



USER AND MAINTENANCE HANDBOOK

Thermocookers and Thermostoves

english

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Termococinas y Termoestufas de leña

español



SAFETY RULES	4	NORMAS DE SEGURIDAD	16
1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE	4	1. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO	16
1.1 IDENTIFICATION PLATE	4	1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN	16
1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS	4	1.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS	16
1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSICA THERMOCOOKER	5	1.3 DESCRIPCIÓN TERMOCOCINAS SERIE CLASSICA	17
1.4 DESCRIPTION OF THE ECO THERMOCOOKER	5	1.4 DESCRIPCIÓN TERMOCOCINAS SERIE ECO	17
1.5 DESCRIPTION OF THE THERMOSTOVE	5	1.5 DESCRIPCIÓN TERMOESTUFAS	17
2. INSTALLATION	6	2. INSTALLATION	18
2.1 HANDLING AND INSTALLATION	6	2.1 MOVIMIENTO Y COLOCACIÓN	18
2.2 SAFETY CLEARANCE	6	2.2 DISTANCIA DE SEGURIDAD	18
2.3 ECO SERIES: ADJUSTING THE FIREDOOR LOCK	7	2.3 SERIE ECO: REGULACIÓN DEL BLOQUEO DE LA DE LA PUERTA DE FUEGO	19
2.4 THE FLUE SYSTEM	7	2.4 LA SALIDA DE HUMOS	19
FLUE PIPE CHARACTERISTICS	7	CARACTERÍSTICAS DE LA SALIDA DE HUMOS	19
FLUE PIPE DIMENSIONS	7	DIMENSIONES DE LA SALIDA DE HUMOS	19
CONNECTION TO THE FLUE PIPE	8	CONEXIÓN AL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS	20
2.5 HYDRAULIC CONNECTION	8	2.5 CONEXIÓN HIDRÁULICA	20
CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM	9	CONEXIÓN A UNA INSTALACIÓN DE VASO CERRADO	21
CONNECTION TO AN OPEN-CUP SYSTEM	10	CONEXIÓN A UNA INSTALACIÓN DE VASO ABIERTO	22
3. INSTRUCTIONS ON USE	11	3. INSTRUCCIONES DE USO	23
FUEL	11	EL COMBUSTIBLE	23
INITIAL USE	11	PRIMER ENCENDIDO	23
3.1 OPERATING INSTRUCTIONS	11	3.1 NORMAS DE USO	23
INITIAL START-UP	11	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	23
OPERATING INSTRUCTIONS	12	FUNCIONAMIENTO	24
COMBUSTION SPEED	12	VELOCIDAD DE LA COMBUSTIÓN	24
3.2 USING THE OVEN	12	3.2 USO DEL HORNO	24
3.3 USEFUL NOTES	12	3.3 CONSEJOS ÚTILES	24
3.4 TROUBLESHOOTING	13	3.4 QUÉ HACER SI...	25
4. MAINTENANCE	14	4. MANTENIMIENTO	26
4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS	14	4.1 LIMPIEZA ORDINARIA Y CONTROLES PERIÓDICOS	26
4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE	14	4.2 MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA RADIANTE	26
4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS	14	4.3 PLACA Y OTRAS PARTES EXTERNAS	27
5. GUARANTEE	15	5. GARANTÍA	27

SAFETY RULES



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

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

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

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

1.1 IDENTIFICATION PLATE

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

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS

THERMOCOOKERS						
TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
External dimensions: LxPxH	cm	60/80x60x85	90/110x60x85	90/110x60x86	90x60x86	110x60x86
Heating plate: LxP	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Boiler capacity	lt	20	20	20	20	39
Net weight/with packaging	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Required flue depression	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Nominal thermal output (Max.)	kw	14 (22)	14 (22)	12 (20)	12 (20)	16,5 (25)
Water heating capacity (Max.)	kw	10,5 (18)	10,5 (18)	9 (16)	9 (16)	8,8 (15)
Co at 13% O ²	%	0.21	0.21	0.21	0.21	0.09
Mean flue gas temperature	°C	254	254	263	263	230
Flue gas mass flow	g/s	20.5	20.5	18.3	18.3	11.0
Efficiency	%	70	70	70	70	85

FLUE CONNECTION

Above	Ø 140 mm
Rear	Ø 140 mm
Side	Ø 140 mm

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

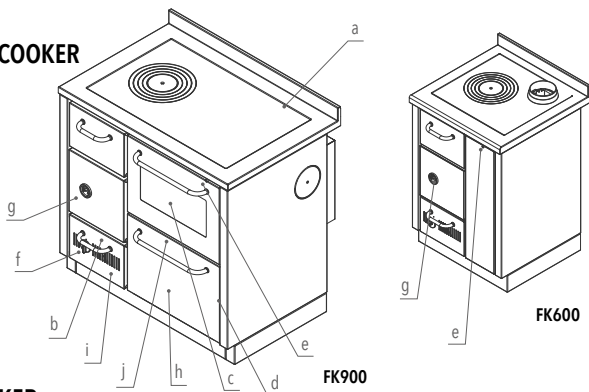
FLUE CONNECTION

Above	Ø 150 mm
-------	----------

Internal diameter of the tested chimney: D = 150 mm

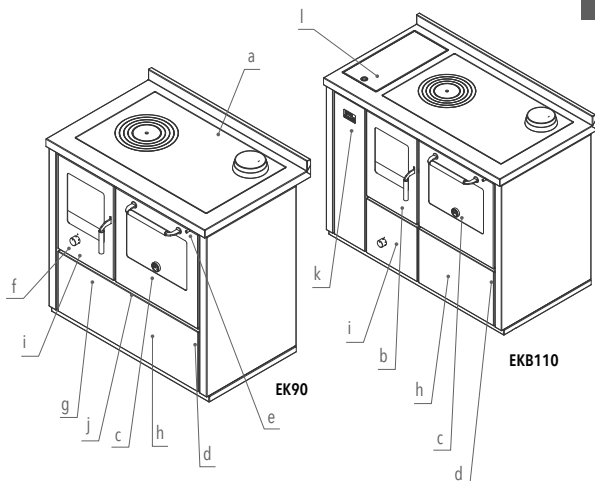
1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSICA THERMOCOOKER

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



1.4 DESCRIPTION OF THE ECO THERMOCOOKER

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

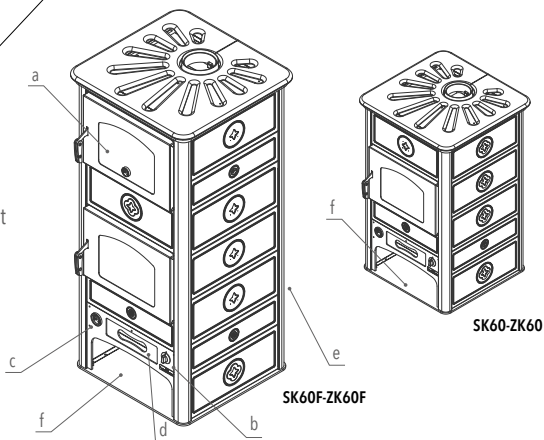


ACCESSORIES PROVIDED

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

1.5 DESCRIPTION OF THE THERMOSTOVE

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



ACCESSORIES PROVIDED

- Baking pan
- Oven glove

2. INSTALLATION

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

2.1 HANDLING AND INSTALLATION

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

WARNING: do not lift the cooked by its handrail.

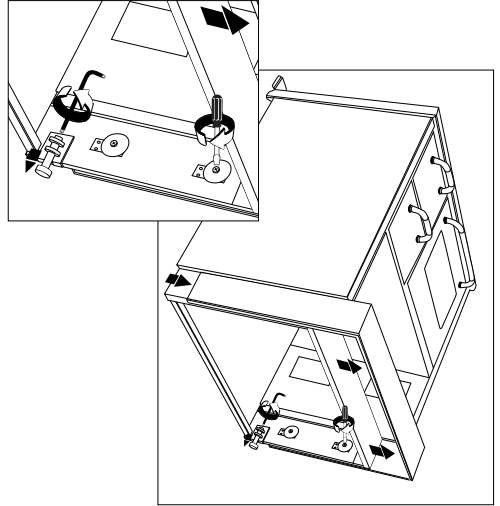
NOTES:

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

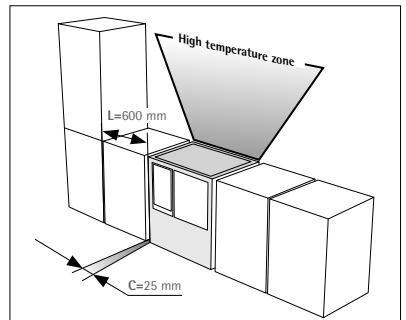
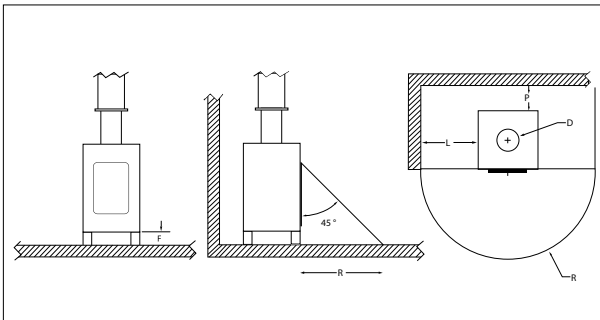
CLASSICA PRODUCTS

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

The ECO thermocooker has a fixed plinth.



