LAMINOX IDRO

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

CUCINA A PELLET

GIADA SN

SENZA ELETTRICITÀ

Per l'installazione, l'uso e la manutenzione leggere prima attentamente le istruzioni. il libretto d'istruzione è parte integrata del prodotto. il prodotto si riserva il diritto di modificare le caratteristiche e i dati contenuti nel presente manuale in qualsiesi momento e senza preavviso, con l'obbiettivo di migliorare i propri prodotti. il presente manuale non può essere un contratto nei confronti di terzi.

Gentile cliente la ringraziamo per aver preferito uno dei nostri prodotti, frutto di esperienze tecnologiche e di una continua ricerca per un prodotto superiore in termini di sicurezza, affidabilità e prestazioni. In questo manuale troverà tutte le informazioni ed i consigli utili per poter utilizzare il suo prodotto nel massimo della sicurezza ed efficienza.

INDICAZIONI IMPORTANTI

Questo libretto di istruzioni è stato redatto dal costruttore e costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. In caso di vendita o trasferimento del prodotto assicurarsi sempre della presenza del libretto poiché le informazioni in esso contenute sono indirizzate all'acquirente, e a tutte quelle persone che a vario titolo concorrono all'installazione, all'uso e alla manutenzione del prodotto. Leggete con attenzione le istruzioni e le informazioni tecniche contenute in questo manuale, prima di procedere all'installazione, all'utilizzo ed alla manutenzione del prodotto. L'osservanza delle indicazioni contenute nel presente libretto istruzioni garantisce la sicurezza alle persone e cose; assicura l'economia di esercizio ed una più lunga durata di funzionamento. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza alle norme di installazione uso e manutenzioni indicate nel libretto di istruzioni, per modifiche del prodotto non autorizzate o ricambi non originali. L'istallazione e l'utilizzo del prodotto devono essere fatte in conformità con le istruzioni del fabbricante, e nel rispetto delle normative europee, nazionali e dei regolamenti locali. L'installazione, il collegamento elettrico, la verifica del funzionamento, la manutenzione e le riparazioni, sono operazioni che devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, autorizzato e in possesso di adeguata conoscenza del prodotto. L'installazione del prodotto non deve essere effettuata a ridosso di pareti in legno o di materiale infiammabile. Per una corretta installazione è necessario osservare quanto segue alla sezione "Distanze di sicurezza". Controllare l'esatta planarità del pavimento dove verrà installato il prodotto. Nel movimentare le parti in acciaio del rivestimento si consiglia di utilizzare guanti puliti in cotone, evitando di lasciare impronte difficili da togliere per la prima pulizia. Il montaggio della stufa deve essere eseguito da almeno due persone. Collegare la stufa a pellet alla rete elettrica solo dopo il collegamento a regola d'arte alla canna fumaria. La spina del cavo elettrico deve rimanere accessibile dopo l'installazione della stufa. Azionare la stufa a pellet solo con i pellet di legna a norma (fare riferimento al capitolo "COMBUSTIBILE"). Non usare mai carburanti liquidi per azionare la stufa a pellet ovvero per attizzare la brace presente. Provvedere a una ventilazione sufficiente nell'ambiente di installazione durante l'esercizio. In presenza di anomalie di funzionamento, l'alimentazione del combustibile viene interrotta. Rimettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver eliminato la causa dell'anomalia. Sospendere l'utilizzo del prodotto in caso di guasto o di malfunzionamento. Non levare la griglia di protezione situata nel serbatoio dei pellet. L'eventuale accumulo di pellet incombusto nel bruciatore a seguito di ripetute "mancate accensioni deve essere rimosso prima dell'accensione". L'esercizio della stufa a pellet può causare il forte riscaldamento della superficie, delle maniglie, della canna fumaria e del vetro. Toccare queste parti durante l'esercizio solo con indumenti di protezione o mezzi ausiliari adeguati. A causa dello sviluppo di calore sul vetro, fare attenzione che nessuna persona che non sia pratica del funzionamento della stufa sosti nella zona di installazione. Informare i bambini delle precauzioni da mantenere durante il funzionamento del prodotto e degli eventuali pericoli. In caso di problemi o di incomprensione del manuale d'istruzione contattate il vostro rivenditore. È proibito posizionare oggetti non resistenti al calore sulla stufa o nel raggio di sicurezza minimo prescritto. È vietato aprire la porta durante il funzionamento, o fare funzionare la stufa con il vetro rotto Per i termini, limiti ed esclusioni fare riferimento al certificato di garanzia allegato al prodotto. Il costruttore nell'intento di perseguire una politica di costante sviluppo e rinnovamento del prodotto può apportare, senza preavviso alcuno, le modifiche che riterrà opportune. Questo documento è di proprietà della ditta produttrice; non può essere divulgato totalmente o in parte a terzi senza autorizzazione scritta dell'azienda che si riserva tutti i diritti a rigore di legge.

DIRETTIVE E NORMATIVE

Tutti i nostri prodotti sono costruiti secondo le seguenti direttive:

89/366 CEE
2004/108 CE
2006/95 CE
89/106 CEE

rispettando le seguenti norme:

EN 60335-1; EN 60335-2-102
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
EN 50366; EN 55014-1 ; 55014-2
EN 14785 *; EN 303-5 *
* dipendente dal modello

1 NORME GENERALI 5
1.1 Camino o Canna fumaria 5
1.3 Presa d'aria esterna (Installazione non ermetica) 7
1.5 Prevenzione degli incendi domestici 7
2 CARATTERISTICHE E DATI TECNICI 8
2.1 Caratteristiche 8
2.3 Quote attacchi posteriori 8
2.4 Dati di identificazione del prodotto (vedere foglio allegato) 8
3 COMBUSTIBILE 9
3.1 Notegenerali 9
4.1 Notegenerali 10
4.1.1 Installazione con coesistenza di più apparecchi 10
4.1.2 Idoneità dei locali d'installazione 10
4.1.3 Sistema di evacuazione fumi 10
4.2 Distanze minime di sicurezza 10
4.2.1 Installazione ad angolo (mm) 10
4.2.2 Installazione a parete (mm) 11
4.3 Protezione del pavimento 11
4.4 Distanze minime per il posizionamento della presa d'aria (Installazione non ermetica) 12
4.5 Condotto scarico fumi 12
4.5.1 Note generali 12
4.5.2 Tubi e lunghezze massime utilizzabili 12
4.5.3 Fori per il passaggio del tubo di scarico sulla parete o sul tetto: isolamento e diametro consigliati 13
4.5.4 Utilizzo di canna fumaria di tipo tradizionale 13
4.5.5 Utilizzo di condotto fumi esterno 14
5 MONTAGGIO 14
5.1 Note generali 14
5.2 Disimballo 14
6 USO 15
6.1 In generale 15
6.2 Carico serbatoio 15
6.3 Accendere la cucina 16
6.4 Modalità di combustione 16
6.5 Spegnimento 17
6.6 Prima accensione 17
6.7 Accensione e funzionamento normale 17
7 AVVERTENZE E MANUTENZIONE 18
7.1 Sicurezza 18
7.2 Apertura della porta 18
7.3 Smaltimento delle ceneri 18

7.4 Pulizia braciere 18
7.5 Pulizia cassetto cenere 18
7.6 Pulizia del cassetto cenere 19
7.7 Pulizia camera di combustione.....19
7.8 Pulizia Camera Fumi.....19
7.9 Pulizia dell'impianto di scarico.....19
7.10 Pulizia delle parti in metallo e della ceramica 20
7.11 Pulizia scivolo 20
7.12 Pulizia del vetro 20
7.13 Rottura del vetro 20
7.14 Inattività della cucina.....20
7.15 Manutenzione ordinaria e straordinaria 20

1 NORME GENERALI

In generale si fa riferimento alla normativa riguardante “generatori di calore alimentati a legna o da altri biocombustibili solidi” norma UNI 10683:2012

