

Vulcano 4T Vulcano 5T Vulcano 7T Vulcano 8T

Manuale di istruzioni




LACUNZA®

Lacunza la ringrazia per la sua scelta.

Certificata in conformità con la Norma ISO 9001, Lacunza garantisce la qualità dei suoi apparecchi e si impegna a soddisfare le esigenze dei suoi clienti.

Con oltre 50 anni di esperienza, l'azienda utilizza tecnologie avanzate di progettazione e fabbricazione per tutta la sua gamma di prodotti. Questo documento vi aiuterà a installare e utilizzare il vostro apparecchio nelle migliori condizioni di comfort e sicurezza.

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	3
1.1. Caratteristiche generali.....	3
2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	6
2.1. Avviso per l'installatore.....	6
2.2. Il locale di installazione.....	6
2.2.1. Ventilazione del locale.....	6
2.2.2. Ubicazione dell'apparecchio.....	7
2.3. Montaggio dell'apparecchio.....	7
2.3.1. Pavimento.....	7
2.3.2. Distanze di sicurezza.....	7
2.3.3. Controlli precedenti alla messa in funzionamento.....	7
2.3.4. Regolazione dell'altezza e livellamento.....	7
2.3.5. Rivestimento.....	8
2.3.6. Collegamento allo scarico fumi.....	8
2.3.7. Griglia superiore de acciaio inossidabile.....	9
2.4. Il condotto fumi	10
2.4.1. Caratteristiche del condotto fumi	10
2.4.2. Finitura del condotto fumi.....	11
3. ISTRUZIONI D'USO	13
3.1. Combustibili	13
3.2. Descrizione degli elementi dell'apparecchio.....	14
3.2.1. Elementi di funzionamento.....	14
3.2.2. Cassetti.....	15
3.2.3. Moduli laterali di isolamento	15
3.3. Accensione.....	15
3.4. Carico del combustibile.....	16
3.5. Funzionamento.....	16
3.6. Estrazione della cenere.....	16
3.7. Istruzioni per cucinare.....	17
3.7.1. Cucinare nel forno.....	17
3.7.2. Cucinare sul piano cottura.....	17
3.7.2.1. Piano cottura in vitroceramica.....	18



3.7.2.2. Piano cottura in ghisa smaltata	18
3.8. Deflettori. Valvola	18
4. MANUTENZIONE E CONSIGLI IMPORTANTI.....	19
4.1. Manutenzione dell'apparecchio.....	19
4.1.1. Pezzi smaltati a vista.....	19
4.1.2. Piano cottura	19
4.1.3. Focolare	19
4.1.4. Interno apparecchio.....	19
4.1.5. Scarico fumi.....	19
4.1.6. Pezzi cromati.....	20
4.1.7. Pezzi di ottone.....	20
4.1.8. Pezzi di lamiera smaltata.....	20
4.1.9. Vetro focolare.....	20
4.1.10. Forno.....	21
4.2. Manutenzione del condotto fumi.....	21
4.3. Consigli importanti	21
5. CAUSE DI MALFUNZIONAMENTO.....	22

1. PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Per un funzionamento ottimale dell'apparecchio, le consigliamo di leggere attentamente il presente manuale prima di accendere l'apparecchio per la prima volta. In caso di problemi o dubbi, la esortiamo a rivolgersi al suo rivenditore, che le offrirà la massima collaborazione.

Al fine di migliorare il prodotto, il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso all'aggiornamento di questa pubblicazione.

Il presente apparecchio è stato progettato per bruciare legna in completa sicurezza.

ATTENZIONE: L'installazione difettosa può causare gravi conseguenze.

È indispensabile che l'installazione e la manutenzione periodica necessaria siano eseguite da un installatore autorizzato, in conformità con le normative applicabili in ogni paese e con le indicazioni del presente manuale di istruzioni.

1.1. Caratteristiche generali

	Unidad	Vulcano 4T	Vulcano 5T	Vulcano 7T	Vulcano 8T
Potenza Termica Nominale (P.T.N.) all'ambiente	kW	8	9	10	11
Rendimento a P.T.N.	%	75	78	84	82
Concentrazione CO misurata al 13% di O ₂ a P.T.N.	%	0,20	0,10	0,18	0,20
Flusso dei fumi alla P.T.N.	g/s	8,2	10,7	11,4	12,5
Temperatura dei fumi acqua sotto all'attacco alla P.T.N	°C	260	255	230	230
Depressione ottimale del camino	Pa	12	12	12	12
Consumo legna (faggio) alla P.T.N.	kg/h	2,45	2,68	2,5	3
Dimensioni del focolare di combustione					
Larghezza	mm	235	215	297	297
Profondità	mm	400	515	515	515
Altezza utile	mm	280	330	330	330
Dimensioni della legna	cm	30	30	30	30
Volume di riscaldamento (45 w/m ³) alla P.T.N.	m ³	177	200	222	244
Intervallo di ricarica della legna	h	1	1	1	1
Dimensioni utili del forno					
Larghezza	mm	-	370	420	500
Profondità	mm	-	420	430	430
Altezza utile	mm	-	420	400	400
Volume del ceneratoio	L	13	8,5	13	13
Peso	kg	167	275	300	325
Diametro scarico fumi	mm	150	150	150	150

Nota: I valori indicati nel riquadro precedente si basano test effettuati seguendo la norma EN 12815 con tronchi di faggio con umidità non superiore al 18% e la depressione indicata in ciascun caso.

Attenzione: Questo apparecchio è progettato e preparato per lavorare con i combustibili, il grado di umidità, le cariche, gli intervalli di carica, il tiraggio del camino e la modalità di installazione indicati in questo manuale di istruzioni. Il mancato rispetto può creare problemi all'apparecchio (di deterioramento, di durata, ecc.) che non saranno coperti dalla garanzia di Lacunza.

