometro
- d. Interruttore luce forno
- e. Starter per l'avviamento della cucina a freddo
- f. Regolazione termostatica dell'aria primaria
- g. Termometro temperatura acqua in caldaia
- h. Cassone porta legna
- i. Cassetto cenere
- J. Accesso pulizia giro fumi



1.4 DESCRIZIONE TERMOCUCINE SERIE ECO

- a. Piastra di cottura in ghisa radiante
- b. Griglia focolare regolabile in altezza (mod.EKB110)
- c. Forno con termometro
- d. Interruttore luce forno
- e. Starter per l'avviamento della cucina a freddo
- f. Regolazione termostatica dell'aria primaria
- g. Termometro temperatura acqua in caldaia
- h. Cassone porta legna
- i. Cassetto cenere
- J. Acceso pulizia giro fumi
- k. Centralina di controllo (mod.EKB110)
- l. Vaso aperto integrato (mod.EKB110)



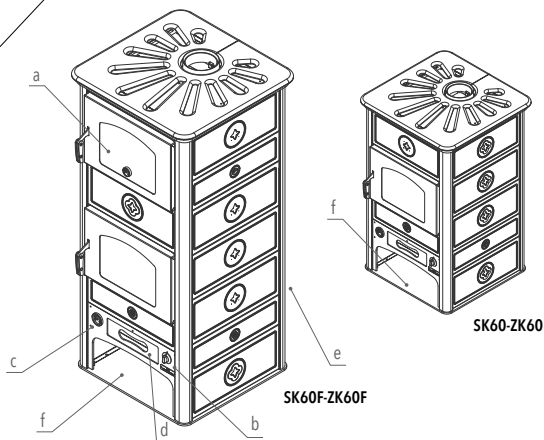
ACCESSORI IN DOTAZIONE

Alla cucina sono in dotazione i seguenti accessori:

- raschietto per pulizia giro fumi (escluso mod. FK600 e FK80P)
- attrezzo per la movimentazione dei cerchi
- spazzola in acciaio
- griglia e teglia forno
- guanto da forno
- manovella alza griglia (mod. FK600, FK900 e EKB110)

1.5 DESCRIZIONE TERMOSTUFE

- a. Forno con termometro
- b. Regolazione termostatica dell'aria primaria
- c. Termometro temperatura acqua in caldaia
- d. Cassetto cenere
- e. Termostato con contatti predisposti per comando apparecchiatura esterna (pompa di ricircolo, etc.); contatti NA - NC.
- f. Vano porta legna



ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Griglia e teglia forno
- Guanto da forno

Per le **quote degli allacciamenti** richiedere la scheda tecnica al rivenditore, scaricabile anche dal nostro sito internet.

2. INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: il non rispetto di tali indicazioni rende nulla la garanzia.

2.1 MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO

Eseguire il collegamento al camino solo dopo essersi accertati della sua idoneità, come descritto alla sezione 2.4.

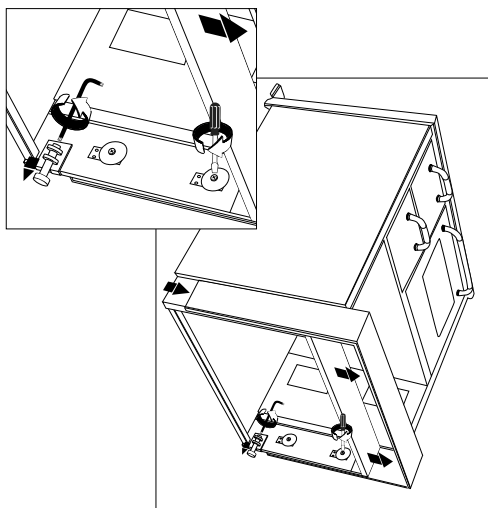
ATTENZIONE: non sollevare la cucina prendendola per il corrimano.

AVVERTENZE:

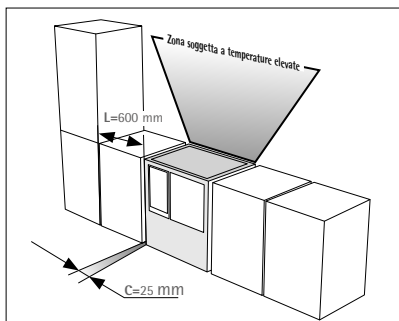
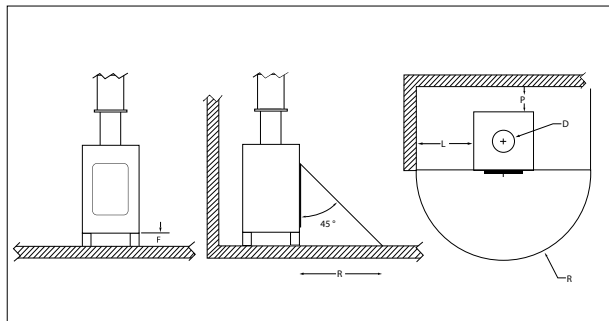
- l'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito, dovranno essere prese misure appropriate (es. piastra di distribuzione di carico);
- l'installazione dell'apparecchio deve garantire facile accesso per la pulizia dell'apparecchio stesso, dei condotti dei gas di scarico e della canna fumaria;
- l'apparecchio non è idoneo per l'installazione su canna fumaria condivisa;
- i dispositivi di estrazione d'aria non devono essere usati nella stessa stanza dell'apparecchio, a meno che non sia prevista un'adeguata alimentazione di aria di ventilazione;
- collocare l'apparecchio in un locale di dimensioni adeguate alla sua potenzialità, e sufficientemente areato (finestra o specifica presa d'aria).

PRODOTTI SERIE CLASSICA

Systemare la cucina sul pavimento, estrarre il cassetto legna, togliere le 4 viti che trattengono il coprizoccolo (2 su ogni lato), sfilare il coprizoccolo, posizionare la cucina ed eseguire l'allacciamento al camino, livellare la cucina regolando i piedini alla base mediante chiave a brugola da 4.



2.2 DISTANZE DI SICUREZZA DA MATERIALE INFIAMMABILE



Da parete laterale	L	600 mm
Da parete posteriore	P	200 mm + piastra in acciaio riflettente da 20/10
	P	0 mm + 80 mm pannello ignifugo in calcio silicato
Da pavimento	F	0mm
Anteriore	R	> 800 mm
Distanza min. in aria da mobile a incasso infiammabile	C	20 mm

Nel caso la cucina venga inserita a fianco di altri mobili, prevedere almeno 2 mm di distanza per parte, in quanto con il calore le dimensioni del piano della cucina possono aumentare per effetto della dilatazione.

Per l'incasso tra i mobili si consiglia di utilizzare apposita aletta distanziale areata e se necessario il profilo in inox per il piano.

2.3 SERIE ECO: REGOLAZIONE DEL BLOCCAGGIO DELLA MANIGLIA DELLA PORTA FUOCO

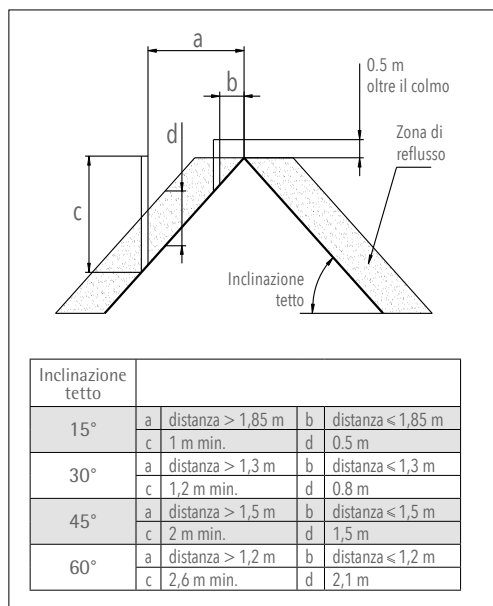
- mediante un cacciavite con impronta a croce allentare la vite superiore ed inferiore;
- mediante una chiave a brugola esagonale da 3:
 - avvitare per ridurre il gioco della chiusura;
 - svitare per aumentare il gioco della chiusura;
- fissare le due viti precedentemente allentate.

2.4 L'IMPIANTO FUMARIO

CARATTERISTICHE DELLA CANNA FUMARIA

Uno degli elementi più importanti per il corretto funzionamento dell'apparecchio è l'idoneità del camino. Far controllare l'impianto fumario da un tecnico preparato (fumista) prima dell'installazione dell'apparecchio e periodicamente almeno una volta ogni anno.

La canna fumaria deve essere realizzata nel rispetto delle norme vigenti e mantenuta in perfetta efficienza. Si ricordano alcune caratteristiche fondamentali della canna fumaria che, se non rispettate, potranno diminuire il rendimento dell'apparecchio e creare problemi alla combustione:



- l'altezza non deve essere mai inferiore ai 4/5 metri lineari, misurati dal raccordo della cucina alla base del comignolo; più l'altezza aumenta, minore potrà essere la sezione;
- dovrà essere ben isolata e a perfetta tenuta; controllare la

chiusura delle portine di ispezione e l'assenza di fessurazioni su tutto il suo sviluppo;

- pareti interne lisce e sezione costante per tutta la sua lunghezza;
- il camino deve essere realizzato il più possibile verticale ed avere un comignolo adatto a sporgere adeguatamente dalla falda del tetto in relazione alla sua pendenza e alla sua posizione, come evidenziato negli schemi ed esempi successivi;
- il comignolo dovrà avere una sezione di uscita doppia di quella della canna fumaria.

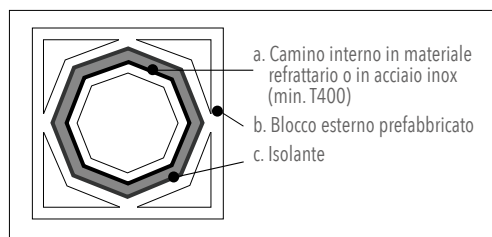
DIMENSIONAMENTO DELLA CANNA FUMARIA

Indicazioni di massima per il dimensionamento della canna fumaria in funzione dell'altezza:

CANNA FUMARIA [H]	TERMOCUCINE	TERMOSTUFE
< 4 m	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
4 m < 6 m	Ø 160 mm	Ø 200 mm
> 6 m	Ø 150 mm	Ø 180 mm

Nel caso non fosse possibile rispettare quanto previsto interpellare un tecnico fumista.

SEZIONE: la sezione di una canna fumaria dipende dall'altezza del camino e dalla potenza termica dell'apparecchio installato. Per ottenere le migliori prestazioni dalle nostre cucine si consigliano canne fumarie di forma circolare, con pareti interne lisce e di sezione costante per tutta la lunghezza.



ISOLAMENTO: il tiraggio di un camino dipende anche dalla differenza di temperatura dei fumi caldi con l'aria esterna. È importantissimo isolare la canna fumaria per limitare l'assorbimento di calore dalle pareti, evitando così fenomeni di condensa con formazione di depositi catramosi. Usare solo materiali adatti, resistenti alla temperatura ed alle corrosioni, e comunque corrispondenti a tutte le norme di costruzione e di prevenzione contro gli incendi. Non sono idonee canne fumarie in tubo metallico semplice o flessibile, in tubo di cemento per sfati, ecc.

DEPRESSIONE: la depressione (tiraggio) ottimale necessaria è di 0,12 mbar.

Con valori inferiori il fuoco sarà troppo lento con formazione di depositi carboniosi ed eccessiva produzione di fumo.

Con valori superiori si avrà una combustione troppo veloce, **con scarsa trasmissione del calore alla caldaia, alla piastra di cottura e al forno**, e l'impossibilità di ottenere grandi autonomie di esercizio.

IL RACCORDO ALLA CANNA FUMARIA

Con la cucina viene fornito il raccordo corrispondente all'uscita fumi specificata al momento dell'ordine:

TERMOCUCINE		
Superiore	Fisso in ghisa	Ø 130 mm
Posteriore	Fisso in ghisa	Ø 130 mm
Laterale	Telescopico in acciaio	Ø 130 mm

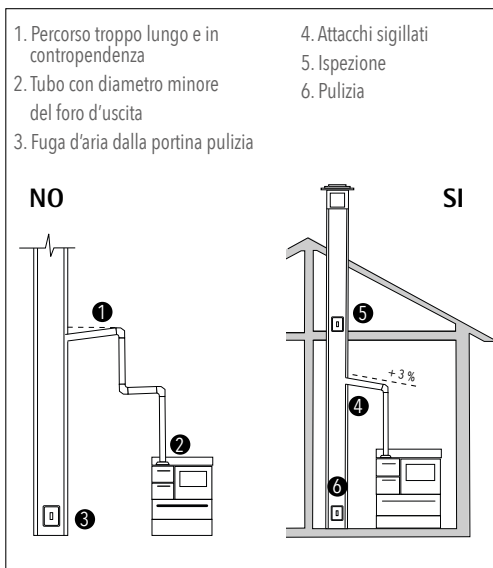
TERMOSTUFE		
Superiore	Fisso in acciaio	Ø 150 mm



OGNI CUCINA DEVE POSSEDERE LA SUA CANNA FUMARIA; NON USARE MAI LO STESSO CAMINO PER PIÙ APPARECCHIATURE.



IL COLLEGAMENTO DELLA CUCINA AL CAMINO DEVE ESSERE ESEGUITO EVITANDO AL MASSIMO LE CURVE, LE DEVIAZIONI, LE PENDENZE VERSO IL BASSO E I TRATTI ORIZZONTALI.

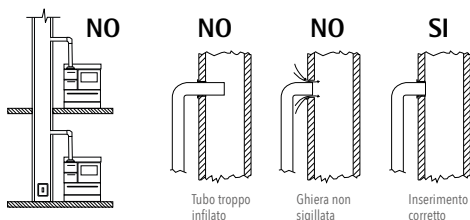


1. Percorso troppo lungo e in contropendenza
2. Tubo con diametro minore del foro d'uscita
3. Fuga d'aria dalla portina pulizia

4. Attacchi sigillati
5. Ispezione
6. Pulizia

I tubi di collegamento devono essere perfettamente sigillati fra loro e nei collegamenti con la cucina e la canna fumaria, facendo quindi attenzione alle seguenti precauzioni:

- presenza di un rosone di accoppiamento, per evitare infiltrazioni d'aria nel camino;
- la sezione del tubo terminale non deve essere minorata;
- il terminale non deve penetrare nella canna oltre lo spessore della parete del camino.



2.5 COLLEGAMENTO IDRAULICO ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

L'installazione dell'apparecchio **deve rispettare le norme previste per le caldaie a combustibili solidi ed essere eseguita da un installatore idraulico qualificato.**

Le termocucine e le termostufe sono dotate di caldaia per sfruttare il calore prodotto mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione di acqua calda. Di norma l'impianto va progettato secondo la normativa UNI 10412-2 da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato da parte di personale specializzato secondo le leggi in vigore e secondo la normativa UNI 10683.

L'apparecchio è dotato di tutte le predisposizioni necessarie per una corretta installazione, ogni componente esterno (come pompe, valvole, termostati, manometri, sistemi di allarme acustico e vaso di espansione) deve invece essere acquisito da parti terze secondo le indicazioni specifiche del progettista o dell'installatore.

Prima della messa in funzione è **obbligatorio** effettuare i collegamenti all'impianto di riscaldamento. L'utilizzazione con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa.

In ogni caso è necessario collegare all'impianto il connettore di andata, il connettore di ritorno e il connettore di scarico (necessario per svuotare la caldaia in caso di manutenzione). Gli altri connettori in funzione del tipo di impianto che si va a realizzare potrebbero non essere necessari e quindi in questi casi si **devono**appare.

La ditta DeManincor non risponde di eventuali danni a cose o persone in caso di impianto non eseguito a regola d'arte o non rispondente alle normative vigenti.

RACCOMANDAZIONI

- la progettazione nel dettaglio dell'impianto deve essere affidata ad un termotecnico.
- è consigliabile applicare schemi semplici e di provata efficacia e dotare il sistema di elementi utili a verificarne il buon funzionamento: sonde di temperatura, valvole miscelatrici, termometri, ecc.;
- il circuito di distribuzione del calore: termosifoni o pannelli radianti a pavimento, deve essere concepito in modo da evitare che il ritorno entri direttamente nella caldaia;
- **prevedere un adeguato circuito anticondensa** o ritorno tiepido: la temperatura di mandata dell'acqua di caldaia dovrebbe essere mantenuta a circa 70/80 °C **con un ritorno non inferiore a 55°C**;
- si consiglia l'adozione di un accumulatore di calore per aumentare l'autonomia tra una carica e la successiva e per assorbire i picchi di energia;
- ad intervalli regolari, è opportuno pulire la camera di combustione e gli scambiatori di calore, all'interno della caldaia, per mantenere un buon rendimento.

TIPI DI INSTALLAZIONE

La normativa tecnica UNI 10412-2 ha introdotto la possibilità di installare gli apparecchi di riscaldamento a combustibile solido abbinati a impianti con vaso di espansione chiuso, purché dotati di sistema di scarico termico con scambiatore di emergenza all'interno della caldaia.

Termocucine e termostufe possono essere dotate di tutte le predisposizioni per realizzare lo scarico termico. Questi apparecchi possono tuttavia essere installati con impianto a vaso aperto.

SICUREZZA

In tutte le caldaie a combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere la combustione immediatamente come avviene per le caldaie a combustibile liquido o gassoso, in caso di necessità. Perciò è obbligatorio smaltire sempre il calore prodotto anche nel caso in cui l'impianto di riscaldamento non lo richieda e anche in mancanza di alimentazione elettrica. In caso contrario l'acqua nella caldaia potrebbe andare in ebollizione senza possibilità di sfogo, con grave pericolo di esplosione della caldaia e rischio per l'incolumità fisica delle persone presenti nelle vicinanze. Per questo si raccomanda di seguire scrupolosamente quanto previsto dalla normativa UNI 10412-2 nei vari casi e si consiglia di inserire sempre nell'impianto anche un bollitore in grado di accumulare il calore prodotto in eccesso sotto forma di acqua calda sanitaria.

Di seguito vengono riportati, solo a titolo di esempio, alcuni schemi di installazione; la disposizione dell'impianto può variare a seconda delle caratteristiche dell'abitazione e delle necessità dell'utente. Si raccomanda che la progettazione nel dettaglio dell'impianto sia affidata ad un termotecnico.

COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO

A VASO CHIUSO

Secondo la norma UNI 10412/2 (marzo 2009) è possibile installare un apparecchio a combustibile solido in un impianto di riscaldamento con vaso di espansione chiuso purché l'apparecchio sia dotato di un sistema di scarico termico che preveda la presenza di un circuito supplementare all'interno della caldaia (serpentina).

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia.

La realizzazione dell'impianto di scarico termico è a cura e sotto la responsabilità dell'installatore.

Tutti i componenti dell'impianto di scarico termico esterni all'apparecchio devono essere acquistati da parti terze secondo le indicazioni del progettista o dell'installatore.

Per realizzare questo impianto è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, la sonda di comando della valvola di scarico termico deve essere inserita nell'apposito pozzetto predisposto. L'impianto per essere efficace deve funzionare anche in mancanza di alimentazione elettrica. I dispositivi di sicurezza devono essere accessibili anche dopo il montaggio per la manutenzione e la verifica funzionale. Deve essere eseguito il controllo del funzionamento ad intervalli regolari. Si consiglia almeno una volta all'anno. Il circuito di scarico termico non deve essere utilizzato per la produzione di acqua calda ad uso domestico.

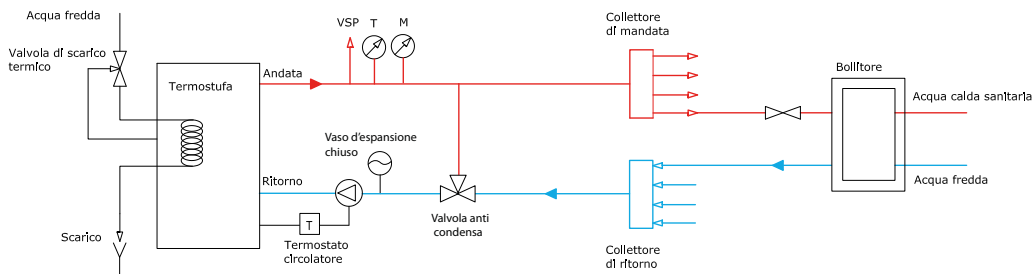
Le termostufe e le termocucine **FKA900** e **EK90** sono già predisposte per l'installazione a vaso chiuso essendo sempre dotate di scambiatore con serpentina incorporata.

Per i modelli **FK600** e **FK900** sarà invece necessario specificarlo al momento dell'ordine perché vengano dotate di scambiatore con serpentina incorporata.

Il modello **EKB110** essendo dotato di vaso aperto integrato non necessita di ulteriori sistemi di sicurezza.

COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO A VASO CHIUSO

VSP= Valvola di sovrappressione T= Termometro M= Manometro



COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO A VASO APERTO

Nel caso non sia previsto l'utilizzo del circuito di scarico termico come sistema di sicurezza:

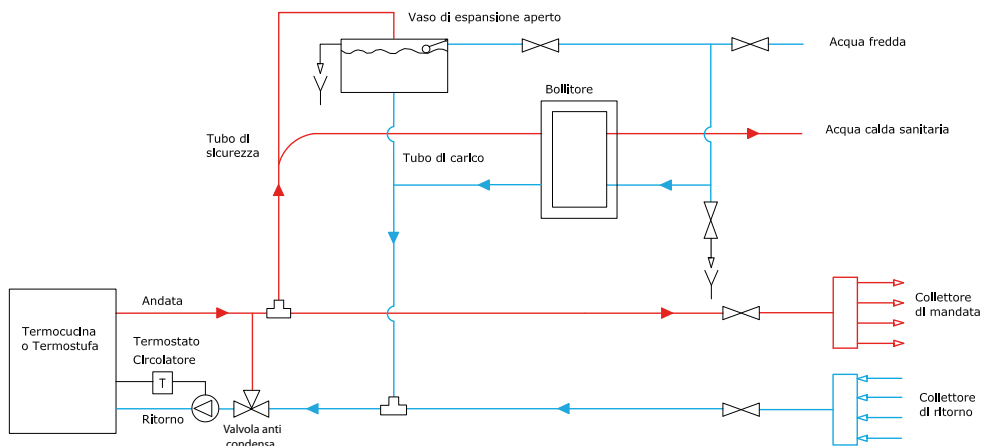


L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO AD UN CIRCUITO IDRAULICO APERTO

per avere una protezione contro gli eccessi di calore nel caso di guasto della pompa di circolazione o di blocco per mancanza di corrente elettrica.

Per ridurre la condensazione sulle pareti della camera di combustione dell'apparecchio è necessario mantenere la temperatura dell'acqua di ritorno sopra il minimo di 55°C.

In caso di montaggio di un termostato di comando della pompa di ricircolo, impostare il valore di intervento a 65°C.



3. ISTRUZIONI D'USO

AVVERTENZE INIZIALI:

- non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito;
- non utilizzare combustibili diversi da quelli raccomandati.
- non bruciare assolutamente materie plastiche, materiali di legno trattato (ad esempio pannelli in truciolare) o prodotti tessili;
- non utilizzare combustibili liquidi;
- l'apparecchio, specialmente le superfici esterne, quando è in funzione raggiunge temperature elevate al tatto; manovrare con cautela per evitare scottature;
- sull'apparecchio o nelle immediate vicinanze non vanno mai posizionati flaconi in plastica e bombolette spray (pericolo di incendio ed esplosione);
- i bambini vanno istruiti per tempo su questi inconvenienti e vanno tenuti lontani dalla cucina quando è accesa;
- non effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio;
- non effettuare cariche esagerate di combustibile; oltre ad emettere un'esuberante quantità di calore, l'apparecchio sarà soggetto ad un surriscaldamento che potrebbe provocare un suo danneggiamento;
- utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dal costruttore.

COSA FARE IN CASO D'INCENDIO DEL CAMINO



L'impiego di combustibile umido e inadeguato, o il funzionamento della cucina ad un regime troppo basso, possono provocare nella canna fumaria depositi di sostanze facilmente infiammabili come catrame e fuliggine. **A lungo termine questo potrebbe favorire lo sviluppo di un incendio nella canna fumaria!**

Se ciò dovesse succedere:

- **chiudete tutte le prese di alimentazione d'aria primaria e secondaria;**
- **fate sgomberare l'appartamento o la casa;**
- **chiamate i Vigili del Fuoco al numero 115.**

IL COMBUSTIBILE

L'apparecchio è progettato per l'utilizzo di combustibili solidi: legna, tronchetti di legna pressati e mattonelle di lignite. È consigliabile utilizzare ceppi di legna a pezzatura non troppo grossa stagionati almeno due anni in luogo ventilato e coperto. La loro dimensione ideale è di 6-10 cm di diametro e 25-30 cm di lunghezza.

Si consiglia di portare in casa la legna qualche giorno prima per far sì che il calore della casa la asciughi più in fretta.

