



la excelencia en el fuego

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS

INSTALLATION, OPERATING AND SERVICING INSTRUCTIONS

KITCHENS

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINES

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

COZINHAS

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

CUCINE



la excelencia en el fuego

ES INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO COCINAS	2
EN INSTALLATION, OPERATING AND SERVICING INSTRUCTIONS KITCHENS	14
FR INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN CUISINES	25
PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO COZINHAS	37
IT ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE CUCINE	49
FT FICHAS TÉCNICAS - DESPIECES TECHNICAL SPECIFICATIONS - EXPLODED DRAWINGS FICHES TECHNIQUES - DÉTAIL DES PIÈCES FICHAS TÉCNICAS - DESMONTAGEM SCHEDA TECNICA - ESPLOSI	61
CONDICIONES DE GARANTÍA WARRANTY CONDITIONS CONDITIONS DE LA GARANTIE CONDIÇÕES DA GARANTIA CONDIZIONI DI GARANZIA	70

Los datos y modelos incluidos en este manual no son vinculantes.

La empresa se reserva el derecho de aportar modificaciones y mejoras sin ningún preaviso.

Data and models included in this manual are not binding.

The company reserves the right to include modifications or improvements without previous notice.

Les données et modèles inclus dans ce manuel ne sont pas contraignants.

La société se réserve le droit d'apporter les modifications et améliorations sans aucun préavis.

Os dados e modelos incluídos neste manual não são vinculantes.

A empresa reserva-se o direito de fazer alterações e melhorias sem nenhum pré-aviso.

I dati e i modelli inclusi in questo manuale non sono vincolanti.

La società si riserva il diritto di apportare modificazioni e miglioramenti senza preavviso.

INDICE

1.	ADVERTENCIAS GENERALES	3
2.	DESCRIPCIÓN GENERAL	3
3.	NORMAS DE INSTALACIÓN Y SEGURIDAD	4
4.	CONDUCTO DE EVACUACIÓN DE HUMOS	5
4.1.	CONEXIÓN DE LA COCINA AL CONDUCTO DE HUMOS	7
4.2.	SOMBRERETE	7
5.	TOMA DE AIRE EXTERIOR	7
6.	COMBUSTIBLES PERMITIDOS/NO PERMITIDOS	7
7.	CONEXIONADO HIDRÁULICO (SOLO PARA MODELO COCINA HYDRO)	8
8.	PUESTA EN MARCHA (PRIMEROS ENCENDIDOS)	10
9.	ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO NORMAL	10
10.	MANTENIMIENTO Y CUIDADO	11
10.1.	LIMPIEZA DEL CONDUCTO DE HUMOS	11
10.2.	LIMPIEZA DEL CRISTAL	11
10.3.	LIMPIEZA DEL CAJÓN DE CENIZA	11
10.4.	LIMPIEZA GENERAL DE LA COCINA	11
11.	PAROS ESTACIONALES	12
12.	GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13

Estimado cliente:

Queremos darle las gracias por haber elegido uno de nuestros productos. La estufa que usted ha adquirido es algo de gran valor. Por ello, le invitamos a leer detenidamente este pequeño manual para sacar el máximo partido al aparato.

Para cumplir con las normas de seguridad es obligatorio instalar y utilizar nuestros productos siguiendo atentamente las indicaciones de este manual.

Los datos y modelos incluidos en este manual no son vinculantes.

La empresa se reserva el derecho de aportar modificaciones y mejoras sin ningún preaviso.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

La instalación de una cocina se tiene que realizar conforme a las reglamentaciones locales, incluidas las que hagan referencia a normas nacionales o europeas.

Nuestra responsabilidad se limita al suministro del aparato. Su instalación se debe realizar conforme a los procedimientos previstos para este tipo de aparatos, según las prescripciones detalladas en estas instrucciones y las reglas de la profesión. Los instaladores deben ser cualificados, con carnet de instalador oficial y trabajarán por cuenta de empresas adecuadas que asuman toda la responsabilidad del conjunto de la instalación.

Bronpi Calefacción, S.L. no se hace responsable de las modificaciones realizadas en el producto original sin autorización por escrito así como por el uso de piezas o recambios no originales.

Para obtener un funcionamiento adecuado de su cocina, es importante leer este manual y observar estrictamente las instrucciones de uso y manejo.

Para la combustión, utilizar combustibles sólidos como maderas, y/o carbón de bajo poder calorífico (solo para los modelos cocina 70 y cocina 90). Está prohibido el uso de cualquier otro dispositivo o material explosivo en el quemador o en la encimera. Está prohibido mantener materiales inflamables en las inmediaciones de la cocina.

Para la combustión, el tiro de la chimenea debe ser 10-12 Pa. En caso de que el tiro sea superior a 15 Pa, debe ser instalado en la chimenea un regulador de tiro.

Es necesario ventilar la habitación en la que se encuentra la cocina debido a la necesidad de entrada de aire fresco para la combustión.

Las piezas de la cocina alcanzan altas temperaturas durante el funcionamiento, por lo que es preciso prestar la atención adecuada durante la manipulación. No se debe permitir que los niños manejen y jueguen en las proximidades de la cocina.

Durante los primeros encendidos, se puede producir un poco de humo, sobre todo en la superficie de la placa, debido la combustión de los depósitos existente en la superficie de la placa (Protección anticorrosivo, pintura, polvo ...). Es importante que la habitación donde se encuentre instalada la cocina debe disponer de una buena ventilación durante los primeros encendidos.

Durante la utilización de la cocina, utilice guantes de protección para manipular los tiradores de las puertas así como para manipular los utensilios de cocina utilizados.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El modelo que usted ha recibido consta de las siguientes piezas:

- Cuerpo de la cocina propiamente dicho situado sobre el pallet.
- Dentro de la cámara de combustión se encuentra: Un rastrillo, para atizar el fuego y remover las brasas y el accesorio extra tipo manos frías para regular el flujo de humos y regulación de aire primario.

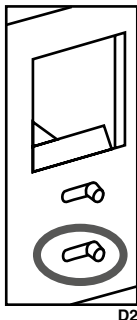
El aparato consta de un conjunto de elementos de fundición y piezas de acero al carbono, así como material refractario de altas prestaciones. La cámara de combustión está provista de puerta con cristal vitrocerámico (resistente hasta 750°C) y de cordón cerámico para la estanqueidad de la cámara de combustión. El interior del horno de cocción está realizado con acero esmaltado, al igual que ocurre con las cámaras laterales, frontal de la cocina y tapa del mismo, excepto el modelo Hydro que carece de tapa superior.

El calentamiento del ambiente se produce por:

- Convección:** por el paso del aire a través de la doble campana la cocina desprende calor en el ambiente.
- Radiación:** a través del cristal vitrocerámico y el cuerpo se irradia calor al ambiente. En el caso del modelo Hydro, también se irradia calor a través del circuito hidráulico en que se instale (radiadores, paneles, suelo radiante, etc.) ya que la cocina alcanza una gran eficiencia térmica derivada de una gran superficie de intercambio y de capacidad de agua, que es generada por una cámara que rodea la cámara de combustión.

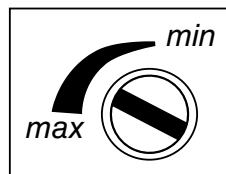
Entrada de aire primario

Regula el paso del aire a la cámara de combustión. El aire primario es necesario para el proceso de combustión. A través del aire primario también se mantiene vivo el fuego.



- En los modelos de cocina 70 y 90 la regulación de esta entrada de aire se encuentra en la parte posterior izquierda de la encimera, posee movimiento giratorio, y se indica la posición de mayor entrada de aire (**ver dibujo D1**).

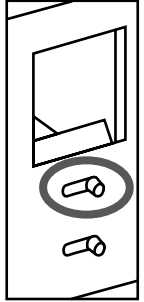
- En el modelo hydro, la regulación del aire primario se encuentra en la propia puerta de la cámara de combustión, se trata del accionamiento inferior de la puerta, su movimiento es de izquierdas a derechas, la regulación se encuentra abierta cuando el accionamiento está hacia la derecha (**ver dibujo D2**).



Entrada de aire secundario

Esta entrada de aire favorece que el carbono no quemado en la combustión primaria pueda sufrir una post-combustión, aumentando el rendimiento y asegurando la limpieza del cristal.

- La regulación de esta entrada solo está disponible en el modelo Hydro, se encuentra en la propia puerta de la cámara de combustión, se trata del accionamiento superior de la puerta, su movimiento es de izquierdas a derechas, la regulación se encuentra abierta cuando el accionamiento está hacia la derecha (**ver dibujo D3**).



D3

Horno

Estos modelos de cocinas incorporan un horno de cocción de alimentos. El interior del horno es de acero esmaltado. El calentamiento se produce mediante el paso del humo por las paredes del horno.

El horno posee los siguientes componentes:

- Termómetro. Indica la temperatura de cocción de los alimentos en ningún caso la temperatura de la cámara de combustión.

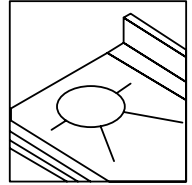
La temperatura máxima de cocción de alimentos para el horno es de 200-230°C. En momentos en los que el termómetro indique que el horno alcanza mayor temperatura se entiende que el modelo se está sobrecargando y será motivo de anulación de la garantía.

- Bandeja. Realizada en acero esmaltado. Regulable en dos alturas en función de la ranura de la guía lateral que usemos. Para evitar el deterioro de la misma es aconsejable extraerla del horno cuando no esté en uso.

Cocina

Estos modelos incorporan en la parte superior una placa elaborada en acero para la cocción de alimentos. El calentamiento se produce mediante transmisión directa del calor. Disponen de una tapa abatible (excepto el modelo Hydro).

La cocina posee una zona de cocinado sobre la que puede colocar directamente su accesorio de cocina (sartén, olla, cazuela, etc) (**ver dibujo D4**).

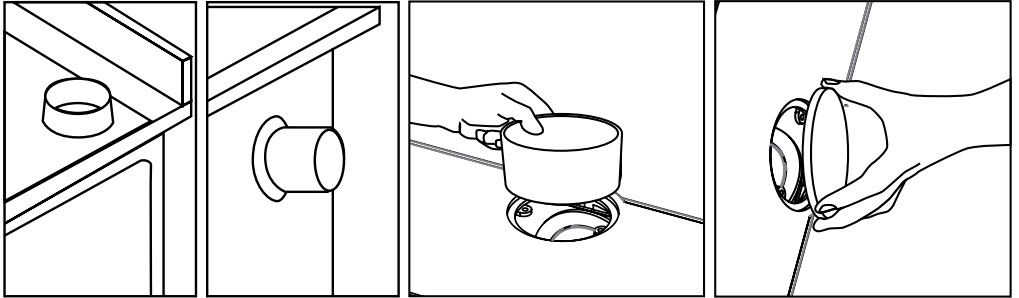


D4

Salida de humos

Los modelos Cocina 70 y Cocina 90 permiten elegir la ubicación del collarín de salida de humos (salida superior, salida trasera o salida lateral derecha), en cambio el modelo hydro solamente permite la salida de humos superior.

Para la colocación del collarín de salida de humos, bastará colocar el collarín que se suministra en la salida que se elija, atornillándolo a la cocina en la posición correcta. En el caso de los modelos de 70 y 90, si no se elige la salida lateral, se suministra también una tapa del mismo color que las cámaras laterales para proceder al sellado de dicha salida lateral de humos (**ver dibujo D5**).



D5

3. NORMAS DE INSTALACIÓN Y SEGURIDAD

La manera de instalar la cocina influirá decisivamente en la seguridad y buen funcionamiento de la misma, por lo que se recomienda que se lleve a cabo por personal cualificado (con carnet de instalador) que esté informado sobre el cumplimiento de las normas de instalación y seguridad. **Si una cocina está mal instalada podrá causar graves daños.**

Antes de la instalación, realizar los siguientes controles:

- Asegurarse de que el suelo pueda sostener el peso del aparato y realizar un aislamiento adecuado en caso de estar fabricado en material inflamable (madera) o de material susceptible de ser afectado por choque térmico (yeso, escayola, etc.).
- Cuando el aparato se instale sobre un suelo no completamente refractario o inflamable tipo parqué, moqueta, etc., se tendrá que sustituir dicha base o introducir una base ignífuga sobre la misma, previendo que la misma sobresalga respecto a las medidas de la chimenea en unos 50 cm. Ejemplos de materiales a usar son: tarima de acero, base de vidrio o cualquier otro tipo de material ignífugo.

- Asegurarse de que en el ambiente donde se instale haya una ventilación adecuada (presencia de toma de aire) (ver pto. 5 del manual).
- Evitar la instalación en ambientes con presencia de conductos de ventilación colectiva, campanas con o sin extractor, aparatos de gas de tipo B, bombas de calor o la presencia de aparatos cuyo funcionamiento simultáneo pueda provocar que el tiro de la cocina sea deficiente.
- Asegurarse de que el conducto de humos y los tubos a los que se conecte la cocina sean idóneos para el funcionamiento de la misma.
- Les recomendamos que llamen a su instalador para que controle tanto la conexión a la chimenea, como el suficiente flujo de aire para la combustión al lugar de instalación.
- Este producto puede ser instalado cerca de las paredes de la habitación siempre y cuando las mismas cumplan los siguientes requisitos:
 - El instalador debe asegurarse de que la pared está elaborada completamente en fábrica de ladrillo, bloque de termoarcilla, hormigón, rasilla, etc. y está revestida por material susceptible de soportar alta temperatura. Por tanto, para cualquier otro tipo de material (placa de yeso, madera, cristal no vitrocerámico, etc.), el instalador deberá prever un aislamiento suficiente o dejar una distancia mínima de seguridad a la pared de 80-100 cm.
- Mantenga alejado cualquier material inflamable o sensible al calor (muebles, cortinas, ropas) a una distancia mínima de seguridad de unos 100cm, incluida la zona frente a la puerta de carga. No se deben emplear medidas inferiores a la indicada.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Durante la instalación del aparato existen ciertos riesgos que hay que tener en cuenta, por lo se deben adoptar las siguientes medidas de seguridad:

- No colocar objetos inflamables sobre la misma.
- No situar la cocina cerca de paredes combustibles.
- La cocina debe funcionar únicamente con el cajón de la ceniza introducido.
- Se recomienda instalar detector de monóxido de carbono (CO) en la habitación de instalación del aparato.
- Usar el guante** para abrir y cerrar la puerta así como para la manipulación de los controles ya que estos pueden estar muy calientes.
- Los residuos sólidos de la combustión (cenizas) deben recogerse en un contenedor hermético y resistente al fuego.
- El aparato nunca debe encenderse en presencia de emisión de gases o vapores (por ejemplo, pegamento para linóleo, gasolina, etc.).
- No depositar materiales inflamables en las proximidades del mismo.

¡¡CUIDADO!!

Se advierte que tanto la cocina como el cristal alcanzan altas temperaturas y no se deben tocar.

INTERVENCIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

Si se manifiesta un incendio en la cocina o en el humero:

- Cerrar la puerta de carga.
- Cerrar las entradas de aire primario y secundario.
- Apagar el fuego utilizando extintores de dióxido de carbono (CO₂ de polvos).
- Pedir la intervención inmediata de los BOMBEROS.



NO APAGUEN EL FUEGO CON CHORROS DE AGUA. ADVERTENCIA:

La empresa declina toda responsabilidad por el mal funcionamiento de una instalación no conforme a las prescripciones de estas instrucciones o por el uso de productos adicionales no adecuados.

4. CONDUCTO DE EVACUACIÓN DE HUMOS

El conducto para la evacuación de humos supone un aspecto de importancia básica en el buen funcionamiento de la cocina y cumple principalmente dos funciones:

- Evacuar los humos y gases sin peligro fuera de la vivienda.
- Proporcionar tiro suficiente en la cocina para que el fuego se mantenga vivo.

Resulta pues imprescindible que esté fabricado perfectamente y que sea sometido a operaciones de mantenimiento para conservarlo en buen estado (gran parte de las reclamaciones por mal funcionamiento de las cocinas se refieren exclusivamente a un tiro inadecuado). El conducto de humos puede estar realizado en mampostería o compuesto de tubo metálico.

Debe cumplir los siguientes requisitos para el correcto funcionamiento de la cocina:

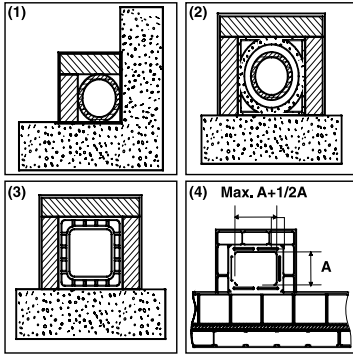
- La sección interior debe ser perfectamente circular.
- Estar térmicamente aislado en toda su longitud para evitar fenómenos de condensación (el humo se licua por choque térmico) y aún con mayor motivo si la instalación es por el exterior de la vivienda.
- Si usamos conducto metálico (tubo) para la instalación por el exterior de la vivienda se debe usar obligatoriamente tubo aislado térmicamente (consta de dos tubos concéntricos entre los cuales se coloca aislante térmico). Igualmente evitaremos fenómenos de condensación.
- No presentar estrangulamientos (ampliaciones o reducciones) y tener una estructura vertical con desviaciones no superiores a 45°.
- No usar tramos horizontales.
- Si ya ha sido utilizado anteriormente debe estar limpio.
- Respetar los datos técnicos del manual de instrucciones.

**** Para el instalador**

El tiro óptimo para las cocinas varía entre 12+/-2 Pa (1.0-1.4 mm columna de agua). Les recomendamos que comprueben la ficha técnica del producto.

Un valor inferior conlleva una mala combustión que provoca depósitos carbónicos y excesiva formación de humo, pudiéndose entonces observar fugas del mismo y lo que es peor un aumento de la temperatura que podría provocar daños en los componentes estructurales de las cocinas, mientras que un valor superior, conlleva una combustión demasiado rápida con la dispersión del calor a través del conducto de humos.

Los materiales que están prohibidos para el conducto de humos y, por lo tanto, perjudican el buen funcionamiento del aparato son: fibrocemento, acero galvanizado (al menos en los primeros metros), superficies interiores ásperas y porosas. En el **dibujo D6** se muestran algunos ejemplos de solución.



D6

(1) Conducto de humos de acero AISI 316 con doble cámara aislada con material resistente a 400°C. **Eficiencia 100% óptima.**

(2) Conducto de humos tradicional de arcilla sección cuadrada con huecos. **Eficiencia 80% óptima.**

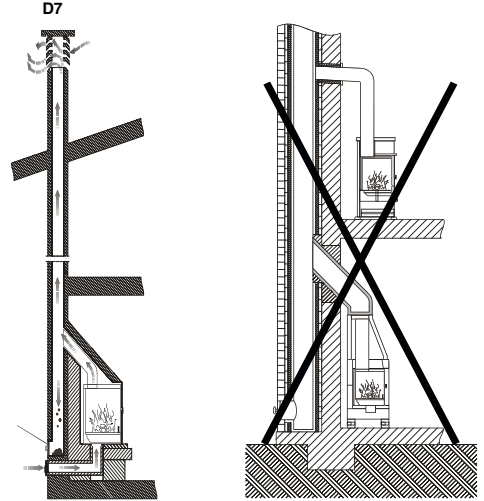
(3) Conducto de humos en material refractario con doble cámara aislada y revestimiento exterior de hormigón aligerado. **Eficiencia 100% óptima.**

(4) Evitar conductos de humos con sección rectangular interior cuya relación sea distinta al dibujo. **Eficiencia 40% insuficiente.** No recomendable

Todas las cocinas que eliminan los humos producidos al exterior deben contar con su propio conducto de humo.



No hay que utilizar nunca el mismo conducto para varios aparatos a la vez (ver dibujo D7).

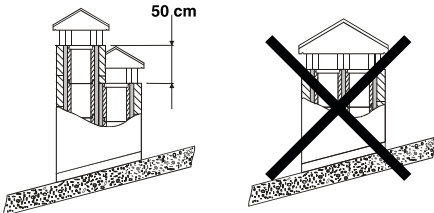


D7

La sección mínima debe ser de 4 dm² (por ejemplo, 20 x 20 cm) para las cocinas cuyo diámetro de conducto sea inferior a 200 mm o 6,25 dm² (por ejemplo, 25 x 25 cm) para los aparatos con diámetro superior a 200 mm.

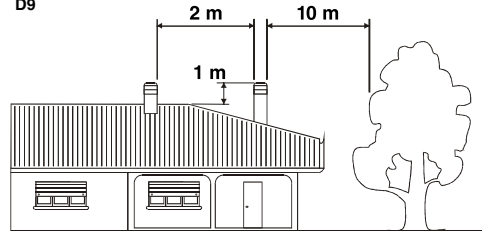
Una sección del conducto de humos demasiado importante (por ejemplo, tubo de diámetro superior al recomendado) puede presentar un volumen demasiado grande que caliente y, por lo tanto, causar dificultades de funcionamiento en el aparato. Para evitar este fenómeno, se debe entubar el mismo en toda su longitud. En cambio, una sección demasiado pequeña (por ejemplo, tubo de diámetro inferior al recomendado) provocará una disminución del tiro.

D8



(1) caso de conductos de humos colocados uno al lado de otro, uno deberá superar al otro como mínimo en 50 cm, para evitar traslados de presión entre los mismos.

D9



(1) La chimenea no debe tener obstáculos en un espacio de 10 m desde paredes, faldas y árboles. De lo contrario, elevar la misma como mínimo 1 m sobre el obstáculo. La chimenea debe superar la cumbre del tejado en 1 m como mínimo.

El conducto de humos tiene que estar adecuadamente alejado de materiales inflamables o combustibles a través de un oportuno aislamiento o una cámara de aire. En caso de que atraviesen compuestos de materiales inflamables, éstos deberán ser eliminados. Queda prohibido hacer transitar en el interior tuberías de instalaciones o canales de abducción de aire. Queda prohibido también hacer aberturas móviles o fijas en el mismo para la conexión de otros aparatos diferentes.

Utilizando tubos metálicos por el interior de un conducto de mampostería es indispensable que los mismos estén aislados con materiales apropiados (revestimientos de fibra aislante) a fin de evitar el deterioro de las mamposterías o del revestimiento interior.

4.1. CONEXIÓN DE LA COCINA AL CONDUCTO DE HUMOS

La conexión a la cocina para la evacuación de los humos debe realizarse con tubos rígidos de acero aluminado o bien de acero inoxidable. **Está prohibido el uso de tubos flexibles metálicos o de fibrocemento porque perjudican la seguridad de la misma unión debido a que están sujetos a tirones o roturas, causando pérdidas de humo.**

El tubo de descarga de humos debe fijarse herméticamente a la salida de humos de la cocina, deberá ser rectilíneo y de un material que soporte altas temperaturas (mínimo 400°C). Podrá tener una inclinación máxima de 45°, con lo cual se evitarán depósitos excesivos de condensación producidos en las fases iniciales de encendido y/o la formación excesiva de hollín. Además, evita la ralentización de los humos al salir.

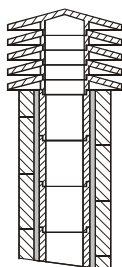
La falta de sellado de la conexión puede causar el mal funcionamiento del aparato.

El diámetro interior del tubo de conexión debe corresponder al diámetro exterior del tronco de descarga de humos del aparato. Dicha prestación la aseguran los tubos conformes a DIN 1298.

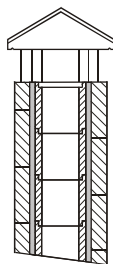
4.2. SOMBRERETE

El tiro del conducto de humos también depende de la idoneidad del sombrerete.

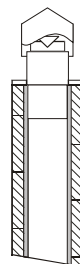
El sombrerete deberá asegurar la descarga del humo, incluso los días de viento, teniendo en cuenta que éste debe superar la cumbre del tejado (ver dibujo D10)



(1) Chimenea industrial de elementos prefabricados permite una excelente extracción de humos



(2) Chimenea artesanal. La correcta sección de salida debe ser, como mínimo, 2 veces la sección interior del humero, ideal 2,5 veces.



(3) Chimenea para humero de acero con cono interior deflector de humos.

D10

El sombrerete debe cumplir con los requisitos siguientes:

- Tener una sección interior equivalente a la de la cocina.
- Tener una sección útil de salida que sea el doble de la interior del conducto de humos.
- Estar construida de manera que impida la penetración en el humero de lluvia, nieve y cualquier cuerpo ajeno.
- Ser fácilmente accesible para las operaciones de mantenimiento y limpieza que procedan.

Si el sombrerete es metálico, por su propio diseño adaptado al diámetro del tubo, se asegura la descarga de humos. Existen diferentes modelos de sombrerete metálico, fijo, anti-revoco, giratorio o extractor.

5. TOMA DE AIRE EXTERIOR

Para el buen funcionamiento de la cocina es esencial que en el lugar de instalación se introduzca suficiente aire para la combustión y la re-oxigenación del propio ambiente. En caso de viviendas construidas bajo los criterios de "eficiencia energética" con un alto grado de estanqueidad, el ingreso de aire es posible que no esté garantizado (el instalador debe asegurarse del cumplimiento del Código Técnico de la Edificación CTE DB – HS3). Esto significa que, a través de unas aberturas que se comunican con el exterior, debe poder circular aire para la combustión incluso con las puertas y ventanas cerradas. Además, debe cumplir los siguientes requisitos:

- **Debe estar posicionada de manera que no pueda obstruirse.**
- **Debe comunicarse con el ambiente de instalación del aparato y estar protegida por una rejilla.**
- **La superficie mínima de la toma no debe ser inferior a 100 cm². Consultar normativa en la materia.**
- **Cuando el flujo de aire se obtenga a través de aberturas comunicantes con el exterior de ambientes adyacentes, se tendrán que evitar tomas de aire en conexión con garajes, cocinas, servicios, etc.**

6. COMBUSTIBLES PERMITIDOS/NO PERMITIDOS

El combustible permitido es la leña. Se deben utilizar única y exclusivamente leñas secas (contenido en humedad máx. 20% que corresponde aproximadamente a leñas que llevan dos años cortadas). La longitud de los leños dependerá del modelo (puede consultar la ficha técnica de cada modelo en nuestra web www.bronpi.com).

Las briquetas de madera prensadas deben utilizarse con cautela para evitar sobrecalentamientos perjudiciales para el aparato, puesto que tienen un poder calorífico elevado.

La leña utilizada como combustible se debe almacenar en un lugar seco. La leña húmeda tiene aproximadamente el 60% de agua y, por lo tanto, no es adecuada para quemarse ya que provoca que el encendido resulte más difícil debido a que obliga a utilizar gran parte del calor producido para vaporizar el agua. Además, el contenido húmedo tiene la desventaja de que, al bajar la temperatura, el agua se condensa primero en la chimenea y después en el conducto de humos, causando una considerable acumulación de hollín y condensación, con el consecuente riesgo de incendiarse.



Entre otros, no se puede quemar: carbón (salvo en los modelos 70 y 90), retazos, restos de cortezas y paneles, leña húmeda o tratada con pinturas o materiales de plástico. En estos casos, la garantía de la cocina queda anulada. La combustión de desechos está prohibida y, además, perjudicaría al aparato

Papel y cartón pueden utilizarse sólo para el encendido.

Adjuntamos tabla de indicaciones sobre el tipo de leña y su calidad para la combustión.

TIPO DE LEÑA	CALIDAD
ENCINA	ÓPTIMA
FRESNO	MUY BUENA
ABEDUL	BUENA
OLMO	BUENA
HAYA	BUENA
SAUCE	APENAS SUFICIENTE
ABETO	APENAS SUFICIENTE
PINO SILVESTRE	INSUFICIENTE
ALAMO	INSUFICIENTE

Los modelos de cocina 70 y 90 pueden usarse con carbón de bajo poder calorífico como combustible. Usted puede utilizar cualquiera de los dos combustibles sin necesidad de realizar ninguna operación en su cocina.

7. CONEXIONADO HIDRÁULICO (solo para modelo Cocina Hydro)

El instalador deberá prever y calcular todos los elementos hidráulicos necesarios para el buen funcionamiento de la instalación (circulador, vaso de expansión, llaves de corte, válvulas anti-condensación, termómetros, manómetros, sondas, etc.), pues sólo se suministra la termochimenea propiamente dicha, no incluyendo otro elemento hidráulico de la instalación.

El modelo Cocina Hydro efectúa la difusión del calor por conducción desde termochimenea hasta el agua del circuito de calefacción. Otra parte muy importante de la potencia generada de la termochimenea es la radiación de la misma y la convección.

El funcionamiento normal del modelo implica que la puerta de carga se encuentre totalmente cerrada, efectuando el control de la combustión con los controles descritos anteriormente (ver capítulo entrada de aire primario y secundario).

A tener en cuenta:

- Es muy importante que tanto la conexión como el circuito de calefacción sean realizados por personal cualificado.
- El circuito deberá estar provisto de las medidas de seguridad correspondientes.
- El modelo nunca debe instalarse por termosifón. Debe instalarse en un circuito con bomba aceleradora.
- Colocar todos los elementos del sistema (circulador, válvulas, etc.) en lugar de fácil acceso para el mantenimiento ordinario y extraordinario.
- Es obligatorio la colocación de una válvula anticondensados en la instalación, para evitar el fenómeno de la condensación en la cocina.
- Es recomendable instalar el termostato de arranque-paro de la bomba lo más cercano posible a la salida de agua caliente de la paila.
- Asimismo, se recomienda que el circuito posea otros sistemas para disipar el calor, un radiador de "fuga de calor", una válvula de descarga térmica, una toma de agua fría, etc.
- El circuito deberá contar con una llave de purga en su parte inferior para facilitar su vaciado.
- Es importante realizar el cálculo del volumen de agua de la instalación para dimensionar el vaso de expansión. No se admite un vaso en común con otros generadores.
- Las válvulas de seguridad y de descarga (sistema de enfriamiento) se deberán controlar al menos una vez al año por personal cualificado.
- Una vez conectada la termochimenea al circuito de calefacción es necesario llenar el circuito (**consultar en la ficha de características técnicas la presión nominal y máxima de trabajo**) y probaremos el funcionamiento durante 5-6 días, descartando la posibilidad de fugas. Una vez se haya comprobado por personal cualificado, podremos revestir (en su caso) la instalación realizada. Bronpi Calefacción no se responsabiliza de los gastos derivados por la demolición total o parcial y posterior reconstrucción del revestimiento, campana, pilastras, etc., así como de los trabajos de pintura ante una eventual intervención de sustitución o reparación de la termochimenea o las piezas que la componen.

Cuando por motivos técnicos no es posible la instalación con vaso de expansión abierto será responsabilidad únicamente del instalador llevar a cabo la instalación de la termochimenea con vaso de expansión cerrado. Para ello, se deben tener en cuenta una serie de requisitos mínimos de seguridad:

1. Hay que prever en la instalación de los radiadores no colocar cierres con válvulas termostáticas en todos los radiadores.
2. Siempre tiene que quedar una parte mínima de la instalación (radiadores) abierta para que la termochimenea pueda disipar el sobrecalentamiento.
3. Es obligatorio colocar una válvula de seguridad tarada a 2 bares de presión. La instalación se debe llenar a 1 bar de presión.
4. Es obligatorio evitar todo tipo de sifón en las tuberías que van al vaso de expansión.
5. La presión de carga del vaso debe ser la misma que la de llenado de la instalación. El volumen del vaso de expansión debe ser proporcional al volumen de agua de la instalación.

6. Es recomendable colocar en la instalación un termostato que corte el circulador siempre que el agua de la paila del hogar esté por debajo de 50°C. Esto evitará las condensaciones que se producen cuando se enciende la termochimenea.
7. Cuando la instalación lo requiera, utilizar sustancias aditivas antihielo, anticorrosivas y anticostas.

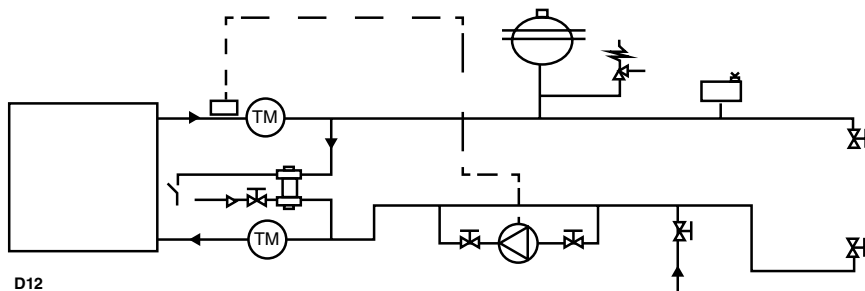
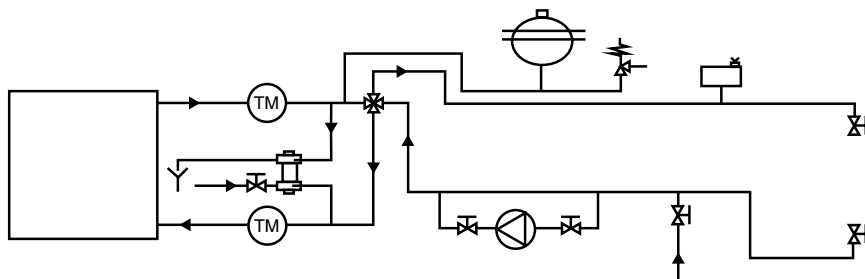
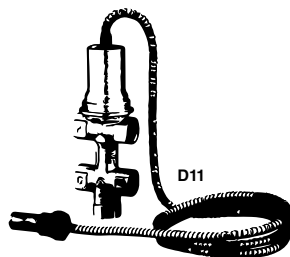
Para evitar el sobrecalentamiento de la instalación hidráulica, es precisa la instalación de una válvula de descarga térmica con relleno incorporado, como por ejemplo el modelo 544 de Caleffi **(ver dibujo D11)**.

La válvula térmica no es parte del producto y no se suministra con él. La garantía de la caldera es válida exclusivamente con válvula térmica incorporada.

- **Conexión al circuito de calefacción**

El modelo Cocina Hydro posee en la parte trasera un racor superior de 1", utilizaremos este racor para conectar la salida del circuito de calefacción (ida) **(ver dibujo D12)**.

En la parte inferior, encontrará otro racor de 1" para conectar el retorno del circuito de calefacción. A continuación, se muestran distintos esquemas hidráulicos básicos de conexionado de la cocina:



D12

Nota:

La instalación y puesta en marcha de todo el sistema debe ser comprobada exclusivamente por personal especializado que garantice el correcto funcionamiento de todo el sistema de calefacción. En el caso de un mal dimensionamiento de la instalación o eventuales omisiones en la instalación por parte del instalador, será responsabilidad exclusivamente del instalador el funcionamiento de la instalación, eximiendo al fabricante de cualquier responsabilidad.

Importante

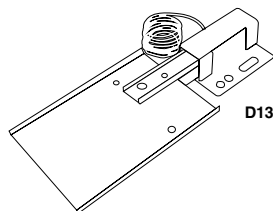
Todas las conexiones deben estar bien selladas y apretadas. Antes de poner en funcionamiento la cocina, es preciso realizar la prueba de estanqueidad del todo el circuito hidráulico con presión hidráulica, pero teniendo que la cocina debe quedar excluida de esta prueba de presión (consulta presión máxima admisible).

Al instalar la válvula de seguridad, no olvide la conexión de esta a una red de desagüe, así como al hecho de que todas las válvulas siempre deben estar abiertas.

- **Elementos seguridad**

La cocina dispone de un sistema de seguridad ubicado en la parte trasera de la cocina, que actúa directamente sobre la regulación de aire que entra a la cámara de combustión.

Dispone de un bulbo que cuando el circuito hidráulico adquiere una temperatura elevada, cierra la entrada de oxígeno a la cámara de combustión, intentando reducir así la combustión y por tanto la temperatura del circuito hidráulico **(ver dibujo D13)**.



D13

8. PUESTA EN MARCHA (PRIMEROS ENCENDIDOS)

Para encender el fuego recomendamos utilizar pequeños listones de madera con papel o bien otros medios de encendido presentes en el mercado como las pastillas de encendido.



Está prohibido el uso de todas las sustancias líquidas tales como, por ejemplo, alcohol, gasolina, petróleo y similares. ¡¡ATENCIÓN!! Inicialmente se podrá notar la emisión de humos y olores típicos de los metales sometidos a gran sollicitación térmica y de la pintura todavía fresca. Nunca encender el aparato cuando existan gases combustibles en el ambiente.

Para realizar una correcta primera puesta en marcha de los productos tratados con pinturas para altas temperaturas es necesario saber lo siguiente:

- Los materiales de fabricación de los productos en cuestión no son homogéneos, puesto que en ellos coexisten partes de hierro fundido y acero.
- La temperatura a la que el cuerpo del producto está sujeto no es homogénea: entre diferentes zonas se observan temperaturas variables de 300°C a 500°C.
- Durante su vida, el producto está sujeto a ciclos alternados de encendido y apagado incluso en el transcurso del mismo día, así como a ciclos de uso intenso o de descanso total al variar las estaciones.
- El aparato nuevo, antes de poder definirse usado, deberá someterse a distintos ciclos de puesta en marcha para que todos los materiales y la pintura puedan completar las distintas sollicitaciones elásticas.

Por lo tanto, es importante adoptar estas pequeñas precauciones durante la fase de encendido:

- 1) Asegurarse de que esté garantizado un fuerte recambio de aire en el lugar donde está instalado el aparato.
- 2) Durante los 4 o 5 primeros encendidos no cargar excesivamente la cámara de combustión y mantener la cocina encendida durante al menos 6-10 horas continuas.
- 3) Posteriormente, cargar cada vez más, respetando siempre la carga recomendada, y mantener periodos de encendido posiblemente largos, evitando al menos en esta fase inicial, ciclos de encendido-apagado de corta duración.
- 4) Durante las primeras puestas en marcha, ningún objeto debería apoyarse sobre el aparato y, en particular, sobre las superficies lacadas. Las superficies lacadas no deben tocarse durante el calentamiento.

9. ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO NORMAL

Para realizar un encendido correcto de la cocina seguiremos los siguientes pasos:

- a. El botón de selección se coloca en la posición "O",
- b. El botón de la regulación de aire primario se debe de abrir al máximo "MAX",
- c. Abrir la puerta del quemador.
- d. Introducir una pastilla de encendido o una bola de papel y algunas astillas de madera en el interior de la cámara.
- e. Encender el papel o la pastilla. Cerraremos la puerta lentamente, dejándola entreabierta unos 10-15 min hasta que se produzca una llama estable.
- f. Cuando exista una llama suficiente, abriremos la puerta lentamente para evitar revocos y cargaremos el hogar con troncos de madera seca. Cerrar la puerta lentamente.
- g. Si se utilizan briquetas para el encendido, es importante reducir el flujo de aire primario a la mitad.
- h. Cuando tengamos los troncos encendidos, usando los ajustes del aparato, (entradas de aire primario y secundario) regularemos la emisión de calor de la cocina. Dichos ajustes se deben abrir según la necesidad calorífica. La mejor combustión (con emisiones mínimas) se alcanza cuando la mayor parte del aire para la combustión pasa a través del ajuste de aire secundario.