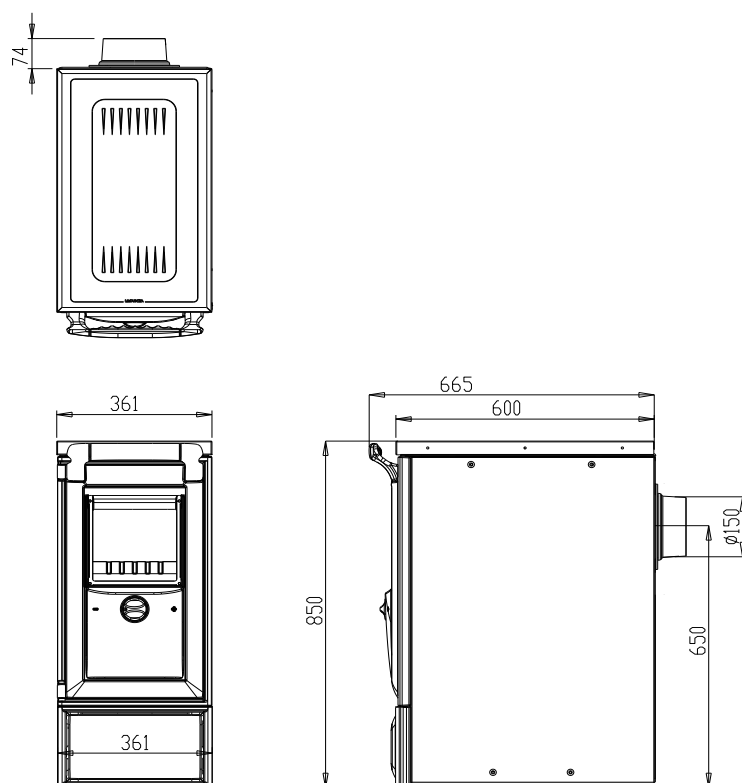


Figura n°1 - Dimensioni in mm dell'apparecchio Vulcano 4T

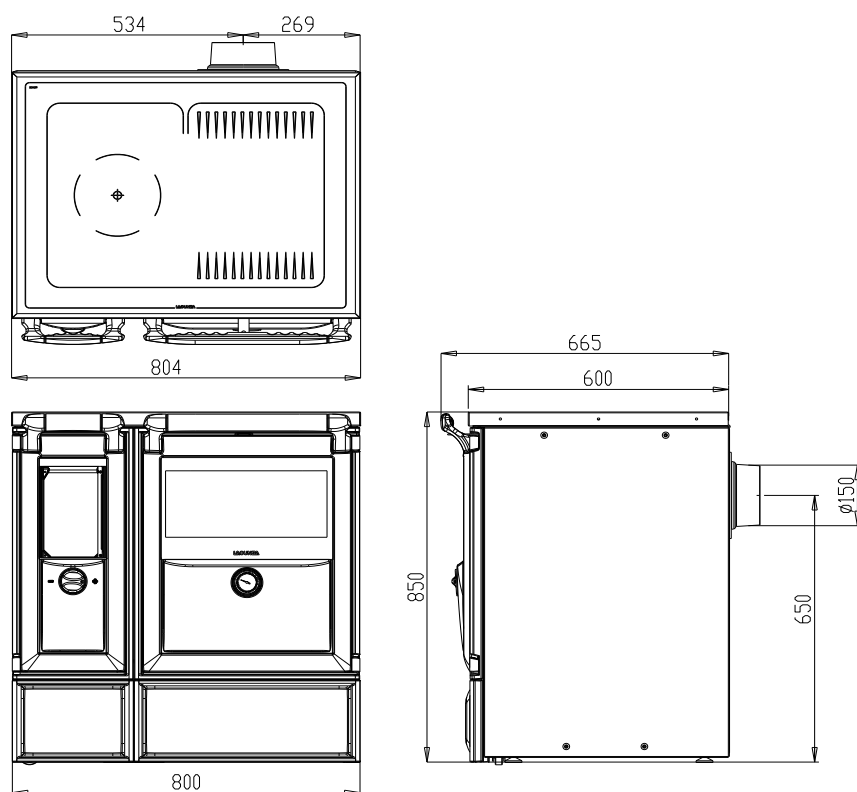


Figura n°2 - Dimensioni in mm dell'apparecchio Vulcano 5T

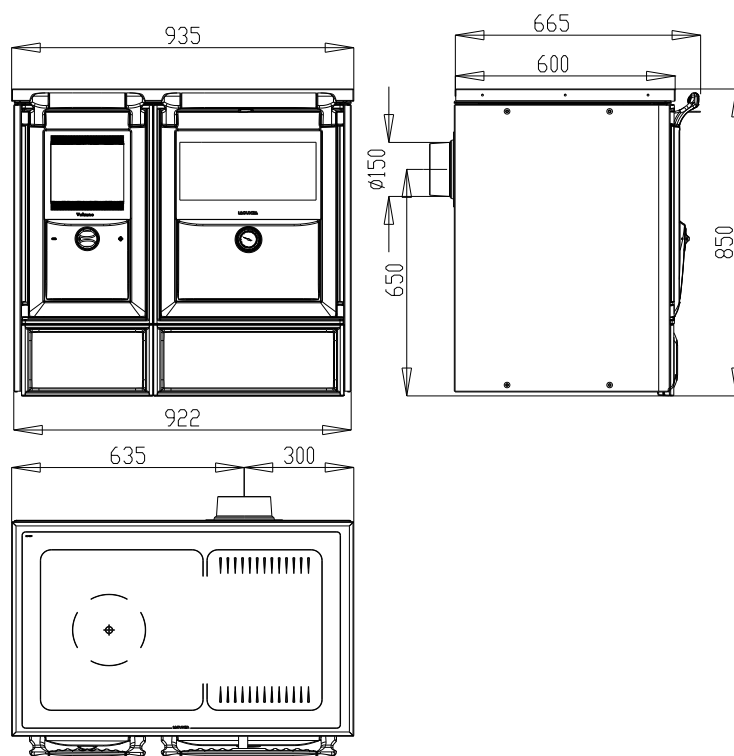


Figura n°3 - Dimensioni in mm dell'apparecchio Vulcano 7T

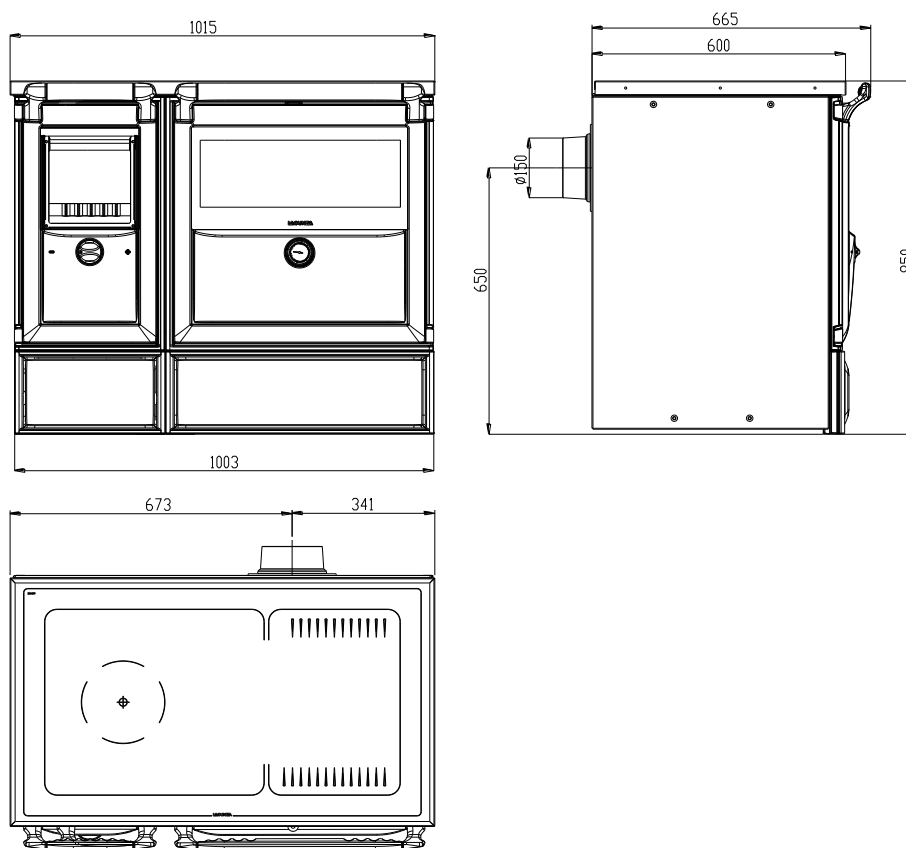


Figura n°4 - Dimensioni in mm dell'apparecchio Vulcano 8T

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

2.1. Avviso per l'installatore

Per l'installazione dell'apparecchio si dovranno osservare tutti i regolamenti locali e nazionali, compresi quelli che fanno riferimento a norme nazionali ed europee.

L'installazione dell'apparecchio dovrà essere eseguita da un installatore autorizzato.

Un apparecchio installato scorrettamente può generare gravi incidenti (incendi, produzione di gas nocivi, deterioramento di elementi adiacenti, ecc.).

La responsabilità di Lacunza si limita alla fornitura dell'apparecchio, mai alla sua installazione.

2.2. Il locale di installazione

2.2.1. Ventilazione del locale

L'apparecchio richiede il consumo di ossigeno (aria) per il suo corretto funzionamento. È necessario garantire un adeguato apporto d'aria nella stanza in cui è collocato. Tale quantità di ossigeno sarà supplementare a quella necessaria per il consumo umano (ricambio dell'aria).

Per assicurare una buona qualità dell'aria che si respira ed evitare possibili incidenti per elevate concentrazioni di gas prodotti della combustione (soprattutto diossido e monossido di carbonio), è necessario e obbligatorio garantire un adeguato ricambio dell'aria nella stanza in cui è situato l'apparecchio.

Assicurarsi che la stanza disponga sempre di minimo due griglie o aperture permanenti verso l'esterno, per il ricambio dell'aria (una di immissione e l'altra di estrazione).

Per l'installazione dei suoi apparecchi, Lacunza consiglia una sezione aggiuntiva di tali aperture. Queste due griglie dovranno essere situate una nella parte superiore della stanza (a meno di 30 cm dal soffitto) e l'altra nella parte inferiore (a meno di 30 cm dal livello del suolo). Inoltre le due griglie devono comunicare obbligatoriamente con l'esterno, per rinnovare l'aria della stanza con aria fresca.