2.2 SAFETY CLEARANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS



From the side wall	L	600 mm
From rear wall	P	200 mm + reflective steel plate of 20/10
	P	0 mm + 80 mm calcium silicate insulating board
Floor	F	0 mm
Front	R	> 600 mm
Minimum distance air from inflammable built-in furniture	C	25 mm

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

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

2.3 ECO SERIES: ADJUSTING THE FIREDOOR LOCK

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

2.4 THE FLUE SYSTEM

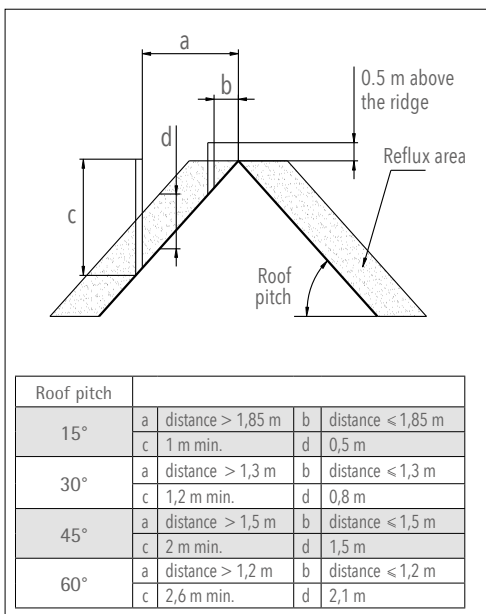
FLUE PIPE CHARACTERISTICS

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

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

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

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



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

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

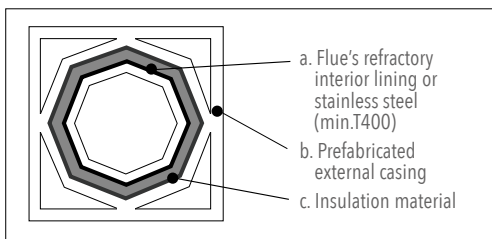
FLUE PIPE DIMENSIONS

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

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

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

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



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

DEPRESSION: the optimal depression (flue draught pressure) is 0.15 mbar.

At a depression below 0.15 mbar, the fire will burn too slowly and form carbon residue excessive gases. If instead depression is any greater, combustion will be too fast and not transmits much heat to the boiler, the heating plate and the oven, and will make large operating times impossible.


CONNECTION TO THE FLUE PIPE

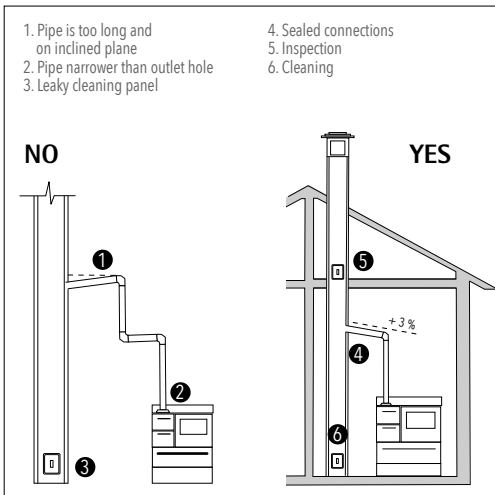
The cooker is delivered with the connection corresponding to the flue exit chosen when ordering:

THERMOCOOKERS			
Above	Fix	Cast Iron	Ø 140 mm
Rear	Fix	Cast Iron	Ø 140 mm
Side	Telescopic	Steel	Ø 140 mm

THERMOSTOVES			
Above	FIX	Steel	Ø 150 mm

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

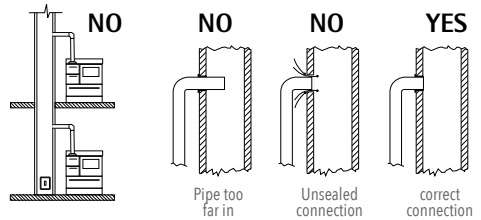
 **THE COOKER SHOULD BE CONNECTED TO THE FLUE PIPE AVOIDING AS FAR AS POSSIBLE ANY BENDS, DIVERSIONS AND DOWNWARD OR HORIZONTAL SECTIONS.**



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

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

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



2.5 HYDRAULIC CONNECTION TO THE HEATING SYSTEM

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

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

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

Before the lighting of the thermal cooker it is **compulsory** to make the connections to the heating system. The use of the appliance with empty or not connected to the system boiler causes the irreversible damaging of the boiler itself.

Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance), the other connectors according to the kind of system that you make could be not necessary and so in this case you **must** cover them.

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

RECOMMENDATIONS

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

INSTALLATION MODES

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

Thermocookers and thermostoves can be installed with open expansion tank.

SAFETY

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

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

CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM

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

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

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

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

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

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

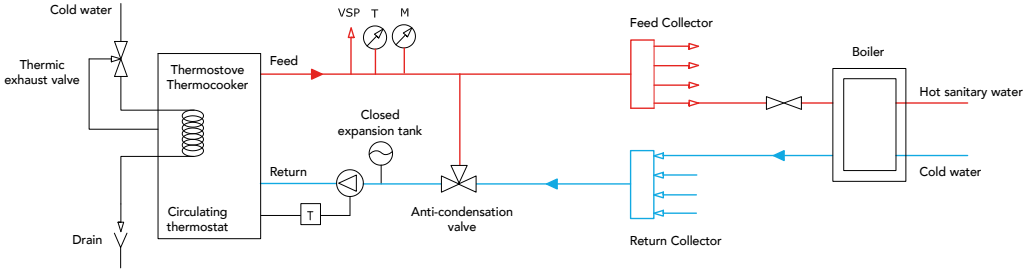
The **FK80P**, **FK110P** and **FKA110P** models have a safety system with thermal discharge, safety valves, pumps and plate exchangers to separate the primary and secondary circuits and instantly produce domestic hot water.

Along with the anti-condensation function, these models, fitted with an electronic control unit, allow for interaction with a gas boiler.

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

CONNECTION TO A CLOSED SYSTEM

VSP= Overpressure valve T= Thermometer M= Manometer



CONNECTION TO AN OPEN-CUP SYSTEM

If they do not feature a safety thermal discharge:

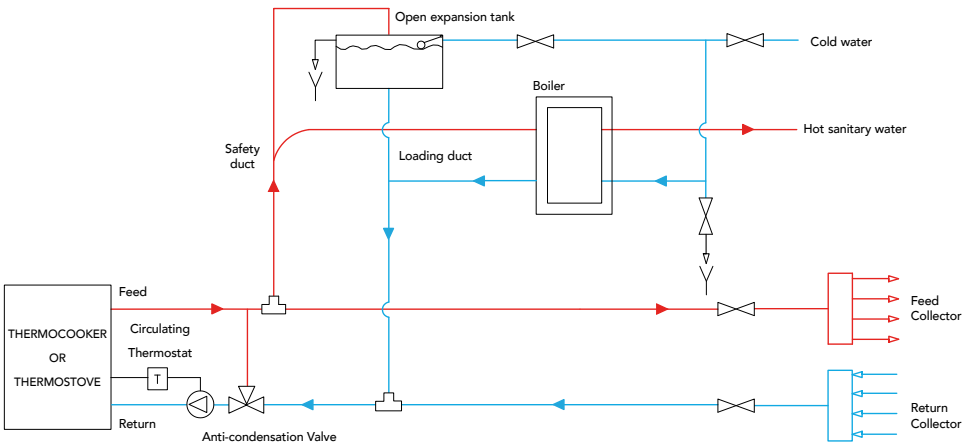


THE DEVICE MUST BE CONNECTED TO AN OPEN HYDRAULIC CIRCUIT

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

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

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



3. INSTRUCTIONS ON USE

INITIAL NOTES:

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



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

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

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

In the event of this happening:

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

FUEL

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

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

INITIAL USE

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



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

3.1 OPERATING INSTRUCTIONS

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

If condensation persists the causes could be as follows:

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

IMPORTANT:



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



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

INITIAL START-UP

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

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

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



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

OPERATING INSTRUCTIONS



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

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

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

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

COMBUSTION SPEED

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

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



AVOID OVERLOADING THE APPLIANCE.

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

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

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

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

Excessive residual ash quantity indicates a poor combustion.

