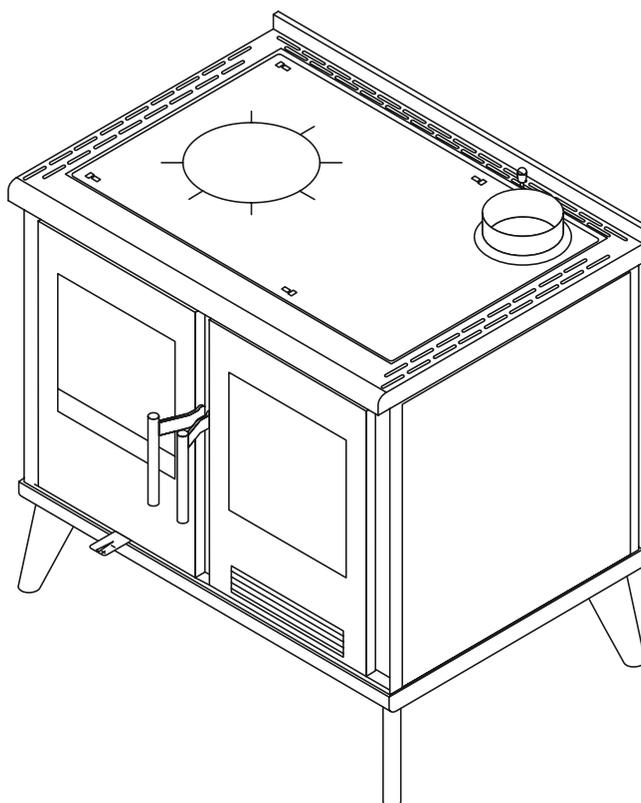




IT GENERALITÀ - AVVERTENZE - INSTALLAZIONE - MANUTENZIONE

CUCINE A LEGNA

ATHENA



ATTENZIONE

*Il presente manuale è parte integrante del prodotto.
Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, manutenzione o utilizzo del prodotto.
Prodotto costituito a norma CE EN 13240:2001 - A2: 2004 - AC:2006 - AC:2007.
Le immagini del prodotto sono puramente indicative.*

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio la Sua nuova cucina, ed evitare spiacevoli inconvenienti, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

PREMESSA

Queste istruzioni ed avvertenze, forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione del prodotto.

La cucina da Lei acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, sottoposta a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità della stessa.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni della «TERMOVANA», da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

 **N.B. Il mancato rispetto di quanto descritto nel libretto può compromettere la sicurezza della cucina.**

Il manuale stesso deve essere conservato con cura e sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione. Per questo motivo la «TERMOVANA» declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivanti dalla mancata osservanza delle specifiche indicate nel presente manuale e da un uso improprio della cucina da parte dell'utilizzatore. La «TERMOVANA» non risponde di eventuali modifiche non autorizzate apportate alla cucina. Si riserva inoltre di apportare ai propri prodotti, quelle modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. La «TERMOVANA» non risponde di possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa e trascrizione, contenuti nel presente manuale.

ASSISTENZA TECNICA

La «TERMOVANA» è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione della cucina.

La cucina da Voi acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, e nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale fumista qualificato.

INDICE

1	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	> 4
1.1	PERICOLI	
2	REGOLE DA RISPETTARE	> 4-5
	CANNA FUMARIA E COMIGNOLI	
3	CONSEGNA DELLA CUCINA	> 5
4	INSTALLAZIONE DELLA CUCINA	> 5
4.1	PRESA D'ARIA ESTERNA	
5	QUALITÀ DI LEGNA CONSIGLIATA PER UN ELEVATO ED OTTIMALE RENDIMENTO DELLA CUCINA	> 6
5.1	QUALITÀ DI LEGNA SCONSIGLIATA E NON IDONEA	
6	REGOLAZIONE CAMERA DI COMBUSTIONE E FIAMMA	> 6-7
7	MESSA IN FUNZIONE DELLA CUCINA	> 7
7.1	ACCENSIONE A CUCINA FREDDA.	
8	RODAGGIO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE	> 7
9	CORRETTO FUNZIONAMENTO	> 8
10	PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	> 8-9
11	PULIZIA E MANUTENZIONE STRAORDINARIA	> 9
12	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	> 9
	DESCRIZIONE	> 10
	CARATTERISTICHE TECNICHE	> 11
	DISTANZA MINIMA DAI MATERIALI COMBUSTIBILI	> 12
	DIMENSIONI	> 13
13	CERTIFICATO DI GARANZIA	> 14

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

1.1 PERICOLI

- Rispettare le normative vigenti sulla posa dei materiali impiegati. La realizzazione dell'impianto e la verifica del suo corretto funzionamento, devono essere effettuati da personale specializzato, nel rispetto delle norme vigenti "Legge 46/90" e nell'osservanza delle indicazioni riportate in questo manuale.
- Accertarsi che il luogo di installazione della cucina sia a norma di legge. Verificare che il pavimento di appoggio della cucina e le pareti adiacenti siano di materiale ignifugo (marmo, piastrelle ecc..) ed evitare nel modo più assoluto materiali non ignifughi (legno, materiali plastificati, tessuti vari ecc...);
- La cucina essendo creata per cucinare e per il riscaldamento, ha diverse superfici esterne (vetri porte, lo scarico dei fumi e le piastre superiori) particolarmente calde. Evitare il contatto con queste superfici fino a quando non si sono raffreddate.
- Non eseguire la pulizia della cucina quando questa è ancora calda.
- Leggere attentamente le indicazioni sulla pulizia e la manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni di sicurezza toglie ogni responsabilità alla "TERMOVANA".
- Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte. Fare attenzione affinché i bambini non vengano a contatto con essa.
- È pericoloso non rispettare le modalità d'uso di questa cucina.
- Prestare la massima attenzione nella movimentazione della cucina per non arrecare danno alle persone ed al prodotto.
- Non introdurre nella cucina sostanze infiammabili (alcool, benzina ecc..).
- Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito.
- Eseguire sistematicamente la manutenzione.
- Non effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dalla "TERMOVANA".
- Prima di accendere la cucina fare una ispezione, soprattutto dopo un periodo di inattività.
- Non utilizzare la cucina in caso di anomalie o cattivo funzionamento.