Además de la regulación del aire para la combustión, el tiro también afecta a la intensidad de la combustión y al rendimiento calorífico de su aparato. Un buen tiro de la cocina necesita una regulación más reducida del aire para la combustión, mientras que un tiro escaso necesita aún más una regulación exacta del aire para la combustión.

Por razones de seguridad, la puerta debe permanecer cerrada durante el funcionamiento y los periodos de uso. Solo se deberá abrir para proceder a la carga de combustible.

Para las recargas del combustible, abrir lentamente la puerta para evitar salidas de humo, abrir la entrada de aire primario, introducir la leña y cerrar la puerta. Transcurrido un tiempo, entre 3-5 minutos, volver a la regulación recomendada de combustión.

Nunca se debe sobrecargar el aparato (ver recomendación de carga de combustible máxima). Demasiado combustible y demasiado aire para la combustión pueden causar sobrecalentamiento y, por lo tanto, dañar el aparato. El incumplimiento de esta regla causará la anulación de la garantía.

Recomendamos quemar cada hora una altura aproximada de combustible en el quemador de unos 15 cm con posicionamiento transversal de las maderas debido al mayor flujo de aire. Después de cada recarga, se recomienda dejar que la cocina queme el combustible al menos 30 minutos sin realizar una nueva recarga.

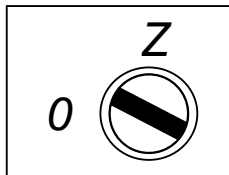


¡ATENCIÓN!

No utilizar como combustibles residuos orgánicos, residuos alimenticios, objetos plásticos, inflamables y explosivos, ya que su combustión perturba el correcto funcionamiento de la cocina y causar daños así como la contaminación del medio ambiente.

En la encimera de los modelos **Cocina 70 y Cocina 90**, encontrará una regulación que deberá seleccionar en función del modo de utilización deseado. Tiene dos posiciones (**ver dibujo D14**):

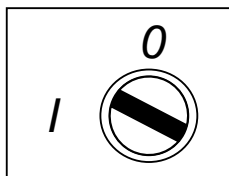
- "O" - para encender y cocinar. Si desea obtener una cocción rápida, es necesario tener el regulador en la posición O, la entrada de aire primario debe estar en una posición media (entre el MAX y el MIN) y la puerta del horno debe permanecer cerrada.
- "Z" - para cocinar, hornear y calentar. Regule la entrada de aire primario, para obtener la temperatura deseada: mayor entrada de aire implica mayor temperatura con una carga de combustible adecuada.



D14

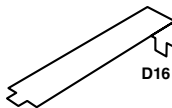
En la encimera del modelo Cocina Hydro, la regulación es "O" y "I" (**ver dibujo D15**):

- "O" - para cocinar, hornear y calentar.
- "I" - para encender y cocinar.



D15

En ambos casos, para seleccionar la regulación debe utilizar el accesorio tipo "manos frías" que se suministra (**ver dibujo D16**):



D16

10. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

La cocina, el conducto de humos y, en general, toda la instalación, debe limpiarse completamente al menos una vez al año o cada vez que sea necesario.



¡¡ATENCIÓN!! Las operaciones de mantenimiento y cuidado se deben realizar con la cocina en frío. Estos trabajos en ningún caso quedan cubiertos por la garantía.

Para el correcto funcionamiento de la cocina, es necesario realizar las siguientes tareas de mantenimiento.

10.1. LIMPIEZA DEL CONDUCTO DE HUMOS

Cuando la madera se quema lentamente se producen alquitranes y otros vapores orgánicos que al combinarse con la humedad ambiente forman la creosota (hollín).

Una excesiva acumulación de hollín puede causar problemas en la evacuación de humos e incluso el incendio del propio conducto de humos. De esta operación debería encargarse un deshollinador que, al mismo tiempo, debe realizar una inspección del mismo. Durante la limpieza es necesario quitar el cajón de la ceniza, la rejilla y el deflector de humos para favorecer la caída del hollín.

Se recomienda el uso de sobres antihollín durante el funcionamiento de la cocina al menos un sobre por semana. Dichos sobres se colocan directamente sobre el fuego y se pueden adquirir en el mismo distribuidor Bronpi donde compró su cocina.

10.2. LIMPIEZA DEL CRISTAL

IMPORTANTE:

La limpieza del cristal se tiene que realizar única y exclusivamente cuando el cristal esté frío para evitar la explosión del mismo.

Para la limpieza se pueden utilizar productos específicos como limpia-vitrocerámicas. En ningún caso se deberán usar productos agresivos o abrasivos que manchen el cristal.

Puede adquirir limpiacristales vitrocerámico Bronpi en el mismo distribuidor Bronpi donde compró su cocina.

ROTURA DE CRISTALES: los cristales, al ser vitrocerámicos, resisten hasta un salto térmico de 750°C y no están sujetos a choques térmicos. Su rotura, sólo la pueden causar los choques mecánicos (choques o cierre violento de la puerta, etc.). Por lo tanto, su sustitución no está incluida en la garantía.

10.3. LIMPIEZA DEL CAJÓN DE CENIZA

Todas las cocinas tienen un cajón para la recogida de la ceniza. Le recomendamos que vacíe periódicamente el cajón de la ceniza, evitando que se llene totalmente, para no obstruir el paso de aire a la cámara de combustión.

10.4. LIMPIEZA GENERAL DE LA COCINA

Una limpieza regular y adecuada permite un funcionamiento correcto y una vida útil más larga de su cocina. La limpieza de superficies externas se debe de realizar con un paño suave que no dañe las superficies de la cocina. No debe usar productos químicos abrasivos de limpieza que dañen las superficies del horno y las superficies externas, puede utilizar un plumero o un paño muy ligeramente humedecido. Use guantes protectores para realizar las tareas de limpieza. Limpie las paredes internas de la cámara de combustión utilizando un cepillo para retirar el hollín incrustado en las mismas.

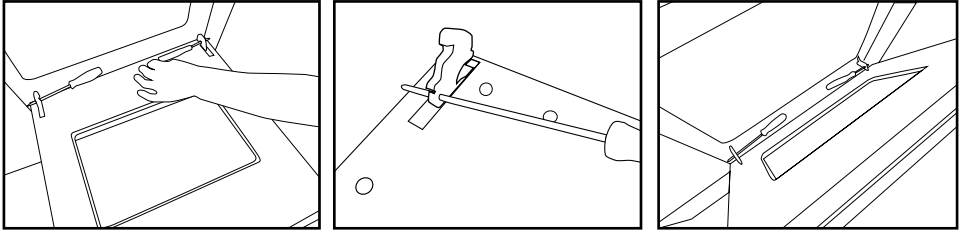
Con el uso y el paso del tiempo, se crean depósitos de hollín en la cocina. Estos depósitos pueden obstruir el tiro y provocar mal funcionamiento del aparato. Por ello, es importante proceder a la limpieza de los canales de humos, proceder como se indica:

- Retirar los tubos de evacuación de humos,
- Retirar el aro de cocción de la placa superior con herramientas auxiliares,
- Retirar la placa superior o las placas superiores (dependiendo del modelo),

En los modelos Cocina 70 y Cocina 90, si lo precisa, puede desmontar la puerta del horno como se indica a continuación (**ver dibujo D17**):

1. Abra la puerta totalmente
2. Coloque unos topes en las bisagras tal y como se indica en el detalle. Por ejemplo unos destornilladores.
3. Empuje suavemente la puerta del horno para inclinarla sobre los topes.
4. Levante la puerta hacia arriba y luego la parte inferior del horno.

Ahora ya tiene acceso al registro de limpieza.



D17

- Limpiar la zona superior horizontal de paso de humos con el rastrillo suministrado,
- Limpiar la zona vertical de humos con el rastrillo suministrado

En la parte inferior del horno de cocción existe un registro donde se depositan el hollín propio de la combustión para su limpieza se debe desmontar, como sigue (**ver dibujo D18**):

- Retirar las dos tuercas de sujeción de la tapa de registro
- Proceder a la limpieza de la zona con el rastrillo de limpieza suministrado
- Proceder a colocar la tapa de registro, apretando las tuercas asegurándonos de la hermeticidad del registro y comprobando el buen estado del cordón cerámico.

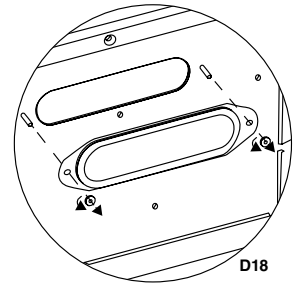
Estas operaciones deben realizarse al menos 2-3 veces al año (en función del uso).

11. PAROS ESTACIONALES

Tras realizar la limpieza de **la cocina y del conducto de humos**, eliminando totalmente la ceniza y demás residuos, cerrar todas las puertas de la cocina y los ajustes correspondientes.

La operación de limpieza del conducto de humos es recomendable realizarla al menos una vez al año. Mientras tanto, controlar el efectivo estado de las juntas dado que, si no están perfectamente íntegras (es decir, que ya no se ajustan a la puerta), ¡no aseguran el correcto funcionamiento de la cocina! Por lo tanto, es necesario cambiarlas. Puede adquirir este repuesto en el mismo distribuidor Bronpi donde compró su cocina.

En caso de humedad del ambiente donde está instalada la cocina, colocar sales absorbentes dentro del aparato. Proteger con vaselina neutra las partes interiores, si se quiere mantener sin alteraciones su aspecto estético en el tiempo.



D18

12. GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN	
La cocina emite humo	Manejo inadecuado de la cocina	Abra la entrada de aire primario unos minutos y luego abra la puerta	
	Conducto de humos frío	Precalente la cocina	
	Conducto de humos obstruido	Inspeccione el conducto y el conector por si está obstruido o tiene exceso de hollín	PROFES
	Conducto de humos sobredimensionado	Reinstale con un diámetro adecuado	PROFES
	Conducto de humos estrecho	Reinstale con un diámetro adecuado	PROFES
	Tiraje de conducto de humos insuficiente	Añada longitud al conducto	PROFES
	Conducto de humos con infiltraciones	Selle las conexiones entre tramos	PROFES
	Más de un aparato conectado al conducto	Desconecte el resto de aparatos y selle las bocas	PROFES
Revocos de aire	Manejo inadecuado de la cocina	Abrir completamente la entrada de aire primario un minuto y, posteriormente, la puerta durante unos minutos.	
	Rango de combustión excesivamente bajo. Falta de tiro	Use la cocina con un rango adecuado. Aumentar la entrada de aire primario	
	Excesiva acumulación de cenizas	Vacíe el cenicero con frecuencia	
	Conducto de humos no sobresale la cumbre del tejado	Añada longitud al conducto	PROFES
Combustión descontrolada	Puerta mal sellada o abierta	Cierre bien la puerta o cambie los cordones de sellado	PROFES
	Tiro excesivo	Revise la instalación o instale una válvula corta-tiro	PROFES
	Pasta refractaria selladora deteriorada	Repase las juntas de nuevo con masilla refractaria	PROFES
	Conducto de humos sobredimensionado	Reinstale con un diámetro adecuado	PROFES
	Vientos fuertes	Instale un sombrerete adecuado	PROFES
	Leña verde o húmeda de mala calidad	Utilizar leña seca. Secada al aire al menos 1 año	
Calor insuficiente	Leña verde o húmeda de mala calidad	Utilizar leña seca. Secada al aire al menos 2 años	
	Falta de aire primario	Aumentar la entrada de aire primario	
	Conducto de humos con filtraciones de aire	Usar un sistema aislado de chimenea	
	Exterior de mampostería de la chimenea frío	Aíse térmicamente la chimenea	PROFES
	Pérdidas de calor en la casa	Selle ventanas, aberturas, etc.	

** La anotación PROFES significa que la operación debe ser realizada por un profesional.

INDEX

1. GENERAL WARNINGS	15
2. GENERAL DESCRIPTION	15
3. INSTALLATION AND SAFETY INSTRUCTIONS	16
4. CHIMNEY	17
4.1. CONNECTION OF THE KITCHEN TO THE CHIMNEY	18
4.2. CHIMNEY COWL	18
5. OUTSIDE AIR INTAKE	19
6. FUELS ALLOWED/NOT ALLOWED	19
7. HYDRAULIC CONNECTION (ONLY FOR HYDRO KITCHEN MODEL)	20
8. STARTUP (FIRST IGNITIONS)	21
9. IGNITION AND NORMAL OPERATION	22
10. SERVICING AND CARE	22
10.1 CLEANING THE CHIMNEY	23
10.2 CLEANING THE GLASS	23
10.3 CLEANING THE ASH DRAWER	23
10.4 GENERAL CLEANING OF THE KITCHEN	23
11. SEASONAL STOPPAGES	24
12. TROUBLESHOOTING GUIDE	24

EN

Dear client:

We would like to thank you for choosing one of our products. The kitchen that you have purchased is of great value. For this reason, we invite you to read carefully these instructions manual in order to make the most of your equipment. It is compulsory to install and use our products according to the instructions of the present manual in order to comply with the safety standards.

Data and models included in this manual are not binding.
The company reserves the right to include modifications or improvements without previous notice.

1. GENERAL WARNINGS

The installation of a kitchen must be carried out in accordance with local regulations, including those referring to national or European standards.

Our responsibility is limited to the supply of the appliance. Installation must be carried out in accordance with the procedures in order to install this sort of device, according to the requirements detailed in these instructions and the rules of the profession. The installers must be qualified, with an official installer's card and work on behalf of suitable companies that assume all the responsibilities of the whole installation.

Bronpi Calefacción, S.L. is not responsible for the modifications made to the original product without a written authorization as well as for the use of non-original parts or spare parts.

In order to get a proper functioning of your kitchen, it is important to read this manual and strictly observe how to use it. For combustion, use solid fuels such as woods, and / or low-calorific coal (only for the 70 and 90 models). The use of any other device or explosive material on the burner or work is prohibited. It is forbidden to keep flammable materials close to the kitchen. For combustion, the air intake of the fire place should be 10-12 Pa. In case the air intake is greater than 15 Pa, a air intake regulator must be installed in the chimney.

It is necessary to ventilate the room in which the kitchen is located due to the need of fresh air for a proper combustion.

The parts of the kitchen reach high temperatures during their use, reason why it is necessary to pay the appropriate attention when you handle them. Children should not be allowed to manipulate and play close to the kitchen.

During the first ignition, a little smoke may occur, especially on the surface of the plate, due to the combustion of deposits on the surface of the plate (anticorrosion protection, paint, dust ...). It is important that the room where the kitchen is installed have a good ventilation during the first firings.

When using the kitchen, wear protective gloves to handle door handles as well as to handle cooking utensils.

2. GENERAL DESCRIPTION

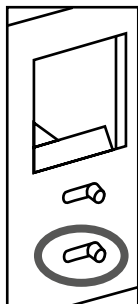
The model you have received has the following parts:

- Body of the kitchen itself place on the pallet.
- Inside the combustion chamber you can find: A rake, to stoke the fire and remove hot coal and a extra accessory called cold hands to regulate the flow of smoke and to regulate the primary air.

The device consists of a set of cast iron elements and carbon steel parts, as well as refractory materials that give high performance. The combustion chamber is equipped with a ceramic glass door (resistant up to 750 ° C) and a ceramic cord for the sealing of the combustion chamber. The interior of the cooking oven is made with enameled steel, as it happens with the side chambers, front of the kitchen and the lid, except the model Hydro that lacks the top lid.

Heating is produced by:

- Convection:** because the air passes through the double hood, the kitchen gives off heat.
- Radiation:** through the vitro ceramic glass and the body the heat is irradiated towards the environment. In the case of the Hydro model, it also irradiates heat through the hydraulic circuit where it is installed (radiators, panels, under-floor heating) because the kitchen reaches a high thermal efficiency due to a high exchange surface and water capacity, that is generated by a chamber that surrounds the combustion chamber.



Primary air intake

The primary air intake controls the air that passes through the combustion chamber. The primary air is necessary for the combustion process. Also, the primary air rekindles the fire.

- In the kitchen models 70 and 90 the regulation of this air intake is in the left rear part of the worktop, it has a rotary movement, and it is indicated the position of a greater entrance of air (see drawing D1).

- In the hydro model, the primary air regulation is in the combustion chamber itself, it is the lower drive of the door, its movement is from left to right, the control is open when the activation trigger is towards the right hand side (see drawing D2).

Secondary air inlet

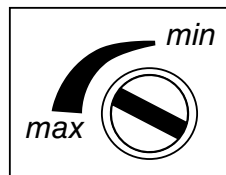
This air intake favors that the un-burnt coal in the primary combustion can suffer a post-combustion, increasing the performance of the device and ensuring the cleaning of the glass.

- The regulation of this input is only available in the Hydro model, it is located in the combustion chamber itself, it is the upper drive of the door, its movement is from left to right, the regulation is open when the activation trigger is to the right hand side (see drawing D3).

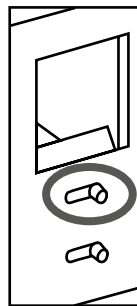
Oven

These kitchen models include an oven to cook food. The inside part is made of enameled steel. Heating is produced when the smoke passes through the sides and the upper part of the oven.

The oven has the following components:



D1



D3

- **Thermometer:** it shows the temperature which the food is being cooked, not the temperature of the combustion chamber.

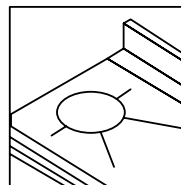
The maximum oven cooking temperature is 200-230°. If the thermometer shows a higher temperature, this means that the model is being overcharged and this would cancel the warranty.

- **Tray:** It is made of enameled steel. It can be adjustable in two different levels according to the slot that we use. In order to avoid the damage of the tray, it is recommended to extract it when it is not in used.

Kitchen

These models incorporate in the top a plate elaborated in steel for cooking food. Heating is produced by a direct heat transfer. They have a hinged lid (except the Hydro model).

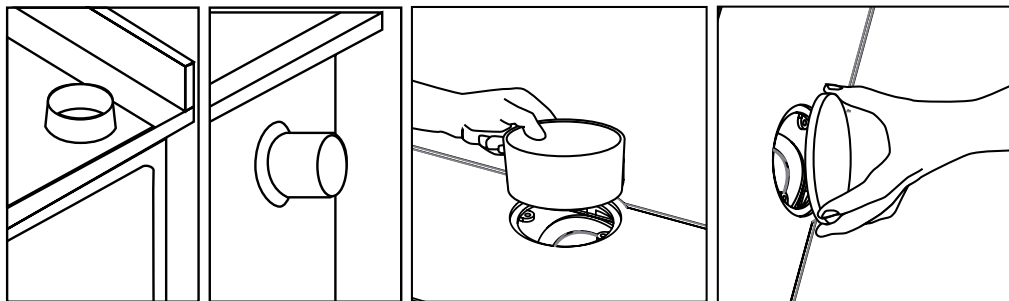
The kitchen has a cooking area on which you can directly place your kitchen accessories (pan, pot, casserole, etc) (see drawing D4).



D4

Smoke outlet

The models Kitchen 70 and Kitchen 90 allow you to choose the location of the smoke outlet (top outlet, rear outlet or right side outlet), while the hydro model only allows the top smoke outlet. To install the smoke outlet collar, it is enough to place the collar that is supplied in the outlet selected, screwing it into the kitchen in its correct place. In the case of the 70 and 90 models, if the side outlet is not chosen, a lid is also provided to place it in the side chambers to seal the side smoke outlet (see drawing D5).



D5

3. INSTALLATION AND SAFETY INSTRUCTIONS

The way of installing the kitchen will affect the safety and the proper operation. For this reason, it is recommendable that the installation is carried out by people who are qualified and informed about the compliance with the installation and safety norms. **If your kitchen is not properly installed it may cause serious damage.**

Before the installation, follow the next verifications:

- Make sure that the floor can hold the weight of the equipment and make a proper isolation in the case that it is made of flammable material (wood) or a material that can be affected by a thermal shock (plaster cast, for example).
- If the equipment is installed on a floor which is not completely refractory or inflammable such as parquet, carpet, etc, it is necessary to replace this part or introduce a fire-resistant base so that it protrudes out the fireplace 30 cm. Example of materials include steel flooring, glass base or any other type of fire-resistant material.
- Make sure that there is proper ventilation in the place where it is installed (air intake) (see section 5 of the manual).
- Avoid the installation in places where there are collective ventilation pipes, hoods with or without extractor, B type gas equipments, heat pumps or equipments that can cause that the draw of the kitchen is not good if they are used at the same time.
- Make sure that the smoke duct and the pipes used for the chimney are suitable for the operation of the kitchen.
- We recommend that you call your fitter in order to check both the chimney as well as the air flow for the combustion.
- This product can be installed near the walls as long as they comply with the following requirements:
 - The fitter must assure that the wall is completely made of brick masonry, thermo-clay block, concrete, bricks, etc, and that it is coated by materials that can support high temperature. Therefore, for any other type of material (drywall, wood, non-ceramic glass, etc), the fitter must provide sufficient insulation or keep a minimum safety distance to the wall of 80-100 cm.
- Keep any flammable or heat sensitive materials (furniture, curtains, and clothing) at a minimum distance of about 100cm, including the area in front of the loading door. Measurements below the minimum distances should not be used.

SAFETY MEASURES

During the installation of the equipment, there are risks to be taken into account, so you should follow the next safety measures:

- Do not place flammable objects above.
- Do not place the kitchen near combustible walls.

- c. The kitchen should only be used when the ash pan is inserted.
- d. It is recommended to install carbon monoxide detector (CO) in the room where the equipment is installed.
- e. **Use the glove** included for opening and closing the door as well as manipulating the controls as these can be very hot.
- f. Solid combustion residues (ashes) should be collected in an airtight container and resistant to fire.
- g. The appliance should never be turned on in the presence of emission of gases or vapours (e.g., linoleum glue, gasoline, etc).
- h. Do not place nearby flammable materials.



WARNING!!
It is noted that both the kitchen and the glass get very hot and should not be touched.

INTERVENTION IN CASE OF EMERGENCY

If there is fire in the kitchen or the flue:

- a. Close the loading door.
- b. Close primary and secondary air intakes.
- c. Put the fire out by using carbon dioxide extinguishers (CO2 powder).
- d. Request for the immediate intervention of the fire-fighters.

DO NOT PUT THE FIRE OFF WITH WATER

WARNING:
The manufacturer declines any responsibility for the malfunction of an installation not subject to the requirements of these instructions or the use of additional products not appropriate

4. CHIMNEY

The chimney is of basic importance in the proper functioning of the kitchen and primarily has two functions:

- Evacuate the smoke and the gas safely out of the house.
- Provide sufficient draft to the kitchen in order to keep the fire.

Therefore, it is essential that it is made perfectly and that it is subjected to maintenance operations in order to keep it in good condition (many of the claims due to malfunctioning reasons refer exclusively to a bad draft). The chimney can be made of masonry or metallic pipe compound.

It is necessary to comply with the following requirements for the proper operation of the kitchen:

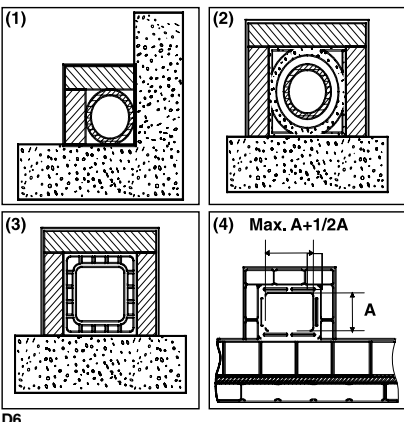
- The interior section must be perfectly circular.
- It must be thermally insulated along its entire length in order to prevent condensation (the smoke is liquefied by heat shock) and even more if the installation is outside the house.
- If we use metallic pipe for the installation outside the house, it is compulsory to use thermal insulated pipe. It consist of two concentric pipes and, between them, there is a thermal insulator. Moreover, we will avoid condensation problems.
- It should not have bottlenecks (enlargements or reductions) and it must be vertical with deviations not higher that 45°.
- Do not use horizontal sections.
- If it has been used previously, it must be clean.
- Respect the technical data of the instructions manual.

**** For the fitter**

The optimum draft for the kitchens vary between 12+/-2 Pa (1.0-1.4 mm water column). We recommend checking the technical information of the product.

A lower value causes a bad combustion causing carbonic deposits and excessive smoke generation, having leaks and, even worse, an increase of the temperature that could damage the structural components of the kitchen, while a higher value leads to a too rapid combustion with the heat dispersion through the flue.

Materials that are prohibited for the chimney and, therefore, damage the proper functioning of the equipment are: fibre cement, galvanized steel (at least in the first few meters) and rough and porous interior surfaces. **drawing D6** shows some examples of solution.



- (1) Stainless steel AISI 316 chimney with double insulated chamber and material resistant up to 400°C. **Efficiency 100% optimum.**
- (2) Traditional clay chimney with square section and holes. **Efficiency 80% optimum.**
- (3) Chimney with refractory material and double insulated chamber and exterior coating made of lightweight concrete. **Efficiency 100% optimum.**
- (4) Avoid chimneys with rectangular interior section different to the one of the drawing. **Efficiency 40% poor.** Not recommended

D6

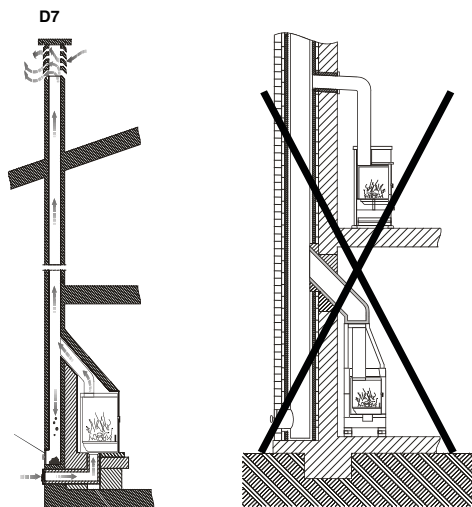
All kitchens that send smoke to the exterior should have their own chimney.



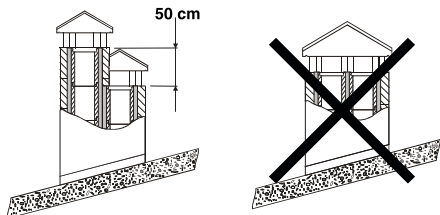
Never use the same chimney for several equipments at the same time (see drawing D7).

The minimum diameter must be 4 dm² (for example, 20 x 20 cm) for kitchens with a diameter below 200 mm or 6.25 dm² (for example, 25 x 25 cm) for equipments with a diameter higher than 200 mm.

A big section of the chimney (for example, diameter of the pipe superior to the one recommended) may result in a volume too large to be heated and, therefore, it can cause difficulties for the proper operation of the equipment. In order to avoid this problem, it is necessary to enclose the chimney in its entire length. However, a small section (for example, diameter of the pipe inferior to the one recommended) may cause a reduction of the draft.

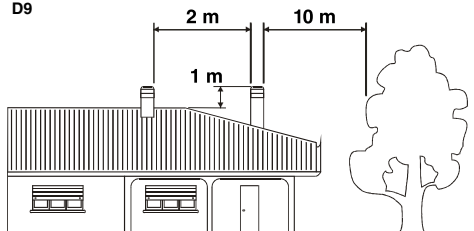


D8



(1) In the case that there are chimneys placed side by side, one of them must exceed to the other at least 50 cm in order to avoid pressure movements among them

D9



(1) The chimney can't have obstacles around 10 m towards walls or trees. Otherwise, raise it at least 1 m above the obstacle.
The chimney must exceed the top of the roof at least 1 m.

The flue must be away from flammable or combustible materials through an appropriate insulation or an air chamber. In the case that they pass through flammable materials compounds, they should be eliminated.

Inside, it is forbidden that there are pipes of installations or air abduction channels. It is also prohibited to do mobile or fixed openings for connecting other different equipments.

If we use metallic pipes inside a masonry duct, it is essential that they are well insulated and with appropriate materials (insulating fibre coatings) in order to avoid the deterioration of the masonry or the interior coating.

4.1. CONNECTION OF THE KITCHEN TO THE CHIMNEY

The connection to the kitchen for the smoke evacuation must be done with rigid aluminized steel pipes or stainless steel pipes.

It is forbidden the use of flexible metallic pipes or fibre cement pipes because they damage the safety of the connection because they are subject to jerks and breaks, which causes smoke losses.

The chimney must be fixed hermetical to the smoke outlet of the kitchen. It should be rectilinear and with a material that supports high temperatures (minimum 400°C). It can have a maximum inclination of 45° whereby excessive deposits of condensation produced in the initial stages of ignition and / or excessive soot formation is avoided. Moreover, it avoids the slowing down of the smoke when it comes out.

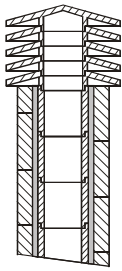
The lack of sealing of the connection may cause the malfunction of the equipment.

The internal diameter of the connection pipe should correspond to the external diameter of the chimney of the equipment. This service is assured by the pipes complying with DIN 1298.

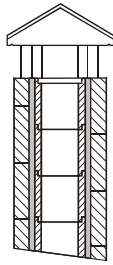
4.2. CHIMNEY COWL

The chimney draft also depends on the chimney cowl.

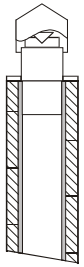
The chimney cowl should assure the smoke discharge even during windy days, having into account that it must exceed the top of the roof (**drawing D10**).



(1) Industrial chimney of prefabricated elements that allow a good smoke extraction.



(2) Traditional chimney. The proper exit section must be, at least, two times the interior section of the chimney, the best is 2.5 times



3) Chimney with interior cone smoke deflector.

D10

The chimney cowl must comply with the following requirements:

- It must have the same interior section of the kitchen.
- It must have an usable exit section that is two times the one of the interior of the chimney.
- It must be constructed so that the rain, snow or any other object do not enter inside.
- It must be easily accessible in order to do servicing and cleaning tasks.

If the chimney cowl is metallic, due to its own design adapted to the diameter of the pipe, the smoke discharge is assured. There are different models of metallic chimney cowl, fixed, anti-return, and rotary or extractor.

5. OUTSIDE AIR INTAKE

For the proper operation of the kitchen, it is essential that there is air enough for the combustion and re/oxygenation of the environment where it is installed. In the case of houses built under the requirements of "energy efficiency" with a great degree of air tightness, it is possible that the air intake is not guaranteed "the filter must assure compliance with the Technical Building Code. This means that the air must be able to move for the combustion through some openings connected to the exterior, even when doors and windows are closed. Moreover, it must comply with the following requirements:

- It must be placed in so that it cannot be obstructed.
- It must be connected to the environment where the equipment is installed and it must be protected by a grate.
- The minimum area of the outlet should not be less than 100 cm². Check regulations on this issue.
- When the air flow comes through openings that are connected to the exterior of adjacent environments, it is important to avoid air intakes in connection with garages, kitchens, toilets, etc.

6. FUELS ALLOWED/NOT ALLOWED

The fuel allowed is wood. Use only dry firewood (max. moisture content 20%, which corresponds to firewood that was cut two years ago). The length of the logs will depend on the model (you can check the technical features of each model in our web site www.bronpi.com). Compressed wood briquettes must be used carefully in order to avoid harmful overheating of the equipment because they have a high calorific power.

The wood used as fuel must be stored in a dry place. Damp firewood has approximately 60% of water. Therefore, it is not suitable to be burnt because it makes the ignition more difficult due to the fact that the heats is used to vaporize the water. Moreover, the moisture content has also the disadvantage that, when the temperature is lower, the water condense in the fireplace and the chimney. This causes the soot accumulation and condensation, with the consequent risk of fire.



Among others, it is not allowed to use> coal (except for models 70 and 90), barks and panels, damp firewood or with paint or plastic materials. In these cases, the warranty of the kitchen shall terminate. It is forbidden to use waste and it would damage the equipment. Paper and cardboard should only be used during the ignition.

Below is an instructions table about the type of firewood and the quality for the combustion.

TYPE OF WOOD	QUALITY
HOLM OAK	OPTIMAL
ASH TREE	VERY GOOD
BIRCH TREE	GOOD
ELM TREE	GOOD
BEECH	GOOD
WILLOW	NOT ENOUGH
FIR TREE	NOT ENOUGH
WILD PINE	INSUFFICIENT
POPLAR	INSUFFICIENT

Kitchen models 70 and 90 can be used with low calorific coal as a fuel. You can use both fuels without having to perform any operation in your kitchen.

7. HYDRAULIC CONNECTION (only for Hydro Kitchen model)

The installer must anticipate and calculate all the hydraulic elements necessary for a proper functioning of the installation (circulator, expansion vessel, cut-off valves, anti-condensation valves, thermometers, Manometers, probes, etc.), since only the thermo-fireplace itself is supplied, not including another hydraulic element of the installation.

The Kitchen Hydro model diffuses the heat by conduction from the thermo-kitchen to the water of the heating run. Another very important part of the generated power of the thermo fireplace is the radiation and the convection.

A correct functioning of the model implies that the loading door is completely closed, performing a combustion monitoring with the controls described above (see chapter on primary and secondary air intakes).

Important things to consider:

- It is very important that either the connection or the heating circuit are carried out by qualified personnel.
- The circuit must be provided with the corresponding safety measures.
- The model should never be installed by thermo-siphon. It must be installed within a circuit with an accelerator pump.
- Place all elements of the system (circulator, valves, etc.) for an easy access for maintenance.
- It is compulsory to place an anti-condensation valve in the installation to avoid the phenomenon of condensation in the kitchen.
- It is advisable to install the pump start-stop thermostat as close as possible to the hot water outlet of the pail.
- It is also recommended that the circuit has other systems to dissipate heat, a "heat leak" radiator, a thermal discharge valve, a cold water intake, etc.
- The circuit must have a purge valve in its lower part to facilitate its emptying.
- It is important to calculate the water volume of the installation to size the expansion vessel. A common glass used by other generators is not supported.
- The safety and discharge valves (cooling system) must be checked at least once a year by authorized personnel.
 - Once the thermo-fireplace is connected to the heating circuit, it is necessary to fill the circuit **consult the technical issues such as the nominal and maximum working pressure** and we will test its function for 5 or 6 days, ruling out the possibility of leakage. Once it has been checked by qualified personnel, we may (where appropriate) cover the installation. Bronpi Calefacción S.L. is not responsible for the costs derived from the total or partial demolition and a subsequent rebuilding of the covering, bell, plasters, etc., as well as of the works of painting just in case a possible intervention of replacement or repair of the thermo-fireplace or its parts.



When for technical reasons it is not possible to install an expansion vessel, it is the responsibility of the installer to install the thermo-fireplace with a closed expansion vessel. To do this, a series of minimum safety requirements must be taken into account:

1. In the installation of radiators, it is advisable not to place closures with thermostatic valves on every single radiator.
2. A minimum part of the installation (radiators) must always be opened in order for the thermo-fireplace to dissipate the overheating.
3. It is a must to install a calibrated safety valve at 2 bars of pressure. The installation must be filled to 1 bar of pressure.
4. It is obligatory to avoid any type of siphon in the pipes that go to the expansion vessel.
5. The loading pressure of the vessel must be the same as the filling pressure of the installation. The volume of the expansion vessel must be proportional to the volume of water in the installation.
6. It is advisable to place in the installation a thermostat that cuts the circulator whenever the water in the household pail is below 50 °C. This will prevent a possible condensation that occurs when the heat exchanger is turned on.
7. When the installation requires it, use additives such as antifreeze and anti-corrosion.

To prevent overheating of the hydraulic system it will be required the installation of a thermal discharge valve with built-in filling, such as the Caleffi 544 (**see drawing D11**).

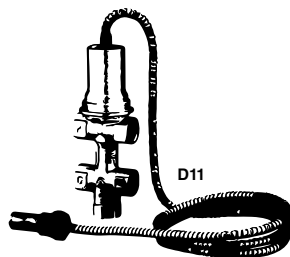
The thermal valve is not part of the product and is not supplied with it. The guarantee of the boiler is valid only with built-in thermal valve.

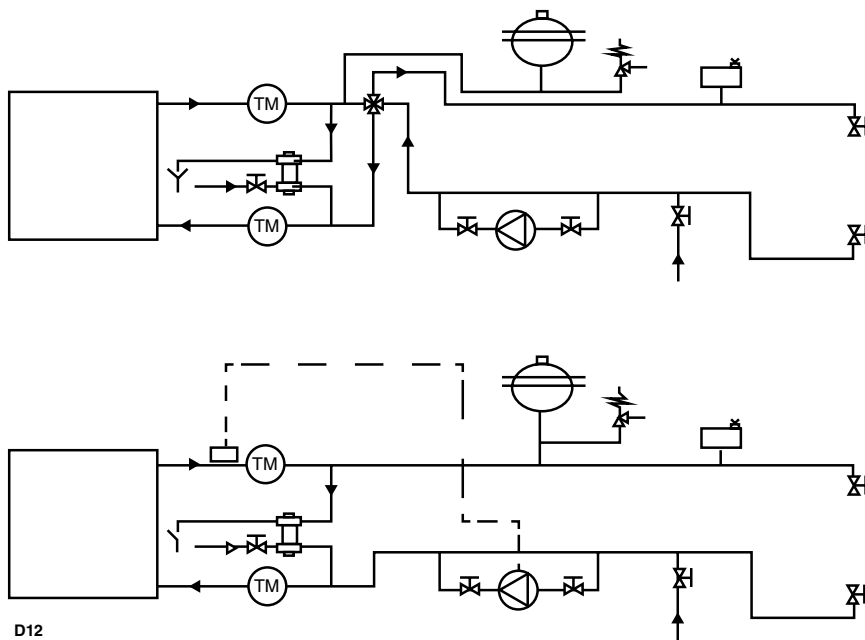
• Connection to the heating circuit

The model Kitchen Hydro has in the back a top fitting of 1", we will use this fitting to connect the output of the heating circuit (one way) (**see drawing D12**).

At the bottom, you will find another fitting of 1" to connect the return run of the heating circuit.

The following are various basic hydraulic wiring diagrams of the kitchen:





D12

Note:

Installation and commissioning of the entire system must be checked only by qualified personnel to ensure the correct operation of the entire heating system. In the event of a poor installation or possible errors by the installer, it is the responsibility of the installer to run the installation properly, exempting the manufacturer from any liability.

Important

All connections should be tightly sealed. Before operating the cooker, it is necessary to carry out the leakage test of the entire hydraulic run, but the kitchen must be excluded from this test (see maximum permissible pressure).

When installing the safety valve, do not forget the connection to a drainage network, as well as the fact that all valves must always be open.

Safety elements

The kitchen has a safety system located at the rear of the kitchen, which acts directly on the regulation of air that gets into the combustion chamber. It has a bulb that when the hydraulic circuit acquires an elevated temperature, closes the entrance of oxygen to the combustion chamber, trying to reduce the combustion and therefore the temperature of the hydraulic circuit (see drawing D13).

