

(+)

HAAS+SOHN

CUCINA A COMBUSTIBILE SOLIDO

HA – 75.5-A

HA – 85.5-A

**Istruzioni per l'uso
e il montaggio**

CE

EN 12815

Gentile cliente!

Ci congratuliamo con Lei per aver scelto una cucina a combustibile solido Haas+Sohn e Le auguriamo di trarne beneficio per anni.

Ha acquistato una cucina a combustibile solido dotata di una tecnologia di combustione innovativa, che brucia i combustibili prescritti in modo estremamente ecologico ed economico. Per rispettare le rigide direttive legali sul comportamento dei materiali in termini di emissioni, l'alimentazione di aria di combustione deve essere dosata esattamente.

Questo dosaggio si ottiene con una regolazione dell'aria di mandata integrata nella porta di riscaldamento. Anche il collegamento corretto ad un camino funzionante è particolarmente importante.

Indice

Informazioni generali.....3

Smaltimento dell'imballaggio

Indicazioni per la sicurezza.....4

Struttura dell'apparecchio

- Dimensioni e misure del
collegamento.....5

Dati tecnici

Istruzioni per il montaggio.....6

Scarico fumi

- Montaggio con canna
fumaria in alto

Collegamento al camino.....7

Descrizione del dispositivo..... 8

- Portello di accensione
- Porta di pulizia
- Cassetto del combustibile.....9

- Regolazione dell'aria

- Vibrazione

- Regolazione dell'altezza

- Smontaggio della porta del forno.10

- Montaggio della porta del forno

Messa in esercizio.....11

- Forno

- Combustibili

- Limitazioni delle emissioni

Riscaldamento.....12

- Limitazione dell'espulsione della
polvere

Modalità di riscaldamento.....12

- Riscaldamento a legna

- Riscaldamento a carbone

- Riscaldamento a torba.....13

Cucinare

Cuocere e arrostire

- Termometro del forno

Pulizia e manutenzione.....14

- Scuotimento, disincrostazione,
rimozione della cenere

Pulizia e cura del forno.....15

- Informazioni generali

- Accessori

Piano cottura in vetro ceramica... 16

- In sede di sviluppo e costruzione la
sicurezza ha la priorità assoluta

- Principi da osservare in caso di
pulizia

- Uso, pulizia e manutenzione del
piano cottura

Cosa fare in caso di problemi?..... 17

- Alla prima messa in esercizio

- Funzionamento normale

Il camino 19

Informazioni generali

Gentile cliente,

prima di eseguire la messa in esercizio della Sua cucina, legga attentamente tutte le istruzioni per l'uso: Le consentiranno di acquisire rapidamente familiarità con l'apparecchio.

Una cucina a combustibile solido non è un giocattolo...

Durante il funzionamento il piano cottura diventa bollente!

I bambini devono assolutamente essere tenuti a distanza, poiché non sono in grado di riconoscere i pericoli connessi con il funzionamento della cucina. I nostri apparecchi sono conformi alle disposizioni di sicurezza giuridiche sugli strumenti di lavoro tecnici. Tuttavia non coprono tutti i possibili rischi di incidente.

Domande:

in caso di domande e reclami indicare tutti i dati relativi al numero di modello e di fabbricazione. I dati sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio. **La targhetta si trova sul lato interno del piedino di appoggio anteriore sinistro.**

Per garantire un funzionamento privo di pericoli, osservare assolutamente le **indicazioni per la sicurezza** riportate nel rispettivo capitolo.

Il riscaldamento può provocare sottili incrinature capillari nell'argilla refrattaria che, tuttavia, non influenzano il funzionamento della cucina!

Di seguito riportiamo alcuni consigli da seguire in caso dovessero presentarsi problemi causati da un tiraggio debole durante la fase di accensione:

per accendere la cucina non utilizzare pezzi di legno di grandi dimensioni (da 2 a 4 cm).

Consigliamo di utilizzare anche cubetti accendi fuoco disponibili in commercio

(verificarne l'eco-compatibilità).

Per accendere, aprire completamente il regolatore dell'aria di combustione.

Nella fase di accensione portrare il pulsante di utilizzo nella posizione del carbone. (pagina 8) (al raggiungimento della posizione di temperatura di esercizio adattare al relativo combustibile.)

Evitare di utilizzare pezzi di legno troppo grossi o in quantità eccessiva anche quando si alimenta il fuoco per la prima volta dopo l'accensione. Prima di ogni uso pulire l'apparecchio, servendosi del rispettivo dispositivo di scuotimento.

Smaltimento degli imballaggi

Ad eccezione dei prodotti del legno, gli imballaggi e gli strumenti ausiliari per l'imballaggio sono riciclabili e in linea di principio devono essere riciclati. Gli imballaggi di carta, cartone e cartone ondulato dovrebbero essere gettati nei rispettivi contenitori di raccolta. Anche le parti in plastica degli imballaggi dovrebbero essere smaltite nei recipienti adibiti all'apposita raccolta.

Per gli strumenti ausiliari dell'imballaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali riciclabili, ovvero:

