



MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS DE COMBUSTIBLE SÓLIDO



INDICE

ES

1	ADVERTENCIA DE SEGURIDAD.....	3
2	NORMATIVA GENERAL DE SEGURIDAD	3
3	INSTALACION.....	4
3.1	AIRE COMBUSTION Y VENTILACION.....	5
3.2	CHIMENEA.....	6
4	FUNCIONAMIENTO.....	8
4.1	APERTURA PUERTAS.....	8
4.2	REGULACION DE AIRE PRIMARIO.....	8
4.3	VALVULA DE CALEFACCION.....	9
4.4	ENCENDIDO.....	9
4.5	RECARGAR COMBUSTIBLE	9
4.6	LA LEÑA.....	10
4.7	COCINADO.....	10
5	MANTENIMIENTO.....	10
5.1	OPERACIONES LIMPIEZA.....	10
5.2	DESHOLLINADO CHIMENEA.....	11
6	PROBLEMAS FRECUENTES	12
7	RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE.....	12
8	CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA.....	13

EN

1	SECURITY WARNING.....	15
2	GENERAL SAFETY REGULATIONS	15
3	FACILITY.....	16
3.1	COMBUSTION AIR AND VENTILATION	17
3.2	CHIMNEY.....	18
4	FUNCTIONING.....	20
4.1	OPENING DOORS	20
4.2	PRIMARY AIR REGULATION.....	20
4.3	HEATING VALVE	21
4.4	SWITCHED ON.....	21
4.5	REFILL FUEL.....	21
4.6	FIREWOOD.....	21
4.7	COOKED.....	22
5	MAINTENANCE	22
5.1	CLEANING OPERATIONS.....	22
5.2	CHIMNEY SWEEPING CHIMNEY	23
6	FREQUENT PROBLEMS.....	24
7	RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER	24
8	GENERAL WARRANTY CONDITIONS.....	25

PO

1	AVISO DE SEGURANÇA.....	27
2	NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA	27
3	INSTALAÇÃO	28
3.1	AR DE COMBUSTÃO E VENTILAÇÃO.....	29
3.2	CHAMINÉ.....	30
4	FUNCIONAMENTO.....	32
4.1	PORTAS DE ABERTURA.....	32
4.2	REGULAÇÃO DE AR PRIMÁRIO.....	32
4.3	VÁLVULA DE AQUECIMENTO	33
4.4	LIGADO.....	33
4.5	REABASTECER COMBUSTÍVEL	33
4.6	A LENHA.....	34
4.7	COZINHO.....	34
5	MANUTENÇÃO.....	34
5.1	OPERAÇÕES DE LIMPEZA	34
5.2	CHAMINÉ DE LIMPEZA DE CHAMINÉ	35
6	PROBLEMAS FREQUENTES.....	36
7	RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE.....	36
8	CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA	37

1 ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

1. Las cocinas están fabricadas conforme a la normativa EN12815 (cocinas que utilicen combustibles sólidos), utilizando materiales de alta calidad y no contaminantes. Para utilizar mejor su cocina se recomienda seguir las instrucciones en el siguiente folleto.
2. Leer cuidadosamente este manual, antes del uso o de cualquier operación de mantenimiento.
3. El objetivo de Vertex Life S.L es el de suministrar la mayor cantidad de información para garantizar un uso más seguro y evitar daños a personas, cosas o piezas de la misma.
4. La instalación y la conexión deben ser realizadas por personal cualificado cumpliendo con las normativas europeas (UNI 10683) y nacionales, las reglamentaciones locales y las instrucciones de montaje que se anexan.
5. La combustión de los residuos, en particular de material plástico, daña la cocina y el conducto de humos, y por otra parte está prohibida por la ley de protección contra las emisiones de sustancias nocivas.
6. Nunca usar alcohol, gasolina u otros líquidos, sumamente inflamables, para encender el fuego o reavivarlo durante el funcionamiento.
7. No introducir en la cocina una cantidad mayor de combustible a la señalada en el folleto.
8. No modificar el producto.
9. Está prohibido utilizar el aparato con la puerta abierta o con el vidrio roto.
10. No utilizar el aparato por ejemplo para tendedero, superficie de apoyo o escalera, etc.
11. No instalar la cocina en habitaciones o baños.

CONSERVAR EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS ANTE
CUAQUIER NECESIDAD O ACLARATORIA DIRIGIRSE A UN
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

2 NORMATIVA GENERAL DE SEGURIDAD

1. Sólo emplear esta cocina según lo descrito en este manual. Cualquier otro uso no recomendado por el fabricante puede causar incendios o accidentes a personas.
2. Este producto no es un juguete. Debe controlarse adecuadamente a los niños para que no jueguen con el aparato.
3. Este aparato no debe ser usado por personas (niños inclusive) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo que una persona responsable por su seguridad controle el uso que éstas hagan del aparato o les brinde las instrucciones pertinentes para usarlo.
4. No cerrar en ningún caso las aperturas de entrada de aire comburente y de salida de humos.
5. No sumergir cualquier elemento del aparato en agua o en otros líquidos.
6. No usar la cocina en ambientes con polvo o con vapores inflamables (por ejemplo, en un taller o en un garaje). Existe peligro de incendio si, durante el funcionamiento, la cocina se cubre con material **inflamable**, incluyendo cortinas, drapeados, cobijas, etc., o entra en contacto con este tipo de material. **MANTENER EL PRODUCTO LEJOS DE ESTOS MATERIALES.**
7. No utilizar el aparato cerca de bañaderas, duchas, lavabos o piscinas.
8. No utilizar a la intemperie.
9. No intentar reparar, desmontar o modificar el aparato. El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar.
10. **¡ATENCIÓN! Esta cocina funciona exclusivamente con leña; NO USAR COMBUSTIBLES DIFERENTES A LA LEÑA. Cualquier otro material que se queme, será causa de avería y funcionamiento defectuoso del aparato.**
11. **Conservar la leña en un lugar fresco y seco. Si se conserva en lugares demasiado fríos o húmedos, puede reducirse la potencialidad térmica de la leña.**
12. **Limpiar regularmente el quemador con cada encendido o con cada recarga de leña.**
13. El hogar debe mantenerse cerrado, salvo durante la recarga o la eliminación de residuos, para evitar que se escape el humo.
14. No utilizar combustibles líquidos.
15. No efectuar modificación alguna no autorizada al aparato.
16. Sólo utilizar las piezas de repuesto originales recomendadas por el fabricante.
17. Es importante que el transporte de la cocina se realice cumpliendo con las normas de seguridad. Deben evitarse los desplazamientos imprudentes y los golpes porque pueden dañar las carcasas metálicas o toda la estructura.

18. La cámara de combustión está tratada con pintura para altas temperaturas. Durante los primeros encendidos, es posible que se liberen malos olores por dicha pintura. Ello no implica peligro alguno y basta con ventilar los ambientes. Después de los primeros encendidos, la pintura alcanza su máxima resistencia y sus características químico-físicas definitivas.
19. **¡ATENCIÓN! Puesto que la cocina es un aparato de calefacción, presenta superficies muy calientes tales como la puerta, el cristal y la manilla. Por ello, prestar la atención del caso, en especial por los niños. Evitar, en consecuencia, el contacto de la piel no protegida con la superficie caliente.**
20. **CON LA COCINA ENCENDIDA:**
 - Nunca debe abrirse la puerta a excepción de las cargas de leña.
 - No debe tocarse el cristal de la puerta puesto que está muy caliente.
 - Debe prestarse atención a que los niños no se acerquen a la cocina.
 - No debe tocarse la salida de humos.
 - No debe echarse ningún tipo de líquido en el hogar.
 - No debe realizarse ningún tipo de mantenimiento hasta que la cocina esté fría.
 - No debe realizarse ningún tipo de intervención, salvo con personal cualificado.
 - Deben respetarse y seguirse todas las indicaciones de este manual.

3 INSTALACION

Antes de instalar, es necesario respetar las siguientes indicaciones:

1. Prever la conexión al conducto de humos para la evacuación de los humos.
2. Apoyar la cocina en el piso en posición favorable para la conexión del conducto de humos y cerca de la toma de "aire para la combustión".
3. El aparato debe instalarse en un piso con capacidad de carga adecuada.
4. Si la construcción existente no satisface este requisito, deben tomarse medidas apropiadas (por ej., placa de distribución de carga).
5. Es necesario proteger del calor todas las estructuras que pueden incendiarse si son expuestas a calor excesivo. Los pisos de madera o de material inflamable deben protegerse con material no combustible (por ejemplo: una chapa de 4 mm).
6. La instalación del aparato debe garantizar un fácil acceso para la limpieza del propio aparato, los conductos de gases de escape y el conducto de humos.
7. El aparato no es adecuado para ser instalado en conducto compartido.
8. Durante su funcionamiento, la cocina retira una cantidad de aire del ambiente donde se encuentra, por lo tanto, es necesario que la habitación donde se ubica cuente con un sistema de recirculación del aire.
9. Los tubos que deben utilizarse para la salida de humos deben ser tubos específicos para cocinas de combustible sólido: de acero pintado, acero inoxidable, etc.
10. Se aconseja siempre respetar las distancias mínimas y si es preciso instalar también paneles aislantes ignífugos resistentes al calor (lana de roca, cemento celular, etc.).
11. Cuando la cocina se encuentra encendida, puede crear depresión en la habitación donde está instalada; por lo tanto, en la habitación no deben coexistir otros aparatos con llama desnuda, excepto calderas de tipo c (estancas).
12. Controlar la presencia de aire comburente. El mismo debe proceder de un espacio libre (no espacios donde haya ventiladores de extracción o bien espacio sin ventilación) o del exterior.
13. No instalar la cocina en dormitorios o cuartos de baño.
14. No se ha de situar cerca de cortinas, sillones, muebles u otros materiales inflamables.
15. No se ha de instalar en atmósferas explosivas o ambientes que puedan ser potencialmente explosivos por la presencia de maquinarias, materiales o polvo que puedan causar emisiones de gas o inflamarse fácilmente con chispas. Antes de instalar la cocina verificar que todos los acabados o posibles vigas de material combustible estén situados a una distancia idónea y fuera de la zona de radiación de dicha chimenea; asimismo se ha de considerar que para no perjudicar el funcionamiento correcto del aparato es indispensable crear una recirculación del aire en su interior.
16. Mantener los materiales inflamables, tales como muebles, almohadas, cobijas, papeles, vestidos, cortinas, etc., a una distancia de 1 m con respecto a la parte frontal y a 40 cm con respecto a los lados y a la parte trasera. ***Vea la siguiente figura.***

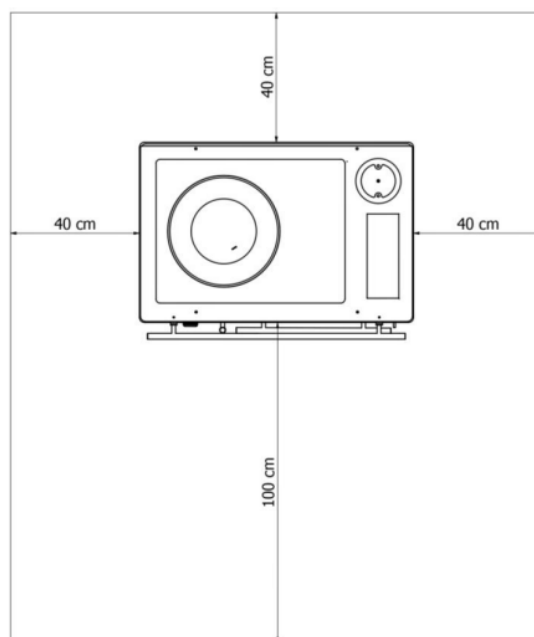


Figura 1

3.1 AIRE COMBUSTION Y VENTILACION

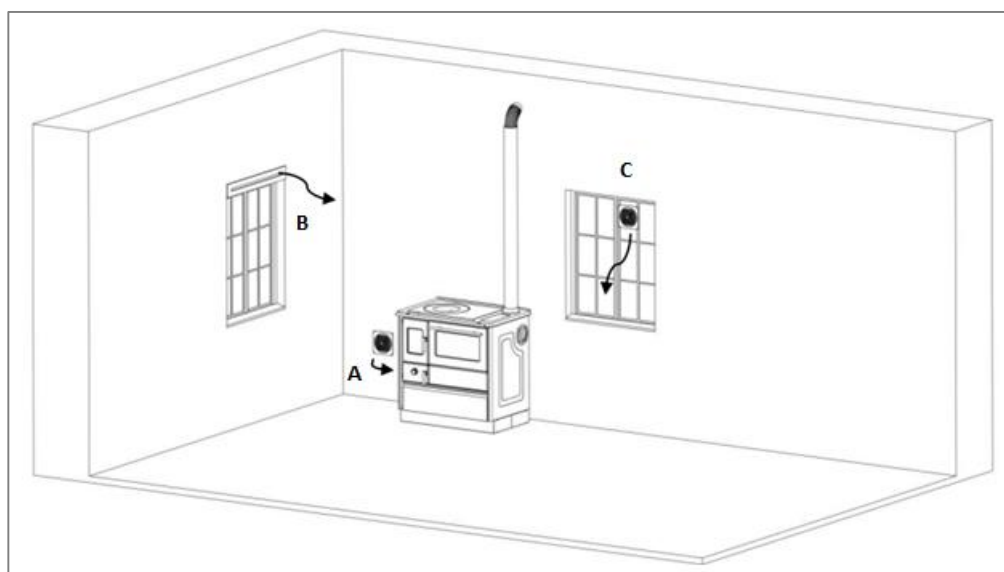


Figura 2

1. Si en la habitación donde se instala la cocina no existen ventanas o si estas y las puertas están selladas herméticamente o en el local donde está instalada la cocina existen dispositivos como campana extractora, secador de pelo, ventilador, etc., el aire debe ser suministrado desde el exterior.
2. Para los casos anteriores la habitación donde se instale la cocina debe estar ventilada continuamente. **Vea figura 2 (B y C).**
3. Se aconseja que la abertura para el aire comburente para la cocina esté ubicada en la parte inferior de la habitación junto a la cocina. **Vea figura 2 (A)**

