Greithwald HERDE

Istruzioni d´uso, manutenzione e installazione

Termocucine

ÖkoStar Termocucina – TZH – GZH – GHÖ

Indice

Indice

- Indicazioni importanti Pag. 2
- Indicazioni per il montaggio Pag. 3
- Messa in servizio – Collegamento al camino Pag. 4
- Presa aria esterna Pag. 6
- Combustibile Pag. 6
- Allacciamenti elettrici – Prima accensione - Assestamenti Pag. 7
- Funzionamento Pag. 8
- Uso ÖkoStar Termocucina Pag. 9
- Installazione termo cucine – Raccomandazioni Pag. 11
- Installazione termo cucine – Sicurezza – Scarico termico Pag. 12
- Installazione termo cucine – Consigli Pag. 13
- Collegamenti idraulici Pag. 14
- Uso termo cucine GZH-TZH-GHÖ Pag. 16
- Guide forno estraibili – Coperchio – Vasca acqua Pag. 18
- Piedini regolabili e livellatori Pag. 18
- Pulizia e manutenzione Pag. 19
- Risoluzione dei problemi Pag. 23
- Dati tecnici Pag. 24
- Garanzia Pag. 25
- Certificato di consegna Pag. 26
- Kit pulizia Pag. 28

Le informazioni contenute nel presente manuale si intendono aggiornate alla data di pubblicazione (Gennaio 2014). La Greithwald Herde S.r.l. non si ritiene responsabile di eventuali errori di stampa.

Greithwald Herde S.r.l. lavora giornalmente al miglioramento dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche ed estetiche in qualsiasi momento senza preavviso.

Indicazioni importanti

Il corretto e prolungato funzionamento delle nostre cucine e termo cucine è dato da un uso corretto delle stesse e da una periodica manutenzione. Per ottenere i migliori risultati di rendimenti, affidabilità, bassi consumi ed emissioni, bisogna seguire alcune regole importanti:

- Le cucine e termo cucine NON devono subire modifiche se non da noi autorizzate e in ogni caso solamente da personale del nostro centro assistenza utilizzando ricambi originali collaudati e da noi commercializzati.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali acquistabili presso il Vs. rivenditore di fiducia.
- L´installazione deve essere effettuata molto accuratamente da personale tecnico specializzato nel rispetto delle normative vigenti. Seguire scrupolosamente le indicazione d´installazione e d´uso e all´occorrenza consultare uno spazzacamino per la verifica della canna fumaria.
- Utilizzare legno ecologico non trattato, di alta qualità e con una percentuale di umidità inferiore al 16%.
- Pulizia e manutenzione, sono elementi fondamentali per garantire una lunga durata della cucina e scongiurare malfunzionamenti e danni. I vari particolari soggetti alle alte temperature e a usura come le guarnizioni, i refrattari ecc., se danneggiati devono essere sostituiti il prima possibile.
- Effettuare periodicamente la pulizia della cucina, dei giro fumi, del raccordo alla canna fumaria e alla canna fumaria stessa. La frequenza della pulizia varia a seconda dell´intensità di utilizzo della cucina e in ogni caso almeno una volta ogni sei mesi.

La canna fumaria, dopo un lungo periodo d'inattività, può risultare intasata, quindi farla verificare da personale specializzato e all´occorrenza effettuare la pulizia o manutenzione.

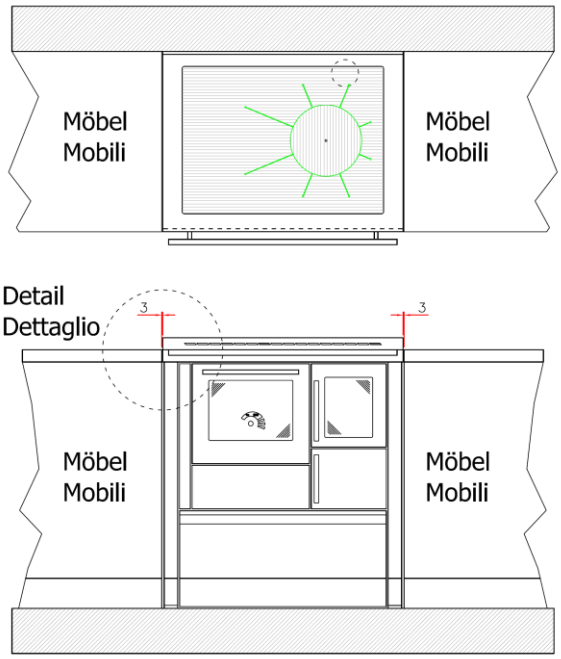
- Prime accensioni delle cucine e termo cucine Greithwald Herde; le prime 4-5 accensioni devono essere effettuate con una contenuta quantità di materiale combustibile in modo da permettere un´essicazione lenta e completa del materiale refrattario contenuto nella cucina, garantendo una maggiore durata. In occasione di tali accensioni, possono presentarsi delle crepe nei refrattari causate dalla dilatazione termica. Tali avvenimenti non pregiudicano il funzionamento dell´apparecchio in quanto assolutamente normali.
- La chiave d´avviamento deve essere aperta solo per l´accensione, dopodiché deve rimanere chiusa. Stesso discorso vale per le porte fuoco e cenere, che devono rimanere chiuse in modo da fornire l´ossigeno per la combustione esclusivamente dalle regolazioni. Se non rispettato tale punto, porterebbe al surriscaldamento dell´apparecchio. Danni derivanti da surriscaldamento non sono coperti da garanzia.
- Adeguata ventilazione del locale in cui è installato l´apparecchio; Nel locale in cui è installata una cucina o termo cucina deve avere un ricambio d´aria di almeno 8-10 volte quello di un locale senza cucina. Nel caso d'installazione in locali con finestre e porte a tenuta stagna, cappe d´aspirazione, asciugabiancheria o altri apparecchi che aspirano o consumano l´aria dal locale, bisogna prelevare aria dall´esterno tramite la "presa aria esterna" presente in tutti i prodotti Greithwald Herde.
- Comportamento da tenere in caso d'incendio della canna fumaria o del comignolo; chiedere l´intervento dei vigili del fuoco chiamando il numero d´emergenza 115.

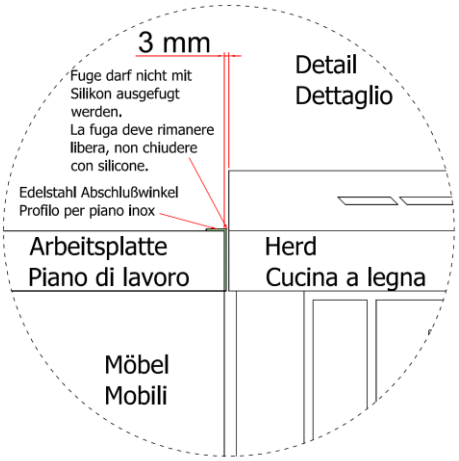
ATTENZIONE: non tentare mai di spegnere un incendio nella canna fumaria utilizzando dell'acqua. Il vapore acqueo generandosi potrebbe raggiungere una pressione tale da danneggiare la canna fumaria.

Indicazioni per il montaggio

Prima di togliere la cucina dal bancale, verificare l´integrità della cucina e seguire i seguenti punti:

- Controllare che lo spazio nel punto d'installazione sia sufficiente, che si possano rispettare le distanze di sicurezza, che la predisposizione all´allacciamento camino sia in posizione corretta, e che ci sia la possibilità di effettuare gli eventuali allacciamenti.
- Verificare che il pavimento abbia una capacità di carico idonea. Nel caso non soddisfi tali requisiti, prendere tutte le precauzioni del caso.
- Allentare le staffe di fissaggio posteriori e anteriori.
- Asportare la cassa legna, la piastra cottura, teglia e griglia forno al fine di agevolare lo spostamento.
- NON trascinare mai la cucina ma sollevarla dal suolo.
- Non utilizzare corrimani, maniglie portine quali appigli per spostare la cucina
- Nel caso d'installazione della cucina a incasso tra i mobili, rispettare le distanze minime di sicurezza (vedere disegno sotto) e nel caso di presenza di materiali particolarmente sensibili al calore o infiammabili, prevedere ulteriori distanziali di sicurezza (antincendio).
- Nel caso la pavimentazione fosse in materiale infiammabile, prevedere una protezione davanti alla porta di carico (porta fuoco-cenere). Tale protezione deve avere un´estensione di minimo 500 mm davanti e di 400 mm lateralmente oltre la porta di carico.
- Sconsigliamo il montaggio di mobili pensili sopra la cucina a legna ed eventualmente deve essere garantita la resistenza al calore e rispettare la distanza minima di 650 mm.
- Se viene previsto il montaggio di una cappa aspirante, è essenziale che l´apparecchio sia progettato per resistere alle alte temperature prodotte dalla cucine e termo cucine.
- Prestare attenzione a non ostruire i fori d´areazione sull´alzatina e le forature nella parte di zoccolo. L´otturazione totale o parziale compromette la funzione isolante aumentando il rischio di danneggiamento al mobilio circostante.





Messa in servizio

- Leggere attentamente le istruzione d´uso e manutenzione prima di installare la cucina e osservare tutte le indicazioni.
- Rispettare scrupolosamente le distanze di sicurezza!
- Accertarsi delle perfetta tenuta del raccordo alla canna fumaria.
- Controllare che la cucina non presenti danneggiamenti
- Non eccedere mai con la quantità di combustibile caricato per ogni singola carica (max 2,2 kg/h per cucine a secco – max 3,5 kg/h per termo cucine)
- Quando si apre la porta fuoco per caricare il combustibile, aprirla lentamente onde evitare la fuoriuscita di gas combusti.
- Prestare molta attenzione ai componenti che durante il servizio raggiungono temperature elevate e che potrebbero causare delle ustioni. Tenere i bambini lontani dagli apparecchi in funzione!

Uso della piastra di cottura

- Nel caso di preparazione di cibi con grassi e oli (es. patate fritte), effettuarlo solamente sotto sorveglianza in quanto sussiste il pericolo d'incendio. Nel caso s'incendino, NON tentare di spegnere con acqua ma coprire la pentola con un coperchio e toglierla dalla piastra.
- Nel caso la cucina fosse dotata di piastra in vetroceramica (optional) e presentasse delle crepe o parti danneggiate, NON utilizzare l´apparecchio fino alla sostituzione.
- Durante il funzionamento della cucina non appoggiare sul piano o piastra materiale plastico, fogli d´alluminio, carta ecc.
- NON appoggiare sul piano o sulla piastra della cucina alcun materiale infiammabile.