8. STARTUP (FIRST IGNITIONS)

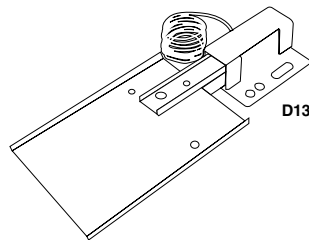
In order to ignite the fire, we recommend using small wood strips with paper or other means such as fire starters. It is forbidden to use liquid substances such as alcohol, gasoline, petroleum or similar products.



WARNING!! At the beginning, it is possible that you note smoke or smell which are typically produced when metals are subject to high temperatures or when the paint is still fresh. Never ignite the equipment when there are combustible gases in the environment.

In order to do a proper start-up of the products treated with paints used at high temperatures, it is important to consider the following conditions:

- The materials of the products are not homogenous due to the fact that there are cast-iron parts and steel parts.
- The temperature of the product-s body is not uniform: among different zones there are variable temperatures between 300°C and 500°C.
- During its lifetime, the product is subject to ignitions stoppages even in the same day, as well as intensive use or not use depending on the season.
- The equipment, at the beginning, must be subject to different start-up cycles so that all materials and the paint can complete different elastic expansions.



D13

Therefore, it is important to adopt these measures during the ignition phase:

1. Assure that there is a good air refill in the place where the equipment is installed.
2. During the 4 or 5 first ignitions, do not load excessively the combustion chamber and keep the kitchen lit during at least 6-10 hours continuously.
3. Then, load it more, respecting the recommended load and try to leave the fireplace lit the maximum time as possible, trying to avoid short ignition periods.
4. During the first ignitions, you should not place any object on the equipment and, in particular, on lacquered surfaces. Lacquered surfaces should not be touched while the equipment is heated.

Before the first use, clean all the enameled surfaces of the kitchen with a dry cloth in order to avoid the dirt combustion in the kitchen and the creation of unpleasant odours. The metallic cover in the models of the kitchen 70 and 90 must be open before use.

9. IGNITION AND NORMAL OPERATION

To carry out a correct ignition of the kitchen we will follow the following steps:

- a. The selection button is set to the "O" position,
- b. The button of the primary air regulation must be opened to its maximum "MAX",
- c. Open the burner door.
- d. Insert an ignition pad or paper ball and some wood chips into the chamber.
- e. Turn on the paper or the tablet. Close the door slowly, leaving it half-open about 10-15 minutes until a stable flame occurs.
- f. When there is enough flame, we will open the door slowly to avoid plastering and load the home with dry wood logs. Close the door slowly.
- g. If briquettes are used for ignition, it is important to reduce the primary air flow by half.
- h. When we have the logs on, using the settings of the appliance, (primary and secondary air intakes) we will regulate the heat emission of the kitchen. These adjustments must be carried out according to the heat requirements. The best combustion (with minimum emissions) is achieved when most of the air for combustion passes through the secondary air setting.

In addition to the regulation of the air for combustion, the air intake also affects the intensity of the combustion and the calorific performance of the device. A good air intake of the kitchen needs a smaller regulation of the air for the combustion, whereas a little air intake needs even more precise regulation of the air for the combustion.

For safety reasons, the door must remain closed during operation and periods of use. It should only be opened to charge the fuel.

For refilling fuel, you should slowly open the door to avoid smoke outlets, open the primary air inlet, insert the firewood and close the door. After a bit of a time, between 3-5 minutes, return to the recommended combustion regulation.

The appliance should never be overloaded (see maximum fuel load recommendations). Too much fuel and too much combustion air can cause overheating and, therefore, damage the unit. Falling on this rule it will lead to cancel the warranty.

We recommend burning an approximate height of fuel in the burner about 15 cm per hour with a cross-sectional positioning of the wood due to the increased air flow. After each recharge, it is recommended to let the kitchen burn the fuel for at least 30 minutes without recharging.

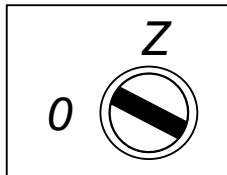


ATTENTION!

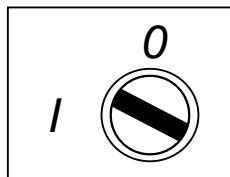
Do not use as organic fuels, food residues, plastic objects, flammable and explosive, as their combustion will disturb the correct functioning of the kitchen and may cause damage as well as pollution of the environment.

On the worktop of the **Kitchen 70 and 90 models**, you will find a regulation that you must select according to the desired mode of use. It has two positions (see drawing D14):

- "O" - to light and cook. If you wish to obtain a quick cooking, it is necessary to have the regulator in position O, the primary air inlet must be in a middle position (between MAX and MIN) and the oven door must remain closed.
- "Z" - for cooking, baking and heating. Adjust the primary air inlet, to obtain the desired temperature: greater air intake implies higher temperature with a suitable fuel load.



D14

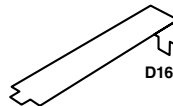


D15

On the worktop of the **Hydro Kitchen**, the regulation is "O" and "I" (see drawing D15):

- "O" - for cooking, baking and heating.
- "I" - to light on and cook.

In both cases, to select the regulation you must use the "cold hands" accessory supplied (see drawing D16):



D16

10. SERVICING AND CARE

The kitchen, the chimney and, in general, the whole installation, must be cleaned completely at least once a year or when necessary.



WARNING!! Maintenance and servicing operations must be done when the kitchen is cold. These tasks are not covered by the warranty.

10.1 CLEANING THE CHIMNEY

When the wood is burnt slowly, it produces tars and other organic vapours that combined with the humidity they create the creosote (soot). An excessive accumulation of soot may cause problems in the smoke outlet and even the smoke duct may suffer a fire. A chimney sweep should perform this task and, at the same time, examine the smoke duct. During the cleaning tasks, it is necessary to remove the ash pan, the grille and the smoke baffle plate in order to make easier the fall of the soot. It is recommended to use anti-soot envelopes during the operation of the kitchen at least once a week. These envelopes are placed directly on the fire and you can buy them in the same Bronpi distributor where you bought your kitchen.

10.2 CLEANING THE GLASS

IMPORTANT:

Clean the glass only when it is cold in order to avoid its explosion.

You can use specific products such as vitro ceramic-cleaning products. Do not use aggressive or abrasive products that stain the glass.

You can find Bronpi vitro ceramic-cleaning product in the same Bronpi distributor where you bought your kitchen.

BREAKAGE OF GLASSES: the glasses, as they are vitro ceramic, resist until 750°C and they are not subject to thermal shocks. The breakage can only be caused by mechanical shocks (crashes or violent closing of the door, etc). Therefore, its replacement is not included in the warranty.

10.3 CLEANING THE ASH DRAWER

All kitchens have a drawer for the collection of ash. We recommend that you periodically empty the ash drawer, avoiding that it is completely filled, in order to not obstruct the passage of air to the combustion chamber

10.4 GENERAL CLEANING OF THE KITCHEN

A regular and proper cleaning allows a correct operation and a longer use of your kitchen. The cleaning of external surfaces should be done with a soft cloth that does not damage the surfaces of the kitchen. You should not use abrasive cleaning chemicals that damage oven surfaces and the exterior surfaces, you may use a damp cloth or a slightly damp cloth. Wear protective gloves to perform cleaning tasks. Clean the inside walls of the combustion chamber using a brush to remove the soot embedded.

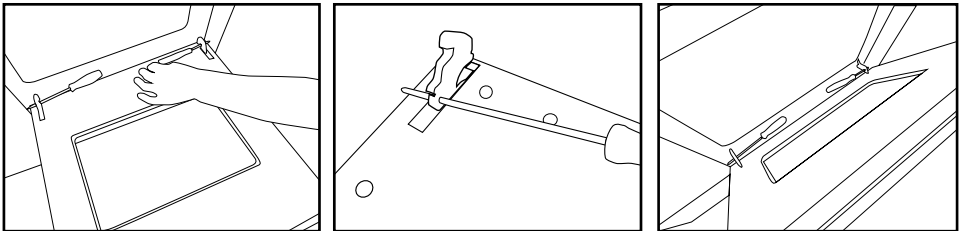
With the use and the trace of time, soot deposits can appear in the kitchen. These deposits can obstruct the air intake and cause a malfunction of the device. For this reason, it is important to clean the flue pipes, proceed as follows:

- Remove the exhaust pipes,
- Remove the cooking ring from the top plate using auxiliary tools,
- Remove the top plate or top plates (depending on the model),

On the Kitchen 70 and Kitchen 90 models, if necessary, you can remove the oven door as follows **(see drawing D17)**:

1. Fully open the door.
2. Place something that stops the hinges as shown in the detail. For example screwdrivers.
3. Push the oven door slowly to tilt it.
4. Lift the door up and then the bottom part of the oven.

You now have access to the cleaning register.



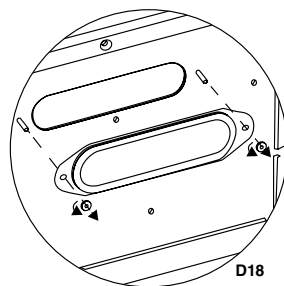
D17

- Clean the upper horizontal zone of smoke passage with the supplied rake
- Clean the vertical zone of smoke passage with the rake supplied

In the bottom part of the oven you should find a register where the soot is located, for its proper cleaning you should take it apart following the next steps (see drawing D18):

- Loosen both screws from the lid of the register
- Clean the area with the rack provided
- Put the lid again by tightening the screws, be sure that the register remains hermetic by checking the ceramic rope.

These procedures must be carried out at least 2-3 times a year (depending on use)



11. SEASONAL STOPPAGES

After cleaning the chimney and the kitchen by removing the ash and other residues, close all doors and regulators.

It is recommended to clean the chimney at least once a year. Meanwhile, check the joints because if they are not in good condition (they do not adjust to the door), they do not guarantee the proper operation of the kitchen! For this reason, it would be necessary to change them. You can find this spare part in the same Bronpi distributor where you bought your kitchen.

If there is humidity in the place where the kitchen is installed, put absorbent salts inside the equipment. Protect the internal parts with neutral vaseline in order to keep the appearance along the time.

12. TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION	
The kitchen gives off smoke	Inappropriate use of the kitchen	Open the primary air intake a few minutes and then open the door	
	Smoke duct is cold	Pre-heat the kitchen	
	Smoke duct is obstructed	Check the duct and the connector to see if it is obstructed or has excessive soot	PROFES
	Smoke duct is oversized	Install an appropriate diameter	PROFES
	Smoke duct is tight	Install an appropriate diameter	PROFES
	The draw is not enough	Add length to the chimney	PROFES
	Smoke duct with infiltrations	Seal connections between sections	PROFES
Air returns	More than one equipment connected to the duct	Disconnect the rest of equipments and seal the entrances	PROFES
	Inappropriate use of the kitchen	Open completely the primary air intake and, later, the door during a few minutes	
	Combustion range too low. Lack of draw	Use the kitchen with an appropriate range. Increase the primary air intake	
	Excessive ash accumulation	Empty the ash pan frequently	
Combustion out of control	The smoke duct does not protrude the top of the roof	Add length to the chimney	PROFES
	The door is not sealed properly or is open	Close the door or change the sealing cords	PROFES
	Excessive draw	Check the installation or install a draft-diverter valve	PROFES
	Refractory sealing plaster is damaged	Check the joints and use refractory putty	PROFES
	Smoke duct is oversized	Install an appropriate diameter	PROFES
	Strong winds	Install an appropriate chimney cowl	PROFES
	Green or wet wood with bad quality	Use dry wood. Air dried during at least 1 year	
Insufficient heat	Green or wet wood with bad quality	Use dry wood. Air dried during at least 2 years	
	Lack of primary air	Increase the primary air intake	
	Smoke duct with air infiltrations	Use an insulated system of chimney	
	Masonry exterior of the chimney is cold	Insulate thermally the chimney	PROFES
	Heat loss in the house	Seal windows, openings, etc	

Table 2 ** The note PROFES means that the task must be done by a professional.

INDEX

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	26
2. DESCRIPTION GÉNÉRALE	26
3. NORMES D'INSTALLATION ET SÉCURITÉ	27
3.1. MESURES DE SÉCURITÉ	28
3.2. INTERVENTIONS EN CAS D'URGENCE	28
4. CONDUIT DE FUMÉE	28
4.1. CONNEXION DE LA CUISINE AU CONDUIT DE FUMÉE	29
4.2. CHAPEAU	30
5. PRISE D'AIR EXTÉRIEURE	30
6. COMBUSTIBLES AUTORISÉS / NON AUTORISÉS	30
7. CONNEXION HYDRAULIQUE (UNIQUEMENT POUR LE MODÈLE DE CUISINE HYDRO)	31
8. MISE EN OEUVRE (PREMIERS ALLUMAGES)	32
8. ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT NORMAL	33
10. ENTRETIEN ET CONSERVATION	34
10.1 NETTOYAGE DU CONDUIT DE FUMÉE	34
10.2 NETTOYAGE DE LA VITRE	34
10.3 NETTOYAGE DU CENDRIER	34
10.4 NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA CUISINE	34
11. ARRÊTS SAISONNIERS	35
12. GUIDE POUR LA RÉOLUTION DES PROBLÈMES	36

Cher client:

Nous voulons vous remercier pour avoir choisi un de nos produits. La poêle que vous avez acquéri a une grande valeur. Pour conséquent nous vous invitons à lire attentivement ce petit manuel afin d'optimiser l'appareil. Pour répondre aux normes de sécurité est obligatoire d'installer et d'utiliser nos produits tout en suivant attentivement les indications de ce manuel.

Les données et modèles inclus dans ce manuel ne sont pas contraignants.
La société se réserve le droit d'apporter les modifications et améliorations sans aucun préavis.

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

L'installation de la cuisine doit être faite selon les règlements locaux et nationaux y compris ceux qui font référence à des normes nationales ou européennes.

Notre responsabilité se limite à la fourniture de l'appareil. L'installation doit se faire conformément aux procédures prévues pour ce type d'appareils, selon les prescriptions détaillées dans ces instructions et les règles de la profession. Les installateurs doivent être qualifiés et agréés et travailler pour des entreprises qui assument toute la responsabilité de l'ensemble de l'installation.

Bronpi Calefacción, S.L. n'est pas responsable des modifications apportées au produit d'origine sans autorisation écrite ou de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Pour un bon fonctionnement de votre cuisine, il est important de lire ce manuel et respecter strictement les instructions d'utilisation et de manipulation.

Pour la combustion, utiliser des combustibles solides tels que le bois, et/ou charbon à faible pouvoir calorifique (seulement pour les modèles de cuisine de 70 et 90). Il est interdit d'utiliser tout autre dispositif ou matériau explosif dans le brûleur ou plan de travail. Il est interdit de garder des matériaux inflammables à proximité de la cuisine.

Pour la combustion, le tirage de la cheminée doit être 10-12 Pa. Si le tirage est supérieur à 15 Pa, il faut installer un régulateur de tirage. Il faut ventiler la pièce où la cuisine est installée pour la nécessité de fournir de l'air frais pour la combustion.

Les pièces de la cuisine atteignent des températures élevées pendant le fonctionnement, il est donc nécessaire de prêter attention lors de la manipulation. Ne pas laisser les enfants manipuler et jouer à proximité de la cuisine.

Pendant la première combustion, elle peut produire un peu de fumée, en particulier sur la surface de la plaque, par la combustion des dépôts existants sur la surface de la plaque (protection contre la corrosion, peinture, poussière ...). Il est important que la pièce où la cuisine est installée a une bonne ventilation pendant les premiers allumages.

Lorsque vous utilisez la cuisine, il faut utiliser les gants de protection lors de la manipulation des poignées des portes et pour manipuler les ustensiles de cuisine utilisés.

2. DESCRIPTION GÉNÉRALE

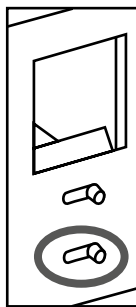
Le modèle que vous avez reçu est composé des éléments suivants:

- Corps de la cuisine au-dessus de la palette.
- À l'intérieur de la chambre de combustion est: un râteau, pour attiser le feu et remuer les braises et l'accessoire extra de type mains froides pour réguler le débit des fumées et la régulation de l'air primaire.

L'appareil comprend un ensemble d'éléments en fonte, pièces en acier au carbone et matériau réfractaire de haute performance. La chambre de combustion a une porte en verre céramique (résistant à 750°C) et de corde céramique pour l'étanchéité de la chambre de combustion. L'intérieur du four est en acier émaillé et aussi les cotés, frontal et couvercle, sauf le modèle Hydro qui n'a pas couvercle supérieur.

Le chauffage de l'air est produit par:

- Convection:** par le passage de l'air à travers la double hotte de la cuisine.
- Radiation:** à travers la vitre vitrocéramique et le corps la chaleur est irradiée dans la pièce. Pour le modèle Hydro, la chaleur est rayonnée également à travers le circuit hydraulique dans lequel il est installé (radiateurs, panneaux, plancher chauffant, etc.) car la cuisine atteint une efficacité thermique élevée résultant d'une grande surface d'échange et de capacité d'eau, qui est générée par une chambre entourant la chambre de combustion.



Entrée d'air primaire

L'entrée d'air primaire règle le passage de l'air à la chambre de combustion. L'air primaire est nécessaire pour le processus de combustion. À travers l'air primaire le feu reste vivant.

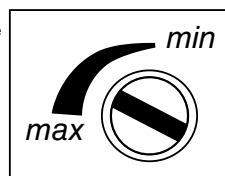
- Dans les modèles de cuisine 70 et 90, la régulation de l'entrée d'air est située à l'arrière gauche du plan de travail, avec un mouvement de rotation et la position de plus d'air est indiquée (**voir dessin D1**).

- Dans le modèle Hydro, la régulation de l'air primaire se trouve dans la porte de la chambre de combustion. C'est l'actionnement inférieur de la porte et son mouvement est de gauche à droite. La régulation est ouverte lorsqu'elle se trouve à la droite (**voir dessin D2**).

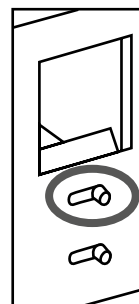
Entrée d'air secondaire

Cette entrée d'air favorise que le carbone imbrûlé pendant la combustion primaire peut souffrir une postcombustion, ce qui augmente le rendement et assure le nettoyage de la vitre.

- La régulation de cette entrée est seulement disponible dans le modèle Hydro. Elle se trouve sur la porte de la chambre de combustion et on mouvement est de gauche à droite. La régulation est ouverte lorsqu'elle se trouve à la droite (**voir dessin D3**).



D1



D3

Four

Ces modèles de cuisines incorporent un four de cuisson des aliments. L'intérieur du four est fait d'acier émaillé. Le chauffage est produit par le passage de la fumée par les côtés du four.

Il a les composants suivants :

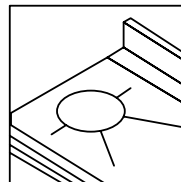
- **Thermomètre**: indique la température de cuisson à l'intérieur du four, en aucun cas la température de la chambre de combustion.

La température maximale de cuisson des aliments au four est de 200-230°C. Si le thermomètre indique que la température du four est supérieure on entend que le modèle est surchargé et cela sera motif d'annulation de la garantie.

- **Plateau** : réalisé en acier émaillé. Il est réglable en deux hauteurs en fonction des rainures de la guide latérale qu'on utilise. Afin d'éviter d'abîmer le plateau, il est obligatoire de l'extraire quand il n'est pas utilisé.

Cuisine

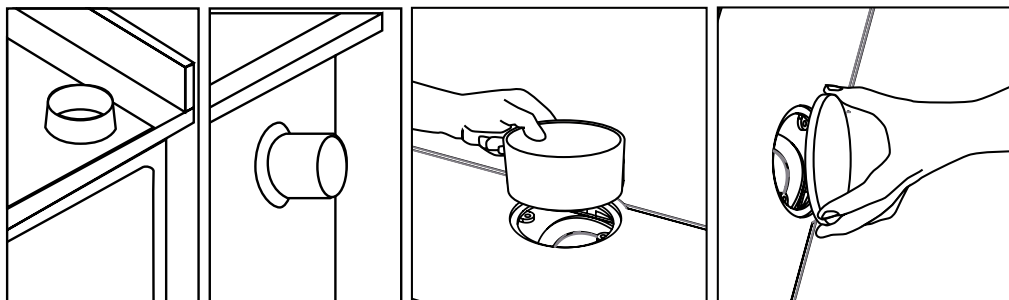
Ces modèles ont sur la partie supérieure une plaque en acier pour la cuisson des aliments. Le chauffage se fait par transfert direct de chaleur. Ils ont un couvercle rabattable (sauf le modèle Hydro). La cuisine a une surface de cuisson sur laquelle vous pouvez directement placer votre accessoire de cuisine (cuisine, casserole, etc) (**voir dessin D4**).



D4

Sortie de fumées

Les modèles Cuisine 70 et Cuisine 90 permettent de choisir l'emplacement du collier de sortie de fumées (sortie supérieure, sortie arrière ou sortie latérale droite), tandis que le modèle Hydro permet seulement la sortie supérieure. Pour positionner le collier de sortie de fumées, il suffit de placer le collier fourni à la sortie choisie, en le vissant à la cuisine dans la bonne position. Dans le cas des modèles 70 et 90, si la sortie latérale n'est pas utilisée, il est également fourni un couvercle avec la même couleur des chambres latérales pour sceller cette sortie latérale de fumées (**voir dessin D5**).



D5

3. NORMES D'INSTALLATION ET SÉCURITÉ

La façon d'installer la cuisine influera de manière décisive sur la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil. C'est pourquoi l'installation doit être réalisée par du personnel qualifié (avec carte d'installateur) et informé sur le respect des normes d'installation et de sécurité. **Si une cuisine est mal installée les conséquences pourraient être très graves.**

Avant l'installation faire les contrôles suivants:

- S'assurer que le sol soit capable de soutenir le poids de l'appareil et réaliser un isolement adéquat au cas où il serait fabriqué avec des matériaux inflammables (bois) ou du matériel susceptible d'être affecté par un choc thermique (gypse, plâtre, etc.).
- Quand l'appareil est installé sur un sol non complètement réfractaire ou inflammable du type parquet, moquette, etc., il faudra remplacer cette base ou introduire une base ignifuge par dessus, en prévoyant que celle-ci dépasse les dimensions de la cuisine d'environ 30 cm. Exemples de matériaux à utiliser : plate-forme en acier, base de verre ou tout autre type de matériel ignifuge.
- S'assurer d'avoir une ventilation adéquate de la pièce où est installé l'appareil (présence de prise d'air) (voir point 5 du manuel).
- Éviter l'installation dans des pièces où se trouvent des conduits de ventilation collective, hottes avec ou sans extracteur, appareils à gaz type B, pompes à chaleur ou des appareils dont le fonctionnement simultané pourrait provoquer que le tirage soit insuffisant.
- S'assurer que le conduit de fumée et les tuyaux auxquels est relié la cuisine sont adaptés à son fonctionnement.
- Nous vous recommandons d'appeler votre installateur pour qu'il contrôle bien la connexion à la cheminée et que le flux d'air est suffisant pour la combustion.
- L'appareil peut être installé près des murs de la pièce pour autant que ces conditions soient respectées :
 - L'installateur doit s'assurer que le mur est complètement fait en brique, bloc en thermo-argile, béton, brique creuse, etc. et qu'il est revêtu d'un matériel susceptible de supporter une température élevée. Par conséquent, pour tout autre type de matériel (plaque de gypse, bois, verre autre que vitrocéramique, etc.) l'installateur devra prévoir un isolement suffisant et laisser une distance minimale de sécurité au mur de 80-100 cm.
- Tenez l'appareil à l'écart de tout matériel inflammable ou sensible aux températures (meubles, rideaux, vêtements) à une distance minimale de sécurité d'environ 100 cm y compris la zone juste devant la porte de chargement. On ne doit pas utiliser des mesures de sécurité inférieures à ces dernières.

3.1. MESURES DE SÉCURITÉ

Pendant l'installation de l'appareil, il existe certains risques dont il faut tenir compte. On adoptera donc les mesures de sécurité suivantes:

- Ne pas poser des objets inflammables sur l'appareil.
- Ne pas placer la cuisine près de murs combustibles.
- La cuisine doit fonctionner uniquement avec le bac à cendres introduit.
- Il est recommandé d'installer un détecteur de monoxyde de carbone (CO) dans la pièce où l'appareil est installé.
- Utiliser le gant** thermique fourni pour ouvrir et fermer la porte ainsi que pour la manipulation des contrôles car ceux-ci peuvent être très chauds.
- Les déchets solides de la combustion (cendres) doivent se recueillir dans un conteneur hermétique et résistant au feu.
- L'appareil ne doit jamais être allumé en présence d'émission de gaz ou de vapeurs (par exemple, colle pour revêtement linoléum, essence, etc.).
- Ne pas poser des matériaux inflammables près de l'appareil.

ATTENTION!!

Tant la cuisine comme la vitre atteignent des températures élevées et vous ne devez pas les toucher.

3.2. INTERVENTIONS EN CAS D'URGENCE

En cas d'incendie dans la cheminée ou le conduit de fumées:

- Fermer la porte de chargement.
- Fermer les entrées d'air primaire et secondaire.
- Éteindre le feu en utilisant des extincteurs de dioxyde de carbone (CO₂ en poudre).
- Demander l'intervention immédiate des POMPIERS.



N'ÉTEIGNEZ PAS LE FEU AVEC DES JETS D'EAU. AVERTISSEMENT:

La société décline toute responsabilité pour le mauvais fonctionnement d'une installation non conforme aux prescriptions de ce manuel ou pour l'utilisation de produits adjuvants non adéquats.

4. CONDUIT DE FUMÉE

Le conduit pour l'évacuation des fumées est un aspect essentiel pour le bon fonctionnement de la cuisine. Sa fonction est double :

- Évacuer les fumées et les gaz sans danger à l'extérieur du logement.
- Fournir un tirage suffisant dans la cuisine pour garder le feu vivant.

Il est indispensable qu'il soit fabriqué parfaitement et qu'il soit maintenu pour le conserver dans un bon état (une grande partie des réclamations pour un mauvais fonctionnement des cuisines sont dues à un tirage inadéquat). Le conduit de fumée peut être fait en maçonnerie ou composé de tube métallique.

En plus il doit satisfaire les exigences suivantes:

- La section interne doit être parfaitement ronde.
- Être isolé thermiquement dans toute sa longueur pour éviter des phénomènes de condensation (la fumée se liquéfie par choc thermique) et en plus si l'installation est faite par l'extérieur du logement.
- Si on utilise un conduit métallique (tube) pour l'installation à l'extérieur du logement on devra utiliser obligatoirement un tube isolé thermiquement (fait de deux tubes concentriques qui ont entre eux un isolant thermique). De la même façon on évitera les phénomènes de condensation.
- Ne pas faire d'étranglements (d'ampliations ou de réductions) et avoir une structure verticale avec une déviation inférieure à 45°.
- Ne pas utiliser de tronçons horizontaux.
- Si le conduit a déjà été utilisé il doit être propre.
- Respecter les données techniques du manuel d'instructions.

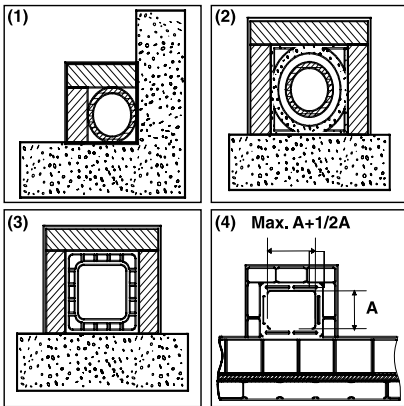
** Pour l'installateur

Le tirage optimal pour les cuisines est entre 12 +/- 2 Pa (1.0-1.4 mm colonne d'eau). Nous vous recommandons de vérifier la fiche technique du produit.

Une valeur inférieure suppose une mauvaise combustion qui provoque des gisements carboniques et une formation excessive de fumée, provoquant alors des dommages sur les composants structuraux de la cuisine, alors qu'une valeur supérieure suppose une combustion trop rapide avec la dissipation thermique à travers le conduit de fumée.

Les matériaux qui sont interdits pour le conduit de fumée et sont préjudiciables pour le bon fonctionnement de l'appareil sont: le fibrociment, l'acier galvanisé (au moins dans les premiers mètres), les surfaces intérieures rugueuses et poreuses.

Dans le dessin D6 vous verrez quelques exemples de solution.



(1) Conduit de fumées en acier AISI 316 avec une double chambre isolée avec matériel résistant à 400°C. **Efficacité 100% optimale.**

(2) Conduit de fumées traditionnelle en argile section carrée avec des creux. **Efficacité 80% optimale.**

(3) Conduit de fumées en matériel réfractaire avec une double chambre isolée et revêtement extérieur en béton léger. **Efficacité 100% optimale.**

(4) Éviter les conduits de fumées avec une section rectangulaire intérieure dont relation soit différent au dessin. Efficacité 40% insuffisante. Non recommandé.

D6

Tous les cuisines qui font éliminer les fumées produites à l'extérieur doivent être équipés de leur propre conduit de fumées.

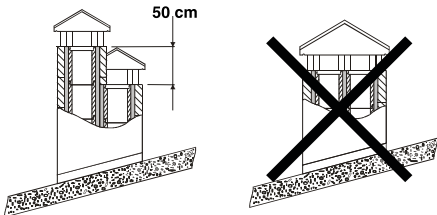


Ne jamais utiliser le même conduit pour plusieurs appareils à la fois (voir dessin D7).

La section minimale doit être de 4dm² (par exemple, 20 x 20 cm) pour les cuisines dont le diamètre de conduit est inférieur à 200 mm ou 6,25 dm² (par exemple, 25 x 25 cm) pour les appareils avec un diamètre supérieur à 200 mm.

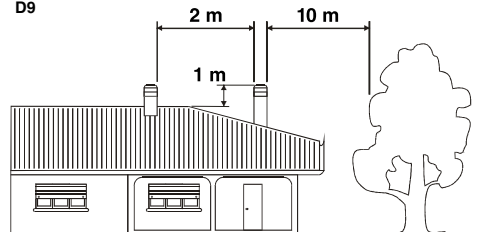
Une section de conduit de fumées trop importante (pour exemple, tube de diamètre supérieur à la recommandation) peut déposer un volume trop grand à chauffer et causer des difficultés de fonctionnement sur l'appareil. Pour éviter ce phénomène on utilisera le tube dans toute sa longueur. Par contre, une section trop petite (par exemple, tube de diamètre inférieur au recommandé) provoquera une diminution du tirage.

D8



(1) Dans le cas de conduits de fumées placés juste à côté de l'autre, un d'eux devra dépasser à l'autre comme minimum en 50 cm pour éviter les transferts de pression entre les mêmes conduits.

D9



(1) La cheminée ne doit pas avoir d'obstacles dans un espace de 10 m depuis murs, flancs et arbres. Dans le cas contraire, dépasser l'obstacle au moins 1 mètre. La cheminée doit surpasser le sommet du toit en 1 m au moins.

Le conduit de fumée doit être éloigné d'une façon adéquate des matériaux inflammables ou combustibles à travers une bonne isolation ou une chambre d'air. Dans le cas où ils traversent des composés de matériaux inflammables, ceux-ci devront être retirés. Il est interdit de faire passer des tuyaux d'installation ou canaux d'aspiration d'air. Il est interdit de faire des trous mobiles ou fixes dans le conduit pour la connexion d'appareils différents.

Quand on utilise de tubes métalliques à l'intérieur d'un conduit de maçonnerie il est indispensable que ceux-ci soient isolés avec des matériaux appropriés (revêtement en fibre isolante) afin d'éviter la dégradation des maçonneries ou du revêtement intérieur.

4.1. CONNEXION DE LA CUISINE AU CONDUIT DE FUMÉE

La connexion à la cuisine pour l'évacuation des fumées doit se réaliser avec de tubes rigides en acier aluminium ou en acier inoxydable. **Il est interdit d'utiliser des tubes flexibles métalliques ou de fibrociment parce qu'ils sont préjudiciables pour la sécurité et peuvent provoquer des pertes de fumée.**

Le tube d'expulsion de fumées doit se fixer hermétiquement à la sortie de fumées de la cuisine, il devra être rectiligne et fait dans un matériel qui supporte les températures élevées (au moins 300°C). Il pourra avoir une inclinaison maximale de 45°. Ainsi on évitera les dépôts excessifs de condensation produits dans les premières phases d'allumage et/ou la formation excessive de suie. En plus, cela permettra le ralentissement des fumées à la sortie.

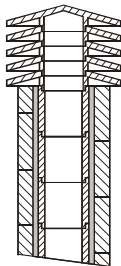
Une mauvaise fixation de la connexion peut causer le mauvais fonctionnement de l'appareil.

Le diamètre intérieur du tube de connexion doit correspondre au diamètre extérieur du tronç d'expulsion de fumées de l'appareil. Cette prestation est assurée par les tubes conformes à DIN 1298.

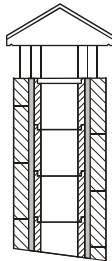
4.2. CHAPEAU

Le tirage du conduit de fumées dépend également de l'adéquation du chapeau.

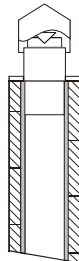
Le chapeau devra assurer le déchargement de la fumée même les jours avec du vent. Le chapeau doit dépasser le sommet du toit (**Dessin D10**).



(1) Cheminée industrielle d'éléments préfabriqués qui permet une excellente extraction de fumées



(2) Cheminée artisanale. La section correcte de sortie doit être, au minimum, 2 fois la section intérieure du conduit de fumée, l'idéal est 2,5 fois



(3) Cheminée pour conduit de fumée en acier avec un cône intérieur déflecteur des fumées.

D10

Le chapeau doit satisfaire les exigences suivantes:

- Avoir une section intérieure équivalente à celle de la cuisine.
- Avoir une section utile de sortie double de l'intérieur du conduit de fumées.
- Être construit de manière à prévenir la pénétration de pluie, neige ou autre à l'intérieur du conduit de fumée.
- Être facile d'accès pour les opérations d'entretien et de nettoyage.

Si le chapeau est en métal, le déchargement est assuré par le propre design adapté au diamètre du tube. Il existe différents modèles de chapeau métallique, fixe, anti-refoulement, rotatif ou extracteur.

5. PRISE D'AIR EXTÉRIEURE

Pour le bon fonctionnement de la cuisine il est essentiel d'introduire suffisamment d'air au lieu de l'installation pour la combustion et la réoxygénation de la pièce. Dans le cas de logements faits sous les critères d'efficacité énergétique avec un haut degré d'étanchéité, il est possible que la pénétration d'air ne soit pas assurée (l'installateur doit s'assurer du respect du Code de la construction et de l'habitation). Cela signifie que l'air doit pouvoir circuler par des ouvertures, qui sont en connexion avec l'extérieur, pour la combustion même avec les portes et fenêtres fermées. En plus, elle doit satisfaire les exigences suivantes:

- **Elle doit être placée de manière à empêcher toute obstruction.**
- **Elle doit communiquer avec la pièce d'installation de l'appareil et être protégée par une grille.**
- **La surface minimale de la prise ne doit pas être inférieure à 100 cm². Consulter les lois en vigueur.**
- **Quand le flux d'air est obtenu à travers des ouvertures communicantes avec l'extérieur de pièces adjacentes, il faudra éviter les prises d'air en connexion avec des garages, cuisines, toilettes, etc.**

6. COMBUSTIBLES AUTORISÉS / NON AUTORISÉS

Le combustible autorisé est le bois. Il faut utiliser uniquement et **exclusivement des bois secs** (humidité maximale 20% qui correspondent aux bois qui restent coupés après environ deux ans). La longueur des bûches dépendra du modèle (vous pouvez consulter la fiche technique de chaque modèle sur notre web www.bronpi.com).

Les briquettes de bois pressées doivent s'utiliser avec prudence pour éviter les surchauffes préjudiciables pour l'appareil, car elles ont un pouvoir calorifique élevé.

Le bois utilisé comme combustible doit se stocker dans un emplacement sec. Le bois humide a environ 60% d'eau, et n'est donc pas adéquat pour brûler. Il rend l'allumage plus difficile car il a besoin d'une grande partie de la chaleur produite pour vaporiser l'eau. En plus, la teneur en eau a l'inconvénient de faire que l'eau lorsque la température baisse, soit condensée d'abord dans la cheminée puis dans le conduit de fumées, ce qui cause une grande accumulation de suie et condensation, avec le risque de se brûler que cela suppose.



Notamment, on ne peut pas brûler: du charbon (sauf pour les modèles 70 et 90), des morceaux, restes d'écorce et panneaux, bois humide ou traité avec des peintures ou matériaux en plastique. Dans ces cas, la garantie de la cuisine est annulée. La combustion de déchets est interdite et, en plus, elle serait préjudiciable à l'appareil.

Du papier et du carton peuvent être utilisés seulement pour l'allumage.

Ci-après un tableau d'indications sur le type de bois et sa qualité pour la combustion.

TYPE DE BOIS	QUALITÉ
CHÊNE	OPTIMAL
FRÊNE	TRÈS BON
BOULEAU	BON
ORME	BON
HÊTRE	BON
SAULE	À PEINE SUFFISANT
SAPIN	À PEINE SUFFISANT
PIN SYLVESTRE	INSUFFISANT
PEUPLIER	INSUFFISANT

Les modèles de cuisine 70 et 90 peuvent être utilisés avec du charbon à faible pouvoir calorifique comme combustible. Vous pouvez utiliser un des deux combustibles sans faire aucune opération dans votre cuisine.

7. CONNEXION HYDRAULIQUE (uniquement pour le modèle de cuisine Hydro)

L'installateur doit prévoir et calculer tous les éléments hydrauliques nécessaires pour le bon fonctionnement de l'installation (circulateur, vase d'expansion, robinets, vannes anti-condensation, thermomètres, manomètres, sondes, etc.), car il est fourni seulement la thermocheminée elle-même, ne comprenant pas d'autres éléments de l'installation hydraulique.

La cuisine modèle Hydro effectue la diffusion de la chaleur par conduction de la thermocheminée à l'eau du circuit de chauffage. Un autre aspect très important de la puissance générée à partir de la thermocheminée est le rayonnement et la convection.

Le fonctionnement normal du modèle implique que la porte de chargement est complètement fermée, en effectuant un contrôle de la combustion avec les contrôles décrits ci-dessus (voir section d'entrée d'air primaire et secondaire).

À considérer:

- Il est très important que la connexion et le circuit de chauffage sont effectués par du personnel qualifié.
- Le circuit doit être muni de mesures de sécurité appropriées.
- Le modèle ne doit jamais être installé par thermosiphon. Il doit être installé dans un circuit avec pompe d'accélération.
- Placer tous les éléments du système (circulateurs, vannes, etc.) dans un lieu d'accès facile pour l'entretien ordinaire et extraordinaire.
- Il est obligatoire de placer une vanne anti-condensation dans l'installation pour éviter le phénomène de condensation dans la cuisine.
- Il est conseillé d'installer le thermostat de démarrage-arrêt de la pompe le plus près possible de la sortie d'eau chaude du corps de combustion.
- En outre, il est recommandé que le circuit a d'autres systèmes pour dissiper la chaleur, un radiateur de « de fuite de chaleur », une vanne de décharge thermique, une prise d'eau froide, etc.
- Le circuit doit avoir un robinet de purge dans la partie inférieure pour faciliter la vidange.
- Il est important de calculer le volume d'eau de l'installation pour le dimensionnement du vase d'expansion. Il n'est pas possible d'installer un vase en commun avec d'autres générateurs.
- Les soupapes de sécurité et de décharge (système de refroidissement) doivent être vérifiées au moins une fois par an pour le personnel qualifié.