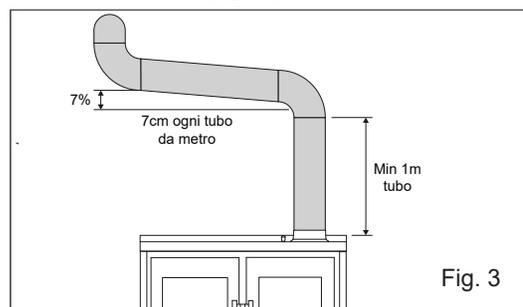
N.B La cucina a legna è un apparecchio progettato per funzionare unicamente a porta chiusa, quindi

si consiglia di caricare una adeguata quantità di legna in modo da evitare continue aperture della porta con conseguente dispersione di calore. La diffusione del calore avviene per irraggiamento - convezione intorno al focolaio.

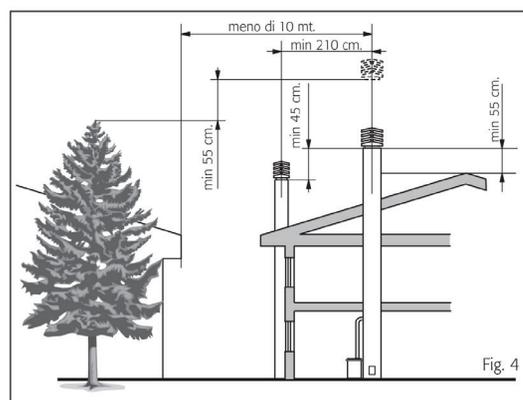
2 REGOLE DA RISPETTARE

CANNA FUMARIA E COMIGNOLI

- La posa dei materiali, deve essere fatta secondo le normative vigenti nazionali.
- Si consiglia l'uso di canne fumarie coibentate in materiale refrattario con pareti interne lisce di sezione 400 x 400 mm, oppure in acciaio inox di sezione circolare con diametro minimo di 200 mm, mantenuta costante per tutta l'altezza e che non deve essere inferiore a 5 mt.
- Il posizionamento e la qualità della canna fumaria, sono essenziali per un buon tiraggio.
- La canna fumaria deve avere un diametro e/o superficie compatibile con quello della cucina, il raccordo alla canna, deve avere lo stesso diametro di quello della cucina. In fase di installazione, evitare assolutamente raccordi a gomito e percorsi orizzontali o inclinati.
- I percorsi orizzontali devono garantire una pendenza minima del 7% a salire verso la canna fumaria. Sarebbe preferibile non utilizzare più di 2 curve a 90° (fig. 3).



- Il comignolo deve essere antivento con la stessa sezione della canna fumaria, e nella zona di uscita fumi, la sezione minima, doppia rispetto a quella interna della canna fumaria.
- Ogni cucina deve avere una canna fumaria indipendente.



- Il comignolo deve superare il colmo del tetto per evitare i venti di risacca, inoltre in presenza di altri comignoli, deve superarli in altezza di almeno 45 cm e trovarsi ad una distanza minima di 210 cm., eventualmente interporre dei separatori (fig. 4).
- È necessario lasciare libero accesso per gli interventi di pulizia della cucina e della canna fumaria.
- Si raccomanda la pulizia e manutenzione periodica della canna fumaria e di conseguenza anche l'allacciamento alla cucina stessa.

⚠ Nel caso di mancata pulizia della canna fumaria c'è il pericolo di incendio.

3 CONSEGNA DELLA CUCINA

La cucina viene consegnata perfettamente imballata e fissata ad una pedana in legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi (fig. 6)

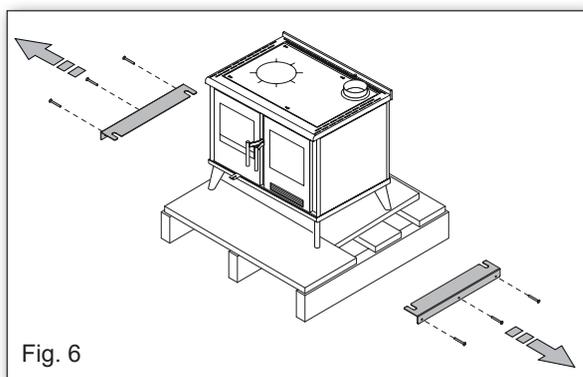


Fig. 6

N.B. Assicurarsi che la portata del carrello elevatore, sia superiore al peso della cucina.

4 INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Si consiglia un'installazione il più possibile vicino alla canna fumaria onde evitare resistenze inutili del fumo lungo il percorso d'uscita.

Togliere l'imballo, evitare assolutamente di tirare la cucina per i pomelli o le maniglie dato che il peso della stessa è considerevole. Qualora il pavimento sia di materiale infiammabile, prevedere la posa di una piastra metallica di 3 mm di spessore (fig. 7). Mettere la cucina in bolla con il pavimento tenendo presente di tenere una distanza di sicurezza da eventuali mobili, divani, pareti o altro materiale infiammabile. In presenza di soffitti in legno, prevedere un isolamento di tipo ignifugo.

Le asole di areazione presenti nei fianchi e sulla facciata non devono essere ostruite in quanto servono per favorire il passaggio dell'aria.

Montare i tubi a regola d'arte iniziando dal tratto che esce dalla cucina che deve essere perfettamente

verticale, inserire un tubo provvisto di registro fumi **A** (Fig 7). I tubi posizionati in orizzontale o inclinati non sono consigliati, eventualmente rispettare le pendenze come precedentemente descritto.

Per il fissaggio dei tubi al muro, usare appositi collari o fermatubi **B** (fig. 7).

