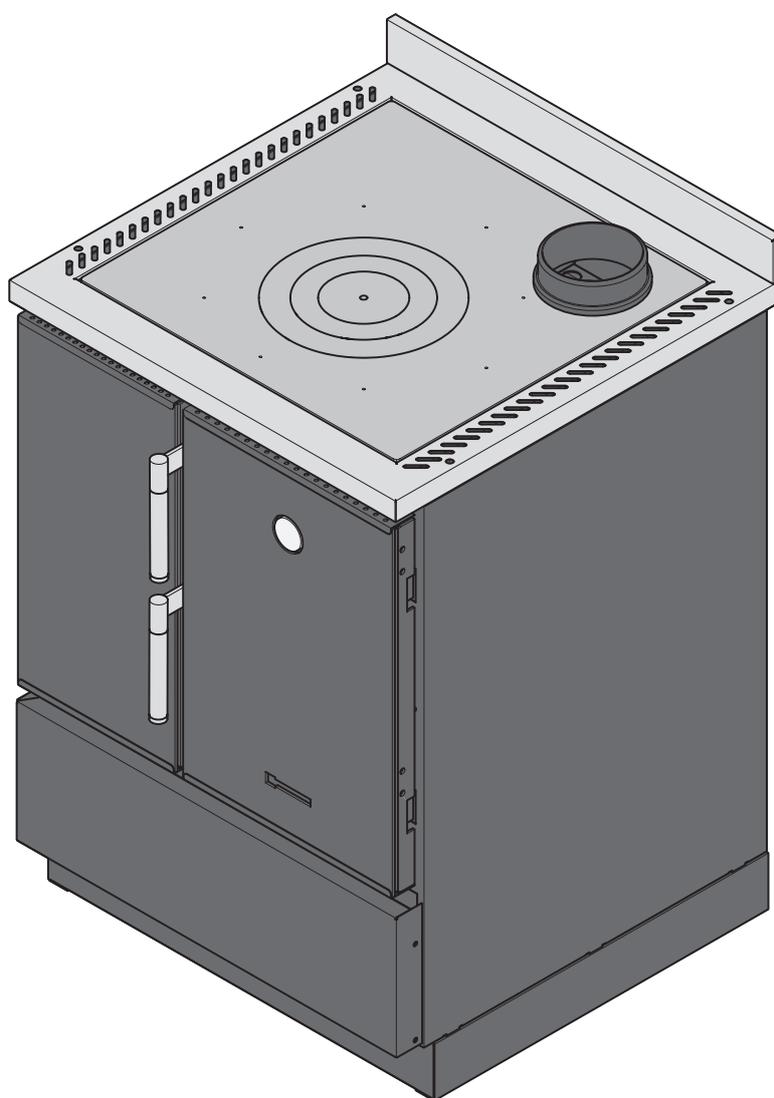




CSTHERMOS
STUFE A BIOMASSA

Cucine a pellet e a legna



***Istruzioni per modelli:
Economica - Trilli 60 - Trilli 80 - Morgana SX - Morgana DX***

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto una cucina **CS THERMOS** e Le diamo il benvenuto nel nostro mondo per il riscaldamento a pellet/biomassa/cippato calibrato.

Le ricordiamo che tutti i nostri prodotti sono interamente costruiti in Italia con materiali di ottima qualità e vengono accuratamente collaudati secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

A questa garanzia di qualità e comfort si aggiunge una forte innovazione e un design ricercato.

Questi modelli di cucina possono bruciare solo combustibile pellet di legno di ottima qualità rispondente alle normative di riferimento ISO EN 17225-2 ed aggiornamenti.

Per mezzo di una scheda elettronica viene gestito un sistema di pulizia automatico in grado di mantenere sempre pulito il bruciatore, ottenendo così una grande efficienza e affidabilità di utilizzo. Il funzionamento a modulazione varia a seconda della temperatura ambiente impostata e permette così un ottimale riscaldamento dell'ambiente. Durante la fase iniziale di accensione (circa 10 min) il bruciatore si riempie automaticamente di combustibile mentre le resistenze, surriscaldandosi, innescano la fiamma. Successivamente, dopo che è stata rilevata la presenza di fiamma tramite il sensore fumi di combustione, si avvia il normale funzionamento che, grazie al microprocessore, permette di variare l'apporto di combustibile ottenendo così la modulazione di fiamma.

La scheda elettronica controlla continuamente i sensori di temperatura, i motori elettrici e i dispositivi di sicurezza e, in caso di qualsiasi anomalia, ne blocca il funzionamento segnalandolo sul display (vedi paragrafo codici allarmi). Il riscaldamento dell'ambiente viene garantito da un flusso d'aria variabile a seconda della potenza di funzionamento, che attraversa il fascio tubiero investito dai fumi di combustione.



	Pag.
1	NORME DI SICUREZZA4
2	MODELLI DI CUCINA TRATTATI NEL MANUALE.....8
3	RICEVIMENTO DELL'APPARECCHIATURA9
4	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE10
5	DESCRIZIONE DELLE PARTI12
5.1	Economica, Trilli 60, Trilli 80, Morgana SX, Morgana DX..... 12
5.2	Misure di ingombro delle cucine..... 14
5.3	Serbatoio pellet nella cucina Economica 15
5.4	Carica legna nelle cucine Trilli 60, Trilli 80, Morgana SX, Morgana DX 16
5.5	Targhetta matricola della cucina a pellet Economica 17
5.6	Targhetta matricola delle cucine a legna Trilli e Morgana..... 18
6	DATI TECNICI DELLE CUCINE19
7	COMBUSTIBILI20
7.1	Pellet per cucina Economica 20
7.2	Fase di carico del pellet alla prima accensione del modello economica 20
7.3	Impostazione del combustibile 20
7.4	Caratteristiche essenziali dei combustibili utilizzabili..... 20
7.5	Legna per cucina Trilli 60, Trilli 80, Morgana SX, Morgana DX..... 22
8	INSTALLAZIONE23
8.1	Preinstallazione 23
8.2	Canna fumaria 24
8.3	Predisposizione elettrica per cucina economica 28
8.4	Disimballo 29
8.5	Messa in posa della cucina..... 30
8.6	Collegamento della canna fumaria mediante l'uscita superiore della cucina 31
8.7	Collegamento della canna fumaria mediante l'uscita posteriore della cucina Economica 32
8.8	Presa d'aria comburente nella cucina Economica..... 32
8.9	Distanze minime per il posizionamento della presa d'aria 33
8.10	Collegamenti elettrici nella cucina Economica 34
8.11	Scheda elettronica nella cucina Economica 35
9	USO36
9.1	Display della cucina Economica..... 36
9.2	Schermate del display 37
9.3	Fasi di funzionamento nella cucina Economica 45
9.4	Elenco codici allarme nella cucina Economica 46
9.5	Messa in funzione cucina Economica 47
9.6	Messa in funzione cucine Trilli e Morgana 48
9.7	Utilizzo della piastra superiore per cucinare 50
9.8	Utilizzo del forno nelle cucine Trilli e Morgana..... 51
10	PULIZIA52
10.1	Pulizia parti esterne 52
10.2	Pulizia della piastra 53
10.3	Pulizia del forno nelle cucine Trilli e Morgana 54
10.4	Pulizia bruciatore cucina Economica 55
10.5	Pulizia bruciatore nelle cucine Trilli e Morgana..... 57
10.6	Accessorio calamita per cucina Economica..... 58
10.7	Pulizia giro fumi nella cucina Economica 59
10.8	Svuotamento e pulizia del raccogliore ceneri nella cucina Economica..... 60
10.9	Svuotamento e pulizia del raccogliore ceneri nelle cucine Trilli e Morgana 61
10.10	Pulizia e manutenzione di altre parti 62
11	SMALTIMENTO63

1 - NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza per l'utilizzatore



Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto: è importante leggerlo attentamente in tutte le sue parti prima dell'installazione o uso dell'apparecchio. Assicurarsi che sia sempre a corredo, anche in caso di trasloco/vendita/trasferimento ad un altro proprietario, affinché possa essere consultato dal nuovo utilizzatore, installatore o dal personale autorizzato.

Un utilizzo, una pulizia o una manutenzione diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, facendo decadere la garanzia e sollevando il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

La manutenzione straordinaria deve essere eseguita **unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Rivenditore o dal Costruttore.**



Il pittogramma indica una situazione di pericolo immediato o una situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Il pittogramma indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per evitare di mettere a repentaglio la sicurezza del personale e causare danni all'apparecchiatura.



Il pittogramma indica informazioni tecniche di rilevante importanza che dovrebbero essere tenute in considerazione da chi installa o utilizza l'apparecchiatura.



Pericolo ustioni



Pericolo folgorazione



Pericolo schiacciamento mani



Pericolo asfissia



Pericolo incendio



Pericolo schiacciamento piedi



Obbligo utilizzo guanti di protezione



I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi non devono essere modificati, se non dal costruttore, da un centro assistenza autorizzato o dal fornitore, durante l'intera vita dell'impianto.

Qualora si decida di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, è opportuno spegnere l'interruttore generale di alimentazione elettrica.



Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, è necessario disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare **un centro di assistenza autorizzato dal Costruttore o dal Rivenditore senza tentare di ripararla da sè**. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali onde evitare problemi e far decadere la garanzia.



Qualsiasi tipo di manomissione o di sostituzione non eseguita da personale qualificato può essere pericolosa per l'utilizzatore e solleva la ditta costruttrice da ogni responsabilità civile e penale.

Accertarsi che il locale di installazione del gruppo termico sia adatto e provvisto di bocchette di ventilazione con aperture minime secondo quanto prescritto dalle norme vigenti nel paese di destinazione e comunque sufficienti ad ottenere una perfetta combustione.

Alla consegna dell'apparecchio verificarne l'integrità, poiché vibrazioni o urti durante il trasporto potrebbero aver fatto allentare il serraggio di alcuni componenti. Verificare che non siano state rovinare le scocche di rivestimento o le parti che compongono l'apparecchiatura. In tal caso avvisare l'installatore e/o il nostro servizio assistenza.

Non lasciare contenitori e sostanze infiammabili a ridosso della cucina, mantenere le distanze di sicurezza riportate nel manuale.

Prima di collegare l'apparecchiatura alla rete di alimentazione, confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targa matricola.

Utilizzare esclusivamente il combustibile raccomandato dal produttore. Il prodotto non deve essere utilizzato come inceneritore. E' tassativamente vietato l'utilizzo di combustibili liquidi.

Non caricare manualmente i pellet nel bruciatore.



L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La non osservanza di queste norme può provocare danni o lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.

Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

Collegare i cavi di messa a terra dell'apparecchio all'impianto di messa a terra dell'edificio sede dell'installazione.

La targhetta caratteristiche fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

Non aprire il bruciatore durante il funzionamento.

Non far funzionare l'apparecchio con il vetro rotto.

Non togliere l'alimentazione elettrica staccando la spina in presenza di fiamma nel bruciatore.

Non utilizzare il prodotto come struttura di appoggio o come scala.

Non appendere indumenti bagnati con il fine di asciugarli, è possibile posizionare stendini o simili mantenendoli ad una distanza di sicurezza, questo per prevenire incendi.

Non lavare il prodotto con getti d'acqua. L'acqua potrebbe penetrare all'interno dell'apparecchio provocando scosse elettriche.

Nel caso in cui si guastasse il sistema di accensione è assolutamente vietato utilizzare materiali infiammabili per accendere la fiamma.

Togliere l'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro autorizzato dal Costruttore o dal Rivenditore.



Durante il funzionamento si possono creare delle piccole lingue di fuoco ai lati del bruciatore, ciò è **normale** in quanto avviene la combustione dei gas a contatto con le parti calde.



Deve essere sempre garantito un tiraggio naturale nella canna fumaria minimo di 6-8 Pa per evitare che l'assenza improvvisa di tensione elettrica o le condizioni ambientali avverse, facciano fuoriuscire il fumo all'interno dell'ambiente o che surriscaldino i componenti elettrici (vedere norma UNI10683).



Eventuali piccole rumorosità (ticchettio) durante il funzionamento sono normali, in quanto sono assestamenti delle parti assemblate.



Condizioni di tiraggio non idonee della canna fumaria, umidità troppo elevata del combustibile o un elevato residuo di cenere nella camera di combustione possono provocare delle MANCATE ACCENSIONI DA NON ATTRIBUIRE AD UN DIFETTO DEL PRODOTTO.

In caso di mancata accensione pulire il crogiolo prima di riavviare la cucina.

La garanzia del prodotto decorre dalla data di prima accensione effettuata da un tecnico autorizzato (rivenditore o CAT).

Ulteriori rischi



La cucina è stata concepita, progettata e costruita tenendo conto di tutte le Norme relative alla Sicurezza attualmente in vigore nel paese di fabbricazione e ad essa applicabili. Nonostante siano state prese tutte le possibili precauzioni per rispettare la Normativa vigente, si possono presentare i seguenti rischi:



Rischio di USTIONI nell'accedere ai portelli di ispezione e di pulizia con focolare ancora acceso o non completamente raffreddato dopo lo spegnimento.

Ulteriore rischio vi è appoggiandosi sulla parte superiore della cucina oppure nell'utilizzare il forno.

Non utilizzare alcun liquido infiammabile per accendere la cucina.

Non accendere la cucina se il vetro è danneggiato e non aprire la porta focolare con presenza di fiamma all'interno.

Tenere sempre chiusa la porta focolare con presenza di fuoco all'interno.

Effettuare la pulizia del vetro del forno solo dopo che si è raffreddato utilizzando un detergente specifico con un panno di cotone o carta da cucina.



Rischio di SHOCK ELETTRICO. Per un corretto allacciamento elettrico e per una sicura protezione la termocucina deve essere obbligatoriamente connessa ad un differenziale termico secondo quanto riportato nella normativa in vigore con soglia di intervento non superiore a 30 mA.



Rischio di LESIONI ALLE MANI nelle operazioni di apertura per pulizia e/o manutenzione della coclea di alimentazione, del bruciatore, del cassetto porta cenere. E' consigliato l'utilizzo di appropriati Dispositivi di Protezione Individuale come guanti. Nello smontare alcune parti dell'apparecchio e nella successiva fase di rimontaggio prestare attenzione anche al rischio di schiacciamento delle mani.



Rischio di ASFISSIA nel caso in cui non ci sia una corretta espulsione dei fumi. Si raccomanda quindi di ispezionare periodicamente e di mantenere puliti i condotti di scarico fumi e quelli del focolare.



Rischio di INCENDIO qualora vengano appoggiati sulla superficie dell'apparecchio oggetti facilmente infiammabili o vengano collocati vicino ad esso materiali infiammabili solidi o liquidi.

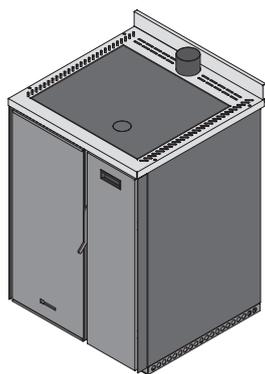
Condizioni di tiraggio non idonee della canna fumaria, umidità troppo elevata del combustibile o elevato residuo di cenere nella camera di combustione, possono provocare mancate accensioni da non attribuire ad un difetto del prodotto.

Non utilizzare legna trattata con additivi quali vernici, parti laccate o plastificate.

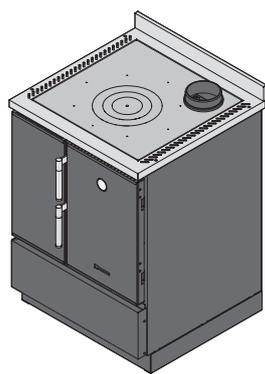


La ditta declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, animali o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

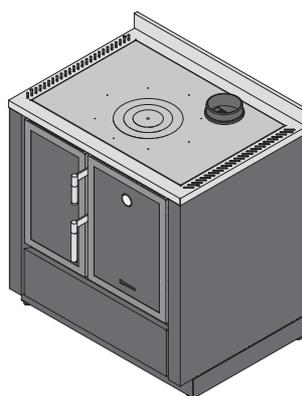
2 - MODELLI DI CUCINA TRATTATI NEL MANUALE



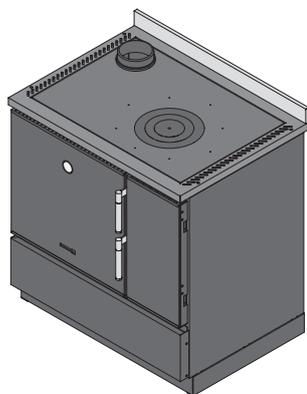
Economica



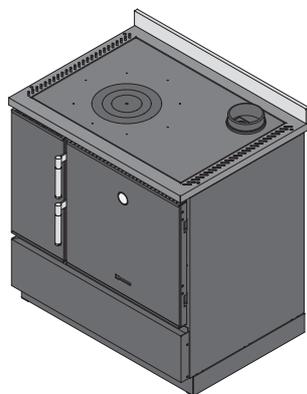
Trilli 60



Trilli 80



Morgana SX



Morgana DX

3 - RICEVIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

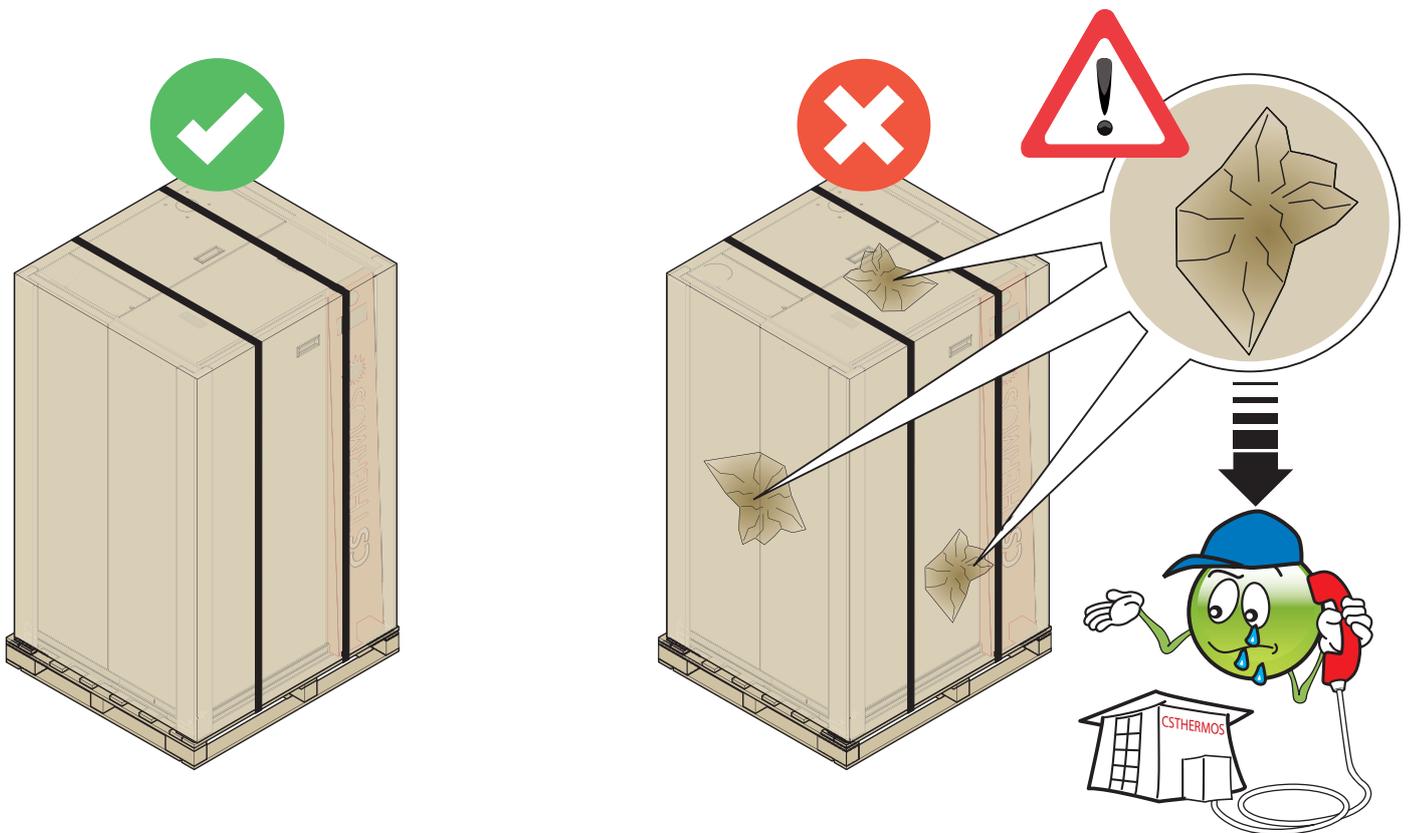


Al momento della ricezione dell'apparecchiatura è bene verificare la completa integrità dell'imballo che lo contiene. Qualora vi fossero danni visibili o se mancasse qualche pezzo, non procedere con l'installazione ma avvisare immediatamente il Costruttore.

Se invece non si dovessero riscontrare anomalie al prodotto si può tranquillamente procedere con l'installazione.

Movimentare l'apparecchiatura seguendo le indicazioni del Costruttore apposte sugli imballi e su questo manuale. Utilizzare sempre protezioni di sicurezza personali.

Il mezzo e il modo di trasporto devono essere scelti in base al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura. Ogni tipo di movimentazione deve garantire l'incolumità delle persone direttamente coinvolte nell'installazione.



4 - TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



L'apparecchiatura può essere sollevata con un argano previsto di gancio (A), movimentata con un transpallet o un carrello di adeguata capacità .

L'area nella quale si opera deve rimanere perfettamente sgombra da oggetti o persone che non sono coinvolte nell'operazione di trasporto.

Qualora l'apparecchiatura venga movimentata tramite un argano è necessario utilizzare delle barre distanziatrici (C) tra i cavi di sollevamento, per evitare danni all'unità e garantire che non ci siano pressioni eccessive sulla struttura d'imballaggio o alla macchina stessa.

Sollevamento tramite argano con gancio



Utilizzare ganci di portata e materiale adeguato al peso da sollevare. Assicurarsi che la chiusura di sicurezza (D) sia in posizione corretta durante la fase di sollevamento.

NON movimentare l'apparecchiatura se il campo di visibilità è scarso o in presenza di ostacoli lungo il percorso (es. cavi elettrici, architravi, ecc...). Quando i carichi vengono sollevati il raggio di azione dei mezzi di sollevamento deve essere tenuto libero da persone.

Lo spostamento deve avvenire sempre in posizione verticale. Utilizzare ganci, catene o cavi in acciaio in perfetta efficienza, di portata e materiali adeguati e senza giunzioni o prolungamenti (E). Effettuare controlli periodici al fine di garantire l'efficienza.

Per l'ancoraggio dell'apparecchiatura passare le eventuali funi o catene all'interno dei fori del pallet (B), facendo attenzione che venga tenuta perfettamente in asse.

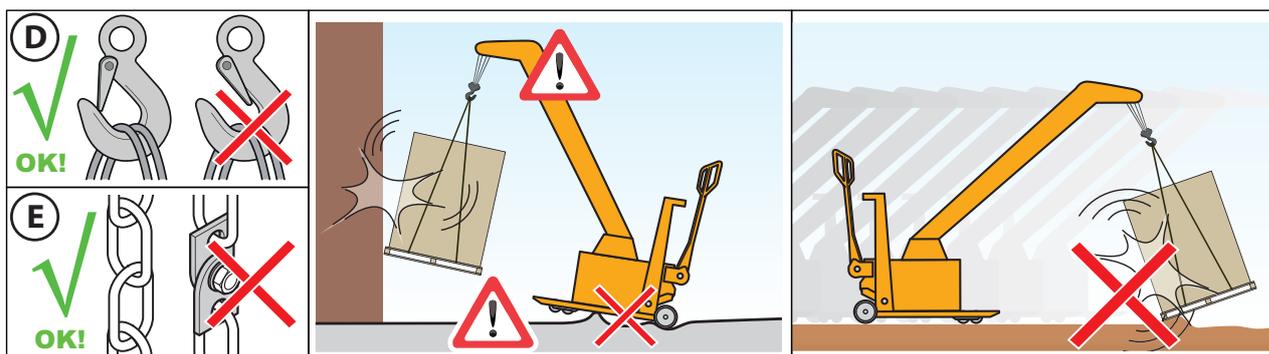
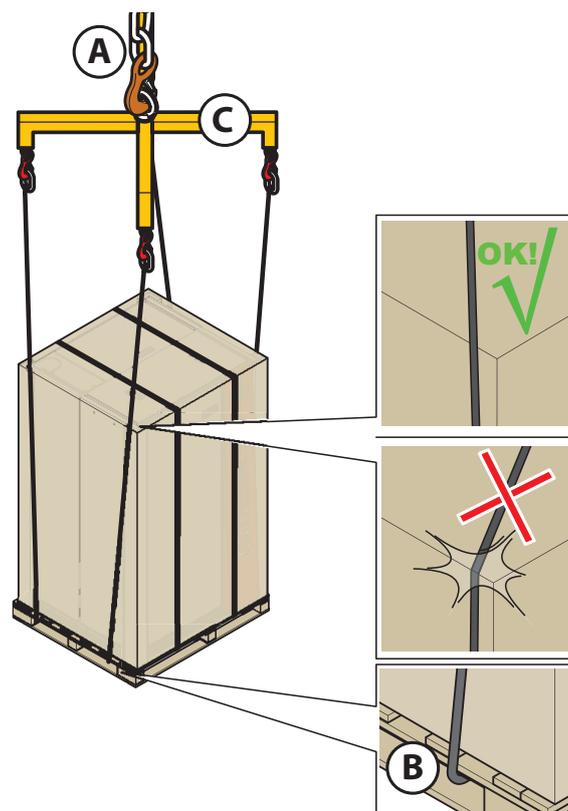
Verificare il grado di planarità del terreno dove opera il mezzo di sollevamento accertandosi che sia stabile e non soggetto a cedimenti.

Durante il sollevamento dell'apparecchiatura non movimentare assolutamente il mezzo.

Prima di procedere al sollevamento, controllare il corretto ancoraggio ai punti indicati e la posizione del baricentro, successivamente sollevare lentamente l'imballo per l'altezza minima necessaria e sposterlo con molta attenzione per evitare pericolose vibrazioni.

Fare attenzione al pannello comandi che deve essere preservato da eventuali urti o da intemperie atmosferiche (pioggia, umidità), un eventuale danno ne potrebbe compromettere il funzionamento.

Evitare arresti improvvisi del movimento di sollevamento o discesa dell'imballo per evitare pericolose oscillazioni.



