



# THERMOROSSI

PELLET, WOOD & SUN TECHNOLOGIES

## MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE



modelli:

- CHEF
- CHEF-F

**BOSKY**

**LEGGERE!**



INFORMAZIONI  
IMPORTANTI PER  
LA SICUREZZA ED  
IL CORRETTO  
FUNZIONAMENTO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

<b>1. INTRODUZIONE</b> .....	Pag. 3
1.1 Avvertenze Generali.....	Pag. 3
1.2 Norme di sicurezza.....	Pag. 3
1.3 Normative e raccomandazioni.....	Pag. 3
1.4 Trasporto e immagazzinamento.....	Pag. 3
<b>2. CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	Pag. 4
2.1 Dimensioni .....	Pag. 4
2.2 Dati tecnici .....	Pag. 5
<b>3. DESCRIZIONI GENERALI</b> .....	Pag. 6
3.1 Principio di funzionamento.....	Pag. 6
3.2 Il combustibile legna.....	Pag. 6
<b>4. INSTALLAZIONE</b> .....	Pag. 6
4.1 Posizionamento della cucina .....	Pag. 6
4.2 Montaggio rivestimento .....	Pag. 7
4.3 Montaggio maniglione anteriore .....	Pag. 8
4.4 Montaggio maniglioni laterali (optional) .....	Pag. 8
<b>5. FUNZIONAMENTO</b> .....	Pag. 9
5.1 Descrizione componenti e comandi principali.....	Pag. 9
5.2 Avvertimenti importanti .....	Pag. 10
5.3 Accensione - Starter e regolazione dell'aria primaria e secondaria .....	Pag. 10
5.4 Accensione - Messa a regime del focolare .....	Pag. 11
5.5 Funzionamento cucina .....	Pag. 11
5.6 Funzionamento forno (Chef-F) .....	Pag. 11
<b>6. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	Pag. 11
6.1 Premessa.....	Pag. 11
6.2 La cenere.....	Pag. 12
6.3 Pulizia piano cottura e vetri.....	Pag. 12
6.4 Raccomandazioni .....	Pag. 12
<b>7. CONDOTTO SCARICO FUMI</b> .....	Pag. 13
7.1 Generalità.....	Pag. 13
7.1.1 Collegamento della cucina al camino .....	Pag. 13
7.2 Requisiti essenziali per il comignolo.....	Pag. 14
7.3 Ventilazione dei locali.....	Pag. 15
7.4 Collegamento alla canna fumaria.....	Pag. 16
<b>8. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO</b> .....	Pag. 17
8.1 Anomalie, cause e rimedi .....	Pag. 17
<b>9. PARTI DI RICAMBIO</b> .....	Pag. 18
9.1 Parti di ricambio Chef-F (parte 1) .....	Pag. 18
9.2 Parti di ricambio Chef-F (parte 2) .....	Pag. 19
9.3 Parti di ricambio Chef-F (parte 3) .....	Pag. 20
9.4 Parti di ricambio Chef-F (parte 4) .....	Pag. 20
9.5 Parti di ricambio Chef (parte 1) .....	Pag. 21
9.6 Parti di ricambio Chef (parte 2) .....	Pag. 22
9.7 Parti di ricambio Chef (parte 3) .....	Pag. 23
9.8 Parti di ricambio Chef (parte 4) .....	Pag. 23



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE”

Ai sensi delle seguenti direttive:

Direttiva Europea      CEE      73/23 e successivo emendamento      93/68  
 CEE      89/336 e successivi emendamenti      93/68 CEE      92/31 CEE      93/97 CEE

La Thermorossi S.p.A., Via Grumolo 4 – ARSIERO (VI), sotto la sua esclusiva responsabilità, dichiara che le cucine **CHEF** e **CHEF-F** sono state progettate e costruite in conformità ai requisiti di sicurezza richiesti dalle norme per la marcatura CE e EN 12815 : 2001, EN 12815: 2001/A1:2004 . La presente dichiarazione si riferisce a tutta la produzione della serie indicata.

ARSIERO ,8 Novembre 2011

THERMOROSSI S.p.A.

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 AVVERTENZE GENERALI

Questo libretto d'installazione, uso e manutenzione costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere conservato dall'utilizzatore. Prima di procedere all'installazione, all'uso e alla manutenzione del prodotto, è necessario leggere attentamente tutte le indicazioni contenute in questo libretto. Al momento dell'installazione dell'apparecchio devono essere rispettati tutti i regolamenti locali, inclusi quelli che fanno riferimento alle norme nazionali ed europee. Al Cliente utilizzatore si raccomanda di effettuare tutte le manutenzioni riportate su questo manuale. Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è previsto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso; pertanto ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto sarà da ritenersi a carico dell'utente. L'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni devono essere effettuate da personale professionalmente qualificato ed in ottemperanza alle normative vigenti in materia e secondo le indicazioni del costruttore dell'apparecchio stesso. Si dovrà far uso, nel caso di riparazioni, solo di ricambi originali.

Una errata installazione o una cattiva manutenzione potranno causare danni a persone, animali o cose; in questo caso il costruttore sarà sollevato da ogni responsabilità.

E' necessario installare il prodotto in locali adeguati alla lotta antincendio e serviti da tutti i servizi (alimentazioni e scarichi) che l'apparecchio richiede per un corretto e sicuro funzionamento. Qualsiasi intervento non esplicitamente autorizzato da Thermorossi s.p.a. su tutti i sistemi, componenti o parti interne ed esterne dell'apparecchio, nonché su tutti gli accessori forniti a corredo con esso, comporta la decadenza della garanzia e la decadenza della responsabilità del costruttore, ai sensi del D.P.R. 224 del 24/05/1988, art. 6/b. Utilizzare solo parti di ricambio originali Thermorossi. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro utente assicurarsi sempre che il libretto lo accompagni.

**La Thermorossi S.p.A. mantiene i diritti di autore sulle presenti istruzioni di servizio. Senza necessaria autorizzazione le istruzioni indicate non potranno essere duplicate o comunicate a terzi e non potranno essere utilizzate per scopi concorrenziali.**

### 1.2 NORME DI SICUREZZA



Questo simbolo di sicurezza identifica importanti messaggi nel corso del manuale. Quando si incontra, leggere attentamente il messaggio che segue poiché la non osservanza può provocare gravi danni alle persone che utilizzano la stufa.



Questo simbolo di sicurezza identifica dei messaggi o istruzioni dalla cui osservanza dipende il buon funzionamento della stufa. Se non osservati scrupolosamente, si possono verificare seri danneggiamenti al prodotto.



Questo simbolo segnala delle istruzioni importanti per il buon funzionamento della stufa. Se non osservate correttamente, il funzionamento non risulterà soddisfacente.

### 1.3 NORMATIVE E RACCOMANDAZIONI



**L'INSTALLATORE QUALIFICATO E' TENUTO AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' AI SENSI DI LEGGE SECONDO NORMATIVA TECNICA DI RIFERIMENTO. PER LA VOSTRA SICUREZZA ACCERTATEVI CHE ESSA VI VENGA CONSEGNATA**

**RIFERIMENTI NORMATIVI** :norme nazionali e internazionali seguite nella progettazione, nella industrializzazione e nella produzione dei prodotti riportati nel seguente manuale:

- direttiva Europea 73/23/CEE

- Norma CEI EN 60204

- EN 12815 : 2001 , EN 12815 : 2001 / A1:2004

- Norma CEI 61/50

- direttiva Europea 89/336/CEE

- direttiva Europea 93/68/CEE

- Norma CEI 64-8 (IEC 364)

### RACCOMANDAZIONI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente in tutte le sue parti il presente manuale di istruzione poiché la conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nella presente pubblicazione è essenziale per un corretto uso dell'apparecchio stesso. L'intera operazione di connessione del pannello elettrico deve essere condotta da personale esperto; non verrà riconosciuta alcuna responsabilità per danni, anche a terzi nel caso in cui non vengano seguite le indicazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Modifiche dell'apparecchio eseguite dall'utilizzatore o chi per esso, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso. Sono a carico dell'utilizzatore tutte le operazioni necessarie all'installazione e al mantenimento in efficienza dell'apparecchiatura prima e durante il suo uso.

