

# COLA

**Manuale d'installazione, uso e manutenzione**  
***Installation, use and maintenance manual***  
***Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien***  
***Installations-, Bedienungs-und Wartungsanleitung***  
***Manual de instalación, uso y mantenimiento***

Cucina a legna-Wood-fired cook stove-Cuisinière à bois-Holzherd-Cocina de leña

modelli - model

**HELENA – HELENA DELUX – MINI HELENA**  
**HELENA RUSTIC – MINIHELENA RUSTIC**



484130180\_M5-01/15

**Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, utilizzo e manutenzione.**  
**Il manuale è parte integrante dell'apparecchio.**

***Read the instructions carefully before installation, use and maintenance.***  
***The manual is an integral part of the unit.***

***Lire attentivement les instructions avant d'installer, d'utiliser et d'entretenir le poêle.***  
***Le manuel fait partie intégrante de l'appareil.***

***Vor Installation, Gebrauch und Wartung muss diese Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.***  
***Das Handbuch ist wesentlicher Bestandteil des Geräts.***

***Lea atentamente las instrucciones antes de realizar la instalación, el uso y el mantenimiento.***  
***El manual es parte integrante del equipo.***



# Certificato di Garanzia

## La presente garanzia convenzionale è valida per gli apparecchi alimentate a legna destinati alla commercializzazione , venduti ed installati sul solo territorio italiano .

La Direttiva Europea 1999/44/CE ha per oggetto taluni aspetti della vendita e delle garanzie dei beni di consumo e regola il rapporto tra Venditore finale e Consumatore. La Direttiva in oggetto prevede che in caso di difetto di conformità del prodotto, il Consumatore ha diritto a rivalersi nei confronti del Venditore finale per ottenerne il ripristino senza spese dei difetti manifestatisi entro il termine di 24 mesi dalla data di consegna. L'azienda Produttrice, **COLA Srl** con sede in Viale del Lavoro 7/9, Arcole ( VR), pur non essendo Venditore finale nei confronti del Consumatore, intende comunque supportare le responsabilità del Venditore finale con una propria Garanzia Convenzionale, fornita tramite la propria rete di assistenza tecnica autorizzata alle condizioni riportate di seguito.

### Oggetto della Garanzia e durata

Con la presente Garanzia convenzionale l'azienda Produttrice garantisce da tutti i difetti di fabbricazione e di funzionamento gli apparecchi venduti per 24 mesi dalla data di consegna, documentata attraverso regolare documento di acquisto, purché avvenuta entro 3 anni dalla data di fabbricazione del prodotto. La messa in servizio del prodotto deve essere effettuata a cura di un Installatore qualificato osservando le prescrizioni indicate nei manuali d'uso e manutenzione dell'apparecchio.

### Modalità per far valere la presente Garanzia

Eventuali difetti estetici su ceramiche-maioliche o su qualsiasi parte a vista in metallo vanno rilevati immediatamente, a pena di decadenza, al momento della consegna; le segnalazioni effettuate successivamente a tale momento sono escluse dalla garanzia. In caso di guasti o di malfunzionamenti riscontrati durante il normale funzionamento, il Cliente deve richiedere, entro il termine di decadenza di 30 giorni dal riscontro dell'anomalia, l'intervento del Centro Assistenza di zona autorizzato. I nominativi dei Centri Assistenza autorizzati sono reperibili attraverso il sito internet o il numero telefonico dell'azienda Produttrice. I costi di intervento sono a carico dell'azienda Produttrice, fatte salve le esclusioni previste e riportate nella presente Garanzia. Gli interventi in garanzia non modificano la data di decorrenza della garanzia e non prolungano la durata della stessa.

### Esclusioni

Sono escluse dalla presente Garanzia i guasti e gli eventuali danni causati da:

- trasporto non effettuato a cura dell'azienda Produttrice;
- inosservanza delle istruzioni e delle avvertenze previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto;
- errata installazione o inosservanza delle prescrizioni di installazione, previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto;
- inosservanza di norme e/o disposizioni previste da leggi e/o regolamenti vigenti, in particolare per assenza o difetto di manutenzione periodica;
- manutenzioni periodiche inadeguate o mancanti previste sui manuali d'uso e manutenzione a corredo dello prodotto;
- anomalie o anomalie di qualsiasi genere nell'alimentazione degli impianti elettrici, idraulici e/o negli scarichi in canna fumaria;
- impiego di combustibili non conformi e non riportati sui manuali d'uso e manutenzione;
- impiego di parti di ricambio non originali;
- corrosioni da condensa o aggressività dell'acqua causati da inadeguati trattamenti dell'acqua di alimentazione o dall'errato utilizzo di trattamenti di sintercristallanti;
- deterioramento da agenti chimici fisici, gelo, correnti vaganti, fulmini, fenomeni atmosferici;
- trascuratezza, cattivo utilizzo, manomissioni o interventi tecnici effettuati sul prodotto da personale non autorizzato estraneo alla rete dei Centri Assistenza autorizzati;
- parti soggette a normale usura di impiego (guarnizioni, manopole, vetro, parti in vermiculite-refrattario, parti estetiche in metallo o ceramica-maiolica, deviatori fiamma fumo, ecc.);
- eventuali interventi di regolazione e controllo sull'impianto idraulico (sbloccaggio pompa, valvole, sfiato aria, ecc.), se presente;
- cause di forza maggiore indipendenti dalla volontà e dal controllo dell'azienda Produttrice;

Non rientrano nella Garanzia le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione, né eventuali attività e/o operazioni per accedere al prodotto ( smontaggio mobili o pareti, allestimento ponteggi o altro ).

### Responsabilità

Le condizioni di Garanzia convenzionale sopraelencate sono le uniche offerte dalla COLA Srl; nessuna terza parte è autorizzata a modificare i termini della presente Garanzia o a rilasciare altri termini della stessa, verbali o scritti.

E' esclusa qualsiasi responsabilità dell'Azienda produttrice per danni diretti e/o indiretti, a qualsiasi titolo dovuti, in dipendenza o connessione col prodotto; è escluso qualsiasi risarcimento o indennizzo per il periodo di guasto o di inutilizzo dell'apparecchio.

### Diritti di legge

La presente Garanzia si aggiunge e non pregiudica i diritti del Consumatore previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal relativo decreto di attuazione Dlgs 6.09.2005 n°206.

Qualsiasi controversia relativa alla presente garanzia sarà devoluta alla competenza esclusiva del Tribunale di Verona.