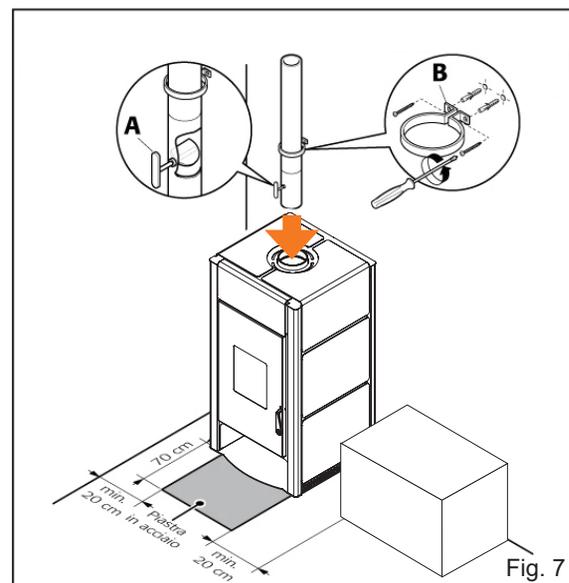


Fig. 7

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

Se il tiraggio della canna fumaria supera i 10/12 Pascal, è necessario installare un registro a farfalla sul primo metro di tubo. Questo consentirà alla cucina un maggior rendimento (fig. 7).

4.1 PRESA D'ARIA ESTERNA

Oggi giorno, per ridurre gli sprechi energetici, si costruiscono abitazioni dai sistemi isolanti sempre più efficienti.

La "TERMOVANA" ha dotato la propria cucina di un collegamento diretto con l'ambiente esterno dell'abitazione.

Questa va collegata per alimentare in maniera ottimale la camera di combustione senza consumare l'aria calda presente all'interno dell'abitazione, evitando l'apertura di porte e finestre. Questo sistema è indispensabile per tutti gli edifici dichiarati Case Clima o Case Passive.

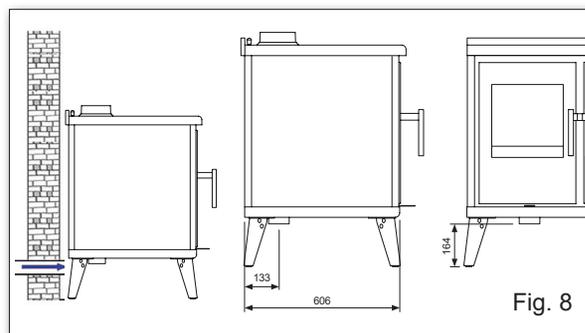


Fig. 8

5 QUALITÀ DI LEGNA CONSIGLIATA PER UN ELEVATO ED OTTIMALE RENDIMENTO DELLA CUCINA

- Lunghezza dei ceppi da 25 cm
- Diametro dei ceppi max cm16ø;
- Quantità per carico 2,50 Kg;
- Questa cucina è stata progettata e collaudata con legna da ardere in ceppi asciutti e stagionati (18 mesi) in ambienti ventilati.
- Si consiglia di non utilizzare legna tagliata e stagionata 3 mesi, essa contiene un alto grado di umidità e può provocare una combustione sporca, sia per le tubazioni che per l'atmosfera, e non ha rendimento.
- Prediligere qualità di legno naturale tipo carpino, faggio, rovere, acacia ecc...

La legna si suddivide in **legna dolce** e **legna dura** in base al peso in kg di un metro cubo di materiale. La legna dolce che pesa circa 300 - 350 kg/m³ è quella di abete, pino, pioppo, ontano, castagno, salice, mentre la **legna dura** che pesa circa 350 - 400 kg/m³ è quella di olmo, quercia, leccio, faggio e frassino. Il carpino risulta eccellente.

La **legna dolce** si accende facilmente, si consuma in fretta e sviluppa una fiamma lunga e la si usa nei forni che richiedono un lungo giro di fiamma. La legna dura invece è più compatta, la combustione è più lenta con fiamme corte, dura di più ed è più adatta al riscaldamento domestico.

La **legna** da ardere, ai fini del riscaldamento, presenta caratteristiche diverse a seconda della varietà di pianta dalla quale è ricavata. Non tutti i legni sono uguali e le caratteristiche circa il tempo di essiccazione ed il potere calorifico variano da pianta a pianta. Il potere calorifico dipende dal tasso di umidità e dalla sua densità.

I legnami di qualità ottima sono la quercia, il carpino, il frassino, il faggio, l'acero, gli alberi da frutto escluso il ciliegio.

Di qualità discreta sono invece il castagno, la betulla, l'ontano.

Di qualità accettabile sono il tiglio il pioppo ed il salice.

Da evitare in generale i legni resinosi.

Il potere calorifico dei differenti tipi di legna dipende molto dalla loro umidità e di conseguenza la potenza delle caldaie o delle

stufe è direttamente influenzata dal tipo di legna impiegato, in media una legna ben stagionata ha un potere calorifico di 3200 kcal/kg.

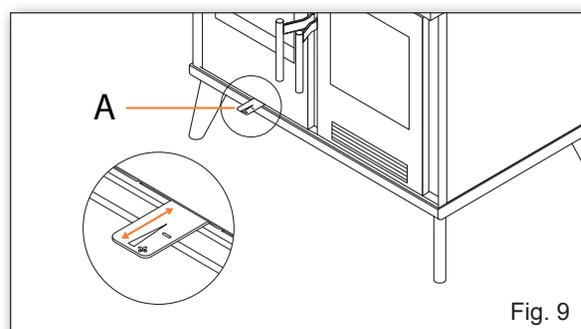
Potere calorifico della legna in funzione della sua umidità. (Fonte: catalogo Unical)

% di umidità	Potere calorifico kcal/kg
15 %	3490
20 %	3250
25 %	3010
30 %	2780
35 %	2450
40 %	2300