Uso del forno

- Nell´uso del forno c´è il pericolo di ustioni, quindi utilizzare sempre delle presine, guanti ecc.
- Non lasciare nel forno oggetti che durante il funzionamento possano rappresentare un pericolo.
- Durante il funzionamento dell´apparecchio, evitare di aprire la porta del forno stando posizionati sopra. Nei primi istanti di apertura c´è la fuoriuscita di aria calda o vapore.

Camino

Una cucina a combustibile solido (legna in questo caso) funziona grazie al tiraggio naturale innescato dalla canna fumaria. Una corretta progettazione di quest´ultima è essenziale per il corretto funzionamento delle cucine GREITHWALD. Di seguito elenchiamo alcune principali regole da osservare:

- Consigliamo una canna fumaria con lunghezza di almeno 6 m e comunque non meno di 5 m.
- Non collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.
- La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare.
- La canna fumaria non deve presentare difetti, restringimenti o fessurazioni. Tutte le portine d'ispezione devono essere chiuse ermeticamente. Non è consentito collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.
- Il cappello del camino deve avere una sezione di uscita totale doppia rispetto a quella della canna fumaria per rendere più agevolare l'uscita dei fumi. Il comignolo deve sporgere oltre la zona di reflusso generata dal tetto. Per una verifica contattare uno spazzacamino o personale specializzato. In zone particolarmente ventose può rendersi necessario l´installazione di dispositivi antivento.

Il tiraggio può dipendere anche da altri fattori, quali:

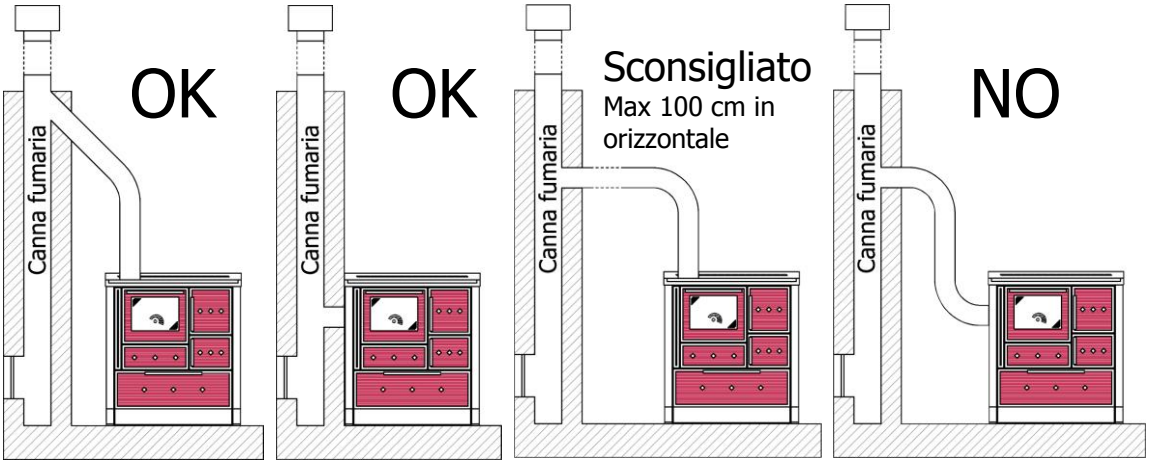
- Posizione della canna fumaria (all´interno o esterno della casa)
- La canna fumaria termina sopra o sotto il colmo del tetto
- Quale tipo di comignolo ha la canna fumaria

- Posizionamento dell´edificio (pianura, collina, montagna, ...)
- Materiale con cui è realizzata la canna fumaria (densità, superficie interna ecc.)
- Condizioni metereologiche

Indicazioni per il collegamento della cucina a legna alla canna fumaria

- Scegliere sempre il tragitto più breve
- L´uscita fumi superiore sulla cucina è sempre la scelta migliore
- Evitare assolutamente tratti in contropendenza
- Evitare deviazioni per lunghi tratti
- Regola empirica: ogni curva installata, equivale a ridurre di circa un metro l´altezza della canna fumaria
- Non ridurre il diametro della canna fumaria rispetto al diametro di uscita dalla cucina a legna
- Tratti di tubo in orizzontale non devono essere più lunghi di 1 metro e mantenere un minimo di pendenza
- Nelle vicinanze dell´imbocco alla canna fumaria non deve esserci materiale infiammabile
- Assicurarsi che il collegamento tra cucina e canna fumaria sia ben fisso e sigillato
- Se la canna fumaria parte dal piano inferiore rispetto al punto di collegamento della cucina può essere necessario chiudere la canna fumaria sotto il tubo di raccordo con del materiale ignifugo

Ecco alcuni esempi di allacciamento con relative valutazioni di correttezza:



Tiraggio troppo basso

Verrà a mancare la corretta quantità di aria fresca per ottenere una temperatura di combustione ottimale.
Svantaggi: scarsa resa della cucina a legna e di conseguenza temperature di piastra radiante e forno basse.; cospicuo deposito di fuliggine all´interno della cucina che imporrà una maggiore frequenza nella pulizia; maggiori emissioni inquinanti.

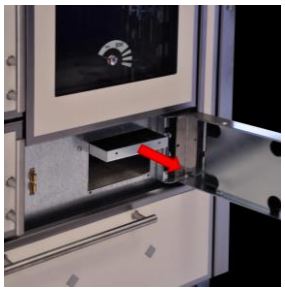
Tiraggio troppo alto

Verrà fornito troppo ossigeno alla combustione con conseguente sovratemperatura di combustione e innesco di un tiraggio troppo forte.
Svantaggi: gran parte del calore dei fumi verrà disperso nella canna fumaria con conseguente abbassamento del rendimento di piastra radiante e forno. Aumento del consumo di combustibile. Longevità della cucina ridotta a causa del costante surriscaldamento.

Modifica "Lamiera di tiraggio"

Ogni cucina „Greithwald Herde" è progettata e testata per ottenere i massimi risultati. La tecnica di combustione, l'impeccabile comportamento di cottura su piastra, cottura nel forno e di riscaldamento, si basa su un sistema di tiraggio all'interno della cucina, che richiede un valore medio di tiraggio del camino da 0,10 a 0,15 m bar a seconda del modello. Questi valori vengono raggiunti normalmente con un'altezza camino da 6 a 8 metri. Altezze camino oltre i 10 metri, di solito provocano un tiraggio troppo forte che dovrebbe essere ridotto da un apposito regolatore (chiedere una consulenza a una ditta specializzata). Tali

valori sono indicativi e possono essere influenzati dalle condizioni atmosferiche, posizione e condizione del camino, locazione del edificio ecc..
Un tiraggio troppo forte aumenta il consumo legna, aumenta la formazione di cenere, riduce la temperatura del piano cottura e diminuisce le prestazioni del cucinare in generale. Importante è anche l'uso di legna piccola e asciutta, soprattutto nella fase d'accensione, altrimenti, anche dopo ore, non viene raggiunta la temperatura fuoco necessaria di ca.750°C. Come rimedio sicuro e veloce esiste la possibilità di piegare in diagonale la lamiera che trovate nello scomparto superiore sotto il vano forno. Questo provoca soprattutto un miglioramento della temperatura forno.



Procedura:

- Aprire lo sportello pulizia
- Svitare le 4 viti
- Asportare il coperchio del vano pulizia, piegare la lamiera che si trova nello scomparto superiore direttamente sotto il forno come in figura.

Presa aria esterna

Se nel locale di installazione sono presenti finestre e porte a chiusura ermetica, cappe di aspirazione, altri apparecchi a combustione, aspiratori ecc. deve essere garantito un ricambio d´aria fresca costante. In questo caso, la presa aria deve avere una superficie di 8000 mm².
Tutte le cucine e termo cucine Greithwald Herde sono dotate di presa aria esterna. Grazie a ciò, per la cucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria. E necessario quindi predisporre un condotto che prelevi l´aria all´esterno dell´abitazione al quale collegare la presa aria della cucina tramite un tubo flessibile in alluminio. La presa aria della cucina si trova sotto la camera di combustione dietro la cassa legna (nelle termo cucine si trova nella parte di zoccolo sotto la camera di combustione).
Al fine di rendere più semplice il collegamento, consigliamo di prevedere il condotto nella zona di pavimento o nella parte bassa di parete in cui viene posizionato l´apparecchio.

Combustibile consigliato

Legname

Il legname più adatto è di tipo naturale, di alta qualità ed essiccato all'aria aperta con un contenuto di acqua non superiore al 16%. Per ottenere il giusto grado di essiccazione occorre che il legname sia conservato all'aperto per un periodo di 2 anni se si tratta di legname morbido, e di almeno 3 anni se si tratta di legno duro. Per il legname duro si consiglia l'utilizzo di faggio, faggio rosso, acero, betulla, acacia, abete rosso, abete, pino e larice con una lunghezza di 25-33 cm e un diametro tra i 4 e i 8 cm. Non è consigliabile la scelta di legname di diametro maggiore, in quanto questo brucia solo all'esterno, mentre all'interno brucia con minore rendimento. Inoltre la temperatura della fiamma supera difficilmente i 600°C, temperatura necessaria per non avere residui fuligginosi.
Importante: i ceppi interi vanno spaccati in modo da ottenere la pezzatura consigliata.

Bricchetti di legno

Si consiglia l'uso di bricchetti di legno a biomassa forestale (prestare attenzione alle alterazioni volumetriche). Da evitare l'uso di bricchetti di legno che contengano sostanze additive come la paraffina.
Si consiglia di rompere i bricchetti in modo da ottenere una maggiore superficie di contatto per il fuoco.

L´utilizzo di carbone e materiali simili è sconsigliato.

Non eccedere mai con la quantità di combustibile caricato per ogni singola carica **(max 2,2 kg/h per cucine a secco – max 3,5 kg/h per termo cucine). Per cucinare sulla piastra o cuocere nel forno, caricare lo stesso quantitativo di legna ma con una pezzatura più piccola (legna fine).**

È ASSOLUTAMENTE VIETATO BRUCIARE MATERIE PLASTICHE, LEGNO TRATTATO, CARTA, CARTONE, COMBUSTIBILI LIQUIDI, RIFIUTI E IN GENERALE OGNI MATERIALE NON PREVISTO COME COMBUSTIBILE. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la cucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute. La cucina a legna non può essere utilizzata come inceneritore. Si raccomanda di utilizzare solo i combustibili consigliati.

Allacciamenti elettrici

I collegamenti alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Le cucine Greithwald Herde vengono fornite complete di cavo e presa elettrica per l'allacciamento.

