

NORMAS DE SEGURIDAD



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

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

- el aparato debe instalarse respetando las reglas descritas en la sección 4.2 de este manual de instrucciones;
- la instalación tiene que respetar toda la normativa local, incluida la que se refiere a las Normas nacionales y europeas;
- llevar a cabo la conexión a la chimenea solamente una vez que se haya comprobado que es adecuada;
- queda terminantemente prohibido utilizar productos químicos para encenderla, como alcohol, petróleo, gasolina, etc.;
- no efectuar cargas exageradas de combustible; además de emitir una excesiva cantidad de calor, el aparato será sometido a un recalentamiento que podría dañarlo;

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

En la parte posterior de la cocina se ha aplicado una placa de identificación que lleva el modelo y el número de matrícula.

1.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

COCINAS DE LEÑA SERIE CLÁSICA					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	F 450	F 6000	F 800	F 900/A900
Dimensiones externas: L x P x H (longitud x profundidad x altura)	cm	45 x 60 x 86	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86	90 x 60 x 86/51
Plancha de cocción: L x P	cm	31 x 45	48 x 45	68 x 45	74 x 45
Peso neto / con embalaje	kg	115/125	170/180	180/200	180/200
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potencia calorífica nominal	kW	5	7,5	10	10
Co al 13% O ²	%	0,21	0,21	0,21	0,21
Temperatura gas de salida	°C	262	262	303	241
Flujo gas de salida	g/s	12	11,8	11,6	11,6
Rendimiento	%	70	75,5	73	73

COCINAS DE LEÑA SERIE DOMINÓ					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	D6	D6maxi	D8	D8maxi
Dimensiones externas: l x p x h	cm	60 x 60 x 86	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86	80 x 60 x 86
Plancha de cocción: l x p	cm	45 x 48	45 x 48	66 x 48	66 x 48
Peso neto / con embalaje	kg	180/195	180/195	195/215	195/215
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potencia calorífica nominal	kW	7,5	7,5	10	10
Co al 13% O ²	%	0,21	0,21	0,12	0,12
Temperatura gas de salida	°C	262	262	293	293
Flujo gas de salida	g/s	8,5	8,5	14,9	14,9
Rendimiento	%	75,5	75,5	72,5	72,5

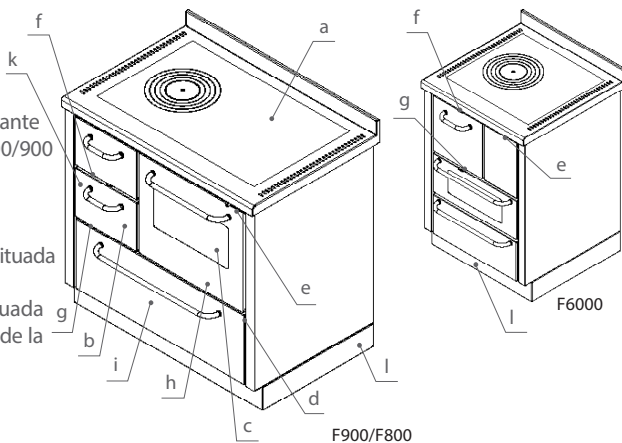
COCINAS DE LEÑA SERIE ECO					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	E60	E80	E90	
Dimensiones externas: l x p x h	cm	60 x 60 x 86	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86	
Plancha de cocción: l x p	cm	48 x 45	68 x 45	74 x 45	
Peso neto / con embalaje	kg	130/140	165/180	175/190	
Caída de presión chimenea necesaria	mbar	0,12	0,12	0,12	
Potencia calorífica nominal	kW	6	7,5	9	
Co al 13% O ²	%	0,15	0,13	0,13	
Temperatura gas de salida	°C	263	228	228	
Flujo gas de salida	g/s	10,9	13,7	13,7	
Rendimiento	%	70	71	71	

- Diámetro interior chimenea de prueba: D = 150 mm

CONEXIÓN	
Superior	Ø 13 mm
Posterior	Ø 14 mm
Lateral	Ø 14 mm

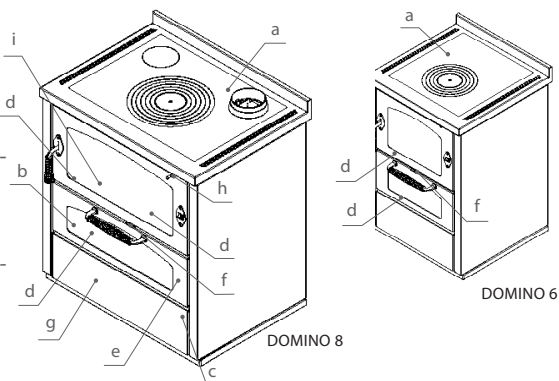
1.3 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE CLÁSICAS

