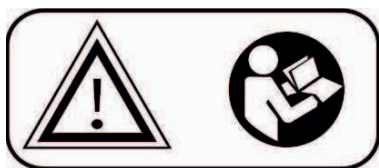


IT MANUALE D'ISTRUZIONI
(Traduzione delle istruzioni originali)

EN INSTRUCTION MANUAL
(Original instructions)



ATTENZIONE!

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

WARNING!

Before using this item, please, read instruction manual carefully.



BLINKY®

CUCINE A LEGNA

cod. 98113-40

art. **LINA ANTRACITE**

cod. 98113-42

art. **LINA ROSSA**

cod. 98113-50

art. **BELLA SMALTATA BIANCA**

cod. 98113-52

art. **BELLA SMALTATA NERA**

cod. 98113-60

art. **ROSSANA ROSSA**



BLINKY[®]

IT

MANUALE DI ISTRUZIONI

(Traduzione delle istruzioni originali)

CUCINE A LEGNA

cod. 98113-40 art. **LINA ANTRACITE**

cod. 98113-42 art. **LINA ROSSA**

cod. 98113-50 art. **BELLA SMALTATA BIANCA**

cod. 98113-52 art. **BELLA SMALTATA NERA**

cod. 98113-60 art. **ROSSANA ROSSA**





Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarLa per aver scelto un prodotto della gamma BLINKY, che ci auguriamo sia all'altezza delle Sue aspettative. Le ricordiamo, inoltre, che il prodotto da Lei acquistato mira a soddisfare l'hobbista esigente nonostante non sia finalizzato ad un uso in campo professionale.

Al fine di garantire la prestazione ottimale e sicura del prodotto, La preghiamo di leggere con la massima attenzione il presente manuale di istruzioni e di adottare tutte le misure di sicurezza ivi consigliate.

Attenzione: il prodotto deve essere usato da persone competenti ed addestrate a lavorare con simili apparecchi, attenendosi alle normative vigenti in materia di sicurezza per la protezione dagli infortuni.

Non affidare il prodotto a persone che non sono pratiche nel suo utilizzo. È importante preservare il manuale per consultazioni future, e qualora si affidasse l' utensile a terzi, occorre consegnarlo provvisto del presente fascicolo.

AugurandoLe buon lavoro, Le ricordiamo che siamo a completa disposizione per qualsiasi ulteriore informazione o assistenza dovesse occorrerLe.

ATTENZIONE

LE SUPERFICI DELLA CUCINA POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE! INDOSSARE SEMPRE GUANTI DI PROTEZIONE DURANTE L'USO!

Durante la combustione della legna, viene sprigionata energia termica che aumenta in maniera significativa il calore delle superfici, delle maniglie, dei tasti, del vetro e del tubo della cucina, e persino della facciata anteriore. Evitare di toccare questi componenti senza aver prima indossato dei guanti di protezione. Assicurarsi che i bambini siano tenuti a distanza dal prodotto quando è in funzione.

Vi ringraziamo per aver scelto la nostra azienda; il nostro prodotto è un'ottima soluzione di riscaldamento sviluppata dalla tecnologia più avanzata con una lavorazione di alta qualità e un design moderno, con l'obiettivo di farvi godere delle fantastiche sensazioni che dà il calore di una fiamma, in tutta sicurezza.

AVVERTENZE - Il presente libretto di istruzioni è parte integrante del prodotto: assicurarsi che accompagni sempre l'apparecchio, anche se ceduto a un altro proprietario o utente, o se trasferito in un altro luogo. In caso di danneggiamento o smarrimento, richiedere un'altra copia al tecnico di zona. Questo prodotto è destinato all'uso per il quale è stato espressamente progettato. Il produttore è esonerato da qualsiasi responsabilità, contrattuale ed extracontrattuale, per lesioni/danni causati a persone/animali e oggetti, dovuti a errori di installazione, regolazione e manutenzione e a un uso improprio.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, che si assume la completa responsabilità dell'installazione corretta e del conseguente buon funzionamento del prodotto installato. Si devono inoltre tenere presenti tutte le leggi e le norme nazionali, regionali, provinciali e comunali presenti nel Paese in cui l'apparecchio è stato installato, nonché le istruzioni contenute nel presente manuale. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile per il mancato rispetto di tali precauzioni. Dopo aver rimosso l'imballaggio, accertarsi che il contenuto sia integro e completo. In caso contrario, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio. Tutti i componenti elettrici che compongono il prodotto devono essere sostituiti con ricambi originali esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato, a garanzia del corretto funzionamento.

SICUREZZA

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli intrinseci. Il prodotto non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o non qualificate, a meno che non siano sorvegliate e addestrate all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.- Le operazioni di pulizia e manutenzione richieste dall'utente non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione.
- I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non chiudere o ridurre le dimensioni delle bocchette di aerazione nel luogo di installazione. Le bocchette di aerazione sono indispensabili per una corretta combustione.- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata di bambini o di persone disabili non assistite.
- La porta del focolare deve essere sempre chiusa durante il normale funzionamento del prodotto.
- Quando l'apparecchio è funzionante e caldo al tatto, in particolare tutte le superfici esterne, occorre prestare attenzione- verificare la presenza di eventuali ostruzioni prima di accendere l'apparecchio dopo un periodo prolungato di inattività.
- In caso di incendio della canna fumaria, utilizzare sistemi idonei per spegnere le fiamme o richiedere l'intervento dei vigili del fuoco.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato per bruciare rifiuti - non utilizzare liquidi infiammabili per l'accensione - le maioliche presenti in alcuni modelli di cucine sono prodotti artigianali di altissima qualità e come tali possono presentare crepe e imperfezioni cromatiche. Queste caratteristiche ne evidenziano la natura pregiata. A causa del loro diverso coefficiente di dilatazione, producono crepitii che dimostrano la loro effettiva autenticità. Per pulire le maioliche, si consiglia di utilizzare un panno morbido e asciutto. Se si utilizza un detergente o un liquido, quest'ultimo potrebbe penetrare all'interno dei crepitii, evidenziandoli.

SICUREZZA

-IL FORNO DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO PER CUCINARE. NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER NASCONDERE E CONSERVARE I CIBI. NON SUPERARE I TEMPI E LE TEMPERATURE INDICATI NELLA TABELLA DI COTTURA A PAGINA 4). NON È UTILIZZABILE PER IL BARBECUE. È NECESSARIO UTILIZZARE PENTOLE E ATTREZZATURE DA CUCINA RESISTENTI AL CALORE.
-IL CASSETTO INFERIORE DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO PER RIPORRE MATERIALI NON INFIAMMABILI COME BASTONI E PINZE PULITE. GLI OGGETTI INFIAMMABILI E COMBUSTIBILI NON DEVONO MAI ESSERE COLLOCATI.

Istruzioni di cottura		
Cibo	Temperatura del forno (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Prodotti di pasticceria e panetteria	170-200	25-50
Carne rossa	180-220	30-60
Pollo	180-220	40-50
Pesce	180-200	30-35

PRECAUZIONI GENERALI

La Viglietta Matteo S.p.A. detiene la responsabilità della sola fornitura della cucina.

L'installazione deve essere eseguita seguendo scrupolosamente le istruzioni fornite nel presente manuale.

L'installazione deve essere effettuata solo da un tecnico qualificato che operi per conto di aziende idonee ad assumersi l'intera responsabilità dell'impianto nel suo complesso.

Viglietta Matteo S.p.A. declina ogni responsabilità per qualsiasi danno o incidente causato da modifiche apportate alla cucina senza autorizzazione del costruttore, oppure dall'uso di parti di ricambio non originali.

È OBBLIGATORIO rispettare le norme nazionali ed europee, i regolamenti locali in materia edilizia e le norme antincendio.

NON È POSSIBILE APPORTARE MODIFICHE ALL'APPARECCHIO. Viglietta Matteo S.p.A. non può essere ritenuta responsabile per il mancato rispetto di tali precauzioni.

L'installazione del prodotto e dei dispositivi ausiliari in relazione all'impianto di cottura deve essere conforme a tutte le Norme e Regolamenti vigenti e a quelli previsti dalla legge. L'installazione e le relative connessioni dell'impianto, la messa in funzione e la verifica del corretto funzionamento devono essere eseguite in conformità alle normative vigenti da personale professionale autorizzato in possesso dei requisiti richiesti dalla legge, sia essa nazionale, regionale, provinciale o comunale presente nel Paese in cui l'apparecchio viene installato, oltre che dalle presenti istruzioni. L'installazione deve essere effettuata da personale autorizzato che dovrà fornire all'acquirente una dichiarazione di conformità dell'impianto e si assumerà la piena responsabilità dell'installazione finale e di conseguenza del corretto funzionamento del prodotto installato.

Il prodotto, assemblato e pronto per l'installazione, deve essere collegato con una giunzione al condotto esistente dell'abitazione. La giunzione deve essere possibilmente corta, diritta, orizzontale o posizionata un po' in salita. I collegamenti devono essere stretti.

Prima di installare l'apparecchio, effettuare i seguenti controlli:

- Uscita fumi superiore- Verificare se la struttura è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio. In caso di insufficiente capacità di carico è necessario adottare misure adeguate, la responsabilità di Viglietta Matteo S.p.A. è limitata alla fornitura dell'apparecchio (vedere il capitolo DESCRIZIONE TECNICA).- Assicurarsi che il pavimento sia in grado di sostenere il peso dell'apparecchio (ad es. piastra di distribuzione del peso) e, se è in materiale infiammabile, fornire un isolamento adeguato (DIMENSIONI IN BASE ALLE NORMATIVE REGIONALI). - Assicurarsi che vi sia un'adeguata ventilazione nel locale in cui deve essere installato l'apparecchio, con particolare attenzione alle finestre e alle porte con chiusura ermetica (corde di tenuta).- Non installare l'apparecchio in locali contenenti condotti di ventilazione collettiva, cappe con o senza aspiratore, apparecchi a gas di tipo B, pompe di calore o altri apparecchi che, funzionando contemporaneamente, possono mettere in depressione il locale.- Assicurarsi che le tubazioni a cui sarà collegato l'apparecchio siano adatti al suo funzionamento. Il diametro dell'apertura per il collegamento alla canna fumaria deve corrispondere almeno al diametro del tubo del gas. L'apertura deve essere dotata di un raccordo a parete per l'inserimento del tubo di scarico e di un rosone.- L'installazione deve essere adeguata e deve consentire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

Viglietta Matteo S.p.A. declina ogni responsabilità per danni a cose e/o persone causati dall'impianto. Inoltre, non è responsabile per qualsiasi prodotto modificato senza autorizzazione e tanto meno per l'utilizzo di parti di ricambio non originali.

L'installazione dell'apparecchio deve essere comunicata al vostro spazzacamino di fiducia, affinché possa verificare il corretto collegamento alla canna fumaria.

SICUREZZA ANTINCENDIO

Durante l'installazione del prodotto, è necessario osservare le seguenti misure di sicurezza:

- a) Per garantire un adeguato isolamento termico, rispettare la distanza minima di sicurezza da oggetti o componenti d'arredo infiammabili e sensibili al calore (mobili, rivestimenti in legno, tessuti, ecc.) e da materiali infiammabili (vedere Figura 5-a). Tutte le distanze minime di sicurezza sono indicate sulla targhetta del prodotto e non devono essere utilizzati valori inferiori.
 - b) Davanti alla porta del forno, nell'area di irraggiamento non devono trovarsi oggetti o materiali infiammabili o sensibili al calore a una distanza inferiore a 100 cm. Questa distanza può essere ridotta a 40 cm se davanti all'intero componente da proteggere è installato un dispositivo di protezione resistente al calore e ventilato posteriormente.
 - c) Se il prodotto è installato su un pavimento non totalmente refrattario, è necessario prevedere un fondo ignifugo. I pavimenti in materiale infiammabile, come moquette, parquet o sughero, ecc. devono essere coperti da uno strato di materiale non infiammabile, ad esempio ceramica, pietra, vetro o acciaio, ecc. La base deve estendersi per almeno 50 cm nella parte anteriore e per almeno 30 cm in quella laterale, oltre all'apertura della porta di carico (vedi figura 5 - B).
 - d) Sopra il prodotto, non devono essere presenti componenti infiammabili (ad es. pensili).
- Il prodotto deve sempre funzionare esclusivamente con il cassetto raccogli-cenere inserito. I residui solidi della combustione (cenere) devono essere raccolti in un contenitore sigillato e resistente al fuoco. Il prodotto non deve mai essere acceso in presenza di emissioni gassose o di vapori (ad esempio colla per linoleum, benzina, ecc.). Non depositare mai materiali infiammabili in prossimità del prodotto.

! - Durante la combustione si sprigiona energia termica che provoca un notevole riscaldamento delle superfici, delle porte, delle maniglie, dei comandi, delle parti in vetro, del tubo del gas ed eventualmente della parte anteriore dell'apparecchio. Evitare il contatto con questi elementi se non si utilizzano indumenti o accessori di protezione adeguati (guanti resistenti al calore, dispositivi di controllo). Assicurarsi che i bambini siano consapevoli di questi pericoli e tenerli lontani dal forno quando è acceso. Se si utilizza un combustibile sbagliato o troppo umido, a causa dei depositi presenti nel combustibile, è possibile un incendio.

IN CASO DI EMERGENZA

Se si verifica un incendio nel raccordo della canna fumaria:

- a) Chiudere lo sportello di caricamento e lo sportello del cassetto cenere
- b) Chiudere il registro dell'aria comburente
- c) Utilizzare estintori ad anidride carbonica (polvere di CO2) per spegnere l'incendio. Richiedere l'intervento immediato dei Vigili del Fuoco.

! NON SPEGNERE IL FUOCO CON L'ACQUA.

Quando il fuoco smette di bruciare, farlo controllare da uno specialista per individuare eventuali crepe o punti permeabili.

	cod. 98113-40	cod. 98113-42	cod. 98113-50	cod. 98113-52	cod. 98113-60
Parametro					
Norma di riferimento	EN 12815	EN 12815	EN 12815	EN 12815	EN 12815
Potenza termica nominale kW	7,90	7,90	7,90	7,90	11,91
Rendimento in %	81,45	81,45	81,45	81,45	84,39
Diametro tubo di scarico in mm	120	120	120	120	120
Consumo orario in kg/h (legna con umidità al 20%)	2,38	2,38	2,38	2,38	3,58
Tiraggio canna fumaria	12 (1,2 mm H2O)	12 (1,2 mm H2O)	12 (1,2 mm H2O)	12 (1,2 mm H2O)	12 (1,2 mm H2O)
Monossido di carbonio CO misurato con ossigeno al 13% in mg/m3	775,00	775,00	775,00	775,00	1438,48
Ossidi di azoto Nox misurati con ossigeno al 13% in mg/m3	96,00	96,00	96,00	96,00	111,45
Emissione di polveri con ossigeno al 13% in mg/m3	16,83	16,83	16,83	16,83	20,82
Emissione di OGC con ossigeno al 13% in mg/m3	4,90	4,90	4,90	4,90	22,57
Temperatura uscita fumi in °C	229,95	229,95	229,95	229,95	174,00
Altezza in mm	760	760	900	900	975
Larghezza in mm	900	900	930	930	850
Profondità (con maniglie) in mm	530	530	580	580	625
Peso netto in kg (+/- 5%)	73	73	94	94	140
Focolare in mm (larghezza x altezza x profondità)	450x290x450	450x290x450	470x250x420	470x250x420	985x850x645
Tipo di griglia cenere	Piatta	Piatta	Piatta	Piatta	Piatta
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A+	A+
Area riscaldabile in m3 (30 kcal/h x m3)	225	225	225	225	340

Nota - I valori sopra riportati sono stati rilevati mentre la legna era in combustione.

(*) I valori proposti sono indicativi. L'impianto deve comunque essere dimensionato e verificato secondo il metodo di calcolo generale della norma EN13384-1 o con un altro metodo di provata efficacia.

(**) Per gli edifici in cui l'isolamento termico non corrisponde alle indicazioni sulla protezione termica, il volume di riscaldamento delle stufe è: tipo di edificio favorevole (30 kcal/h x m³); tipo di edificio meno favorevole (40 kcal/h x m³); tipo di edificio sfavorevole (50 kcal/h x m³).

Con un isolamento termico conforme alle normative sul risparmio energetico, il volume riscaldato è maggiore. Con il riscaldamento temporaneo, in caso di interruzioni superiori alle 8 ore, la capacità di riscaldamento si riduce di circa il 25%.

I dati tecnici dichiarati sono stati ottenuti bruciando legno di faggio di classe "A1" secondo il requisito EN ISO 17225-5 e con un contenuto di umidità del legno inferiore al 20%. Bruciando un tipo di legna diverso, l'efficienza del prodotto stesso potrebbe cambiare e potrebbero essere necessarie alcune regolazioni specifiche dell'apparecchio.

DESCRIZIONE TECNICA

Le cucine Blinky sono adatte per cucinare alla griglia e al forno e per riscaldare gli spazi abitativi per alcuni periodi o per supportare un sistema di riscaldamento centralizzato insufficiente.

Sono ideali per appartamenti e case di vacanza o come sistema di riscaldamento ausiliario durante tutto l'anno. Come combustibile si utilizzano tronchi di legno.

