

*CUCINA A LEGNA
CUISINIÈRE A BOIS*

MORGANA - TRILLI

CS  **THERMOS®**

Lei ha acquistato un prodotto di alta qualità prodotto interamente in Italia.

La lettura di questo manuale è molto importante per garantire il buon funzionamento del prodotto per quanto riguarda la sicurezza e la prestazione dell'apparecchio.

Una corretta installazione è fondamentale ed è quindi riservata ad un tecnico autorizzato dal costruttore così come la manutenzione periodica.

Elemento indispensabile per il mantenimento della sicurezza e della funzionalità del prodotto è la pulizia che deve essere eseguita periodicamente per garantire una lunga durata di funzionamento e per non mettere in pericolo le persone e l'apparecchio.

Questo manuale è stato realizzato per le cucine a legna dei modelli MORGANA e TRILLI di CS THERMOS Srl.



INDICE

1. AVVERTENZE	PAG. 2
2. DESCRIZIONE	PAG. 3-4
3. DATI TECNICI	PAG. 3-4
4. NORME GENERALI PER LA COSTRUZIONE O L'UTILIZZO DELLA CANNA FUMARIA	PAG. 5
5. CHE TIPO DI LEGNA SCEGLIERE	PAG. 6
6. CONSEGNA ED INSTALLAZIONE	PAG. 6
7. MESSA IN FUNZIONE	PAG. 7-8
8. REGOLAZIONE CAMERA DI COMBUSTIONE E FIAMMA	PAG. 9
9. USO DEL FORNO	PAG. 9
10. PULIZIA E MANUTENZIONE	PAG. 10

1. AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

-  **Non utilizzare legna trattata con additivi quali vernici, parti laccate o plastificate.**
-  **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.**
-  **Non appoggiare a contatto della cucina materiali infiammabili o esplosivi.**
-  **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.**
-  **Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia delle superfici verniciate.**
-  **Prestare attenzione con la cucina in funzione: le parti calde (vetro, maniglie ecc.) possono provocare ustioni.**
-  **Tenere lontano dalla portata dei bambini.**
-  **Possibili rumorosità durante il funzionamento sono normali, in quanto sono assestamenti delle parti assemblate.**
-  **Non effettuare alcuna modifica che non sia autorizzata dal costruttore.**
-  **Tenere una distanza minima da materiali infiammabili di 50 cm su tutti i lati.**

-  **AVVERTENZA: (vedere norma UNI10683)**
Deve essere sempre garantito nella canna fumaria un tiraggio naturale minimo di 0,10/0,12 mbar per evitare che le condizioni ambientali avverse possano provocare fuoriuscite di fumo all'interno dell'ambiente.

2. DESCRIZIONE DELLA CUCINA

MODELLO MORGANA



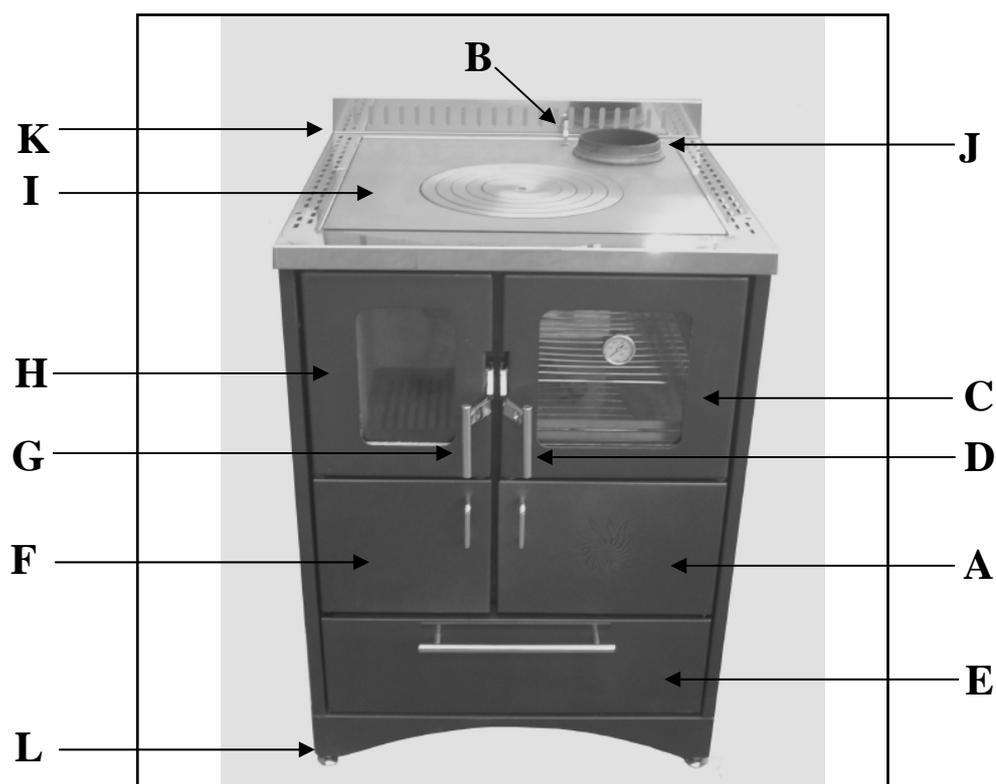
- | | |
|--|---|
| <p>A) Portina di accesso aria secondaria</p> <p>B) Pomello accensione / aria forno</p> <p>C) Porta forno</p> <p>D) Maniglia porta forno</p> <p>E) Cassettone deposito legna</p> <p>F) Portina di accesso cassetto cenere e aria primaria</p> | <p>G) Maniglia porta camera fuoco</p> <p>H) Porta camera fuoco</p> <p>I) Piastra cottura</p> <p>J) Raccordo scarico fumi</p> <p>K) Corrimano</p> |
|--|---|