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Parrilla fogón regulable en altura para F800/900
- c. Horno con termómetro
- d. Interruptor luz de horno
- e. Starter para encender la cocina en frío
- f. Palanca de regulación de aire secundario, situada bajo la puerta del fuego
- g. Palanca de regulación de aire primario, situada bajo la puertecilla de la cavidad del cajón de la ceniza
- h. Acceso limpieza recorrido humos
- i. Cajón porta leña
- k. Cajón cenizas
- l. Cubre-zócalo extraíble



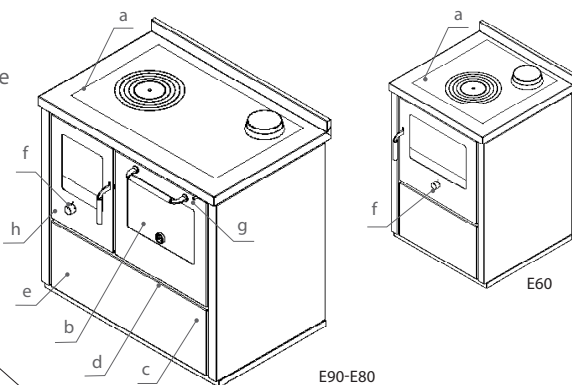
1.4 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE DOMINÓ

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Horno con termómetro
- c. Interruptor luz horno (versión MAXI está situado en el lado inferior-derecho del frontal debajo del horno)
- d. Acceso limpieza recorrido humos
- e. Válvula del horno para descargar la humedad
- f. palanca para la regulación del aire primario, situada bajo la puerta de la cámara de combustión
- g. Cajón provisión leña
- h. Starter para encender la cocina en frío
- i. Cajón cenizas



1.5 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE ECO

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Horno con termómetro
- c. Interruptor luz de horno
- d. Acceso limpieza recorrido humos
- e. Cajón provisión leña
- f. Regulación aire primario
- g. Starter para encender la cocina en frío
- h. Cajón cenizas



1.6 ACCESORIOS DE SERIE

Con la cocina se entregan de fábrica los siguientes accesorios:

- atizador para mover las anillas;
- parrilla y fuente del horno;
- guante para horno;
- manilla para levantar la parrilla (mod. F800, F900)

2. INSTALACIÓN

ATENCIÓN: no respetar estas indicaciones anula la garantía.

2.1 MOVIMIENTO Y COLOCACIÓN

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

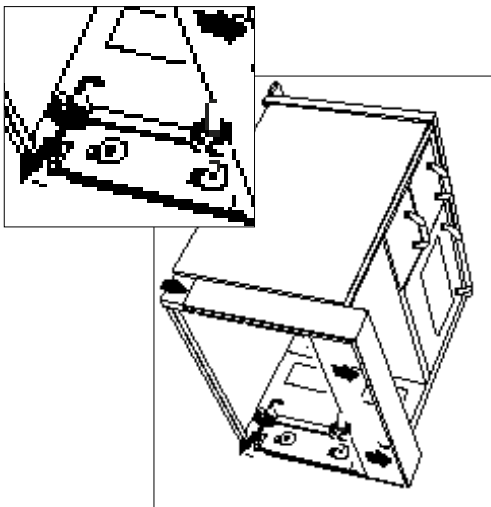
ATENCIÓN: no levantar la cocina cogiéndola por el tirador.

ADVERTENCIAS:

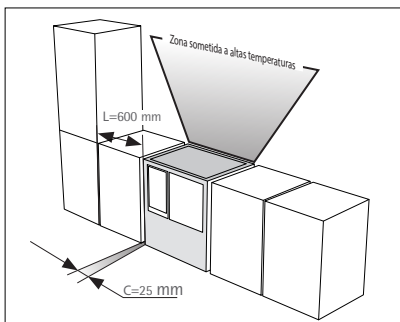
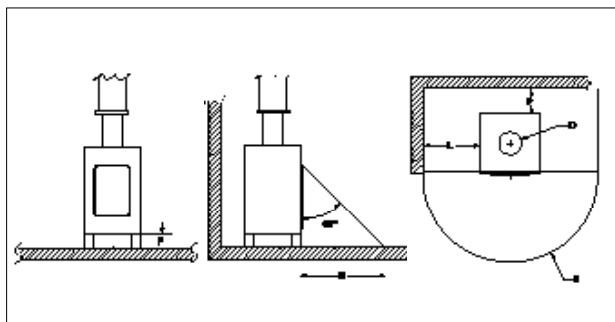
- el aparato tiene que estar instalado en un suelo con una capacidad de carga adecuada. Si la fabricación existente no cumple este requisito, deberán tomarse medidas adecuadas (ej. plancha de distribución de carga)
- la instalación del aparato tiene que garantizar un fácil acceso para la limpieza del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