La cucina è realizzata in lamiera d'acciaio zincata e smaltata e in ghisa smaltata (porte, lato anteriore, piastra). Il focolare è totalmente rivestito da singole lastre di ghisa. All'interno è presente una spessa griglia in ghisa.

Sotto la porta del forno è presente un cassetto scaldavivande estraibile, con relativo sportello di chiusura: non introdurre mai oggetti o materiali infiammabili (Figura 9).

Il riscaldamento dell'ambiente avviene per irraggiamento: attraverso le superfici calde esterne della stufa, il calore viene irradiato nell'ambiente.

La cucina è dotata di comandi dell'aria primaria e secondaria con i quali viene regolata l'aria di combustione.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA (PRE-REGOLATO)

CONTROLLO DELL'ARIA SECONDARIA (PRE-REGOLATO)

La regolazione necessaria per ottenere la potenza calorifica nominale è la seguente (vedi Cap. DATI TECNICI):

Modello	Consumo orario kg/h	(A) Aria secondaria	(B) Aria primaria
Cod. 98113-40, cod. 98113-42	2,38	Pre-regolata	Pre-regolata
Cod. 98113-50, cod. 98113-52	2,38	Pre-regolata	Pre-regolata
Cod. 98113-60	3,58	Pre-regolata	Pre-regolata

(Conversione della funzione di cottura in cottura, forno e riscaldamento).

Il controllo dei fumi si trova sulla piastra superiore destra della pentola, tra il piano superiore e la porta di cottura. Questo comando ha due impostazioni:

COTTURA AL FORNO: quando la barra viene spinta verso il retro della pentola, i gas di combustione fluiscono intorno al forno, direttamente nella canna fumaria e fino al camino.

COTTURA A FONDO: quando si estrae la barra di comando, i gas di combustione scorrono intorno al forno, riscaldandolo.

Per accendere il fuoco seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Portare il comando del gas alla barra di controllo estratta.
- Dopo aver acceso il fuoco con piccoli pezzi di legno e aver atteso che sia ben acceso.
- Portare il comando del gas sulla barra di comando tirata in dentro.

La regolazione delle aperture e dei fumi durante la fase di accensione è la seguente:

APERTURA PRINCIPALE
completamente aperta

APERTURA SECONDARIA
completamente aperta

CONTROLLO DEI FUMI
completamente tirato
(non modalità di cottura)

CANNA FUMARIA

Requisiti fondamentale per un corretto utilizzo della cucina:

- la sezione interna deve essere preferibilmente circolare;
- **l'apparecchio deve essere termicamente isolato ed impermeabile, e costruito con materiali idonei resistenti al calore, alle sostanze combustibili e a qualsiasi condensa;**
- non ci deve essere alcun restringimento e i passaggi verticali con deviazioni non devono avere inclinazione maggiore di 45°;
- se l'apparecchio è stato già utilizzato altre volte, deve essere pulito prima di un nuovo utilizzo;
- tutte le sezioni del condotto in cui passano i fumi del combustibile devono essere accessibili in caso siano da ispezionare;
- ci devono essere delle aperture necessarie per la pulizia;
- i dati tecnici del manuale di istruzione devono essere consultati e bisogna attenersi a quelli.

Se la canna fumaria è di sezione quadrata o rettangolare, i bordi interni devono essere arrotondati con un raggio di almeno 20 mm. In caso di sezione rettangolare, la proporzione massima tra i lati deve essere ≤ 1.5 .

Una sezione troppo piccola provoca una riduzione nel tiraggio. Si consiglia un'altezza minima di 4 m.

I seguenti materiali sono **VIETATI** e compromettono il corretto funzionamento della cucina: amianto, acciaio zincato, superfici interne ruvide e porose. La **Figura 1** mostra alcune possibili soluzioni.

Per una corretta installazione, rispettare le sezioni e le lunghezze delle canne fumarie riportate nella tabella coi dati tecnici. Nel caso di installazioni con dimensioni diverse, la canna fumaria deve essere di misure conformi allo standard EN13384-1.

Il tiraggio creato dalla canna fumaria deve essere sufficiente, ma non eccessivo.

Una canna fumaria di sezione troppo ampia può far passare un volume troppo grande da riscaldare e quindi può determinare delle difficoltà di utilizzo della cucina; al fine di evitare che ciò accada, è necessario intubare la cucina in tutta la sua altezza. Una canna fumaria di sezione troppo esigua provoca una riduzione nel tiraggio.

ATTENZIONE: per quanto riguarda la connessione tra canna fumaria e materiali infiammabili, rispettare i requisiti e le istruzioni forniti. **La canna fumaria deve essere posizionata ad una distanza idonea da sostanze infiammabili o materiali combustibili isolando il prodotto o facendo in modo che ci sia spazio tra la cucina e tali sostanze.**

E' **VIETATO** far passare condotte o tubi dell'aria all'interno della canna fumaria. E' inoltre vietato creare apertura mobile o fisse sulla stessa canna fumaria al fine di collegare ad essa altri apparecchi.

COMIGNOLO

Il tiraggio della canna fumaria dipende dall'idoneità del comignolo.

E' quindi essenziale che, se costruito in maniera artigianale, la sezione di uscita sia oltre il doppio di quella interna della canna fumaria (**Figura 2**).

Poichè deve sempre passare fuori dal tetto, il comignolo deve garantire lo scarico del fumo anche in presenza di vento (**Figura 3**).

Il comignolo deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Avere una sezione interna equivalente a quella della canna fumaria.
- Avere un'apertura di uscita con sezione di uscita doppia di quella interna della canna fumaria.
- Essere stato costruito in modo che pioggia, neve o qualsiasi altro corpo estraneo non entrino nella canna fumaria.
- Essere facile da ispezionare nel caso sia necessario un intervento di manutenzione o pulizia.

COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA

Prodotti con porta a chiusura automatica (Tipo 1) devono per ragioni di sicurezza essere messi in funzione con la porta del forno chiusa (tranne quando si aggiunge materiale combustibile o durante la rimozione della cenere).

Prodotti con porta NON a chiusura automatica (Tipo 2) devono essere collegati alla loro canna fumaria.

L'utilizzo del prodotto con le porte aperte è consentito solo se in presenza di un supervisore.

Il tubo di collegamento alla canna fumaria deve essere il più corto possibile, diritto e disposto in orizzontale, e leggermente inclinato verso l'alto, e deve essere impermeabile.

Il collegamento va fatto con tubature stabili e robuste, conformemente a tutte le norme e direttive vigenti, e devono essere collegati alla canna fumaria in maniera ermetica. Il diametro interno della tubatura di collegamento deve corrispondere al diametro esterno del tubo di fuoriuscita del fumo presente nella canna fumaria (DIN 1298).

ATTENZIONE: per realizzare il collegamento della canna fumaria e delle sostanze infiammabili, seguire le avvertenze fornite. La canna fumaria deve essere posta a debita distanza da sostanze infiammabili o combustibili per mezzo di un opportuno isolamento o di una cavità in cui passi aria. **La distanza di sicurezza minima è di 25 cm.**

La corrente all'interno della canna fumaria deve avere una pressione di almeno 12 Pa Pascal quando l'apparecchio è acceso e la legna sta bruciando. La misurazione deve sempre essere effettuata quando la cucina è ancora calda (Potenza calorifera nominale). Quando la pressione supera i 17 Pascal, bisogna ridurre la pressione della corrente installando una valvola di regolazione nella canna fumaria o sul tubo di scarico a seconda delle norme vigenti.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchio, è fondamentale che l'aria presente nell'ambiente in cui è installato sia sufficiente per favorire la combustione (vedere la sezione VENTILAZIONE ED AERAZIONE DELL'AMBIENTE DI INSTALLAZIONE).

VENTILAZIONE ED AERAZIONE DELL'AMBIENTE DI INSTALLAZIONE

Poiché la cucina assorbe l'aria necessaria alla combustione dall'ambiente in cui è installata, è obbligatorio mantenere un'abbondante aerazione dei locali. In caso di finestre o porte ermetiche, ad esempio costruite secondo i requisiti di risparmio energetico, è possibile che non sia garantito l'ingresso di aria pulita, e ciò può mettere influenzare negativamente la cucina stessa e mettere a repentaglio la salute e la sicurezza delle persone presenti nell'ambiente.

E' quindi OBBLIGATORIO mantenere una quantità di aria sufficiente per la combustione e la riossigenazione dei locali, e per il corretto e sicuro funzionamento della cucina.

Devono quindi essere presenti aperture per il passaggio dell'aria dall'esterno all'interno della stanza, ed è necessario garantire la circolazione dell'aria necessaria alla combustione anche quando porte e finestre sono chiuse.

Le aperture in cui passa l'aria devono rispettare i seguenti requisiti:

- devono essere provviste di griglia o maglia metallica di protezione, che però non devono ridurre la superficie attraverso la quale passa l'aria;
- devono essere tali da consentire eventuali interventi di manutenzione;
- devono essere disposte in modo tale da non essere ostruite;
- qualsiasi cappa presente nell'ambiente in cui si trova la cucina non deve essere in funzione contemporaneamente alla cucina stessa, poiché potrebbe fare entrare del fumo nell'ambiente, anche se la porta del camino fosse chiusa.

Il flusso di aria pulita e incontaminata si può ottenere anche da una stanza adiacente a quella in cui è installata la cucina (aerazione e ventilazione indirette), fintantoché l'aria passa liberamente attraverso delle aperture permanenti che collegano l'ambiente all'esterno.

L'ambiente adiacente non può essere utilizzato come garage, come magazzino di stoccaggio di materiale combustibile né per attività a rischio di esplosione o incendio, né come bagno, stanza da letto o ambiente abitabile.

La ventilazione è da considerarsi sufficiente quando l'ambiente è dotato di aperture per il passaggio dell'aria come riportato nella tabella qui sotto. E' vietato installare la cucina in ambienti a rischio di esplosione o incendio oppure in aree residenziali in cui la depressione misurata durante l'installazione tra ambiente interno e ambiente esterno superi 4 Pa. Seguire scrupolosamente le norme e i regolamenti vigenti nel Paese e nella città in cui si intende installare la cucina.

Categoria di apparecchio	Percentuale della sezione del passaggio di aria rispetto alla sezione dell'apertura di uscita dei fumi	Apertura minima del canale di ventilazione
Caminetti	50%	200 cm ²
Stufe	50%	200 cm ²
Cucine	50%	200 cm ²

COMBUSTIBILE CONSENTITO/VIETATO

L'unico combustibile consentito è la legna. Usare esclusivamente tronchetti asciutti (contenuto massimo di acqua: 20%). Inserire non più di 3 tronchetti alla volta, lunghi circa 20-30 cm ciascuno e con diametro massimo di 30-35 cm.

Mattonelle compresse, non lavorate, devono essere utilizzate con molta cautela per evitare un surriscaldamento che potrebbe danneggiare l'apparecchio, per via del loro elevato potere calorifero.

La legna che viene usata come combustibile deve contenere umidità in percentuale inferiore al 20% e deve essere riposte in un luogo asciutto.

La legna tende a bruciare meno facilmente quando è umida, poiché occorre più energia per fare evaporare tutta l'acqua presente. Inoltre, un elevato contenuto di umidità presenta l'ulteriore svantaggio di far condensare prima l'acqua nel focolare quando la temperatura scende, e quindi provoca l'accumulo di un notevole quantitativo di fuliggine e allo stesso tempo il rischio che si inneschi un incendio. La legna fresca contiene circa 60% di H₂O, e non è quindi idonea ad essere bruciata.

E' necessario conservare la legna in un luogo asciutto e aerato, ad esempio sotto una tettoia, per almeno due anni prima di utilizzarla.

Non è possibile bruciare i seguenti materiali: carbone, germogli, pannelli e residui di corteccia, legno umido, legno trattato con vernici, sostanze plastiche. Nel caso in cui si usino questi materiali o altri diversi dalla legna, il produttore declina ogni responsabilità per incidenti o problemi che potrebbero insorgere e decade la garanzia sull'apparecchio.

Carta e cartone si possono usare solamente per accendere il fuoco, non per alimentarlo.

E' severamente VIETATA la combustione di rifiuti e questa potrebbe danneggiare sia l'apparecchio, sia il materiale usato per la combustione, provocando rischi per l'incolumità delle persone presenti nella stanza e generando un cattivo odore che potrebbe avvertirsi anche all'esterno della stanza stessa.

La legna è un materiale combustibile che NON consente il funzionamento ininterrotto dell'apparecchio, pertanto esso non può essere utilizzato per riscaldare l'ambiente per un lungo arco di tempo, ad esempio durante la notte.

Varietà di legno	Kg/mc	kWh/kg umidità 20%
Faggio	750	4,0
Quercia	900	4,2
Olmo	640	4,1
Pioppo	470	4,1
Larice*	660	4,4
Abete*	450	4,5
Pino scozzese*	550	4,4

* Il legno resinoso non è adatto alla combustione

ATTENZIONE: l'uso continuo e prolungato nel tempo di legno aromatico (eucalipto, mirto, ecc.) danneggia velocemente eventuali componenti in ghisa di questo apparecchio.

I dati tecnici dichiarati si sono ottenuti dalla combustione del legno di faggio di classe "A1" secondo I requisiti della norma EN ISO 17225-5 e con umidità del legno inferiore al 20%. Bruciando legna di altro tipo, potrebbe variare l'efficienza dell'apparecchio e potrebbero essere necessario apportare delle regolazioni all'apparecchio.

ACCENSIONE

IMPORTANTE !!! ATTENZIONE: dopo la prima accensione, è possibile avvertire un odore sgradevole provocato dall'asciugatura della colla usata nelle decorazioni dell'apparecchio o della vernice. Tale odore dovrebbe scomparire dopo un breve utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso, occorre garantire un'abbondante aerazione del locale. In occasione della prima accensione, si consiglia di inserire una piccola quantità di legna e di lasciare aumentare leggermente il potere calorifero dell'apparecchio. **E' VIETATO** usare qualsiasi sostanza liquida quale alcol, benzina, olio o sostanze simili. Non accendere l'apparecchio se nella stanza sono presenti gas o sostanze combustibili.

Per effettuare in maniera corretta la prima accensione dell'apparecchio, che è stato trattato con vernici resistenti alle alte temperature, è necessario sapere che:

- i materiali costruttivi dei prodotti coinvolti non sono omogenei, infatti sono presenti contemporaneamente parti in ghisa, acciaio, materiale refrattario e maiolica;- la temperatura a cui è sottoposto il corpo del prodotto non è omogenea: da zona a zona si rilevano temperature variabili nell'intervallo 300°C - 500°C;- durante la sua vita, il prodotto è soggetto a cicli di accensione e spegnimento alternati nell'arco della stessa giornata, nonché a cicli di uso intenso o di fermo assoluto al cambio di stagione;- il nuovo apparecchio, prima di essere considerato stagionato, deve essere sottoposto a molti cicli di avviamento per consentire a tutti i materiali e alle vernici di completare le varie sollecitazioni elastiche;- in dettaglio, inizialmente è possibile notare l'emissione di odori tipici dei metalli sottoposti a forti sollecitazioni termiche, nonché della vernice umida che, sebbene durante la fabbricazione venga sostenuta a 250 °C per alcune ore, deve superare più volte e per un determinato periodo di tempo la temperatura di 350 °C prima di inglobarsi completamente nelle superfici metalliche.

Pertanto, è estremamente importante adottare le seguenti misure durante l'accensione:

1. accertarsi che nella stanza sia garantito un costante riciclo dell'aria.
2. Durante i primi avviamenti, non caricare eccessivamente la camera di combustione (circa la metà della quantità indicata nelle istruzioni per l'uso) e mantenere il prodotto continuamente acceso per almeno 6-10 ore con i registri meno aperti del valore indicato nelle istruzioni per l'uso.
3. Ripetere questa operazione per almeno 4-5 o più volte, in base alle proprie possibilità.
4. Caricare quindi sempre più combustibile (attenendosi comunque alle disposizioni contenute nel libretto di installazione relative al carico massimo) e, se possibile, mantenere lunghi i periodi di accensione evitando, almeno in questa fase iniziale, brevi cicli di accensione e spegnimento.
5. Durante i primi avviamenti, nessun oggetto deve essere appoggiato sull'apparecchio e in particolare sulle superfici smaltate. Le superfici smaltate non devono essere toccate durante il riscaldamento.
6. Una volta completato il "rodaggio", è possibile utilizzare il prodotto come il motore di un'automobile, evitando di riscaldare bruscamente con carichi eccessivi.)

Per accendere il fuoco, si consiglia di utilizzare piccoli pezzi di legno insieme a carta o ad altri mezzi di illuminazione scambianti. Le aperture per l'aria (primaria e secondaria) devono essere aperte insieme. Quando la legna inizia a bruciare, si possono caricare altri combustibili e regolare l'aria per la combustione secondo le istruzioni riportate al paragrafo DESCRIZIONE TECNICA.

Si prega di essere sempre presenti durante questa fase.

! Non sovraccaricare mai l'apparecchio (vedi cap. DESCRIZIONE TECNICA / Consumo orario). Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare un surriscaldamento e quindi danneggiare l'apparecchio. La garanzia non copre i danni dovuti al surriscaldamento dell'apparecchio.