La sezione minima delle due griglie dipende dalla potenza nominale dell'apparecchio, secondo la tabella:

Potenza dell'apparecchio (kW)	Sezione aggiuntiva minima di ciascuna griglia (cm ²)
$P \leq 10\text{kW}$	70
$10 < P \leq 15$	90
$15 < P \leq 20$	120
$20 < P \leq 25$	150
$25 < P \leq 30$	180
$30 < P \leq 35$	210
$P > 35$	240

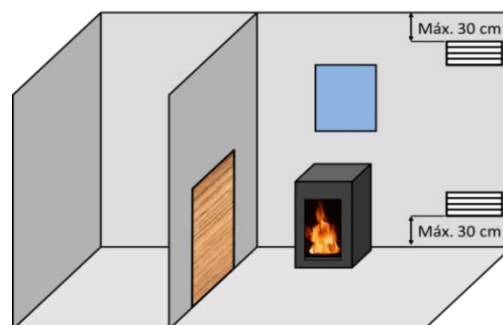


Figura n°5 - Schema orientativo per griglie di ventilazione

L'apparecchio deve essere utilizzato sempre con la(le) porta(e) chiusa(e).

Nelle stanze che dispongono di VMC (ventilazione meccanica controllata), questa aspira e rinnova l'aria dell'ambiente. In questo caso, la stanza sarà leggermente in depressione e sarà

quindi necessario installare una presa d'aria esterna, non otturabile, con una sezione di almeno 90 cm².

2.2.2. Ubicazione dell'apparecchio

Scegliere un luogo della stanza che favorisca una buona distribuzione dell'aria calda, sia per radiazione sia per convezione.

2.3. Montaggio dell'apparecchio

2.3.1. Pavimento

Verificare che la base sia in grado di supportare il carico totale costituito dall'apparecchio e il suo rivestimento.

Quando il pavimento (la base) è combustibile, prevedere un isolamento adeguato.

2.3.2. Distanze di sicurezza

Rispettare le distanze di installazione dell'apparecchio con **materiali combustibili**. Con l'apparecchio visto di fronte:

	Distanza da materiali combustibili (mm)
Del lato destro	200
Del lato sinistro	200
Della parte posteriore	200
Dalla parte anteriore	1000
Dal piano cottura	750

Tenere presente che può essere necessario proteggere anche i materiali non combustibili, per evitare rotture, deformazioni, ecc., per eccesso di temperatura, se il materiale non combustibile non è preparato per sopportare alte temperature.

2.3.3. Controlli precedenti alla messa in funzionamento

- Verificare che il/i vetro/i non sia(n) rotto/i o danneggiato/i.
- Controllare che i passaggi del fumo non siano ostruiti da imballaggi o pezzi staccati.
- Assicurarsi che le guarnizioni del circuito di evacuazione dei fumi siano in perfetto stato.
- Verificare che le porte si chiudano perfettamente.
- Assicurarsi che i pezzi mobili siano installati nei punti corretti.

2.3.4. Regolazione dell'altezza e livellamento

È molto importante che l'apparecchio sia perfettamente livellato, sia sul piano orizzontale sia su quello verticale (utilizzare livella a bolla).

L'apparecchio dispone di piedi regolabili che permettono di modificarne l'altezza.

La regolazione dell'altezza verrà effettuata prima di collocare la cucina nella sua posizione finale. Innanzitutto, togliere le doppie fiancate (fissate con 8 viti a brugola). Fatto ciò, si avrà accesso ai piedi che saranno regolati con una chiave fissa da 19 mm.

Prestare attenzione quando si muovere o trascina la cucina sul pavimento, poiché si potrebbe rigare se non si agisce con delicatezza.

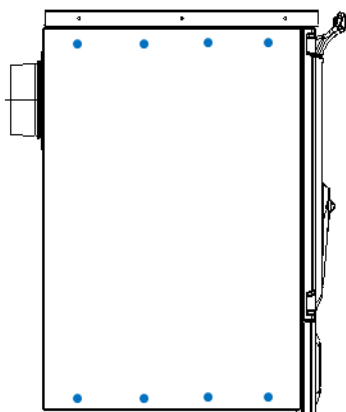


Figura n°6 - Doppia fiancata

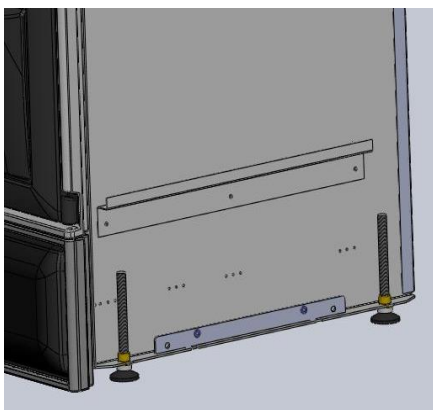


Figura n°7 - Piedi per la regolazione in altezza dell'apparecchio

2.3.5. Rivestimento

È necessario verificare che il rivestimento dell'apparecchio non sia costituito da materiali infiammabili o degradabili per effetto del calore (carta dipinta, moquette, rivestimenti a base di materiali plastici, silestone, ecc.).

Se il piano cottura viene circondato da materiali di costruzione (tipo marmo, mattoni, ecc.), si dovrà lasciare una fessura minima di 4 mm, per la sua dilatazione.

2.3.6. Collegamento allo scarico fumi

Si effettuerà il collegamento dell'apparecchio al camino con una tubatura specifica, resistente ai prodotti della combustione (Es. inossidabile, lamiera smaltata...)

Per il collegamento del tubo di evacuazione dei fumi alla flangia dello scarico, inserire il tubo nella flangia e sigillare la guarnizione con mastice o cemento refrattario, per renderla completamente stagna.

È necessario che l'installatore si assicuri che il tubo collegato all'apparecchio sia ben saldo e non possa uscire dal suo alloggiamento (ad esempio a causa delle dilatazioni per la temperatura...).

In caso di piano cottura in ghisa smaltata, lo scarico fumi può essere superiore o posteriore.

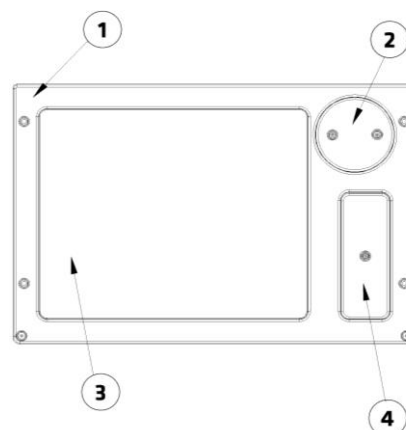


Figura n°8 - Piano cottura in ghisa

Legenda per piano cottura in ghisa:

- 1 Piano cottura smaltato
- 2 Coperchio scarico fumi
- 3 Protezione levigata
- 4 Coperchio di pulizia

Nel caso di scarico fumi superiore, esso comprende una valvola con cui regolare il tiraggio del camino chiudendola o aprendola.

Per lo scarico fumi posteriore, si deve collocare lo scarico semplice (senza valvola, smontandola e otturando i fori con 2 viti in dotazione con l'apparecchio).

Nello scarico fumi superiore, si collocherà lo scarico fumi con la valvola, con cui regolare il tiraggio del camino chiudendola e aprendola. Lo scarico fumi

che non si utilizza deve essere chiuso con il "coperchio di scarico fumi".

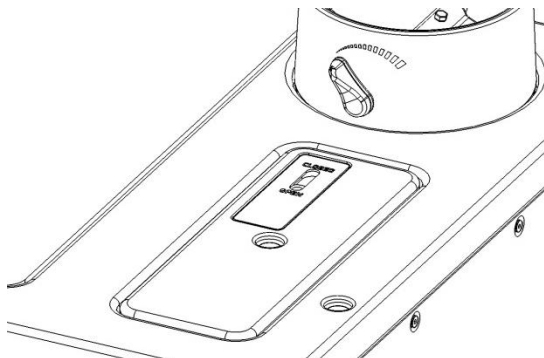


Figura n°9 - Scarico fumi superiore (con valvola)

2.3.7. Griglia superiore de acciaio inossidabile

Dovrebbe avere una griglia superiore de acciaio inossidabile, questa griglia è regolabile in altezza mediante due scanalature su ciascun lato (che sono leggermente più largo), anche quando la cucina è già installato.