1.1 Camino o Canna fumaria

Ogni apparecchio deve avere un condotto verticale, denominato canna fumaria, per scaricare all'esterno i fumi prodotti della combustione, mediante tiraggio naturale.
La canna fumaria dovrà rispondere ai seguenti requisiti:
-Non dovrà essere collegato nessun altro caminetto, cucina, caldaia, o cappa aspirante di nessun tipo (*fig.1*).
-Deve essere adeguatamente distanziata da materiali combustibili o infiammabili mediante intercapedine d'aria o opportuno isolante.
-La sezione interna deve essere uniforme, preferibilmente circolare: le sezioni quadrate o rettangolari devono avere spigoli arrotondati con raggio non inferiore a 20 mm; rapporto massimo tra i lati di 1,5; pareti il più possibili lisce e senza restringimenti; le curve regolari e senza discontinuità, deviazioni dall'asse non superiori a 45°(*fig-2*).
-Ogni apparecchio deve avere una propria canna fumaria di sezione uguale o superiore al diametro del tubo di scarico fumi della cucina e di altezza non inferiore a quella dichiarata (*vedi tab.2*).
-Non si devono mai utilizzare nello stesso ambiente due stufe, un camino ed una cucina, una cucina e una cucina a legna, ecc. poiché il tiraggio di uno potrebbe danneggiare il tiraggio dell'altro. Non sono ammessi inoltre, condotti di ventilazione di tipo collettivo che possono mettere in depressione l'ambiente di installazione, anche se installati in ambienti adiacenti e comunicanti con il locale di installazione.
-**É proibito praticare aperture fisse o mobili sulla canna fumaria per collegare apparecchi diversi da quello a cui è asservita**,
-É vietato far transitare all'interno della canna fumaria, sebbene sovradimensionata, altri canali di adduzione d'aria e tubazioni ad uso impiantistico.
-É consigliato che la canna fumaria sia dotata di una camera di raccolta di materiali solidi ed eventuali condense situata sotto l'imbocco della canna, in modo da essere facilmente apribile ed ispezionabile da sportello a tenuta d'aria.

-Qualora si utilizzino canne fumarie ad uscite parallele si consiglia di alzare di un elemento la canna controvento. (fig.3)

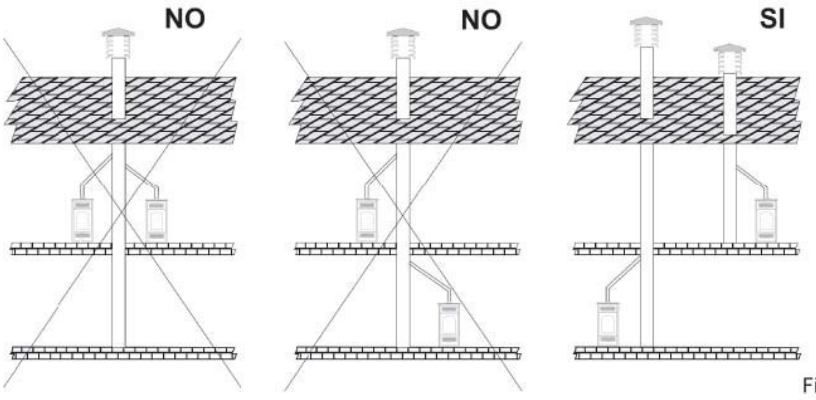


Fig 1

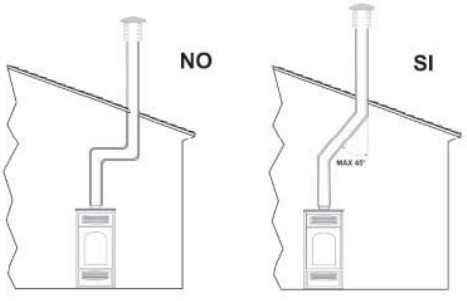


Fig.2

1.2 Comignolo

La canna fumaria deve essere dotata sulla sommità di un dispositivo, denominato comignolo, atto a facilitare la dispersione in atmosfera dei prodotti della combustione.
Il comignolo dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- Avere sezione e forma interna equivalente a quella della canna fumaria.
- Avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella della canna fumaria.

Il comignolo che fuoriesce dal tetto o che rimane a contatto con l'esterno (per esempio nel caso di solaio aperto), deve essere rivestito con elementi in laterizio e comunque ben isolato, essere costruito in modo da impedire la penetrazione nella canna fumaria della pioggia, della neve, di corpi estranei ed in modo che in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione sia comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione (comignolo antivento).
Il comignolo deve essere posizionato in modo da garantire un'adeguata dispersione ediluizione dei prodotti della combustione e comunque al di fuori della zona di reflusso. Tale zona ha dimensioni e forme diverse in funzione dell'angolo di inclinazione della copertura, per cui risulta necessario adottare le altezze minime riportate in *fig.4* e in *fig.5*.
Il comignolo dovrà essere del tipo antivento e superare l'altezza del colmo come in *fig.4* e *fig.5*.
Eventuali fabbricati od altri ostacoli che superano l'altezza del comignolo non dovranno essere a ridosso del comignolo stesso (*fig.4*).

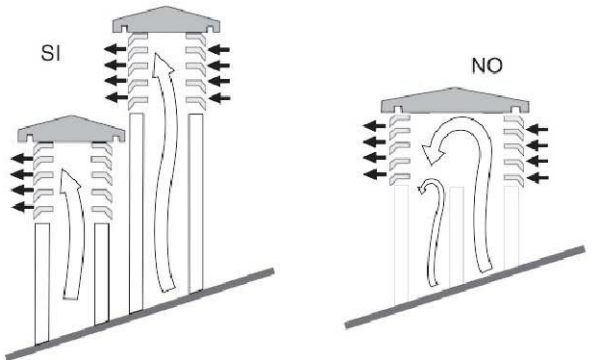


Fig.3

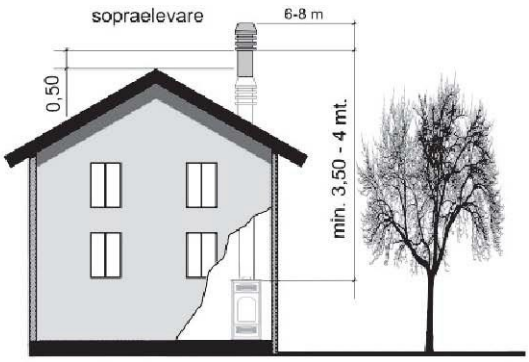
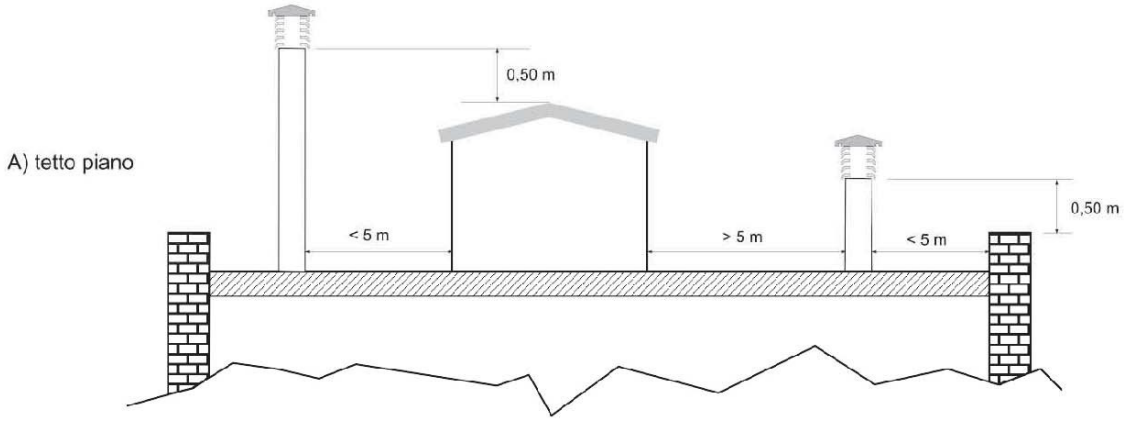
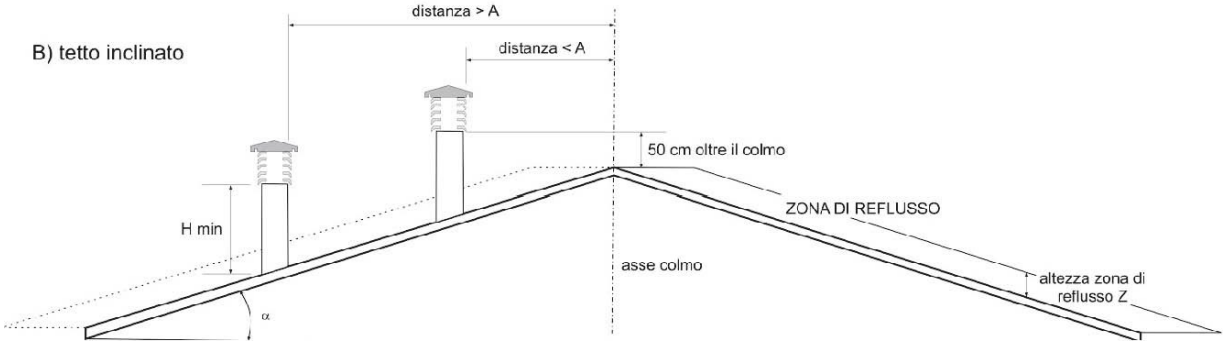