COMBUSTIONE A BASSA EMISSIONE

La combustione senza fumo è un modo di accendere il fuoco in grado di ridurre notevolmente l'emissione di sostanze nocive. La legna brucia gradualmente dall'alto verso il basso, quindi la combustione è più lenta e controllata. I gas bruciati passano attraverso le alte temperature del fuoco e quindi bruciano quasi completamente. Posizionare i ceppi nel focolare a una certa distanza l'uno dall'altro come mostrato nella figura 6. Disporre il più grande in basso e il più piccolo in basso. Disporre i più grandi in basso e i più piccoli in alto, oppure in verticale nel caso di camere di combustione alte e strette. Posizionare il modulo di accensione sopra la catasta, disponendo i primi ceppi del modulo ad angolo retto rispetto alla catasta di legna.

MODULO DI AVVIAMENTO DEL FUOCO.

Preparare quattro ceppi lunghi 20 cm e con una sezione trasversale di 3 cm per 3 cm. Incrociare i quattro ceppi e disporli ad angolo retto sopra la catasta di legna, con l'accendifuoco (ad esempio, fibra di legno impregnata di cera) al centro. Il fuoco può essere acceso con un fiammifero. Se si vuole, si possono usare pezzi di legno più sottili. Mantenere aperta la valvola di scarico del gas e il regolatore dell'aria di combustione. Dopo aver acceso il fuoco, lasciare aperto il regolatore dell'aria di combustione nella posizione indicata secondo le istruzioni riportate nel paragrafo DESCRIZIONE TECNICA.

Materiale combustibile	Passaggio principale dell'aria	Passaggio secondario dell'aria
Legno	Pre-impostata	Pre-impostata

IMPORTANTE:

- non aggiungere altra legna tra un carico completo e il successivo;
- non spegnere il fuoco chiudendo le prese d'aria;
- la pulizia regolare da parte di uno spazzacamino riduce le emissioni di particolato.

UTILIZZO IN CONDIZIONI NORMALI

Dopo aver posizionato correttamente i registri, inserire il carico di legna indicato evitando sovraccarichi che causano sollecitazioni e deformazioni anomale (secondo le istruzioni riportate al paragrafo DESCRIZIONE TECNICA). **È necessario utilizzare il prodotto sempre con la porta chiusa per evitare danni dovuti al surriscaldamento.** Per motivi di sicurezza, la porta degli apparecchi con sistema costruttivo 1 deve essere aperta solo per il caricamento del combustibile o per la rimozione delle ceneri, mentre durante il funzionamento e il riposo, la porta del focolare deve rimanere chiusa. Gli apparecchi con sistema costruttivo 2 devono essere collegati alla propria canna fumaria. Il funzionamento a porta aperta è consentito sotto sorveglianza.

IMPORTANTE: Per motivi di sicurezza, la porta del focolare può essere aperta solo per caricare il combustibile. La porta del focolare deve sempre rimanere chiusa durante il funzionamento o il riposo.

Con i comandi posizionati sulla parte anteriore dell'apparecchio è possibile regolare l'emissione di calore del focolare. Devono essere aperti in base al fabbisogno calorico. La migliore combustione (con emissioni minime) si ottiene quando, caricando la legna, la maggior parte dell'aria per la combustione passa attraverso il registro dell'aria secondaria. Non sovraccaricare mai l'apparecchio (vedere il carico orario di legna nella tabella qui sotto). Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare un surriscaldamento e quindi danneggiare la stufa. È necessario utilizzare l'apparecchio sempre con la porta chiusa per evitare danni dovuti al surriscaldamento. La regolazione dei registri necessaria per raggiungere il rendimento calorifico nominale con una depressione al camino di 12 Pa 1,2 mm di colonna d'acqua) è la seguente: vedi capitolo DESCRIZIONE TECNICA. Oltre alla regolazione dell'aria per la combustione, l'intensità della combustione e di conseguenza il rendimento termico dell'apparecchio sono influenzati dal camino. Un buon tiraggio del camino richiede una regolazione più rigida dell'aria per la combustione, mentre un tiraggio scarso richiede una regolazione più precisa dell'aria per la combustione. Per verificare la buona combustione, controllare se il fumo che esce dal camino è trasparente: se è bianco, significa che l'apparecchio non è regolato correttamente o che la legna è troppo bagnata; se invece il fumo è grigio o nero, segnala che la combustione non è completa (è necessaria una maggiore quantità di aria secondaria).

AVVERTENZA: Quando si aggiunge combustibile alla brace in assenza di fiamme, si può sviluppare una notevole quantità di fumi. In questo caso si può formare una miscela esplosiva di gas e aria e, in casi estremi, un'esplosione. Per motivi di sicurezza si consiglia di eseguire una nuova procedura di accensione con l'uso di piccole strisce.

UTILIZZO DEL FORNO (SE PRESENTE)

Posizionare il regolatore di fumo nella posizione USO DEL FORNO (vedi cap. DESCRIZIONE TECNICA)

Grazie all'afflusso di aria per la combustione, la temperatura del forno può essere condizionata in maniera importante. Per ottenere un buon risultato di cottura, è fondamentale che il camino e i canali siano ben puliti per il deflusso dei fumi di combustione intorno al forno. Le torte spesse e i grandi arrosti devono essere introdotti nel livello più basso. Le torte piatte e i biscotti devono raggiungere il livello medio. Il livello superiore può essere utilizzato per riscaldare o grigliare.

La teglia e la griglia cromata del forno possono essere posizionate su piani diversi (vedere il capitolo Descrizione tecnica - ACCESSORI).

Quando si cucinano alimenti ad alta umidità, torte con frutta o frutta stessa, si produce acqua di condensa. Durante il processo di cottura, un po' di vapore acqueo sotto forma di gocce di acqua di condensa può depositarsi sulla parte superiore e laterale della porta. Si tratta di un fenomeno fisico.

Aperto lo sportello con cautela (1 o 2 volte, o anche spesso in caso di tempi di cottura più lunghi) è possibile far uscire il vapore dal vano di cottura e ridurre la condensa.

UTILIZZO IN CONDIZIONI PARTICOLARI

Durante periodi particolari, ad esempio in presenza di temperature esterne superiori alla media, l'improvviso aumento di temperature può far sì che i gas generati dalla combustione all'interno della canna fumaria non vengano completamente aspirati verso l'alto.

I gas di scarico non escono completamente (odore intenso di gas). In questo caso, scuotere più frequentemente la griglia e aumentare l'aria per la combustione. Quindi, caricare una quantità ridotta di combustibile per consentire una combustione rapida (crescita delle fiamme) e la stabilizzazione del tiraggio. Verificare quindi che tutte le aperture per la pulizia e i collegamenti al camino siano a tenuta d'aria. **Se si hanno dubbi, NON accendere e NON utilizzare l'apparecchio.**

MANUTENZIONE E CURA

Controllare la presa d'aria esterna, pulendola, almeno una volta all'anno. Il camino deve essere spazzato regolarmente dallo spazzacamino. Fate controllare dal vostro spazzacamino di fiducia la regolare installazione dell'apparecchio, il collegamento al camino e l'aerazione.

IMPORTANTE: LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON L'APPARECCHIO A FREDDO. Si devono utilizzare solo parti di ricambio approvate e fornite dal produttore. In caso di necessità di pezzi di ricambio, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. NON SI DEVONO APPORTARE MODIFICHE ALL'APPARECCHIO!!

PULIZIA DEL VETRO

Grazie a uno specifico ingresso di aria secondaria, l'accumulo di sedimenti sporchi sulla porta del vetro viene ridotto con efficacia. Tuttavia, questo fenomeno non può mai essere evitato utilizzando combustibili solidi (in particolare legna bagnata) e non deve essere inteso come un difetto dell'apparecchio.

IMPORTANTE: La pulizia della spia deve essere effettuata solo ed esclusivamente a freddo per evitare l'esplosione della stessa. Per la pulizia è possibile utilizzare prodotti specifici o una pallina di carta di giornale bagnata passata nella cenere per strofinarla. Non utilizzare panni, prodotti abrasivi o chimicamente aggressivi per la pulizia del vetro del focolare.

La corretta fase di accensione, l'utilizzo di quantità e tipi di combustibili adeguati, la corretta posizione del regolatore dell'aria secondaria, un sufficiente tiraggio del camino e la presenza di aria di combustione sono gli elementi essenziali per il funzionamento ottimale dell'apparecchio e per la pulizia del vetro.

ROTTURA DEI VETRI: dato che i vetri in vetroceramica resistono fino a uno shock termico di 750°C, non sono soggetti a shock termici. La loro rottura può essere causata solo da urti meccanici (urti o chiusura violenta della porta, ecc.). Pertanto, la loro sostituzione non è inclusa nella garanzia.

PULIZIA DELLE CENERI

Tutti gli apparecchi sono dotati di una griglia per il focolare e di un cassetto per la raccolta della cenere Figura 9. Si consiglia di svuotare periodicamente il cassetto della cenere e di non riempirlo completamente per non surriscaldare la griglia. Inoltre, si consiglia di lasciare sempre 3-4 cm di cenere nel focolare.

ATTENZIONE: La cenere rimossa dal focolare deve essere conservata in un contenitore di materiale ignifugo dotato di un coperchio ermetico. Il contenitore deve essere collocato su un piano resistente al fuoco, lontano da materiali infiammabili fino all'accensione e al completo raffreddamento.

PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA

La corretta fase di accensione, l'utilizzo di quantità e tipi di combustibili adeguati, la corretta posizione del regolatore dell'aria secondaria, un sufficiente tiraggio della canna fumaria e la presenza di aria di combustione sono gli elementi essenziali per il funzionamento ottimale dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere pulito completamente almeno una volta all'anno o ogni volta che è necessario (in caso di cattivo funzionamento e basso rendimento). Un eccessivo deposito di fuliggine può causare problemi nello scarico dei fumi e incendi nella canna fumaria. **La pulizia deve essere effettuata esclusivamente con attrezzature a freddo.** Questa operazione deve essere eseguita da uno spazzacamino che possa contemporaneamente eseguire una verifica del flusso (controllo di eventuali depositi). Durante la pulizia, è necessario rimuovere il cassetto della cenere, la griglia e i deflettori di fumo dall'apparecchio per facilitare la caduta della fuliggine. I deflettori possono essere estratti facilmente dalle loro sedi poiché non sono fissati con viti. Una volta effettuata la pulizia, rimetterli nelle loro sedi.

ATTENZIONE: La mancanza dei deflettori provoca una forte depressione, con una combustione troppo veloce, un consumo eccessivo di legna con relativo surriscaldamento dell'apparecchio.

PAUSA ESTIVA

Dopo aver pulito il focolare, la canna fumaria e la cappa, eliminando totalmente la cenere e altri eventuali residui, chiudere tutti gli sportelli del focolare e i relativi registri; nel caso in cui si scolleghi l'apparecchio dalla canna fumaria è necessario chiudere le sue aperture per far funzionare altri eventuali apparecchi collegati alla stessa canna fumaria. Si consiglia di eseguire l'operazione di pulizia della canna fumaria almeno una volta all'anno; verificare nel frattempo l'effettivo stato delle guarnizioni della corda, che non possono garantire il buon funzionamento dell'apparecchio se non sono in buone condizioni e non fanno buona tenuta! In presenza di umidità nell'ambiente in cui è stata collocata la stufa, si consiglia di inserire dei sali assorbenti nel focolare.

Se si vuole mantenere integro e in buono stato l'aspetto estetico del prodotto, è importante proteggere le pareti interne in ghisa a righe con vaselina neutra.

MAIOLICHE (SE PRESENTI)

Viglietta Matteo S.p.A. ha scelto modelli con maioliche, che sono il risultato di un lavoro artigianale di alta qualità. Essendo realizzate completamente a mano, le maioliche possono presentare screpolature, macchioline e sfumature. Smalto e maiolica, a causa del loro diverso coefficiente di dilatazione, producono micro fratture che ne evidenziano l'autenticità e particolarità. Se si utilizza un detersivo o un sapone liquido, quest'ultimo potrebbe impregnarsi nelle superficie in maiolica: si consiglia di utilizzare acqua con un panno morbido e asciutto.

PRODOTTI IN PIETRA NATURALE (SE PRESENTI)

La pietra naturale deve essere pulita con carta abrasiva molto sottile o con una spugna abrasiva. **NON UTILIZZARE** nessun detergente o liquido.

PRODOTTI VERNICIATI (SE PRESENTI)

Dopo alcuni anni di utilizzo del prodotto, è del tutto normale che il colore dei dettagli verniciati cambi. Ciò è dovuto alle notevoli escursioni termiche a cui il prodotto è soggetto durante l'uso e all'invecchiamento della vernice dovuto al passare del tempo.

ATTENZIONE: prima dell'eventuale applicazione della nuova vernice, pulire e rimuovere tutte le tracce dalla superficie da verniciare.

PRODOTTI SMALTATI (SE PRESENTI) Per la pulizia delle superfici smaltate utilizzare acqua saponata o detersivi non aggressivi e non chimicamente abrasivi.

IMPORTANTE: dopo la pulizia non lasciare asciugare l'acqua saponata o qualsiasi detergente, ma rimuoverli immediatamente. NON utilizzare carta vetrata o lana d'acciaio

Se i componenti diventano bluastri a causa del surriscaldamento, è possibile risolvere il problema con un prodotto adatto alla pulizia. **NON** utilizzare abrasivi o solventi.

PIASTRA DI COTTURA E ANELLI IN GHISA

IMPORTANTE: per evitare la ruggine, NON dimenticate pentole o padelle sulla piastra di cottura fredda. Questo creerebbe anelli di ruggine, sgradevoli da vedere e difficili da rimuovere. e difficili da rimuovere.

La piastra di cottura in ghisa e gli anelli in ghisa devono essere puliti periodicamente con carta vetrata (grana 150) senza toccare le parti smaltate.

Per eseguire l'operazione di pulizia, rimuovere il raccordo di uscita dei fumi e il tubo dei fumi. La pulizia del vano fumi può essere effettuata dal lato anteriore del forno (vedi cap. PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA) o dall'alto. In questo caso, rimuovere gli anelli in ghisa e la piastra di cottura, nonché il raccordo di uscita fumi e il tubo fumi. La pulizia può essere effettuata con una spazzola e un aspirapolvere.

ATTENZIONE: una volta terminate le operazioni di pulizia, tutte le parti devono essere rimontate ermeticamente.

MANUTENZIONE DEL FORNO (DOVE PRESENTE)

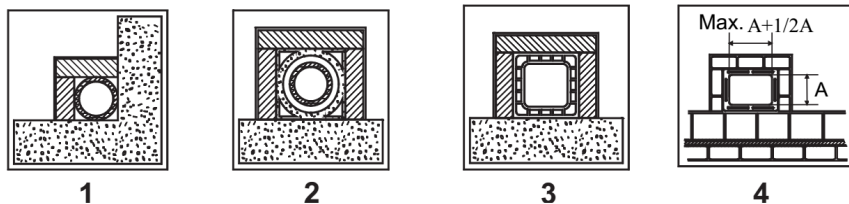
Per evitare la possibile formazione di ruggine si raccomanda di:

- Far uscire il vapore dal forno per ridurre la formazione di condensa, aprendo lo sportello con cautela (1 o 2 volte, o più spesso in caso di cottura di cibi molto umidi e con tempi di cottura più lunghi);
- volte, o più spesso in caso di cottura di cibi molto umidi e con tempi di cottura più lunghi);
- togliere gli alimenti dal forno una volta cotti. Lasciare raffreddare gli alimenti nel forno a una temperatura inferiore a 150 °C provoca la formazione di condensa;
- dopo la cottura, lasciare la porta del forno parzialmente aperta per asciugare l'eventuale condensa;

CALCOLO DELLA POTENZA TERMICA

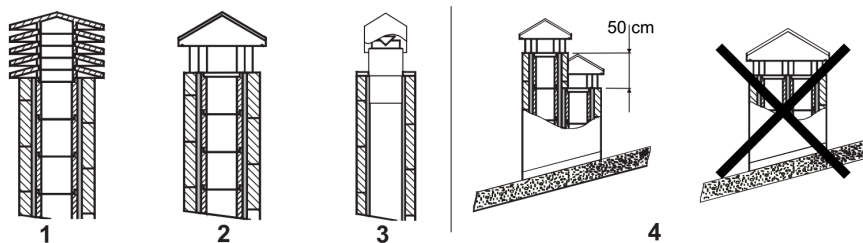
Non esiste una regola assoluta per calcolare la corretta potenza necessaria. Questa potenza viene indicata in base allo spazio da riscaldare, ma dipende anche in gran parte dall'isolamento. In media, il valore calorifero necessario per una stanza correttamente isolata è di 30 kcal/h per m³ (per una temperatura esterna di 0°C). Dato che 1 kW corrisponde a 860 kcal/h, è possibile adottare un valore di 35 W/m³. Supponiamo di voler riscaldare una stanza di 150 m³ (10 x 6 x 2,5 m) in un appartamento isolato. In questo caso, è necessario disporre di 150 m³ x 35W/m³ = 5250 W o 5,25 kW. Come riscaldamento principale, è quindi sufficiente un dispositivo da 8 kW.