3. DATI TECNICI

MORGANA	
Potenza termica nominale	6,7 kW
Consumo legna*	2,2 Kg/h
Rendimento*	80,5%
Temperatura media fumi	170°C
Portata massica dei fumi	7,8 g/s
Emissioni di CO	2960 ppm
Dimensioni esterne massime d'ingombro (LxPxH)	96x60x84 cm
Dimensioni focolare (LxPxH)	23x40x30 cm
Dimensioni forno (LxPxH)	28x40x22 cm
Diametro uscita fumi	13 cm
Depressione al camino necessaria	10-12 Pa
Peso netto cucina	150 Kg

* Dati rilevati da prova di laboratorio in condizioni ottimali di funzionamento e installazione.

MODELLO TRILLI



- | | |
|---|--------------------------------|
| A) Portina di accesso aria secondaria | G) Maniglia porta camera fuoco |
| B) Leva accensione / aria forno | H) Porta camera fuoco |
| C) Porta forno | I) Piastra cottura |
| D) Maniglia porta forno | J) Raccordo scarico fumi |
| E) Cassetto deposito legna | K) Cornice inox con alzatina |
| F) Portina di accesso cassetto cenere e aria primaria | L) Piedini regolabili |

3. DATI TECNICI

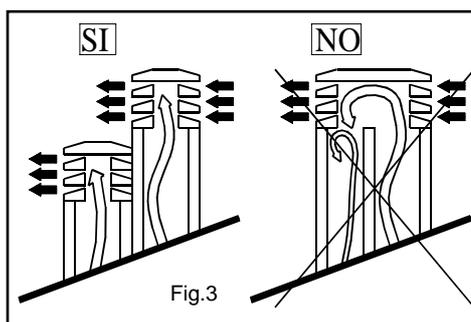
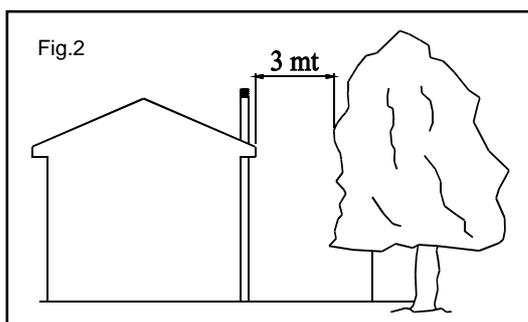
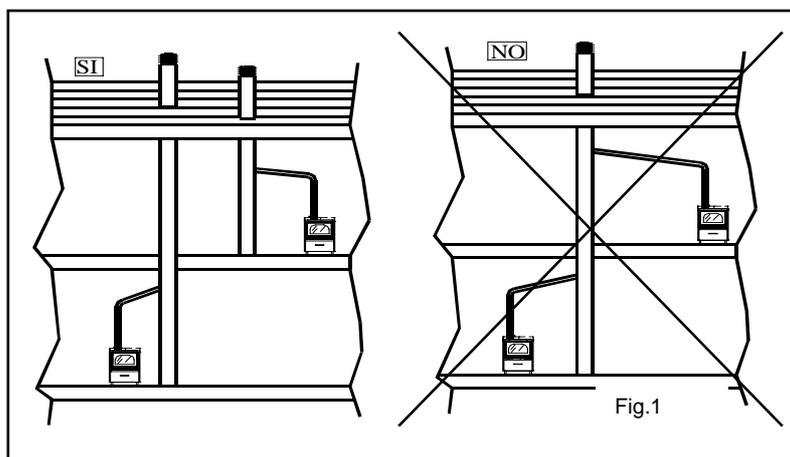
TRILLI	
Potenza termica nominale	6,0 kW
Consumo legna*	2 Kg/h
Rendimento*	82,5%
Temperatura media fumi	170°C
Portata massica dei fumi	7,1 g/s
Emissioni di CO	1450 ppm
Dimensioni esterne massime d'ingombro (LxPxH)	60x60x85cm
Dimensioni focolare (LxPxH)	17x36x36cm
Dimensioni forno (LxPxH)	24x36x22cm
Diametro uscita fumi	13 cm
Depressione al camino necessaria	10-12 Pa
Peso netto cucina	110 Kg