Sollevamento tramite carrello o transpallet



Se il trasporto viene effettuato tramite transpallet, assicurarsi che il mezzo sia adeguato al peso e all'ingombro dell'imballo. Inserire le forche nei punti previsti per la movimentazione (solitamente in posizione centrale) in modo da mantenere il baricentro del carico equilibrato. Trasportare l'apparecchiatura con attenzione, evitando manovre brusche.

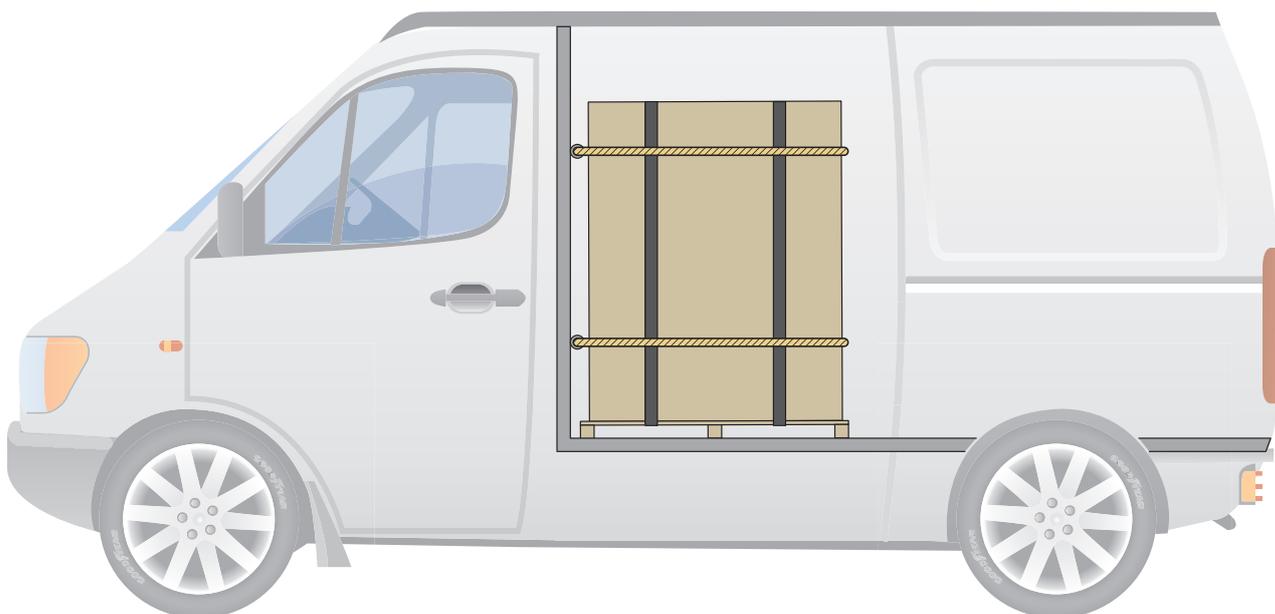
Se il trasporto avviene con un carrello, assicurarsi che questo sia abbastanza robusto a sopportare il peso dell'apparecchiatura e che questa possa essere trasportata in sicurezza evitandone la caduta.



Trasporto con un furgone

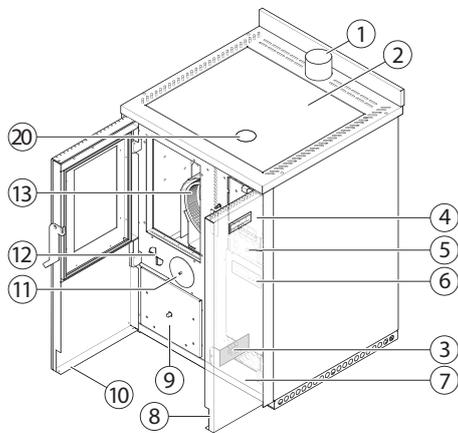


Se il trasporto viene effettuato tramite un furgone, l'apparecchiatura deve essere ben assicurata al suo interno fissandola con delle corde in modo da impedirne lo spostamento durante la movimentazione.

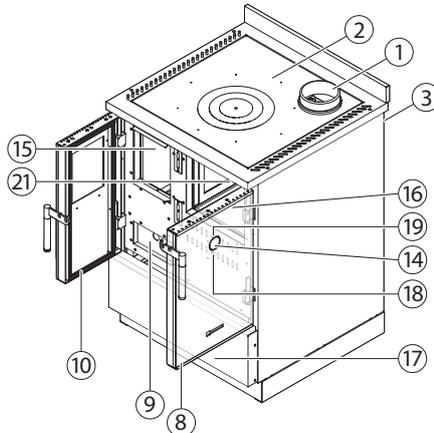


5 - DESCRIZIONE DELLE PARTI

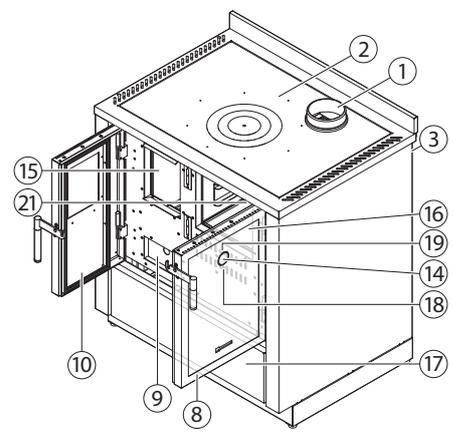
5.1 Economica, Trilli 60, Trilli 80, Morgana SX, Morgana DX



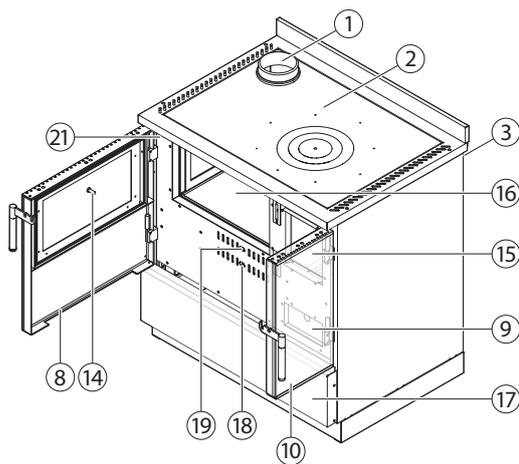
Economica



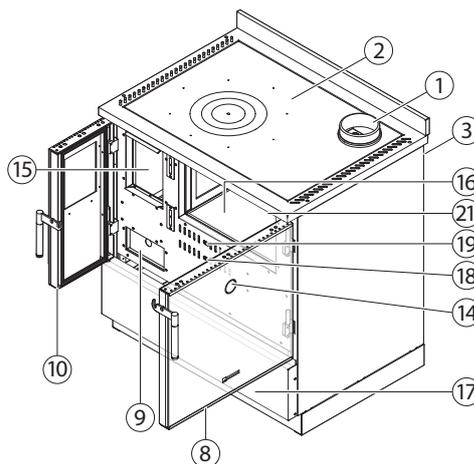
Trilli 60



Trilli 80



Morgana SX

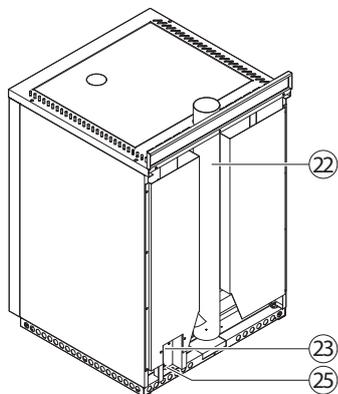


Morgana DX

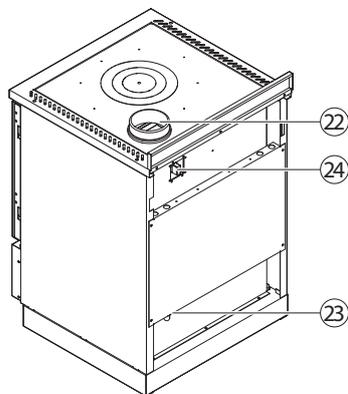
Descrizione

- 1) Predisposizione scarico superiore
- 2) Piastra per cucinare
- 3) Etichetta dati tecnici
- 4) Coperchio serbatoio
- 5) Termostato coclea
- 6) Display
- 7) Foro di ispezione
- 8) Porta serbatoio
- 9) Cassetto cenere
- 10) Porta focolare

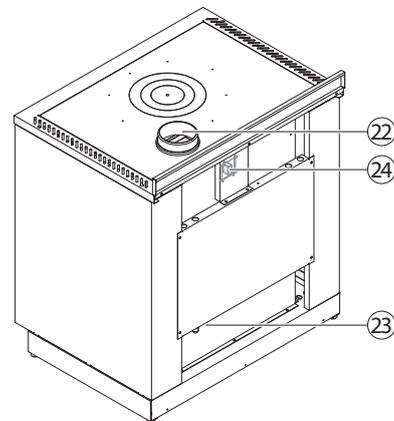
- 11) Antiscoppio
- 12) Registro pulizia vetro
- 13) Bruciatore
- 14) Termometro forno
- 15) Focolare
- 16) Forno
- 17) Cassetto deposito legna
- 18) Registro dell'aria primaria
- 19) Registro aria secondaria
- 20) Accesso turbolatori
- 21) Saracinesca giro fumi



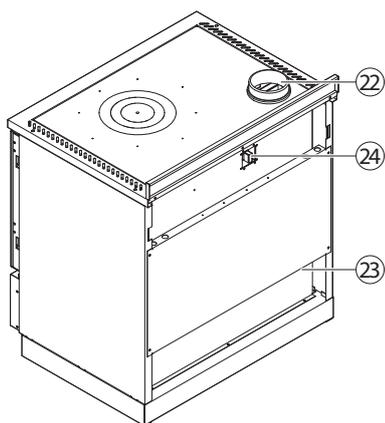
Economica



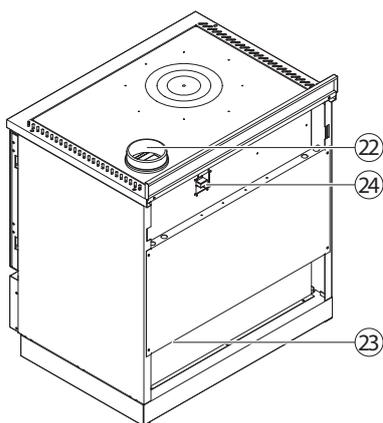
Trilli 60



Trilli 80



Morgana SX

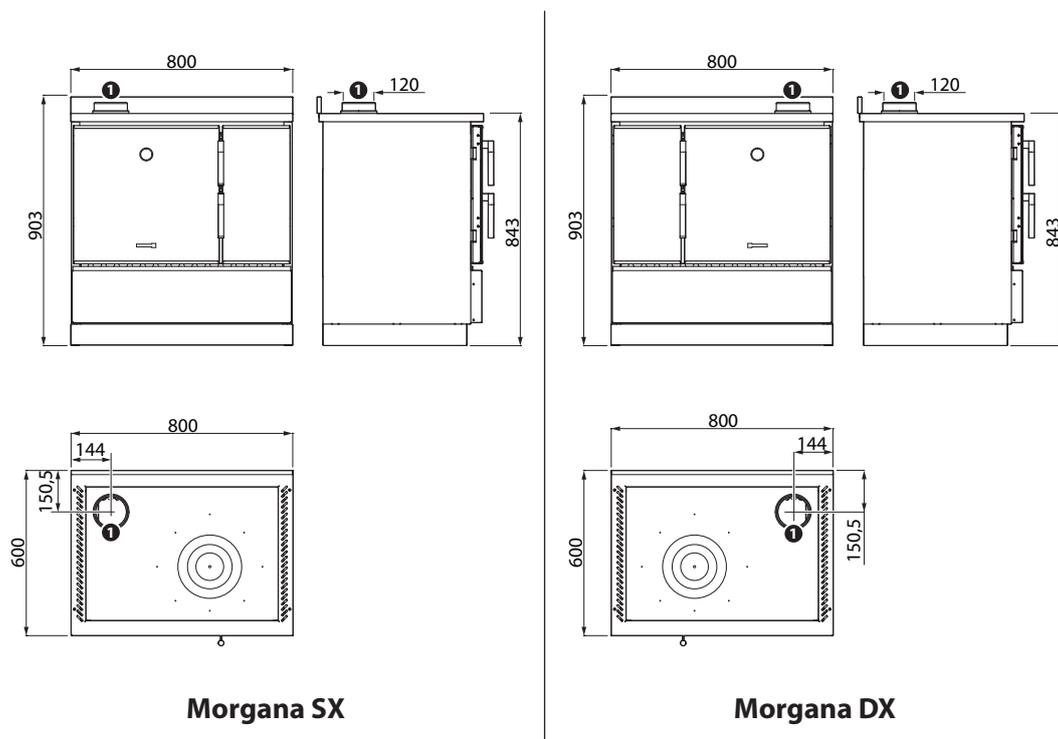
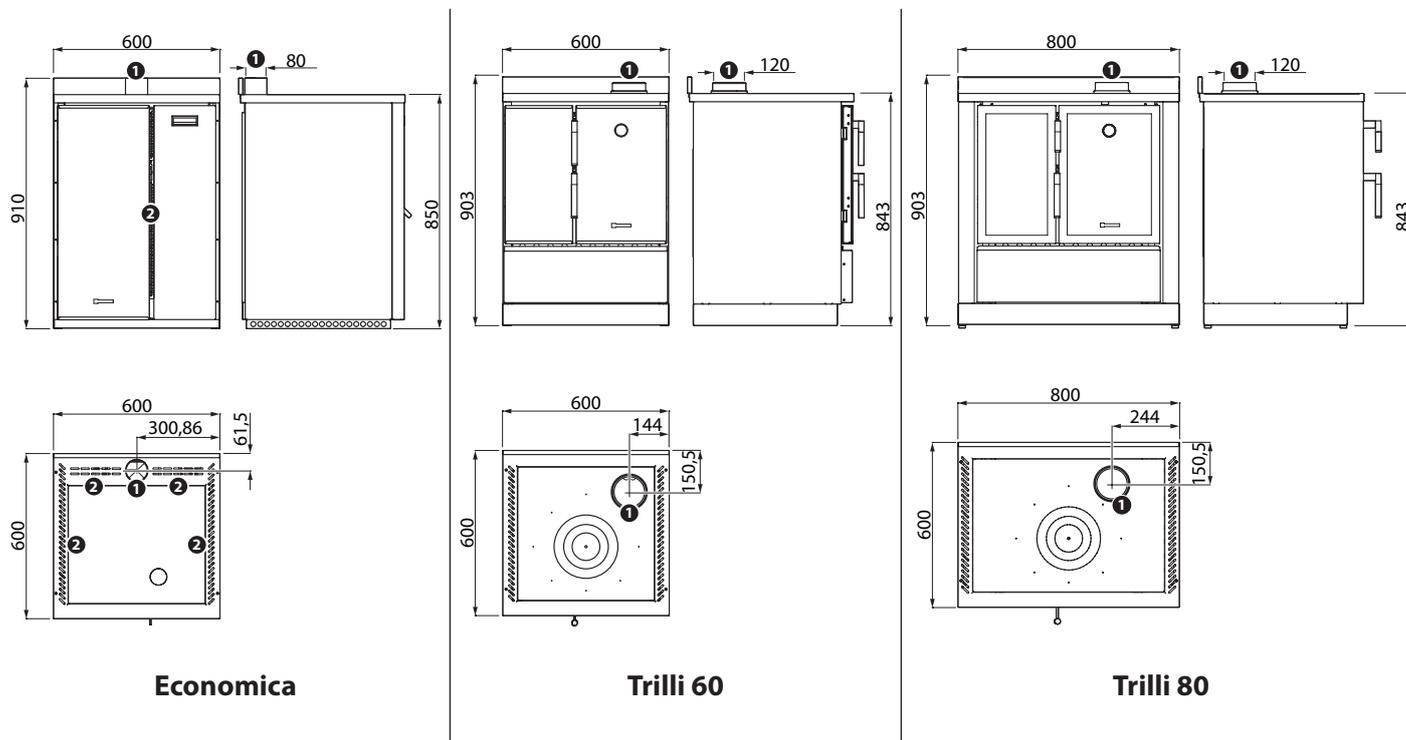


Morgana DX

Descrizione

- 22) Scarico fumi
- 23) Presa elettrica
- 24) Lampadina forno
- 25) Sonda ambiente

5.2 Misure di ingombro delle cucine



- ❶ Scarico fumi
- ❷ Uscita aria calda

	L	P	H
Misure forno Trilli 60 / Trilli 80	245	400	220
Misure forno Morgana SX / Morgana DX	410	400	220

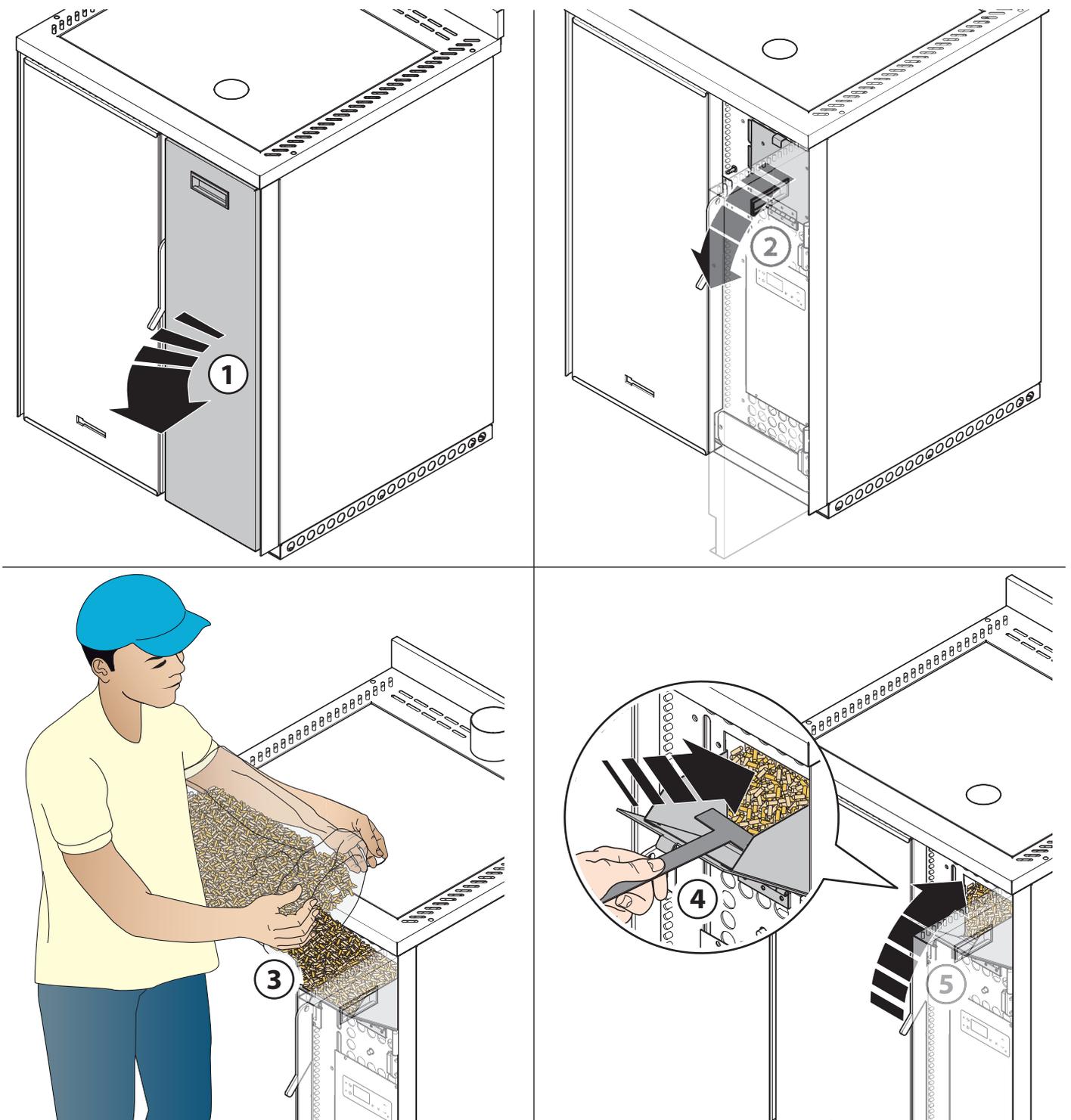
5.3 Serbatoio pellet nella cucina Economica

La cucina Economica è provvista di un serbatoio interno per la carica del pellet. La capacità di carico del serbatoio è di 12 kg. Il serbatoio è situato all'interno della porta destra sulla parte superiore dell'apparecchio ed è protetto da un coperchio.

Per il carico è necessario aprire il coperchio e rovesciare il pellet all'interno del serbatoio, aiutandosi con la paletta in dotazione.



Attenzione. Non appoggiare il sacchetto del pellet sopra la piastra della cucina, o il coperchio del serbatoio.



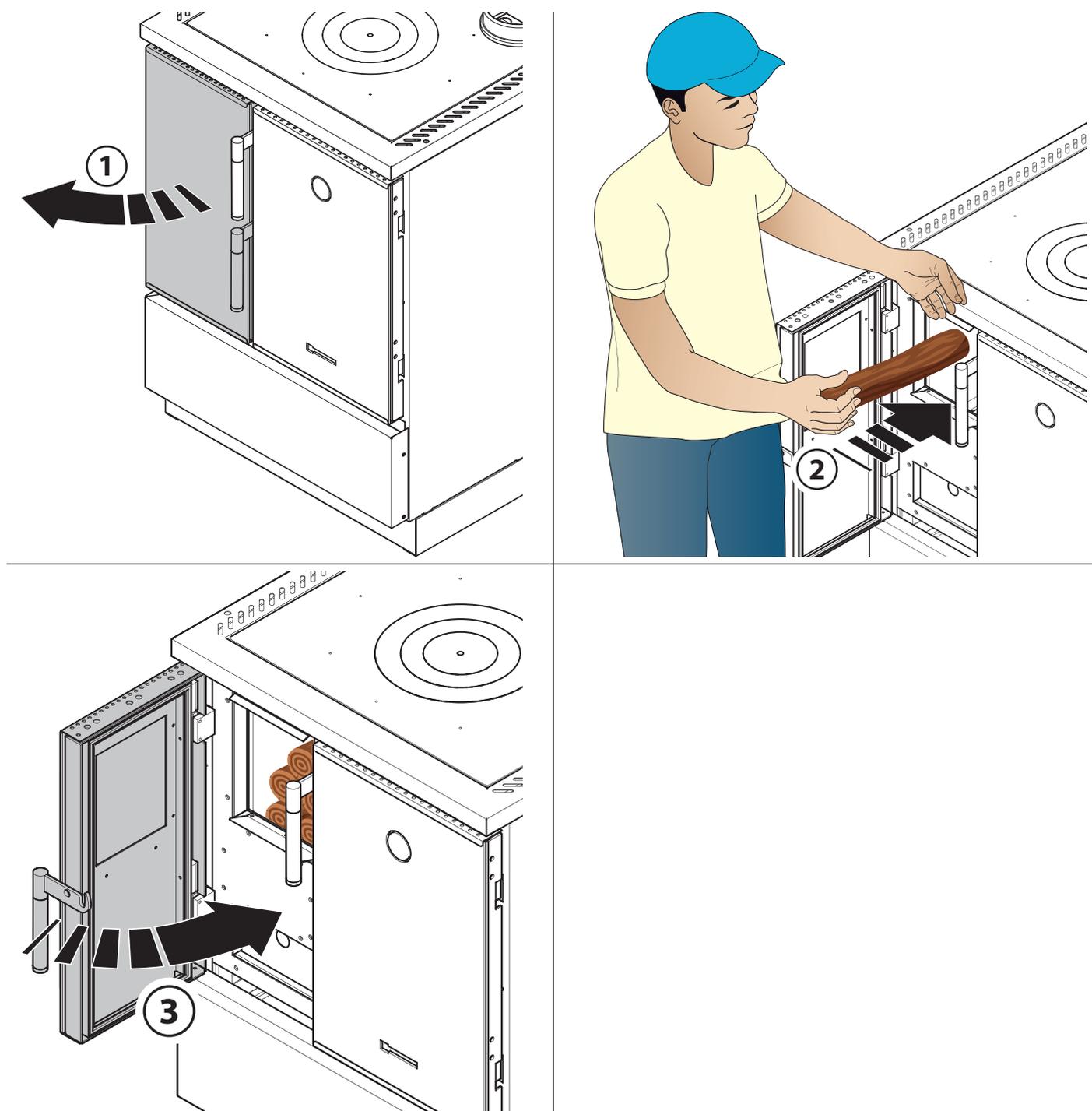
5.4 Carica legna nelle Cucine Trilli 60, Trilli 80, Morgana SX e Morgana DX

Questi modelli sono provvisti di un focolare per la carica della legna. La capacità del focolare varia a seconda della grandezza della cucina. Il focolare è situato nella parte anteriore della cucina, sulla parte superiore dell'apparecchio ed è protetto da una porta con chiusura ermetica. Per il carico è necessario aprire la porta ed inserire la legna al suo interno, stando attenti a non scottarsi qualora si aggiunga legna mentre il fuoco è già acceso.

Di seguito riportiamo un esempio con un modello di cucina, per gli altri modelli il sistema è analogo.



Attenzione. Non appoggiare la legna da inserire sopra la cucina.



5.5 Targhetta matricola della cucina a pellet Economica

La targhetta matricola relativa ai dati della cucina è posta nel retro della cucina. Questa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchio. Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

Di seguito trovate un esempio di targhetta matricola, i dati relativi ai modelli sono indicati nel capitolo successivo.