		Valore di combustione approssimativo		Quantità necessaria rispetto ad 1 kg di legna asciutta
Carburante	Unità	kcal/h	kW	
Legna asciutta (15% di umidità)	Kg	3600	4,2	1,00
Legna bagnata (50% di umidità)	Kg	1850	2,2	1,95
Mattonelle di legna	Kg	4000	5,0	0,84
Mattonelle di lignite	Kg	4800	5,6	0,75
Antracite comune	Kg	7700	8,9	0,47
Carbone	Kg	6780	7,9	0,53
Gas naturale	m3	7800	9,1	0,46
Nafta	L	8500	9,9	0,42
Elettricità	Kw/h	860	1,0	4,19



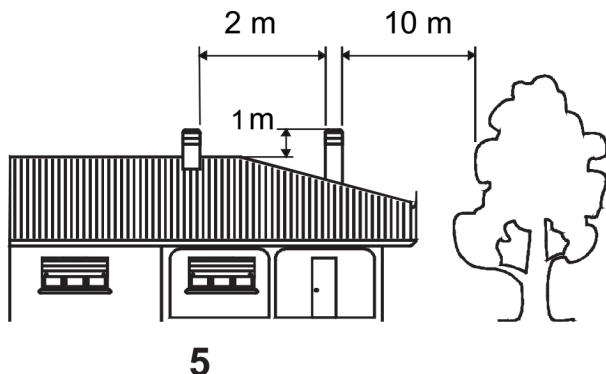
1. Canna fumaria in acciaio con doppia camera isolata con materiale resistente a 400°C. **Efficienza 100% - eccellente.**
2. Canna fumaria in refrattario con doppia camera isolate e rivestimento esterno in cemento leggero. **Efficienza 100% eccellente.**
3. Canna fumaria in argilla tradizionale a sezione quadra con cavità. **Efficienza 80% - buona.**
4. Evitare canne fumarie con sezione interna rettangolare la cui proporzione è diversa da quella mostrata nel disegno. **Efficienza 40% - scarsa.**

Figura 01



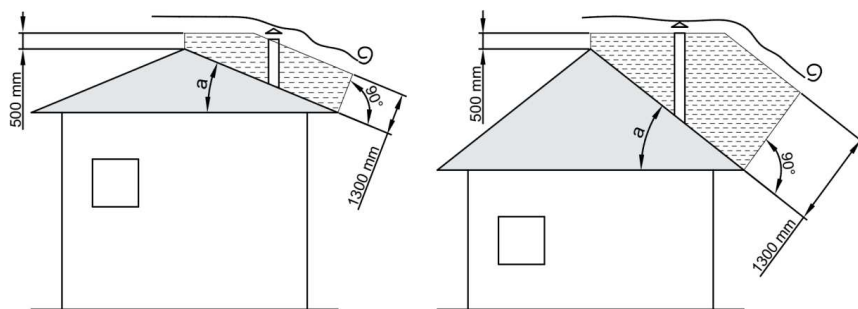
1. Comignolo industriale con elementi pre-fabbricati - consente uno scarico dei fumi ottimale.
2. Comignolo artigianale - La sezione di uscita deve essere grande almeno il doppio della sezione interna della canna fumaria (proporzione ideale: 2 volte e mezza).
3. Comignolo per canna fumaria in acciaio con deflettore conico interno dei fumi.
4. Nel caso di due canne fumarie una di fianco all'altra, il comignolo di una deve essere più alto di quello dell'altra di almeno 50 cm al fine di evitare il passaggio di pressione tra le stesse canne fumarie.

Figura 02



Il comignolo non deve avere ostruzioni ed ostacoli entro 10 m da piante, pareti, campi, ecc. Se sono presenti, innalzare il comignolo di almeno 1 m. Il bordo superiore del comignolo deve fuoriuscire dal bordo del tetto di almeno 1 m.

Figura 03



Inclinazione del tetto

$a > 10^\circ$

Figura 04

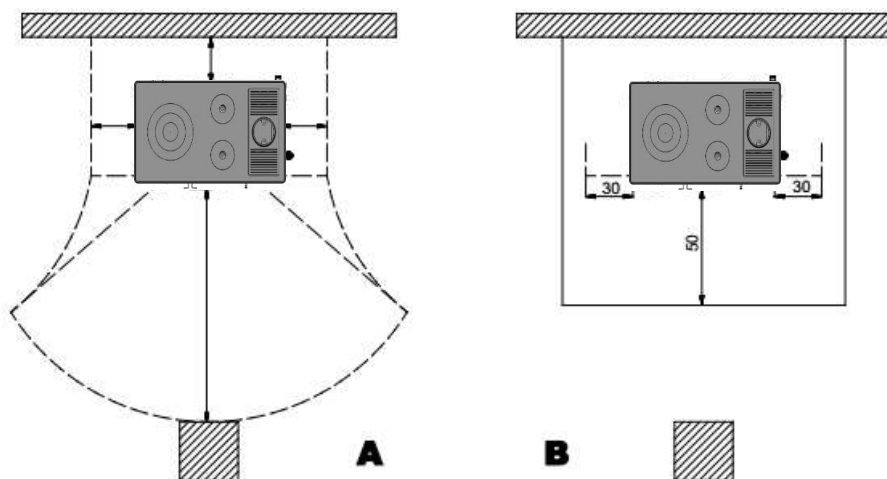


Figura 05

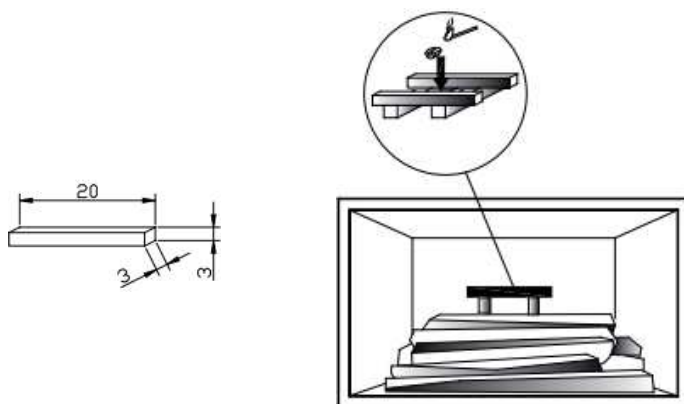


Figura 06

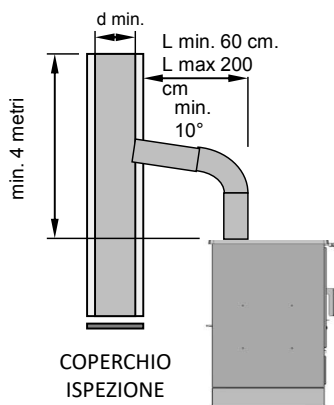


Figura 7

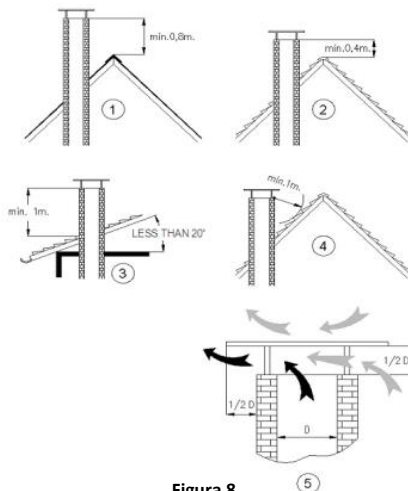


Figura 8

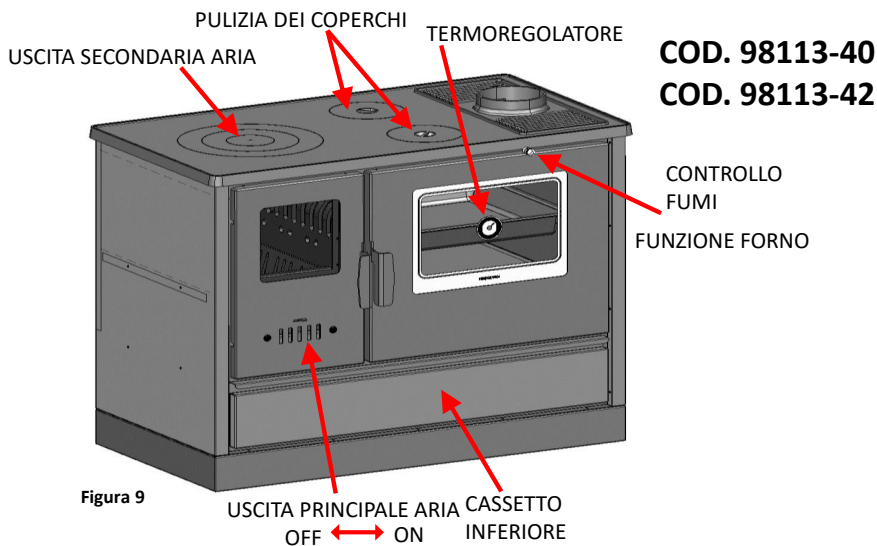
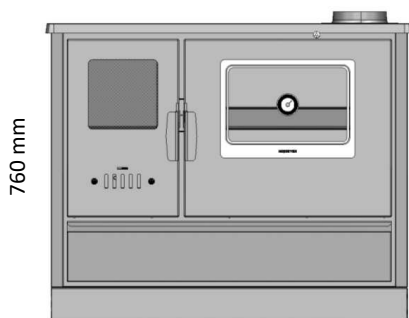
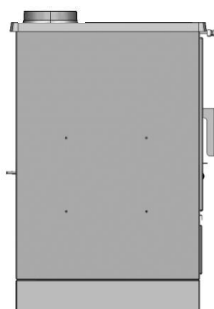


Figura 9



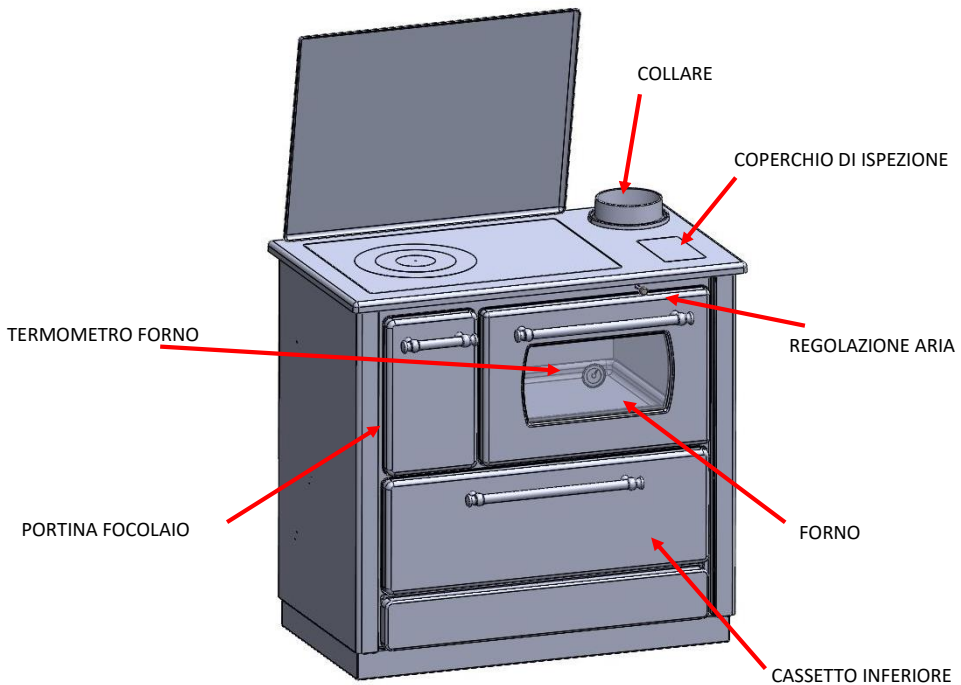
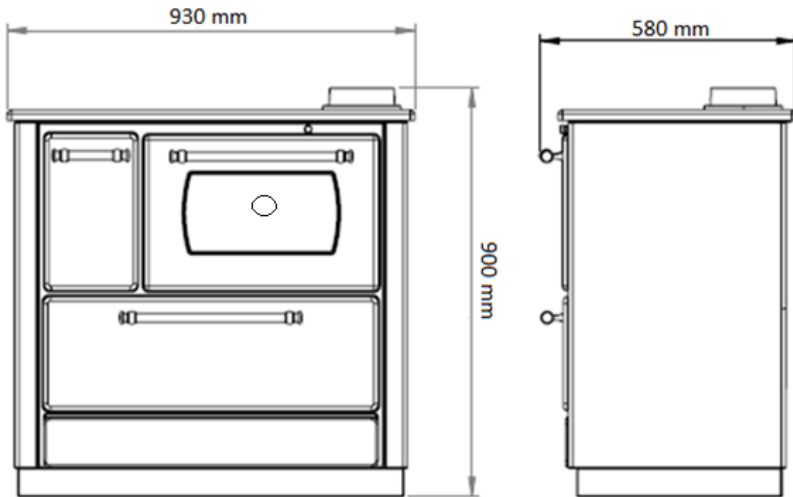
760 mm

900 mm

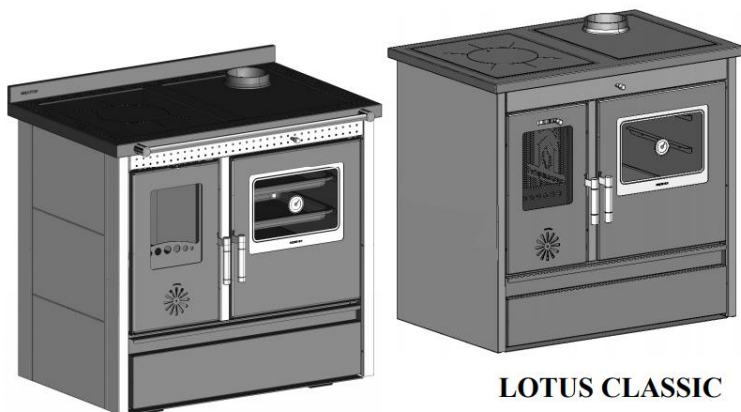


530 mm

Cod. 98113-50, Cod. 98113-52

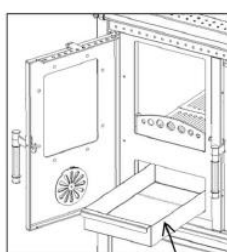


COD. 98113-60

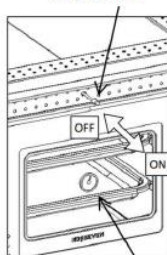


LOTUS CLASSIC

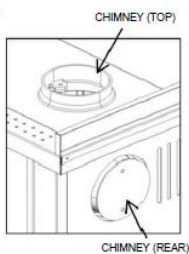
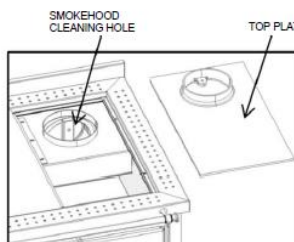
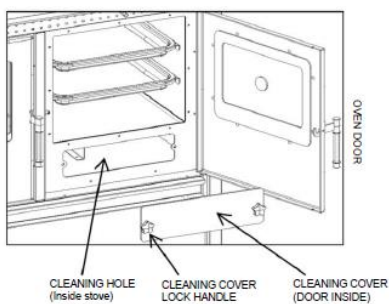
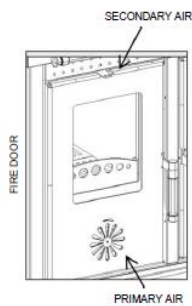
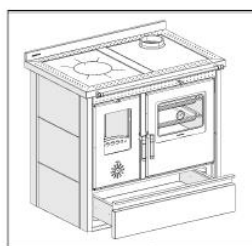
LOTUS INOX



ASH TRAY

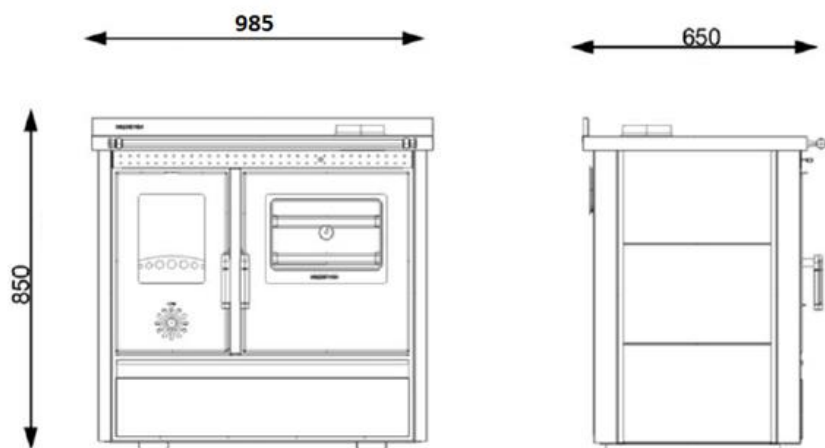


OVEN THERMOMETER

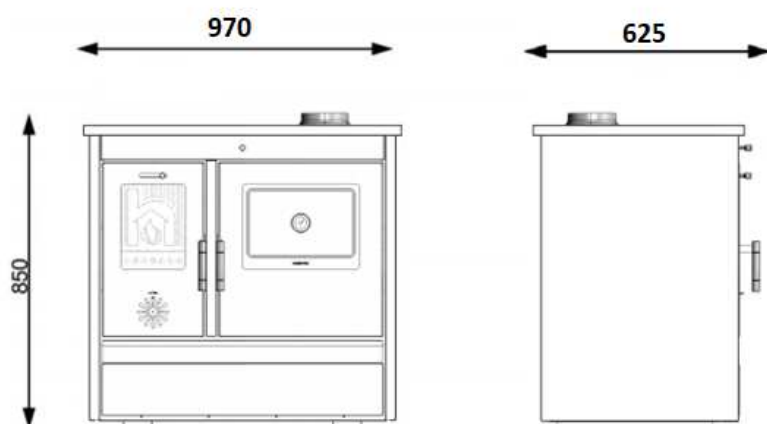


CHIMNEY (REAR)

Lotus Inox



Lotus Classic



CIRCOLARE A TUTTI I CLIENTI

Garanzia applicata da VIGLIETTA MATTEO S.p.A., VUEMME S.r.l. e FERRAMENTA SARDO PIEMONTESE S.p.A. (la "Società") per i propri prodotti, ai sensi del D.Lgs. n. 206/2005 (il "Codice del Consumo") e del Codice Civile

In conformità alla legge, la nostra Società applica le seguenti garanzie:

la **GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ**, prevista dall'articolo 132 del Codice del Consumo, della durata di 24 MESI. Tale garanzia spetta ai soli Consumatori (ossia, ai sensi dell'art. 3 del Codice del Consumo, *"le persone fisiche che agiscono per scopi estranei all'attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta"*) per tutti i prodotti acquistati con normale ricevuta/scontrino fiscale;

la **GARANZIA PER VIZI**, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 MESI. Tale garanzia spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale.

Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla nostra Società; allacciamenti elettrici errati; manomissioni/smontaggio/modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); uso continuo dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata manutenzione ordinaria e/o impropria; impiego di lubrificanti non idonei e/o deteriorati da giacenza prolungata; carboncini, cavo, spina, grasso, candele, filtro aria, olio, carburante, tubetti carburante ed i lubrificanti in genere.

Per maggiori informazioni di carattere tecnico non esitate a contattarci inviando un'e-mail all'indirizzo consumatori@viglietta.com.

BLINKY[®]

EN

INSTRUCTIONS MANUAL

(Original instructions)

WOOD BURNING STOVES

cod. 98113-40 art. **LINA ANTRACITE**

cod. 98113-42 art. **LINA ROSSA**

cod. 98113-50 art. **BELLA SMALTATA BIANCA**

cod. 98113-52 art. **BELLA SMALTATA NERA**

cod. 98113-60 art. **ROSSANA ROSSA**



WARNING!

SURFACES CAN BECOME VERY HOT! ALWAYS USE PROTECTIVE GLOVES!

During combustion, thermal energy is released that significantly increases the heat of surfaces, doors, handles, controls, glass, exhaust pipes, and even the front of the appliance. Avoid contact with those elements if not wearing protective clothing (protective gloves included). Make sure children are aware of the danger and keep them away from the stove during operation.

WARNINGS

This instructions manual is an integral part of the product: make sure that it always accompanies the appliance, even if transferred to another owner or user, or if transferred to another place. If it is damaged or lost, request another copy from the area technician. This product is intended for the use for which it has been expressly designed. The manufacturer is exempt from any liability, contractual and extracontractual, for injury/damage caused to persons/animals and objects, due to installation, adjustment and maintenance errors and improper use.

Installation must be performed by qualified staff, which assumes complete responsibility for the definitive installation and consequent good functioning of the product installed. One must also bear in mind all laws and national, regional, provincial and town council standards present in the country in which the appliance has been installed, as well as the instructions contained in this manual.

The Manufacturer cannot be held responsible for the failure to comply with such precautions.

After removing the packaging, ensure that the content is intact and complete. Otherwise, contact the dealer where the appliance was purchased. All electric components that make up the product must be replaced with original spare parts exclusively by an authorised aftersales centre, thus guaranteeing correct functioning.

SAFETY

- The appliance may be used by children 8 years of age or older and individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities or without experience or the necessary knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on safe use of the appliance and that they understand the inherent dangers.
- The generator must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capacities or who are unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The cleaning and maintenance required by the user must not be performed by children without supervision.
- Children must be checked to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not close or reduce the dimensions of the airing vents in the place of installation. The airing vents are essential for correct combustion.
- Do not leave the packaging elements within reach of children or unassisted disabled persons.
- The hearth door must always be closed during normal functioning of the product.
- When the appliance is functioning and hot to the touch, especially all external surfaces, attention must be paid
- check for the presence of any obstructions before switching the appliance on following a prolonged period of inactivity.
- The stove has been designed to function in any climatic condition. In particularly adverse conditions (strong wind, freezing) safety systems may intervene that switch the generator off. If this occurs, contact the technical after-sales service and always disable the safety systems.
- In the event the flue catches fire, use suitable systems for suffocating the flames or request help from the fire brigade.
- This appliance must not be used to burn waste
- do not use any flammable liquids for ignition
- the majolicas are top quality artisan products and as such can have micro-dots, crackles and chromatic imperfections. These features highlight their valuable nature. Due to their different dilation coefficient, they produce crackling, which demonstrate their effective authenticity. To clean the majolicas, it is recommended to use a soft, dry cloth. If a detergent or liquid is used, the latter could penetrate inside the crackles, highlighting them.

SAFETY

-THE OVEN SHOULD ONLY BE USED FOR COOKING. IT CANNOT BE USED FOR HIDING AND STORAGE PURPOSES. DO NOT EXCEED THE TIMES AND TEMPERATURES IN THE TABLE FOR COOKING AT PAGE 4). IT IS NOT USE FOR BARBEQUE PURPOSE. HEAT RESISTANT KITCHEN EQUIPMENT MUST BE USED.
-THE LOWER DRAWER SHOULD ONLY BE USED FOR STORING NON-FLAMMABLE MATERIALS SUCH AS CLEAN STICKS AND TONGS. FLAMMABLE AND COMBUSTIBLE OBJECTS SHOULD NEVER BE PLACED.

COOKING TABLE		
Product	Oven degree (° C)	Cooking time (minutes)
Bakery products	170 – 200	25 – 50
Meat	180 – 220	30 - 60
Chicken	180 – 200	40 – 50
Fish	180 – 200	30 – 35

GENERAL PRECAUTIONS

VIGLIETTA MATTEO SPA's responsibility is limited to the supply of the appliance.

The installation must be carried out scrupulously according to the instructions provided in this manual and the rules of the profession. Installation must only be carried out by a qualified technician who works on behalf of companies suitable to assume the entire responsibility of the system as a whole.

VIGLIETTA MATTEO SPA company. declines any responsibility for the product that has been modified without written authorisation as well as for the use of non-original spare parts.

It is OBLIGATORY to respect the National and European rules, local regulations concerning building matter and also fireproof rules.

NO MODIFICATIONS CAN BE CARRIED OUT TO THE APPLIANCE. VIGLIETTA MATTEO SPA company. cannot be held responsible for lack of respect for such precautions.

INSTALLATION REGULATIONS

Installation of the Product and auxiliary equipment in relation to the heating system must comply with all current Standards and Regulations and to those envisioned by the law.

The installation and the relating to the connections of the system, the commissioning and the check of the correct functioning must be carried out in compliance with the regulations in force by authorised professional personnel with the requisites required by the law, being national, regional, provincial or town council present in the country within which the appliance is installed, besides these present instructions. Installation must be carried out by authorised personnel who must provide the buyer with a system declaration of conformity and will assume full responsibility for final installation and as a consequence the correct functioning of the installed product.

The Product, assembled and ready for the installation, must be connected with a junction to the existing flue of the house. The junction must be possibly short, straight, horizontal or positioned a little uphill. The connections must be tight.

Before installing the appliance, carry out the following checks:

- UPPER smoke output
- Verify if your structure can support the weight of the appliance. In case of insufficient carrying capacity it is necessary to adopt appropriate measures, Hoşseven responsibility is limited to the supply of the appliance (See chapter *TECHNICAL DESCRIPTION*).
- Make sure that the floor can support the weight of the appliance (for ex. distributing weight plate), and if it is made of flammable material, provide suitable insulation (*DIMENSIONS ACCORDING TO REGIONAL REGULATIONS*).
- Make sure that there is adequate ventilation in the room where the appliance is to be installed, with particular attention to windows and doors with tight closing (seal ropes).
- Do not install the appliance in rooms containing collective ventilation ducts, hoods with or without extractor, type B gas appliances, heat pumps, or other appliances that, operating at the same time, can put the room in depression.
- Make sure that the flue and the pipes to which the appliance will be connected are suitable for its operation. **It is NOT allowed the connection of various appliances to the same chimney.**
- The diameter of the opening for connection to the chimney must at least correspond to the diameter of the flue gas pipe. The opening must be equipped with a wall connection for the insertion of the exhaust pipe and a rosette.
- The installation must be appropriate and has to allow the cleaning and maintenance of the product and the flue.

VIGLIETTA MATTEO SPA company. declines all responsibility for damage to things and/or persons caused by the system. In addition, it is not responsible for any product modified without authorisation and even less for the use of non original spare parts.

Your regular local chimney sweep must be informed about the installation of the appliance so that he can check the correct connection to the chimney

FIRE SAFETY

When installing the product, the following safety measures must be observed:

- a) In order to ensure sufficient thermal insulation, respect the minimum safety distance from objects or furnishing components flammable and sensitive to heat (furniture, wood sheathings, fabrics, etc.) and from materials with flammable structure (see **Picture 5-a**). **All the minimum safety distances are shown on the product data plate and lower values must not be used.**
- b) In front of the furnace door, in the radiation area there must be no flammable or heat-sensitive objects or material at a distance of less than **100 cm**. This distance can be reduced to 40 cm where a rear-ventilated, heat-resistant protection device is installed in front of the whole component to protect.
- c) If the product is installed on a non totally refractory floor, one must foresee a fireproof background. **The floors made of inflammable material**, such as moquette, parquet or cork etc., **must be covered** by a layer of no-inflammable material, for instance ceramic, stone, glass or steel etc. (size according to regional law). The base must extend at least **50 cm** at the front and at least **30 cm** at the sides, in addition to the opening of the loading door (see **Picture 5 - B**).
- d) No flammable components (e.g. wall units) must be present above the product.

The Product must always operate exclusively with the ash drawer inserted. The solid combustion residues (ash) must be collected in a sealed, fire resistant container. The Product must never be on in the presence of gaseous emissions or vapours (for example glue for linoleum, petrol etc.). Never deposit flammable materials near the Product.

! - During combustion, thermal energy is released which leads to considerable heating of the surfaces, doors, handles, controls, glass parts, the flue gas pipe and possibly the front part of the appliance. **Avoid contact with these elements unless using suitable protective clothing or accessories** (heat resistant gloves, control devices).

Ensure children are aware of these dangers and keep them away from the furnace when it is on.

When using the wrong fuel or one which is too damp, due to deposits present in the flue, a flue fire is possible.

IN A EMERGENCY

If there is a fire in the flue connection :

- a) Close the loading door and the ash drawer door
- b) Close the comburent air registers
- c) Use carbon dioxide (CO2 powder) extinguishers to put out the fire
- d) Request the immediate intervention of the Fire Brigade

! DO NOT PUT OUT THE FIRE WITH WATER.

When the flue stops burning, have it checked by a specialist to identify any cracks or permeable points.

Parameter
EN standard
Nominal heat output kW
Efficiency %
Smoke pipe diameter mm
Consumption kg/h
Draught Pa
CO emissions at 13% O2 mg/Nm3
Nox emissions at 13% O2 mg/Nm4
Dust emissions at 13% O2 mg/Nm5
OGC emissions at 13% O2 mg/Nm6
Flue gas temperature °C
Height mm
Width mm
Depth (with handles) in mm
Net weight kg (+/- 5%)
Oven dimensions mm (larghezza x altezza x profondità)
Grill
Energy efficiency class
Heating area m3 (30 kcal/h x m3) **

cod. 98113-40	cod. 98113-42	cod. 98113-50	cod. 98113-52	cod. 98113-60
EN 12815	EN 12815	EN 12815	EN 12815	EN 12815
7.90	7.90	7.90	7.90	11.91
81.45	81.45	81.45	81.45	84.39
120	120	120	120	120
2.38	2.38	2.38	2.38	3.58
12 (1.2 mm H2O)	12 (1.2 mm H2O)	12 (1.2 mm H2O)	12 (1.2 mm H2O)	12 (1.2 mm H2O)
775.00	775.00	775.00	775.00	1438.48
96.00	96.00	96.00	96.00	111.45
16.83	16.83	16.83	16.83	20.82
4.90	4.90	4.90	4.90	22.57
229.95	229.95	229.95	229.95	174.00
780	780	900	900	975
900	900	930	930	850
530	530	580	580	625
73	73	94	94	120
450x290x450	450x290x450	470x250x420	470x250x420	440x320x420
Flat/bowl	Flat/bowl	Flat/bowl	Flat/bowl	Flat/bowl
A+	A+	A+	A+	A+
225	225	225	225	340

Values are measured with burning wood

(*) The proposed value are indicative. The installation must, in any case, be sized and verified according to the general calculation method in EN13384-1 or by another method of proven efficiency.

(**) For those buildings in which the thermal insulation does not correspond to the instructions on heat protection, the heating volume of the stoves is: favourable type of building (30 kcal/h x m³); less favourable type of building (40 kcal/h x m³); unfavourable type of building (50 kcal/h x m³).

With thermal insulation in accordance with the regulations regarding energy saving, the heated volume is greater. With temporary heating, in the event of interruptions which last more than 8 hours, the heating capacity is reduced by about 25%.

The declared technical data have been achieved by burning beech wood class "A1" according to the requirement EN ISO 17225-5 and wood moisture content less than 20%. By burning a different kind of wood the efficiency of the product itself could change and some specific adjustments on the appliance could be needed.

TECHNICAL DESCRIPTION

The cookers of BLINKY are suitable to cook on the grill and on the oven and to heat living spaces for some periods or to support an insufficient centralized heating system. They are ideal for holiday apartments and weekend houses or as an auxiliary heating system during the whole year. As fuel, wood logs is used. The appliance works as an intermittent operating appliance.

The cooker is made of galvanized and enamelled steel sheets and enamelled cast iron (doors, front side, plate). The hearth is totally sheathed with single cast iron sheets. Inside there is a thick flat grate.

Under the oven door there is an extractable food warmer drawer, with the related closing door: never introduce flammable objects or materials (Picture 9)

The heating of the environment is made by irradiation: through the external hot surfaces of the stove, the heat is radiated into the environment.

The cooker is equipped with controls of primary and secondary air by which it is adjusted the combustion air.

PRIMARY AIR CONTROL (PRE-ADJUSTED)

SECONDARY AIR CONTROL (PRE-ADJUSTED)

The control regulation necessary in order to obtain nominal calorific output is the following (see Cap. TECHNICAL DATA):

Model nr.	Mass of fuel hourly kg/h	(A) Secondary Air	(B) Primary Air
4020	2,38	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED
4010 - 4040	2,38	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED
4007 - 4011 - 4014 - 4015	2,38	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED
Lotus Inox	3,37	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED
Lotus Classic	3,37	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED

A – SMOKES control (Picture 9)

(Conversion of the cooker function to the cooker, bake oven and heating function).

The smokes control can be found on the top right plate of the cooker, between the top table and cooking door. This control has two settings:

OVEN COOKING: when the bar is pushed to the back of the cooker, the combustion gases flow around the oven and directly into the flue and up to the chimney.

HOB COOKING: when the control bar is pulled out, the combustion gases flow around the oven, heating it.

To ignite the flame follow the instructions below :

- Bring the flue gas control to the control bar pulled out.
- After having started the fire with small pieces of wood and waited until it is well lit.
- Bring the flue gas control to the control bar pulled in.

The control regulation during the ignition phase is the following :

FLUE

PRIMARY air	SECONDARY air	SMOKES control
PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED	Cooker function

Essential requirements for correct appliance operation:

- the internal section must preferably be circular;
- **the appliance must be thermally insulated and impermeable and built with suitable materials which are resistant to heat, combustion products and any condensation;**
- there must be no narrowing and vertical passages with deviations must not be greater than 45°;
- if already used, it must be clean;
- all the sections of the flue gas duct must be accessible to inspection;
- inspection openings must be provided for cleaning.
- the technical data from the instruction manual must be respected;

If the flues are of a square or rectangular section, the internal edges must be rounded with a radius of not less than 20 mm. For the rectangular section, the maximum ratio between the sides must be ≤ 1.5.

A section which is too small causes a reduction in draught. A minimum height of 4 m is advisable.

The following materials are **FORBIDDEN** and compromise the good operation of the appliance: asbestos cement, galvanised steel, rough and porous internal surfaces. **Picture 1** shows some example solutions.