Prima accensione

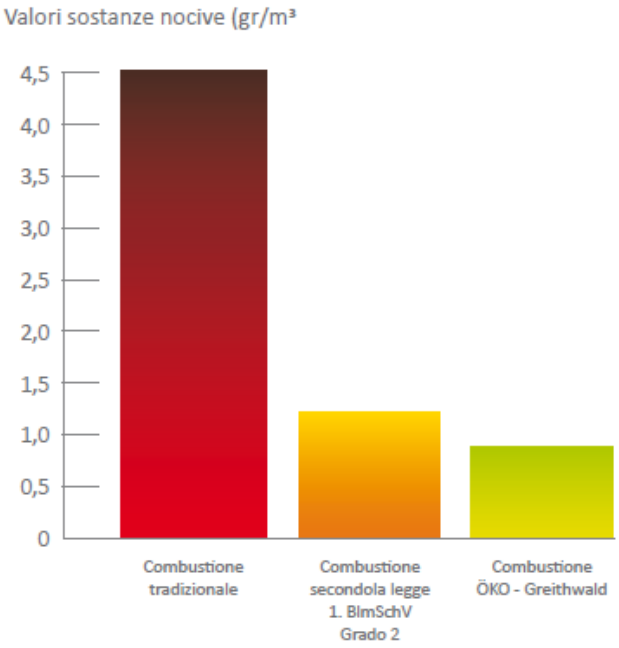
Prima di iniziare a utilizzare la cucina, verificare che siano stati asportati tutti i materiali di imballaggio, togliere le etichette adesive e rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie della piastra e del rivestimento. Per verificare il corretto montaggio e collegamento al camino, effettuare subito un'accensione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spaccata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile.
Per le prime 4-5 accensioni devono essere effettuate con una contenuta quantità di materiale combustibile e a intervalli di 30 minuti in modo da permettere un´essicazione lenta e completa del materiale refrattario contenuto nella cucina, garantendo una maggiore durata. In seguito si può gradualmente aumentare la quantità di combustibile senza mai superare le quantità massime prescritte.

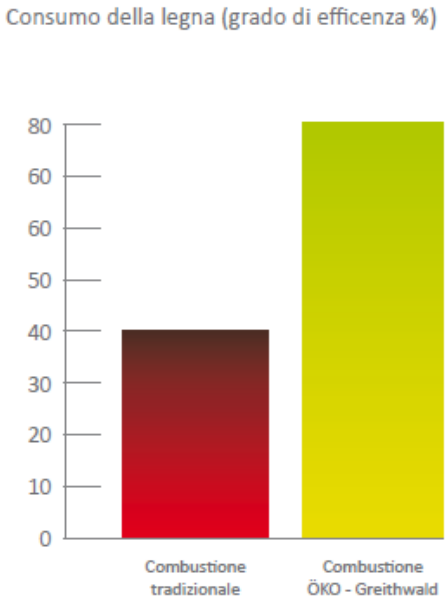
Assestamenti

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la cucina si crei della condensa. Durante le prime accensioni, il materiale refrattario all´interno della cucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della cucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina e con l'uso andranno attenuandosi.

Funzionamento delle cucine

Il funzionamento di una cucina è dato dalla reazione di combustione che avviene all´interno della cucina stessa. Tale reazione avviene tra la legna (combustibile) e l´ossigeno (aria presente nel locale in cui è installata la cucina detta anche comburente). La combustione a legna è una combustione non costante e regolare poiché con l´esaurirsi della legna la combustione rallenta, ma si può rinvigorire aggiungendo altro combustibile e proseguire così per tutto il periodo di utilizzo. Tutto ciò è permesso dal corretto funzionamento del camino, "motore" delle cucine, che rende possibile l´espulsione dei fumi e contemporaneamente l´apporto d´aria necessario all´alimentazione della fiamma. Si deduce che un corretto dimensionamento della canna fumaria è essenziale per garantire rendimenti e funzionamento delle cucine a legna. Come già spiegato, per permettere la combustione, bisogna far fluire dell´aria all´interno della camera di combustione. Tale principio è alla base della combustione Öko della Greithwald Herde (non valido per le termo cucine). Con la combustione Öko l´aria arriva attraverso i fori presenti nel mattone refrattario laterale (tranne che nella fase di accensione durante la quale giunge attraverso la griglia girevole posta sul fondo della camera di combustione) ottenendo in questo modo una combustione su letto di braci. Con questa combustione le cucine Greithwald raggiungono prestazioni di assoluto rilievo oltre ad emissioni notevolmente basse, inferiori alle più restrittive norme in vigore e un consistente risparmio di legna. L´apporto d´aria è regolato per mezzo di un regolatore di potenza a funzionamento manuale e automatico, con il quale si può variare la velocità di combustione. L´aria aspirata, prima di arrivare alla fiamma, è preriscaldata permettendo il raggiungimento di temperature di combustione più elevate, e distribuita su due livelli in modo da ottenere anche una post-combustione dei gas e aumentare di conseguenza lo sfruttamento del combustibile, dei rendimenti oltre ad abbassare l´impatto ambientale diminuendo l´emissione di gas nocivi. Per terminare il processo di combustione bisogna lasciar esaurire il combustibile presente. Altri metodi non sono da ritenersi sicuri.



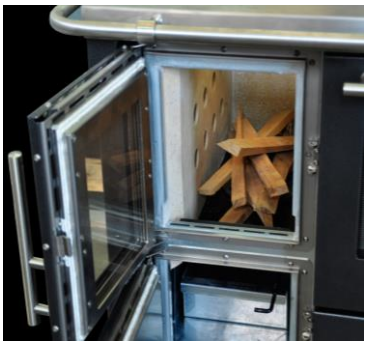


Avviamento

Prima dell'accensione procedere alla pulizia della griglia rotante nel focolare e aprirla con il dispositivo di trazione situato nello sportello della cenere. Lasciare la porta cenere leggermente aperta fino all´ottenimento di una combustione vivace.

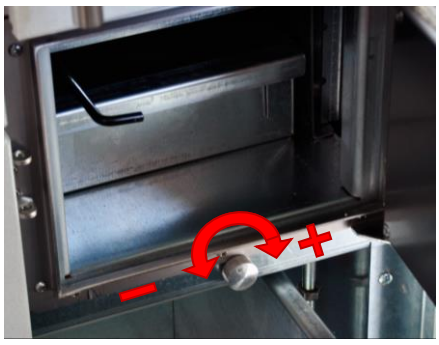
Aprire anche la valvola di accensione (se presente) per far sì che si formi un flusso di fumi diretto nel camino al fine di scaldarlo più velocemente e innescare il tiraggio corretto. Al prendere vigore della combustione, si può gradualmente chiudere la valvola di accensione e chiudere anche la porta cenere che in automatico chiude la griglia fuoco girevole. Il tempo necessario all´innesco del corretto tiraggio, dipende dal camino e dalle condizioni metereologiche. Una volta raggiunta la condizione di tiraggio corretta, chiudere completamente la valvola di accensione in modo da scaldare tutto il giro-fumi della cucina e ottenere il massimo rendimento. Lasciando la chiave d´accensione aperta, la cucina non sarà in grado di ottenere i massimi rendimenti.

Per l´accensione utilizzare legna spaccata molto fina e ben secca. All´occorrenza aiutarsi con prodotti accendi fuoco reperibili in commercio. Attendere qualche minuto e aggiungere altro materiale combustibile. Nelle prime due operazioni di carico utilizzare legname con un diametro non più grande di 5 cm. Se possibile evitare di utilizzare carta per l´accensione poiché produce una notevole quantità di cenere volante con il risultato di dover eseguire la pulizia di cucina e canna fumaria con maggiore frequenza.



Regolazione dell´aria

La manopola di regolazione del flusso d´aria è situata sotto la porta cenere ed è collegata al regolatore automatico di potenza. Questo regolatore deve essere aperto al massimo all´accensione e durante il primo periodo di accensione. Una volta portato in temperatura forno e cucina, chiudere gradualmente fino all´ottenimento della combustione voluta. Il regolatore gestisce il flusso d´aria anche in automatico per mezzo di un sensore termico posto vicino al giro fumi. All´aumento della temperatura, il dispositivo limita automaticamente il flusso d´aria in modo da prolungare il tempo di combustione ed evitare sovratemperature. Tale funzione aiuta anche a mantenere una temperatura costante nel forno.



Prolungamento del riscaldamento

Secondo il tipo di utilizzo desiderato (cottura, riscaldamento, ecc.) bisognerà variare quantità e dimensioni del combustibile utilizzato.

Cottura su piastra:

Le piastre Greithwald sono progettate per ottenere un rapido riscaldamento e un prolungato mantenimento del calore accumulato al fine di facilitare la cottura. La zona di piastra che raggiunge le temperature più elevate e che quindi velocizza riscaldamento e cottura, è quella in corrispondenza del cerchio/i. All´allontanarsi dalla zona del cerchio/i la temperatura diminuisce, quindi tali zone sono più indicate per una cottura lenta o il mantenimento della temperatura voluta. Per raggiungere un riscaldamento più veloce, consigliamo di utilizzare legna con una pezzatura fina e regolare l´apporto di aria in modo tale da avere una combustione vivace. Prestare sempre attenzione a non esagerare con il carico di legna/fornitura aria in modo da non surriscaldare piastra e cucina.

Cottura nel forno (solo per cucine dotate di forno):

La temperatura del forno è strettamente legata al tipo di combustione in atto. Come per la piastra, quantità e dimensioni del combustibile porta a ottenere temperature più o meno elevate. Regolarsi come descritto per la cottura su piastra. Per ottenere una combustione e conseguentemente una temperatura più costante, utilizzare legna con pezzatura più uniforme possibile e compiere le cariche a intervalli regolari.

Partendo dalla cucina fredda, volendo riscaldare il forno, consigliamo di portare in temperatura con una combustione vivace per poi rallentare la velocità di combustione al fine di mantenere costante la temperatura. Le cucine Greithwald Herde con forno hanno di serie la porta forno con vetro e termometro. La temperatura indicata dal termometro è da ritenersi indicativa perché nella parte interna del forno la temperatura è maggiore di circa 20-30°C. Con il tempo e la pratica imparerete a utilizzare correttamente il forno regolando la combustione. Nel frattempo Vi diamo qualche indicazione utile:

- Per rosolare le pietanze tenere la teglia/griglia sulla guida estraibile superiore del forno;
- Per una cottura più uniforme porre i cibi sulla guida inferiore corrispondente a circa il centro del forno.
- Preriscaldare sempre alla temperatura voluta il forno prima di iniziare la cottura di una pietanza e in seguito aggiungere una quantità di legna sufficiente a mantenere la temperatura costante.