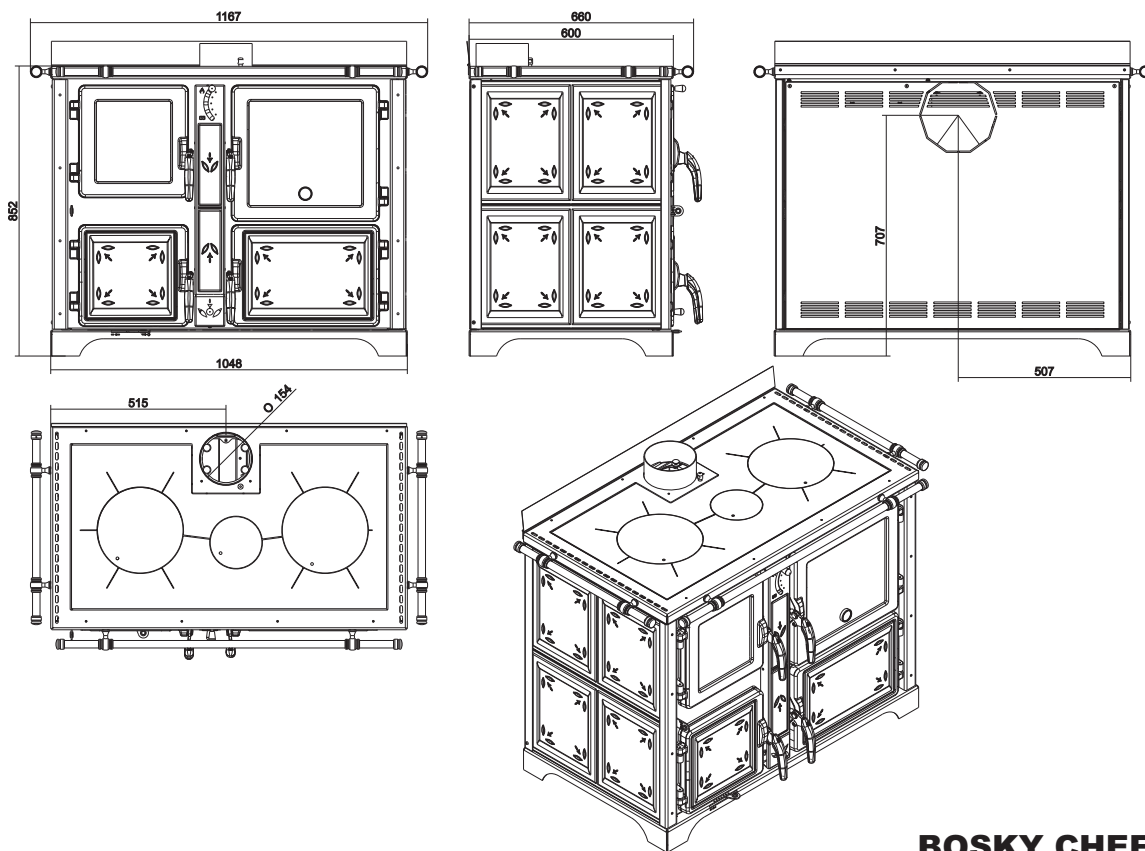
### 1.4 TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

**TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE** : Il prodotto deve essere sempre movimentato in posizione verticale esclusivamente tramite carrelli. Si deve porre particolare attenzione affinché il vetro, e tutte le parti delicate siano preservate da urti meccanici che ne compromettano l'integrità ed il corretto funzionamento.

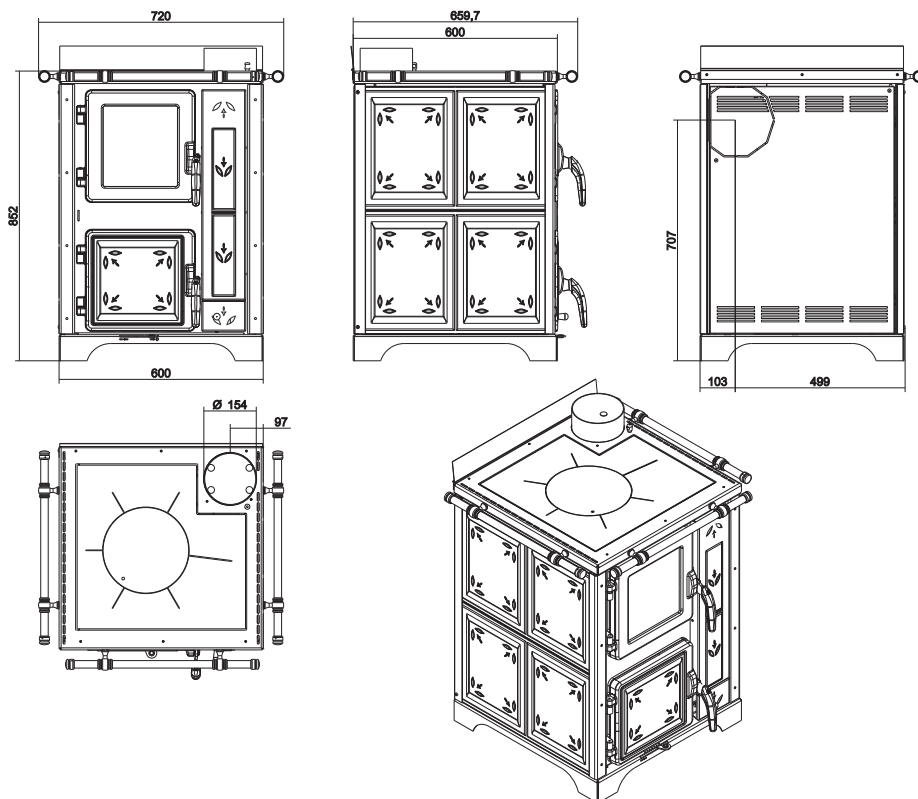
**IMMAGAZZINAMENTO** : l'immagazzinamento della cucina deve essere effettuato in locali privi di umidità e non deve essere esposta alle intemperie; è sconsigliato appoggiare direttamente la cucina sul pavimento. L'azienda non si ritiene responsabile di danni causati a pavimenti in legno o altro materiale. E' sconsigliato conservare in magazzino la cucina per periodi eccessivamente prolungati.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 DIMENSIONI



**BOSKY CHEF-F**



**BOSKY CHEF**

**2.2 DATI TECNICI**

	<b>BOSKY CHEF</b>	<b>BOSKY CHEF - F</b>
Altezza (mm)	850	850
Profondità (mm)	600	600
Larghezza (mm)	600	1048
Peso (Kg)	251	342
Ø Uscita fumi (mm)	Ø154	Ø154
Tiraggio minimo (Pa)	12	12
Potenza termica al focolare (kW)	16.4	16.4
Rendimento %	73.4	73.4
Emissioni CO (mg/m <sup>3</sup> al 13% O <sub>2</sub> )	939.6	939.6

ATTENZIONE: i valori indicati per i modelli Chef e Chef-F sono stati ottenuti utilizzando legna in ciocchi (2 ciocchi) per un totale di 3,70 kg, dove il potere calorifico inferiore è stato di 15.953 kJ/kg e l'umidità del 9%.

L'utilizzo di legna con caratteristiche inferiori da quanto indicato, causa minor resa, minor rendimento, e maggior cenere prodotta. Inoltre il vetro della porta di caricamento si sporca maggiormente.

### 3. DESCRIZIONI GENERALI

#### 3.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La vostra cucina è stata costruita per soddisfare appieno le esigenze di riscaldamento e di praticità.

#### 3.2 IL COMBUSTIBILE LEGNA

Il combustibile da utilizzare sono «chicchì di legna» con umidità del 10-20% e un potere calorifico di 2500-4200 Kcal/Kg. Ovviamente nel caso si utilizzi della legna più pregiata o più secca il potere calorifico (e quindi il calore prodotto dalla stufa) sarà maggiore. La conoscenza e l'utilizzo del giusto combustibile è tra gli aspetti più importanti da osservare affinché la vostra cucina e canna fumaria non siano danneggiate.

Utilizzare solamente legna dura e ben stagionata. Non è consentito l'uso di legna bagnata o non stagionata da almeno 18/20 mesi, perché è causa di malfunzionamento e formazioni catramose, oltre a non esprimere la giusta resa termica.

I legnami hanno una diversa resa calorica tanto che, ad esempio, 1Kg di faggio equivale ad 1,15Kg di betulla, a 1,6 Kg di abete, a 0,5 Kg di bricchetti... Le rese caloriche possono variare anche di molto a seconda del tipo di combustibile usato.

Non bruciate rifiuti generici o plastiche varie ma soprattutto non usate mai benzine o liquidi infiammabili.

Nel caso di uso di bricchetti è obbligatorio dimezzare il consumo di combustibile.



**Particolare attenzione deve essere prestata alle caratteristiche della legna: come tutti i generatori a biomassa il buon funzionamento del generatore dipende dal tipo di legno usato e dal suo grado di stagionatura. L'utilizzo di combustibile non conforme a quanto sopra specificato fa decadere immediatamente la garanzia sulla cucina. L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore. L'apparecchio è caldo al tatto durante il funzionamento e in particolare estremamente calde sono le superfici esterne: è quindi necessario prestare attenzione.**

## INSTALLAZIONE

### 4. INSTALLAZIONE



#### 4.1 POSIZIONAMENTO DELLA CUCINA

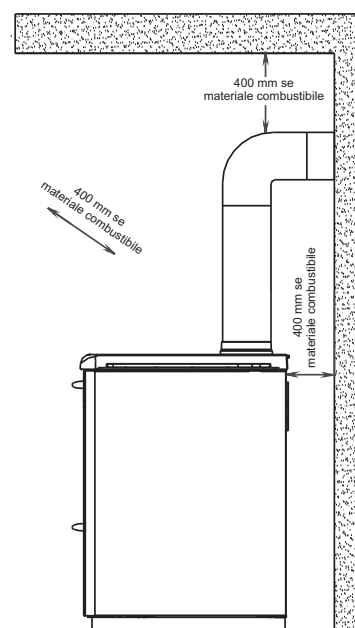
**ATTENZIONE:** movimentare l'apparecchio solo tramite carrelli e comunque sempre in posizione verticale. Per disimballare la cucina, dopo aver tolto la gabbia di legno, togliere il rivestimento. Togliere le viti alla base della cucina e spostare la stessa dal bancale inferiore. Si raccomanda di seguire attentamente le avvertenze generali del paragrafo 1.1. Si tenga innanzi tutto presente che il pavimento della stanza in cui sarà installata la cucina, dovrà resistere al peso dell'apparecchio stesso sommato al peso dell'acqua al suo interno, al peso del combustibile nella camera di combustione.