PRIMA ACCENSIONE

Far controllare l'impianto fumario da un tecnico preparato (fumista) prima dell'installazione dell'apparecchio e periodicamente almeno una volta ogni anno.



CONTROLLARE LA POSIZIONARE CORRETTA DELLA GRIGLIA NEL FOCOLARE: LA PARTE STRETTA DELLE FERITOIE DEVE ESSERE RIVOLTA VERSO L'ALTO.

3.1 NORME D'USO

ATTENZIONE: durante la prima accensione è normale che si generi della condensa dovuta all'umidità contenuta nei materiali refrattari. È necessario procedere con un fuoco leggero e lasciare accostate le porte di caricamento e del vano cenere per alcune ore per facilitare l'evaporazione.

Se la condensazione persiste le cause possono essere:

- l'uso di legna bagnata o molto umida e non stagionata
- difetti del camino che fanno raffreddare i fumi condensandone i vapori; bisogna accertare tali difetti ed eliminarli
- **temperatura dell'acqua di ritorno, inferiore a 55°C., a causa di un fuoco troppo basso o perché il sistema assorbe troppo calore: predisporre circuito anticondensa.**

IMPORTANTE:



UNA CONDENSAZIONE CONTINUA RIDUCE IL RENDIMENTO DELLA STUFA E LA DURATA DELLO SCAMBIATORE DI CALORE RENDENDO NON VALIDA LA GARANZIA.



L'ACCENSIONE DEL FUOCO CON CIRCUITO E CALDAIA PRIVI DI ACQUA È CAUSA DI GRAVI ED IRREPARABILI DANNI ALL'APPARECCHIO.

AVVIAMENTO

Dopo aver caricato il focolare con combustibile minuto e asciutto di pronta accensione, procedere nel modo seguente:

- (termocucine) alzare la griglia nella posizione più alta manovrando l'apposita manovella;
- (termocucine) tirare lo starter, per mettere in comunicazione diretta i fumi con la canna fumaria;
- aprire tutta l'aria primaria, ruotando il comando in senso antiorario;
- accendere il fuoco;
- **ATTENZIONE:** (modelli con focolare a vista) **per evitare che il vetro si sporchi** lasciare la porta accostata con la maniglia in posizione di chiusura ed attendere una decina di minuti affinché il vetro si riscaldi onde evitare condensazioni interne dovute alla differenza di temperatura tra la fiamma e la superficie interna del vetro;
- quando il combustibile è ben acceso e il camino si è riscaldato a sufficienza (questo periodo può durare anche più di 30 minuti), chiudere lo starter ed iniziare ad alimentare con la legna.

In certe situazioni, come la prima accensione della giornata o difficoltà di tiraggio del camino a causa di condizioni atmosferiche perturbate, può essere utile lasciare aperta la porta del cassetto della cenere.



NON USARE ALCOOL O ALTRO COMBUSTIBILE PER FAVORIRE O ACCELERARE L'AVVIAMENTO.

FUNZIONAMENTO



DOPO L'ACCENSIONE, LA FASE PIÙ CRITICA PER LA GENERAZIONE DEL TIRAGGIO DEL CAMINO, OCCORRE SEGUIRE PASSO PASSO IL COMPORTAMENTO DEL FUOCO.

Può succedere che l'accensione della legna non si verifichi e che il primo fuoco, dopo pochi minuti, si spenga. Ciò capita perché la canna fumaria è fredda e non c'è abbastanza tiraggio. Ripetere l'operazione inserendo materiale di facile combustione: ramaglia secca, piccoli arbusti, pigne e carta di giornale vanno molto bene in questa prima fase di accensione.

Quando la legna ha preso fuoco si regola l'aria primaria ruotando il pomello, in modo che i ceppi brucino bene a fiamma alta. Bisogna comunque evitare un tiraggio troppo forte, ma anche una combustione troppo lenta che porterebbe a depositi di fuliggine all'interno della stufa.

Avere cura di mantenere sempre un buon letto di brace ardente sul fondo della camera di combustione, che permette di mantenere la temperatura necessaria alla ignizione e alla corretta combustione. Disporre sempre i ciocchi in modo da lasciare aria tra l'uno e l'altro, per una corretta ossigenazione. La maggior parte del calore viene fornito dalla combustione dei gas, se la fiamma scompare completamente si producono fumi incombusti che sprecano energia e inquinano.

VELOCITÀ DELLA COMBUSTIONE

A seconda delle necessità, cottura o riscaldamento, si può aumentare o diminuire la velocità della combustione intervenendo sui dispositivi di comando dell'aria e della griglia:

- **Combustione lenta:** comando aria primaria chiuso (ruotando in senso orario)
- **Combustione veloce:** comando aria primaria aperto (ruotando in senso antiorario)
- **Periodo estivo:** (solo termocucine) nel caso di minor calore richiesto, solo cottura e produzione di acqua calda, è utile sollevare la griglia fuoco nella posizione più alta, riducendo così la camera di combustione e ottenendo la massima economia di combustibile.



EVITARE DI SOVRACCARICARE L'APPARECCHIO.

Un fuoco relativamente piccolo e ben ossigenato brucia meglio e produce più calore di una grande quantità di legna che intasa il focolare

IMPORTANTE: durante la combustione veloce non alimentare con più di 3 kg di legna in continuo. Con una carica maggiore deve essere ridotta proporzionalmente la velocità di combustione agendo sulla regolazione dell'aria. Alimentare con più combustibile senza modificare la velocità di combustione produce una potenza termica superiore alla capacità di scambio cucina - ambiente. Questo oltre ad essere uno spreco di combustibile può danneggiare e deformare l'apparecchio.

La carica ideale per una combustione efficiente e pulita è di 3-4 kg/ora di legna per le termocucine e di 5-6 kg/ora per le termostufe. L'impiego di cariche maggiori deve andare a esclusivo vantaggio dell'autonomia.

Un eccessivo residuo di ceneri, indicano una cattiva combustione. Fumi trasparenti in uscita dal comignolo indicano una combustione pulita, mentre fumi opachi o scuri segnalano un eccesso di incombusti.

ATTENZIONE: Gli shock termici generati dagli aumenti repentini di temperatura possono generare delle fessurazioni nei mattoni refrattari. Tali fessurazioni non compromettono in alcun modo la struttura e la resistenza dei mattoni o della cucina.

A combustione completata, chiudere tutti i controlli dell'aria per evitare che il caldo immagazzinato nella stufa fuoriesca con il flusso d'aria del camino.

Mancanza di tiraggio. Per diversi motivi può formarsi nella canna fumaria una colonna d'aria fredda. Le cause possono essere la bassa pressione atmosferica, l'umidità, il vento forte o una depressione in casa (per esempio l'accensione dell'aspiratore della cappa cucina).

Se c'è bassa pressione atmosferica o se piove, il tiraggio non è altrettanto buono come in caso di bel tempo o durante gli inverni freddi e secchi. Se la stufa resta inutilizzata per tanto tempo, nella canna fumaria si forma facilmente umidità. Bisogna allora tenere leggermente aperti gli sportelli della stufa per far circolare aria nella canna fumaria.

3.2 USO DEL FORNO

Per cucinare, il forno deve essere sempre preriscaldato. Caricare nella camera di combustione una adeguata quantità di combustibile, aprire la leva dell'aria primaria fino ad ottenere la temperatura desiderata. Per mantenere la temperatura costante alimentare la cucina con legna sottile, circa 3 cm di diametro, uno o due pezzi ogni 10 minuti.

3.3 CONSIGLI UTILI

PIASTRA RADIANTE

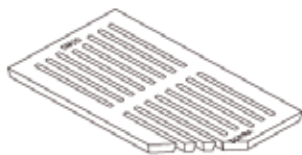
La piastra radiante in ghisa non deve mai essere portata a temperatura di incandescenza.

Usare sempre recipienti con fondo pesante e piano (per la manutenzione vedi capitolo 4.2)

GRIGLIA FOCOLARE

Smuovendo con l'attizzatoio le braci nella camera di combustione presenti sulla griglia in ghisa, le ceneri si depositeranno nel cassetto di raccolta sottostante. In questo modo nella camera di combustione si liberano i passaggi per l'alimentazione dell'aria primaria, particolarmente importante nella fase d'accensione.

Le feritoie della griglia possiedono due funzioni specifiche, lasciano passare l'aria di combustione e nello stesso tempo favoriscono lo scarico delle braci e della cenere. La larghezza è tale da lasciar passare la cenere e le braci ormai prive di potere riscaldante, inoltre la conicità delle pareti delle feritoie fa sì che il passaggio d'aria non sia impedito.



LA GRIGLIA VA POSIZIONATA CON LA PARTE STRETTA DELLE FERITOIE RIVOLTA VERSO L'ALTO.

CASSETTO INTERNO DI RACCOLTA DELLE CENERI

Per evitare un surriscaldamento della grada in ghisa, il cassetto di raccolta delle ceneri deve essere svuotato periodicamente.



NELLE CENERI POTREBBERO TROVARSI ANCORA DELLE BRACI ARDENTI.

3.4 COSA FARE SE...

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
La stufa non funziona	L'imbocco del camino non è corretto La canna fumaria non è regolare Alla canna sono collegati altri camini Griglia focolare montata rovescia Griglia focolare intasata dalla cenere
Esce fumo dalla piastra	Tiraggio inesistente o insufficiente L'imbocco del camino non è a regola d'arte Starter e/o aria primaria chiusa Guarnizioni piastra fuori sede o rotte
Condensa nel focolare	Legna umida o mal stagionata Sezione camino troppo grande Tiraggio scarso
Accensione difficoltosa	Starter non totalmente aperto Camino freddo (accensione dopo lungo periodo di inattività)
Il forno non raggiunge alte temperature	Tiraggio scarso o inefficiente Condotti interni intasati Starter aperto Tiraggio eccessivo

LA STUFA NON FUNZIONA CORRETTAMENTE: CAUSE FREQUENTI LA CANNA FUMARIA

- **Troppo corta.** La sua misurazione si effettua dal punto d'innesto della stufa sino alla base del comignolo. In caso di canna fumaria troppo corta, l'aumento della sezione interna della stessa non compensa mai la riduzione in altezza perché si aumentano le dispersioni di calore, si abbassa la temperatura dei fumi e non si ha la certezza di un buon tiraggio. E' preferibile adottare una canna fumaria di sezione corretta ed aumentare l'altezza di 1 o 2 metri, in modo da ottenere una maggior garanzia di tiraggio.
- **Troppo lunga.** Generalmente il tiraggio non è mai compromesso, tuttavia è necessaria una buona COIBENTAZIONE per contenere le dispersioni di calore.
- **Sezione troppo larga.** La sezione troppo grande ha anche una superficie proporzionalmente più grande che favorisce il

raffreddamento dei fumi compromettendo il tiraggio. È possibile, immettere nella canna fumaria esistente un tubo d'acciaio inox di sezione appropriata e, dopo averlo innestato nel raccordo della stufa è consigliabile riempire la camera creata fra le due canne fumarie con materiale isolante resistente al calore.

- **Sezione troppo stretta.** In queste condizioni non è possibile sfruttare le potenzialità della stufa. L'unica soluzione è il rifacimento della canna fumaria rispettando i requisiti previsti.
- **Presenza di strozzature.** Le variazioni di sezione provocano una perdita di carico che rallenta la velocità dei fumi ostacolandone la loro fuoriuscita.
- **Presenza di troppe curve.** Le curve introducono una perdita di carico ostacolando la fuoriuscita dei fumi. Per ogni curva è necessario aumentare l'altezza della canna fumaria di 50 centimetri fin tanto che non viene raggiunto un valore di tiraggio ottimale.

- **Presenza di deviazioni eccessive.** Le deviazioni creano disturbo alla fuoriuscita dei fumi e di norma vanno evitate.
- **Tratti orizzontali.** Sono da evitare, se necessari, devono essere più corti possibile, sempre con inclinazione di due centimetri per metro minimo.
È consigliabile effettuare una misurazione della depressione per garantire una sufficiente evacuazione dei fumi.
Se del caso l'altezza della canna fumaria dovrà essere aumentata proporzionalmente al bisogno.
- **Ostruzione della canna fumaria.** Durante il periodo estivo o d'inattività della stufa, è possibile che dei volatili nidifichino nel comignolo riducendo così la sezione di passaggio originale, cosicché al momento del primo avviamento si avrà difficoltà ad effettuare l'accensione. Una costruzione non accurata con l'uso di materiali non appropriati può causare nel tempo distacchi di intonaco o fessurazioni che favoriscono l'ingresso dell'aria.



PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA. È INDISPENSABILE PROVVEDERE ALLA PULIZIA ANNUALMENTE.

IL REINTEGRO DELL'ARIA

- **Inesistente.** La stufa può essere avviata, ma in breve tempo consumerà l'ossigeno ambiente causando la riduzione della combustione con conseguente aumento della fumosità all'interno della cucina con fuoriuscita dalla stessa. Inoltre in queste condizioni la salubrità dell'aria ambiente è compromessa. La mancanza d'ossigeno causa malessere e mal di testa. In questo caso è indispensabile l'adozione di una presa d'aria esterna.
- **Reintegro insufficiente.** Se il reintegro dell'aria non è sufficiente la combustione sarà difficoltosa e causerà fuoriuscita di fumo dalla cucina, in particolar modo ad ogni apertura della porta di carico della legna.

ALTRI MOTIVI

- **Posizione troppo ventosa.** Il comignolo dovrà essere del tipo ANTIVENTO, in caso contrario ad ogni variazione di direzione del vento corrisponderà un abbassamento dell'evacuazione dei fumi.
- **Presenza di due canne fumarie nello stesso locale o in due locali contigui.** La canna fumaria che ha il tiraggio più elevato richiamerà i fumi da quella con minor tiraggio, la conseguenza sarà la fuoriuscita di fumo dalla stufa in difficoltà di tiraggio.
- **Presenza di una cappa aspirante nel locale.** Se il reintegro dell'aria non sarà sufficiente, il richiamo della stessa avverrà attraverso la cucina. Durante il funzionamento della cucina al momento di accendere la cappa è indispensabile aprire leggermente una finestra per tutto il tempo d'aspirazione della cappa.
- **Raccordi malfatti.** Durante la realizzazione dei raccordi si possono involontariamente creare strozzature, spigoli interni, giunti non perfettamente raccordati e curve accentuate che producono seri ostacoli al passaggio dei fumi.
- **Canna fumaria non coibentata.** Una canna fumaria non

coibentata favorisce l'abbassamento della temperatura dei fumi pregiudicando il tiraggio. Ciò provoca inquinamento atmosferico, condensa e il depositarsi di prodotti incombusti sulle pareti interne a danno della sua efficienza.

4. MANUTENZIONE

4.1 PULIZIA ORDINARIA E CONTROLLI PERIODICI

L'apparecchio è più efficiente quando tutte le superfici dello scambiatore di calore ed i passaggi dei fumi verso il camino sono perfettamente puliti.

La caldaia dovrà pertanto essere pulita ogni volta che il rendimento cala. Si consiglia di effettuare una manutenzione regolare avvalendosi di un tecnico qualificato. Eseguire periodicamente la pulizia ed il controllo delle guarnizioni in fibra di vetro degli sportelli e della piastra.

Tutti i lavori di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti solo quando la stufa si è completamente raffreddata:

- (termocucina) togliere la piastra di cottura e pulire tutte le parti sottostanti con la spazzola di acciaio in dotazione;
- scrostare e spazzolare bene tutte le superfici della caldaia;
- (termocucina) togliere lo sportellino sotto il forno svitando le due viti e con la paletta pulire i passaggi del fumo, asportando tutta la cenere caduta sul fondo (solo modelli con forno);
- aspirare tutte le zone accessibili.

PULIZIA DEL VETRO CERAMICO DELLA PORTA DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

Eliminare eventuali tracce di fuliggine dalla superficie interna del vetroceramico con un panno morbido inumidito con l'aggiunta di poca cenere pulita, o con il prodotto apposito in caso di persistenti tracce di catrame. Asciugare bene dopo l'operazione.

Pulire la superficie esterna del vetroceramico con un panno inumidito o, se necessario, con l'aggiunta di poco detersivo neutro. Asciugare bene dopo l'operazione.

MODELLI ECO: ESTRARRE LA PORTA DEL FORNO

- estrarre il fermo della porta eventualmente servendosi di un cacciavite;
- ruotare il fermo fino alla posizione di bloccaggio;
- richiudere la porta fino dove i fermi lo permettono;
- estrarre la porta sollevandola verso l'alto e tirandola verso di sé.

4.2 MANUTENZIONE DELLA PIASTRA RADIANTE

Al primo avviamento della cucina la piastra in ghisa assumerà una colorazione graduale partendo dalla zona più calda. Dopo qualche tempo la colorazione avanzerà verso le parti più fredde. Gradualmente la colorazione si farà sempre più omogenea.

La piastra può essere pulita con qualsiasi tipo di detersivo,

quindi va risciacquata accuratamente, purché sia leggermente tiepida per dar modo all'umidità di evaporare naturalmente. Passare quindi un panno imbevuto d'olio da cucina su tutta la piastra.

La piastra di cottura è in ghisa, che a contatto prolungato con l'umidità, può formare un leggero strato di ruggine, che potrà essere rimosso nel seguente modo:

- strofinare la superficie della piastra con carta abrasiva "grana 120";
- ungere la piastra con olio alimentare;
- pulire con un panno asciutto.

5. GARANZIA

DICHIARAZIONE DEL COSTRUTTORE

La ditta DeManincor garantisce che l'apparecchio ha superato tutti i controlli ed i collaudi interni, che è in buone condizioni, priva di difetti di fabbricazione o di materiale.

CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. La garanzia copre i difetti originali di fabbricazione e riguarda tutti i componenti del prodotto.

Per il solo corpo caldaia la garanzia è estesa a 5 anni.

Affinché vengano prestati servizi in garanzia il cliente dovrà esibire un valido documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura, ecc.).

MODALITÀ DI GARANZIA

La richiesta deve essere effettuata presso il rivenditore autorizzato.

La ditta DeManincor si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia.

Le parti difettose sostituite restano di proprietà della ditta DeManincor.

La ditta DeManincor a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso i propri stabilimenti.

Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore.

Tale diritto non deve essere corrisposto se la cucina è stata acquistata da meno di 3 mesi.

Per le riparazioni presso i centri di assistenza della ditta DeManincor il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore

COMPONENTI NON SOGGETTI A GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- le parti difettose a causa di negligenze o trascuratezze nell'uso, in particolare deterioramento della piastra di cottura per mancata o scorretta manutenzione;

4.3 PIANO E ALTRE PARTI ESTERNE

Le parti in acciaio inox si puliscono a freddo con detersivi neutri, o con aceto nel caso di macchie persistenti. **Evitare assolutamente l'uso di abrasivi o acidi** che comprometterebbero l'estetica della superficie. Asciugare quindi con un panno morbido seguendo il verso della satinatura.

Le parti esterne si puliscono facilmente con acqua e detersivo neutro. Non usare prodotti chimici aggressivi o abrasivi; eventuali traccimature di pentole o altro vanno pulite immediatamente.

- le parti difettose a causa di inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzione;
- le parti difettose a causa del trasporto, della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali;
- le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte, per insufficienza di portata o anomalità degli impianti elettrici, idraulici e del gas, per inefficienze dei camini e degli scarichi;
- non sono oggetto di garanzia le parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta DeManincor.
- gli interventi tecnici richiesti imputabili ad eventuali inefficienze del camino e/o dei tubi di collegamento non saranno considerati in garanzia e addebitati in base al tariffario in vigore;
- parti di consumo quali lampadine, griglie, refrattari, guarnizioni, teglie, vetri, ecc.

PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

Eventuali interventi al di fuori del periodo di garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore. In questo caso verrà addebitato anche il costo dei pezzi sostituiti.

RESPONSABILITÀ

La ditta DeManincor non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti dall'inosservanza delle norme a carattere nazionale o locale o indicati nel presente libretto di istruzione.

FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà competente sempre e solo il foro di Trento.

MODIFICHE AI PRODOTTI

Le caratteristiche dei prodotti descritte nei cataloghi e nel presente libretto di uso e manutenzione, sono puramente indicative. Essendo la DeManincor impegnata ad un continuo miglioramento dei prodotti, la stessa si riserva il diritto di apportare le modifiche ed i miglioramenti ritenuti opportuni senza alcun obbligo di preavviso.

La DeManincor, nel contempo, non è tenuta ad apportare ai prodotti già costruiti o in corso di costruzione, assegnati ai clienti, le modifiche già realizzate o in fase di realizzazione.

SAFETY RULES



RULES AND/OR INSTRUCTIONS MARKED WITH THIS SYMBOL ARE ASSOCIATED WITH SAFETY!

The following rules and precautions help you to avoid the risks associated with use of this appliance:

- The appliance must be installed according to the rules in section 2 of this handbook;
- Installation must be carried out in conformity with all rules at the workplace, as well as with all domestic and European regulations;
- Make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it;
- It is strictly forbidden to use chemical products for lighting the cooker – such as alcohol, oil, petrol, etc.
- **Do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;**
- The cooking plate can reach high temperatures of up to around 400 °C; be careful therefore and do not touch it without appropriate protection – the same applies to the other components such as the fire chamber and oven doors and their respective handles, glass surfaces and the flue pipe;
- Do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- Warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- Place sheet metal protection on the floor under the fill opening, especially if the floor is made of lino or wood;
- Use only natural fuel such as: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes;
- Do not burn any plastics, treated wood (e.g. chipboard) or textiles;
- **Clean the flue on a regular basis.**

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

1.1 IDENTIFICATION PLATE

There is an identification plate on the right-hand side of the wood box that indicates the model number and serial number. For models without wood box, the plate is at the back.

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS

THERMOCOOKERS						
TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
External dimensions: LxPxH	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90x60x86	110x60x86
Heating plate: LxP	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Boiler capacity	lt	20	20	20	20	39
Net weight/with packaging	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Required flue depression	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Nominal thermal output (Max.)	kW	14 (22)	12.7 (20)	12.7 (20)	12.7 (20)	16.5 (25)
Water heating capacity (Max.)	kW	10.5 (18)	4.6 (14)	4.6 (14)	4.6 (14)	8.8 (15)
Co at 13% O ²	%	0.21	0.09	0.09	0.09	0.09
Mean flue gas temperature	°C	254	228.0	228.0	228.0	230
Flue gas mass flow	g/s	20.5	9.9	9.9	9.9	11.0
Efficiency	%	71	85.4	85.4	85.4	85

FLUE CONNECTION

Above	Ø 130 mm
Rear	Ø 130 mm
Side	Ø 130 mm

THERMOSTOVES

TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	SK60	ZK60	SK60F	ZK60F
External dimensions: LxPxH	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Boiler capacity	lt	26.5	26.5	26.5	26.5
Net weight	kg	260/280	260/280	320/340	320/340
Required flue depression	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12
Nominal thermal output (Max.)	kW	13.9 (24.5)	13.9 (24.5)	17.1 (26.5)	17.1 (26.5)
Water heating capacity (Max.)	kW	12.5 (20.5)	12.5 (20.5)	13.4 (20.5)	13.4 (20.5)
Co at 13% O ²	%	0.06	0.06	0.06	0.06
Mean flue gas temperature	°C	205	205	210	210
Flue gas mass flow	g/s	12.9	12.9	15.2	15.2
Efficiency	%	85	85	85	85

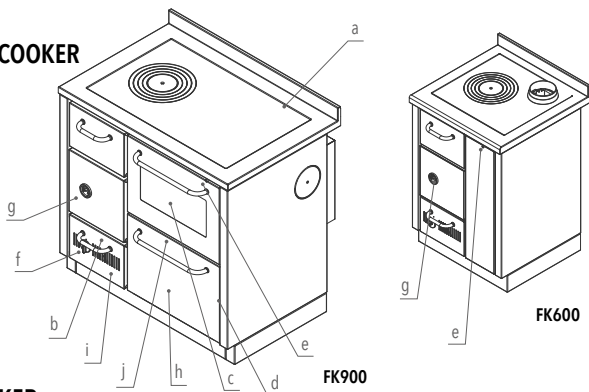
FLUE CONNECTION

Above	Ø 150 mm
-------	----------

Internal diameter of the tested chimney: D = 150 mm

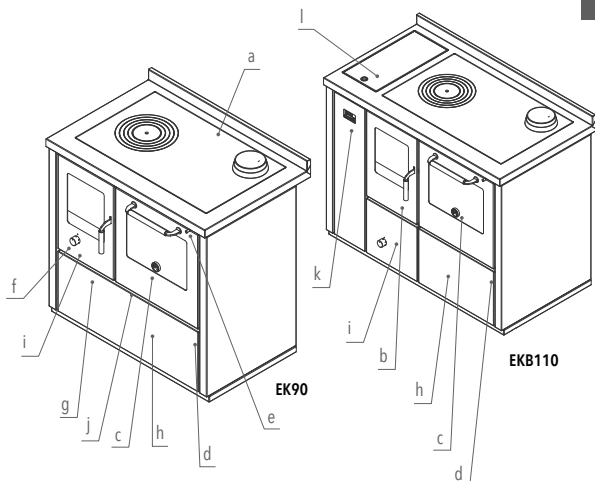
1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSICA THERMOCOOKER

- a. Cast iron coking plate
- b. Height-adjustable hearth grille (excluding mod. FKA900)
- c. Oven with thermometer
- d. Oven light switch
- e. Starter for starting the cooker up from scratch
- f. Thermostatic control of the primary air
- g. Water heater thermometer
- h. Wood drawer
- i. Ash drawer
- j. Access for cleaning the flue gas circuit



1.4 DESCRIPTION OF THE ECO THERMOCOOKER

- a. Cast iron coking plate
- b. Height-adjustable hearth grille (mod.EKB110)
- c. Oven with thermometer
- d. Oven light switch
- e. Starter for starting the cooker up from scratch
- f. Thermostatic control of the primary air
- g. Water heater thermometer
- h. Wood drawer
- i. Ash drawer
- j. Access for cleaning the flue gas circuit
- k. Electronic control unit (mod.EKB110)
- l. Integrated open tank (mod.EKB110)

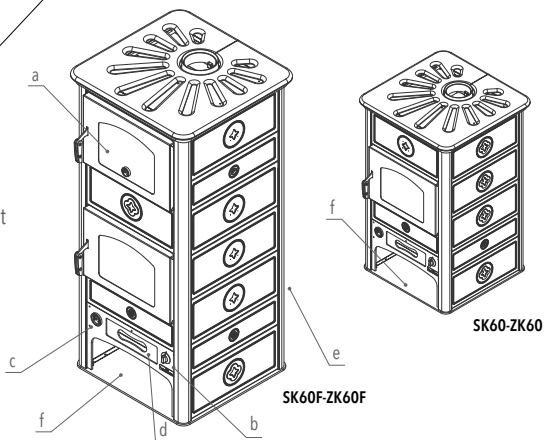


ACCESSORIES PROVIDED

- Scraper for cleaning the flue gas pass (excluding mod. FK600)
- Bar for moving the rings
- Steel brush
- Baking pan
- Oven glove
- Grill handle (mod. FK600, FK900 and EKB110)

1.5 DESCRIPTION OF THE THERMOSTOVE

- a. Oven with thermometer
- b. Thermostatic control of the primary air
- c. Water heater thermometer
- d. Ash drawer
- e. Thermostat with contacts for controlling outside equipment (recirculation pump, etc.); NA - NC contacts
- f. Rack container for trays



ACCESSORIES PROVIDED

- Baking pan
- Oven glove

2. INSTALLATION

WARNING: failure to comply with these instructions will void your warranty.