3.2 CHIMENEA

3.2.1 CONDUCTOS SALIDA DE HUMOS

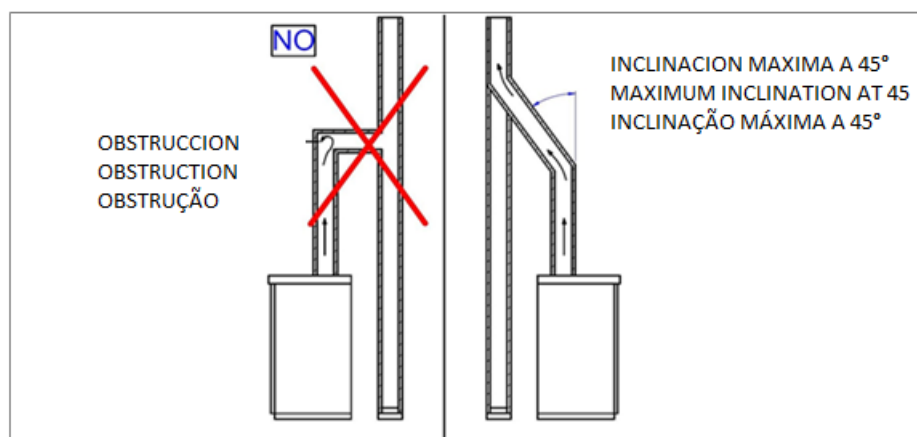


Figura 3

1. El conducto de humos es uno de los elementos clave para el buen funcionamiento de la cocina. Los mejores son los de acero (inoxidable o aluminizado), por la calidad de los materiales, la resistencia, la duración en el tiempo, la facilidad de limpieza y el mantenimiento.
2. Para facilitar la conexión al conducto de humos rígido de acero, se aconseja emplear uniones telescópicas que, además de facilitar la operación, también compensan la dilatación térmica tanto del hogar como del conducto de humos.
3. Se aconseja sellar el conducto al terminal de la cocina con silicona resistente a altas temperaturas (1000°C).
4. En el caso de embocadura del conducto de humos a una chimenea existente que no esté perfectamente perpendicular a la salida de humos del hogar o para aquellos casos en que la salida al exterior se efectuara por la fachada, la conexión de los conductos debe realizarse con la unión inclinada correspondiente. La inclinación, con respecto a la vertical, no podrá superar los 45° y no debe sufrir estrechamientos (**Vea figura 3**). Para ello se deberá hacer uso de curvas o codos homologados de 45°. Además se exige que dicha curva se empleará a partir de una longitud mínima de 2 m desde la salida de humos de la cocina.
5. La longitud requerida de tubo vertical para un tiro natural (depresión de los humos) puede ser diferente en cada instalación con dependencia de diversos factores, pero por lo general es aproximadamente de 6 m. En cualquier caso se precisaría una medición del tiro para garantizar una depresión mínima en torno a ± 15 Pa (pascales). No obstante se atenderá lo siguiente:
 - “En caso de embocadura a chimenea existente”, tanta longitud vertical como tenga la chimenea existente hasta salida exterior al tejado.
 - “En caso de instalación atravesando el forjado (techo)”, tanta longitud vertical hasta salida exterior al tejado.
 - “En caso de instalación atravesando la mampostería (pared)”, tanta longitud vertical hasta salida exterior al tejado.
6. En caso de paso por pisos, es necesario interponer un manguito aislante de 10 cm de espesor.
7. Solo para aparatos con salida lateral o trasera se podrá emplear el uso de codo de 90° para el acople con el tubo vertical.
8. El conducto de humos debe ser impermeable a los agentes atmosféricos.
¡IMPORTANTE! Es absolutamente recomendado aislar el conducto de humos a lo largo de toda su longitud. El aislamiento permite mantener alta la temperatura de los humos, para optimizar el tiro, evitar condensaciones y reducir los depósitos de partículas sin quemar en las paredes del conducto. Para ello, emplear materiales aislante adecuados (lana de vidrio, fibra cerámica, materiales incombustibles de clase A1). No obstante para aquellos casos en que el conducto este expuesto al exterior y sea manipulable, conforme a norma RITE, dicho conducto es obligatorio que sea aislado.
9. Es necesario evitar demasiados cambios de dirección para lo que en este caso solo se permiten 2 curvas (codos) de 45° en toda la instalación. Además se exige que el tramo en diagonal de 45° entre un codo y otro, tendrá una longitud máxima de 1 m.
10. No se permite el uso de tubos metálicos flexibles y no homologados.

3.2.2 EL TIRO DE CHIMENA

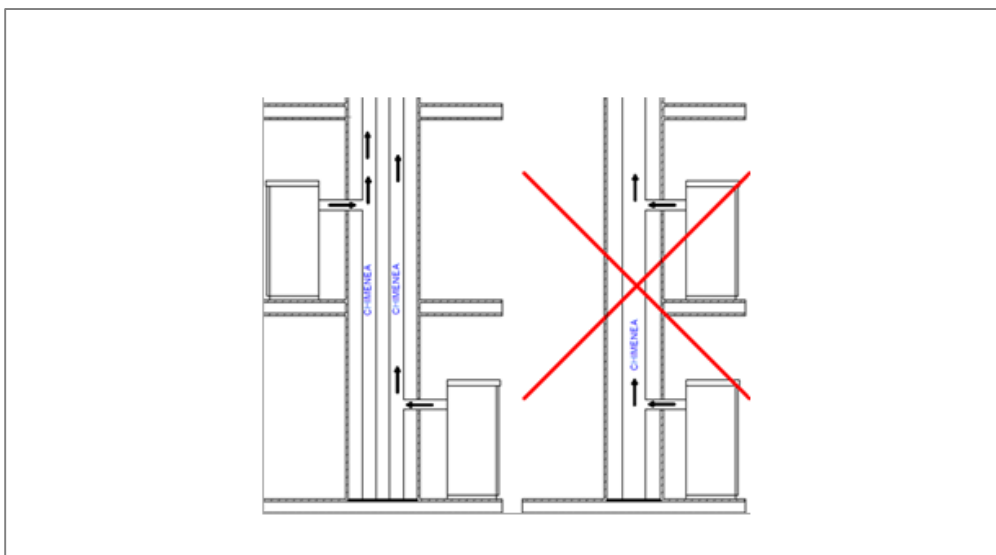


Figura 5

1. Los gases que se forman durante la combustión, al calentarse, sufren un incremento de volumen y, por lo tanto, asumen una densidad menor con respecto al aire circundante más frío. Esta diferencia de temperatura entre el interior y el exterior de la chimenea determina una depresión, llamada depresión térmica, que es mayor cuanto más alto es el conducto de humos y cuanto más alta es la temperatura.
2. El tiro del conducto de humos debe estar en condiciones de vencer todas las resistencias del circuito de humos de manera tal que los humos producidos en la cocina, durante la combustión, sean aspirados y dispersos en la atmósfera mediante los conductos de evacuación.
3. Varios son los factores meteorológicos que influyen en el funcionamiento del conducto de humos, tales como lluvia, niebla, nieve, altitud, pero el más importante es, sin lugar a dudas, el viento, que tiene la capacidad de provocar, no sólo depresión térmica, sino también depresión dinámica.
La acción del viento varía según se trate de viento ascendente, horizontal o descendente:
 - Un viento ascendente siempre tiene como efecto aumentar la depresión y, por lo tanto, el tiro.
 - Un viento horizontal aumenta la depresión en caso de instalación correcta del remate de la chimenea.
 - Un viento descendente siempre tiene como efecto disminuir la depresión y a veces la invierte.
4. El exceso de tiro provoca un sobrecalentamiento de la combustión y, por lo tanto, la pérdida de eficacia de la cocina. Parte de los gases de combustión, junto con pequeñas partículas de combustible, son aspirados en el conducto de humos antes de ser quemados. Ello disminuye la eficacia de la cocina, aumenta el consumo de combustible y provoca la emisión de humos contaminantes.
Simultáneamente, la alta temperatura del combustible, debida al exceso de oxígeno, desgasta la cámara de combustión antes de tiempo.
5. Por el contrario, el tiro insuficiente disminuye la combustión, enfría la cocina, produce revocos de humo en el ambiente que disminuyen la eficacia de la cocina, y provoca incrustaciones peligrosas en el conducto de humos.
6. Si la cocina no calienta o hace humo, siempre se debe a un tiro defectuoso. Para lo que se describe a continuación **vea figura 5.**
 - Un error común es conectar el tubo de la cocina a una chimenea existente, dejando que esta siga en servicio de la instalación anterior. De esta manera, dos instalaciones con combustible sólido están unidas por el mismo conducto de humos, lo cual es incorrecto y peligroso. Si se usan las dos instalaciones al mismo tiempo, la carga total de humos puede ser excesiva para la sección existente de la chimenea, lo que provoca revocos de humo.
 - Si se usa una sola cocina, el calor de los humos sí provoca el tiro de la chimenea, el cual, sin embargo, aspirará aire frío también por la apertura de la instalación apagada, lo que vuelve a enfriar los humos y bloquea el tiro.
 - Por último, si ambas instalaciones son ubicadas en distintos niveles, además de los problemas expuestos, se puede interferir con el mismo principio de los vasos comunicantes, lo que provoca una evolución de los humos de combustión irregular e imprevisible.

4 FUNCIONAMIENTO

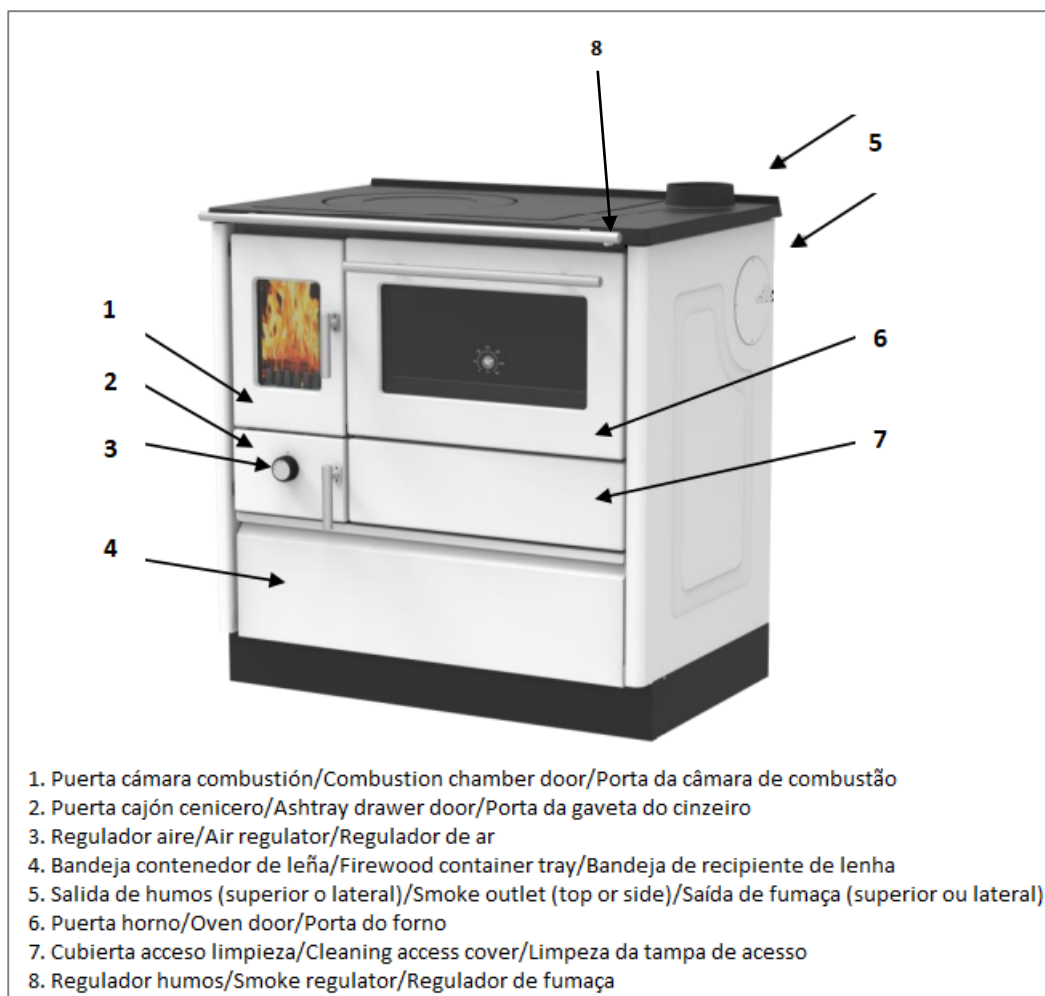
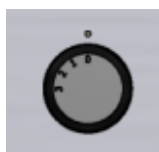


Figura 6

4.1 APERTURA PUERTAS

1. Abra la puerta de la cámara de combustión 1 (**vea figura 6**) girando la manija en el sentido de las agujas del reloj 90° y tira hacia ti.
2. La puerta del cenicero 2 (**vea figura 6**) solo se puede abrir cuando la puerta de la cámara de combustión está abierta. Gire la manija de la puerta del cenicero en el sentido de las agujas del reloj 90° y tira de la puerta para sacar el cenicero.
3. La puerta del horno 6 (**vea figura 6**) se puede quitar sin herramientas: tome la manija y la puerta ligeramente abierta y tire hacia arriba. La reinstalación sigue insertando las bisagras en las aberturas correspondientes en la parte delantera del horno y aplicando presión en el borde inferior de la puerta con la rodilla mientras simultáneamente tira suavemente de la manija del horno hacia arriba. Cuando la cocina está en funcionamiento, la puerta del horno debe estar instalada.
4. En la parte inferior de la cocina hay una bandeja 4 (**vea figura 6**) para almacenar leña, tiene guías y es fácil de manipular. No almacene materiales fácilmente inflamables como papel, etc. en el espacio para almacenar leña.

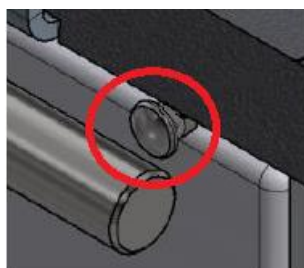
4.2 REGULACION DE AIRE PRIMARIO



0= CERRADO
1= 30% ABIERTO
2= 75% ABIERTO
3= 100% ABIERTO

El aire necesario para la combustión, y por tanto la capacidad calorífica de la cocina, viene determinado por el aire primario. Este aire se regula mediante regulador en la puerta del cenicero 3 (*vea figura 6*) con 4 posiciones. Este muestra la dirección de apertura y cierre del techo corredizo.

4.3 VALVULA DE CALEFACCION



EXTRAER = ABIERTO
INTRODUCIR = CERRADO

1. La activación de la trampilla de calentamiento se hace mediante la palanca 8 (*vea figura 6*) ubicado sobre la puerta del horno. Sirve para reducir el paso de los gases durante la combustión. Dependiendo de la posición de esta podremos alcanzar mayor o menor temperatura tanto para la calefacción como para el cocinado del fogón y horno.
2. Durante la combustión, la palanca abierta provocará un mayor sobrecalentamiento de la cocina y por lo tanto, con un uso prolongado podrá provocar daños en partes metálicas. Además, da como resultado un mayor consumo de combustible. Controle la apertura de la palanca según sus necesidades.

4.4 ENCENDIDO

1. Actúe al máximo el regulador de aire primario para permitir la entrada de aire (oxígeno) para la combustión.
2. Extraer la palanca de la válvula de calefacción al máximo.
3. Realice una carga de astillas, colocando leña fina y prenda fuego con pastillas de encendido, papel, etc. Una vez encendida esta pequeña carga, ir colocando madera más gruesa encima hasta la cantidad deseada.
4. Introduzca la palanca de la válvula de calefacción al máximo.

4.5 RECARGAR COMBUSTIBLE

1. Para recargar, abrir la puerta suavemente, para evitar la salida de cierta cantidad de humo.

ATENCIÓN! para abrir y cerrar la puerta utilizar guante, para evitar quemaduras.

2. Regular el aire primario para mantener el fuego y para la reducción del consumo.
3. No cargue los leños en exceso pues puede provocar un fuego con altas temperaturas que pueden provocar daños (deformaciones, grietas, etc.) en partes metálicas, refractarias, etc.

ATENCIÓN! para evitar el sobrecalentamiento de la cocina, no se permite que la cantidad de combustible sea superior a 2,05 kg de madera seca.

