

# ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE , USO E MANUTENZIONE



Rustica 3 ½



Rustica 4 ½



Rustica 4 ½ SX



Altea Maiolica Panoramica

## Modelli

**Rustica 3 ½ - Rustica 4 ½ - Rustica 4 ½ SX  
Altea Maiolica Panoramica**

 **OLIMPIA  
SPLENDID**  
NUOVI SISTEMI USER FRIENDLY

90003309 Rev.2

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per l'uso e la manutenzione

# Notizie generali per l' installatore e l' utente

## Funzionamento

La cucina a legna è un apparecchio progettato per funzionare unicamente a porta chiusa. La diffusione del calore avviene per irraggiamento - convezione intorno al focolaio.

## Installazione

L'installazione di una cucina a legna deve essere eseguita da personale competente e qualificato, nel rispetto delle regole fondamentali di sicurezza. Una cucina installata in modo non idoneo può originare inconvenienti gravi di funzionamento.

## Consigli sui camini e raccordi

I camini devono essere costruiti con materiali idonei e perfettamente isolati con caratteristiche tali da non permettere abbassamenti di temperatura.

Le pareti interne devono essere perfettamente lisce e non avere restringimenti o sporgenze lungo tutto lo sviluppo, per non creare attriti o vortici nel fumo con notevoli perdite di tiraggio. Evitare tratti orizzontali e tanto più pendenze negative nonché curve che possano originare restringimenti.

Qualsiasi Porta o Cassetto di recupero depositi carboniosi deve essere perfettamente chiuso.

## Dati Tecnici

<i>Descrizione</i>	<i>Mod.</i>	<b>3 ½</b>	<b>4 ½</b>	<b>4 ½ SX</b>	<b>Altea</b>
Larghezza	mm	850	950	950	950
Profondità	mm	570	610	610	610
Altezza	mm	840	840	840	840
Peso apparecchio	kg	85	109	135	160
Diametro scarico fumi	mm	120	130	130	130
Potenza termica utile max	kW	6.5	8.0	8.0	8.0
Emissioni di CO : (al 13% di ossigeno)	%	0.330	0.320	0.295	0.295
Rendimento	%	68	73	84.5	84.5
Volume riscaldabile	m <sup>3</sup>	140	165	185	185
Temperatura dei fumi Media - Max	°C	290 - 310	265 - 285	189 - 220	189 - 220
Quantità di fumi al camino	g/sec	9.8	11.0	7.2	7.2
Depressione in Prova al camino	Pa	11	12	11	11
Depressione minima al camino	Pa	> 10	> 10	> 10	> 10
Depressione massima al camino	Pa	< 20	< 20	< 20	< 20
Combustibile consigliato	Legna di Faggio pezzatura "1"				
<b>Carico max di Combustibile orario</b>	kg	2,16	2,50	2,28	2,28
Intervallo Ricariche combustibile	min	60	60	46.7	46.7
Imbocco fuoco LxH	mm	175x150	195x175	185x195	185x195
Volume Forno	litri	23	28	35	35
Dimensioni Forno LxPxH	mm	<b>275x440x230</b>	<b>250x400x230</b>	<b>350x410x248</b>	<b>350x410x248</b>
Tensione/Frequenza	V/Hz	-	-	-	<b>230/50</b>

## Notizie per l' installatore

Togliere la cucina dal proprio imballo e controllare che corrisponda al modello acquistato e che non presenti danneggiamenti dovuti al trasporto; eventuali reclami debbono essere comunicati al trasportatore per iscritto (anche sul documento d'accompagnamento) al momento del ricevimento.

- La prima cosa da fare, prima del posizionamento della cucina, è il controllo della CANNA FUMARIA (vedi anche relativi paragrafi SCARICO FUMI e CONSIGLI PER COLLEGARE LA CANNA FUMARIA), il buon "TIRAGGIO" e lo stato della CANNA FUMARIA, sono cosa essenziale per il funzionamento della nuova cucina.
- P.S. Il buon funzionamento dell'eventuale vecchia cucina o stufa collegata alla stessa canna fumaria non sottintende il funzionamento della nuova cucina.
- Installare la cucina nel luogo di funzionamento tenendo presente la posizione della canna fumaria.