2.1 HANDLING AND INSTALLATION

Make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it (see chapter 2.4).

WARNING: do not lift the cooked by its handrail.

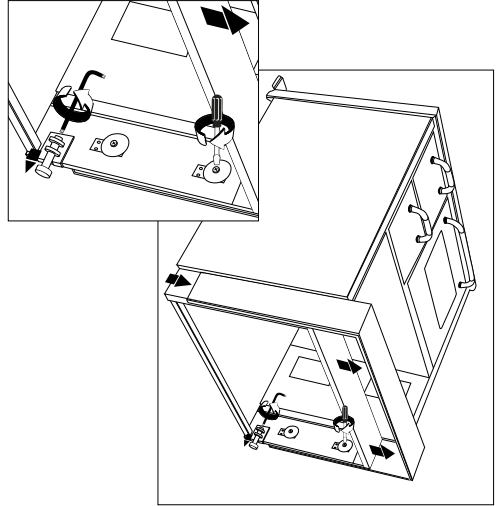
NOTES:

- the appliance must be installed on a floor of sufficient weight-bearing capacity. If it is not satisfactory, take the appropriate measures (e.g. weight distribution plate);
- the appliance must be installed to ensure easy access for cleaning the same appliance, the gas discharge pipes and flue pipe.
- the appliance cannot be connected to a shared flue pipe.
- air extraction devices must not be used in the same room as the appliance, unless there is a suitable air ventilation system.
- install the appliance in a room of a size suited to its potential and that is sufficiently ventilated (window or specific air vent).

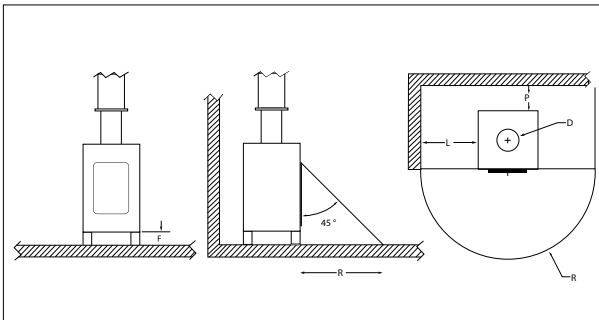
CLASSICA PRODUCTS

Place the cooker on the floor, pull out the wood drawer, remove the 4 screws on the plinth cover (2 on each side), remove the plinth cover, install the cooker in the required position, connect it to the flue, and level the cooker by adjusting the feet using a 4 mm allen wrench.

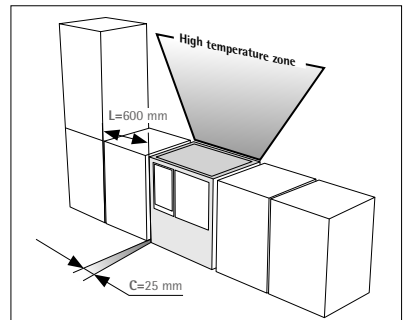
The ECO thermocooker has a fixed plinth.



2.2 SAFETY CLEARANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS



From the side wall	L	600 mm
From rear wall	P	200 mm + reflective steel plate of 20/10
	P	0 mm + 80 mm calcium silicate insulating board
Floor	F	0 mm
Front	R	> 800 mm
Minimum distance air from inflammable built-in furniture	C	20 mm



If the cooker is to be installed between other units, leave a **gap of at least 2 mm on each side** as the cooker tends to expand with heat.

For built-in furniture is recommended to use special 25 mm stainless steel side spacer and if necessary the profile in steel for the top.

2.3 ECO SERIES: ADJUSTING THE FIREDOOR LOCK

- use a Phillips screwdriver to undo the top and bottom screws
- use a 3 mm hexagonal allen wrench and:
 - tighten to reduce play of the closure
 - loosen to increase play of the closure
- re-attach the two screws

2.4 THE FLUE SYSTEM

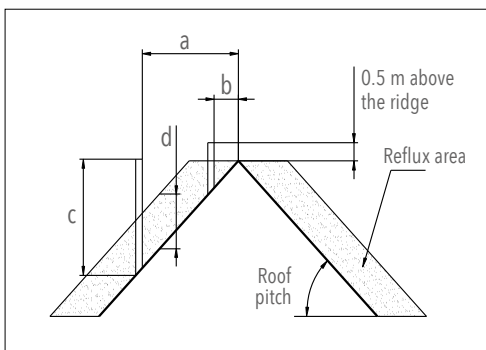
FLUE PIPE CHARACTERISTICS

It is essential that the flue is suitable for the appliance to work correctly.

The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.

The flue pipe must conform to the regulations in force and be kept in perfect condition.

Below are several instructions on fitting the flue pipe. Non-compliance with these could compromise the appliance's yield and cause problems with combustion:



Roof pitch	a	b	c	d
15°	a distance > 1,85 m	b distance < 1,85 m	c 1 m min.	d 0,5 m
	a distance > 1,3 m	b distance < 1,3 m	c 1,2 m min.	d 0,8 m
30°	a distance > 1,5 m	b distance < 1,5 m	c 2 m min.	d 1,5 m
	a distance > 1,2 m	b distance < 1,2 m	c 2,6 m min.	d 2,1 m
45°	a distance > 1,85 m	b distance < 1,85 m	c 1 m min.	d 0,5 m
	a distance > 1,3 m	b distance < 1,3 m	c 1,2 m min.	d 0,8 m
60°	a distance > 1,5 m	b distance < 1,5 m	c 2 m min.	d 1,5 m
	a distance > 1,2 m	b distance < 1,2 m	c 2,6 m min.	d 2,1 m

- Its height must not be less than 4/5 linear metres from the connection to the stove to the base of the chimney pot; the flue can be narrower if its height is any greater.

- It must be properly sealed and insulated; make sure the inspection panels close properly and that there are no cracks on any part of the flue pipe.
- The inside of the pipe must be smooth and the same width all the way up.
- The flue must be as straight as possible and the chimney pot must be in a suitable position and at an appropriate pitch, as indicated in the diagrams and examples below.
- The chimney pot must be double the width of the flue pipe.

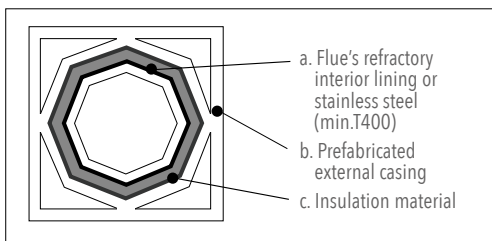
FLUE PIPE DIMENSIONS

Guideline for sizing the flue as a function of it's height:

FLUE PIPE (H)	THERMOCOOKERS	THERMOSTOVES
< 4 m	Draw not guaranteed	Draw not guaranteed
4 m < 6 m	Ø 160 mm	Ø 200 mm
> 6 m	Ø 150 mm	Ø 180 mm

If this is not feasible you should contact a flue specialist.

CROSS-SECTION: the flue pipe's cross-section depends on the height of the flue and the thermal power of the installed cooker. To ensure the optimal yield of our cookers we recommend you use circular flue pipe with smooth interior lining and of the same length all the way up.



INSULATION: flue draught pressure also depends on the difference in the temperature of the hot flue gases and that of the air outside. The flue pipe must be insulated to restrict absorption of heat into the walls and therefore avoid condensation, which can cause tarry residues. Use only suitable heat- and corrosion resistant materials conforming to building and fire-prevention regulations. You should not use flue pipes comprising simple or flexible metal tubes, cement tubes for vents, etc.

DEPRESSION: the optimal depression (flue draught pressure) is 0.12 mbar.

At a depression below 0.12 mbar, the fire will burn too slowly and form carbon residue excessive gases. If instead depression is any greater, combustion will be too fast and not transmits much heat to the boiler, the heating plate and the oven, and will make large operating times impossible.


CONNECTION TO THE FLUE PIPE

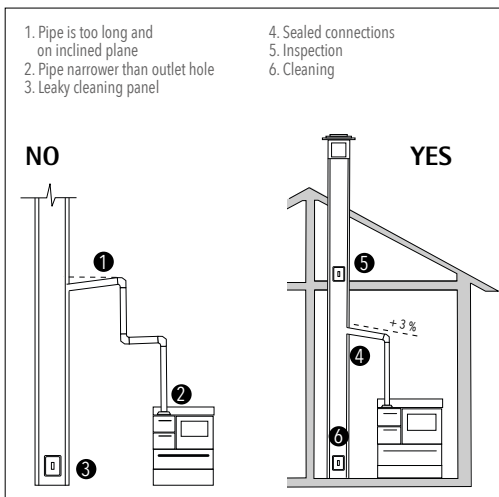
The cooker is delivered with the connection corresponding to the flue exit chosen when ordering:

THERMOCOOKERS			
Above	Fix	Cast Iron	Ø 130 mm
Rear	Fix	Cast Iron	Ø 130 mm
Side	Telescopic	Steel	Ø 130 mm

THERMOSTOVES			
Above	FIX	Steel	Ø 150 mm

 **EACH COOKER SHOULD HAVE ITS OWN FLUE PIPE; DO NOT USE THE SAME FLUE PIPE FOR MORE THAN ONE APPLIANCE.**

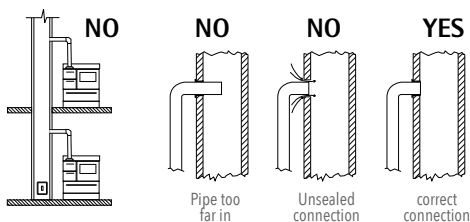
 **THE COOKER SHOULD BE CONNECTED TO THE FLUE PIPE AVOIDING AS FAR AS POSSIBLE ANY BENDS, DIVERSIONS AND DOWNWARD OR HORIZONTAL SECTIONS.**



Connecting pipes must be perfectly sealed to each other and to the stove and flue pipe. These precautions must be taken:

- use a seal to avoid infiltration of air into the flue;

- the pipe must not be narrower at the end;
- the end of the pipe must not protrude into the flue.



2.5 HYDRAULIC CONNECTION TO THE HEATING SYSTEM

The appliance must be installed **by a qualified hydraulic technician in accordance with regulations on cookers that use solid fuels.**

Thermocookers and thermostoves are endowed with boiler to use the heating produced by the device through a system with fluid vector for heating and for the production of hot water. The appliance must be designed according to UNI 10412-2:2006 law by a qualified thermal technician and must be installed by experienced people according to existing laws in particular to UNI 10683:2005 law.

The appliance are endowed with all the necessary predispositions for a correct installation, every external component (as pumps, valves, acoustic alarms, pressure switches) must be obtained by third parts according to the specifies of designer and installer.

Before the lighting of the thermal cooker it is **compulsory** to make the connections to the heating system. The use of the appliance with empty or not connected to the system boiler causes the irreversible damaging of the boiler itself. Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance), the other connectors according to the kind of system that you make could be not necessary and so in this case you **must** cover them.

DeManincor accepts no liability for damage or harm to objects or persons if the system is not fitted properly or does not respond to regulations in force.

RECOMMENDATIONS

- the detailed design of the system must be carried out by a heating engineer.
- we recommend applying simple patterns of proven effectiveness and providing the system with useful elements to check correct operation: temperature probes, mixing valves, thermometers, etc.;
- the heat distribution circuit (radiators or radiant floor panels) must be designed to prevent the return line from entering directly into the boiler;
- provide for an adequate **anti-condensation circuit** or a lukewarm return line: the supply temperature of the boiler water should be kept at about 70/80°C with a **return line not below 55°C**;
- we recommend using a heat storage tank to increase the autonomy between one charge and the next one and absorb the peaks of energy;
- at regular intervals, it is advisable to clean the combustion chamber and heat exchangers inside the boiler to keep them in good working order.

INSTALLATION MODES

The technical law UNI 10412-2 has introduced the possibility to install the solid combustion based devices matched with devices with closed expansion tank, endowed with thermal discharge with emergency exchanger inside the boiler. Thermal cookers and thermal stoves are endowed with all the predispositions for the thermal discharge.

Thermocookers and thermostoves can be installed with open expansion tank.

SAFETY

On every solid combustible based boilers it is not technically possible to break the combustion immediately as happens for boilers based on liquid or gas combustible according to necessity. For this reason, it is mandatory to swallow always the produced heating also even if the heating system does not request that and also in case of lack of AC power. On contrary, the water in the boiler could boil without possibility of outlet, with serious danger of explosion of the boiler and serious injury risk for the people present near the thermal cooker. For this reason, we recommend to follow strictly the norm UNI 10412-2, in the various cases. We also suggest inserting a boiler/puffer in the hydraulic system in order to accumulate the heating.

Here below you find a few examples of installation diagrams. The system should be designed by a heating technician.

CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM

According to standard UNI 10412/2 (March 2009), a solid fuel appliance can be installed on a closed water piping system providing the appliance has a thermal discharge system with additional circuit in the heater (coil).

The thermal discharge system allows to cool directly the boiler when it is necessary by making flow cold leaking water in a separate circuit inside the boiler.

All the components of the thermal discharge system external to the thermal cooker must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer.

To make this auxiliary system it is necessary to make the going and return connections, the detector that rules the device must be inserted in the apposite connection bulb. The system, to be effective, must be able to work and must have availability of cold water also in case of lack of AC power. All safety devices must be accessible after installation of the appliance in order to guarantee proper maintenance and functional verification. Functionality of equipments must be regularly checked: at least once per year. The thermal discharge circuit must not be used for the production of hot water for domestic use.

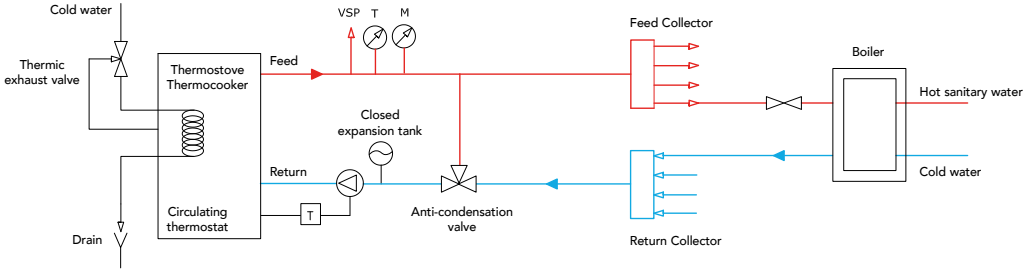
The **thermo stoves** and thermo cookers **FKA900** and **EK90** are already configured for closed-cup installation, as they always have an exchanger with a built-in coil.

Standard cookers **FK600** and **FK900** are not equipped with a thermal discharge system in their boiler. So, you have to clearly specify if you need it when ordering the cooker.

As the **EKB110** model has a built-in open cup, it does not require additional safety systems.

CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM

VSP= Overpressure valve T= Thermometer M= Manometer



CONNECTION TO AN OPEN-CUP SYSTEM

If they do not feature a safety thermal discharge:

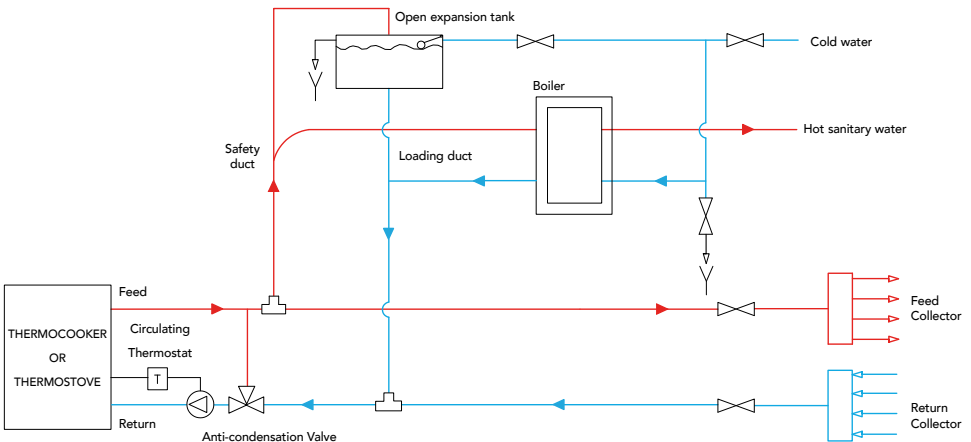


THE DEVICE MUST BE CONNECTED TO AN OPEN HYDRAULIC CIRCUIT

for automatic protection against overheating in the event of a fault or a block or a power cut affecting the circulation pump.

To reduce condensation on the walls of the combustion chamber, the temperature of the return water should be kept above the minimum temperature of 55°C.

If fitting a control thermostat for the recirculation pump, set the intervention value to 65°C..



3. INSTRUCTIONS ON USE

INITIAL NOTES:

- do not use the appliance as an incinerator or in any way for which it was not intended;
- do not use fuel other than that recommended;
- do not burn any plastics or treated wood (such as chipboard) or textiles;
- do not use liquid fuel;
- the appliance, especially its outer surfaces, can become extremely hot to the touch when in use; handle with care to avoid burning yourself;
- do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- do not make any unauthorized changes to the appliance;
- do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;
- use only original spare parts approved by the manufacturer.



WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FIRE IN THE FLUE PIPE

The use of damp and inappropriate fuel or operating the stove at too low a capacity can cause easily inflammable substances, such as ash and soot, to accumulate in the flue pipe.

This can in the long term be a potential cause of fire in the flue pipe!

In the event of this happening:

- **shut off the flow of primary and secondary air;**
- **make sure everybody leaves the apartment or house;**
- **call the fire brigade (telephone number: 115 in Italy).**

FUEL

The appliance is designed for burning solid fuel: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes. We recommend you use reasonably small pieces of wood that have been seasoned for at least two years in a ventilated and covered area. They should ideally measure 6-10 cm in diameter and 25-30 cm in length.

We advise you bring wood into the house a few days before burning it so the heat in the home will dry it out more quickly.

INITIAL USE

The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.



CHECK THE GRILL IS IN ITS CORRECT POSITION IN THE HEARTH: THE NARROW END OF THE SLITS SHOULD FACE UPWARDS.

3.1 OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: when you use the cooker for the first time, it is normal for condensation to form due to humidity in the refractory materials. Start with a small fire and keep the fill opening and ash drawer ajar for a few hours to encourage evaporation.

If condensation persists the causes could be as follows:

- use of wet, very damp or unseasoned wood;
- flue defects that let the gases cool down and create condensation; these defects should be found and eliminated;
- **return water temperature under 55°C due to too low a fire or because the system is absorbing too much heat: prepare the anti-condensation circuit.**

IMPORTANT:



CONSTANT CONDENSATION AFFECTS THE THERMOCOOKER'S YIELD AND THE DURATION OF THE HEAT EXCHANGER, FORFEITING THE GUARANTEE.



LIGHTING A FIRE WHEN THERE IS NO WATER IN THE CIRCUIT AND IN THE BOILER CAN CAUSE SERIOUS, IRREPARABLE DAMAGE TO THE HEATER.

INITIAL START-UP

In order to make easier the fire ignition in a cold appliance it is necessary to:

- (thermocookers) raise the grill to its highest position using the respective handle;
- (thermocookers) pull the starter to let the gases enter the flue pipe directly;
- fully open the primary air source, by turning the control unclockwise all the way round;
- load the kindling and igniting material: balls of newspaper or other small dry fuel;
- light the fire;
- **WARNING:** (hearth with glass door) to **prevent the glass from getting dirty** leave the door ajar with the handle in closed position (see photo 5) and wait for ten minutes or so for the glass **to heat up** and thereby avoid **condensation on the inside** due to the difference in the temperature of the flames and the internal surface of the glass;
- when the fuel is burning brightly and the flue has heated up sufficiently (this may take 30 minutes or more), close the starter and put in some larger pieces of wood.

In certain situations, as when lighting the fire for the first time in the day or when there is poor flue draught pressure due to bad weather, it is not a bad idea to leave the ash drawer slightly ajar.



DO NOT USE ALCOHOL OR OTHER FUEL TO ENCOURAGE OR SPEED UP THE FIRE.

OPERATING INSTRUCTIONS



LIGHTING THE FIRE IS THE MOST CRITICAL PHASE FOR GENERATING FLUE DRAUGHT PRESSURE; AFTER THIS YOU SHOULD KEEP MONITORING THE FIRE.

It is possible that the wood will not catch fire and that your initial fire might go out after a few minutes. This is because the flue pipe is cold and there is insufficient flue draught pressure. Start your fire again using easily combustible material: thin dry sticks, shrubs, pine cones and newspaper are ideal for this first phase.

When the wood has caught fire, regulate the primary air supply by turning the thermostatic control, so that the logs burn well with tall flames. Avoid too great a flue draught pressure but also don't let combustion get too slow as this can result in the deposit of soot in the stove.

Make sure there is always a good bed of glowing embers at the bottom of the stove and add wood as soon as the previous logs have turned into embers: the bed of embers maintains the temperature required for igniting more wood and ensures correct combustion. Always arrange the logs crosswise so that air can pass between them and ensure good oxygenation. Try and keep the flames burning; most heat is generated by the combustion of the gases. If the flames die down completely, unburned gases are produced that waste energy and pollute.

COMBUSTION SPEED

You can adjust the air control devices and grill to increase or decrease combustion speed and therefore the heating or cooking temperature:

- **Fast combustion:** primary air control open (fully anticlockwise)
- **Slow combustion:** primary air control closed (fully clockwise)
- **In the summer:** (thermocookers only) if minimal heat is required, for cooking and hot water only, it is a good idea to raise the fire grill to its highest position as this limits the combustion chamber and helps to save on fuel.



AVOID OVERLOADING THE APPLIANCE.

A relatively small and well oxygenated fire will burn better and produce more heat than a large stack of wood blocking the hearth.

IMPORTANT: during fast combustion make sure there is no more than 3 kg of wood in the stove at all times. A greater amount of fuel requires you to reduce the combustion speed proportionally by acting on the air control.

Adding more fuel without changing the combustion speed will produce thermal power greater than the cooker -environment exchange capacity. This will not only waste fuel but could also damage and deform the appliance.

The ideal load for efficient and clean combustion is 3-4 kg of wood per hour for thermocookers and 4-6 kg for thermostoves. Bigger loads go to the exclusive benefit of operating times.

Excessive residual ash quantity indicates a poor combustion.

Transparent smoke coming out of the chimney indicates a clean burning, whilst opaque or dark smoke shows an excess of unburned material.

WARNING: Thermal shock caused by a sudden increase in temperature can form small cracks in the refractory bricks. These cracks will not compromise the structure and resistance of the bricks or cooker in any way.