5.1 QUALITÀ DI LEGNA SCONSIGLIATA E NON IDONEA

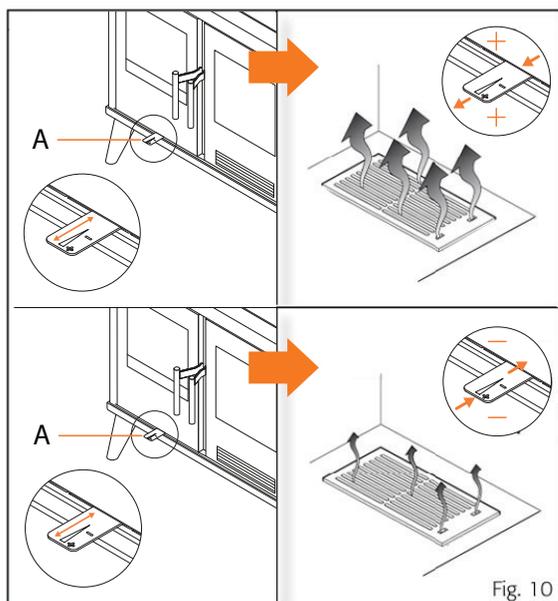
- Evitare le qualità resinose quali pino, abete, legna di recupero da scarti di falegnameria. Queste possono contenere vernici e solventi tossici. Traversine ferroviarie le quali contengono olio, catrame, ecc...;
- Inoltre è vietato gettare nella cucina rifiuti domestici vegetali o plastici. Questi prodotti possono arrecare danni agli accessori di regolazione ed immettere nell'atmosfera gas tossici e dannosi alla salute.
- Il sovraccarico di legna non aumenta la resa ma surriscalda la cucina danneggiandola.

6 REGOLAZIONE CAMERA DI COMBUSTIONE E FIAMMA



Tramite la leva A (fig.9) si regola la quantità d'aria nella camera di combustione. Estendendo completamente la leva immettiamo una maggiore quantità d'aria ottenendo la massima potenza di combustione.

Spingendo la leva verso la sfufa immettiamo una minore quantità d'aria, lasciando la leva nelle posizioni centrali, si possono ottenere delle regolazioni graduali, comprese tra il minimo ed il massimo (Fig. 10).



Quando la fiamma è ben avviata e con un braciere corposo, se vogliamo economizzare, mettere la cucina al minimo inserendo completamente la leva A.

7 MESSA IN FUNZIONE DELLA CUCINA

7.1 ACCENSIONE A CUCINA FREDDA.

Togliere con un panno umido di acetone o altro solvente l'olio che staziona sopra la piastra, l'olio è messo a protezione della piastra contro l'umidità.

Introdurre nel focolare un pò di carta ricoperta da alcuni listelli di legna secca e sottile, oppure utilizzare gli appositi accenditori reperibili in commercio.

Estrarre completamente la leva A (Fig. 9) che regola la quantità d'aria primaria immessa nel focolare.

Accendere la carta e con l'aumento di intensità del fuoco, aggiungere legna abbastanza spessa disponendola incrociata per permettere una migliore combustione.



Non accendere il fuoco con **ALCOOL-BENZINA** o altri combustibili. Eventualmente usare solo zollette ecologiche.

Quando il fuoco è ben avviato spingere gradualmente verso la stufa la leva A, fino ad ottenere la combustione voluta. Qualora volessimo mantenere la massima resa della cucina, o fossimo in presenza di legna particolarmente umida, lasciare la leva A nella posizione "massima".

Durante queste operazioni si possono sprigionare fumi ed odori di olii e grassi usati per la costruzione. Tale fenomeno si manifesta solo alla

prima accensione e scompare nel tempo di 30 minuti. Per questo motivo si consiglia l'areazione aprendo le finestre e/o le porte.

Qualora il luogo di installazione si venisse a trovare temporaneamente in condizioni atmosferiche avverse (gelo), si consiglia di usare una grande quantità di listelli di legna secco e sottile, lasciando aperto il registro per più tempo.

8 RODAGGIO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

Per dare una corretta elasticità ai componenti refrattari presenti nella camera di combustione, nelle pareti dei giro fumi e nel sotto forno è tassativo rispettare le seguenti e semplici regole, le quali permetteranno una lunga durata dei refrattari.

Prima accensione: Aprire il registro aria primaria (leva A fig. 10) per 20/30 minuti. Accendere con piccoli pezzi di legna fina ed un pezzo di circa kg.1. Trascorso il tempo chiudere il registro aria primaria e comunque solo a fiamma ben avviata. Lasciare che il fuoco si spenga.

Seconda accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con piccoli pezzi di legna fina e kg.1,5 di legna più grossa. Lasciare il registro aria primaria aperto per 60 minuti (tempo massimo). Lasciare che il fuoco si spenga.

Terza accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con i soliti pezzi di legna fina e kg 2 circa di legna più grossa. Chiudere il registro aria primaria a fiamma ben avviata. Lasciare che il fuoco si spenga.

In questo modo avete effettuato il rodaggio della camera di combustione e i relativi passaggi dei fumi dove c'è il refrattario.

L'aria primaria entrerà automaticamente dalla bocchetta situata sotto il cassetto della legna e dovrà a sua volta essere collegata ad una presa d'aria esterna (case passive).

Se la cucina rimane ferma per molto tempo si deve ripetere il rodaggio, questo perché il refrattario è un materiale poroso e può trattenere l'umidità presente nell'ambiente.

Occorre inoltre far presente che eventuali cavillature/crepe superficiali sono una caratteristica dei materiali sottoposti a sollecitazioni termiche ma non pregiudicano in nessun modo la funzionalità e durata della Vostra cucina.

L'azienda quindi non risponde in quanto caratteristica intrinseca dello stesso refrattario.