Riscaldamento:

Le cucine a legna Greithwald Herde sono molto valide anche per riscaldare i locali in cui sono installate. Il riscaldamento avviene per irraggiamento per mezzo della piastra e dalla parte frontale della cucina. Si avrà quindi un riscaldamento maggiore nel locale d'installazione e in minor misura nei locali adiacenti. Anche nella funzione riscaldante è necessario avviare la cucina con una fiamma vivace fino all´ottenimento di un letto di braci uniforme. A questo punto gran parte dei refrattari contenuti nella cucina saranno saturi di calore e sarà sufficiente aggiungere combustibile per il solo mantenimento del letto di braci. Per prolungare ulteriormente l´autonomia, consigliamo di caricare legna dura (faggio, frassino ecc.) con una pezzatura grande (diametro 8-9 cm) e posizionare il regolatore di potenza al minimo.

Messa in servizio termo cucine

Prima dell´accensione la termo cucina deve essere collegata a un Puffer (soluzione consigliata), all´impianto di riscaldamento o a un boiler. Verificare anche la presenza della valvola di sicurezza, vaso d´espansione, pressione nell´impianto ecc. Pompe, centraline, valvole varie devono essere montate e tarate correttamente e pronte all´uso.

Attenzione! Se mancano una o più elementi sopra citati, la termo cucina non può essere messa in funzione. La verifica deve essere fatta da personale specializzato e qualificato.

Raccomandazioni ed esempi d'impianto

INDICAZIONI IMPORTANTI DA RISPETTARE

- E' fortemente consigliata l´applicazione di schemi di provata efficacia e dotare l´impianto di tutti gli elementi necessari alla verifica del corretto funzionamento: sonde di temperatura, valvole miscelatrici, termometri, ecc.
- L´impianto di riscaldamento: che sia a termosifoni o pannelli radianti a pavimento, deve essere progettato in modo da evitare che il ritorno entri direttamente nello scambiatore della termo cucina.
- L´acqua in uscita dalla termo cucina deve essere mantenuta a circa 70/80 °C. L´acqua di ritorno dall´impianto deve avere una temperatura non inferiore a 55°C. Queste condizioni si ottengono prevedendo l´inserimento nell´impianto di un circuito anticondensa o d'innalzamento della temperatura di ritorno.
- La produzione dell'acqua calda sanitaria si ottiene prevedendo un Puffer (accumulatore) con al suo interno uno scambiatore per acqua sanitaria.
- E' vivamente consigliata l´installazione di un Puffer in modo da ottenere una scorta di calore e aumentare l'autonomia tra una fase di produzione e la seguente e assorbire i picchi di energia forniti dal/i generatore/i.
- Al fine di ridurre la dispersione di calore, è utile isolare correttamente tutte le tubazioni e i vari elementi.
- Tutti i fattori e componenti (circuito anticondensa, aria primaria e secondaria, tiraggio canna fumaria) che concorrono al buon funzionamento della termo cucina, devono essere regolati correttamente in modo da ottenere un funzionamento efficiente e allungare gli intervalli di manutenzione.
- La legna deve essere ben secca, stagionata (circa 2 anni in locale ventilato e coperto) e con pezzatura corretta.
- A intervalli regolari (tali intervalli dipendono da intensità e frequenza d´uso), consigliamo di effettuare un´accurata pulizia della camera di combustione e della superficie dello scambiatore di calore in modo da mantenere costante e alto il rendimento.

Tipi d'installazione

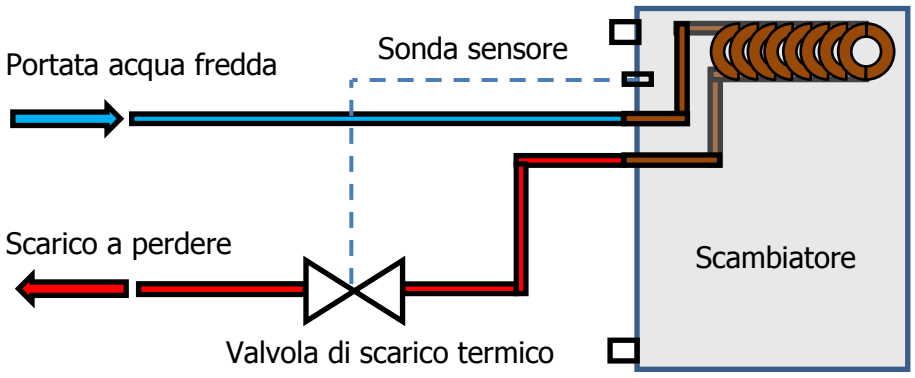
Con la normativa UNI 10412-2 è stata introdotta la possibilità d'installazione di apparecchi a combustibile solido in impianti con vaso di espansione chiuso a condizione che l´apparecchio sia dotato di sistema di scarico termico con scambiatore d´emergenza all´interno della caldaia. Tutte le termo cucine Greithwald Herde sono dotate di circuito di scarico termico.
Tutte le termo cucine possono essere installate anche a impianti a vaso aperto rispettando le prescrizioni per tali impianti.

Sicurezza

In caso di necessità, nelle caldaie a combustibile solido, non è possibile interrompere la combustione immediatamente, a differenza di quelle a combustibile liquido o gassoso. Si rende quindi obbligatorio lo smaltimento del calore prodotto nei casi in cui l´impianto non ne richieda più o in assenza di alimentazione elettrica. In caso contrario l´acqua contenuta nello scambiatore potrebbe raggiungere la temperatura di ebollizione senza possibilità di sfogo, con conseguente pericolo di sovrappressioni, esplosione ed eventuali danni a cose e persone.
Per tali motivi, raccomandiamo di seguire scrupolosamente UNI 10412-2 nelle varie casistiche e in ogni caso prevedere un Puffer di accumulo capace di immagazzinare il calore prodotto in eccesso. Affidarsi a personale altamente specializzato.

Scarico termico

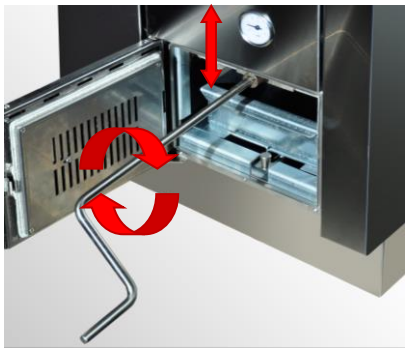
L´impianto di scarico termico permette di raffreddare l´acqua all´interno dello scambiatore facendo circolare acqua fredda a perdere in un circuito separato all´interno dello scambiatore. La realizzazione dell´impianto di scarico termico è a cura e responsabilità dell´installatore.
I collegamenti da effettuare in questo impianto ausiliario, sono quelli di andata e ritorno e la sonda di comando da inserire nel pozzetto sonde dello scambiatore. Tale impianto deve poter funzionare e garantire acqua fredda anche in assenza di corrente elettrica. Tutti i dispositivi devono essere collocati in posizione accessibile in modo da permettere una verifica funzionale a intervalli regolari (minimo una volta l'anno). Non utilizzare mai il circuito di scarico termico per la produzione di acqua calda.



Termometro temperatura acqua

Le termo cucine Greithwald Herde della serie GZH e TZH hanno in dotazione un termometro indicante la temperatura dell´acqua all´interno dello scambiatore. Tale termometro è un utile aiuto al controllo della temperatura al fine di evitare sovratemperature.

Regolazione griglia fuoco



Le termo cucine Greithwald Herde della serie GZH sono dotate di alza -griglia regolabile (optional per TZH) permettendo così di modificare la dimensione della camera di combustione a seconda delle necessità.
Con griglia tutta alzata creiamo la condizione migliore per la cottura avendo la fiamma direttamente a contatto con la piastra.
Con griglia tutta abbassata abbiamo il massimo di capienza della camera fuoco aumentando quindi autonomia e capacità di mantenere riscaldato l´ambiente a lungo.
Per alzare la griglia utilizzare l´apposita manovella fornita in dotazione inserendola nell´apposito attacco che si trova aprendo la porta cenere (vedere figura).
ATTENZIONE: alzare o abbassare la griglia sempre a cucina fredda.

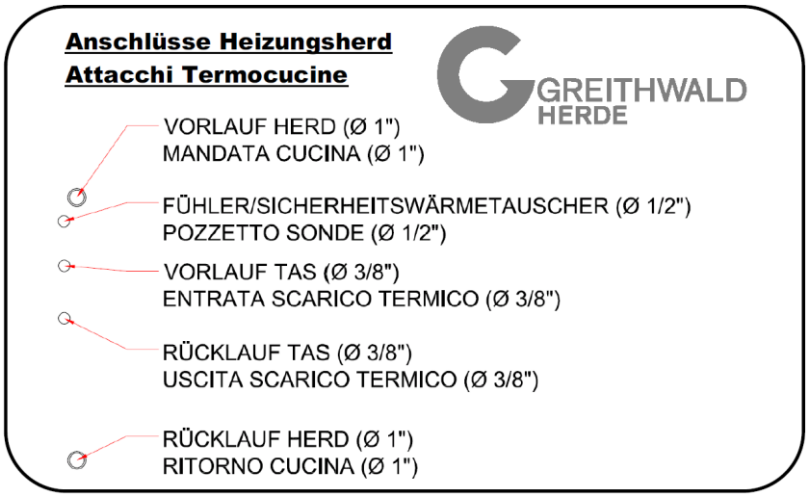
Dilatazioni

Durante l´uso, tutti i componenti delle termo cucine sono soggetti a dilatazione e piccoli movimenti dovuti alle variazioni termiche. Non impedire in alcun modo tali movimenti altrimenti si possono verificare delle deformazioni permanenti e anche delle rotture. Mantenere sempre puliti gli spazi interni ed esterni della termo cucina al fine di permettere i movimenti.