When combustion has ended, close the primary air lever and any secondary air slits to prevent the heat in the stove escapes with the flow of air in the flue.

Lack of flue draught pressure. A column of cold air could form in the flue pipe for a variety of reasons. These could be low atmospheric pressure, humidity, strong winds or depression in the house (e.g. if the hood above your kitchen stove is switched on).

In the event of low atmospheric pressure or rain, the flue draught pressure will not be nearly as good as on a clear day or during a cold, dry winter. Humidity can also form in the flue pipe if the stove is not used for a long period of time. It is worth keeping the stove's doors ajar to let air circulate in the flue pipe.

3.2 USING THE OVEN

The oven always needs to be pre-heated for cooking. Add a suitable amount of fuel to the combustion chamber, open the primary air control to obtain the required temperature. Leave the fire to burn for about an hour with the primary air valve open and then wait for about ten minutes after the flames have died down in the combustion chamber. Keep the temperature constant by adding thin wood to the stove measuring about 3 cm in diameter at a rate of one or two pieces every ten minutes.

3.3 USEFUL NOTES

COOKING PLATE

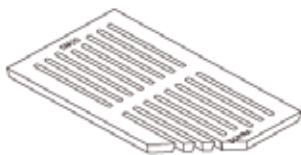
The cast iron cooking plate must never become incandescent. Always use receptacles with flat heavy bases (for maintenance see chapter 4.2)

HEARTH GRILL

Poking the embers on the iron grille in the combustion chamber will make the ash fall through into the ash drawer below. This clears the way for the supply of primary air to the combustion chamber – particularly important when starting up your fire.

The slits in the grill have two specific functions: they let combustion air pass through and, at the same time, enable the disposal of the embers and ash.

The slits are wide enough to let through the ash and any dead embers; while the walls of the slits are conical so as to not block the flow of air.



 **THE GRILL MUST BE POSITIONED WITH THE NARROW SIDE OF ITS SLITS FACING UPWARDS.**

INTERNAL ASH DRAWER

The ash drawer must be emptied on a regular basis to prevent the iron grill from overheating.



THERE MAY STILL BE SOME GLOWING EMBERS IN WITH THE ASH.

3.4 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
The stove does not work	It is not connected properly to the flue The flue pipe does not conform Other appliances are connected to the flue pipe The hearth grill is the wrong way round The hearth grill is blocked with ash
Smoke comes out of the plate	No flue draught pressure It is not connected properly to the flue The starter and/or primary air valve is closed The plate's seals have come loose or are broken
Condensation in the hearth	The wood is damp or not properly seasoned The flue is too wide Poor flue draught pressure
The fire lights with difficulty	The starter is not fully open The flue is cold (due to a long period of inactivity)
The oven does not get sufficiently hot	Poor or insufficient flue draught pressure The internal pipes are clogged The starter is open Excessive flue draught pressure

THE VARIOUS REASONS THE STOVE MIGHT NOT WORK PROPERLY

THE FLUE PIPE

- **Too short.** The flue pipe stretches from the connection with the stove to the base of the chimney pot. If the flue pipe is too short, increasing its internal width will never compensate for the reduction in height as that will only increase heat dispersion, lower the temperature of the gases and potentially compromise flue draught pressure. You are better advised to use a flue pipe of the correct width and increase its height by 1 or 2 metres to ensure decent flue draught pressure.
- **Too long.** This doesn't generally affect flue draught pressure; however the flue pipe should be well INSULATED to minimize heat dispersion.
- **Too wide.** A flue pipe that is too wide will have a proportionally larger surface area that will encourage the gases to cool down and therefore compromise flue draught

pressure. One option is to put a stainless steel pipe of suitable width inside the existing flue pipe and, after connecting it to the stove, fill the gap between the two pipes with heat-resistant granular insulation material.

- **Too narrow.** If too narrow. In this case you will not be able to exploit the stove's potential. We can only suggest that you reconstruct the flue pipe according to the required specifications.
- **Tight sections.** Changes in the pipe's width will cause a loss of flue draught pressure, slowing down and potentially preventing the gases from leaving the flue.
- **Too many bends.** Bends cause a loss of flue draught pressure, preventing the gases from leaving the flue. For each bend you need to increase the height of the flue pipe by 50 centimetres so as to ensure optimal flue draught pressure.
- **Excessive deviations.** Deviations affect the discharge of gases and should generally be avoided.

- **Horizontal sections.** These should be avoided or kept as short as possible and always at a minimum gradient of 2 cm per metre. You are advised to assess the depression to guarantee sufficient gas evacuation. The flue pipe should be increased in proportion to requirements.
- **Obstruction in the flue pipe.** When the stove is not used for a long period of time, and especially during the summer, you might find that birds, wasps or bees will nest in the chimney pot; in which case you will have trouble lighting the stove again. Moreover, a poorly or improperly made flue pipe may cause instances of crumbling plaster or cracks through which air enters.



CLEANING THE FLUE PIPE. THE FLUE PIPE MUST BE CLEANED ON AN ANNUAL BASIS. THE BEST TIME IS AT THE END OF WINTER.

AIR RECOVERY

- **No air recovery.** The stove can still be lit but soon burns up the available oxygen, reducing combustion and causing the gases to build up and come out of the stove. The purity of the ambient air is compromised as a result. In this case you definitely need an outside air vent.
- **Insufficient air recovery.** If there is insufficient air recovery, combustion is poor and gases will come out of the stove especially when you open the door to add more wood. If the stove is installed in a room with double-framed doors or double-glazed windows, a suitable air vent must be installed to ensure a good flow of air.

OTHER REASONS

- **The position is too windy.** You need to install a WINDPROOF chimney pot, otherwise any change in the direction of the wind will compromise evacuation of the gases.
- **Presence of two flue pipes in the same room or in two adjacent rooms.** The flue pipe with the more powerful draught pressure will draw the gases from the one with the least powerful one; as a result gases will come out of the stove with the poorer flue draught pressure.
- **Presence of a ventilating hood in the room.** If there is insufficient air recovery, the air will be retrieved by the stove causing smoke. If you switch on the hood while the stove is in use, you must leave a window ajar for all the time the ventilating hood is in operation.
- **Poor connections.** Narrow sections, internal edges, imperfect joints and sharp bends might accidentally be created when connecting the stove to the flue that could impede the evacuation of the gases.
- **Uninsulated flue pipe.** Gases passing through an uninsulated flue pipe will cool down and compromise flue draught pressure. This causes atmospheric pollution, condensation and the deposit of unburned products inside the pipe, affecting its efficiency.

4. MAINTENANCE

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS

The cooker is at its most efficient when all the surfaces and pipes the gases come in contact with are kept perfectly clean.

The boiler must be cleaned whenever the yield decreases. We advise regular maintenance by a qualified technician. Clean and check the cooking plate and the iron doors' fibreglass seals on a regular basis.

All maintenance and cleaning must only ever be carried out when the stove has fully cooled down::

- (thermocooker) Remove the iron cooking plate and clean underneath thoroughly with the provided steel brush;
- scratch and brush all surfaces of the boiler;
- (thermocooker) Remove the pressurized door under the oven and use the small shovel to clean the flue-ways, removing all the ash at the base (only for mod.FK900);
- vacuum-clean all accessible areas.

CLEANING THE CERAMIC GLASS OF THE COMBUSTION CHAMBER'S DOOR

Eliminate all traces of soot on the inner side of the ceramic glass using a soft cloth dampened with a little clean ash, or with a suitable product in the event of stubborn traces of tar. Dry well afterwards.

Clean the outer side of the ceramic glass with a damp cloth or, if necessary, with a little neutral detergent. Dry well afterwards.

ECO MODELS: EXTRACT THE OVEN DOOR

- extract the door's lock using a screwdriver if necessary
- turn the lock to its locking position
- close the door as far as the lock permits
- remove the door by lifting it and pulling it towards you

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE

When you first use the cooker, the cast iron plate will gradually change colour, starting with the hottest part and, after a while, the colder parts. The plate eventually becomes all one colour. Clean the heating plate with any type of detergent; then rinse it only if it is slightly warm so that the humidity can evaporate naturally. Grease the entire plate with a cloth soaked in oil.

The heating plate is made of iron so prolonged contact with humidity will cause a thin layer of rust to form on its surface. This can be removed as follows:

- rub the surface of the plate with 120 grit abrasive paper
- rub the surface with food oil
- clean with a dry cloth.

4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS

The stainless steel parts should be cleaned when cold with neutral detergents or with vinegar in the case of persistent stains. **You must avoid using abrasive or acid products** that could damage the surface. Dry with a soft cloth, following the grain of the glazing.

The external parts can be cleaned easily with water and neutral detergent. Do not use aggressive or abrasive chemical products; any spills from pans or other should be cleaned immediately.

5. GUARANTEE

MANUFACTURER'S DECLARATION

The DeManincor firm guarantees the appliance has passed all the in-house tests and inspections and that it is therefore up to standard and without any manufacturing or material defects.

GENERAL TERMS

The guarantee is valid for 2 years from the date of purchase. It applies only to the original purchaser and is non-transferable. The guarantee covers original manufacturing defects and applies to all of the product's components. The warranty on the boiler only is extended to 5 years.

To request a service under the terms of the guarantee, the customer must present a valid proof of purchase (payment receipt, invoice, etc.).

CONDITIONS

The request must be made through an authorized dealer.

The DeManincor firm has the final say on what action should be taken to resolve any problems under the terms of the guarantee.

Any defective parts that are replaced remain the property of the DeManincor firm.

The DeManincor has the final say on whether the service under the terms of the guarantee should be done at the customer's or its own premises.

For services offered under the guarantee, the customer is required to pay the minimum charges according to the going rates. This is not the case however if the cooker is purchased less than four months previously.

For repairs at DeManincor's assistance centres, the customer is required to pay for the transport costs.

IMPERFECTION OR DEFECT IN THE MATERIALS

Imperfection or defect in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

COMPONENTS NOT COVERED BY THE GUARANTEE

The following are not covered:

- damage to parts attributable to negligence, carelessness or ineptitude, in particular deterioration to the heating plate caused by improper or lack of maintenance;

- damage to parts attributable to non-compliance with the instructions in this handbook;
- damage to parts attributable to transportation and failure to comply with some or all domestic and local regulations;
- damage to parts attributable to improper installation, insufficient capacity or faults with the electrical, hydraulic and gas connections, and inefficiency of the flues and discharge systems;
- the guarantee does not cover parts repaired by anyone not authorized by the DeManincor firm;
- technical services requested attributable to inefficiency of the flue and/or connecting pipes are not covered by the guarantee and charged according to the going rates;
- consumer parts like gaskets, glass, grids, refractory bricks, etc.

SERVICES AFTER THE GUARANTEE

Any services after the period of the guarantee or which do not fall under the terms of the guarantee will be charged according to the going rates. In this case the cost of any replacements will also be charged.

RESPONSIBILITY

The DeManincor firm cannot accept any liability for any direct or indirect harm or damage to persons or objects caused by product defects if the rules set down by domestic or local law or by this handbook have not been complied with.

COMPETENT COURT

Disputes and litigations are always settled at the court of Trento.

PRODUCT MODIFICATIONS

The characteristics of the products described in the catalogues and this user and maintenance handbook are purely indicative. DeManincor aims to constantly improve upon its products and therefore reserves the right to make any changes and improvements it considers necessary without obligation for forewarning. DeManincor is also not obliged to apply previous or current changes to products already or in the progress of being constructed and assigned to customers.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETE VORSCHRIFTEN BZW. ANWEISUNGEN BETREFFEN DIE SICHERHEIT!

Der Gebrauch des Holzgefeuerten Geräts kann zu Gefahren führen, denen durch die Beachtung der folgenden Regeln und Vorsichtsmaßnahmen vorzubeugen ist:

- Das Gerät ist gemäß der in Abschnitt 2 der vorliegenden Anleitung beschriebenen Regeln zu installieren;
- Die Installation muss gemäß aller geltenden örtlichen Regelungen erfolgen, einschließlich derer, die auf nationale und europäische Bestimmungen Bezug nehmen;
- Führen Sie den Anschluss an den Schornstein erst aus, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass dieser geeignet ist.
- Der Gebrauch von Chemikalien zur Anzündung des Herdes, wie Alkohol, Petroleum, Benzin usw. ist strengstens verboten;
- **Geben Sie nicht zu viel Brennstoff in den Herd; neben einer übermäßigen Wärmeabgabe wird sich das Gerät überhitzen, wodurch es beschädigt werden kann;**
- Die Strahlplatte erreicht hohe Temperaturen, etwa 400 °C; bitte seien Sie vorsichtig und berühren Sie diese nicht ohne geeigneten Schutz, ebenso die anderen Teile wie Feuerraum- und Backofenklappen und deren Griffe, die Scheiben und das Rauchrohr;
- Auf dem Gerät und in seiner Nähe dürfen niemals Flaschen aus Kunststoff oder Spraydosen abgestellt werden (Brand- und Explosionsgefahr);
- Kinder sind rechtzeitig vor diesen Gefahren zu warnen und während des Betriebs des Ofens von diesem fernzuhalten.
- Im Bereich der Feuerraumtür ist eine Schutzplatte aus Blech auf dem Fußboden anzubringen, insbesondere wenn dieser aus Linoleum oder Holz besteht;
- Verbrennen Sie nur natürliche Brennstoffe wie: Holz, Briketts aus Pressholz und Braunkohlenbriketts;
- Verbrennen Sie niemals Kunststoffe, behandeltes Holz (z.B. Spanplatten) oder Textilien;
- **Führen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins durch.**

1. KENNZEICHNUNG DES GERÄTS

1.1 TYPENSCHILD

Auf der rechten Seite der Brennholzlade ist ein Typenschild angebracht, das die Modellnummer und die Fabrikationsnummer enthält. Bei Modellen ohne Brennholzlade ist das Typenschild an der Rückseite angebracht.

1.2 TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

HEIZHERDE						
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
Außenabmessungen: B x T x H	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90x60x86	110x60x86
Kochplatte: LxP	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Boiler Inhalt	lt	20	20	20	20	39
Gewicht Netto / mit Verpackung	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Erforderlicher Schornsteinunterdruck	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Nennheizleistung (Maximale Leistung)	kW	14 (22)	12.7 (20)	12.7 (20)	12.7 (20)	16,5 (25)
An Wasser abgegebene Heizleistung	kW	10,5 (18)	4.6 (14)	4.6 (14)	4.6 (14)	8,8 (15)
CO bei 13% O ²	%	0.21	0.09	0.09	0.09	0.09
Abgastemperatur	°C	254	228.0	228.0	228.0	230
Abgasmassenstrom	g/s	20.5	9.9	9.9	9.9	11.0
Wirkungsgrad	%	70	85.4	85.4	85.4	85

ANSCHLUSS

Oben	Ø 130 mm
Hinten	Ø 130 mm
Seitlich	Ø 130 mm

HEIZÖFEN					
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	um	SK60	ZK60	SK60F	ZK60F
Außenabmessungen: B x T x H	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Boiler Inhalt	lt	26.5	26.5	26.5	26.5
Gewicht Netto	kg	260/280	260/280	320/340	320/340
Erforderlicher Schornsteinunterdruck	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12
Nennheizleistung (Maximale Leistung)	kW	13.9 (24.5)	13.9 (24.5)	17.1 (26.5)	17.1 (26.5)
An Wasser abgegebene Heizleistung	kW	12.5 (20.5)	12.5 (20.5)	13.4 (20.5)	13.4 (20.5)
CO bei 13% O ²	%	0.06	0.06	0.06	0.06
Abgastemperatur	°C	205	205	210	210
Abgasmassenstrom	g/s	12.9	12.9	15.2	15.2
Wirkungsgrad	%	85	85	85	85

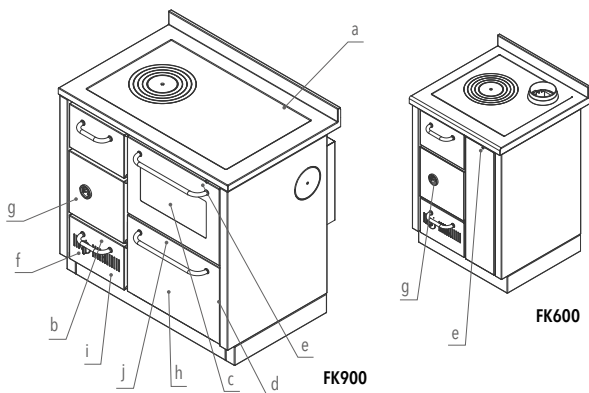
ANSCHLUSS

Oben	Ø 150 mm
------	----------

Innendurchmesser Testschornstein: D = 150 mm;

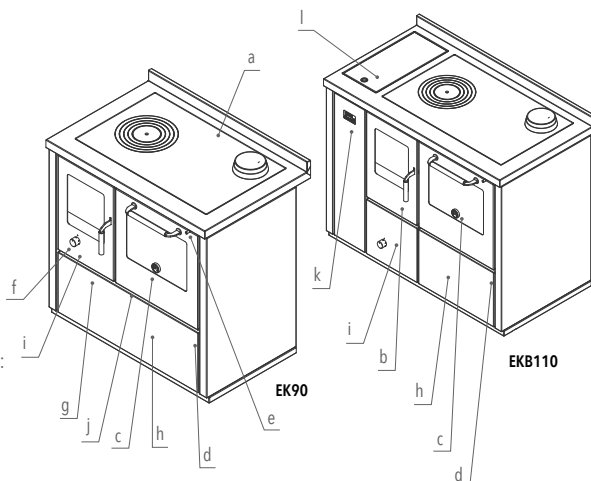
1.3 BESCHREIBUNG KLASSISCH HEIZERHERDE

- a. Strahlungskochplatte aus Gusseisen
- b. Höhenverstellbarer Feuerrost
- c. Backofen mit Thermometer
- d. Schalter für Backofenbeleuchtung
- e. Starter für die Inangsetzung des kalten Herdes
- f. Thermostatregelung der Primärluft
- g. Thermometer für Wassertemperatur im Kessel
- h. Brennholzfach
- i. Aschenkasten
- J. Reinigungszugriff auf Rauchführung



1.4 BESCHREIBUNG ECO HEIZERHERDE

- a. Strahlungskochplatte aus Gusseisen
- b. Höhenverstellbarer Feuerrost (Mod. EKB110)
- c. Backofen mit Thermometer
- d. Schalter für Backofenbeleuchtung
- e. Starter für die Inangsetzung des kalten Herdes
- f. Thermostatregelung der Primärluft
- g. Thermometer für Wassertemperatur im Kessel
- h. Brennholzfach
- i. Aschenkasten
- J. Reinigungszugriff auf Rauchführung
- k. Steuergerät (Mod. EKB110)
- l. Integriertes offenes Ausdehnungsgefäß (Mod. EKB110)



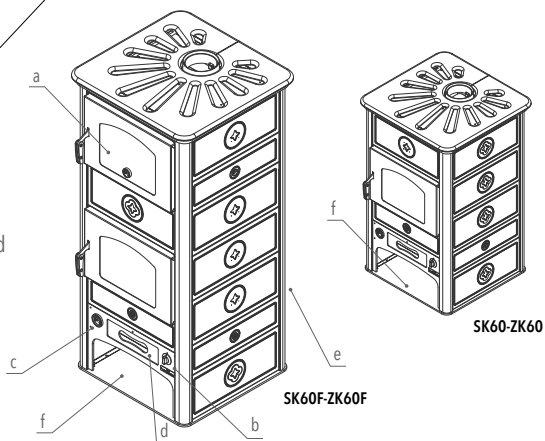
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Serienmäßig wird mit dem Herd folgendes Zubehör mitgeliefert:

- Schaber zur Ofenzugreinigung (außer Mod. FK600)
- Schürhaken zur Handhabung der Ofenringe
- Stahlbürste
- Backblech
- Ofenhandschuh
- Bratrosthebemechanismus (Mod. FK600, FK900 e EKB110)

1.5 BESCHREIBUNG HEIZÖFEN

- a. Backofen mit Thermometer
- b. Thermostatregelung der Primärluft
- c. Thermometer für Wassertemperatur im Kessel
- d. Aschenkasten
- e. Thermostat mit vorbereiteten Kontakten für die Außengerätsteuerung (Umwälzpumpe usw.); Arbeits- und Ruhekontakte.
- f. Brennholzlade



MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- Backblech
- Ofenhandschuh

Erfordern Sie das Technische Datenblatt mit den Abmessungen der Verbindungen am Fachhändler, es kann auch von unsere Webseite heruntergeladen werden.

2. INSTALLATION

WARNUNG: Die Nichtbeachtung dieser Richtlinien hat den Verfall der Gewährleistung zur Folge.

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE UND AUFSTELLUNG

Führen Sie den Anschluss an den Schornstein erst aus, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass dieser geeignet ist, wie in Kapitel 2.4 beschrieben.

ACHTUNG: Herd nicht am Handlauf anheben.

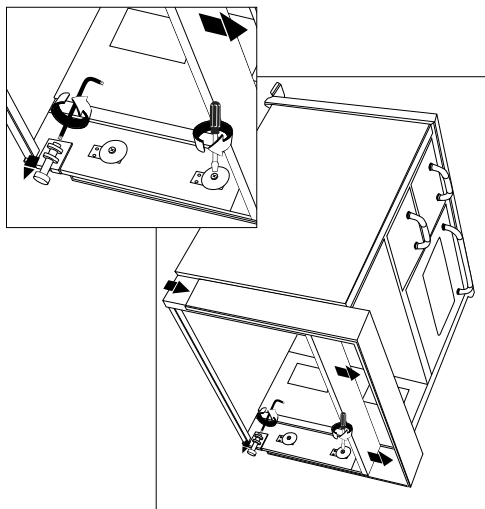
WARNHINWEISE:

- Das Gerät darf nur auf einem ausreichend tragfähigen Fußboden installiert werden. Sollte die bestehende Konstruktion diese Voraussetzung nicht erfüllen, sind geeignete Maßnahmen zu treffen (z. B. Lastverteilplatte);
- Die Installation des Geräts muss eine leichte Zugänglichkeit für die Reinigung des Geräts selbst, der Rauchgasleitungen und des Schornsteins gewährleisten;
- Das Gerät ist nicht geeignet für den Anschluss an einen gemeinsam genutzten Schornstein;
- Die Luftentnahmeverrichtungen dürfen nicht im selben Raum mit dem Gerät verwendet werden, es sei denn es ist eine ausreichende Zuluftzuführung vorgesehen;
- Stellen Sie das Gerät in einem Raum mit für seine Leistung geeigneter Größe und ausreichender Belüftung auf (Fenster oder besondere Zuluftöffnung).

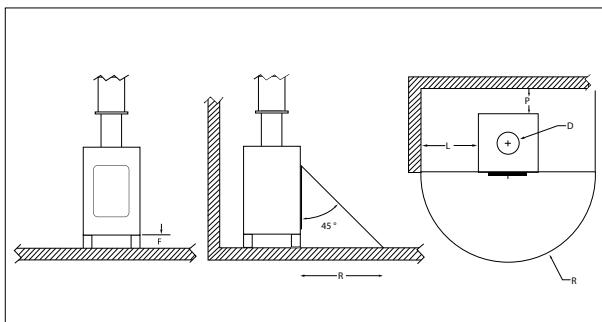
PRODUKTE DER CLASSISCH-REIHE

Herd auf dem Fußboden aufstellen, Brennholzlade herausnehmen, die 4 Schrauben, mit denen die Sockelabdeckung befestigt ist (2 auf jeder Seite) entfernen, Sockelabdeckung abziehen, Herd ausrichten und Anschluss an den Schornstein vornehmen, Herd durch Einstellen der Standfüße am Grundgestell mit einem 4-Inbusschlüssel waagrecht ausrichten.

Der Sockel des ECO Heiz-Herdes ist fest.



2.2 SICHERHEITABSTÄNDE ZU ENTLAMMBAREM MATERIAL



Lichter Abstand von seitlicher Wand	L	600 mm
Lichter Abstand von Rückwand	P	200 mm + piastra in acciaio riflettente da 20/10
	P	0 mm + 80 mm pannello ignifugo in calcio silicato
Lichter Abstand vom Fußboden	F	0mm
Frontabstand von entflammarem Material	R	> 800 mm
Min. Abstand von Entflammaren Möbeln	C	20 mm

Sollte der Herd **neben anderen Möbeln eingebaut werden, sind mindestens 2 mm Abstand pro Seite vorzusehen**, da die Abmessungen der Ofenfläche durch Wärme zunehmen.

Für den Einbau zwischen Möbeln ist die Verwendung von geeignete geschlitzte Abstandprofile, und wenn nötig den Edelstahlprofil für die Arbeitsplatte, empfohlen.

2.3 ECO: REGELUNG DER VERRIEGELUNG DER KLINKE DER FEUERRAUMTÜR

- Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die obere und untere Schraube lösen;
- Mit einem 3-mm-Sechskant-Inbusschlüssel:
 - Einschrauben, um das Spiel des Verschlusses zu verringern
 - Herausrauben, um das Spiel des Verschlusses zu erhöhen;
- Vorher gelöste Schrauben festziehen.