 CSTHERMOS STUFE A BIOMASSA San Vendemiano (Treviso) ITALIA		  EN 14785.2006	
1	MODELLO	NUMERO DI SERIE XX-XX-XXX	8
2	COMBUSTIBILE	FREQUENZA NOMINALE Hz	9
3	POTENZA INTRODotta kW	TENSIONE NOMINALE V	10
4	POTENZA TERMICA NOMINALE kW	POTENZA ELETTRICA NOMINALE W	11
5	POTENZA TERMICA RIDOTTA kW	CO AL 13% DI O ² NOMINALE %	12
6	RENDIMENTO POT. NOMINALE %	CO AL 13% DI O ² RIDOTTA %	13
7	RENDIMENTO POT. RIDOTTA %	PPBT al 13% O ² mg/Nm ³	14

DISTANZA MINIMA DA MATERIALI INFIAMMABILI:
 LATO=100mm --- RETRO=100mm --- FONDO=0mm --- LATO INCASSO=5mm
 USARE SOLO I COMBUSTIBILI RACCOMANDATI - LEGGERE LE ISTRUZIONI D'USO

- 1 Indica il modello di cucina in vostro possesso.
- 2 Indica il tipo di combustibile compatibile con la vostra cucina.
- 3 Indica la potenza termica alla massima potenza.
- 4 Indica la potenza termica effettivamente resa all'ambiente.
- 5 Indica la potenza termica alla minima potenza.
- 6 Indica quanto calore generato dalla combustione riesce effettivamente ad essere ceduto all'ambiente a potenza massima.
- 7 Indica quanto calore generato dalla combustione riesce effettivamente ad essere ceduto all'ambiente a potenza minima.
- 8 Indica il numero di serie della vostra cucina: periodo dell'anno - anno di costruzione - specifiche costruttive.
- 9 Indica la frequenza della corrente usata dalla cucina.
- 10 Indica il voltaggio elettrico di funzionamento della cucina.
- 11 Indica la potenza generata o assorbita durante il funzionamento.
- 12 Indica il valore di carbonio e ossigeno emanati alla massima potenza.
- 13 Indica il valore di carbonio e ossigeno emanati alla minima potenza.
- 14 Indica il valore del particolato totale emanato alla massima potenza.

5.6 Targhetta matricola delle cucine a legna Trilli e Morgana

La targhetta matricola relativa ai dati della cucina è posta nel retro della cucina. Questa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchio. Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

Di seguito trovate un esempio di targhetta matricola, i dati relativi ai modelli sono indicati nel capitolo successivo.

 CSTHERMOS STUFE A BIOMASSA San Vendemiano (Treviso) ITALIA		  EN 13240			
1	MODELLO	NUMERO DI SERIE	XX-XX-XXX	8	
2	POTENZA INTRODotta MAX	kW	COMBUSTIBILE	9	
3	POTENZA TERMICA NOMINALE	kW	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	10	
4	POTENZA INTRODotta MIN	kW	CO AL 13% DI O ² NOMINALE	%	11
5	POTENZA TERMICA RIDOTTA	kW	CO AL 13% DI O ² RIDOTTA	%	12
6	RENDIMENTO POT. NOMINALE	%	EMISSIONI (mg/N m ³) (13% O ²)	DUST max= - min= OGC max= - min= NOX max= - min=	13
7	RENDIMENTO POT. RIDOTTA	%			
DISTANZA MINIMA DA MATERIALI INFIAMMABILI: 200mm SUI LATI - 300mm SUL RETRO - 750mm SUPERIORMENTE - 1000mm FRONTE USARE SOLO I COMBUSTIBILI RACCOMANDATI - LEGGERE LE ISTRUZIONI D'USO					

- 1 Indica il modello di cucina in vostro possesso.
- 2 Indica la potenza termica alla massima potenza.
- 3 Indica la potenza termica massima effettivamente resa all'ambiente.
- 4 Indica la potenza termica alla minima potenza.
- 5 Indica la potenza termica minima effettivamente resa all'ambiente.
- 6 Indica quanto calore generato dalla combustione riesce effettivamente ad essere ceduto all'ambiente a potenza massima.
- 7 Indica quanto calore generato dalla combustione riesce effettivamente ad essere ceduto all'ambiente a potenza minima.
- 8 Indica il numero di serie della vostra cucina: periodo dell'anno - anno di costruzione - specifiche costruttive.
- 9 Indica il tipo di combustibile compatibile con la vostra cucina.
- 10 Indica il numero della dichiarazione di conformità.
- 11 Indica la potenza generata o assorbita durante il funzionamento.
- 12 Indica il valore di carbonio e ossigeno emanati alla massima potenza.
- 13 Indica il valore delle emissioni.

6 - DATI TECNICI DELLE CUCINE

DATI TECNICI	UNITA' DI MISURA	Economica	Trilli 60	Trilli 80	Morgana SX/DX
Potenza termica introdotta (combustibile pellet di legno)	kW	7,0*	6,7*	6,7*	7,0*
Potenza termica nominale (combustibile pellet di legno)	kW	6,4*	6,1*	6,1*	6,5*
Potenza termica ridotta (combustibile pellet di legno)	kW	5,2*			
Rendimento potenza nominale (combustibile pellet di legno)	%	92,3*	91,2*	91,2*	92,6*
Rendimento potenza ridotta (combustibile pellet di legno)	%	89,9*			
CO 13% POTENZA NOMINALE	g/Nm ³	0,19	0,36	0,36	0,82
CO 13% POTENZA RIDOTTA	g/Nm ³	0,36			
PP 13% O²	mg/Nm ³	13	23	23	29
Combustibile (Pellet EN ISO 17225-2)		Pellet di legno	Legna in ceppi	Legna in ceppi	Legna in ceppi
Consumo alla massima potenza (combustibile pellet di legno e legna in ceppi)	kg/h	max 1,4**	max 1,1**	max 1,1**	max 1,2**
Autonomia massima con funzionamento in continuo alla potenza 1 (combustibile pellet di legno e legna in ceppi)	h	max 14**	max 0,42**	max 0,42**	max 0,45**
Capacità stiva pellet	Kg	~12			
Volume riscaldabile	m ³	80-160 max***	80-160 max***	80-160 max***	80-160 max***
Diametro uscita fumi	mm	80	120	120	120
Temperatura fumi	°C	max 200	max 300	max 300	max 300
Alimentazione elettrica	V	V230~ / 50Hz			
Massimo assorbimento	A	3			
Assorbimento medio in funzionamento	W	85			
Assorbimento in accensione	W	max 620			
Dimensioni	mm	vedi relativo capitolo	vedi relativo capitolo	vedi relativo capitolo	vedi relativo capitolo
Peso netto	Kg	~130	~135	~150	~160
Classe energetica		A+	A+	A+	A+
Classe qualità ambientale (D.M. 186)	stelle	5	5	5	5

* La potenza focolare, nominale ed il rendimento sono misurati da prova di laboratorio in condizioni ottimali di installazione.

** Il dato è stato rilevato da prova di laboratorio in condizioni ottimali. Il consumo orario può variare in base al tipo di pellet utilizzato e all'installazione eseguita.

*** Il volume riscaldabile è soggetto a variazione in base alle condizioni di installazione, al tipo di isolamento dell'abitazione e alle condizioni climatiche esterne relative alla posizione geografica.

7 - COMBUSTIBILI

7.1 Pellet per cucina Economica

In commercio esistono svariate qualità e tipologie di pellet di legno, quindi, è importante evitare il pellet di pessima qualità, che potrebbe contenere collanti, resine o sostanze chimiche in grado di provocare la formazione di gas corrosivi, l'emissione in atmosfera di sostanze inquinanti, l'intasamento precoce dello scarico fumi, la diminuzione del rendimento dell'apparecchio.

Le normative di riferimento hanno infatti stabilito che i prodotti funzionanti con combustibili solidi debbano essere alimentati con pellet di buona qualità, ben compatto e poco farinoso. Le raccomandiamo di chiedere al suo rivenditore il tipo di pellet adeguato, **rispondente alle normative di riferimento ISO EN 17225-2.**



Accatastare i sacchi di combustibile ad una distanza di almeno 1 metro dall'apparecchio.

7.2 Fase di carico del pellet alla prima accensione del modello Economica

Una volta caricato il pellet nel serbatoio, il tecnico deve utilizzare il TEST A FREDDO per attivare la coclea di carico e la coclea orizzontale: è necessario farle funzionare per un po' di tempo, finché il combustibile inizia a cadere nel crogiolo.

A questo punto, il CONDOTTO È PIENO: fermare le due coclee e rimuovere il pellet caduto nel crogiolo.

Ora la CUCINA È PRONTA PER ESSERE ACCESA.

7.3 Impostazione del combustibile

Prima di accendere l'apparecchio, selezionare sul menu del display il tipo di combustibile da utilizzare, come di seguito descritto:

- Selezionare "combustibile 1" per utilizzare pellet di legno certificato classe A1 e A2 (ISO EN 17225-2).
- Selezionare "combustibile 2" per utilizzare pellet di legno certificato classe B (ISO EN 17225-2) e biomasse certificate.
- La lista "combustibile 3" è selezionabile a discrezione del tecnico installatore per impostazioni adatte all'utilizzo di biomasse.

7.4 Caratteristiche essenziali dei combustibili utilizzabili

DIMENSIONE MINIMA DEL COMBUSTIBILE NON PELLETTIZZATO:	> 4 x 4 mm
DIMENSIONE MASSIMA DEL COMBUSTIBILE NON PELLETTIZZATO:	< 16 x 16 mm
DIMENSIONE MASSIMA DEL PELLETT:	< Ø = 8 x L = 16 mm
UMIDITÀ MASSIMA:	< 12%

I prodotti CS THERMOS possono utilizzare i seguenti **combustibili certificati**:

- **PELLET DI LEGNO CERTIFICATO** appartenente alla classe A1-A2-B secondo la norma ISO EN 17225-2.
Diametro massimo 8 mm x lunghezza massima 16 mm; umidità massima <10%.
Menu combustibile da utilizzare: menu 1

I prodotti CS THERMOS possono utilizzare i seguenti **combustibili autoprodotti e/o non-certificati**:

- **GUSCI TRITATI DI MANDORLE-NOCI-NOCCIOLE** con un'umidità inferiore al 12%.
Diametro minimo 4 mm - diametro massimo 16 x 16 mm.
Menu combustibile da utilizzare: menu 2

- **NOCCIOLINO D'OLIVA** pulito e depolverizzato, con un'umidità inferiore al 12%.

Diametro minimo 4 mm.

Menu combustibile da utilizzare: menu 2

- **AGRIPELLET** prodotto con scarti agricoli, con un'umidità inferiore al 12%.

Diametro massimo 8 mm x lunghezza massima 16 mm.

Menu combustibile da utilizzare: menu 2

Esistono molti tipi diversi di agripellet nel mercato e questo rende obbligatoria la taratura dei parametri di combustione da parte di un tecnico autorizzato.



È importante svuotare completamente il serbatoio prima di cambiare tipologia e menu di combustibile.

Taratura a cura del tecnico autorizzato

Il menu indicato per ogni tipologia di combustibile è un menu di partenza consigliato che, a sua discrezione, il tecnico autorizzato può decidere di confermare o modificare a seconda della biomassa utilizzata, dato che questa, per sua natura, non è mai uniforme.

Agripellet in miscela

È consigliabile mescolare l'agripellet con il pellet di legno certificato perché hanno forma e dimensioni simili e, con la miscela, si riducono gli effetti negativi dell'agripellet, cioè la maggiore quantità di cenere e di sporcizia che produce.

La miscela deve avere una percentuale di pellet di legno che può variare dal 50% al 90%.

Per ottenere una corretta miscela, si consiglia di pesare ogni combustibile con una bilancia avente precisione di 100g e di mescolare entrambi i combustibili dentro ad un unico contenitore esterno, e mai all'interno del serbatoio della stufa, al fine di ottenere una corretta omogeneità.

Nocciolino d'oliva al 100%

È invece controproducente mescolare con il pellet il nocciolino d'oliva di dimensioni inferiori a 4 mm, con l'intento di migliorarne la combustione. Il nocciolino, infatti, tende comunque a passare attraverso il pellet ed a posizionarsi sul fondo della ruota-braciare e poi a scendere, totalmente o parzialmente incombusto, nel cassetto cenere.

Accessori supplementari per biomasse di piccole dimensioni

Nel caso sia utilizzato del nocciolino d'oliva o altri combustibili con dimensioni inferiori a 4 mm, CS THERMOS mette a disposizione degli accessori (controruota, boccaglio) che possono aiutare a bruciare queste biomasse molto piccole.

Tuttavia, data la varietà di tipologie di combustibili autoprodotti presenti sul mercato, CS THERMOS non può garantire il successo di funzionamento di questi accessori supplementari, che potrebbero non essere risolutivi o sufficienti ad ottimizzare la combustione di queste biomasse particolari.

Manutenzione e pulizia

Con l'utilizzo di pellet di legno, la pulizia e la manutenzione del bruciatore devono essere eseguite almeno una volta la settimana.

Con l'utilizzo delle biomasse non certificate, la pulizia ordinaria deve essere molto più frequente, spesso giornaliera, a seconda della quantità di residuo di combustione che il combustibile formerà nel bruciatore.

Per quanto riguarda invece la frequenza di pulizia delle altre parti della stufa ed in particolare della canna fumaria, devono essere seguite le indicazioni riportate nella sezione specifica del manuale.

È indispensabile, inoltre, affidare l'ispezione e la pulizia del condotto fumi e della canna fumaria ad un tecnico specializzato, almeno una volta l'anno.



Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di COMBUSTIBILI CON CARATTERISTICHE DIVERSE DA QUELLE INDICATE e non ne risponde per il conseguente cattivo funzionamento dell'apparecchio.

7.5 Legna per Cucina Trilli 60, Trilli 80, Morgana XS e Morgana DX

I diversi tipi di legno possiedono poteri calorifici diversi e non bruciano tutti nello stesso modo. In generale, è preferibile scegliere il legno duro come la quercia, il faggio, il frassino, il carpino, gli alberi da frutto. Questi producono infatti una bella fiamma e molta brace, che resta a lungo incandescente.

Essiccamento

Qualunque sia il legno scelto, questo deve essere ben secco, poiché la legna umida riscalda molto meno. Infatti gran parte dell'energia viene utilizzata unicamente per evaporare l'acqua in essa contenuta. L'alburno (ovvero il legno giovane che si trova nella zona superficiale sotto la corteccia) può contenere fino al 75% di acqua. Inoltre, la legna umida genera molto fumo e poche fiamme, provocando incrostazioni nel monoblocco, sul vetro e nella canna fumaria. Per favorire l'essiccamento, occorre spaccare i tondelli più grossi; la legna deve essere coperta e riparata dalla pioggia, ma ben ventilata. In generale, l'essiccamento dura due anni. Con l'esperienza, potrete valutare il grado di essiccamento soppesando i ceppi. Quanto più sono secchi tanto più sono leggeri e producono un suono chiaro sbattendoli l'uno contro l'altro.

Il faggio

Altamente consigliato come legna da ardere. Possiede un potere calorifico elevato, secca rapidamente ed è facilmente reperibile. Deve essere tenuto al riparo subito dopo essere stato spaccato, altrimenti marcisce rapidamente perdendo potere calorifico.

La quercia

È un eccellente combustibile ma, a differenza degli altri tipi di legno, deve restare allo scoperto per due anni affinché la pioggia elimini il tannino che contiene, quindi andrà messo al riparo per un anno o due prima di bruciarlo. Nei rami piccoli, la quantità di alburno (che brucia rapidamente) è assai elevata.

La betulla

È un albero latifoglio dal legno tenero. Ha un potere calorifico molto elevato ma brucia rapidamente. Si utilizza in genere per accendere il fuoco o riattizzare la fiamma. Tutti gli altri alberi latifogli dal legno tenero (il tiglio, il salice, il castagno e il pioppo) bruciano infatti male e riscaldano poco.

Da evitare

Sono da evitare gli alberi resinosi che sviluppano molto calore ma si consumano rapidamente. Inoltre producono molti residui che sporcano la canna fumaria. Il legno che è stato sottoposto a trattamenti chimici sporca rapidamente il focolare e la canna fumaria, oltre a disperdere gas nocivi nell'ambiente.



Non utilizzare legna trattata con additivi quali vernici, parti laccate o plastificate.

8 - INSTALLAZIONE

8.1 Preinstallazione

Prima dell'installazione della cucina, è bene controllare che tutto sia stato correttamente predisposto.

Di seguito viene data una lista per una verifica rapida; fare sempre riferimento alla scheda di preinstallazione per informazioni complete.

Verificare che:

- Se le cucine sono incassate nei mobili, lasciare almeno 15 mm di aria su entrambi i lati.
- la superficie di appoggio dell'apparecchio sia a bolla e non deformabile da calore.
- se il solaio non sopporta il peso della cucina, bisogna interporre sul fondo una piattaforma in lamiera della giusta dimensione, avente spessore 4 mm con isolante da applicare sul solaio di derivazione minerale (lana di roccia) avente una densità nominale maggiore di 80 kg/mc.
- nel caso in cui la cucina venga installata su un pavimento di legno, si consiglia un isolamento preventivo della base di appoggio con una lamiera dello spessore di 2 mm e delle dimensioni superiori a 50 mm tutto interno all'apparecchio.
- Il tubo d'uscita dei fumi non può essere inferiore agli 80 mm di diametro.
- siano state mantenute le quote minime di rispetto.
- In caso di installazione vicino a pareti infiammabili o combustibili mantenere una distanza di sicurezza di almeno 30 cm su entrambi i lati e posteriormente. Evitare di lasciare qualsiasi tipo di materiale combustibile e infiammabile nel raggio di 1 metro dalla parte anteriore dell'apparecchio.
- ci sia una sufficiente aerazione (minimo 250 cm²).
- sia stata predisposta esternamente all'area di installazione una apposita canna fumaria per lo scarico dei fumi.
- sia stato predisposto a monte un interruttore differenziale termico, che alimenti la cucina e che intervenga in caso di necessità.
- non vi sia del materiale infiammabile attorno all'area di installazione.

Per il posizionamento vanno rispettate, da parte dell'installatore, le quote minime di rispetto dalle pareti o da materiale circostante.

Gli spazi circostanti serviranno inoltre per un accesso facilitato in caso di manutenzione (vedi figura a lato).

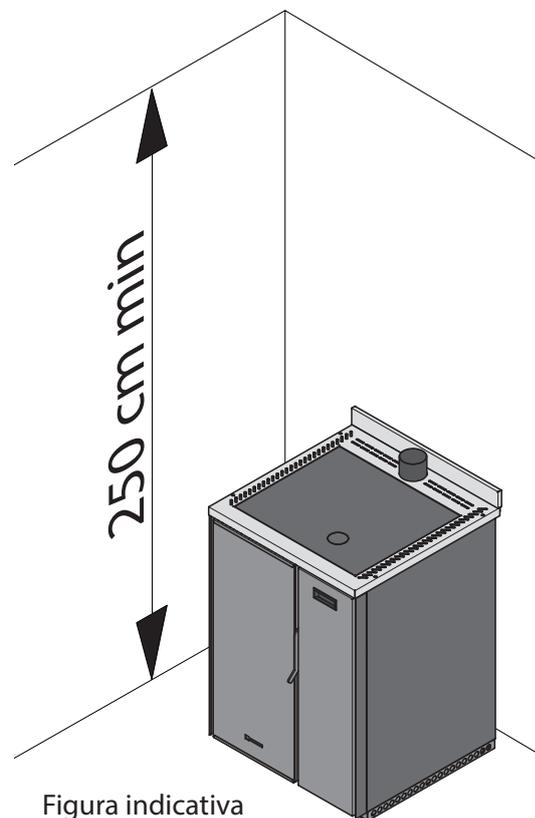


Figura indicativa

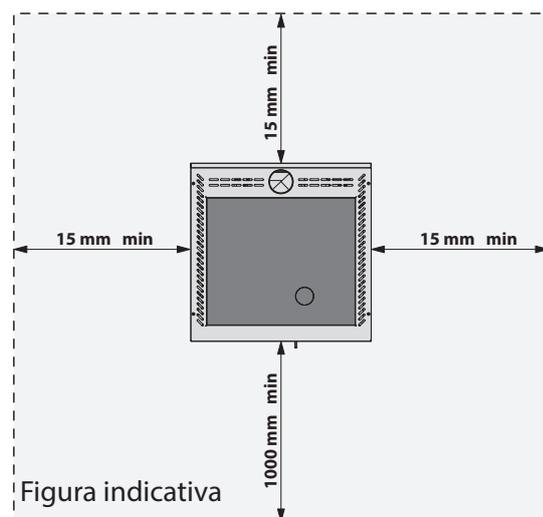


Figura indicativa

8.2 Canna fumaria

Per un buon funzionamento della cucina è indispensabile che la canna fumaria sia realizzata da un tecnico specializzato, il quale dovrà attenersi alle norme vigenti di riferimento (UNI EN 10683). In caso contrario la ditta non risponde di eventuali malfunzionamenti dell'apparecchio.

Per ragioni di chiarezza espositiva chiameremo: camino o canna fumaria la parte verticale di condotto caratterizzato da un proprio tiraggio (convezione naturale). Il canale da fumo, invece, è il tratto di condotto orizzontale necessario per collegare l'apparecchio al camino.

Questo apparecchio deve evacuare i prodotti della combustione tramite una canna fumaria verticale avente una depressione minima di 6-8 Pa per i prodotti a pellet e di 12 Pa per i prodotti a legna, in modo da garantire sempre l'espulsione dei fumi, anche in assenza di corrente elettrica o in presenza di condizioni ambientali avverse.

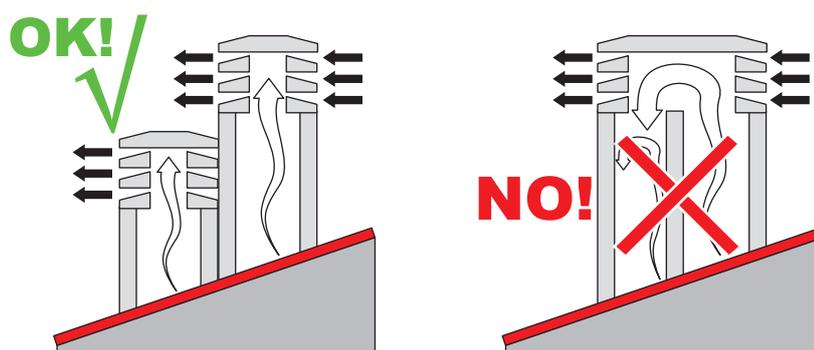
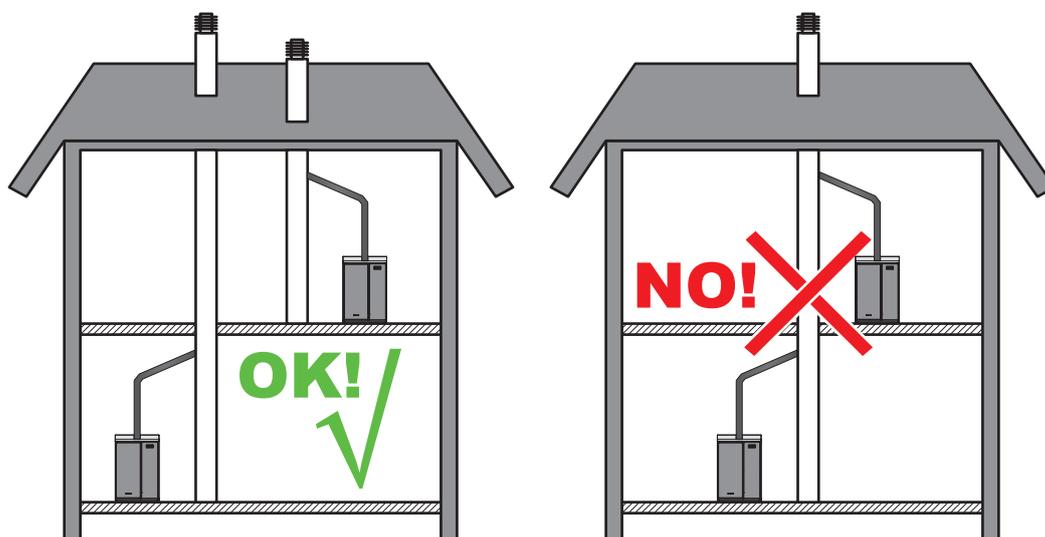
Il tratto di canna fumaria che fuoriesce dal tetto o che rimane a contatto con l'esterno deve essere rivestito con tavole o comunque ben isolato.

Eventuali fabbricati, piante od altri ostacoli che superano l'altezza del tetto dovranno essere posizionati ad una distanza minima di 3 m dal comignolo.

E' consigliato che il condotto fumario sia dotato di una camera di raccolta di materiali solidi ed eventuali condense situata sotto l'imbocco del canale da fumo, in modo da essere facilmente apribile ed ispezionabile da sportello a tenuta d'aria.

E' necessario che per la canna fumaria vengano impiegati tubi di tipo liscio e raccordi assemblati tra loro per mezzo di adeguate guarnizioni, in modo tale da garantire l'ermeticità del condotto e di impedire quindi, in condizioni di malfunzionamento, la fuoriuscita dei gas di combustione. Non vanno usati tubi flessibili corrugati.

É ASSOLUTAMENTE VIETATO INSTALLARE L'APPARECCHIO IN UNA CANNA FUMARIA COLLETTIVA!



In particolare, per quanto concerne le canne fumarie/canali da fumo, si ricorda quanto segue:

MATERIALI:

- Devono resistere alle sollecitazioni meccaniche.
- Devono resistere alle eventuali condense acide formatesi dai prodotti di combustione (consigliato l'impiego di ACCIAIO INOX 316);
- Devono essere impermeabili.
- Devono ovviamente resistere al calore.
- I tubi che possono essere utilizzati sono quelli rigidi in acciaio verniciato (1.5mm di spessore minimo) o in acciaio inox (spessore minimo 0.5mm). I collari d'innesto maschio/femmina si devono sovrapporre per almeno 40 mm.
- Il diametro dei tubi dipende dalla tipologia dell'impianto. La cucina a pellet è stata progettata per tubi di diametro 80 mm ma, in alcuni casi, è consigliato l'utilizzo del diametro 100 mm. Nel caso si debbano utilizzare tubi di diametro 100 mm, collegarsi alla cucina con un raccordo a "T" di diametro 80 mm utilizzando un raccordo \varnothing 80 - \varnothing 100. La cucina a legna richiede invece tubi di diametro 120 mm.