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

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

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

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

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

3.2 USING THE OVEN

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

3.3 USEFUL NOTES

COOKING PLATE

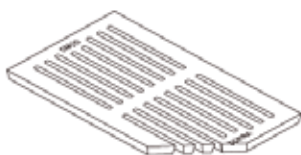
The cast iron cooking plate must never become incandescent. Always use receptacles with flat heavy bases (for maintenance see chapter 4.2)

HEARTH GRILL

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

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

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



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

INTERNAL ASH DRAWER

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



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

3.4 TROUBLESHOOTING

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

THE VARIOUS REASONS THE STOVE MIGHT NOT WORK PROPERLY

THE FLUE PIPE

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

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

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

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



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

AIR RECOVERY

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

OTHER REASONS

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

4. MAINTENANCE

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS

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

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

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

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

CLEANING THE CERAMIC GLASS OF THE COMBUSTION CHAMBER'S DOOR

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

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

ECO MODELS: EXTRACT THE OVEN DOOR

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

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE

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

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

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

4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS

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

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

5. GUARANTEE

MANUFACTURER'S DECLARATION

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

GENERAL TERMS

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

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

CONDITIONS

The request must be made through an authorized dealer.

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

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

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

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

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

IMPERFECTION OR DEFECT IN THE MATERIALS

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

COMPONENTS NOT COVERED BY THE GUARANTEE

The following are not covered:

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

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

SERVICES AFTER THE GUARANTEE

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

RESPONSIBILITY

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

COMPETENT COURT

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

PRODUCT MODIFICATIONS

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

NORMAS DE SEGURIDAD



¡LAS NORMAS Y/O INSTRUCCIONES MARCADAS CON ESTE SÍMBOLO ESTÁN RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD!

El uso del aparato de leña puede conllevar peligros que hay que prevenir, observando las siguientes reglas y precauciones.

- el aparato debe instalarse respetando las reglas descritas en la sección 2 de este manual de instrucciones;
- la instalación tiene que respetar toda la normativa local, incluida la que se refiere a las Normas nacionales y europeas;
- llevar a cabo la conexión a la chimenea solamente una vez que se haya comprobado que es adecuada;
- queda terminantemente prohibido utilizar productos químicos para encenderla, como alcohol, petróleo, gasolina, etc.;
- **no efectuar cargas exageradas de combustible; además de emitir una excesiva cantidad de calor, el aparato será sometido a un recalentamiento que podría dañarlo;**

- la plancha radiante alcanza temperaturas elevadas, alrededor de 400° C; prestar atención y evitar tocarla sin una protección adecuada, igual que las demás partes, como las puertas del fuego y del horno y sus pomos, cristales y el tubo de salida de humos;
- en el aparato y en las inmediatas proximidades nunca hay que colocar botes de plástico ni bombonas con espray (peligro de incendio y explosión)
- hay que informar a los niños previamente sobre estos inconvenientes y hay que tenerlos lejos de la cocina cuando esté encendida;
- a la altura de la boca de carga, colocar un suelo, sobre todo si fuera de linóleo o de madera, una protección de chapa;
- quemar solamente combustibles naturales, como: madera, tronquitos de madera prensados y briquetas de lignito;
- no quemar de ninguna manera materiales plásticos, materiales de leña tratada (por ejemplo, paneles conglomerados) ni productos textiles;
- **llevar a cabo con regularidad la limpieza de la chimenea.**

1. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

En el costado derecho del cajón de la leña se ha aplicado una placa de identificación que lleva el modelo y el número de matrícula. Para los modelos sin cajón de la leña la placa está en la parte posterior.

1.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

TERMOCOCINAS						
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	FK600	FK900	FKA900	EK90	EKB110
Dimensiones externas: L x P x H	cm	60/80x60x85	90/110x60x85	90/110x60x86	90x60x86	110x60x86
Plancha de cocción: L x P	cm	48x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Capacidad de la caldera	lt	20	20	20	20	39
Peso neto/con embalaje	kg	170/185	230/250	230/250	230/250	230/250
Tiro necesario en chimenea	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Potencia calorífica nominal (max)	kw	14 (22)	14 (22)	12 (20)	12 (20)	16,5 (25)
Potencia calorífica al agua (max)	kw	10,5 (18)	10,5 (18)	9 (16)	9 (16)	8,8 (15)
Co al 13% O ₂	%	0.21	0.21	0.21	0.21	0.09
Temperatura gas de salida	°C	254	254	263	263	230
Flujo gas de salida	g/s	20.5	20.5	18.3	18.3	11.0
Rendimiento	%	70	70	70	70	85

CONEXIÓN

Superior	Ø 140 mm
Posterior	Ø 140 mm
Lateral	Ø 140 mm

TERMOESTUFAS					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	SK60	ZK60	SK60F	ZK60F
Dimensiones externas: L x P x H	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Capacidad de la caldera	lt	26.5	26.5	26.5	26.5
Peso neto/con embalaje	kg	260/280	260/280	320/340	320/340
Tiro necesario en chimenea	mbar	0.12	0.12	0.12	0.12
Potencia calorífica nominal (max)	kw	13.9 (24.5)	13.9 (24.5)	17.1 (26.5)	17.1 (26.5)
Potencia calorífica al agua (max)	kw	12.5 (20.5)	12.5 (20.5)	13.4 (20.5)	13.4 (20.5)
CO al 13% O ₂	%	0.06	0.06	0.06	0.06
Temperatura gas de salida	°C	205	205	210	210
Flujo gas de salida	g/s	12.9	12.9	15.2	15.2
Rendimiento	%	85	85	85	85

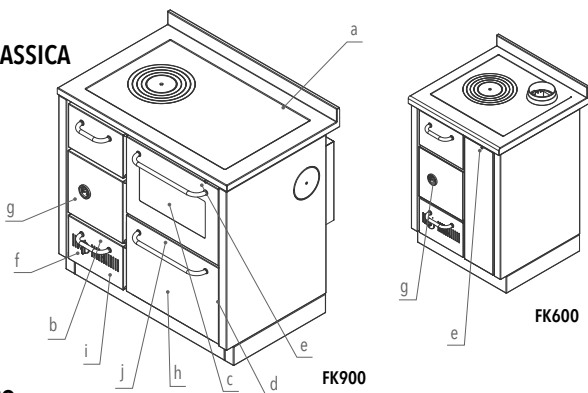
CONEXIÓN

Superior	Ø 150 mm
----------	----------

Diámetro interior chimenea de prueba: D = 150 mm

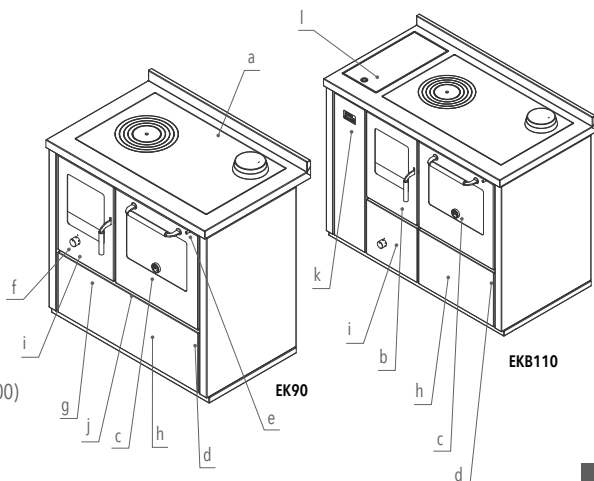
1.3 DESCRIPCIÓN TERMOCOCINAS SERIE CLASSICA

- Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- Parrilla fogón regulable en altura (excepto FKA900)
- Horno con termómetro
- Interruptor luz de horno
- Starter para encender la cocina en frío
- Regulación termostática del aire primario
- Termómetro de temperatura del agua en la caldera
- Cajón provisión leña
- Cajón cenizas
- Acceso limpieza recorrido humos



1.4 DESCRIPCIÓN TERMOCOCINAS SERIE ECO

- Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- Parrilla fogón regulable en altura (mod.EKB110)
- Horno con termómetro
- Interruptor luz de horno
- Starter para encender la cocina en frío
- Regulación termostática del aire primario
- Termómetro de temperatura del agua en la caldera
- Cajón provisión leña
- Cajón cenizas
- Acceso limpieza recorrido humos
- Unidad de control electrónica (mod.EKB110)
- Vaso abierto integrado (mod.EKB110)



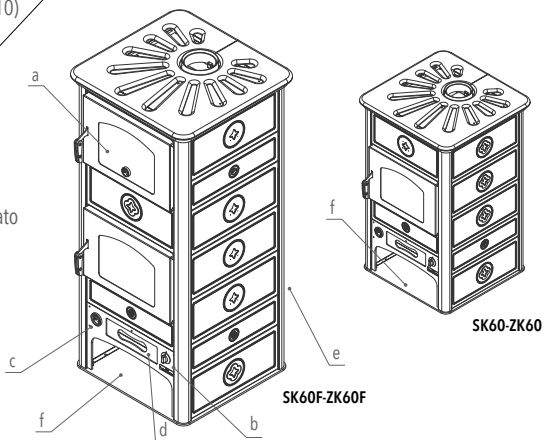
ACCESORIOS DE SERIE

Con la cocina se entregan de fábrica los siguientes accesorios:

- Rascador para la limpieza de chimenea (excepto mod. FK600)
- Atizador para mover las anillas
- Cepillo de acero inoxidable
- Parrilla y fuente del horno
- Guante para horno
- Manilla para levantar la parrilla (mod. FK600, FK900 y EKB110)

1.5 DESCRIPCIÓN TERMOESTUFAS

- Horno con termómetro
- Regulación termostática del aire primario
- Termómetro de temperatura del agua en la caldera
- Cajón cenizas
- Termostato con contactos preparados para mando del aparato externo (bomba de recirculación, etc.); contactos NA - NC.
- Zona de almacenaje leña
- Acceso limpieza recorrido humos



ACCESORIOS DE SERIE

- Parrilla y fuente del horno
- Guante para horno

Para las **alturas de las conexiones** solicite la ficha técnica al revendedor, que también se puede descargar en nuestro sitio de internet.