Fig.4





Inclinazione del tetto ? [°]	Larghezza orizzontale della zona di reflusso dall'asse del colmo A[m]	Altezza minima dello sbocco dal tetto Hmin =Z+0,50m	Altezza della zona di reflusso Z [m]
15	1,85	1,00	0,50
30	1,50	1,30	0,80
45	1,30	2,00	1.50
60	1,20	2,60	2,10

Tabella 2

1.3 Presa d'aria esterna (Installazione non ermetica)

- La cucina deve poter disporre dell'aria necessaria a garantire il regolare funzionamento della combustione e un buon benessere ambientale.
- Assicurarsi che nella stanza in cui è installata la cucina ci sia un'aerazione sufficiente e installare un condotto di adduzione d'aria dall'esterno con sezione minima consigliata di 100 cm².
- La presa d'aria deve essere comunicante direttamente con l'ambiente di installazione della cucina, posizionata in modo da evitare che possa essere ostruita e protetta con una griglia permanente non richiudibile o idonea protezione purché non riduca la sezione minima.
- L'afflusso d'aria può essere ottenuto anche da un locale adiacente a quello di installazione purché tale flusso possa avvenire liberamente attraverso aperture permanenti non richiudibili comunicanti con l'esterno.
- Il locale adiacente rispetto a quello d'installazione non deve essere messo in depressione rispetto all'ambiente esterno per effetto del tiraggio contrario provocato dalla presenza in tale locale di altro apparecchio di utilizzazione o di dispositivo di aspirazione. Nel locale adiacente alle aperture permanenti devono rispondere ai requisiti di cui ai punti sopra. Il locale adiacente non può essere adibito ad autorimessa, magazzino di materiale combustibile né comunque ad attività con pericolo d'incendio.

1.4 Presa d'aria esterna (Installazione ermetica)

- Nel caso di un'installazione in modalità ermetica non è necessaria la tradizionale presa d'aria esterna (vedi paragrafo precedente) e l'aria di combustione deve essere convogliata alla macchina direttamente dall'esterno dell'abitazione.

1.5 Prevenzione degli incendi domestici

- 1.4.1 L'installazione e l'utilizzo della cucina devono essere in conformità con le istruzioni del fabbricante e con le normative di abitabilità locali.
- 1.4.2 ATTENZIONE: quando un tubo scarico fumi passa attraverso una parete o un soffitto è necessario applicare modalità di installazioni particolari (protezione, isolamento termico, distanze da materiali sensibili al calore, ecc.)
- 1.4.3 Il tubo di raccordo del camino non deve mai passare attraverso una superficie combustibile.
- 1.4.4 Non collegare questa unità al condotto fumario utilizzato già per un altro apparecchio.
- 1.4.5 Si raccomanda inoltre di mantenere al di fuori della zona di irraggiamento del focolare, e comunque alla distanza di almeno 1 m dal blocco riscaldante tutti gli elementi di materiale combustibile o infiammabile quali travature, arredi in legno, tendaggi, liquidi infiammabili, ecc.. .
- 1.4.6 Nel caso in cui nello spazio circostante esistano coperture in materiale combustibile, o sensibile al calore, deve essere interposto un diaframma di protezione in materiale isolante e non combustibile. Se il pavimento è costituito da materiale combustibile, deve essere realizzata in corrispondenza della bocca del focolare, una protezione in materiale incombustibile che sporga lateralmente di 15cm e frontalmente di 30 cm.
- 1.4.7 Per ulteriori informazioni fare riferimento alla norma locale vigente.

2 CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

2.1 Caratteristiche

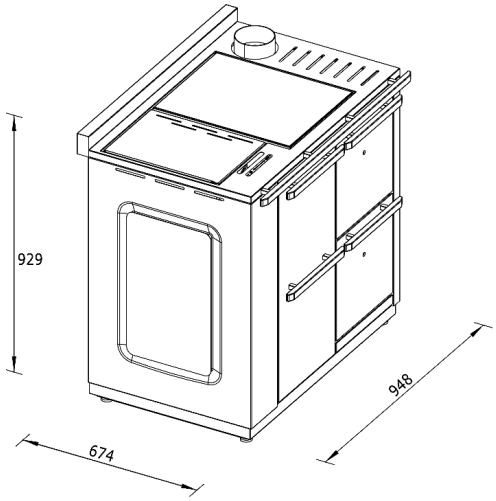
Le stufe e termostufe a pellet sono apparecchi costruiti per funzionare solo con pellet di legno di buona qualità (vedi par. 3 combustibile e devono essere installate in luogo chiuso, riparato e non esposto agli agenti atmosferici

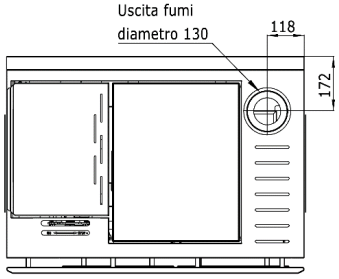
2.2 Dati tecnici

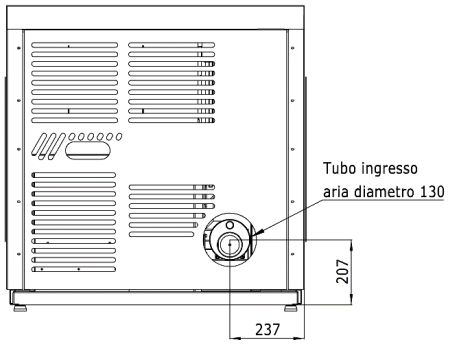
ATTENZIONE :Tiraggio massimo da non superare (Pa) : 12

Consumo orario a potenza nominale (kg/h) :	1.8
Tiraggio minimo fumi (Pa) :	10
Temperatura fumi (°C) :	161
Rendimento (%) :	90.8
Potenza termica nominale (kW) :	7.76
Emissioni di CO a 13% O_2 (mg/Nm^3) :	51
Emissione di polveri a 13% di O_2 (mg/ Nm^3) :	14
Emissioni di NOx à 13% O_2 (mg/ Nm^3) :	89
Diametro uscita fumi (mm) :	130
Diametro ingresso aria (mm) :	130
Dimensioni LxPxH (mm) :	948-674-929
Capacità del serbatoio (kg) :	15
Peso (kg) :	150

2.3 Quote attacchi posteriori







2.4 Dati di identificazione del prodotto (vedere foglio allegato)

L'etichetta tecnica riporta i dati e le prestazioni dell'apparecchio. La manomissione, l'asportazione, la mancanza dell'etichetta tecnica, rende difficoltosa qualsiasi operazione di installazione e manutenzione, a causa della mancanza di identificazione del prodotto. In caso di danneggiamento richiederne un duplicato al centro assistenza, vista l'importanza dell'etichetta dati si consiglia di installare la cucina rispettando le distanze in modo che la stessa sia sempre visibile.