PRODUCTOS SERIE CLÁSICA

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



2.2 DISTANCIAS DE SEGURIDAD DE MATERIAL INFLAMABLE



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

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

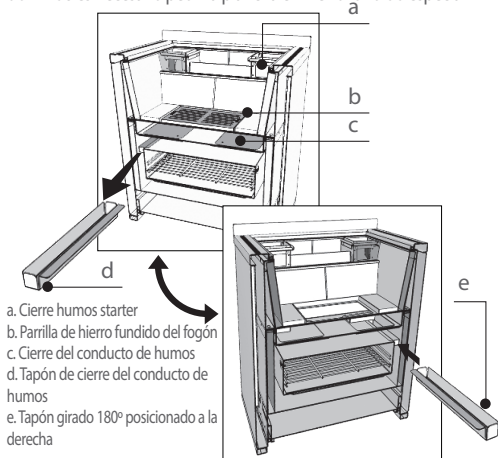
Para encajarla entre los muebles, se aconseja utilizar la correspondiente aleta aireada y si fuera necesario, el perfil de acero inoxidable para la placa.

2.3 SENTIDO

SERIE DOMINÓ: INVERSIÓN DE LA SALIDA DE HUMOS DE SALIDA IZQUIERDA A SALIDA DERECHA

- quitar la plancha de cocción, la bandeja recogeenizas, el protector para brasas y la parrilla de hierro fundido del fogón
- quitar el cierre del conducto de humos situado debajo del cajón recogedor de cenizas; el modelo de 80 cm tiene dos; derecho e izquierdo
- quitar el tapón de cierre del conducto de humos de la cavidad de la izquierda (al lado del horno), girarlo 180° y colocarlo en la cavidad de la derecha
- invierta la posición del starter de izquierda a derecha: desenroscar el pomo, quitar la cruceta de la bisagra y quitar la puertecilla-válvula, después quitar el asta de mando. Desenroscar los perneillos M5 que fijan el cierre de humos starter de la chimenea derecha y montarla a la izquierda. Usar una llave fija del 8 y una llave de pipa del 8. Quitar el tornillo que cierra el orificio del asta del starter opuesta a la posición del asta quitada.
- volver a montar en secuencia los componentes del starter en el lado derecho (ATENCIÓN, la salida de humos, el cierre del conducto de humos y el starter tienen que estar en el mismo lado)

NOTA: para la inversión de la salida de humos superior y de los modelos dominó6 es necesario pedir la plancha en hierro fundido especial



SERIE DOMINÓ Y ECO: REGULACIÓN DEL BLOQUEO DE LA MANILLA DE LA PUERTA DE FUEGO

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

2.4 LA SALIDA DE HUMOS

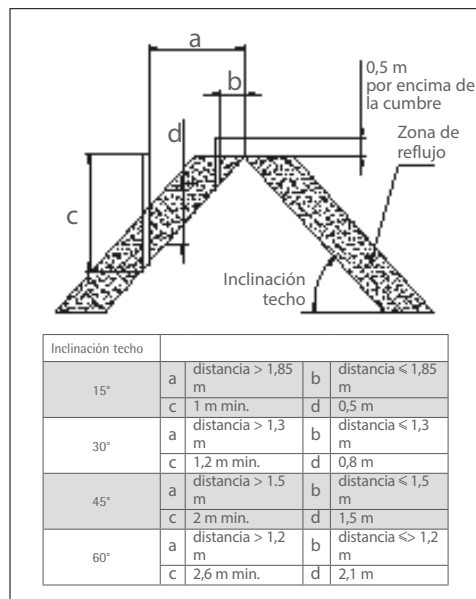
CARACTERÍSTICAS DE LA SALIDA DE HUMOS

Uno de los elementos más importantes para el correcto funcionamiento del aparato es una chimenea adecuada. Llamar a un técnico preparado (un fumista) antes de la instalación del aparato para que controle el equipo de humos y también periódicamente, como mínimo una vez al año.