Assestamenti

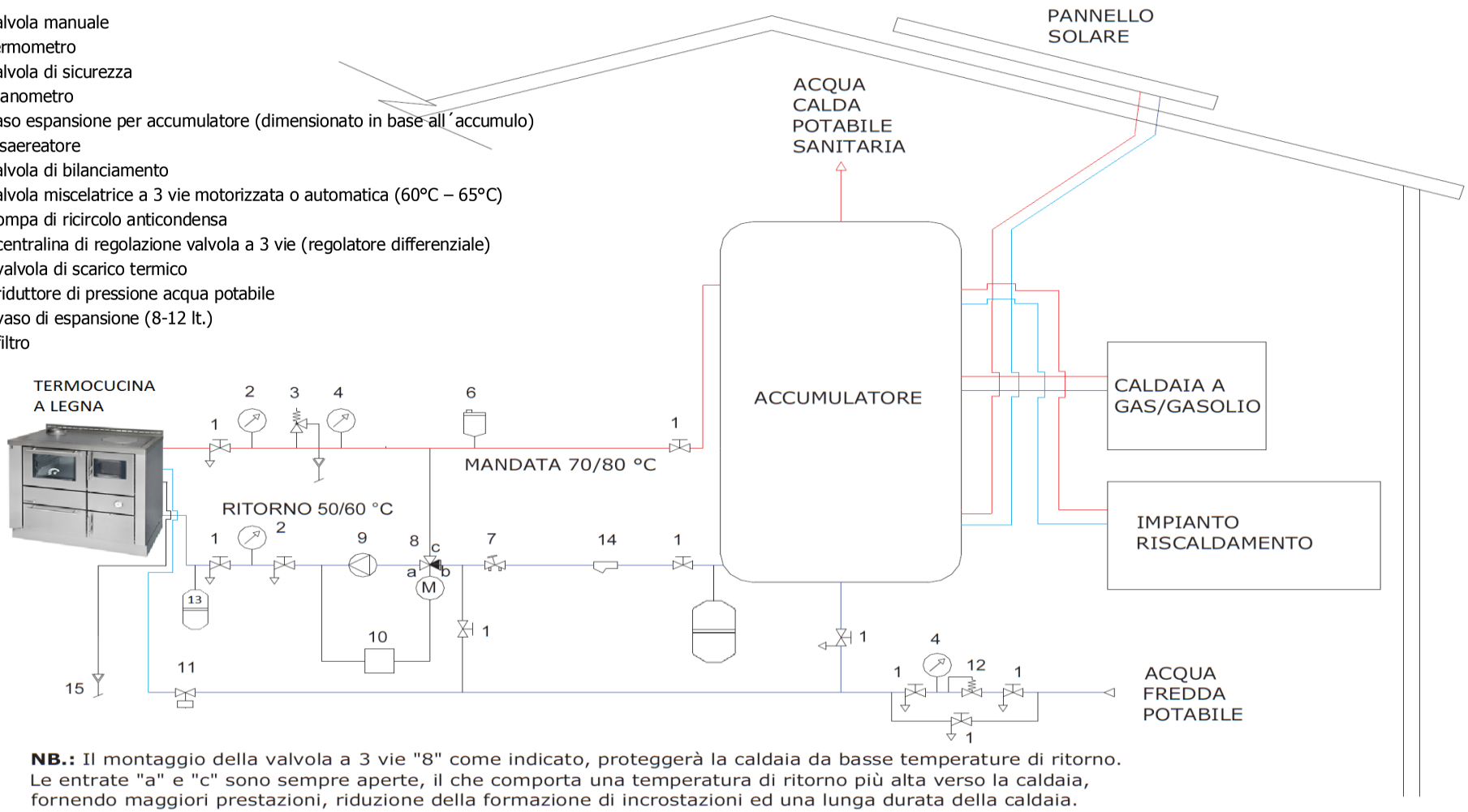
La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la cucina si crei della condensa. Durante le prime accensioni, il materiale refrattario all´interno della cucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della cucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina e con l'uso andranno attenuandosi.

Attacchi idraulici



Collegamento idraulico consigliato

1 valvola manuale
2 termometro
3 valvola di sicurezza
4 manometro
5 vaso espansione per accumulatore (dimensionato in base all´accumulo)
6 disaereatore
7 valvola di bilanciamento
8 valvola miscelatrice a 3 vie motorizzata o automatica (60°C – 65°C)
9 pompa di ricircolo anticondensa
10 centralina di regolazione valvola a 3 vie (regolatore differenziale)
11 valvola di scarico termico
12 riduttore di pressione acqua potabile
13 vaso di espansione (8-12 lt.)
14 filtro

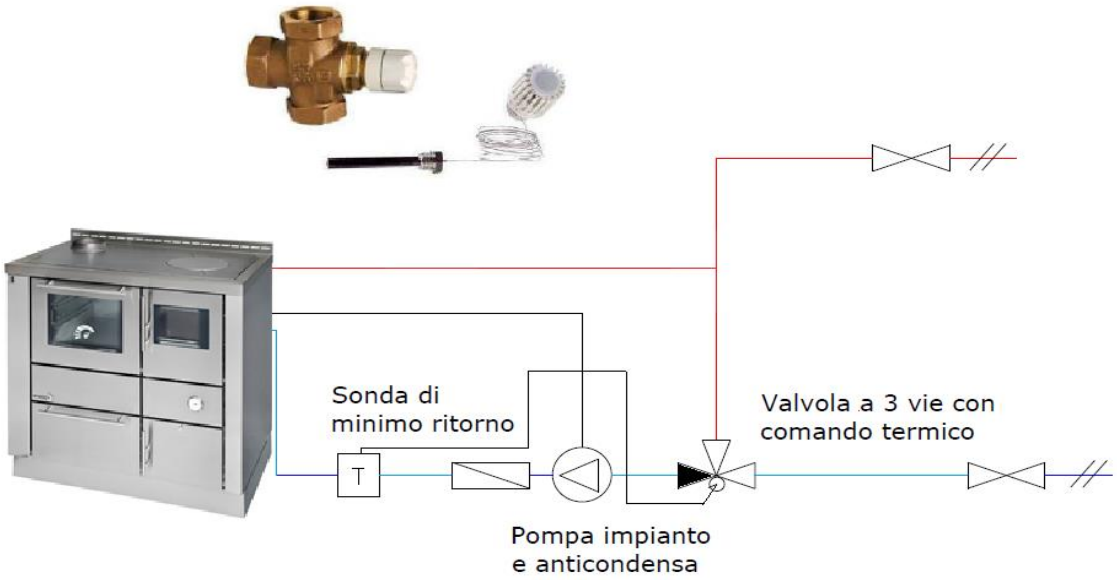


NB.: Il montaggio della valvola a 3 vie "8" come indicato, proteggerà la caldaia da basse temperature di ritorno. Le entrate "a" e "c" sono sempre aperte, il che comporta una temperatura di ritorno più alta verso la caldaia, fornendo maggiori prestazioni, riduzione della formazione di incrostazioni ed una lunga durata della caldaia.

Installazione Termo cucine (collegamenti idraulici)

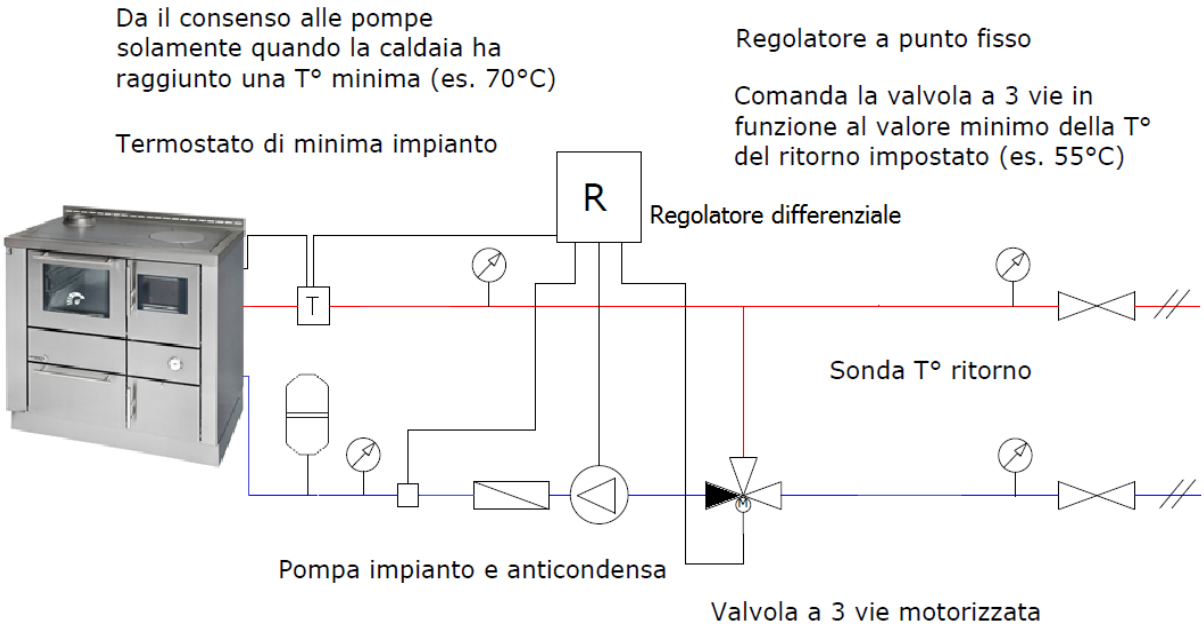
Collegamento idraulico

con valvola a tre vie con comando termico



Collegamento idraulico

con regolatore a punto fisso



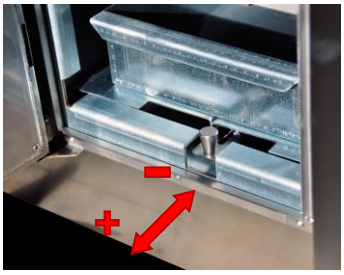
Avviamento

Prima dell'accensione procedere alla pulizia della griglia fuoco all´interno dello scambiatore e verificare che i tagli non siano ostruiti da cenere e braci incombuste.

Aprire anche la valvola di accensione per far sì che si formi un flusso di fumi diretto nel camino al fine di scaldarlo più velocemente e innescare il tiraggio corretto. Al prendere vigore della combustione, si può gradualmente chiudere la valvola di accensione. Il tempo necessario all´innesco del corretto tiraggio, dipende dal camino e dalle condizioni metereologiche. Una volta raggiunta la condizione di tiraggio corretta, chiudere completamente la valvola di accensione in modo da scaldare tutto il giro-fumi della cucina e ottenere il massimo rendimento. Lasciando la chiave d´accensione aperta, la cucina non sarà in grado di ottenere i massimi rendimenti.

Per l´accensione utilizzare legna spaccata molto fina e ben secca. All´occorrenza aiutarsi con prodotti accendi fuoco reperibili in commercio. Attendere qualche minuto e aggiungere altro materiale combustibile. Nelle prime operazioni di carico e fino al raggiungimento della temperatura d´esercizio, utilizzare legname con un diametro non più grande di 5 cm. Se possibile evitare di utilizzare carta per l´accensione poiché produce una notevole quantità di cenere volante con il risultato di dover effettuare la pulizia di cucina e canna fumaria con maggiore frequenza.

Regolazione dell´aria



La manopola di regolazione del flusso d´aria è situata sotto la porta cenere come in figura (tutto aperto tirando la leva verso l´esterno). Questo regolatore deve essere aperto al massimo all´accensione e durante il primo periodo di accensione. Una volta portato in temperatura acqua, forno e cucina, chiudere gradualmente fino all´ottenimento della combustione voluta. Alcuni modelli hanno una seconda regolazione su porta cenere (GZH-TZH) utile nei casi in cui si necessiti una fiamma più vivace (per velocizzare la cottura o aumentare la temperatura del forno). Agire sulla leva in modo da aumentare il flusso d'aria. Nelle fasi in cui la cucina viene utilizzata per scaldare l'ambiente, tenere la regolazione manuale chiusa.