ANDAMENTO E SEZIONI:

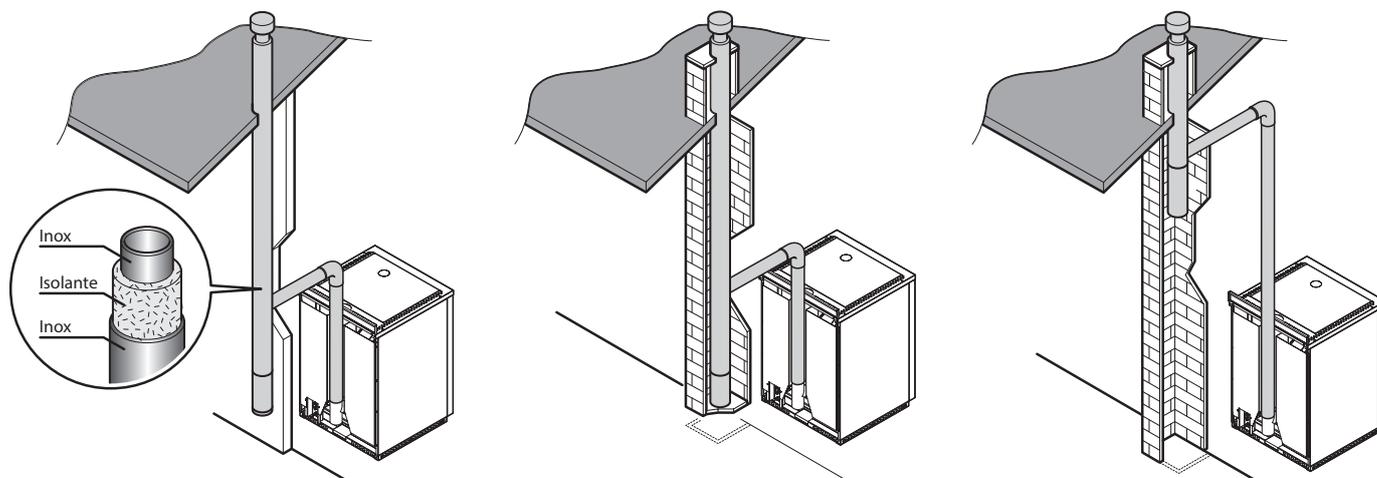
- Devono avere un andamento il più possibile verticale, a sezione costante e superficie interna liscia, per evitare l'accumulo di perdite di carico che pregiudicherebbero il tiraggio necessario per l'evacuazione dei fumi.
- Nella sua parte inferiore il camino deve essere provvisto di un "T" di raccolta con tappo (camino in acciaio) o di uno sportello di ispezione (canna fumaria in muratura) al fine di poter raccogliere l'eventuale condensa o fuliggine formatesi.
- E' d'obbligo che i canali da fumo, colleganti l'apparecchio al camino, abbiano un percorso che sia il più breve possibile (massimo 2-3 metri) e con massimo due curve da 90°. E' importante che vengano inclinati di 3-5° con pendenza positiva verso il camino per garantire l'evacuazione dei fumi.
- Per ogni curva a 90° considerare una perdita di carico di 1 metro.
- Per ogni curva a 45° considerare una perdita di carico di 0,5 metri.
- Per i collegamenti tra camino e canale da fumo, è necessario utilizzare raccordi a "T" con tappo di ispezione per facilitare gli interventi di pulizia.
- E' vietato installare serrande o valvole che possano ostruire il passaggio dei fumi di scarico.
- Qualora per esigenze costruttive si abbia un tratto orizzontale come canale da fumo interno, è obbligatorio che questo non superi la lunghezza di 2 metri lineari.

COMIGNOLO:

E' bene che il comignolo rispetti alcune norme di installazione per evitare mal funzionamenti della cucina:

- Avere la stessa sezione e forma interna della canna fumaria e sezione di uscita non minore del doppio di quella della canna fumaria.
- Deve essere un comignolo antivento, in modo tale da assicurare l'evacuazione dei fumi anche in presenza di venti orientati in qualsiasi direzione ed inclinazione.
- Deve impedire la penetrazione di pioggia, neve ed altri corpi estranei.
- Non deve essere a ridosso di altre costruzioni, ma avere uno sbocco libero che garantisca la dispersione dei gas combusti in atmosfera e soprattutto, se sbocca sopra un tetto, deve superare l'altezza della zona di reflusso.

Le immagini sottostanti sono indicative.



ISOLAMENTO:

- Canna fumaria in acciaio inox: se la canna fumaria è collocata esternamente è necessario che venga isolata in modo adeguato lungo tutta la sua lunghezza per garantire un buon tiraggio ed evitare fenomeni di condensa. Se si costruisce il camino lungo il muro esterno, è di norma utilizzare tubi a doppia parete isolati termicamente, oppure tubi singoli isolati con adeguato spessore di lana di roccia o fibra ceramica. Tutti i camini devono essere provvisti di un tappo raccogli condensa situato nella parte inferiore della struttura. All'interno dell'edificio si possono utilizzare tubi a parete semplice, però tenete sempre a mente di fare isolare bene i metri di canna fumaria che attraversano il sottotetto o ambienti non riscaldati.
- Canna fumaria in muratura preesistente non isolata: al fine di evitare fenomeni di condensa, che potrebbero essere visibili all'esterno della canna fumaria attraverso macchie umide, si consiglia di intubarla internamente mediante tubo in acciaio inox.
- In caso di passaggio attraverso solai, bisogna interporre un manicotto isolante dello spessore di 10 cm.

MONTAGGIO:

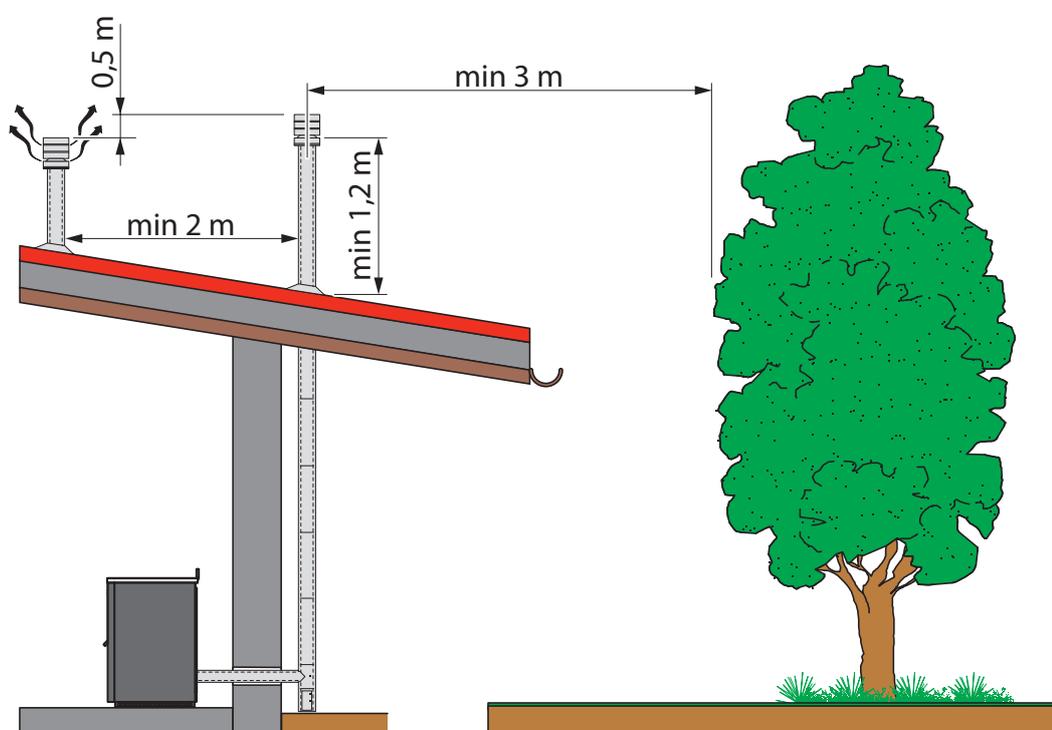
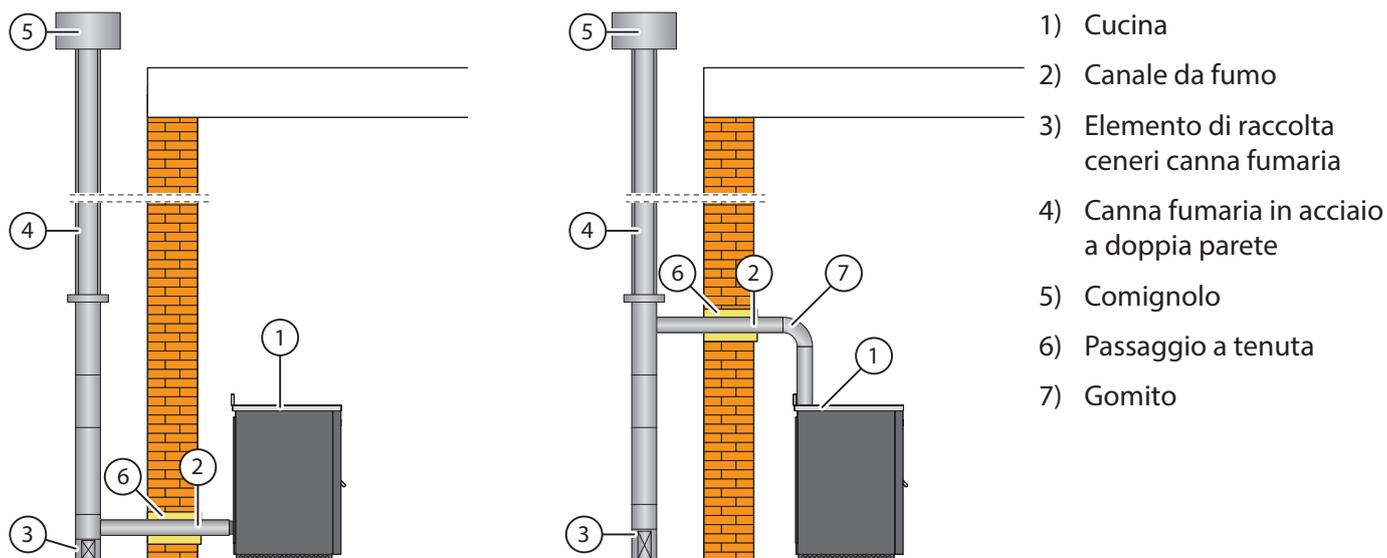
- La canna fumaria deve poter essere accessibile in ogni sua parte, in modo da poterne facilitare la periodica pulizia;
- Tutti i tratti devono essere a tenuta;
- L'intera struttura deve essere in grado di assorbire le dilatazioni termiche.
- In caso di eccessivo tiraggio, possono essere montati opportuni regolatori, purché essi non precludano il normale funzionamento dell'apparecchio e garantiscano un tiraggio minimo. L'integrazione deve comunque essere effettuata da personale specializzato.
- **ATTENZIONE: Poiché le normative riguardanti l'installazione delle stufe a pellet sono in continua evoluzione, chiedi al tuo installatore di fiducia eventuali aggiornamenti.**

ALTRI ACCORGIMENTI UTILI:

- Al camino non dovrà essere collegato nessun altro apparecchio da riscaldamento;
- La canna fumaria deve essere tenuta a debita distanza da oggetti infiammabili;
- La canna fumaria deve essere di sezione uguale o superiore a quella del tubo di scarico fumi della cucina;
- Non si devono far passare all'interno della canna fumaria altre tipologie di tubazione.

Nelle cucine a pellet l'evacuazione dei fumi è garantita da una ventola che mantiene in depressione la camera di combustione, combinata ad un camino costruito a regola d'arte, che deve permettere l'evacuazione dei fumi per mezzo del tiraggio naturale. Perciò consigliamo a tutti di contattare un tecnico specializzato per la costruzione della canna fumaria. Per eventuali modifiche alla programmazione effettuate dai centri assistenza, dovute ad una non corretta installazione della canna fumaria, i costi saranno a carico dell'utente. Se i malfunzionamenti continuano a persistere, a causa della canna fumaria, il costruttore si astiene dal prestare interventi in garanzia.

Qui di seguito riportiamo alcuni esempi di canne fumarie realizzabili:



8.3 Predisposizione elettrica per cucina Economica

Tutti gli apparecchi sono equipaggiati con cavo di alimentazione elettrica: in caso di sostituzione (es. se danneggiato) rivolgersi ad un CAT autorizzato.

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- l'impianto elettrico sia dotato di un interruttore magnetotermico da 6A
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa caratteristiche applicata all'apparecchio (potenza elettrica, tensione nominale, etc..)
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore (la messa a terra è obbligatoria a termini di legge)
- il cavo di alimentazione in nessun punto dovrà raggiungere una sovratemperatura di 50°C rispetto a quella ambiente. Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare, con apertura minima tra i contatti di 3mm, dimensionato per il carico elettrico riportato in targa caratteristiche e rispondente alle norme in vigore; il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili quando l'apparecchiatura è stata installata

In caso di non utilizzo prolungato dell'apparecchio, staccare l'alimentazione elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità se quanto sopra descritto e le usuali norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

8.4 Disimballo

Si consiglia di disimballare le varie apparecchiature dopo averle trasportate nel luogo della loro installazione e soltanto al momento dell'installazione. Questa operazione va fatta utilizzando tutti i mezzi di protezione personali possibili per l'incolumità delle persone (guanti, scarpe anti-infortunistiche, ecc...).



Non lasciare assolutamente gli imballi incustoditi, sono potenzialmente pericolosi per bambini e animali (pericolo di soffocamento).



Alcuni materiali di imballaggio possono essere conservati per utilizzi futuri (casse in legno, pallet, ecc...), mentre quelli non riutilizzabili (es. polistirolo, reggette, ecc...) vanno opportunamente smaltiti, in conformità alle normative vigenti nel Paese di installazione: questo proteggerà l'ambiente!

Dopo il disimballo, verificare quanto ricevuto: ogni spedizione è accompagnata da un documento di trasporto che contiene l'elenco e la descrizione dei pezzi inviati. Verificare quindi la presenza e l'integrità di tutti i componenti, in caso di problemi contattare il Costruttore.

In attesa dell'installazione, componenti e documenti allegati devono essere conservati in una zona avente le seguenti caratteristiche:

- essere dedicata unicamente allo stoccaggio dei componenti;
- essere coperta e riparata da agenti atmosferici (predisporre preferibilmente una zona chiusa), con valori di temperatura non inferiori a 0°C.
- essere accessibile unicamente agli operatori addetti al montaggio;
- avere pavimentazione stabile ed essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura (controllare il coefficiente di carico);
- essere libera da componenti di altra natura, specialmente se potenzialmente esplosivi/incendiari/tossici.

Se non si può procedere immediatamente all'installazione, controllare periodicamente che siano garantite le condizioni indicate sopra relativamente alla zona di stoccaggio.

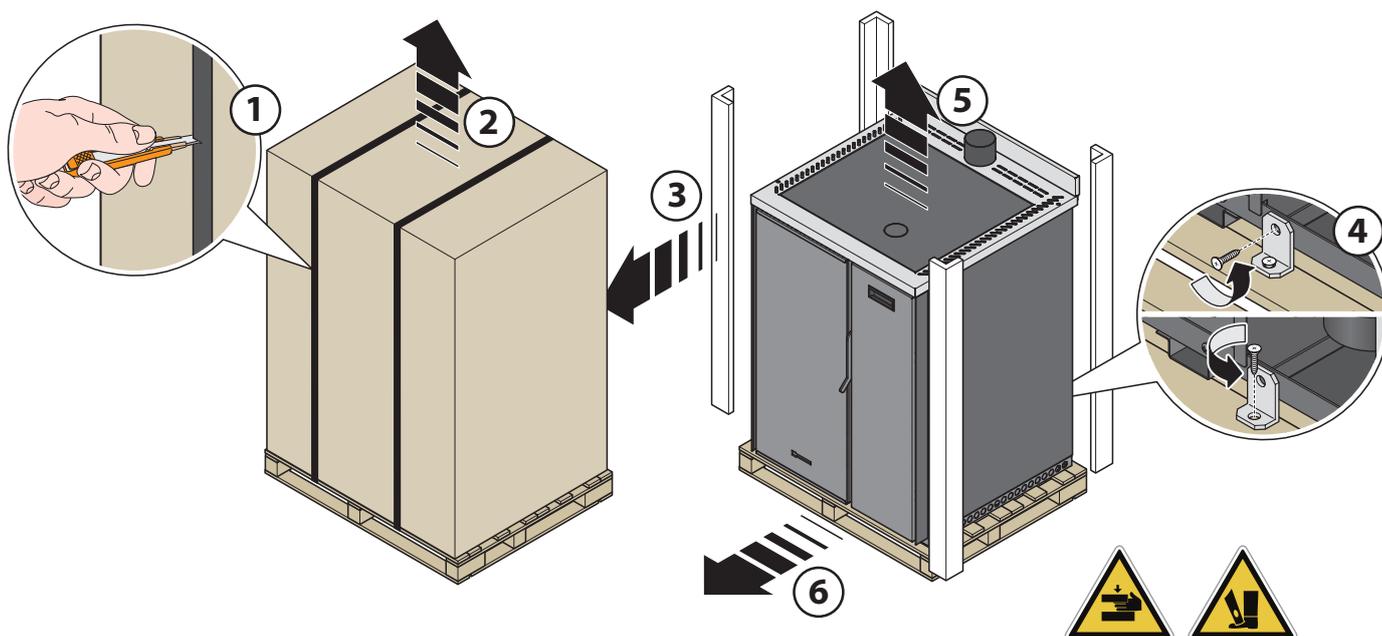


Figura indicativa

8.5 Messa in posa della cucina

Dopo aver disimballato la cucina, posizionarla all'interno del locale predisposto per il suo utilizzo.

Nel movimentare la cucina fare molta attenzione a non rovinare le parti estetiche esterne.

Si raccomanda di fare attenzione alle quote di rispetto segnalate precedentemente.

Nel posizionare la cucina fare attenzione che sotto ad essa non vi siano oggetti che possano ostacolare il corretto posizionamento.

Nel posarla a pavimento fare molta attenzione a non aver i piedi o le mani sotto l'apparecchio. E' consigliato usare dei guanti protettivi.

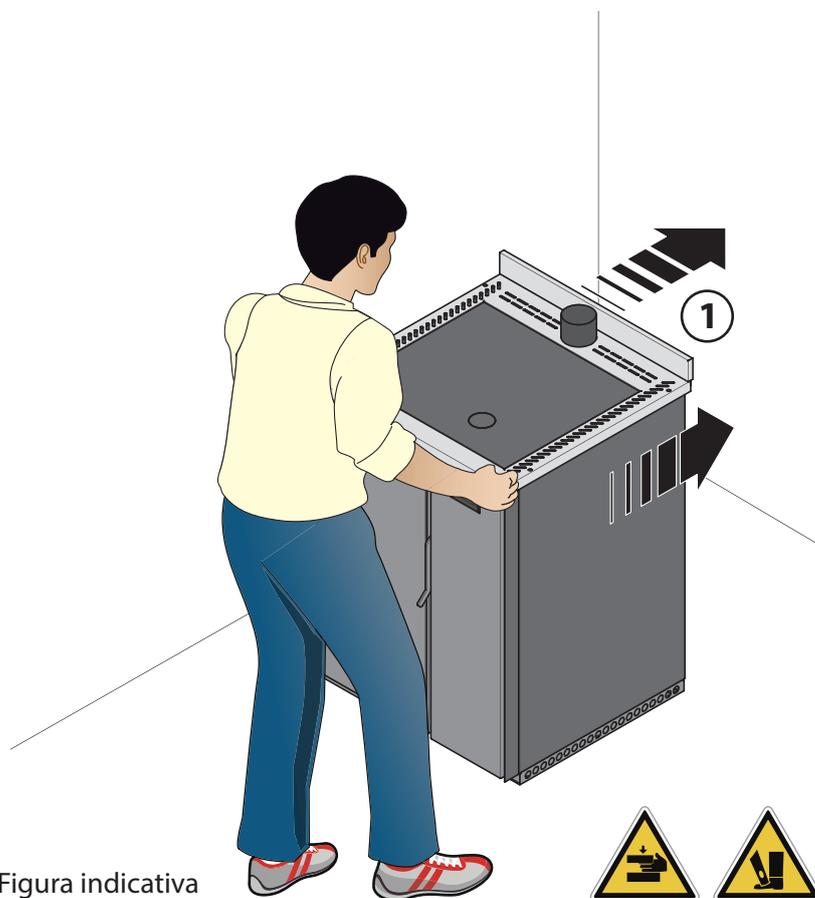


Figura indicativa

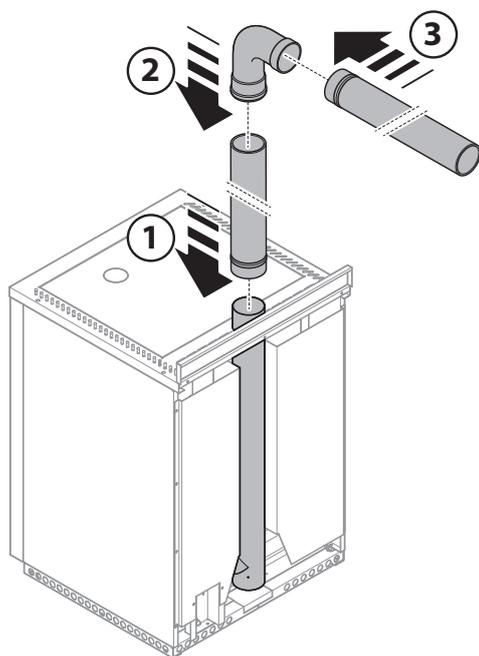
8.6 Collegamento della canna fumaria mediante l'uscita superiore della cucina

Le cucine possono essere collegate alla canna fumaria precedentemente installata mediante l'uscita fumi posta sulla parte superiore. Può essere collegato direttamente una prolunga e successivamente ad eventuali curve per raccordare la canna.

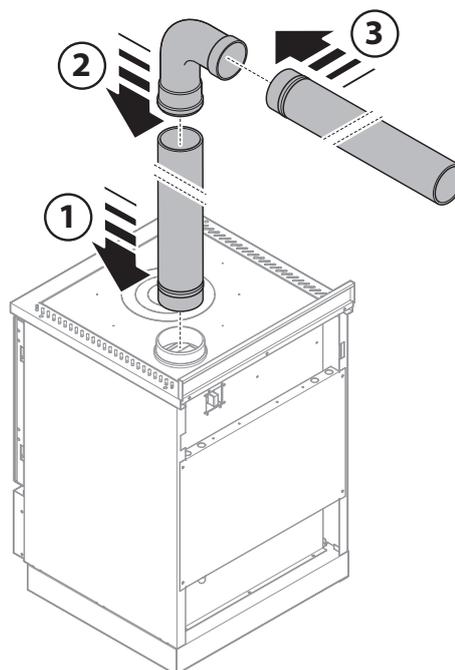
Si raccomanda l'utilizzo di tubi adatti allo scarico dei fumi in pressione aventi guarnizione di tenuta (UNI EN 1856-1 e 1856-2).

Il montaggio viene illustrato con un modello di cucina, il procedimento è analogo anche per gli altri modelli.

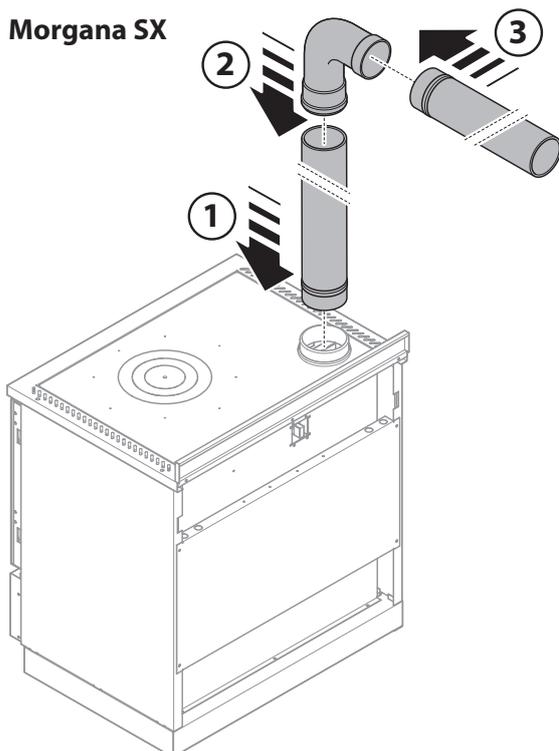
Economica



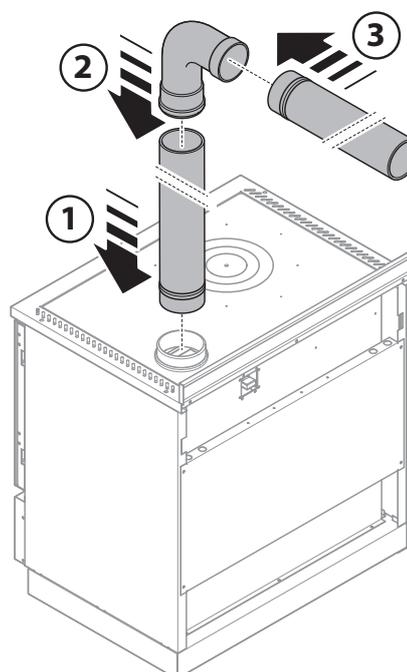
Trilli 60 / Trilli 80



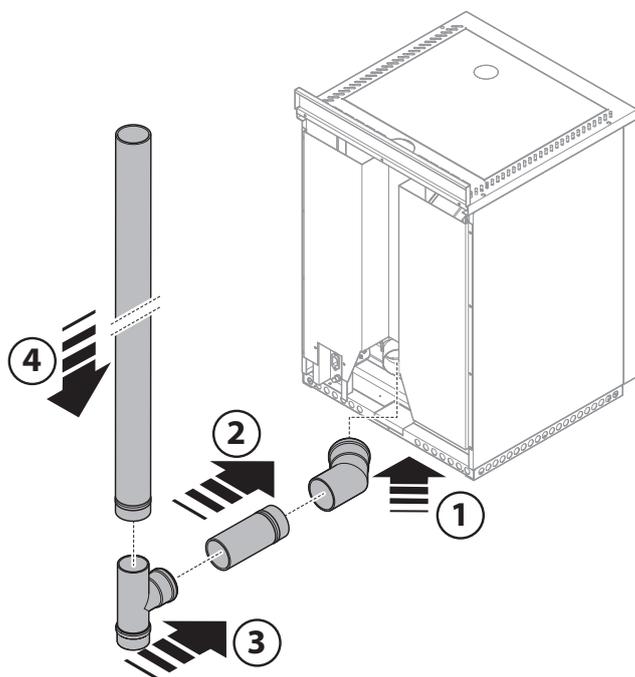
Morgana SX



Morgana DX



8.7 Collegamento della canna fumaria mediante l'uscita posteriore della cucina Economica



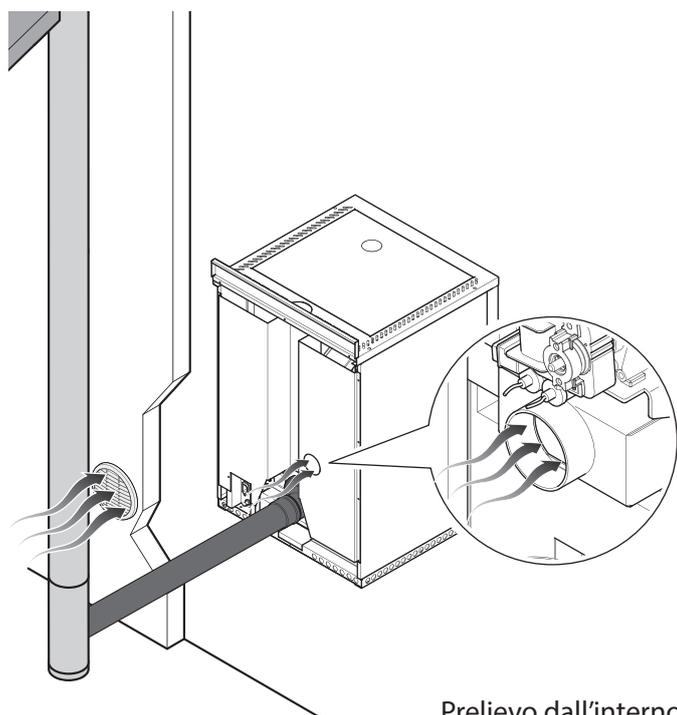
La cucina Economica può essere collegata alla canna fumaria precedentemente installata anche dalla parte posteriore. Può essere collegata a una curva e successivamente ad un "T".