PE = polietilene

02 = PE-HD

04 = PE-LD

PP = polipropilene

PS = Polystyrol

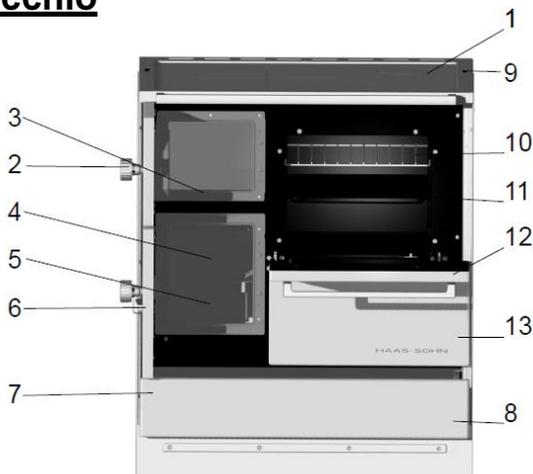


Indicazioni per la sicurezza

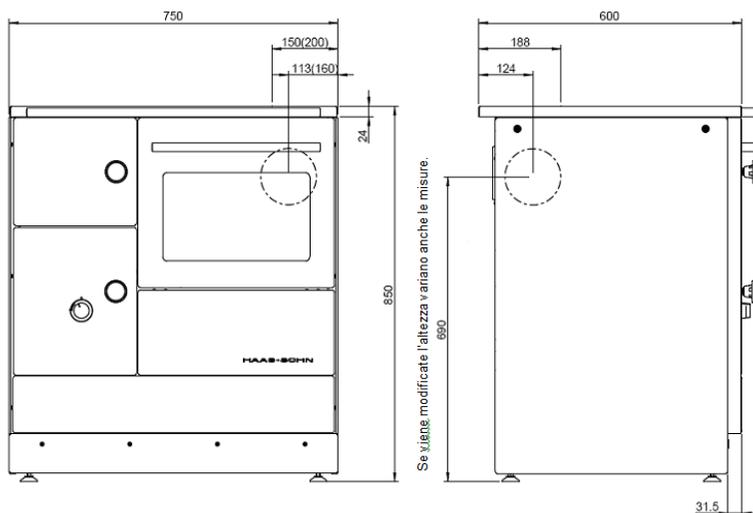
- **La cucina deve essere collegata esclusivamente da un esperto, che troverà importanti indicazioni a riguardo nel capitolo "Istruzioni per il montaggio".**
- Prima di collegare la cucina, consultare uno spazzacamino. Riscaldare la cucina solo con la porta chiusa.
- Non surriscaldare la cucina.
- Utilizzare solo i combustibili raccomandati. Non bruciare rifiuti, né residui di carbone difficilmente combustibili.
- Non utilizzare mai alcol, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere il materiale di combustione. È vietato aggiungere liquidi infiammabili anche dopo l'accensione del combustibile.
- Adeguare la quantità di combustibile alla potenza di riscaldamento.
- Non portare ad incandescenza il piano cottura ed evitare che le pietanze trabocchino al raggiungimento del punto di ebollizione.
- Data la necessità di alimentazione con aria di combustione, le finestre e le porte del locale di installazione non dovrebbero essere troppo ermetiche. Eventualmente garantire un'areazione sufficiente.
- Non depositare materiali infiammabili o carta nel cassetto del combustibile.
- Durante il funzionamento la copertura protettiva deve restare sempre aperta.
- Pulire regolarmente il focolare e il tubo di scarico dei fumi.
- Tenere i bambini lontano dalla cucina: non sono in grado di riconoscere i pericoli connessi con il suo funzionamento!
- Non costruire sopra la cucina strutture realizzate con materiali infiammabili.

Struttura dell'apparecchio

- 1 Placca in acciaio
- 2 Porta di riscaldamento
- 3 Grate
- 4 Braccio di scuotimento
- 5 Cassetto della cenere
- 6 Porta di mandata
- 7 Targhetta modello
- 8 Cassetto del combustibile
- 9 Valvol a di accensione
- 10 Graticola del forno
- 11 Teglia del forno
- 14 Porta del forno
- 15 Pannello



Dimensioni e misure di collegamento



Dati tecnici

Dimensioni

		HA-75.5-A	HA – 85.5-A
Apparecchio *(senza copertura)	H/B/T mm	850*/750/600	850*/850/600
Forno A/L/P	H/B/T mm	270/330/410	270/330/410
Apertura porta focolare A/L	H/B mm	150/190	150/190
Superficie focolare L/P	B/T mm	200/460	200/460
Scario fumi	Ø mm	120	120
Punto centrale Scario fumi-Pavimento	mm	690	690

Peso	kg	ca. 120	ca. 125
Tiraggio minimo	mbar	0,12	0,12
Potenza termica nominale	kW	7,5	7,5
Efficienza energetica	%	81,4	81,4
CO (riferito al 13% di O ₂)	mg/Nm ³	1125	1125
Polvere (riferito al 13% di O ₂)	mg/Nm ³	29	29

Capacità di riscaldamento locale conformemente a DIN 18893

in caso di struttura favorevole	m ³	230	230
in caso di struttura non perfettamente favorevole	m ³	132	132
in caso di struttura sfavorevole	m ³	90	90



EN 12815

Verbale di prova Nr. RRF 15 11 2609

Ufficio di controllo: 1625

Nota: le cucine che non vengono azionate in modalità di riscaldamento continuo devono possedere una potenza termica nominale superiore del 25%, ovvero riscaldano un locale più piccolo del 25%.

Possibilità di collegamento:

Combustione a sinistra- 1 a destra posteriormente, 1 a destra lateralmente, 1 a destra in alto

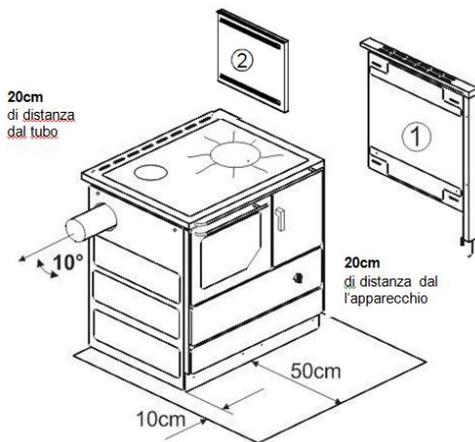
Combustione a destra- 1 a sinistra posteriormente, 1 a sinistra lateralmente, 1 a sinistra in alto

Accessori: ganci, raschietto, teglia del forno, graticola, copertura di protezione (opzionale)

Tipo di focolare: focolare piano

Istruzioni per il montaggio

- Al momento dell'installazione della cucina rispettare tutte le disposizioni della legge sull'edilizia e le norme di sicurezza antincendio pertinenti.
- Se la cucina viene posizionata su un pavimento realizzato con materiali combustibili, come ad es. Legno o plastica, applicare un fondo di lamiera che sporga lateralmente dalla cucina di almeno 10 cm e davanti di almeno 50 cm.
- Il tiraggio del camino deve corrispo ad almeno 0,12 mbar
- I tubi di scarico fumi orizzontali di lunghezza superiore a 0,5 m devono presentare un'inclinazione di 10° gradi verso il collegamento del camino. I tubi che non dispongono di isolamento termico e i tubi verticali non devono superare l'1,25 m di lunghezza.
- Non ridurre il diametro del tubo di scarico fumi, dal raccordo uscita fumi al camino