Fase di mantenimento

Quando non è più visibile la fiamma di combustione, è possibile chiudere completamente le regolazioni dell´aria al fine di ottenere un letto di braci che prolunga nel tempo la produzione di calore.

Prolungamento del riscaldamento

A seconda del tipo di utilizzo desiderato (cottura, riscaldamento, ecc.) bisognerà variare quantità e dimensioni del combustibile utilizzato.

Cottura su piastra:

Le piastre Greithwald sono progettate per ottenere un rapido riscaldamento e un prolungato mantenimento del calore accumulato al fine di facilitare la cottura. La zona di piastra che raggiunge le temperature più elevate e che quindi velocizza riscaldamento e cottura, è quella in corrispondenza del cerchio/i. All´allontanarsi dalla zona del cerchio/i la temperatura diminuisce, quindi tali zone sono più indicate per una cottura lenta o il mantenimento della temperatura voluta. Per raggiungere un riscaldamento più veloce, consigliamo di utilizzare legna con una pezzatura fina e regolare l´apporto di aria in modo tale da avere una combustione vivace. Prestare sempre attenzione a non esagerare con il carico di legna/fornitura aria in modo da non surriscaldare piastra e cucina.

Cottura nel forno (solo per cucine dotate di forno):

La temperatura del forno è strettamente legata al tipo di combustione in atto. Come per la piastra, quantità e dimensioni del combustibile porta a ottenere temperature più o meno elevate. Regolarsi come descritto per la cottura su piastra. Per ottenere una combustione e conseguentemente una temperatura più costante, utilizzare legna con pezzatura più uniforme possibile ed effettuare le cariche a intervalli regolari.
Partendo dalla cucina fredda, volendo riscaldare il forno, consigliamo di portare in temperatura con una combustione vivace per poi rallentare la velocità di combustione al fine di mantenere costante la temperatura. Le cucine Greithwald Herde con forno hanno di serie la porta forno con vetro e termometro. La temperatura indicata dal termometro è da ritenersi indicativa perché nella parte interna del forno la temperatura è maggiore di circa 20-30°C. Con il tempo e la pratica imparerete a utilizzare correttamente il forno regolando la combustione. Nel frattempo Vi diamo qualche indicazione utile:

- Per rosolare le pietanze tenere la teglia/griglia sulla guida estraibile superiore del forno;
- Per una cottura più uniforme posizionare i cibi sulla guida inferiore corrispondente a circa il centro del forno.
- Preriscaldare sempre alla temperatura voluta il forno prima di iniziare la cottura di una pietanza e in seguito aggiungere una quantità di legna sufficiente a mantenere la temperatura costante.

Riscaldamento:

Le cucine a legna Greithwald Herde sono molto valide anche per riscaldare i locali in cui sono installate. Il riscaldamento avviene per irraggiamento per mezzo della piastra e dalla parte frontale della cucina. Si avrà quindi un riscaldamento maggiore nel locale d'installazione e in minor misura nei locali adiacenti. Anche nella funzione riscaldante è necessario avviare la cucina con una fiamma vivace fino all´ottenimento di un letto di braci uniforme. A questo punto gran parte dei refrattari contenuti nella cucina saranno saturi di calore e sarà sufficiente aggiungere combustibile per il solo mantenimento del letto di braci. Per prolungare ulteriormente l´autonomia, consigliamo di caricare legna dura (faggio, frassino ecc.) con una pezzatura grande (diametro 8-9 cm) e posizionare il regolatore di potenza al minimo.

Forno con guide estraibili

Tutte le cucine Greithwald Herde con forno hanno di serie le guide estraibili rendendo molto più pratico l´uso. Grazie alle guide estraibili non è più necessario asportare teglia e griglia durante la cottura, ma semplicemente estrarle completamente e procedere con le azioni necessarie alla cottura delle pietanze.

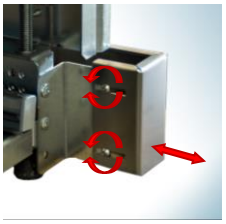
Coperchio a filo (copri piastra)

Per tutte le cucine Greithwald Herde è disponibile a richiesta (optional) il coperchio inox a filo (copri piastra). Tale coperchio è studiato appositamente per ogni cucina e trasforma la piastra cottura in un comodo piano di lavoro durante i periodi di non utilizzo della cucina. Non applicare mai il coperchio quando la cucina è ancora calda. Prima di applicare pulire accuratamente la piastra e verificare che non ci siano tracce di umidità ed effettuare la manutenzione necessaria.

Cucine con vasca acqua

Le cucine ÖS90 e ÖS100 possono avere come optional una vasca acqua per produrre acqua calda a uso domestico. La vasca viene posta sulla piastra a lato del forno e davanti al camino. Quando viene richiesta la vasca acqua, il forno diventa della dimensione del modello più piccolo (es. ÖS90 con vasca acqua, forno con dimensioni ÖS80). Le vasche acqua Greithwald Herde sono interamente realizzate in acciaio inox e dotate di coperchio con pratica maniglia. Non utilizzare mai la cucina se la vasca acqua è vuota o troppo piena. Lasciare uno spazio di 5 cm tra coperchio e livello acqua.

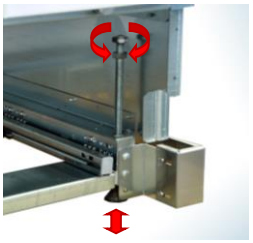
Regolazione rientranza zoccolo (solo cucine ÖkoStar)



Le cucine della serie ÖkoStar hanno la possibilità di regolare la rientranza dello zoccolo rispetto il frontale cucina. Per tale regolazione, allentare le 2 viti che sorreggono il rivestimento laterale dello zoccolo (vedi immagine) e posizionarlo alla misura desiderata. Ripetere la stessa operazione per il lato opposto. Ora bisogna regolare la parte di zoccolo frontale fissato alla cassa porta legna. Allentare le viti indicate in figura e allineare agli zoccoli laterali. Serrare il tutto e verificare che la cassa legna possa aprirsi e chiudersi senza impedimenti.

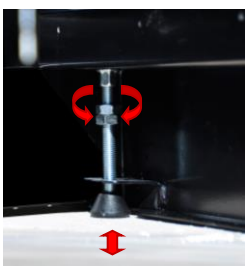
Regolazione piedini

Piedini cucine serie ÖkoStar



- Le cucine ÖkoStar hanno la possibilità di variare l´altezza totale della cucina da 850 a 920 mm agendo sui piedini regolabili posti all´interno della struttura zoccolo utilizzando una chiave esagonale da 17. Avvitare o svitare i 4 piedini alternativamente fino al raggiungimento dell´altezza voluta. Lo zoccolo ha un doppio rivestimento al fine di mascherare lo spazio creatosi alzando la cucina. Tali piedini servono anche per livellare e mettere in bolla la cucina.
- Come optional è disponibile lo zoccolo regolabile solo in altezza anche per le cucine della serie ÖkoFire.

Piedini livellanti



- I restanti modelli di cucine sono tutte dotate di piedini livellatori da utilizzare esclusivamente per livellare e mettere in bolla la cucina e non sono studiati per variare l´altezza della cucina. La procedura di regolazione è la medesima di quella descritta per le cucine della serie ÖkoStar con la sola differenza che non è possibile variare l´altezza.

Pulizia e manutenzione

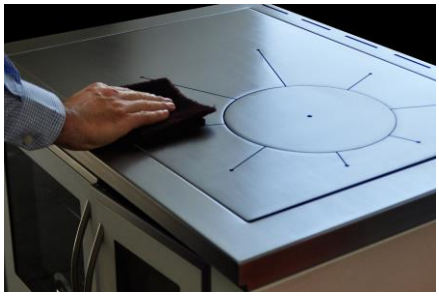
<u>PERICOLO!</u> Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate con cucina spenta e fredda.

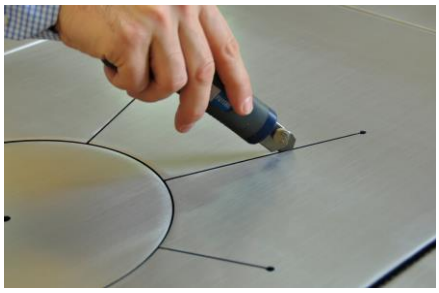
Una cucina ha la massima efficienza quando tutte le sue componenti sono pulite e integre. Rispettando tale regola, si diminuisce il pericolo di guasti dovuti all´usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile impiegato.

Pulizia piastra

Durante il processo di riscaldamento, la piastra assume dapprima una colorazione azzurrognola-giallo-verde, dopo un po' di tempo diventa di colore antracite. È estremamente importante che prima della messa in funzione la piastra sia pulita con un olio privo di acido e che sia lucidata con lo stesso prodotto. In questo modo la piastra in acciaio lucidata ottiene una lucentezza uniforme e si viene a formare uno strato protettivo. Questo previene la formazione di ruggine e consentirà inoltre una facile pulizia della stessa per le volte successive. Si consiglia di ripetere questo procedimento all'inizio una volta la settimana – successivamente almeno una volta al mese.
Le piastre radianti hanno bisogno di una regolare manutenzione effettuando la pulizia dopo ogni uso che abbia lasciato delle tracce di sporco o umidità. Rispettare la seguente procedura:

- Togliere tutti i tegami che presentino il fondo umido o bagnato.
- Pulire la piastra con l´olio anti corrosione e la paglietta in dotazione.
- Durante l´uso della cucina, l´olio protettivo con il quale è trattata la piastra si consuma esponendo quest´ultima all´umidità con la conseguente formazione di macchioline rugginose. Se necessario trattare la piastra con la paglietta e passare quindi un panno imbevuto di olio protettivo. In tal modo si ripristina lo strato protettivo.
- NON pulire mai la piastra con l´acqua.
- Verificare frequentemente che i tagli di dilatazione siano sgomberi da sporcizia in modo da permettere alla piastra di dilatarsi quando esposta a calore. Se le fessurazioni sono ostruite, la piastra può subire deformazioni permanenti non riparabili.
- Quando la piastra viene asportata, accertarsi sempre al riposizionamento che lungo il perimetro rimanga uno spazio tra telaio e piastra di 1-2 mm e che quest´ultima appoggi uniformemente sulla guarnizione di tenuta.





Piastre in vetroceramica

Per le superfici di cottura in vetroceramica, così come per quelle dei P.C. elettrici, sono presenti in commercio prodotti specifici per la pulizia.
Attenzione: le superfici di cottura in vetro ceramica sono estremamente sensibili alle soluzioni contenenti zucchero. Evitare ad esempio di fare ribollire la marmellata, per impedire la deformazione del prodotto. Se necessario rimuovere immediatamente la sostanza versata con un panno bagnato. Non attendere che la sostanza si raffreddi.