Si raccomanda l'utilizzo di tubi adatti allo scarico dei fumi in pressione aventi guarnizione di tenuta (UNI EN 1856-1 e 1856-2).

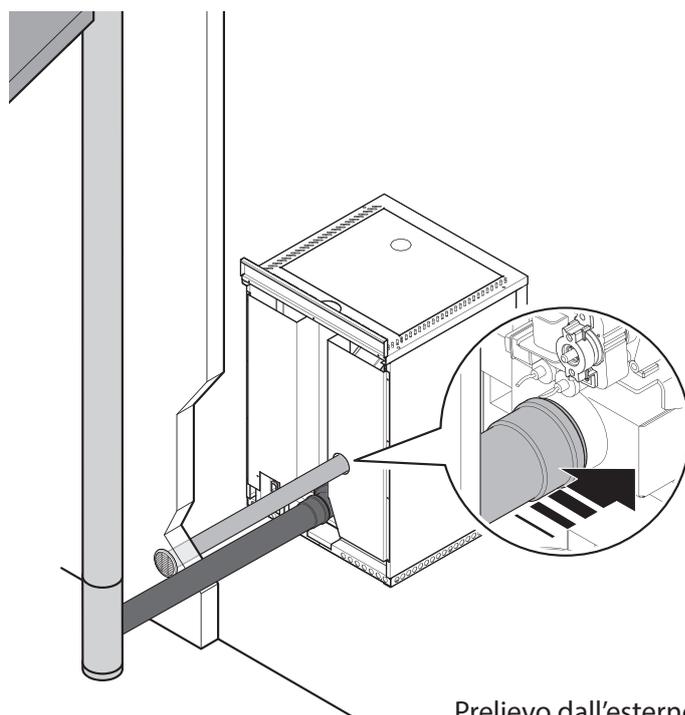
8.8 Presa d'aria comburente nella cucina Economica

L'aria di combustione può essere prelevata dall'ambiente se aerato a sufficienza, altrimenti è necessario prelevarla dall'esterno: in questo modo si garantisce una combustione ottimale evitando l'apertura di ripresa aria nell'ambiente. In entrambi i casi fare riferimento alle normative di installazione vigenti (UNI 10683 e UNI 7129) per evitare rischi relativi alla salute di chi soggiorna nell'ambiente dove è installato l'apparecchio.

Non utilizzare tubi flessibili e prevedere nella parte iniziale della presa d'aria (all'esterno) una griglietta per evitare l'ingresso di corpi estranei che possano compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio.



Prelievo dall'interno

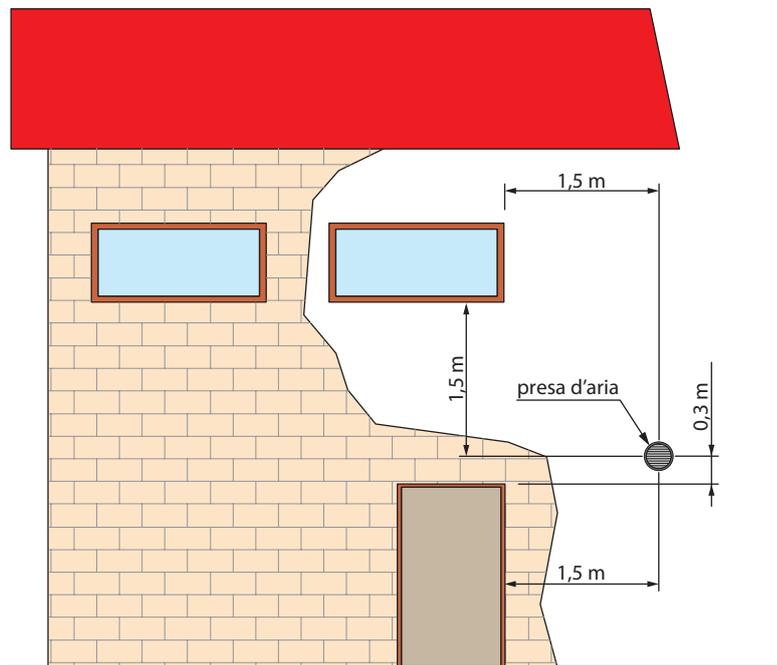


Prelievo dall'esterno

8.9 Distanze minime per il posizionamento della presa d'aria

Per un posizionamento corretto e sicuro della presa d'aria vedere il disegno a lato, dove sono indicate le distanze minime da qualsiasi altra apertura.

E' importante tenere conto di eventuali scarichi a parete di altri apparecchi o di cappe d'aspirazione per cucina.

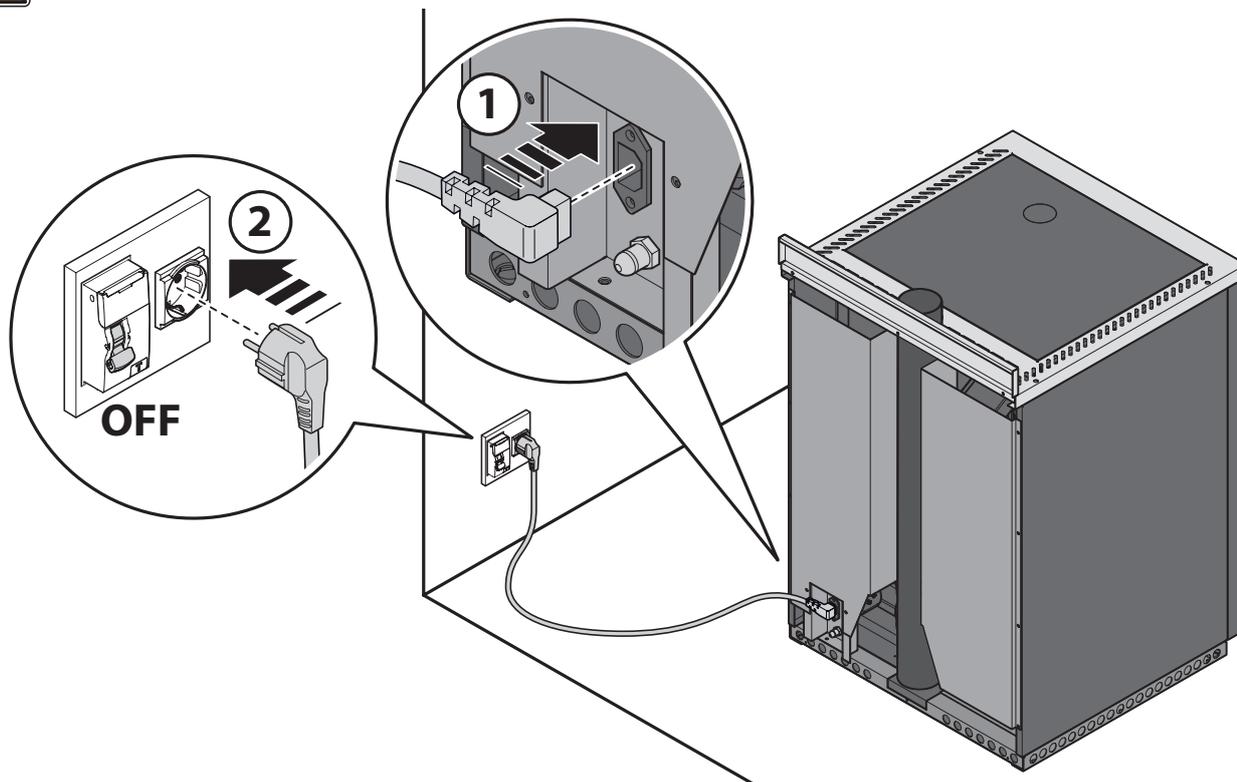


8.10 Collegamenti elettrici nella cucina Economica

Nel retro della cucina è presente una presa per il collegamento elettrico. Per portare la corrente sarà sufficiente collegare il cavo dato in dotazione all'apparecchiatura ad una presa schuko a parete.



Prima di eseguire il collegamento, accertarsi che l'interruttore differenziale termico sia in posizione di OFF.

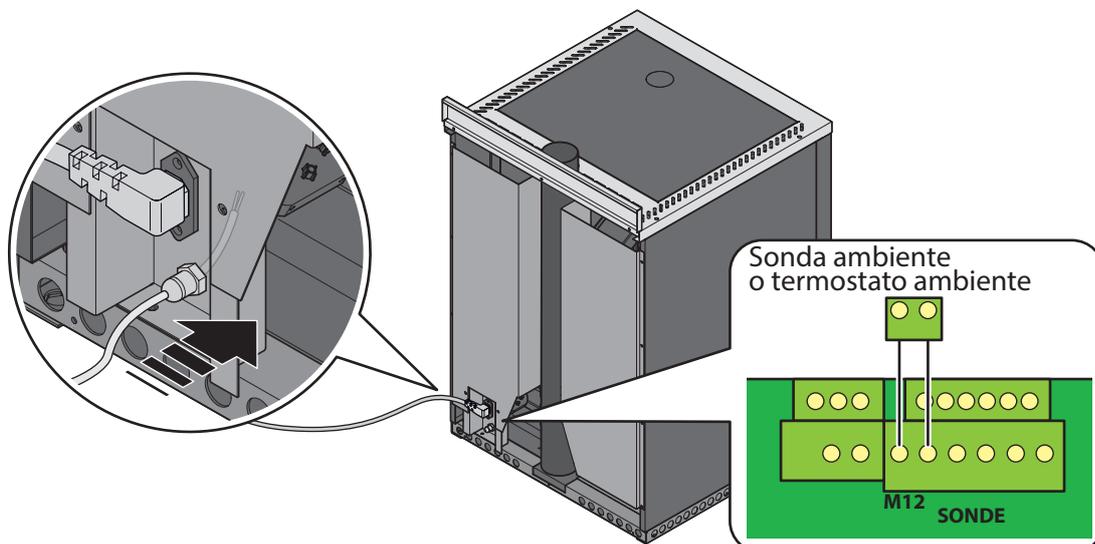


COLLEGAMENTO TERMOSTATO AMBIENTE (OPZIONALE)

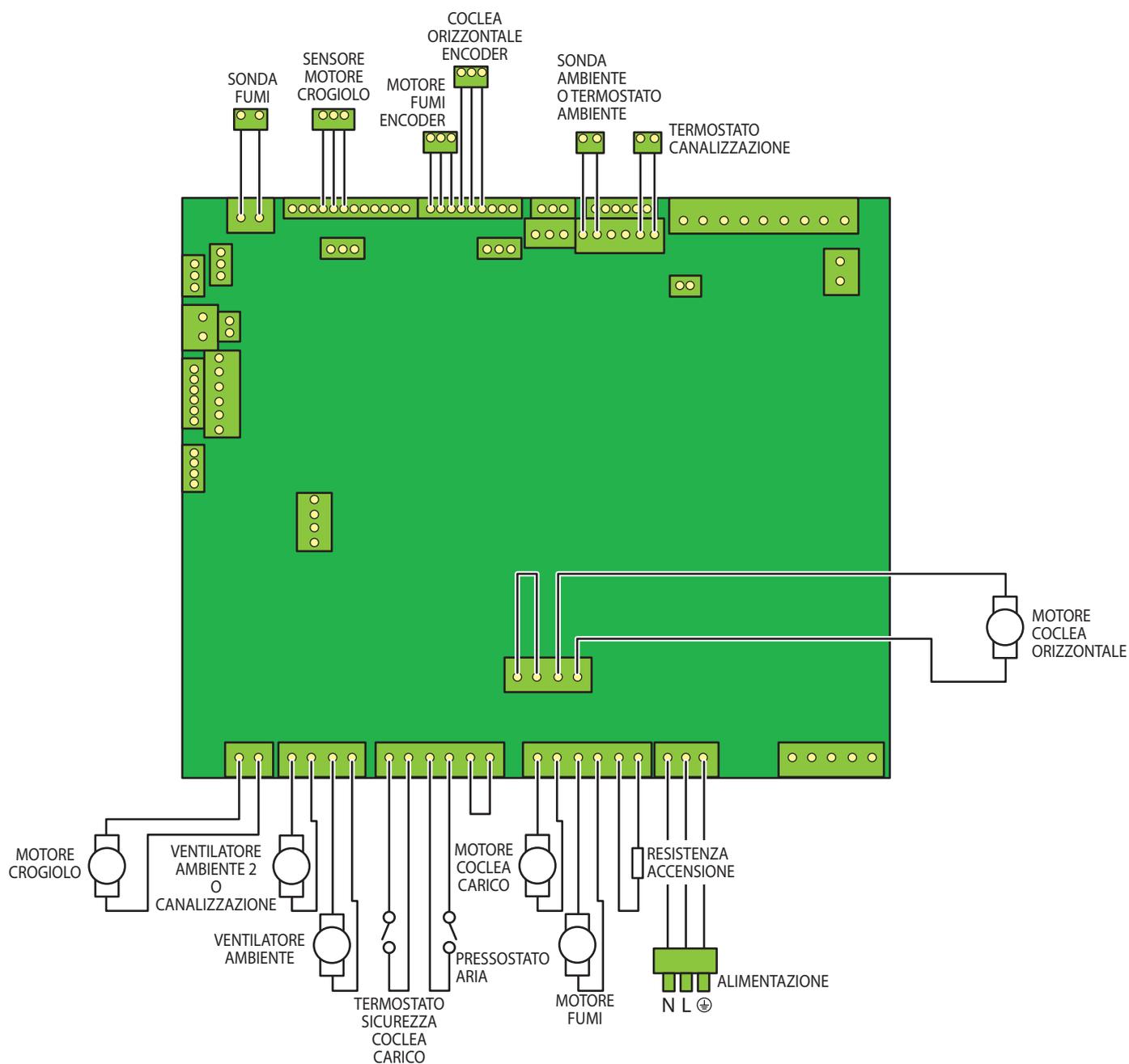
E' possibile collegare un eventuale termostato ambiente (opzionale), che rileva la temperatura nella zona in cui è installato e che apre o chiude il consenso di funzionamento della cucina.

Il termostato ambiente deve avere un ΔT di attivazione non inferiore a 1°C.

Per l'installazione del termostato utilizzare il passacavo posto sul retro della cucina e collegarlo alla scheda elettronica.

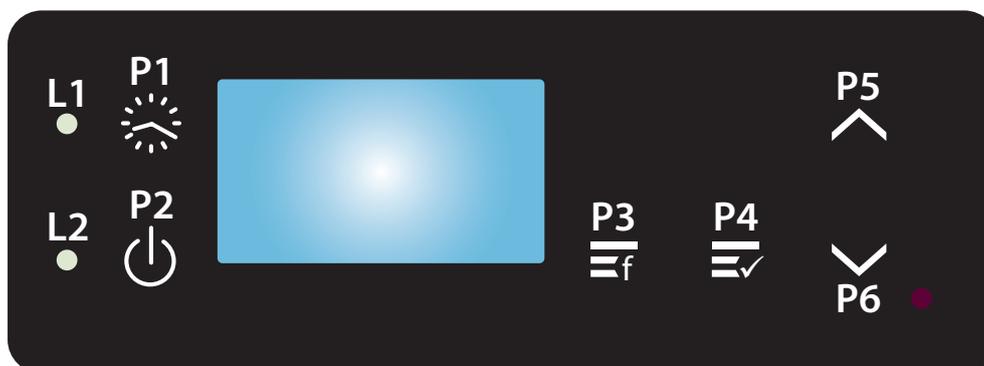


8.11 Scheda elettronica nella cucina Economica



Fare attenzione al collegamento del termostato ambiente che dovrà essere con “contatto pulito” per non danneggiare la scheda elettronica.

9.1 Display della cucina Economica



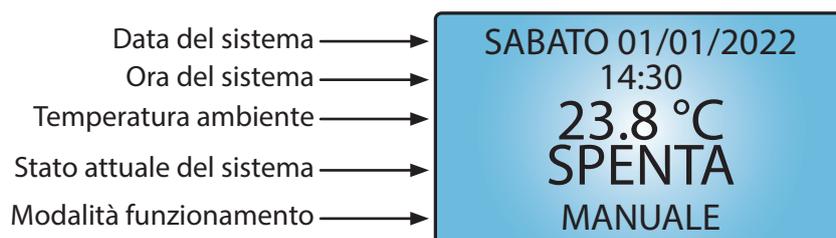
DESCRIZIONE PULSANTIERA DISPLAY

- P1** Accesso al programmatore settimanale
- P2** Avvio/arresto (il tasto deve essere premuto per circa 1 secondo)
- P3** Tasto opzione (ad esclusivo utilizzo del tecnico)
- P4** Menu - conferma
- P5** Aumenta valore
- P6** Diminuisci valore

SIGNIFICATO LUCI LED

- L1** Stato del programma settimanale.
Spento = MANUALE (*stufa gestita in manuale*)
Acceso = TIMER (*programmazione oraria attivata*)
- L2** Stato della stufa
Spento = OFF
Acceso fisso = ON / STANDBY
Acceso lampeggiante = in fase di spegnimento

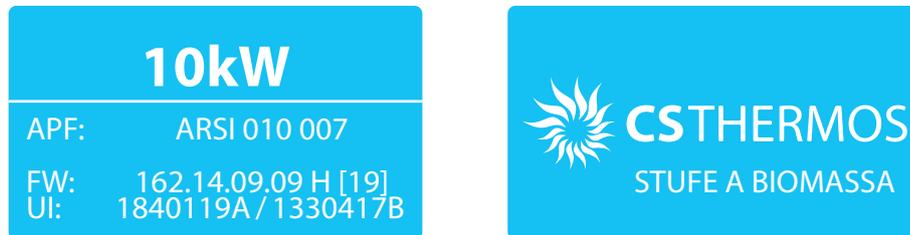
SCHERMATA STANDARD DEL DISPLAY



9.2 Schermate del display

INFO SISTEMA

Premendo contemporaneamente i tasti **P1** e **P2** si visualizza la schermata con le informazioni sul sistema.



- **Codice APF.**
- **Versione firmware scheda** (esempio 162.11.09.09 H).
- **Versione bootloader scheda** (esempio [19]).
- **Versione firmware display** (esempio 1840119A).
- **Versione bootloader display** (esempio 1330417B).

SETTAGGI

Con una pressione breve di **P4** o di **P5/P6** si accede a questo primo livello; con successive pressioni di **P4** si passa da un set all'altro (permettendone la modifica con **P5/P6**).



- **SET POTENZA MAX** (visibile se il programmatore settimanale non è abilitato)
 - o 1 – 6 livelli, si imposta la massima potenza raggiungibile in funzionamento manuale (senza programmazione automatica).
- **TEMPERATURA AMBIENTE** (visibile se programmatore settimanale non abilitato)
 - o 5 – 40 °C, si imposta la temperatura ambiente desiderata per il funzionamento in manuale (senza programmazione automatica).

MENU UTENTE

Premere il tasto **P4** per circa 1 secondo per accedere a questa schermata.



Mediante i tasti **P5/P6** è possibile scorrere le varie voci, per selezionarne una premere il tasto **P4**. Vediamole nell'ordine di apparizione.

Stato sistema

Utilizzare i tasti **P5/P6** per scorrere le pagine. Per uscire premere il tasto **P4**.

ACCESA 2	
T.Fumi	99.8 °C
Vel.Fumi	1800 rpm
Potenza	40 %
T.Amb.	21.4 °C
Crogiolo	0

ACCESA 2	
Vent 1	75
Vent 2	90
Coclea Orizz.	1800

Carico

Permette di variare la quantità di caduta del combustibile.

È suddiviso in 3 livelli di incremento e 3 livello di decremento (-) pari ciascuno al 10% del normale settaggio della coclea carico. Questa variazione rimane permanentemente in memoria e viene associata simultaneamente a tutte le 6 potenze di funzionamento.

MODIFICA SET
2
CARICO - 10%

SET	DESCRIZIONE	NOTA
0	-30%	correzione del valore a tabella stato pari a -30%
1	-20%	correzione del valore a tabella stato pari a -20%
2	-10%	correzione del valore a tabella stato pari a -10%
3	0%	nessuna correzione
4	10%	correzione del valore a tabella stato pari a +10%
5	20%	correzione del valore a tabella stato pari a +20%
6	30%	correzione del valore a tabella stato pari a +30%

Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Impostazioni generali

Mediante i tasti **P5/P6** è possibile scorrere le varie voci, per selezionarne una premere il tasto **P4**.

Vediamole nell'ordine di apparizione.

IMPOSTAZIONI GENERALI
ESCI
REGOLAZIONE ORA
ATTIVA MODULAZIONE
LINGUA
ALLARMI

IMPOSTAZIONI GENERALI
SERVICE
REGOLAZIONE SCHERMO
COMBUSTIBILE

Regolazione ora

Scorrere i campi con il tasto **P4**, con **P5/P6** modificare i valori, confermare e uscire con pressione prolungata di tasto **P4** (menu). Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.



Attiva modulazione

Con la modulazione attivata (di serie) al raggiungimento della temperatura ambiente richiesta la stufa rimane accesa alla minima potenza.

Al contrario, con la modulazione disattivata, se la temperatura ambiente oltrepassa di 1°C il set richiesto, la stufa si spegne, per poi riaccendersi nuovamente quando la temperatura ambiente raggiunge i -2°C rispetto alla temperatura impostata (Δ -2°C).



Agire sui tasti **P5/P6** per modificare il set, confermare e uscire con **P4**. Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Sonda radio (solo sul telecomando radio)

Permette di utilizzare la sonda di temperatura interna al telecomando radio come sonda ambiente principale, escludendo la sonda standard montata a bordo stufa. In caso di mancata connessione radio con la stufa (telecomando guasto, batteria scarica, distanza eccessiva), viene ripristinata automaticamente la sonda standard.



Agire sui tasti **P5/P6** per modificare il set, confermare e uscire con **P4**. Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Lingua

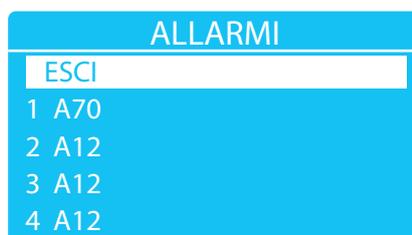
Permette la scelta della lingua di dialogo tra quelle presenti nel sistema. Agire sui tasti **P5/P6** per modificare il set, confermare e uscire con **P4**.



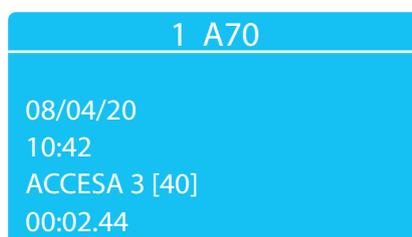
Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Allarmi

Sono visualizzati gli eventi di allarme in sequenza temporale con un massimo di **128 eventi** con la tecnica **FIFO** (a spazio esaurito l'ultimo allarme memorizzato spinge fuori il più vecchio).



Evidenziando con i tasti **P5/P6** un evento qualsiasi e confermando con **P4**, si visualizza la pagina contenente i dettagli relativi, esempio:



Interpretazione: **ALLARME "A70"** scattato in **data 08/04/2020 ore 10:42** dopo all'incirca **2** minuti dall'inizio dello stato **"Accesa a potenza 3"**.

Service

Pagina riepilogativa sull'uso della stufa.

SERVICE	
ORE FUNZ TOT	14
DA SERVICE	1986 (14)
NUM. ACCENS	5
15/02/22	

Dove:

- **ORE FUNZ.**, ore totali di attività della stufa
- **DA SERVICE**, ore totali prima del messaggio **"CALL SERVICE"** in schermata principale. Tra parentesi le ore già trascorse.
- **ACCENSIONI**, numero totale delle accensioni.
- **15/02/22**, data di installazione della stufa, utile per la decorrenza della garanzia (viene scritta dopo la registrazione di 100 ore di attività totali, prima di tale evento si visualizza 00/00/00).

Regolazione schermo

Scorrere con il tasto **P4** tra le opzioni possibili. **REGOLAZIONE CONTRASTO**: modificare utilizzando i tasti **P5** e **P6**.



Regolazione luminosita': modificare utilizzando i tasti **P5** e **P6**.



Salvaschermo: con la funzione salvaschermo attiva (di serie), il display si spegne automaticamente dopo 15 secondi. Con la funzione salvaschermo disattivata, il display rimane sempre acceso.



Agire sui tasti **P5/P6** per modificare il set, confermare e uscire con **P4**. Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Combustibile

Si seleziona il tipo di combustibile da utilizzare per il funzionamento della stufa.



Agire sui tasti **P5/P6** per modificare il set, confermare e uscire con **P4**. Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

SET	COMBUSTIBILE
1	Selezionare "combustibile 1" per utilizzare pellet di legno certificato classe A1 e A2(ISO EN 17225-2).
2	Selezionare "combustibile 2" per utilizzare pellet di legno certificato classe B (ISO EN17225-2).
3	La lista "combustibile 3" è a discrezione del tecnico/rivenditore per impostazioni atte all'utilizzo di biomasse.