4. Cantidad de combustible y ajuste aire primario recomendado:

Combustible	cantidad de combustible	Duración quema	Ajuste de aire primario
Madera seca pino, haya, etc.	2,41 kg	1,0 horas	2 = 70%

4.6 LA LEÑA

1. Solo puede usar madera natural seca (pino, haya, roble, etc.) o briquetas de acuerdo con la normativa sobre protección de emisiones.
2. La madera utilizada debe estar seca (humedad residual, 20%). Este suele ser el caso si la madera se almacena durante dos años en un lugar seco con buena ventilación. La leña húmeda tiene un poder calorífico bajo y provoca depósitos de hollín en conductos y chimeneas.
3. La madera con la superficie superior tratada (barnizada, pintada, enchapada e impregnada, madera contrachapada, etc.), residuos de cualquier tipo (residuos de embalaje, plástico, periódico, caucho, cuero, textil, etc.) no debe quemarse. La combustión resultante de estas maderas y residuos contamina el medio ambiente además de provocar daños en la cocina y chimenea.

4.7 COCINADO

1. Para el cocinado en el fogón es mejor usar un menaje de cocina (olla, sartén, etc.) con fondo fuerte, tapas y dimensiones adecuadas al mismo.
2. Para el cocinado durante el invierno, se recomienda que la válvula de calefacción esté cerrada y el regulador de aire abierto al máximo.
3. Después de terminar el cocinado, es necesario colocar el regulador de aire en el lugar marcado para la capacidad calorífica nominal.
4. Para el horneado (pastelería y asados) se requiere una calor distribuido uniformemente. Para lograr esto y una temperatura lo suficientemente alta, el horno debe estar con la válvula de calefacción cerrada.

5 MANTENIMIENTO

***ATENCIÓN! Se ruega seguir atentamente las siguientes instrucciones para la limpieza.
Su incumplimiento puede provocar problemas en el funcionamiento de la cocina.***

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en la cocina, tomar las siguientes precauciones:

- Asegurarse de que todas las piezas de la cocina estén frías.
- Asegurarse de que las cenizas estén totalmente apagadas.
- Concluida la fase de mantenimiento, controlar que todo esté en orden como antes de la intervención.

5.1 OPERACIONES LIMPIEZA

***ATENCIÓN! Para limpiar las piezas de metal de la cocina utilizar un paño suave humedecido en agua.
Nunca limpiar las piezas de metal con alcohol, disolventes, gasolina, acetona u otras sustancias corrosivas. Eventuales variaciones de la tonalidad de las piezas de metal pueden deberse a un uso de productos de limpieza inadecuados y en casos de utilización de estos nuestra empresa declina toda responsabilidad.***

1. Limpieza interior de la cámara de combustión:
 - Vaciar la caja de cenizas.
 - Retirar la ceniza del interior de la cámara de combustión y en la puerta.
2. Limpieza del vidrio:
 - Con el paso de las horas de funcionamiento se formará una patina grisácea que debe limpiarse cuando se apague la cocina. Que el vidrio se ensucie dependerá de la calidad y cantidad de combustible utilizado.
 - La limpieza del vidrio debe efectuarse con la cocina fría y con productos adecuados a este.
 - Cuando se lleve a cabo esta operación, observar siempre que la junta alrededor del vidrio esté en buen estado ya que un daño en esta puede comprometer el funcionamiento de la cocina.
3. Limpieza interior del horno:
 - Retire restos de cocinado del horno utilizando paños y productos de limpieza que no sean corrosivos para el metal.

4. Limpieza placas de coccion:

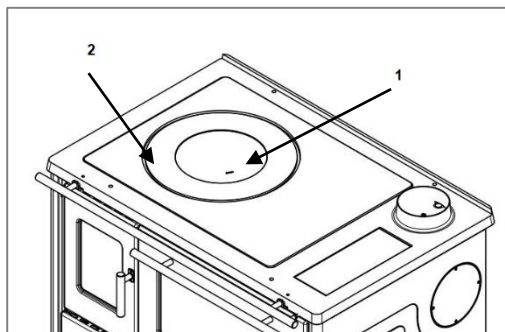


Figura 7

- Extraer las placas de cocción 1 y 2 (**vea figura 7**) y limpiarlas a fondo. Las placas de cocción están hechas de hierro fundido gris y esmaltada. Primero, deben limpiarse con un paño húmedo, luego con uno seco. Nunca use papel de lija porque puede quitar el esmalte.

5. Limpieza interior de la cocina:

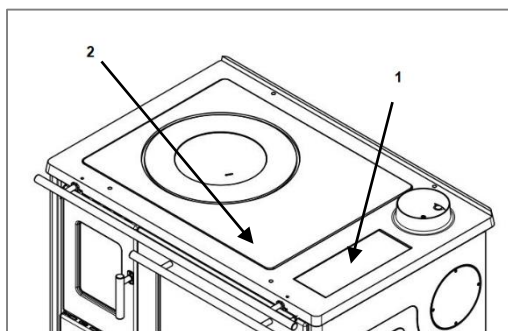


Figura 8

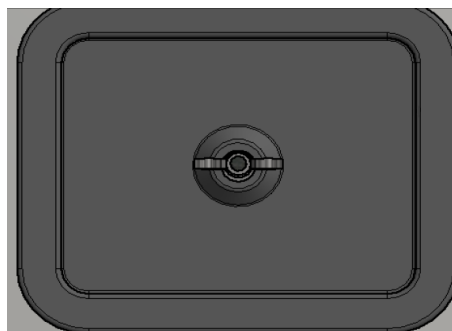


Figura 9

- Extraer las encimeras 1 y 2 (**vea figura 8**).
- Limpieza de hollín y depósitos de toda el area visible del interior de la cocina y parte superior del horno (por donde pasan los gases de combustion).
- Extraer la cubierta protectora para limpieza (**vea figura 6**) y extraer la tapa registro de acceso (**vea figura 9**) fijada con un tornillo.
- Eliminación de hollín y cenizas de todo el interior accesible en este compartimento.

ATENCION! Los intervalos de limpieza dependen principalmente del combustible utilizado, el tiempo de uso de la cocina y la forma en que se utiliza. No demore los trabajos de limpieza. Recomendamos que dedique una limpieza diaria a la camara de combustion y a los elementos de cocinado (placa coccion y horno) y una limpieza semanal al interior de la cocina por donde circulan los gases de combustion.

5.2 DESHOLLINADO CHIMENEA

La ceniza u hollín depositados en las paredes de los tubos de chimenea tras largos periodos de tiempo sin limpiarse se solidifican creando unas capas o costras que al volver a entrar en contacto con el calor puede existir riesgo de incendio interior de la chimenea, por ello el deshollinado mecánico debe ser efectuado al menos 1 vez al año (habitualmente en periodo estival) o cuando no se haga uso del aparato durante largos periodos de tiempo.

Esta tarea debera ser efectuada por una empresa cualificada y la cual le emitira certificacion de los trabajos efectuados.

6 PROBLEMAS FRECUENTES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
El fuego prende mal o no se mantiene	Madera verde o demasiada húmeda	Utilizar madera seca y que haya sido almacenada en lugar cerrado y ventilado.
	Los leños son demasiado gordos	Para el encendido, utilizar papel, pastillas de encendido y pequeña madera seca. Para el mantenimiento del fuego, utilizar leños partidos.
	Madera de mala calidad	Utilizar madera seca de roble, fresno, arce, abedul, olmo, haya, etc. Estas tienen alto poder calorífico y producen buenas brasas.
	Aire primario insuficiente	Abrir completamente el registro de admisión de aire primario.
	El tiro es insuficiente	Verificar que el conducto no esté obstruido, efectuar un deshollinado si es necesario. Longitud tubo insuficiente. Ampliar tubo.
El fuego se acelera	Exceso de aire primario	Cerrar parcial o completamente el registro admision de aire primario.
	El tiro es excesivo	Verificar que la clapeta de tiro no se haya quedado abierta. Instalar un moderador de tiro.
Emanación de humos al encender o durante la combustión	El conducto de humo esta frio	Recalentar el conducto quemando una antorcha de papel dentro del hogar.
	La habitacion está en depresión	Dentro de una habitación equipada con una VMC (ventilacion mecanica), entreabrir una ventana que dé hacia el exterior.
	El tiro es insuficiente	Verificar que el conducto no esté obstruido, efectuar un deshollinado si es necesario. Longitud tubo insuficiente. Ampliar tubo.
	El viento entra dentro del conducto	Instalar un remate antiviento. Verificar que la logitud del conducto supera la cumbrera del tejado.
Calefacción insuficiente	Madera de mala calidad	Utilizar madera seca de roble, fresno, arce, abedul, olmo, haya, etc. Estas tienen alto poder calorífico y producen buenas brasas.
	Mala mezcla de aire caliente de convección.	Verificar el circuito de convección (rejilla de entrada, de difusión, conducto daire).
El cristal se ensucia rápidamente	El tiro es insuficiente.	Verificar que el conducto no esté obstruido, efectuar un deshollinado si es necesario. Longitud tubo insuficiente. Ampliar tubo.
	Ausencia de admision de aire del exterior.	Instalar una rejilla de admision de aire (20x20 cm por ejemplo) cerca de la chimenea.
	Madera verde o demasiada húmeda.	Utilizar madera seca y que haya sido almacenada en lugar cerrado y ventilado.
Desgaste rápido de los elementos de acero.	Ventilación insuficiente del aparato.	Verificar la circulación de aire, recuperando el calor del aparato aumentando las aperturas y las rejillas de ventilación. Verificar que el sistema de aireación no esté obstruido por las rejillas cerradas (utilizar rejillas no ajustables). Vaciar cada día el cenicero.
La junta de la puerta se despegas	Utilización abusiva de líquido abrasivo cuando se limpia el cristal.	Utilizar líquidos de limpieza de manera que no se cuele debajo del cristal o limpiar con un producto espuma.
Condensación dentro del aparato	Combustión de madera húmeda a fuego lento.	Utilizar madera seca y que haya sido almacenada en lugar cerrado y ventilado (cuidado, la madera recién cortada contiene mas o menos 5L de agua para 10 kg).

7 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda responsabilidad penal y/o civil, directa y/o indirecta, por:

- Incumplimiento de las instrucciones que el manual de instrucciones contiene.
- Modificaciones y reparaciones no autorizadas.
- Uso no conforme con las directivas de seguridad.
- Instalación no conforme con las normas vigentes en el país de instalación y con las directivas de seguridad.
- Falta de mantenimiento.
- Uso de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo de cocina sucesos extraordinarios.

8 CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

1. Los productos expedidos por Vertex Life S.L bajo cualquiera de sus marcas a partir del 1 de Enero de 2022 disponen de las condiciones de garantía previstas en la transposición de directivas de la Unión Europea en materia de contratos de compraventa de bienes y de suministro de contenidos o servicios digitales. Modificación del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, que se han realizado a través de la aprobación del Real Decreto 7/2021 de 27 de abril, y del Real Decreto Ley 24/2021, de 2 de noviembre.
2. Vertex Life S.L, de acuerdo con los reales decretos anteriormente señalados, responde ante el usuario de las faltas de conformidad de sus productos que se manifiesten durante los primeros tres años desde la fecha de adquisición del bien. En caso de duda sobre la fecha, prevalecerá la fecha de adquisición del producto reflejada en la factura de compra. Salvo prueba o evidencia en contrario, se presumirá que las faltas de conformidad del producto que se manifiesten en los dos primeros años desde esa fecha, ya existían cuando el producto se puso en marcha, excepto cuando para los bienes esta presunción sea incompatible con su naturaleza o la índole de la falta de conformidad.
3. Atendiendo a la norma, el consumidor o usuario cooperará con el fabricante y su servicio postventa CENSAT en la medida de lo razonablemente posible y necesario para establecer si la causa de la falta de conformidad es imputable a un defecto de fabricación o bien a otras razones. La obligación de cooperación se limitará a los medios técnicos disponibles que sean menos intrusivos para el consumidor o usuario. Cuando el consumidor o usuario se niegue a cooperar, quedando aquí informado de esta obligación el consumidor o usuario de dicho requisito de forma clara y comprensible, la carga de la prueba sobre si la falta de conformidad existía o no en el momento indicado en el artículo 120, apartados 1 o 2, según sea de aplicación, recaerá sobre el consumidor o usuario.
4. La garantía no será operativa en los siguientes casos:
 - Avería o mal funcionamiento producido por una instalación incorrecta según las instrucciones de montaje o incumplimientos de la normativa vigente en la instalación del aparato o en la chimenea de evacuación de los gases de la combustión o en las redes hidráulica o eléctrica.
 - Instalaciones y mantenimientos realizados con incumplimiento de las exigencias de instalación de la normativa vigente de carácter estatal o autonómico. Con carácter prevalente pero no excluyente las que se recogen en el Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios (RITE) para equipos de potencia térmica nominal igual o superior a 5 kW.
 - Para los mantenimientos deberán en este sentido haber sido atendido en tiempo y forma el aviso de alarma del contador de horas de funcionamiento del equipo.
 - Equipos en los que para su instalación o funcionamiento se hayan utilizado accesorios inadecuados, no homologados o ajenos a la componentística original.
 - Avería o mal funcionamiento derivada del uso de combustibles no homologados o carentes de la certificación y calidades exigibles.
 - Averías producidas o daños derivados de la instalación o cualquier elemento o circunstancia ajenos al propio equipo.
 - Transporte, almacenamiento o ubicaciones inadecuados que puedan causar corrosión o abrasión en la pintura o aspecto de los equipos, falta de limpieza, rotura de cristales, deterioro de las juntas de cierre etc. Roturas por impacto de cristales, piezas cerámicas o similares.
 - Desgastes coherentes con el uso extensivo de los aparatos , como los propios del quemador de combustión, del deflector de humos o cualquiera otros que pudieran derivarse de un uso indebido, no correspondiente al señalado en los manuales o por encima de lo que está previsto en las condiciones de venta.
 - Equipos en los que se haya producido en el periodo de garantía la intervención de personal no autorizado dentro del sistema CENSAT.
 - Comprobación de que el aparato lleva en funcionamiento un período superior al de cobertura de la garantía.
5. La garantía no cubre gastos derivados del desmontaje de elemento alguno ajeno al equipo como fijaciones a obra, muebles, armarios etc., que dificulten el libre acceso al equipo o a sus componentes. Asimismo no está cubierto el servicio de asesoramiento a domicilio sobre el funcionamiento del aparato. Vertex Life s.l en consecuencia queda eximido de toda responsabilidad por daños a personas o bienes que pudieran estar relacionados con el texto anterior.
6. Cualquier reclamación o no conformidad que no esté expresamente recogida en las normas vigentes o no cumpla con las condiciones legales exigibles queda excluida de garantía.

ES IMPRESCINDIBLE Y ALTAMENTE RECOMENDABLE que antes de la utilización del equipo, el usuario lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento que le acompañan. Utilice siempre nuestro sistema de postventa CENSAT para cualquier servicio requerido de puesta en marcha, avería de los equipos y su mantenimiento.



INSTRUCTION MANUAL SOLID FUEL COOKERS



1 SECURITY WARNING

1. The kitchens are manufactured in accordance with the EN12815 standard (stoves that use solid fuels), using high quality and non-polluting materials. To better use your kitchen it is recommended to follow the instructions in the following brochure.
2. Read this manual carefully before use or any maintenance operation.
3. The objective of Vertex Life SL is to provide the greatest amount of information to guarantee a safer use and avoid damage to people, things or parts thereof.
4. Installation and connection must be carried out by qualified personnel in compliance with European (UNI 10683) and national regulations, local regulations and the attached assembly instructions.
5. The combustion of waste, in particular plastic material, damages the kitchen and the flue, and is also prohibited by the law on protection against emissions of harmful substances.
6. Never use alcohol, gasoline or other highly flammable liquids to light the fire or revive it during operation.
7. Do not introduce a greater amount of fuel into the kitchen than that indicated in the brochure.
8. Do not modify the product.
9. It is forbidden to use the appliance with the door open or with the glass broken.
10. Do not use the appliance for example as a clothesline, support surface or ladder, etc.
11. Do not install the kitchen in bedrooms or bathrooms.