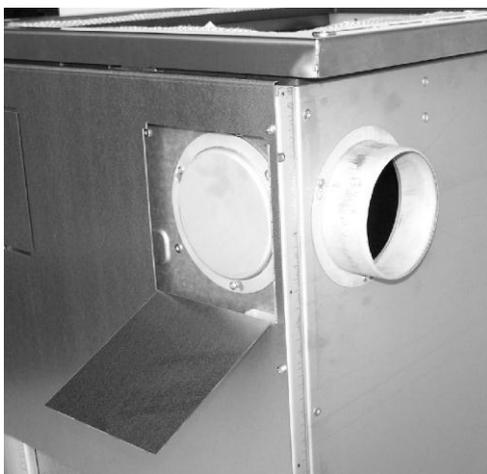


Accessori disponibili:

- 1 barra distanziatrice – viene montata esternamente sulla parete laterale smaltata.
- 2 Cassetta di irradiazione – è montata all'interno della parete laterale smaltata. Possibile solo con HSD 86-AS/MS/CR.

ATTENZIONE! La distanza minima tra la cucina / il tubo di scarico dei fumi e i materiali infiammabili o termosensibili / i mobili deve corrispondere a 20 cm e deve essere assolutamente rispettata (vedere accessori)!

Scarico fumi

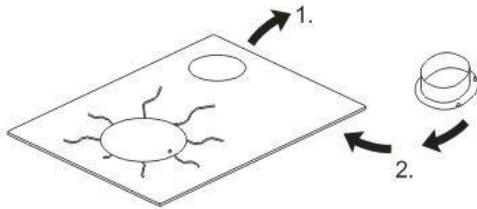


Se il tubo di scarico dei fumi deve essere montato lateralmente:

Dopo aver allentato le viti di fissaggio, rimuovere la relativa parete laterale. A questo fine svitare la copertura di chiusura smaltata dalla parete laterale. Svitare le viti e rimuovere la copertura davanti all'apertura di collegamento. Applicare il raccordo dello scarico fumi e dopo averlo ruotato verso sinistra serrare la vite. Rimontare la parete laterale.

Se il tubo di scarico deve essere montato sul retro della cucina: montare lo scarico fumi come descritto per il collegamento laterale (vedere il secondo paragrafo).

Montaggio con attacco fumi in alto



- 1.) Rimuovere la copertura inserita nella piastra del focolare
- 2.) Inserire lo scarico fumi dal basso e fissarlo servendosi delle viti e delle rondelle in dotazione.

Collegamento al camino

- Il camino deve essere idoneo al collegamento della cucina scelta. In caso di dubbio consultare il maestro spazzacamino responsabile.
- Assicurarsi di osservare la sezione trasversale corretta del camino. Le sorgenti di trafilamento d'aria nel camino e nel tubo di scarico dei fumi riducono il tiraggio e devono essere eliminate, ovvero chiuse ermeticamente. La cucina può essere collegata direttamente al camino.
- I tubi di scarico dei fumi piuttosto lunghi non devono essere mai montati orizzontalmente, ma devono essere inclinati verso il camino. Non ridurre la sezione trasversale del tubo.
- In caso di tiraggio troppo contenuto, collegare verticalmente la cucina a un tubo di scarico dei fumi lungo da 1 a 1,5 m. In questo caso il tubo verticale funge da tratto di spinta e aumenta la pressione di mandata.
- In caso di tiraggio eccessivo, installare un dispositivo idoneo (valvola a farfalla) atto a ridurre il tiraggio.
- Isolare con materiale termoresistente i tubi di scarico dei fumi che vengono condotti attraverso locali freddi. In questo modo si riducono efficacemente la formazione di acqua di condensa e il deposito di fuliggine lucida.
- Tutti i punti di collegamento devono essere saldi e devono essere isolati con nastro di tenuta termoresistente o altri materiali idonei.
- Il tubo di scarico dei fumi deve essere inserito nel camino con un rivestimento, in modo da non sporgere nella sezione trasversale libera. Se allo stesso camino viene collegata un'altra stufa, tra i due collegamenti deve essere rispettata una distanza di almeno 30 cm.
- In caso di comportamento sfavorevole del camino, ad esempio di tiraggio troppo debole o eccessivo, di sezione trasversale troppo elevata o di punti non ermetici, rivolgersi al maestro spazzacamino competente. Vedere le figure di pagina 19

Tabella per il calcolo del camino

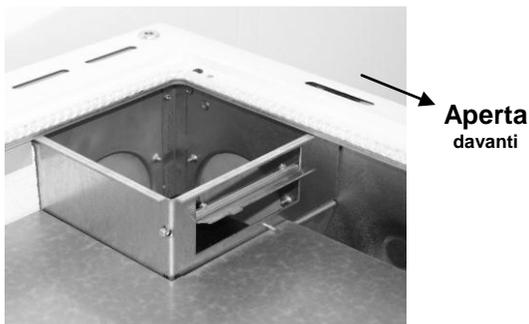
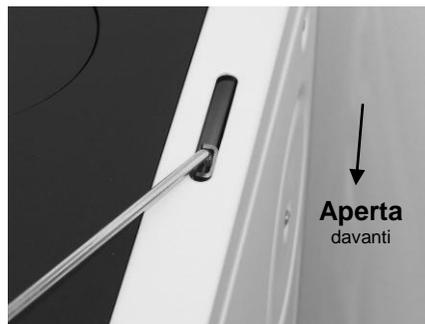
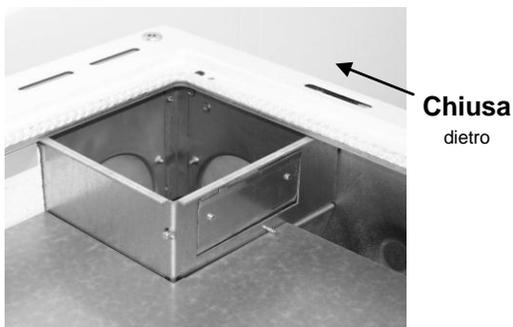
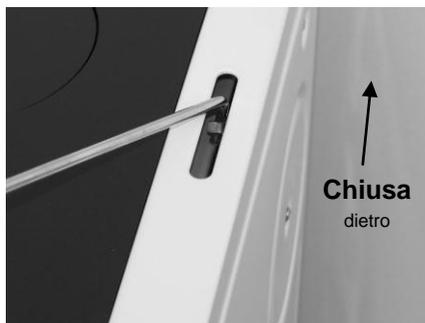
Conforme a DIN EN 13384-1 / 2