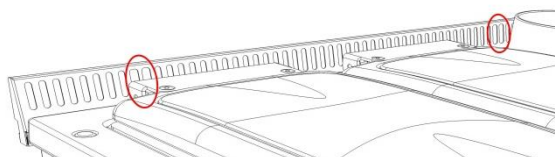


Figura n°10 - Scanalature di regolazione

Per effettuare questa regolazione, abbiamo solo bisogno di un cacciavite Philips e seguire queste istruzioni:

- In primo luogo, svitare leggermente viti di fissaggio (decima scanalatura su ciascun lato).

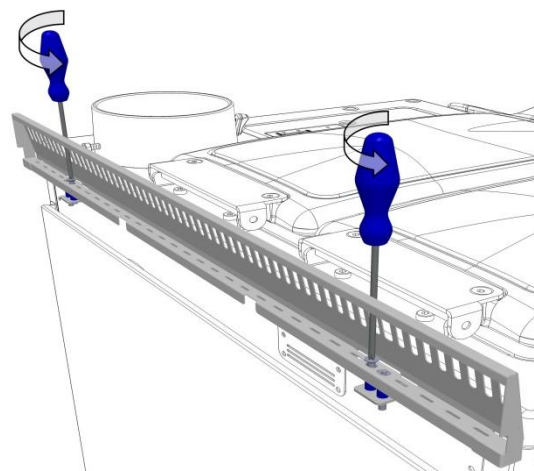


Figura n°11 - Svitare leggermente viti di fissaggio (decima scanalatura su ciascun lato)

- Secondo, regolare l'altezza della griglia alto o verso il basso con le viti di regolazione (nona scanalatura su ciascun lato).

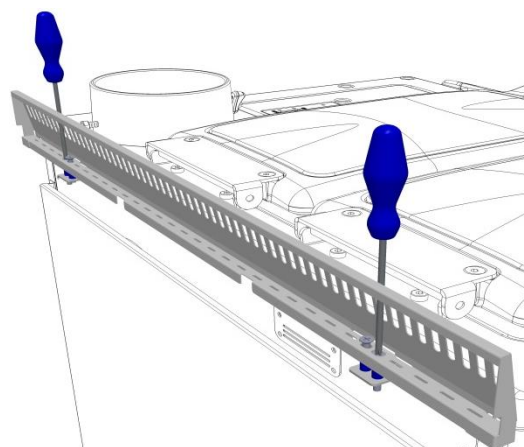


Figura n°12 - Regolare l'altezza della griglia (nona scanalatura su ciascun lato)

- In terzo luogo, fissare la posizione in griglia con viti di fissaggio (decima scanalatura su ciascun lato). Fare attenzione non stringere troppo per evitare di deformare l'acciaio.

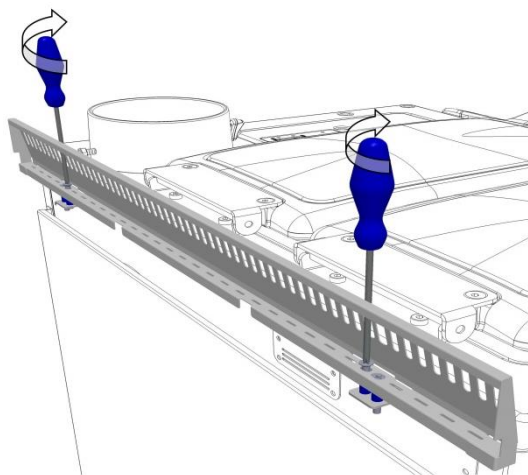


Figura n°13 - Serrare le viti di fissaggio con cura (decima scanalatura su ciascun lato)

2.4. Il condotto fumi

Il condotto fumi deve rispettare la normativa vigente di installazione in materia di camini.

Per stanze dotate di ventilazione meccanica controllata, l'uscita di gas di quest'ultima non deve mai essere collegata al condotto di evacuazione dei fumi.

L'apparecchio deve essere collegato a un condotto di fumi individuale, mai a uno condiviso con altri apparecchi.

2.4.1. Caratteristiche del condotto fumi

Il condotto fumi dovrà essere di un materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione (es. acciaio inossidabile, lamiera smaltata...)

Gli apparecchi di riscaldamento (con serbatoio) richiedono che lo scarico fumi sia a doppio tubo e isolato in tutto l'impianto, anche all'interno della casa. Ciò impedisce che i fumi si raffreddino in eccesso, evitando riflussi di fumi, condensazioni e temperatura insufficiente nel piano cottura e nel forno delle cucine.

Gli apparecchi non di riscaldamento (senza serbatoio) richiedono che lo scarico fumi sia a doppio tubo e isolato

unicamente nei tratti nei quali il tubo passa all'esterno o per zone fredde. Esso potrà essere utilizzato all'interno della casa, approfittando del calore dei fumi per riscaldare la stanza, isolando solo i tratti in cui l'eccesso di temperatura potrebbe produrre gusti.

Nel caso di scarichi fumi in muratura, si dovranno intubare e isolare per garantire un corretto tiraggio.

Il diametro del tubo deve essere uguale a quello dello scarico fumi dell'apparecchio in tutta la sua lunghezza, per garantirne il corretto funzionamento.

Il condotto deve evitare che entri acqua piovana.

Deve essere pulito e stagno in tutta la sua lunghezza.

Deve avere un'altezza minima di 6 m, e il comignolo non deve ostacolare l'uscita dei fumi.

Se il condotto tende a produrre riflussi, sarà necessario installare un antiriflussi efficace, un aspiratore statico, un ventilatore estrattore di fumi o rimodellare il camino.

Non si installeranno gomiti da 90° eccetto quello di uscita delle cucine, poiché causano una grande perdita di tiraggio. Per quanto possibile, ci si limiterà a gomiti di 45°. Ciascun gomito di 45° equivale a ridurre di 0,5 m la lunghezza del tubo del camino. Non si installeranno nemmeno tratti di condotto in orizzontale, riducono enormemente il tiraggio.

Se la depressione nel camino supera i 20 Pa in apparecchio da 12 Pa e i 25 Pa in apparecchi da 17 Pa, sarà necessario installare un moderatore di tiraggio efficace nel condotto. Esso dovrà essere visibile e accessibile.

Il condotto dei fumi non deve appoggiare sull'apparecchio.

Si deve tenere conto che si possono raggiungere alte temperature nel condotto

fumi, è quindi fondamentale aumentare l'isolamento nei tratti in cui vi sia materiale combustibile (traverse di legno, mobili, ecc.). Può essere necessario anche proteggere il materiale non combustibile, per evitare rotture, deformazioni, ecc., a causa dell'eccesso di temperatura, se il materiale non combustibile non è preparato per sopportare alte temperature.

Il condotto dei fumi deve consentire la sua pulizia, senza che vi siano tratti inaccessibili.

2.4.2. Finitura del condotto fumi

La finitura del camino deve essere situata più di 1 m al disopra della copertura, del colmo del tetto o di qualsiasi ostacolo presente su di esso.