3 COMBUSTIBILE

3.1 Note generali

La cucina a pellet è stata progettata per bruciare solo legno in pellet.
Il pellet di legno è un combustibile ottenuto grazie alla pressatura di segatura di legna ricavata dai residui di lavorazione e trasformazione del legno naturale essiccato, la compattezza del prodotto nel tempo è garantita da una sostanza di tipo naturale contenuta nel legno: la lignina. La tipica forma in piccoli cilindri è ottenuta per trafilatura.
Sul mercato sono reperibili svariate tipologie di pellet con qualità e caratteristiche che cambiano a seconda della lavorazione e del tipo di essenze di legno impiegate.
ATTENZIONE: Usare sempre pellet di legno di qualità certificata: es. DIN, DIN PLUS, ÖM 7135, Pellet Gold, Catas ecc, con l'utilizzo di pellet scadenti l'azienda non garantisce il buon funzionamento della cucina.

Le stufe e termostufe sono testate e programmate per assicurare buone prestazioni e perfetta qualità di funzionamento con pellet che presenta specifiche caratteristiche:

componenti:	legno
lunghezza:	< a 30 mm
diametro:	6-6.5 mm
potere calorifico inferiore:	4,8 kWh/kg tasso umidità: < a 8 %
residuo in cenere:	< a 0,5 %

Un pellet di BUONA QUALITA' si presenta liscio, lucido, poco polveroso e con lunghezza regolare. Un pellet di BASSA QUALITA' si presenta in varie lunghezze, polveroso con spaccature verticali e orizzontali.

Poiché le caratteristiche e la qualità del pellet influenzano notevolmente l'autonomia, il rendimento ed il corretto funzionamento della cucina, si consiglia di:

EVITARE l'utilizzo di pellet con dimensioni diverse da quanto descritto dal costruttore.
EVITARE l'uso di pellet scadenti o che contengono polvere di segatura dispersa, resine o sostanze chimiche, additivi o collanti.
EVITARE di usare pellet umido.

La scelta di pellet non idoneo provoca:
- intasamento del braciere e dei condotti di evacuazione fumi,
- aumento del consumo di combustibile,
- diminuzione del rendimento,
- non garanzia del normale funzionamento della cucina,
- sporcizia del vetro,
- produzione di granuli incombusti e cenere pesante.

La presenza di umidità nel pellet aumenta il volume delle capsule e le sgretola causando
- malfunzionamenti del sistema di carico
- cattiva combustione.

Il pellet va stivato in luogo asciutto e riparato, particolare attenzione va data alla movimentazione dei sacchi per evitare la frantumazione degli stessi con conseguente formazione di segatura.
Per l'utilizzo di un pellet di qualità ma con caratteristiche dimensionali e calorifiche diverse da quelle indicate si può rendere necessario modificare i parametri di funzionamento della cucina. Contattare all'occorrenza un centro di assistenza autorizzato.

L'IMPIEGO DI PELLET SCADENTE E NON CONFORME ALLE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE OLTRE A DANNEGGIARE LA CUCINA E A COMPROMETTERNE LE PRESTAZIONI PUÒ DETERMINARE LA DECADENZA DELLA GARANZIA E LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE.

4 INSTALLAZIONE

4.1 Note generali

L'impianto di riscaldamento o l'apparecchio deve essere installato in modo da non danneggiare l'edificio e gli altri impianti, l'installatore deve attenersi scrupolosamente a quanto prescritto nella norma UNI 10683:2012 e a tutte le altre normative locali del caso.

4.1.1 Installazione con coesistenza di più apparecchi

La possibilità di coesistenza di più apparecchi anche alimentati con combustibili diversi, nonché cappe con o senza estrattore, deve essere valutata sia nelle verifiche preventive che in fase di prova di accensione per riscontrare eventuali variazioni rispetto alle condizioni di progetto o comunque aspetti non rilevabili in fase di progettazione. Il locale deve disporre di adeguate aerazione e/o ventilazione, secondo quanto prescritto da produttore di ogni singolo apparecchio. La presa d'aria esterna deve rispondere ai requisiti dei paragrafi 1.3 e 4.4.

4.1.2 Idoneità dei locali d'installazione

- É vietata l'installazione all'interno di locali con pericolo d'incendio.
- É vietata l'installazione all'esterno, esposta agli agenti atmosferici o comunque in zone umide.
- Le caldaie devono essere installate in locale tecnico, **NON SONO AMMESSE installazioni in verande aperte o all'esterno**.
- É inoltre vietata l'installazione all'interno di locali in cui siano presenti altri generatori che prelevano aria nell'ambiente *(par 6.4 UNI 10683:2012*).
- In bagni, camere da letto e monolocali è consentita esclusivamente l'installazione stagna o di apparecchi a focolare chiuso con prelievo canalizzato dell'aria comburente dall'esterno.
- Il volume minimo del locale in cui installare l'apparecchio deve essere maggiore di 15 m³.
- L'installazione della cucina deve avvenire in un luogo che ne consenta un sicuro e facile utilizzo ed una semplice manutenzione.

4.1.3 Sistema di evacuazione fumi

Ogni apparecchio deve essere collegato a un sistema di evacuazione fumi idoneo ad assicurare una adeguata dispersione in atmosfera dei prodotti della combustione.

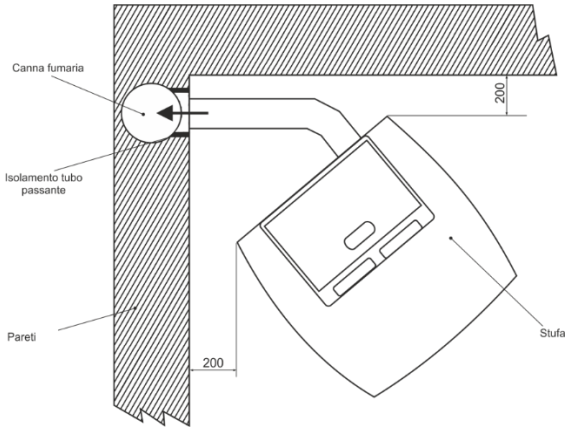
Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire a tetto. E' vietato lo scarico diretto a parete o verso spazi chiusi anche a cielo libero.

Tutti i componenti devono essere realizzati con materiale avente classe di reazione al fuoco A1, in particolare non è ammesso l'utilizzo di tubi metallici flessibili estensibili che non rispettino tali requisiti.

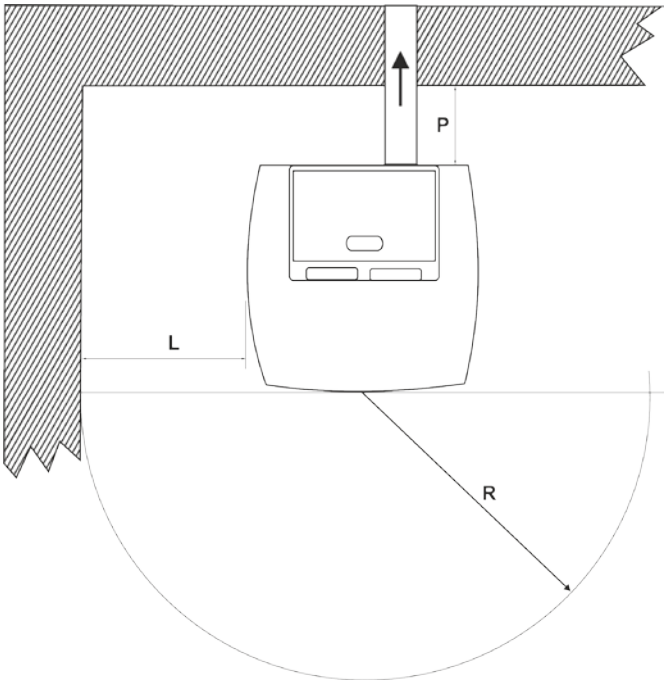
4.2 Distanze minime di sicurezza

Le figure seguenti mostrano le distanze minime di sicurezza che devono obbligatoriamente essere sempre garantite.