Corrente di masse di scarico
Temperatura fumi (nel raccordo dello Scarico fumi)
Tiraggio a NWL

Ceppi di legno	Bricchette di carbone
7,9 m (g/s)	9,8 m (g/s)
240t (°C)	280t (°C)
12p (Pa)	12p (Pa)

Portello di accensione

Il portello di accensione serve ad abbreviare il percorso del gas di riscaldamento e quindi a migliorare il passaggio dell'aria. È azionato con l'attizzatoio. Per l'apertura del regolatore del portello di accensione spostare in avanti, per la chiusura all'indietro.



Putzdeckel



Rimuovere la
guarnizione di pulizia

- Il sistema di tiraggio sotto il forno può essere pulito attraverso il coperchio per la pulizia.
- Rimuovere il pannello per la pulizia smaltato tirando energicamente.
- Aprire il coperchio per la pulizia, svitando i dadi ad alette, e appoggiarlo con cautela.
- Eseguire l'intervento di pulizia.
- Dopo aver pulito, richiudere saldamente il coperchio per la pulizia e riapplicare con cautela il pannello smaltato.

Vibrazione

Per liberare la grata dalla cenere, azionare il braccio di scuotimento. A tal fine utilizzare l'attrezzo fornito.



Cassetto del combustibile

Il cassetto del combustibile funge alla conservazione del combustibile. Non conservarvi materiale facilmente infiammabile, come la carta, e non sovraccaricare il carrello.



Regolazione dell'aria



- La velocità di combustione e, quindi, la potenza di riscaldamento della cucina dipendono dalla quantità di aria di combustione che affluisce sotto la graticola. Questo volume di aria può essere impostato in maniera continua con la regolazione dell'aria nella porta di mandata. La rotazione verso sinistra (1) aumenta l'alimentazione dell'aria e quindi la potenza di riscaldamento, verso destra (0) la riduce.
- All'accensione la regolazione dell'aria va impostata all'apertura massima. Nota: Non impostare mai la regolazione dell'aria per molto tempo ad un valore maggiore di quello indicato per il relativo combustibile. Altrimenti il focolare può surriscaldarsi.

Forno

Estrarre tutti gli accessori dal forno e pulirli con acqua calda e un detersivo comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

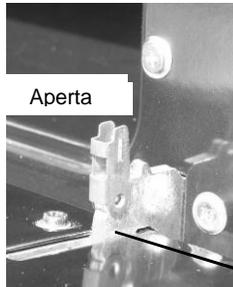
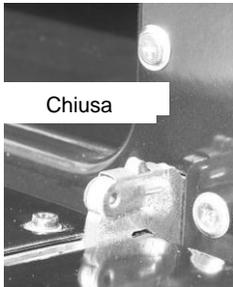


Smontaggio della porta del forno

- Aprire completamente la porta del forno.
- Rovesciare la staffa di sicurezza in avanti, sulle cerniere (aperta).
- Chiudere lentamente la porta del forno.
- Le cerniere si staccano dal blocco.
- Rimuovere la porta del forno.

Montaggio della porta del forno

- Riagganciare la cerniera. Aprire lentamente, ma completamente la porta del forno.
- Rovesciare indietro la staffa di sicurezza (chiusa).
- Chiudere la porta del forno.



Staffa di sicurezza

Regolazione dell'altezza

Le 4 viti di regolazione consentono di adeguare l'altezza della cucina a quella degli altri apparecchi. A questo fine utilizzare una chiave fissa a forchetta (non in dotazione) di apertura 17.

Al momento della regolazione fare attenzione all'altezza del collegamento del tubo di scarico dei fumi.



Messa in esercizio

Al momento della prima messa in esercizio eseguire le seguenti fasi: rimuovere tutti gli accessori dal cassetto della cenere e dal tubo del forno. Asciugare le superfici smaltate, strofinandole. Accendere un focherello per far asciugare lentamente le pietre di argilla refrattaria. Oltre al tipico odore di prodotto nuovo è possibile che si formi anche un fumo leggero all'esterno della cucina. È un fenomeno assolutamente normale che diminuisce con l'impiego. In questo caso provvedere ad arieggiare sufficientemente il locale.

Combustibili

La cucina a combustibile solido fornisce i risultati attesi se viene utilizzata coscienziosamente e con il combustibile corretto.

Quindi utilizzare esclusivamente i combustibili indicati nella tabella e regolare rispettivamente la graticola e il regolatore dell'aria.

Dimensioni del ceppo di legno: lunghezza ca. 33 cm. Diametro ca. 6 cm.

Tipo di combustibile: Quantità max. di combustibile per compito

Antracite – Noce 3	ca. 1kg	Bricchetti	ca. 1,5kg
Carbone magro - Noce 3	ca. 1kg	Legno duro, essiccato all'aria	ca. 3 ceppi
Bricchetti di carbone fossile	ca. 1kg	Legno morbido, essiccato all'aria	ca. 3 ceppi
Bricchetti di carbone marrone	ca. 3 pezzi	Torba (bricchetti), essiccato all'aria	ca. 1,5kg

Limitazione delle emissioni

L'impiego dei combustibili ammessi comporta l'adempimento dei requisiti imposti dalle prescrizioni di autorizzazione degli impianti di combustione. È vietato bruciare residui incombustibili del processo di combustione del carbone, rifiuti, legno trattato o verniciato e soprattutto plastica: così facendo non si grava solo sull'ambiente, ma si danneggiano anche la cucina, il pezzo di raccordo e il camino.

Riscaldamento

Limitazione dell'espulsione di polvere

- Attraverso un controllo corretto è possibile evitare ampiamente l'espulsione di polvere. Conformemente alla direttiva VDI 2118 i fattori che influenzano la formazione di polvere e di fuliggine sono indicati nella tabella riportata di seguito.