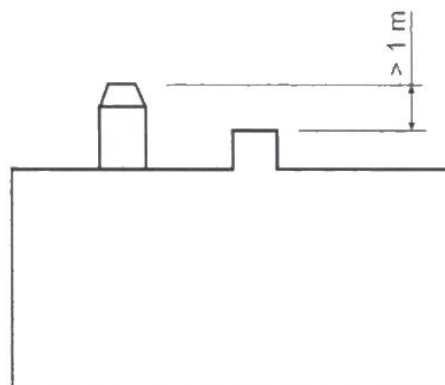
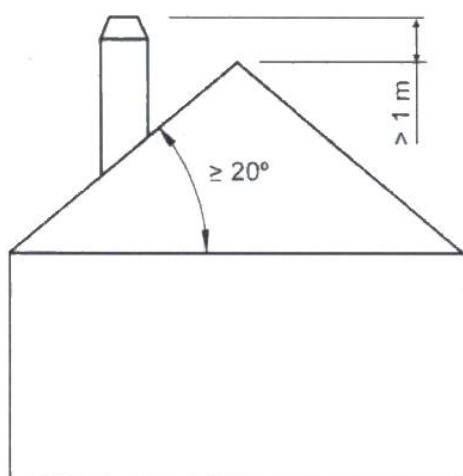
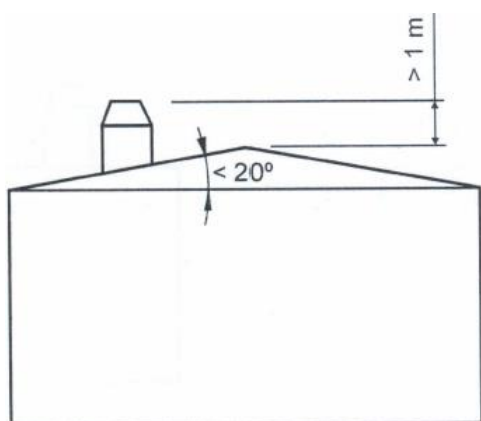


Figura n°14 - Distanza tra la finitura e il colmo del tetto

Dovrà inoltre essere 1 m al disopra della parte più alta di qualsiasi edificio od ostacolo situato in un raggio inferiore a 10 m dall'uscita del camino.

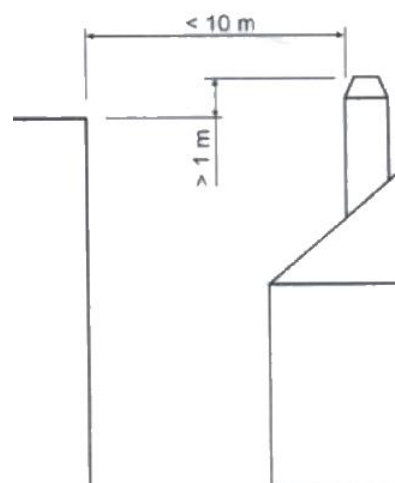
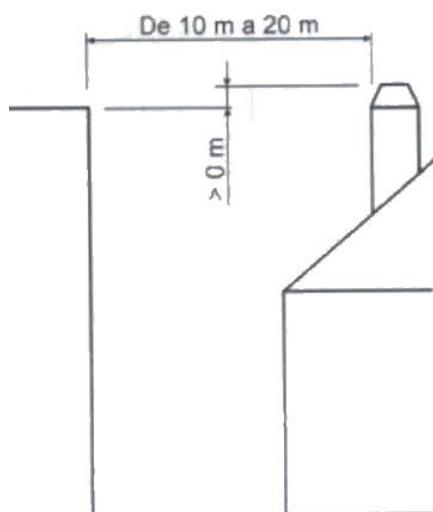


Figura n°15 - Distanza tra la finitura e oggetti a meno di 10 m

La finitura deve essere situata al disopra di qualsiasi edificio situato in un raggio compreso tra 10 m e 20 m dall'uscita del camino.



*Figura n°16 - Distanza tra la finitura e oggetti
tra 10 e 20 m*

3. ISTRUZIONI D'USO

Il fabbricante declina ogni responsabilità riguardo al deterioramento di pezzi causato dall'utilizzo scorretto di combustibili non raccomandanti o da modifiche effettuate all'apparecchio o all'impianto.

Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

Quando si installa l'apparecchio, si deve rispettare la legislazione locale, compresa quella riferita alla normativa nazionale ed europea.

La diffusione del calore avviene per radiazione e convezione, dalla parte frontale ed esterna dell'apparecchio.

3.1. Combustibili

L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore e non devono essere utilizzati combustibili non consigliati.

- Utilizzare tronchi di legno secchi (16% di umidità), tagliati da almeno 2 anni, senza resina e conservati in un luogo riparato e ventilato.
- Utilizzare lega dura con alto potere calorifico e buona produzione di braci.
- I tronchi grandi dovranno essere tagliati alla lunghezza d'uso prima di essere immagazzinati. I tronchi devono avere un diametro massimo di 150 mm.
- Utilizzare legna molto tagliata favorirà la potenza estratta, ma aumenterà anche la velocità di combustione.

Combustibili ideali:

- Faggio.

Altri combustibili:

- Quercia, castagno, frassino, acero, betulla, olmo, ecc.

- La legna di pino o eucalipto ha una densità bassa e una fiamma molto lunga, può provocare la rapida usura dei pezzi dell'apparecchio.

- L'uso di legna resinosa più incrementare la frequenza di pulizia dell'apparecchio e del condotto di scarico fumi.

Combustibili vietati:

- Tutti i tipi di carbone e combustibili liquidi.
- «Legno verde». Il legno verde o umido diminuisce il rendimento dell'apparecchio e provoca il deposito di fuliggine e catrami sulle pareti interne del condotto dei fumi, ostruendole.
- «Legno recuperato» La combustione di legno trattato (traversine per binari ferroviari, pali telegrafici, compensati, agglomerati, pallet, ecc.) provoca velocemente l'ostruzione dell'impianto (deposito di fuliggine e catrami), deteriora l'ambiente (inquinamento, odori) e causa la deformazione del focolare per surriscaldamento.
- Tutti i materiali che non siano legno (plastica, bombolette spray, ecc.).

Il legno verde e il legno trattato possono provocare fuoco nel condotto di scarico fumi.

In questo grafico si può vedere come influisce l'umidità sul potere calorifico della legna:

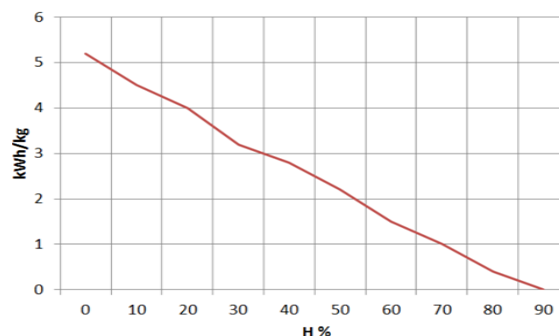


Figura n°17 - Rapporto tra umidità e potere calorifico della legna.