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

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

- la altura nunca debe ser inferior a los 4/5 metros lineales, medidos desde la conexión de la cocina hasta la base del caballete; cuanto más aumente la altura, menor podrá ser la sección
- tendrá que estar bien aislada y perfectamente estanca; controlar el cierre de las portezuelas de inspección y que no haya grietas en toda su superficie
- paredes internas lisas y sección constante en toda su longitud
- la chimenea tiene que estar realizada de la manera más vertical posible y tener un caballete adecuado para que sobresalga adecuadamente desde la vertiente del tejado en relación con su inclinación y su posición, como se muestra en los siguientes esquemas y ejemplos
- el caballete tendrá que tener una sección de salida doble respecto a la de la salida de humos.



DIMENSIONES DE LA SALIDA DE HUMOS

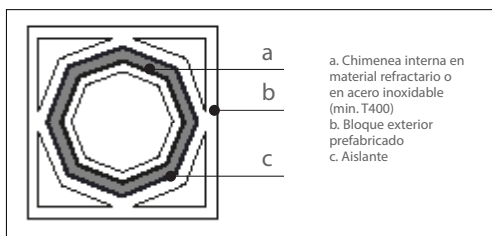
Indicaciones aproximadas para las dimensiones de la salida de humos en función de la altura:

CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS [H]	DIMENSIONES DEL CAÑÓN
< 4 m	Tiro no garantizado
4 m < 6 m	Ø 160 mm
> 6 m	Ø 150 mm

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

SECCIÓN: la sección de una salida de humos depende de la altura de la chimenea y de la potencia térmica de la cocina instalada.

Para obtener las mejores prestaciones de nuestras cocinas, se aconseja usar salidas de humos con forma circular, con paredes internas lisas y de sección constante durante toda su longitud.



AISLAMIENTO: el tiro de una chimenea depende también de la diferencia de temperatura de los humos calientes con el aire exterior

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

CAÍDA DE PRESIÓN: la caída de presión (tiro) óptimo necesario para las cocinas de De Manincor es de 0,12 mbar.

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

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

LA CONEXIÓN AL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS

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

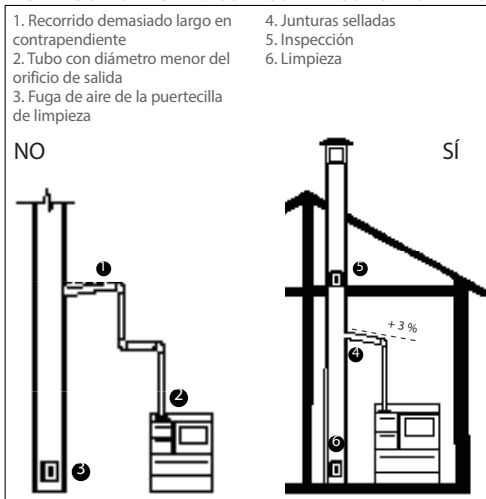
Superior	Fijo en hierro fundido	Ø 130 mm
Posterior	Fijo en hierro fundido	Ø 140 mm
Lateral	Telescopio en acero	Ø 140 mm



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

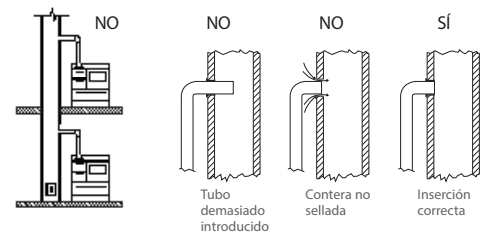


LA CONEXIÓN DE LA COCINA A LA CHIMENEA TIENE QUE LLEVARSE A CABO EVITANDO EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LAS CURVAS, LAS DESVIACIONES, LAS INCLINACIONES HACIA ABAJO Y LOS TRAMOS HORIZONTALES.



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

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



3. INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS FINALES:

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



QUÉ HACER EN CASO DE INCENDIO DE LA CHIMENEA

El empleo de combustible húmedo e inadecuado o el funcionamiento de la cocina a un régimen demasiado bajo, pueden provocar en la salida de humos el depósito de sustancias fácilmente inflamables, como alquitrán y hollín. ¡A largo plazo, esto podría favorecer el desarrollo de un incendio de la salida de humos!