COLA S.r.l. - Viale del Lavoro - 37040 Arcole (VR) Italy - tel. 045.7635780 - 045.6144043 - Fax 045.6144048  
 e-mail: info@anselmocola.com - on line: www.anselmocola.com - Partita IVA e Codice Fiscale 02990180230  
 Fax Amministrazione 045.7639029 - Fax Commerciale 045.6144048 - Fax Assistenza 045.7639030

"direzione e coordinamento della Ferrol spa"

## IT – GB – FR – DE – ES

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE - DECLARATION OF PERFORMANCE	
DÉCLARATION DE PERFORMANCE - LEISTUNGSERKLÄRUNG - DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN	.....4 - 13
INFORMAZIONI MARCATURA CE - INFORMATIONS RELATIVES AU MARQUAGE CE	
INFORMATIONEN ZUR CE-KENNZEICHNUNG- INFORMACION SOBRE MARCADO CE	.....14
Richiami figurativi del manuale - <i>References to figures in the manual</i>	
<i>Illustrations du manuel - Bilderverweis im Handbuch - Figuras de referencia</i>	.....15 - 19

## IT ..... 20 - 28

*La Ditta COLA garantisce i propri prodotti secondo le norme attualmente in vigore , ad esclusione delle parti soggette a normale usura . Per le condizioni di garanzia rivolgersi all'importatore o al rappresentante autorizzato, il quale può integrare il periodo della garanzia obbligatoria con un periodo supplementare a sua totale ed esclusiva responsabilità. La garanzia del prodotto decade per qualsiasi inconveniente, rottura o incidente dovuto al mancato rispetto o applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale*

## GB .....29 - 37

*COLA guarantees its products, except for parts subject to normal wear, in accordance with the current regulations. For the warranty terms, please contact the importer or the authorised agent who can integrate the compulsory warranty period with an additional period under his sole and exclusive responsibility. The product warranty is invalidated for any trouble, breakage or accident due to failure to comply with or apply the instructions provided in this manual.*

## FR ..... 38 - 47

*La société COLA garantit ses produits selon les normes actuellement en vigueur, à l'exception des parties qui sont soumises à une usure normale. Pour les conditions de garantie, s'adresser à l'importateur ou au représentant autorisé qui pourra accorder une extension de la durée contractuelle constructeur sous sa propre responsabilité. La garantie déchoit automatiquement et de plein droit pour tous les dommages, ruptures ou incidents causés par l'inobservation ou l'inapplication des instructions contenues le présent manuel.*

## DE ..... 48 - 57

*Die Firma COLA garantiert ihre Produkte gemäß den derzeit geltenden Bestimmungen mit Ausnahme der Verschleißteile. Für die Garantiebedingungen wenden Sie sich bitte an den Importeur oder an den autorisierten Vertreter, der die obligatorische Garantielaufzeit auf ausschließlich eigene Verantwortung verlängern kann. Die Garantie des Produkts erlischt im Fall von Störungen, eines Defekten oder Unfällen, die auf die Missachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Anleitungen zurückzuführen sind.*

## ES ..... 58 - 67

*La Empresa Cola Srl garantiza sus productos según las normas actualmente en vigor, excluyendo las piezas expuestas a normal usura. Para las condiciones de garantía dirijanse al importador o vendedor autorizado que puede agregar el periodo de garantía obligatoria con un periodo suplementar bajo su total y unica responsabilidad. La garantía del producto decae por cualquier inconveniente de rotura o incidente debido a la falta de respeto o aplicación de las indicaciones indicadas en el presente manual .*

**DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE  
DECLARATION OF PERFORMANCE  
DÉCLARATION DE PERFORMANCE  
LEISTUNGSERKLÄRUNG  
DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN**

COLA

Dichiarazione di Prestazione in accordo con il Regolamento (UE) n°305/2011  
Declaration of Performance according to Regulation (EU) n° 305/2011  
Déclaration de Performance en accord avec le Règlement (UE) n° 305/2011  
Leistungserklärung Gemäß der Verordnung (EG) n° 305/2011  
Declaración de Prestación conforme al Reglamento (UE) n° 305/2011

n° DoP\_LF0CD00Y

**Codice di identificazione unico del prodotto-tipo:**  
Unique identification code of the product type:  
Code d'identification unique du produit-type:  
Eindeutiger Identifikationscode des Produktes - Typ:  
Código de identificación único del producto-tipo:

LF0CD00Y

EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

**Modello, lotto, serie o qualsiasi altro elemento che consenta l'identificazione del prodotto ( Art.11-4 ):**

Model and/or batch no. and/or series no. (Art 11-4):  
Modèle et/ou n° de lot et/ou n° de série (Art. 11-4):  
Modell und/oder Losnr. und/oder Seriennr (Art 11-4):  
Modelo y/o n. ° de lote y/o n. ° de serie (Art. 11-4):

HELENA

**Usi previsti del prodotto, conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata :**

Intended uses of the construction product, in accordance with the applicable harmonised technical specification:  
Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes:  
Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden harmonisierten technischen Spezifikation:  
Usos previstos del producto de conformidad con las especificaciones técnicas armonizadas correspondientes:

**3** **Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda.**  
Cooker burning solid fuel without hot water supply.  
Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude.  
Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung.  
Cocina alimentado con combustible solido, sin producción de agua caliente.

**Nome o marchio registrato e indirizzo del fabbricante (Art.11-5):**

Name or trademark of the manufacturer (Art. 11-5):  
Nom ou marque enregistrée du fabricant (Art. 11-5):  
Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art.11-5):  
Nombre o marca registrada del fabricante (Art. 11-5):

**COLA S.r.l. – Gruppo Ferroli**  
Viale del Lavoro, 7/9 – 37040 – Arcole (VR)  
+39.045.6144043 / +39.045.6144048

**Se opportuno, nome e indirizzo del mandatario il cui mandato copre i compiti secondo Art.12-2:**

Name and address of the agent (Art. 12-2):  
Nom et adresse du mandataire (Art. 12-2):  
Name und Adresse des Auftragnehmers (Art. 12-2):  
Nombre y dirección del mandatario (Art. 12-2):

**Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto (Allegato V):**

Assessment and verification system for constancy of performance (Annex V):  
Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance(Annexe V):  
System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Annex V):  
Sistema de valoración y verificación de la constancia de la prestación(Annexe V):