La formazione di fuliggine e polvere viene favorita da:

- una quota elevata di residui incombustibili del processo di combustione
- combustibile inumidito
- combustibile non adeguato
- forte attizzamento della graticola
- tiraggio troppo contenuto
- camino con raffreddamento eccessivo dei fumi

La formazione di fuliggine e polvere viene ridotta da:

- impiego di combustibili secchi, idonei e con un contenuto ridotto di residui incombustibili scuotimento solo prima di alimentare il fuoco
- misurazione corretta della sezione trasversale del camino
- tubi di scarico dei fumi e del camino ermetici
- isolamento termico del camino

Modalità di riscaldamento

La regolazione dell'alimentazione dell'aria di combustione avviene attraverso il regolatore dell'aria sul lato frontale della cucina. In fase di accensione il regolatore viene aperto al massimo. A seconda delle condizioni di tiraggio, aprire anche la valvola di accensione (posizione anteriore; pag. 8). Dopo la fase di accensione selezionare una posizione inferiore adeguata al fabbisogno termico del locale. Per l'accensione appoggiare del materiale di accensione (cubetti accendi fuoco, lana di legna, carta, legnetti piccoli e un po' di combustibile da accendere) sulla graticola pulita. Non appena si è bruciata completamente questa piccola quantità di combustibile, aggiungere altro combustibile. Chiudere la valvola di riscaldamento (posizione retrocessa; pag. 8).

La porta combinata deve essere sempre mantenuta chiusa!

Dopo che si è formata una quantità sufficiente di braci è possibile riempire la cucina con la quantità di combustibile necessaria per il riscaldamento costante. La regolazione dell'aria corrispondente al fabbisogno termico del locale dipende dalle condizioni locali e deve essere individuata a tentativi. Sostanzialmente il legno richiede meno aria di combustione; quindi aprire il regolatore dell'aria al massimo a 1/2 o a 2/3.

Riscaldamento a legna

- È possibile bruciare solo ceppi di legna asciugati all'aria.
- In caso di **funzionamento a carico parziale** impostare il regolatore dell'aria su una posizione intermedia. La velocità di combustione dipende dalle condizioni di tiraggio locali e dalla posizione della regolazione dell'aria.
- Per il funzionamento costante impostare la regolazione dell'aria completamente o quasi sul chiuso - a seconda del tiraggio. Dopo aver riempito la camera di combustione impostare immediatamente la regolazione dell'aria sulla posizione di combustione continua. Attenzione: in caso di impiego di legno la combustione a fuoco costante è, necessariamente, limitata.

Riscaldamento a carbone

In caso di riscaldamento a carbone assicurarsi soprattutto di regolare con attenzione l'aria: in caso di aria primaria in eccesso sussiste il pericolo di surriscaldamento della cucina. Aggiungere il combustibile in almeno due fasi staccate, a distanza di ca. 15 min tra una fase e l'altra.

Per il **funzionamento a carico parziale**: regolare l'aria in posizione intermedia. La velocità di Per chiuderla, spostare completamente indietro l'elemento di controllo (chiusa).

Riscaldamento a torba

In caso di combustione di torba, assicurarsi che sia già presente una quantità piuttosto consistente di braci: la torba, infatti, è difficilmente infiammabile. Chiudere la porta combinata solo quando le fiamme guizzano attraverso il combustibile caricato. La regolazione dell'aria deve restare aperta.

Per l'esercizio a **carico parziale** e il **funzionamento a fuoco costante**:

riempire la camera di combustione in due fasi diverse, finché non si è formata una buona quantità di braci. Dopo aver effettuato l'ultima alimentazione di combustibile, chiudere completamente quasi completamente la regolazione dell'aria. Alcuni tipi di torba devono essere scossi di tanto in tanto.

Cucinare

Stoviglie

Le pentole utilizzate devono essere dotate di un fondo massiccio e piano e di un coperchio idoneo. Per cucinare non rimuovere la copertura del foro della piastra per l'alimentazione dall'alto del combustibile.

Cucinare

Aggiungere solo quantità ridotte di combustibile; durante la cottura alimentare di frequente il fuoco.

In caso di necessità, aprire la valvola di accensione. Tirare avanti la leva di regolazione (pagina 8).

Eseguire la prima cottura delle pietanze nell'area immediatamente sopra il focolare. Per la cottura successiva e il mantenimento del calore spostare le pentole verso il bordo della piastra. Data l'ampiezza della superficie che cede calore non è idoneo l'impiego di pentole con impugnature di plastica.

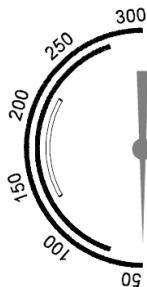
Cuocere in forno e arrostiti

Tenere sempre chiusa la valvola di accensione. La leva di regolazione deve trovarsi in posizione arretrata (pagina 8)

- Non sistemare sul fondo del forno pellicole d'alluminio, pentole o padelle: pericolo di danneggiare lo smalto a causa dell'eventuale ristagno termico.

- I succhi di frutta che gocciolano dalla teglia del forno possono lasciare macchie sullo smalto impossibili da rimuovere.
- Preriscaldare sempre il forno, prima di cuocere o arrostiti in forno.
- Inserire le torte alte e gli arrostiti sulla graticola del forno sul fondo della camera di cottura o nella posizione più bassa del forno.
- Sistemare le torte piatte e i biscotti piatti sulla teglia nella posizione inferiore del forno.
- Se possibile non utilizzare stampi di lamiera stagnata.
- Non conservare nel forno generi alimentari.
- Per cuocere al forno a ca. 180-200°C, mantenere il fuoco basso. Spostare indietro la regolazione dell'aria e alimentare il fuoco con poco combustibile.
- Per arrostiti è indispensabile un fuoco vivace che consenta di mantenere la temperatura del forno sopra i 250°C. Il legno, un combustibile a fiamma lunga, è particolarmente idoneo ad arrostiti.

Termometro del forno



Il termometro collocato sulla finestra del forno visualizza la temperatura attuale interna al forno con una tolleranza minima.