* Dati rilevati da prova di laboratorio in condizioni ottimali di funzionamento e installazione.

4. NORME GENERALI PER LA COSTRUZIONE DELLA CANNA FUMARIA

S'illustrano alcune semplici ma importanti regole da seguire per una costruzione sicura della canna fumaria. Leggere, per ulteriori informazioni, la norma UNI 10683 (e relativi aggiornamenti) oltre alle norme vigenti nel proprio comune di residenza.

- Il corretto e sicuro funzionamento della stufa a legna è assicurato dal suo collegamento ad una canna fumaria unica ed indipendente. Nessun altro caminetto, stufa, caldaia, cappa aspirante, etc, dovranno essere collegati alla stessa canna fumaria (vedi fig.1).
- Si raccomanda di utilizzare, per la costruzione del camino, solo materiali adatti a resistere alle alte temperature e rispondenti alle norme antincendio.
- Il tratto di canna fumaria che fuoriesce dal tetto o che rimane a contatto con l'esterno deve essere rivestito con un buon isolante.
- Il comignolo deve: essere antivento; avere sezione interna uguale o maggiore di quella del camino; impedire l'entrata della pioggia; superare il colmo del tetto di almeno 50 cm per evitare i venti di risacca.
- Eventuali fabbricati, piante od altri ostacoli che superano l'altezza del tetto, dovranno essere posizionati ad una distanza minima di 3mt dal comignolo (vedi fig. 2).
- Qualora si utilizzino canne fumarie ad uscite parallele, si consiglia di alzare di un elemento la canna controvento (vedi fig.3).
- La realizzazione mediante canna fumaria in acciaio inox permette una migliore pulizia e manutenzione. La canna fumaria deve avere un'altezza non inferiore ai 3,5mt.
- La sezione della canna fumaria deve essere uniforme, con le pareti il più possibile lisce e senza restringimenti, le curve regolari e senza discontinuità, e deve in ogni modo avere un tiraggio naturale minimo di 0,10/0,12 mbar (10-12 Pa).
- E' consigliato che il condotto fumario sia dotato di una camera raccolta materiali solidi ed eventuali condense, situata sotto l'imbocco del canale da fumo, in modo da essere facilmente apribile ed ispezionabile con sportello a tenuta d'aria.
- Il canale da fumo non deve entrare all'interno della canna fumaria.
- E' molto importante che il tubo di raccordo tra la stufa ed il camino sia il più breve possibile e senza tratti orizzontali o scarsamente inclinati. Vanno evitate anche curve e tratti tortuosi di tubo.



5. CHE TIPO DI LEGNA SCEGLIERE

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: 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 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.

6. CONSEGNA ED INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

La cucina viene consegnata perfettamente imballata e fissata ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

Onde evitare resistenze inutili del fumo lungo il percorso dell'aria si consiglia un'installazione il più possibile vicino alla canna fumaria. Nel caso in cui la cucina sia installata su di un pavimento in materiale infiammabile, si consiglia un isolamento preventivo della base d'appoggio con una lamiera dello spessore di 3mm.