4.2.1 Installazione ad angolo (mm)



4.2.2 Installazione a parete (mm)

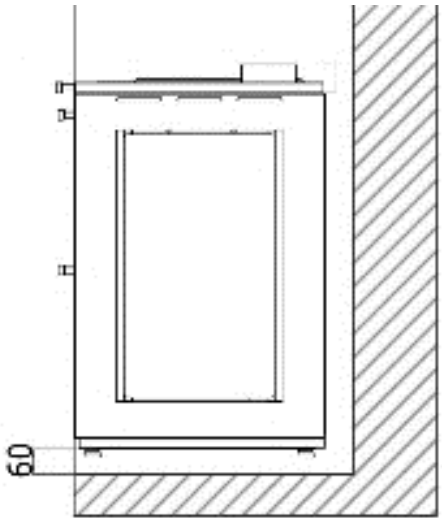


Distanze di sicurezza da materiale infiammabile:

distanza minima in aria da parete posteriore infiammabile	**P**= 200 mm distanza minima
in aria da parete laterale infiammabile	**L**= 200 mm
distanza frontale da materiale infiammabile	**R** = 1000 mm

4.3 Protezione del pavimento

Nel caso di pavimentazione sensibile al calore o infiammabile è necessario usare una protezione per il pavimento (per es. lastra di lamiera d'acciaio, marmo o piastrelle).
Qualunque sia il tipo di protezione scelta, questa deve sporgere almeno 300 mm dalla parte anteriore, almeno 150 mm dalle parti laterali della cucina, resistere al peso della cucina ed avere uno spessore di almeno 2 mm (*fig. 6 e 7).*



La distanza minima tra cucina e pavimento infiammabile è di 60 mm (Fig. 6)

4.4 Distanze minime per il posizionamento della presa d'aria (Installazione non ermetica)

La presa dell'aria comburente della cucina a pellet non può essere collegata ad un impianto di distribuzione d'aria o direttamente alla presa d'aria predisposta sulla parete.
Per un posizionamento corretto e sicuro della presa d'aria si devono rispettare le misure e le prescrizioni descritte nel paragrafo 1.3.
Sono distanze da rispettare per evitare che l'aria comburente possa essere sottratta da un'altra fonte; per esempio l'apertura di una finestra può risucchiare l'aria esterna facendola mancare alla cucina.

la presa d'aria deve essere posta almeno a:		
1,5 m	**Sotto**	**Porte, finestre, scarichi fumi, intercapedini, etc.**
1,5 m	**Lontano orizzontalmente da**	
0,3 m	**Sopra**	
1,5 m	**Lontano da**	**Uscita fumi**

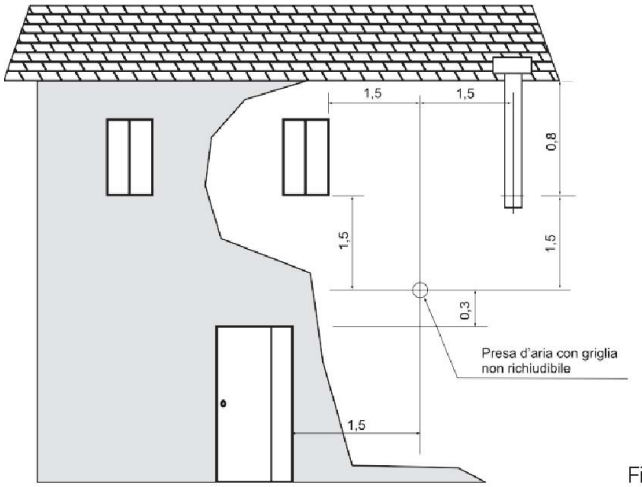


Fig. 8

4.5 Condotto scarico fumi

4.5.1 Note generali

ATTENZIONE: Nelle stufe a pellet la camera di combustione ed in leggera pressione tutto il condotto di scarico; pertanto si deve accertare che questo ultimo sia completamente stagno ed installato correttamente, sia dal punto di vista del funzionamento che della sicurezza.
La costruzione del condotto di scarico deve essere fatta da personale o ditte specializzate, secondo quanto riportato nel seguente manuale. Realizzare sempre l'impianto di scarico in modo tale che la pulizia periodica sia garantita senza dover smontare alcuna parte.
I tubi vanno SEMPRE sigillati con silicone (no cementante) che mantenga le caratteristiche di resistenza ed elasticità ad alta temperatura (250°C) e vanno fissati con una vite autofilettante Ø3,9mm.
É vietata l'installazione di serrande o valvole che possono ostruire il passaggio dei fumi di scarico.
É vietata l'installazione in una canna fumaria in cui vengono scaricati i fumi o i vapori di altri apparecchi (caldaie, cappe, ecc.).

4.5.2 Tubi e lunghezze massime utilizzabili

Tutti i componenti devono essere realizzati con materiale avente classe di reazione al fuoco A1 UNI EN 13501-1 , in particolare non è ammesso l'utilizzo di tubi metallici flessibili estensibili.
Si possono utilizzare tubi in acciaio monoparete o doppia parete con diametro interno nominale **120 mm**
I collari d'innesto maschio-femmina devono avere una lunghezza minima di 50 mm.

TIPO D' IMPIANTO	CON TUBO Ø 120 mm
Lunghezza minima	3m
Lunghezza massima (con 3 curve da 90°)	8m
Numero massimo di curve	2

NOTA: le perdite di carico di una curva da 90°possono essere equiparate a quelle di 1 metro di tubo; il raccordo a T ispezionabile è da considerarsi come una curva da 90°.

4.5.3 Fori per il passaggio del tubo di scarico sulla parete o sul tetto: isolamento e diametro consigliati

Una volta stabilita la posizione della cucina (paragrafo 4.1), si rende necessario eseguire il foro per il passaggio del tubo di scarico fumi. Questo varia a seconda del tipo di installazione (quindi del diametro del tubo di scarico, vedi 4.5.2) e del tipo di parete o tetto da attraversare (tab.3).
L'isolante deve essere di derivazione minerale (lana di roccia, fibra ceramica) con una densità nominale maggiore di 80 kg/m3.

	Spessore isolamento [mm]	Tubi di scarico fumi Ø 120 [mm]
		Diametri dei fori da eseguire [mm]
Parete in legno, o comunque infiammabile, o con parti infiammabili	100	220
Parete o tetto in cemento	50	180
Parete o tetto in mattoni	30	150

4.5.4 Utilizzo di canna fumaria di tipo tradizionale

Se si desidera utilizzare una canna fumaria già esistente è consigliato farla controllare da uno spazzacamino professionista per verificare che sia completamente stagna. Questo perché i fumi, essendo in leggera pressione, potrebbero infiltrarsi in eventuali crepe della canna fumaria ed invadere ambienti abitati. Se ad ispezione avvenuta si riscontra che la canna fumaria non è perfettamente integra, è consigliato intubarla con materiale nuovo. Se la canna fumaria esistente è di ampie dimensioni, si consiglia l'inserimento di un tubo con diametro massimo di 130 mm; si consiglia inoltre di coibentare il condotto di scarico fumi. Nelle fig. 9 e 10 sono rappresentate le soluzioni da adottare nel caso si voglia utilizzare una canna fumaria già esistente.