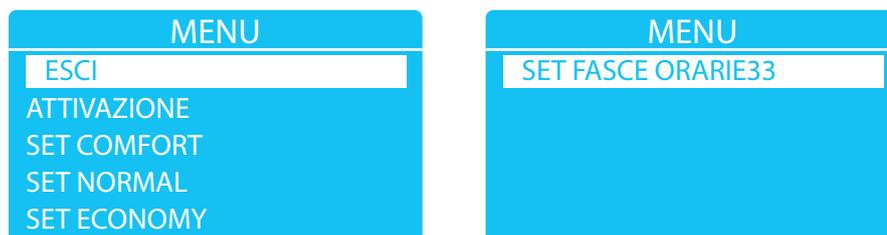
PROGRAMMAZIONE ACCENSIONI AUTOMATICHE (ACCENSIONI)

Tramite questo menu **si impostano gli orari della programmazione automatica di funzionamento e la temperatura/potenza desiderata.**

Perché le accensioni automatiche siano effettive, dopo aver attivato il programma desiderato, bisognerà anche accendere manualmente il sistema agendo sul pulsante **ON/OFF**. Una volta fatto ciò si darà il consenso al programmatore di comandare le accensioni impostate.

Accesso al menu del programmatore settimanale

Premere il tasto **P1** per accedere al menu programmatore settimanale.

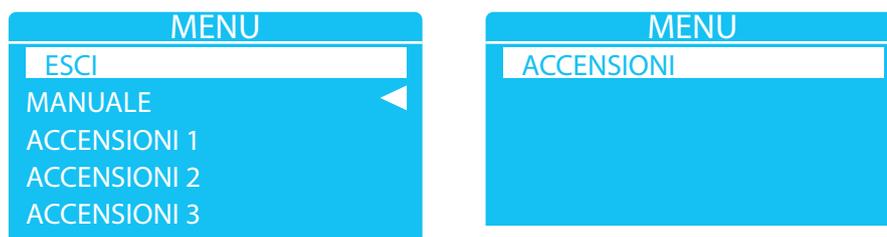


Si possono avere **3** tipologie di settaggio all'interno della giornata. Per ogni tipologia di settaggio è indicato da che potenza voglio partire e che temperatura voglio raggiungere. Le impostazioni di ogni settaggio possono essere modificate. Di default, i **3** settaggi sono in ordine decrescente:

- COMFORT 
- NORMAL 
- ECONOMY 

Selezione di un programma

Scorrere con i tasti **P5** e **P6** fino a selezionare il programma desiderato, confermare con **P4**.



L'indicatore "◀" evidenzia la selezione attiva:

- **MANUALE** indica che il Programmatore settimanale è disattivo
- **ACCENSIONI 1/2/3/4** rappresentano i **4** programmi abilitabili, ognuno dei quali con diverse fasce orarie. Un utilizzo tipico potrebbe essere
 - o Accensioni 1 per l'utilizzo quotidiano durante il periodo lavorativo autunnale
 - o Accensioni 2 per l'utilizzo quotidiano durante il periodo lavorativo invernale
 - o Accensioni 3 per quando l'utente sarà a casa in ferie
 - o Accensioni 4 per quando l'utente sarà fuori casa, impostando ad esempio solo delle temperature "antigelo"

Selezionando uno dei 4 programmi **ACCENSIONI 1/2/3/4**, a schermata principale verrà posto il testo **"TIMER"**. In caso contrario, comparirà invece la scritta **"MANUALE"**.

Impostazione delle temperature/potenze

Selezionare le voci di menu per impostare le temperature e le potenze massime per ciascuna fascia **COMFORT**, **NORMAL**, **ECONOMY**, confermare con **P4**. Per la fascia **COMFORT** impostare temperatura e livello di potenza massima.



Usare il tasto **P4** per passare da temperatura a potenza manuale e viceversa, usare **P5/P6** per modificare i valori. Premere **P4** per almeno un secondo per confermare le modifiche ed uscire.

Analogamente per la fascia **NORMAL** impostare temperatura e livello di potenza massima.



Analogamente per la fascia **ECONOMY** impostare temperatura e livello di potenza massima.



Premere **P2** per uscire senza salvare e ritornare in schermata principale.

Set fasce orarie



Una volta selezionato il programma è necessario accedere alla funzione **"FASCE ORARIE"** per impostare l'effettivo programma settimanale. Agire su **P5** e **P6** per scorrere tra le seguenti opzioni.

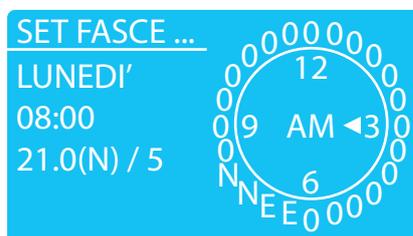
Agire brevemente su **P4** per scorrere in modo circolare tra le opzioni. Selezionare il corretto giorno, programma e azione da attuare. Agire su **P4** a lungo per confermare l'azione.

ICONA	SIGNIFICATO	AZIONI POSSIBILI
	Permette la modifica delle impostazioni delle fasce orarie	Agire su P4 per scorrere in modo ciclico il giorno della settimana e il programma. Confermare la selezione con pressione lunga su P4 .
	Copia programma	
	Incolla su nuova destinazione	
	Salva ed esce	
	Cancella giorno	
	Esce senza salvare	

Esempio di programmazione

Si vuole impostare che il **lunedì** del programma “**Accensioni 1**”, il sistema si accenda:

- dalle 06:30 alle 07:00 in ECONOMY
- dalle 07:00 alle 08:00 in NORMAL
- dalle 16:30 alle 18:00 in ECONOMY
- dalle 18:00 alle 20:00 in NORMAL
- dalle 20:00 alle 22:30 in COMFORT
- dalle 22:30 alle 23:30 in NORMAL



Agire come indicato:

- Agire brevemente su **P4**, scorrere in modo circolare il giorno e selezionare **LUNEDÌ**.
- Spostarsi sul programma premendo **P4** e selezionare **ACCENSIONI 1**.
- Confermare agendo a lungo su **P4**. Si accede così al sottomenu delle fasce.
- Usare **P5/P6** per muoversi lungo l'arco della giornata.
- Premere **P4** per selezionare il corretto indicatore come da tabella sottostante.
- Una volta completata la programmazione, premere **P4** a lungo per confermare e uscire.

Il simbolo dell'indicatore individua la fascia

	INDICATORE	SIGNIFICATO
0	— Nulla	Stufa spenta
E	■ Bassa	Stufa attiva in fascia ECONOMY
N	■ Media	Stufa attiva in fascia NORMAL
C	■ Alta	Stufa attiva in fascia COMFORT

Dopo aver impostato tutti gli orari di tutti i giorni della settimana, con pressioni successive su **P4** spostarsi sull'icona a sinistra e, con **P5** e **P6** sono possibili le seguenti operazioni



Esci senza salvare (premi a lungo **P4**):



Salva ed esci (premi a lungo **P4**):

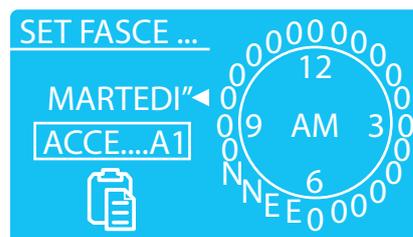
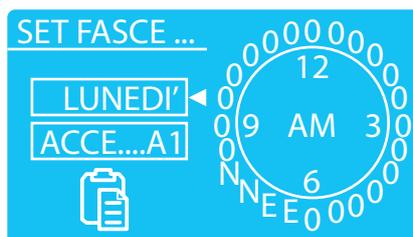


Cancellare il giorno selezionato relativo al programma selezionato (premi a lungo **P4**)



Copiare il giorno selezionato su altro:

- Dopo aver premuto **P4** a lungo, sono visualizzati l'icona “incolla” e la scelta della destinazione (giorno e programma)



- Notare che la destinazione, in quanto differente dall'origine, non è evidenziata dal rettangolo.
- Per salvare agire a lungo sulla destinazione selezionata.

Lucchetto "sicurezza bimbo"

Tramite questo menu si bloccano i tasti del display in modo da rendere inefficace qualsiasi utilizzo improprio.



Per attivare il lucchetto, da schermata iniziale premere contemporaneamente i tasti **P5/P6** e successivamente premere **P1**.

Per disattivarlo, ripetere la stessa procedura.

9.3 Fasi di funzionamento nella cucina Economica

MESSAGGIO DISPLAY	SIGNIFICATO
Pulizia	Fase di preventilazione e controllo sicurezze con pulizia crogiolo prima della fase di carico combustibile.
Carico	Fase di accensione con carico combustibile nel bruciatore e contemporanea alimentazione elettrica delle resistenze.
Pausa	Pausa di attesa di fiamma.
Attesa f.	Fase di attesa entro la quale deve avvenire l'accensione.
Stab. f.	Fase di stabilizzazione dopo la presenza della fiamma con carico intermedio di combustibile.
Accesa	Fase di regolare funzionamento del bruciatore con variazione di potenza da 1 a 6.
Spegn.	Fase di spegnimento temporizzata associata all'interruzione di combustibile con pulizia del crogiolo e all'attesa di spegnimento totale della fiamma.
Spenta	Stato di spegnimento fino alla successiva richiesta di calore.
Stand by	Spegnimento per raggiunta temperatura riscaldamento.



In caso di allarme attendere la fine della fase di spegnimento.



Non scollegare mai la spina elettrica durante il funzionamento o lo spegnimento della cucina. La spina può essere scollegata solo quando a display appare il messaggio "SPENTA".

9.4 Elenco codici allarme nella cucina Economica



Ai fini della vostra sicurezza, non manomettere o modificare alcun componente dell'apparecchio: il costruttore non ne garantisce il normale funzionamento, che può risultare molto pericoloso. In caso di malfunzionamento, difficoltà o qualora intervenisse una sicurezza, è importante chiamare il personale autorizzato. Tutte le operazioni comunque devono essere eseguite a bruciatore spento e freddo, in assenza di tensione elettrica.

N°	DISPLAY	SIGNIFICATO
A10	MotoreFumi	Guasto estrattore fumi (non si aziona o non rispetta la velocità prevista) o guasto sensore encoder (non collegato o guasto)
A11	Coclea Oriz	Guasto coclea orizzontale (non si aziona o non si ferma quando dovuto) o guasto sensore encoder (non collegato o guasto)
A12	Crogiolo	Guasto crogiolo (non si aziona o non si ferma al quarto di giro previsto) o guasto sensore di posizione (non collegato o guasto)
A30	Sonda Fumi	Guasto termocoppia fumi
A40	Termico	Segnalazione dal Termostato di sicurezza a riarmo manuale
A50	Pressostato	Segnalazione dal Pressostato di sicurezza
A60	Blackout	Mancanza di tensione elettrica (> 10 secondi)
A69	No fiamma	La sonda fumi non ha ricevuto alcun incremento di temperatura. La segnalazione può indicare un probabile malfunzionamento delle resistenze. Altre cause possono essere: pellet umido, motore di carico non funziona, pellet non arriva al bruciatore.
A70	FallitaACC	Fallita fase di "Attesa fiamma"
A71	Spegn.Fiam	Spegnimento fiamma durante il funzionamento
A72	Surrisc.Fumi	Surriscaldamento fumi di combustione (> 280°C)
A73	CaricoCont	Guasto motoriduttore della coclea di carico
A74	Surrisc Sch	Sovratemperatura circuito stampato (> 75°C)

In allarme il sistema segnala a display l'indice ed il nome sopra riportato ed avvia anche una messa in sicurezza del sistema, ovvero:

- con temperatura fumi elevata, l'estrattore fumi si porta alla "velocità di spegnimento" per estinguere la fiamma;
- con temperatura fumi inferiore alla "temperatura avvio", l'estrattore fumi passa alla "velocità in raffreddamento".
 - o Dopo ulteriori due minuti, l'estrattore fumi si spegne del tutto.

Lo sblocco da condizione di allarme avviene inviando un comando di spegnimento al sistema, ovvero premendo il pulsante di ON/OFF o da interfaccia utente.

In caso di allarme con temperatura fumi inferiore alla "temperatura avvio", il sistema passa direttamente alla fase "Spenta", oppure si esegue anche una completa procedura di Spegnimento fiamma.

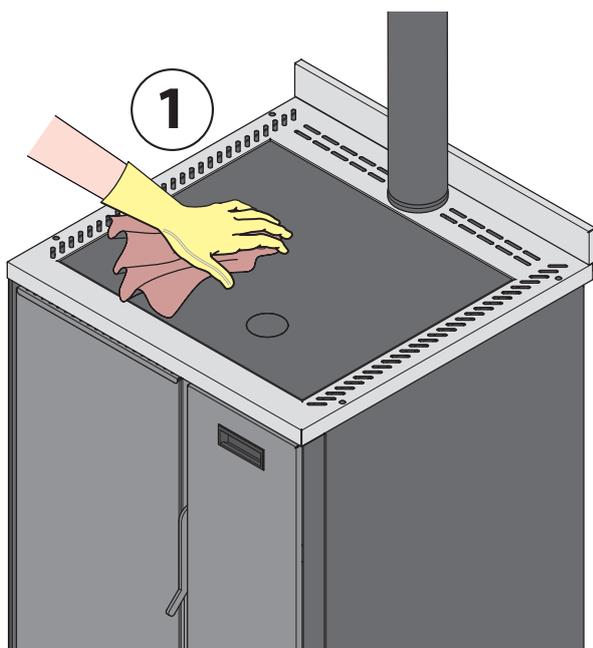


Per ripristinare il funzionamento della cucina tenere premuto per 3 secondi il tasto .

9.5 Messa in funzione cucina Economica



Finita l'installazione e verificato tutto quanto precedentemente indicato, si può procedere alla prima accensione. Questa deve essere eseguita solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato CS THERMOS, il quale provvederà anche ad informare il cliente sulle operazioni da eseguire per far funzionare correttamente la cucina.



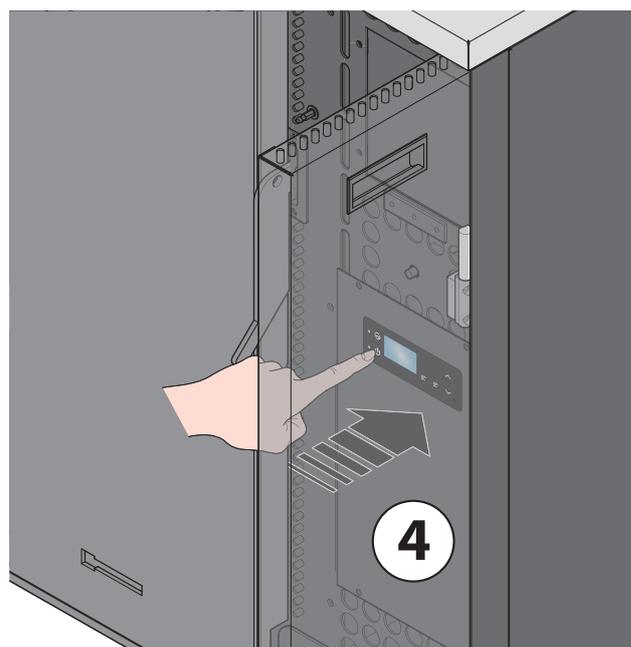
1 Togliere con un panno umido d'acetone o altro solvente l'olio che staziona sopra la piastra (l'olio è messo a protezione della piastra contro l'umidità).



2 Riempire il serbatoio della cucina con il pellet.



3 Portare in posizione di **ON** l'interruttore differenziale termico.

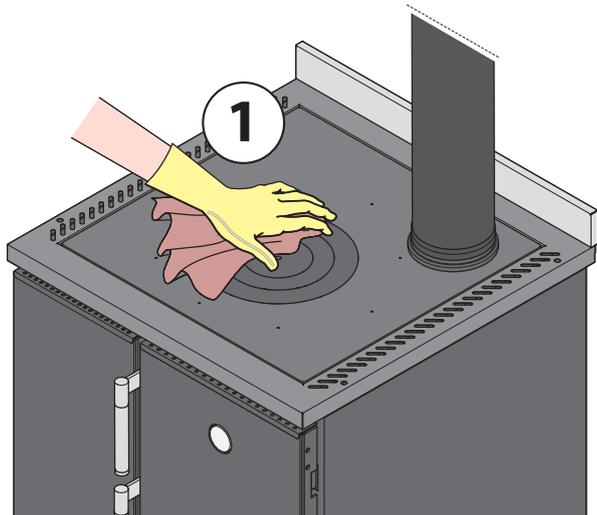


4 Accendere la cucina utilizzando il pulsante di accensione posto sul pannello comandi.

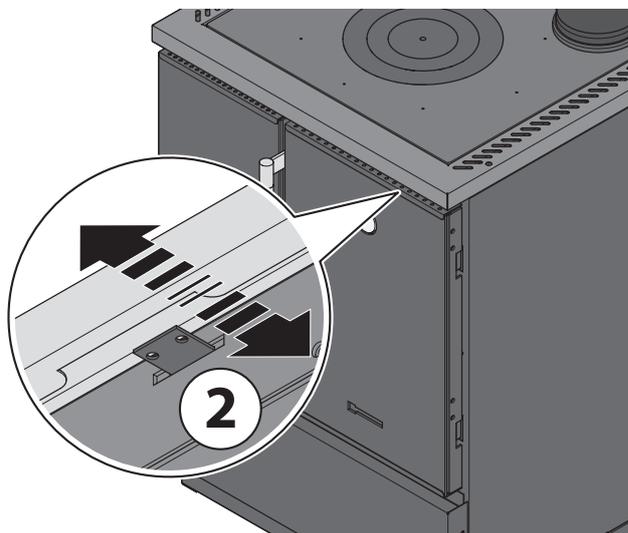
9.6 Messa in funzione cucine Trilli e Morgana



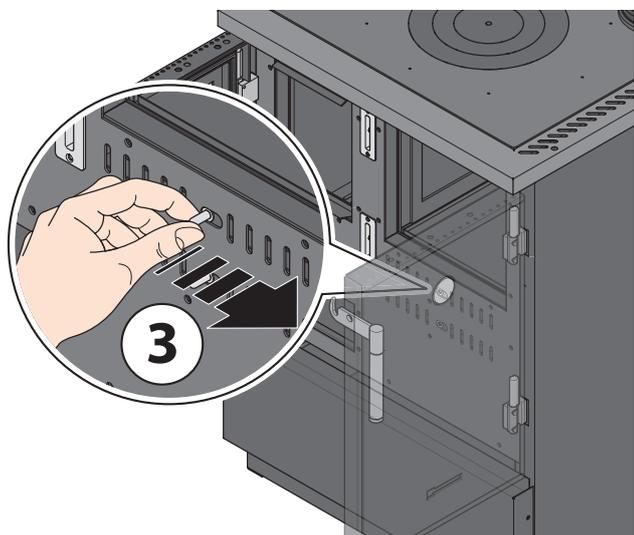
Finita l'installazione e verificato tutto quanto precedentemente indicato, si può procedere alla prima accensione. Questa deve essere eseguita solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato CS THERMOS, il quale provvederà anche ad informare il cliente sulle operazioni da eseguire per far funzionare correttamente la cucina.



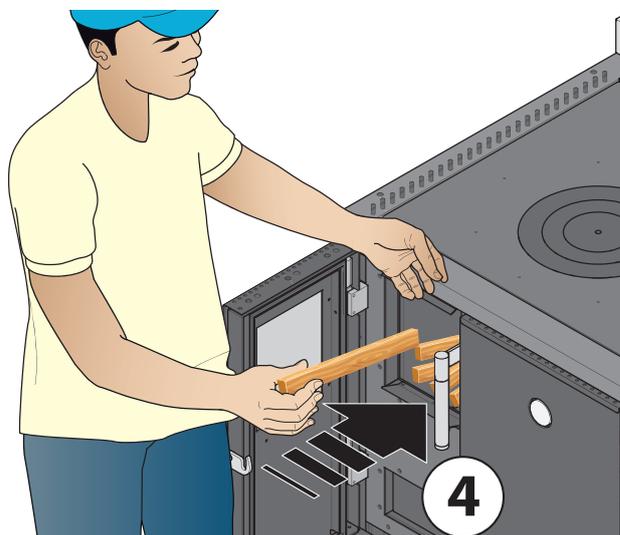
- 1 Togliere con un panno umido d'acetone o altro solvente l'olio che staziona sopra la piastra (l'olio è messo a protezione della piastra contro l'umidità).



- 2 Aprire la serranda fumi della cucina. Essa è collegata ad una farfalla che, una volta aperta, permette ai tubi del camino di riscaldarsi gradualmente fino a portarsi alla temperatura ottimale per ottenere un buon tiraggio del camino.



- 3 Aprire la serranda dell'aria primaria spostando il pomello verso destra per aumentare la quantità d'aria comburente in modo che il fuoco si alimenti gradualmente, indispensabile per l'accensione.

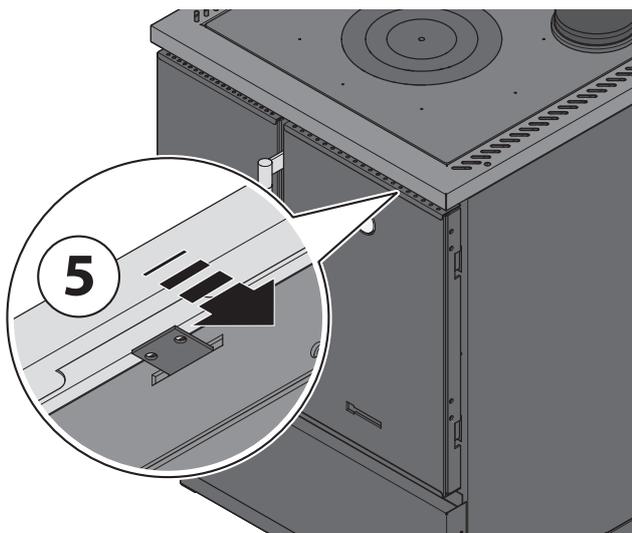


- 4 Introdurre nel focolare un po' di zollette ecologiche ricoperte da alcuni listelli di legna secca e sottile. Accendere e, con l'aumento d'intensità del fuoco, aggiungere altri listelli finché non si sia formato un buon strato di braci. A questo punto aggiungere la legna di pezzatura più grossa (max 2 Kg) e chiudere subito la porta del focolare.



La lunghezza dei ceppi non deve superare i 25 cm, il loro diametro massimo deve essere di 15 cm e l'umidità della legna deve essere al massimo del 16%.

Il sovraccarico di legna non aumenta la resa ma surriscalda la cucina danneggiandola.



- 5** A fuoco ben avviato, chiudere il registro della serranda fumi per l'avviamento, per permettere al calore dei fumi di combustione di girare attorno al forno e quindi di alzare la temperatura per la cottura dei cibi.



NON ACCENDERE ASSOLUTAMENTE IL FUOCO CON ALCOOL-BENZINA O ALTRI COMBUSTIBILI.
Eventualmente usare solo zollette ecologiche.

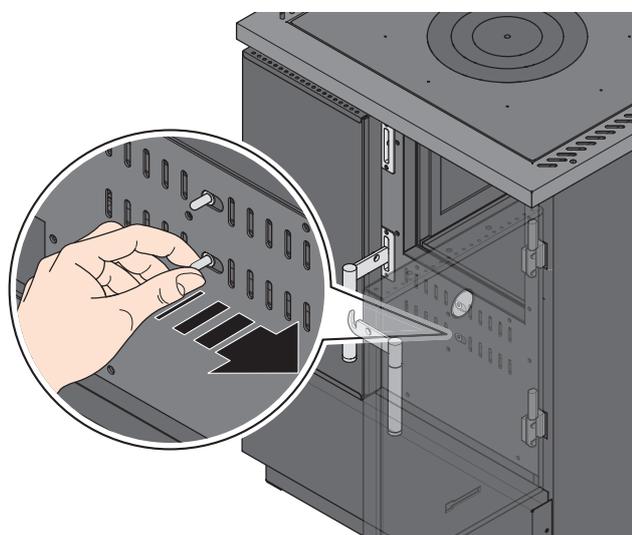
Le pareti in materiale refrattario della camera fuoco contengono sempre un pò di umidità che viene eliminata durante le prime messe in funzione, pertanto la formazione di condensa è normale. Per lo stesso motivo i mattoni refrattari interni subiscono un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure che non ne pregiudicano il funzionamento e che quindi non sono da considerarsi difetto di fabbricazione.

Il processo di assestamento può interessare anche altre parti della cucina, pertanto è possibile avvertire dei lievi ticchettii in fase di riscaldamento e di raffreddamento che ovviamente non ne pregiudicano il buon funzionamento.

Durante le prime accensioni si possono sprigionare fumi e odori di oli e grassi usati per la costruzione: tale fenomeno scomparirà dopo circa 30 minuti di funzionamento, pertanto si consiglia una buona aerazione della stanza aprendo porte e finestre.



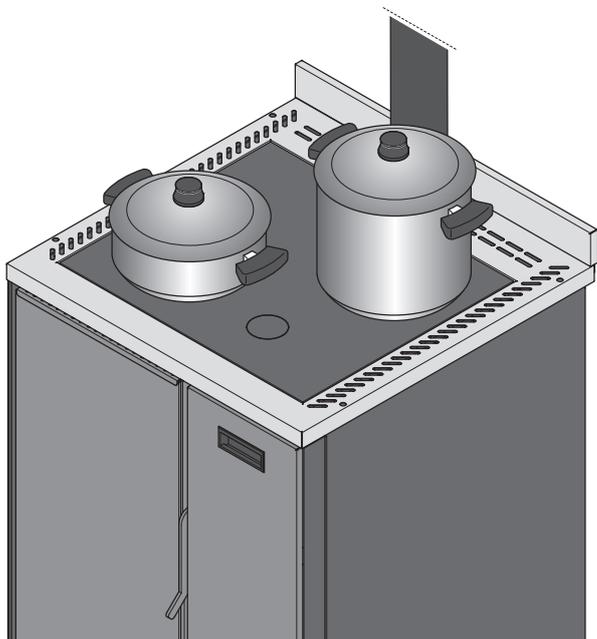
N.B.: durante il funzionamento non stoccare la legna all'interno del cassettone.



Per aumentare la velocità di combustione, specialmente se si deve utilizzare il forno, aprire il registro dell'aria secondaria tirando verso destra il rispettivo pomello. L'effetto sarà anche visivo poiché si vedrà una fiamma più vivace, con la conseguente minor formazione di braci.

Migliorando la combustione si avrà un aumento della resa termica a parità di quantità di legna caricata, a discapito però della velocità di combustione che sarà maggiore (maggior consumi).