2. INSTALACIÓN

ATENCIÓN: no respetar estas indicaciones anula la garantía.

2.1 MOVIMIENTO Y COLOCACIÓN

Llevar a cabo la conexión a la chimenea solamente una vez que se haya comprobado que es adecuada, como se describe en el capítulo 2.4.

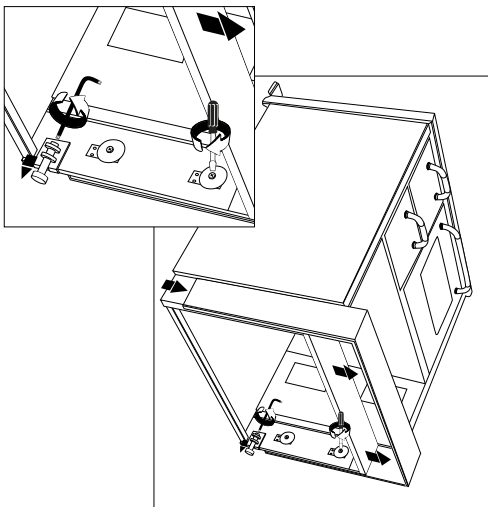
ATENCIÓN: no levantar la cocina cogiéndola por el tirador.

ADVERTENCIAS:

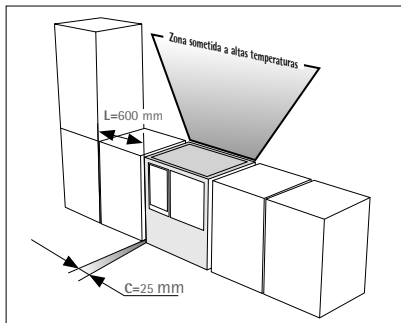
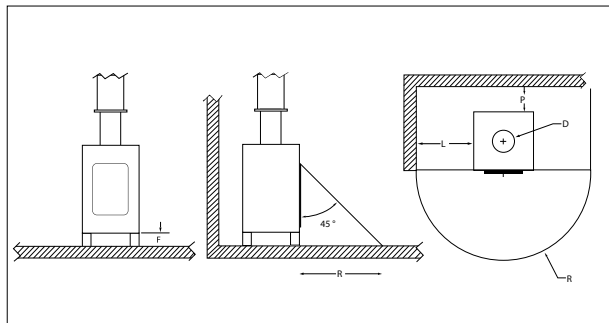
- el aparato tiene que estar instalado en un suelo con una capacidad de carga adecuada. Si la construcción existente no cumple este requisito, deberán tomarse medidas adecuadas (ej. plancha de distribución de carga)
- la instalación del aparato tiene que garantizar un fácil acceso para la limpieza del mismo, de los conductos del gas de salida y de la salida de humos
- el aparato no es adecuado para instalarlo en una salida de humos compartida
- los dispositivos de extracción del aire no deben ser usados en la misma habitación del aparato, a menos que haya una adecuada alimentación de aire de ventilación
- colocar el aparato en un local de dimensiones adecuadas según su potencialidad, y lo suficientemente ventilado (ventana o toma de aire específica)

PRODUCTOS SERIE CLÁSICA

Colocar la cocina en el suelo, sacar el cajón de leña, quitar los 4 tornillos que sujetan el cubre-zócalo (2 en cada lado), quitar el cubre-zócalo, posicionar la cocina y efectuar el enganche a la chimenea, nivelar la cocina ajustando las patas a la base mediante una llave Allen del 4.



2.2 DISTANCIAS DE SEGURIDAD DE MATERIAL INFLAMABLE



De la pared lateral	L	600 mm
De la pared posterior	P	200 mm + plancha en acero reflectante de 20/10
	P	0 mm + 80 mm panel ignífugo de silicato de calcio
Del suelo	F	0mm
Frente	R	> 600 mm
Distancia mínima en aire de mueble empotrado inflamable	C	25 mm

En caso de que la cocina se introduzca **al lado de otros muebles, dejar al menos 2 mm de distancia por cada lado**, ya que con el calor las dimensiones de la encimera de la cocina podrían aumentar por efecto de la dilatación.

Para encajarla entre los muebles, se aconseja utilizar la correspondiente aleta aireada y si fuera necesario, el perfil de acero inoxidable para la placa.

2.3 SERIE ECO: REGULACIÓN DEL BLOQUEO DE LA MANILLA DE LA PUERTA DE FUEGO

- con un destornillador de estrella, aflojar el tornillo superior y inferior
- mediante una llave Allen hexagonal del 3:
 - apretar para reducir el juego del cierre
 - apretar para reducir el juego del cierre
- fijar los dos tornillos anteriormente aflojados

2.4 LA SALIDA DE HUMOS

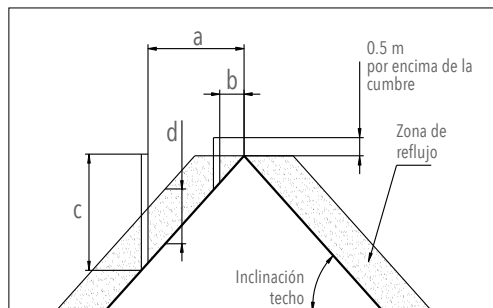
CARACTERÍSTICAS DE LA SALIDA DE HUMOS

Uno de los elementos más importantes para el correcto funcionamiento del aparato es una chimenea adecuada.

Llamar a un técnico preparado (un fumista) antes de la instalación del aparato para que controle el equipo de humos y también periódicamente, como mínimo una vez al año.

La salida de humos tiene que realizarse respetando las normas vigentes y debe mantenerse en perfecta eficiencia.

Se recuerdan algunas de las características fundamentales de la salida de humos que, si no se respetan, podrán disminuir el rendimiento del aparato y crear problemas a la combustión:



Inclinazione tetto			
15°	a	distancia > 1,85 m	b distancia < 1,85 m
	c	1 m min.	d 0,5 m
30°	a	distancia > 1,3 m	b distancia < 1,3 m
	c	1,2 m min.	d 0,8 m
45°	a	distancia > 1,5 m	b distancia < 1,5 m
	c	2 m min.	d 1,5 m
60°	a	distancia > 1,2 m	b distancia < 1,2 m
	c	2,6 m min.	d 2,1 m

- **la altura nunca debe ser inferior a los 4/5 metros lineales**, medidos desde la conexión de la cocina hasta la base del caballete; cuanto más aumente la altura, menor podrá ser la sección

- tendrá que estar bien aislada y perfectamente estanca; controlar el cierre de las portezuelas de inspección y que no haya grietas en toda su superficie
- paredes internas lisas y sección constante en toda su longitud
- la chimenea tiene que estar realizada de la manera más vertical posible y tener un caballete adecuado para que sobresalga adecuadamente desde la vertiente del tejado en relación con su inclinación y su posición, como se muestra en los siguientes esquemas y ejemplos
- el caballete tendrá que tener una sección de salida doble respecto a la de la salida de humos.

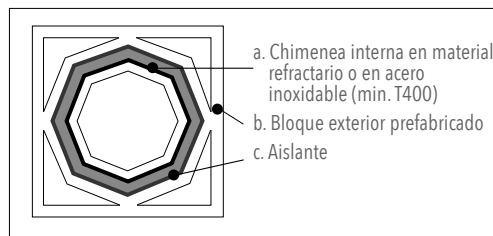
DIMENSIONES DE LA SALIDA DE HUMOS

Indicaciones aproximadas para las dimensiones de la salida de humos en función de la altura:

SALIDA DE HUMOS [H]	TERMOCOCINAS	TERMOESTUFAS
< 4 m	Tiro no garantizado	Tiro no garantizado
4 m < 6 m	Ø 160 mm	Ø 200 mm
> 6 m	Ø 150 mm	Ø 180 mm

En caso de que no se pudieran respetar estas dimensiones, póngase en contacto con un técnico fumista.

SECCIÓN: la sección de una salida de humos depende de la altura de la chimenea y de la potencia térmica de la cocina instalada. Para obtener las mejores prestaciones de nuestras cocinas, se aconseja usar salidas de humos con forma circular, con paredes internas lisas y de sección constante durante toda su longitud.