Pulizia e manutenzione

- Per pulire la cucina procedere come segue:
- alla consegna la piastra (opzionale) levigata della cucina è sigillata con una protezione anticorrosione che brucia senza lasciare residui nocivi alla prima sollecitazione termica. In caso di azionamento con sollecitazione termica moderata, la piastra cambierà il suo colore, passando da un giallo chiaro iniziale a marrone scuro. Questo processo è assolutamente normale e non rappresenta motivo di reclami. Di conseguenza è compito del cliente curare la piastra fino a farla raggiungere un colore scuro uniforme. A questo fine è indicato utilizzare i prodotti disponibili in commercio. La superficie fredda può essere frizionata uniformemente con un panno cosperso di un olio privo di acidi (olio per macchine da cucire). Se si desidera accelerare il processo di scurimento uniforme della superficie, utilizzare agenti annerenti comunemente disponibili in commercio. Rimuovere cautamente le pietanze eventualmente traboccate con un raschietto. Assi curarsi che le fughe di espansione restino prive di incrostazioni in modo da prevenire eventuali contrazioni della piastra.
- Non pulire la piastra verniciata prima di metterla in esercizio la prima volta! La piastra è irradiata ed è dotata di una vernice speciale altamente resistente al calore: grazie all'effetto termico esercitato sulla piastra i pigmenti di metallo di questa vernice si collegano con il metallo alla prima messa in esercizio della cucina.
- Per la pulizia regolare non utilizzare né agenti abrasivi, né oggetti che graffiano. Per la cura regolare si consiglia di utilizzare acqua saponata.
- Rimuovere il tubo di scarico dei fumi e pulirlo all'aperto. Prima di ricollegarlo, pulire con una scopa l'apertura di collegamento.
- Scopare i depositi dalla parte superiore del forno sul condotto laterale della canna fumaria, sopra la piastra della doppia canna fumaria, sotto il forno.
- Raschiare con cautela le pareti laterali della camera di combustione con il raschietto per la fuliggine.
- Spazzare il collegamento del tubo di scarico fumi laterale o posteriore.
- Riapplicare la piastra e ricollegare il tubo di scarico fumi.
- Aprire la porta di pulizia sotto il forno e pulire la parte inferiore del forno con il raschietto per la fuliggine. Rimuovere la fuliggine con l'apposito raschietto dalla piastra della doppia canna fumaria e dal fondo della cucina. Per raccogliere la sporcizia, estrarre la vaschetta di raccolta delle braci e svuotarla.
- Pulire le **superfici smaltate** esterne con acqua pulita solo quando la cucina è fredda. In caso di forte sporcizia utilizzare acqua saponata. Asciugare le superfici, strofinandole.

Nota: per evitare la fuoriuscita superflua di polvere durante le operazioni di pulizia, tenere chiuse tutte le aperture eccetto quella attraverso la quale si pulisce.

Scuotimento, eliminazione delle scorie e della cenere

- Prima di aggiungere combustibile scuotere sempre il dispositivo della graticola con la rispettiva leva. Utilizzare l'attizzatoio in dotazione.
- Il cassetto della cenere deve essere svuotato ogni giorno (il cono di cenere non deve toccare la graticola).
- Rimuovere le scorie dalla graticola almeno ogni tre giorni.
- Non versare la cenere incandescente nei bidoni della spazzatura o all'aperto.
- L'intervallo di pulizia dipende dal combustibile utilizzato, dal tiraggio e dalla modalità di funzionamento. Segnali che indicano la necessità di eseguire un intervento di pulizia:
 1. diminuzione della consueta potenza di riscaldamento.
 2. fuoco poco vivace in caso di regolazione dell'aria aperta e contemporanea fuoriuscita occasionale di fumi.
 3. Odore di fumo nel locale.

Pulizia e manutenzione del forno

Informazioni generali

- Prima di eseguire ogni intervento di pulizia, lasciare raffreddare il forno con la porta aperta.
- Per evitare che eventuali residui aderiscano al fondo, pulire il forno e gli accessori dopo ogni impiego.
- Gli schizzi di grasso possono essere facilmente rimossi con acqua calda pulita quando il forno è ancora tiepido.
- In caso di sporcizia ostinata o molto forte, utilizzare appositi detersivi per il forno, come ad es. "K2r", "Huy" o "Collo". Risciacquare accuratamente con acqua pulita per rimuovere ogni traccia di detersivo.
- Non utilizzare mai detersivi aggressivi, come ad es. forti abrasivi, detersivi (per padelle) che graffiano, prodotti per rimuovere la ruggine e le macchie, ecc.
- Le superfici verniciate, anodizzate e zincate e le parti in alluminio non devono entrare in contatto con i detersivi per il forno: possono danneggiarsi o subire variazioni di colore!
- Al momento dell'acquisto e del dosaggio del detersivo pensare all'ambiente e seguire le istruzioni del rispettivo produttore.

Accessori

Gli accessori, quali teglie da forno, graticola ecc. vanno lavati solo con acqua calda, senza aggiunta di agente di risciacquo.

Piano cottura in vetro ceramica

In sede di sviluppo e costruzione la sicurezza ha la priorità assoluta.

Il piano cottura in ceramica è molto stabile dal punto di vista meccanico e sopporta urti da leggeri a medi. Se sulla piastra dovessero presentarsi crepe o incrinature causate da influssi meccanici, mettere immediatamente l'apparecchio fuori servizio, chiudendo la regolazione dell'aria. In questo caso il piano cottura in ceramica deve essere sostituito. Data l'ampiezza della superficie che cede calore tramite radiazione, non è indicato utilizzare pentole con impugnature di plastica. Quando si pulisce la cucina assicurarsi di non graffiare il fondo del piano cottura in vetro-ceramica. Il modo migliore per pulire il fondo è utilizzare una spazzola morbida.