**ATTENZIONE:** Il locale in cui sarà fatto funzionare l'apparecchio deve essere sufficientemente arieggiato (seguire le indicazioni riportate nel par. 7.3).

La cucina dovrà essere posizionata ad una distanza minima di sicurezza dalle pareti ed arredi circostanti. In caso di elementi infiammabili posti in prossimità dell'apparecchio (perlinature, mobili, tendaggi, quadri, divani, ecc...), tale distanza dovrà essere aumentata considerevolmente. Al riguardo si consigliano le distanze minime illustrate nella figura a lato. L'installazione vicino a materiali sensibili al calore è ammessa purché sia interposta idonea protezione in materiale isolante (rif. Uni 10683).



**E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI INSTALLARE LA CUCINA ECONOMICA ALL'INTERNO E NEI PRESSI DEI MOBILI; E' OBBLIGO RISPETTARE LE DISTANZE MINIME INDICATE DA MATERIALI COMBUSTIBILI E DAI MOBILI.**



#### 4.2 MONTAGGIO RIVESTIMENTO

Dopo il posizionamento della cucina si dovrà procedere al montaggio del rivestimento come rappresentato nelle immagini sotto evidenziate:

**Procedere dapprima** al fissaggio delle ceramiche (4) e (5) nelle apposite sedi. E' consigliabile effettuare quest'operazione smontando le portine stesse. Fissare, dopo avere sgrassato ed asciugato sia la ceramica e sia la sede, la ceramica stessa al supporto medesimo attraverso il silicone termico in dotazione. Prima di movimentare e rimontare le portine alla cucina è necessario attendere almeno 24 ore.

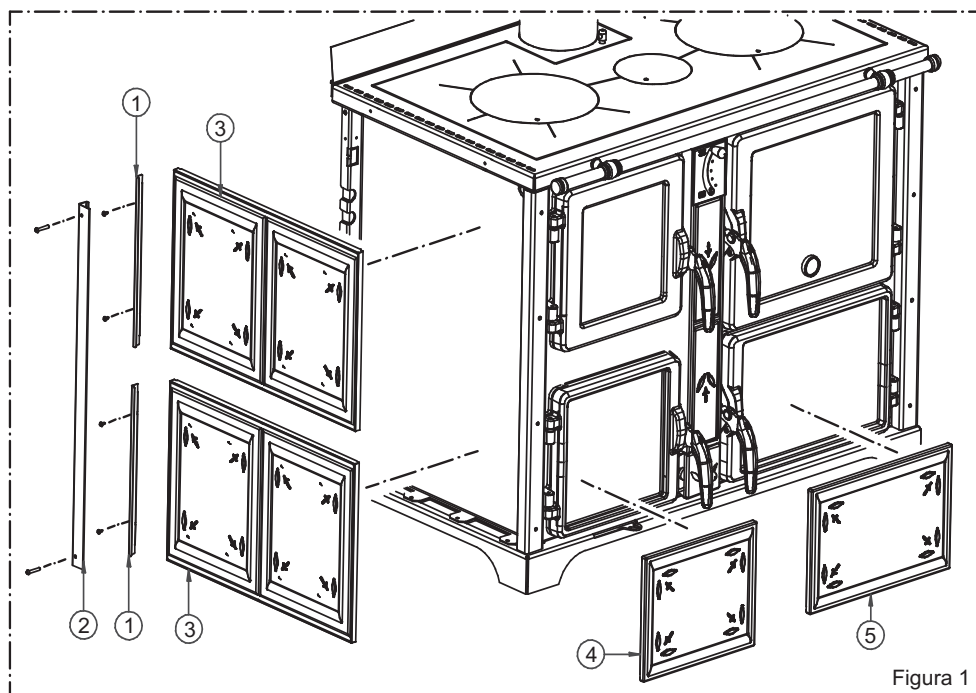


Figura 1

Smontare i profili (2) e (1).

Procedere ora al montaggio delle ceramiche laterali (3) assemblando dapprima quella inferiore e poi quella superiore. Inserire la ceramica (3) come indicato nella Figura 2 e Figura 3 deformando dapprima le alette indicate.

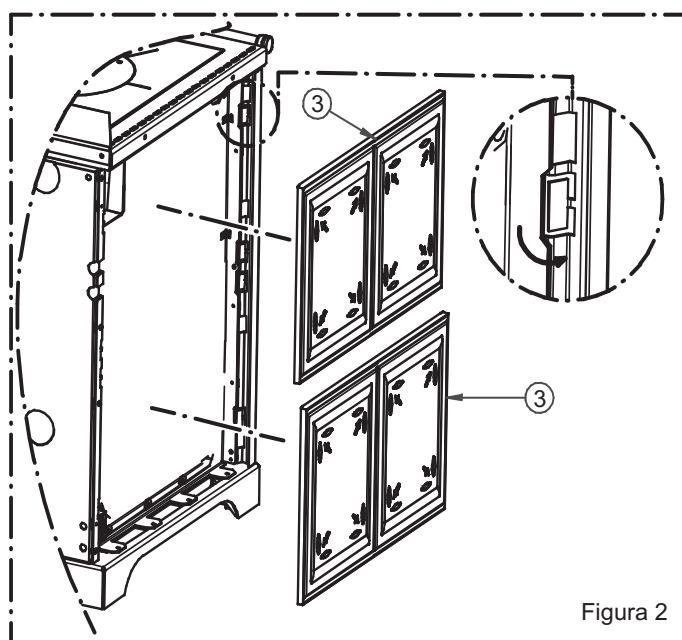


Figura 2



Fermare ora le ceramiche (3) attraverso i profili (1).  
Fissare ora i profili estetici (2).



**ATTENZIONE: LE CERAMICHE DEVONO ESSERE PULITE SOLAMENTE A CUCINA FREDDA.**

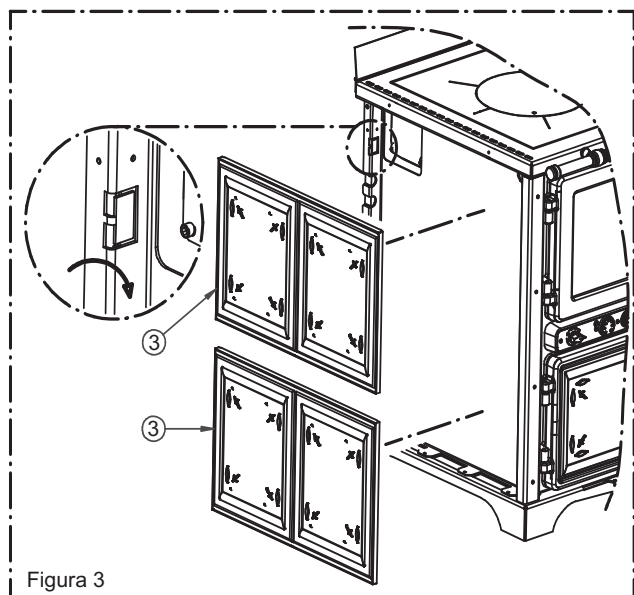


Figura 3

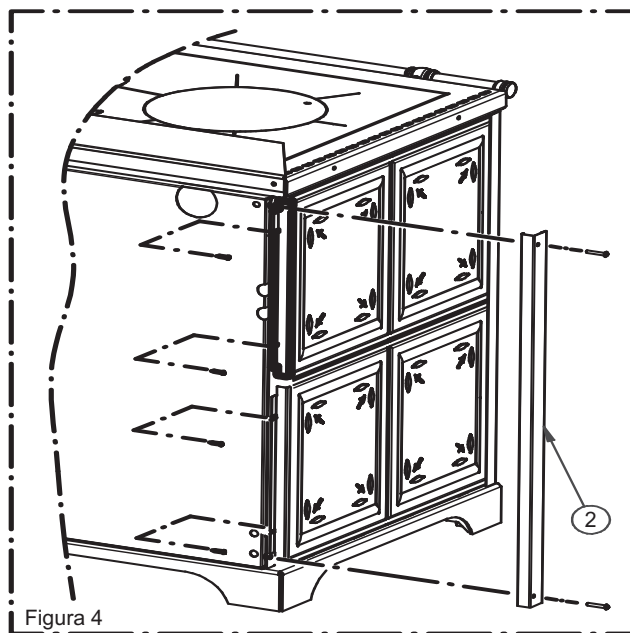
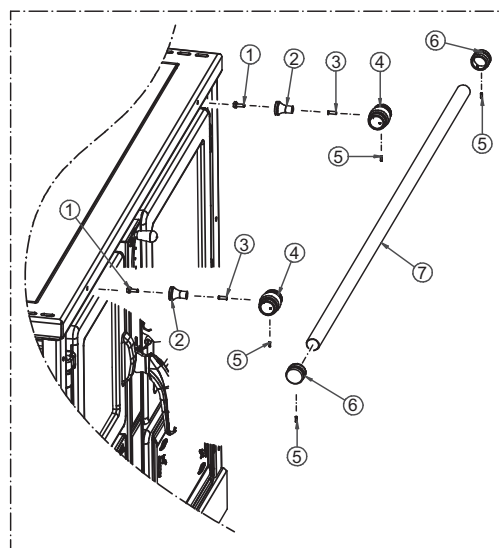


Figura 4

#### 4.3 MONTAGGIO MANIGLIONE ANTERIORE

Dopo il montaggio del rivestimento in ceramica è possibile procedere al montaggio del maniglione anteriore :

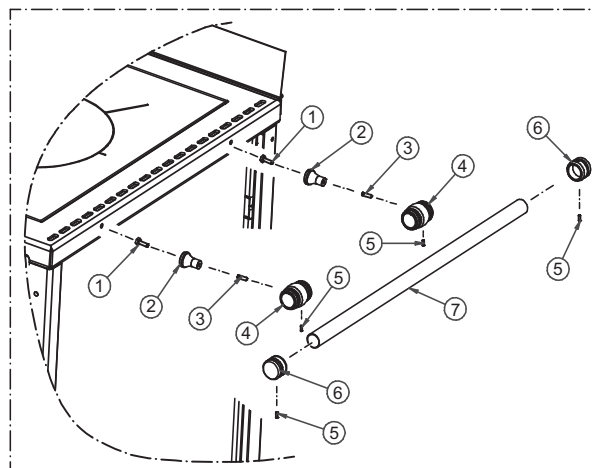
**Procedere** al fissaggio dei distanziali (2) e supporti (4) attraverso le viti (3). Fissare ora il gruppo creato alla cucina attraverso le viti (1). Allineare ora i supporti (4) e inserire il tubo (7) . Inserire all'estremità del tubo i tappi (6) e fermare il tutto attraverso i grani (5).