### Per i modelli Rustica 3 ½ - Rustica 4 ½

Evitare l'installazione ad una distanza inferiore a 400 mm da mobili o pareti: inoltre è consigliabile tenere la cucina ad almeno 400 mm dal muro (vedi fig. 1A).

### Per i modelli Rustica 4 ½ SX e Altea

Evitare l'installazione ad una distanza inferiore a 200 mm da mobili o pareti: inoltre è consigliabile tenere la cucina ad almeno 200 mm dal muro (vedi fig. 1B).

Queste distanze sono relative a mobili o pareti di materiale combustibile, o di caratteristiche tali da poter sostenere un'innalzamento della temperatura ambiente pari a 80° C. senza provocare deformazione o surriscaldamento che potrebbero anche originare principi d'incendio. Il riciclo d'aria che si formerà grazie a queste distanze attorno alla cucina, garantirà un'efficace ventilazione e migliorerà il rendimento termico.

- In caso d'installazione su pavimento in materiale infiammabile e/o combustibile, distanziare la cucina dal pavimento interponendo una protezione isolante.
- Togliere dalla cucina gli accessori in dotazione e provvedere al relativo montaggio.

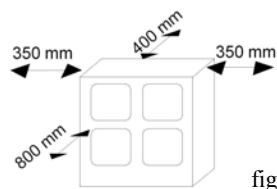


fig. 1A

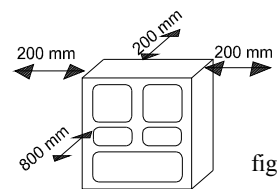


fig. 1B

## Montaggio del corrimano

**Riservato a** : Altea fig.2

- Inserire i tappi (D) sui supporti terminali (C).
- Inserire i supporti (C) nel tubo (A) e quindi fissarli alla cornice della piastra con le viti in dotazione (F) interponendo l'anello di collegamento (B).

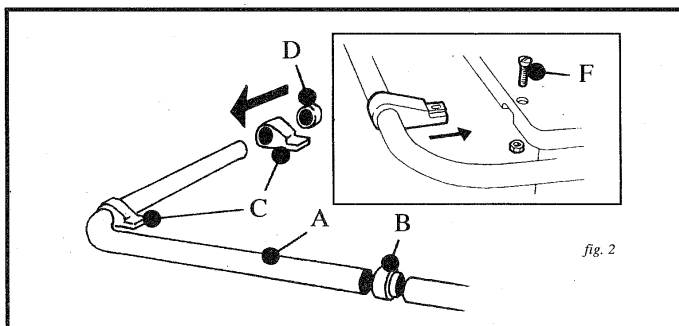


fig. 2

## **Riservato a** : Rustica 3 ½ - Rustica 4 ½ - Rustica 4 ½ SX ( fig. 3 )

La cucina viene fornita con il corrimano smontato. Per il montaggio procedere nel modo seguente:

- Fissare i supporti (G) alla cornice della piastra con le viti (H) ed i dadi (L) forniti in dotazione.
- Accoppiare i due corrimani (M) interponendo l'anello di collegamento (N), quindi fissare il tutto tramite le viti in dotazione (O). Inserire alla fine i tappi terminali (P).

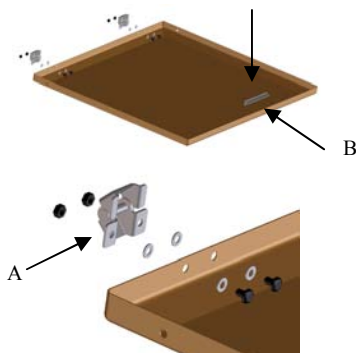


fig. 3

## **Montaggio del coperchio** fig.4

La cucina viene fornita con il coperchio smontato per il montaggio procedere come segue:

- Fissare le cerniere (A) al coperchio (fig. 4)
- Inserire le estremità delle cerniere negli appositi supporti già montati sulla piastra (non occorrono viti per il fissaggio).
- Inserire la maniglia (B) sul coperchio (nella parte centrale frontale) facendo pressione su di essa dall'alto verso il basso (fig. 4).