System 3

**Laboratorio notificato :**

**N° Rapporto di prova secondo il sistema 3 :**

Notified laboratory:  
N° Test report under system 3:  
Laboratoire notifié:  
Numéro du rapport d'essai (selon le System 3):  
Benanntes Labor:  
Nummer des Prüfberichts (gemäß System 3):  
Laboratorio notificado:  
Número de informe de prueba (según el System 3):

**TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH**  
Am Grauen Stein  
D-51105 Köln  
**NB 2456**  
**K11982013T1**



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"

1/2 - DoP\_LF0CD00Y\_M5

8 **Prestazione dichiarata / Declared performance / Performance déclarée / Erklärte Leistungen / Prestaciones declaradas**

<b>Specifica tecnica armonizzata</b> Harmonized technical specification Spécifications techniques harmonisées Harmonisierte technische Spezifikation Especificación técnica armonizada		<b>EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007</b>	
<b>Caratteristiche Essenziali</b> Essential characteristics Caractéristiques essentielles Wesentliche Merkmale Características esenciales		<b>Prestazione</b> Performance Performance Leistungen Prestación	
<b>Reazione al fuoco / Reaction to fire / Résistance au feu / Feuerbeständigkeit / Resistencia al fuego : A1</b>			
<b>Distanza da materiali combustibili</b> Distance to combustible materials Distance de sécurité aux matériaux combustibles Abstand von brennbarem Material Distancia de mat. combustible		<b>Minime distanze / Minimum distances / Distance minimum</b> Mindestabstand / Distancia mínima [mm] : posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = <b>400</b> lati / sides / côté / Seite / lado = <b>300</b> frontale / front / avant / Vorderseite / frente = <b>1000</b> soffitto / ceiling / plafond / Decke / techo = <b>1200</b> pavimento / floor / sol / Boden / fondo = <b>0</b>	
<b>Rischio di fuoriuscita di braci incandescenti / Risk of burning fuel falling out</b> Risque de fuite de combustible / Gefahr Brennstoffaustritt / Riesgo de pérdida de combustible		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Emissione di prodotti della combustione</b> Emission of combustion products Émission des produits de combustion Emission von Verbrennungsprodukten Emisiones de productos de combustión		<b>CO</b> <b>NOx</b> <b>OGC</b> <b>PM</b>	<b>0,090 % - 1122,2 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>92,5 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>37,5 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>11,2 mg/Nm<sup>3</sup></b>
<b>Temperatura superficiale / Surface temp. / Temp.de surface/ Oberflächentemperatur/Temp.superficial</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Sicurezza elettrica / Electrical safety / Sécurité électrique / Elektrische Sicherheit / Seguridad eléctrica</b>		-	
<b>Pulibilità / Cleanability/ Facilité d'accès et nettoyage/Zugänglichkeit und Reinigung / Accesibilidad y limpieza</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Pressione massima di esercizio / Max operating pressure / Pression maximale de service</b> Maximaler Betriebsdruck / Presión máxima de trabajo		-	
<b>Temperatura fumi a potenza termica nominale / Flue gas temperature at nominal heat output</b> Temp.des funée à la puissance nominale/Rauchgastemperatur Nennleistung /Temp.de humos a Pot.nominal		<b>221,6 °C</b>	
<b>Resistenza meccanica ( per sopportare un camino-canna fumaria)/Mechanical resistance</b> ( to carry a chimney/flue )/Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée) / Mechanische Festigkeit (um den Kamin zu tragen) / Resistencia mecánica (de soporte de la chimenea)		<b>NPD ( Nessuna Prestazione Determinata /No Performance Determined / Aucune performance déterminée )</b> Keine Leistung festgestellt / Prestación no determinada )	
<b>Prestazioni termiche / Thermal performance / Performance thermique / Thermische Leistungen / Prestaciones térmicas</b>			
<b>Potenza introdotta/ Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.introducida</b>		<b>10,89 kW</b>	
<b>Potenza nominale/ Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. nominal</b>		<b>8,73 kW</b>	
<b>Pot. resa in ambiente / Room heating output / Puissance rendue à l'ambiant</b> Umgebung gelieferteLeist. / Potencia suminis.entorno		<b>8,73 kW</b>	
<b>Potenza ceduta all'acqua / Water heating output / Puissance rendue à l'eau</b> Dem Wasser gelieferte Leist./ Potencia cedida al agua		-	
<b>Rendimento / Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</b>		<b>80,17 %</b>	

9 **La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8.**

The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.  
 La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8.  
 Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.  
 La prestación del producto según se establece en los puntos 1 y 2 cumple con las prestaciones declaradas según el punto 8.

**Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.**

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.  
 Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4.  
 Die vorliegende Leistungserklärung wird unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers erlassen, siehe Punkt 4.  
 Se expide esta declaración de prestación bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante, según se establece en el punto 4.

**Firmato a nome e per conto del fabbricante da :**

Signed for and on behalf of the manufacturer :  
 Signé au nom et pour le compte du fabricant par:  
 Unterzeichnet im Namen und im Auftrag des Herstellers von:  
 Firmado a nombre y por cuenta del fabricante por:

**Nicola MICHELETTI**

( Posizione in azienda—Clarification position—Position en entreprise  
 Position in Unternehmen—Posición en empresa )  
**Procuratore - Attorney - Procureur - Rechtsanwalt - Procurador**

**Firma / Signature / Signature / Unterschrift / Firma**

**Luogo e data / Place and date / Lieu et date de délivrance**  
 Ort und Datum der Ausstellung / Lugar y fecha de expedición:

**18 / 12 / 2013 \_ ARCOLE – VERONA – ITALY**

**DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE  
DECLARATION OF PERFORMANCE  
DÉCLARATION DE PERFORMANCE  
LEISTUNGSERKLÄRUNG  
DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN**

**COLA**

Dichiarazione di Prestazione in accordo con il Regolamento (UE) n°305/2011  
Declaration of Performance according to Regulation (EU) n° 305/2011  
Déclaration de Performance en accord avec le Règlement (UE) n° 305/2011  
Leistungserklärung Gemäß der Verordnung (EG) n° 305/2011  
Declaración de Prestación conforme al Reglamento (UE) n° 305/2011

n° **DoP\_LF0CK00Y**

**1** Codice di identificazione unico del prodotto-tipo:  
Unique identification code of the product type:  
Code d'identification unique du produit-type:  
Eindeutiger Identifikationscode des Produktes - Typ:  
Código de identificación único del producto-tipo:

**LF0CK00Y**  
EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

**2** Modello, lotto, serie o qualsiasi altro elemento che consenta l'identificazione del prodotto ( Art.11-4 ):  
Model and/or batch no. and/or series no. (Art 11-4):  
Modèle et/ou n° de lot et/ou n° de série (Art. 11-4):  
Modell und/oder Losnr. und/oder Seriennr (Art 11-4):  
Modelo y/o n. ° de lote y/o n. ° de serie (Art. 11-4):

**HELENA RUSTIC**

**3** Usi previsti del prodotto, conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata :  
Intended uses of the construction product, in accordance with the applicable harmonised technical specification:  
Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes:  
Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden harmonisierten technischen Spezifikation:  
Usos previstos del producto de conformidad con las especificaciones técnicas armonizadas correspondientes:

**Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda.**  
Cooker burning solid fuel without hot water supply.  
Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude.  
Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung.  
Cocina alimentada con combustible solido, sin producción de agua caliente.