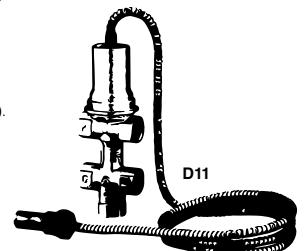
- Une fois connectée la thermocheminée au circuit de chauffage, il est nécessaire de remplir le circuit (**voir la fiche technique pour la pression nominale et maximale de travail**) et tester le fonctionnement pendant 5-6 jours, en excluant la possibilité de fuite. Une fois qu'il a été vérifié par un personnel qualifié, on peut revêtir (le cas échéant) l'installation effectuée. Bronpi Calefacción n'est pas responsable des coûts de la démolition totale ou partielle et ultérieure reconstruction du revêtement, hotte, pilastres, etc., ainsi que des travaux de peinture avant une éventuelle intervention de remplacement ou réparation de la thermocheminée ou des pièces qui la composent.

Lorsque, pour des raisons techniques, il n'est pas possible l'installation avec vase d'expansion ouvert, il est responsabilité exclusivement de l'installateur d'effectuer l'installation de la thermocheminée avec vase d'expansion fermé. Pour cela, il faut prendre en compte un certain nombre d'exigences minimales en matière de sécurité:

1. Il faut prévoir qu'il n'est pas possible dans l'installation des radiateurs de placer fermetures avec vannes thermostatiques dans tous les radiateurs.
2. Il doit toujours avoir une petite partie de l'installation (radiateurs) ouverte pour que la thermocheminée puisse dissiper la surchauffe.
3. Il est obligatoire de placer une soupape de sécurité fixé à 2 bars de pression. L'installation doit être remplie à 1 bar de pression.
4. Il est obligatoire d'éviter tout type de siphon dans les tuyaux allant au vase d'expansion.
5. La pression de charge du vase doit être la même que celle de remplissage de l'installation. Le volume du vase d'expansion doit être proportionnel au volume d'eau dans l'installation.
6. Il est conseillé de placer dans l'installation un thermostat pour couper le circulateur si l'eau de la chambre est inférieure à 50°C. Cela permettra d'éviter la condensation produite pendant l'allumage de la thermocheminée.
7. S'il est nécessaire pour l'installation, utiliser des additifs antigel, anticorrosion et anticroûte.

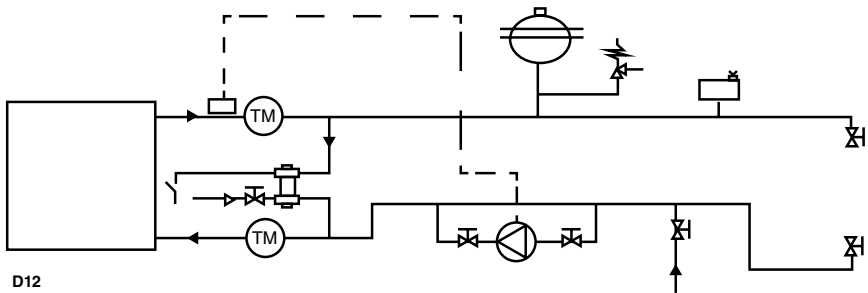
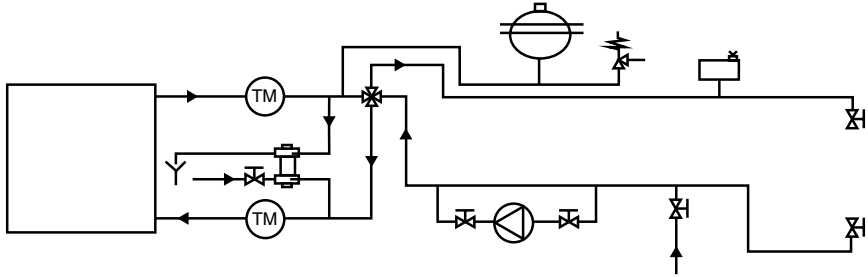
Pour éviter une surchauffe du système hydraulique est nécessaire l'installation d'une soupape de décharge thermique avec remplissage incorporé, tel que le modèle 544 de Caleffi (**voir dessin D11**).

La soupape thermique ne fait pas partie du produit et n'est pas fournie avec lui. La garantie de la chaudière est valide exclusivement avec vanne thermique incorporée.



- **Connexion au circuit de chauffage**

Le modèle de cuisine Hydro a à l'arrière un raccord supérieur de 1" pour connecter la sortie du circuit de chauffage (aller) (**voir dessin D12**). Dans la partie inférieure, vous trouverez un autre raccord de 1" pour connecter au retour du circuit de chauffage. Ensuite, vous trouverez différents schémas hydrauliques basiques de connexion de la cuisine:



D12

Note:

L'installation et mise en service du système doit être vérifiée par du personnel qualifié pour assurer le bon fonctionnement de l'ensemble du système de chauffage. Dans le cas d'un mauvais dimensionnement de l'installation ou d'omissions dans l'installation par l'installateur, l'installateur sera le seul responsable du fonctionnement de l'installation, absolvant le fabricant de toute responsabilité.

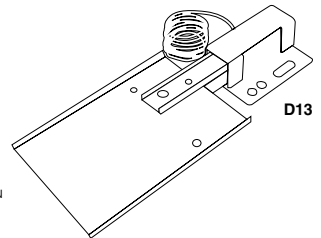
Important

Toutes les connexions doivent être bien scellées et serrées. Avant d'utiliser la cuisine, il faut effectuer le test d'étanchéité de l'ensemble du circuit hydraulique avec pression hydraulique, en considérant que la cuisine doit être exclue de ce test de pression (consulter pression maximale admissible).

Lors de l'installation de la soupape de sécurité, il faut avoir en considération qu'elle doit être connectée à un réseau d'écoulement et que toutes les vannes doivent être ouvertes toujours.

- **Éléments de sécurité**

La cuisine est équipée d'un système de sécurité situé à l'arrière de la cuisine, qui agit directement sur la régulation de l'air qui entre dans la chambre de combustion. Il a un bulbe que, lorsque le circuit hydraulique atteint une température élevée, ferme l'entrée de l'oxygène dans la chambre de combustion, en essayant de réduire la combustion et la température du circuit hydraulique (**voir dessin D13**).



D13

8. MISE EN OEUVRE (PREMIERS ALLUMAGES)

Pour allumer le feu nous recommandons d'utiliser de petites baguettes en bois avec du papier ou d'autres moyens d'allumage trouvés sur le marché comme les cubes d'allumage.



Il est interdit d'utiliser des matières liquides telles que, par exemple, l'alcool, l'essence, le pétrole et analogues.

ATTENTION!! Initialement on sentira l'émission de fumées et des odeurs typiques des métaux soumis à une grande sollicitation thermique et de la peinture fraîche. Ne jamais allumer l'appareil en présence de gaz combustibles dans la pièce.

Afin de réaliser une première mise en œuvre correcte des produits traités avec des peintures très résistantes aux températures élevées il est nécessaire de savoir ce qui suit:

- Les matériaux de fabrication des produits en cause ne sont pas homogènes, puisqu'en eux cohabitent des parties de fonte et d'acier.
- La température que prend le corps du produit n'est pas homogène: on observe des températures entre différentes zones entre 300°C et 500°C.
- Pendant sa vie, le produit est sujet à des cycles alternés d'allumage et d'extinction y compris au cours d'une même journée, ainsi qu'à des cycles d'usage intensif ou d'arrêt total dû au changement de saisons.
- Le nouvel appareil devra se soumettre à des cycles différents de mise en œuvre pour que tous les matériaux et la peinture puissent compléter les différentes sollicitations élastiques avant de pouvoir dire que l'appareil est usagé.

Il est donc important d'adopter ces petites précautions pendant la phase d'allumage:

1. Assurer un fort changement d'air à l'endroit où l'appareil est installé.
2. Pendant l'allumage des 4 ou 5 premiers allumages, ne pas charger excessivement la chambre de combustion et conserver la cuisine pendant au moins 6 à 10 heures continues.
3. Après, charger de plus en plus, en respectant toujours le chargement recommandé et conserver des périodes d'allumage si possible longues, en évitant au moins au début, des cycles d'allumage-extinction de courte durée.
4. Pendant les premières mises en œuvre, aucun objet ne devrait être appuyé sur l'appareil et, en particulier, sur les surfaces laquées.
5. Les surfaces laquées ne doivent pas être touchées pendant le chauffage.

Avant la première cuisson, nettoyer toutes les surfaces émaillées de la cuisine avec un chiffon sec pour éviter la combustion de la saleté dans la cuisine et la création d'odeurs désagréables. Le couvercle métallique des modèles de cuisine 70 et 90 doit être levé avant l'utilisation.

8. ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT NORMAL

Pour un bon allumage de la cuisine, suivre les étapes suivantes:

- a. Le bouton de sélection est placé en position « O »
- b. Le bouton de réglage d'air primaire doit être ouvert au maximum « MAX ».
- c. Ouvrir la porte du brûleur.
- d. Introduire ne pastille allume-feu ou une boule de papier et des petits bois à l'intérieur de la chambre.
- e. Allumer le papier ou le bois. Fermer la porte lentement, en la laissant entrouverte environ 10 à 15 min pour produire une flamme stable.
- f. S'il y a une flamme suffisante, ouvrir lentement la porte pour éviter révolutions et charger la chambre avec des bûches de bois sec. Fermer la porte lentement.
- g. Si vous utilisez des briquettes pour l'allumage, il est important de réduire le débit d'air primaire à la moitié.
- h. Lorsque les bûches sont allumés, en utilisant les paramètres de l'appareil (entrées d'air primaire et secondaire), il faut régler la production de chaleur de la cuisine. Ces ajustements doivent être ouverts en fonction des besoins de chaleur. La meilleure combustion (avec un minimum d'émissions) est atteinte lorsque la plupart de l'air de combustion passe à travers le réglage de l'air secondaire.

En plus de la régulation de l'air pour la combustion, le tirage affecte également à l'intensité de la combustion et au rendement calorifique de l'appareil. Un bon tirage de la cuisine a besoin d'une régulation plus réduite d'air pour la combustion, tandis qu'un tirage insuffisant a besoin d'une régulation plus précise de l'air pour la combustion.

Pour des raisons de sécurité, la porte doit rester fermée pendant le fonctionnement et les périodes d'utilisation. Vous devez l'ouvrir uniquement pour charger combustible.

Pour les rechargements de combustible, ouvrir lentement la porte pour empêcher sorties de fumée, ouvrir l'entrée d'air primaire, introduire le bois et fermer la porte. Après un certain temps, entre 3-5 minutes, retourner à la régulation de combustion recommandée.

Vous ne devriez jamais surcharger l'appareil (voir recommandation de charge de combustible maximale). Trop de combustible et de l'air pour la combustion peut causer une surchauffe et endommager l'appareil. Le non-respect de cette règle entraînera l'annulation de la garantie.

Nous recommandons brûler chaque heure une hauteur d'environ 15 cm de combustible dans le brûleur avec un positionnement transversal du bois en raison d'un débit d'air plus grand. Après chaque recharge, il est recommandé de laisser que la cuisine brûle le combustible au moins 30 minutes sans une nouvelle recharge.

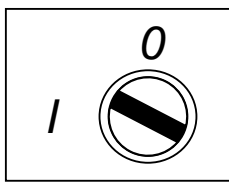


ATTENTION!

Ne pas utiliser comme combustible des déchets organiques, déchets alimentaires, plastiques, objets inflammables et explosifs, car leur combustion perturbe le bon fonctionnement de la cuisine et cause des dommages et de la pollution de l'environnement.

Dans le plan de travail des modèles de cuisine 70 et 90, vous trouverez un règlement à choisir en fonction du mode d'utilisation souhaité. Il a deux positions (**voir dessin D14**):

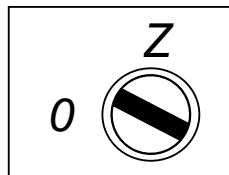
- « O » - pour allumer et cuisiner. Pour une cuisson rapide, vous devez avoir le régulateur en position O, l'entrée d'air primaire doit être dans une position intermédiaire (entre MAX et MIN) et la porte du four doit rester fermée.
- « Z » - pour cuisiner, cuire au four et chauffer. Régler l'entrée d'air primaire, pour obtenir la température désirée : plus entrée d'air comporte une température plus élevée avec une charge de combustible appropriée.



D15

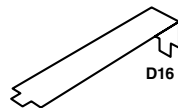
Dans le plan de travail du modèle de cuisine Hydro, le règlement est « O » et « I » (**voir dessin D15**):

- « O » - pour cuisiner, cuire au four et chauffer.
- « I » - pour allumer et cuisiner.



D14

Dans les deux cas, pour choisir le réglément vous devez utiliser l'accessoire de type « mains froides » fourni (voir dessin D16):



10. ENTRETIEN ET CONSERVATION

La cuisine, le conduit de fumées et, en général, toute l'installation, doivent être nettoyés complètement au moins une fois par an ou à chaque fois que cela sera nécessaire.



ATTENTION!! Les opérations d'entretien et de conservation doivent se réaliser avec la cuisine froide. Ces travaux dans aucun cas sont couverts par la garantie.

10.1 NETTOYAGE DU CONDUIT DE FUMÉE

Quand le bois brûle doucement des goudrons et d'autres vapeurs organiques se forment et en mélange avec l'humidité ambiante forment la créosote (sue).

Une accumulation excessive de sue peut causer des problèmes dans la sortie de fumées et même l'incendie du propre conduit de fumées. Cette opération doit être faite par un ramoneur qui doit faire, au même moment, une inspection de l'appareil. Pendant le nettoyage il est nécessaire d'enlever le bac à cendres, la grille et le déflecteur de fumées pour favoriser la tombée de la sue.

Il est recommandé l'utilisation de sacs anti-sue pendant le fonctionnement de l'appareil au moins un sac par semaine. Ces sacs sont placés directement sur le feu et vous pouvez en trouver chez le distributeur Bronpi où vous avez acheté la cuisine.

10.2 NETTOYAGE DE LA VITRE

IMPORTANT:

Le nettoyage de la vitre doit se réaliser uniquement et exclusivement quand elle est froide pour éviter son explosion.

Pour le nettoyage on peut utiliser des produits spécifiques tels que produits de nettoyage de vitrocéramiques. En aucun cas on ne devra utiliser des produits agressifs ou abrasifs qui peuvent tâcher la vitre.

Vous pouvez acquérir du nettoyage à vitrocéramiques Bronpi chez le distributeur Bronpi où vous avez acheté la cuisine.

BRIS DES VITRES: les vitres vitrocéramiques, résistent jusqu'à 750°C et ne sont pas sujettes aux chocs thermiques. Leur rupture peut être causée juste par des chocs mécaniques (chocs ou fermeture violente de la porte, etc.) En conséquence, leur remplacement n'est pas inclus dans la garantie.

10.3 NETTOYAGE DU CENDRIER

Toutes les cuisines sont équipées d'un tiroir pour recueillir les cendres. Nous vous recommandons de vider le tiroir à cendres périodiquement, pour empêcher qu'il soit rempli complètement et n'obstrue pas le passage de l'air dans la chambre de combustion.

10.4 NETTOYAGE GENERAL DE LA CUISINE

Un nettoyage régulier et approprié permet un bon fonctionnement et une vie utile longue de votre cuisine. Le nettoyage des surfaces extérieures doit être réalisé avec un chiffon qui n'endommage pas les surfaces de la cuisine. Vous ne devriez pas utiliser de produits chimiques de nettoyage qui endommagent les surfaces du four et les surfaces extérieures. Vous pouvez utiliser un plumeau ou un chiffon humide. Utiliser les gants de protection pour les tâches de nettoyage. Nettoyer les parois internes de la chambre de combustion en utilisant une brosse pour enlever la sue.

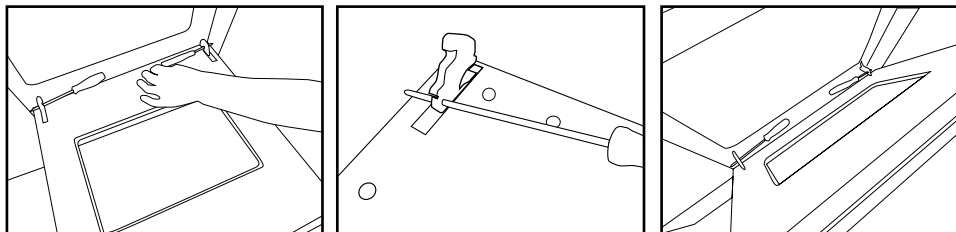
Avec l'usage et le temps, les dépôts de sue sont créés dans la cuisine. Ces dépôts peuvent bloquer le tirage et provoquer le mauvais fonctionnement de l'appareil et la cause de l'appareil. Il est donc important de procéder au nettoyage des conduits de fumée. Procéder comme suit (voir dessin D17):

- Retirer les tuyaux d'évacuation de la fumée,
- Retirer le collier de cuisson de la plaque supérieure avec des outils auxiliaires,
- Retirer la plaque supérieure ou les plaques supérieures (selon le modèle),

Dans les modèles de cuisine 70 et 90, si nécessaire, vous pouvez retirer la porte du four comme suit:

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Placez un arrêt sur les charnières comme indiqué dans le détail. Par exemple, des tournevis.
3. Pousser doucement la porte du four pour l'incliner sur les arrêts.
4. Soulever la porte, puis la partie inférieure du four.

Vous avez maintenant accès au registre de nettoyage.



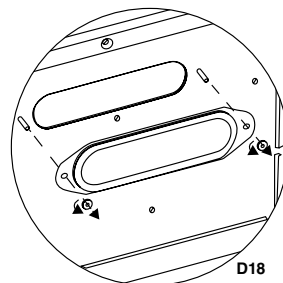
D17

- Nettoyer l'espace supérieur horizontal de passage de fumée avec le râseau fourni.
- Nettoyer l'espace verticale de fumée fourni avec le râseau fourni.

Au fond du four, il existe un registre où la suie de la combustion est déposée. Pour le nettoyage, il faut l'enlever comme suit (**voir dessin D18**):

- Retirer les deux écrous qui supportent le couvercle de registre
- Nettoyer la zone avec le râseau de nettoyage fourni
- Placer le couvercle de registre, en serrant les écrous. Il faut assurer l'étanchéité du registre et vérifier l'état du cordon céramique.

Ces opérations doivent être effectuées au moins 2-3 fois par an (selon l'utilisation).



FR

11. ARRÊTS SAISONNIERS

Après le nettoyage de la **cuisine et du conduit de fumées**, en éliminant totalement les cendres et tous les autres déchets, fermer toutes les portes du four et les ajustements correspondants.

L'opération de nettoyage du conduit de fumées devrait être effectuée au moins une fois par an. Par conséquent, contrôler le bon état des joints car s'ils ne sont pas parfaitement complets (c'est-à-dire, s'ils ne sont pas ajustés à la porte), ils n'assurent pas le bon fonctionnement de la cuisine! Par conséquent, il est nécessaire de les changer. Vous pouvez acquérir ce remplacement chez le même distributeur Bronpi où vous avez acheté votre cuisine.

En cas d'humidité dans la pièce où la cuisine est installé, mettre des sels absorbants dans l'appareil. Protéger avec de la vaseline neutre les parties intérieures pour conserver sans altérations son aspect esthétique à travers le temps.

12. GUIDE POUR LA RÉOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION	
La cuisine émet de la fumée	Utilisation inadéquat de la cuisine	Ouvrir l'entrée d'air primaire pendant quelques minutes puis ouvrir la porte	
	Conduit de fumées froid	Préchauffer la cuisine	
	Conduit des fumées empêché	Inspecter le conduit et le connecteur pour s'il est empêché ou a un excès de suie	
	Conduit des fumées surdimensionné	Réinstaller avec un diamètre adéquat	PROFES
	Conduit des fumées étroit	Réinstaller avec un diamètre adéquat	PROFES
	Tirage du conduit de fumées insuffisant	Ajouter une longueur au conduit	PROFES
	Conduit de fumées avec des infiltrations	Sceller les connexions entre les tronçons	PROFES
Refolements d'air	Plus d'un appareil connecté au conduit	Déconnecter tous les autres appareils et sceller les entrées	PROFES
	Mauvaise manipulation de la cuisine	Ouvrir l'entrée d'air primaire pendant quelques minutes et après la porte pendant quelques minutes	
	Rang de combustion excessivement bas. Manque de tirage	Utiliser la cuisine avec un rang adéquat. Augmenter l'entrée d'air primaire	
	Accumulation excessive des cendres	Vider le bac à cendres fréquemment	
Combustion incontrôlée	Conduit de fumées ne dépasse pas le sommet du toit	Ajouter une longueur au conduit	PROFES
	Porte de mauvaise façon fermée ou ouverte.	Fermer bien la porte ou changer les cordons de scellant	PROFES
	Tirage excessif	Examiner l'installation ou installer une valve coupe-tirage	PROFES
	Pâte réfractaire scellant endommagée	Remettre les joints nouvellement avec le mastic réfractaire.	PROFES
	Conduit des fumées surdimensionné	Réinstaller avec un diamètre adéquat	PROFES
	Vents forts	Installer un chapeau adéquat	PROFES
Chaleur insuffisant	Bois vert ou humide d'une qualité mauvaise	Utiliser du bois sec. Séché à l'air au moins 1 an	
	Bois vert ou humide d'une qualité mauvaise	Utiliser du bois sec. Séché à l'air au moins 2 années	
	Manque d'air primaire	Augmenter l'entrée d'air primaire	
	Conduit de fumées avec des filtrations d'air	Utiliser un système isolé de cheminée	
	Extérieur de maçonnerie de la cheminée froid	Isoler thermiquement la cheminée	PROFES
	Pertes de chaleur dans la maison	Sceller des fenêtres, ouvertures, etc.	

Tableau 2

** L'annotation PROFES signifie que l'opération doit être faite par un professionnel.

ÍNDICE

1.	ADVERTÊNCIAS GERAIS	38
2.	DESCRIÇÃO GERAL	38
3.	NORMAS DE INSTALAÇÃO E SEGURANÇA	39
4.	CONDUTA DE EVACUAÇÃO DE FUMOS	40
4.1.	LIGAÇÃO DA COZINHA À CONDUTA DE FUMOS	42
4.2.	COBERTURA	42
5.	ENTRADA DE AR EXTERIOR	42
6.	COMBUSTÍVEIS PERMITIDOS / NÃO PERMITIDOS	42
7.	LIGAÇÕES HIDRÁULICAS (SOMENTE PARA O MODELO COZINHA HYDRO)	43
8.	ARRANQUE (PRIMEIRAS LIGAÇÕES)	45
9.	LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO NORMAL	45
10.	MANUTENÇÃO E CUIDADO	46
10.1	LIMPEZA DA CONDUTA DE FUMOS	46
10.2	LIMPEZA DO VIDRO IMPORTANTE	46
10.3	LIMPEZA DA GAVETA DE CINZAS	46
10.4	LIMPEZA GERAL DA COZINHA	46
11.	PARAGENS SAZONAIS	47
12.	GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	48

Estimado cliente:

Queremos agradecer-lhe por ter escolhido um dos nossos produtos. A aquecedore que adquiriu é de grande valor. Por isso, convidamo-lo a ler detidamente este pequeno manual para tirar o máximo partido do aparelho.

Para cumprir as normas de segurança é obrigatório instalar e utilizar os nossos produtos seguindo atentamente as indicações deste manual.

Os dados e modelos incluídos neste manual não são vinculantes.

A empresa reserva-se o direito de fazer alterações e melhorias sem nenhum pré-aviso.

1. ADVERTÊNCIAS GERAIS

A instalação de uma cozinha deverá realizar-se em conformidade com as regulamentações locais, incluídas todas as que façam referência a normas nacionais ou europeias.

A nossa responsabilidade limita-se ao fornecimento do aparelho. A sua instalação deve-se realizar em conformidade com os procedimentos previstos para este tipo de aparelhos, segundo as prescrições detalhadas nestas instruções e as regras da profissão. Os instaladores devem ser qualificados, com carteira de instalador oficial e trabalhar por conta de empresas adequadas, que assumam toda a responsabilidade do conjunto da instalação.

A Bronpi Calefação, S.L. não é responsável pelas modificações realizadas no produto original sem autorização por escrito bem como pelo uso de peças ou reposições que não sejam originais

Para o funcionamento adequado da sua cozinha, é importante ler este manual e seguir rigorosamente as instruções de utilização e manipulação.

Para a combustão, utilizar combustíveis sólidos tais como a madeira, e / ou carvão de baixo poder calorífico (só para os modelos cozinha 70 e cozinha 90). Está proibido usar qualquer outro dispositivo ou material explosivo no queimador ou bancada. É proibido guardar materiais inflamáveis nas proximidades da cozinha.

Para a combustão, a tiragem da lareira deve ser de 10 a 12 Pa. Se a tiragem é mais do que 15 Pa, deveria ser instalado um regulador da tiragem.

É necessário ventilar o ambiente da cozinha por causa da necessidade de fornecer ar fresco para a combustão.

As peças de cozinha atingem temperaturas elevadas durante o funcionamento, por isso é necessário prestar uma atenção adequada durante a manipulação. Não permita que as crianças manuseiem e joguem nas cercanias da cozinha.

Durante a primeira queima, pode-se produzir algum fumo, especialmente sobre a superfície da placa, devido na combustão de depósitos existentes na superfície da placa (proteção contra a corrosão, pintura, poeira ...). É importante que a sala onde a cozinha este instalada tenha uma boa ventilação durante as primeiras ignições.

Quando usar a cozinha, use luvas de proteção pra manipular as manetas das portas e os utensílios de cozinha usados.

2. DESCRIÇÃO GERAL

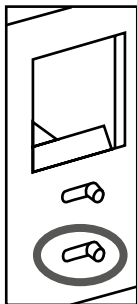
O modelo que recebeu consiste das seguintes partes:

- Corpo da cozinha que vai estar acima do palete.
- No interior da câmara de combustão é: Um ancinho, para alimentar o fogo e remover as brasas e o acessório extra chamado mãos frias para regular o caudal de fumos e a regulação do ar primário.

O aparelho compreende um conjunto de elementos de fundição e peças de aço de carbono e de material refratário de elevado desempenho. A câmara de combustão é fornecida com uma porta com vidro vitrocerâmica (resistente até 750 ° C) e um cabo cerâmico para manter hermética a câmara de combustão. O interior do forno de cocção é feito de aço esmaltado, como ocorre com as câmaras laterais, frontal da cozinha e a tampa da mesma EXCETO do modelo Hydro que não tem tampa superior.

O aquecimento do ambiente é feito por:

- Convecção:** pela passagem do ar através do duplo exaustor (nos modelos correspondentes) a cozinha desprende calor no ambiente.
- Radiação:** através do vidro vitrocerâmico e o corpo é irradiado calor para o ambiente. No caso do modelo Hydro, o calor também é irradiado através do circuito hidráulico em que está instalado (radiadores, painéis, piso radiante, etc.), dado que a cozinha atinge uma excelente eficiência térmica derivada de uma grande superfície de troca e capacidade de água, que é gerada por uma câmara que envolve a câmara de combustão.



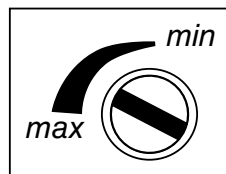
D2

Entrada de ar primário

Regula a passagem de ar através da câmara de combustão. O ar primário é necessário para o processo de combustão. Através do ar primário também se mantém vivo o lume.

- Nos modelos de cozinha 70 e 90 a regulação desta entrada do ar está localizada na parte traseira esquerda da placa de cozinhar, tem um movimento de rotação, e a posição de mais ar é indicada. (**ver desenho D1**)

- No modelo hydro, a regulação do ar primário está na porta da própria câmara de combustão, seu movimento é de esquerda para a direita, o regulamento está aberto quando a unidade é pela direita. (**ver desenho D2**)

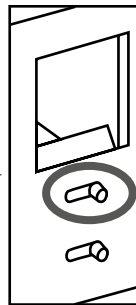


D1

Entrada de ar secundário

Esta entrada de ar promove que o carbono não queimado na combustão primária possa sofrer uma pós-combustão, aumentando o rendimento e assegurando a limpeza do vidro.

- O regulamento desta entrada está disponível no modelo Hydro e está na porta da câmara de combustão, seu movimento é da esquerda para a direita, o regulamento está aberto quando a unidade é para a direita. **(ver desenho D3)**



D3

Forno

Estes modelos de cozinhas têm um forno para cozinhar alimentos. O Interior é de aço esmaltado. O aquecimento produz-se com a passagem do fumo pelas paredes do forno.

O forno tem os seguintes componentes:

- **Termómetro.** Mostra a temperatura de cocção dos alimentos mas não a temperatura da câmara de combustão.

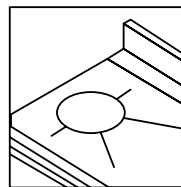
A temperatura máxima de cozedura de alimentos para o forno é de 200-230°C. Nos momentos em que o termómetro indicar que o forno atinge uma maior temperatura entende-se que o modelo está a ficar com sobrecarga e que será motivo de anulação da garantia.

- **Tabuleiro.** Realizado em aço esmaltado. Regulável em duas alturas em função da ranhura da guia lateral que vamos usar. Para evitar o deterioro da mesma é aconselhável extrai-la para fora do forno quando não estiver a ser usado

Cozinha

Estes modelos têm uma placa na parte superior feita de aço para cozinhar alimentos. O aquecimento ocorre por transferência de calor direta. Estes modelos têm uma tampa articulada (exceto o modelo Hydro).

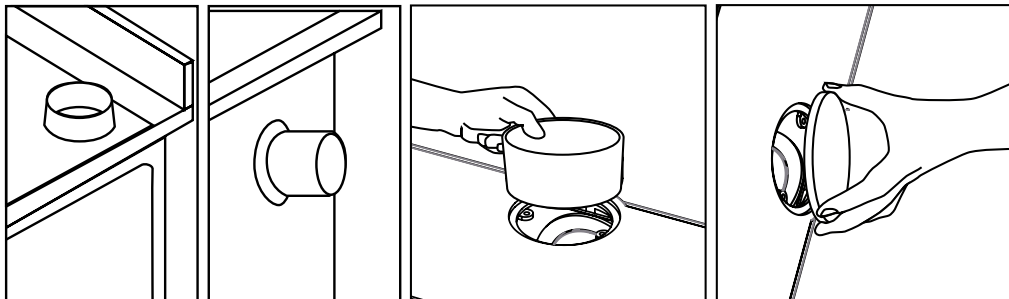
A cozinha tem uma área para cozinhar na qual você pode colocar diretamente seu acessório de cozinha (frigideira, panela, etc.) **(ver desenho D4).**



D4

Saída de fumos

Os modelos cozinha 70 e cozinha 90 permitem escolher a localização do colete de saída de fumos (saída superior, saída traseira ou saída lateral direita), enquanto que o modelo hydro só permite a saída superior. Para posicionar o colete de saída de fumos você deverá colocar o colete na saída escolhida, enroscando-o à cozinha na posição correta. No caso dos modelos 70 e 90, se não escolher a saída lateral, é também proporcionada uma tampa que você terá que colocar nas câmara laterais para selar a saída lateral dos fumos **(ver desenho D5).**



D5

3. NORMAS DE INSTALAÇÃO E SEGURANÇA

A forma de instalar a cozinha influirá decisivamente na segurança e bom funcionamento da mesma, pelo que se recomenda ser levado a cabo por pessoal qualificado (com carteira de instalador) e informar sobre o cumprimento das normas de instalação e segurança. **Se uma cozinha estiver mal instalada poderia causar graves danos.**

Antes da instalação, realizar os seguintes controlos:

- Certificar-se que o chão consegue suportar o peso do aparelho e realizar um isolamento adequado em caso de estar fabricado com material inflamável (madeira) ou material susceptível de ser afectado por choque térmico (gesso, etc.).
- Quando o aparelho for instalado sobre um chão não completamente refractário ou inflamável tipo parquet, alcatifa, etc., é preciso substituir a referida base ou introduzir uma base ignífuga sobre a mesma, prevendo que a mesma vá sobressair relativamente às medidas da cozinha nuns 30 cm. Exemplos de materiais a usar são: estrado de aço, base de vidro ou qualquer outro tipo de material ignífugo.
- Certificar-se que no ambiente onde se instalar existe uma ventilação adequada (presença de entrada de ar) (ver ponto 5 do manual).
- Evitar a instalação em ambientes com presença de condutas de ventilação colectiva, campânulas com ou sem extractor, aparelhos de gás tipo B, bombas de calor ou com presença de aparelhos cujo funcionamento simultâneo possa provocar que a tiragem seja deficiente.
- Certificar-se que a conduta de fumos e os tubos aos que se vai ligar a cozinha são os idóneos para o funcionamento da mesma.

- Recomendamos ligar para o seu instalador para que controle tanto a ligação à cozinha como o fluxo suficiente de ar para a combustão no lugar da instalação.
- Este produto pode ser instalado perto das paredes do quarto desde que as mesmas cumpram os seguintes requisitos:
 - O instalador deverá certificar-se que a parede está construída completamente em fábrica de tijolo, bloco de termoargila, betão, laje, etc. e está revestida com material susceptível de suportar altas temperaturas. Portanto, para qualquer outro tipo de material (placa de gesso, madeira, vidro não vitrocerâmico, etc.), o instalador deverá prever um isolamento suficiente ou deixar uma distância mínima de segurança até à parede de 80-100 cm.
- Mantenha afastado qualquer material inflamável ou sensível ao calor (móveis, cortinas, roupas) a uma distância mínima de segurança de uns 100 cm, incluída a zona em frente à porta de carga. Não devem ser usadas medidas inferiores às indicadas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Durante a instalação do aparelho, existem alguns riscos que é preciso ter em conta, pelo que devem ser adotadas as seguintes medidas de segurança:

- Não colocar objetos inflamáveis sobre o mesmo.
- Não situar a cozinha perto de paredes combustíveis.
- A cozinha deve funcionar apenas com a gaveta da cinza introduzida.
- Recomenda-se instalar o detector de monóxido de carbono (CO) no quarto onde foi instalado o aparelho.
- Usar as luvas que se incluem para abrir e fechar a porta, manipular os tabuleiros e para regular os controlos uma vez que estes podem estar muito quentes.
- Os resíduos sólidos da combustão (cinzas) devem recolher-se num contentor hermético e resistente ao fogo.
- O aparelho nunca deve ser ligado na presença de emissão de gases ou vapores (por exemplo, cola para linóleo, gasolina, etc.).
- Não depositar materiais inflamáveis nas proximidades do mesmo.

CUIDADO!!

Adverte-se que tanto a cozinha como o vidro atingem altas temperaturas e que não se devem tocar.

INTERVENÇÃO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Se se manifestar um incêndio na cozinha ou no cabo:

- Fechar a porta de carga.
- Fechar as entradas de ar primário e secundário.
- Apagar o fogo utilizando extintores de dióxido de carbono (CO₂ de pós).
- Pedir a intervenção imediata dos BOMBEIROS.



NÃO APAGAR O FOGO COM JACTOS DE ÁGUA. ADVERTÊNCIA:

A empresa declina qualquer responsabilidade pelo mau funcionamento de uma instalação não conforme às prescrições destas instruções ou pelo uso de produtos adicionais não adequados.

4. CONDUTA DE EVACUAÇÃO DE FUMOS

A conduta para a evacuação de fumos é um aspecto de importância básica no bom funcionamento da cozinha cumprindo principalmente duas funções:

- Evacuar os fumos e gases para fora da habitação.
- Proporcionar a tiragem suficiente na cozinha para que a chama se mantenha viva.

É por isso imprescindível estar fabricado perfeitamente e ser submetido a operações de manutenção para conservá-lo em bom estado. (Grande parte das reclamações por mau funcionamento das cozinhas referem-se exclusivamente a uma tiragem desadequada).

A conduta de fumos pode estar realizada em alvenaria ou composto de tubo metálico.

Deverá cumprir os seguintes requisitos para o correcto funcionamento da cozinha.

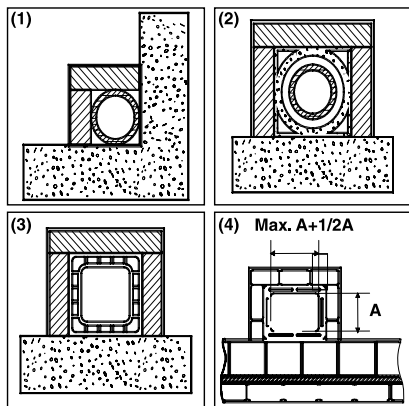
- A secção interior deve ser perfeitamente circular.
- Estar termicamente isolado em todo o seu comprimento para evitar fenómenos de condensação (o fumo é líquido por choque térmico) e ainda com mais motivo se a instalação for feita pelo exterior da habitação.
- Se usarmos uma conduta metálica (tubo) para a instalação pelo exterior da habitação deve usar-se obrigatoriamente tubo isolado termicamente (consta de dois tubos concêntricos entre os quais se coloca isolante térmico). Igualmente, vamos evitar fenómenos de condensação.
- Não apresentar estrangulamentos (ampliações ou reduções) e ter uma estrutura vertical com desvios não superiores a 45°.
- Não usar secções horizontais.
- Se já foi utilizado anteriormente deverá estar limpo.
- Respeitar os dados técnicos do manual de instruções.

**** Para o instalador**

A tiragem óptima para as cozinhas varia entre 12+/-2 Pa (1.0–1.4 mm coluna de água). Recomendamos que comprovem a ficha técnica do produto.

Um valor inferior pode levar a uma combustão ruim y formar muito fumo, mais o pior de tudo e a alta temperatura que pode estragar os componentes da sua cozinha, enquanto que um valor superior pode levar a uma combustão rápida de mais e a dispersão do calor a traves dos tubos.

Os materiais proibidos para a conduta de fumos, e, portanto, que prejudicam o bom funcionamento do aparelho são: fibrocimento, aço galvanizado (pelo menos nos primeiros metros), superfícies interiores ásperas e porosas. No **desenho D6** mostram-se alguns exemplos de solução.