3.2. Descrizione degli elementi dell'apparecchio

3.2.1. Elementi di funzionamento

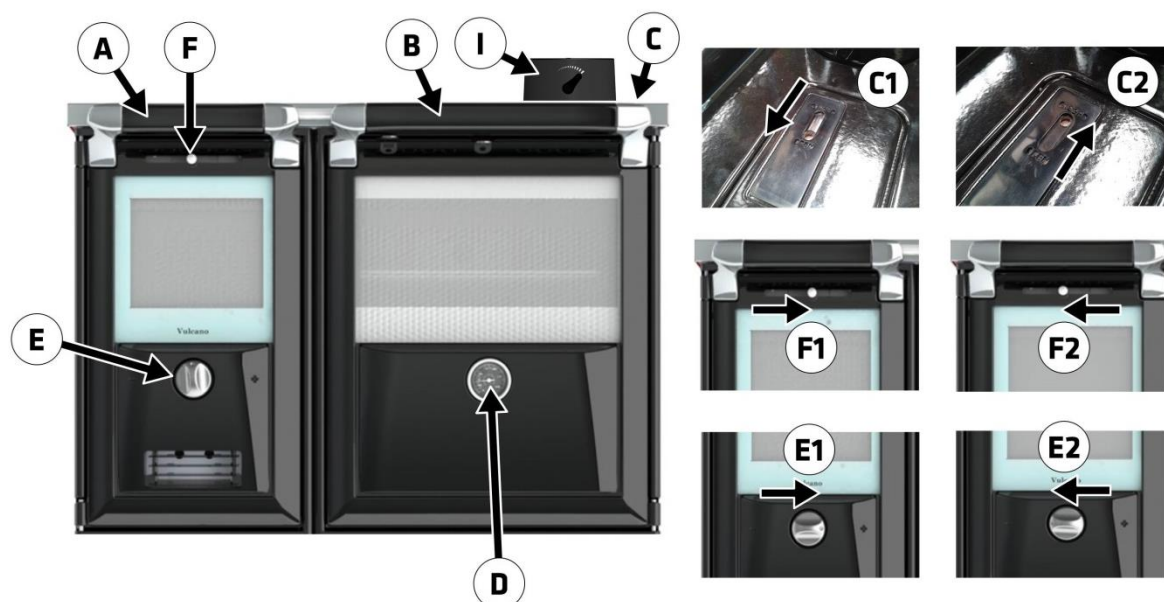


Figura n°18 - Elementi di funzionamento dell'apparecchio

- A: Maniglia porta focolare
- B: Maniglia porta forno
- C: Asta tiraggio diretto
 - C1 aperto ("OPEN")
 - C2 chiuso ("CLOSED")
- D: Termometro forno
- E: Apertura entrata aria primaria
 - E1 aperto (girare in senso orario)
 - E2 chiuso (girare in senso antiorario)
- F: Apertura entrata aria secondaria
 - F1 aperto (destra)
 - F2 chiuso (sinistra)
- I: Valvola di interruzione tiraggio

3.2.2. Cassetti

La cucina può essere dotata di cassette nella parte inferiore. Non introdurre mai materiali combustibili.

3.2.3. Moduli laterali di isolamento

I moduli laterali di isolamento sono un accessorio, del quale può essere dotata la cucina, ad essa coordinato e che svolge la funzione di isolante rispetto ai mobili collocati ai lati.

Il modulo è un pezzo che può essere utilizzato a entrambi i lati della cucina, ma per fare ciò occorre assicurarsi che l'isolante interno di cui è dotato venga collocato a contatto con il mobile adiacente alla cucina.

I moduli laterali di isolamento, così come la cucina, possiedono due piedi regolabili in altezza.

Nei modelli di riscaldamento, l'entrata e l'uscita dei tubi di riscaldamento al serbatoio, possono rendere difficile il posizionamento di tali moduli isolanti.

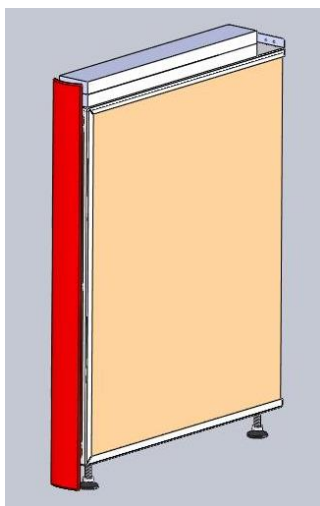


Figura n°19 - Modulo isolante

3.3. Accensione

Utilizzare l'apparecchio quando fa caldo (giornate calde, prime ore del pomeriggio

di giorni soleggiati) può causare problemi di accensione e di tiraggio.

Certe condizioni climatologiche come la nebbia, il gelo, l'umidità che entra nel condotto di evacuazione dei fumi, ecc. possono impedire un tiraggio sufficiente del condotto fumi e causare asfissia.

Per una corretta accensione, rispettare le seguenti indicazioni:

- Aprire la(e) porta(e) del focolare e aprire completamente tutte le aperture di entrata dell'aria al focolare.



Figura n°20 - Posizione per accensione

- Azionare l'asta di tiraggio diretto
- Introdurre nel focolare carta o una pastiglia di accensione e alcuni trucioli di legno.
- Accendere la carta o la pastiglia di accensione.
- Lasciare la porta aperta di almeno due o tre dita per circa 15 minuti, fino a quando si riscalda il vetro.
- La prima accensione deve essere eseguita con delicatezza, per permettere ai diversi pezzi che compongono l'apparecchio di dilatarsi e asciugarsi.

Attenzione: Nella prima accensione l'apparecchio può produrre fumo e odore. Non allarmarsi e aprire le finestre per

ventilare la stanza nelle prime ore di funzionamento.

Nel caso in cui si osservi acqua intorno all'apparecchio, essa è prodotta dalla condensa dell'umidità della legna che prende fuoco. Tale condensa cesserà dopo tre o quattro accensioni quando l'apparecchio si adatta al suo condotto fumi. In caso contrario, occorre controllare il tiraggio del condotto fumi (lunghezza e diametro del camino, isolamento, tenuta) o l'umidità della legna utilizzata.

Se la condensa entra in contatto con lo smalto, pulirlo e asciugarlo subito con un panno, per evitare che perda brillantezza.

3.4. Carico del combustibile

Per caricare il combustibile, aprire delicatamente la porta di carico, evitando che l'aria entri in modo repentino nel focolare. In questo modo si evita che entri fumo nella stanza in cui è installato l'apparecchio. Nei piani cottura in ghisa, il carico può essere eseguito attraverso i piattelli.

Realizzare questa operazione con i guanti per evitare ustioni alle mani.

L'altezza massima del carico sarà di 2 tronchi da Ø = 10 cm circa.

L'intervallo di carico minimo per una potenza calorifica nominale è di 60 minuti.

Realizzare sempre carichi nominali (vedi tabella della sezione 1.1)

Per una combustione minima (ad esempio di notte) utilizzare tronchi più grossi.

Una volta caricato il focolare, chiudere la porta di carico.

3.5. Funzionamento

L'apparecchio deve essere utilizzato sempre con la(le) porta(e) chiusa(e).

Per motivi di sicurezza, non si devono mai chiudere tutte le entrate d'aria per la combustione dell'apparecchio.

Apertura di entrata dell'aria primaria

Aprendola si introduce aria nella camera di combustione attraverso la griglia.

Apertura di entrata dell'aria secondaria

Aprendola, si introduce aria nella camera di combustione attraverso la parte superiore della porta del focolare.

IMPORTANTE: Mantenendo aperta l'aria secondaria, il vetro del focolare si sporcherà più tardi.

Per ottenere una potenza massima, aprire tutte le entrate d'aria al focolare e chiuderle per una potenza minima. Per un uso normale si consiglia di chiudere l'aria primaria e aprire quella secondaria.

3.6. Estrazione della cenere

Dopo un uso continuo dell'apparecchio è necessario estrarre la cenere dal focolare. Estrarre il cassetto ceneratoio a freddo o aiutandosi con alcuni elementi per non ustionarsi (guanto).

Le braci calde non devono mai essere gettate nella spazzatura.

Si accede al ceneratoio aprendo la porta dell'apparecchio.

3.7. Istruzioni per cucinare

L'apparecchio offre la possibilità di cucinare sul piano cottura e nel forno.

3.7.1. Cucinare nel forno

Seguire le indicazioni della seguente tabella:

	Potenza Min.	Potenza Max.
Tiraggio diretto	Chiuso	Chiuso
Aria Primaria	Chiusa	Aperta
Aria Secondaria	Chiusa	Aperta

Nel forno vi sono due teglie, una chiusa e l'altra a griglia.

Il termometro del forno dà una misura approssimativa della temperatura interna. Tuttavia, nel periodo di riscaldamento della cucina che può durare due ore, il termometro indicherà un valore al disotto di quello reale del forno (data l'inerzia termica della massa di ghisa).

Il forno possiede nella parte posteriore uno sportello che può essere aperto quando si desidera pulire la fuliggine accumulata nello scarico fumi della cucina. In questo modo sarà più facile accedere per la pulizia della zona (vedi la sezione di Manutenzione).

Il forno possiede inoltre un sistema di estrazione di vapore. Certi tipi di alimenti, quando vengono cucinati, producono vapori che è possibile fare uscire all'esterno dal camino. Per fare ciò si dovrà aprire lo sportello situato nella parte posteriore del forno e anche quello della controporta del forno. In caso contrario, mantenere entrambe chiuse.