#### 4.4 MONTAGGIO MANIGLIONI LATERALI (OPTIONAL)

Per potere assemblare i maniglioni laterali (optional) è necessario assemblarli prima di montare le ceramiche :

Procedere al fissaggio dei distanziali (2) e supporti (4) attraverso le viti (3). Fissare ora il gruppo creato alla cucina attraverso le viti (1). Allineare ora i supporti (4) e inserire il tubo (7) . Inserire all'estremità del tubo i tappi (6) e fermare il tutto attraverso i grani (5).





## 5. FUNZIONAMENTO

### 5.1 DESCRIZIONE COMANDI E COMPONENTI PRINCIPALI



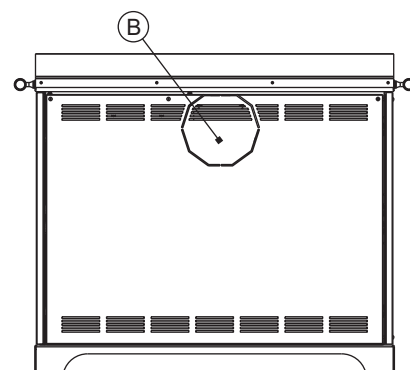
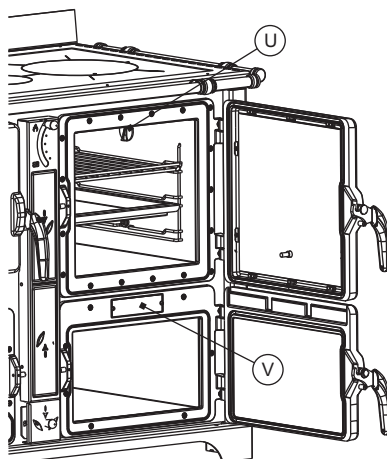
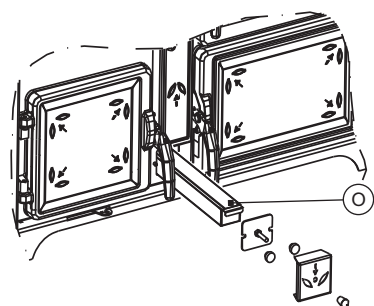
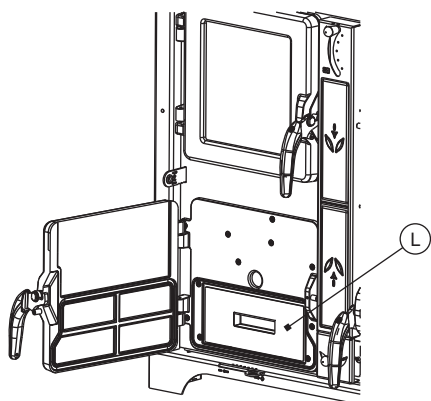
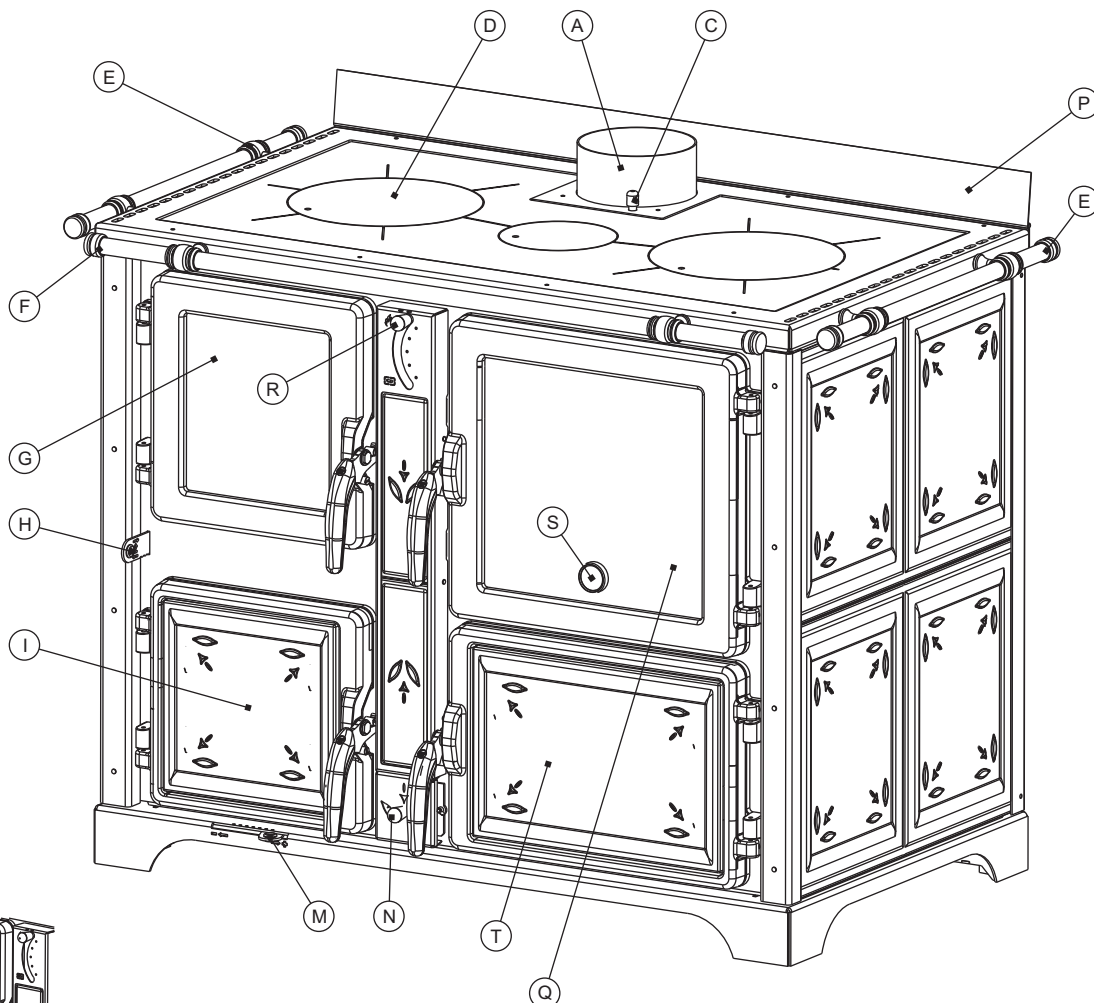
Di seguito sono riportati i comandi ed i componenti principali della cucina:

#### Versioni CHEF e CHEF-F

- A- Scarico fumi superiore
- B- Scarico fumi posteriore
- C- Starter
- D- Piano cottura
- E- Corrimano laterale (optional)
- F- Corrimano frontale
- G- Porta focolare
- H- Regolazione aria secondaria
- I- Porta vano cassetto cenere
- L- Cassetto cenere
- M- Regolazione aria primaria
- N- Vano cassetto cenere
- O- Cassetto cenere
- P- Bordo protezione parete

#### Solo versione CHEF-F

- Q- Forno
- R- Comando regolazione forno
- S- Termometro forno
- T- Vano porta legna
- U- Comando uscita vapori
- V- Tappo pulizia sotto forno



Prima di utilizzare la cucina verificare che tutti i componenti mobili siano al loro posto; togliere anche etichette ed eventuali materiali autoadesivi dai vetri per evitare che rimangano tracce permanenti.

**TOGLIERE L'EVENTUALE PELLICOLA PROTETTIVA DAL PIANO COTTURA**

### 5.2 AVVERTIMENTI IMPORTANTI

La vostra stufa ha ottenuto la marcatura CE ed ha funzionato per 1 ora verificandone la corretta funzionalità. Il prodotto non deve essere utilizzato da bambini, da persone con ridotte capacità mentali o fisiche, da persone prive di conoscenza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione del prodotto (dette istruzioni si trovano nel presente libretto).