KEEP THE MANUAL FOR FUTURE CONSULTATIONS IN THE EVENT
OF ANY NEED OR CLARIFICATION CONTACT AN
AUTHORIZED DEALER

2 GENERAL SAFETY REGULATIONS

1. Only use this cooker as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fires or accidents to people.
2. This product is not a toy. Children must be adequately supervised so that they do not play with the appliance.
3. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the necessary experience and knowledge, unless a person responsible for their safety controls their use of the appliance or gives them the pertinent instructions for use.
4. Under no circumstances close the combustion air inlet and smoke outlet openings.
5. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquids.
6. Do not use the cooker in dusty environments or with flammable vapors (for example, in a workshop or garage). There is a risk of fire if, during operation, the range is covered with or comes into contact with flammable material, including curtains, drapes, blankets, etc. KEEP THE PRODUCT AWAY FROM THESE MATERIALS.
7. Do not use the appliance near bathtubs, showers, sinks or swimming pools.
8. Do not use outdoors.
9. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. The appliance contains no user-serviceable parts.
10. **ATTENTION! This kitchen works exclusively with firewood; DO NOT USE FUELS OTHER THAN WOOD. Any other material that burns will cause a breakdown and malfunction of the device.**
11. **Store firewood in a cool, dry place. If it is kept in places that are too cold or humid, the thermal potential of the firewood can be reduced.**
12. **Regularly clean the burner with each ignition or with each reloading of wood.**
13. The hearth must be kept closed, except during recharging or waste disposal, to prevent smoke from escaping.
14. Do not use liquid fuels.
15. Do not make any unauthorized modifications to the device.
16. Only use original spare parts recommended by the manufacturer.
17. It is important that the kitchen is transported in compliance with safety regulations. Careless movements and impacts must be avoided because they can damage the metal casings or the entire structure.
18. The combustion chamber is treated with paint for high temperatures. During the first few lights, it is possible that bad odors are released by said paint. This does not imply any danger and it is enough to ventilate the rooms. After the first ignitions, the paint reaches its maximum resistance and its definitive chemical-physical characteristics.

19. **ATTENTION! Since the kitchen is a heating appliance, it presents very hot surfaces such as the door, the glass and the handle. Therefore, pay attention to the case, especially for children. Consequently, avoid contact of unprotected skin with the hot surface.**
20. **WITH THE KITCHEN ON:**
 - The door should never be opened except for loads of firewood.
 - The door glass should not be touched as it is very hot.
 - Care should be taken that children do not come near the kitchen.
 - The smoke outlet must not be touched.
 - No liquid should be poured into the home.
 - No maintenance should be carried out until the kitchen is cold.
 - No type of intervention should be carried out, except by qualified personnel.
 - All instructions in this manual must be respected and followed.

3 FACILITY

Before installing, it is necessary to respect the following indications:

1. Provide the connection to the flue for smoke evacuation.
2. Rest the stove on the floor in a favorable position for the connection of the flue and close to the "combustion air" intake.
3. The appliance must be installed on a floor with adequate load capacity.
4. If the existing construction does not satisfy this requirement, appropriate measures must be taken (eg load distribution plate).
5. It is necessary to protect from heat all structures that can catch fire if exposed to excessive heat. Wooden floors or flammable material must be protected with non-combustible material (for example: a 4 mm sheet).
6. The installation of the appliance must guarantee easy access for cleaning the appliance itself, the exhaust gas ducts and the flue.
7. The appliance is not suitable to be installed in a shared conduit.
8. During its operation, the kitchen removes a quantity of air from the environment where it is located, therefore, it is necessary that the room where it is located has an air recirculation system.
9. The tubes that must be used for the smoke outlet must be specific tubes for solid fuel stoves: painted steel, stainless steel, etc.
10. It is always advisable to respect the minimum distances and, if necessary, also install heat-resistant fireproof insulating panels (rock wool, cellular cement, etc.).
11. When the stove is on, it can create depression in the room where it is installed; therefore, other devices with naked flame should not coexist in the room, except type c boilers (watertight).
12. Check the presence of combustion air. It must come from a free space (not spaces where there are extraction fans or spaces without ventilation) or from the outside.
13. Do not install the kitchen in bedrooms or bathrooms.
14. It should not be placed near curtains, armchairs, furniture or other flammable materials.
15. It must not be installed in explosive atmospheres or environments that could be potentially explosive due to the presence of machinery, materials or dust that can cause gas emissions or be easily ignited by sparks.
Before installing the kitchen, verify that all the finishes or possible beams of combustible material are located at a suitable distance and outside the radiation area of said chimney; Likewise, it must be considered that in order not to impair the proper functioning of the appliance, it is essential to create a recirculation of the air inside it.
16. Keep flammable materials, such as furniture, pillows, blankets, papers, clothes, curtains, etc., at a distance of 1 m from the front and 40 cm from the sides and rear. See the following figure.

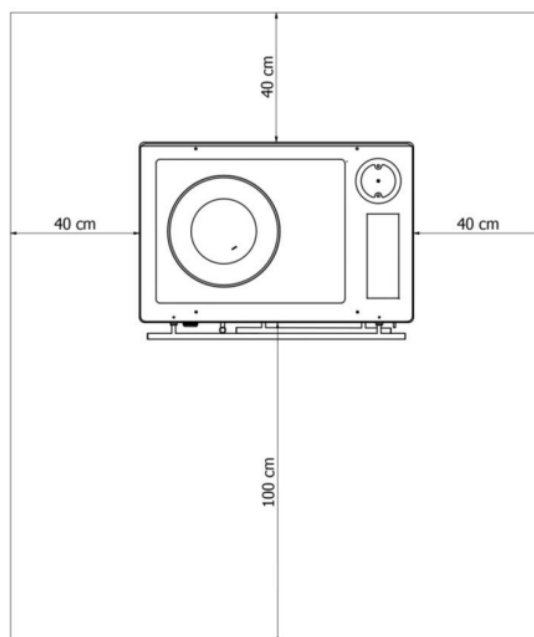


Figure 1

3.1 COMBUSTION AIR AND VENTILATION

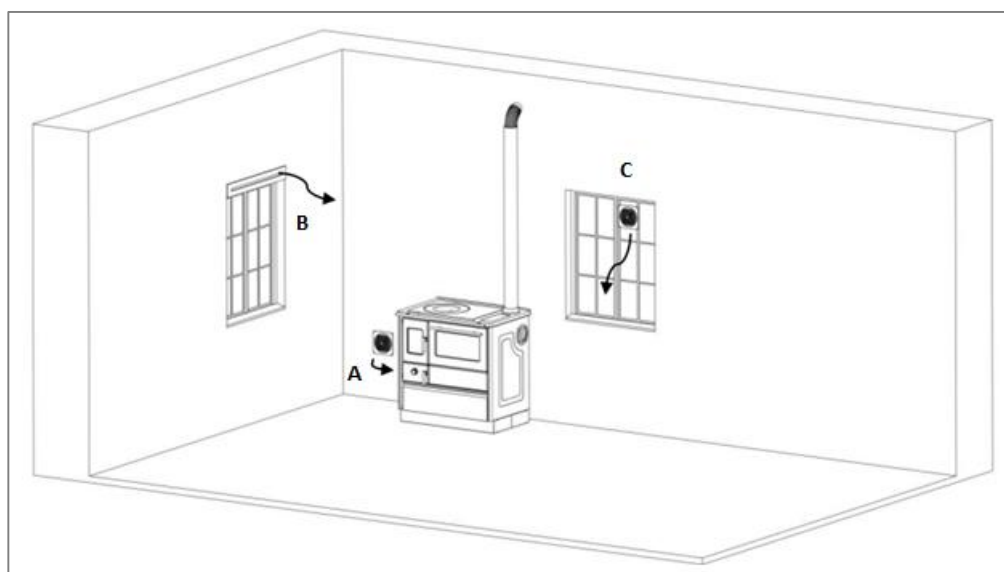


Figure 2

1. If there are no windows in the room where the kitchen is installed or if these and the doors are hermetically sealed or in the room where the kitchen is installed there are devices such as an extractor hood, hair dryer, fan, etc., the air must be supplied from the outside.
2. For the above cases, the room where the kitchen is installed must be ventilated continually. See figure 2 (B and C).
3. It is recommended that the combustion air opening for the kitchen be located in the lower part of the room next to the kitchen. See figure 2 (A)

3.2 CHIMNEY

3.2.1 SMOKE OUTLET DUCTS

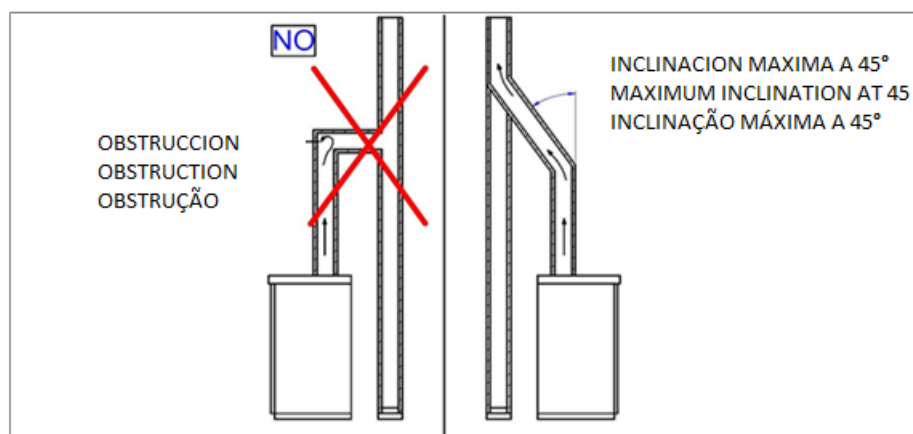


Figure 3

1. The flue is one of the key elements for the proper functioning of the kitchen. The best are those made of steel (stainless or aluminized), due to the quality of the materials, the resistance, the duration over time, the ease of cleaning and maintenance.
2. To facilitate the connection to the rigid steel flue, it is advisable to use telescopic unions that, in addition to facilitating the operation, also compensate for thermal expansion of both the fireplace and the flue.
3. It is advisable to seal the conduit to the kitchen terminal with silicone resistant to high temperatures (1000°C).
4. In the case of the mouth of the flue to an existing chimney that is not perfectly perpendicular to the smoke outlet of the home or for those cases in which the exit to the outside is made through the façade, the connection of the ducts must be made with the corresponding sloped joint. The inclination, with respect to the vertical, may not exceed 45° and must not suffer narrowing (See figure 3). For this purpose, approved 45° bends or elbows must be used. In addition, it is required that said curve be used from a minimum length of 2 m from the kitchen smoke outlet.
5. The required length of standpipe for a natural draft (smoke depression) can be different in each installation depending on various factors, but is generally approximately 6 m. In any case, a draft measurement would be required to guarantee a minimum depression of around ± 15 Pa (pascals). However, the following will be addressed:
 - "In the case of an existing chimney mouth", as much vertical length as the existing chimney has up to the exterior exit to the roof.
 - "In case of installation passing through the slab (roof)", the vertical length up to the exterior exit to the roof.
 - "In case of installation passing through the masonry (wall)", the vertical length up to the exterior exit to the roof.
6. In case of passing through floors, it is necessary to interpose a 10 cm thick insulating sleeve.
7. Only for appliances with side or rear outlet, the use of a 90° elbow can be used for coupling with the vertical tube.
8. The flue must be impermeable to atmospheric agents.
IMPORTANT! It is absolutely recommended to insulate the flue along its entire length. The insulation allows the temperature of the fumes to be kept high, to optimize the draft, avoid condensation and reduce the deposits of unburned particles on the walls of the duct. To do this, use suitable insulating materials (glass wool, ceramic fiber, class A1 incombustible materials). However, for those cases in which the conduit is exposed to the outside and can be manipulated, in accordance with the RITE standard, said conduit must be insulated..
9. It is necessary to avoid too many changes of direction, for which in this case only 2 curves (elbows) of 45° are allowed in the entire installation. In addition, it is required that the 45° diagonal section between one elbow and another will have a maximum length of 1 m.
10. The use of flexible and non-approved metal tubes is not allowed.

3.2.2 THE CHIMNEY SHOT

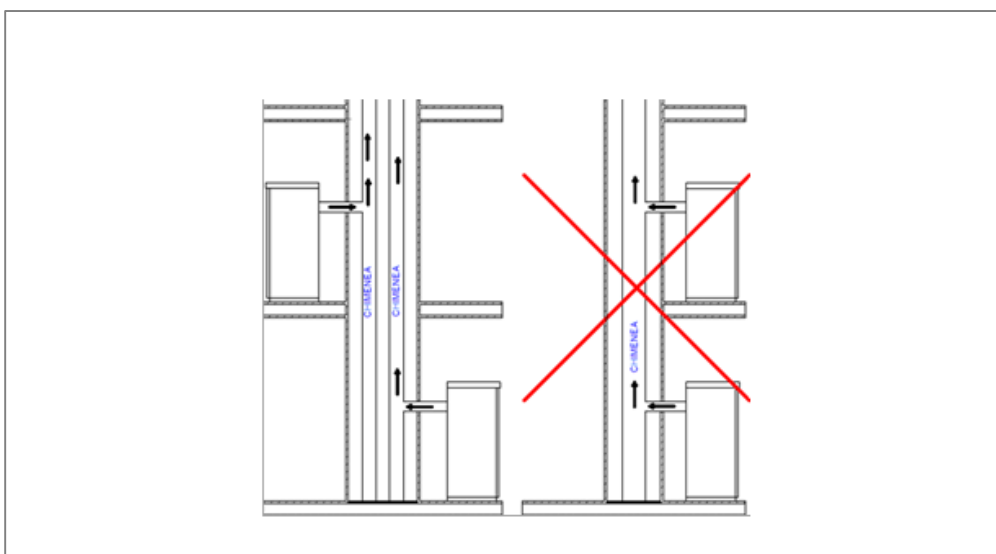


Figure 5

1. The gases that are formed during combustion, when heated, undergo an increase in volume and, therefore, assume a lower density with respect to the cooler surrounding air. This temperature difference between the inside and the outside of the chimney determines a depression, called thermal depression, which is greater the higher the flue is and the higher the temperature.
2. The draft from the flue must be able to overcome all the resistances of the smoke circuit in such a way that the fumes produced in the kitchen, during combustion, are aspirated and dispersed in the atmosphere through the evacuation ducts.
3. There are several meteorological factors that influence the operation of the flue, such as rain, fog, snow, altitude, but the most important is, without a doubt, the wind, which has the ability to cause not only thermal depression, but also dynamic depression.

The action of the wind varies depending on whether it is an ascending, horizontal or descending wind:

- An upwind always has the effect of increasing the depression and therefore the draft.
- A horizontal wind increases the depression in case of correct installation of the chimney cap.
- A descending wind always has the effect of diminishing the depression and sometimes reverses it.

4. Excess draft causes overheating of the combustion and, therefore, the loss of efficiency of the kitchen. Part of the combustion gases, together with small fuel particles, are sucked into the flue before being burned. This decreases the efficiency of the kitchen, increases fuel consumption and causes the emission of polluting fumes.

Simultaneously, the high temperature of the fuel, due to excess oxygen, wears out the combustion chamber prematurely.