Durante la pulizia osservare i seguenti principi

1. Pulire il piano cottura già quando è leggermente sporco - preferibilmente dopo ogni impiego. A questo fine utilizzare un panno umido e pulito e un po' di detergente per le mani. Asciugare il piano cottura con un panno pulito, sfregandolo. Sulla superficie non devono restare residui di detergente.
2. Pulire approfonditamente l'intero piano cottura una volta alla settimana. A questo fine utilizzare detergenti/prodotti per la pulizia/manutenzione comunemente reperibili in commercio. Risciacquare l'intero piano con sufficiente acqua pulita e asciugarlo con un panno pulito, sfregandolo. Assicurarsi che sulla superficie non restino residui di detergente! Il piano cottura potrebbe danneggiarsi!

La sporcizia e le macchie ostinate

(macchie di calcare, macchie lucide simili a madreperla formatesi durante la cottura) si eliminano preferibilmente quando il piano cottura è ancora caldo (ma non bollente).

Pietanze traboccate

Innanzitutto ammorbidirle con un panno bagnato e poi rimuovere i residui di sporco con un raschietto per vetro o con una lametta per rasatura. Pulire il piano come descritto al punto 2.

Rimuovere lo zucchero che si è attaccato e

la plastica fusa quando sono ancora bollenti con un raschietto per vetro. Pulire il piano come descritto al punto 2. Quando si spostano le pentole

i granelli di sabbia

eventualmente caduti sul piano cottura possono graffiare il piano. Quindi assicurarsi di rimuovere tutti i granelli di sabbia dal piano cottura.

In caso di impiego di stoviglie con fondo in alluminio sulla decorazione del piano cottura possono depositarsi delle particelle di alluminio (formazione di punti lucidi) dovute allo spostamento delle stoviglie stesse. Non si tratta di un danno! I residui possono essere agevolmente rimossi con i detergenti comunemente reperibili in commercio.

Uso, pulizia e manutenzione del piano cottura in vetro-ceramica

*Utilizzare esclusivamente stoviglie con un fondo piano e liscio - evitare assolutamente i fondi ruvidi (ad esempio le pentole in ghisa o con fondo danneggiato): spostandoli si graffia la superficie!

* Prima di appoggiare le pentole asciugarne il fondo, strofinandolo: i depositi di calcare danneggiano la superficie di cottura!

* La superficie di cottura e il fondo delle pentole devono essere sempre puliti: durante la cottura, infatti, la sporcizia e i residui di cibo (in particolare se contengono zucchero), ma anche i granelli di sabbia (che dovessero essersi accidentalmente depositati sulla superficie) e i residui di detersivi aderiscono alla superficie e la danneggiano.

* Non è consentito preparare pietanze in fogli di alluminio e recipienti di plastica sulla superficie di cottura bollente.

* Il piano cottura è molto resistente, ma non è indistruttibile! Può essere danneggiato soprattutto da oggetti appuntiti e duri che dovessero cadervi sopra.

* Prima di pulire la cucina, attendere che si raffreddi.

* Ai fini della pulizia, non utilizzare mai detersivi (per pentole) che graffiano, prodotti abrasivi grossolani o prodotti per la rimozione di ruggine e macchie.

Cosa fare in caso di problemi?

Alla 1^a messa in esercizio

Guasti e cause	Rimedi
1. Odori La vernice protettiva utilizzata si secca	Riscaldare la cucina per svariate ore a potenza ridotta. Poi azionare la cucina per diverse ore con il regolatore aperto.
2. La cucina scalda troppo poco: a) tiraggio troppo ridotto (tiraggio del camino) b) tubo di scarico dei fumi troppo lungo o non ermetico	Il tiraggio deve corrispondere a ca. 0,12 mbar. Controllare che il camino sia ermetico. Chiudere ermeticamente le porte aperte di altri focolari collegati allo stesso camino. Isolare le chiusure per la pulizia del camino non ermetiche. Tutti i collegamenti del tubo di scarico dei fumi devono essere isolati ermeticamente.
3. La cucina riscalda troppo: a) la porta della canna fumaria non è chiusa ermeticamente b) la guarnizione della porta della canna fumaria è danneggiata	La regolazione dell'aria è impostata su una posizione troppo elevata. Chiudere la porta ermeticamente. Applicare nuovi cordoni ermetici.