9 CORRETTO FUNZIONAMENTO

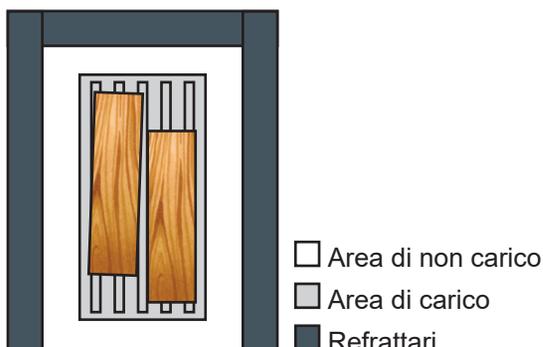
Per un corretto funzionamento eseguire le regolazioni e la posizione di carico legna come segue:

CARICA DI LEGNA : PESO : 2,5 KG

N° CEPPI: 3

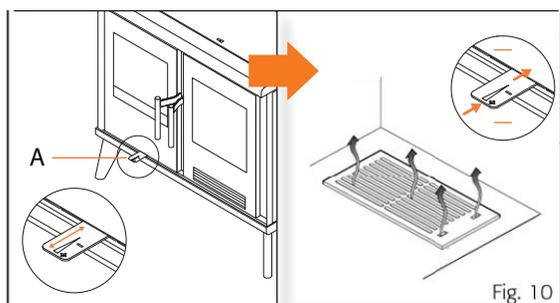
LUNGHEZZA CEPPI: 25 CM

ARIA DI CARICO LEGNA (Vista dall'alto)



REGOLAZIONI REGISTRI

ARIA PRIMARIA : CHIUSA (fig. 10)



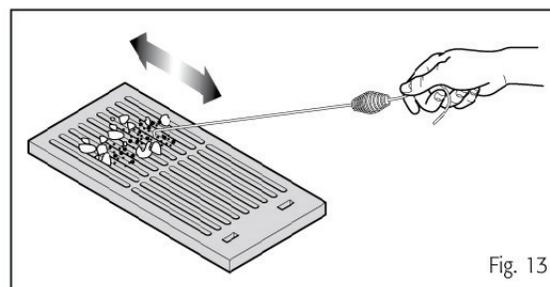
10 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

La pulizia va fatta sempre a cucina spenta e fredda utilizzando un panno umido. Si può usare anche del sapone o detersivi purchè non siano aggressivi. È consigliabile farlo sempre dopo aver acceso la cucina varie volte, questo per permettere al colore di ottenere una reticolazione di fissaggio ottimale.

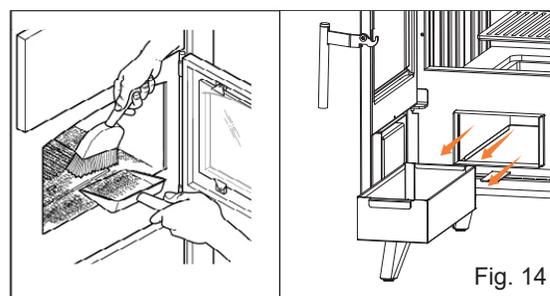
Per la pulizia delle maniglie non usare mai spugne miste od abrasivi, usare sempre un panno umido. Le superfici interne in vetro delle portine, si possono pulire con prodotti specifici reperibili in commercio.

⚠ ATTENZIONE: Non spruzzare il liquido sul vetro che provocherebbe sgocciolamenti con irrimediabili danneggiamenti alle guarnizioni ed al telaio porta, bensì, inumidire un panno e strofinare.

Mantenere sempre libere le feritoie della griglia cenere utilizzando l'attizzatoio in dotazione (fig. 13). Frantumare le braci in modo che cadono nel cassetto cenere e rimuovere eventuali incrostazioni.

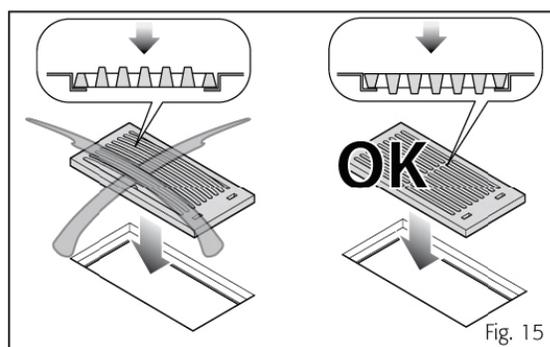


Qualora dovesse esserci un'eccessiva quantità di cenere all'interno del focolare (fig. 14), pulire l'interno con uno scopino e paletta. Svuotare periodicamente il contenitore delle ceneri (fig. 14) in modo da favorire una regolare immissione d'aria comburente nel focolare.



Eventualmente rimuovere la griglia cenere per pulire più accuratamente.

Fare attenzione nel riposizionamento (fig 15).



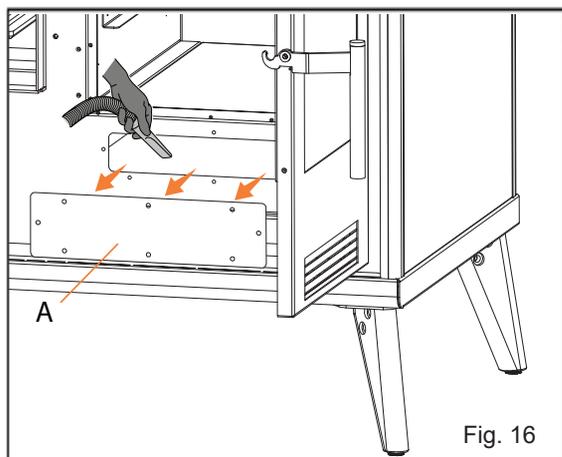
Il posizionamento errato della griglia (sottosopra), crea un mancato deflusso delle ceneri provocando un surriscaldamento della stessa e una conseguente deformazione.

Pulire anche il vano del forno ogni volta che si notino dei residui di cibo per evitare sgradevoli odori nelle successive accensioni della cucina.

È essenziale rimuovere con una paletta o raschietto, eventuali incrostazioni (Crosoto) che si formano sulle pareti interne della

caldaia, dovute ad un utilizzo di legna con eccessiva umidità per un periodo troppo lungo di funzionamento della cucina al minimo. Il “Crosoto” crea una barriera isolante che può diminuire la resa della cucina del 15%.

Pulire anche il vano sottostante il forno rimuovendo il tappo di ispezione posto sotto alla bocca forno (fig. 16)



Tramite uno scopino o meglio un' aspirapolvere, asportare la cenere dalle feritoie laterali che, se ostruite potrebbero pregiudicare il riscaldamento del forno.