5. On the contrary, insufficient draft reduces combustion, cools the kitchen, produces smoke in the environment that reduces the efficiency of the kitchen, and causes dangerous scale in the flue.
6. If the kitchen does not heat or smoke, it is always due to a faulty draft. For what is described below see figure 5.
 - A common mistake is to connect the kitchen pipe to an existing chimney, leaving the chimney still in service from the previous installation. Thus, two solid fuel installations are connected by the same flue, which is incorrect and dangerous. If both installations are used at the same time, the total smoke load may be excessive for the existing section of the chimney, resulting in smoke backwash.
 - If only one kitchen is used, the heat from the fumes does cause the chimney draft, which, however, will also draw in cold air through the opening of the extinguished installation, which cools the fumes again and blocks the draft.
 - Lastly, if both installations are located at different levels, in addition to the above problems, the same principle of communicating vessels may be interfered with, which causes an irregular and unpredictable evolution of combustion fumes.

4 FUNCTIONING

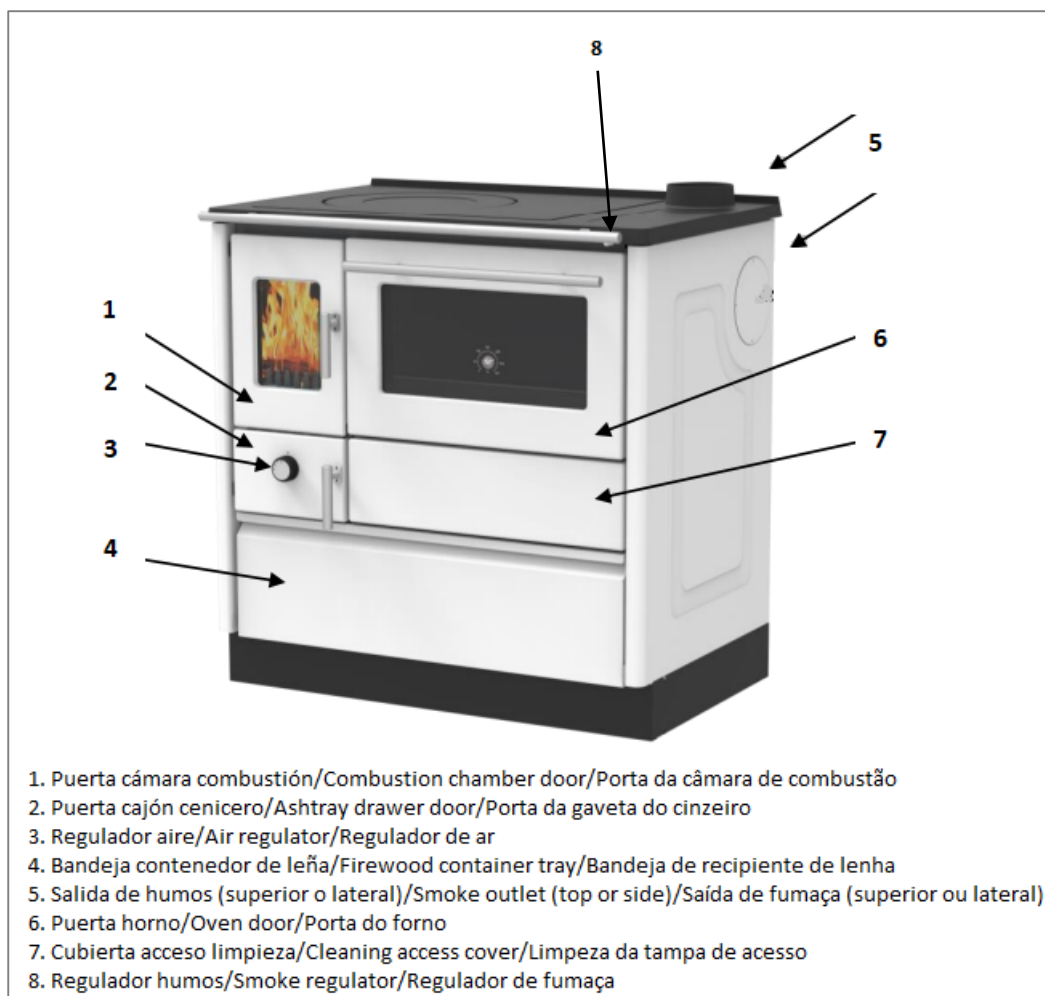
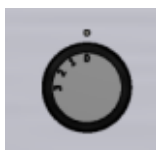


Figure 6

4.1 OPENING DOORS

1. Open the combustion chamber door 1 (see figure 6) by turning the handle clockwise 90° and pulling it towards you.
2. The door of the ashtray 2 (see figure 6) can only be opened when the door of the combustion chamber is open. Rotate the ashtray door handle clockwise 90° and pull the door to remove the ashtray.
3. The oven door 6 (see figure 6) can be removed without tools: grasp the handle and the door slightly open and pull upwards. Reinstallation continues by inserting the hinges into the corresponding openings in the front of the oven and applying pressure to the bottom edge of the door with your knee while simultaneously gently pulling up on the oven handle. When the kitchen is in operation, the oven door must be installed.
4. In the lower part of the kitchen there is a tray 4 (see figure 6) to store firewood, it has guides and is easy to handle. Do not store easily flammable materials such as paper, etc. in the space to store firewood.

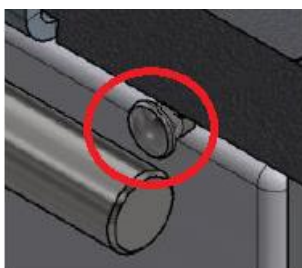
4.2 PRIMARY AIR REGULATION



0= CLOSED
1= 30% OPEN
2= 75% OPEN
3= 100% OPEN

The air necessary for combustion, and therefore the heat capacity of the kitchen, is determined by the primary air. This air is regulated by means of a regulator on the door of the ashtray 3 (see figure 6) with 4 positions. This shows the opening and closing direction of the sunroof.

4.3 HEATING VALVE



REMOVE = OPEN
ENTER = CLOSED

1. Activation of the heating hatch is done by lever 8 (see figure 6) located on the oven door. It serves to reduce the passage of gases during combustion. Depending on its position, we can reach a higher or lower temperature for both heating and cooking the stove and oven.
2. During combustion, the open lever will cause further overheating of the cooker and therefore, with prolonged use, it may cause damage to metal parts. In addition, it results in higher fuel consumption. Control the opening of the lever according to your needs.

4.4 SWITCHED ON

1. Operate the primary air regulator to the maximum to allow the entry of air (oxygen) for combustion.
2. Pull out the heater valve lever as far as possible.
3. Carry out a load of wood chips, placing fine wood and light the fire with kindling tablets, paper, etc. Once this small load is lit, place thicker wood on top until the desired amount.
4. Insert the lever of the heating valve to the maximum.

4.5 REFILL FUEL

1. To recharge, open the door gently, to avoid the escape of a certain amount of smoke.

ATTENTION! To open and close the door, use a glove to avoid burns.

2. Regulate the primary air to maintain the fire and to reduce consumption.
3. Do not load the logs excessively as it can cause a fire with high temperatures that can cause damage (deformations, cracks, etc.) in metallic, refractory parts, etc.

ATTENTION! In order to avoid overheating of the kitchen, the amount of fuel is not allowed to be more than 2.05 kg of dry wood.

4. Amount of fuel and recommended primary air adjustment:

Fuel	amount of fuel	burning duration	primary air adjustment
Dry wood pine, beech, etc.	2.41kg	1.0 hours	2 = 70%

4.6 FIREWOOD

1. You can only use dry natural wood (pine, beech, oak, etc.) or briquettes in accordance with the emission protection regulations.
2. The wood used must be dry (residual moisture, 20%). This is usually the case if the wood is stored for two years in a dry place with good ventilation. Wet firewood has a low calorific value and causes soot deposits in flues and chimneys.

3. Wood with the upper surface treated (varnished, painted, veneered and impregnated, plywood, etc.), waste of any kind (packaging waste, plastic, newspaper, rubber, leather, textile, etc.) must not be burned. The resulting combustion of these woods and residues pollutes the environment as well as causing damage to the kitchen and chimney.

4.7 COOKED

1. For cooking on the stove it is better to use a kitchen utensil (pot, pan, etc.) with a strong bottom, lids and dimensions suitable for it.
2. For winter cooking, it is recommended that the heating valve be closed and the air damper open to the maximum.
3. After finishing cooking, it is necessary to place the air damper in the place marked for the rated heat capacity.
4. For baking (pastry and roasts) an evenly distributed heat is required. To achieve this and a high enough temperature, the oven must be with the heating valve closed.

5 MAINTENANCE

ATTENTION! Please carefully follow the instructions below for cleaning. Failure to comply can cause problems in the operation of the kitchen.

Before carrying out any maintenance operation in the kitchen, take the following precautions:

- Make sure that all the pieces of the kitchen are cold.
- Make sure the ashes are completely out.
- After the maintenance phase, check that everything is in order as before the intervention.

5.1 CLEANING OPERATIONS

ATTENTION! To clean the metal parts of the kitchen, use a soft cloth dampened with water. Never clean metal parts with alcohol, solvents, gasoline, acetone or other corrosive substances. Eventual variations in the color of the metal parts may be due to the use of inappropriate cleaning products and in cases of use of these our company declines all responsibility.

1. Interior cleaning of the combustion chamber:
 - Empty the ash box.
 - Remove the ash inside the combustion chamber and on the door.
2. Glass cleaning:
 - Over the hours of operation, a grayish patina will form that must be cleaned when the cooker is turned off. Whether the glass becomes dirty will depend on the quality and quantity of fuel used.
 - The cleaning of the glass must be carried out with the kitchen cold and with products suitable for it.
 - When carrying out this operation, always make sure that the joint around the glass is in good condition, since damage to it can compromise the operation of the kitchen.
3. Cleaning inside the oven:
 - Remove cooking remains from the oven using cloths and cleaning products that are not corrosive to metal.
4. Cleaning cooking plates:

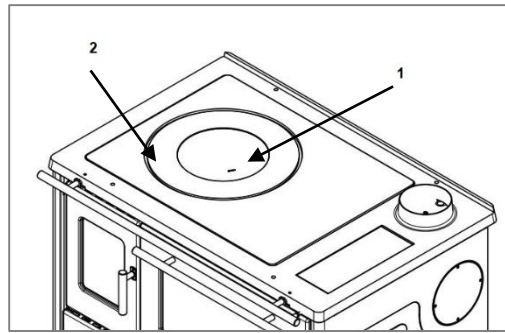


Figure 7

- Remove cooking plates 1 and 2 (see figure 7) and clean them thoroughly. The cooking plates are made of gray and enamelled cast iron. First, they need to be wiped with a damp cloth, then with a dry one. Never use sandpaper because it can remove the enamel.

5. Interior cleaning of the kitchen:

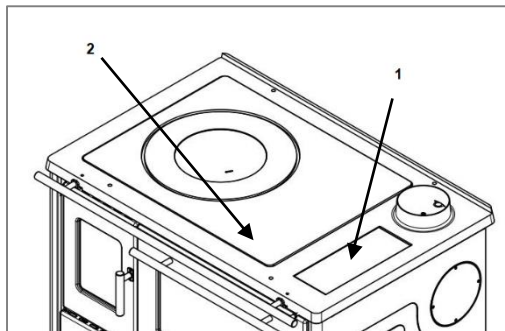


Figure 8

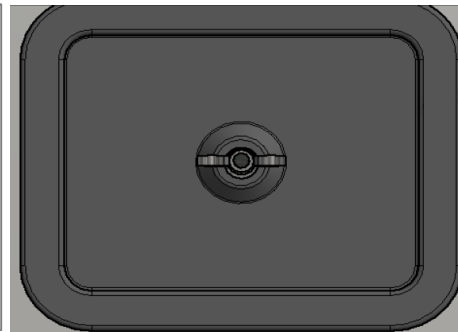


Figure 9

- Extract tops 1 and 2 (see figure 8).
- Cleaning of soot and deposits from the entire visible area inside the kitchen and the upper part of the oven (through which the combustion gases pass).
- Remove the protective cover for cleaning (see figure 6) and remove the access register cover (see figure 9) fixed with a screw.
- Soot and ash removal from the entire interior accessible in this compartment.

ATTENTION! The cleaning intervals depend mainly on the fuel used, the time the stove is in use and the way it is used. Do not delay cleanup work. We recommend that you dedicate a daily cleaning to the combustion chamber and cooking elements (hob and oven) and a weekly cleaning to the interior of the kitchen where the combustion gases circulate.

5.2 CHIMNEY SWEEPING CHIMNEY

The ash or soot deposited on the walls of the chimney tubes after long periods of time without being cleaned solidify creating layers or crusts that, when coming into contact with the heat again, may create a risk of fire inside the chimney, for this reason the Mechanical chimney sweeping must be carried out at least once a year (usually in the summer period) or when the appliance is not used for long periods of time.

This task must be carried out by a qualified company and which will issue certification of the work carried out.

6 FREQUENT PROBLEMS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The fire catches badly or not maintained	Wood that is green or too wet	Use dry wood that has been stored in a closed and ventilated place.
	The logs are too fat	For ignition, use paper, ignition tablets and small dry wood. To maintain the fire, use split logs.
	poor quality wood	Use dry oak, ash, maple, birch, elm, beech, etc. These have high calorific value and produce good embers.
	insufficient primary air	Fully open the primary air intake register.
	The shot is insufficient	Check that the duct is not obstructed, carry out a chimney sweep if necessary. Insufficient tube length. Expand tube.
the fire accelerates	excess primary air	Partially or completely close the primary air intake register.
	The shot is excessive	Verify that the draft clapper has not remained open. Install a draft moderator.
Smoke emanation when igniting or during combustion	The flue is cold	Reheat the duct by burning a paper torch inside the hearth.
	The room is in depression	Inside a room equipped with a VMC (mechanical ventilation), open a window facing outside.
	The shot is insufficient	Check that the duct is not obstructed, carry out a chimney sweep if necessary. Insufficient tube length. Expand tube.
	The wind enters the duct	Install a windbreak finish. Verify that the length of the duct exceeds the ridge of the roof.
insufficient heating	poor quality wood	Use dry oak, ash, maple, birch, elm, beech, etc. These have high calorific value and produce good embers.
	Poor mix of hot convection air.	Check the convection circuit (inlet grill, diffusion, air duct).
The glass gets dirty quickly.	The shot is insufficient.	Check that the duct is not obstructed, carry out a chimney sweep if necessary. Insufficient tube length. Expand tube.
	Absence of air intake from outside.	Install an air intake grill (20x20 cm for example) near the fireplace.
	Green wood or too wet.	Use dry wood that has been stored in a closed and ventilated place.
Rapid wear of steel elements.	Insufficient ventilation of the appliance.	Check the air circulation, recovering the heat from the appliance by increasing the openings and ventilation grills. Check that the aeration system is not obstructed by the closed grills (use non-adjustable grills). Empty the ashtray every day.
The door seal comes off	Abusive use of abrasive liquid when cleaning the glass.	Use cleaning liquids so that it does not get under the glass or clean with a foam product.
Condensation inside the appliance	Combustion of wet wood over low heat.	Use dry wood that has been stored in a closed and ventilated place (be careful, freshly cut wood contains more or less 5L of water for 10 kg).