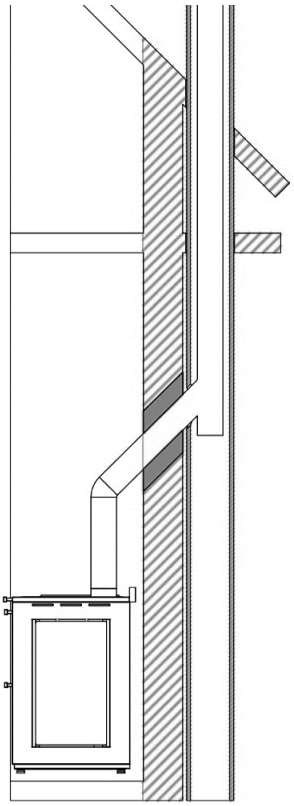


fig.9

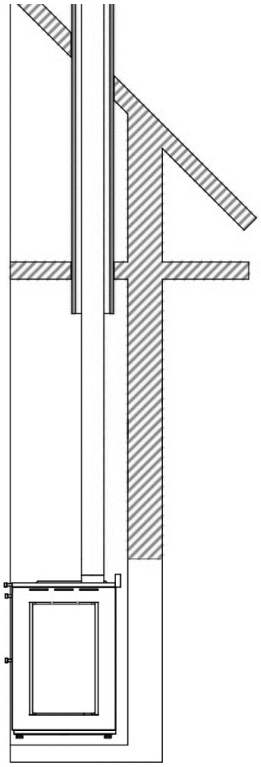


fig.10

4.5.5 Utilizzo di condotto fumi esterno

É possibile utilizzare un condotto fumi esterno solo se risponde ai seguenti requisiti:

- Devono essere utilizzati solo tubi isolati (doppia parete) in acciaio inox fissati all'edificio (*fig.11*).
- Alla base del condotto ci deve essere una ispezione per eseguire controlli e manutenzioni periodici.
- Essere dotato di comignolo antivento e rispettare la distanza "d" dal colmo dell'edificio come riportato al par. 1.2.
- Nella *fig. 11* è rappresentata la soluzione da adottare nel caso si voglia utilizzare un condotto fumi esterno.

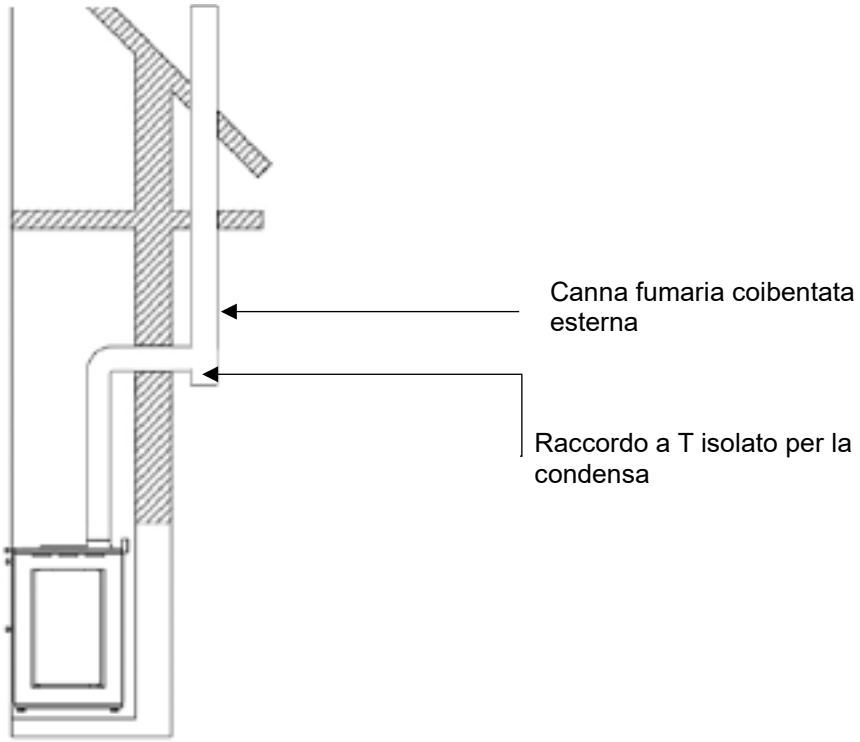


Fig. 11

5 MONTAGGIO

5.1 Note generali

Al fine di evitare incidenti o danneggiamenti al prodotto, di seguito vengono elencate alcune raccomandazioni:

- Le operazioni di disimballo e installazione devono essere eseguite da almeno due persone.
- Ogni operazione di movimentazione deve essere effettuata con mezzi idonei e nel pieno rispetto delle normative vigenti in fatto di sicurezza.
- L'orientamento del prodotto imballato deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'imballo.
- Se si adoperano funi, cinghie, catene, ecc. assicurarsi che siano adatte al peso da scaricare e siano in buone condizioni.
- Nello spostamento dell'imballo eseguire movimenti lenti e continui per evitare strappi alle funi, catene, ecc..
- Non inclinare eccessivamente al fine di evitare ribaltamenti.
- Non sostare mai nel raggio d'azione dei mezzi di carico/scarico (carrelli elevatori, gru, ecc.).

5.2 Disimballo

Sballare il prodotto prestando attenzione a non danneggiarlo o graffiarlo, estrarre dal focolare della cucina la confezione accessori ed eventuali pezzi di polistirolo o cartone utilizzati per bloccare parti rimovibili, ecc.

Si ricorda inoltre di non lasciare alla portata dei bambini parti dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) che potrebbero essere potenziali fonti di pericolo e di smaltirle secondo le leggi vigenti.

6 USO

- Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli relativi alle Norme nazionali ed europee devono essere rispettati nell'installazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito.
- Nessun altro combustibile al di fuori del pellet di legno deve essere usato.
- 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.
- Non effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dal costruttore.

6.1 In generale

- Assicurarsi che nella stanza in cui viene installata la cucina ci sia una aerazione sufficiente (vedi sezione "1.3 Presa d'aria esterna").
- Assicurarsi che tutte le giunzioni dell'impianto di scarico siano sigillate ermeticamente con silicone (no cementante) resistente al calore (250°C) e che non sia deteriorato.
- Controllare (o far controllare) periodicamente la pulizia dell'impianto di scarico fumi.

- ATTENZIONE: tenere qualsiasi prodotto infiammabile ben lontano dalla cucina durante il suo funzionamento (MINIMO: 100 cm dalla parete frontale).
- **ATTENZIONE: per evitare la fuoriuscita di fumi la camera di combustione deve essere mantenuta chiusa eccetto durante le operazioni di pulizia da effettuarsi a cucina spenta.**
- **ATTENZIONE: in caso di rifornimento del pellet a cucina accesa, assicuratevi che il pellet non sia terminato e la fiamma sia sempre presente nel braciere; se la fiamma è spenta si potrebbe formare un denso fumo bianco capace di provocare un'esplosione nella camera di combustione. L'esplosione può essere di intensità tale da frantumare il vetro della porta fuoco. Attenzione perciò a non restare mai davanti alla cucina durante la fase di accensione se il combustibile sprigiona un fumo denso. La cucina è comunque provvista di tutti i sistemi di sicurezza necessari a ridurre al minimo il rischio di rottura del vetro.**
- **ATTENZIONE: evitare che il sacco del combustibile venga a contatto con superfici calde.**
- **ATTENZIONE: eliminare eventuali depositi di pellet incombusto causati da mancate accensioni prima di eseguire un nuovo avviamento della cucina.**
- **ATTENZIONE: se durante la fase di accensione questa non avviene e si nota molto fumo in camera di combustione, spegnete immediatamente la cucina e sostituite il pellet in vostro possesso, questo potrebbe avere un umidità troppo elevata. Insistere nell'accensione potrebbe rendere la vostra cucina pericolosa.**
- **ATTENZIONE: se durante la pulizia si notano residui di pellet spugnosi e duri (comunque non cenere) sostituite il pellet utilizzato, questo potrebbe provenire da scarti di segature scadenti non utilizzabile in questo tipo di stufe. Insistere potrebbe portare ad incendio o forte produzione di fumo in canna fumaria.**
- **ATTENZIONE: controllare la buona combustione del pellet nel braciere. Nel caso si notino accumuli di pellet che non brucia SPEGNERE IMMEDIATAMENTE la cucina e contattare il centro di assistenza.**
- **ATTENZIONE: prestare la massima attenzione in presenza di bambini, evitare che gli stessi soggiornino di fronte la cucina.**

6.2 Carico serbatoio

Se si desidera avviare l'apparecchio o se l'apparecchio è già in funzione e si desidera mantenerlo in funzione: chiudere il coperchio, spingere il coperchio verso il basso e contemporaneamente spostare la leva in posizione di Apertura (Aperto/Go) (fig. 17), questa operazione permette al combustibile di scendere verso il braciere e garantisce la chiusura ermetica del serbatoio.