Richiudere l'ispezione avendo cura di controllare la guarnizione in fibra di vetro e sostituirla se necessario per garantire la tenuta del vano sotto forno durante l'utilizzo.

11 PULIZIA E MANUTENZIONE STRAORDINARIA

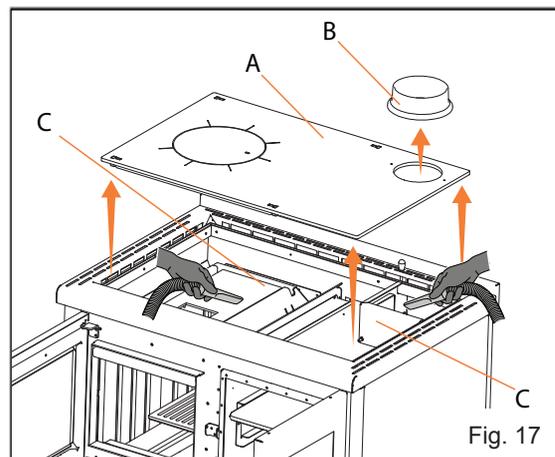
Dopo un periodo di inattività e comunque quando si notino strati di fuliggine e catramina all'interno della canna fumaria, provvedere alla pulizia della condotta. Facciamo notare che quando gli strati raggiungono qualche millimetro, possono facilmente incendiarsi. La pulizia della canna fumaria deve essere fatta prima dell'accensione.

Qualora si noti una considerevole diminuzione nel rendimento della cucina con fiamma debole e fumo in eccesso, si consiglia di ispezionare i tubi della canna fumaria per un'eventuale pulizia. Se si notano dei corpi estranei o detriti, caduti all'interno della cucina attraverso la canna fumaria, provvedere a rimuoverli.

Per una pulizia straordinaria più approfondita, la “TERMOVANA” ha previsto la possibilità di intervenire all'interno della cucina.

Rimuovere la piastra A e il raccordo dello scarico fumi B (fig. 17); munendosi dell'aspiratore, pulire

la zona sottostante (C). Rimuovere eventuali residui di fuliggine ed incrostazioni anche nell'area circostante e nelle intercapedini laterali.



12 MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Data 1^a manutenzione _____ / _____

(Timbro CAT)

Data 2^a manutenzione _____ / _____

(Timbro CAT)

Data 3^a manutenzione _____ / _____

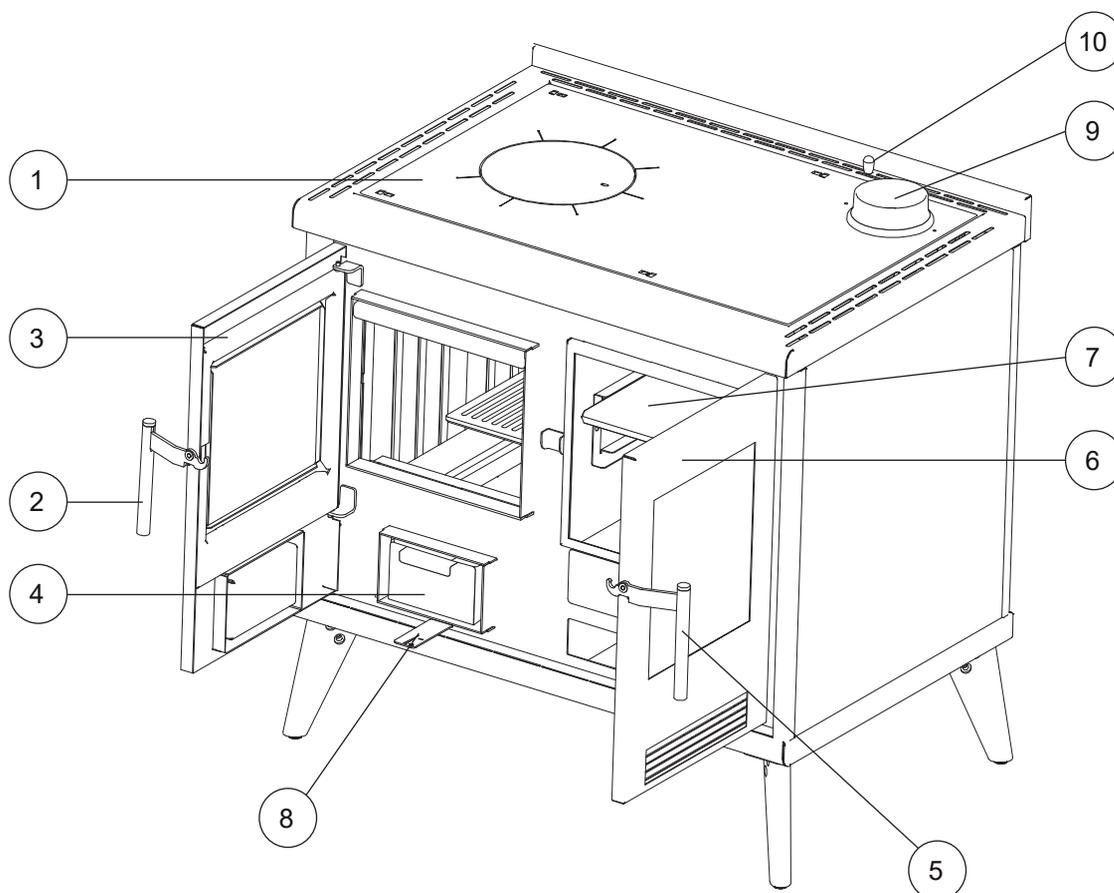
(Timbro CAT)

Data 4^a manutenzione _____ / _____

(Timbro CAT)

ATHENA

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - BESCHRIJVING - DESCRIPCION