D6

(1) Conduta de fumos de aço AISI 316 com dupla câmara isolada com material resistente a 400°C. **Eficiência 100% óptima.**

(2) Conduta de fumos tradicional de argila secção quadrada com orifícios. **Eficiência 80% óptima.**

(3) Conduta de fumos em material refractário com dupla câmara isolada e revestimento exterior de betão aligeirado. **Eficiência 100% óptima.**

(4) Evitar condutas de fumos com secção rectangular interior cuja relação for diferente ao desenho. **Eficiência 40% mediocre.** Não recomendável

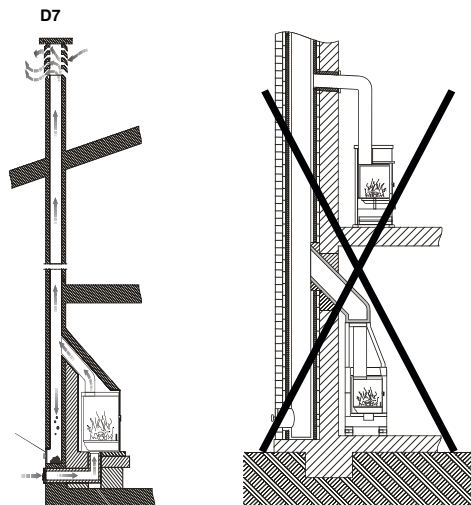
Todas as cozinhas que eliminam os fumos produzidos para o exterior devem contar com a sua própria conduta de fumo.



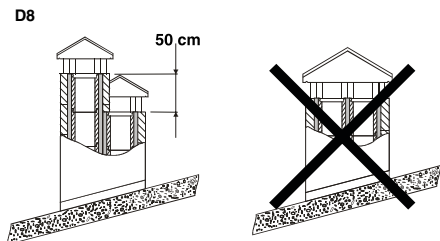
Não utilizar nunca a mesma conduta para vários aparelhos ao mesmo tempo (ver desenho D7).

A secção mínima deve ser de 4 dm² (por exemplo, 20x20 cm) para as cozinhas cujo diâmetro de conduta for inferior a 200mm, ou 6,25 dm² (por exemplo, 25x25 cm) para os aparelhos com diâmetro superior a 200mm.

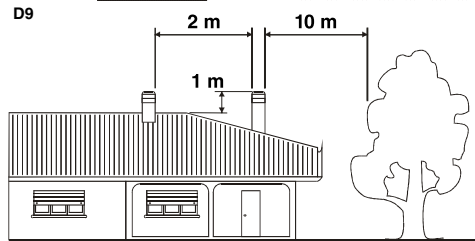
Uma secção da conduta de fumos demasiado importante (exemplo, tubo de diâmetro superior ao recomendado) pode apresentar um volume demasiado grande para aquecer e, portanto, causar dificuldades de funcionamento no aparelho. Para evitar este fenómeno, deve entubar-se o mesmo em todo o comprimento. Contrariamente, uma secção demasiado pequena (por exemplo, tubo de diâmetro inferior ao recomendado) provocará uma diminuição da tiragem.



D7



(1) No caso de condutas de fumos colocadas uma ao lado da outra, uma delas deverá ultrapassar a outra no mínimo em 50 cm, para evitar passagens de pressão entre os próprios cabos



(1) A chaminé não deve ter obstáculos num espaço de 10m relativamente a paredes e árvores. Caso contrário, elevar a mesma no mínimo 1m sobre o obstáculo. A chaminé deverá ultrapassar a parte de cima do telhado em 1 m no mínimo.

A conduta de fumo tem de estar adequadamente afastada de materiais inflamáveis ou combustíveis através de um isolamento oportuno ou uma câmara de ar. No caso de atravessarem compostos de materiais inflamáveis, estes devem ser eliminados. Fica proibido fazer transitar no interior tubagens de instalações ou canais de abdução de ar. Fica também proibido fazer aberturas móveis ou fixas no mesmo para a ligação de outros aparelhos diferentes. Utilizando tubos metálicos no interior de uma conduta de alvenaria é indispensável que os mesmos estejam isolados com materiais apropriados (revestimentos de fibra isolante) para evitar o deterioro das alvenarias ou do revestimento interior.

4.1. LIGAÇÃO DA COZINHA À CONDUITA DE FUMOS



A ligação da cozinha para a evacuação dos fumos deve realizar-se com tubos rígidos de aço aluminado ou então aço inoxidável. **Está proibido o uso de tubos flexíveis metálicos ou de fibrocimento porque prejudicam a segurança da mesma união devido a estarem sujeitos a puxões ou roturas, causando perdas de fumo.**

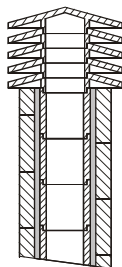
O tubo de descarga de fumos deverá fixar-se hermeticamente na saída de fumos da cozinha, deverá ser rectilíneo e de um material que suporte altas temperaturas (mínimo 400°C). Poderá ter uma inclinação máxima de 45°, evitando assim depósitos excessivos de condensação produzidos nas fases iniciais de ligação e/ou a formação excessiva de fuligem. Além disso, evita a ralentição dos fumos quando saem.

A ausência de selagem da ligação pode causar o mau funcionamento do aparelho.

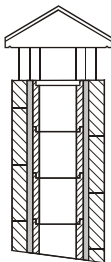
O diâmetro interior do tubo de ligação deverá corresponder ao diâmetro exterior do tronco de descarga de fumos do aparelho. A referida prestação é feita com tubos conformes ao DIN 1298.

4.2. COBERTURA

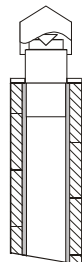
A tiragem da conduta de fumos também depende da idoneidade da cobertura. A cobertura deverá assegurar a descarga do fumo, inclusive nos dias de vento, tendo em conta que este deve ultrapassar a parte de cima do telhado (**ver desenho D10**).



(1) Chaminé industrial de elementos pré-fabricados que permite uma excelente extração de fumos.



(2) Chaminé artesanal. A correcta secção de saída deve ser, no mínimo, 2 vezes a secção interior do cabo, sendo o ideal 2,5 vezes.



(3) Chaminé para cabo de aço com cone interior deflector de fumos.

D10

A cobertura tem de cumprir os seguintes requisitos:

- Ter uma secção interior equivalente à da cozinha.
- Ter uma secção útil de saída que seja o dobro da interior da conduta de fumos.
- Estar construída de forma a impedir a penetração no cabo de chuva, neve e qualquer corpo alheio.
- Ser facilmente acessível para as operações de manutenção e limpeza que sejam necessárias.

Se a cobertura for metálica, devido ao seu próprio design adaptado ao diâmetro do tubo, fica assegurada a descarga de fumos. Existem diferentes modelos de cobertura metálica, fixa, anti-embarramento, giratória ou extractor.

5. ENTRADA DE AR EXTERIOR

Para o bom funcionamento do aparelho é essencial que no lugar de instalação seja introduzido suficiente ar para a combustão e reoxigenação do próprio ambiente. No caso de habitações construídas sob os critérios de "eficiência energética" com um elevado grau de estanqueidade, a entrada de ar é possível não estar garantida (o instalador deve certificar-se do cumprimento do Código Técnico da Edificação CTE DB – HS3). Isto Significa que, através de umas aberturas que estão em contacto com o exterior, deverá poder circular ar para a combustão inclusive com as portas e janelas fechadas. Além disso, deverá cumprir os seguintes requisitos:

- **Estar posicionada de forma a não se obstruir.**
- **Deverá estar em contacto com o ambiente de instalação do aparelho e estar protegida por uma grelha.**
- **A superfície mínima da entrada não deve ser inferior a 100 cm². Consultar Normativa.**
- **Quando o fluxo de ar se obtiver através de aberturas comunicantes com o exterior de ambientes adjacentes tem de se evitar entradas de ar em ligação com garagens, cozinhas, serviços, etc.**

6. COMBUSTÍVEIS PERMITIDOS / NÃO PERMITIDOS

O combustível permitido é a lenha. Devem utilizar-se única e exclusivamente lenhas secas (contendo uma humidade máx. de 20% que corresponde aproximadamente a lenhas que estão há dois anos cortadas). O comprimento da lenha dependerá do modelo (pode consultar a ficha técnica de cada modelo no nosso Site www.bronpi.com).

Os briquetas de madeira prensadas devem utilizar-se com cuidado para evitar sobreaquecimentos prejudiciais para o aparelho, uma vez que têm um poder calorífico elevado.

A lenha utilizada como combustível deve armazenar-se num lugar seco. A lenha húmida tem aproximadamente 60% de água e, portanto, não é adequada para queimar porque faz com que a ligação seja mais difícil devido a que obriga a utilizar uma grande parte do calor produzido para vaporizar a água. Além disso, o conteúdo húmido apresenta a desvantagem de que, ao descer a temperatura, a água se condensa antes na cozinha e depois na conduta de fumos, causando uma considerável acumulação de fuligem e condensação, com o conseqüente risco de se incendiar.

Entre outros, não pode queimar-se: carvão (excepto para os modelos 70 e 90), fragmentos, restos de cortiças, lenha húmida ou tratada com pinturas ou materiais de plástico. Nestes casos, a garantia da cozinha fica anulada. A combustão de desperdícios está proibida e, além disso, prejudicaria o aparelho

Papel e cartão apenas se podem usar para fazer a chama.

Anexamos uma tabela com indicações sobre o tipo de lenha e a sua qualidade para a combustão.

TIPO DE LENHA	QUALIDADE
CARVALHO	ÓTIMA
FREIXO	MUITO BOA
BÉTULA	BOA
OLMO	BOA
FAIA	BOA
SALGUEIRO	APENAS SUFICIENTE
ABETO	APENAS SUFICIENTE
PINHEIRO SIMMLVESTRE	INSUFICIENTE
ÁLAMO	INSUFICIENTE

Os modelos de cozinha 70 e 90 podem ser usados com carvão de baixo poder calorífico como combustível. Você pode usar qualquer dos dois combustíveis sem necessidade de fazer operação alguma na sua cozinha.

7. LIGAÇÕES HIDRÁULICAS (somente para o modelo cozinha Hydro)

O instalador tem de prever e calcular todos os elementos hidráulicos necessários para o bom funcionamento da instalação (circulador, balão de expansão, torneiras, válvulas anti-condensação, termômetros, manômetros, sondas, etc.), porque apenas a própria termosalamandra é fornecida, não incluindo nenhum outro elemento hidráulico.

O modelo cozinha Hydro executa a difusão do calor por condução a partir da termosalamandra até o circuito de aquecimento de água. Outra parte muito importante da potência gerada a partir da termosalamandra é a radiação e a convecção.

A operação normal do modelo implica que a porta de carga fique completamente fechada e efetuando o controlo da combustão com os controlos descritos acima (ver capítulo de entrada principal e do ar secundário).

Considerar:

- É muito importante que tanto a conexão como o circuito de aquecimento sejam realizados por pessoal qualificado.
- O circuito deve ser fornecido com medidas de segurança adequadas.
- O modelo nunca deve ser instalado por termosifão. Ele deve ser instalado em um circuito com bomba de reforço.
- Coloque todos os elementos do sistema (circulador, válvulas, etc.) em um local de fácil acesso para manutenção de rotina ou extraordinária.
- É obrigatório colocar uma válvula anti-condensação na instalação para evitar o fenómeno da condensação na cozinha.
- É aconselhável instalar o termostato de start-stop da bomba o mais próximo possível à saída de água quente da panela.
- Além disso, recomenda-se que o circuito tem outros sistemas para dissipar o calor, um radiador de válvula de "vazamento de calor" choque térmico, o fornecimento de água fria, etc.
- O circuito deve ter uma válvula de drenagem na parte inferior para fácil esvaziamento.
- É importante para calcular o volume de água para a instalação do dimensionamento do vaso de expansão. Um balão de expansão comum com outros geradores não é permitido.
- As válvulas de segurança e descarga (sistema de resfriamento) devem ser verificadas pelo menos uma vez por ano por o pessoal qualificado.



- Uma vez ligada a termosalamandra ao circuito de aquecimento é necessário preencher o circuito (**ver o separador das características técnicas e da pressão máxima de funcionamento nominal**) e teste do funcionamento, durante 5-6 dias, excluindo a possibilidade de vazamento. Depois de ter sido verificado por pessoal qualificado, podemos revestir a instalação realizada. BRONPI Calefacción S.L não se responsabiliza pelos custos para a demolição total ou parcial e subsequente reconstrução do revestimento, pilstras, etc., bem como o trabalho de pintura antes de uma possível intervenção ou substituição ou reparação da termosalamandra ou partes que a compõem.

Quando, por razões técnicas, não é possível uma instalação com balão de expansão aberto será de responsabilidade exclusiva do instalador para executar a instalação da termosalamandra com um balão de expansão fechado. Para fazer isso, eles devem levar em conta uma série de requisitos mínimos de segurança:

1. Devem não ser feitas na instalação de radiadores fechamentos com válvulas termostáticas em todos os radiadores. Deve haver sempre uma pequena parte da instalação (radiadores) aberta para que a termosalamandra possa dissipar o superaquecimento.
2. É obrigatório colocar uma válvula de segurança fixada em 2 bar de pressão. A instalação deve ser preenchida à uma pressão de 1 bar.
3. É obrigatório para evitar o sifão que vão para o balão de expansão.
4. O recipiente de pressão de carga deve ser o mesmo que da instalação de enchimento. O volume do balão de expansão deve ser proporcional ao volume de água na instalação.
5. É aconselhável colocar na instalação um termostato para cortar o circulador sempre que água da paila fique abaixo de 50 ° C. Isto evitara a condensação quando a termosalamandra ligar.
6. Quando a instalação precisar, utilizar aditivos: anticongelantes, anticorrosão e antiscostras.

Para evitar o sobreaquecimento do sistema hidráulico é necessária a instalação de uma válvula de alívio térmico e com material de enchimento, tal como o modelo 544 de Caleffi (**ver desenho D11**).

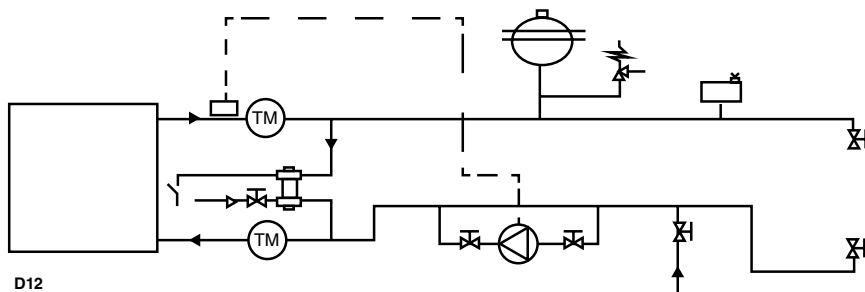
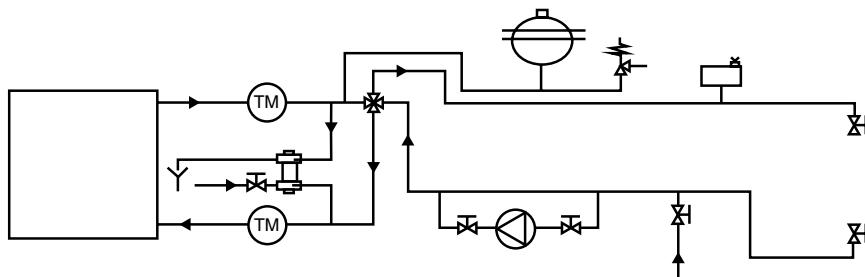
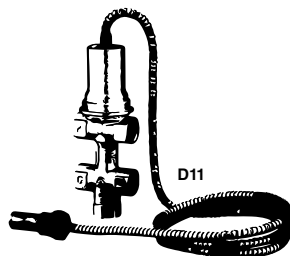
A válvula térmica não é parte do produto e não é fornecida. A garantia da caldeira é válida sempre e quando tenha a válvula térmica incorporada.

• Conexão ao circuito de aquecimento

O modelo cozinha Hydro possui na parte de trás de um encaixe superior de 1", usar este conector para ligar a saída do circuito de aquecimento (caminho) (**ver desenho D12**).

No fundo, encontrará outro encaixe de 1" para ligar o retorno do circuito de aquecimento.

Em seguida, diferentes diagramas de circuito hidráulico de cozinha básica vão ser mostrados:



NOTA:

A instalação e o arranque de todo o sistema deve ser inspecionado por pessoal qualificado para garantir o bom funcionamento de todo o sistema de aquecimento. No caso de um mau dimensionamento da instalação ou omissões em qualquer instalação, o instalador será responsável da operação, isentando o fabricante de qualquer responsabilidade.

Importante

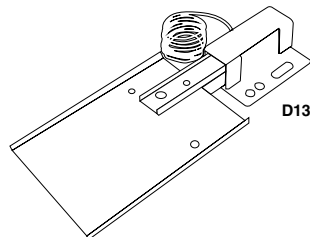
Todas as conexões devem ser bem fechadas e apertadas. Antes de operar a cozinha, é necessário realizar o teste de vazamento de todo o circuito hidráulico com a pressão hidráulica, mas a cozinha deve ser excluída deste teste (ver pressão máxima permitida).

Ao instalar a válvula de segurança, não esqueça a conexão a uma rede de drenagem, bem como o fato de que todas as válvulas devem sempre ficar abertas.

Elementos de seguridade

A cozinha possui um sistema de seguridade localizado na parte traseira da cozinha, que atua diretamente na regulação do ar que entra na câmara de combustão.

Tem uma lâmpada que, quando o circuito hidráulico adquire uma temperatura elevada, fecha a entrada de oxigênio da câmara de combustão, tentando reduzir a combustão e, portanto, a temperatura do circuito hidráulico (**ver desenho D13**).



8. ARRANQUE (PRIMEIRAS LIGAÇÕES)

Para ligar o fogo recomendamos utilizar pequenas ripas de madeira com papel ou então outros meios de ligação presentes no mercado como as pastilhas de ligação.

Está proibido o uso de todas as substâncias líquidas tais como, por exemplo, álcool, gasolina, petróleo e similares.



ATENÇÃO!! Inicialmente poderá notar-se a emissão de fumos e cheiros típicos dos metais submetidos a uma grande solicitação térmica e da pintura ainda fresca. Nunca ligar o aparelho quando existam gases combustíveis no ambiente.

Para realizar uma correcta primeira ligação dos produtos tratados com pinturas para elevadas temperaturas é necessário saber o seguinte:

- Os materiais de fabrico dos produtos em questão não são homogêneos, uma vez que coexistem partes de ferro fundido e aço.
- A temperatura à que o corpo do produto está sujeito não é homogênea: entre diferentes zonas observam-se temperaturas variáveis de 300°C até 500°C.
- Durante o seu ciclo de vida, o produto está sujeito a ciclos alternados de ligação e desligamento e inclusive no decorrer do mesmo dia, bem como a ciclos de uso intenso ou de descanso total ao variarem as estações.
- O aparelho novo, antes de se poder definir como usado, deverá submeter-se a diferentes ciclos de arranque para que todos os materiais e a pintura possam completar as várias solicitações elásticas.

Portanto, é importante adoptar estas pequenas precauções durante a fase de ligação:

1. Certificar-se que está garantida uma forte reposição de ar no lugar onde está instalado o aparelho.
2. Durante os 4 ou 5 primeiras ligações, não carregar excessivamente a câmara de combustão e manter a cozinha ligada durante pelo menos 6-10 horas contínuas.
3. Posteriormente, carregar cada vez mais, respeitando sempre a carga recomendada e manter períodos de ligação possivelmente compridos, evitando pelo menos nesta fase inicial, ciclos de ligação-desligamento de curta duração.
4. Durante os primeiros arranques, nenhum objecto deveria apoiar-se sobre o aparelho e, especialmente, sobre superfícies lacadas. As superfícies lacadas não devem tocar-se durante o aquecimento.

Antes da primeira coção, limpe todas as superfícies esmaltadas da cozinha com um trapo seco para evitar a combustão da sujeira na cozinha e a criação de cheiros desagradáveis. A tampa metálica nos modelos de cozinha 70 e 90 devem se-levantar antes de usar.

9. LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO NORMAL

Para realizar uma ignição correcta da cozinha, seguiremos as seguintes etapas:

- a. O botão de seleção tem que ficar ajustado para a posição "O"
- b. O botão da regulação do ar primário deve ser aberto no máximo "MAX",
- c. Abra a porta do queimador.
- d. Insira umas pastilhas de ignição ou uma bola de papel e pequenos pedaços de madeira na câmara.
- e. Ligue o papel ou as pastilhas. Feche a porta lentamente, deixando-a entreaberta cerca de 10-15 minutos até ocorrer uma chama estável.
- f. Quando houver uma chama suficiente, abriremos a porta lentamente para evitar rebocar e carregar a casa com toras de madeira seca. Feche a porta lentamente.
- g. Se os briquetes são usados para ignição, é importante reduzir na metade o fluxo de ar primário.
- h. Quando tenhamos a madeira ligada, usando as configurações do aparelho, (entradas de ar primárias e secundárias) irão regular a emissão de calor da cozinha. Estes ajustes devem ser abertos de acordo com o requisito de calor. A melhor combustão (com emissões mínimas) é alcançada quando a maior parte do ar para combustão passa pelo ajuste de ar secundário.

Além da regulação do ar para combustão, a tiragem também afeta a intensidade da combustão e o desempenho calorífico dos aparelhos. Uma boa tiragem da cozinha precisa de uma menor regulação do ar para a combustão, enquanto que uma pequena tiragem precisa de uma regulação ainda mais precisa do ar para a combustão.

Por razões de seguridade, a porta deve permanecer fechada durante a operação e os períodos de uso. Só deve ser aberta para carregar o combustível.

Para recargas de combustível, abra lentamente a porta para evitar saídas de fumaça, abra a entrada de ar primária, insira a lenha e feche a porta. Após uma hora, entre 3-5 minutos, regresse à regulação recomendada da combustão.

O aparelho nunca deve ser sobrecarregado (consulte a recomendação máxima de carga de combustível). Muito combustível e muito ar de combustão podem causar superaquecimento e, portanto, danificar a unidade. O incumprimento desta regra anulará a garantia.

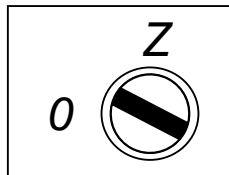
Recomendamos queimar uma altura aproximada de combustível de 15 cm no queimador por hora com posicionamento transversal da madeira devido ao aumento do fluxo de ar. Após cada recarga, recomenda-se que a cozinha queime o combustível durante pelo menos 30 minutos sem recarregar.



ATENÇÃO!
Não usar combustíveis orgânicos, resíduos alimentares, objetos plásticos, inflamáveis e explosivos, pois sua combustão perturba o funcionamento correto da cozinha e pode causar danos, bem como poluir do meio ambiente.

Na bancada dos modelos **Cozinha 70 e Cozinha 90**, você encontrará uma regulação que você deve selecionar de acordo com o modo de uso desejado. Tem duas posições (**ver desenho D14**):

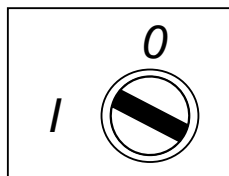
- "O" - para ligar e cozinhar. Se desejar obter uma cozedura rápida, é necessário ter o regulador na posição O, a entrada de ar primária deve estar na posição intermediária (entre MAX e MIN) e a porta do forno deve permanecer fechada.
- "Z" - para cozinhar, assar e aquecer. Ajuste a entrada de ar primária, para obter a temperatura desejada: maior entrada de ar implica maior temperatura com uma carga de combustível adequada.



D14

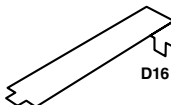
Na bancada da cozinha modelo Hydro, o regulamento é "O" e "I" (**ver desenho D15**):

- "O" - para cozinhar, assar e aquecer.
- "I" - para ligar e cozinhar.



D15

Em ambos os casos, para selecionar o regulamento, você deve usar o acessório "mãos frias" fornecido (**ver desenho D16**):



D16

10. MANUTENÇÃO E CUIDADO

A cozinha, ou conduta de fumos e, regra geral, toda a instalação, deve limpar-se completamente pelo menos uma vez por ano ou cada vez que for necessário.



ATENÇÃO!! As operações de manutenção e cuidado devem realizar-se com a cozinha em frio. Estes trabalhos em caso algum estão cobertos pela garantia.

10.1 LIMPEZA DA CONDUTA DE FUMOS

Quando a madeira se queima lentamente produzem-se alcatrões e outros vapores orgânicos que ao combinarem com a humidade ambiente formam a creosote (fuligem)

Uma excessiva acumulação da fuligem pode causar problemas na evacuação de fumos e inclusive o incêndio da própria conduta de fumos.

Esta operação deve ser feita por um limpa-chaminés que, ao mesmo tempo, deve realizar uma inspeção do mesmo. Durante a limpeza é necessário retirar a gaveta de cinzas, a grelha e o deflector de fumos para favorecer a queda da fuligem.

Recomenda-se o uso de envelopes anti-fuligem durante o funcionamento do aparelho pelo menos um envelope por semana. Os referidos envelopes colocam-se directamente sobre o fogo e podem adquirir-se no próprio distribuidor Bronpi onde comprou a cozinha.

10.2 LIMPEZA DO VIDRO

IMPORTANTE

A limpeza do vidro tem de se realizar única e exclusivamente com o vidro frio para evitar a explosão do mesmo.

Para a limpeza podem utilizar-se produtos específicos como limpa-vidrocerâmicas. Em nenhum caso se devem usar produtos agressivos ou abrasivos que manchem o vidro.

Pode adquirir limpa vidros vitrocerâmico Bronpi no próprio distribuidor Bronpi onde comprou a cozinha.

ROTURA DE VIDROS: os vidros, como são vitrocerâmicos, resistem até um salto térmico de 750°C e não estão sujeitos a choques térmicos. A sua rotura apenas pode ser causada por choques mecânicos (choques ou fecho violento da porta, etc.). Portanto, a sua substituição não está incluída na garantia.

10.3 LIMPEZA DA GAVETA DE CINZAS

Todas as cozinhas têm uma gaveta para a coleta de cinzas. Recomendamos que você esvazie periodicamente a gaveta de cinzas, evitando que esteja completamente cheia, de modo que não obstrua a passagem de ar para a câmara de combustão.

10.4 LIMPEZA GERAL DA COZINHA

Uma limpeza regular e adequada permite uma operação correta e uma vida útil mais longa da sua cozinha. A limpeza das superfícies externas deveriam ter feitas com um pano macio que não danifique as superfícies da cozinha. Você não deve usar produtos químicos de limpeza abrasivos que danifiquem superfícies do forno e superfícies exteriores, você pode usar um pano úmido ou um pano ligeiramente úmido. Use luvas de proteção para executar tarefas de limpeza. Limpe as paredes internas da câmara de combustão usando uma escova para remover a fuligem incorporada no mesmo.

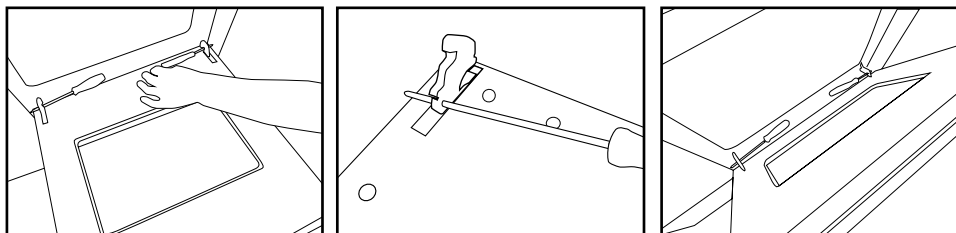
Com o uso e a passagem do tempo, os depósitos da fuligem são criados na cozinha. Esses depósitos podem obstruir a tiragem e causar um mau funcionamento do aparelho. Por este motivo, é importante limpar os tubos de combustão, proceda da seguinte forma:

- Remova os tubos de escape,
- Remova o anel de cozimento da placa superior com ferramentas auxiliares,
- Remova a placa superior ou as placas superiores (dependendo do modelo),

Nos modelos Cozinha 70 e Cozinha 90, se fosse preciso, você pode remover a porta do forno da seguinte maneira (**ver desenho D17**):

1. Abra totalmente a porta.
2. Coloque um tope nas dobradiças como mostrado no detalhe. Por exemplo, chaves de fenda.
3. Empurre suavemente a porta do forno para incliná-la sobre os topes.
4. Levante a porta para cima e depois o a parte inferior do forno.

Agora você tem acesso ao registro de limpeza.

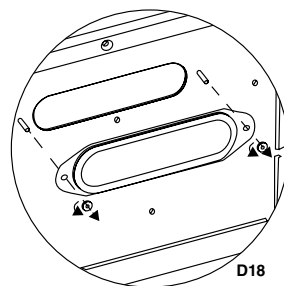


D17

- Limpe a área horizontal superior da passagem de fumaça com o ancinho fornecido,
- Limpe a zona de fumaça vertical com o ancinho fornecido

Na parte inferior do forno de assar tem um registro da fuligem próprio da combustão para a limpeza de ele deve-se desmontar seguindo os próximos passos (**ver desenho D18**).

- Retire as porcas de sujeição da tampa do registro
- Proceder a limpar a zona com o rastelo de limpeza fornecido
- Proceder a colocar a tampa do registro, apertando as porcas, assegurar-se que estão herméticas e comprovar o estado do cordão cerâmico.



D18

Estas operações devem ser realizadas pelo menos 2-3 vezes por ano (dependendo do uso).

11. PARAGENS SAZONAIS

Depois da limpeza da cozinha e da conduta de fumos, eliminar totalmente a cinza e os restantes resíduos, fechar todas as portas da cozinha e os ajustes correspondentes.

Recomenda-se realizar a operação de limpeza da conduta de fumos pelo menos uma vez por ano. Entretanto, controlar o efectivo estado das juntas dado que, se não estiverem perfeitamente íntegras (isto é, que já não se ajustam à porta), não vão assegurar o correcto funcionamento da cozinha! Portanto, é necessário mudá-las. Poderá adquirir uma peça sobressalente no próprio distribuidor Bronpi onde comprou a cozinha.

No caso de humidade do ambiente onde está instalada a cozinha, colocar saís absorventes dentro do aparelho. Proteger com vaselina neutra as partes interiores se se quiser manter sem alterações o seu aspecto estético no tempo.

12. GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO	
A cozinha emite fumo	Manuseamento desadequado da cozinha	Abra a entrada de ar primário unos minutos e depois abra à porta	
	Conduta de fumos fria	Pré-aqueça a cozinha	
	Conduta de fumos obstruída	Inspeccione a conduto e o conector para verificar se está obstruído ou tem excesso de fuligem	PROF.
	Conduta de fumos sobredimensionada	Reinstale com um diâmetro adequado	PROF.
	Conduta de fumos estreita	Reinstale com um diâmetro adequado	PROF.
	Tiragem conduta de fumos insuficiente	Acrescente comprimento à conduta	PROF.
	Conduta de fumos com infiltrações	Sele as ligações entre secções	PROF.
Saída de ar	Mais do que um aparelho ligado à conduta	Desligue os restantes aparelhos e sele as bocas	PROF.
	Manuseamento desadequado da cozinha	Abrir completamente a entrada de ar primário um minuto e posteriormente a porta durante uns minutos	
	Intervalo de combustão excessivamente baixo. Falta de tiragem.	Use a cozinha com um intervalo adequado. Aumentar a entrada de ar primário	
	Excessiva acumulação de cinzas	Esvaziar o conceito com frequência	
Combustão descontrolada	Conduta de fumos não sobressai da parte de cima do telhado	Acrescentar comprimento à conduta	PROF.
	Porta mal soldada ou aberta	Feche bem a porta ou mude os cordões de um só lado	PROF.
	Tiragem excessiva	Reveja a instalação ou instale uma válvula corta-tiragem	PROF.
	Pasta refractária deteriorada	Reveja as juntas de novo com massa refractária	PROF.
	Conduta de fumos sobredimensionada	Reinstale com um diâmetro adequado	PROF.
	Ventos fortes	Instale uma cobertura adequada	PROF.
Calor insuficiente	Lenha verde ou húmida de má qualidade	Utilizar lenha que esteve a secar ao ar pelo menos durante 1 ano	
	Lenha verde ou húmida de má qualidade	Utilizar lenha seca ao ar pelo menos 2 anos	
	Falta de ar primário	Aumentar a entrada de ar primário	
	Conduta de fumos com filtrações de ar	Usar um sistema isolado de cozinha	
	Exterior de alvenaria da cozinha frio	Isole termicamente a cozinha	PROF.
	Perdas de calor na casa	Selar as janelas, aberturas, etc.	

Tabela 2

** A anotação PROF. Significa que a operação deve ser realizada por um profissional.

INDICE

1. AVVERTENZE GENERALI	50
2. DESCRIZIONE GENERALE	50
3. NORME DI INSTALLAZIONE E SICUREZZA	51
3.1. MISURE DI SICUREZZA	52
3.2. INTERVENTO IN CASO DI EMERGENZA	52
4. CANNA FUMARIA	52
4.1. CONNESSIONE DELLA CUCINA CON LA CANNA FUMARIA	54
4.2. COMIGNOLO	54
5. PRESA D'ARIA ESTERIORE	54
6. COMBUSTIBILI AMMESSI/NON AMMESSI	54
7. COLLEGAMENTO IDRAULICO (SOLO PER IL MODELLO DI CUCINA HYDRO)	55
8. AVVIAMENTO (PRIMI ACCENSIONI)	56
9. ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO NORMALE	57
10. MANUTENZIONE E CURA	58
10.1 PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA	58
10.2 PULIZIA DEL VETRO	58
10.3 PULIZIA DEL CASSETTO CENERI	58
10.4 PULIZIA GENERALE DELLA CUCINA	58
11. INTERRUZIONI STAGIONALI	59
12. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI	60

Gentile cliente:

Vogliamo ringraziarvi per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il cucina che ha acquistato è qualcosa di grande valore. Pertanto, si prega di leggere attentamente questo piccolo manuale per ottenere il massimo da questa macchina. Per rispettare le norme di sicurezza è necessario installare e utilizzare i nostri prodotti seguendo attentamente le istruzioni contenute in questo manuale.

I dati e i modelli inclusi in questo manuale non sono vincolanti.

La società si riserva il diritto di apportare modificazioni e miglioramenti senza preavviso.

1. AVVERTENZE GENERALI

L'installazione di una cucina deve essere eseguita secondo le normative locali, comprese quelle che fanno riferimento alle norme nazionali ed europee.

La nostra responsabilità è limitata alla fornitura dell'apparecchio. L'installazione deve essere eseguita secondo le procedure per tali dispositivi come descritte nelle presenti istruzioni e le regole della professione. Gli installatori devono essere installatori qualificati con licenza ufficiale che lavorano per conto di aziende che assumono la piena responsabilità per l'intera installazione.

BRONPI Calefacción, S.L. non è responsabile di eventuali modifiche apportate al prodotto originale, senza autorizzazione scritta e dell'uso di parti o ricambi non originali.

Per garantire il corretto funzionamento della vostra cucina, è importante leggere questo manuale e rispettare rigorosamente le istruzioni per l'uso.

Per la combustione, utilizzare combustibili solidi come legno e/o carbone di basso potere calorifico (per i modelli di cucina 70 e 90). L'uso di qualsiasi altro dispositivo o materiale esplosivo sul bruciatore o sul piano di lavoro è vietato. È vietato tenere materiali infiammabili nelle immediate vicinanze della cucina.

Per la combustione, il tiraggio della canna fumaria deve essere 10-12 Pa. Se il tiraggio è superiore a 15 Pa, deve essere installato nel camino un regolatore di tiraggio.

È necessario aerare il locale dove si trova la cucina per fornire aria fresca per la combustione.

I pezzi della cucina raggiungono temperature elevate durante il funzionamento, per cui è necessario prestare la dovuta attenzione durante l'uso. I bambini non devono essere autorizzati a essere e giocare in prossimità della cucina.

Durante le prime combustioni, è possibile che la cucina emetti un certo fumo, in particolare sulla superficie della piastra, dovuto alla combustione dei depositi esistenti sulla superficie della piastra (protezione anticorrosione, vernici, polvere, etc). È importante che la sala dove si trova la cucina sia installata abbia una buona ventilazione durante le prime combustioni.

Quando si utilizza la cucina, utilizzare guanti protettivi per maneggiare le maniglie delle porte e per utilizzare gli utensili di cucina.

2. DESCRIZIONE GENERALE

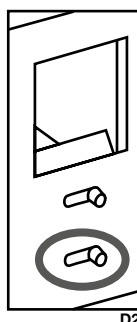
Il modello che ha ricevuto è costituito dalle seguenti parti:

- Corpo della cucina sul pallet.
- All'interno della camera di combustione è: un rastrello, per alimentare il fuoco e rimuovere le braci e l'accessorio mani fredde per regolare il flusso dei fumi e la regolazione dell'aria primaria.

L'apparecchio è costituito da una serie di elementi in ghisa, parti in acciaio al carbonio e materiale refrattario ad alte prestazioni. La camera di combustione è dotata di una porta con vetro ceramico (resistente fino a 750°C) e un cordone ceramico per la sigillatura della camera di combustione. L'interno del forno di cottura è realizzato con acciaio smaltato, come accade con le camere laterali, la parte anteriore della cucina e il coperchio, ad eccezione del modello Hydro che manca il coperchio superiore.

Il riscaldamento dell'ambiente è prodotto da:

- Convezione:** il passaggio dell'aria attraverso la doppia cappa della cucina cede calore nell'ambiente.
- Radiazione:** attraverso il vetro ceramico e il corpo irradia calore all'ambiente. Nel caso del modello Hydro, anche irradia calore attraverso il circuito idraulico dov'è installato (radiatori, pannelli, riscaldamento a pavimento, ecc) perchè la cucina raggiunge un'elevata efficienza termica derivata da un'elevata superficie di scambio e di capacità d'acqua, generata da una camera che circonda la camera di combustione.



Entrata d'aria primaria

Regola il passaggio dell'aria attraverso la camera di combustione. L'aria primaria è necessaria per il processo di combustione. Attraverso l'aria primaria rimane vivo anche il fuoco.

- Nei modelli di cucina 70 e 90, la regolazione di questa entrata d'aria si trova nella parte posteriore sinistra del piano di lavoro, ha un movimento rotatorio e viene indicata la posizione di maggiore ingresso d'aria (**vedere disegno D1**).

- Nel modello Hydro, la regolazione dell'aria primaria si trova nella camera di combustione stessa, è l'azionamento inferiore della porta, il suo movimento è a sinistra, il controllo è aperto quando l'azionamento si trova a destra (**vedere disegno D2**).

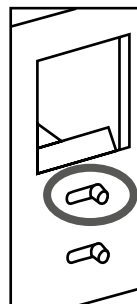
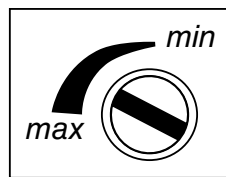
Entrata aria secondaria

Questa presa d'aria favorisce che il carbonio non bruciato durante la combustione primaria possa soffrire una post-combustione, aumentando le prestazioni e garantendo la pulizia del vetro.

- Questa regolazione è disponibile solo nel modello Hydro. Si trova nella propria porta della camera di combustione, è l'azionamento superiore della porta, il suo movimento è da sinistra a destra, la regolazione è aperta quando l'azionamento si trova a destra (**vedere disegno D3**).

Forno

Questi modelli di cucine incorporano un forno di cottura. L'interno del forno è di acciaio smaltato. Il riscaldamento è prodotto dal passaggio di fumo attraverso le pareti del forno.