2.4 SCHORNSTEINANLAGE

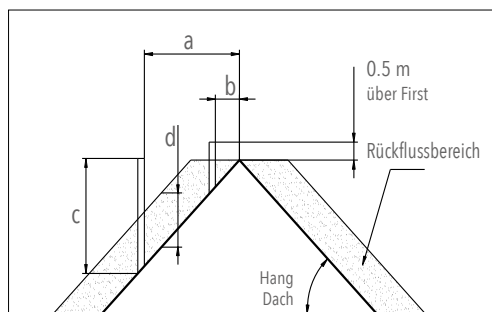
EIGENSCHAFTEN DES SCHORNSTEINS

Für den einwandfreien Betrieb des Geräts ist ein geeigneter Schornstein einer der wichtigsten Faktoren.

Lassen Sie die Schornsteinanlage vor der Installation des Geräts und regelmäßig mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker (Ofensetzer) kontrollieren.

Der Schornstein muss unter Beachtung der geltenden Vorschriften ausgeführt und stets voll funktionsfähig gehalten werden.

Werden die im Folgenden genannten Grundanforderungen an den Schornstein nicht eingehalten, können sich der Wirkungsgrad des Geräts verringern und Probleme mit der Verbrennung entstehen:



Hang Dach	a	b	c	d
15°	a Abstand > 1,85 m	b Abstand < 1,85 m	c 1 m min.	d 0,5 m
	a Abstand > 1,3 m	b Abstand < 1,3 m	c 1,2 m min.	d 0,8 m
30°	a Abstand > 1,5 m	b Abstand < 1,5 m	c 2 m min.	d 1,5 m
	a Abstand > 1,2 m	b Abstand < 1,2 m	c 2,6 m min.	d 2,1 m

- Die Höhe darf niemals weniger als 4-5 Meter geradlinig betragen, gemessen vom Anschluss des Ofens bis zur Unterkante des Schornsteinkopfes; je größer die Höhe, desto geringer kann der Querschnitt sein;
- Er muss gut isoliert und völlig dicht sein; kontrollieren Sie

das Schließen der Inspektionsklappen und auf Rissbildung über seine gesamte Länge;

- Glatte Innenwände und konstanter Querschnitt über seine gesamte Länge;
- Der Schornstein muss so senkrecht wie möglich gebaut werden und einen Schornsteinkopf haben, der ausreichend über die Dachfläche hinausragt, und zwar im Verhältnis zu dessen Neigung und seiner Position, wie in den folgenden Darstellungen und Beispielen angegeben;
- Der Auslass des Schornsteinkopfes muss den doppelten Querschnitt des Schornsteins aufweisen.

DIMENSIONIERUNG DES SCHORNSTEINS

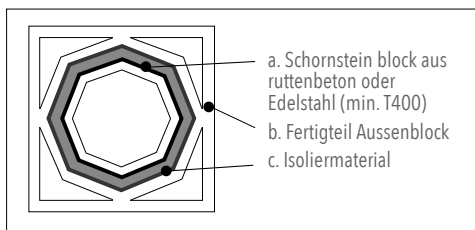
Eine Richtlinie für die Auslegung der Abgas in Bezug auf die Höhe:

SCHORNSTEIN [H]	HEIZERDE	HEIZÖFEN
< 4 m	Rauchablass nicht garantiert	Rauchablass nicht garantiert
4 m < 6 m	Ø 160 mm	Ø 200 mm
> 6 m	Ø 150 mm	Ø 180 mm

Sollten diese Vorgaben nicht eingehalten werden können, ist ein Ofensetzer hinzuzuziehen.

QUERSCHNITT: Der Querschnitt eines Schornsteins hängt von der Höhe des Schornsteins und der Heizleistung des installierten Geräts ab.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Schornsteine mit rundem Querschnitt, glatten Innenwänden und über die gesamte Länge konstantem Querschnitt.



ISOLIERUNG: Der Zug eines Schornsteins hängt auch vom Temperaturunterschied zwischen heißen Rauchgasen und Außenluft ab. Außerst wichtig ist die Isolierung des Schornsteins, um die Aufnahme der Wärme aus den Wänden zu begrenzen, um so die Kondensatbildung und Teerablagerungen zu vermeiden. Verwenden Sie daher ausschließlich geeignete Materialien, die temperatur- und korrosionsbeständig sind und in jedem Fall allen Bau- und Brandschutzvorschriften entsprechen müssen. Nicht geeignet sind Schornsteine aus einfachem oder flexiblen Metallrohr, aus Zementrohr für Entlüftungsleitungen usw.

UNTERDRUCK: Der optimale, für die Geräte von DeManincor erforderliche Unterdruck (Zug) beträgt 0,12 mbar.

Bei geringeren Werten wird die Verbrennung schleichend sein, so dass sich kohlenartige Rückstände bilden und übermäßig viel Rauch entsteht.

Bei höheren Werten erfolgt die Verbrennung zu schnell, so dass die Wärmeübertragung auf den Kessel, die Kochplatte und den Backofen geringer ist und keine langen Betriebszeiten ohne Nachlegen erreicht werden können.

DER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

Mit dem Herd wird der Anschluss entsprechend der Rauchabzugposition, die bei der Bestellung angegeben worden ist, geliefert:

HEIZHERDE		
Oben	Fix Gusseisen	Ø 130 mm
Hinten	Fix Gusseisen	Ø 130 mm
Seitlich	Teleskopisch Edelstahl	Ø 130 mm

HEIZÖFEN		
Oben	Fix Edelstahl	Ø 150 mm



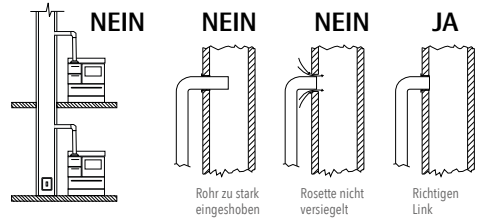
JEDER HERD MUSS SEINEN EIGENEN SCHORNSTEIN HABEN; NIEMALS DENSELBEIN SCHORNSTEIN FÜR MEHRERE GERÄTE VERWENDEN.



BEIM ANSCHLUSS DES HERDES AN DEN SCHORNSTEIN SIND BÖGEN, VERZIEHUNGEN, NEIGUNGEN NACH UNTEN UND WAAGERECHE ABSCHNITTE MÖGLICHT ZU VERMEIDEN.

Die Verbindungsrohre müssen untereinander und an den Anschlüssen an den Ofen und den Schornstein perfekt versiegelt sein, beachten Sie besonders folgende Maßnahmen:

- Vorhandensein einer Passrossette, um das Eindringen von Luft in den Schornstein zu vermeiden;
- Der Querschnitt des Endrohrs darf nicht verringert sein;
- Das Endstück darf nicht über die Schornstein-Wandstärke hinaus in den Schornstein eindringen.



2.5 HYDRAULISCHE VERBINDUNG MIT DER HEIZUNGSANLAGE

Die Installation des Geräts **muss entsprechend der für Festbrennstoff-Heizkessel geltenden Bestimmungen durch einen qualifizierten Gas-Wasser-Installateur erfolgen.**

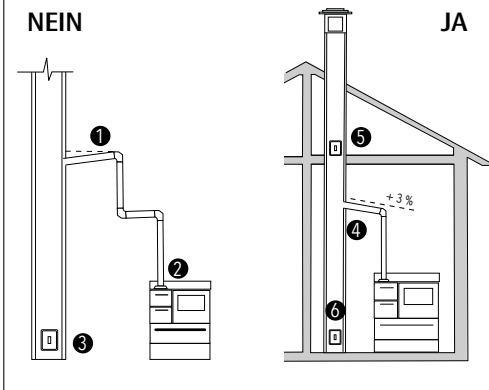
Die Heizherde und die Heizöfen sind mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme für die Heizungsanlage und die Warmbrauchwasseraufbereitung genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage gemäß der UNI-Norm 0412-2 von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen Bestimmung UNI 10683 installiert. Im Lieferumfang der Apparat sind alle für die ordnungsgemäße Installation nötigen Bauteile enthalten. Alle externen Anschlusselemente des Zentralheizungsherdes (wie z.B. Pumpen, Ventile, Thermostat, Manometer, akustische Anzeigen und Ausdehnungsgefäß) müssen hingegen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden.

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann der Heizkessel irreparabel beschädigt werden.

Auf jeden Fall muss die Zulaufleitung, Rücklaufleitung und Ablaufleitung (zum Entleerendes Heizkessels für Instandhaltungsarbeiten) an die Anlage angeschlossen werden. Alle unbenutzten Anschlussöffnungen (je nach Art der Anlagenausführung) müssen verschlossen werden.

Die Firma DeManincor haftet nicht für Schäden an Personen oder Dingen, falls die Anlage nicht gemäß den Regeln der Technik bzw. nicht den geltenden Bestimmungen entsprechend ausgeführt wurde.

1. Zu langer und geneigter Verlauf
2. Rohr mit geringerem Durchmesser als die Austrittsöffnung
3. Luftleck aus der Reinigungsklappe
4. Versiegelte Anschlüsse
5. Inspektion
6. Reinigung



EMPFEHLUNGEN

- Die Planung der Anlage in den Einzelheiten muss einem Wärmetechniker anvertraut werden.
- Es ist ratsam, einfache, bewährte, effiziente Schemata anzuwenden und das System mit Elementen zur Überprüfung des einwandfreien Betriebs auszustatten: Temperatursonden, Mischventile, Thermometer etc.
- Der Wärmeverteilungskreislauf - Heizkörper oder Strahlungsplatten am Fußboden - muss so konzipiert werden, dass der Rücklauf nicht direkt in den Heizkessel gelangt.
- Einen angemessenen **Antikondensationskreislauf** oder lauwarmer Rücklauf vorsehen: Die Zufuhrtemperatur des Kesselwassers muss bei ca. 70/80 °C gehalten werden, mit einem **Rücklauf nicht unter 55 °C**.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Wärmespeichers, um die Autonomie zwischen einer Ladung und der nächsten zu erhöhen und um Energiespitzen zu absorbieren.
- In regelmäßigen Abständen sollten Brennkammer und Wärmetauscher im Innern des Heizkessels gereinigt werden, um einen guten Wirkungsgrad aufrechtzuerhalten.

INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN

Die technische Norm UNI 10412-2 sieht die Möglichkeit zur Installation von Zentralheizungsherden mit Festbrennstoffbetrieb in Kombination mit Anlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß vor. Voraussetzung hierzu ist jedoch ihre Ausstattung mit einem Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher im Inneren des Heizkessels.

Die Heizherde und die Heizöfen sind bereits serienmäßig mit Sicherheitswärmetauscher ausgestattet. Dieses Apparaten können mit Anlagen mit offenem Ausdehnungsgefäß installiert werden.

SICHERHEIT

Bei allen Heizkesseln für Festbrennstoffe ist es technisch gesehen unmöglich, die Verbrennung sofort zu unterbrechen, wie dies bei Heizkesseln für flüssige und gasförmige Brennstoffe der Fall ist. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, die erzeugte Wärme immer ableiten zu können, wenn es die Heizungsanlage nicht erfordert oder auch bei fehlender Stromversorgung. Anderenfalls könnte das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt, ohne die Möglichkeit den Dampf abzulassen, erreichen. Dies würde einen ernsthaften Explosionsgefahr für den Heizkessel und dementsprechende Verletzungsgefahr für die Personen die sich im Aufstellungsraum befindenden mit sich bringen. Aus diesem Grunde wird empfohlen, sich an die in der UNI-Norm 10412-2 angeführten Bestimmungen und Vorschriften zu halten.

Des Weiteren empfehlen wir im Anlagenprojekt auch immer einen Warmwasserspeicher vorzusehen, der die überschüssige Wärme in Form von Warmbrauchwasser zur Verfügung stellt.

ANSCHLUSS AN EINE ANLAGE MIT GESCHLOSSENEM AUSDEHNUNGSGEFÄSS

Gemäß der Norm UNI 10412/2 (November 2006) kann ein Festbrennstoffgerät in einer Heizungsanlage mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß installiert werden, vorausgesetzt dass das Gerät mit einem thermischen Ablaufsicherungssystem ausgerüstet ist, das einen zusätzlichen Kreislauf innerhalb des Heizkessels (Serpentine) vorsieht.

Mit dem Sicherheitswärmetauscher kann der Heizkessel bei Bedarf direkt durch Umlauf von Kaltwasser in einem separaten Kreislauf innerhalb des Heizkessels abgekühlt werden. Die Installation dieser Anlage muss von einem Installateur, der hierfür auch die Verantwortung übernimmt, vorgenommen werden. Alle externen Bauteile dieser Anlage müssen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden. Zur Ausführung dieser Hilfsanlage müssen die Zu- und Rücklaufanschlüsse vorgenommen werden, sowie der Fühler zur Steuerung der Anlage in die dafür bestimmte Muffe eingefügt werden. Die Leistungsfähigkeit der Anlage und Verfügbarkeit von Kaltwasser muss auch ohne Stromversorgung garantiert werden. Die Sicherheitsvorrichtungen müssen auch nach dem Einbau für Wartungsarbeiten und Funktionskontrollen zugänglich sein. Die Funktionskontrolle muss in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) vorgenommen werden. Der Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher darf nicht für die Warmbrauchwasseraufbereitung verwendet werden.

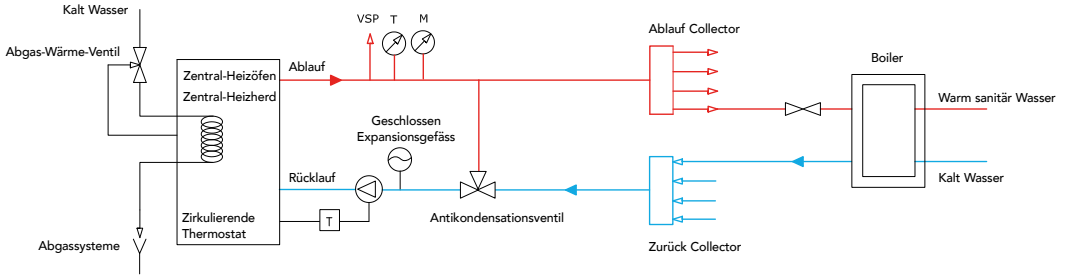
Die Thermoöfen und die Thermoherde **FKA900** und **EK90** sind bereits für den Anschluss an Anlagen mit geschlossenem Gefäß und immer mit Heizkessel mit eingebauter Sicherheitswärmetauscher ausgestattet.

Bei den Modellen **FK600** und **FK900** muss es bei der Bestellung angegeben werden, ob sie mit Heizkessel mit eingebauter Sicherheitswärmetauscher ausgestattet werden sollen oder nicht.

Das Modell **EKB110** ist mit integriertem offenes Ausdehnungsgefäß ausgestattet und erfordert daher keine weiteren Sicherheitssysteme.

ANSCHLUSS AN EINE ANLAGE MIT OFFENEM GEFÄSS

VSP= Sicherheitsventil T= Thermometer M= Manometer



ANSCHLUSS AN EINE ANLAGE MIT OFFENEM GEFÄSS

Falls die Verwendung des Wärmeableitungskreislaufs als Sicherheitssystem nicht vorgesehen ist:

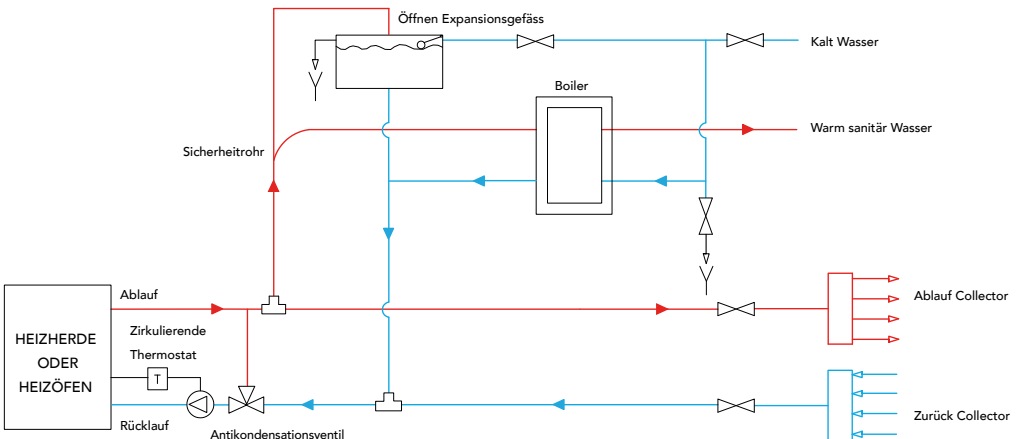


MUSS DAS GERÄT AN EINEN OFFENEN HYDRAULIKKREISLAUF ANGESCHLOSSEN WERDEN

um im Fall einer Störung oder Blockierung aufgrund von Stromausfall an der Umwälzpumpe gegen Wärmeüberschuss geschützt zu sein.

Um die Kondenswasserbildung an den Wänden der Brennkammer des Thermoherds zu vermindern, muss die Wasserrücklaufumtemperatur über dem Mindestwert von 55 °C gehalten werden.

Falls ein Thermostat zur Steuerung der Umwälzpumpe montiert wird, den Auslösewert auf 65 °C einstellen.



3. GEBRAUCHSANWEISUNG

WARNHINWEISE:

- Gerät nicht zum Verbrennen von Abfällen oder auf irgendeine andere Weise verwenden als die, für die es vorgesehen ist;
- Keine anderen als die empfohlenen Brennstoffe verwenden.
- Verbrennen Sie niemals Kunststoffe, behandeltes Holz (z. B. Spanplatten) oder Textilien;
- Keine flüssigen Brennstoffe verwenden.
- Das Gerät wird während seines Betriebs heiß, besonders die Außenflächen; gehen Sie vorsichtig damit um, um Verbrennungen zu vermeiden;
- Auf dem Gerät oder in seiner Nähe dürfen niemals Flaschen aus Kunststoff oder Spraydosen abgestellt werden (Brand- und Explosionsgefahr);
- Kinder sind rechtzeitig vor diesen Gefahren zu warnen und während des Betriebs des Ofens von diesem fernzuhalten;
- Keine ungenehmigten Umbauten am Gerät vornehmen;
- Geben Sie nicht zu viel Brennstoff in den Herd; neben einer übermäßigen Wärmeabgabe wird sich das Gerät überhitzen, wodurch es beschädigt werden kann;
- Nur die vom Hersteller empfohlenen Originalersatzteile verwenden.



MASSNAHMEN BEI BRAND DES SCHORNSTEINS

Die Verwendung feuchter oder ungeeigneter Brennstoffe bzw. der Betrieb des Ofens mit zu geringer Leistung können zur Ablagerung von leicht entflammaren Stoffen im Schornstein führen, wie Teer und Ruß. **Dies kann langfristig die Entwicklung eines Brandes im Schornstein begünstigen!**

Sollte dies geschehen:

- **Schließen Sie alle Primär- und Sekundärluftzuführungen;**
- **Lassen Sie die Wohnung bzw. das Gebäude räumen;**
- **Rufen Sie die Feuerwehr.**

DER BRENNSTOFF

Das Gerät ist für die Verwendung von Festbrennstoffen geplant: Holz, Briketts aus Pressholz und Braunkohlenbriketts. Es sollten nicht zu große Holzscheite verwendet werden, die mindestens zwei Jahre an einem belüfteten und überdachten Ort abgelagert wurden. Ihre idealen Abmessungen betragen 6-10 cm Durchmesser und 25-30 cm Länge. Trockenes Brennholz verursacht geringere Gasemissionen, je besser sein Brennvermögen ist, desto weniger Rauch und Ruß bilden sich. Das Brennholz sollte einige Tage vorher ins Haus gebracht werden, damit die häusliche Wärme es schneller trocknen lässt.

ERSTMALIGES ANZÜNDEN

Lassen Sie die Schornsteinanlage vor der Installation des Geräts und regelmäßig mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker (Ofensetzer) kontrollieren. Vor dem Anzünden des Holzgefeuerten Herdes sind einige Kontrollen notwendig:



KONTROLLIEREN SIE, OB DER FEUERROST RICHTIG IN DEN BRENNRAUM EINGESETZT IST: DER ENGE TEIL DER SCHLITZE MUSS NACH OBEN ZEIGEN. KONTROLLIEREN SIE, OB DIE BRENNKAMMER SAUBER IST.

3.1 GEBRAUCHSANWEISUNG

ACHTUNG: Beim erstmaligen Anzünden bildet sich normalerweise Kondenswasser durch die in den Schamotte-Teilen enthaltene Feuchtigkeit. Um die Verdunstung zu erleichtern, sollten einige Stunden lang das Feuer gering gehalten und die Füll- und Aschenraumtüren angelehnt gehalten werden.

Besteht die Kondensation fort, können die Ursachen dafür sein:

- Verwendung von nassem oder sehr feuchtem und nicht abgelagertem Holz;
- Mängel des Schornsteins, die zur Abkühlung der Rauchgase und damit zur Kondensation des enthaltenen Dampfes führen; diese Mängel sind zu ermitteln und zu beseitigen;
- **Rücklauftemperatur unter 40 °C infolge eines zu niedrigen Feuers, da das System zu viel Wärme absorbiert. Die Wärmeentnahme ist so anzupassen, dass die Kesselwassertemperatur um 60 °C gehalten wird.**

WICHTIG:



STÄNDIGE KONDENSATION VERRINGERT DEN WIRKUNGSGRAD DES HEIZHERDES UND DIE LEBENSDAUER DES WÄRMETAUSCHERS, WAS DIE GARANTIE UNGÜLTIG MACHT.



DAS ANZÜNDEN DES FEUERS IM GERÄT OHNE WASSER IM KREISLAUF FÜHRT ZU SCHWEREN UND IRREPARABLEN SCHÄDEN AM HEIZKESSEL.

ANZÜNDEN

Nachdem Sie den kleinteiligen und trockenen, zündfertigen Brennstoff in den Brennraum gefüllt haben, gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Starter, damit die Rauchgase direkt mit dem Schornstein in Verbindung stehen;
- Öffnen Sie die Primärluft ganz, dazu das Bedienelement gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- Füllen Sie das Kleinholz mit Anzünder ein: zusammengeknülltes Zeitungspapier oder anderer trockener, kleinteiliger Brennstoff;
- Lehnen Sie die Tür des Aschenraumes an;
- **ACHTUNG:** (Version mit Sichtfenster) Um zu vermeiden, dass die Scheibe verschmutzt, lassen Sie die Tür angelehnt mit der Klinke in Schließstellung (siehe Foto 5) und warten Sie etwa zehn Minuten, bis die Scheibe sich erwärmt hat, um innere Kondensation durch die Temperaturdifferenz zwischen der Flamme und der Scheibeninnenfläche zu vermeiden.
- Wenn der Brennstoff gut brennt und der Schornstein sich ausreichend aufgeheizt hat (dies kann bis zu 30 Minuten dauern), schließen Sie den Starter und beginnen Sie mit dem Zuführen von Brennholz;



VERWENDEN SIE KEINEN ALKOHOL ODER ANDERE BRENNSTOFFE, UM DAS ANZÜNDEN ZU FÖRDERN ODER ZU BESCHLEUNIGEN.

FUNKTIONSWEISE DES HEIZHERDEES



NACH DEM ANZÜNDEDN, IST DIE KRITISCHSTE PHASE DAS AUFTRIEB IM SCHORNSTEIN ZU ERZEUGEN, MAN MUSS DAS VERHALTEN DES FEUERS SCHRITT FÜR SCHRITT VERFOLGE

Es kann vorkommen, dass sich das Brennholz nicht entzündet und das erste Feuer nach wenigen Minuten ausgeht. Dies geschieht, weil der Schornstein kalt ist und nicht genügend Zug besteht. Wiederholen Sie den Schritt mit leicht brennbarem Material: Trockene Zweige, kleine Sträucher, Pinienzapfen und Zeitungspapier sind zum Anzünden gut geeignet.

Wenn das Brennholz Feuer gefangen hat, wird die Primärluft mit dem Hebel auf dem Aschenkastens so geregelt, dass die Scheite gut mit hoher Flamme brennt. Es ist jedoch ein zu starker Zug zu vermeiden, aber auch eine zu langsame Verbrennung, die zu Rußablagerungen im Ofen führen würde.

Achten Sie darauf, dass auf dem Boden des Ofens stets eine gutes Glutbett erhalten bleibt, und legen Sie Holz nach, sobald die vorherigen Scheite sich in Glut verwandelt haben: Das Glutbett erhält die Temperatur, die für die Zündung und saubere Verbrennung erforderlich ist. Legen Sie die Scheite überkreuzt in den Ofen, so dass zwischen ihnen Luft ist und genug Sauerstoff zur Verfügung steht. Versuchen Sie, die Flamme stets lebendig zu halten; die meiste Wärme entsteht durch die Verbrennung der Gase, wenn die Flamme völlig verschwindet, entstehen unverbrannte Rauchgase, die Energie verschwenden und die Luft verschmutzen.