## **Montaggio del collarino scarico fumi** fig.4/A

Prelevare il collarino scarico fumi situato nel vano forno e appoggiarlo sulla relativa sede presente sulla piastra. vedi foto fig.4.

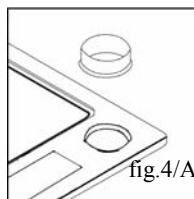


fig.4/A

## **Regolazione valvola fumi** fig.5

Come evidenziato nella fig. 5 la valvola fumi può essere movimentata agendo sul pomolo indicato posizionato sopra la porta forno.

Tale particolare dovrà essere utilizzato in fase di accensione come descritto nel paragrafo "notizie per l'utente".

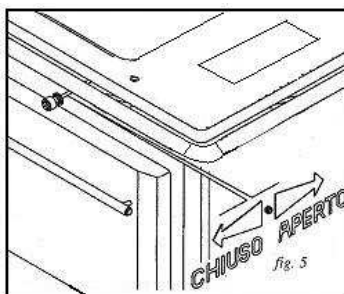


fig. 5

## Scarico fumi

Installando la cucina è indispensabile provvedere allo scarico dei fumi della combustione. Controllare quindi che il collegamento della cucina alla canna fumaria avvenga attraverso tubazioni del diametro opportuno, con pendenza adeguata ed a perfetta tenuta.

- La canna fumaria deve essere in ottime condizioni, senza aperture che possano determinare dispersioni nel tiraggio.
- E' importante che il primo tratto verticale in uscita dalla cucina abbia una lunghezza di almeno 150 cm.
- Evitare un numero eccessivo di curve; in caso di lunghi tratti orizzontali dare una pendenza del 15%.

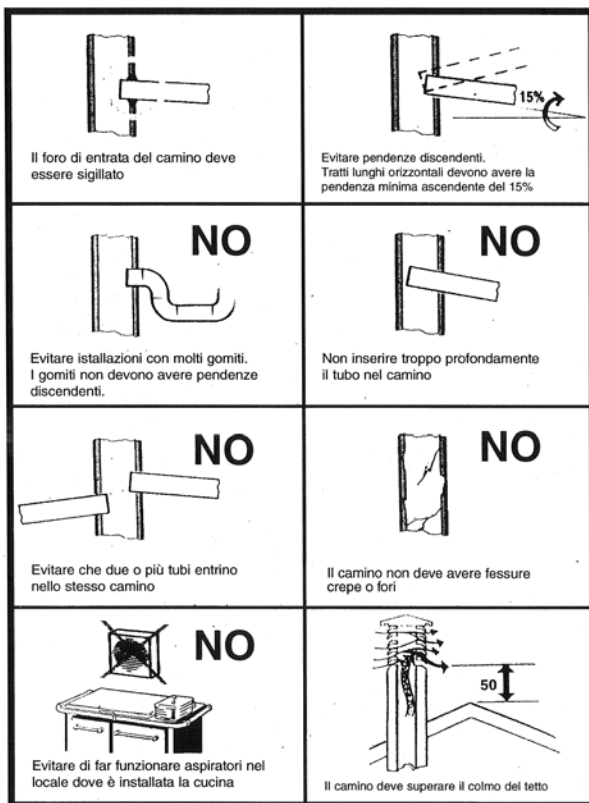


fig. 6

## Piastra superiore cucina

La piastra superiore dell' apparecchio, è stata trattata con un lubrificante che evita la formazione di ossido.