Il pellet può essere caricato anche a cucina accesa e funzionante.

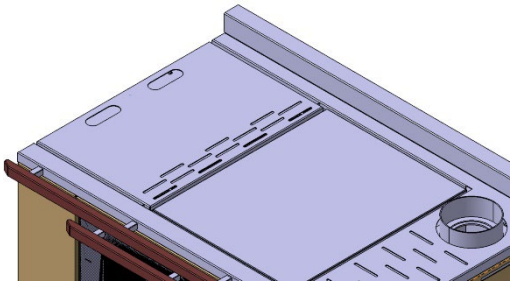


fig. 12

fig. 13

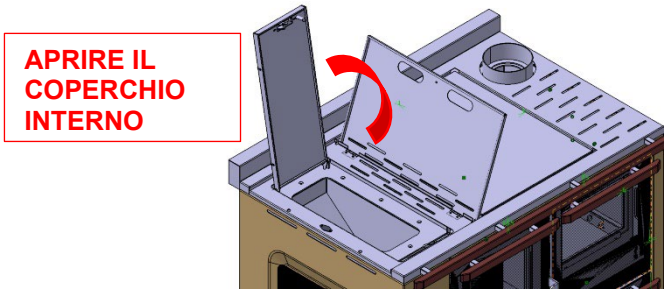


fig. 14

ATTENZIONE:

Il coperchio non si aprirà finchè la leva situata sotto al serbatoio del pellet si trova al centro, affinche si possa caricare il pellet la leva deve essere posizionata su 1 così da avere il coperchio apribile e la valvola chiusa, per far si che si accenda è opportuno posizionare la leva su 2

6.3 Accendere la cucina

Quando il serbatoio è carico, la cucina è pronta per essere accesa, Portare la leva in posizione Aperto (Aperto/Go) (vedi fig. 14 sopra). I pellet scendono per gravità fino a riempiere il braciere; aprire lo sportello principale, utilizzando la maniglia principale, utilizzando la maniglia removibile, posizionare l'accendifuoco (tipo ecologico solido) sul pellet nel braciere e accenderlo (fig. 15); lasciare la porta socchiusa per 5 minuti o più, a seconda della temperatura della stanza e del camino; chiudere la porta solo quando la fiamma raggiunge un'altezza minima di circa 7 cm, cioè quando la fiamma tocca i fori della parete di fondo.

ATTENZIONE: pulire il braciere e lo scivolo del pellet prima di accendere la cucina, così da garantire sempre una combustione ottimale. La pulizia può essere effettuata manualmente rimuovendo completamente il braciere dal relativo vano e utilizzando un attizzatoio ed un idoneo aspiracenere. Per la figura si veda il paragrafo 8.4.
ATTENZIONE: effettuare le operazioni di pulizia assicurandosi che la cenere e la cucina siano completamente fredde.

6.4 Modalità di combustione

É possibile scegliere 2 tipi di potenza Massima e Minima (fig. 15)

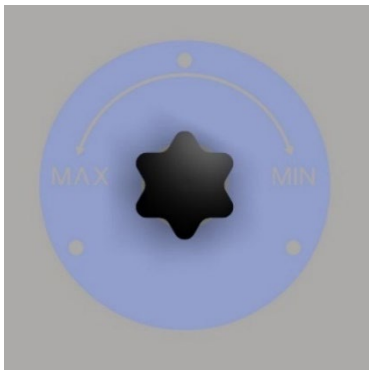


Fig. 15

Massima potenza posizione **MAX**

Minima potenza posizione **MIN**

6.5 Spegnimento

Spostando la leva nella posizione 1 *(Fig.14),* verrà interrotta la discesa del pellet verso il braciere, la combustione continuerà per circa 20 minuti dopo di che la cucina si spegnerà.

Per riaccendere la cucina, spostare la leva nella posizione 2 e posizionare un accenditore solido o gel sopra il pellet nel braciere e accendere con fiamma

ATTENZIONE: ***per evitare ustioni tra uno spegnimento e una riaccensione attendere almeno 15 minuti.***

ATTENZIONE: ***non toccare il braciere dopo lo spegnimento.***
ATTENZIONE: non toccare lo sportello a mani nude durante il funzionamento

6.6 Prima accensione

Prima di mettere in funzione la cucina è NECESSARIO far eseguire la PRIMA ACCENSIONE e le regolazioni da un tecnico specializzato e a tal proposito consigliamo di contattare il personale della rete del centro di assistenza tecnica autorizzato.
L'azienda declina ogni responsabilità per malfunzionamenti derivanti da errata installazione, mancata o errata prima accensione, errato utilizzo.
Prima di accendere la cucina, verificare che il bruciatore sia spinto indietro verso la parete posteriore della camera di combustione.

Durante le prime accensioni, gli odori dovuti all'evaporazione di vernici e grassi potrebbero rimanere intrappolati. Per aggirare questo problema è sufficiente ventilare l'ambiente evitando la permanenza prolungata in quanto i vapori emessi possono essere dannosi per persone o animali. Assicurarsi che non siano presenti bambini nella stanza durante questa prima fase di accensione.

6.7 Accensione e funzionamento normale

- Il serbatoio del pellet deve essere riempito e deve contenere una quantità sufficiente per consentire alla cucina di funzionare per il periodo desiderato.
- Verificare che il bruciatore sia pulito, privo di ceneri, residui di combustione e pellet incombusto (se necessario estrarre il bruciatore, pulirlo accuratamente e riposizionarlo accuratamente nella sua sede).

Se l'apparecchio non si accende normalmente, la causa principale può essere una manutenzione insufficiente o una qualità molto scarsa del pellet utilizzato.
Se durante il normale funzionamento si verifica un eccessivo accumulo di pellet nel bruciatore, spegnere immediatamente la cucina e rivolgersi ad un centro assistenza. Insistere potrebbe rendere la cucina pericolosa.

7 AVVERTENZE E MANUTENZIONE

7.1 Sicurezza

ATTENZIONE: durante il funzionamento alcune parti della cucina (porta, maniglia, parti in ceramica) possono raggiungere una temperatura elevata.
Ricordarsi di mantenere le distanze di sicurezza precedentemente indicate.
Quindi stai molto attento, usa le precauzioni necessarie e segui sempre le istruzioni.
Se durante il funzionamento fuoriescono dei fumi da una qualsiasi parte della cucina o dal tubo di uscita, spegnere la cucina e ventilare l'ambiente. Una volta raffreddato, verificare il motivo della perdita ed eventualmente chiamare personale tecnico specializzato.
La cucina è dotata di diversi dispositivi che intervengono per garantire un funzionamento sicuro.
ATTENZIONE: i dispositivi di sicurezza hanno la funzione di eliminare ogni rischio di danneggiamento di persone, animali o cose; la loro violazione o l'intervento di personale non autorizzato potrebbero comprometterli.

Tutte le operazioni di manutenzione (pulizia, eventuali sostituzioni, ecc.) vanno effettuate a fuoco spento e quando la cucina è fredda. Inoltre non usare in nessun caso sostanze abrasive.

ATTENZIONE: LA MANCATA PULIZIA PREGIUDICA LA SICUREZZA

7.2 Apertura della porta

Durante il funzionamento la porta deve rimanere chiusa. La porta va aperta solo a cucina spenta e fredda per eseguire la manutenzione e la pulizia ordinaria.

7.3 Smaltimento delle ceneri

Il vano raccolta ceneri deve essere svuotato regolarmente, in modo da impedire che i residui della combustione arrivino al supporto braciere. Le ceneri devono essere poste in un contenitore in metallo con coperchio a tenuta. Fino allo spegnimento definitivo delle ceneri, il contenitore chiuso deve essere posto su una base non combustibile o terra e ben lontano da materiali combustibili.