Le immagini del prodotto sono puramente indicative

	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	NEDERLANDS	ESPAÑOL
1	Piastra superiore	Upper plate	Plaque supérieure	Bovenste plaat	Plancha superior
2	Maniglia focolare e cassetto cenere	Firebox and ash drawer handle	Poignée du foyer et du tiroir à cendres	Handvat van de vuurhaard en asla	Manija del hogar y del cajón de cenizas
3	Porta focolare e cassetto cenere	Firebox and ash drawer door	Porte du foyer et tiroir à cendres	Vuurhaard- en asla-deur	Puerta del hogar y cajón de cenizas
4	Cassetto cenere	Ash box	Tiroir des cendres	Asbak	Cajón de la ceniza
5	Maniglia forno	Oven handle	Poignée du four	Ovenhandvat	Manija del horno
6	Porta forno	Oven door	Porte du four	Ovendeur	Puerta del horno
7	Forno	Ove	Four	Oven	Horno
8	Regolazione aria primaria	Primary air adjustment	Réglage air primaire	Primaire luchtregeling	Regulación aire primario
9	Tubo di uscita fumi	Flue	Tuyau d'évacuation des fumees	Rookafvoerslang	Tubo salida humos
10	Registro uscita fumi	Smoke outlet damper	Clapet de sortie de fumée	Rookuitlaatklep	Registro de salida de humos

ATHENA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE SPECIFICATIES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potenza termica nominale totale	11,38 kW
Potenza termica all'acqua	-
Potenza termica all'aria	-
Rendimento	88,5 %
Emissione di polveri al 13% O ₂	12 mg/Nm ³
CO misurato al 13% ossigeno	0,0421%
CO misurato al 13% ossigeno	526 mg/Nm ³
Portata massima prodotti di combustione	7,9 g/s
Temperatura media gas di scarico	189,4 °C
OGC misurato al 13% ossigeno	26 mg/Nm ³
Nox misurato al 13% ossigeno	75 mg/Nm ³
Requisiti minimi di tiraggio del camino	14 Pa
Dimensioni	88 x 64 x 85
Peso	170 kg
Tipo di combustibile	Legna

EN 13240:2001 A2:2004 AC:2006 AC:2007

Usare solo combustibili raccomandati

Questo apparecchio non può essere usato su canna fumaria condivisa



ATTENZIONE:

ATTENZIONE IL CONSUMO ORARIO DI QUESTO PRODOTTO è DI KG 3,334 MAX, CON UN TIRAGGIO DELLA CANNA FUMARIA DI 10 PASCAL. DATI RILEVATI IN CERTIFICAZIONE.

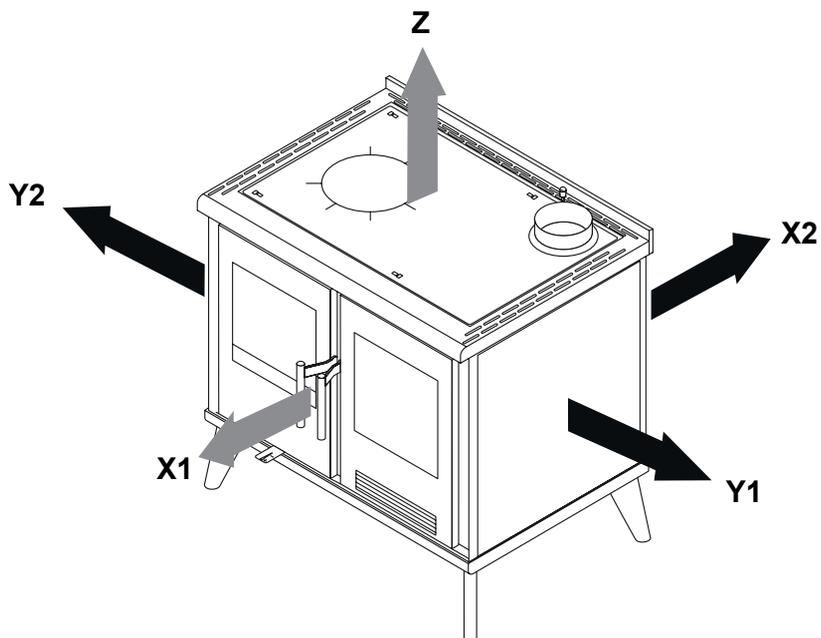
ATTENZIONE NON SIAMO RESPONSABILI SE NON RISPETTATE LE INDICAZIONI SCRITTE! IN QUANTO EVENTUALI CARICHE MAGGIORI DI LEGNA E UN TIRAGGIO SUPERIORE A 10 PASCAL PUÒ PROVOCARE ALTERAZIONI DEI RENDIMENTI E SURRISCALDAMENTO DELLA Cucina.

SI RACCOMANDA DI OSSERVARE LE INDICAZIONI

ATHENA

DISTANZA MINIMA DAI MATERIALI COMBUSTIBILI - MINIMUM DISTANCE FROM COMBUSTIBLE MATERIALS
 MINIMALE AFSTAND TOT BRANDBARE MATERIALEN- DISTANCE MINIMALE À PARTIR DE MATÉRIAUX COMBUSTIBLES
 DISTANCIA MÍNIMA DE MATERIALES COMBUSTIBLES