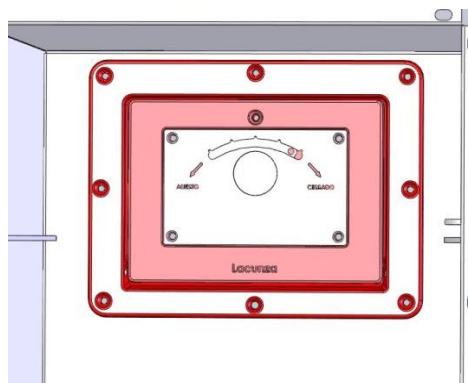


Figura n°21 - Sportello della parte posteriore del forno



Figura n°22 - Controporta del forno

3.7.2. Cucinare sul piano cottura

Seguire le indicazioni della seguente tabella:

	Potenza Min.	Potenza Max.
Tiraggio diretto	Chiuso	Chiuso
Aria Primaria	Chiusa	Aperta
Aria Secondaria	Chiusa	Aperta

La zona del piano cottura ideale per cucinare è la parte collocata sul focolare di combustione della cucina. La parte sul forno potrà essere utilizzata per mantenere caldi gli alimenti.

3.7.2.1. Piano cottura in vitroceramica

Se la cucina ha un piano cottura in vitroceramica, non collocare mai sul vetro di vitroceramica caldo alcun recipiente di alluminio. Non si dovrà collocare nemmeno carta di alluminio, plastica o rovesciare zucchero, poiché potrebbero incrostarsi in modo definitivo sul vetro.

I tegami di coccio possono rigare il vetro.

Al disotto del vetro di vitroceramica vi sono protezioni di ghisa smaltata. È possibile utilizzarle per cucinare, ma si dovrà tenere presente quanto indicato nella sezione di Manutenzione.



Figura n°23 - Protezioni sotto al piano cottura in vitroceramica

La cucina è dotata di due protezioni in ghisa, delle quali una funziona come griglia.

La protezione con piattello e la griglia possono essere cambiate di posizione, collocarle sul focolare o sul forno.

Quando si utilizza la griglia, è possibile estrarla dalla cucina mediante due ganci in dotazione.

Quando si cucina con la griglia, si produrranno fumo e gas. Dopo aver tolto gli alimenti e abbassato la vitroceramica, tali fumi e gas verranno estratti dal tiraggio della cucina e verranno espulsi dal camino.

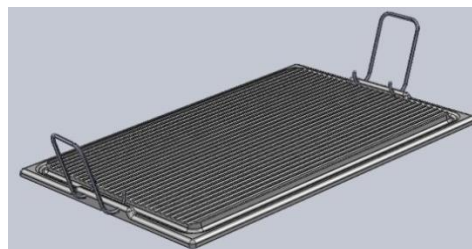


Figura n°24 - Griglia

3.7.2.2. Piano cottura in ghisa smaltata

Se la cucina ha un piano cottura in ghisa smaltata, costituita da un pezzo di ghisa smaltato con una protezione interna levigata.

Con questo piano cottura lo scarico fumi può essere superiore o posteriore.

Nel caso di scarico fumi superiore, esso comprende una valvola con cui regolare il tiraggio del camino chiudendola o aprendola. Il contrassegno indica il lato con maggiore o minore apertura.

- Sin.: valvola chiusa
- Dest.: valvola aperta

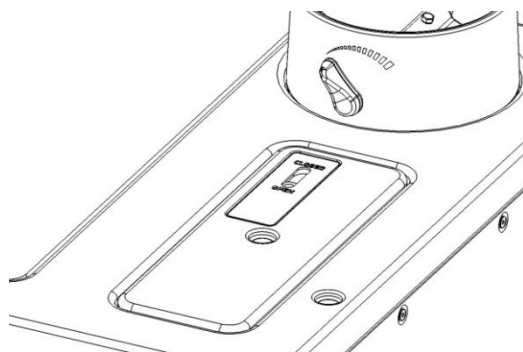


Figura n°25 - Scarico fumi superiore

3.8. Deflettori. Valvola

L'apparecchio dispone di una valvola di interruzione del tiraggio nella flangia di scarico fumi. Con essa è possibile variare la sezione del passaggio fumi e ridurre il tiraggio.

4. MANUTENZIONE E CONSIGLI IMPORTANTI

4.1. Manutenzione dell'apparecchio

L'apparecchio dovrà essere pulito regolarmente, così come il condotto di collegamento e quello di scarico fumi, soprattutto dopo lunghi periodi di inattività.

4.1.1. Pezzi smaltati a vista

I pezzi della parte frontale della cucina sono di ghisa smaltata. Per pulire lo smalto utilizzare un panno leggermente umido (o con sapone neutro) e asciugarlo subito dopo (sempre a freddo). Per pulire i pezzi smaltati, non utilizzare pagliette metalliche, prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o acidi, poiché potrebbero danneggiare lo smalto.

In caso di condensazioni o aspersione involontaria di acqua, pulire le parti interessate prima che si asciughino, per evitare possibili danni al colore dello smalto.

Prestare particolare attenzione a non rovesciare prodotti acidi o alcalini (salsa di pomodoro, succo di limone, aceto, detersivi per vetroceramica, ecc...) sulle superfici smaltate della cucina, poiché questi prodotti possono danneggiare lo strato smaltato.

4.1.2. Piano cottura

Piano cottura in vetroceramica

Per la pulizia del cerchio inossidabile intorno al vetro, utilizzare un panno umido con sapone o prodotti specifici per acciaio inossidabile.

Per la pulizia del vetro in vetroceramica non utilizzare pagliette metalliche o spugne abrasive che potrebbero graffiarlo. Utilizzare un raschietto e i prodotti di

pulizia specifici per vetroceramica disponibili sul mercato.

Protezioni smaltate

Eseguire la manutenzione come descritto per i pezzi smaltati a vista (parte frontale della cucina). Tuttavia questi sono pezzi che per la loro posizione e funzione sono soggetti a usura, sarà quindi praticamente impossibile mantenerli in buono stato.

Piano cottura in ghisa

Per la pulizia, utilizzare carta abrasiva e prodotti specifici per conservarla correttamente.

4.1.3. Focolare

Pulire le zone del focolare da cenere, ecc.

Negli apparecchi di riscaldamento, pulire le pareti dalla fuliggine (creosoto), per aumentare il rendimento.

4.1.4. Interno apparecchio

Per accedere all'interno della cucina, sollevare il piano cottura in vetroceramica e togliere le protezioni della cucina. Nel caso di piano cottura di ghisa, è possibile accedere dai piattelli o alzare il piano cottura. Una volta fatto questo, si potrà pulire la zona del forno e il passaggio dei fumi tra il forno e il lato destro.

Pulire la zona del focolare dalla cenere.

4.1.5. Scarico fumi

Per un buon funzionamento dell'apparecchio, lo scarico fumi dovrà essere mantenuto pulito in ogni momento.

È importante pulirla tutte le volte che è necessario, la frequenza della pulizia dipenderà dal regime di funzionamento della cucina e dal combustibile utilizzato.

In cucine con scarico fumi superiore, per accedere alla flangia dello scarico fumi,

sollevare il primo tratto di tubo. Nelle cucine con scarico fumi posteriore, si accede al gomito-flangia di scarico dallo spazio nella parte posteriore del forno. In questi casi è consigliabile che il primo tratto del condotto fumi disponga di uno accesso per la pulizia dello scarico fumi.

Nel caso in cui il forno sia dotato di sportello nella parte posteriore, è possibile utilizzare questo accesso per pulire il condotto di uscita fumi.

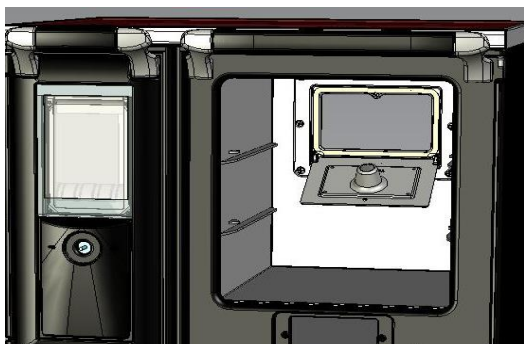


Figura n°26 - Sportello forno aperto

Una volta pulito lo scarico fumi, raccogliere la fuliggine accumulata nella parte bassa del forno ed estrarla dallo sportello sotto al forno.