**4** Nome o marchio registrato e indirizzo del fabbricante (Art.11-5 ):  
Name or trademark of the manufacturer (Art. 11-5):  
Nom ou marque enregistrée du fabricant (Art. 11-5):  
Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art.11-5):  
Nombre o marca registrada del fabricante (Art. 11-5):

**COLA S.r.l. – Gruppo Ferroli**  
Viale del Lavoro, 7/9 – 37040 – Arcole (VR)  
+39.045.6144043 / +39.045.6144048

**5** Se opportuno, nome e indirizzo del mandatario il cui mandato copre i compiti secondo Art.12-2:  
Name and address of the agent (Art. 12-2):  
Nom et adresse du mandataire (Art. 12-2):  
Name und Adresse des Auftragnehmers (Art. 12-2):  
Nombre y dirección del mandatario (Art. 12-2):

**6** Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto (Allegato V):  
Assessment and verification system for constancy of performance (Annex V):  
Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance(Annexe V):  
System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Annex V):  
Sistema de valoración y verificación de la constancia de la prestación(Annexe V):

**System 3**

**7** Laboratorio notificato :  
N° Rapporto di prova secondo il sistema 3 :  
Notified laboratory:  
N° Test report under system 3:  
Laboratoire notifié:  
Numéro du rapport d'essai (selon le System 3):  
Benanntes Labor:  
Nummer des Prüfberichts (gemäß System 3):  
Laboratorio notificado:  
Número de informe de prueba (según el System 3):

**TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH**  
Am Grauen Stein  
D-51105 Köln  
**NB 2456**  
**K14832015Z1**



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"

1/2 - DoP\_LF0CK00Y\_M5

8 **Prestazione dichiarata / Declared performance / Performance déclarée / Erklärte Leistungen / Prestaciones declaradas**

<b>Specifica tecnica armonizzata</b> Harmonized technical specification Spécifications techniques harmonisées Harmonisierte technische Spezifikation Especificación técnica armonizada		<b>EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007</b>	
<b>Caratteristiche Essenziali</b> Essential characteristics Caractéristiques essentielles Wesentliche Merkmale Características esenciales		<b>Prestazione</b> Performance Performance Leistungen Prestación	
<b>Reazione al fuoco / Reaction to fire / Résistance au feu / Feuerbeständigkeit / Resistencia al fuego : A1</b>			
<b>Distanza da materiali combustibili</b> Distance to combustible materials Distance de sécurité aux matériaux combustibles Abstand von brennbarem Material Distancia de mat. combustible		<b>Minime distanze / Minimum distances / Distance minimum</b> <b>Mindestabstand / Distancia mínima [mm] :</b> posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = <b>400</b> lati / sides / côté / Seite / lado = <b>300</b> frontale / front / avant / Vorderseite / frente = <b>1000</b> soffitto / ceiling / plafond / Decke / techo = <b>1200</b> pavimento / floor / sol / Boden / fondo = <b>0</b>	
<b>Rischio di fuoriuscita di braci incandescenti / Risk of burning fuel falling out</b> Risque de fuite de combustible / Gefahr Brennstoffaustritt / Riesgo de pérdida de combustible		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Emissione di prodotti della combustione</b> Emission of combustion products Émission des produits de combustion Emission von Verbrennungsprodukten Emisiones de productos de combustión		CO NOx OGC PM	0,090 % - 1122,2 mg/Nm <sup>3</sup> 92,5 mg/Nm <sup>3</sup> 37,5 mg/Nm <sup>3</sup> 11,2 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Temperatura superficiale / Surface temp. / Temp.de surface/ Oberflächentemperatur/Temp.superficial</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Sicurezza elettrica / Electrical safety / Sécurité électrique / Elektrische Sicherheit / Seguridad eléctrica</b>		-	
<b>Pulibilità / Cleanability/ Facilité d'accès et nettoyage/Zugänglichkeit und Reinigung / Accesibilidad y limpieza</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Pressione massima di esercizio / Max operating pressure / Pression maximale de service</b> Maximaler Betriebsdruck / Presión máxima de trabajo		- bar	
<b>Temperatura fumi a potenza termica nominale / Flue gas temperature at nominal heat output</b> Temp.des funée à la puissance nominale/Rauchgastemperatur Nennleistung /Temp.de humos a Pot.nominal		221,6 °C	
<b>Resistenza meccanica ( per sopportare un camino-canna fumaria)/Mechanical resistance</b> ( to carry a chimney/flue )/Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée) / Mechanische Festigkeit (um den Kamin zu tragen) / Resistencia mecánica (de soporte de la chimenea)		<b>NPD ( Nessuna Prestazione Determinata /No</b> Performance Determined / Aucune performance déterminée) Keine Leistung festgestellt / Prestación no determinada )	
<b>Prestazioni termiche / Thermal performance / Performance thermique / Thermische Leistungen / Prestaciones térmicas</b>			
<b>Potenza introdotta/ Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.Introducida</b>		10,89 kW	
<b>Potenza nominale/ Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. nominal</b>		8,73 kW	
<b>Pot. resa in ambiente / Room heating output / Puissance rendu à l'ambiant</b> Umgebung gelieferteLeist. / Potencia suminis.entorno		8,73 kW	
<b>Potenza ceduta all'acqua / Water heating output / Puissance rendue à l'eau</b> Dem Wasser gelieferte Leist./ Potencia cedida al agua		-	
<b>Rendimento / Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</b>		80,17 %	

9 **La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8.**  
 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.  
 La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8.  
 Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.  
 La prestación del producto según se establece en los puntos 1 y 2 cumple con las prestaciones declaradas según el punto 8.

**Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.**  
 This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.  
 Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4.  
 Die vorliegende Leistungserklärung wird unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers erlassen, siehe Punkt 4.  
 Se expide esta declaración de prestación bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante, según se establece en el punto 4.

**Firmato a nome e per conto del fabbricante da :**

Signed for and on behalf of the manufacturer :  
 Signé au nom et pour le compte du fabricant par:  
 Unterzeichnet im Namen und im Auftrag des Herstellers von:  
 Firmado a nombre y por cuenta del fabricante por:

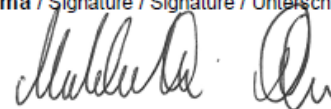
**Nicola MICHELETTI**

( Posizione in azienda—Clarification position—Position en entreprise  
 Position in Unternehmen—Posición en empresa )  
**Procuratore - Attorney - Procureur - Rechtsanwalt - Procurador**

Firma / Signature / Signature / Unterschrift / Firma

**Luogo e data / Place and date / Lieu et date de délivrance**  
 Ort und Datum der Ausstellung / Lugar y fecha de expedición:

**15 / 12 / 2014 \_ ARCOLE – VERONA – ITALY**




COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 79 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
 Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
 Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144040  
 email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferrol spa"

2/2 - DoP\_LF0CK00Y\_M5



**DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE  
DECLARATION OF PERFORMANCE  
DÉCLARATION DE PERFORMANCE  
LEISTUNGSERKLÄRUNG  
DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN**

**COLA**

Dichiarazione di Prestazione in accordo con il Regolamento (UE) n°305/2011  
Declaration of Performance according to Regulation (EU) n° 305/2011  
Déclaration de Performance en accord avec le Règlement (UE) n° 305/2011  
Leistungserklärung Gemäß der Verordnung (EG) n° 305/2011  
Declaración de Prestación conforme al Reglamento (UE) n° 305/2011

n° **DoP\_LF0CX00Y**

Codice di identificazione unico del prodotto-tipo:  
Unique identification code of the product type:  
1 Code d'identification unique du produit-type:  
Eindeutiger Identifikationscode des Produktes - Typ:  
Código de identificación único del producto-tipo:

**LF0CX00Y**  
EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

Modello, lotto, serie o qualsiasi altro elemento che consenta l'identificazione del prodotto ( Art.11-4 ):

2 Model and/or batch no. and/or series no. (Art 11-4):  
Modèle et/ou n° de lot et/ou n° de série (Art. 11-4):  
Modell und/oder Losnr. und/oder Seriennr (Art 11-4):  
Modelo y/o n. ° de lote y/o n. ° de serie (Art. 11-4):

**HELENA DELUX**

Usi previsti del prodotto, conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata :

Intended uses of the construction product, in accordance with the applicable harmonised technical specification:  
Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes:  
Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden harmonisierten technischen Spezifikation:  
Usos previstos del producto de conformidad con las especificaciones técnicas armonizadas correspondientes:

3 **Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda.**  
Cooker burning solid fuel without hot water supply.  
Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude.  
Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung.  
Cocina alimentada con combustible solido, sin producción de agua caliente.

Nome o marchio registrato e indirizzo del fabbricante (Art.11-5):

4 Name or trademark of the manufacturer (Art. 11-5):  
Nom ou marque enregistrée du fabricant (Art. 11-5):  
Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art.11-5):  
Nombre o marca registrada del fabricante (Art. 11-5):

**COLA S.r.l. – Gruppo Ferroli**  
Viale del Lavoro, 7/9 – 37040 – Arcole (VR)  
+39.045.6144043 / +39.045.6144048

Se opportuno, nome e indirizzo del mandatario il cui mandato copre i compiti secondo Art.12-2:

5 Name and address of the agent (Art. 12-2):  
Nom et adresse du mandataire (Art. 12-2):  
Name und Adresse des Auftragnehmers (Art. 12-2):  
Nombre y dirección del mandatario (Art. 12-2):

Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto (Allegato V):

6 Assessment and verification system for constancy of performance (Annex V):  
Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance(Annexe V):  
System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Annex V):  
Sistema de valoración y verificación de la constancia de la prestación(Annexe V):

**System 3**

Laboratorio notificato :

7 N° Rapporto di prova secondo il sistema 3 :  
Notified laboratory:  
N° Test report under system 3:  
Laboratoire notifié:  
Numéro du rapport d'essai (selon le System 3):  
Benanntes Labor:  
Nummer des Prüfberichts (gemäß System 3):  
Laboratorio notificado:  
Número de informe de prueba (según el System 3):

**TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH**  
Am Grauen Stein  
D-51105 Köln  
**NB 2456**  
**K14832015Z1**



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. - R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"

1/2 - DoP\_LF0CX00Y\_M5

8 **Prestazione dichiarata / Declared performance / Performance déclarée / Erklärte Leistungen / Prestaciones declaradas**