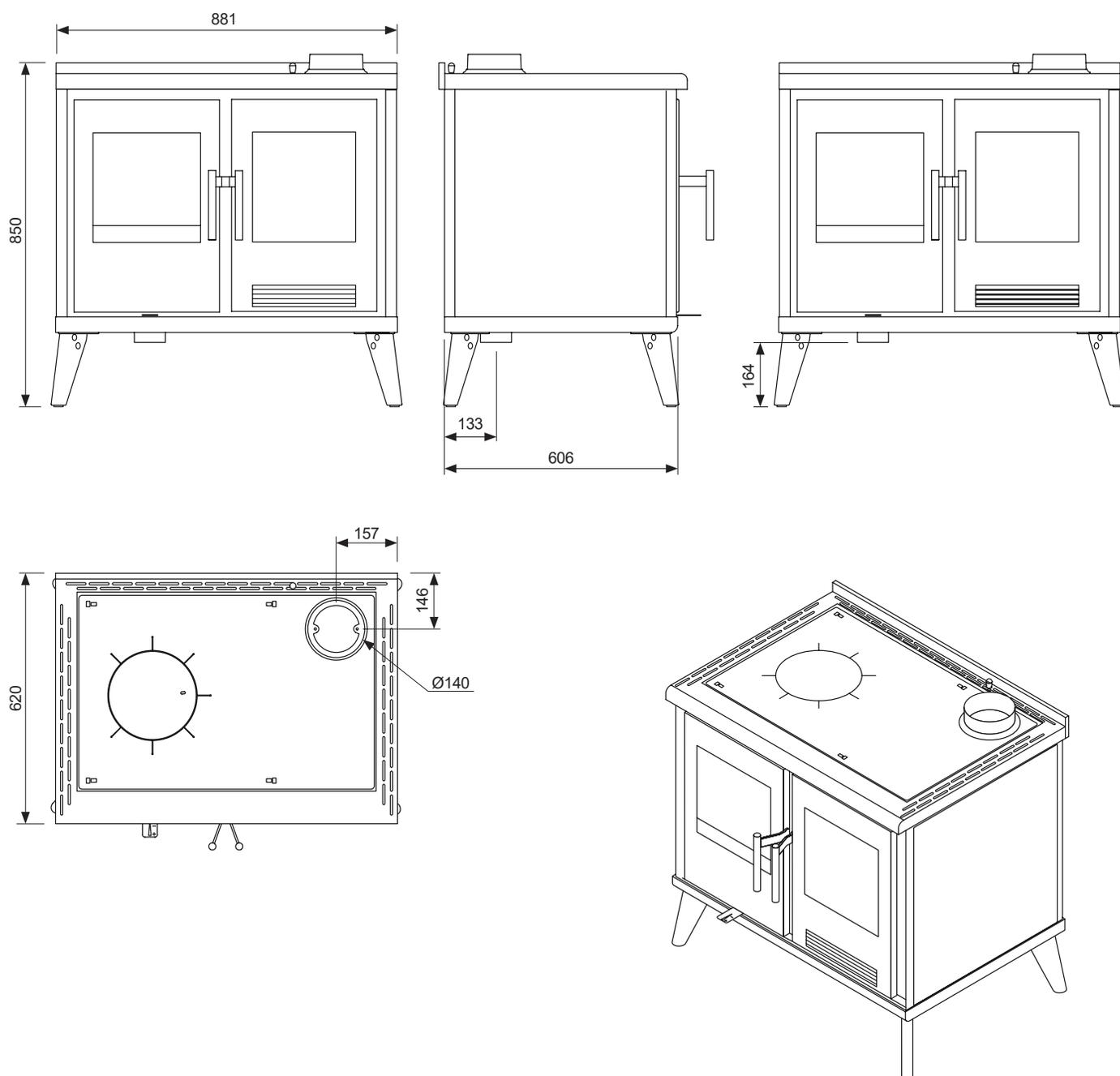
	[mm]
X1	1100
X2	200 (160 + 40 protective insulation)
Y1	600
Y2	600
Z	750



Le immagini del prodotto sono puramente indicative

ATHENA

DIMENSIONI - DIMENSIONS - ABMESSUNGEN
DIMENSIONS - DIMENSIONES



Dimensioni (mm) - Dimensions (mm) - Abmessungen (mm)
Dimensions (mm) - Dimensiones (mm)

13 CERTIFICATO DI GARANZIA

La cucina da Voi acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, sottoposta a severi test di collaudo nei nostri laboratori e certificata presso IMQ SPA. pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità della stessa. Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale fumista qualificato.

La Ditta "TERMOVANA" non è responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla mancata applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale. La cucina è garantita 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. Il presente certificato deve essere conservato insieme al documento fiscale comprovante l'acquisto della cucina per tutta la copertura della garanzia. La mancata esibizione dei suddetti documenti preclude la possibilità di intervento da parte del tecnico. La garanzia non prevede la sostituzione della cucina, ma la sostituzione o riparazione di quei componenti che dovessero presentare difetti di fabbricazione. La garanzia è valida solo se l'installazione è stata eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle indicazioni contenute nel manuale di istruzioni. La "TERMOVANA" declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, diretti ed indiretti, derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni riportate sull'apposito manuale di installazione, uso e manutenzione. La garanzia non copre i vetri e materiali di consumo come la piastra, le guarnizioni ed i mattoni refrattari, rottura di pezzi della cucina dovuti a cadute accidentali o al trasporto non eseguito da personale qualificato. Durante la fase di rodaggio della cucina, potrebbero verificarsi delle fessurazioni o cavillature sui mattoni refrattari. Questo fenomeno è assolutamente normale e non pregiudica le caratteristiche del prodotto, collaudato a temperature di circa 1200 gradi.

IMPORTANTE:

Questo certificato di garanzia va compilato in ogni sua parte e spedito in busta chiusa alla "TERMOVANA" entro e non oltre 15 giorni dalla data di acquisto debitamente timbrato dal rivenditore accompagnato dal documento fiscale comprovante l'acquisto. Nel caso di un mancato rispetto dei requisiti sopracitati, decade automaticamente la garanzia.

 <p>TERMOVANA by DELKA srl Via Crevada, 63 31020 Refrontolo (TV) Italy www.termovana.it</p>	Modello
	Data d'acquisto
	Documento Fiscale N°
	Nome acquirente
	Cognome
	Via
Città	
Timbro e firma del rivenditore	



TERMOVANA by DELKA srl
Via Crevada, 63
31020 Refrontolo (TV) Italy
www.termovana.it

ATHENA - 02/2025 - TV - ITALY

La Ditta DELKA non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori del presente opuscolo e si ritiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti.

DELKA accepts no liability for any mistakes in this handbook and is free to modify the features of its products without prior notice.

Het bedrijf DELKA aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele fouten in deze brochure en acht zich vrij om de kenmerken van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

DELKA décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans la présente documentation et conserve la faculté de modifier sans préavis les caractéristiques de l'appareil.

La empresa DELKA no se responsabiliza de los errores eventuales de este manual y tiene el derecho de modificar sin previo aviso las características de sus productos.