AISLAMIENTO: el tiro de una chimenea depende también de la diferencia de temperatura de los humos calientes con el aire exterior. Es importantísimo aislar el cañón de la salida de humos para limitar la absorción de calor de las paredes, evitando de este modo fenómenos de condensación con formación de depósitos de alquitrán. Use solamente materiales adecuados, resistentes a la temperatura y a la corrosión, y que respondan de todas maneras a todas las normas de fabricación y prevención contra incendios. No son adecuadas las salidas de humos en tubo metálico sencillo o flexible, en tubo de cemento para respiraderos, etc.

CAÍDA DE PRESIÓN: la caída de presión (tiro) óptima necesaria para las cocinas de DeManincor es de 0,12 mbar.

Con valores inferiores, el fuego será demasiado lento, con formación de depósitos carbonosos y excesiva producción de humo.

Con valores superiores, se obtendrá una combustión demasiado rápida, **con una escasa transmisión del calor a la plancha de cocción y al horno**, y la imposibilidad de obtener grandes autonomías de funcionamiento.

LA CONEXIÓN AL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS

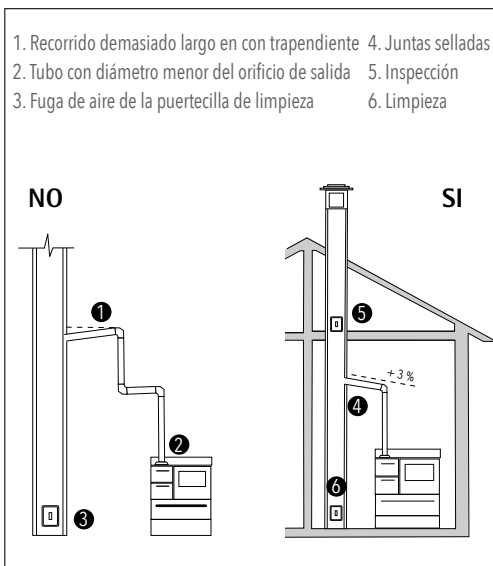
Con la cocina viene la conexión correspondiente a la salida de humos especificada en el momento del pedido:

TERMOCOCINAS		
Superior	Fijo en hierro fundido	Ø 140 mm
Posterior	Fijo en hierro fundido	Ø 140 mm
Lateral	Telescopio en acero	Ø 140 mm

TERMOESTUFAS		
Superior	Fijo en acero	Ø 150 mm

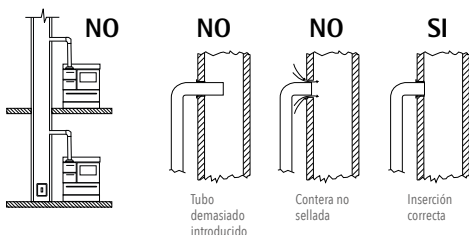
! CADA COCINA TIENE QUE LLEVAR SU CAÑÓN DE SALIDA DE HUMOS; NO UTILIZAR NUNCA LA MISMA CHIMENEA PARA VARIOS APARATOS.

! LA CONEXIÓN DE LA COCINA A LA CHIMENEA TIENE QUE LLEVARSE A CABO EVITANDO EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LAS CURVAS, LAS DESVIACIONES, LAS INCLINACIONES HACIA ABAJO Y LOS TRAMOS HORIZONTALES.



Los tubos de conexión tienen que estar perfectamente sellados entre ellos y en las conexiones con la cocina y la salida de humos, prestando atención, por lo tanto a las siguientes precauciones:

- presencia de un florón de empalme para evitar infiltraciones de aire en la chimenea;
- la sección del tubo terminal nunca debe reducirse;
- el terminal no debe penetrar en el cañón más allá del grosor de la pared de la chimenea.



2.5 CONEXIÓN HIDRÁULICA A LA INSTALACIÓN DE CALEFACCIÓN

La instalación del aparato **debe respetar las normas establecidas para las calderas por combustibles sólidos y ser realizadas por un instalador hidráulico cualificado.**

Las termococinas y las termoestufas están equipadas con una caldera para aprovechar el calor producido mediante una instalación con fluido caloportador de agua caliente. La instalación tiene que diseñar un termotécnico habilitado según la normativa UNI 10412-2 y la tiene que instalar personal especializado según las leyes en vigor y según la normativa UNI 10683.

El aparato cuenta con todas las predisposiciones necesarias para una instalación correcta, cualquier componente externo (como bombas, válvulas, termostatos, manómetros, sistemas de alarma acústica y vaso de expansión) se debe comprar por separado según las indicaciones específicas del diseñador o del instalador.

Antes de la puesta en funcionamiento es **obligatorio** realizar las conexiones a la instalación de calefacción. La utilización con la caldera vacía o no conectada a la instalación comporta el daño irreversible de la caldera.

Es cualquier manera es necesario conectar a la instalación el conector de ida, el conector de retorno y el conector de descarga (necesario para vaciar la caldera en caso de mantenimiento).

Los otros conectores podrían no ser necesarios, en función del tipo de instalación que se va a realizar, y en estos casos se **deben** tapar.

La empresa DeManincor no responde por posibles daños a cosas o personas si la instalación no se realiza correctamente o no respeta las normativas vigentes.

RECOMENDACIONES

- el diseño detallado de la instalación lo debe realizar un termotécnico.
- es recomendable aplicar esquemas simples y de eficacia comprobada y equipar el sistema con elementos útiles para comprobar el buen funcionamiento: sondas de temperatura, válvulas mezcladoras, etc.;
- el circuito de distribución del calor: radiadores o paneles radiantes de suelo, debe ser ideado de forma tal que se evite que el retorno entre directamente en la caldera;
- disponga un circuito de anticondensación adecuado o retorno templado: la temperatura del agua de la caldera se debería mantener alrededor de 70/80 °C con un retorno no inferior a 55°C;
- se recomienda usar un acumulador de calor para aumentar la autonomía entre una carga y la siguiente y para absorber los picos de energía;
- con intervalos regulares, es oportuno limpiar la cámara de combustión y los intercambiadores de calor, dentro de la caldera, para mantener un buen rendimiento.

TIPOS DE INSTALACIÓN

La normativa técnica UNI 10412-2 ha introducido la posibilidad de instalar los aparatos de calefacción por combustible sólido combinados con instalaciones con vaso de expansión cerrado, siempre que tengan sistema de descarga térmica con intercambiador de emergencia dentro de la caldera.

Las termococinas y termoestufas pueden estar equipadas con todas las predisposiciones para realizar la descarga térmica. Sin embargo, estos aparatos se pueden instalar con instalaciones con vaso abierto.

SEGURIDAD

En todas las calderas de combustible sólido no es técnicamente posible interrumpir la combustión de inmediato, como sucede para las calderas de combustible líquido o gaseoso, en caso de necesidad. Por tanto, es obligatorio eliminar siempre el calor producido, incluso si la instalación de calefacción no lo requiere y también en ausencia de alimentación eléctrica. En caso contrario, el agua en la caldera podría hervir sin posibilidad de escape, con grave peligro de explosión de la caldera y riesgo para la incolumidad física de las personas presentes en las cercanías. Por esto se recomienda seguir detalladamente lo establecido por la normativa UNI 10412-2 en los diversos casos y se aconseja introducir siempre en la instalación también una caldera que pueda acumular calor producido en exceso bajo forma de agua caliente sanitaria.

A continuación aparecen, solo a modo de ejemplo, algunos esquemas de instalación; la disposición de la instalación puede variar en función de las características de la habitación y de las necesidades del usuario. Se recomienda que el diseño detallado de la instalación lo realice un termotécnico.

CONEXIÓN A UNA INSTALACIÓN DE VASO CERRADO

Según la norma UNI 10412/2 (marzo de 2009) es posible instalar un equipo por combustible sólido en una instalación de calefacción con vaso de expansión cerrado, siempre que el equipo tenga un sistema de descarga térmica que incluya la presencia de un circuito suplementario dentro de la caldera (serpentin).

La instalación de descarga térmica permite enfriar directamente la caldera cuando es necesario, dejando pasar agua fría de descarga en un circuito separado dentro de la caldera.

La realización de la instalación de descarga térmica está a cargo y es responsabilidad del instalador.

Todos los componentes de la instalación de descarga térmica externos a la termoestufa se deben comprar a terceras partes según las indicaciones del diseñador y del instalador.

Para realizar esta instalación es necesario realizar las conexiones de ida y retorno, la sonda de mando de la válvula de descarga térmica se debe introducir en el colector preparado. Para que la instalación sea eficaz debe funcionar también en ausencia de alimentación eléctrica.

Los dispositivos de seguridad deben ser accesibles incluso después del montaje para el mantenimiento y la comprobación de funcionamiento.

Se debe realizar el control del funcionamiento por intervalos regulares. Se recomienda al menos una vez al año.

El circuito de descarga térmica no se debe usar para la producción de agua caliente de uso doméstico.