7 RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER

The manufacturer declines all direct and/or indirect criminal and/or civil liability for:

- Non-compliance with the instructions contained in the instruction manual.
- Unauthorized modifications and repairs.
- Use not in accordance with security directives.
- Installation not in accordance with the regulations in force in the country of installation and with the safety directives.
- Lack of maintenance.
- Use of non-original or non-specific spare parts for the kitchen model extraordinary events.

8 GENERAL WARRANTY CONDITIONS

7. The products issued by Vertex Life SL under any of its brands as of January 1, 2022 have the guarantee conditions provided for in the transposition of European Union directives on contracts for the sale of goods and supply of content or digital services. Modification of the consolidated text of the General Law for the Defense of Consumers and Users and other complementary laws, approved by Royal Legislative Decree 1/2007, of November 16, which have been carried out through the approval of Royal Decree 7/2021 of April 27, and Royal Decree Law 24/2021, of November 2.
8. Vertex Life SL, in accordance with the aforementioned royal decrees, responds to the user for the lack of conformity of its products that manifest during the first three years from the date of acquisition of the good. In case of doubt about the date, the date of purchase of the product reflected in the purchase invoice will prevail. Unless proof or evidence to the contrary, it will be presumed that the lack of conformity of the product that manifests itself in the first two years from that date, already existed when the product was launched, except when for the goods this presumption is incompatible with their nature. or the nature of the non-conformity.
9. In accordance with the standard, the consumer or user will cooperate with the manufacturer and its CENSAT after-sales service to the extent reasonably possible and necessary to establish whether the cause of the lack of conformity is attributable to a manufacturing defect or to other reasons. The obligation to cooperate will be limited to the technical means available that are less intrusive for the consumer or user. When the consumer or user refuses to cooperate, the consumer or user being hereby informed of this obligation of said requirement in a clear and understandable manner, the burden of proof as to whether or not the lack of conformity existed at the time indicated in the article 120, sections 1 or 2, as applicable, will fall on the consumer or user.
10. The guarantee will not be operational in the following cases:
 - Breakdown or malfunction caused by incorrect installation according to the assembly instructions or non-compliance with current regulations in the installation of the appliance or in the combustion gas evacuation chimney or in the hydraulic or electrical networks.
 - Installations and maintenance carried out in breach of the installation requirements of current state or regional regulations. Prevailing but not exclusive, those included in the Building Thermal Installation Regulations (RITE) for equipment with a nominal thermal power equal to or greater than 5 kW.
 - For maintenance, in this sense, the alarm message from the equipment's operating hours counter must have been attended to in a timely manner.
 - Equipment in which inappropriate, non-approved accessories or accessories foreign to the original components have been used for its installation or operation.
 - Breakdown or malfunction derived from the use of fuels that are not approved or lack the required certification and qualities.
 - Faults produced or damage derived from the installation or any element or circumstance unrelated to the equipment itself.
 - Improper transport, storage or locations that can cause corrosion or abrasion in the paint or appearance of the equipment, lack of cleanliness, glass breakage, deterioration of the sealing joints, etc. Breakage due to impact of glass, ceramic pieces or similar.
 - Wear consistent with the extensive use of the appliances, such as those of the combustion burner, the smoke deflector or any other that may derive from improper use, not corresponding to that indicated in the manuals or above what is provided for in the terms of sale.
 - Equipment in which the intervention of unauthorized personnel within the CENSAT system has occurred during the warranty period.
 - Verification that the device has been in operation for a period longer than the warranty period.
11. The guarantee does not cover expenses derived from the disassembly of any element unrelated to the equipment such as fixings to the work, furniture, cabinets, etc., which hinder free access to the equipment or its components. Likewise, the home advice service on the operation of the device is not covered. Consequently, Vertex Life sl is exempt from all liability for damages to persons or property that may be related to the above text.
12. Any claim or non-conformity that is not expressly included in the current regulations or does not comply with the required legal conditions is excluded from the guarantee.

IT IS ESSENTIAL AND HIGHLY RECOMMENDED Before using the equipment, the user carefully reads the accompanying operating instructions. Always use our CENSAT after-sales system for any required start-up service, equipment breakdown and its maintenance.



MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES DE COMBUSTÍVEL SÓLIDO



1 AVISO DE SEGURANÇA

1. As cozinhas são fabricadas de acordo com a norma EN12815 (fogões que utilizam combustíveis sólidos), utilizando materiais de elevada qualidade e não poluentes. Para um melhor aproveitamento da sua cozinha, aconselha-se seguir as instruções da brochura seguinte.
2. Leia atentamente este manual antes do uso ou qualquer operação de manutenção.
3. O objetivo da Vertex Life SL é fornecer a maior quantidade de informação para garantir um uso mais seguro e evitar danos a pessoas, coisas ou partes delas.
4. A instalação e ligação devem ser realizadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas europeias (UNI 10683) e nacionais, as normas locais e as instruções de montagem anexas.
5. A combustão de resíduos, em particular de material plástico, danifica a cozinha e a chaminé, sendo também proibida pela lei de proteção contra emissões de substâncias nocivas.
6. Nunca use álcool, gasolina ou outros líquidos altamente inflamáveis para acender o fogo ou reanimá-lo durante a operação.
7. Não introduza na cozinha uma quantidade de combustível superior à indicada na brochura.
8. Não modifique o produto.
9. É proibido utilizar o aparelho com a porta aberta ou com o vidro partido.
10. Não utilize o aparelho, por exemplo, como varal, superfície de apoio ou escada, etc.
11. Não instale a cozinha em quartos ou banheiros.

GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS EM CASO DE
NECESSIDADE OU ESCLARECIMENTO CONTATE UM
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

2 NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA

1. Utilize este fogão apenas conforme descrito neste manual. Qualquer outro uso não recomendado pelo fabricante pode causar incêndios ou acidentes às pessoas.
2. Este produto não é um brinquedo. As crianças devem ser devidamente supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem a experiência e conhecimento necessários, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança controle o uso do aparelho ou forneça as instruções de uso pertinentes.
4. Em hipótese alguma feche as aberturas de entrada de ar de combustão e saída de fumaça.
5. Não mergulhe nenhuma parte do aparelho em água ou outros líquidos.
6. Não utilize o fogão em ambientes poeirentos ou com vapores inflamáveis (por exemplo, numa oficina ou garagem). Existe risco de incêndio se, durante a operação, o fogão for coberto ou entrar em contato com material inflamável, incluindo cortinas, cortinas, cobertores, etc. **MANTENHA O PRODUTO LONGE DESTES MATERIAIS.**
7. Não use o aparelho próximo a banheiras, chuveiros, pias ou piscinas.
8. Não use ao ar livre.
9. Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho. O aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo usuário.
10. **ATENÇÃO! Esta cozinha funciona exclusivamente com lenha; NÃO USE COMBUSTÍVEIS QUE NÃO SEJA MADEIRA. Qualquer outro material que queime causará uma avaria e mau funcionamento do dispositivo.**
11. **Armazene a lenha em local fresco e seco. Se for mantida em locais muito frios ou úmidos, o potencial térmico da lenha pode ser reduzido.**
12. **Limpe regularmente o queimador a cada acendimento ou a cada recarga de lenha.**
13. A fornalha deve ser mantida fechada, exceto durante a recarga ou eliminação de resíduos, para evitar que a fumaça escape.
14. Não use combustíveis líquidos.
15. Não faça nenhuma modificação não autorizada no dispositivo.
16. Utilize apenas peças sobressalentes originais recomendadas pelo fabricante.
17. É importante que a cozinha seja transportada respeitando as normas de segurança. Movimentos descuidados e impactos devem ser evitados, pois podem danificar as carcaças metálicas ou toda a estrutura.

18. A câmara de combustão é tratada com tinta para altas temperaturas. Durante as primeiras luzes, é possível que exalem maus odores da referida tinta. Isso não implica nenhum perigo e é suficiente para ventilar os quartos. Após as primeiras ignições, a tinta atinge sua resistência máxima e suas características físico-químicas definitivas.
19. **ATENÇÃO! Sendo a cozinha um aparelho de aquecimento, apresenta superfícies muito quentes como a porta, o vidro e o puxador. Portanto, preste atenção ao caso, especialmente para crianças. Consequentemente, evite o contato da pele desprotegida com a superfície quente.**
20. **COM A COZINHA LIGADA:**
 - A porta nunca deve ser aberta, exceto para carregamentos de lenha.
 - O vidro da porta não deve ser tocado porque está muito quente.
 - Deve-se tomar cuidado para que as crianças não se aproximem da cozinha.
 - A saída de fumaça não deve ser tocada.
 - Nenhum líquido deve ser derramado em casa.
 - Nenhuma manutenção deve ser realizada até que a cozinha esteja fria.
 - Nenhum tipo de intervenção deve ser realizado, exceto por pessoal qualificado.
 - Todas as instruções deste manual devem ser respeitadas e seguidas.

3 INSTALAÇÃO

Antes de instalar, é necessário respeitar as seguintes indicações:

1. Providencie a ligação à chaminé para a evacuação dos fumos.
2. Apoie a estufa no chão numa posição favorável para a ligação da chaminé e perto da entrada de "ar de combustão".
3. O aparelho deve ser instalado em um piso com capacidade de carga adequada.
4. Se a construção existente não atender a este requisito, medidas apropriadas devem ser tomadas (por exemplo, placa de distribuição de carga).
5. É necessário proteger do calor todas as estruturas que podem pegar fogo se expostas ao calor excessivo. Pisos de madeira ou material inflamável devem ser protegidos com material incombustível (por exemplo: chapa de 4 mm).
6. A instalação do aparelho deve garantir um fácil acesso para a limpeza do próprio aparelho, das condutas de gases de escape e da chaminé.
7. O aparelho não é adequado para ser instalado em um conduíte compartilhado.
8. Durante seu funcionamento, a cozinha retira uma quantidade de ar do ambiente onde está localizada, portanto, é necessário que o cômodo onde está localizada possua um sistema de recirculação de ar.
9. Os tubos que devem ser utilizados para a saída de fumaça devem ser tubos específicos para fogões a combustível sólido: aço pintado, aço inoxidável, etc.
10. É sempre aconselhável respeitar as distâncias mínimas e, se necessário, instalar também painéis isolantes resistentes ao calor e ignífugos (lã de rocha, cimento celular, etc.).
11. Quando o recuperador está ligado, pode criar depressão no local onde está instalado; portanto, não devem coexistir na sala outros dispositivos com chama aberta, exceto caldeiras do tipo c (estanques).
12. Verifique a presença de ar de combustão. Deve providir de um espaço livre (não de espaços onde existam exaustores ou espaços sem ventilação) ou do exterior.
13. Não instale a cozinha em quartos ou banheiros.
14. Não deve ser colocado perto de cortinas, poltronas, móveis ou outros materiais inflamáveis.
15. Não deve ser instalado em atmosferas explosivas ou ambientes que possam ser potencialmente explosivos devido à presença de máquinas, materiais ou poeiras que possam provocar emissões de gases ou serem facilmente inflamados por faíscas. Antes de instalar a cozinha, verifique se todos os acabamentos ou possíveis vigas de material combustível estão localizados a uma distância adequada e fora da área de radiação da referida chaminé; Da mesma forma, deve-se considerar que, para não prejudicar o bom funcionamento do aparelho, é essencial criar uma recirculação do ar em seu interior.
16. Mantenha materiais inflamáveis, como móveis, travesseiros, cobertores, papéis, roupas, cortinas, etc., a uma distância de 1 m da frente e 40 cm das laterais e traseiras. Veja a figura a seguir.

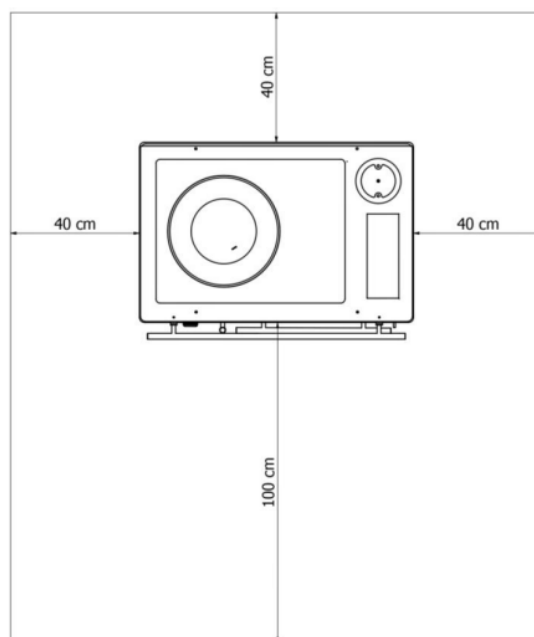


figura 1

3.1 AR DE COMBUSTÃO E VENTILAÇÃO

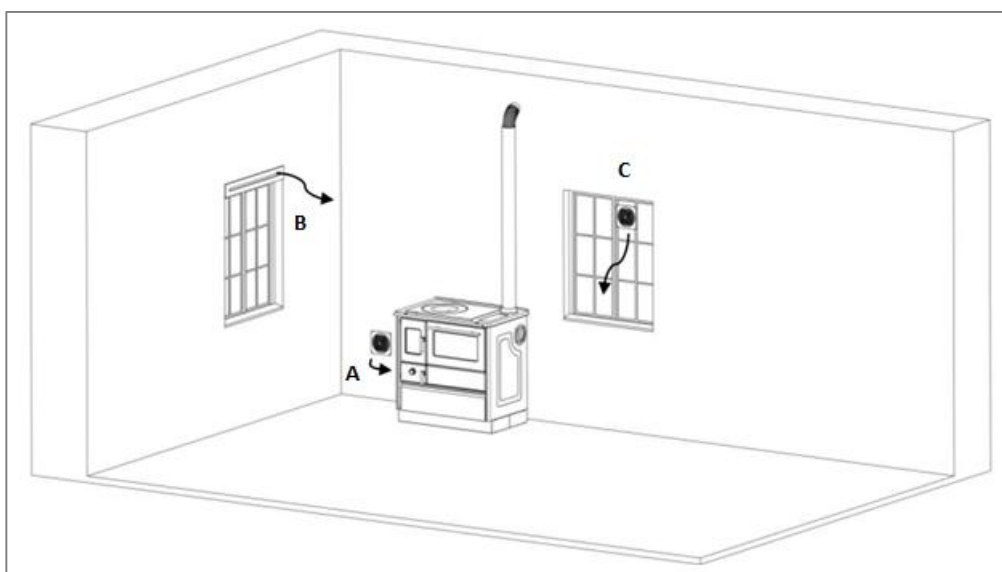


Figura 2

1. Se não houver janelas na divisão onde está instalada a cozinha ou se estas e as portas estiverem hermeticamente fechadas ou na divisão onde está instalada a cozinha existem dispositivos como exaustor, secador de cabelo, ventoinha, etc., o ar deve ser fornecido de fora.
2. Para os casos anteriores, o local onde está instalada a cozinha deve ser ventilado continuamente. Ver figura 2 (B e C).
3. Recomenda-se que a abertura do ar de combustão para a cozinha esteja localizada na parte inferior do ambiente ao lado da cozinha. Veja a figura 2 (A)