VERBRENNUNGSGESCHWINDIGKEIT

Je nach Bedarf, zum Kochen oder Heizen, kann die Verbrennungsgeschwindigkeit mit den Zuluft- und Feuerrost-Reglern erhöht oder verringert werden:

- **Langsame Verbrennung:** Primärluftsteuerung geschlossen (im Uhrzeigersinn drehen)
- **Schnelle Verbrennung:** Primärluftsteuerung geöffnet (gegen den Uhrzeigersinn drehen)
- **Sommerperiode:** (Nur Heizherde) Falls weniger Wärme erforderlich ist, nur Kochen und Trinkwassererwärmung, ist es nützlich den Aschenrost in die höchste Position zu heben und so die Brennkammer zu verkleinern, so dass maximale Brennstoff-Wirtschaftlichkeit erreicht wird.



ACHTUNG: VERMEIDEN SIE DAS ÜBERLADEN DES GERÄTS

Ein relativ kleines und gut mit Sauerstoff versorgtes Feuer brennt besser und erzeugt mehr Wärme als ein großer Holzhaufen, der den Brennraum verstopft.

WICHTIG: Während der schnellen Verbrennung kontinuierlich nicht mehr als 3 kg Brennholz nachlegen. Bei einer stärkeren Befüllung muss die Verbrennungsgeschwindigkeit im Verhältnis verringert werden, durch das drehen des Primärlufthebels.

Das Einfüllen von mehr Brennstoff ohne die Verbrennungsgeschwindigkeit zu verändern, führt zu einer Heizleistung, die größer ist als das Wärmeaustauschvermögen zwischen Herd und Raum. Dies ist nicht nur Brennstoffverschwendung, **sondern kann auch das Gerät beschädigen und verformen.**

Für eine effiziente und saubere Verbrennung liegt die ideale Füllung bei 3-4 kg/Std. für die Heizherde und bei 5-6kg/Std. fuer die Heizöfen. Eine grössere Füllung muss ausschließlich zugunsten der Autonomie gehen.

Zu viele Restaschen bezeichnen eine schlechte Verbrennung. Ein nicht sichtbaren Rauch aus dem Schornstein bezeichnet eine saubere Verbrennung, stattdessen ein dunklen Rauch bezeichnet ein Überschuss von unverbrannte Reste.

ACHTUNG: Durch plötzliche Temperaturerhöhung erzeugte Wärmeshocks können zu Rissen in den Schamotte-Steinen führen. Solche Rissbildungen beeinträchtigen in keiner Weise die Konstruktion und Widerstandsfähigkeit der Steine oder des Herdes.

Schließen Sie **bei beendeter Verbrennung** den Primärlufthebel, um zu vermeiden, dass die im Ofen akkumulierte Wärme mit dem Luftfluss aus dem Schornstein entweicht.

Mangel an Schornsteinzug. Aus verschiedenen Gründen kann sich im Schornstein eine Kaltluftsäule bilden. Die Ursachen können niedriger atmosphärischer Luftdruck, Feuchtigkeit, starker Wind oder ein Unterdruck in der Wohnung sein (z. B. durch Einschalten der Dunstabzugshaube).

Bei niedrigem atmosphärischen Luftdruck oder Regen ist der Schornsteinzug nicht so gut wie bei schönem Wetter oder in kalten, trockenen Wintern. Bleibt der Ofen sehr lange unbenutzt, bildet sich im Schornstein leicht Feuchtigkeit. Dann müssen die Türen des Ofens leicht geöffnet gehalten werden, damit die Luft im Schornstein zirkulieren kann.

3.2 GEBRAUCH DES BACKOFENS

Um den Backofen zu benutzen, ist dieser stets vorzuwärmen. Füllen Sie daher eine angemessene Menge Brennstoff in die Brennkammer, öffnen Sie den Primärlufthebel bis die erforderliche Temperatur erreicht ist. Nach etwa einer Stunde Betrieb des Herdes mit geöffneter Primärluft muss nach dem Erlöschen der Flammen in der Brennkammer etwa zehn Minuten gewartet werden. Um die Temperatur nach dem Einschieben der Speisen in den Backofen konstant zu halten dünnem Holz mit etwa 3 cm Durchmesser zu feuern, ein oder zwei Stücke alle 10 Minuten.

3.3 TIPPS

STRAHLPLATTE

Die Strahlplatte aus Gusseisen darf niemals zum Glühen gebracht werden. Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit schwerem und ebenem Boden (zur Wartung siehe Kapitel 5.2)

ASCHENROST

Wird die Glut auf dem Aschenrost mit dem Schürhaken in der Brennkammer bewegt, fällt die Asche in den darunter liegenden Aschenkasten. Auf diese Weise werden in der Brennkammer die Durchlässe für die Zuführung der Primärluft befreit, dies ist besonders in der Anzündphase wichtig. Die Schlitze des Rostes haben zwei spezifische Funktionen, sie lassen die Verbrennungsluft durchströmen und begünstigen gleichzeitig das Abführen der Glut und der Asche. Sie sind so breit, dass Asche und Glut, die kein Heizvermögen mehr besitzt, durchfallen, außerdem sorgen die konischen Wände der Schlitze dafür, dass der Luftdurchlass nicht behindert wird.



DER ROST MUSS SO EINGESETZT WERDEN, DASS DIE ENGE SEITE DER SCHLITZE NACH OBEN ZEIGT.



ASCHENKASTEN

Um ein Überhitzen des gusseisernen Rostes zu vermeiden, muss der Aschenkasten regelmäßig geleert werden



IN DER ASCHEN KÖNNTE SICH NOCH HEISSE GLUT BEFINDEN; NEHMEN SIE DIESE IN EINEM ENTSPRECHENDEN METALLBEHALTER AUF.

3.4 WAS TUN, WENN ...

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Der Ofen funktioniert nicht	Der Schornsteinanschluss ist falsch ausgeführt (siehe S. 11, Abb. 8) Der Schornstein ist nicht normgerecht ausgeführt (siehe Abb. 8) An den Schornstein sind andere Kamine angeschlossen Aschenrost verkehrt herum eingesetzt Aschenrost mit Asche verstopft
Aus der Kochplatte tritt Rauch aus	Kein Schornsteinzug Der Schornsteinanschluss ist nicht normgerecht ausgeführt (siehe Abb. 8) Starter und/oder Primärluft geschlossen Plattendichtungen verrutscht oder defekt
Kondenswasser im Brennraum	Feuchtes oder schlecht abgelagertes Brennholz Zu großer Schornsteinquerschnitt Zu wenig Schornsteinzug
Das Anzünden ist mühsam	Starter nicht vollständig geöffnet Schornstein kalt (Anzünden nach langer Nichtbenutzung)
Der Backofen erreicht keine hohen Temperaturen	Zu wenig Schornsteinzug Innere Rohrleitungen verstopft Starter geöffnet Ungenügender Schornsteinzug

DER OFEN FUNKTIONIERT NICHT RICHTIG: ANALYSIEREN WIR DIE ZAHLREICHEN GRÜNDE UNTERSUCHUNG DES SCHORNSTEINS

- **Zu kurz.** Er wird gemessen von der Anschlussstelle des Ofens bis zur Unterkante des Schornsteinkopfes. Ist der Schornstein zu kurz, kann durch eine Erhöhung seines inneren Querschnitts niemals die geringe Höhe ausgeglichen werden, weil die Wärmeverluste zunehmen, die Abgastemperatur sinkt und ein guter Schornsteinzug nicht gewährleistet ist. Vorzugweise sollte ein Schornstein mit richtigem Querschnitt gebaut und die Höhe um 1 oder 2 Meter erhöht werden, so dass eine größere Zugarantie erreicht wird. Zu lang. In der Regel wird der Schornsteinzug niemals beeinträchtigt, dennoch ist eine gute WÄRMEDÄMMUNG erforderlich, um die Wärmeverluste zu begrenzen.
- **Zu breiter Querschnitt.** Der zu große Querschnitt hat auch eine verhältnismäßig größere Oberfläche, die die Abkühlung der Rauchgase begünstigt und damit den Zug beeinträchtigt. Es ist möglich, in den bestehenden Schornstein ein

Edelstahlrohr mit geeignetem Querschnitt einzubauen und, nachdem der Stutzen des Ofens angeschlossen wurde, den zwischen den beiden Schornsteinen entstandenen Zwischenraum mit hitzebeständigem Isoliermaterial in Granulatform zu verfüllen.

- **Zu enger Querschnitt.** Unter diesen Umständen kann die Leistung des Ofens nicht genutzt werden. Die einzige vorgeschlagene Lösung ist der Neubau des Schornsteins unter Beachtung der erforderlichen Voraussetzungen.
- **Verengungen des Querschnitts.** Verengungen des Querschnitts führen zu einem Druckverlust, der die Abgasgeschwindigkeit verringert und deren Abführung behindert.
- **Zu viele Bögen.** Bögen führen zu einem Druckverlust, der die Abführung der Abgase behindert. Für jede Bogen muss die Höhe des Schornsteins um 50 cm vergrößert werden, bis ein optimaler Schornsteinzug erreicht wird.
- **Übermäßige Abweichungen.** Abweichungen stören die Freisetzung von Rauch und sollten in der Regel vermieden werden.

- **Übermäßige Verziehungen.** Verziehungen erzeugen Störungen beim Austritt der Rauchgase und sind in der Regel zu vermeiden. Waagerechte Abschnitte. Diese sind zu vermeiden. Sind sie unbedingt erforderlich, müssen sie so kurz wie möglich sein und die Verlegung mit mindestens zwei Zentimeter Neigung pro Meter erfolgen. Es sollte unbedingt eine Messung des Unterdrucks erfolgen, um einen ausreichenden Rauchgasabzug zu gewährleisten. Ggf. muss die Höhe des Schornsteins im Verhältnis zum Bedarf erhöht werden.
- **Verstopfung des Schornsteins.** Während des Sommers oder der Nichtbenutzung des Ofens ist es möglich, dass Vögel im Schornsteinkopf nisten bzw. Bienen oder Wespen dort ihr Nest bauen und so den ursprünglichen freien Querschnitt verengen, so dass man beim ersten Ingangsetzen Schwierigkeiten hat, den Ofen anzuzünden. Eine nachlässige Konstruktion mit ungeeigneten Materialien kann mit der Zeit zum Ablösen von Putz oder Rissbildung führen, die das Eindringen von Luft begünstigen.

REINIGUNG DES SCHORNSTEINS. ES IST UNERLÄSSLICH, EINMAL PRO JAHR FÜR DIE REINIGUNG ZU SORGEN, SIE SOLLTE MÖGLICHST AM ENDE DER KALTEN JAHRESZEIT ERFOLGEN

DIE FRISCHLUFTZUFUHR

- **Nicht vorhanden.** Der Ofen kann in Gang gesetzt werden, verbraucht aber in kurzer Zeit den Sauerstoff im Raum, was zur Verringerung der Verbrennung und folglich zu verstärkter Rauchentwicklung im Innern des Ofens und Austreten von Rauch führt. Außerdem ist unter diesen Umständen die Verträglichkeit der Raumluft beeinträchtigt. Sauerstoffmangel führt zu Unwohlsein und Kopfschmerzen. In diesem Fall ist der Einbau einer Außenluftzuführung unumgänglich.
- **Ungenügende Frischluftzufuhr.** Ist die Frischluftzufuhr nicht ausreichend, erfolgt die Verbrennung mühsam und führt zum Austreten von Rauch aus dem Ofen, insbesondere bei jedem Öffnen mit BRENNHOLZ-Fülltür. In Räumen mit Doppelfenstern oder mit Isolierverglasung und Dichtung ist es unerlässlich, eine geeignete Lüftungsöffnung zu installieren, die den erforderlichen Frischluftzufluss gewährleistet.

SONSTIGE GRÜNDE

- **Zu windige Position.** Der Schornsteinkopf muss WINDSICHER sein, andernfalls folgt auf jede Änderung der Windrichtung eine Verringerung des Rauchgasabzugs.
- **Zwei Schornsteine im selben Raum** oder in zwei aneinander grenzenden Räumen. Der Schornstein mit dem stärkeren Zug wird die Rauchgase von dem mit geringerem Zug abziehen, die Folge ist ein Austreten von Rauchgas aus dem Ofen mit Zugschwierigkeiten.
- **Dunstabzugshaube im Raum.** Wenn die Frischluftzuführung nicht ausreichend ist, erfolgt die Luftansaugung über den Ofen, so dass aus diesem Rauch austritt. Während des Betriebs des Ofens ist es beim Einschalten der Abzugshaube erforderlich, über die ganze Einschaltzeit der Abzugshaube ein Fenster leicht geöffnet zu halten.
- **Schlecht ausgeführte Anschlüsse.** Bei der Ausführung der Anschlüsse können ungewollt Verengungen, innere Kanten, nicht perfekt angeschlossene Verbindungen und stark gekrümmte Bögen entstehen, die den Durchfluss der Rauchgase

schwer behindern können.

- **Nicht gedämmter Schornstein.** Ein nicht gedämmter Schornstein begünstigt das Absinken der Rauchgastemperatur und beeinträchtigt damit den Schornsteinzug. Dies führt zu Luftverschmutzung, Kondenswasser und Ablagerung von Verbrennungsrückständen an den Innenwänden zu Lasten seiner Effizienz.

4. WARTUNG

4.1 ORDENTLICHE REINIGUNG UND REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Der Herd ist effizienter, wenn alle Oberflächen und Rauchgaspassagen zum Schornstein sauber sind.

Daher ist der Heizkessel jedes Mal zu reinigen, wenn der Wirkungsgrad abnimmt. Es sollte regelmäßig eine Wartung durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Führen Sie regelmäßig die Reinigung und Kontrolle der Glasfaser-Dichtungen der gusseisernen Türen und der Kochplatte aus.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich bei vollständig abgekühltem Ofen erfolgen:

- (Heizherd) Entfernen Sie die Kochplatte und reinigen Sie alle darunter liegenden Teile mit der mitgelieferten Stahlbürste;
- Säubern und bürsten Sie alle Oberflächen des Kessels gut ab;
- (Heizherd) Entfernen Sie die Druckklappe unter dem Backofen und reinigen Sie mit der Schaufel die Rauchgaspassagen, entfernen Sie dabei vollständig die auf den Boden gefallene Asche (nur bei Mod. FK900);
- Saugen Sie alle zugänglichen Bereiche aus.

REINIGUNG DER GLASKERAMIKSCHEIBE DER BRENNKAMMERTÜR

Beseitigen Sie ggf. Rußspuren von der Innenfläche der Scheibe mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und etwas sauberer Asche oder, bei hartnäckigen Teerspuren, mit einem speziellen Mittel. Trocknen Sie danach alles gut ab.

Reinigen Sie die Außenfläche der Scheibe mit einem angefeuchteten Tuch oder, wenn nötig, zusätzlich mit etwas neutralem Reiniger. Trocknen Sie danach alles gut ab.

MODELLE DER DOMINO-REIHE: BACKOFENTÜR HERAUSZIEHEN

- Türsicherung ggf. mit Hilfe eines Schraubenziehers herausziehen;
- Feststeller bis in die Sperrposition drehen;
- Tür soweit schließen wie die Feststeller es erlauben;
- Tür herausziehen: Nach oben heben und zu sich hin ziehen.

4.2 WARTUNG DER STRAHLPLATTE

Beim erstmaligen Anheizen des Herdes nimmt die gusseiserne Platte, ausgehend vom heißesten Bereich, eine allmähliche Färbung an. Nach einiger Zeit breitet sich die Färbung in Richtung der kälteren Bereiche aus. Nach und nach wird die Färbung immer gleichmäßiger.

Die Kochplatte kann mit jeder Art von Reiniger gereinigt werden, danach ist sie sorgfältig abzuspülen, sie sollte aber leicht warm sein, damit die Feuchtigkeit von selbst verdunsten kann. Danach die ganze Platte mit einem in Speiseöl getränktem

Tuch einreiben. Die Kochplatte ist aus Gusseisen, auf dem sich bei längerem Kontakt mit Feuchtigkeit eine leichte Rostschicht bilden kann, die folgendermaßen entfernt werden kann:

- Oberfläche der Platte mit Schmirgelpapier der Körnung 120 abreibenpulire con un panno asciutto;
- Platte mit Speiseöl;
- Mit einem trockenen Tuch reinigen;

4.3 RAHMEN UND SONSTIGE ÄUSSERE TEILE

Teile aus Edelstahl sind kalt mit neutralen Reinigern zu reini-

gen, oder bei hartnäckigen Flecken mit Essig. **Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden oder säurehaltigen Mitteln**, die die Oberflächen beschädigen können.

Trocknen Sie danach mit einem weichen Tuch ab, folgen Sie dabei der Mattierungsrichtung.

Die äußeren Teile können einfach mit Wasser und Neutralreiniger gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Chemikalien; Übergekochte Speisen oder Ähnliches sind sofort abzuwischen.

5. GARANTIE

ERKLÄRUNG DES HERSTELLERS

Die Firma DeManincor gewährleistet, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Tests bestanden hat; daher hat die Ausführung als den Regeln der Technik entsprechend, frei von Herstellungs- oder Materialfehlern zu gelten.

ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Sie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Die Garantie deckt die ursprünglichen Herstellungsfehler ab und gilt für alle Bauteile des Produkts. Nur für den Heizkesselkörper dauert die Gewährleistung bis 5 Jahren. Um die Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg vorlegen (Kassenzettel, Rechnung usw.).

MATERIALFEHLER

Eventuelle Materialfehler oder-mangel müssen innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware beanstandet werden. Die Firma DeManincor leistet in jedem Falle nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

BESTIMMUNGEN

Die Firma DeManincor behält sich vor, nach eigenem Ermessen die für das unter die Garantie fallende Problem geeigneteste Lösung zu wählen.

Die ausgetauschten, fehlerhaften Teile bleiben Eigentum der Firma DeManincor.

Die Firma DeManincor entscheidet nach eigenem Ermessen, ob die Garantieleistung vor Ort oder in ihrem Werk zu erbringen ist.

Für Garantieleistungen am Wohnort des Kunden hat dieser die geltende fixe Anrufgebühr zu zahlen. Diese Gebühr ist nicht zu zahlen, wenn der Herd weniger als 4 Monaten vorher erworben wurde.

Für Reparaturen in den Kundendienstzentren der Firma DeManincor hat der Kunde für die Transportkosten aufzukommen.

NICHT DER GARANTIE UNTERLIEGENDE BAUTEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Teile, deren Defekt auf Fahrlässigkeit, Nachlässigkeit oder Unfähigkeit im Gebrauch zurückzuführen ist. Dies betrifft insbesondere die Beschädigung der Kochplatte durch mangelnde oder falsche Wartung;
- Teile, deren Defekt auf Nichtbeachtung der in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen zurückzuführen ist;

- Teile, deren Defekt auf den Transport oder die mangelnde Anwendung der geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften zurückzuführen ist;

- Teile, deren Defekt auf nicht nach den Regeln der Technik erfolgte Installationen, ungenügende Belastbarkeit oder Störungen der Elektro-, Wasser- und Gasinstallationen und nicht funktionierende Schornsteine oder Abzüge bzw. Abflüsse zurückzuführen sind.

- Nicht der Garantie unterliegen Teile, deren Defekt auf Reparaturen zurückzuführen ist, die durch nicht von der Firma DeManincor autorisiertes Personal vorgenommen wurden;

- Technische Arbeiten, die auf ungenügend funktionierende Schornsteine bzw. Anschlussrohrleitungen zurückzuführen sind, gelten nicht als Garantieleistungen und werden daher entsprechend der geltenden Tarife in Rechnung gestellt;

- Verbrauchsmaterial wie Lampen, Roste, Dichtungen, Fettpfannen, Schamotte, Glasscheiben usw.

LEISTUNGEN AUSSERHALB DER GARANTIE

Eventuelle Arbeiten außerhalb der Garantiezeit, oder wenn die Garantie nicht anwendbar ist, werden entsprechend der geltenden Tarife in Rechnung gestellt. In diesem Fall werden auch die Kosten der ausgetauschten Teile in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

Die Firma DeManincor haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die an Personen oder Sachen durch Defekte des Produkts verursacht wurden, wenn diese auf die Nichtbeachtung der nationalen oder örtlichen bzw. in der vorliegenden Anleitung angegebenen Vorschriften zurückzuführen sind.

GERICHTSSTAND

Gerichtsstand für alle Streitfälle oder Beanstandungen ist in jedem Fall und ausschließlich Trient.

VERÄNDERUNGEN AN DEN PRODUKTEN

Die Eigenschaften der Produkte, die in den Katalogen und in der vorliegenden Bedienungs- und Wartungsanleitung beschrieben sind, gelten nur als Richtwerte. Da sich die Firma DeManincor um eine stetige Verbesserung ihrer Produkte bemüht, behält sie sich das Recht vor, die als zweckmäßig erachteten Änderungen und Verbesserungen ohne Verpflichtung zur Ankündigung vorzunehmen. Die Firma DeManincor ist zugleich nicht verpflichtet, an bereits hergestellten oder in Herstellung befindlichen, den Kunden zugewiesenen Produkten die bereits umgesetzten oder in der Umsetzungsphase befindlichen Änderungen vorzunehmen.

NORMES DE SÉCURITÉ



LES NORMES OU INSTRUCTIONS MARQUÉES AVEC CE SYMBOLE CONCERNENT LA SÉCURITÉ !

L'utilisation de l'appareil à bois peut comporter des risques qu'il faut prévenir en respectant les règles et précautions suivantes:

- L'appareil doit être installé en respectant les règles décrites à la section 4.2 du présent mode d'emploi;
- L'installation doit respecter l'ensemble des règlements locaux y compris ceux qui se réfèrent aux normes nationales et européennes;
- Effectuer le raccordement à la cheminée uniquement après s'être assuré de son aptitude;
- Il est strictement interdit d'utiliser des produits chimiques pour son allumage tels que l'alcool, le pétrole, l'essence, etc;
- **Ne pas effectuer de charges exagérées de combustible ; en plus d'émettre une quantité de chaleur exubérante, l'appareil sera sujet à une surchauffe qui pourrait provoquer sa détérioration;**
- La plaque chauffante atteint des températures élevées, environ 400 °C ; faire attention et éviter de la toucher sans une protection adéquate, éviter aussi de toucher les autres parties comme les portes du feu et du four ainsi que leurs pommeaux, les vitres, le tuyau de sortie des fumées;
- Ne jamais positionner de flacons en plastique et d'aérosols sur l'appareil et à proximité (risque d'incendie et d'explosion);
- Les enfants doivent être informés au préalable sur ces problèmes et ils doivent être tenus loin de la cuisinière lorsqu'elle est allumée;
- Au niveau de la bouche de chargement, prévoir une tôle de protection sur le sol, notamment s'il est en linoléum ou en bois;
- brûler uniquement des combustibles naturels comme le bois, les bûches de bois pressé et les briquettes de lignite;
- Il ne faut absolument pas brûler de matières plastiques, des matériaux en bois traité, comme par exemple des panneaux de particules de bois ou des produits textiles;
- effectuer régulièrement le nettoyage de la cheminée.

1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

1.1 PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque d'identification qui reporte le modèle et le numéro de série du produit a été appliquée sur l'arrière de la cuisinière.