Il forno comprende i seguenti componenti:

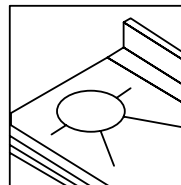
- **Termometro:** marca la temperatura di cottura all'interno del forno, non indica la temperatura della camera di combustione.

La temperatura massima di cottura del forno è 200-230°C. In tempi in cui il termometro indica che il forno raggiunge una temperatura più alta, questo significa che il modello è sovraccaricato e sarà motivo di annullamento della garanzia.

- **Vassoio.** Realizzato in acciaio smaltato. Regolabile in due altezze a seconda della guida laterale che si usi. Per evitare il deterioramento dello stesso è consigliabile di estrarre il vassoio al di fuori quando non è in uso.

Cucina

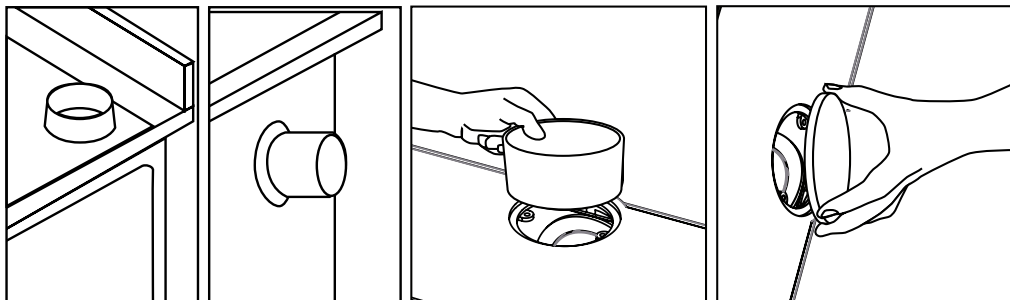
Questi modelli incorporano nella parte superiore una lastra elaborata in acciaio per la cottura degli alimenti. Il riscaldamento è prodotto mediante trasferimento diretto del calore. Hanno un coperchio (ad eccezione del modello Hydro). La cucina è dotata di una zona di cottura su cui è possibile posizionare direttamente l'accessorio di cucina (padella, pentola, casseruola, ecc) (**vedere disegno D4**).



D4

Uscita di fumi

I modelli di cucina 70 e 90 consentono di scegliere l'ubicazione del collare d'uscita di fumi (uscita superiore, uscita posteriore o uscita lato destro), ma il modello Hydro consente solo l'uscita di fumi superiore. Per installare il collare d'uscita di fumi, deve collocare il collare fornito nell'uscita scelta, avvitandolo nella cucina nella posizione corretta. Nel caso dei modelli 70 e 90, se non viene scelta l'uscita laterale, è anche previsto un coperchio dello stesso colore delle camere laterali per sigillare l'uscita laterale di fumi (**vedere disegno D5**).



D5

3. NORME DI INSTALLAZIONE E SICUREZZA

Il modo di installare la cucina influirà decisamente sulla sicurezza e il corretto funzionamento, per cui si raccomanda di essere eseguita da personale qualificato (con licenza ufficiale), informati circa il rispetto delle norme di installazione e sicurezza. **Se una cucina è installata in modo errato può causare gravi danni.**

Prima dell'installazione, eseguire i seguenti controlli:

- Assicurarsi che il pavimento può sopportare il peso dell'apparecchio ed eseguire un adeguato isolamento in caso di essere fatto in materiale infiammabile (legno) o materiale che può essere affettato da shock termico (gesso, ecc).
- Quando l'apparecchio è installato su un pavimento non completamente refrattario o infiammabile di tipo parquet, moquette, ecc, dovrà sostituire la base o introdurre una base ignifuga, anticipando che sporge rispetto alle misure della cucina 30 cm. Esempi di materiali a utilizzare sono: pedana in acciaio, base di vetro o qualsiasi altro tipo di materiale ignifugo.
- Assicurarsi che l'ambiente in cui si installa c'è una ventilazione adeguata (presenza di presa d'aria) (vedere pto. 5 del manuale).
- Evitare l'installazione in ambienti in cui ci sono condotte di ventilazione collettiva, cappe con o senza estrattore, apparecchi a gas di tipo B, pompe di calore o la presenza di apparecchi con funzionamento simultaneo che possono causare che il tiraggio della canna fumaria sia minore.
- Assicurarsi che la canna fumaria e i tubi per collegare la cucina devono essere idonei per il suo funzionamento.
- Si consiglia di contattare l'installatore per controllare sia il collegamento al camino e il sufficiente flusso d'aria per la combustione nel luogo di installazione.
- Questo prodotto può essere installato in prossimità delle pareti della stanza, purché soddisfino i seguenti requisiti:
- L'installatore deve assicurarsi che la parete è realizzata interamente in mattoni, blocco di argilla termica, calcestruzzo, ecc, ed è rivestita con materiale in grado di resistere alle alte temperature. Pertanto, per qualsiasi altro tipo di materiale (cartongesso, legno, vetro non ceramico, ecc), l'installatore deve fornire un isolamento sufficiente o mantenere una distanza minima di sicurezza alla parete di 80-100 cm.
- Tenere materiali infiammabili o sensibili al calore (mobili, tende, abbigliamento) ad una distanza minima di circa 100cm, compresa l'area di fronte alla porta di carico. Non devono essere utilizzati misure al di sotto delle misure indicate.

3.1. MISURE DI SICUREZZA

Durante l'installazione dell'apparecchio, ci sono rischi che bisogna tener di conto, così si dovrebbe prendere le seguenti precauzioni:

- a. Non collocare oggetti infiammabili sopra la cucina.
- b. Non posizionare la cucina in prossimità di pareti infiammabili.
- c. La cucina deve essere utilizzato solo se il cassetto porta-ceneri è introdotto.
- d. Si consiglia di installare detettore di monossido di carbonio (CO) nella stanza dove si trova installato l'apparecchio.
- e. Utilizzare il guanto incluso per aprire e chiudere la porta così come per manipolare i controlli poi che possono essere molto caldi.
- f. I residui solidi della combustione (ceneri) devono essere raccolti in un contenitore ermetico e resistente al fuoco.
- g. L'apparecchio non deve mai essere acceso in presenza di emissioni di gas o vapori (per esempio, colla per linoleum, benzina, ecc).
- h. Non posizionare materiali infiammabili nelle vicinanze.

AVVISO!!

Considerare che sia la cucina che il vetro si riscaldano e non devono essere toccati.

3.2. INTERVENTO IN CASO DI EMERGENZA

In caso di incendio nella cucina o nella canna fumaria:

- a. Chiudere la porta di carico.
- b. Chiudere le entrate d'aria primaria e secondaria.
- c. Spegnere il fuoco con estintori a diossido di carbonio (CO₂ di polvere).
- d. Richiedere l'immediato intervento dei pompieri.

NON SPEGNERE IL FUOCO CON GETTI D'ACQUA. AVVERTENZA:

Il fabbricante declina tutta la responsabilità per il malfunzionamento di un'installazione non soggetta ai requisiti di queste istruzioni o l'uso di ulteriori prodotti non adatti.

4. CANNA FUMARIA

Il condotto di evacuazione dei fumi comporta un aspetto di importanza fondamentale per il buon funzionamento della cucina e compie principalmente due funzioni:

- Evacuare il fumo e gas in modo sicuro fuori dalla casa.
- Fornire sufficiente tiraggio alla cucina per mantenere vivo il fuoco.

E' quindi essenziale che sia fatto perfettamente e che possa essere sottoposto a operazioni di manutenzione per mantenerlo in buone condizioni (molte delle reclamazioni per malfunzionamento delle cucine si riferiscono esclusivamente ad un tiraggio inadatto). La canna fumaria può essere fatta da muratura o composto di tubo metallico.

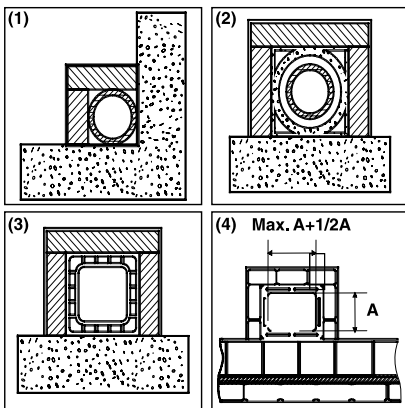
Deve soddisfare i seguenti requisiti per il corretto funzionamento della cucina:

- La sezione interna deve essere perfettamente circolare.
- Essere termicamente isolata sulla sua intera lunghezza per impedire la condensazione (il fumo viene liquefatto per shock termico) e ancora più se l'installazione si trova all'esterno della casa.
- Se utilizziamo condotto metallico (tubo) per l'installazione all'esterno della casa, è obbligatorio utilizzare tubo isolato termicamente (composto da due tubi concentrici tra cui c'è un isolante termico). Allo stesso modo, si evitano i fenomeni di condensazione.
- Non essere ostruita (aumenti o riduzioni) e avere una struttura verticale con deviazioni non superiori a 45°.
- Non utilizzare sezioni orizzontali.
- Se è stata utilizzata prima, deve essere pulita.
- Rispettare i dati tecnici del manuale.

** Per l'installatore

Il tiraggio ottimo per le cucine varia da 12 +/- 2 Pa (1,0-1,4 mm di colonna d'acqua). Si consiglia di controllare la scheda tecnica del prodotto. Un valore più basso provoca una povera combustione con conseguente depositi carbonici ed eccessiva formazione di fumo. In questo caso, è possibile osservare perdita di fumi e aumento della temperatura che potrebbero danneggiare i componenti strutturali della cucina, intanto che un valore più alto comporta una combustione troppo rapida con dispersione del calore attraverso la canna fumaria.

I materiali che sono proibiti per la canna fumaria e, pertanto, possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio sono: fibrocemento, acciaio galvanizzato (almeno nei primi metri) e superfici interne porose e ruvide. **Nel disegno D6**, ci sono alcuni esempi di soluzioni.



D6

(1) Canna fumaria in acciaio AISI 316 con doppia camera isolata con materiale resistente a 400°C.

Efficienza 100% ottimale.

(2) Canna fumaria tradizionale di argilla con sezione quadrata e fori. **Efficienza 80% ottimale.**

(3) Canna fumaria in materiale refrattario con doppia camera isolata e rivestimento esterno in calcestruzzo alleggerito. **Efficienza 100% ottimale.**

(4) Evitare canne fumarie con sezione rettangolare interiore diversa da quella del disegno. **Efficienza 40% mediocre.** Non consigliato

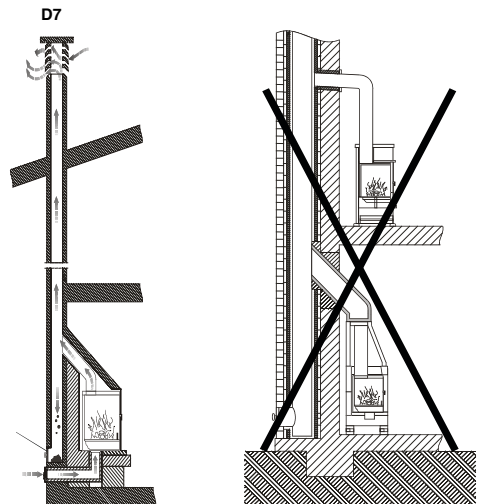
Tutte le cucine che eliminano i fumi verso l'esterno devono avere una canna fumaria propria.



Non si dovrebbe mai usare lo stesso canale per più dispositivi allo stesso tempo (vedere disegno D7).

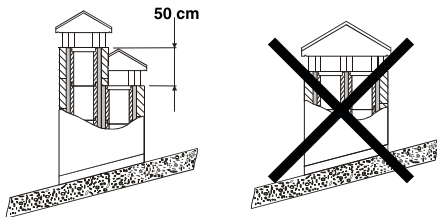
Il diametro minimo deve essere di 4 dm² (per esempio 20 x 20 cm) per le cucine con un diametro di condotto inferiore a 200 mm o 6,25 dm² (per esempio 25 x 25 cm) per cucina con un diametro superiore a 200 mm.

Una sezione della canna fumaria troppo grande (ad esempio, tubo di diametro superiore a quello raccomandato) può avere un volume eccessivo per riscaldare e quindi causare difficoltà di funzionamento del dispositivo. Per evitare questo fenomeno, è necessario intubare lungo la sua lunghezza. Al contrario, una sezione troppo piccola (ad esempio, tubo di diametro inferiore a quello raccomandato) causerà una diminuzione del tiraggio.



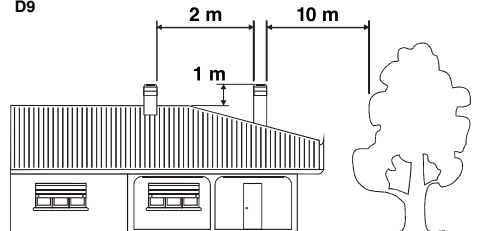
D7

D8



(1) In caso di canne fumarie posizionate l'una accanto all'altra, l'una dovrà superare all'altra almeno 50 cm per evitare il trasferimento di pressione tra le canne fumarie.

D9



(1) Il camino non deve avere ostacoli in uno spazio di 10 metri dalle pareti, pendii e alberi. In caso contrario, sollevare il camino almeno 1 m sopra l'ostacolo.

La canna fumaria deve superare la parte superiore del tetto in 1 m almeno.

La canna fumaria deve essere ben lontano da materiali infiammabili o combustibili mediante un isolamento adeguato o una camera d'aria. Si devono eliminare i composti di materiali infiammabili.

E' vietato fare transitare all'interno tubi di installazioni o canali di abduzione d'aria. E' anche vietato fare aperture mobili o fisse per il collegamento di altre apparecchi.

Utilizzando tubi metallici all'interno di un condotto di muratura è essenziale che essi siano isolati con materiali idonei (rivestimenti in fibra isolante) per evitare il degrado della muratura e il rivestimento interiore.

4.1. CONNESSIONE DELLA CUCINA CON LA CANNA FUMARIA

La connessione con la cucina per l'evacuazione dei fumi deve essere effettuata con tubo rigido in acciaio alluminato o acciaio inossidabile.

E vietato utilizzare un tubo metallico flessibile o di fibrocemento poi che danneggiano la sicurezza dell'unione perché sono soggetti a folate e rotture, causando perdite di fumo.

Il tubo di fumo dovrà essere fissato ermeticamente alla bocca della cucina. Deve essere rettilineo e d'un materiale che supporta alte temperature (almeno 400°C). Può avere una pendenza massima di 45° e saranno evitati depositi eccessivi di condensazione prodotti nelle prime fasi di accensione e/o eccessiva formazione di fuliggine. Inoltre, evita il rallentamento del fumo che esce.

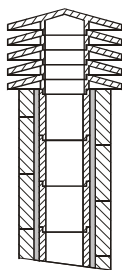
La mancanza di sigillatura della connessione potrebbe causare un malfunzionamento dell'apparecchio.

Il diametro interno del tubo di connessione deve corrispondere al diametro esterno del tronco di scarica di fumi dell'apparecchio. Questo è garantito dai tubi secondo DIN 1298.

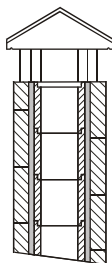
4.2. COMIGNOLO

Il tiraggio della canna fumaria dipende anche dell'idoneità del comignolo.

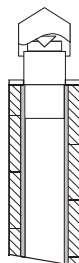
Il comignolo deve assicurare lo scarico di fumo anche nelle giornate ventose, visto che deve oltrepassare la cima del tetto (**vedere disegno D10**).



(1) Canna fumaria industriale di elementi prefabbricati che permettono l'estrazione di fumi eccellente



(2) Canna fumaria artigianale. La sezione di uscita corretta dovrebbe essere almeno 2 volte la sezione interna della canna fumaria, idealmente 2.5.



(3) Canna fumaria in acciaio con cono interno deflettore dei fumi.

D10

Il comignolo deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Avere una sezione interna equivalente a quella della cucina.
- Avere una sezione utile di uscita che è due volte quella interiore della canna fumaria.
- Essere costruito in modo da impedire la penetrazione della pioggia, neve e di qualsiasi corpo estraneo.
- Essere facilmente accessibile per la manutenzione e la pulizia.

Se il comignolo è metallico, per il suo disegno adattato al diametro del tubo, l'uscita dei fumi è assicurata. Ci sono diversi modelli di comignolo metallico, fisso, anti-ritorno, aspiratore o rotante.

5. PRESA D'ARIA ESTERIORE

Per un corretto funzionamento della cucina è essenziale che nel luogo dell'installazione ci sia abbastanza aria per la combustione e riossigenazione dell'ambiente. Se la casa è costruita secondo i criteri di "efficienza energetica" con un alto grado di ermeticità, è possibile che l'ingresso d'aria non sia garantito (l'installatore deve garantire il rispetto del Codice Tecnico dell'Edilizia CTE DB - HS3). Ciò significa che, attraverso aperture che comunicano con l'esteriore, deve circolare l'aria per la combustione anche con le porte e finestre chiuse. Inoltre, è necessario soddisfare i seguenti requisiti:

- **Dovrebbe essere posizionata in modo che non possa essere ostruita.**
- **Deve comunicare con l'ambiente d'installazione del dispositivo ed essere protetta da una griglia.**
- **La superficie minima di presa non deve essere inferiore a 100 cm². Verificare le norme sulla materia.**
- **Quando il flusso d'aria si ottiene attraverso aperture comunicanti con gli ambienti adiacenti esterni dovranno evitare prese d'aria in collegamento con garage, cucine, servizi, ecc.**

6. COMBUSTIBILI AMMESSI/NON AMMESSI

Il combustibile ammesso è la legna. Deve essere utilizzata esclusivamente legna secca (umidità max. 20% che corrisponde approssimativamente a legna tagliata due anni). La lunghezza dei tronchi dipende dal modello (controllare la scheda tecnica di ciascun modello sul nostro sito www.bronpi.com).

Bricchette di legno pressate dovrebbero essere usate con cautela per evitare il surriscaldamento dannoso per l'apparecchio, poiché hanno un alto potere calorifico.

La legna usata come combustibile deve essere conservata in un luogo asciutto. La legna umida ha circa il 60% di acqua e, quindi, non è ideata per bruciare già che provoca una accensione più difficile perché richiede gran parte del calore generato per vaporizzare l'acqua. Inoltre, il contenuto di umidità ha lo svantaggio che, al diminuire la temperatura, l'acqua condensa nella cucina e poi nella canna fumaria, provocando un notevole accumulo di fuliggine e condensazione, con il conseguente rischio di incendio.



Tra l'altro, non si può bruciare: carbone (eccetto nei modelli 70 e 90), ritaglio, resti di corteccia e pannelli, legna umida o trattata con vernici o materiali plastici. In questi casi, la garanzia della cucina viene invalidata. La combustione di rifiuti è vietata già che è dannosa per l'apparato. La carta e il cartone possono essere utilizzati solo per l'accensione.

Di seguito, è indicata una tabella d'informazioni sul tipo e la qualità della legna per la combustione.

TIPO DI LEGNA	QUALITÀ
LECCIO	OTTIMA
FRASSINO	MOLTO BUONA
BETULLA	BUONA
OLMO	BUONA
FAGGIO	BUONA
SALICE	APPENA SUFFICIENTE
ABETE	APPENA SUFFICIENTE
PINO SILVESTRE	INSUFFICIENTE
PIOPPO	INSUFFICIENTE

I modelli di cucina 70 e 90 possono essere usati con carbone a basso potere calorifico come combustibile. È possibile utilizzare uno dei due combustibili senza eseguire alcuna operazione nella cucina.

7. COLLEGAMENTO IDRAULICO (solo per il modello di cucina Hydro)

L'installatore deve anticipare e calcolare tutti gli elementi idraulici necessari per il corretto funzionamento dell'impianto (circolatore, vaso di espansione, valvole di arresto, valvole anti-condensazione, termometri, manometri, sonde, ecc.) in quanto solo il termocamino è fornito, senza un altro elemento idraulico dell'installazione.

Il modello di cucina Hydro diffonde il calore per conduzione dal termocamino fino all'acqua del circuito di riscaldamento. Un'altra parte molto importante del potere generato del termocamino è la radiazione dello stesso e la convezione.

Il normale funzionamento del modello implica che la porta di carico sia completamente chiusa, eseguendo il controllo della combustione con i comandi precedentemente descritti (vedere capitolo sull'entrata d'aria primaria e secondaria).

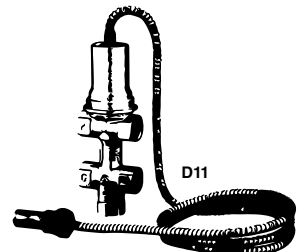
Considerare:

- È molto importante che il collegamento e il circuito di riscaldamento siano eseguiti da personale qualificato.
- Il circuito deve essere dotato delle misure di sicurezza corrispondenti.
- Il modello non deve mai essere installato da termosipone. Deve essere installato in un circuito con pompa di accelerazione.
- Posizionare tutti gli elementi del sistema (circolatore, valvole, ecc) con facile accesso per la manutenzione ordinaria e straordinaria.
- È obbligatorio posizionare una valvola anti-condensazione nell'installazione per evitare il fenomeno della condensazione nella cucina.
- È consigliabile installare il termostato di avviamento-arresto della pompa il più vicino possibile all'uscita dell'acqua calda del corpo.
- Si raccomanda inoltre che il circuito disponga di altri sistemi per dissipare il calore, un radiatore di "fuga di calore", una valvola di scarico termico, una presa d'acqua fredda, ecc.
- Il circuito deve avere una valvola di spurgo nella sua parte inferiore per facilitare lo svuotamento.
- È importante calcolare il volume dell'acqua dell'impianto per dimensionare il vaso di espansione. Non è permessa un vaso in comune con altri generatori.
- Le valvole di sicurezza e di scarico (sistema di raffreddamento) devono essere controllate almeno una volta all'anno da personale qualificato.
 - Una volta che il termocamino è collegato al circuito di riscaldamento, è necessario riempire il circuito (**consultare la scheda tecnica per la pressione nominale e massima di lavoro**) e provare l'operazione per 5-6 giorni, escludendo la possibilità di perdite. Una volta verificata da personale qualificato, è possibile coprire (se necessario) l'installazione. Bronpi Calefacción non è responsabile dei costi a causa della demolizione totale o parziale e successiva ricostruzione del rivestimento, cappa pilastri, ecc., Nonché il lavoro di verniciatura in caso di sostituzione o riparazione del termocamino o pezzi.

Quando per motivi tecnici non è possibile installare con vaso di espansione aperto, è responsabilità dell'installatore di eseguire l'installazione del termocamino con un vaso di espansione chiuso. A tal fine, deve considerare una serie di requisiti minimi di sicurezza:

1. Nell'installazione dei radiatori è consigliabile non collocare chiusure con valvole termostatiche su tutti i radiatori.
2. Una parte minima dell'installazione (radiatori) deve essere aperta in modo che il termocamino possa dissipare il surriscaldamento.
3. È obbligatorio installare una valvola di sicurezza calibrata a 2 bar di pressione. L'impianto deve essere riempito a 1 bar di pressione.
4. È obbligatorio evitare qualsiasi tipo di sifone nei tubi che vanno al vaso di espansione.
5. La pressione di carico del vaso deve essere uguale alla pressione di riempimento dell'impianto. Il volume del vaso di espansione deve essere proporzionale al volume dell'acqua nell'installazione.
6. È consigliabile posizionare un termostato nel sistema che taglia il circolatore ogni volta che l'acqua sia sotto 50°C. Ciò impedisce la condensazione quando il termocamino è acceso.
7. Quando l'installazione lo richiede, utilizzare sostanze additivi antigelo e anticorrosione.

Per evitare il surriscaldamento del sistema idraulico è necessaria l'installazione di una valvola di scarico termico con riempimento incorporato, come il modello 544 di Caleffi (**vedere disegno D11**).



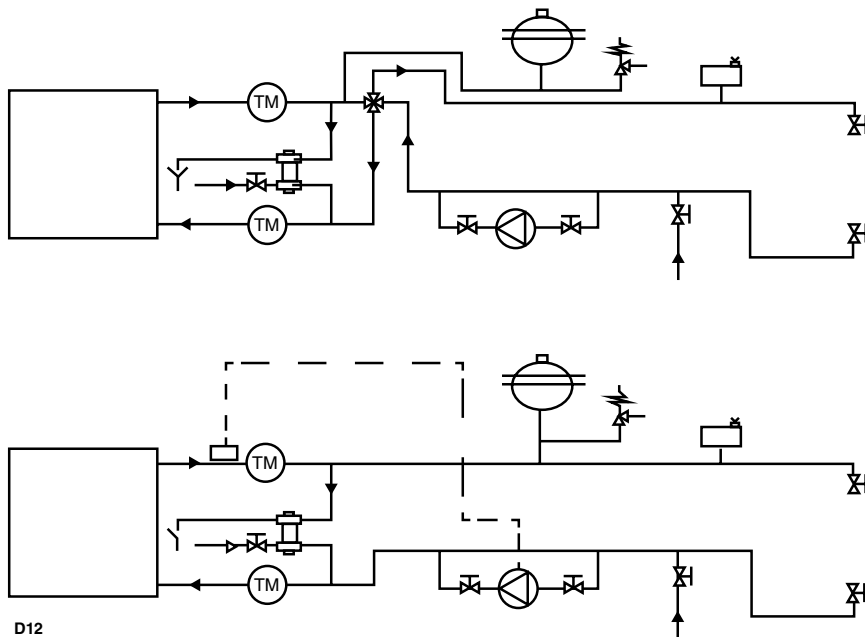
La valvola termica non è parte del prodotto e non viene fornita. La garanzia della caldaia è valida solo con valvola termica incorporata.

• Collegamento al circuito di riscaldamento

Il modello di cucina Hydro presenta nella parte posteriore un racor superiore di 1", utilizzeremo questo racor per collegare l'uscita del circuito di riscaldamento (andata) (**vedere disegno D12**).

Nella parte inferiore troverete un altro racor di 1" per collegare il ritorno del circuito di riscaldamento.

Di seguito sono riportati vari schemi di collegamento idraulico principali della cucina:



Nota:

L'installazione e la messa in servizio dell'intero sistema devono essere controllati solo da personale qualificato per garantire il corretto funzionamento dell'impianto di riscaldamento. In caso di scarsa dimensione dell'installazione o possibili guasti dell'installazione da parte dell'installatore, l'installatore sarà responsabile esclusivamente del funzionamento dell'installazione, esonerando così il fabbricante da qualsiasi responsabilità.

Importante

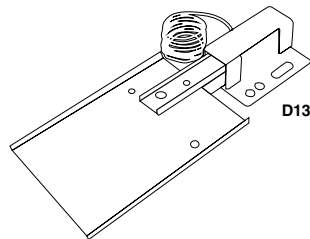
Tutti i collegamenti devono essere chiusi e stretti. Prima di utilizzare la cucina, è necessario eseguire la prova di ermeticità dell'intero circuito idraulico con pressione idraulica, ma la cucina deve essere esclusa di questa prova di pressione (vedere pressione massima ammessa).

Nel momento di installare la valvola di sicurezza, non dimenticare la connessione a una rete di scarico e che tutte le valvole devono sempre essere aperte.

• Elementi di sicurezza

La cucina ha un sistema di sicurezza situato sulla parte posteriore della cucina, che agisce direttamente sulla regolazione dell'aria che entra nella camera di combustione.

Ha un bulbo che quando il circuito idraulico raggiunge una temperatura elevata, chiude l'ingresso di ossigeno nella camera di combustione, cercando di ridurre la combustione e quindi la temperatura del circuito idraulico (**vedere disegno D13**).



8. AVVIAMENTO (PRIMI ACCENSIONI)

Per accendere il fuoco consigliamo di utilizzare piccoli listelli di legno con carta o altri mezzi di accensione sul mercato come accendifuoco.



ATTENZIONE!! E' vietato l'uso di tutte le sostanze liquide come, ad esempio, l'alcol, benzina, petrolio e simili. Inizialmente è possibile notare il fumo e l'odore tipico dei metalli sottoposti a grande sollecitazione termica e la vernice ancora fresca. Non utilizzare mai l'apparecchio quando ci sono gas combustibili nell'atmosfera.

Per una corretta messa in servizio dei prodotti trattati con vernice ad alta temperatura è necessario sapere:

- I materiali di fabbricazione dei prodotti in questione non sono omogenei, in quanto coesistono parti di ghisa e di acciaio.
 - La temperatura alla quale il corpo del prodotto è soggetto non è uniforme: temperature variabili tra zone da 300°C a 500°C.
 - Durante la sua vita, il prodotto è soggetto a cicli alternati di on e off anche durante il giorno, così come cicli di uso intenso o riposo totale secondo le stagioni.
 - Quando l'apparecchio è nuovo, prima da definirsi come utilizzato, deve essere sottoposto a diversi cicli di avviamento per tutti i materiali e vernice che completano le varie sollecitazioni elastiche. Pertanto, è importante adottare queste piccole precauzioni durante la fase di accensione:
1. Assicurarsi che ci sia un forte ricambio d'aria nel luogo dove si è installato l'apparecchio è garantito.
 2. Durante le prime 4 o 5 accensioni, non sovraccaricare la camera di combustione e mantenere il fuoco almeno 6-10 ore continue.
 3. Successivamente, aumentare il carico, rispettando sempre il carico consigliato, e mantenere periodi lunghi di accensione, evitando, almeno in questa fase iniziale, cicli di accensione-spegnimento di breve durata.
 4. Durante i primi accensioni, alcun oggetto deve essere sull'apparecchio e in particolare sulle superfici verniciate. Le superfici laccate non devono essere toccate durante il riscaldamento.

Prima della prima cottura, pulire tutte le superfici smaltate della cucina con un panno secco per evitare la combustione della sporcizia nella cucina e la creazione di odori sgradevoli. Il coperchio metallico dei modelli di 70 e 90 deve essere sollevato prima dell'uso.

9. ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO NORMALE

Per eseguire una corretta accensione della cucina seguiremo le seguenti fasi:

- a. Il tasto di selezione è impostato sulla posizione "O"
- b. Il tasto della regolazione dell'aria primaria deve essere aperto al massimo "MAX",
- c. Aprire la porta del bruciatore.
- d. Inserire una pastiglia di accensione o una sfera di carta e alcune scheggie di legno nella camera.
- e. Accendere la carta o la pastiglia. Chiudere lentamente la porta, lasciandola aperta circa 10-15 minuti finché ci sia una fiamma stabile.
- f. Quando c'è una fiamma sufficiente, aprirà la porta lentamente per evitare ritorni e caricare la camera con tronchi di legno secco. Chiudere lentamente la porta.
- g. Se si utilizzano bricchetti per l'accensione, è importante dimezzare il flusso d'aria primaria.
- h. Quando il legno è acceso, utilizzando le impostazioni della cucina, (entrate d'aria primaria e secondaria) regolare la potenza termica della cucina. Queste regolazioni devono essere aperte in base alla necessità di calore. La migliore combustione (con emissioni minime) si ottiene quando la maggior parte dell'aria per la combustione passa attraverso l'aria secondaria.

Oltre alla regolazione dell'aria per la combustione, il tiraggio influisce anche sull'intensità della combustione e sul rendimento calorifico dell'apparecchio. Un buon tiraggio della cucina ha bisogno di una regolazione più ridotta dell'aria per la combustione e un tiraggio insufficiente ha bisogno di una regolazione più precisa dell'aria per la combustione.

Per motivi di sicurezza, la porta deve rimanere chiusa durante il funzionamento e nei periodi di uso. Deve essere aperta solo per caricare il combustibile.

Per ricaricare combustibile, aprire lentamente la porta per evitare ritorni di fumo, aprire l'entrata dell'aria primaria, inserire la legna e chiudere la porta. Dopo 3-5 minuti, tornare alla regolazione di combustione raccomandata.

L'apparecchio non deve mai essere sovraccaricato (vedere raccomandazione di carica di combustibile massima). Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare surriscaldamento e danneggiare l'apparecchio. L'inadempienza di questa regola invaliderà la garanzia.

Si raccomanda di bruciare un'altezza approssimativa di combustibile nel bruciatore di circa 15 cm all'ora con un posizionamento trasversale del legno a causa del maggior flusso d'aria. Dopo ogni ricarica, si consiglia di lasciare che la cucina brucia il combustibile per almeno 30 minuti senza ricaricare.

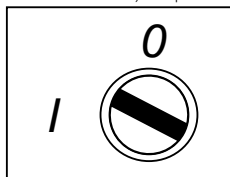


ATTENZIONE!

Non utilizzare come combustibili organici, residui alimentari, oggetti di plastica, infiammabili ed esplosivi, in quanto la loro combustione disturba il corretto funzionamento della cucina e causa danni e inquinamento dell'ambiente.

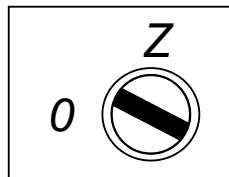
Sul piano di lavoro dei modelli cucina 70 e 90 troverete una regolazione che deve essere selezionata in base alla modalità di utilizzo desiderata. Ha due posizioni (**vedere disegno D14**):

- "O" - per accendere e cucinare. Se si desidera ottenere una cottura rapida, è necessario avere il regolatore nella posizione "O", l'entrata dell'aria primaria deve essere in posizione intermedia (tra MAX e MIN) e la porta del forno deve rimanere chiusa.



D15

- "Z" - per cucinare, per la cottura e il riscaldamento. Regolare l'entrata dell'aria primaria per ottenere la temperatura desiderata: maggiore entrata dell'aria implica una temperatura più elevata con una carica di combustibile adeguata.

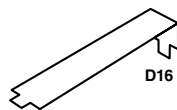


D14

Sulla parte superiore della cucina Hydro, la regolazione è "O" e "I" (**vedere disegno D15**):

- "O" - per cucinare, per la cottura e il riscaldamento.
- "Io" - per accendere e cucinare.

In entrambi i casi, per selezionare la regolazione è necessario utilizzare l'accessorio "mani fredde" fornito (**vedere disegno D16**):



10. MANUTENZIONE E CURA

La cucina, la canna fumaria e, in generale, tutta l'installazione devono essere puliti accuratamente almeno una volta all'anno o quando necessario.



ATTENZIONE!! La manutenzione e la cura devono essere effettuate con la cucina fredda. Tali operazioni non sono coperte dalla garanzia.

10.1 PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA

Quando il legno è bruciato lentamente, si producono catrame e altri vapori organici e, in combinazione con l'umidità ambiente, formano il creosoto (fuliggine).

L'eccessivo accumulo di fuliggine può causare problemi nella evacuazione di fumo e persino l'incendio della canna fumaria. Uno spazzacamino dovrebbe fare questa operazione e, allo stesso tempo, dovrebbe effettuare un controllo della stessa. Durante la pulizia è necessario rimuovere il cassetto porta-ceneri, la griglia e il deflettore di fumi per favorire la caduta di fuliggine.

L'uso di buste anti-fuliggine è raccomandato durante il funzionamento dell'apparecchio almeno una busta ogni settimana. Queste buste si situano direttamente sul fuoco e possono essere acquistati nello stesso rivenditore Bronpi dove hanno acquistato la cucina.

10.2 PULIZIA DEL VETRO

IMPORTANTE:

La pulizia del vetro deve essere fatta se e solo se il vetro è freddo per evitare l'esplosione dello stesso.

Per la pulizia si devono utilizzare prodotti specifici per pulire il piano di cottura. In nessun caso usare prodotti aggressivi o abrasivi che macchiano il vetro.

È possibile acquistare un prodotto per pulire i vetri vetroceramici BRONPI nello stesso rivenditore dove ha acquistato la cucina.

ROTTURA DI VETRI: i vetri, essendo in vetro-ceramica, sono resistenti al calore fino a 750°C e non sono soggetti a shock termici. La sua rottura può essere causata solamente per shock meccanico (urti o chiusura violenta della porta, ecc.) Pertanto, la sua sostituzione non è inclusa nella garanzia.

10.3 PULIZIA DEL CASSETTO CENERI

Tutte le cucine hanno un cassetto per raccogliere le ceneri. Si consiglia di svuotare periodicamente il cassetto, evitando che sia completamente riempito, in modo da non ostacolare il passaggio dell'aria alla camera di combustione.

10.4 PULIZIA GENERALE DELLA CUCINA

Una pulizia regolare e corretta consente un funzionamento corretto e una maggiore durata della cucina. La pulizia delle superfici esterne deve essere effettuata con un panno morbido che non possa danneggiare le superfici della cucina. Si consiglia di non utilizzare prodotti chimici di pulizia che danneggiano la superficie del forno e le superfici esterne. Può utilizzare un piumino o un panno umido. Utilizzare guanti protettivi per eseguire le operazioni di pulizia. Pulire le pareti interne della camera di combustione usando una spazzola per rimuovere la fuliggine.

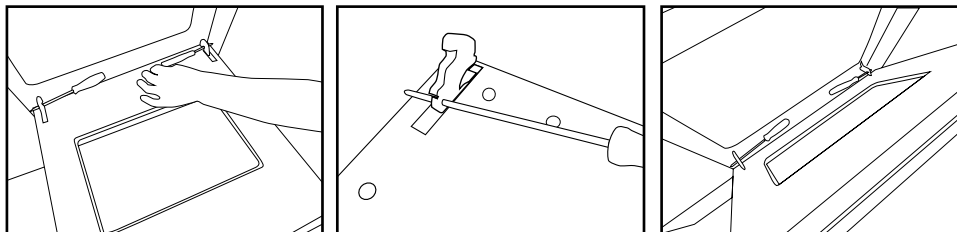
Con l'uso e il tempo, i depositi di fuliggine vengono creati nella cucina. Questi depositi possono ostruire il colpo e causare un malfunzionamento dell'apparecchio. Per questo motivo è importante pulire i tubi di scarico, procedere come segue (**vedere disegno D17**):

- Rimuovere i tubi di fumi,
- Rimuovere l'anello di cottura dalla piastra superiore con utensili ausiliari,
- Rimuovere la piastra superiore o le piastre superiori (a seconda del modello),

Nei modelli di cucina 70 e 90, se necessario, è possibile rimuovere la porta del forno come segue:

1. Aprire completamente la porta.
2. Posizionare un ostacolo sulle cerniere come mostrato nel dettaglio. Ad esempio cacciaviti.
3. Spingere delicatamente la porta del forno per inclinarla sopra i ostacoli.
4. Sollevare la porta verso l'alto e poi la parte inferiore del forno.

Ora ha accesso al registro di pulizia.



D17

- Pulire l'area orizzontale superiore del passaggio del fumo con il rastrello fornito,
- Pulire la zona verticale di fumi con il rastrello fornito

Nella parte inferiore del forno di cottura si trova un registro dove si deposita la fuliggine della combustione. Per la sua pulizia, deve essere rimosso come segue (**vedere disegno D18**):

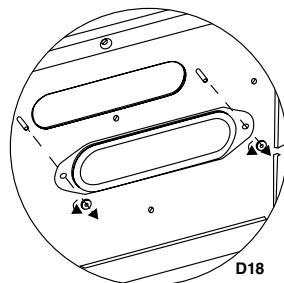
- Rimuovere i due dadi di bloccaggio del coperchio di registro
- Pulire l'area con il rastrello di pulizia fornito
- Posizionare il coperchio di registro, serrando i dadi e verificando la tenuta del registro e il corretto stato del cordone ceramico.