3.2 CHAMINÉ

3.2.1 DUTOS DE SAÍDA DE FUMO

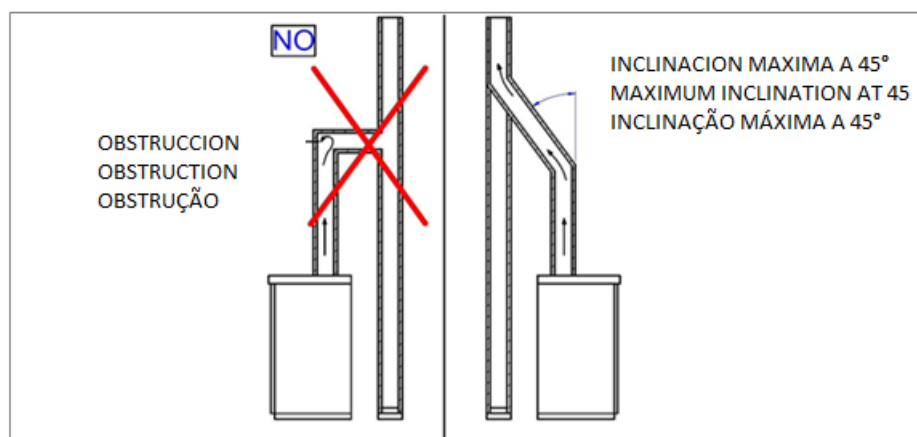


Figura 3

1. A chaminé é um dos elementos chave para o bom funcionamento da cozinha. As melhores são as de aço (inox ou aluminizado), pela qualidade dos materiais, resistência, durabilidade, facilidade de limpeza e manutenção.
2. Para facilitar a ligação à chaminé rígida de aço, aconselha-se a utilização de uniões telescópicas que, para além de facilitar o funcionamento, compensam também as dilatações térmicas tanto da lareira como da chaminé.
3. Aconselha-se vedar a conduta ao terminal da cozinha com silicone resistente a altas temperaturas (1000°C).
4. No caso da boca da chaminé para uma chaminé existente que não esteja perfeitamente perpendicular à saída de fumos da habitação ou para os casos em que a saída para o exterior se faça pela fachada, a ligação das condutas deve ser feita com a junta inclinada correspondente. A inclinação, em relação à vertical, não pode ultrapassar 45° e não deve sofrer estreitamento (Ver figura 3). Para isso, devem ser utilizadas curvas ou cotovelos aprovados de 45°. Além disso, é necessário que a referida curva seja utilizada a partir de um comprimento mínimo de 2 m da saída de fumos da cozinha.
5. O comprimento necessário do tubo vertical para uma tiragem natural (depressão de fumaça) pode ser diferente em cada instalação, dependendo de vários fatores, mas geralmente é de aproximadamente 6 m. Em qualquer caso, seria necessária uma medição de calado para garantir uma depressão mínima de cerca de ± 15 Pa (pascals). No entanto, serão abordados:
 - "No caso de boca de chaminé existente", tanto comprimento vertical quanto a chaminé existente até à saída exterior para a cobertura.
 - "No caso de instalação passando pela laje (cobertura)", o comprimento vertical até à saída exterior para a cobertura.
 - "No caso de instalação passando pela alvenaria (parede)", o comprimento vertical até a saída externa para o telhado.
6. No caso de passagem por pisos, é necessário interpor uma manga isolante de 10 cm de espessura.
7. Somente para aparelhos com saída lateral ou traseira, pode-se utilizar o cotovelo de 90° para acoplamento com o tubo vertical.
8. A chaminé deve ser impermeável aos agentes atmosféricos.
IMPORTANTE! É absolutamente recomendável isolar a chaminé em todo o seu comprimento. O isolamento permite manter a temperatura dos fumos elevada, otimizar a tiragem, evitar a condensação e reduzir os depósitos de partículas não queimadas nas paredes da conduta. Para fazer isso, use materiais isolantes adequados (lã de vidro, fibra cerâmica, materiais incombustíveis classe A1). No entanto, para os casos em que a conduta fica exposta ao exterior e pode ser manipulada, de acordo com a norma RITE, a referida conduta deve ser isolada..
9. É necessário evitar demasiadas mudanças de direcção, pelo que neste caso são permitidas apenas 2 curvas (cotovelos) de 45° em toda a instalação. Além disso, é exigido que o trecho diagonal de 45° entre um cotovelo e outro tenha comprimento máximo de 1 m.
10. Não é permitido o uso de tubos metálicos flexíveis e não aprovados.

3.2.2 O TIRO DA CHAMINÉ

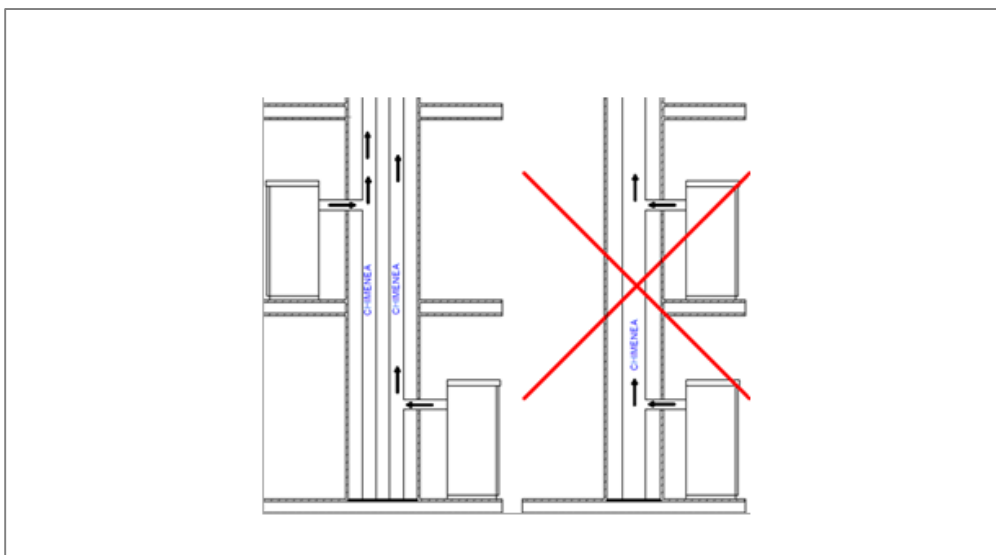


Figura 5

1. Os gases que se formam durante a combustão, quando aquecidos, sofrem um aumento de volume e, portanto, assumem uma densidade menor em relação ao ar circundante mais frio. Esta diferença de temperatura entre o interior e o exterior da chaminé determina uma depressão, denominada depressão térmica, que é tanto maior quanto mais alta for a chaminé e quanto mais alta for a temperatura.
2. A tiragem da chaminé deve ser capaz de vencer todas as resistências do circuito de fumos de forma que os fumos produzidos na cozinha, durante a combustão, sejam aspirados e dispersos na atmosfera através das condutas de evacuação.
3. São vários os fatores meteorológicos que influenciam o funcionamento da chaminé, como a chuva, o nevoeiro, a neve, a altitude, mas o mais importante é, sem dúvida, o vento, que tem a capacidade de provocar não só depressões térmicas, como também depressão dinâmica.
A ação do vento varia conforme se trate de um vento ascendente, horizontal ou descendente:
 - Um contravento sempre tem o efeito de aumentar a depressão e, portanto, o calado.
 - Um vento horizontal aumenta a depressão em caso de instalação correta da tampa da chaminé.
 - Um vento descendente sempre tem o efeito de diminuir a depressão e às vezes a reverte.
4. O excesso de tiragem causa o superaquecimento da combustão e, portanto, a perda de eficiência da cozinha. Parte dos gases de combustão, juntamente com pequenas partículas de combustível, são sugadas para a chaminé antes de serem queimadas. Isso diminui a eficiência da cozinha, aumenta o consumo de combustível e causa a emissão de gases poluentes.
Simultaneamente, a alta temperatura do combustível, devido ao excesso de oxigênio, desgasta prematuramente a câmara de combustão.
5. Pelo contrário, uma tiragem insuficiente reduz a combustão, arrefece a cozinha, produz fumo no ambiente que reduz a eficiência da cozinha e provoca incrustações perigosas na chaminé.
6. Se a cozinha não aquecer ou fumar, é sempre devido a uma tiragem defeituosa. Para o que está descrito abaixo, consulte a figura 5.
 - Um erro comum é conectar o cano da cozinha a uma chaminé existente, deixando a chaminé ainda em serviço da instalação anterior. Assim, duas instalações de combustível sólido são conectadas pela mesma chaminé, o que é incorreto e perigoso. Se ambas as instalações forem usadas ao mesmo tempo, a carga total de fumaça pode ser excessiva para a seção existente da chaminé, resultando em retrolavagem de fumaça.
 - Se for utilizada apenas uma cozinha, o calor dos fumos provoca a tiragem da chaminé, que, no entanto, aspira também ar frio pela abertura da instalação extinta, que volta a arrefecer os fumos e bloqueia a tiragem.
 - Por último, se ambas as instalações estiverem localizadas em níveis diferentes, além dos problemas anteriores, pode-se interferir no mesmo princípio de vasos comunicantes, o que provoca uma evolução irregular e imprevisível dos fumos de combustão.

4 FUNCIONAMENTO

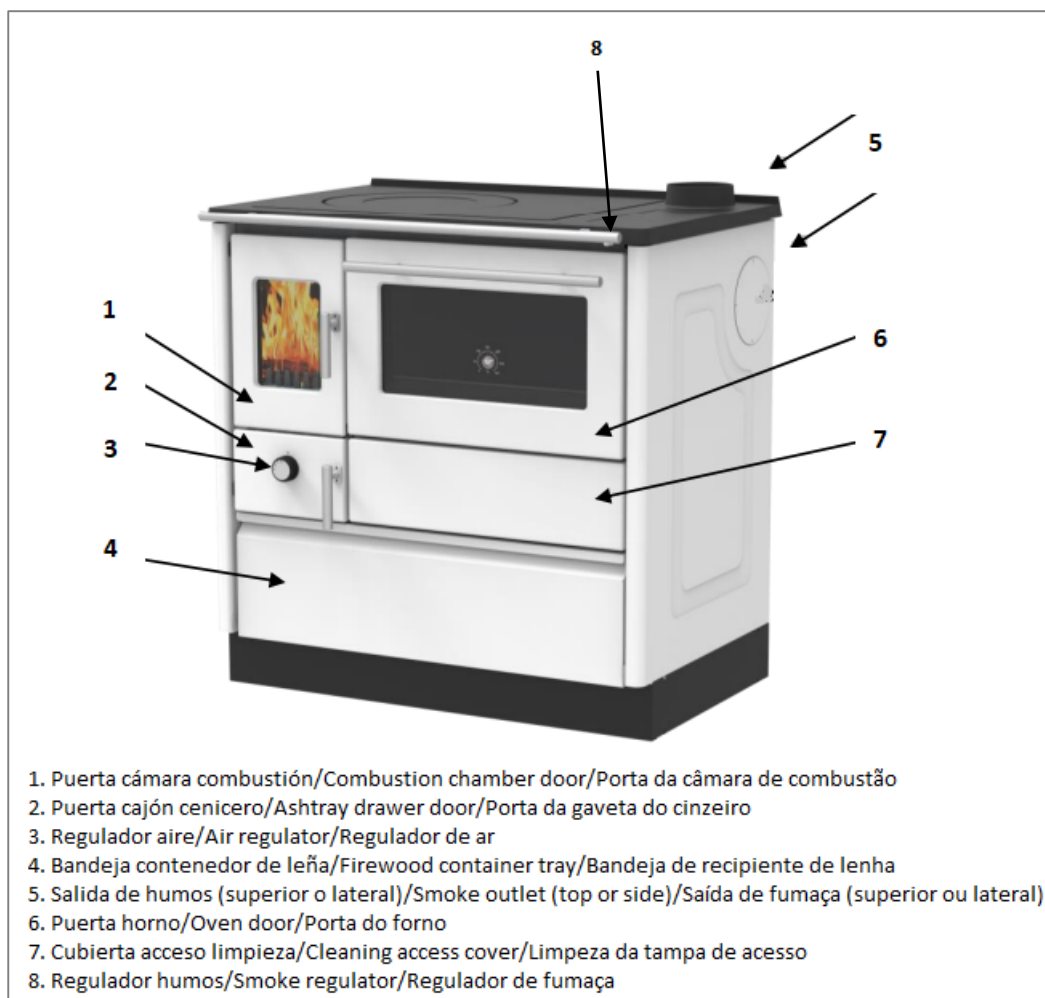
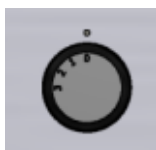


Figura 6

4.1 PORTAS DE ABERTURA

1. Abra a porta da câmara de combustão 1 (ver figura 6) rodando o manípulo 90° no sentido dos ponteiros do relógio e puxando-o para si.
2. A porta do cinzeiro 2 (ver figura 6) só pode ser aberta com a porta da câmara de combustão aberta. Gire a maçaneta da porta do cinzeiro 90° no sentido horário e puxe a porta para remover o cinzeiro.
3. A porta do forno 6 (ver figura 6) pode ser removida sem ferramentas: segure a maçaneta e a porta ligeiramente aberta e puxe para cima. A reinstalação continua inserindo as dobradiças nas aberturas correspondentes na frente do forno e aplicando pressão na borda inferior da porta com o joelho enquanto simultaneamente puxa suavemente a maçaneta do forno. Quando a cozinha estiver em funcionamento, a porta do forno deve ser instalada.
4. Na parte inferior da cozinha existe um tabuleiro 4 (ver figura 6) para guardar lenha, tem guias e é fácil de manusear. Não armazene materiais facilmente inflamáveis, como papel, etc. no espaço para armazenar lenha.

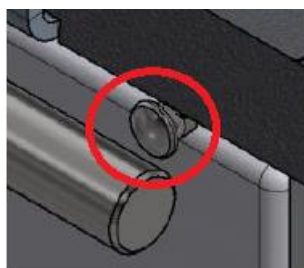
4.2 REGULAÇÃO DE AR PRIMÁRIO



0= FECHADO
1= 30% ABERTO
2= 75% ABERTO
3= 100% ABERTO

O ar necessário para a combustão e, portanto, a capacidade de calor da cozinha, é determinado pelo ar primário. Este ar é regulado por meio de um regulador na porta do cinzeiro 3 (ver figura 6) com 4 posições. Isso mostra a direção de abertura e fechamento do teto solar.

4.3 VÁLVULA DE AQUECIMENTO



EXTRAIR= ABRIR
ENTRAR= FECHADO

1. O acionamento da portinhola de aquecimento é feito pela alavanca 8 (ver figura 6) localizada na porta do forno. Serve para reduzir a passagem de gases durante a combustão. Dependendo da sua posição, podemos atingir uma temperatura mais alta ou mais baixa tanto para aquecer como para cozinhar o fogão e o forno.
2. Durante a combustão, a alavanca aberta provocará um maior superaquecimento da panela e, portanto, com o uso prolongado, poderá causar danos às partes metálicas. Além disso, resulta em maior consumo de combustível. Controle a abertura da alavanca de acordo com suas necessidades.

4.4 LIGADO

1. Opere o regulador de ar primário ao máximo para permitir a entrada de ar (oxigênio) para a combustão.
2. Puxe a alavanca da válvula do aquecedor o máximo possível.
3. Realizar uma carga de lascas de madeira, colocando madeiras nobres e acender o lume com tabuletas de gravetos, papel, etc. Uma vez que esta pequena carga esteja acesa, coloque madeira mais grossa por cima até a quantidade desejada.
4. Insira a alavanca da válvula de aquecimento ao máximo.

4.5 REABASTECER COMBUSTÍVEL

1. Para recarregar, abra a porta com cuidado, para evitar que uma certa quantidade de fumaça escape.

ATENÇÃO! Para abrir e fechar a porta, use uma luva para evitar queimaduras.