! For a correct installation please respect the sections/lengths of the flue shown in the technical data table. By installations with different dimensions the flue must be suitably sized in accordance with EN13384-1.

The draught created by your flue must be sufficient but not excessive.

A section of the flue which is too large can present a volume which is too large to heat and therefore cause operating difficulties for the appliance; to avoid this, it is necessary to insulate the appliance for its entire height. A section which is too small causes a reduction in draught.

ATTENTION: as far as concern the realisation of the flue connection and flammable materials please follow the requirements provided. **The flue must be at a suitable distance from flammable or combustible material using suitable insulation or an air space.**

It is **FORBIDDEN** to pass system piping or air ducts inside the flue. It is also forbidden to create moveable or fixed openings on the flue itself, for the connection of further different appliances.

CHIMNEY POT

The flue draught depends on the suitability of the chimney pot.

It is therefore essential that, if built in a handcrafted way, the exit section is more than twice the internal section of the flue (Picture 2) . As it must always go past the ridge of the roof, the chimney pot must ensure exhaust even in the presence of wind (Picture 3).

The chimney pot must meet the following requirements:

- Have an internal section equivalent to that of the chimney.
- Have a useful exit section of double the internal section of the flue.
- Be built so as to prevent rain, snow or any foreign body entering the flue.
- Be easy to inspect, for any maintenance and cleaning operations.

CONNECTION TO THE CHIMNEY

Products with automatic door closing (type 1) must operate, for safety reasons, with the furnace door closed (except during the fuel loading or ash removal phases).

Products with non-automatic door closing (type 2) must be connected to their own flue.

Operation with doors open is only allowed when supervised.

The connection pipe to the flue must be as short as possible, straight horizontal and positioned slightly in ascent, and watertight.

Connection must be carried out with stable and robust pipes, comply with all current Standards and Regulations and to those envisioned by the law, and be hermetically secured to the flue. The internal diameter of the connection pipe must correspond to the external diameter of the appliance flue gas exhaust stub pipe (DIN 1298).

ATTENTION: as far as concern the realisation of the flue connection and flammable materials please follow the requirements provided. The flue must be properly spaced from any flammable materials or fuels through a proper insulation or an air cavity. **Minimum distance safety 25 cm.**

The chimney pressure (DRAUGHT) must be at least 12 Pa Pascal (=1.2 mm of water column). The measurement must always be carried out when the appliance is hot (nominal calorific power). When the pressure exceeds 17 Pascal, it is necessary to reduce it through the installation of an additional draught regulator (false air valve) on the exhaust pipe or in the chimney, according to the regulations in force.

! For correct appliance operation, it is essential that sufficient air for combustion is introduced into the place of installation (see paragraph VENTILATION AND AERATION OF THE INSTALLATION PREMISES).

VENTILATION AND AERATION OF THE INSTALLATION PREMISES

As the product draw their combustion air from the place of installation, it is MANDATORY that in the place itself, a sufficient quantity of air is introduced. If windows and doors are airtight (e.g. built according to energy saving criteria), it is possible that the fresh air intake is no longer guaranteed and this jeopardises the draught of the appliance and your health and safety.

There MANDATORY be sufficient quantity of air for combustion and re-oxygenation of the room to ensure the device will work properly.

There should therefore be vents letting air in from outside the building and enabling circulation of air for combustion even when the doors and windows are closed.

The air inlets must meet the following requirements:

- they must be protected with grids, metal mesh, etc., but without reducing the net useful section;
- they must be made so as to make the maintenance operations possible;
- positioned so that they cannot be obstructed;
- Any extractor hoods in the room where the device is installed must not operate at the same time as this could cause smoke to enter the room, even with the fireplace's door closed.

The clean and non-contaminated air flow can also be obtained from a room adjacent to that of installation (indirect aeration and ventilation), as long as the flow takes place freely through permanent openings communicating with the outside.

The adjacent room cannot be used as a garage, or to store combustible material or for any other activity with a fire hazard, bathroom, bedroom or common room of the building.

Ventilation is deemed sufficient when the room is equipped with air inlets according to the table:

Appliance categories	Percentage of the net opening section with respect to the appliance fumes outlet section	Minimum net opening value of the ventilatin duct
Fireplaces	50%	200 cm2
Stoves	50%	200 cm2
Cookers	50%	200 cm2

Installation in premises with fire hazards is forbidden. Installation in residential premises in which, in any case, the depression measured during installation between the internal and external environment is greater than 4 Pa .

All national, regional, provincial and municipal laws and standards in force in the country where the appliance is installed must be complied with.

ALLOWED / NOT ALLOWED FUELS

Allowed fuels are logs. Use exclusively dry logs (max. content of water 20%). Maximum 3 logs should be loaded. The pieces of wood should have a length of ca. 20-30 cm and a maximum circumference of 30-35 cm.

Compressed not worked-out wood briquettes must be used carefully to avoid overheating that may damage the device, since these have a very high calorific value.

The wood used as fuel must have a humidity content lower than the 20% and must be stored in a dry place. Humid wood tends to burn less easily, since it is necessary a greater quantity of energy to let the existing water evaporate. Moreover, humid content involves the disadvantage that, when temperature decreases, the water condensates earlier in the hearth and therefore in the stack causing a remarkable deposit of soot with following possible risk of fire of the same.

Fresh wood contains about 60% of H₂O, therefore it is not suitable to be burnt.

It is necessary to place this wood in a dry and ventilated place (for example under a roof) for at least two years before using it.

Besides others, it is not possible to burn: carbon, cuttings, waste of bark and panels, humid wood or wood treated with paints, plastic materials; in this case, the warranty on the device becomes void.

Paper and cardboard must be used only to light the fire.

The combustion of waste is FORBIDDEN and would even damage the appliance and the flue, causing health damages and claims by the neighborhood owing to the bad smell.

The wood is not a fuel which allows a continuous operation of the appliance, as consequence the heating all over the night is not possible.

Variety	kg/mc	kWh/kg moistness 20%
Beech	750	4,0
Oak	900	4,2
Elm	640	4,1
Poplar	470	4,1
Larch*	660	4,4
Spruce*	450	4,5
Scots pine *	550	4,4

* RESINOUS WOOD NOT SUITABLE FOR THE BURNING

ATTENTION : the continuous and protracted use of aromatic wood (eucalyptus, myrtle etc.) quickly damages the cast iron parts (cleavage) of the product.

The declared technical data have been achieved by burning beech wood class "A1" according to the requirement EN ISO 17225-5 and wood moisture content less than 20%. By burning a different kind of wood the efficiency of the product itself could change and some specific adjustments on the appliance could be needed.

LIGHTING

WARNING: After the first ignition you can smell bad odours (owing to the drying of the glue used in the garnitures or of the paint) which disappear after a brief using of the appliance. **It must be ensured, in any case, a good ventilation of the environment.** Upon the first ignition we suggest loading a reduced quantity of fuel and slightly increasing the calorific value of the equipment. **It is FORBIDDEN to use any liquid substance as for ex. alcohol, gasoline, oil and similar. Never switch on the device when there are combustible gases in the room.**

To perform a correct first lighting of the products treated with paints for high temperature, it is necessary to know the following information:

- the construction materials of the involved products are not homogeneous, in fact there are simultaneously parts in cast iron, steel, refractory material and majolica;
 - the temperature to which the body of the product is subject is not homogeneous: from area to area, variable temperatures within the range of 300°C - 500°C are detected;
 - during its life, the product is subject to alternated lighting and extinguishing cycles in the same day, as well as to cycles of intense use or of absolute standstill when season changes;
 - the new appliance, before being considered seasoned has to be subject to many start cycles to allow all materials and paints to complete the various elastic stresses;
 - in detail, initially it is possible to remark the emission of smells typical of metals subject to great thermal stress, as well as of wet paint.
- This paint, although during the manufacture it is backed at 250 °C for some hours, must exceed many times and for a given period of time the temperature of 350 °C before becoming completely embedded in the metallic surfaces.

Therefore, it is extremely relevant to take these easy steps during the lighting:

1. Make sure that a strong air change is assured in the room where the appliance is installed.
2. During the first starts, do not load excessively the combustion chamber (about half the quantity indicated in the instructions manual) and keep the product continuously ON for at least 6-10 hours with the registers less open than the value indicated in the instructions manual.
3. Repeat this operation for at least 4-5 or more times, according to your possibilities.
4. Then load more and more fuel (following in any case the provisions contained in the installation booklet concerning maximum load) and, if possible, keep the lighting periods long avoiding, at least in this initial phase, short ON/OFF cycles.
- 5. During the first starts, no object should be leaned on the appliance and in detail on enameled surfaces. Enameled surfaces must not be touched during heating.**
6. Once the «break-in» has been completed, it is possible to use the product as the motor of a car, avoiding abrupt heating with excessive loads.

To light the fire, it is suggested to use small wood pieces together with paper or other traded lighting means. The openings for air (primary and secondary) must be opened together. When the wood starts burning, you may load other fuels and adjust the air for combustion according to the instructions on paragraph TECHNICAL DESCRIPTION.

Please always be present during this phase.

! Never overload the appliance (see cap. TECHNICAL DESCRIPTION / hourly consumption). Too much fuel and too much air for combustion can cause overheating and therefore damage the appliance. **The warranty does not cover the damages due to overheating of the equipment.**

LOW EMISSION FIRE LIGHTING

Smokeless combustion is a way of lighting a fire able to significantly reduce the emission of harmful substances. The wood burns gradually from the top downwards, so combustion is slower and more controlled. Burned gases pass through the high temperatures of the flame and therefore burn almost completely.

Place the logs in the hearth a certain distance apart as shown in the **Picture 6**. Arrange the largest at the bottom and the smallest at the top, or vertically in the case of tall narrow combustion chambers. Place the fire starter module on top of the pile, arranging the first logs in the module at right angles to the pile of wood.

Fire STARTER MODULE. This fire starter module replaces a paper or cardboard starter.

Prepare four logs, 20 cm long with a cross section of 3 cm by 3 cm **Picture 6**. Cross the four logs and place them on top of the pile of wood at right angles, with the fire lighter (wax impregnated wood fibre for example) in the middle. The fire can be lit with a match. If you want, you can use thinner pieces of wood. In this case, you will need a larger quantity.

Keep the flue gas exhaust valve and combustion air regulator open.

After lighting the fire, leave the combustion air regulator open in the position shown in according to the instructions on paragraph TECHNICAL DESCRIPTION

FUEL	PRIMARY Air	SECONDARY Air
Wood	PRE-ADJUSTED	PRE-ADJUSTED

IMPORTANT:

- do not add further wood between one complete load and the next;
- do not suffocate the fire by closing the air intakes;
- regular cleaning by a chimney sweep reduces fine particle emissions.

NORMAL OPERATION

After having positioned the registers correctly, insert the indicated hourly wood load avoiding overloads that cause anomalous stresses and deformations (according to the instructions on paragraph TECHNICAL DESCRIPTION). **You should always use the product with the door closed in order to avoid damages due to overheating (forge effect). The inobservance of this rule makes the warranty expire.**

For safety reasons the door of the appliances with constructive system 1, must be opened only for the loading of the fuel or for removing the ashes, while during the operation and the rest, the door of the hearth must remain closed.

The appliances with constructive system 2 must be connected to their own flue. The operating with open door is allowed under supervision.

IMPORTANT: For safety reasons the door of the hearth can be opened only for the loading of the fuel. The hearth door must always remain closed during operation or rest.

With the controls positioned on the front of the appliance it is possible to adjust the heat emission of the hearth. They have to be opened according to the calorific need. The best combustion (with minimum emissions) is reached when, by loading the wood, most part of the air for combustion flows through the secondary air register.

Never overload the appliance (see the hourly wood load in the table here below). Too much fuel and too much air for the combustion may cause overheating and then damage the stove. You should always use the appliance with the door closed in order to avoid damages due to overheating (forge effect). **The inobservance of this rule makes the warranty expire.**

The adjustment of the registers necessary to reach the rated calorific yield with a depression at the stack of 12 Pa 1,2mm of column of water) is the following one: see chapter TECHNICAL DESCRIPTION. **The appliance works as an intermittent operating appliance.**

Besides the adjustment of the air for the combustion, the intensity of the combustion and consequently the thermal performance of the device is influenced by the stack. A good draught of the stack requires a stricter adjustment of air for combustion, while a poor draught requires a more precise adjustment of air for combustion.

To verify the good combustion, check whether the smoke coming out from the stack is transparent.

If it is white, it means that the device is not properly adjusted or the wood is too wet; if instead the smoke is gray or black, it signals that the combustion is not complete (it is necessary a greater quantity of secondary air).

WARNING: When fuel is added onto the embers in the absence of a flame, a considerable amount of fumes may develop. Should this happen, an explosive mixture of gas and air may form, and in extreme cases an explosion may occur. For safety reasons it is advisable to perform a new lighting procedure with the use of small strips.

USE OF THE OVEN (IF PRESENT)

Place the smoke controller in the position USE OF THE OVEN (see chap. TECHNICAL DESCRIPTION)

Thanks to the air flow for the combustion, the temperature of the oven may become remarkably affected. A sufficient flue of the chimney and of the channels, well cleaned for the flow of burning smokes around the oven are fundamental for a good cooking result. Thick cakes and big roasts must be introduced in the lowest level. Flat cakes and biscuits must reach the medium level. The upper level may be used to heat or grill.

The oven pan and the chrome plated oven grille may be located on different plans (see chapter Technical Description - ACCESSORIES).

When cooking food with high humidity, cakes with fruit or fruit itself, water of condensation will be produced. During the cooking process some water vapour in the form of drops of condensed water can deposit onto the top and the side of the door. It is a physical phenomenon.

By opening the door briefly and carefully (1 or 2 times, or even often in case of longer cooking times) you can let out the steam from the cooking compartment and reduce condensation significantly.

OPERATION IN TRANSITION PERIODS

During transition periods when the external temperatures are higher, if there is a sudden increase of temperature it can happen that the combustion gases inside the flue cannot be completely sucked up.

The exhaust gases do not come out completely (intense smell of gas). In this case, shake the grating more frequently and increase the air for the combustion. Then, load a reduced quantity of fuel in order to permit a rapid burning (growing up of the flames) and the stabilization of the draught.

Then, check that all openings for the cleaning and the connections to the stack are air-tight. **In case of doubt, DO NOT operate the product.**

MAINTENANCE AND CARE

Check the external air intake, by cleaning it, at least once a year. The stack must be regularly swept by the chimney sweeper.

Let your chimney sweeper in charge of your area check the regular installation of the device, the connection to the stack and the aeration.

IMPORTANT: THE MAINTENANCE MUST BE CARRIED OUT ONLY AND EXCLUSIVELY WITH COLD DEVICE. You should only use spare parts approved and supplied by Hosseven. Please contact your specialized retailer if you require spare parts. YOU MUST NOT MAKE ANY CHANGES TO THE DEVICE!!!

GLASS CLEANING

Thanks to a specific inlet of secondary air, the accumulation of dirty sediments on the glass-door is reduced with efficacy. Nevertheless this can never be avoided by using solid fuels (particularly wet wood) and it has not to be understood as a defect of the appliance.

IMPORTANT: The cleaning of the sight glass must be carried out only and exclusively with cold device to avoid the explosion of the same. For the cleaning, it is possible to use specific products or a wet newspaper paper ball passed in the ash to rub it. Do not use cloths, abrasive or chemically aggressive products by cleaning the hearth glass.

The correct lighting phase, the use of proper quantities and types of fuels, the correct position of the secondary air regulator, enough draught of the chimney-flue and the presence of combustion air are the essential elements for the optimal functioning of the appliance and for the cleaning of the glass.

! BREAK OF GLASSES : given that the glass-ceramic glasses resist up to a heat shock of 750°C, they are not subject to thermal shocks. Their break can be caused only by mechanic shocks (bumps or violent closure of the door, etc.). Therefore, their replacement is not included in the warranty.

CLEANING OUT THE ASHES

All the devices are equipped with a hearth grating and an ash drawer for the collection of the ashes **Picture 9**.

It is suggested to empty periodically the ash drawer and to avoid it filled completely in order not to overheat the grating. Moreover, it is suggested to leave always 3-4 cm of ash in the hearth.

CAUTION: The ashes removed from the hearth have to be stored in a container made of fire-resistant material equipped with an air-tight cover. The container has to be placed on a fire-resistant floor, far from flammable materials up to the switching off and complete cooling.

CLEANING THE FLUE

The correct lighting phase, the use of proper quantities and types of fuels, the correct position of the secondary air regulator, enough draught of the chimney-flue and the presence of combustion air are the essential elements for the optimal functioning of the appliance.

The device should be completely cleaned at least once a year or every time it is needed (in case of bad working and low yield). An excessive deposit of soot can cause problems in the discharge of smokes and fire in the flue.

The cleaning must be carried out exclusively with cold equipment. This operation should be carried out by a chimney sweeper who can simultaneously perform an audit of the flue (checking of possible deposits).

During the cleaning, it is necessary to remove the ash drawer, the grating, and the smoke deflectors from the device in order to ease the fall of the soot. The deflectors can be easily extracted from their seats since they are not fastened using screws. Once the clearing has been carried out, place them back in their seats.