Mettere la cucina in bolla con il pavimento tenendo presente di porre ad una distanza di sicurezza mobili, divani, pareti o altro materiale infiammabile e combustibile (almeno 50cm sui tutti i lati). In presenza di soffitti di legno, prevedere un isolamento di tipo ignifugo. Montare i tubi a regola d'arte iniziando dal tratto che esce dalla cucina che deve essere perfettamente verticale. Si sconsiglia l'utilizzo di tubi orizzontali.

Per i raccordi nei punti d'innesto sigillare con cura, soprattutto l'entrata della canna fumaria.

7. MESSA IN FUNZIONE

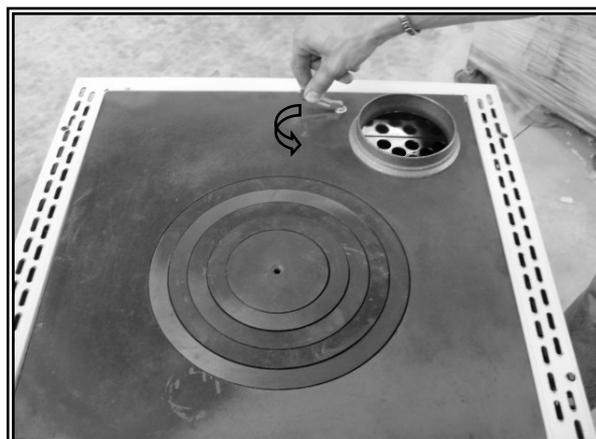
- Togliere con un panno umido d'acetone o altro solvente l'olio che staziona sopra la piastra (l'olio è messo a protezione della piastra contro l'umidità).
- Aprire la serranda fumi (vedi figure) della cucina. Essa è collegato ad una farfalla che, una volta aperta, permette ai tubi del camino di riscaldarsi gradualmente fino a portarsi alla temperatura ottimale per ottenere un buon tiraggio del camino.

Modello MORGANA



Per aprire il registro tirare il pomello verso l'esterno

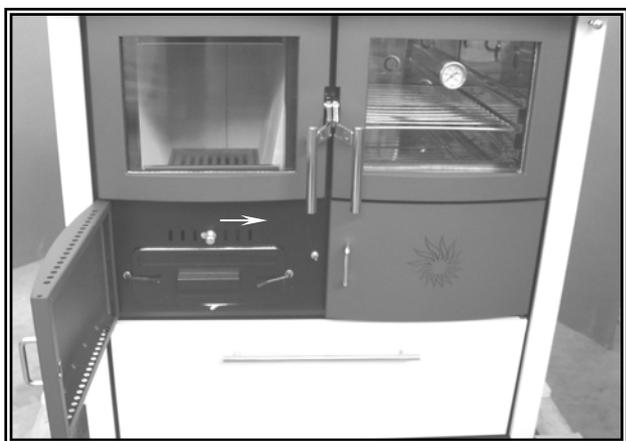
Modello TRILLI



Per aprire il registro ruotare la leva verso lo scarico fumi

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

Modello MORGANA



Modello TRILLI



- Introdurre nel focolare un po' di zollette ecologiche ricoperte d'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 2Kg) tenendo sempre chiusa la porta focolare.

Lunghezza ceppi: max 25 cm
Diametro ceppi: max 15 cm

umidità: 16% max

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

- 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 alzarne la temperatura per la cottura dei cibi.



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

PARTICOLARITA'

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. - Solo per il modello TRILLI: durante il funzionamento non stoccare la legna all'interno del cassettone

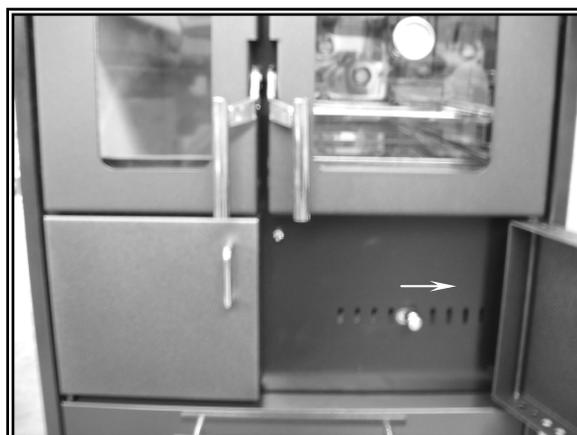
8. REGOLAZIONE DELLA COMBUSTIONE

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 (vedi figure). 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).