ATTENZIONE: prima di ogni utilizzo accertarsi che il bruciatore sia ben pulito e collocato correttamente nella sua sede, verificando inoltre che i cassetti cenere siano puliti e ben chiusi. ATTENZIONE: durante il funzionamento la porta deve rimanere sempre ben chiusa. Durante il funzionamento i tubi di scarico fumi e la stufa possono essere a temperature elevate: attenzione a non toccarli. Non esporre il proprio corpo all'aria calda per lungo tempo, non riscaldare troppo il locale dov'è installato l'apparecchio: comportamenti di questo tipo possono causare problemi alla salute. Non esporre direttamente al flusso di aria calda piante o animali: si potrebbero avere effetti nocivi su di essi. E' assolutamente vietato l'uso di qualsiasi tipo di combustibile (liquido, solido...) per accendere l'apparecchio: l'accensione deve avvenire come previsto e indicato nel presente libretto di installazione, uso e manutenzione; Non depositare oggetti non resistenti al calore o infiammabili o combustibili nei pressi della stufa: tenerli ad adeguata distanza. Non utilizzare il prodotto come appoggio per asciugare indumenti. Eventuali stendibiancheria devono essere tenuti a distanza adeguata.

Usare legna secca con percentuale di umidità mai superiore al 25 %. ricordandosi tra un pezzo e l'altro, uno spazio di circa 1 cm in modo da favorire la combustione più pulita del generatore.

Allontanatevi dalla porta del focolare nel caso di fumo eccessivo in camera di combustione: la canna fumaria in quel momento non è attivata e la fiamma di combustione potrebbe generare una deflagrazione (=scoppio) mettendo a rischio l'integrità del vetro della porta che rompendosi può generare danni a persone cose e animali.



ATTENZIONE: QUALORA VI FOSSERO CONDIZIONI ATMOSFERICHE DI VENTO SOSTENUTO È FATTO DIVIETO DELL'UTILIZZO DELLA CUCINA.



ATTENZIONE: E' VIETATA L'ACCENSIONE UTILIZZANDO SOSTANZE ALTAMENTE INFIAMMABILI E/O PERICOLOSE.



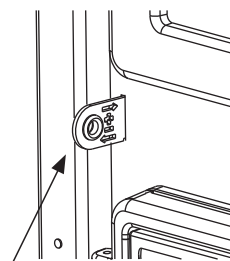
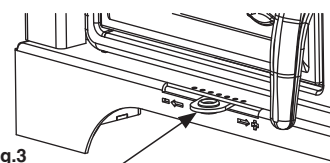
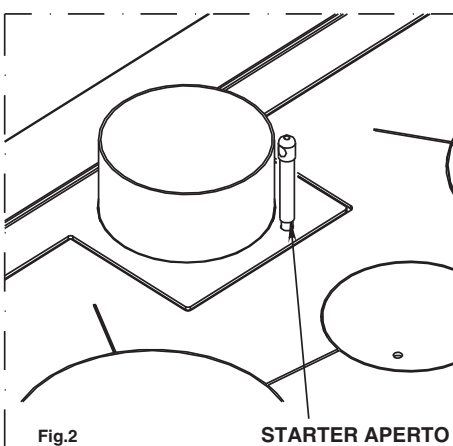
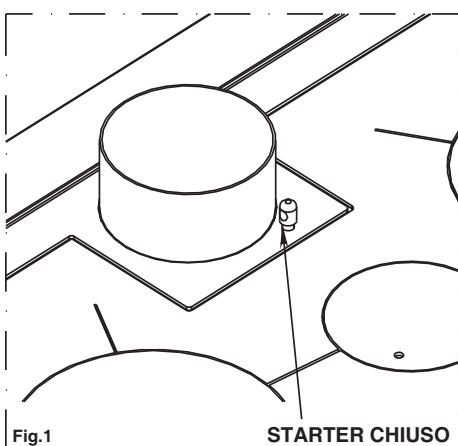
ATTENZIONE: PRIMA DI EFFETTUARE L'ACCENSIONE ACCERTARSI CHE LA GRIGLIA DEL FOCOLARE SIA SEMPRE LIBERA DA CENERI E RESIDUI DELLA COMBUSTIONE.



ATTENZIONE: LA CUCINA DEVE FUNZIONARE SEMPRE CON LA PORTA DEL FOCOLARE BEN CHIUSA.

### 5.3 ACCENSIONE - STARTER E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA E SECONDARIA

- Sollevare lo starter per agevolare la messa a regime del camino (Figure 1-2 - utilizzare l'utensile in dotazione).
- Regolare la serranda principale dell'aria primaria (Fig.3) in posizione intermedia (potenza nominale).
- Regolare il comando dell'aria secondaria in posizione tutto aperto (Fig.4).



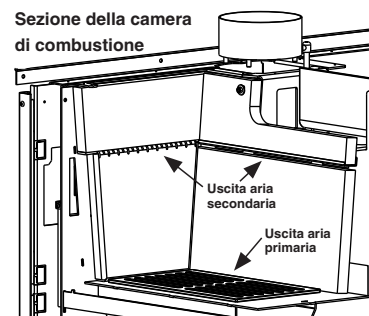
### 5.4 ACCENSIONE - MESSA A REGIME DEL FOCOLARE

- Preparare una carica d'avvio con combustibile sminuzzato e accendere il focolare.
- Accertarsi che nel focolare ci sia presenza di fiamma.
- Il carico della legna dovrà avvenire con ciocchi di legna per un peso complessivo massimo di circa 3 Kg . Usare pezzi di pezzatura (o sezione) massima di 4-5 cm.
- Nel caso di fumo eccessivo in camera di combustione, allontanatevi dalla porta del focolare: la canna fumaria un quel momento non è attivata e la fiamma di combustione potrebbe generare una deflagrazione (=scoppio). In questi casi è obbligo rendere più efficiente il Vs. scarico fumi. (Se il camino fa fatica ad attivarsi, la posizione della leva dell'aria primaria solo per alcuni minuti può essere posizionata con apertura maggiore rispetto al valore di potenza nominale.)
- Dopo il periodo di avvio (30 minuti circa), si raccomanda di riportare la leva dell'aria primaria nella posizione intermedia. Nel periodo di avvio si deve posizionare la leva dell'aria secondaria nella posizione tutta aperta. Successivamente, ad accensione avvenuta, essa può essere regolata a metà della propria apertura.
- La nuova ricarica di combustibile dovrà avvenire con uno spessore di brace di circa 3 cm.

### 5.5 FUNZIONAMENTO CUCINA



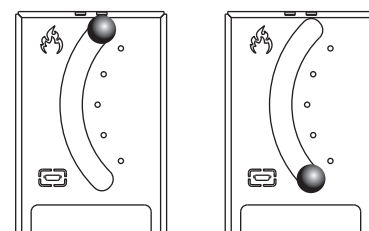
Successivamente all'accensione ed all'avviamento, agendo sulle leve di regolazione dell'aria primaria e/o secondaria è possibile aumentare o diminuire la combustione adeguando la cucina alle varie esigenze di riscaldamento o di cottura. La potenza utile si raggiunge usando combustibile come indicato nel par.5.4 ,ovviamente è possibile utilizzare pezzatura più grande a scapito di una minore potenza. Per ravvivare il fuoco liberare le asole di passaggio aria dalla cenere combusta per favorire una migliore combustione.



### 5.6 FUNZIONAMENTO FORNO (CHEF-F)

Agendo sul flap deviazione fumi è possibile utilizzare la cucina in 2 modalità:

- Irraggiamento e ½ piano cottura: la piastra del piano cottura si riscalda solo per la parte sinistra. (Il forno Può scaldarsi parzialmente, come effetto secondario.)
- Irraggiamento, piano cottura e forno: La piastra del piano cottura viene riscaldata completamente assieme al forno. .



- Irraggiamento  
• ½ piano cottura
- Irraggiamento  
• Piano cottura  
• Forno



ATTENZIONE: E' NORMALE UNA DEFORMAZIONE DI 3 - 4 mm SU ZONE LOCALIZZATE DEL PIANO COTTURA



ATTENZIONE: E' VIETATO CARICARE OLTRE 3 KG DI LEGNA ALL'ORA, PENA, IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA



ATTENZIONE: E' NORMALE CHE IL PIANO COTTURA IN ACCIAIO INOX, DOPO LA PRIMA ACCENSIONE, ACQUISTI E MANTENGA TONALITA' DI COLORE BLU E/O GIALLO



ATTENZIONE: E' NORMALE CHE PER LE PRIME ORE DI FUNZIONAMENTO LA STUFA RILASCI NELL'AMBIENTE ODORE DI VERNICE



ATTENZIONE: TENERE APERTA LA PORTA FORNO, ALMENO PER LE PRIME 5 ORE DI FUNZIONAMENTO

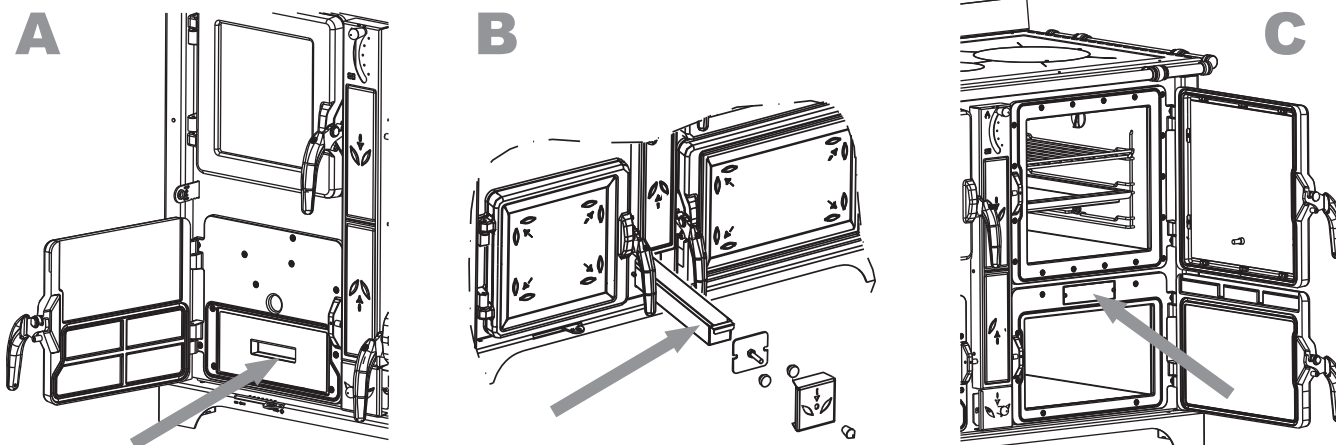
## PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6. PULIZIA E MANUTENZIONE