CAUTION: The lack of the deflectors causes a strong depression, with a too fast combustion, an excessive consumption of wood with related overheating of the device.

SUMMER STOP

After cleaning the hearth, chimney and hood, totally eliminating the ash and other eventual residues, close all the doors of the hearth and the relevant registers; in case you disconnect the appliance from the chimney you must close its openings in order to let work others possible appliances connected to the same flue.

We suggest performing the cleaning operation of the flue at least once per year; verifying in the meantime the actual status of the rope seals, which cannot ensure the good operation of the equipment if they are not in good condition and are not making a good seal! In this case the seals must be replaced.

In presence of dampness in the room where the stove has been placed, we advise you to put absorbent salts into the hearth.

! If you want to keep for long the aesthetic look of the cooker it is important to protect its internal walls in row cast iron with neutral Vaseline.

MAJOLICAS (IF PRESENT)

Hoşseven has chosen majolica tiles, which are the result of high-quality artisan work. As they are completely carried out by hand, the majolica may present crackles, speckles, and shadings. These characteristics certify their precious origin.

Enamel and majolica, due to their different coefficient of dilatation, produce microcrackles, which show their authentic feature.

if you use a detergent or liquid, the latter might soak For the cleaning of the majolica we suggest you to use a soft and dry cloth; **in and highlight the crackles permanently.**

PRODUCTS MADE OF NATURAL STONE (IF PRESENT)

Natural stone has to be cleaned with very thin abrasive paper or with an abrasive sponge. **DO NOT USE** any cleanser or fluid.

VARNISHED PRODUCTS (IF PRESENT)

After some years of product use a change in the varnished details colour is totally normal. This is due to the considerable temperature range the product is subject to whenever in use and to the varnish ageing of time passing by.

ATTENTION: before any possible application of the new varnish, do clean and remove all the traces from the surface which has to be varnished.

ENAMELLED PRODUCTS (IF PRESENT)

For the cleaning of enameled surfaces use soap water or not aggressive and not chemically abrasive detergents.

IMPORTANT : After the cleaning do not let soapy water or any cleanser dry but remove them immediately. **DO NOT use sandpaper or steel wool**

CHROMIUM-COMPONENTS (IF PRESENT)

If the components become bluish due to overheating, this can be solved with a suitable product for cleaning. **DO NOT use** abrasives or solvents.

CAST IRON COOKING PLATE AND RINGS

IMPORTANT: to avoid rust DO NOT forget pots or pans on the cold cooking plate. This would create rust rings, unpleasant to see and difficult to remove.

The cast iron cooking plate and the cast iron rings needs to be periodically cleaned by using sandpaper (grain 150) without touching the enameled parts.

To carry out the cleaning operation remove the smoke outlet spigot and the smoke pipe. The smoke compartment can be cleaned from the front side of the oven (see chap. CLEANING SMOKE COMPARTMENT COOKERS) or from the top. In this case remove the cast iron rings and the cooking plate, as well the smoke outlet spigot and the smoke pipe. The cleaning can be carried out by using a brush and a Hoover.

ATTENTION: once the cleaning operations are terminated all the parts have to be re-assembled hermetically.

MAINTENANCE OF THE OVEN (WHERE EXISTING)

To avoid the possible forming of rust it is recommended:

- To let the steam getting out of the oven to reduce the formation of any condensation by opening the door briefly and carefully (1 or 2 times, or more often in case of cooking food very humid and with longer cooking times);
- Remove the food from the oven once cooked. Letting the food to chill in the oven at a temperature below 150 °C results in the forming of condensation;
- After cooking, leave the oven door partially open to dry out any condensation;

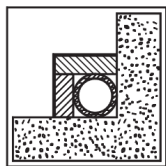
CALCULATION OF THE THERMAL POWER

There is not an absolute rule for calculating the correct necessary power. This power is given according to the space to be heated, but it depends also largely on the insulation. On an average, the calorific value necessary for a properly insulated room is **30 kcal/h per m³** (for an external temperature of 0°C).

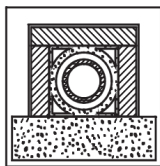
Given that **1 kW corresponds to 860 kcal/h**, it is possible to adopt a value of **35 W/m³**.

Let's suppose one wishes to heat a room of 150 m³ (10 x 6 x 2.5 m) in an insulated apartment. In this case, it is necessary to have 150 m³ x 35 W/m³ = 5250 W or 5,25 kW. As main heating, a 8 kW device is therefore sufficient.

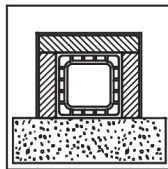
		Approximate combustion value		Required quantity in relation to 1 kg of dry wood
Fuel	Unit	kcal/h	kW	
Dry wood (15% humidity)	kg	3600	4.2	1,00
Wet wood (50% humidity)	kg	1850	2.2	1,95
Wood briquettes	kg	4000	5.0	0,84
Brown coal briquettes	kg	4800	5.6	0,75
Normal anthracite	kg	7700	8.9	0,47
Coke	kg	6780	7.9	0,53
Natural gas	m ³	7800	9.1	0,46
Naphtha	L	8500	9.9	0,42
Electricity	kW/h	860	1.0	4,19



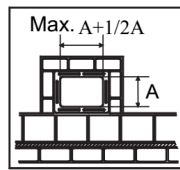
1



2



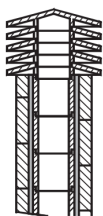
3



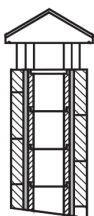
4

1. Steel flue with double chamber insulated with material resistant to 400°C. **Efficiency 100% excellent.**
2. Refractory flue with double insulated chamber and external coating in lightweight concrete. **Efficiency 100% excellent.**
3. Traditional clay flue square section with cavities. **Efficiency 80% good.**
4. Avoid flues with rectangular internal section whose ratio differs from the drawing. **Efficiency 40% poor**

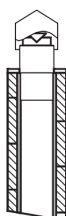
PICTURE - 01



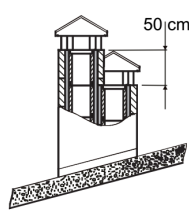
1



2



3

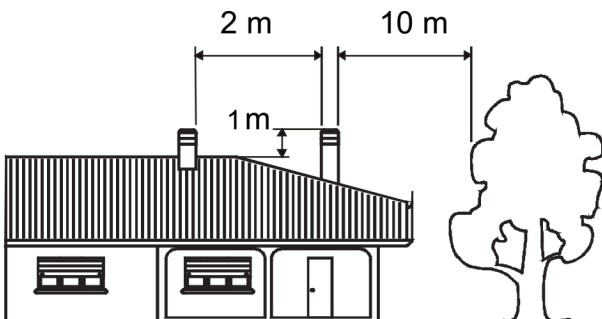


4



1. Industrial chimney cap with pre-fabricated elements – it allows an excellent discharge of the smokes.
2. Handcraft chimney cap. The right output section must be at least twice as big as the internal section of the flue (ideal value: 2.5 times).
3. Chimney cap for steel flue with internal cone deflector of smokes.
4. In case of flues side by side, a chimney cap must be higher than the other one of at least 50 cm in order to avoid pressure transfers between the flues themselves.

PICTURE - 02

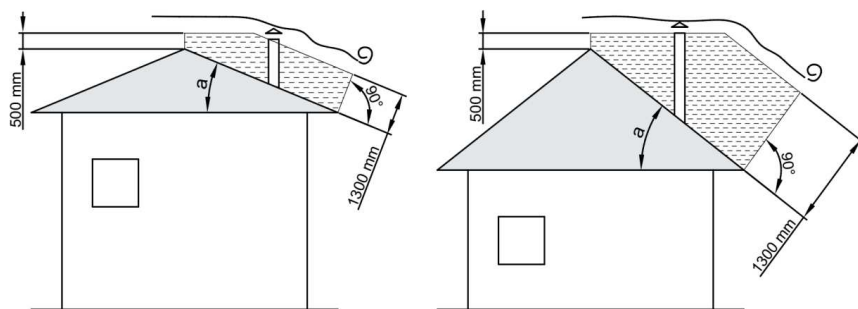


5

The chimney cap must not show hindrances within 10 m from walls, pitches and trees. Otherwise raise it of at least 1 m over the hindrance. The chimney cap must exceed the ridge of the roof of at least 1 m.

PICTURE - 03

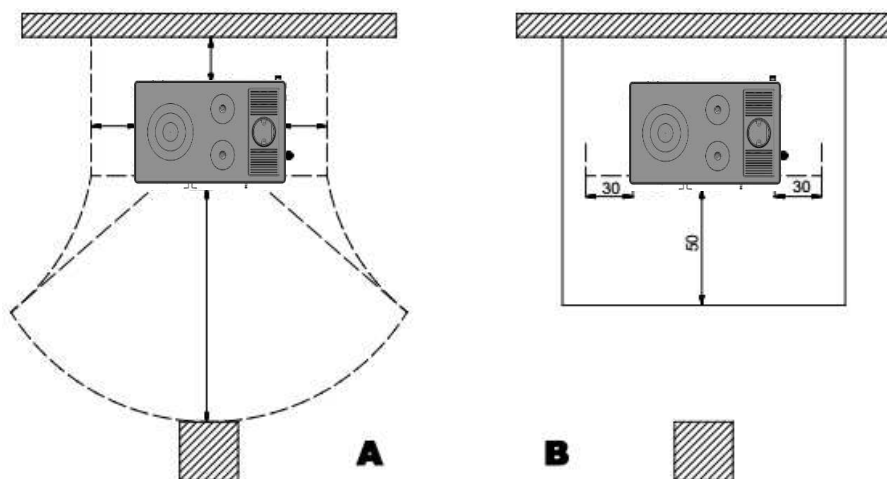
CHIMNEY CAPS - DISTANCES AND POSITIONING



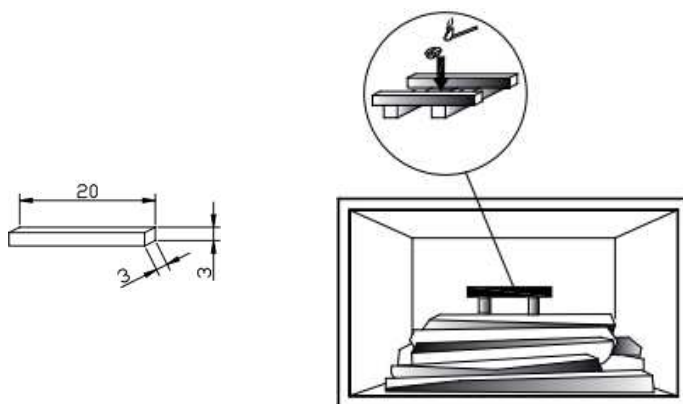
Inclination of the roof

$a > 10^\circ$

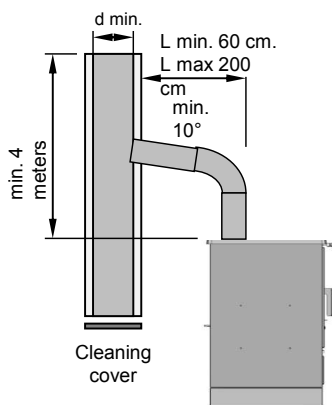
PICTURE - 04



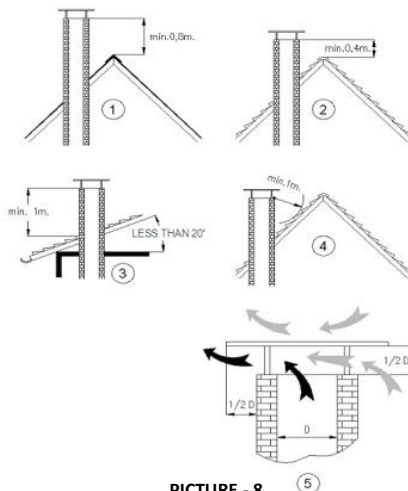
PICTURE - 05



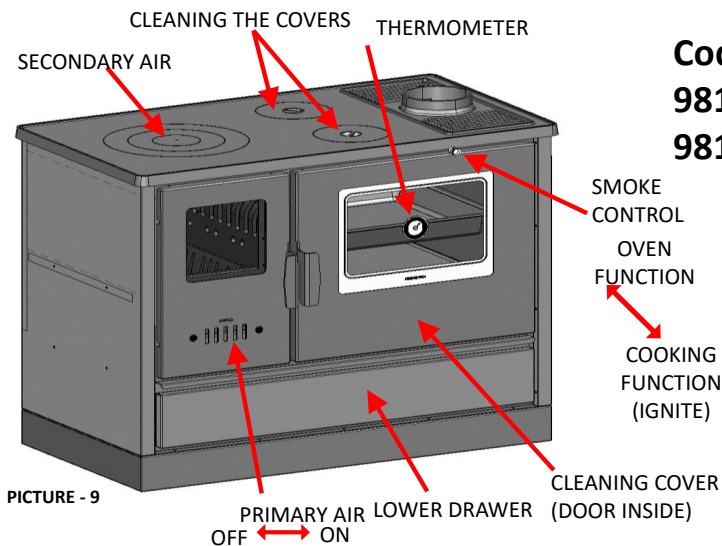
PICTURE - 06



PICTURE - 7

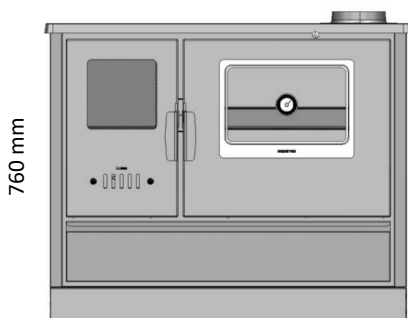


PICTURE - 8

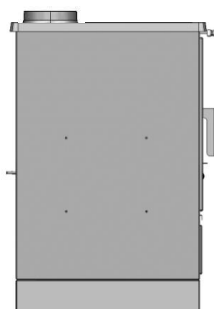


PICTURE - 9

Cod.
98113-40
98113-42

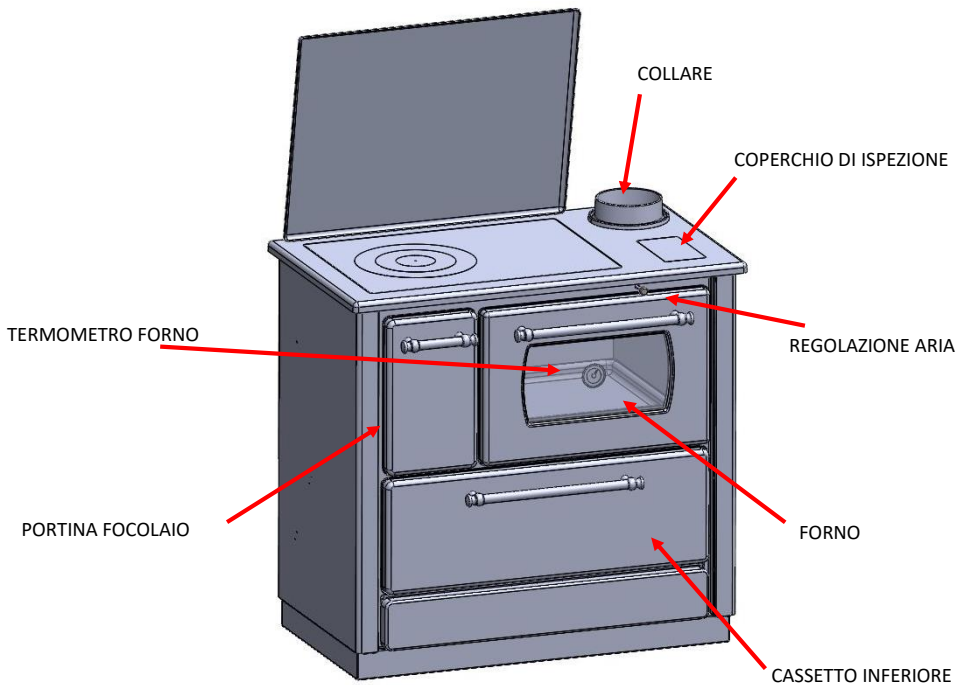
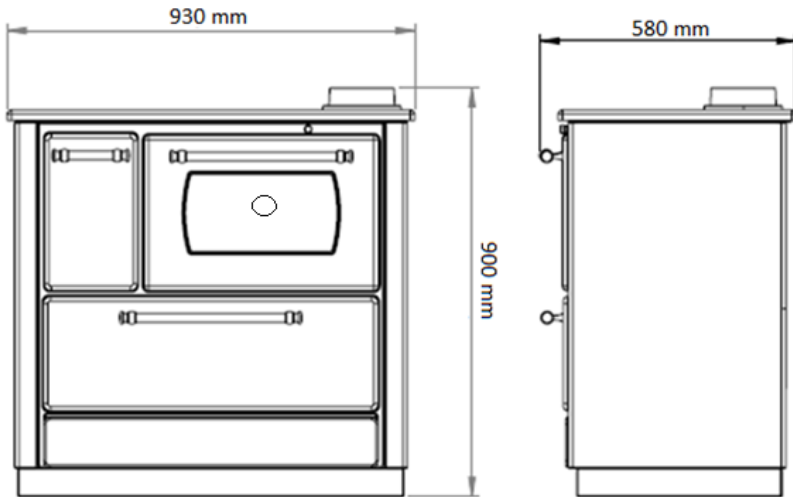