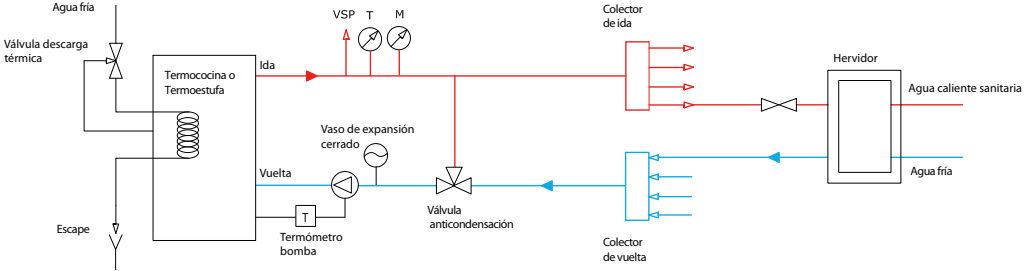
Las termoestufas y termococinas **FKA900** y **EK90** ya están preparadas para la instalación con vaso cerrado, porque tienen siempre intercambiador con serpentin incorporado.

Para los modelos **FK600** y **FK900** será necesario especificarlo en el momento del pedido porque se equipan con intercambiador con serpentin incorporado.

El modelo **EKB110**, como tiene el vaso abierto integrado, no necesita otros sistemas de seguridad.

CONEXIÓN A UNA INSTALACIÓN DE VASO CERRADO

VSP= Válvula de sobrepresión T= Termómetro M= Manómetro



CONEXIÓN A UNA INSTALACIÓN DE VASO ABIERTO

Si no se dispone el uso del circuito de descarga térmica como sistema de seguridad:

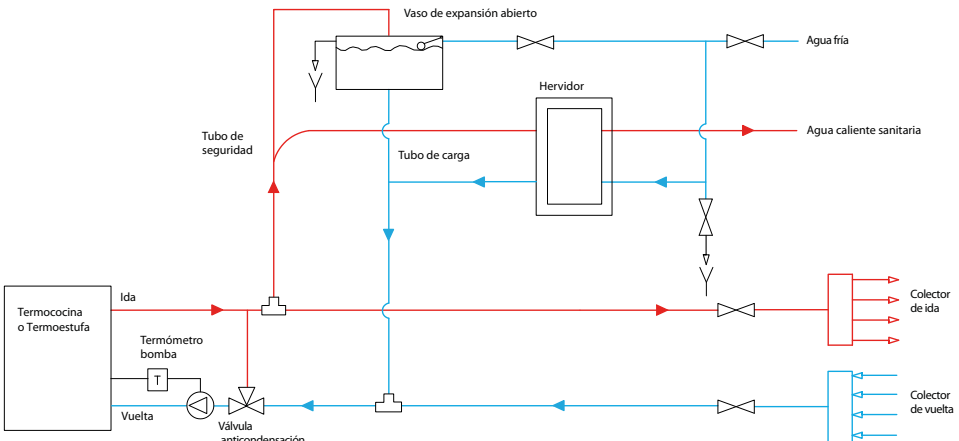


EL APARATO SE DEBE CONECTAR A UN CIRCUITO HIDRÁULICO ABIERTO

para tener una protección contra los excesos de calor en caso de avería de la bomba de circulación o de bloqueo por falta de corriente eléctrica.

Para reducir la condensación en las paredes de la cámara de combustión de la termococina es necesario mantener la temperatura del agua de retorno por encima del mínimo de 55 °C.

En caso de montaje de un termostato de mando de la bomba de recirculación, configure el valor de intervención a 65°C.



3. INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS INICIALES:

- No utilice el aparato como incinerador ni de cualquier otra manera diferente de aquellas para las que ha sido creado.
- No utilice combustibles diferentes de los aconsejados.
- No quemar de ninguna manera materiales plásticos, materiales de leña tratada (por ejemplo, paneles conglomerados) ni productos textiles;
- No utilice combustibles líquidos.
- El aparato, especialmente sus superficies externas, cuando está funcionando alcanza temperaturas elevadas al tacto; manéjelo con prudencia para evitar quemaduras.
- En el aparato o en sus inmediatas proximidades nunca hay que colocar botes de plástico ni bombonas con espray (peligro de incendio y explosión).
- Hay que informar a los niños previamente sobre estos inconvenientes y hay que tenerlos lejos de la cocina cuando esté encendida.
- No le efectúe ninguna modificación no autorizada al aparato.
- No efectuar cargas exageradas de combustible; además de emitir una excesiva cantidad de calor, el aparato será sometido a un recalentamiento que podría dañarlo.
- Utilice exclusivamente piezas de recambio originales aconsejadas por el fabricante.



QUÉ HACER EN CASO DE INCENDIO DE LA CHIMENEA

El empleo de combustible húmedo e inadecuado o el funcionamiento de la cocina a un régimen demasiado bajo, pueden provocar en la salida de humos el depósito de sustancias fácilmente inflamables, como alquitrán y hollín.

¡A largo plazo, esto podría favorecer el desarrollo de un incendio de la salida de humos!

Si esto ocurriera:

- **cierre todas las tomas de alimentación de aire primario y secundario;**
- **desaloje el apartamento o la casa;**
- **llame a los bomberos.**

EL COMBUSTIBLE

El aparato está proyectado para la utilización de combustibles sólidos: leña, tronquitos de leña prensados y briquetas de lignito. Se aconseja utilizar troncos de madera de dimensiones no demasiado grandes, que hayan estado como mínimo dos años en un lugar ventilado y cubierto. Su tamaño ideal es de 6-10 cm de diámetro y 25-30 cm de largo.

Se aconseja llevar a casa la leña unos días antes, para que el calor de casa la seque más deprisa.

PRIMER ENCENDIDO

Llamar a un técnico preparado (un fumista) antes de la instalación del aparato para que controle el equipo de humos y también periódicamente, como mínimo una vez al año.



COCONTROLAR LA POSICIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA EN EL FOGÓN: LA PARTE ESTRECHA DE LAS RANURAS TIENE QUE ESTAR VUELTA HACIA ARRIBA.

3.1 NORMAS DE USO

ATENCIÓN: Durante el primer encendido, es normal que se produzca un poco de condensación, debida a la humedad que contienen los materiales refractarios. Hay que proceder con fuego ligero y dejar arriadas las puertas de carga y de la cavidad para las cenizas durante unas horas, para facilitar la evaporación.

Si la condensación no se elimina, las causas pueden ser:

- el uso de leña mojada o muy húmeda y no curada
- defectos de la chimenea que hacen enfriar los humos condensando los vapores; es necesario comprobar la existencia de estos defectos y eliminarlos
- **temperatura del agua de retorno inferior a 55 °C., a causa de un fuego demasiado bajo o porque el sistema absorbe demasiado calor: prepare un circuito de condensación.**

IMPORTANTE:



UNA CONDENSACIÓN CONSTANTE REDUCE EL RENDIMIENTO DE LA ESTUFA Y LA DURACIÓN DEL INTERCAMBIADOR DE CALOR, E INVALIDA LA GARANTÍA.



EL ENCENDIDO DEL FUEGO CON CIRCUITO Y CALDERA SIN AGUA ES CAUSA DE GRAVES E IRREPARABLES DAÑOS AL EQUIPO.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Después de haber cargado el fogón con combustible pequeño y seco de encendido inmediato, proceder de la manera siguiente:

- (termococinas) levante la rejilla en la posición más alta, maniobrando la manivela específica;
- (termococinas) tirar del starter para que los humos comuniquen directamente con el cañón de la salida de humos;
- abrir todo el aire primario, palanca toda hacia la izquierda;
- encender el fuego;
- **ATENCIÓN:** (modelos con fogón visto) **para evitar que se ensucie el cristal** dejar la puerta arriada con la manilla en posición de cierre y esperar unos diez minutos para que el cristal se caliente, evitando así la condensación interna debida a la diferencia de temperatura entre la llama y la superficie interna del cristal;
- cuando el combustible esté bien encendido y la chimenea esté suficientemente caliente (esta período puede durar incluso más de 30 minutos), cerrar el starter y comenzar a alimentar con la leña.

En ciertas situaciones, como el primer encendido del día o dificultad de tiro de la chimenea a causa de condiciones atmosféricas adversas, puede ser útil dejar abierta la puerta del cajón de cenizas.



NO USE ALCOHOL NI OTRO COMBUSTIBLE PARA FAVORECER O ACELERAR LA PUESTA EN MARCHA.

FUNCIONAMIENTO



DESPUÉS DE ENCENDERLA, QUE ES EL MOMENTO MÁS CRÍTICO PARA LA GENERACIÓN DEL TIRO DE LA CHIMENEA, HAY QUE SEGUIR PASO A PASO EL COMPORTAMIENTO DEL FUEGO.

Podría ocurrir que no se produjera el encendido de la leña y que el primer fuego, después de unos minutos, se apagase. Esto ocurre porque el cañón de la salida de humos está frío y no hay bastante tiro. Repetir la operación introduciendo material de fácil combustión: las ramas secas, los pequeños arbustos, las piñas y el papel de periódico van muy bien en esta primera fase de encendido.

Cuando la leña esté ardiendo se regula el aire primario, girando el pomo, de manera que los troncos se quemen hasta producir llamas altas. De todas maneras hay que evitar un tiro demasiado fuerte, pero también una combustión demasiado lenta, que llevaría a la formación de depósitos de hollín dentro de la estufa.