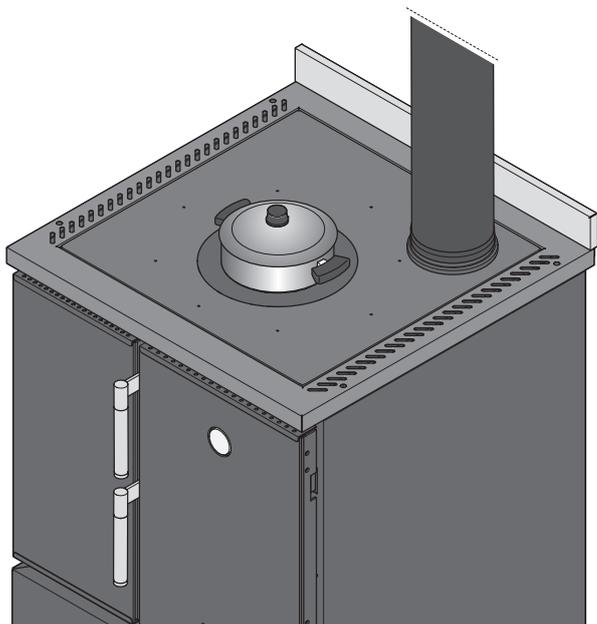
9.7 Utilizzo della piastra superiore per cucinare



La piastra superiore delle cucine si riscalda sfruttando il calore creato dalla fiamma all'interno della camera di combustione delle cucine.

Il riscaldamento della piastra fa sì che possa essere utilizzata per cucinare mediante l'utilizzo di pentole o tegami in metallo.

È possibile utilizzare tutta la piastra della cucina per disporre più di una pentola e cucinare più cose contemporaneamente.



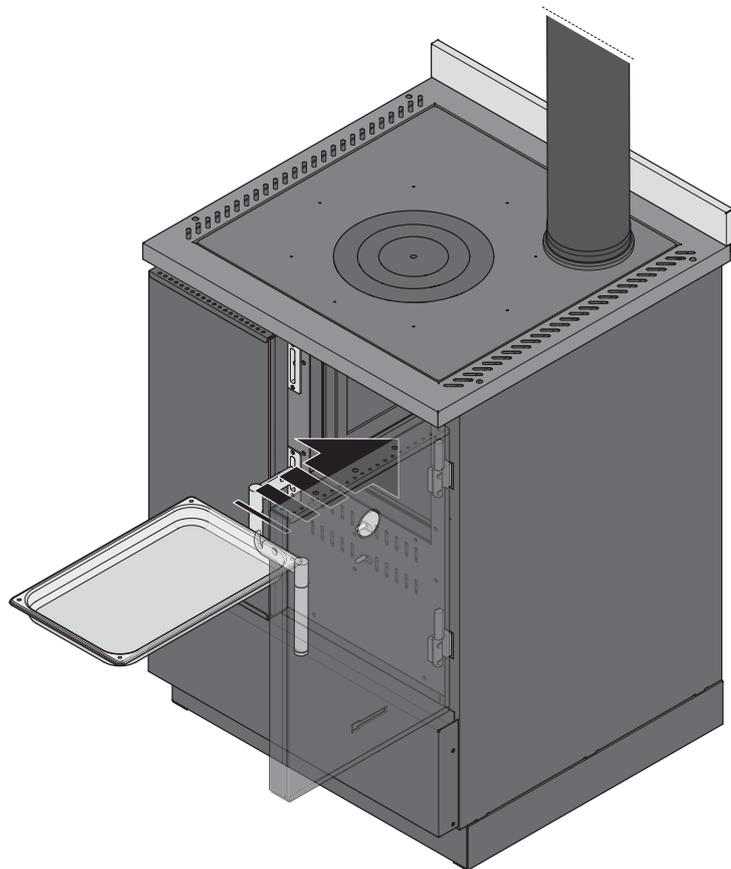
Le cucine della gamma Trilli e Morgana sono dotate sulla piastra superiore di una serie di anelli concentrici che, se rimossi in base alla dimensione del fondo della pentola, consentono di mettere a contatto diretto con la fiamma le pentole o le padelle necessarie per la cottura.



Durante l'utilizzo della cucina è severamente vietato appoggiarsi alla piastra superiore con qualsiasi parte del corpo, il calore elevato potrebbe provocare ustioni.

Si fa divieto anche di appoggiare sopra alla piastra qualsiasi materiale che potrebbe sciogliersi o accidentalmente infiammarsi.

9.8 Utilizzo del forno nelle cucine Trilli e Morgana



La temperatura interna del forno varia in funzione soprattutto dalla quantità e qualità di combustibile inserito nel focolare, oltre che alla velocità di combustione.

Nel caso in cui si volesse riscaldare il forno partendo con cucina fredda, si consiglia di iniziare con un fuoco vivace per poi diminuire la velocità di combustione e mantenere così la temperatura desiderata per la cottura.

Per agevolare il controllo della temperatura interna è stato posizionato un termometro sulla porta del forno.

Si consiglia di posizionare le pietanze al centro del forno se si desidera una cottura uniforme, mentre, se si volesse solamente rosolare i cibi, è meglio posizionarle nella parte superiore.

10 - PULIZIA



Durante la manutenzione utilizzare sempre mezzi di protezione personale (es. guanti protettivi).

LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DOVRANNO ESSERE ESEGUITE A CUCINA FREDDA.

Per un rendimento ottimale della cucina è consigliata un'accurata pulizia almeno una volta alla settimana con l'utilizzo di pellet di legno. Per le cucine a legna ripetere le operazioni di pulizia più frequentemente.

Nel caso di utilizzo di biomasse (nocciolino di oliva, gusci, agripellet) la frequenza di pulizia dovrà essere effettuata da 1 a 3 giorni in rapporto alla quantità di residuo che si formerà nel bruciatore.



Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di COMBUSTIBILI DIVERSI DA QUELLI INDICATI e non ne risponde per il conseguente cattivo funzionamento.

10.1 Pulizia parti esterne

Per la pulizia delle parti esterne utilizzare:

- panni morbidi
- prodotti neutri adatti a superfici verniciate o plastiche.

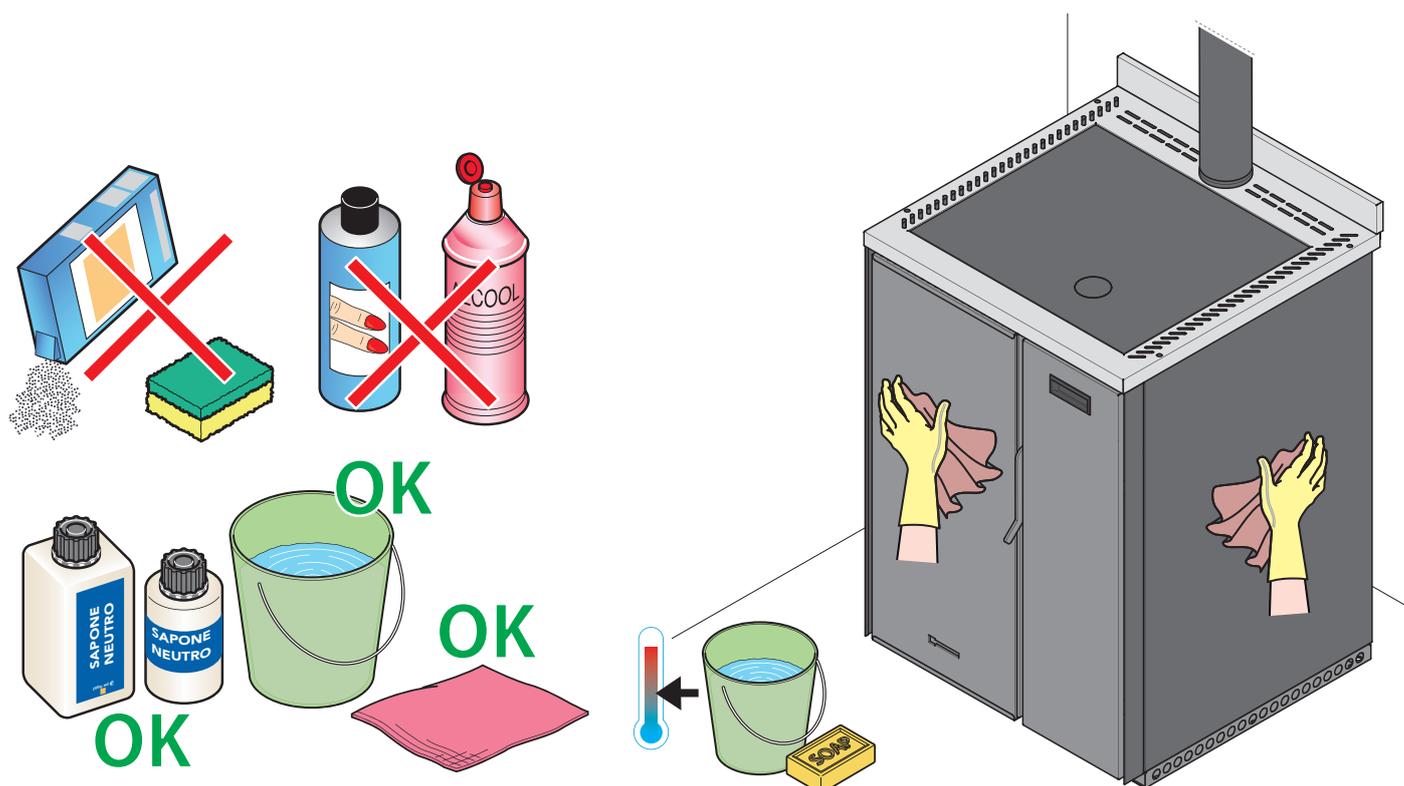
Seguire le istruzioni di utilizzo indicate nell'etichetta del prodotto.

Per la pulizia del corrimano e delle maniglie usare sempre un panno umido.

Terminare sempre con una perfetta asciugatura preferibilmente con un panno morbido asciutto.

Non utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento circostante l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...)
- getti d'acqua.



10.2 Pulizia della piastra

La pulizia della piastra deve essere effettuata tutte le volte dopo l'utilizzo.

Per la pulizia utilizzare:

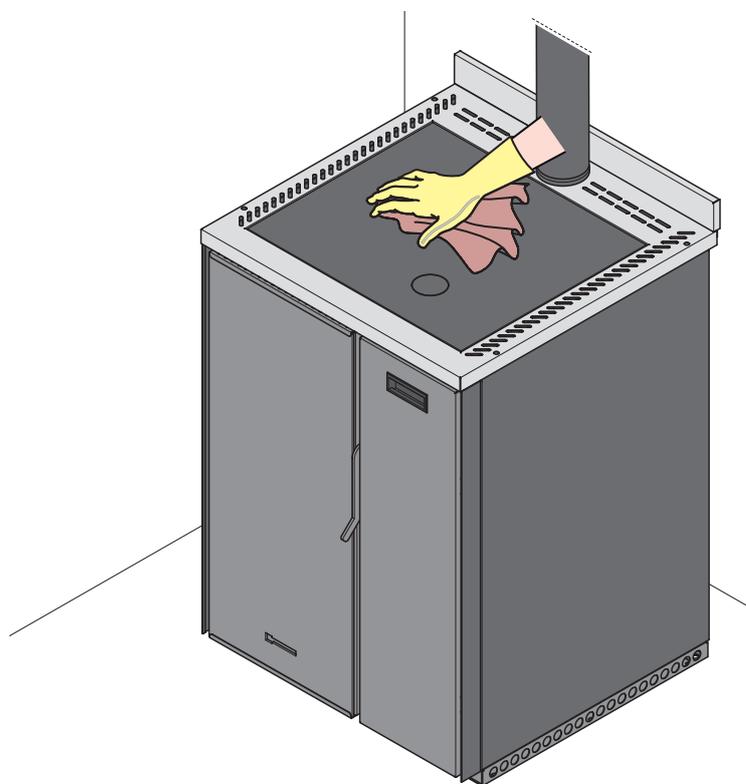
- carta abrasiva grana fine.

Non utilizzare:

- acqua o altri liquidi che possono favorire la formazione di ruggine.



Se la piastra di cottura dovesse rimanere inutilizzata per lungo tempo si consiglia di ungerla con olio per evitare la formazione di ruggine.



10.3 Pulizia del forno nelle cucine Trilli e Morgana

La pulizia del vano sottostante il forno va fatta a forno freddo e dopo ogni suo utilizzo.

Per la pulizia utilizzare:

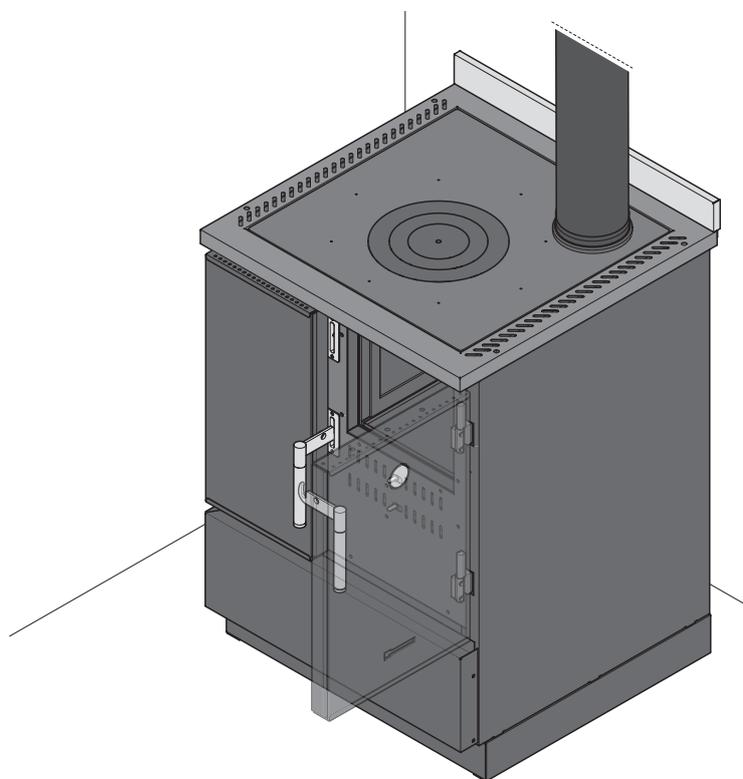
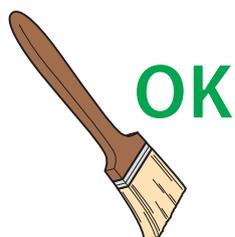
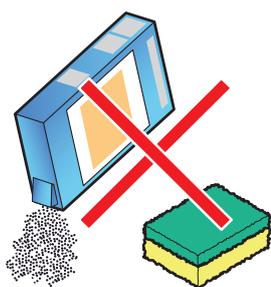
- pennelli a setole morbide.

Non utilizzare:

- liquidi o attrezzi abrasivi (es. spazzole d'acciaio) per pulire l'interno del focolare.



In caso di fuoriuscita di fumo dalla porta focolare arrestare subito la combustione e chiamare il centro assistenza autorizzato.



10.4 Pulizia bruciatore cucina Economica



Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione sul bruciatore aspettare che si raffreddi completamente (circa 3 ore).



Effettuare la pulizia del bruciatore con una cadenza variabile da 1 a 7 giorni in rapporto al combustibile utilizzato.



Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione sul bruciatore, togliere la tensione elettrica alla cucina e mettere in OFF il suo differenziale elettrico posto sul quadro generale.



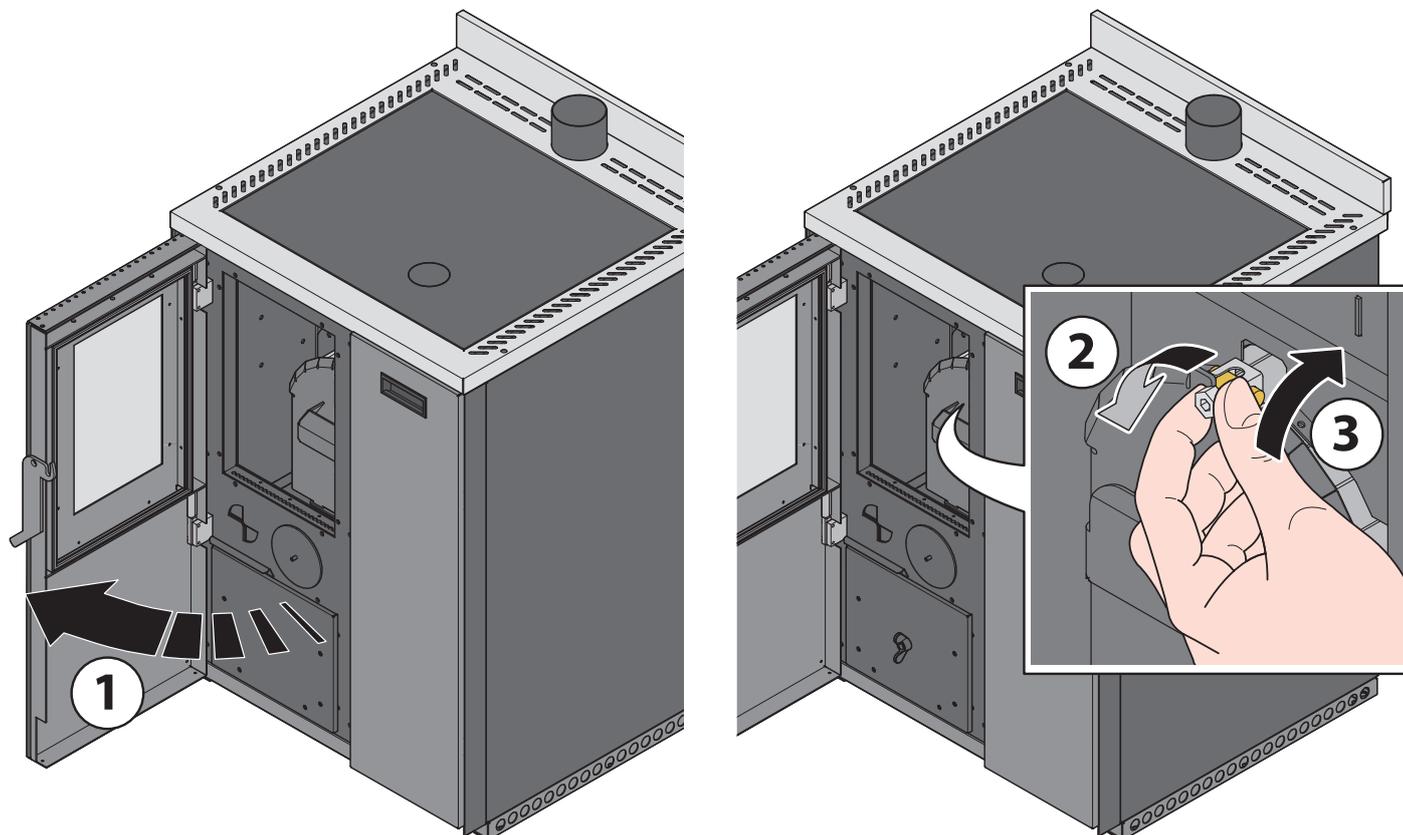
Se si dovessero aprire, prima del raffreddamento, il blocco del bruciatore o il cassetto porta cenere potrebbe esserci il pericolo di ustioni.

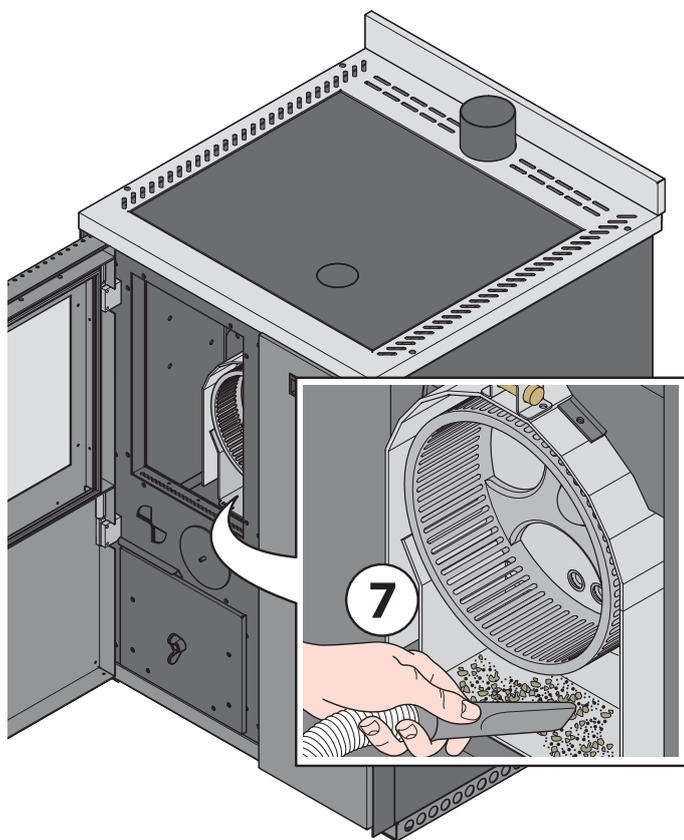
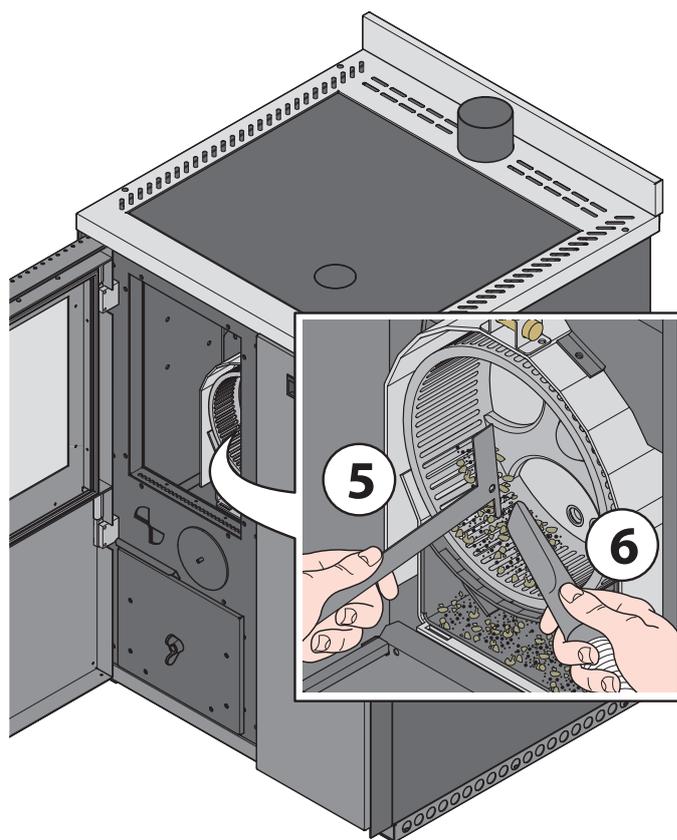
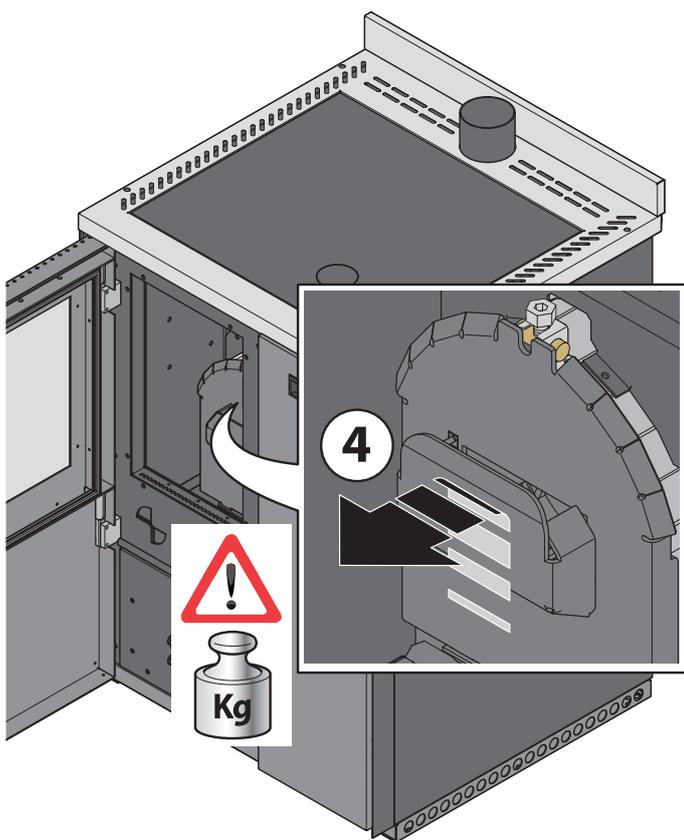
Per la pulizia del bruciatore utilizzare:

- spazzola in acciaio
- aspira ceneri
- raschietto (per rimuovere i residui più ostinati)

Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico)
- getti d'acqua





I residui incombusti che si trovano all'interno del crogiolo, oltre che aspirati, possono eventualmente essere fatti cadere con il raschietto sul fondo, dove poi verranno portati nel cassetto raccogli cenere. Finite le operazioni di pulizia, si può rimontare il coperchio del bruciatore e richiudere il tutto eseguendo le operazioni al contrario.

Ad ogni pulizia controllare lo stato di usura della guarnizione di tenuta della porta del focolare.

Controllare ogni volta che le feritoie del cestello del bruciatore siano sempre completamente libere da ogni residuo di combustione, questo per assicurare sempre l'aria necessaria al raffreddamento del sistema e per una corretta combustione.

10.5 Pulizia focolare nelle cucine Trilli e Morgana



Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione sul focolare aspettare che si raffreddi completamente (circa 3 ore).



Effettuare la pulizia del focolare con una cadenza variabile da 1 a 7 giorni in rapporto al combustibile utilizzato.