ATTENZIONE: la cenere mantiene a lungo la brace accesa!!!

7.4 Pulizia braciere

Quando la fiamma assume toni di colore rosso o è debole, accompagnata da fumo nero, può significare che ci sono depositi di cenere o incrostazioni che non consentono il corretto funzionamento della cucina e che vanno rimossi.

Ogni due giorni togliere il braciere semplicemente sollevandolo dalla sua sede; quindi pulirlo da cenere ed eventuali incrostazioni che si potrebbero formare prestando particolare attenzione a liberare i fori otturati con l'utilizzo di un utensile appuntito.

Questa operazione si rende necessaria in particolar modo le prime volte ad ogni accensione soprattutto se si utilizzano pellet di diversa qualità. La cadenza di questa operazione à determinata dalla frequenza di utilizzo e dalla scelta del combustibile.

È bene controllare anche il supporto braciere vuotandolo dalla eventuale presenza di cenere.
ATTENZIONE: prima di accendere la cucina, controllare che il braciere sia inserito correttamente
ATTENZIONE: eseguire sempre questa operazione a cucina spenta e fredda, Pericolo Ustioni

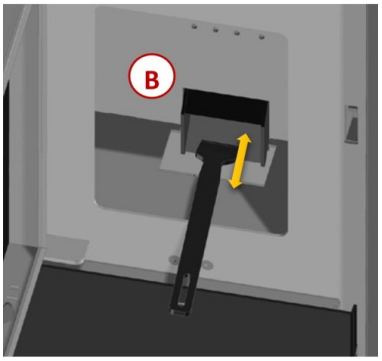
7.5 Pulizia cassetto cenere

Ogni due giorni controllare il cassetto cenere per verificare la necessità di vuotarlo. Per lo smaltimento delle ceneri vedi paragrafo 8.2

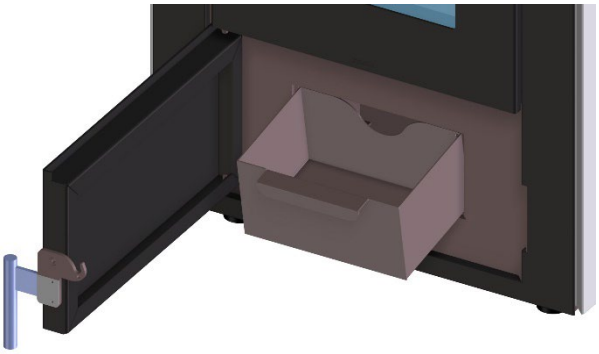
ATTENZIONE: eseguire sempre questa operazione a cucina spenta e fredda, Pericolo Ustioni

NOTA

Una corretta pulizia è molto importante per il corretto funzionamento della cucina: favorisce la regolare discesa del combustibile e quindi una combustione ottimale. Questa operazione deve essere eseguita prima di ogni accensione. È necessario raschiare ed eliminare i residui di combustione dalla parte a vista (sia la piastra orizzontale che i lati, vedi immagine sotto).



7.6 Pulizia del cassetto cenere



ATTENZIONE

! Controlla il posacenere ogni giorno per vedere se deve essere svuotato.

7.7 Pulizia camera di combustione

Settimanalmente provvedere alla pulizia della camera di combustione togliendo con un aspirapolvere la cenere che si accumula nella camera di combustione.
N.B. Per questo tipo di pulizia è necessario dotarsi di un aspirapolvere predisposto per l'aspirazione delle ceneri.

7.8 Pulizia Camera Fumi

Generalmente una volta l'anno (preferibilmente ad inizio stagione), per il buon funzionamento della cucina, si deve eseguire la pulizia straordinaria della camera fumi, la frequenza di tale operazione dipende dal tipo di pellet utilizzato e dalla frequenza di utilizzo. Per effettuare questa pulizia si consiglia di contattare un Centro Assistenza Tecnica.

7.9 Pulizia dell'impianto di scarico

Fino a quando non si acquista una ragionevole esperienza sulle condizioni di funzionamento, si consiglia di provvedere a questa manutenzione almeno mensilmente. Rimuovere il tappo del raccordo a T e procedere alla pulizia dei condotti. Se necessario, almeno per le prime volte, rivolgersi a personale qualificato.

7.10 Pulizia delle parti in metallo e della ceramica

Per pulire le parti in metallo della cucina usare un panno morbido inumidito con acqua

NON PULIRE MAI LE PARTI IN METALLO E CERAMICA CON ALCOOL, DILUENTI, BENZINE, ACETONI O ALTRE SOSTANZE SGRASSANTI.

In caso d'uso di tali sostanze la ditta declina ogni responsabilità. Eventuali variazioni di tonalità delle parti in metallo possono essere imputabili ad un uso non adeguato della cucina.

7.11 Pulizia scivolo

Con l'apposito raschiatore, pulire lo scivolo del pellet da eventuali incrostazioni che possono rallentare o bloccare la discesa del pellet fino al braciere.

Si consiglia di effettuare tale operazione ogni 10 giorni per mantenere il corretto funzionamento

7.12 Pulizia del vetro

Il vetro della porta deve essere pulito (a freddo) con sostanze sgrassanti a base di ammoniaca e non corrosive come il diluente. Evitare che sostanze corrosive entrino in contatto con la vernice della cucina poiché la potrebbero rovinare. Se il vetro è caldo, prima di procedere alla pulizia, la porta dovrà rimanere aperta il tempo necessario affinché si raffreddi. Non usate comunque materiali che possono graffiare o rovinare i vetri.

7.13 Rottura del vetro

La cucina è dotata di un vetro ceramico di spessore 4 mm, resistente ad uno shock termico di 750°C; il vetro può essere rotto solamente a causa di un forte impatto o di un uso improprio. Non sbattere la porta e non urtare il vetro. In caso di rottura sostituire il vetro solo con ricambio originale. Per la sostituzione contattare un Centro Assistenza Tecnica.

7.14 Inattività della cucina

Dopo l'ultimo utilizzo stagionale eseguire alcune operazioni:

- rimuovere tutti i pellet dal serbatoio e dalla coclea;
- pulire accuratamente il braciere, il supporto braciere, camera combustione e cassetto cenere;
- pulire accuratamente l'impianto di scarico fumi: a tale scopo contattare uno spazzacamino professionista;
- pulire dalla polvere, ragnatele ecc, la zona retrostante i pannelli del rivestimento interno una volta all'anno,
- lasciare lo sportello semichiuso in modo da evitare condensa nella camera di combustione.

7.15 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Queste operazioni sono da programmare ANNUALMENTE con un Centro Assistenza Tecnica e sono necessarie per assicurare il mantenimento in efficienza del prodotto e ne garantiscono il funzionamento in sicurezza.

- Pulizia accurata della camera di combustione;
- Pulizia ed ispezione del condotto scarico fumi;
- Verifica della tenuta delle guarnizioni;
- Pulizia dei meccanismi e delle parti in movimento;

8 ISTRUZIONI PER LA COTTURA

8.1 Forno

Il forno è realizzato in acciaio inox 304 per alimenti e può raggiungere una temperatura massima di 400 °C.
Il forno è dotato di un ripiano.
Per arrivare a temperatura di esercizio il forno impiega circa 30 minuti.

8.2 Scaldavivande

Lo Scaldavivande presenta le stesse caratteristiche del forno, e raggiungendo una temperatura massima di 60°C può essere utilizzato per il mantenimento della temperatura delle vivande.

8.3 Piano Cottura Inox

Il piano cottura è realizzato in acciaio inox 304 per alimenti e raggiunge una temperatura massima di 450°C.
La cottura può avvenire in due modi:

- Per contatto.
- Per mezzo di strumenti di cottura.

Laminox S.r.l. Divisione Idro
Zona Industriale Callarella, 261/263 – 62028 SARNANO (MC) Italy
Tel. +39 0733.657.622 – Fax +39 0733.657.494
www.laminox.com e-mail: idro@laminox.com

rev 3.0/2022 IT