E' necessario pertanto sgrassarla con un detergente, prima di eseguire l'accensione dell' apparecchio.

## Consigli per collegare la canna fumaria

La canna fumaria in buono stato è essenziale per ottenere un ottimo funzionamento della cucina.

- Verificate la canna fumaria esistente controllando che non vi siano ostruzioni, crepe o aperture. Una volta l'anno consigliamo la pulizia e la verifica di efficienza.
- Se la canna fumaria esistente non permette il funzionamento della cucina, installandone una nuova vi consigliamo di usare un condotto ben isolato ed a grande inerzia termica.
- Non installare la cucina in un camino dove esiste un'altra utenza.
- La canna fumaria consigliata (se non esiste già) deve avere le seguenti caratteristiche:
  - 1 - Un'altezza minima di 5 metri tra l'uscita dei fumi dell'apparecchio ed il comignolo, con andamento prevalentemente verticale e con deviazioni angolari dall'asse non superiori ai 45°.
  - 2 - Superare di 50 cm il colmo del tetto.
  - 3 - Avere una sezione superiore alla sezione di scarico della cucina.

N.B.: il tiraggio della canna fumaria per un ottimale funzionamento dovrà variare da 0,1 mbar. (1 mm di colonna d'acqua) a 0,13 mbar (1,3 mm di colonna d'acqua).

Valori inferiori possono originare una fastidiosa fuoriuscita di fumo all'atto del caricamento legna con eccessivi depositi carboniosi, valori superiori provocherebbero una combustione troppo veloce con diminuzione del rendimento termico.

Per rientrare in questi valori è sufficiente attenersi alla tabella sotto indicata delle 'Altezze – Sezioni consigliate'.

ALTEZZA	SEZIONE CONSIGLIATA
Fino a 5 metri	600 cm <sup>2</sup>
Fino a 5 e 7 metri	400 cm <sup>2</sup>
Fino a 7 e 9 metri	300 cm <sup>2</sup>
Oltre 9 metri	250 cm <sup>2</sup>

## Collegamento elettrico della cucina

### **Riservato solo a : Altea**

Questi apparecchi sono predisposti con cavo e spina da collegare alla rete d'alimentazione.

E' fondamentale che la rete d'alimentazione sia munita di presa a terra e protetta con un interruttore onnipolare che assicuri la totale disinserzione della rete con una distanza di apertura minima dei contatti di 3 mm.

A collegamento avvenuto è possibile usufruire della luce forno con la semplice operazione dell'apertura Porta forno.

L'accensione viene comandata da un'asta che interrompe il circuito attraverso un micro interruttore. L'illuminazione del forno vi permetterà di seguire meglio la cottura.

***La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per un'installazione non conforme alle leggi in vigore e un uso non appropriato.***

# Notizie per l'utente

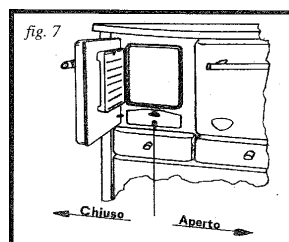
## Accensione

- Attraverso la porta fuoco, posizionare sulla griglia alcuni pezzi di carta e trucioli, aggiungendo successivamente pezzi di legna secca.
- Posizionare la valvola fumi APERTA.
- Posizionare la valvola aria LEGGERMENTE APERTA.
- Dare fuoco ad un pezzo di carta ed introdurlo nel focolaio.
- Dopo che la legna sarà ben accesa, alimentare con legna grossa il focolaio senza riempirlo completamente. A fuoco vivo si consiglia di chiudere la valvola fumi e aria.
- Durante il funzionamento assicurarsi che la porta cassetto cenere sia ben chiusa diversamente si può verificare un funzionamento irregolare.

## Intensità del fuoco fig.7

Durante il funzionamento della cucina, l'intensità del fuoco si regola agendo sull'apposita valvola aria: in posizione aperta avremo un aumento dell'intensità in posizione chiusa una diminuzione.