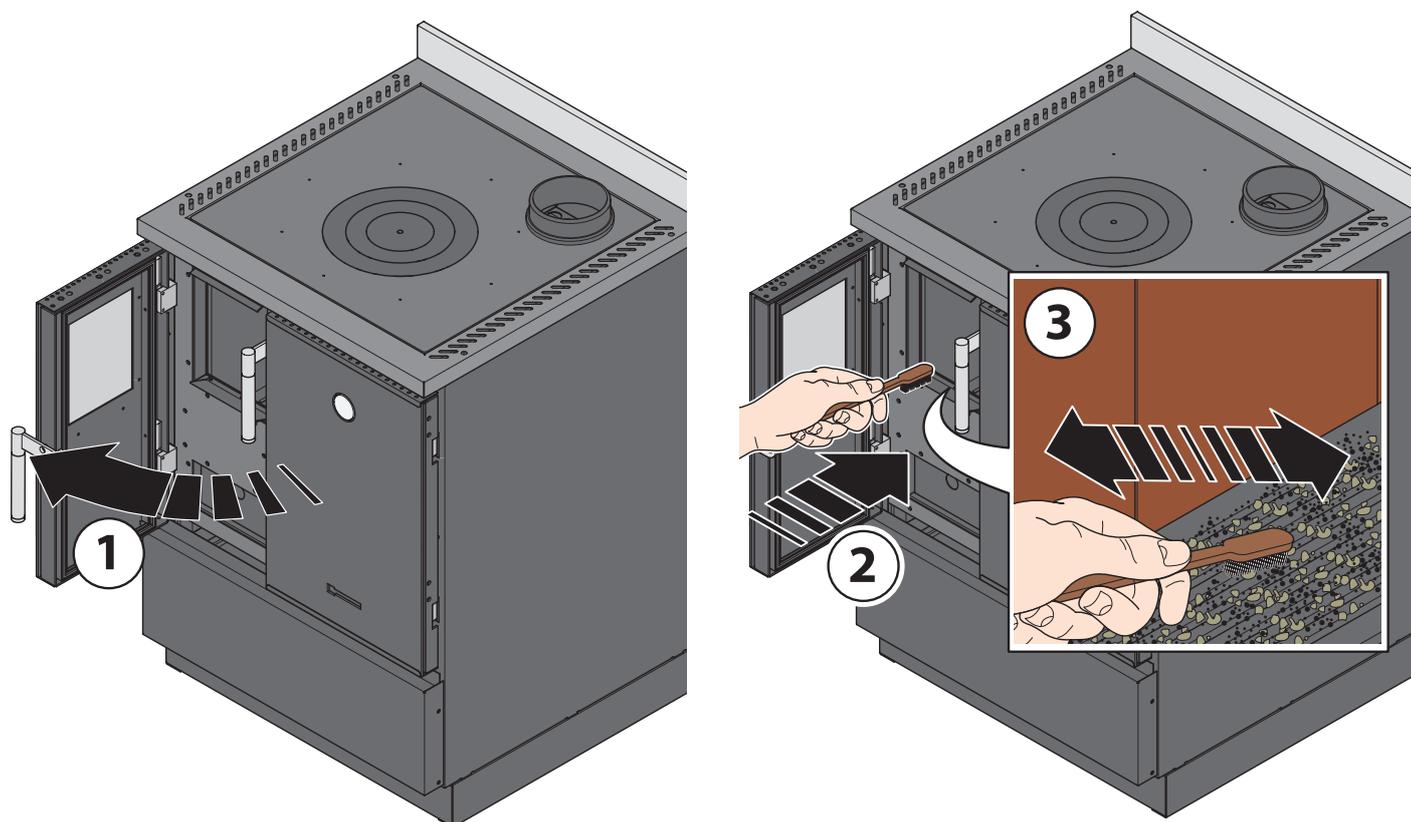
Se si dovessero aprire il focolare o il cassetto porta cenere prima del raffreddamento potrebbe esserci il pericolo di ustioni.

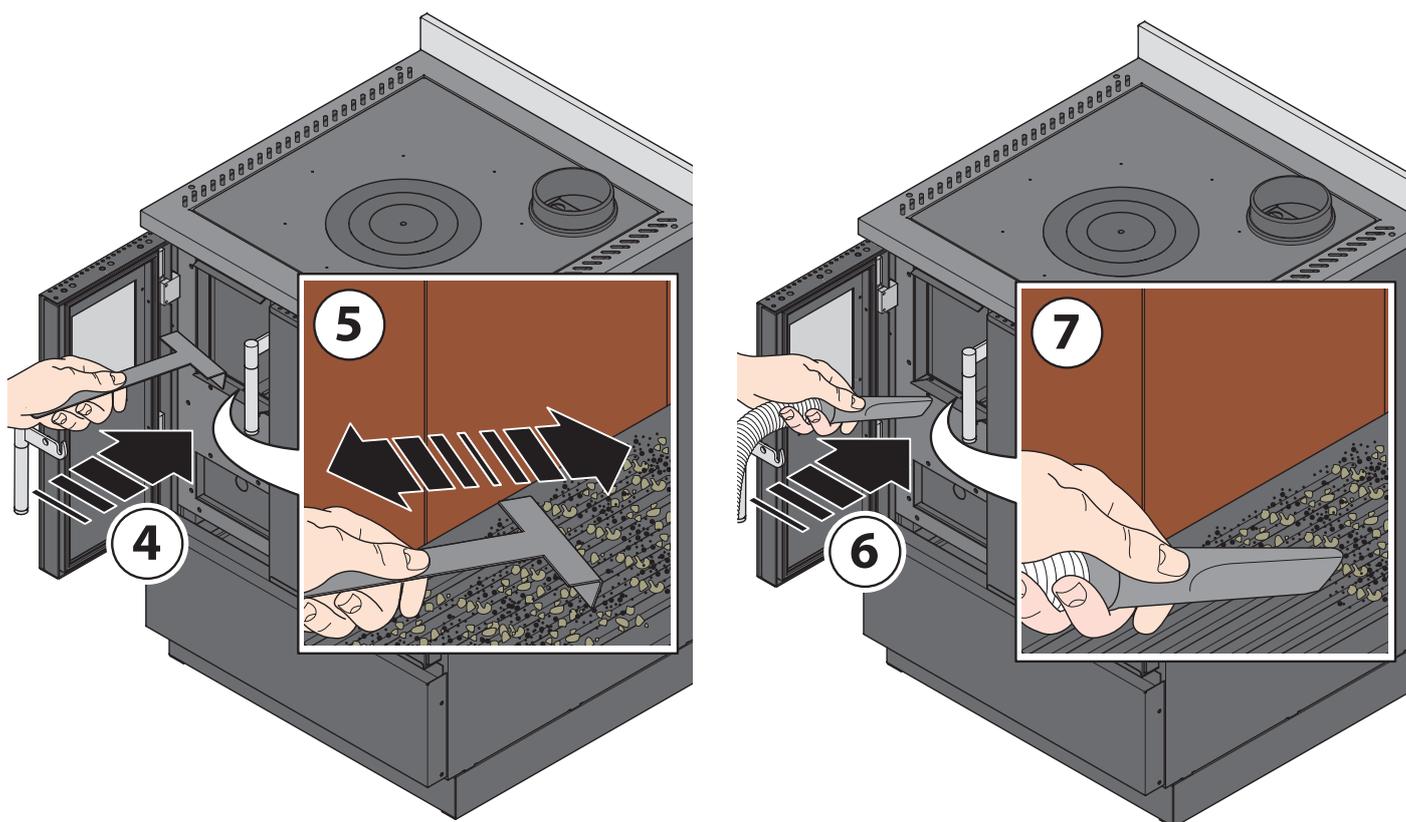
Per la pulizia del focolare utilizzare:

- spazzola in acciaio
- aspira ceneri
- raschietto (per rimuovere i residui più ostinati)

Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico)
- getti d'acqua



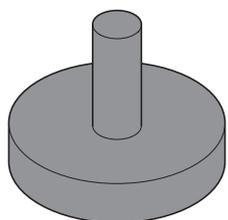


I residui incombusti che si trovano all'interno del focolare, oltre che aspirati, possono eventualmente essere fatti cadere con il raschietto sul fondo, dove poi verranno portati nel cassetto raccogli cenere. Finite le operazioni di pulizia è consigliato svuotare il cassetto porta cenere e richiudere la porta del focolare.

Ad ogni pulizia controllare lo stato di usura della guarnizione di tenuta della porta del focolare.

Controllare ogni volta che le feritoie del focolare siano sempre completamente libere da ogni residuo di combustione, questo per assicurare sempre l'aria necessaria al raffreddamento del sistema e per una corretta combustione.

10.6 Accessorio calamita per cucina Economica



Questo accessorio viene fornito in dotazione alla cucina Economica e permette di sollevare la copertura posta sul piano superiore della cucina ed avere accesso ai turbolatori per effettuare la pulizia (vedi primo disegno a pagina 59).

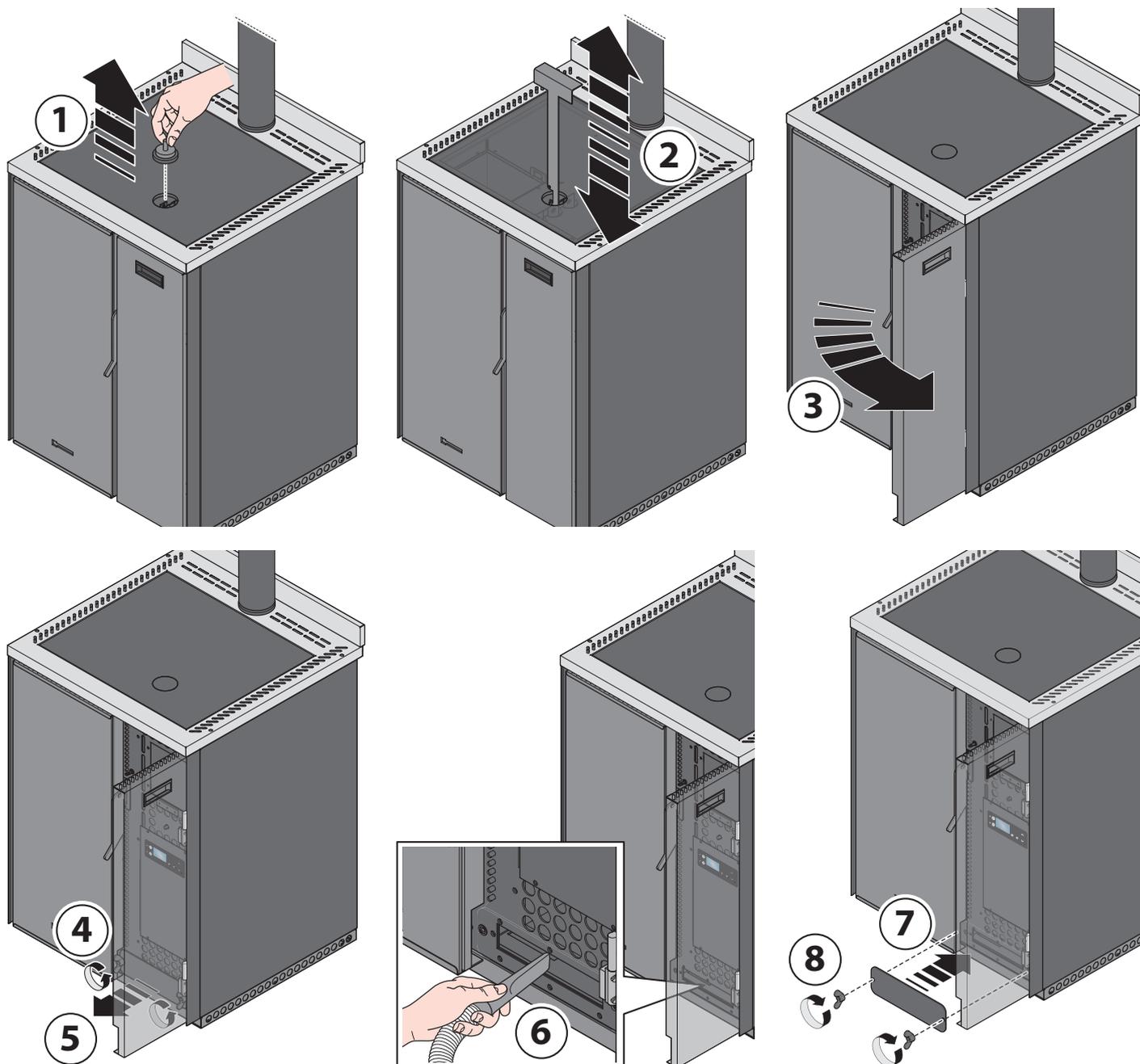
10.7 Pulizia giro fumi nella cucina Economica



Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione sul bruciatore, togliere la tensione elettrica alla cucina e mettere in OFF il suo differenziale elettrico posto sul quadro generale.

La pulizia tramite i turbolatori deve essere eseguita almeno una volta la settimana, come di seguito descritto:

- Alzare la copertura sulla piastra superiore utilizzando l'accessorio calamita. Utilizzando l'apposito attrezzo, agganciare la maniglia dei turbolatori e sollevare ed abbassare ripetutamente i turbolatori affinché lo sporco cada nel foro di ispezione.
- Il foro di ispezione deve essere aperto e pulito una volta al mese. Eseguire la pulizia del foro mediante un aspiraceneri.
- Quando si richiude il tappo del foro di ispezione, prestare molta attenzione che la sua guarnizione sia correttamente posizionata.



10.8 Svuotamento e pulizia del raccogliitore ceneri nella cucina Economica

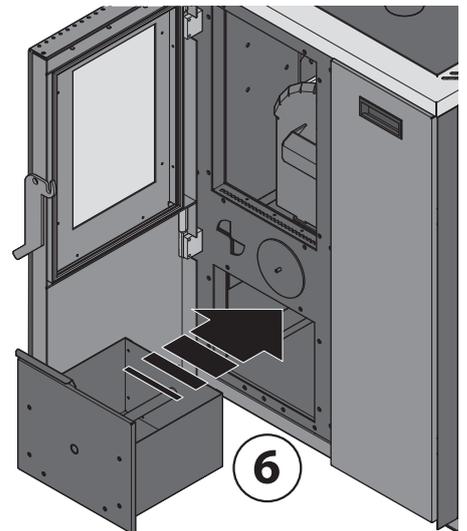
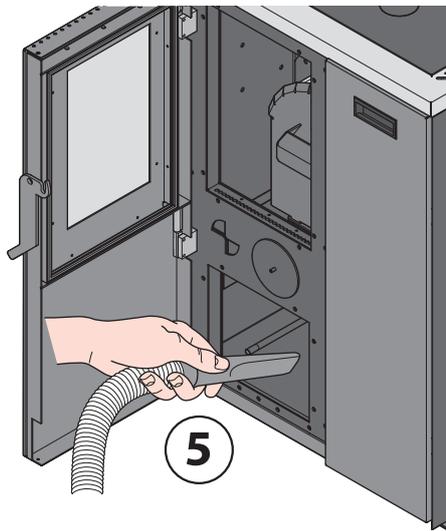
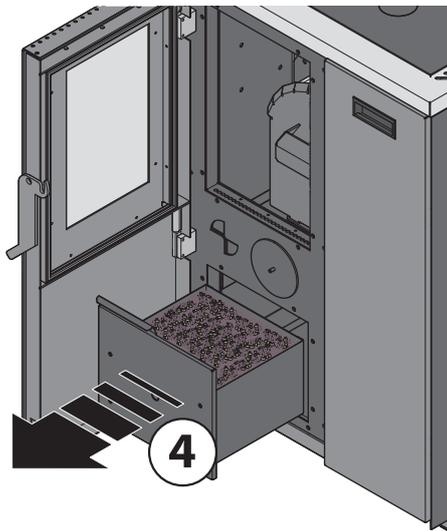
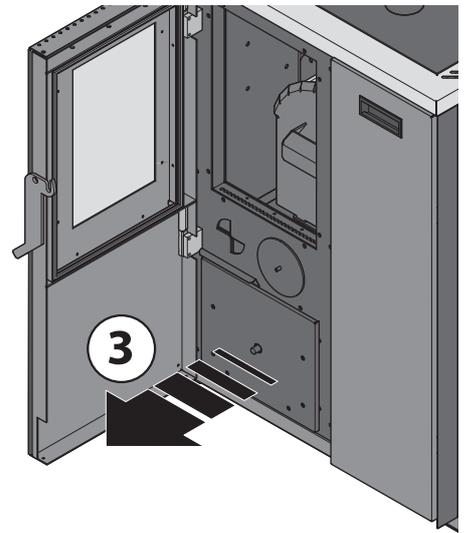
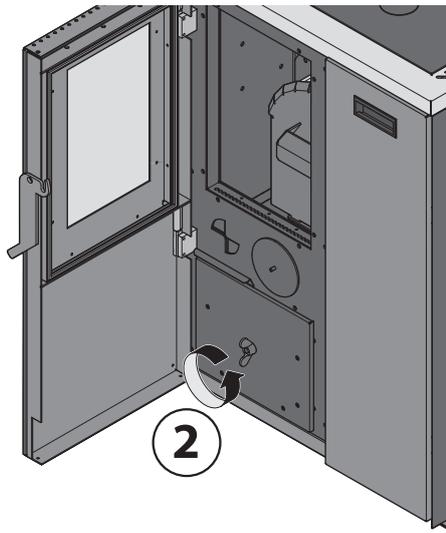
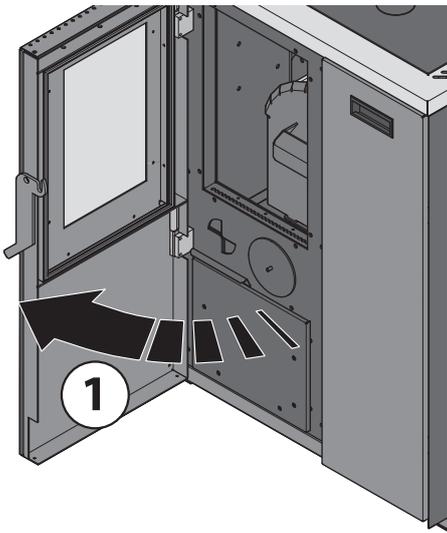


Il controllo del raccogliitore ceneri deve essere effettuato almeno una volta alla settimana.



Fare molta attenzione che tra i residui di cenere non ci siano pezzi ancora incandescenti. Se questi venissero a contatto con materiale infiammabile potrebbero scatenare un incendio.

Per l'apertura del cassetto raccogli cenere e il suo svuotamento seguire la procedura illustrata di seguito.



- Togliere il cassetto portaceneri.
- Eseguire la pulizia del fondo mediante un aspiraceneri.

Una volta svuotato il raccogliitore cenere è possibile pulirlo con panni morbidi e prodotti neutri adatti a superfici verniciate o plastiche.

Al termine della pulizia assicurarsi di rimontare correttamente tutti i componenti in precedenza rimossi.

La cenere deve essere smaltita in base alle norme vigenti nel proprio Paese, all'interno di un apposito bidone con coperchio, realizzato in materiale ignifugo

10.9 Svuotamento e pulizia del raccogliatore ceneri nelle cucine Trilli e Morgana

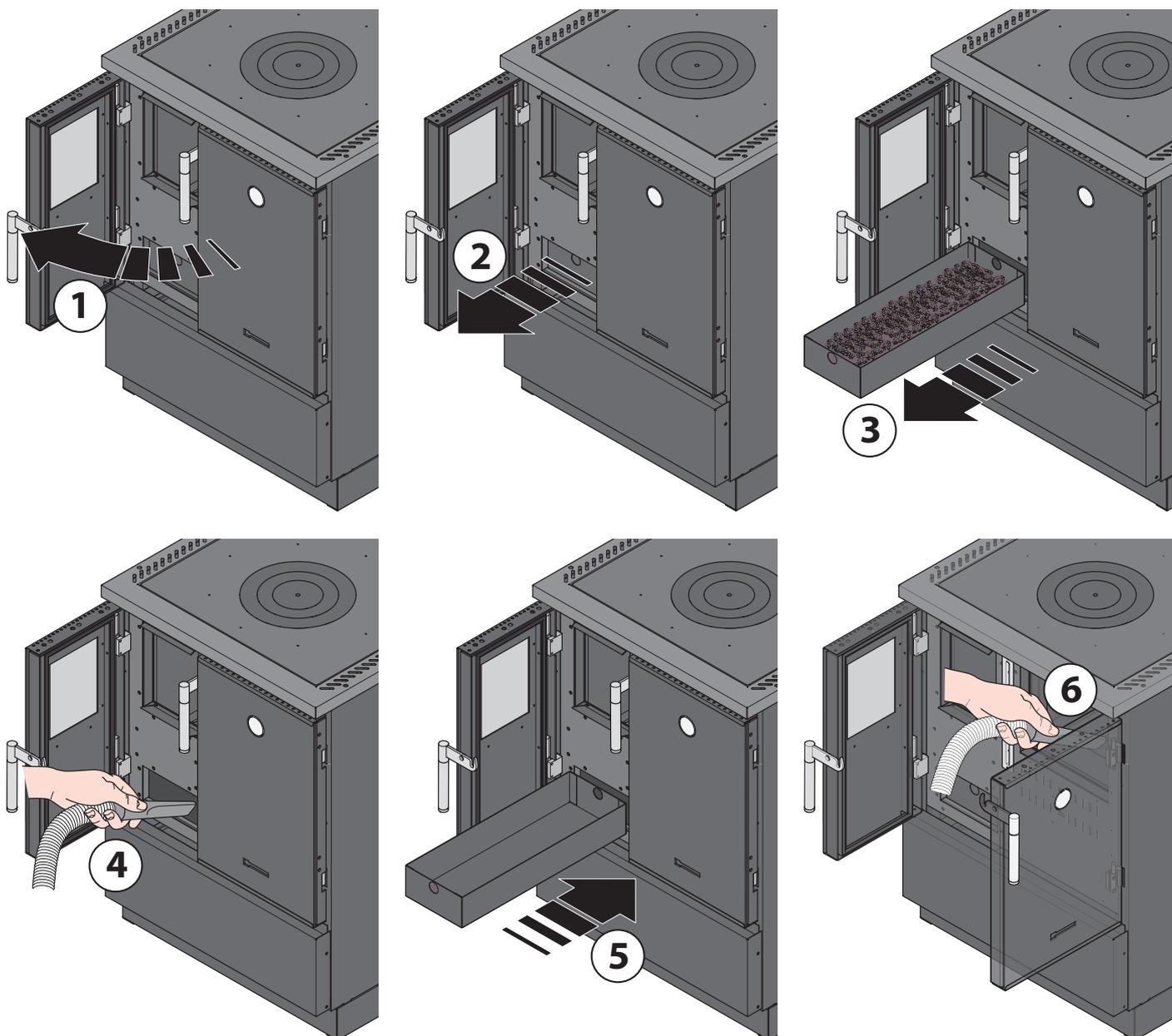


Il controllo del raccogliatore ceneri deve essere effettuato almeno una volta alla settimana.



Fare molta attenzione che tra i residui di cenere non ci siano pezzi ancora incandescenti. Se questi venissero a contatto con materiale infiammabile potrebbero scatenare un incendio.

Per l'apertura del cassetto raccogli cenere e il suo svuotamento seguire la procedura illustrata di seguito.



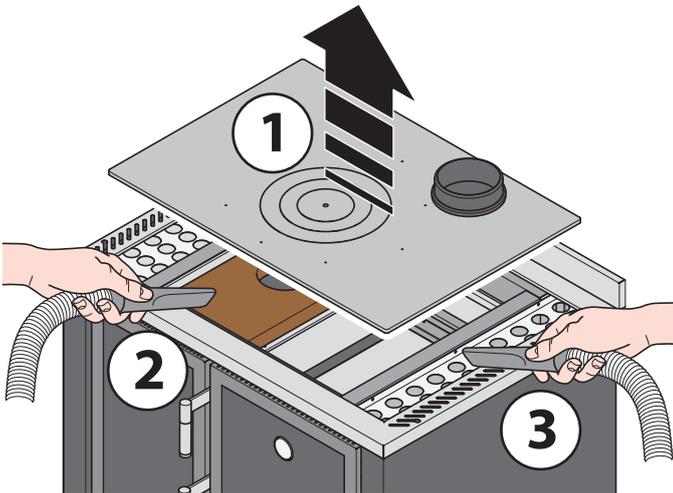
La cenere deve essere smaltita in base alle norme vigenti nel proprio Paese, all'interno di un apposito bidone con coperchio, realizzato in materiale ignifugo.

Una volta svuotato il raccogliatore cenere è possibile pulirlo con panni morbidi e prodotti neutri adatti a superfici verniciate o plastiche.

10.10 Pulizia e manutenzione di altre parti

A cura dell'utente

Ogni due mesi pulire il serbatoio di carico combustibile da eventuali polveri depositate sul fondo.
Verificare l'integrità di tutta la struttura della cucina.
Verificare l'integrità della camera di combustione, del bruciatore.
Verificare che le guarnizioni di tenuta siano in buono stato e che non presentino segni d'usura.
Verificare che il vetro della porta del focolare non sia danneggiato (es. scheggiato).
All'occorrenza pulire il "T" alla base del condotto fumi e il tratto orizzontale di tubo, se presente, almeno una volta al mese
Almeno una volta al mese ispezionare l'ingresso d'aria comburente posta sul retro della cucina. Se necessario rimuovere la sporcizia



Almeno una volta l'anno, togliere la piastra di cottura ed aspirare la base sottostante, rimuovendo accuratamente ogni residuo ed impurità.

Durante questa operazione, prestare attenzione a non danneggiare la guarnizione perimetrale della piastra.

In caso di necessità, sostituirla.

Manutentore CS THERMOS (pulizia annuale)

Verificare il corretto funzionamento di tutti gli organi meccanici.
Verificare e pulire la canna fumaria.
Verificare e pulire il condotto scarico pellet.
Verificare l'integrità delle guaine, guarnizioni e cavi elettrici.
Verificare e pulire il ventilatore fumi e la relativa sede di alloggio.
Verificare ed eventualmente lubrificare le bronzine della coclea di carico combustibile e del bruciatore.
Verificare e all'occorrenza pulire il ventilatore di riscaldamento.



Per ogni altro intervento non presente in questo elenco si prega di rivolgersi esclusivamente al centro assistenza CS THERMOS.

Qualora l'utente durante la pulizia dovesse notare anomalie deve contattare immediatamente il centro assistenza CS THERMOS e non deve assolutamente operare o utilizzare l'apparecchiatura.

11 - SMALTIMENTO

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) ai sensi del Decr. Legisl. 49/2014 in attuazione della Direttiva 2012/19/EU.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani ma essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente l'apparecchio consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli apparecchi, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

È stato posto il massimo impegno per garantire l'accuratezza del presente manuale.

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative all'apparecchiatura o alla documentazione.

Ne potrebbero conseguire piccole differenze tra il presente manuale ed il prodotto ricevuto: ci scusiamo per eventuali inconvenienti che possano derivarne.

Vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale è l'italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

Made by: **ARTLINEA** s.r.l.



www.csthermos.it

100% tested & certified

100% made in Italy

CSTHERMOS SRL - Società Uninominale

Via Padania 35 - Z.I.

31020 San Vendemiano

Treviso - Italia

Reg. Imp. TV - C.F. / P.IVA 03892500269

Capitale Sociale € 100.000,00 i.v.

Tel. +39 0438 62717

Fax +39 0438 453799

Email: info@csthermos.it

Rivenditore autorizzato / authorized dealer