Modello MORGANA



Modello TRILLI



9. USO DEL FORNO PER LA COTTURA

La temperatura interna del forno è 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 sul vetro della porta 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 E MANUTENZIONE

Per assicurare il corretto funzionamento e la massima efficienza della stufa eseguire periodicamente le seguenti operazioni di manutenzione.



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

- ✓ Per una corretta pulizia della piastra di cottura si consiglia di pulirla tutte le volte che si adopera con carta abrasiva grana fina.
- ✓ Se la piastra di cottura dovesse rimanere inutilizzata per lungo tempo si consiglia di ungerla con olio per evitare la formazione di ruggine.
- ✓ La pulizia della piastra di cottura non va mai fatta utilizzando acqua o altri liquidi che possono favorire la formazione di ruggine.
- ✓ La pulizia delle porte e dei fianchi va fatta con un panno umido (non utilizzare detergenti “aggressivi”). E’ consigliabile fare la prima pulizia dopo aver acceso la cucina varie volte, questo per permettere al colore di ottenere una reticolazione di fissaggio ottimale.
- ✓ Per la pulizia del corrimano e delle maniglie usare sempre un panno umido.
- ✓ Le superfici in vetro si possono pulire con detergenti appositi evitando di strofinare le guarnizioni delle porte.
- ✓ Mantene liberati da ostruzioni le feritoie di aspirazione dell’aria comburente poste in corrispondenza dei registri aria primaria e secondaria.
- ✓ Svotare periodicamente il cassetto ceneri (vedi fig. A) favorendo in tal modo una regolare immissione d’aria comburente nel focolare.
- ✓ La pulizia del vano sottostante il forno va fatto rimuovendo la griglia e in seguito il pannello di lamiera posto sul fondo (vedi fig. B). Dopo la pulizia fare attenzione di riposizionare il pannello nella guida più bassa, altrimenti il fumo invade il forno.
- ✓ Assolutamente non utilizzare liquidi o attrezzi abrasivi (es. spazzole d’acciaio) per pulire l’interno del focolare. Servirsi solo di pennelli a setole morbide.
- ✓ In caso di fuoriuscita di fumo dalla porta focolare arrestare subito la combustione e chiamare il centro assistenza autorizzato.
- ✓ La pulizia della canna fumaria deve essere fatta prima dell’accensione, dopo un lungo periodo d’inattività e in ogni modo almeno una volta ogni 6 mesi.

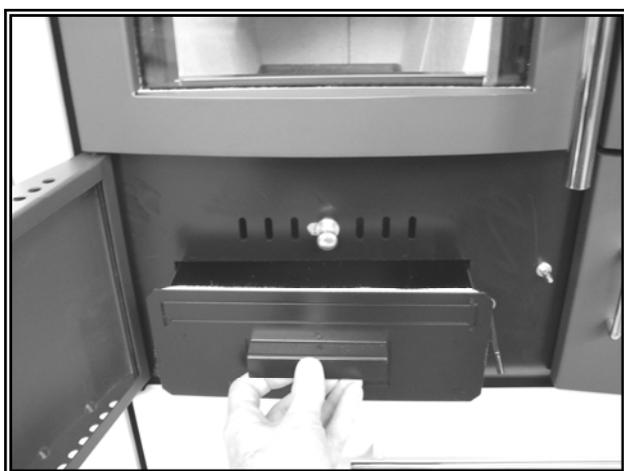


Fig.A

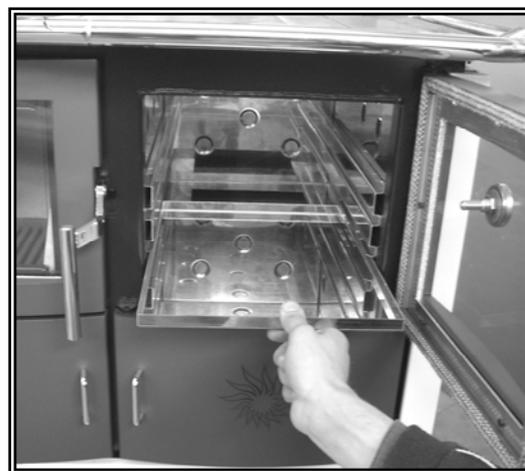


Fig.B