Queste operazioni devono essere eseguite almeno 2-3 volte all'anno (a seconda dell'uso).

11. INTERRUZIONI STAGIONALI

Dopo completare la pulizia della canna fumaria e della cucina, eliminando totalmente la cenere ed altri residui, chiudere tutte le porte e i controlli regolatori.

È consigliabile fare la pulizia della canna fumaria almeno una volta all'anno. Nel frattempo, controllare lo stato delle giunture perché, se non sono perfettamente integre (cioè, non sono attillate alla porta), non possono garantire un funzionamento affidabile della cucina! Pertanto, sarebbe necessario sostituire le giunture. È possibili acquistare questo ricambio nello stesso rivenditore Bronpi dove si è acquistata la cucina. In caso di umidità nel luogo d'installazione della cucina, collocare sali assorbenti all'interno dell'apparato. Proteggere le parti interne con vaselina neutrale per mantenere il suo aspetto estetico inalterato nel tempo.



D18

12. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE	
La cucina emette fumo	Uso improprio della cucina	Aprire la presa d'aria primaria alcuni minuti e poi aprire la porta	
	Canna fumaria fredda	Preriscaldare la cucina	
	Canna fumaria bloccata	Ispezionare la canna fumaria e il connettore per sapere se è ostruito o ha eccesso di fuliggine	
	Canna fumaria sovradimensionata	Rinstallare con un diametro adeguato	PROFES
	Canna fumaria stretta	Rinstallare con un diametro adeguato	
	Tiraggio canna fumaria insufficiente	Aggiungere lunghezza al condotto	PROFES
	Canna fumaria con infiltrazioni	Sigillare le connessioni tra le sezioni	PROFES
Ritorni d'aria	Più di un dispositivo collegato al condotto	Scollegare tutti gli altri dispositivi e sigillare le bocche	PROFES
	Uso improprio della cucina	Aprire completamente la presa d'aria primaria un minuto e dopo aprire la porta per pochi minuti	
	Rango di combustione troppo basso. Mancanza di tiraggio	Utilizzare la cucina con un rango adeguato. Aumentare la presa d'aria primaria	
	Eccessivo accumulo di cenere	Svuotare frequentemente il cassetto porta-cenere	
Combustione incontrollata	La canna fumaria non sporge la cima del tetto	Aggiungere lunghezza al condotto	PROFES
	La porta non è chiusa completamente	Chiudere la porta o sostituire le corde di ermeticità	PROFES
	Tiraggio eccessivo	Controllare l'installazione o installare una valvola taglia-tiraggio	PROFES
	Mastice refrattaria danneggiata	Controllare le giunture e utilizzare mastice refrattaria	PROFES
	Canna fumaria sovradimensionata	Rinstallare con un diametro adeguato	PROFES
	Venti forti	Installare un comignolo adeguato	PROFES
Calore insufficiente	Legno verde o umido di scarsa qualità	Utilizzare legno secco. Secco d'almeno 1 anno	
	Legno verde o umido di scarsa qualità	Utilizzare legno secco. Secco d'almeno 2 anni	
	Mancanza d'aria primaria	Aumentare la presa d'aria primaria	
	Canna fumaria con infiltrazioni d'aria	Utilizzare un sistema di canna fumaria isolato	
	Esteriore di muratura della canna fumaria freddo	Isolare termicamente il camino	PROFES
	Perdite di calore nella casa	Sigillare finestre, aperture, etc	

** L'annotazione PROFES significa che l'operazione deve essere eseguita da un professionista.

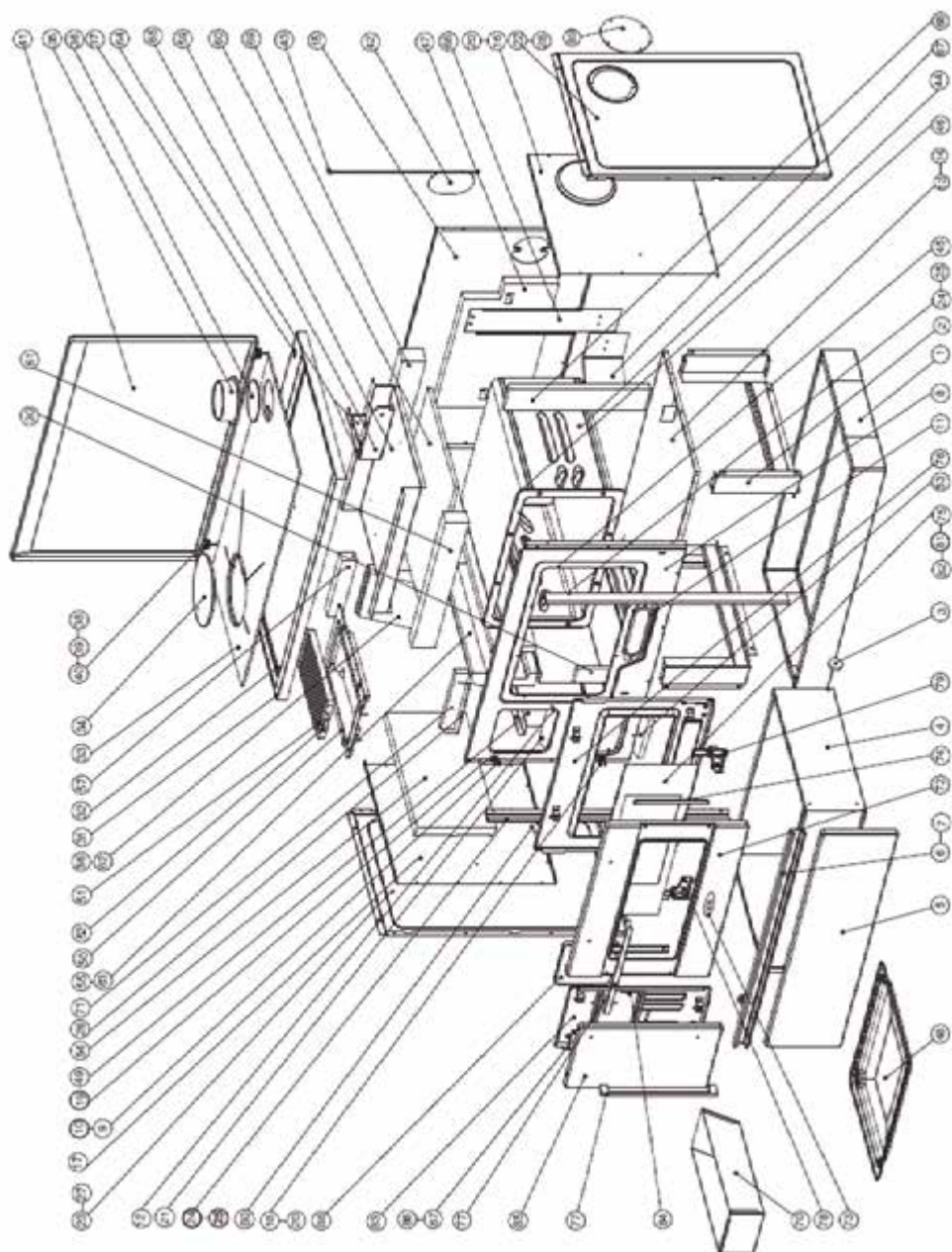
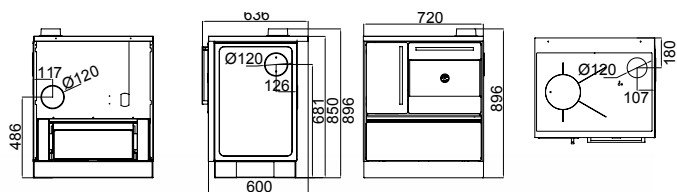
INDICE | INDEX | INDEX | ÍNDICE | INDICE

13. FICHAS TÉCNICAS - DESPIECES TECHNICAL SPECIFICATIONS - EXPLODED DRAWINGS FICHES TECHNIQUES - DÉTAIL DES PIÈCES FICHAS TÉCNICAS - DESMONTAGEM SCHEDA TECNICA - ESPLOSI	62
13.1 COCINA 70	64
13.2 COCINA 90	66
13.3 COCINA HYDRO	68

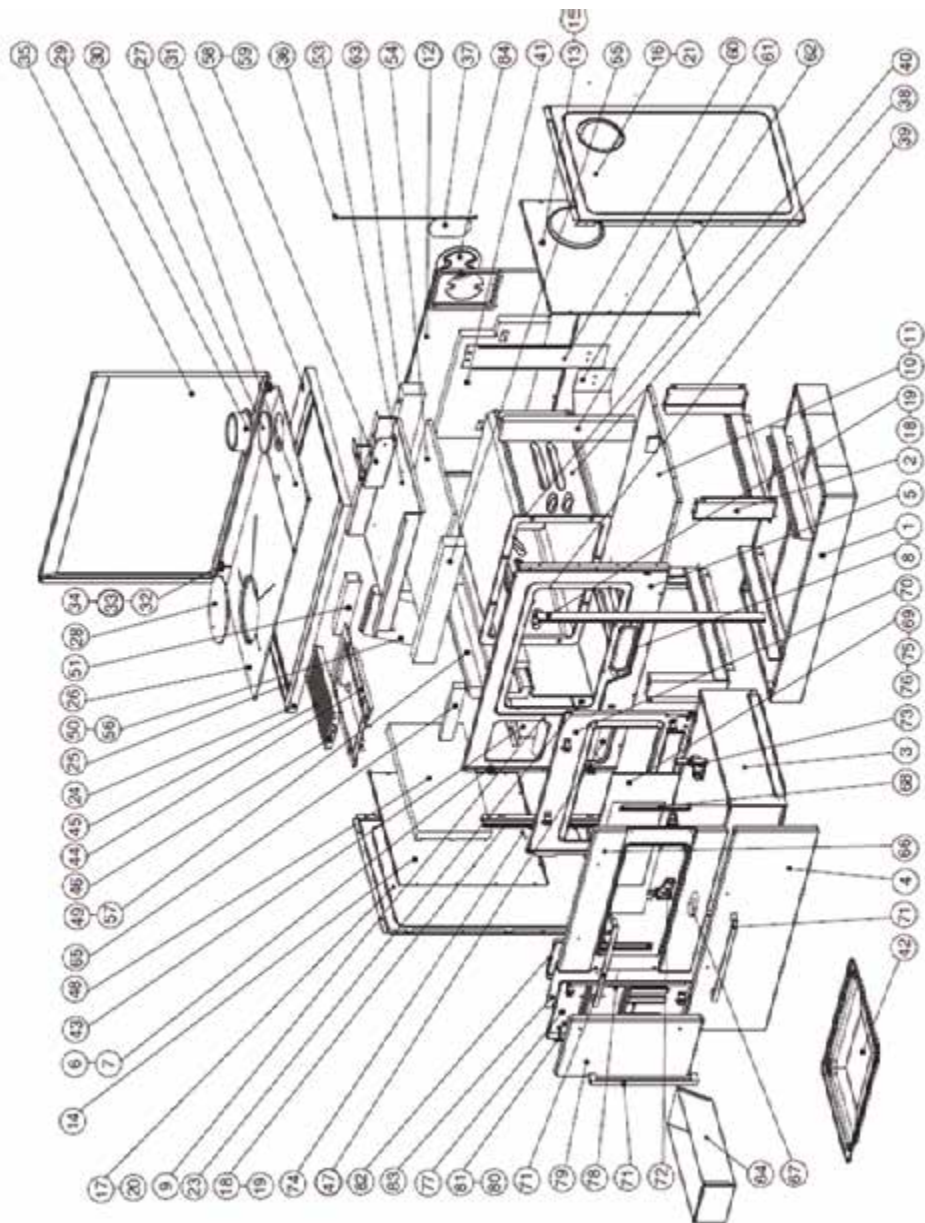
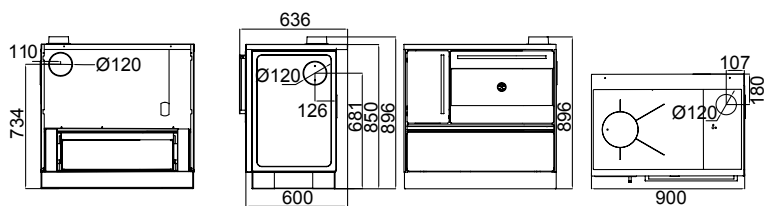
13. FICHAS TÉCNICAS - DESPIECES | TECHNICAL SPECIFICATIONS - EXPLODED DRAWINGS | FICHES TECHNIQUES - DÉTAIL DES PIÈCES | FICHAS TÉCNICAS - DESMONTAGEM | SCHEDA TECNICA - ESPLOSI

DATOS	COCINA 70 (leña / carbón)	COCINA 90 (leña / carbón)	COCINA HYDRO
Potencia térmica nominal (Kw) Nominal thermal power (Kw) Puissance thermique nominale (Kw) Potência térmica nominal (Kw) Potenza termica nominale (Kw)	8 / 7	9 / 8	20,5
Pot. térmica nom. al agua (Kw) Power Nominal thermal to water (kW) Puissance thermique nominale a l'eau Pot. térmica nom. à água (Kw) Pot. termica nom. all'acqua (Kw)	-	-	12
Pot. térmica nom. al ambiente (Kw) Power Nominal thermal to ambient (kW) Puissance thermique nominale a l'ambient (kW) Pot. térmica nom. ao ambiente (Kw) Pot. termica nom. all'ambiente (Kw)	-	-	8,5
Rendimiento (%) Efficiency (%) Rendement (%) Rendimento (%) Rendimento (%)	73 / 71	60 / 62	71
Temperatura humos °C Smoke temperature (°C) Température de fumées (°C) Temperatura fumos °C Temperatura fumi (°C)	131 / 131	141 / 141	200
Emisión CO (13% O2) CO emission (13% O2) Émission CO (13% O2) Emissão CO (13% O2) Emissione CO (13% O2)	0,138 / 0,055	0,138 / 0,055	0,873
Depresión en la chimenea (Pa) Depression in the chimney (Pa) Dépression en la cheminée (Pa) Depressão no aquecedor (Pa) Depressione nel camino (Pa)	12±2	12±2	12±2
Carga de combustible (Kg/h) Fuel load (Kg/h) (Kg/h) Chargement de combustible. (Kg/h) Carga de combustivel. (Kg/h) Carica di combustibile (Kg/h) (Kg/h)	2,2	4,2	6,8
Presión nominal de trabajo (bar) Working nominal pressure (bar) Pression nominale de travail (bar) Pressão nominal de trabalho (bar) Pressione nominale di lavoro (bar)	-	-	1,5
Presión máxima de trabajo (bar) Maximum working pressure (bar) Pression maximale de travail (bar) Pressão máxima de trabalho (bar) Pressione massima di lavoro (bar)	-	-	2
Salida de humos Ø (mm) Smoke outlet Ø (mm) Sortie de fumées Ø (mm) Saída de fumos Ø (mm) Uscita di fumi Ø (mm)	120	120	150
Longitud máxima de leños (cm) Maximum length of logs (cm) Longueur maximale des bûches (cm) Comprimento máxima lenhos (cm) Lunghezza massima dei tronchi (cm)	37	37	38

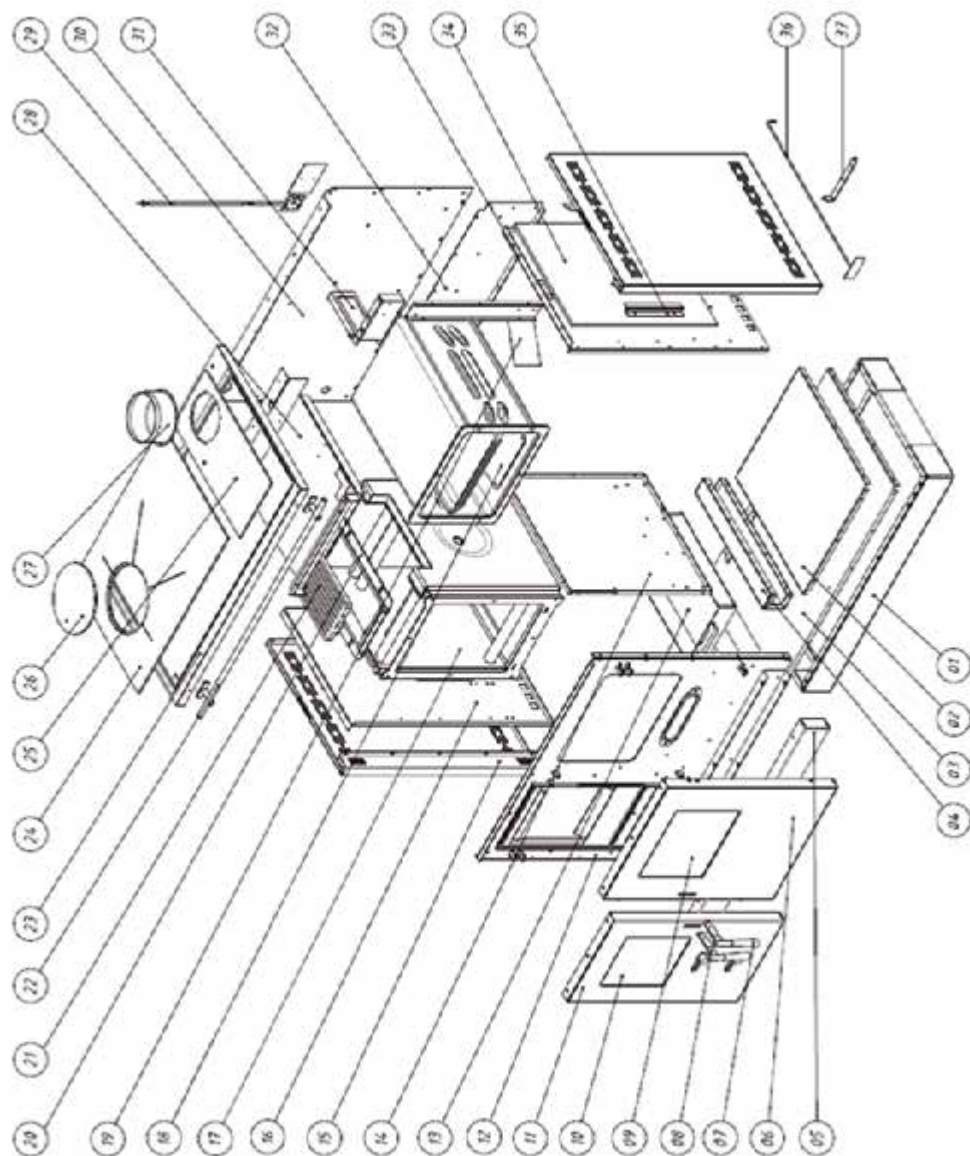
DATOS	COCINA 70 (leña / carbón)	COCINA 90 (leña / carbón)	COCINA HYDRO
Cajón de ceniza extraíble Removable ash pan Bac à cendres amovible Gaveta da cinza extraível Cassetto porta-cenere estraibile	√	√	√
Aire primario regulable Adjustable primary air Air primaire réglable Ar primário regulável Aria primaria regolabile	√	√	√
Aire secundario regulable Adjustable secondary air Air secondaire réglable Ar secundário regulável Aria secundaria regolabile			√
Capacidad de la termochimenea (l) Thermo-stove capacity (l) Capacité de la thermocheminée (l) Capacidade da termolareira (l) Capacità del termocamino (l)			19
Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg) Peso (kg) Peso (kg)	110	130	185

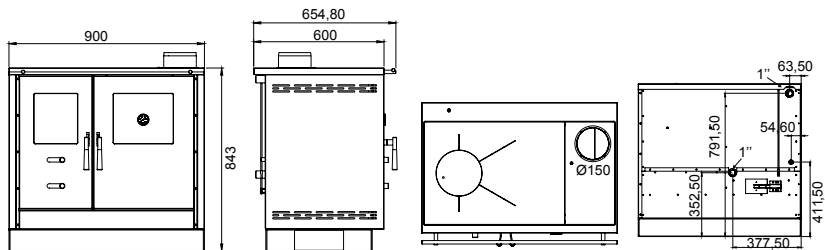


Nº	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPÇÃO	DESCRIZIONE
1	Base	Base	Base	Base	Base
2	Deslizador	Slider	Deslizador	Glisseur	Scivolatoie
3	Rueda del deslizador	Slider's wheel	Roda do controle deslizante	Roue glisseur	Huota dello scivolatore
4	Cañón	Drawer	Gaveta	Tiroir	Cassetto
5	Tapa del cañón	Drawer cover	Tampa da gaveta	Couvercle de tiroir	Coprechio del cassetto
6	Perfil de tracción	Traction profile	Perfil de tração	Profil de traction	Profilo di trazione
7	Molde de plástico	Plastic molding	Moldagem de plástico	Moule en plastique	Formatura di plastica
8	Lado delantero	Front side	Lado da frente	Côté avant	Lato anteriore
9	Bisagras	Hinges	Dobradiças	Charnières	Cerniere
10	Placa pequeña	Susceptible small plate	Placa pequena susceptível	Petite plaque	Piastra sensibile
11	Cubierta del agujero	Hole's cover	Tampa da vaga	Couverture du trou	Coprechio del foro
12	Cremallera	Zipper	Zipper	Fermeture à glissière	Cerniera
13	Parte inferior de la cocina	Cooker's bottom	Parte inferior da cozinha	Partie inférieure de la cuisine	Parte inferiore della cucina
14	Reflector inferior de la cocina	Cooker's bottom reflector	Refletor inferior da cozinha	Réflecteur inférieur de la cuisine	Riflettore inferiore della cucina
15	Parte trasera	Rear side	Lado da traseira	Côté arrière	Lato posteriore
16	Lado lateral interno	Internal lateral side	Lado lateral interno	Côté latéral interne	Lato laterale interno
17	Lado lateral externo	Internal lateral side	Lado lateral interno	Côté latéral interne	Lato laterale interno
18	Perfil del agujero del cenicero	Ashtray hole profile	Perfil da vaga do cinzeiro	Profil du trou du cendrier	Profilo del foro del posacenere
19	Subconjunto del perfil del orificio del cenicero	Ashtray hole profile subassembly	Submontagem do perfil da vaga do cinzeiro	Sous-assemlage du profil du trou du cendrier	Sotto-insieme del profilo del foro del posacenere
20	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de vedação	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
21	Soporte	Glow holder	Soporte	Support	Supporto
22	Lateral con salida de humos	Lateral side with fume outlet	Lado lateral com saída de fumos	Côté avec sortie de fumée	Lato con uscita di fumi
23	Lado lateral	Lateral side	Lado lateral	Côté latéral	Lato laterale
24	Perfil decorativo 1	Decorative profile 1	Perfil decorativo 1	Profil décoratif 1	Profilo decorativo 1
25	Perfil decorativo 2	Decorative profile 2	Perfil decorativo 2	Profil décoratif 2	Profilo decorativo 2
26	Soporte ladrillo refractario	Refractory brick carrier	Transportador de tijolos refractários	Porte brique réfractaire	Porta mattoni refrattari
27	Espaciador	Spacer	Espaciador	Espaceur	Distanziatore
28	Sello	Seal	Sello	Scello	Sigillo
29	Cemento de chamota 2	Chamotte cement 2	Cimento chamotte 2	Ciment de chamotte 2	Cemento di chamotte 2
30	Ladrillo refractario de horno	Oven refractory brick	Tijolo refratário do forno	Brique réfractaire de four	Mattono refrattario di forno
31	Marco de la cocina	Cooker's frame	Moldura da cozinha	Cadre de la cuisine	Cornice della cucina
32	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de vedação	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
33	Placa superior	Top plate	Placa superior	Plaque supérieure	Piastra superiore
34	Tapa	Cover	Tampa	Couvercle	Coprechio
35	Salida de humos	Fume outlet	Salida dos fumos	Sortie de fumées	Scatola di fumi
36	Tapa de la salida del humos	Fume outlet cover	Tampa de saída de fumaça	Couvercle de sortie de fumées	Coprechio dell'uscita di fumo
37	Capa protectora	Cocoon	Carnada protetora	Couche protectrice	Strato protettivo
38	Pieza móvil de las bisagras	Hinges' movable part	Parte móvel das dobradiças	Pièce mobile des charnières	Parte mobile cerniera
39	Placa sensible	Susceptible plate	Placa susceptível	Plaque sensible	Piastra sensibile
40	Arandela	Washer	Arandela	Rondelle	Rondella
41	Tapa superior	Upper cover	Tampa superior	Couvercle supérieure	Coprechio superiore
42	Regulador del tiro	Regulator	Botão regulador da tragem	Régulateur du tirage	Regolatore di tiraggio
43	Regulador (botón)	Regulator knob (button)	Botão regulador (botão)	Régulateur (bouton)	Regolatore (pulsante)
44	Horno	Oven	Forno	Four	Forno
45	Arandela inclinada	Inclined washer	Arandela inclinada	Rondelle inclinée	Rondella inclinata
46	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de selado	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
47	Aislamiento inferior	Bottom isolation	Isolamento inferior	Isolament inférieur	Isolamento inferiore
48	Bandeja	Baking pan	Bandeja	Plateau	Vassoio
49	Porta ladrillo refractario	Refractory brick carrier	Porta de tijolos refractários	Support brique réfractaire	Supporto in mattoni refrattari
50	Porta rejilla	Grid carrier	Porta-grade	Support grille	Supporto griglia
51	Rejilla	Grid	Grade	Grille	Griglia
52	Aceró de protección de cenicero	Protection steel of ashtray	Proteção de aço de cinzeiro	Acier de protection du cendrier	Acciaio di protezione di posacenere
53	Asa de rejilla	Grid handle	Alca de grade	Poignée de grille	Maniglia di griglia
54	Ladrillo refractario izquierdo	Refractory brick left	Tijolo refratário esquerdo	Brique réfractaire gauche	Mattono refrattario sinistro
55	Ladrillo refractario derecho	Refractory brick right	Tijolo refratário direito	Brique réfractaire droite	Mattono refrattario destro
56	Ladrillo refractario frontal inferior	Frontal refractory brick lower	Tijolo refratário frontal inferior	Brique réfractaire frontale inférieure	Mattono refrattario frontale inferiore
57	Ladrillo refractario frontal superior	Frontal refractory brick upper	Tijolo refratário frontal superior	Brique réfractaire frontale supérieure	Mattono refrattario frontale superiore
58	Conjunto refractario	Refractory set	Conjunto refratário	Assemblage réfractaire	Insieme refrattario
59	Aceró de protección del horno	Protection steel of oven	Proteção de aço do forno	Acier de protection du four	Acciaio di protezione del forno
60	Aislamiento del horno de acero	Oven steel isolation	Isolamento de aço do forno	Isolément du four en acier	Isolamento forno in acciaio
61	Aislamiento del lado frontal	Front side isolation	Isolamento do lado da frente	Isolément du côté frontal	Isolamento lato anteriore
62	Aislamiento lateral frontal	Frontal side isolation	Isolamento lateral frontal	Isolément latéral frontal	Isolamento laterale anteriore
63	Aislamiento derecho del ladrillo	Right brick isolation	Isolamento direito do tijolo	Isolément droit du brique	Isolamento diritto del mattone
64	Flujo del subconjunto	Subassembly flow	Flujo de submontagem	Flux du sous-ensemble	Flusso del sottoinsieme
65	Caía de flujo	Flow case	Caixa de fluxo	Boîte de débit	Scatola di flusso
66	División vertical	Vertical partition	Partição vertical	Partition verticale	Divisione verticale
67	División horizontal	Horizontal partition	Partição horizontal	Partition horizontale	Divisione orizzontale
68	División de ladrillo refractario	Refractory brick partition	Partição de tijolos refractários	Partition du brique réfractaire	Parete di mattone refrattario
69	Aislamiento trasero	Rear side isolation	Isolamento lateral trasero	Isolément côté arrière	Isolamento posteriore
70	Cenicero	Ashtray	Cinzeiro	Cendrier	Posacenere
71	Cámara de combustión de ladrillo refractario	Refractory brick of firebox	Câmara de combustão de tijolo refratário	Chambre de combustion de brique réfractaire	Camera di combustione in mattoni refrattari
72	Cubierta de la puerta del horno	Oven door cover	Cobertura da porta do forno	Couvercle de la porte du four	Coprechio della porta del forno
73	Placa de publicidad	Advertising plate	Placa de publicidade	Plaque publicitaire	Piastra pubblicitaria
74	Perfil de la puerta del horno	Oven door profile	Perfil da porta do forno	Profil de la porte du four	Profilo della porta del forno
75	Cristal del horno	Oven glass	Vidro do forno	Vitre du four	Vetro del forno
76	Subensamblaje de la tapa interna de la puerta del horno	Subassembly of internal cover of oven door	Submontagem da cobertura interna da porta do forno	Sous-assemlage du couvercle intérieur de la porte du four	Sotto-montaggio del coprechio interno della porta del forno
77	Maneta	Handle	Puxador	Poignée	Maniglia
78	Bisagra izquierda	Hinge left	Dobradiça esquerda	Charnière gauche	Cerniera a sinistra
79	Bisagra derecha	Hinge right	Dobradiça direita	Charnière droite	Cerniera destra
80	Caucho separador	Rubber spacer	Borracha separadora	Séparateur en caoutchouc	Cauciumi separatore
81	Termómetro del horno	Oven thermometer	Termômetro do forno	Thermomètre du four	Termometro del forno
82	Arandela	Clingent washer	Arandela	Rondelle	Rondella
83	Subensamblaje de la cubierta interna de la puerta de la cámara de combustión	Subassembly of internal cover of firebox door	Submontagem da tampa interna da porta dos fumos	Sous-assemlage du couvercle intérieur de la porte de la chambre de combustion	Sotto-montaggio del coprechio interno della porta della camera di combustione
84	Muelle de sujeción	Clamp spring	Mola de sujeição	Ressort de serrage	Molla di supporto
85	Cubierta externa	External cover	Tampa externa	Couvercle externe	Coprechio esterno
86	Muelle	Spring	Mola	Ressort	Molla
87	Barra del muelle	Spring barrier	Barreira da mola	Barrière du ressort	Barriera della molla
88	Cámara de combustión de fundición	Cast iron of firebox	Câmara de combustão de ferro fundido	Chambre de combustion en fonte	Camera di combustione in ghisa
89	Tapa de la salida de humos	Fume outlet cover	Tampa de saída de fumos	Couvercle de la sortie de fumées	Coprechio dell'uscita di fumi
90	Equipo auxiliar 1	Auxiliary equipment 1	Equipamento auxiliar 1	Équipement auxiliaire 1	Apparecchio ausiliario 1
91	Equipo auxiliar 2	Auxiliary equipment 2	Equipamento auxiliar 2	Équipement auxiliaire 2	Apparecchio ausiliario 2



Nº	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPÇÃO	DESCRIZIONE
1	Base	Base	Base	Base	Base
2	Subconjunto deslizante	Slider subassembly	Submontagem deslizante	Sous-ensemble coulissant	Sottoinsieme scorrevole
3	Subconjunto de cajones	Drawer subassembly	Submontagem da gaveta	Sous-ensemble des tiroirs	Sottoinsieme dei cassetti
4	Subconjunto de la cubierta del cajón	Drawer cover subassembly	Submontagem da tampa da gaveta	Sous-ensemble du couvercle du tiroir	Sottoinsieme del coperchio del cassetto
5	Subconjunto lateral delantero	Front side subassembly	Submontagem do lado delantero	Sous-assemblage côté avant	Sottoinsieme lato anteriore
6	Conector de bisagras	Hinges connector	Conector de dobradicas	Connecteur de charnières	Connettore di cardini
7	Placa base	Base plate	Placa da base	Plaque base	Piastra base
8	Subconjunto de la cubierta del armario	Hole cover subassembly	Submontagem da tampa da vaga	Sous-ensemble du couvercle du trou	Sottoinsieme del coperchio di copertura del foro
9	Cremallera	Zipper	Zipper	Fermeture à glissière	Cerniera
10	Subconjunto inferior de la cocina	Cooker's bottom subassembly	Submontagem inferior da cozinha	Sous-ensemble inférieur de la cuisine	Sottoinsieme inferiore della cucina
11	Reflector inferior de la cocina	Cooker's bottom reflector	Reflector inferior da cozinha	Reflecteur inférieur de la cuisine	Riflettore inferiore della cucina
12	Subconjunto lateral trasero	Rear side subassembly	Submontagem lateral trasera	Sous-ensemble côté arrière	Sottoinsieme lato posteriore
13	Lado lateral interno	Internal lateral side	Lado lateral interno	Côté latéral interne	Lato laterale interno
14	Lado lateral interno	Internal lateral side	Lado lateral interno	Côté latéral interne	Lato laterale interno
15	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de selado	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
16	Lado lateral con salida	Lateral side with outlet	Lado lateral con saída	Côté latéral avec sortie	Lato laterale con uscita
17	Lado lateral	Lateral side	Lado lateral	Côté latéral	Lato laterale
18	Perfil decorativo 1	Decorative profile 1	Perfil decorativo 1	Profil décoratif 1	Profilo decorativo 1
19	Perfil decorativo 2	Decorative profile 2	Perfil decorativo 2	Profil décoratif 2	Profilo decorativo 2
20	Espaciador	Spacer	Espaciador	Espaceur	Distanziatore
21	Sello	Seal	Selo	Scéau	Stigillo
22	Cemento de chamota 2	Chamotte cement 2	Cimento chamotte 2	Ciment de chamotte 2	Cemento di chamotte 2
23	Ladrillo refractario del horno	Oven refractory brick	Tijolo refractário do forno	Brique réfractaire du four	Mattone refrattario del forno
24	Marco de la cocina	Cooker's frame	Moldura da cozinha	Cadre de la cuisine	Cornice della cucina
25	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de vedação	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
26	Placa del subconjunto	Subassembly plate	Placa de submontagem	Plaque de sous-ensemble	Piastra di sottoinsieme
27	Placa	Plate	Placa	Plaque	Piastra
28	Tapa	Cover	Tampa	Couvercle	Coperchio
29	Salida de humos	Fume outlet	Saída de fumos	Sortie de fumées	Uscita di fumi
30	Tapa de la salida de humos	Fume outlet cover	Tampa de saída de fumos	Couvercle de la sortie de fumées	Coperchio uscita di fumi
31	Capa protectora	Cocon	Tampa protetora	Couche protectrice	Strato protettivo
32	Parte móvil de la bisagra	Movable part of hinge	Parte móvel da dobradiça	Partie mobile de charnière	Parte mobile cardine
33	Placa de la base	Base plate	Placa base	Plaque base	Piastra base
34	Arandela	Washer	Dobradica	Rondelle	Rondella
35	Tapa superior	Upper cover	Capa superior	Couvercle supérieur	Coperchio superiore
36	Pomo regulador	Regulator knob	Botão regulador	Bouton régulateur	Pomo regolatore
37	Regulador de tiro	Draught regulator	Regulador da tiragem	Régulateur de tirage	Regolatore di tiraggio
38	Horno	Oven	Forno	Four	Forno
39	Arandela inclinada	Inclined washer	Dobradica inclinada	Rondelle inclinée	Rondella inclinata
40	Cuerda de sellado	Sealing rope	Corda de selado	Corde d'étanchéité	Corda di tenuta
41	Aislamiento inferior del horno	Bottom oven isolation	Aislamiento inferior do forno	Isolément inférieur du four	Isolamento inferiore del forno
42	Bandeja para hornear	Baking pan	Bandeja de assar	Plateau	Vassio
43	Soporte ladrillo refractario	Refractory brick carrier	Suporto de tijolos refractários	Supporte brique réfractaire	Supporto mattoni refrattari
44	Porta rejilla	Grid carrier	Porta-grade	Support grille	Supporto per griglia
45	Rejilla	Grid	Grade	Grille	Griglia
46	Asa de rejilla	Grid handle	Alca de grade	Poignée de grille	Maniglia di griglia
47	Aco de protección del cenicero	Protection steel of ashtray	Proteção de aço de cinzeiro	Acier de protection du cendrier	Acciaio di protezione del posacenere
48	Ladrillo refractario izquierdo	Refractory brick left	Tijolo refractário esquerdo	Brique réfractaire gauche	Mattone refrattario sinistro
49	Ladrillo refractario derecho	Refractory brick right	Tijolo refractário direito	Brique réfractaire droite	Mattone refrattario destro
50	Ladrillo refractario frontal inferior	Frontal refractory brick lower	Tijolo refractário frontal inferior	Brique réfractaire frontale inférieure	Mattone refrattario frontale inferiore
51	Ladrillo refractario frontal superior	Frontal refractory brick upper	Parte superior do tijolo refractário frontal	Brique réfractaire frontale supérieure	Mattone refrattario frontale superiore
52	Conjunto refractario	Refractory set	Conjunto refratário	Assemblage réfractaire	Insieme refrattario
53	Aco de protección del horno	Protection steel of oven	Proteção de aço de forno	Acier de protection du four	Acciaio di protezione del forno
54	Aislamiento del horno de acero	Oven steel isolation	Isolamento de aço do forno	Isolément du four en acier	Isolamento del forno in acciaio
55	Aislamiento del lado frontal	Front side isolation	Isolamento do lado da frente	Isolément côté frontal	Isolamento lato anteriore
56	Aislamiento lateral frontal	Frontal side isolation	Isolamento lateral frontal	Isolément côté frontal	Isolamento lato anteriore
57	Aislamiento derecho del ladrillo	Right brick isolation	Isolamento direito do tijolo	Isolément droit de la brique	Isolamento diritto del mattone
58	Flujo del subconjunto	Subassembly flow	Flujo de submontagem	Flux du sous-ensemble	Flusso del sottoinsieme
59	Caja de flujo	Flow case	Caixa de fluxo	Boîte de débit	Scatola di flusso
60	División vertical	Vertical partition	Partição vertical	Partition verticale	Partizione verticale
61	División horizontal	Horizontal partition	Partição horizontal	Partition horizontale	Partizione orizzontale
62	División de ladrillo refractario	Refractory brick partition	Partição de tijolos refratários	Partition de brique réfractaire	Partizione del mattone refrattario
63	Aislamiento lateral trasero	Rear side isolation	Isolamento lateral trasero	Isolément côté arrière	Isolamento laterale posteriore
64	Cenicero	Ashtray	Cinzeiro	Cendrier	Posacenere
65	Camara de combustion de ladrillo refractario	Refractory brick of firebox	Camara de combustão de tijolos refractários	Chambre de combustion de brique réfractaire	Camera di combustione in mattoni refrattari
66	Cubierta de la puerta del horno	Oven door cover	Cobertura da porta do forno	Couvercle de la porte du four	Coperchio della porta del forno
67	Placa de publicidad	Advertising plate	Placa de publicidade	Plaque publicitaire	Piastra pubblicitaria
68	Perfil de la puerta del horno	Oven door profile	Perfil da porta do forno	Profil de la porte du four	Profilo della porta del forno
69	Vidrio del horno	Oven glass	Vidrio de forno	Vitre du four	Vetro del forno
70	Subensamblaje de la cubierta interna de la puerta del horno	Subassembly of internal cover of oven door	Submontagem da cobertura interna da porta do forno	Sous-assemblage du couvercle intérieur de la porte du four	Sotto-montaggio del coperchio interno della porta del forno
71	Maneta	Handle	Maneta	Pousador	Maniglia
72	Bisagra izquierda	Hinge left	Dobradica esquerda	Charnière gauche	Cardine sinistra
73	Bisagra derecha	Hinge right	Dobradica direita	Charnière droite	Cardine destra
74	Caucho separador	Rubber spacer	Borracha separadora	Caoutchouc séparateur	Caucci separatore
75	Termómetro del horno	Oven thermometer	Termômetro de forno	Thermomètre du four	Termometro del forno
76	Arandela	Cinquerit washer	Arandela	Rondelle	Rondella
77	Subensamblaje de la cubierta interna de la camara de combustion	Subassembly of internal cover of firebox door. Clamp spring	Submontagem da tampa interna da camara de combustão	Sous-ensemble du couvercle intérieur de la chambre de combustion	Sotto-montaggio del coperchio interno della camera di combustione
78	Perfil de la puerta del horno	Oven door profile	Perfil da porta do forno	Profil de la porte du four	Profilo della porta del forno
79	Cubierta externa	External cover	Tapa externa	Couvercle externe	Coperchio esterno
80	Resorte o muelle	Spring	Mola	Ressort	Molla
81	Barra de resorte	Spring barrier	Barreira da mola	Barrière de ressort	Barriera della molla
82	Camara de combustion en hierro fundido	Cast iron of firebox	Camara de combustão em ferro fundido	Chambre de combustion en fonte	Camera di combustione in ghisa
83	Placa de la puerta de la camara de combustion	Firebox door plate	Placa da porta da camara de combustão	Plaque de la porte de la chambre de combustion	Piastra della porta della camera di combustione
84	Tapa de la salida del humos	Fume outlet cover	Tampa de saída de fumos	Couvercle de la sortie de fumées	Coperchio dell'uscita di fumi
90	Equipo auxiliar 1	Auxiliary equipment 1	Equipamento auxiliar 1	Équipement auxiliaire 1	Apparecchio ausiliario 1
91	Equipo auxiliar 2	Auxiliary equipment 2	Equipamento auxiliar 2	Équipement auxiliaire 2	Apparecchio ausiliario 2