Si esto ocurriera:

- cierre todas las tomas de alimentación de aire primario y secundario
- desaloje el apartamento o la casa
- llame a los bomberos al 115

EL COMBUSTIBLE

El aparato está proyectado para la utilización de combustibles sólidos: leña, tronquitos de leña prensados y briquetas de lignito. Se aconseja utilizar ceporros de madera de dimensiones no demasiado grandes, que hayan estado como mínimo dos años en un lugar ventilado y cubierto. Su tamaño ideal es de 6-10 cm de diámetro y 25-30 cm de largo. Se aconseja llevar a casa la leña unos días antes, para que el calor de casa la seque más deprisa.

PRIMER ENCENDIDO

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



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

3.1 NORMAS DE USO DE LA COCINA DE LEÑA

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

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

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

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



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

FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA DE LEÑA



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

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

Cuando la leña esté ardiendo se regula el aire primario, utilizando la palanca situada bajo la puerta del cajón de las cenizas o bajo la puertecilla del fogón (F6000, A900 y DOMINÓ) o girando el pomo (línea ECO), de manera que los ceporros se quemen hasta producir llamas altas. De todas maneras hay que evitar un tiro demasiado fuerte, pero también una combustión demasiado lenta, que llevaría a la formación de depósitos de hollín dentro de la estufa.

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

VELOCIDAD DE LA COMBUSTIÓN

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

- Combustión rápida: palanca del aire primario "g" abierta (a tope a la derecha) - palanca del aire secundario "f" abierta (a tope a la derecha) CERRADO ▲ ABIERTO
- Combustión lenta: palanca del aire primario "g" cerrada (a tope a la izquierda) - palanca del aire secundario "f" abierta (a tope a la derecha) CERRADO ▲ ABIERTO (solo F6000 aire secundario ABIERTO ▲ CERRADO)

Para los modelos de la serie DOMINÓ, ECO y ATMÓSFERA será suficiente con actuar sobre el control del aire primario.



EVITE SOBRECARGAR EL APARATO.

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

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

La carga ideal para una combustión eficiente y limpia es de 2 kg/hora de leña. El empleo de cargas mayores tiene que ser solo para una ventaja de autonomía.

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

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

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

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

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

3.2 USO DEL HORNO

Para cocinar, el horno tiene que estar siempre precalentado. Cargue en la cámara de combustión una cantidad adecuada de combustible, abra la palanca del aire primario hasta obtener la temperatura deseada.

Para mantener la temperatura constante, alimente la cocina con leña fina, de unos 3 cm de diámetro, uno o dos trozos cada 10 minutos.

MODELOS DOMINÓ: Válvula de descarga del vapor de la cámara del horno

En el lado derecho de la cámara del horno hay una válvula que hay que utilizar para descargar el vapor que pueda generarse en fase de cocción.

3.3 CONSEJOS ÚTILES

PLANCHA RADIANTE

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

PARRILLA DEL FOGÓN

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

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

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



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



CAJÓN INTERNO DE RECOGIDA DE LAS CENIZAS

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



EN LAS CENIZAS PODRÍA HABER AÚN BRASAS ARDIENTES.

3.4 QUÉ HACER SI...

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

LA COCINA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE: MOTIVOS FRECUENTES

CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS

- Demasiado corto su medida se efectúa desde el punto de unión de la estufa hasta la base del caballete. En caso de que el cañón de la salida de humos fuera demasiado corto, el aumento de la sección interna del mismo nunca compensa la reducción de la altura, porque si se aumentan las dispersiones de calor, disminuye la temperatura de los humos y no puede haber seguridad de que se produzca un buen tiro. Es preferible seleccionar un cañón de salida de humos correcto y aumentar su altura 1 o 2 metros, de manera que se obtenga una mayor garantía de tiro.
- Demasiado largo Generalmente el tiro nunca se perjudica; sin embargo, es necesario un buen AISLAMIENTO para contener las dispersiones de calor.
- Sección demasiado ancha Una sección demasiado grande también tiene una superficie proporcionalmente mayor, que favorece el enfriamiento de los humos, perjudicando el tiro. En el cañón de la salida de humos existente se puede meter un tubo de acero inoxidable con una sección adecuada y, después de haberlo enganchado al empalme de la estufa, se aconseja llenar la cámara creada entre los dos cañones con material aislante resistente al calor.
- Sección demasiado estrecha En estas condiciones no puede aprovecharse toda la potencialidad de la estufa. La única solución es rehacer el cañón de la salida de humos respetando los requisitos establecidos.
- Estrechamientos las variaciones de sección provocan una pérdida de carga que ralentiza la velocidad de los humos, obstaculizando su salida.
- Demasiadas curvas Las curvas introducen una pérdida de carga, obstaculizando la salida de los humos. Para cada curva es necesario aumentar la altura del cañón de salida de humos 50 centímetros, hasta que se

alcance un valor de tiro óptimo.