#### 6.1 PREMESSA

La vostra cucina Chef è un generatore a combustibili solidi: necessita quindi di frequenti operazioni di controllo e pulizia generale. Ciò allo scopo di garantire sempre un funzionamento regolare ed un rendimento ottimale dell'apparecchio. Nel caso di un prolungato inutilizzo del prodotto è obbligo verificare eventuali ostruzioni all'interno del canale fumo e della canna fumaria prima dell'uso. E' necessario seguire accuratamente le indicazioni sottoriportate: l' inosservanza può provocare gravi danni al prodotto, alle cose e alle persone che utilizzano la stufa.

**6.2 LA CENERE**

Le cucine Chef dispongono di 2 cassetti raccogli cenere posto sotto la base della camera della combustione.

Per accedervi e' necessario seguire le seguenti indicazioni:

Per accedere al cassetto cenere sotto la camera di combustione, aprire la porta in ghisa (Fig. A). Prima di svuotare il cassetto cenere lato camera di combustione è buona norma, usando attizzatoio e raschietto, liberare le asole della griglia di combustione.

Per accedere al cassetto piccolo girofumi è necessario togliere la protezione estetica (Fig. B).

Vi consigliamo di svuotare periodicamente i cassetti cenere evitando che si riempiano completamente.

**Periodicamente è necessario pulire sotto al forno aprendo il tappo pulizia sottoforno (Fig. C) e aspirando i depositi di cenere. Per mantenere l'efficienza della cucina è bene pulire periodicamente, adoperando l'apposita attrezzatura a corredo, le superfici di passaggi fumi verso il camino, per accedervi togliere le piastre del piano cottura.**

**6.3 PULIZIA PIANO COTTURA E VETRI**

*Le piastre radianti del piano cottura vanno pulite con l'uso di normali detergenti non aggressivi.*

*Dopo la pulizia la piastra va protetta stendendo un velo di olio per mantenerla pulita e lucente.*

*In alternativa all'olio è possibile stendere un velo di pasta protettiva al cromo reperibile presso i negozi di ferramenta.*

Porre particolare attenzione nell'applicazione del protettivo onde evitare di sporcare in modo indelebile i cornicioni laterali in ghisa. Qualora vi fosse la presenza di ruggine è necessario con una paglietta leggermente abrasiva togliere la stessa e procedere successivamente alla stesura di un velo protettivo di olio o pasta al cromo .

***I vetri, le ceramiche e tutte le parti in acciaio porcellanato vanno puliti solo a cucina fredda, con acqua e detergenti non aggressivi.***

**6.4 RACCOMANDAZIONI**

*Ad ogni carica di combustibile accertarsi della pulizia della griglia di combustione.*

*E' necessario mantenere sempre libero il passaggio dell'aria attraverso la griglia del focolare. Pulire inoltre il vetro dal deposito dei residui di combustione*

*Ogni 10 ore di funzionamento e comunque ogni qualvolta fosse necessario pulire i cassetti cenere come indicato nei paragrafi precedenti.*

*Ogni 15 giorni, od ogni qualvolta sia necessario, ispezionare e pulire le superfici di evacuazione fumi sotto il piano cottura e, nei pressi del forno, aprire lo sportellino ed aspirare la cenere dal vano sottoforno.*

*Verificare sempre che il combustibile introdotto nella camera di combustione **si accenda regolarmente**. Accertatevi che ciò avvenga sempre per evitare pericolosi scoppi in camera di combustione a causa dell'accumulo di gas incombusti. Qualora questi scoppi dovessero essere violenti si declina ogni responsabilita' sulla resistenza meccanica del vetro e dei componenti della stufa.*

*Attenersi al consumo dichiarato: max. 3 Kg/ora.*

*Effettuare la completa pulizia della cucina e dei tubi di evacuazione (canna fumaria compresa) almeno 2 volte a stagione.*

**LA THERMOROSSI SPA DECLINA OGNI RESPONSABILITA DI DANNI A COSE E/O PERSONE SE CONSEGUENTE ALLA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE SPECIFICHE.**

## 7. CONDOTTO SCARICO FUMI



A causa dei frequenti incidenti causati dal cattivo funzionamento delle canne fumarie nelle abitazioni civili, abbiamo realizzato il seguente paragrafo atto a facilitare il compito dell'installatore per la verifica di tutte le parti atte all'eliminazione dei fumi prodotti dalla combustione. Lo scarico dei fumi deve essere predisposto in osservanza delle norme UNI7129/92, UNI 10683 e EN12815 rispettando i seguenti valori di riferimento. E' necessario seguire accuratamente le indicazioni riportate nelle norme sopracitate: l' inosservanza può provocare gravi danni al prodotto, alle cose e alle persone che utilizzano il generatore.

### 7.1 GENERALITA'

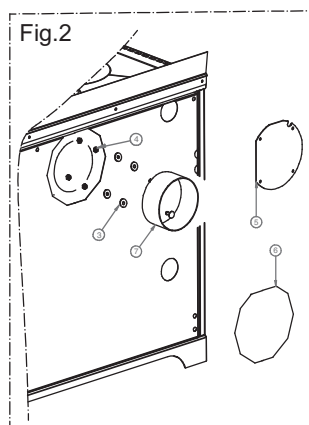
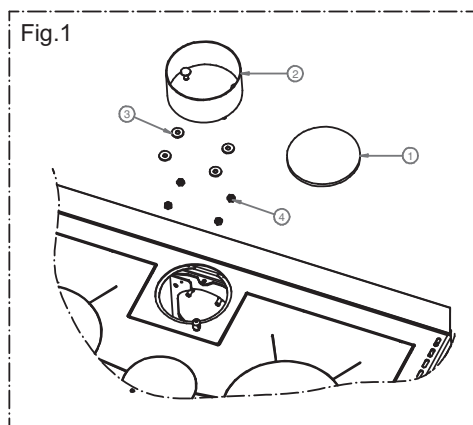
**Una canna fumaria per l'evacuazione nell'atmosfera dei prodotti della combustione deve avere i seguenti requisiti :**

- Essere a tenuta dei prodotti di combustione, impermeabile e termicamente isolata;
  - Essere realizzata in materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore ed all'azione dei prodotti della combustione e delle loro eventuali condense;
  - Deve resistere all' eventuale azione di un'incendio (In tal caso rivolgersi immediatamente ai vigili del fuoco).
  - Avere andamento verticale ed essere priva di qualsiasi strozzatura in tutta la sua lunghezza;
  - Essere sempre pulita, poiché i depositi di fuliggine o degli olii incombusti ne riducono la sezione e potrebbero, se in grosse quantità, incendiarsi all'interno della canna fumaria;
  - Essere adeguatamente coibentata per evitare fenomeni di condensa o di raffreddamento dei tubi, in particolare se posta all'esterno dell'edificio;
  - Essere adeguatamente distanziata, mediante intercapedine di aria o isolante opportuni, da materiali combustibili o facilmente infiammabili;
  - Avere al di sotto dell'imbocco del primo canale da fumo una camera di raccolta di materiali solidi ed eventuali condense. L'accesso a detta camera deve essere garantito mediante un'apertura munita di sportello metallico di chiusura a tenuta d'aria
  - Avere sezione interna di forma circolare, quadrata, o rettangolare: in questi ultimi due casi gli angoli devono essere arrotondati con raggio non inferiore a 20mm;
  - Avere una sezione interna leggermente superiore a quella di scarico dell'apparecchio; avere comunque almeno le seguenti sezioni:  
per un'altezza fino a 5m ..... 600 cm<sup>2</sup>  
per un'altezza fra 5 e 7m ..... 400 cm<sup>2</sup>  
per un'altezza oltre 7m ..... 300 cm<sup>2</sup>
- Una sezione troppo piccola provoca una diminuzione di tiraggio della canna fumaria stessa. Una sezione troppo grande può provocare uno scarso tiraggio se la sezione non è coibentata. Provoca invece un aumento di tiraggio se risulta essere ben coibentata
- Essere almeno a 4m dal pavimento di appoggio dell'apparecchio;
  - Essere dotata alla sommità di un comignolo rispondenti a certi requisiti;
  - Non deve essere all'interno di locali abitati o addossata in quanto la canna fumaria risulta essere leggermente sovrappressione.