N.B.: Nelle versioni Rustica 3 ½ - Rustica 4 ½ la valvola aria è situata nel retro della cucina.



## Consiglio utile

Prima di effettuare una nuova ricarica di combustibile si consiglia di agitare lo scuotigiglia o mediante attizzatoio, rimuovere la cenere ravvivando il fuoco.

Utilizzare sempre per le varie manipolazioni dell'apparecchio il guanto dato in dotazione.

## La cottura sulla piastra

In fase di cottura è consigliabile usare pentole a fondo piano. La parte più calda della piastra è quella in corrispondenza degli anelli.

## Utilizzazione del forno

Per eseguire cotture di alimenti è indispensabile seguire alcuni accorgimenti:

Posizionare la valvola di tiraggio nella posizione "Tutto chiuso" in modo da avvolgere tutto il forno dal calore.

Creare un'intensità di fuoco in modo da portare il forno alla temperatura desiderata, tale temperatura dovrà essere costante per tutto il tempo di cottura.

Il forno dispone di diverse posizioni di cottura che saranno scelte in base alle esigenze.

## Pulizia normale

Togliere la cenere dal cassetto tutti i giorni.

- Asportare dalla superficie piastra le parti rovesciate in fase di cottura:
- Sulla cucine composte da una cornice smaltata e di una piastra levigata, dopo avere asportato i depositi, nella sola parte levigata è possibile intervenire pure con carta abrasiva, successivamente trattare con olio alimentare. Questo permetterà di avere una superficie esteticamente in buono stato.

- Per la pulizia delle superfici smaltate, corrimano, maniglie e pomoli vari, utilizzare soluzioni saponose e quindi uno straccio asciutto per asciugarle.

E' assolutamente vietato usare detergenti e/o qualsiasi altro materiale abrasivo sulle parti dorate, cromate Black-Nikel, in quanto trattate con vernici trasparenti.

- La cucina serie Altea dispone di un vetro panoramico ceramico che permette il costante controllo della fiamma e della cottura del forno. La pulizia del vetro focolare può essere eseguita con detergenti idonei (da richiedere presso il centro vendita), si consiglia di eseguire questa operazione con periodicità al fine di evitare grossi depositi che comporterebbero difficoltà nella pulizia.

## **Pulizia generale (Giro fumi )**

L'accumulo di depositi di ceneri è variabile in funzione del combustibile utilizzato. Un chiaro segno della necessità di intervenire con una pulizia è dovuto allo scarso tiraggio. Per eseguire la pulizia della cucina procedere come indicato:

- Dopo essersi assicurati che la cucina sia completamente fredda togliere il piano forno e il piastrino vasca, mediante attrezzature appropriate (spazzola, paletta, aspiratore ecc...) raccogliere i depositi e asportarli.
- Dopo aver eseguito una pulizia pure del tubo scarico fumi , ripristinare il tutto assicurandosi che ci sia tenuta.

***N.B.:** Fare particolare attenzione all'orientamento del piano forno durante l'inserimento.*

## **Raccomandazioni generali**

Utilizzare per combustibile legno o mattonelle di lignite da 7 pollici.

E' vietato l' utilizzo di qualsiasi tipo di carbone.

Verificare annualmente e controllate il serraggio delle viti delle Porte.

Nelle cucine con focolare in "ghisa si consiglia di effettuare piccole cariche di legna, dato il grande rendimento del focolaio.

Per evitare rotture alle parti in ghisa, ad ogni inizio stagione, la prima accensione deve essere eseguita a fuoco lento, ciò permetterà di eliminare eventuali concentrazioni di umidità.

**N.B.:** Per le elevate condizioni di rendimento le cucine in alcune parti esterne raggiungono alte temperature, per cui si consiglia di tenere sotto controllo bambini, disabili e animali.

In alcune cucine in cui le parti di comando possono raggiungere elevate temperature, viene dato in dotazione il guanto per la movimentazione delle parti utilizzate al funzionamento.