Tener cuidado para mantener siempre un buen lecho de brasas en el fondo de la cámara de combustión, que permita mantener la temperatura necesaria para la ignición y la correcta combustión. Colocar siempre los cepos de manera que quede aire entre ellos, para una correcta oxigenación. La mayor parte del calor es producida por la combustión de los gases, si la llama desaparece completamente se producen humos inquemados que derrochan energía y contaminan.

VELOCIDAD DE LA COMBUSTIÓN

Según sea necesario, cocción o calefacción, se puede aumentar o disminuir la velocidad de la combustión, utilizando los dispositivos de mando del aire y de la parrilla:

- **Combustión lenta:** comando de aire primario cerrado (girando en el sentido de las agujas del reloj)
- **CoCombustión rápida:** comando de aire primario abierto (girando en el sentido contrario a las agujas del reloj)
- **PePeríodo de verano:** (solo termococinas) en el caso de menor calor solicitado, solo cocción o producción de agua caliente, es útil levantar la rejilla del fuego hasta la posición más alta, reduciendo así la cámara de combustión y obteniendo la máxima economía de combustible.



EVITE SOBRECARGAR EL APARATO.

Un fuego relativamente pequeño y bien oxigenado quema mejor y produce más calor que una gran cantidad de leña que obstruye el fogón.

IMPORTANTE: durante la combustión rápida, no alimentar con más de 3 kg de leña en continuo. Con una carga mayor hay que reducir proporcionalmente la velocidad de combustión, cerrando el aire primario y abriendo el secundario. Alimentar con más combustible sin modificar la velocidad de combustión produce una potencia térmica superior a la capacidad de intercambio cocina-ambiente. Esto, además de suponer un derroche de combustible, puede dañar y deformar el aparato.

La carga ideal para una combustión eficiente y limpia es de 3-4 kg/ora de leña para termococinas y de 5-6 kg/ora para termoestufas. El empleo de cargas mayores tiene que ser solo para una ventaja de autonomía.

Un excesivo residuo de cenizas indica una mala combustión. Si del caballete salen humos transparentes, ello indica una combustión limpia, mientras que si salen humos opacos u oscuros, indican un exceso de incombustos.

ATENCIÓN: Los shocks térmicos generados por el aumento repentino de la temperatura pueden provocar grietas en los ladrillos refractarios. Estas grietas no perjudican de ninguna manera la estructura y resistencia de los ladrillos ni de la cocina.

Una vez que se complete la combustión, cerrar todos los controles del aire para evitar que el calor acumulado en la estufa salga con el flujo de aire de la chimenea.

Falta de tiro. Por varios motivos, podría formarse en el cañón de la salida de humos una columna de aire frío. Las causas pueden ser una baja presión atmosférica, la humedad, un viento fuerte o una bajada de presión en casa (por ejemplo, por encender el extractor de la campana de la cocina).

Si hay una baja presión atmosférica o llueve, el tiro no es tan bueno como si hace buen tiempo o durante los inviernos fríos y secos. Si la estufa no se utiliza durante mucho tiempo, en el cañón de la salida de humos se forma humedad con facilidad. En ese caso, hay que tener ligeramente abiertas las portezuelas de la estufa para que circule aire en el cañón de la salida de humos.

3.2 USO DEL HORNO

Para cocinar, el horno tiene que estar siempre precalentado. Cargue en la cámara de combustión una cantidad adecuada de combustible, abra la palanca del aire primario hasta obtener la temperatura deseada. Para mantener la temperatura constante, alimente la cocina con leña fina, de unos 3 cm de diámetro, uno o dos trozos cada 10 minutos.

3.3 CONSEJOS ÚTILES

PLANCHA RADIANTE

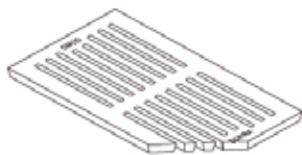
La plancha radiante en hierro fundido nunca debe llevarse a temperaturas incandescentes. Utilizar siempre recipientes con fondo pesado y plano (para el mantenimiento, véase el capítulo 4.2)

PARRILLA DEL FOGÓN

Apartando con el atizador las brasas en la cámara de combustión de la parrilla en hierro fundido, las cenizas se depositarán en el cajón de recogida situado por debajo. De esta manera, en la cámara de combustión se libera el paso para la alimentación del aire primario, especialmente importante en la fase de encendido.

Las ranuras de la parrilla poseen dos funciones específicas, dejan pasar el aire de combustión y al mismo tiempo ayudan a la descarga de las brasas y las cenizas.

La anchura es tal que permite pasar las cenizas y las brasas ya sin poder calorífico, además la conicidad de las paredes de las ranuras hace que no se impida el paso del aire.



LA PARRILLA TIENE QUE COLOCARSE CON LA PARTE ESTRECHA DE LAS RANURAS VUELTA HACIA ARRIBA.

CAJÓN INTERNO DE RECOGIDA DE LAS CENIZAS

Para evitar un recalentamiento excesivo de la grada en hierro fundido, el cajón de recogida de cenizas tiene que vaciarse periódicamente.



EN LAS CENIZAS PODRÍA HABER AÚN BRASAS ARDIENTES.

3.4 QUÉ HACER SI...

PROBLEMA	POSIBLE MOTIVO
La estufa no funciona	La boca de la chimenea no es correcta El cañón de salida de humos no es válido Al cañón hay conectadas otras chimeneas Parrilla del fogón montada al revés Parrilla del fogón obstruida por las cenizas
Sale humo de la plancha	Tiro inexistente o insuficiente La boca de la chimenea no está hecha según la técnica correcta Starter y/o aire primario cerrado Las guarniciones de la plancha están fuera de su sitio o están rotas
Condensación en el fogón	Leña mojada o mal curada Sección de la chimenea demasiado grande Tiro escaso
Encendido difícil	Starter no completamente abierto Chimenea fría (encendido después de mucho tiempo de inactividad)
El horno no alcanza altas temperaturas	Tiro escaso o ineficiente Conductos internos obstruidos Starter abierto Tiro excesivo

LA ESTUFA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE: MOTIVOS FRECUENTES

LA CANNA FUMARIA

- **Tropo Demasiado corto** su medida se efectúa desde el punto de unión de la estufa hasta la base del caballete. En caso de que el cañón de la salida de humos fuera demasiado corto, el aumento de la sección interna del mismo nunca compensa la reducción de la altura, porque si se aumentan las dispersiones de calor, disminuye la temperatura de los humos y no puede haber seguridad de que se produzca un buen tiro. Es preferible seleccionar un cañón de salida de humos correcto y aumentar su altura 1 o 2 metros, de manera que se obtenga una mayor garantía de tiro.
- **Demasiado largo** Generalmente el tiro nunca se perjudica; sin embargo, es necesario un buen AISLAMIENTO para contener las dispersiones de calor.
- **Sección demasiado ancha** Una sección demasiado grande

también tiene una superficie proporcionalmente mayor, que favorece el enfriamiento de los humos, perjudicando el tiro. En el cañón de la salida de humos existente se puede meter un tubo de acero inoxidable con una sección adecuada y, después de haberlo enganchado al empalme de la estufa, se aconseja llenar la cámara creada entre los dos cañones con material aislante resistente al calor.

- **Sección demasiado estrecha** En estas condiciones no puede aprovecharse toda la potencialidad de la estufa. La única solución es rehacer el cañón de la salida de humos respetando los requisitos establecidos.
- **Estrechamientos** las variaciones de sección provocan una pérdida de carga que ralentiza la velocidad de los humos, obstaculizando su salida.
- **Demasiadas curvas** Las curvas introducen una pérdida de carga, obstaculizando la salida de los humos. Para cada curva es necesario aumentar la altura del cañón de salida de humos 50 centímetros, hasta que se alcance un valor de tiro óptimo.

- **Excesivas desviaciones** Las desviaciones dificultan la salida de los humos y normalmente hay que evitarlas.
- **Tramos horizontales** Deben evitarse, y de cualquier modo, si fueran necesarios, tienen que ser lo más cortos posible, y efectuarlos siempre con inclinaciones mínimas de dos centímetros por metro. Se aconseja de todos modos efectuar una medición de la caída de presión para garantizar una suficiente evacuación de los humos. Si fuera necesario, la altura del cañón de la salida de humos tendrá que aumentarse de forma proporcional a lo que se necesite.
- **Obstrucción del cañón de la salida de humos** Durante el período de verano o de inactividad de la estufa, podría ocurrir que los pájaros aniden en el caballete, reduciendo de esta manera la sección de paso original, con lo que con la primera puesta en funcionamiento será difícil encenderla. Una construcción descuidada o con uso de materiales inadecuados puede provocar con el tiempo desprendimientos del revoque o grietas que favorecen la entrada del aire.



LIMPIEZA DEL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS. ES INDISPENSABLE LIMPIARLO UNA VEZ AL AÑO.