2. Regule o ar primário para manter o fogo e reduzir o consumo.
3. Não carregue excessivamente as toras, pois pode causar um incêndio com altas temperaturas que podem causar danos (deformações, rachaduras, etc.) em partes metálicas, refratárias, etc.

ATENÇÃO! Para evitar o superaquecimento da cozinha, a quantidade de combustível não pode ultrapassar 2,05 kg de lenha seca.

4. Quantidade de combustível e ajuste de ar primário recomendado:

Combustível	quantidade de combustível	duração da queima	ajuste de ar primário
Madeira seca pinho, faia, etc.	2,41kg	1,0 horas	2 = 70%

4.6 A LENHA

1. Você só pode usar madeira natural seca (pinho, faia, carvalho, etc.) ou briquetes de acordo com os regulamentos de proteção contra emissões.
2. A madeira utilizada deve estar seca (humidade residual, 20%). Isso geralmente acontece se a madeira for armazenada por dois anos em local seco e com boa ventilação. A lenha húmida tem um baixo valor calorífico e provoca depósitos de fuligem nas condutas e chaminés.
3. Madeiras com a face superior tratada (envernizadas, pintadas, folheadas e impregnadas, compensados, etc.), resíduos de qualquer tipo (resíduos de embalagens, plástico, jornais, borracha, couro, têxteis, etc.) não devem ser queimados. A combustão resultante dessas madeiras e resíduos polui o meio ambiente, além de causar danos à cozinha e à chaminé.

4.7 COZINHO

1. Para cozinhar no fogão é melhor usar um utensílio de cozinha (panela, panela, etc.) com fundo resistente, tampas e dimensões adequadas para isso.
2. Para cozinhar no inverno, é recomendável que a válvula de aquecimento esteja fechada e o registro de ar aberto ao máximo.
3. Após o término do cozimento, é necessário colocar o registro de ar no local marcado para a capacidade calorífica nominal.
4. Para cozer (pastelaria e assados) é necessário um calor uniformemente distribuído. Para conseguir isso e uma temperatura alta o suficiente, o forno deve estar com a válvula de aquecimento fechada.

5 MANUTENÇÃO

ATENÇÃO! Por favor, siga cuidadosamente as instruções abaixo para limpeza. O não cumprimento pode causar problemas no funcionamento da cozinha.

Antes de realizar qualquer operação de manutenção na cozinha, tome as seguintes precauções:

- Certifique-se de que todas as peças da cozinha estejam frias.
- Certifique-se de que as cinzas estão completamente fora.
- Após a fase de manutenção, verifique se tudo está em ordem como antes da intervenção.

5.1 OPERAÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO! Para limpar as partes metálicas da cozinha, utilize um pano macio umedecido com água. Nunca limpe as partes metálicas com álcool, solventes, gasolina, acetona ou outras substâncias corrosivas. Eventuais variações na cor das partes metálicas podem ser devidas ao uso de produtos de limpeza inadequados e em casos de uso destes nossa empresa declina qualquer responsabilidade.

1. Limpeza interior da câmara de combustão:
 - Esvazie a caixa de cinzas.
 - Remova as cinzas dentro da câmara de combustão e na porta.
2. Limpeza de vidro:
 - Com o passar das horas de funcionamento, forma-se uma pátina acinzentada que deve ser limpa ao desligar o fogão. A sujidade do vidro dependerá da qualidade e quantidade de combustível utilizado.
 - A limpeza dos vidros deve ser feita com o frio da cozinha e com produtos próprios para isso.
 - Ao realizar esta operação, certifique-se sempre de que a junta ao redor do vidro esteja em bom estado, pois danos na mesma podem comprometer o funcionamento da cozinha.
3. Limpeza dentro do forno:
 - Retire os restos de cozedura do forno com panos e produtos de limpeza não corrosivos para o metal.
4. Limpeza das placas de cozimento:

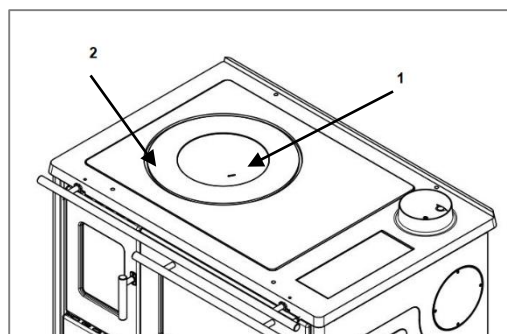


Figura 7

- Retire as placas de cozedura 1 e 2 (ver figura 7) e limpe-as bem. As placas de cozedura são feitas de ferro fundido cinzento e esmaltado. Primeiro, eles precisam ser limpos com um pano úmido e depois com um pano seco. Nunca use lixa, pois ela pode remover o esmalte.

5. Limpeza interior da cozinha:

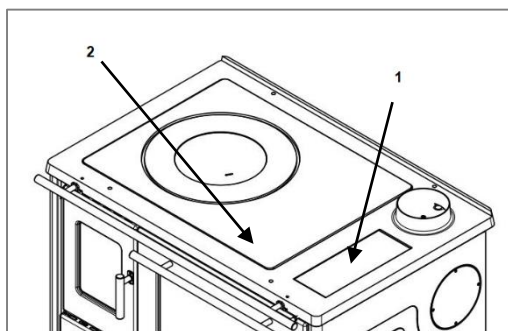


Figura 8

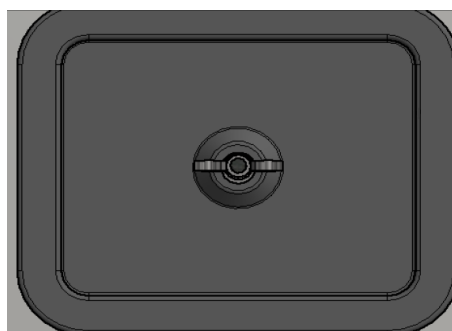


Figura 9

- Extraia os topos 1 e 2 (ver figura 8).
- Limpeza de fuligem e depósitos de toda a zona visível no interior da cozinha e da parte superior do forno (por onde passam os gases da combustão).
- Retirar a tampa protetora para limpeza (ver figura 6) e retirar a tampa do registro de acesso (ver figura 9) fixada com parafuso.
- Remoção de fuligem e cinzas de todo o interior acessível neste compartimento.

ATENÇÃO! Os intervalos de limpeza dependem principalmente do combustível utilizado, do tempo de utilização da estufa e da forma de utilização. Não atrase o trabalho de limpeza. Recomendamos que dedique uma limpeza diária à câmara de combustão e elementos de cozedura (placa e forno) e uma limpeza semanal ao interior da cozinha onde circulam os gases da combustão.

5.2 CHAMINÉ DE LIMPEZA DE CHAMINÉ

As cinzas ou fuligem depositadas nas paredes dos tubos da chaminé após longos períodos de tempo sem serem limpas solidificam-se formando camadas ou crostas que, ao entrarem novamente em contacto com o calor, podem criar risco de incêndio no interior da chaminé, por isso a limpeza mecânica de chaminés deve ser realizada pelo menos uma vez por ano (geralmente no verão) ou quando o aparelho não for utilizado por longos períodos de tempo.

Esta tarefa deve ser realizada por uma empresa qualificada e que emitirá a certificação do trabalho realizado.

6 PROBLEMAS FREQUENTES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O fogo pega malou não mantido	Madeira verde ou muito molhada	Use madeira seca que tenha sido armazenada em local fechado e ventilado.
	As toras são muito gordas	Para ignição, use papel, pastilhas de ignição e pequena madeira seca. Para manter o fogo, use toras divididas.
	madeira de má qualidade	Use carvalho seco, freixo, bordo, bétula, olmo, faia, etc. Estes têm alto valor calórico e produzem boas brasas.
	ar primário insuficiente	Abra totalmente o registro de entrada de ar primário.
	O tiro é insuficiente	Verifique se a conduta não está obstruída, efectue uma limpeza de chaminés se necessário. Comprimento insuficiente do tubo. Expanda o tubo.
o fogo acelera	excesso de ar primário	Feche parcial ou totalmente o registro de entrada de ar primário.
	O tiro é excessivo	Verifique se o tampão de tiragem não permaneceu aberto. Instale um moderador de rascunho.
Emanação de fumaça ao acenderou durante a combustão	A chaminé está fria	Reaqueça o duto queimando uma tocha de papel dentro da lareira.
	O quarto está em depressão	Dentro de uma sala equipada com VMC (ventilação mecânica), abra uma janela voltada para o exterior.
	O tiro é insuficiente	Verifique se a conduta não está obstruída, efectue uma limpeza de chaminés se necessário. Comprimento insuficiente do tubo. Expanda o tubo.
	O vento entra no duto	Instale um acabamento corta-vento. Verifique se o comprimento do duto excede a cumeeira do telhado.
aquecimento insuficiente	madeira de má qualidade	Use carvalho seco, freixo, bordo, bétula, olmo, faia, etc. Estes têm alto valor calórico e produzem boas brasas.
	Mistura pobre de ar de convecção quente.	Verifique o circuito de convecção (grelha de entrada, difusão, conduta de ar).
O vidro fica sujo rapidamente.	O tiro é insuficiente.	Verifique se a conduta não está obstruída, efectue uma limpeza de chaminés se necessário. Comprimento insuficiente do tubo. Expanda o tubo.
	Ausência de entrada de ar do exterior.	Instale uma grelha de entrada de ar (20x20 cm, por exemplo) perto da lareira.
	Madeira verde ou muito molhada.	Use madeira seca que tenha sido armazenada em local fechado e ventilado.
Desgaste rápido dos elementos de aço.	Ventilação insuficiente do aparelho.	Verifique a circulação de ar, recuperando o calor do aparelho aumentando as aberturas e grelhas de ventilação. Verifique se o sistema de ventilação não está obstruído pelas grelhas fechadas (utilize grelhas não reguláveis). Esvazie o cinzeiro todos os dias.
A vedação da porta sai	Uso abusivo de líquido abrasivo na limpeza do vidro.	Use líquidos de limpeza para que não fique sob o vidro ou limpe com um produto de espuma.
Condensação dentro do aparelho	Combustão de madeira úmida em fogo baixo.	Use madeira seca que tenha sido armazenada em local fechado e ventilado (cuidado, madeira recém-cortada contém mais ou menos 5L de água para 10 kg).

7 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade penal direta e/ou indireta e/ou civil por:

- Não cumprimento das instruções contidas no manual de instruções.
- Modificações e reparos não autorizados.
- Uso em desacordo com as diretivas de segurança.
- Instalação em desacordo com as normas vigentes no país de instalação e com as diretivas de segurança.
- Falta de manutenção.
- Utilização de peças de reposição não originais ou não específicas para os eventos extraordinários do modelo de cozinha.

8 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

13. Os produtos emitidos pela Vertex Life SL sob qualquer uma das suas marcas a partir de 1 de janeiro de 2022 têm as condições de garantia previstas na transposição das diretivas da União Europeia sobre contratos de venda de bens e fornecimento de conteúdos ou serviços digitais. Modificação do texto consolidado da Lei Geral de Defesa dos Consumidores e Usuários e outras leis complementares, aprovadas pelo Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de novembro, que foram realizadas mediante a aprovação do Real Decreto 7/2021 de abril 27, e Real Decreto-Lei 24/2021, de 2 de novembro.
 14. Vertex Life SL, de acordo com os decretos reais acima mencionados, responde ao usuário pela falta de conformidade de seus produtos que se manifeste durante os primeiros três anos a partir da data de aquisição do bem. Em caso de dúvida sobre a data, prevalecerá a data de compra do produto refletida na fatura de compra. Salvo prova ou prova em contrário, presumir-se-á que a falta de conformidade do produto que se manifeste nos dois primeiros anos a contar dessa data já existia à data do lançamento do produto, salvo quando para os bens esta presunção seja incompatível com sua natureza ou a natureza da não conformidade.
 15. De acordo com a norma, o consumidor ou usuário cooperará com o fabricante e seu serviço pós-venda CENSAT na medida razoavelmente possível e necessária para determinar se a causa da falta de conformidade é atribuível a um defeito de fabricação ou a outros motivos. A obrigação de cooperação limitar-se-á aos meios técnicos disponíveis menos intrusivos para o consumidor ou utilizador. Quando o consumidor ou utilizador se recusar a cooperar, ficando o consumidor ou utilizador desde já informado da obrigação do referido requisito de forma clara e compreensível, o ônus da prova da existência ou não da falta de conformidade no momento indicado no artigo 120, incisos 1º ou 2º, conforme o caso, recairá sobre o consumidor ou usuário.
 16. A garantia não será operacional nos seguintes casos:
 - Avaria ou mau funcionamento causado por instalação incorreta de acordo com as instruções de montagem ou incumprimento das normas em vigor na instalação do aparelho ou na chaminé de evacuação dos gases de combustão ou nas redes hidráulicas ou elétricas.
 - Instalações e manutenções realizadas em desacordo com os requisitos de instalação dos regulamentos estaduais ou regionais vigentes. Prevalecem, mas não excluem, os previstos no Regulamento de Instalações Térmicas Prediais (RITE) para equipamentos com potência térmica nominal igual ou superior a 5 kW.
 -
 - Para manutenção, neste sentido, a mensagem de alarme do contador de horas de operação do equipamento deve ter sido atendida em tempo hábil.
 - Equipamentos nos quais tenham sido utilizados acessórios inadequados, não aprovados ou estranhos aos componentes originais para sua instalação ou operação.
 - Avaria ou mau funcionamento derivado da utilização de combustíveis não aprovados ou sem as certificações e qualidades exigidas.
 - Falhas produzidas ou danos derivados da instalação ou qualquer elemento ou circunstância alheia ao próprio equipamento.
 - Transporte, armazenamento ou locais inadequados que possam causar corrosão ou abrasão na pintura ou aparência do equipamento, falta de limpeza, quebra de vidros, deterioração das juntas de vedação, etc. Quebra por impacto de peças de vidro, cerâmica ou similares.
 - Desgastes coerentes con el uso extensivo de los aparatos , como los propios del quemador de combustión, del deflector de humos o cualquiera otros que pudieran derivarse de un uso indebido, no correspondiente al señalado en los manuales o por encima de lo que está previsto en las condiciones de venta.
 - Equipamentos nos quais tenha ocorrido a intervenção de pessoal não autorizado dentro do sistema CENSAT durante o período de garantia.
 - Verificação de que o dispositivo esteve em funcionamento por um período superior ao período de garantia.
 17. A garantia não cobre gastos derivados da desmontagem de qualquer elemento alheio ao equipamento como fixações à obra, móveis, armários, etc., que impeçam o livre acesso ao equipamento ou seus componentes. Da mesma forma, não está abrangido o serviço de aconselhamento domiciliário sobre o funcionamento do aparelho. Consequentemente, a Vertex Life SL está isenta de qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou bens que possam estar relacionados com o texto acima.
 18. Fica excluída da garantia qualquer reclamação ou não conformidade que não esteja expressamente incluída na normativa vigente ou que não cumpra as condições legais exigidas.
- É ESSENCIAL E ALTAMENTE RECOMENDADO** Antes de utilizar o equipamento, o usuário deve ler atentamente as instruções de operação que o acompanham. Sempre use nosso sistema de pós-venda CENSAT para qualquer serviço de inicialização necessário, quebra de equipamento e sua manutenção.

NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Calle Pago de los Cahíces S/N
18640 Padul (GRANADA)
958847667

www.eiderbiomasa.com
www.censat.es