Pulizia rivestimenti

I rivestimenti in acciaio inox vanno puliti a freddo con detergenti neutri o con i prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detergenti in polvere e particolarmente aggressivi. Non usare pagliette o materiali abrasivi che andrebbero rovinare la superficie. Tutti i movimenti di pulizia devono essere fatti sempre nel senso della satinatura.

Evitate l'uso di panni abrasivi e di detergenti aggressivi o acidi per le superfici verniciate. In caso di macchie particolarmente tenaci, utilizzare detergenti neutri, lasciando agire per qualche minuto e poi pulire con un panno morbido.

Per le parti rivestite in piastrelle o maioliche, utilizzare prodotti specifici per la pulizia di tali materiali reperibili in commercio.

Rivestimenti in intonaco. Per lievi macchie di sporcizia basta utilizzare un panno leggermente bagnato e strofinare la zona interessata. Nel caso di macchie più profonde, dare una nuova mano di colore per pareti (consigliamo colore lavabile).

Pulizia griglia fuoco

Prima di ogni utilizzo della cucina o termo cucina, provvedere alla pulizia della griglia fuoco, asportando la maggior parte della cenere depositata e verificando che la griglia girevole (cucine con combustione Öko) o la griglia fuoco (termo cucine) non sia ostruita. Per tali operazioni utilizzare la paletta cenere fornita in dotazione. Una griglia ostruita potrebbe non far innescare correttamente la combustione con conseguente mal funzionamento della cucina. Quando viene asportata la griglia sulle termo cucine, verificare sempre al riposizionamento che la parte di fessura più fine sia verso l´alto.

Pulizia cassetto cenere

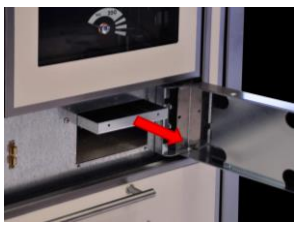
Ad ogni utilizzo della cucina o termo cucina verificare che il cassetto in cui cade la cenere non sia completamente pieno. Effettuare l´operazione di svuotamento ogni qualvolta sia pieno per ¾ della capienza. La fuoriuscita di cenere dal cassetto per eccessivo riempimento, oltre a rendere più laboriosa la pulizia, può causare il malfunzionamento del prodotto.

Pulizia giro fumi

Le cucine Greithwald Herde con forno, sono tutte dotate di sportello per accedere al giro fumi o di fondo del forno estraibile. In entrambe i casi, tale accesso è utile per effettuare la pulizia della parte di giro fumi sotto il forno. La pulizia deve effettuarsi almeno una volta ogni sei mesi, come per i camini, nel caso di un uso normale e più frequentemente in caso di uso più intenso. Per la parte alta del giro fumi (sopra il forno), asportare la piastra ed effettuare un´accurata pulizia di tutte le zone interessate al passaggio dei fumi.

Sportello pulizia giro fumi ÖkoStar-GZH-GHÖ

- L'ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello e svitando le 4 viti a farfalla. Asportare il cassettino per accedere alla parte superiore del giro fumi sotto il forno. Eseguire la procedura al contrario per richiudere l´accesso prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.



Accesso pulizia giro fumi TZH

- Aprire completamente la porta forno ed estrarre il fondo estraibile. A questo punto su può accedere alla parte bassa del giro fumi ed effettuare la pulizia.

Pulizia del forno

I forni delle cucine Greithwald Herde sono tutti in acciaio inox, quindi per la pulizia si possono utilizzare i vari prodotti in commercio per acciaio. La pulizia deve essere sempre fatta a cucina spenta e fredda utilizzando un panno morbido. Al fine di facilitare l´operazione di pulizia, sulle cucine con porta forno a ribalta, è possibile asportare la porta come indicato nelle figure seguenti.

Aprire la porta forno completamente e sollevare completamente le due alette presenti sulle cerniere della porta.

Ora richiudendo la porta ed esercitando una leggera forza verso l´alto, sarà possibile sganciare le cerniere dalla loro sede e asportare la porta

Per pulire la parte interna dei vetri, allentare le 3 viti nella parte inferiore della porta. Ora sfilare la parte interna della porta da quella esterna. Una volta separate le due parti procedere con la pulizia.
N.B. Usare detergenti neutri non abrasivi per non danneggiare le serigrafie dei vetri (indicatore temperatura + cornice attorno)

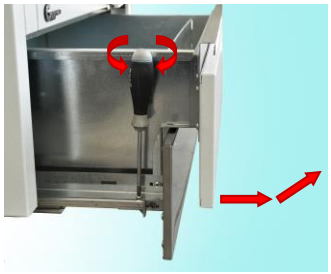
Per il rimontaggio, ripetere le stesse operazioni in senso inverso.

Pulizia della cassa porta legna

Per effettuare il collegamento della presa aria esterna o per la periodica pulizia di cassa porta legna e parte sottostante la cucina, può rendersi necessario asportare la cassa porta legna. Per effettuare quest'operazione, eseguire le seguenti operazioni.

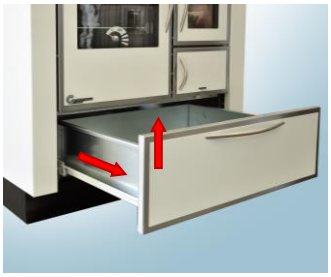
Per cucine ÖkoStar-GZH

- Estrarre completamente la cassa legna.
- Allentare le due viti con testa a croce situate nella parte anteriore laterale (sx+dx) della cassa, legna.
- Tirare verso di se la cassa legna mantenendola ben salda e appoggiarla a terra prestando attenzione a non rovinare pavimento e cassa legna.
- Per il riposizionamento, seguire la procedura in senso inverso controllando di inserire i perni delle guide nella apposita fessura presente nelle staffe della cassa legna.



Per cucine TZH

- Estrarre completamente la cassa legna.
- Sollevare leggermente e continuare a estrarre la cassa legna mantenendola ben salda. Appoggiarla a terra prestando attenzione a non rovinare pavimento e cassa legna.
- Per il riposizionamento, seguire la procedura in senso inverso.



Pulizia della canna fumaria

Manutenzione e pulizia della canna fumaria deve essere effettuata da personale specializzato almeno una volta ogni sei mesi nel caso di utilizzo normale della cucina. Può rendersi necessaria una frequenza maggiore in base all'utilizzo e ai combustibili utilizzati. Rispettare rigorosamente le prescrizioni amministrative locali riguardanti la pulizia dei camini. Tutte le parti del camino devono essere pulite. In occasione della pulizia della canna fumaria, effettuare anche la pulizia interna della cucina seguendo le indicazioni precedentemente descritte. Al termine della pulizia di camino e cucina, verificare la corretta chiusura ermeticamente tutti gli sportelli d'ispezione e il posizionamento corretto dei particolari asportati dalla cucina al fine di non compromettere il tiraggio.

Manutenzione luce forno (quando presente)

PERICOLO! Prima di effettuare ogni operazione di manutenzione dell'impianto d'illuminazione scollegare l'alimentazione dall'impianto elettrico, e verificare che effettivamente non ci sia più tensione nell'impianto. Come per tutti gli altri interventi di manutenzione la cucina deve essere spenta e fredda. Anche la luce forno deve essere spenta da almeno 15-20 minuti in modo da far raffreddare la lampadina.

La lampadina del forno è appositamente studiata per sopportare alte temperature, ma nonostante ciò è soggetta a usura e rottura. In questi casi può rendersi necessaria la sostituzione con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 450 °C attacco G9). Per la sostituzione occorre svitare il copri lampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuova lampadina e infine riavvitare il copri lampada. Saltuariamente è necessario effettuare la pulizia del vetro copri lampada che può sporcarsi durante la cottura delle pietanze. Per l´operazione di pulizia, asportare il copri lampada come precedentemente indicato, lavare con prodotto sgrassante, asciugare accuratamente e rimontare.

Manutenzione straordinaria

Se si rendessero necessarie riparazioni o modifiche a parti usurate dall´uso, saranno più veloci ed economiche se farete pervenire i particolari interessati presso la ns. fabbrica tramite il rivenditore. Sia nel caso appena menzionato che in caso di richiesta di accessori o ricambi, comunicare sempre il nr. di matricola in modo tale da permetterci di risalire esattamente alla cucina in Vs. possesso. Il numero di matricola è indicato sulla targhetta applicata sul fianco della cassa porta legna.

Risoluzione dei problemi

Problemi	Effetti	Possibili soluzioni
Malfunzionamento	Combustione non regolare Combustione incompleta Fuoriuscita di fumo dalla piastra Fuoriuscita di fumo dalla cucina	• Controllare che il regolatore dell'aria sia aperto • Controllare che cenere e residui non ostruiscano i fori sul mattone Öko o i fori sulla griglia fuoco • Controllare che la griglia fuoco, nelle termo cucine, non sia montata alla rovescia (la parte con i fori più larga va rivolta verso il basso) • Controllare che il locale in cui è installata sia sufficientemente aerato e che non siano accese cappe aspiranti o altri apparecchi a combustione • Controllare che il camino sia dimensionato correttamente e che l´imbocco sia realizzato a regola d´arte • Controllare che la canna fumaria non sia ostruita e che sia stata fatta di recente la manutenzione e pulizia • Controllare che nel camino e nei raccordi non ci siano fessurazioni • Assicurarsi che alla stessa canna fumaria non ci siano collegati altri apparecchi • Assicurarsi che il comignolo sia montato correttamente e adeguato all´ubicazione in cui si trova. In caso di zona molto ventosa, predisporre un comignolo anti vento • Controllare la qualità del materiale combustibile, controllare che sia secco e della dimensione corretta • Interrompere la canna fumaria a livello pavimento nel caso prosegua al piano sottostante
Malfunzionamento	Malfunzionamento in caso di condizioni meteo avverse	• Ventilare e arieggiare accuratamente il locale • Durante l´accensione, aprire lievemente la porta cenere • All´occorrenza, dotare la canna fumaria di comignolo anti vento
Incendio	Incendio della canna fumaria o di altro materiale nelle vicinanze della cucina a legna	• Chiudere del tutto le regolazioni dell'aria della cucina • Chiudere porte e finestre del locale dove è installata la cucina • Chiamare immediatamente i Vigili del Fuoco
Sovra riscaldamento	Surriscaldamento della cucina Forno con temperatura a 300°C	• Chiudere del tutto le regolazioni dell'aria della cucina • Aprire la porta del forno
Il forno si riscalda poco	È difficoltoso portare il forno alla temperatura desiderata	• Accertarsi che la porta del forno sia chiusa • Accertarsi che la valvola di accensione sia chiusa • Posizionare le regolazioni dell´aria sulla massima apertura • Usare combustibile di alta qualità, secca e di dimensione adeguata • Fare in modo che la combustione sia sempre vivace
Presenza di condensa	Formazione di condensa all'interno della cucina a legna; può essere causata dall'umidità che si trova nei refrattari. In occasione delle prime accensioni è normale che si formi della condensa	• Accertarsi che la legna sia ben secca e ben stagionata • Controllare che la canna fumaria non presenti difetti o rotture • Controllare che la canna fumaria sia ben isolata • Controllare il corretto dimensionamento della canna fumaria • Accertarsi che la cucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi
Il fuoco non si accende	Non si riesce ad accendere il fuoco (accensione)	• Ventilare adeguatamente il locale • Accertarsi di aver aperto la valvola di accensione • Caricare listelli di legna di piccola pezzatura e ben secchi • Per innescare la combustione, aiutarsi con gli appositi prodotti reperibili in commercio
Ossidazione (ruggine)	Presenza di macchie di ruggine e deformazioni sulla piastra di cottura	• Non pulire la piastra con acqua ma utilizzare gli appositi prodotti • Ricordarsi di eseguire una regolare manutenzione come prescritto nel presente manuale • In caso di profondo danneggiamento, prendere contatto il proprio rivenditore di fiducia