<b>Specifica tecnica armonizzata</b> Harmonized technical specification Spécifications techniques harmonisées Harmonisierte technische Spezifikation Especificación técnica armonizada		<b>EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007</b>	
<b>Caratteristiche Essenziali</b> Essential characteristics Caractéristiques essentielles Wesentliche Merkmale Características esenciales		<b>Prestazione</b> Performance Performance Leistungen Prestación	
<b>Reazione al fuoco / Reaction to fire / Résistance au feu / Feuerbeständigkeit / Resistencia al fuego : A1</b>			
<b>Distanza da materiali combustibili</b> Distance to combustible materials Distance de sécurité aux matériaux combustibles Abstand von brennbarem Material Distancia de mat. combustible		<b>Minime distanze / Minimum distances / Distance minimum</b> Mindestabstand / Distancia mínima [mm] : posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = 400 lati / sides / côté / Seite / lado = 300 frontale / front / avant / Vorderseite / frente = 1000 soffitto / ceiling / plafond / Decke / techo = 1200 pavimento / floor / sol / Boden / fondo = 0	
<b>Rischio di fuoriuscita di braci incandescenti / Risk of burning fuel falling out</b> Risque de fuite de combustible / Gefahr Brennstoffaustritt / Riesgo de pérdida de combustible		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Emissioni di prodotti della combustione</b> Emission of combustion products Émission des produits de combustion Emission von Verbrennungsprodukten Emisiones de productos de combustión		CO NOx OGC PM	0,090 % - 1122,2 mg/Nm <sup>3</sup> 92,5 mg/Nm <sup>3</sup> 37,5 mg/Nm <sup>3</sup> 11,2 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Temperatura superficiale / Surface temp. / Temp.de surface/ Oberflächentemperatur/Temp.superficial</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Sicurezza elettrica / Electrical safety / Sécurité électrique / Elektrische Sicherheit / Seguridad eléctrica</b>		-	
<b>Pulibilità / Cleanability/ Facilité d'accès et nettoyage/Zugänglichkeit und Reinigung / Accesibilidad y limpieza</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Pressione massima di esercizio / Max operating pressure / Pression maximale de service</b> Maximaler Betriebsdruck / Presión máxima de trabajo		- bar	
<b>Temperatura fumi a potenza termica nominale / Flue gas temperature at nominal heat output</b> Temp.des funées à la puissance nominale/Rauchgastemperatur Nennleistung /Temp.de humos a Pot.nominal		221,6 °C	
<b>Resistenza meccanica ( per sopportare un camino-canna fumaria)/Mechanical resistance</b> ( to carry a chimney/flue )/Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée) / Mechanische Festigkeit (um den Kamin zu tragen) / Resistencia mecánica (de soporte de la chimenea)		<b>NPD ( Nessuna Prestazione Determinata /No</b> Performance Determined / Aucune performance déterminée ) Keine Leistung festgestellt / Prestación no determinada )	
<b>Prestazioni termiche / Thermal performance / Performance thermique / Thermische Leistungen / Prestaciones térmicas</b>			
<b>Potenza introdotta/ Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.introducida</b>		10,89 kW	
<b>Potenza nominale/ Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. nominal</b>		8,73 kW	
<b>Pot. resa in ambiente / Room heating output / Puissance rendue à l'ambiente</b> Umgebung gelieferte Leist. / Potencia suminis.entorno		8,73 kW	
<b>Potenza ceduta all'acqua / Water heating output / Puissance rendue à l'eau</b> Dem Wasser gelieferte Leist./ Potencia cedida al agua		-	
<b>Rendimento / Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</b>		80,17 %	

9 **La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8.**  
 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.  
 La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8.  
 Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.  
 La prestación del producto según se establece en los puntos 1 y 2 cumple con las prestaciones declaradas según el punto 8.

**Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.**  
 This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.  
 Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4.  
 Die vorliegende Leistungserklärung wird unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers erlassen, siehe Punkt 4.  
 Se expide esta declaración de prestación bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante, según se establece en el punto 4.

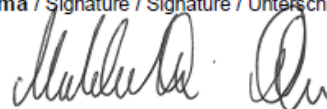
**Firmato a nome e per conto del fabbricante da :**

Signed for and on behalf of the manufacturer :  
 Signé au nom et pour le compte du fabricant par :  
 Unterzeichnet im Namen und im Auftrag des Herstellers von:  
 Firmado a nombre y por cuenta del fabricante por:

**Nicola MICHELETTI**

( Posizione in azienda—Clarification position—Position en entreprise  
 Position in Unternehmen—Posición en empresa )  
**Procuratore - Attorney - Procureur - Rechtsanwalt - Procurador**

Firma / Signature / Signature / Unterschrift / Firma



**Luogo e data / Place and date / Lieu et date de délivrance**  
 Ort und Datum der Ausstellung / Lugar y fecha de expedición:

**15 / 12 / 2014 \_ ARCOLE – VERONA – ITALY**



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
 Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
 Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
 email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferrolis spa"

2/2 - DoP\_LF0CX00Y\_M5

**DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE  
DECLARATION OF PERFORMANCE  
DÉCLARATION DE PERFORMANCE  
LEISTUNGSERKLÄRUNG  
DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN**

COLA

Dichiarazione di Prestazione in accordo con il Regolamento (UE) n°305/2011  
Declaration of Performance according to Regulation (EU) n° 305/2011  
Déclaration de Performance en accord avec le Règlement (UE) n° 305/2011  
Leistungserklärung Gemäß der Verordnung (EG) n° 305/2011  
Declaración de Prestación conforme al Reglamento (UE) n° 305/2011

n° DoP\_LF0CJ00Y

Codice di identificazione unico del prodotto-tipo:  
Unique identification code of the product type:  
1 Code d'identification unique du produit-type:  
Eindeutiger Identifikationscode des Produktes - Typ:  
Código de identificación único del producto-tipo:

**LF0CJ00Y**  
EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

Modello, lotto, serie o qualsiasi altro elemento che consenta l'identificazione del prodotto ( Art.11-4):

2 Model and/or batch no. and/or series no. (Art 11-4):  
Modèle et/ou n° de lot et/ou n° de série (Art. 11-4):  
Modell und/oder Losnr. und/oder Seriennr (Art 11-4):  
Modelo y/o n. ° de lote y/o n. ° de serie (Art. 11-4):

**MINI HELENA**

Usi previsti del prodotto, conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata :

Intended uses of the construction product, in accordance with the applicable harmonised technical specification:  
Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes:  
Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden harmonisierten technischen Spezifikation:  
Usos previstos del producto de conformidad con las especificaciones técnicas armonizadas correspondientes:

3 Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda.  
Cooker burning solid fuel without hot water supply.  
Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude.  
Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung.  
Cocina alimentada con combustible solido, sin producción de agua caliente.

Nome o marchio registrato e indirizzo del fabbricante (Art.11-5):

4 Name or trademark of the manufacturer (Art. 11-5):  
Nom ou marque enregistrée du fabricant (Art. 11-5):  
Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art.11-5):  
Nombre o marca registrada del fabricante (Art. 11-5):

**COLA S.r.l. – Gruppo Ferrolì**  
Viale del Lavoro, 7/9 – 37040 – Arcole (VR)  
+39.045.6144043 / +39.045.6144048

Se opportuno, nome e indirizzo del mandatario il cui mandato copre i compiti secondo Art.12-2:

5 Name and address of the agent (Art. 12-2):  
Nom et adresse du mandataire (Art. 12-2):  
Name und Adresse des Auftragnehmers (Art. 12-2):  
Nombre y dirección del mandatario (Art. 12-2):

Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto (Allegato V):

6 Assessment and verification system for constancy of performance (Annex V):  
Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance(Annexe V):  
System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Annex V):  
Sistema de valoración y verificación de la constancia de la prestación(Annexe V):

System 3

Laboratorio notificato :

7 N° Rapporto di prova secondo il sistema 3 :  
Notified laboratory:  
N° Test report under system 3:  
Laboratoire notifié:  
Numéro du rapport d'essai (selon le System 3):  
Benanntes Labor:  
Nummer des Prüfberichts (gemäß System 3):  
Laboratorio notificado:  
Número de informe de prueba (según el System 3):

**TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH**  
Am Grauen Stein  
D-51105 Köln  
**NB 2456**  
**K11982014T2**

**8 Prestazione dichiarata / Declared performance / Performance déclarée / Erklärte Leistungen / Prestaciones declaradas**

<b>Specifica tecnica armonizzata</b> Harmonized technical specification Spécifications techniques harmonisées Harmonisierte technische Spezifikation Especificación técnica armonizada		<b>EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007</b>	
<b>Caratteristiche Essenziali</b> Essential characteristics Caractéristiques essentielles Wesentliche Merkmale Características esenciales		<b>Prestazione</b> Performance Performance Leistungen Prestación	
<b>Reazione al fuoco / Reaction to fire / Résistance au feu / Feuerbeständigkeit / Resistencia al fuego : A1</b>			
<b>Distanza da materiali combustibili</b> Distance to combustible materials Distance de sécurité aux matériaux combustibles Abstand von brennbarem Material Distancia de mat. combustible		<b>Minime distanze / Minimum distances / Distance minimum</b> Mindestabstand / Distancia mínima [mm] : posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = 400 lati / sides / côté / Seite / lado = 300 frontale / front / avant / Vorderseite / frente = 1000 soffitto / ceiling / plafond / Decke / techo = 1200 pavimento / floor / sol / Boden / fondo = 0	
<b>Rischio di fuoriuscita di braci incandescenti / Risk of burning fuel falling out</b> Risque de fuite de combustible / Gefahr Brennstoffaustritt / Riesgo de pérdida de combustible		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Emissioni di prodotti della combustione</b> Emission of combustion products Émission des produits de combustion Emission von Verbrennungsprodukten Emisiones de productos de combustión		<b>CO</b> <b>NOx</b> <b>OGC</b> <b>PM</b>	<b>0,090 % - 1122,2 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>92,5 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>37,5 mg/Nm<sup>3</sup></b> <b>11,2 mg/Nm<sup>3</sup></b>
<b>Temperatura superficiale / Surface temp. / Temp.de surface/ Oberflächentemperatur/Temp.superficial</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Sicurezza elettrica / Electrical safety / Sécurité électrique / Elektrische Sicherheit / Seguridad eléctrica</b>		-	
<b>Pulibilità / Cleanability/ Facilité d'accès et nettoyage/Zugänglichkeit und Reinigung / Accesibilidad y limpieza</b>		<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme	
<b>Pressione massima di esercizio / Max operating pressure / Pression maximale de service</b> Maximaler Betriebsdruck / Presión máxima de trabajo		- bar	
<b>Temperatura fumi a potenza termica nominale / Flue gas temperature at nominal heat output</b> Temp.des funée à la puissance nominale/Rauchgastemperatur Nennleistung /Temp.de humos a Pot.nominal		<b>221,6 °C</b>	
<b>Resistenza meccanica ( per sopportare un camino-canna fumaria)/Mechanical resistance</b> ( to carry a chimney/flue )/Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée) / Mechanische Festigkeit (um den Kamin zu tragen) / Resistencia mecánica (de soporte de la chimenea)		<b>NPD ( Nessuna Prestazione Determinata /No Performance Determined / Aucune performance déterminée)</b> Keine Leistung festgestellt / Prestación no determinada )	
<b>Prestazioni termiche / Thermal performance / Performance thermique / Thermische Leistungen / Prestaciones térmicas</b>			
<b>Potenza introdotta/ Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.introducida</b>		<b>10,89 kW</b>	
<b>Potenza nominale/ Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. nominal</b>		<b>8,73 kW</b>	
<b>Pot. resa in ambiente / Room heating output / Puissance rendu à l'ambient</b> Umgebung gelieferteLeist. / Potencia suminis entorno		<b>8,73 kW</b>	
<b>Potenza ceduta all'acqua / Water heating output / Puissance rendue à l'eau</b> Dem Wasser gelieferte Leist./ Potencia cedida al agua		-	
<b>Rendimento / Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</b>		<b>80,17 %</b>	

**9 La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8.**

The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.

La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8.

Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.

La prestación del producto según se establece en los puntos 1 y 2 cumple con las prestaciones declaradas según el punto 8.

**Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.**

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.

Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4.

Die vorliegende Leistungserklärung wird unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers erlassen, siehe Punkt 4.

Se expide esta declaración de prestación bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante, según se establece en el punto 4.

**Firmato a nome e per conto del fabbricante da :**

Signed for and on behalf of the manufacturer :

Signé au nom et pour le compte du fabricant par:

Unterzeichnet im Namen und im Auftrag des Herstellers von:

Firmado a nombre y por cuenta del fabricante por:

**Nicola MICHELETTI**

( Posizione in azienda - Clarification position - Position en entreprise

Position in Unternehmen - Posición en empresa )

**Procuratore - Attorney - Procureur - Rechtsanwalt - Procurador**

**Firma / Signature / Signature / Unterschrift / Firma**

**Luogo e data / Place and date / Lieu et date de délivrance**

Ort und Datum der Ausstellung / Lugar y fecha de expedición:

26 / 02 / 2014 \_ ARCOLE - VERONA - ITALY



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
 Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
 Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
 email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"

2/2 - DoP\_LF0CJ00Y\_M5

**DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE  
DECLARATION OF PERFORMANCE  
DÉCLARATION DE PERFORMANCE  
LEISTUNGSERKLÄRUNG  
DECLARACIÓN DE PRESTACIÓN**

COLA

Dichiarazione di Prestazione in accordo con il Regolamento (UE) n°305/2011  
Declaration of Performance according to Regulation (EU) n° 305/2011  
Déclaration de Performance en accord avec le Règlement (UE) n° 305/2011  
Leistungserklärung Gemäß der Verordnung (EG) n° 305/2011  
Declaración de Prestación conforme al Reglamento (UE) n° 305/2011

n° DoP\_LF0CL00Y

- Codice di identificazione unico del prodotto-tipo:  
Unique identification code of the product type:  
1 Code d'identification unique du produit-type:  
Eindeutiger Identifikationscode des Produktes - Typ:  
Código de identificación único del producto-tipo:

LF0CL00Y

EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

- Modello, lotto, serie o qualsiasi altro elemento che consenta l'identificazione del prodotto ( Art.11-4):  
Model and/or batch no. and/or series no. (Art 11-4):  
2 Modèle et/ou n° de lot et/ou n° de série (Art. 11-4):  
Modell und/oder Losnr. und/oder Seriennr (Art 11-4):  
Modelo y/o n. ° de lote y/o n. ° de serie (Art. 11-4):

MINI HELENA RUSTIC

- Usi previsti del prodotto, conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata :  
Intended uses of the construction product, in accordance with the applicable harmonised technical specification:  
Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes:  
Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden harmonisierten technischen Spezifikation:  
Usos previstos del producto de conformidad con las especificaciones técnicas armonizadas correspondientes:

- 3 Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda.  
Cooker burning solid fuel without hot water supply.  
Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude.  
Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung.  
Cocina alimentada con combustible solido, sin producción de agua caliente.