1.2 TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

HYDRO-CUISINIÈRES A BOIS						
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
Dimensions extérieures LxPxH	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90x60x86	110x60x86
Plaque de cuisson: LxP	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Capacité d'eau échangeur	lt	20	20	20	20	39
Poids net/avec emballage	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Puissance calorifique nominale (max.)	kW	14 (22)	12.7 (20)	12.7 (20)	12.7 (20)	16,5 (25)
Puissance restitué à l'eau (max.)	kW	10,5 (18)	4,6 (14)	4,6 (14)	4,6 (14)	8,8 (15)
Co à 13 % O ²	%	0.21	0.09	0.09	0.09	0.09
Température des gaz d'échappement	°C	254	228.0	228.0	228.0	230
Débit des gaz d'échappement	g/s	20.5	9.9	9.9	9.9	11.0
Rendement	%	70	85.4	85.4	85.4	85

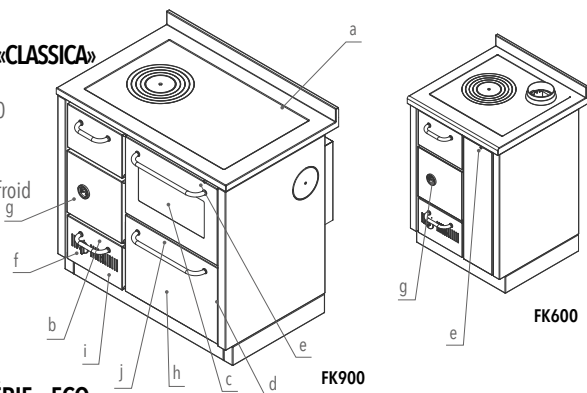
RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉES	
Supérieure	Ø 130 mm
Arrière	Ø 130 mm
Latérale	Ø 130 mm

HYDRO-POÊLES A BOIS					
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	um	SK60	ZK60	SK60F	ZK60F
Dimensions extérieures: LxPxH	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Capacité d'eau échangeur:	lt	26.5	26.5	26.5	26.5
Poids net/avec emballage	kg	260/280	260/280	320/340	320/340
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12
Puissance calorifique nominale (max.)	kW	13.9 (24.5)	13.9 (24.5)	17.1 (26.5)	17.1 (26.5)
Puissance restitué à l'eau (max.)	kW	12.5 (20.5)	12.5 (20.5)	13.4 (20.5)	13.4 (20.5)
Co à 13 % O ²	%	0.06	0.06	0.06	0.06
Température des gaz d'échappement	°C	205	205	210	210
Débit des gaz d'échappement	g/s	12.9	12.9	15.2	15.2
Rendement	%	85	85	85	85

RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉES	
Diamètre intérieur cheminée d'essai : D = 150 mm	Supérieure Ø 150 mm

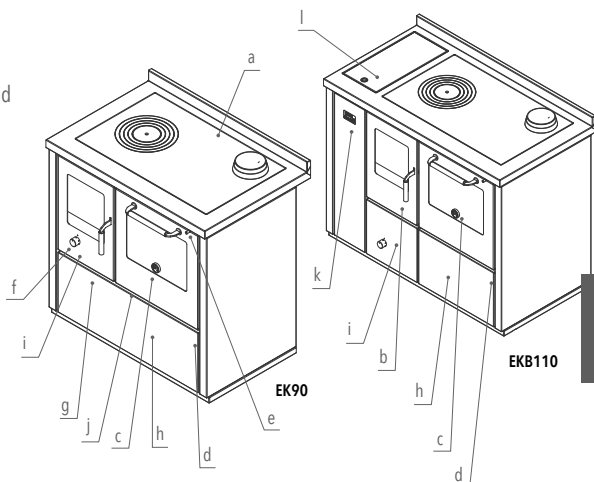
1.3 DESCRIPTION DES HYDRO-CUISINIÈRES SÉRIE «CLASSICA»

- Plaque de cuisson en fonte chauffante
- Grille du foyer réglable en hauteur pour FK600/FK900
- Four avec thermomètre
- Interrupteur de la lumière du four
- Démarrateur pour la mise en marche de la cuisinière à froid
- Réglage de l'air primaire
- Accès au parcours de fumées pour le nettoyage
- Tiroir à bois
- Tiroir de récupération de la cendre
- Accès au parcours des fumées pour le nettoyage



1.4 DESCRIPTION DES HYDRO-CUISINIÈRES SÉRIE « ECO »

- Plaque de cuisson en fonte chauffante
- Grille du foyer réglable en hauteur pour EKB110
- Four avec thermomètre
- Interrupteur de la lumière du four
- Démarrateur pour la mise en marche de la cuisinière à froid
- Réglage de l'air primaire
- Thermomètre température eau chaudière
- Tiroir à bois
- Tiroir de récupération de la cendre
- Accès au parcours des fumées pour le nettoyage
- Panneau de contrôle (Mod. EKB110)
- Vase ouvert intégré (Mod. EKB110)

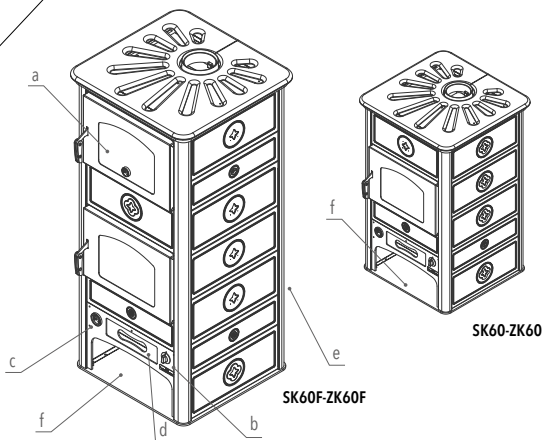


ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT

- Grattoir pour nettoyer le parcours des fumées (sauf mod. FK600)
- Tisonnier pour la manutention des cercles
- Brosse en acier
- Grille et plaque à four
- Grille et plaque à four
- Gant à four
- Manivelle lève-grille (modèles FK900 et FK600)

1.5 DESCRIPTION DES HYDRO-POÊLES

- Four avec thermomètre
- Réglage de l'air primaire
- Thermomètre température eau chaude
- Tiroir de récupération de la cendre
- Thermostat muni de contacts pour le déclenchement des périphériques externes (pompe de recirculation, etc.); contacts NA - NC.
- Rangement à bûches



ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT

- Grille et plaque à four
- Gant à four

Pour le **placement des connexions** demander au revendeur la fiche technique, qui peut également être téléchargée sur notre site web.

2. INSTALLATION

ATTENTION: le non-respect de ces indications annule la garantie.

2.1 MANUTENTION ET POSITIONNEMENT

Effectuer le raccordement à la cheminée uniquement après s'être assuré de son aptitude, comme décrit au chapitre 2.4.

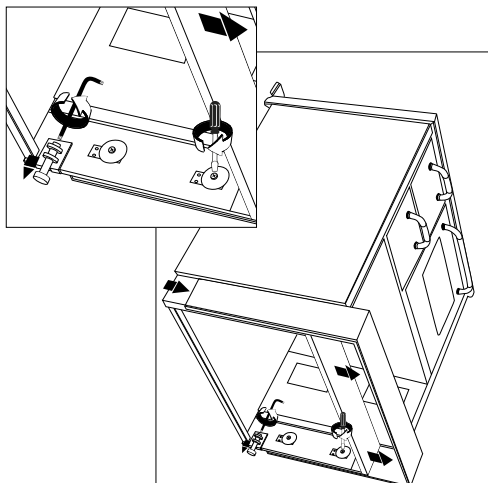
ATTENTION: ne pas lever la cuisinière en la prenant par la main courante

MISES EN GARDE :

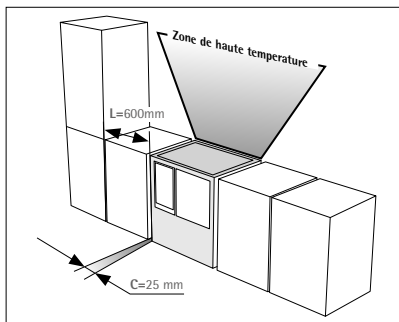
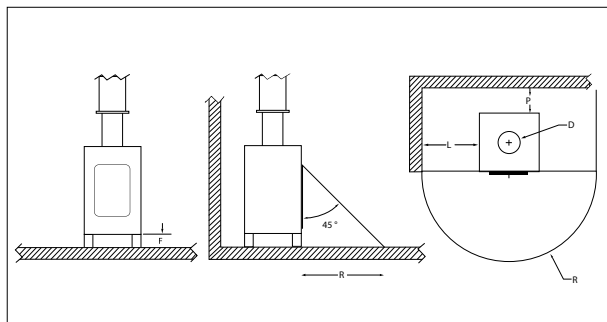
- L'appareil doit être installé sur un plancher dont la capacité de charge est appropriée. Si la construction existante ne répond pas à cette exigence, il faudra prendre des mesures appropriées, comme par exemple une plaque de distribution de la charge;
- L'installation de l'appareil doit garantir un accès facile pour le nettoyage de l'appareil même, des tuyaux des gaz d'échappement et du conduit de fumée;
- L'appareil n'est pas prévu pour être installé sur un conduit de fumée partagé;
- Les dispositifs d'extraction de l'air ne doivent pas être utilisés dans la même pièce que l'appareil sauf si une alimentation d'air de ventilation adéquate a été prévue.
- Placer l'appareil dans un local dont les dimensions sont adaptées à sa potentialité et suffisamment aéré (fenêtre ou prise d'air spécifique).

PRODUITS SÉRIE «CLASSICA »

Installer la cuisinière sur le sol, extraire le tiroir à bois, enlever les 4 vis qui retiennent la protection de la plinthe (2 de chaque côté), retirer la protection de la plinthe, positionner la cuisinière et effectuer le raccordement à la cheminée, niveler la cuisinière en réglant les pieds à la base au moyen de la clé Allen de 4.



2.2 DISTANCES DE SECURITE DES MATIERES INFLAMMABLES



Distance en air de la paroi latérale	L	600 mm
Distance en air de la paroi postérieure	P	200 mm + plaque en acier réfléchissant 20/10
	P	0 mm + 80 mm panneau ignifuge en silicate de calcium
Distance en air du sol	F	0 mm
Distance frontale des matières inflammables	R	> 800 mm
Air à distance minimum d'un meuble inflammable encastré	C	20 mm

Si la cuisinière est insérée à côté d'autres meubles, **prévoir au moins 2 mm de distance de chaque côté**, car avec la chaleur, les dimensions du plan de la cuisinière peuvent augmenter par effet de la dilatation.

Pour l'encastrement entre les meubles, il est conseillé d'utiliser un fileur percé ventilée spécifique et, si besoin, le profilé en inox pour le plan.

2.3 SÉRIE « ECO » : RÉGLAGE DU BLOCAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE-FEU

- Desserrer les vis supérieure et inférieure à l'aide d'un tournevis cruciforme;
- À l'aide d'une clé Allen hexagonale de 3 :
- visser pour réduire le jeu de la fermeture
- dévisser pour augmenter le jeu de la fermeture;
- Fixer les deux vis précédemment desserrées.

2.4 LE SYSTÈME DE SORTIE DES FUMÉES

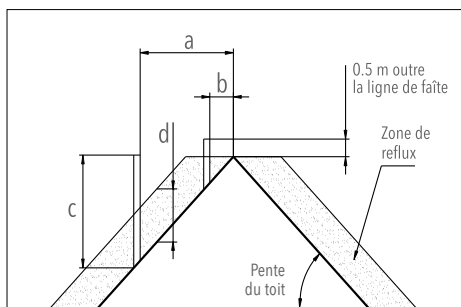
CARACTÉRISTIQUES DU CONDUIT DE FUMÉE

L'un des éléments les plus importants pour le fonctionnement correct de l'appareil est l'aptitude de la cheminée.

Faire contrôler l'installation du système de sortie des fumées par un technicien spécialisé (ramoneur) avant l'installation et périodiquement, au moins une fois par an.

Le conduit de fumée, qui doit être réalisé conformément aux normes en vigueur, doit rester parfaitement efficient.

Veillez noter quelques caractéristiques fondamentales du conduit de fumées qui, si elles ne sont pas respectées, pourront réduire le rendement de l'appareil et créer des problèmes de combustion:



Pente du toit	a	b	c	d
15°	distance > 1,85 m	distance < 1,85 m	1 m min.	0,5 m
30°	distance > 1,3 m	distance < 1,3 m	1,2 m min.	0,8 m
45°	distance > 1,5 m	distance < 1,5 m	2 m min.	1,5 m
60°	distance > 1,2 m	distance < 1,2 m	2,6 m min.	2,1 m

- **La hauteur ne doit jamais être inférieure à 4/5 mètres linéaires**, mesurés du raccord de la cuisinière à la base du terminal de cheminée ; plus la hauteur augmente et plus la section pourra être petite;
- Il devra être bien isolé et parfaitement étanche : contrôler la

fermeture des volets d'inspection et l'absence de fente sur tout son développement;

- Parois intérieures lisses et section constante sur toute sa longueur;
- La cheminée, qui doit être réalisée le plus verticalement possible, doit avoir un terminal apte à dépasser suffisamment de la pente du toit par rapport à sa pente et sa position, comme mis en évidence dans les schémas et les exemples suivants;
- Le terminal de cheminée devra avoir une section de sortie qui correspond au double de celle du conduit de fumées.

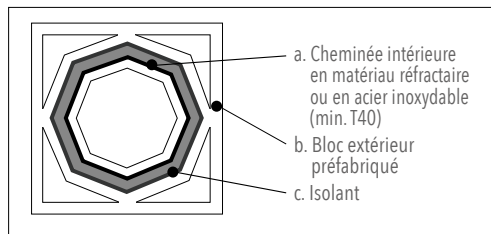
DIMENSIONNEMENT DU CONDUIT DE FUMÉES

Ligne directrice pour le dimensionnement du conduit de fumées par rapport à la hauteur:

CONDUIT DE FUMÉES (H)	HYDRO-CUISINIÈRES	HYDRO-POÊLES
< 4 m	Tirage non garanti	Tirage non garanti
4 m < 6 m	Ø 160 mm	Ø 200 mm
> 6 m	Ø 150 mm	Ø 180 mm

S'il est impossible de respecter ce qui est prévu, faire appel à un ramoneur.

SECTION : la section d'un conduit de fumée dépend de la hauteur de la cheminée et de la puissance thermique de l'appareil installé.



ISOLATION : le tirage d'une cheminée dépend aussi de la différence de température des fumées chaudes avec l'air extérieur. Il est fondamental d'isoler le conduit de fumée pour limiter l'absorption de chaleur de la part des parois, en évitant ainsi les phénomènes de condensation avec la formation de dépôts goudronneux. Utiliser uniquement des matériaux adaptés, résistants à la température et aux corrosions, et quoi qu'il en soit qui correspondent à l'ensemble des normes de fabrication et de prévention contre les incendies. Les conduits de fumée en tuyau métallique simple ou flexible, en tuyau de ciment pour les événements, etc. ne sont pas appropriés.

DÉPRESSION: la dépression (tirage) optimale nécessaire est de 0,12 mbar.

Si les valeurs sont inférieures, le feu sera trop lent, des dépôts de carbone se formeront et il y aura trop de fumée.

Si les valeurs sont supérieures, la combustion est trop rapide, la transmission de la chaleur à la chaudière, à la plaque de cuisson et au four est faible et il est impossible d'obtenir de grandes autonomies de fonctionnement.

LE RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉES

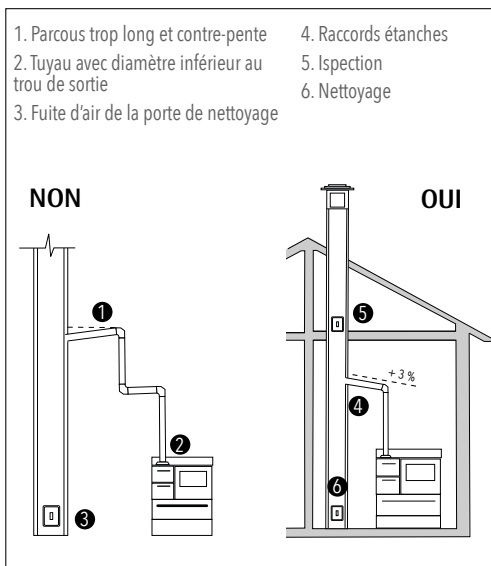
La cuisinière est livrée complète du raccord correspondant à la sortie de fumée choisie à la commande :

HYDRO-CUISINIÈRES		
Supérieure	Fixe en Fonte	Ø 130 mm
Arrière	Fixe en Fonte	Ø 130 mm
Latérale	Télescopique en Acier	Ø 130 mm

HYDRO-POÊLES		
Supérieure	Fixe en Acier	Ø 150 mm

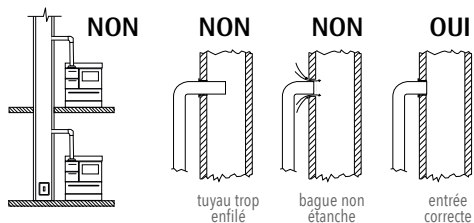
! CHAQUE CUISINIÈRE DOIT POSSEDER SON CONDUIT DE FUMÉES; NE JAMAIS UTILISER LA MÊME CHEMINÉE POUR PLUSIEURS APPAREILS.

! LE RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE À LA CHEMINÉE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ EN EVITANT AU MAXIMUM LES COURBES, LES DÉVIATIONS, LES PENTES VERS LE BAS ET LES SEGMENTS HORIZONTAUX.



Les tuyaux de raccordement doivent être parfaitement scellés entre eux et dans les raccordements avec la cuisine et le conduit de fumée, prendre les précautions suivantes:

- Présence d'une rosette de couplage, pour empêcher les infiltrations d'air dans la cheminée;
- La section du tuyau terminal ne doit pas être réduite;
- Le terminal ne doit pas pénétrer dans le conduit outre l'épaisseur de la paroi de la cheminée.



2.5 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE CHAUFFAGE CENTRAL

L'installation de l'appareil **doit respecter les normes prévues en matière de chaudières à combustibles solides et doit être effectuée par un chauffagiste qualifié.**

Les hydro-cuisinières et les hydro-poêles sont équipées d'une chaudière (bouilleur) de manière à utiliser la chaleur produite dans un réseau de chauffage central ou pour la production d'eau chaude. L'installation doit être étudiée par un technicien chauffagiste et mise en place par un professionnel agréé en conformité avec les normes en vigueur (DTU 24.1 fumisterie - DTU 65.11 sécurité des installations de chauffage central).

Les appareils sont dotés des pré-équipements nécessaires à une installation conforme; les composants externes à l'appareil (tels que pompe, soupape de sécurité, vannes, thermostats, manomètres, alarmes acoustiques, vase d'expansion...) doivent, au contraire être fournis par l'installateur selon les prescriptions du thermicien chargé de l'étude du projet d'implantation. Avant la mise en fonctionnement de la hydro-cuisinière, celle-ci doit impérativement être raccordée au réseau de chauffage. L'utilisation de l'appareil avec une chaudière (bouilleur) vide entraîne des dommages irréversibles à cette dernière. Dans tous les cas, il est impératif de raccorder les circuits de départ, de retour et de vidange (nécessaire pour permettre de vider complètement la chaudière en cas de nécessité lors de l'entretien). Selon le type d'installation, les autres connecteurs peuvent s'avérer inutiles et donc, dans ce cas, ils sont à obtenir.

La société DeManincor ne répond pas de tout préjudice à la personne ou à la propriété si l'installation n'a pas été effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

RECOMMANDATIONS

- La conception détaillée de l'installation doit être confiée à un technicien chauffagiste.
- Il est conseillé d'appliquer des schémas simples, d'une efficacité prouvée et d'équiper le système d'éléments utiles afin d'en vérifier le bon fonctionnement : sondes de température, soupapes de mélange, thermomètres, etc. ;
- Le circuit de distribution de la chaleur : radiateurs ou panneaux chauffants au sol, doit être conçu de manière à éviter que le retour n'entre pas directement dans la chaudière (bouilleur);
- Prévoir un **circuit anti-condensation** adéquat ou un retour tiède : la température de reflux de l'eau de chaudière devrait être maintenue à environ 70/80 °C avec un **retour non inférieur à 55 °C** ;
- Il est conseillé d'adopter un accumulateur de chaleur pour augmenter l'autonomie entre une charge et la suivante et pour absorber les pics d'énergie ;
- Il est conseillé de nettoyer la chambre de combustion et les échangeurs de chaleur, à l'intérieur de la chaudière, à intervalles réguliers pour maintenir un bon rendement.

TYPES D'INSTALLATIONS

Le DTU 65.11 permet l'installation d'appareils de chauffage à combustible solide sur un réseau équipé d'un vase d'expansion fermé à la condition expresse que l'appareil soit doté d'un système de décharge de sécurité thermique par un circuit indépendant interne à la chaudière.

Les hydro-cuisinières et les hydro-poêles sont dotées de série d'un tel dispositif de décharge de sécurité thermique; elles peuvent être installées sur un réseau à vase d'expansion ouvert.

SÉCURITÉ

Dans toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre instantanément le processus de combustion comme on peut le faire, en cas de nécessité, pour les chaudières à combustible liquide ou gazeux. De fait, il est constamment nécessaire de dissiper la chaleur produite, même si le réseau de chauffage ne le demande pas et aussi en cas de coupure de courant électrique. Dans le cas contraire, l'eau présente dans la chaudière pourrait entrer en phase de vapeur, sans possibilité d'évacuation et entraîner l'explosion de la chaudière et des dommages corporels aux personnes présentes à proximité. De ce fait, nous recommandons de respecter scrupuleusement les directives du D.T.U. 65.11 et d'installer sur le réseau un ballon tampon qui fera office d'accumulateur de l'excédent de chaleur et/ou un ballon ECS qui produira de l'eau chaude sanitaire.

Ci-dessous des exemples de schémas d'installation; la configuration du système de chauffage peut varier en fonction des caractéristiques du logement et des besoins de l'utilisateur. Nous conseillons de confier la conception du système à un chauffagiste qualifié.

INSTALLATION À CIRCUIT FERMÉ

Conformément à la norme UNI 10412/2 (mars 2009), il est possible d'installer un appareil à combustible solide à l'intérieur d'un système de chauffage à vase d'expansion fermé, à condition que l'appareil soit équipé d'un système de décharge thermique qui prévoit un circuit supplémentaire à l'intérieur de la chaudière (serpentin).

Le système de sécurité thermique permet de refroidir directement la chaudière en cas de nécessité en faisant circuler, à circuit ouvert, de l'eau froide dans un dispositif séparé à l'intérieur de la chaudière.

Les composantes externes au système de décharge thermique doivent, au contraire, être fournies par l'installateur selon les prescriptions du thermicien chargé de l'étude du projet d'implantation. L'installation d'un tel dispositif se fera sous la responsabilité de l'installateur.

Pour installer ce système, il est nécessaire de réaliser les raccordements départ et retour, qui sont inversables; la sonde de la soupape doit être placée dans le bulbe prévu à cet effet. Pour être efficace, le système doit pouvoir fonctionner et être alimenté en eau froide en toute circonstance, et même en cas de coupure de courant.

Tous les dispositifs de sécurité doivent être accessibles à tout moment après l'installation de l'hydro-cuisinière, ceci pour l'entretien et les vérifications de fonctionnement. Des contrôles de fonctionnement doivent être effectués régulièrement et au moins une fois par an. Le circuit de décharge thermique ne doit, en aucun cas, être utilisé pour la production d'eau chaude domestique.

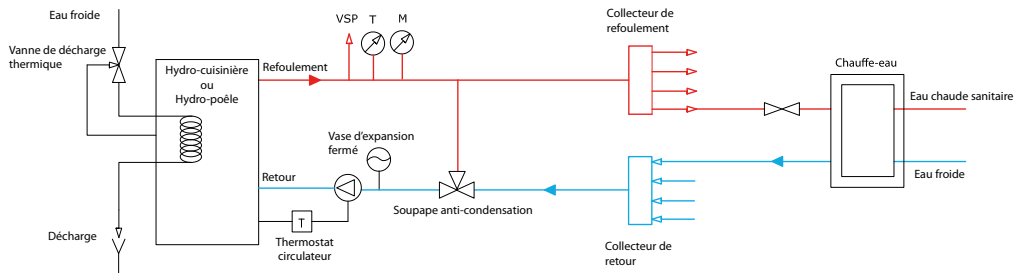
Les **hydro-poêles** et les hydro-cuisinières **FKA900** et **EK90** sont déjà prévus pour l'installation à vase fermé étant toujours équipés d'échangeur de chaleur avec serpentin incorporé.

Pour les modèles **FK600** et **FK900** il faudra au contraire le spécifier au moment de la commande afin qu'ils soient équipés d'un échangeur avec serpentin incorporé.

Étant doté d'un vase ouvert intégré, le modèle **EKB110** ne nécessite pas de systèmes supplémentaires de sécurité.

INSTALLATION À CIRCUIT FERMÉ

VSP= Vanne de surpression T= Thermomètre M= Manomètre



RACCORDEMENT À UNE INSTALLATION À VASE OUVERT

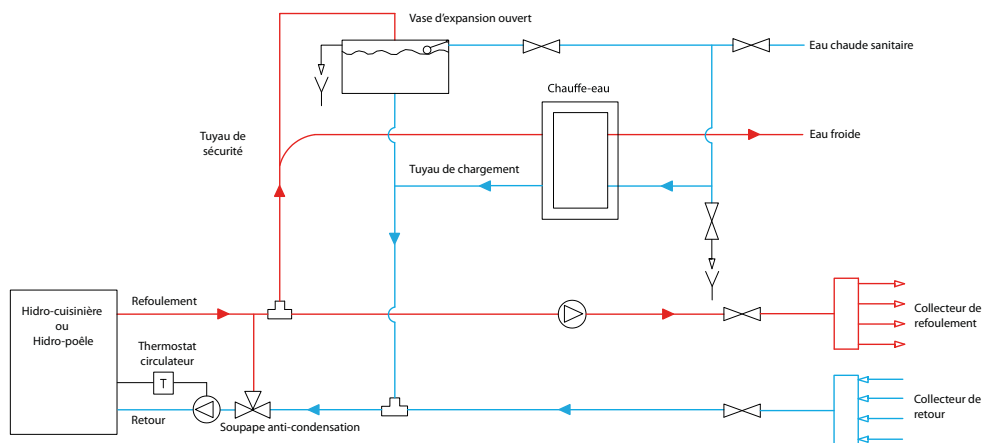
Si l'utilisation du circuit de décharge thermique comme système de sécurité n'est pas prévue :



L'APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDÉ A UN CIRCUIT HYDRAULIQUE OUVERT

Pour avoir une protection contre les excès de chaleur en cas de panne ou de blocage, par absence de courant de la pompe de circulation.