Figura n°27 - Accessi per la pulizia dello scarico fumi.

4.1.6. Pezzi cromati

Per la pulizia dei pezzi cromati, utilizzare un panno umido, sapone neutro e asciugarli subito dopo. Non utilizzare pagliette né prodotti abrasivi, decapanti o a base acida, poiché potrebbero

danneggiare le parti cromate. L'umidità può danneggiare i cromati.

4.1.7. Pezzi di ottone

Per la pulizia dei pezzi di ottone, utilizzare i prodotti specifici disponibili sul mercato.

4.1.8. Pezzi di lamiera smaltata

Per la pulizia dei pezzi di lamiera smaltata, utilizzare un panno umido, sapone neutro ed asciugarli subito dopo. Non utilizzare per pulire i pezzi smaltati prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o a base acida, potrebbero danneggiare lo smalto.

4.1.9. Vetro focolare

Per mantenere il vetro pulito più a lungo possibile, si dovrà lasciare aperta l'aria secondaria. Tuttavia con le ore di uso il vetro potrà sporcarsi. Per la pulizia utilizzare prodotti sgrassanti specifici.

Essa verrà eseguita con il vetro freddo e prestando attenzione a non applicare il detergente direttamente sul vetro, poiché potrebbe danneggiare il bordo di chiusura della porta se vi entrasse in contatto.

Per pulire lo spazio compreso tra i due vetri della porta del focolare in alcuni modelli di cucina Vulcano, seguire i seguenti passi:

- Allentare le 4 viti a brugola ed estrarre il pezzo di lamiera a forma di "U", sostenendo il vetro per evitare che cada.

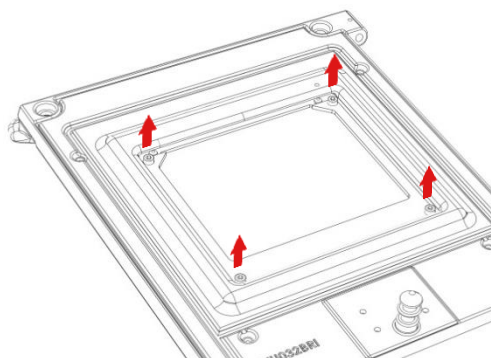


Figura n°28 - Controporta focolare Vulcano

- Togliere il vetro interno utilizzando la fessura inferiore.

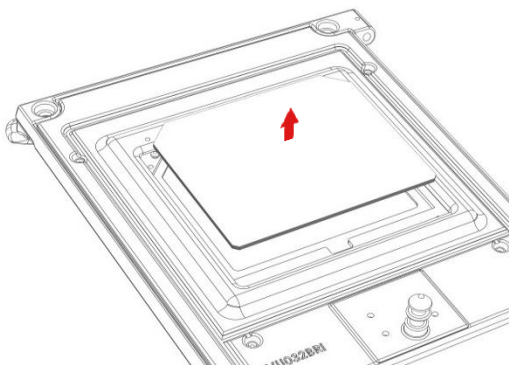


Figura n°29 - Estrazione del vetro interno dalla controporta del focolare Vulcano

4.1.10. Forno

Pulirlo con un panno leggermente umido (o con sapone neutro) e asciugarlo subito. I forni inossidabili possono ingiallire per effetto del calore. Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o a base acida, poiché potrebbero danneggiare lo smalto.

Prestare particolare attenzione a non rovesciare prodotti acidi o alcalini (salsa di pomodoro, succo di limone, aceto, detersivi per vetroceramica, ecc...) sulle superfici smaltate della cucina, poiché questi prodotti possono danneggiare lo strato smaltato.

4.2. Manutenzione del condotto fumi.

MOLTO IMPORTANTE: Per evitare incidenti (fuoco nel camino, ecc.) le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno essere compiute regolarmente. Nel caso di uso frequente della cucina si dovranno eseguire varie ripuliture annuali del camino e del condotto di collegamento.

In caso di fuoco nel camino, sarà necessario interrompere il tiraggio, chiudere porte e finestre, togliere la brace dal focolare della cucina, chiudere il foro di collegamento con stracci umidi e chiamare i vigili del fuoco.

4.3. Consigli importanti

Lacunza consiglia di utilizzare solo pezzi di ricambio autorizzati.

Lacunza non si rende responsabile di qualsiasi modifica non autorizzata eseguita sul prodotto.

Questo apparecchio produce calore e può provocare ustioni al contatto.

Questo apparecchio può rimanere **CALDO** per un certo periodo dopo essere stato spento. **EVITARE CHE I BAMBINI PICCOLI SI AVVICININO.**

5. CAUSE DI MALFUNZIONAMENTO



Questo simbolo indica che è consigliato l'intervento di un professionista qualificato per eseguire questa operazione.

Situazione	Possibili cause		Azione
Il fuoco prende male Il fuoco non si mantiene	Legna verde o umida		Utilizzare legna dura, tagliata da almeno 2 anni e conservata in un luogo riparato e ventilato.
	I tronchi sono grandi		Per l'accensione utilizzare carta piegata o pastiglie di accensione e trucioli di legno secco. Per mantenere il fuoco, utilizzare tronchi tagliati.
	Legna di cattiva qualità		Utilizzare legna dura che produca calore e braci (castagno, frassino, acero, betulla, olmo, faggio, ecc.).
	Aria primaria insufficiente		Aprire completamente i comandi dell'aria primaria e secondaria o aprire leggermente la porta. Aprire la griglia della presa d'aria esterna.
	Tiraggio insufficiente		Verificare che il tiraggio non sia ostruito, eseguire una ripulitura qualora necessario. Verificare che il condotto di scarico fumi sia in perfette condizioni (ermetico, isolato, asciutto...).
Il fuoco si ravviva	Eccesso di aria primaria		Chiudere parzialmente o totalmente le prese d'aria primaria e secondaria.
	Tiraggio eccessivo		Installare un regolatore di tiraggio.
Espulsione di fumo all'accensione	Legna di cattiva qualità		Non bruciare continuamente trucioli, resti di falegnameria (compensato, traversine, etc.).
	Condotto scarico fumi freddo		Riscaldare il condotto di scarico fumi bruciando un pezzo di carta nel focolare.
Fumo durante la combustione	La stanza è in depressione		In impianti dotati di VMC, aprire parzialmente una finestra esterna fino a quando il fuoco non sarà acceso bene.
	Carico di legna scarso		Effettuare i carichi consigliati. Carichi molto inferiori a quelli consigliati causano bassa temperatura dei fumi e reflussi.
	Tiraggio insufficiente		Verificare lo stato del condotto di scarico fumi e il suo isolamento. Verificare che non sia ostruito, effettuare una pulizia meccanica qualora necessario.
	Il vento entra nel condotto fumi		Installare un sistema antireflusso (ventilatore) nella parte superiore del camino.
Riscaldamento insufficiente	La stanza è in depressione		Nelle stanze dotate di un VMC, è necessario disporre di una presa d'aria esterna.
	Legna di cattiva qualità		Utilizzare solo il combustibile consigliato.
Si crea condensa d'acqua (dopo più di 3 o 4 accensioni)	Carico di legna scarso		Effettuare i carichi consigliati. Carichi molto inferiori a quelli consigliati causano bassa temperatura dei fumi e condensazioni.
	Legna verde o umida		Utilizzare legna dura, tagliata da almeno 2 anni e conservata in luogo riparato e ventilato.
	Condizioni del camino.		Allungare il camino (5-6 metri minimo). Isolare il camino. Verificare la tenuta del camino-cucina.

Distribuito in Italia da:

ZETALINEA SRL

Via Malopera Nord, 2587

45021 Badia Polesine (RO)

Tel.: (00 39) 0425 52112

e-mail: service@zetalinea.it

Sito: www.zetalinea.it



LACUNZA KALOR GROUP S.A.L

Pol. Ind. Ibarrea s/n

31800 Alsasua (Navarra) Spain

Tel.: (00 34) 948 56 35 11

Fax.: (00 34) 948 56 35 05

e-mail: comercial@lacunza.net

Sito: www.lacunza.net

VERSIONE: 0