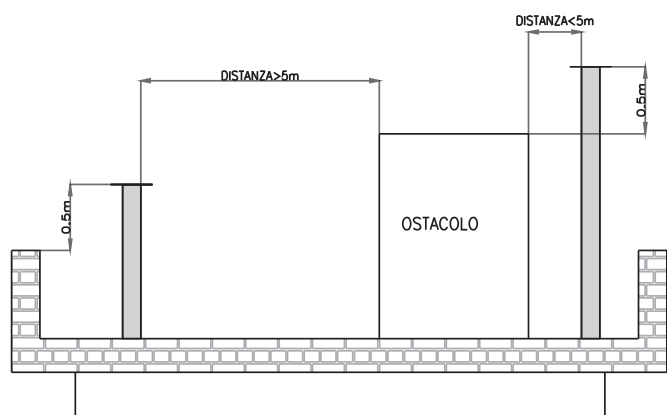
Se si deve usare una canna fumaria vecchia e grande, la si può adattare inserendo un tubo da fumisteria all'interno, avendo cura di chiudere l'intercapedine creata. La canna fumaria abilitata allo scarico dei fumi di combustione della cucina non può essere abilitata allo scarico fumi di altri apparecchi.

#### 7.1.1 COLLEGAMENTO DELLA CUCINA AL CAMINO

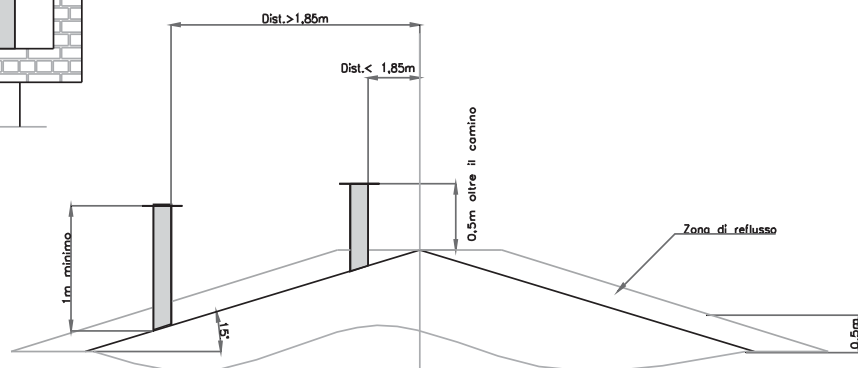
L'uscita dei fumi può essere collegata sopra la piastra (Fig.1) o nel retro (Fig.2) della cucina con la viteria a corredo (3 e 4) come indicato nelle figure sotto. Qualora si volesse collegare il camino nel retro è necessario coprire con il tappo a corredo (1) l'uscita fumi superiore, togliere il tappo preforato (6) dal retro e togliere il tappo (5) fissato con le viti. Collegare poi il collarino (7) con la viteria a corredo (3 e 4) . Il collegamento della cucina alla canna fumaria deve essere eseguito senza strozzature. Le giunzioni devono essere a tenuta senza infiltrazioni di aria. Le curve devono essere limitate al massimo. I tratti orizzontali devono essere limitati al massimo e con una pendenza non inferiore al 4%. Non usare mai la stessa canna fumaria per più utenze.



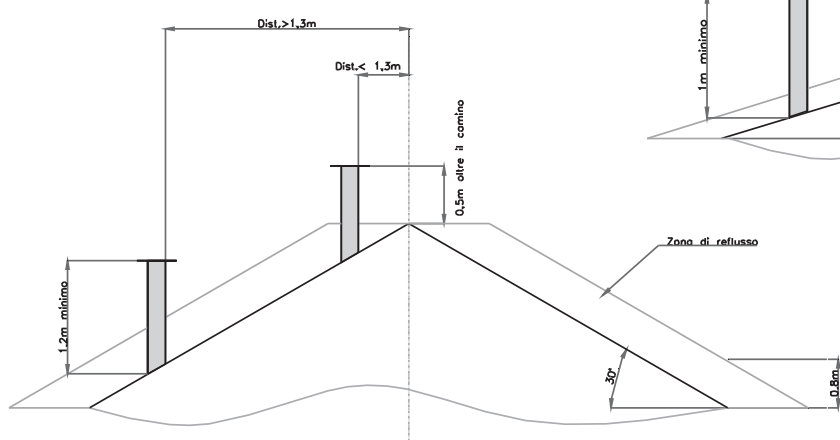
**7.2 REQUISITI ESSENZIALI PER IL COMIGNOLO**



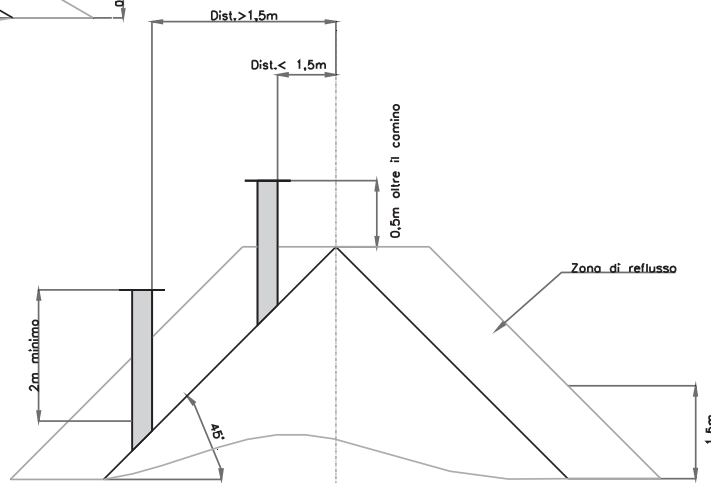
**TETTO PIANO**



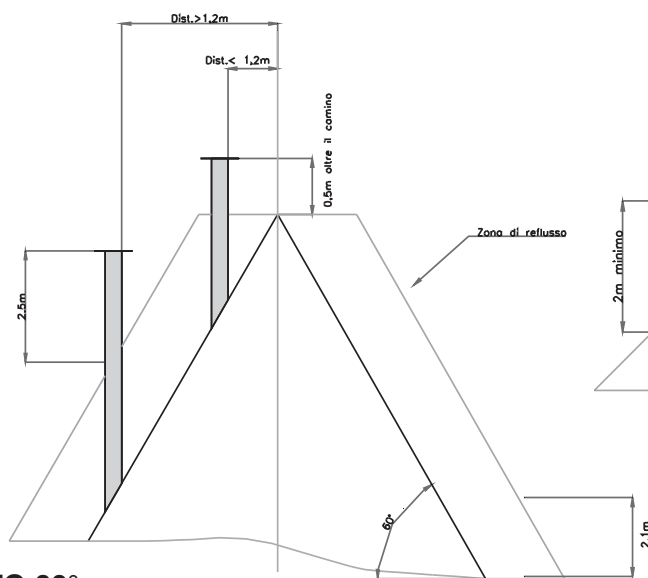
**TETTO 15°**



**TETTO 30°**



**TETTO 45°**



**TETTO 60°**

Il comignolo è quel dispositivo posto generalmente a coronamento di

una canna fumaria atto a facilitare la dispersione dei prodotti della combustione; esso deve rispondere ai seguenti requisiti;

-avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella della canna fumaria sulla quale è inserito;

-esser conformato in modo da impedire la penetrazione nella canna fumaria di neve o pioggia;

-essere costruito in modo che, anche in caso di venti provenienti da qualsiasi direzione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione. Gli schemi qui riportati indicano come deve essere costruito il camino.





Nell' eventualità di un'incendio della canna fumaria è necessario rivolgersi immediatamente ai vigili del fuoco. Tutti i tratti di condotto dei fumi e della canna fumaria dovranno risultare ispezionabili e rimovibili per rendere possibile la pulizia interna. **Attenzione** : se la canna fumaria non risulta essere sufficientemente coibentata e/o troppo lunga è possibile che si generino condense . Si consiglia di prevedere uno scarico condensa in prossimità dell' uscita fumi dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere installato sempre e solo in un sistema fumario singolo dedicato solo all'apparecchio stesso. Qualora il generatore fosse collegato ad un sistema fumario non a norma è possibile il rapido danneggiamento dell'apparecchio a causa di un anomalo continuo surriscaldamento dello stesso: in tal caso i componenti danneggiati non potranno essere sostituiti in garanzia.

### 7.3 VENTILAZIONE DEI LOCALI

E' indispensabile che nel locale in cui è installato l'apparecchio possa affluire una buona quantità di aria per garantire alla cucina l'aria secondaria per la combustione e per la ventilazione del locale.

L'afflusso naturale d'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno, o tramite condotti di ventilazione singoli o collettivi.

**L'aria di ventilazione deve essere prelevata all'esterno e possibilmente lontana da fonti di inquinamento. E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare con le avvertenze e le limitazioni che andremo a specificare.**

**Le aperture sulle pareti devono rispondere ai seguenti requisiti:**

- avere sezione libera di passaggio di almeno 6cm<sup>2</sup> per ogni Kw di portata termica installata, con un limite minimo di 100cm<sup>2</sup>;
- essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite;
- essere protette con griglie o sistemi similari in modo da non ridurre la sezione sopra indicata;
- essere situata ad un'altezza prossima al livello del pavimento.