Funzionamento normale

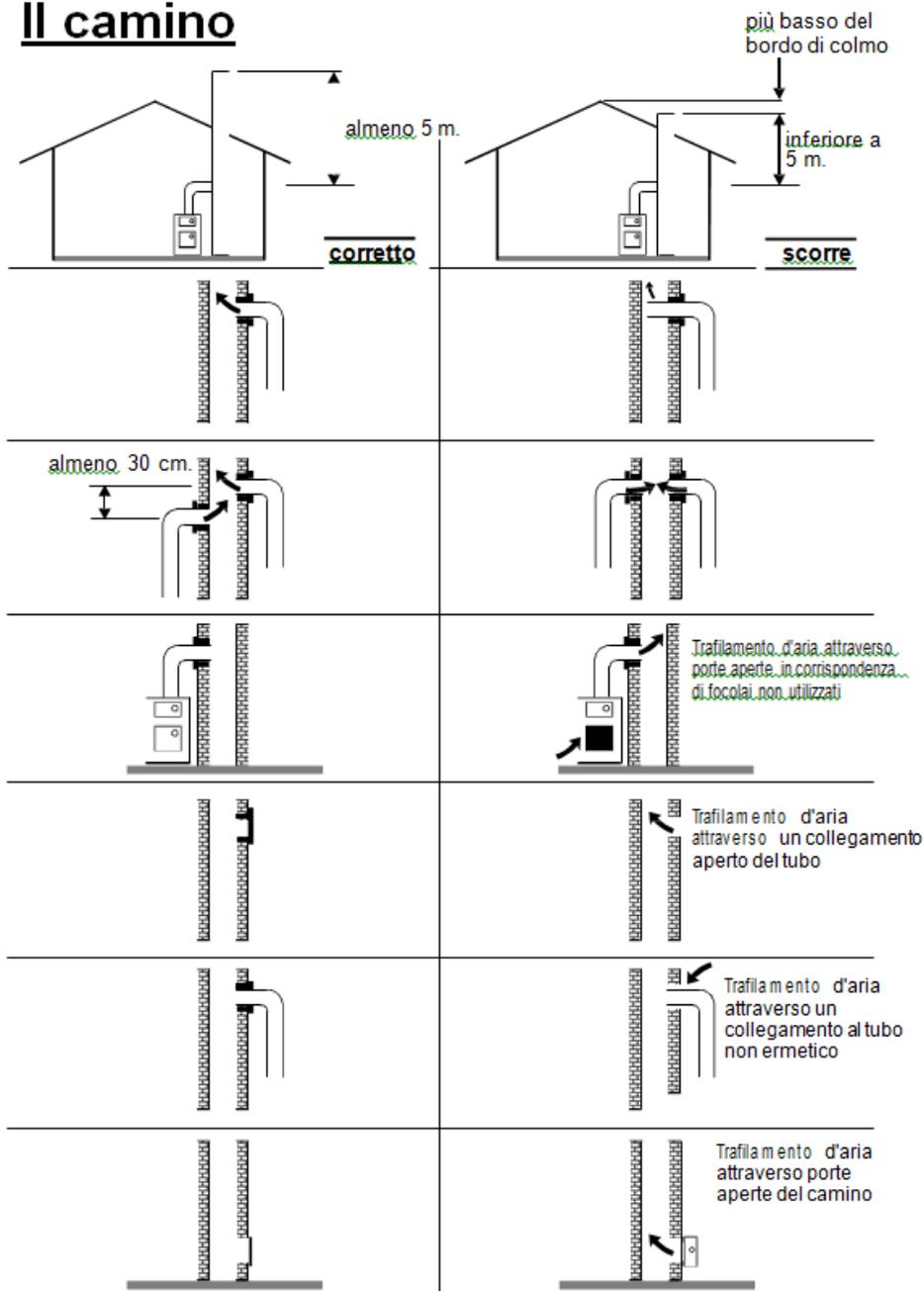
Guasti e cause	Rimedi
4. La potenza della cucina non può essere abbassata sufficientemente, non è possibile azionare la cucina in modalità di combustione costante: a) La regolazione dell'aria è errata (troppo aperta). b) La porta della canna fumaria non è ermetica.	La regolazione corretta per una combustione costante o debole dipende dal combustibile utilizzato e dal tiraggio e deve essere individuata a tentativi. Chiudere la porta ermeticamente, controllare o sostituire la guarnizione.
5. La cucina non raggiunge una potenza sufficiente: * le canne fumarie della cucina o del tubo di scarico fumi sono intasate da fuliggine o cenere. * Cenere o scorie ostacolano l'ingresso dell'aria di combustione.	Pulire le canne fumarie e/o il tubo di scarico dei fumi. Pulire la graticola dai residui. Pulire regolarmente la graticola, scuotendola con l'attizzatoio. Svuotare almeno una volta al giorno il cassetto della cenere.

Guasti e cause	Rimedi
<p>6. Fuoriuscita di fumi:</p> <p>a) il tiraggio è troppo debole.</p> <p>b) ristagno o corrente inversa nel camino. c) fattori costruttivi, come ad es. finestre e porte (troppo) ermetiche. Se, ad es., si apre una porta, per un breve lasso temporale si forma una situazione di sottopressione nell'ambiente e il camino non tira più.</p> <p>d) fuoriuscita di fumi dalla porta della canna fumaria all'apertura.</p> <p>e) la cappa di aspirazione è accesa.</p>	<p>Consultare lo spazzacamino, vedere anche il punto 2b)</p> <p>Chiudere o aprire più lentamente le finestre e le porte.</p> <p>Aprire più lentamente la porta della canna fumaria.</p>
<p>7. Formazione di scorie:</p> <p>a) sovraccarico della cucina causato dal riscaldamento con la porta aperta della canna fumaria.</p> <p>b) componenti incombustibili nel combustibile</p>	<p>Chiudere la porta della canna fumaria.</p> <p>Scegliere combustibili migliori.</p>
<p>8. Deflagrazione</p> <p>a) ristagno o corrente inversa temporanei nel camino</p> <p>b) canne fumarie o tubo di scarico fumi pieni di fuliggine</p>	<p>Vedere anche i punti 6b) e 6c).</p> <p>Pulire le canne fumarie e il tubo di scarico dei fumi.</p>

Purtroppo, se l'apparecchio non funziona correttamente a causa di un uso errato, la visita del personale di assistenza ai clienti non può essere eseguita gratuitamente neppure nel periodo di garanzia. Grazie per la comprensione!

Con riserva di modifiche tecniche!

Il camino



Garanzia:

HAAS + SOHN accorda all'acquirente una garanzia sui suoi prodotti nell'ambito delle disposizioni legali. Il termine di garanzia di due anni decorre a partire dal momento dell'effettiva consegna. Come pezza d'appoggio è necessario presentare la rispettiva fattura

Vi preghiamo di comunicarci il numero di tipo e d'ordinazione della Vostra cucina a domande generali, ordini di pezzi di ricambio oppure reclami

In caso l'apparecchio si danneggi nel periodo di garanzia, HAAS + SOHN elimina i danni (apporta un miglioramento) il più velocemente possibile o, a scelta, sostituisce l'oggetto difettoso. Si esclude qualsiasi risoluzione contrattuale/riduzione del prezzo, a condizione che questo non sia in contrasto con le disposizioni legali. Possono essere utilizzate solo parti di ricambio espressamente consentite o offerte dal fabbricante.

modifiche connesse con l'impiego consueto dell'oggetto acquistato (argilla refrattaria, vermiculite, graticola, vetro ceramica, guarnizioni, ecc.), un impiego scorretto (ad esempio surriscaldamento), un impiego eccessivo, negligenza e modifiche apportate senza previa autorizzazione di HAAS + SOHN. In questi casi si esclude qualsiasi prestazione di garanzia

A causa dell'effetto di calore possono crearsi viraggi delle cornici alle nostre stufe con cornice di inox.

Tali viraggi sono dovuti al materiale e non evitabili del tutto e quindi non causa per reclami!

HAAS+SOHN
OFENTECHNIK GMBH

Urstein Nord 67
A-5412 Puch

eMail: office@haassohn.com
<http://www.haassohn.com>

Vertrieb in Deutschland
HAAS+SOHN Ofentechnik GmbH

Zur Dornheck 8
35764 Sinn - Fleisbach

eMail: info@haassohn.com