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



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

EL RECAMBIO DE AIRE

- Inexistente. La estufa se puede encender, pero en poco tiempo consumirá el oxígeno del ambiente, provocando una reducción de la combustión, con el consiguiente aumento de los humos dentro de la cocina y salida de los mismos. Además, en estas condiciones peligrará la salubridad del ambiente. La falta de oxígeno causa dolor de cabeza. En este caso, hay que poner una toma de aire externa.
- Recambio insuficiente. Si el recambio del aire no fuera

suficiente, la combustión se hará difícil y provocará la salida de humo de la cocina, especialmente cada vez que se abra la puerta de carga de la leña.

OTROS MOTIVOS

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

4. MANTENIMIENTO

4.1 LIMPIEZA ORDINARIA Y CONTROLES PERIÓDICOS

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

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

- quitar la plancha de cocción de hierro y limpiar todas las partes de debajo
- quitar la portezuela de debajo del horno y limpiar los pasos
- F6000 y modelos DOMINO la limpieza del conducto de humos de debajo del horno se lleva a cabo quitando la plancha del fondo del horno; cuando se apoye la plancha del fondo del horno, tenga cuidado de no estropear la guarnición en fibra de vidrio
- modelos DOMINÓ, la parte de por encima del horno es accesible quitando los cierres situados bajo el cajón de las cenizas.
- aspirar todas las zonas accesibles

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

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

MODELOS SERIE DOMINÓ, ECO Y RÚSTICAS: QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

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

4.2 MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA RADIANTE

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

La plancha puede limpiarse con cualquier tipo de detergente; luego tiene que aclararse cuidadosamente, estando ligeramente templada para que la humedad pueda evaporarse de forma natural. A continuación, pasar un paño impregnado en aceite de cocina por toda la plancha. La plancha de cocción es de hierro fundido, que estando en contacto prolongado con la humedad puede formar una ligera capa de óxido, que podrá quitarse de la siguiente manera:

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

4.3 PLACA Y OTRAS PARTES EXTERNAS

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

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

5. GARANTÍA

DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

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

CLÁUSULAS GENERALES

La garantía tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra. Es válida solamente par el comprador inicial y no puede transferirse. La garantía cubre los defectos originales de fabricación y cubre todos los componentes del producto. Para que se presten los servicios de garantía, el cliente tendrá que mostrar un documento fiscal de compra válido (ticket, factura, etc.).

MODO DE GARANTÍA

La solicitud tiene que efectuarse en el distribuidor autorizado.

La empresa Manincor se reserva, a su juicio incuestionable, elegir la acción más adecuada para resolver el problema que constituya el objeto de la garantía.

Las piezas defectuosas cambiadas quedarán en propiedad de la empresa Manincor.

La empresa Manincor, a su juicio incuestionable, decidirá si la prestación de garantía tiene que realizarse in situ o en sus locales.

Para las prestaciones en garantía a domicilio, el Cliente está obligado a pagar la tarifa fija de llamada que esté en vigor.

Este derecho no debe pagarse si la cocina se hubiera comprado desde hace menos de 3 meses.

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

VICIOS O ERRORES EN LOS MATERIALES

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

COMPONENTES NO SUJETOS A GARANTÍA

Quedan excluidas de la garantía:

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

Las piezas defectuosas, si lo fueran por incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones.

Las partes defectuosas por el transporte, por la falta de aplicación de la normativa vigente, nacional y local, o aplicación parcial de la misma.

Las piezas defectuosas debido a instalaciones no realizadas según requiere la técnica, por falta de capacidad o anomalía de la instalación eléctrica,

hidráulica y del gas, por ineficiencia de los desagües y las salidas de humos.

La garantía no cubre las piezas defectuosas debido a reparaciones efectuadas por personal no autorizado por Manincor.

Las operaciones técnicas que se solicitaran y que fueran debidas a ineficiencias de la salida de humos y/o de las tuberías de conexión no se consideran en garantía, y se cobrarán con base en la tarifa vigente. Piezas consumibles, como bombillas, parrillas, refractarios, guarniciones, fuentes, cristales, etc.

PRESTACIONES EXCLUIDAS DE LA GARANTÍA

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

RESPONSABILIDAD

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

FORO COMPETENTE

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

MODIFICACIONES A LOS PRODUCTOS

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