900 mm

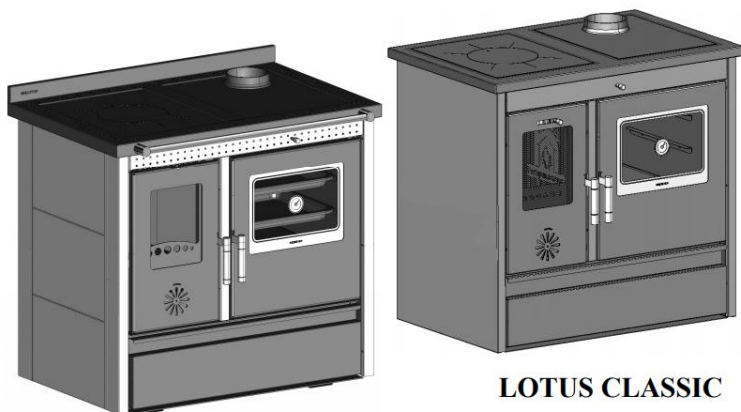


530 mm

Cod. 98113-50, Cod. 98113-52

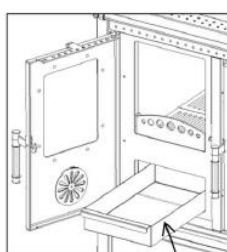


Cod. 98113-60

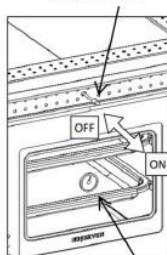


LOTUS CLASSIC

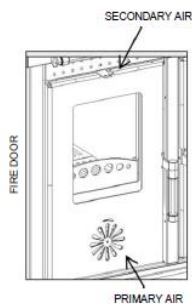
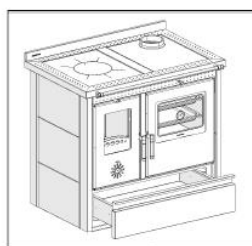
LOTUS INOX



ASH TRAY



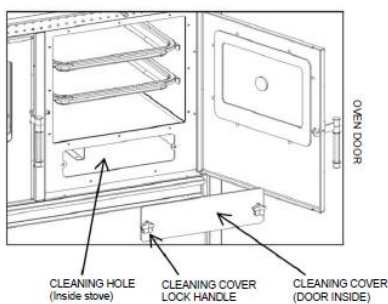
OVEN THERMOMETER



FIRE DOOR

SECONDARY AIR

PRIMARY AIR

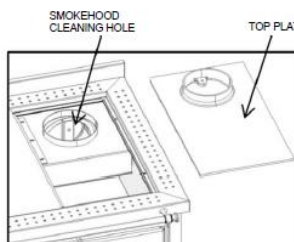


OVEN DOOR

CLEANING HOLE
(inside stove)

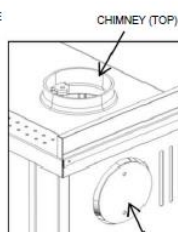
CLEANING COVER
LOCK HANDLE

CLEANING COVER
(DOOR INSIDE)



SMOKEHOOD
CLEANING HOLE

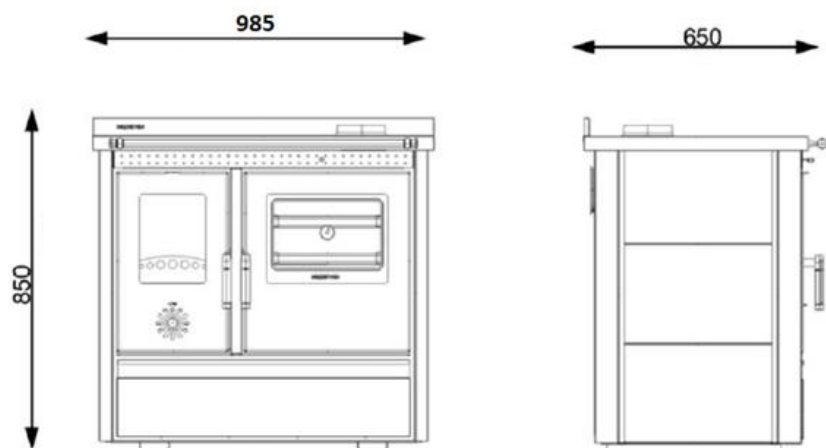
TOP PLATE



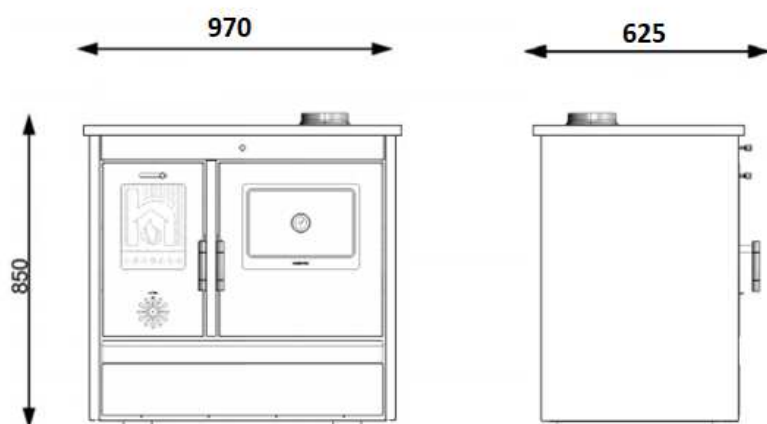
CHIMNEY (TOP)

CHIMNEY (REAR)

Lotus Inox



Lotus Classic



GUARANTEE

The guarantee is applied from VIGLIETTA MATTEO S.p.A., VUEMME S.r.l. and FERRAMENTA SARDO PIEMONTESE S.p.A. (the “company”) for its own products, under D.Lgs. n. 206/2005 (the “Consumer code”) of Italian Civil Code.

In accordance with the law, our company applies the guarantees listed here below:

the LEGAL GUARANTEE OF CONFORMITIES, set by article 132 of Consumer Code, that lasts 24 MONTHS. This guarantee is applied only for consumers (that means, pursuant to art.3 of Consumer code, “*consumer or user: any natural person who is acting for purposes which are outside his trade, business or profession*”) for all the products purchased with normal sales receipt;

the WARRANTY FOR DEFECTS, set by article 1495 of Civil Code, that lasts 12 MONTHS. This guarantee is applied to all professional operators, that means the final users that are VAT-registered (societies made of persons or capital, sole proprietor firms, craft businesses, independent professionals, etc.) that use the product for professional purpose and that purchase the product with the sales receipt.

The guarantees above listed, do not include: the reparations made by non authorized personal by our company, wrong electrical connections; any tampering/disassembly/modifications; misuse and incorrect use (not compliant with the instructions included in the user’s manual); continued use after failure; use of incorrect/non-original accessories; use of spare parts different from original ones, defective or improper maintenance; use of wrong lubricants and/or damaged due long storage, charcoals, cable, plug, grease, air filter, carburetor, tubes of carburetor, lubricants in general.

Please do not hesitate to contact us for more information at the e-mail address consumatori@viglietta.com.



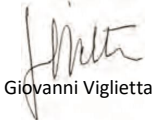
Dichiarazione di prestazione
Secondo il Regolamento UE N.305/2011
N. 012 – HS – 2022 – 02 – 10

1) Identificazione univoca del prodotto	Cod. 98113-40, Cod. 98113-42 Modello di fabbricazione 4020
2) Uso previsto	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
3) Ragione sociale e indirizzo del produttore	VIGLIETTA MATTEO SPA, via Torino 55, 12045 Fossano (CN) Italia – tel. +39-0172-638.210, email: consumatori@viglietta.com sito web: www.viglietta.com
4) Rappresentante autorizzato	-
5) Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (AVCP)	Sistema 3
6) Norma armonizzata a cui è conforme il prodotto	EN 12815 : 2006
7) Laboratorio notificato	NB 1837 “ITEM-Consult” Ltd.Sofia 1220,8 Istoria Slavianobulgarska Blvd. Bulgaria
Numero di rapporto di prova	CPR 237/18.02.2021
Norma armonizzata di riferimento	EN 12815 : 2006
Usi principali	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
Sicurezza anti-incendio	A1
Distanza da sostanze e materiali infiammabili	Distanza minima in mm: - Fianchi = 600 - Parete posteriore = 600 - Facciata anteriore = 1000
Rischio di caduta della legna in combustione	Conforme
Emissione di CO con ossigeno al 13%O ₂	0,06 % -(legna) con emissione di calore nominale 775 mg/Nm ³ -(legna) con emissione di calore nominale
Temperatura della superficie	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità per la pulizia	Conforme
Max. pressione di utilizzo	-
Temperatura dei gas nella canna fumaria con emissione di calore nominale	229,95 ° C - (legna)
Resistenza meccanica (collegamento alla canna fumaria di carico)	Prestazione non determinata
Emissione di calore nominale	7,90 kW - (legna)
Prestazione di riscaldamento ambientale	7,90 kW - (legna)
Capacità di riscaldamento dell'acqua	-
Efficienza energetica % con ossigeno O ₂ al 13%	81,45 % - (legna) a produzione di calore nominale
Emissione di sostanze prodotte dalla combustione con ossigeno a 13%O ₂	Polvere: 16,83 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Ossidi di azoto NO _x : 96 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Composti organici gassosi (OGC): 4,90 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³

8) Documentazione tecnica appropriata

La prestazione del prodotto in oggetto è conforme ai valori prestazionali dichiarati. La presente dichiarazione di prestazione è stata redatta secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 305/2011, sotto la piena responsabilità del produttore sopra citato.

Fossano (CN) lì 27/06/2023



Giovanni Viglietta

Presidente CdA VIGLIETTA MATTEO S.p.A., via Torino 55, 12045 Fossano (CN) – ITALIA e persona autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico/Documentazione Tecnica Pertinente.



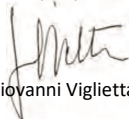
Dichiarazione di prestazione
Secondo il Regolamento UE N.305/2011
No 005 – HS – 2022 – 06 – 27

1) Identificazione univoca del prodotto	Cod. 98113-50, cod. 98113-52 Modello di fabbricazione 4040 Anatolia
2) Uso previsto	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
3) Ragione sociale e indirizzo del produttore	VIGLIETTA MATTEO SPA, via Torino 55, 12045 Fossano (CN) Italia – tel. +39-0172-638.210, email: consumatori@viglietta.com , sito web: www.viglietta.com
4) Rappresentante autorizzato	-
5) Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (AVCP)	Sistema 3
6) Norma armonizzata a cui è conforme il prodotto	EN 12815: 2006
7) Laboratorio notificato	NB 1837 “ITEM-Consult” Ltd.Sofia 1220,8 Istoria Slavianobulgarska Blvd. Bulgaria
Numero di rapporto di prova	CPR 237/18.02.2021
Norma tecnica armonizzata	EN 12815 : 2006
Caratteristiche principali	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
Sicurezza anti-incendio	A1
Distanza da sostanze e materiali infiammabili	Distanza minima in mm: - fianchi = 600 - retro = 600 - facciata anteriore = 1000
Rischio della diminuzione nella combustione della legna	Conforme
Emissione di CO con ossigeno al 13%O ₂	0,06 % -(legna) con emissione di calore nominale 775 mg/Nm ³ -(legna) con emissione di calore nominale
Temperatura della superficie	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Possibilità di pulizia	Conforme
Pressione massima di funzionamento	-
Temperatura dei gas nella canna fumaria con emission di calore nominale	229,95 ° C - (legna)
Resistenza meccanica (collegamento alla canna fumaria di carico)	Prestazione non determinata
Emissione di calore nominale	7,90 kW - (legna)
Prestazione di riscaldamento ambientale	7,90 kW - (legna)
Capacità di riscaldamento dell'acqua	-
Efficienza energetica % con ossigeno a 13%O ₂	81,45 % - (legna) con emissione di calore nominale
Emissione di sostanze prodotte dalla combustione con ossigeno a 13%O ₂	Polvere: 16,83 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Ossidi di azoto (NO _x) : 96 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Composti organici gassosi (OGC): 4,90 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³

8) Documentazione tecnica appropriata

La prestazione del prodotto in oggetto è conforme ai valori prestazionali dichiarati. La presente dichiarazione di prestazione è stata redatta secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 305/2011, sotto la piena responsabilità del produttore sopra citato.

Fossano (CN) lì 27/06/2023



Giovanni Viglietta

Presidente CdA VIGLIETTA MATTEO S.p.A., via Torino 55, 12045 Fossano (CN) – ITALIA e persona autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico/Documentazione Tecnica Pertinente.



Dichiarazione di prestazione

Secondo il Regolamento UE N.305/2011

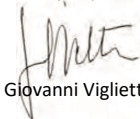
No 008 – HS – 2021 – 11 – 30

1) Identificazione univoca del prodotto	Cod. 98113-60, mod. di fabbricazione 4050 LOTUS
2) Uso previsto	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
3) Ragione sociale e indirizzo del produttore	VIGLIETTA MATTEO SPA, via Torino 55, 12045 Fossano (CN) Italia – tel. +39-0172-638.210, email: consumatori@viglietta.com sito web: www.viglietta.com
4) Rappresentante autorizzato	-
5) Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (AVCP)	Sistema 3
6) Norma armonizzata a cui è conforme il prodotto	EN 12815 : 2006
7) Laboratorio notificato	NB 1837 “ITEM-Consult” Ltd.Sofia 1220,8 Istoria Slavianobulgarska Blvd. Bulgaria
Numero del rapporto di prova	CPR 158/03.05.2019
Norma tecnica armonizzata	EN 12815 : 2006
Usi principali	Cucinare e riscaldare ambienti domestici senza serbatoi di acqua calda
Sicurezza anti-incendio	A1
Distaza da sostanze e materiali infiammabili	Distanza minima in mm: - Retro = 600 - Fianchi = 600 - Facciata anteriore = 1000
Rischio di caduta della legna in combustione	Conforme
Emissione di CO con ossigeno O ₂ al 13%	1438,48 mg/Nm ³ - (legna) con emissione di calore nominale
Temperature della superficie	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Possibilità di pulizia	Conforme
Massima pressione di utlizzo	-
Temperatura dei gas nella canna fumaria con emissione di calore nominale	174 °C - (legna)
Resistenza meccanica (collegamento alla canna fumaria di carico)	Prestazione non determinata
Emissione di calore nominale	11,91 kW - (legna)
Prestazione di riscaldamento ambientale	11,91 kW - (legna)
Capacità di riscaldamento dell'acqua	-
Efficienza energetica % con ossigeno O ₂ al 13%	84,39 % - (legna) con emissione di calore nominale
Emissione di sostanze prodotte dalla combustione con ossigeno a 13%O ₂	Polveri: 20,82 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Ossidi di azoto NO _x : 111,45 mg/Nm ³ - (legna) mg/Nm ³ Composti organici gassosi (OGC): 22,57 mg/Nm ³ - (wood) mg/Nm ³

8) Documentazione tecnica appropriata

La prestazione del prodotto in oggetto è conforme ai valori prestazionali dichiarati. La presente dichiarazione di prestazione è stata redatta secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 305/2011, sotto la piena responsabilità del produttore sopra citato.

Fossano (CN) lì 27/06/2023



Giovanni Viglietta

Presidente CdA VIGLIETTA MATTEO S.p.A., via Torino 55, 12045 Fossano (CN) – ITALIA e persona autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico/Documentazione Tecnica Pertinente.

DICHIARAZIONE di CONFORMITÀ UE

L'azienda VIGLIETTA MATTEO S.p.A, con sede in Fossano, via Torino 55 (CN) Italia, dichiara che il prodotto: Apparecchio di riscaldamento a combustibile solido / Cucina per ambiente interno e riscaldamento; COD. 98113-40 & 98113-42 / 98113-50 & 98113-52 / 98113-60; marca: Blinky; modello: 4020 / 4040 ANATOLIA / 4050 LOTUS; articolo: LINA ANTRACITE & LINA ROSSA / BELLA SMALTATA BIANCA & BELLA SMALTATA NERA / ROSSANA ROSSA è conforme alle seguenti direttive comunitarie:

2009/125/CE - relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia

Regolamento (UE) 2015/1185 - recante modalità di applicazione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile degli apparecchi per il riscaldamento d'ambiente locale a combustibile solido

Regolamento (EU) 305/2011 - del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 marzo 2011 che fissa condizioni armonizzate per la commercializzazione dei prodotti da costruzione

E alle seguenti norme armonizzate:

EN 12815:2001/AC:2006

Fossano (CN), 18/07/2023



Giovanni Viglietta, Presidente CdA VIGLIETTA MATTEO S.p.A., via Torino n .55, 12045 Fossano (CN) e persona autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico/Documentazione Tecnica Pertinente.



Lot no. 230601058

Riservato il diritto di apportare modifiche tecniche.

Made in Turkey
Importato da Viglietta Matteo S.p.A. Via
Torino 55 - 12045 Fossano (CN) Italy