EL RECAMBIO DE AIRE

- **Inexistente.** La estufa se puede encender, pero en poco tiempo consumirá el oxígeno del ambiente, provocando una reducción de la combustión, con el consiguiente aumento de los humos dentro de la cocina y salida de los mismos. Además, en estas condiciones pelagra la salubridad del ambiente. La falta de oxígeno causa dolor de cabeza. En este caso, hay que poner una toma de aire externa.
- **Recambio insuficiente.** Si el recambio del aire no fuera suficiente, la combustión se hará difícil y provocará la salida de humo de la cocina, especialmente cada vez que se abra la puerta de carga de la leña.

OTROS MOTIVOS

- **Posición demasiado ventosa.** El caballete tendrá que ser de tipo ANTIVIENTO; de lo contrario, con cualquier variación de dirección del viento se producirá una reducción de la evacuación de los humos.
- **Existencia de dos cañones en el mismo local** o en dos locales contiguos. El cañón de salida de humos que tenga el tiro más alto atraerá los humos del otro con el tiro más bajo; como consecuencia, saldrá humo de la estufa que tenga dificultades para tirar.
- **Existencia de una campana extractora en el local.** Si el recambio de aire no fuera suficiente, se atraerá a través de la cocina. Durante el funcionamiento de la cocina, en el momento de encender la campana extractora, es imprescindible abrir ligeramente una ventana durante todo el tiempo de aspiración de la campana.
- **Empalmes mal hechos.** Durante la realización de los empalmes, sin querer podrían crearse estrechamientos, esquinas internas, juntas no empalmadas perfectamente y curvas acentuadas, que producen graves obstáculos al paso de los humos.
- **Cañón de salida de humos no aislado.** Un cañón de salida de humos sin aislar favorece la disminución de la temperatura

de los humos, perjudicando el tiro. Esto provoca contaminación atmosférica, condensación y el depósito de productos incombustos en las paredes interiores, lo cual daña su eficiencia.

4. MANTENIMIENTO

4.1 LIMPIEZA ORDINARIA Y CONTROLES PERIÓDICOS

La cocina es más eficiente cuando todas sus superficies y pasos de humos hacia la chimenea están perfectamente limpios:

Por tanto, la caldera se debe limpiar cada vez que el rendimiento disminuye. Se recomienda realizar un mantenimiento regular, encomendado a un técnico cualificado. Realice periódicamente la limpieza y el control de las juntas de fibra de vidrio de las puertas y de la placa.

Todas las actividades de mantenimiento y limpieza tienen que ser llevadas a cabo solamente cuando la estufa se haya enfriado completamente:

- (termococina) quite la placa de cocción y limpie todas las partes de abajo con el cepillo de acero entregado de serie;
- desincruste y cepille bien todas las superficies de la caldera;
- (termococina) quite la puerta debajo del horno desatornillando los dos tornillos y con la paleta limpie los pasajes del humo, quitando toda la ceniza caída en el fondo (solo modelos con horno);
- aspirar todas las zonas accesibles.

LIMPIEZA DEL CRISTAL CERÁMICO DE LA PUERTA DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN

Eliminar los restos de hollín que hubieran quedado en la superficie interna de la vitrocerámica con un paño suave humedecido con un poco de ceniza limpia o con el producto correspondiente, en caso de que hubiera huellas resistentes de alquitrán. Secar bien después de la operación.

Limpiar la superficie externa de la vitrocerámica con un paño humedecido o, si fuera necesario, añadiendo un poco de jabón neutro. Secar bien después de la operación.

MODELOS SERIE ECO: QUITAR LA PUERTA DEL HORNOO

- Quite el seguro de la puerta, si hiciera falta usando un destornillador
- Gire el seguro hasta la posición de bloqueo
- Vuelva a cerrar la puerta hasta donde los seguros lo permitan
- Quite la puerta, elevándola hacia arriba y tirando hacia Usted.

4.2 MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA RADIANTE

Con el primer encendido de la cocina, la plancha en hierro fundido irá cogiendo gradualmente color, empezando por la parte más caliente. Después de un tiempo, la coloración avanzará hacia las partes más frías. Gradualmente, la coloración se volverá cada vez más homogénea.

La plancha puede limpiarse con cualquier tipo de detergen-

te; luego tiene que aclararse cuidadosamente, estando ligeramente templada para que la humedad pueda evaporarse de forma natural. A continuación, pasar un paño impregnado en aceite de cocina por toda la plancha.

La plancha de cocción es de hierro fundido, que estando en contacto prolongado con la humedad puede formar una ligera capa de óxido, que podrá quitarse de la siguiente manera:

- frotar la superficie de la plancha con un papel abrasivo "grosor 120";
- untar la plancha con aceite alimenticio;
- limpiar con un paño seco.

5. GARANTÍA

DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

La empresa DeManincor garantiza que el aparato ha superado todos los controles y pruebas finales internas, que está en buenas condiciones y que no tiene defectos de fabricación ni de material.

CLÁUSULAS GENERALES

La garantía tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra. Es válida solamente par el comprador inicial y no puede transferirse. La garantía cubre los defectos originales de fabricación y cubre todos los componentes del producto.

Solo para el cuerpo caldera, la garantía se extiende a 5 años.

Para que se presten los servicios de garantía, el cliente tendrá que mostrar un documento fiscal de compra válido (ticket, factura, etc.).

MODO DE GARANTÍA

La solicitud tiene que efectuarse en el distribuidor autorizado. La empresa DeManincor se reserva, a su juicio incuestionable, elegir la acción más adecuada para resolver el problema que constituya el objeto de la garantía.

Las piezas defectuosas cambiadas quedarán en propiedad de la empresa DeManincor. La empresa DeManincor, a su juicio incuestionable, decidirá si la prestación de garantía tiene que realizarse in situ o en sus locales.

Para las prestaciones en garantía a domicilio, el Cliente está obligado a pagar la tarifa fija de llamada que esté en vigor. Este derecho no debe pagarse si la cocina se hubiera comprado desde hace menos de 3 meses.

Para las reparaciones en los centros de asistencia DeManincor, el Cliente está obligado a pagar los gastos de transporte.

VICIOS O ERRORES EN LOS MATERIALES

Los vicios o errores que tuvieran los materiales tendrán que declararse en un plazo de 8 días desde la recepción de la mercancía y en cualquier caso no implican más que la obligación al cambio de lo servido, excluyendo cualquier otra responsabilidad.

COMPONENTES NO SUJETOS A GARANTÍA

Quedan excluidas de la garantía:

- Las piezas defectuosas debido a negligencias o descuidos en su uso, en concreto el deterioro de la placa de cocción por falta de mantenimiento o por un mantenimiento incorrecto.

4.3 PLACA Y OTRAS PARTES EXTERNAS

Las partes de acero inoxidable se limpian en frío con detergentes neutros o con vinagre, en caso de manchas rebeldes. **Evite completamente el uso de abrasivos o ácidos** que perjudicarían la estética de la superficie. Después, seque con un paño suave, siguiendo el sentido del satinado.

Las partes externas se limpian fácilmente con agua y jabón neutro. No use productos químicos abrasivos ni agresivos; si las ollas se desbordaran, los restos hay que limpiarlos inmediatamente.

- las piezas defectuosas, si lo fueran por incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones.
- las partes defectuosas por el transporte, por la falta de aplicación de la normativa vigente, nacional y local, o aplicación parcial de la misma.
- las piezas defectuosas debido a instalaciones no realizadas según requiere la técnica, por falta de capacidad o anomalía de la instalación eléctrica, hidráulica y del gas, por ineficiencia de los desagües y las salidas de humos.
- la garantía no cubre las piezas defectuosas debido a reparaciones efectuadas por personal no autorizado por DeManincor.
- las operaciones técnicas que se solicitaran y que fueran debidas a ineficiencias de la salida de humos y/o de las tuberías de conexión no se consideran en garantía, y se cobrarán con base en la tarifa vigente.
- Piezas consumibles, como bombillas, parrillas, refractarios, guarniciones, fuentes, cristales, etc.

PRESTACIONES EXCLUIDAS DE LA GARANTÍA

Las operaciones fuera del plazo de garantía o en los casos en los que la misma no fuera aplicable se cobrarán según la tarifa en vigor. En este caso, también se cobrará el coste de las piezas cambiadas.

RESPONSABILIDAD

DeManincor no es responsable por daños directos o indirectos causados a personas o cosas por defectos del producto debidos al incumplimiento de las normas de carácter nacional o local o indicadas en este manual de instrucciones.

FORO COMPETENTE

En caso de que surja cualquier controversia o reclamación, será competente siempre y exclusivamente el foro de Trento.

MODIFICACIONES A LOS PRODUCTOS

Las características de los productos en los catálogos y en este manual de uso y mantenimiento son puramente orientadoras. Dado que DeManincor es una empresa que siempre está comprometida con una mejora constante de sus productos, la misma se reserva el derecho de aportar las modificaciones y mejoras que considere oportuno, sin ninguna obligación de preaviso. DeManincor, además, no está obligada a aportar a los productos ya fabricados o que estuvieran en curso de fabricación, asignados a los clientes, las modificaciones ya realizadas o en fase de realización.



DeManincor SpA

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