Potenze ed emissioni

	Resa termica nominale	Potenza all'acqua	Rendimento (potenza nominale)	Temperatura fumi (potenza nominale)	CO al 13%O_2 (potenza nominale)	Polveri sottili (potenza nominale)	NOx (potenza nominale)	Pressione d´esercizio max	Peso
	kW	kW	%	°C	ppm	mg/MJ	mg/MJ	bar	kg
ÖkoStar 60 –termocucina	6,5	6 - 10	76 - 86	210	843	22,3	110	2	185
ÖkoStar 75 – termocucina	8,25	6 - 10	76 - 86	200	843	22,3	110	2	250
ÖkoStar 80 – termocucina	8,25	6 - 10	76 - 86	200	843	22,3	110	2	255
ÖkoStar 90 – termocucina	9,00	6 - 10	76 - 86	200	843	22,3	110	2	265
ÖkoStar 100 – termocucina	9,00	6 - 10	76 - 86	195	843	22,3	110	2	275
TZH 80	8,25	6 - 17	76 - 86	215	843	22,3	110	2	270
GZH 60	6,5	6 - 21	76 - 86	215	843	22,3	110	2	190
GZH 90	9	6 - 21	76 - 86	210	843	22,3	110	2	305
GZH 110	9,5	6 - 21	76 - 86	205	843	22,3	110	2	330
GHÖ 800	6,5	6	> 85	210	553	22,9	66	2	275
GHÖ 1100	9	6	> 85	205	553	22,9	66	2	310

Modello	Öko … [1]	TZH	GZH 60	GZH 90	GZH 110
Massa del flusso di gas [g/s]	22	27	27	27	27
Tiraggio necessario [m bar]	0,10 - 0,12	0,12 - 0,15	0,10 - 0,12	0,12 - 0,18	0,12 – 0,18
[1] … Jubel, ÖkoFire, ÖkoStar, ÖkoStar - Termo cucina, WH, GBS Bausatz					

Garanzia

DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D´ARTE

- La Greithwald Herde S.r.l. garantisce che l'apparecchio ha superato tutte le verifiche e collaudi interni, che è in buone condizioni, senza difetti di fabbricazione o di materiale. L'apparecchio è frutto della pluriennale esperienza, garanzia della sua costruzione a regola d'arte.

CLAUSOLE GENERALI

- La garanzia ha una validità di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. Per usufruire delle prestazioni in garanzia il cliente dovrà esibire un valido documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura ecc.) e l'allegato cartellino di garanzia/controllo. Conservare accuratamente.

MODALITÁ DI GARANZIA

- La Greithwald Herde S.r.l. si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia. Il materiale difettoso sostituito resta di proprietà della ditta produttrice. La Greithwald Herde S.r.l., a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso il proprio stabilimento. Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la cucina è stata acquistata da meno di 3 mesi. Per le riparazioni presso i Centri di Assistenza della Greithwald Herde S.r.l. il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

- Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

PARTI NON COPERTE DA GARANZIA

- Sono escluse dalla garanzia:
  - Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
  - Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
  - Danneggiamenti dovuti a uno smodato utilizzo della cucina o termo cucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
  - Danneggiamenti dovuti al collegamento della cucina o termo cucina a legna a una canna fumaria inadatta.
  - Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
  - Le parti difettose a causa d'installazioni non eseguite a regola d'arte.
  - Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla Greithwald Herde S.r.l.
  - Parti di consumo quali lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri, refrattari, qualsiasi componente soggetto a usura ecc.

INTERVENTI NON IN GARANZIA

- Eventuali interventi al di fuori del periodo in garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore. In questo caso verrà anche addebitato il costo dei pezzi sostituiti.

RESPONSABILITÁ

- La Greithwald Herde S.r.l. non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza delle norme a carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

TRIBUNALE COMPETENTE

- Per qualsiasi controversia o contestazione sarà competente sempre e solo il foro di Bolzano.

La Greithwald Herde Srl è costantemente al lavoro per migliorare i propri prodotti, per questo motivo il presente libretto puó subire modifiche senza preavviso.

CERTIFICATO DI CONSEGNA

Greithwald Herde S.r.l. realizza e produce con il massimo della tecnica, design e qualità. Per garantire una perfetta funzionalità del prodotto, il montaggio deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato e addestrato che trovate presso i ns. Partner.

Data d´installazione:	
Ditta installatrice:	
Nome e cognome cliente finale	
Nr. di matricola della cucina:	
Modello:	
Installatore:	

Si conferma quanto segue (X=eseguito):

- Fornitura e montaggio sono conformi all´ordine.
- La cucina è stata posizionata (larghezza, profondità, altezza) e livellata correttamente.
- Allacciamento alla canna fumaria eseguito a regola d´arte.
- Verificato il corretto tiraggio della canna fumaria (in base al modello come da dati tecnici)
- Raccordo alla canna fumaria e tenuta stagna
- Canna fumaria in perfette condizioni e con manutenzione periodica eseguita
- Presa aria esterna collegata (se necessario)
- Rivestimento zoccolo fissato e posizionato correttamente
- Muratura interna in perfette condizioni
- L'installazione è stata eseguita correttamente
- Funzione, utilizzo e uso della cucina, è stato spiegato al cliente in base alle prescrizioni riportate nel manuale d'uso, manutenzione e installazione
- Cucina senza danneggiamenti e difetti

Certificato di consegna

La sezione seguente si applica solo alle termo cucine e deve essere debitamente compilata dopo la messa in servizio.

1	Posizione d´installazione e collegamento alla canna fumaria corrispondono a quanto prescritto dal produttore					SI	NO
2	I collegamenti sono stati fatti come da schemi consigliati ed è stata verificata la tenuta						
3	Si è raggiunta la pressione d´esercizio di 2 bar						
4	Sono stati montati correttamente i seguenti dispositivi di sicurezza	Vaso d´espansione					
		Scarico di sicurezza					
		Valvola per scarico termico					
		Manometro					
		Termometro					
5	La sonda di controllo è stata collegata e posizionata correttamente						
6	Il gruppo di ricircolo anticondensa è stato tarato a 65°C e tutte le valvole associate sono state installate in posizione corretta						
7	Che tipo di legna viene utilizzata	Resa calorica (kW/h)/kg	Tempo	Kg/h	F. %	m3	
	Faggio - Frassino	4,2					
	Abete	4,3					
	Larice	4,3					
	Betulla	4,2					
	Rovere	4,2					
	Quercia	4,3					
	Altro: _____						
8	Puffer d´accumulo			Litro			
				Tipo			
9	Numero di radiatori collegati o m² di riscaldamento a pavimento					Pz.	m2
10	Tempo di riscaldamento	Sp.Temp.	Temp. Stufa	Da	A	=	Ore

Timbro e firma del venditore

Firma dell'installatore

Firma del cliente

COMPILARE SEMPRE IL CERTIFICATO DI CONSEGNA E SPEDIRLO MEZZO FAX O MAIL ALLA DITTA GREITHWALD HERDE SRL AL FINE DI CERTIFICARE L´EFFETTIVA E CORRETTA INSTALLAZIONE OLTRE A DETERMINARE LA DATA ESATTA DI DECORRENZA DELLA GARANZIA.

Kit pulizia (accessori)

OLIO PER PIASTRA IN ACCIAIO RADIANTE

- Durante l´uso della cucina, l´olio protettivo con il quale è trattata la piastra si consuma esponendo quest´ultima all´umidità con la conseguente formazione di macchioline rugginose. Se necessario trattare la piastra con la paglietta e passare quindi un panno imbevuto di olio protettivo. In tal modo si ripristina lo strato protettivo.
  ATTENZIONE: prima dell´uso, ruotare il fermo dell´erogatore per evitare di danneggiare lo spruzzino.

PULITORE ACCIAIO

- Il pulitore per acciaio consiste in una crema appositamente studiata per la pulizia del piano in acciaio delle cucine a legna Greithwald Herde. Utilizzare **SOLO** a cucina fredda. **NON utilizzare per la pulizia dei rivestimenti.** Uso: agitare bene il flacone, versare una piccola dose del prodotto su un panno umido, applicare sulla superficie da trattare e strofinare. Risciacquare e asciugare con un panno asciutto e assorbente.

PASTA LUBRIFICANTE PER ALTE TEMPERATURE

- Questa pasta è da utilizzare per lubrificare le cerniere e le chiusure della cucine e termo cucine Greithwald Herde. La speciale formula garantisce un perfetto funzionamento fino a elevate temperature (1400 °C).

PAGLIETTA

- Utilizzare la paglietta per la rimozione di accumuli di sporcizia sulla piastra con un movimento rettilineo da sinistra verso destra stando davanti alla cucina. **NON** cambiare senso del movimento altrimenti si rischia di rovinare la satinatura di piastra e telaio.
- **NON** utilizzare sulle seguenti superfici: parti di rivestimento verniciate, parti di rivestimento inox, vetri delle porte fuoco e forno, piastre in vetroceramica, piastre a specchio.

Greithwald
HERDE

GREITHWALD HERDE SRL
Via della Fabbrica, 5
39045 Fortezza/Mezzaselva – Alto Adige (BZ)
Tel. +39 0472 458600
Fax +39 0472 458623
info@greithwald.it – www.greithwald.it