

ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE ED USO

I. DATI TECNICI

Complimenti per aver acquistato una cucina a fuoco continuo LA NORDICA!

Sentirsi bene e allo stesso tempo risparmiare energia –
con le cucine LA NORDICA diventa possibile !

NORME DI SICUREZZA SUGLI APPARECCHI

Secondo le norme di sicurezza sugli apparecchi l'acquirente e l'esercente sono obbligati ad informarsi sul corretto funzionamento in base alle istruzioni per l'uso.

SOMMARIO

	<i>Pagina</i>
I. Dati tecnici	2
II. Descrizione tecnica	2
III. Norme per l'installazione	3
IV. Protezione antincendio nell'installazione e nell'irraggiamento	4
V. Collegamento al camino / aria di combustione	4
VI. Combustibili ammessi / non ammessi	4
VII. Uso del forno	5
VIII. Accensione	5
IX. Funzionamento normale	6
X. Funzionamento nei periodi transitori	6
XI. Afflusso d'aria nel luogo d'installazione durante la combustione	6
XII. Manutenzione e cura; le maioliche La Nordica	6
XIII. Fermo estivo	7
XIV. Zoccolo ; regolazione	7

Definizione: cucina a fuoco continuo secondo DIN 18 880 –2KH

I. DATI TECNICI

Sistema costruttivo	2	2
Diametro tubo in mm	130	130
Pressione a rendimento calorifico nominale in mbar/Pa	0,11/11	0,11/11
Tipo di griglia	Movibile, piana	movibile, piana
Altezza cucina in m	0,85 – 0,90	0,85 - 0,90
Larghezza cucina in m	0,60	0,90
Profondità cucina (senza maniglie) in m	0,60	0,60

Il volume di riscaldamento delle cucine secondo DIN 18893, per edifici il cui isolamento termico non corrisponde alle disposizioni sulla protezione del calore, è:

- tipo di costruzione favorevole : 186 m³
- tipo di costruzione meno favorevole : 107 m³
- tipo di costruzione sfavorevole : 73 m³

Con un isolamento termico adeguato alle disposizioni sulla protezione del calore il volume di riscaldamento è maggiore. Con un riscaldamento temporaneo il volume di riscaldamento diminuisce del 25% circa.

II. DESCRIZIONE TECNICA

Le cucine a fuoco continuo La Nordica si addicono a cucinare sulla piastra e nel forno e a riscaldare spazi abitativi per alcuni periodi, o a sostenere un riscaldamento centralizzato insufficiente. Esse sono ideali per appartamenti di vacanza e case del fine settimana oppure come riscaldamento ausiliario durante tutto l'anno. Come combustibili vengono utilizzati ceppi di legna .

La cucina a fuoco continuo è costituita di lastre di acciaio inox, in lamiera d'acciaio zincata, ghisa smaltata e levigata. Il focolare è internamente rivestito di mattoni refrattari. Al suo interno si trova una griglia piana.

Il focolare è dotato di una porta in ghisa con chiusura ermetica , viene così impedita ogni possibile fuoriuscita di scintille e fumo. La facciata e la schiena sono due fusioni in ghisa di grosso spessore , questo determina una notevole robustezza della cucina.

connessione a muro per la ricezione del tubo di scarico e di un rosone. Il tronchetto di scarico fumi non utilizzato deve venire ricoperto con il relativo tappo.

IV. . SICUREZZA ANTINCENDIO

Nell'installazione della cucina devono venire osservate le seguenti misure di sicurezza:

- a) la distanza minima da oggetti infiammabili e sensibili al calore (mobili, rivestimenti di legno, ecc.) e da materiali con struttura infiammabile deve essere di 1cm dal retro e da entrambi i lati;
- b) davanti alla cucina non deve esserci alcun oggetto o materiale di costruzione infiammabile e sensibile al calore a meno di 80 cm di distanza;
- c) qualora la cucina dovesse venire installata su un pavimento non completamente refrattario, bisogna prevedere un sottofondo ignifugo, per esempio una pedana d'acciaio (dimensioni secondo l'ordinamento regionale).

La cucina deve funzionare esclusivamente con il cassetto cenere inserito. I residui solidi della combustione (ceneri) devono essere raccolti in un contenitore ermetico e resistente al fuoco. La cucina non deve mai essere accesa in presenza di emissioni gassose o vapori (per esempio colla per linoleum, benzina ecc.). Non depositate materiali infiammabili nelle vicinanze della cucina.

Non riporre nel cassetto estraibile centrale (scaldavivande) materiali infiammabili.

V. COLLEGAMENTO AL CAMINO / ARIA PER LA COMBUSTIONE

Per motivi di sicurezza la porta del focolare deve venire aperta solo per il caricamento del combustibile, mentre durante il funzionamento ed il riposo la porta del focolare deve rimanere chiusa.

La cucina è dotata di uno scarico fumi posteriore , uno superiore e uno laterale sul lato destro. Il tubo di congiunzione per il collegamento al camino deve essere più corto possibile ed i punti d'unione dei singoli tubi devono essere ermetici. Il collegamento al camino deve venire eseguito con tubi stabili e robusti (Vi consigliamo uno spessore di 2 mm). Il tubo di scarico fumi deve venire fissato ermeticamente al camino. Il diametro interno del tubo di collegamento deve corrispondere al diametro esterno del tronchetto di scarico fumi della cucina. Ciò viene garantito dai tubi secondo DIN 1298.

Per un buon funzionamento dell'apparecchio è essenziale che nel luogo d'installazione venga immessa sufficiente aria per la combustione. Ciò significa che, attraverso apposite aperture, deve poter circolare aria per la combustione anche a porte e finestre chiuse.

La depressione al camino dovrebbe essere 10-12 Pa (=1,0-1,2 mm di colonna d'acqua). La misurazione deve venire fatta sempre ad apparecchio caldo (resa calorifica nominale). Quando la depressione supera 17 PA (1,7 mm di colonna d'acqua) è necessario ridurre la stessa con l'installazione di un regolatore di tiraggio supplementare (falsa valvola d'aria) sul tubo di scarico o nel camino.

VI. COMBUSTIBILI AMMESSI / NON AMMESSI

I combustibili ammessi sono ceppi di legna . Si devono utilizzare esclusivamente ceppi di legna secca (contenuto d'acqua max 20%). Si possono caricare al massimo 2 ceppi di legna per volta. I pezzi di legna dovrebbero avere una lunghezza di ca. 30 cm ed una circonferenza di 30-35 cm max. Come quantità MAX confrontare tabella dati tecnici.

La legna usata come combustibile deve avere un contenuto d'umidità inferiore al 20% e deve essere deposta in luogo asciutto. La legna umida rende l'accensione più difficile, poiché è necessaria una maggiore quantità d'energia per far evaporare l'acqua presente. Il contenuto umido ha inoltre lo svantaggio che, con l'abbassarsi della temperatura, l'acqua si condensa prima nel focolare e quindi nel camino creando inoltre fuliggine e depositi carboniosi. La legna fresca contiene circa il 60% di H₂O, perciò non è adatta ad essere bruciata. Bisogna collocare tale legna in luogo asciutto e ventilato (per esempio sotto una tettoia) per almeno due anni prima dell'utilizzo.

Solo i suddetti combustibili possono essere bruciati. Tra gli altri non possono venire bruciati: resti di carbone, ritagli, cascami di corteccia e pannelli, legna umida o trattata con vernici. Carta e cartone devono venire utilizzati solo per l'accensione.