Nº	DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION	DESCRIÇÃO	DESCRIZIONE
1	Base	Base	Base	Base
2	Fondo de debajo del horno	Bottom below oven	Parte inferior abaixo do forno	Fondo sotto il forno
3	Parte inferior de la cocina	Bottom of the cooker	Parte inferior da cozinha	Parte inferiore della cucina
4	Perfil del cenicero	Ashtray profile	Perfil do cinzeiro	Profilo posacenere
5	Máscara inferior	Lower mask	Máscara inferior	Maschera inferiore
6	Puerta del horno	Oven door	Porta do forno	Porta del forno
7	Manija derecha	Right handle	Assa direita	Maniglia destra
8	Manija izquierda	Left handle	Assa esquerda	Maniglia sinistra
9	Vidrio de la puerta del horno	Oven door glass	Vidro da porta do forno	Vetro della porta del forno
10	Vidrio de la puerta de la cámara de combustión	Firebox door glass	Vidro da porta da cámara de combustão	Vetro della porta della camera di combustione
11	Puerta de la cámara de combustión	Firebox door	Porta da cámara de combustão	Porta della camera di combustione
12	Lado delantero	Front side	Lado da frente	Lato anteriore
13	Cenicero	Ashtray	Cinzeiro	Posacenere
14	Divisor vertical	Vertical divider	Divisor vertical	Divisore verticale
15	Lado lateral	Lateral side	Lado lateral	Lato laterale
16	Lado lateral interno	Internal lateral side	Lado lateral interno	Lato laterale interno
17	Caldera	Boiler	Caldeira	Caldaia
18	Horno	Oven	Forno	Forno
19	Flujo de aire	Air flow	Fluxo de ar	Flusso d'aria
20	Porta-rejilla	Grid carrier	Porta-grade	Supporto griglia
21	Rejilla	Grid	Grade	Griglia
22	Barra decorativa (galería)	Decorative bar (gallery)	Barra decorativa (galeria)	Bar decorativo (galleria)
23	Marco de la cocina	Cooker's frame	Moldura da cozinha	Cornice della cucina
24	Placa superior	Top plate	Placa superior	Piastra superiore
25	Parte superior de la placa (más pequeña)	Top plate part (smaller)	Peça de placa superior (menor)	Parte superiore della piastra (più piccola)
26	Cubierta	Cover	Tampa	Copertura
27	Salida de humos	Fume outlet	Saída de fumos	Uscita di fumi
28	Protector de encima del horno	Protector above oven	Protector acima do forno	Protezione sopra il forno
29	Regulador térmico rathgeber	Thermo regulator rathgeber	Regulador térmico rathgeber	Regolatore termico rathgeber
30	Parte trasera (superior)	Rear side (upper)	Lado trasero (superior)	Parte posteriore (superiore)
31	Regulador de aire	Air regulator	Regulador de ar	Regolatore dell'aria
32	Parte trasera (inferior)	Rear side (lower)	Lado trasero (inferior)	Parte posteriore (inferiore)
33	Lado lateral interno	Internal lateral side	Lado lateral interno	Lato laterale interno
34	Vermiculita	Vermiculite	Vermiculita	Vermiculita
35	SopORTE de vermiculita	Vermiculite carrier	Portador de vermiculita	Supporto vermiculita
36	Equipo auxiliar 2	Auxiliary equipment 2	Equipamento auxiliar 2	Apparecchio ausiliario 2
37	Equipo auxiliar 1	Auxiliary equipment 1	Equipamento auxiliar 1	Apparecchio ausiliario 1

INDICE | INDEX | INDEX | ÍNDICE | INDICE

14. CONDICIONES DE GARANTÍA	71
14.1. CONDICIONES PARA RECONOCER COMO VÁLIDA LA GARANTÍA	71
14.2. CONDICIONES PARA RECONOCER COMO NO VÁLIDA LA GARANTÍA	71
14.3. QUEDAN EXCLUIDOS DE LA GARANTÍA	71
14.4. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD	71
14.5. INDICACIONES EN CASO DE FUNCIONAMIENTO ANÓMALO DEL MODELO	71
14. WARRANTY CONDITIONS	72
14.1. WARRANTY WILL BE VALID IF	72
14.2. WARRANTY WILL NOT BE VALID IF	72
14.3. EXCLUDED FROM THE WARRANTY	72
14.4. EXCLUSION OF LIABILITY	72
14.5. INDICATIONS IN CASE OF ABNORMAL FUNCTIONING OF THE MODEL	72
14. CONDITIONS DE LA GARANTIE	73
14.1. CONDITIONS D'ACCEPTATION DE LA GARANTIE	73
14.2. CONDITIONS DE NON-ACCEPTATION DE LA GARANTIE	73
14.3. NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE	73
14.4. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	73
14.5. INDICATION EN CAS DE FONCTIONNEMENT ANORMAL DU MODÈLE	73
14. CONDIÇÕES DA GARANTIA	74
14.1. CONDIÇÕES PARA RECONHECER COMO VÁLIDA A GARANTIA	74
14.2. CONDIÇÕES PARA RECONHECER COMO NÃO VÁLIDA A GARANTIA	74
14.3. FICAM EXCLUÍDOS DA GARANTIA	74
14.4. EXCLUSÃO DE RESPONSABILIDADE	74
14.5. INDICAÇÕES EM CASO DE FUNCIONAMENTO INCORRECTO DO MODELO	74
14. CONDIZIONI DI GARANZIA	75
14.1. CONDIZIONI PER RICONOSCERE COME VALIDA LA GARANZIA	75
14.2. CONDIZIONI PER RICONOSCERE COME NON VALIDA LA GARANZIA	75
14.3. ESCLUSI DELLA GARANZIA	75
14.4. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ	75
14.5. INDICAZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO ANOMALO DEL PRODOTTO	75

14. CONDICIONES DE GARANTÍA

Bronpi Calefacción S.L. certifica que este aparato satisface todos los requisitos y normativas de fabricación y se compromete a reparar o reponer las piezas cuya rotura o deterioro en la estructura de chapa se manifieste en un período de 5 años, ampliándose a 7 años en el caso de estructura o cuerpo fijo en aparatos de fundición. La pintura, así como las partes móviles como el salva troncos, rejilla, deflector así como el sistema eléctrico (ventiladores, termostato, resistencia) en aquellos modelos que lo posean, tendrán en todos los casos garantía de 2 años, siempre y cuando se hayan cumplido las normas de instalación y uso indicados por el fabricante y que se adjuntan en el presente manual.

El presente certificado de garantía expedido por Bronpi Calefacción S.L. se extiende a la reparación o sustitución del aparato o cualquier pieza defectuosa del mismo bajo los siguientes condicionantes:

14.1. CONDICIONES PARA RECONOCER COMO VÁLIDA LA GARANTÍA

La garantía únicamente será reconocida como válida si:

1. El modelo se ha instalado por personal cualificado con acreditación conforme a las normas de aplicación y respetando las normas de instalación del presente manual y la normativa vigente en cada región o país.
2. El aparato debe ser testado en funcionamiento durante un tiempo suficiente previo a las operaciones complementarias de montaje de revestimientos, pinturas, conexiones varias, etc. La garantía no responderá ante los cargos derivados de la desinstalación y posterior instalación del mismo así como del valor de los objetos y/o enseres del lugar de ubicación.
3. Se haya rellenado y firmado el certificado de la garantía en el que figuren el nombre del vendedor autorizado y el nombre del comprador.
4. El defecto aparece en un plazo de tiempo anterior al estipulado desde la factura de compra del cliente. La fecha será constatada por la propia factura que deberá estar correctamente cumplimentada y en la que aparecerá el nombre del vendedor autorizado, el nombre del comprador, la descripción del modelo adquirido e importe abonado. Dicho documento debe estar conservado en buen estado y ser mostrado al SAT en caso de actuación. Transcurrido ese tiempo o tras el incumplimiento de las condiciones más abajo expuestas, la garantía quedará anulada.

LA GARANTÍA VIENE RECOGIDA SEGÚN LA DIRECTIVA EUROPEA Nº 1999/44.

14.2. CONDICIONES PARA RECONOCER COMO NO VÁLIDA LA GARANTÍA

1. No cumplir con las condiciones descritas anteriormente.
2. Expiración del período de garantía desde la fecha de compra del modelo.
3. Falta de la documentación fiscal, alteración o ilegibilidad de la factura así como ausencia del número de garantía del modelo.
4. Errores en la instalación o que la misma no se haya realizado conforme a las normas vigentes y contenidas en el presente manual.
5. No cumplimiento en lo relativo a los mantenimientos, ni a las revisiones del modelo especificados en el manual.
6. Modificaciones inadecuadas del aparato o daños en el modelo debido al cambio de componentes no originales o actuaciones realizadas por personal no autorizado por Bronpi Calefacción S.L.
7. Presencia de instalaciones eléctricas y/o hidráulicas no conformes con las normas en vigor.
8. Daños causados por fenómenos normales de corrosión o deposición típicos de las instalaciones de calefacción. Igualmente para calderas de agua.
9. Daños derivados del uso impropio del producto, modificaciones o manipulaciones indebidas y, en especial, de las cargas de leña superiores a lo especificado o del uso de combustibles no autorizados, según prescripciones del presente manual.
10. Daños derivados de agentes atmosféricos, químicos, electroquímicos, ineficacia o falta de conducto de humos y otras causas que no dependan de la fabricación del aparato.
11. Todos los daños derivados del transporte (se recomienda revisar minuciosamente los productos en el momento de su recepción) deberán ser comunicados inmediatamente al distribuidor y se reflejarán en el documento de transporte y en la copia del transportista.

14.3. QUEDAN EXCLUIDOS DE LA GARANTÍA

1. Las obras. La garantía no responderá a los cargos derivados de la desinstalación y posterior instalación del mismo así como el valor de los objetos y/o enseres del lugar de ubicación.
2. **La garantía en ningún caso cubrirá la rotura del cristal.** Este tipo de cristal está homologado para resistir un choque térmico de hasta 750°C, temperatura que no llega a alcanzarse en el interior del aparato, por lo que la rotura del mismo sólo se deberá a una manipulación inadecuada, motivo no contemplado en garantía.
3. Las juntas, rejillas de chapa o hierro fundido y cualquier pieza de fundición sometidas a deformación y/o roturas derivadas de un mal uso, combustible inadecuado o sobrecarga de combustible.
4. Las piezas cromadas o doradas y, en revestimientos, la mayólica y/o piedra. Las variaciones cromáticas, cuarteados, veteados, manchas y pequeñas diferencias de las piezas, no alteran la calidad del producto y no constituyen motivo de reclamación ya que son características naturales de dichos materiales. Igualmente, las variaciones que presenten respecto a las fotos que aparecen en el catálogo.
5. Para aquellos productos que utilizan agua, las piezas del circuito hidráulico ajenas al producto.
6. Para aquellos productos que utilizan agua, el intercambiador de calor queda excluido de la garantía cuando no se instale un circuito anticóndensación.
7. Para aquellos productos que utilizan agua, las operaciones de purgado necesarias para eliminar el aire de la instalación.
8. Se excluyen también de la garantía las intervenciones derivadas de instalaciones de alimentación de agua, electricidad y componentes externos a los modelos donde el cliente puede intervenir directamente durante el uso.
9. Los trabajos de mantenimiento y cuidados de la chimenea e instalación.
10. La sustitución de piezas no prolonga la garantía del aparato. La pieza sustituida tendrá 6 meses de garantía desde su instalación.

14.4. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

Bronpi Calefacción S.L. bajo ningún concepto asumirá indemnización alguna por daños directos o indirectos causados por el producto o derivados de éste.

14.5. INDICACIONES EN CASO DE FUNCIONAMIENTO ANÓMALO DEL MODELO

En caso de mal funcionamiento del aparato, el consumidor seguirá las siguientes indicaciones:

- Consultar la tabla de resolución de problemas que se adjunta en el manual.
- Verificar si el problema está cubierto por la garantía.
- Contactar con el distribuidor Bronpi donde adquirió el modelo llevando consigo la factura de compra y datos acerca de dónde se encuentra el modelo instalado.
- En caso de encontrarse el modelo en garantía y tal como se prevé en la DL n24 de 02/02/2002 deberá contactar con el distribuidor donde compró el producto. El distribuidor contactará con Bronpi Calefacción S.L. que le dará la información pertinente sobre la solución a adoptar.

14. WARRANTY CONDITIONS

Bronpi Calefacción S.L. certifies that this equipment comply with all manufacturing requirements and regulations and it is committed to repair or replace broken or damaged pieces of the sheet structure if it is informed before a period of time of 5 years, and 7 years for the structure or fixed body of cast-iron equipments. The paint, as well as mobile parts such as the grille, baffle plate, or the glass protector for logs as well as the electrical system (fans, thermostat, resistor, in those models who have it) have 2 years warranty if the installation and use norms recommended by the manufacturer in this manual have been fulfilled.

This warranty certificate issued by Bronpi Calefacción S.L. extends to the repair and replacement of the equipment or any defective piece under the following conditions:

14.1. WARRANTY WILL BE VALID IF

The warranty will only be valid if:

1. The equipment has been installed by qualified personnel with accreditation according to the norms and respecting the installation norms of this manual and the current regulations in each region or country.
2. The equipment must be tested for a sufficient time before additional operations of coating, paint, connections, etc. The warranty will not respond to the charges derived from uninstalling or installing again as well as the value of objects located in the installation room.
3. The warranty certificate must be completed and signed, and it must include the authorized seller name and the name of the purchaser.
4. The defect appears within a period of time not more than the one stipulated since purchase invoice of the client. The date will be confirmed by the invoice and it should be completed properly, including the authorized seller name, the name of the purchaser, the description of the model and the purchase price. This document must be preserved in good conditions and the Technical Assistance Service may require it. After this time or if the following conditions have not been accomplished, the warranty shall terminate.

THE WARRANTY COMPLIES WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE N° 1999/44.

14.2. WARRANTY WILL NOT BE VALID IF

1. Do not comply with the previous conditions.
2. Expiration date of the warranty since the date of purchase of the model.
3. Lack of fiscal documentation, alteration or ineligibility of the invoice as well as the lack of warranty number of the model.
4. Mistakes of the installation or the installation itself do not comply with the current norms and included in this manual.
5. Do not comply with the servicing of the model such as described in the manual.
6. Improper modifications or damages to the equipment due to the change of non-original components or actions performed by persons not authorized by Bronpi Calefacción S.L.
7. Presence of electrical and/or hydraulic installations which do not comply with the regulations.
8. Damages caused by normal corrosion or deposition phenomena typical of heating systems. Likewise for water boilers.
9. Damages caused by the improper use of the product, modifications or improper handling and, in particular, load of firewood over the one specified or unauthorized use of fuels, as prescribed in this manual.
10. Damages resulting from atmospheric, chemical and electrochemical agents as well as the inefficiency or lack of flue pipe and other causes not deriving from the manufacture of the equipment.
11. All transport damages (it is recommended to check carefully the product when you receive it) should be reported immediately to the distributor and will be reflected in the transport document and on the copy of the carrier.

14.3. EXCLUDED FROM THE WARRANTY

1. Construction works. The warranty will not respond to the charges derived from uninstalling or installing again as well as the value of objects located in the installation room.
2. **The warranty will never cover the breaking of the glass.** This type of glass is certified to withstand a thermal shock up to 750°C and this temperature is not achieved inside the equipment. For this reason, the break of the glass would only be due to an improper handling, reason not covered by the warranty.
3. The joints, sheet or cast-iron grates or any other cast-iron piece that have suffered a deformation and/or break derived from an improper use or fuel or an overload of fuel.
4. Chrome or golden pieces and majolica and/or stone. Chromatic variations and differences in the quartering, graining or spots of the pieces do not change the quality of the product and this is not a reason for complaint because these are natural features of these materials. Likewise, the variations from the pictures that appear in the catalogue.
5. For products that use water, pieces of the hydraulic circuit unconnected with the product.
6. For products that use water, the heat exchanger is excluded from the warranty if an anti-condensation circuit is not installed.
7. For products that use water, blow down operations necessary to remove the air from the system.
8. Interventions derived from water supply installations, electricity and external components where customers can intervene directly during the use are also excluded from the warranty.
9. Maintenance and servicing tasks of the fireplace and the installation.
10. Replacement of parts does not extend the warranty of the equipment. The replaced part will have 6 months warranty since it is installed.

14.4. EXCLUSION OF LIABILITY

Bronpi Calefacción S.L. under no circumstances will accept any compensation for direct or indirect damages caused by the product or derived from it.

14.5. INDICATIONS IN CASE OF ABNORMAL FUNCTIONING OF THE MODEL

In case of malfunction of the equipment, the consumer will follow the next indications:

- Check the troubleshooting guide of this manual.
- Check if the problem is covered by the warranty.
- Contact your distributor where you bought the model and carry the purchase invoice and the information about where the product is installed.
- In the event that the model is covered under warranty, as provided by the DL n24 of 02/02/2002, you should contact the distributor where you bought the product. The distributor will contact Bronpi Calefacción S.L. and they will provide the distributor with the information about the solution.

14. CONDITIONS DE LA GARANTIE

Bronpi Calefacción S.L. certifie que cet appareil est conforme à toutes les exigences et réglementation de fabrication et s'engage à réparer ou remplacer les pièces dont la rupture ou l'endommagement de la structure en tôle dans une période de 5 ans, élargie à 7 ans dans le cas de structure ou corps fixe des appareils en fonte. La peinture, ainsi que les parties amovibles comme la barre de maintien des bûches, grille, déflecteur ainsi que le système électrique (ventilateur, thermostat, résistance) dans les modèles qui l'ont, auront dans tous les cas une garantie de 2 ans, à condition d'avoir respecté les normes d'installation et d'usage indiquées par le fabricant qui sont mentionnées dans ce manuel.

Le présent certificat de garantie délivré par Bronpi Calefacción S.L. est destiné à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou toute pièce défectueuse dans les conditions suivantes:

14.1. CONDITIONS D'ACCEPTATION DE LA GARANTIE

La garantie sera uniquement valable si:

1. Le modèle a été installé par du personnel qualifié avec une accréditation conforme aux normes d'application et en respectant les normes d'installation du présent manuel et la réglementation en vigueur dans chaque région ou pays.
2. L'appareil doit être testé en fonctionnement pendant une longueur de temps suffisante antérieure aux opérations complémentaires de montage de revêtements, peintures, connexions divers, etc. La garantie ne répondra pas aux charges dérivées de la désinstallation et une postérieure installation ni de la valeur des objets et/ou effets du lieu de situation.
3. Le certificat de garantie où figurent le nom du vendeur autorisé, le nom d'acheteur et validé par le SAT a été rempli et signé.
4. Le défaut apparaît dans un temps antérieur à la date stipulée de la facture d'achat du client. La date sera constatée par la facture même qui devra être correctement remplie et où apparaîtra le nom du vendeur autorisé, le nom de l'acheteur, la description du modèle acquis et le montant payé. Ce document doit être gardé dans un bon état et être montré au SAT en cas d'action. Après ce temps ou après le manquement des conditions décrites ci-après, la garantie restera annulée.

LA GARANTIE EST CONFORME À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE N° 1999/44.

14.2. CONDITIONS DE NON-ACCEPTATION DE LA GARANTIE

1. Ne pas respecter les conditions décrites ci-dessus.
2. Expiration de la période de garantie à compter de la date d'achat du modèle.
3. Absence de la documentation fiscale, modification ou l'illisibilité de la facture ainsi que l'absence du numéro de la garantie du modèle.
4. Erreurs dans l'installation ou si elle n'a pas été réalisée conformément aux normes en vigueur et contenues dans le présent manuel.
5. Non-respect en matière de maintenance, ni de révisions des modèles spécifiés dans le manuel.
6. Modifications inadéquates de l'appareil ou dommage dans le modèle à cause du changement des composantes non-originaux ou actions réalisées par personnel non-autorisé par Bronpi Calefacción S.L.
7. Présence d'installations électriques et/ou hydrauliques non-conformes aux normes en vigueur.
8. Dommages causés par des phénomènes normaux de corrosion ou déposition typiques des installations de chauffage. Identique pour chaudières d'eau.
9. Dommages à cause d'un usage erroné du produit, modifications ou manipulations non autorisées, et en particulier des chargements de bois supérieurs à celui indiqué ou de l'usage de combustibles non autorisés, selon les prescriptions du présent manuel.
10. Dommages à cause d'agents atmosphériques, chimiques, électrochimiques, inefficacité ou manque de conduit de fumées et des autres causes qui ne sont pas dépendantes de la fabrication de l'appareil.
11. Tous les dommages à cause du transport (on recommande une analyse détaillée des produits au moment de la réception) devront être immédiatement communiqués au distributeur et seront mentionnés sur le document de transport et sur la copie du transporteur.

14.3. NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

1. Les chantiers. La garantie ne répondra pas aux frais engagés de la désinstallation et son après installation du même ainsi que la valeur des objets et/ou effets du lieu de situation.
2. La garantie ne s'appliquera pas à la rupture de la vitre. Ce type de vitre est homologué pour résister un choc thermique de 750°C, température que n'arrive pas à l'intérieur de l'appareil, donc sa rupture sera juste due à une manipulation inadéquate, motif non considéré par la garantie.
3. Les joints, grilles en tôle ou fonte et toute autre pièce en fonte soumis à déformation et/ou ruptures dérivées d'un mauvais usage, combustible inadéquat ou surcharge de combustible.
4. Les pièces chromées ou dorées et, en revêtements, la faïence et/ou pierre. Les variations chromatiques, craquelés, veineure, taches et petites différences des pièces, ne changent rien à la qualité du produit et ne constituent pas un motif de réclamation car ce sont des caractéristiques naturelles de ces matériaux. De la même façon, les variations par rapport aux images qui apparaissent dans le catalogue.
5. Pour tous les produits qui utilisent de l'eau, les pièces du circuit hydraulique indépendantes du produit.
6. Pour tous les produits qui utilisent de l'eau, l'échangeur de chaleur est exclu de la garantie s'il n'y a pas un circuit anti-condensation.
7. Pour tous les produits qui utilisent de l'eau, les opérations de purge nécessaires pour éliminer l'air de l'installation.
8. Sont aussi exclues de la garantie les interventions causées par les installations d'alimentation en eau, électricité et composantes externes aux modèles où le client peut intervenir pendant l'usage.
9. Les travaux de maintenance et conservation de la cheminée et installation.
10. Le remplacement de pièces n'allonge pas la garantie de l'appareil. La pièce remplacée aura 6 mois de garantie depuis son installation.

14.4. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

En aucun cas, le dédommagement n'est pas pris en charge pour Bronpi Calefacción S.L. à cause de dommages directs ou indirects pour le produit ou dérivés de celui-ci.

14.5. INDICATION EN CAS DE FONCTIONNEMENT ANORMAL DU MODÈLE

En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, le consommateur suivra les indications suivantes:

- Consulter le tableau de résolution de problèmes joint au manuel.
- Vérifier si le problème est couvert par la garantie.
- Contacter le distributeur Bronpi où vous avez acquis le modèle en portant la facture d'achat et les données avec l'information pour installer le modèle.
- Si le modèle est en garantie et selon le DL n24 de 02/02/2002 vous devrez contacter le distributeur où vous avez acheté le produit. Le distributeur contactera Bronpi Calefacción S.L. qui lui donnera l'information concernant sur la solution à adopter.

14. CONDIÇÕES DA GARANTIA

A Bronpi Calefacción S.L. certifica que este aparelho satisfaz todos os requisitos e normativas de fabrico e compromete-se a reparar ou repor as peças cuja rotura ou deterioro na estrutura da chapa se manifestar num período de 5 anos, ampliando-se até 7 anos no caso de estrutura ou corpo fixo em aparelhos de fundição. A pintura, assim como as partes móveis como o salva troncos, grelha, deflector bem como o sistema eléctrico (ventiladores, termostato, resistência) nos modelos que o possuírem têm em todos os casos uma garantia de 2 anos, desde que se tenham cumprido as normas de instalação e uso indicados pelo fabricante e que se anexam no presente manual. O presente certificado de garantia emitido pela Bronpi Calefacción S.L. estende-se à reparação ou substituição do aparelho ou qualquer peça com defeito tendo em conta as seguintes condicionantes:

14.1. CONDIÇÕES PARA RECONHECER COMO VÁLIDA A GARANTIA

A garantia unicamente será reconhecida como válida nos seguintes casos:

1. O modelo foi instalado por pessoal qualificado com acreditação conforme às normas de aplicação e respeitando as normas de instalação do presente manual e a normativa vigente em cada região ou país.
2. O aparelho deve ser testado em funcionamento durante um tempo suficiente prévio às operações complementares de montagem de revestimentos, pinturas, ligações várias, etc. A garantia não responde perante cargas derivadas da desinstalação e posterior instalação do mesmo bem como do valor dos objectos e/ou pertenças do lugar de localização.
3. Tenha sido preenchido e assinado o certificado de garantia onde figure o nome do vendedor autorizado, o nome do comprador.
4. O defeito aparece num prazo de tempo anterior ao estipulado desde a factura de compra do cliente. A data será constatada com a própria factura que deverá estar correctamente preenchida e onde vai aparecer o nome do vendedor autorizado, o nome do comprador, a descrição do modelo adquirido e o valor pago. O referido documento deve estar conservado em bom estado e ser mostrado ao SAT em caso de actuação. Decorrido esse tempo ou após o não cumprimento das condições expostas a seguir, a garantia fica anulada.

A GARANTIA MENCIONADA ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA EUROPEIA Nº 1999/44.

14.2. CONDIÇÕES PARA RECONHECER COMO NÃO VÁLIDA A GARANTIA

1. Não cumprir as condições descritas anteriormente
2. Expiração do período de garantia a partir da data de compra do modelo.
3. Falta da documentação fiscal, alteração ou ilegibilidade da factura bem como ausência do número de garantia do modelo.
4. Erros na instalação ou que a mesma não se tenha realizado em conformidade com as normas vigentes e contidas no presente manual.
5. Não cumprimento relativamente à manutenção, nem às revisões dos modelos especificados no manual.
6. Modificações desadequadas do aparelho ou danos no modelo devido à mudança de componentes não originais ou actuações realizadas por pessoal não autorizado pela Bronpi Calefacción S.L.
7. Presença de instalações eléctricas e/ou hidráulicas que não estejam em conformidade com as normas em vigor.
8. Danos causados por fenómenos de corrosão típicos das instalações de aquecimento. Igualmente para caldeiras de água.
9. Danos derivados do uso impróprio do produto, alterações ou manipulações indevidas e, principalmente, das cargas de lenha superiores ao especificado ou do uso de combustíveis não autorizados, segundo prescrições do presente manual.
10. Danos derivados de agentes atmosféricos, químicos, ou electroquímicos, ineficácia ou falta de conduta de fumos e outras causas que não dependam do fabrico do aparelho.
11. Todos os danos derivados do transporte (recomenda-se rever minuciosamente os produtos no momento da sua recepção) devem ser comunicados imediatamente ao distribuidor e ficar reflectidos no documento de transporte e na cópia da empresa transportadora.

14.3. FICAM EXCLUÍDOS DA GARANTIA

1. Obras: a garantia não responderá pelos encargos derivados da desinstalação e posterior instalação do equipamento nem pelo valor dos objetos e/ou equipamentos do local de localização.
2. **A garantia não vai cobrir em nenhum caso a rotura do vidro.** Este tipo de vidro está homologado para resistir um choque térmico de até 750°C, temperatura que não chega a ser atingida no interior do aparelho, pelo que a rotura do mesmo apenas se deverá a uma manipulação desadequada, motivo não contemplado na garantia.
3. As juntas, grelhas de chapa ou ferro fundido e qualquer peça de fundição submetidas a deformação e/ou roturas derivadas de um mau uso, combustível desadequado ou sobrecarga de combustível.
4. As peças cromadas ou douradas e, em revestimentos, a faiança e/ou pedra. As variações cromáticas, marmoreados, manchas e pequenas diferenças das peças, não alteram a qualidade do produto e não constituem motivo de reclamação uma vez que são características naturais dos referidos materiais. Igualmente, as variações que surjam relativamente às fotos que aparecem no catálogo.
5. Para os produtos que utilizam água, as peças do circuito hidráulico alheias ao produto.
6. Para os produtos que utilizam água, o permutado de calor fica excluído da garantia quando não for instalado um circuito anti-condensação.
7. Para os produtos que utilizam água, as operações de purga necessárias para eliminar o ar da instalação.
8. Ficam excluídas também da garantia as intervenções derivadas de instalações de alimentação de água, electricidade e componentes externos aos modelos onde o cliente pode intervir directamente durante o uso.
9. Os trabalhos de manutenção e cuidados da lareira e instalação.
10. A substituição de peças não prolonga a garantia do aparelho. A peça substituída tem 6 meses de garantia a partir do momento da sua instalação.

14.4. EXCLUSÃO DE RESPONSABILIDADE

A Bronpi Calefacción S.L. não assumirá, sob nenhum conceito, indemnização alguma por danos directos ou indirectos, causados pelo produto ou derivados do mesmo.

14.5. INDICAÇÕES EM CASO DE FUNCIONAMENTO INCORRECTO DO MODELO

Em caso de funcionamento incorrecto do equipamento, o consumidor seguirá as seguintes indicações:

- Consultar a tabela de resolução de problemas anexada ao manual.
- Verificar se o problema se encontra coberto pela garantia.
- Contactar o distribuidor Bronpi onde adquiriu o modelo, levando a factura de compra e os dados relativos ao local onde se encontra o modelo instalado.
- Caso o modelo esteja dentro da garantia, e tal como previsto no DL nº 24 de 02/02/2002, deverá contactar o distribuidor a quem comprou o produto. O distribuidor contactará a Bronpi Calefacción S.L. que dará a informação pertinente sobre a assistência do SAT oficial ou outra solução requerida.

14. CONDIZIONI DI GARANZIA

BRONPI Calefacción S. L. certifica che questa unità soddisfa tutti i requisiti e gli standard di produzione e si impegna a riparare o sostituire le parti rotte o danneggiate della struttura in lamiera in un periodo di cinque anni o 7 anni nel caso della struttura o corpo fisso apparecchiatura nei apparecchi in ghisa. La vernice, così come le parti mobili come il salvatrochi, la griglia, il deflettore e l'impianto elettrico (ventilatori, termostato, resistenza) in modelli che li possiedono, hanno in tutti i casi 2 anni di garanzia, a condizione di aver completato le norme di installazione e utilizzazione specificati dal fabbricante e presenti in questo manuale.

Questo certificato di garanzia rilasciato da BRONPI Calefacción SL estende alla riparazione o sostituzione del apparecchio o qualsiasi parti difettose alle seguenti condizioni:

14.1. CONDIZIONI PER RICONOSCERE COME VALIDA LA GARANZIA

La garanzia sarà considerata valida solo se:

1. Il modello è stato installato da personale qualificato accreditati secondo le norme e i regolamenti di attuazione rispettando le norme di installazione di questo manuale e le norme vigenti in ogni regione o paese.
2. L'apparecchio dovrebbe essere testato in funzionamento prima delle operazioni di montaggio, vernice, connessioni, etc. La garanzia non risponde ai costi derivanti dalla disinstallazione e installazione e il valore degli oggetti e/o beni nel luogo di installazione.
3. Il certificato di garanzia è stato compilato e firmato con il nome del rivenditore autorizzato, il nome del compratore.
4. Il difetto appare prima dal momento stabilito dalla fattura di compra del cliente. La data sarà provata dalla fattura che deve essere debitamente completata e in cui deve apparire il nome del rivenditore autorizzato, il nome del compratore, la descrizione del modello acquistato e il prezzo pagato. Questo documento deve essere conservato in buone condizioni ed essere disponibile per il servizio d'assistenza tecnica. Trascorso questo tempo o dopo il fallimento delle seguenti condizioni, la garanzia non sarà valida.

LA GARANZIA VIENE RACCOLTA SECONDO LA DIRETTIVA EUROPEA N° 1999/44.

14.2. CONDIZIONI PER RICONOSCERE COME NON VALIDA LA GARANZIA

1. Violazione delle condizioni descritti sopra.
2. Scadenza del periodo di garanzia a partire dalla data di acquisto del modello.
3. La mancanza di documenti fiscali, numero di fattura alterati o illeggibili e mancanza del numero di garanzia del modello.
4. Errori d'installazione o che non si è fatta in conformità alle norme vigenti e contenute in questo manuale.
5. Nessun rispetto per quanto riguarda la manutenzione o revisioni del modello specificati nel manuale.
6. Modificazioni impropri o danni al modello a causa di cambiare i componenti non originali o azioni da personale non autorizzato da BRONPI Calefacción S.L.
7. Presenza d'impianti elettrici e/o idraulici non conformi alle norme.
8. Danni causati da fenomeni normali di corrosione o deposizione tipici di installazioni di riscaldamento. Allo stesso modo per le caldaie ad acqua.
9. I danni causati da un uso improprio del prodotto, modificazioni o manipolazione indebita e, in particolare, i carichi di legna superiori o l'uso di combustibili non autorizzati, come prescritto in questo manuale.
10. Danni derivanti da agenti atmosferici, chimici, elettrochimici, l'inefficienza o mancanza di canna fumaria e altre cause non derivanti dalla fabbricazione del modello.
11. Tutti i danni causati dal trasporto (si consiglia di controllare attentamente i prodotti al momento della ricezione) devono essere segnalati immediatamente al fornitore e si rifletterà nel documento di trasporto e sulla copia del trasportatore.

14.3. ESCLUSI DELLA GARANZIA

1. Lavori d'opera. La garanzia non risponde ai costi derivanti dalla disinstallazione e installazione e il valore degli oggetti e/o beni nel luogo di installazione.
2. **In nessun caso il vetro è coperto dalla garanzia.** Questo tipo di vetro è certificato per resistere a shock termico fino a 750°C, temperatura che non è raggiunta all'interno dell'apparato, in modo che la rottura è causata dal uso improprio, ragione non coperta nella garanzia.
3. Giunti, griglie metalliche o in ghisa o qualsiasi parte in ghisa soggetti a deformazioni e/o rotture derivanti da uso improprio, combustibile improprio o sovraccarico di combustibile.
4. Pezzi cromati o dorati e, nei rivestimenti, maioliche e/o pietra. Variazioni cromatiche, macchie e piccole differenze nei pezzi, non alterano la qualità del prodotto e non costituiscono motivo di reclamo, perché sono caratteristiche naturali di questi materiali. Allo stesso modo, i variazioni rispetto all'immagini che appaiono nel catalogo.
5. Per i prodotti che utilizzano l'acqua, le parti del circuito idraulico al di fuori del prodotto.
6. Per i prodotti che funzionano con acqua, lo scambiatore di calore è escluso dalla garanzia quando un circuito anticondensazione non è installato.
7. Per i prodotti che utilizzano l'acqua, le operazioni di spurgo necessarie per eliminare l'aria dal sistema.
8. Gli interventi derivanti d'installazioni di approvvigionamento d'acqua, elettricità e componenti esterni dove il cliente può intervenire direttamente durante l'utilizzazione sono esclusi dalla garanzia.
9. La manutenzione e la cura del camino e l'installazione.
10. La sostituzione di parti non estende la garanzia dell'apparecchio. Il pezzo sostituito avrà 6 mesi di garanzia dall'installazione.

14.4. ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ

Bronpi Calefacción S.L. in nessun caso assumerà risarcimento per danni diretti o indiretti causati dal prodotto o derivati dal prodotto.

14.5. INDICAZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO ANOMALO DEL PRODOTTO

In caso di malfunzionamento del modello, il consumatore utilizzerà le seguenti indicazioni:

- Fare riferimento alla guida per risoluzione di problemi allegata nel manuale.
- Verificare se il problema è coperto dalla garanzia.
- Contattare il rivenditore BRONPI dove il modello è stato acquistato portando la fattura e i dati su dove è installato il modello.
- Nel caso in cui il modello è coperto dalla garanzia come previsto dal DL n24 al 02/02/2002, deve contattare il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore contatterà BRONPI Calefacción SL che vi darà informazioni sulla soluzione da adottare.



Descarga este manual en versión digital.
Download this manual in digital version.
Télécharger ce manuel en version digitale.
Baixe o manual em versão digital.
Scarica questo manuale in versione digitale.



Para cualquier consulta, por favor, dirijase al distribuidor donde fue adquirido.
Please, do not hesitate to contact your dealer for further information.
Por favor, não hesite em contactar o seu distribuidor para obter mais informações.
S'il vous plaît, n'hésitez pas à contacter votre distributeur si vous avez des autres questions.
Per favore, non esitate a contattare il vostro distributore per altri informazioni.