Pour réduire la condensation sur les parois de la chambre de combustion de la thermo-cuisinière, il faut maintenir une température de l'eau de retour au-dessus du minimum de 55 °C. En cas de montage d'un thermostat de commande de la pompe de recirculation, configurer la valeur d'intervention à 65 °C.



3. MODE D'EMPLOI

MISES EN GARDE INITIALES:

- Ne pas utiliser l'appareil comme un incinérateur ou d'une manière différente de celle pour laquelle il a été conçu;
- Ne pas utiliser de combustibles autres que ceux recommandés;
- Il ne faut absolument pas brûler de matières plastiques, des matériaux en bois traité comme par exemple des panneaux de particules de bois ou des produits textiles;
- Ne pas utiliser de combustibles liquides;
- Lorsqu'il est en marche, l'appareil, notamment les surfaces extérieures, atteint des températures élevées au toucher ; manœuvrer avec précaution pour éviter les brûlures;
- Ne jamais positionner de flacons en plastique et d'aérosols sur l'appareil et à proximité (risque d'incendie et d'explosion);
- Les enfants doivent être informés au préalable sur ces problèmes et ils doivent être tenus loin de la cuisinière lorsqu'elle est allumée;
- N'effectuer aucune modification non autorisée sur l'appareil;
- Ne pas effectuer de charges de combustible exagérées ; en plus d'émettre une quantité de chaleur exubérante, l'appareil sera sujet à une surchauffe qui pourrait provoquer sa détérioration;
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine recommandées par le fabricant.



QUE FAIRE EN CAS D'INCENDIE DE LA CHEMINÉE

L'emploi de combustible humide et inadapté ou le fonctionnement de la cuisinière à un régime trop faible peuvent provoquer des dépôts de substances facilement inflammables comme le goudron et la suie dans le conduit de fumée.

À long terme, cela pourrait favoriser le développement d'un incendie dans le conduit de fumées!

Si cela se produit:

- **Fermer toutes les prises d'alimentation d'air primaire et secondaire;**
- **Faire évacuer l'appartement ou la maison;**
- **Appeler les pompiers au 18.**

LE COMBUSTIBLE

L'appareil est conçu pour l'utilisation de combustibles solides : bois, bûches de bois pressé et briquettes de lignite. Il est conseillé d'utiliser des bûches de bois pas trop grandes qui a vieilli au moins deux ans dans un endroit aéré et couvert. Leur dimension idéale est de 6-10 cm de diamètre et de 25-30 cm de longueur. Il est conseillé de rentrer le bois quelques jours avant pour faire en sorte qu'il sèche plus rapidement avec la chaleur de l'habitation.

PREMIER ALLUMAGE

Faire contrôler l'installation des fumées par un technicien spécialisé (ramoneur) avant l'installation et périodiquement au moins une fois par an.



CONTRÔLER LA POSITION CORRECTE DE LA GRILLE DANS LE FOYER : LA PARTIE ÉTROITE DES FENTES D'AÉRATION DOIT ÊTRE TOURNÉE VERS LE HAUT.

3.1 NORMES D'EMPLOI

ATTENTION: lors du premier allumage, il est normal que de la condensation due à l'humidité contenue dans les matériaux réfractaires se forme. Il faut faire un feu léger et laisser les portes de chargement et du compartiment à cendre entrouvertes pendant quelques heures pour faciliter l'évaporation.

Si la condensation persiste, les causes peuvent être:

- L'utilisation de bois mouillé ou trop humide;
- Un défaut de la cheminée qui cause le refroidissement des fumées et la condensation de la vapeur; il est nécessaire de corriger ce défaut;
- **Température de l'eau de retour inférieure à 55°C; le feu pourrait être trop faible ou le système absorbe trop de chaleur, il est nécessaire de prévoir un circuit anti-condensation.**

IMPORTANT:



UNE CONDENSATION CONTINUE REDUIT LE RENDEMENT DE LA POÊLE ET LA DURÉE DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR, ANNULANT TOUT DROIT DE GARANTIE.



L'ALLUMAGE DU FEU EN ABSENCE D'EAU DANS LE CIRCUIT ET LA CHAUDIÈRE PROVOQUE DES DOMMAGES GRAVES ET IRRÉVERSIBLES À L'APPAREIL.

ALLUMAGE

Après avoir chargé le foyer avec du petit combustible sec qui s'allume rapidement, procéder de la manière suivante:

- (Hydro-cuisinières) placer la grille dans sa position la plus haute en utilisant la manivelle;
- (Hydro-cuisinières) tirer le démarreur pour mettre les fumées avec le conduit de fumées en communication directe;
- Ouvrir tout l'air primaire, en tournant la commande dans le sens antihoraire;
- Allumer le feu;
- **ATTENTION:** (version avec foyer apparent) pour éviter que la vitre ne se salisse, laisser la porte entrouverte avec la poignée en position de fermeture et attendre une dizaine de minutes afin que la vitre se réchauffe et d'éviter la formation de condensation due à la différence de température entre la flamme et la surface intérieure de la vitre;
- Lorsque le combustible est bien allumé et que la cheminée a assez chauffé (cela peut durer plus de 30 minutes), fermer le démarreur et commencer à alimenter avec du bois.

Dans des cas particuliers, tels que le premier allumage de la journée ou une difficulté de tirage de la cheminée en raison de conditions météorologiques perturbées, il peut être utile de laisser la porte du cendrier ouverte.



NE PAS UTILISER D'ALCOOL OU D'AUTRE COMBUSTIBLE POUR FAVORISER OU ACCÉLÉRER LE DÉMARRAGE

FONCTIONNEMENT



APRÈS L'ALLUMAGE, LA PHASE LA PLUS CRITIQUE POUR LA GÉNÉRATION DU FEU EST LE TIRAGE DE LA CHEMINÉE : IL FAUT SUIVRE DE PRÈS LE COMPORTEMENT DU FEU.

Il se peut que le feu ne s'allume pas et que le premier feu s'éteigne après quelques secondes. Cela arrive parce que le conduit de fumée est froid et qu'il n'y a pas assez de tirage. Répéter l'opération en introduisant du matériau plus facile à brûler : branches sèches, petits arbustes, pommes de pin et papier journal conviennent très bien dans cette phase d'allumage.

Lorsque le bois a pris feu, il faut régler l'air primaire en tournant le pommeau, de façon à ce que les souches brûlent bien, à flamme haute. Dans tous les cas, il faut éviter un tirage trop fort mais aussi une combustion trop lente qui porterait à des dépôts de suie à l'intérieur du poêle.

Veiller à toujours laisser un bon lit de braises ardentes sur le fond de la chambre de combustion qui permet de conserver la température nécessaire à l'allumage et à la bonne combustion. Toujours disposer les journaux de façon à laisser de l'air entre l'un et l'autre pour une bonne oxygénation. La majeure partie de la chaleur est fournie par la combustion des gaz ; si la flamme disparaît complètement, des fumées imbrûlées qui gâchent de l'énergie et qui polluent, se produisent.

VITESSE DE LA COMBUSTION

En fonction de vos besoins de cuisson ou de chauffage, il est possible d'augmenter ou de réduire la vitesse de la combustion en intervenant sur les dispositifs de commande de l'air et de la grille:

Combustion lente: réglage air primaire fermé (tourner dans le sens horaire)

Combustion rapide: réglage air primaire ouvert (tourner dans le sens antihoraire).

Au cours de la période estivale: (seulement hydro-cuisinières) lorsque moins de chaleur est nécessaire, seulement pour cuisiner et pour la production d'eau chaude, il est utile de soulever la grille de feu dans la position la plus élevée, réduisant ainsi les dimensions de la chambre de combustion et donc avec le maximum d'économie de matières combustibles.



ÉVITER DE SURCHARGER L'APPAREIL.

Un feu relativement petit et bien oxygéné brûle mieux et produit plus de chaleur qu'un gros tas de bois qui bouche le foyer.

IMPORTANT: durant la combustion rapide, ne pas alimenter avec plus de 3 kg de bois en continu. Avec une charge supérieure, il faut réduire proportionnellement la vitesse de combustion en fermant l'air primaire et en ouvrant le secondaire.

Alimenter avec plus de combustible sans modifier la vitesse de combustion produit une puissance thermique supé-

rieure à la capacité d'échange cuisinière-espace. En plus de constituer un gâchis de combustible, cela peut endommager et déformer l'appareil.

La charge idéale pour une combustion efficace et propre est de 3-4 kg/heure de bois pour les hydro-cuisinières et 4-6 kg/heure pour les hydro-poêles. L'emploi de charges supérieures avantage exclusivement l'autonomie de l'appareil.

Un résidu excessif de cendres indique une mauvaise combustion. Des fumées transparentes à la sortie du terminal de cheminée indiquent une combustion propre tandis que des fumées opaques et sombres signalent un excès d'imbrûlés.

ATTENTION: les chocs thermiques générés par les augmentations fréquentes de température peuvent provoquer des fissures dans les briques réfractaires. Ces fissures ne compromettent en aucune façon la structure et la résistance des briques ou de la cuisinière.

Lorsque la combustion est terminée, fermer tous les contrôles de l'air pour éviter que la chaleur emmagasinée dans le poêle ne sorte avec le flux d'air de la cheminée.

Manque de tirage. Pour différentes raisons, une colonne d'air froid peut se former dans le conduit de fumée. Cela peut être dû à la basse pression atmosphérique, au vent fort ou à une dépression dans l'habitation comme par exemple l'allumage de l'aspirateur de la hotte de la cuisinière.

S'il y a une basse pression atmosphérique ou s'il pleut, le tirage n'est pas aussi bon que lors de beau temps ou durant les hivers froids et secs. Si le poêle reste longtemps inutilisé, de l'humidité se forme facilement dans le conduit de fumée. Il faut alors laisser les portes du poêle légèrement ouvertes pour faire circuler l'air dans le conduit de fumée.

3.2 UTILISATION DU FOUR

Pour cuisiner, le four doit toujours être préchauffé. Charger une quantité de combustible appropriée dans la chambre de combustion, ouvrir le levier de l'air primaire jusqu'à obtenir la température souhaitée. Pour que la température soit constante, alimenter la cuisinière avec un ou deux morceaux de bois fin, de 3 cm de diamètre environ, toutes les 10 minutes.

3.3 CONSEILS UTILES

PLAQUE CHAUFFANTE

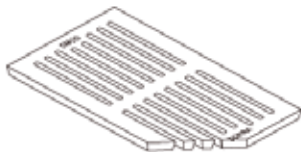
La plaque chauffante en fonte ne doit jamais atteindre une température d'incandescence. Toujours utiliser des récipients avec un fond lourd et plat (pour l'entretien, voir le chapitre 4.2)

GRILLE DU FOYER

En déplaçant, à l'aide du tisonnier, les braises présentes sur la grille en fonte dans la chambre de combustion, la cendre se dépose dans le tiroir de récupération situé en-dessous. Ainsi, les passages pour l'alimentation de l'air primaire, particulièrement important dans la phase

d'allumage, se libèrent dans la chambre de combustion.

Les fentes d'aération de la grille possèdent deux fonctions spécifiques ; elles laissent passer l'air de combustion et dans le même temps, elles favorisent la décharge des braises et de la cendre. La largeur laisse passer la cendre et les braises désormais exemptes de pouvoir chauffant, de plus la concité des parois des fentes d'aération fait en sorte que le passage de l'air ne soit pas gêné.



IL FAUT PLACER LA GRILLE AVEC LA PARTIE ÉTROITE DES FENTES D'AÉRATION VERS LE HAUT.

TIROIR INTÉRIEUR DE RÉCUPÉRATION DE LA CENDRE

Pour éviter une surchauffe de la grille en fonte, le tiroir de récupération de la cendre doit être vidé périodiquement.



DES BRAISES ARDENTES POURRAIENT ENCORE SE TROUVER DANS LES CENDRES.

3.4 QUE FAIRE SI...

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le poêle ne fonctionne pas	L'embouchure de la cheminée n'est pas correcte. Le conduit de fumée n'est pas régulier. D'autres cheminées sont raccordées au conduit. La grille du foyer est montée à l'envers. La grille du foyer est encrassée par la cendre.
Le poêle ne fonctionne pas	Le tirage est inexistant ou insuffisant. L'embouchure de la cheminée ne correspond pas aux règles de l'art. Le démarreur ou l'air primaire sont fermés. Les joints d'étanchéité de la plaque se trouvent hors de leur logement ou sont cassés.
Il y a des condensats dans le foyer	Le bois est humide ou a mal vieilli. La section de la cheminée est trop grande. Le tirage est faible.
L'allumage est difficile	Le démarreur n'est pas totalement ouvert. La cheminée est froide (allumage après une longue période d'inactivité)
Le four n'atteint pas de hautes températures	Le tirage est faible ou inefficace. Les tuyaux intérieurs sont bouchés. Le démarreur est ouvert. Le tirage est excessif.

LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

LE CONDUIT DE FUMÉE

- **Trop court.** Il faut le mesurer à partir du raccord du poêle jusqu'à la base du terminal de cheminée. Si le conduit de fumée est trop court, l'augmentation de la section interne du conduit ne compense jamais la réduction en hauteur parce que les dispersions de chaleur augmentent, la température des fumées diminue sans avoir la certitude que le tirage soit bon. Il est préférable d'adopter un conduit de fumée dont la section est correcte et d'augmenter la hauteur de 1 ou 2 mètres, de manière à obtenir une plus grande garantie de tirage.
- **Trop long.** Généralement, le tirage n'est jamais compromis, mais il faut une bonne ISOLATION pour contenir les dispersions de chaleur.
- **Section trop large.** La section trop grande possède également une surface proportionnellement plus grande qui

favorise le refroidissement des fumées en compromettant le tirage. Il est possible d'introduire un tuyau en acier inox de section appropriée dans le conduit de fumée et, après l'avoir embrayé dans le raccord du poêle, il est conseillé de remplir la chambre créée entre les deux conduits de fumée avec un matériau isolant granulaire résistant à la chaleur.

- **Section trop étroite.** Dans ces conditions, il est impossible d'exploiter les potentialités du poêle. La seule solution est de refaire le conduit de fumées en respectant les exigences prévues.
- **Présence de goulets d'étranglement.** Les goulets d'étranglement, en d'autres mots les variations de section, provoquent une perte de charge qui ralentit la vitesse des fumées en empêchant leur sortie.
- **Présence excessive de courbes.** Les courbes introduisent une perte de charge en empêchant la sortie des fumées. Il faut augmenter la hauteur du conduit de fumée de 50 centimètres pour chaque courbe jusqu'à atteindre la valeur de tirage optimale.

- **Présence de déviations excessives.** Les déviations créent une gêne à la sortie des fumées et normalement, elles devraient être évitées.
- **Segments horizontaux.** Il faut les éviter, et dans tous les cas s'ils sont nécessaires, ils doivent être le plus courts possible et, quoi qu'il en soit, effectuer la pose toujours avec une inclinaison de deux centimètres par mètre minimum. Dans tous les cas, il est conseillé de mesurer la dépression afin de garantir une évacuation suffisante des fumées. Le cas échéant, la hauteur du conduit de fumée devra être augmentée proportionnellement au besoin.
- **Obstruction du conduit de fumée.** Durant la période estivale ou d'inactivité du poêle, il est possible que des volatiles nidifient dans le terminal de cheminée en réduisant ainsi la section de passage d'origine, ce qui créera des difficultés pour effectuer l'allumage lors du premier démarrage. Sur une construction mal effectuée ou réalisée avec des matériaux non appropriés, l'enduit peut se décoller ou des fissures qui favorisent l'entrée de l'air peuvent se créer.



NETTOYAGE DU CONDUIT DE FUMÉE. IL EST INDISPENSABLE D'EFFECTUER LE NETTOYAGE TOUTS LES ANS.

LA RECIRCULATION DE L'AIR

- **Inexistante.** Le poêle peut être mis en marche mais il consommera rapidement l'oxygène ambiant en causant la réduction de la combustion avec une augmentation conséquente des fumées à l'intérieur de la cuisinière et leur sortie de la cuisinière. De plus, dans ces conditions, la salubrité de l'air ambiant est compromise. Le manque d'oxygène provoque des maux de tête. Dans ce cas, il est indispensable d'adopter une prise d'air extérieure.
- **Recirculation insuffisante.** Si la recirculation de l'air n'est pas suffisante, la combustion sera difficile et de la fumée sortira de la cuisinière, en particulier à chaque ouverture de la porte de chargement du bois.

AUTRES MOTIFS

- **Position trop ventouse.** Le terminal de cheminée devra être du type ANTI-VENT, dans le cas contraire, à chaque variation du vent correspondra une baisse de l'évacuation des fumées.
- **Présence de deux conduits de fumée dans le même local.** Ou dans deux locaux voisins. Le conduit de fumée qui a le tirage le plus élevé attirera les fumées de celui dont le tirage est inférieur avec pour conséquence la sortie de fumée du poêle en difficulté de tirage.
- **Présence d'une hotte aspirante dans le local.** Si la recirculation de l'air n'est pas suffisante, le rappel de l'air adviendra à travers la cuisinière. Durant le fonctionnement de la cuisinière, au moment d'allumer la hotte, il est indispensable d'ouvrir légèrement une fenêtre pendant tout le temps où la hotte aspire.
- **Raccords mal faits.** Durant la réalisation des raccords, il est possible de créer involontairement des goulets d'étranglement, des arêtes intérieures, des joints non raccordés parfaitement et des courbes accentuées qui produisent de sérieux obstacles lors du passage des fumées.

- **Conduit de fumée non isolé.** Un conduit de fumée non isolé favorise la diminution de la température des fumées en compromettant le tirage. Cela provoque une pollution de l'air, de la condensation et le dépôt de produits imbrûlés sur les parois intérieures, au détriment de son efficacité.

4. MAINTENANCE

4.1 NETTOYAGE ORDINAIRE ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES

L'appareil est plus efficace lorsque toutes les surfaces de la chaudière (bouilleur) et les passages de fumées vers la cheminée sont parfaitement propres.

La chaudière (bouilleur) doit donc être nettoyée à chaque fois que le rendement baisse. Nous recommandons un entretien régulier à l'aide d'un technicien qualifié. Nettoyer régulièrement et vérifier les joints de fibre de verre des portes et de la plaque en fonte (hydro-cuisinières).

Tous les travaux de maintenance et de nettoyage doivent être effectués uniquement lorsque l'appareil a complètement refroidi :

- (Hydro-cuisinières) quitter la plaque de cuisson en fonte et nettoyer toutes les parties visibles avec la brosse en équipement;
- Bien gratter et brosser toutes les surfaces de la chaudière (bouilleur);
- Enlever la trappe sous le four et nettoyer les passages de fumées (hydro-cuisinières);
- Aspirer toutes les zones accessibles.

NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE CÉRAMIQUE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION

Éliminer toute trace de suie de la surface intérieure du verre céramique avec un chiffon doux humidifié ou avec le produit prévu à cet effet en cas de traces de goudron tenaces. Bien sécher après l'opération.

Nettoyer la surface extérieure du verre céramique avec un chiffon humidifié ou, si besoin est, en ajoutant un peu de détergent neutre. Bien sécher après l'opération.

MODÈLES SÉRIES «ECO»: EXTRAIRE LA PORTE DU FOUR

- Extraire le loquet de la porte, éventuellement en utilisant un tournevis;
- Rouler le loquet jusqu'à la position de blocage;
- Refermer la porte jusqu'à ce que les loquets le permettent; extraire la porte en la levant vers le haut et en la tirant vers soi.

4.2 MAINTENANCE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Au premier démarrage de la cuisinière, la plaque en fonte prendra une coloration progressive en partant de la zone la plus chaude. Après quelques instants, la coloration avancera vers les parties les plus froides. Progressivement, la coloration se fera de plus en plus homogène.

La plaque peut être nettoyée avec tout type de détergent, puis il faut la rincer soigneusement, à condition qu'elle soit légèrement tiède pour permettre à l'humidité d'évaporer naturellement. Passer ensuite un chiffon imprégné d'huile de cuisine sur toute la plaque.

La plaque de cuisson est en fonte qui, au contact prolongé de l'humidité, peut former une légère couche de rouille laquelle pourra être éliminée de la façon suivante:

- Frotter la surface de la plaque avec du papier de verre « grain 120 »;
- Graisser la plaque avec une couche d'huile alimentaire;
- Nettoyer avec un chiffon sec.

4.3 PLAN ET AUTRES PARTIES EXTÉRIEURES

Les parties en acier inox se nettoient à froid avec des détergents neutres ou avec du vinaigre dans le cas de taches tenaces. Éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs ou des acides

qui compromettraient l'esthétique de la surface. Sécher ensuite avec un chiffon humide en suivant le sens du satinage.

Les parties extérieures se nettoient facilement à l'eau et au détergent neutre. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou abrasifs; les aliments qui ont débordé des casseroles doivent être nettoyés immédiatement.

5. GARANTIE

DÉCLARATION DU FABRICANT

L'entreprise DeManincor garantit que l'appareil a passé tous les contrôles et tests d'essai, qu'il est dans de bonnes conditions et qu'il est exempt de vices de fabrication ou de matériau.

CLAUSES GÉNÉRALES

La garantie dure 2 ans à compter de la date d'achat. Elle est valable pour l'acquéreur initial et elle n'est pas transférable. La garantie couvre les défauts de fabrication d'origine et concerne tous les composants du produit. La garantie sur le bouilleur est étendue à 5 ans.

Afin que les services sous garantie soient effectués, le client devra présenter un document fiscal d'achat valable (ticket de caisse, facture, etc.).

MODALITÉS DE GARANTIE

La demande doit être effectuée chez le revendeur agréé.

La société DeManincor se réserve le droit, à sa seule discrétion, de choisir l'action la plus appropriée pour résoudre le problème objet de la garantie.

Les parties défectueuses remplacées restent la propriété de l'entreprise DeManincor.

La société DeManincor décide, à sa seule discrétion, si la prestation de garantie doit être faite sur place ou dans ses locaux. Pour les prestations sous garantie à domicile, le client est tenu de verser le droit fixe d'appel en vigueur.

Ce droit ne doit pas être versé si la cuisinière a été achetée depuis moins de 3 mois.

Pour les réparations dans les centres d'assistance de l'entreprise DeManincor, le client est tenu de verser les frais de transport.

VICES OU ERREURS DANS LES MATÉRIAUX

Les vices ou les erreurs éventuelles dans les matériaux doivent être signalés dans un délai de 8 jours à compter de la réception de la marchandise et dans tous les cas, ils n'impliquent que la seule obligation au remplacement de la fourniture, en excluant toute responsabilité ultérieure.

COMPOSANTS NON SUJETS À LA GARANTIE

Sont exclues de la garantie:

- Les parties défectueuses à cause d'utilisations négligées notamment la détérioration de la plaque de cuisson en raison d'un défaut ou d'une maintenance incorrecte;

- Les parties défectueuses à cause du non-respect des instructions contenues dans le présent mode d'emploi;
- Les parties défectueuses à cause du transport, du défaut ou de l'application partielle des normes en vigueur nationales et locales;
- Les parties défectueuses à cause d'installations qui n'ont pas été effectuées dans les règles de l'art, en raison d'une portée insuffisante ou de l'anormalité des installations électriques, hydrauliques et du gaz, en raison de l'inefficience des cheminées et des évacuations;
- Les parties défectueuses à cause des réparations effectuées par un personnel non autorisé par la société DeManincor ne sont pas sous garantie;
- Les interventions techniques requises imputables à d'éventuelles inefficiences de la cheminée ou des tuyaux de raccordement ne seront pas considérées sous garantie et seront débitées en fonction du tarif en vigueur;
- Les pièces consommables comme les ampoules, les grilles, le matériau réfractaire, les joints d'étanchéité, les plats, les vitres, etc.

PRESTATIONS HORS GARANTIE

Toute intervention en dehors de la période de garantie ou dans les cas de non applicabilité sera débitée en fonction du tarif en vigueur. Dans ce cas, le coût des pièces remplacées sera débité aussi.

RESPONSABILITÉ

La société DeManincor n'est pas responsable des dommages directs ou indirects à des personnes ou à des biens provoqués par des défauts dans le produit dus au non-respect des normes à caractère national ou local ou indiquées dans le présent manuel d'instructions.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Pour toute controverse ou contestation, c'est toujours et uniquement le tribunal de Trente qui sera compétent.

MODIFICATIONS AUX PRODUITS

Les caractéristiques des produits décrites dans les catalogues et dans le présent manuel d'utilisation et de maintenance sont purement indicatives. Vu que la société DeManincor est engagée dans une amélioration continue des produits, elle se réserve le droit d'apporter les modifications et les améliorations qu'elle juge opportunes sans aucune obligation de préavis. Dans le même temps, la société DeManincor n'est pas tenue d'apporter les modifications déjà réalisées ou en phase de réalisation aux produits déjà construits ou en cours de construction, attribués aux clients.



DeManincor SpA

38121 Trento • ITALY • Via di Spini, 15 • tel. +39 0461 990 322 • fax +39 0461 990 234
www.demanincor.it • info@demanincor.it