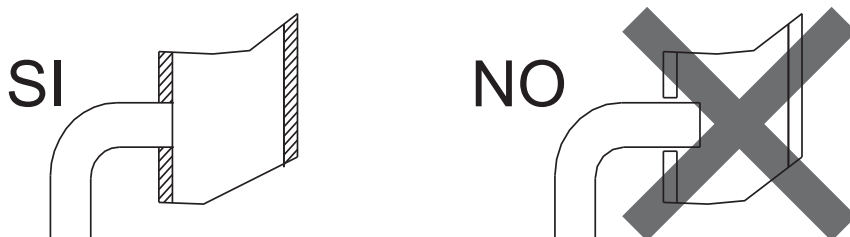
**L'afflusso dell'aria può essere anche ottenuto da un locale adiacente purché:**

- il locale adiacente sia dotato di ventilazione diretta conforme ai punti sopra descritti;
- nel locale da ventilare siano installati solo apparecchi collegati ad una canna fumaria;
- il locale adiacente non sia adibito a camera da letto o non costituisca parte comune dell'immobile;
- il locale adiacente non sia un ambiente con pericolo di incendio, come rimesse, garage, magazzini di materiali combustibili....;
- il locale adiacente non sia messo in depressione rispetto al locale da ventilare per effetto di tiraggio contrario;
- il flusso d'aria del locale adiacente sino a quello da ventilare possa avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione netta complessivamente non minore di quella precedentemente indicata. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura fra porta e pavimento.



**Attenzione** : i ventilatori d'estrazione (es: cappe aspiranti cucine..) se in funzione nello stesso ambiente o spazio in cui è collegato l'apparecchio possono causare problemi.

## 7.4 COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA



Prima di effettuare il raccordo tra la cucina e la canna fumaria è opportuno controllare il tiraggio della canna fumaria. Questa operazione può essere effettuata con l'ausilio di un deprimometro: la depressione rilevata deve essere come indicato nel paragrafo 2.

**E' buona norma far controllare la canna fumaria da un tecnico esperto almeno una volta ogni anno. Un non corretto tiraggio causa una cattiva combustione, un conseguente calo di potenza.**

E' bene ricordare che la canna fumaria è importante almeno quanto la cucina per quanto concerne il corretto funzionamento e la sicurezza di utilizzo. I tubi da fumo devono essere collegati alla canna fumaria nello stesso locale in cui è installato l'apparecchio o nel locale attiguo e devono avere i seguenti requisiti:

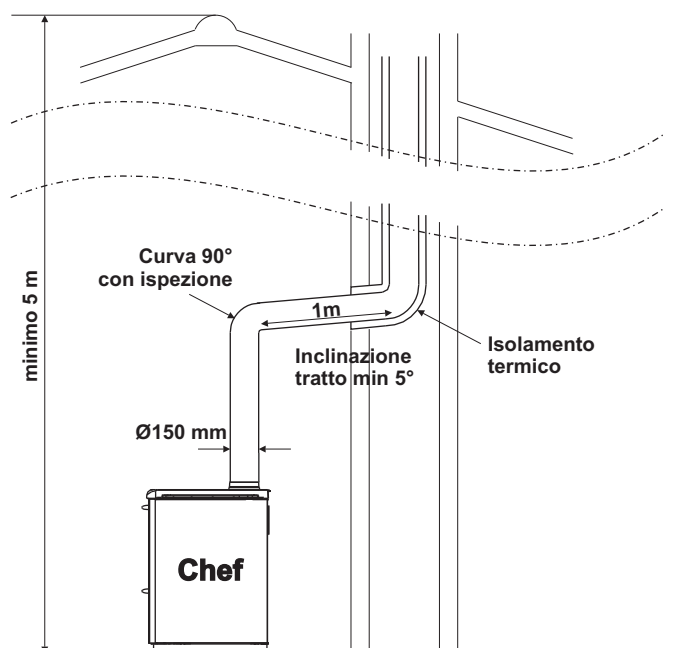
- Essere a tenuta e realizzati per resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore, ed all'azione dei fumi e delle condense. La temperatura dei fumi, in qualsiasi punto del canale, deve essere superiore al punto di rugiada;
- Essere collegati a tenuta; se vengono usati materiali a tale scopo questi devono essere resistenti alle alte temperature;
- Essere collocati in vista, facilmente smontabili ed installati in modo da resistere alle normali dilatazioni termiche;
- Essere montati con l'estremità del tubo che ha il diametro minore rivolta verso l'uscita dei fumi e l'estremità che ha diametro maggiore verso la canna fumaria.
- Avere un tratto orizzontale ad andamento ascensionale, con pendenza minima del 3-5% (3-5 cm per ogni metro di tubo). La parte orizzontale-inclinata non deve avere una lunghezza maggiore di 1/4 della altezza della canna fumaria, e comunque non deve avere una lunghezza oltre 2.5m;
- Avere cambiamenti di direzioni in numero non superiore a 3, compreso il raccordo di imbocco alla canna fumaria, realizzati con angoli interni non inferiore a 90°. I cambiamenti di direzione devono essere realizzati unicamente mediante l'impiego di elementi curvi;
- Avere (come descritto nella figura sopra evidenziata) l'asse del tratto finale di imbocco perpendicolare alla parete opposta della canna fumaria, senza sporgere all'interno;
- Avere per tutta la lunghezza, una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- Non avere dispositivi di intercettazione (serrande): se tali dispositivi di intercettazione fossero già in opera devono essere eliminati.

**PER L'INSTALLAZIONE ATTENERSI ALLO SCHEMA ALLEGATO.**

## AVVERTENZE:

- La lunghezza massima dei tratti con inclinazione minima del 5% deve essere massimo di 1 m
- Cambiamenti di direzione consentiti, massimo due.
- Depressione minima richiesta dall'impianto evacuazione fumi -12 Pa

Per tutti gli altri aspetti fare riferimento alla norma UNI 10683.



**Il precedente capitolo non è da ritenersi sostitutivo della norma UNI 7129/92 e UNI 10683/98 a cui fa riferimento. L'installatore qualificato deve essere comunque in possesso delle norme sopraindicate o delle edizioni successive.**

## 8 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

## 8.1 ANOMALIE, CAUSE E RIMEDI

ANOMALIE	CAUSE	RIMEDI
<i>Difficoltà nell'effettuare il primo avviamento.</i>	<i>Bruciatore ostruito</i>	<i>Pulire il bruciatore</i>
	<i>Legna umida o di eccessivo spessore</i>	<i>Usare legna di pezzatura minore e più stagionata</i>
	<i>Mancanza d'aria nell'ambiente</i>	<i>Creare un'apertura adeguata per l'aria (vedi par. 7.3)</i>
	<i>Scarso tiraggio</i>	<i>Vedi su causa -rimedi "Scarso tiraggio" (sottoesposto)</i>
	<i>Legna non ancora perfettamente accesa</i>	<i>Aumentare l'aria primaria (par. 5.2) ed attendere la completa accensione</i>
<i>Fumo nell'ambiente. Difficoltà a mantenere il fuoco. Difficoltà ad ottenere la temperatura nel forno. Temperatura bassa del piano cottura. Fiamma insensibile alle variazioni di tiraggio. Sbuffi durante il funzionamento. Fuliggine nella cappa camino. Impossibilità di funzionare durante la notte (rimane del combustibile incombusto).</i>	<i>Scarso tiraggio</i>	<i>Vedi su causa/rimedi "Scarso tiraggio" (sottoesposto)</i>
	<i>Mancanza d'aria nell'ambiente</i>	<i>Creare un'apertura adeguata per l'aria (vedi par. 7.3)</i>
<i>Piano cottura ossidato</i>	<i>Cattiva manutenzione dello stesso Ambiente con caratteristiche ossidanti verso metalli</i>	<i>Eseguire pulizia e manutenzione del piano cottura come indicato nel par. 6.3 Valutare installazione in ambiente non ossidante</i>
<i>Impossibilità di funzionare durante la notte (il combustibile brucia troppo in fretta). Combustione incontrollata.</i>	<i>Eccessivo tiraggio</i>	<i>Ridurre il tiraggio inserendo nel camino una serranda di regolazione.</i>
<i>Difficoltà a controllare la temperatura.</i>	<i>Tiraggio variabile</i>	<i>Alzare la canna fumaria, installare alla sommità del camino un comignolo antivento.</i>
	<i>Eccessivo tiraggio</i>	<i>Ridurre il tiraggio inserendo nel camino una serranda di regolazione.</i>
	<i>Scarso tiraggio</i>	<i>Canna fumaria da rivedere: Presenza di strozzature nel camino, troppe curve, cattiva coibentazione, sezione troppo piccola / pulire la canna fumaria / alzare il piano cottura e pulire accuratamente il passaggio fumi.</i>
<i>Sbuffi di fumo dall'alto della cucina quando la portina viene sbattuta.</i>	<i>Mancanza d'aria nell'ambiente</i>	<i>Creare un'apertura adeguata per l'aria (vedi par. 7.3)</i>
	<i>Tiraggio variabile</i>	<i>Alzare la canna fumaria, installare alla sommità del camino un comignolo antivento.</i>
<i>Ritmo di combustione variabile. Combustione buona solo a momenti, sembra quasi dipendere dalle condizioni del vento.</i>	<i>Mancanza d'aria nell'ambiente</i>	<i>Creare un'apertura adeguata per l'aria (vedi par. 7.3)</i>



**THERMOROSI**  
PELLET, WOOD & SUN TECHNOLOGIES

36011 Arsiero (VI) - Via Grumolo, 4 Z.I. - Fax. 0445.741657  
[www.thermorossi.com](http://www.thermorossi.com)

TR 11/11  
cod. 70014143