- Nome o marchio registrato e indirizzo del fabbricante (Art.11-5):  
Name or trademark of the manufacturer (Art. 11-5):  
4 Nom ou marque enregistrée du fabricant (Art. 11-5):  
Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art.11-5):  
Nombre o marca registrada del fabricante (Art. 11-5):

**COLA S.r.l. – Gruppo Ferroli**  
Viale del Lavoro, 7/9 – 37040 – Arcole (VR)  
+39.045.6144043 / +39.045.6144048

- Se opportuno, nome e indirizzo del mandatario il cui mandato copre i compiti secondo Art.12-2:  
Name and address of the agent (Art. 12-2):  
5 Nom et adresse du mandataire (Art. 12-2):  
Name und Adresse des Auftragnehmers (Art. 12-2):  
Nombre y dirección del mandatario (Art. 12-2):

- Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione del prodotto (Allegato V):  
Assessment and verification system for constancy of performance (Annex V):  
6 Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance(Annexe V):  
System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Annex V):  
Sistema de valoración y verificación de la constancia de la prestación(Annexe V):

System 3

- Laboratorio notificato :  
N° Rapporto di prova secondo il sistema 3 :  
Notified laboratory:  
N° Test report under system 3:  
7 Laboratoire notifié:  
Numéro du rapport d'essai (selon le System 3):  
Benanntes Labor:  
Nummer des Prüfberichts (gemäß System 3):  
Laboratorio notificado:  
Número de informe de prueba (según el System 3):

**TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH**  
Am Grauen Stein  
D-51105 Köln  
NB 2456  
K15012015Z1



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000.00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
email. info@anseimocola.com - on line: www.colastuffe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"

1/2 - DoP\_LF0CL00Y\_M5

8 **Prestazione dichiarata / Declared performance / Performance déclarée / Erklärte Leistungen / Prestaciones declaradas**

<b>Specifica tecnica armonizzata</b> Harmonized technical specification Spécifications techniques harmonisées Harmonisierte technische Spezifikation Especificación técnica armonizada		<b>EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007</b>	
<b>Caratteristiche Essenziali</b> Essential characteristics Caractéristiques essentielles Wesentliche Merkmale Características esenciales		<b>Prestazione</b> Performance Performance Leistungen Prestación	
<b>Reazione al fuoco / Reaction to fire / Résistance au feu / Feuerbeständigkeit / Resistencia al fuego : A1</b>			
<b>Distanza da materiali combustibili</b> Distance to combustible materials Distance de sécurité aux matériaux combustibles Abstand von brennbarem Material Distancia de mat. combustible		<b>Minime distanze / Minimum distances / Distance minimum</b> Mindestabstand / Distancia mínima [mm] : posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = 400 lati / sides / côté / Seite / lado = 300 frontale / front / avant / Vorderseite / frente = 1000 soffitto / ceiling / plafond / Decke / techo = 1200 pavimento / floor / sol / Boden / fondo = 0	
<b>Rischio di fuoriuscita di braci incandescenti / Risk of burning fuel falling out</b> Risque de fuite de combustible / Gefahr Brennstoffaustritt / Riesgo de pérdida de combustible			<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme
<b>Emissione di prodotti della combustione</b> Emission of combustion products Émission des produits de combustion Emission von Verbrennungsprodukten Emisiones de productos de combustión		CO NOx OGC PM	0,090 % - 1122,2 mg/Nm <sup>3</sup> 92,5 mg/Nm <sup>3</sup> 37,5 mg/Nm <sup>3</sup> 11,2 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Temperatura superficiale / Surface temp. / Temp.de surface/ Oberflächentemperatur/Temp.superficial</b>			<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme
<b>Sicurezza elettrica / Electrical safety / Sécurité électrique / Elektrische Sicherheit / Seguridad eléctrica</b>			
<b>Pulibilità / Cleanability/ Facilité d'accès et nettoyage/Zugänglichkeit und Reinigung / Accesibilidad y limpieza</b>			<b>Conforme / Compliant</b> Conforme / konform / Conforme
<b>Pressione massima di esercizio / Max operating pressure / Pression maximale de service</b> Maximaler Betriebsdruck / Presión máxima de trabajo			- bar
<b>Temperatura fumi a potenza termica nominale / Flue gas temperature at nominal heat output</b> Temp.des fumées à la puissance nominale/Rauchgastemperatur Nennleistung /Temp.de humos a Pot.nominal			221,6 °C
<b>Resistenza meccanica ( per sopportare un camino-canna fumaria)/Mechanical resistance</b> ( to carry a chimney/flue )/Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée) / Mechanische Festigkeit (um den Kamin zu tragen) / Resistencia mecánica (de soporte de la chimenea)		<b>NPD ( Nessuna Prestazione Determinata /No</b> Performance Determined / Aucune performance déterminée) Keine Leistung festgestellt / Prestación no determinada )	
<b>Prestazioni termiche / Thermal performance / Performance thermique / Thermische Leistungen / Prestaciones térmicas</b>			
<b>Potenza introdotta/ Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.introducida</b>		10,89 kW	
<b>Potenza nominale/ Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. nominal</b>		8,73 kW	
<b>Pot. resa in ambiente / Room heating output / Puissance rendue à l'ambient</b> Umgebung gelieferte Leist. / Potencia suminis.entorno		8,73 kW	
<b>Potenza ceduta all'acqua / Water heating output / Puissance rendue à l'eau</b> Dem Wasser gelieferte Leist./ Potencia cedida al agua		-	
<b>Rendimento / Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</b>		80,17 %	

9 **La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8.**  
 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8.  
 La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8.  
 Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.  
 La prestación del producto según se establece en los puntos 1 y 2 cumple con las prestaciones declaradas según el punto 8.

**Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4.**  
 This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4.  
 Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4.  
 Die vorliegende Leistungserklärung wird unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers erlassen, siehe Punkt 4.  
 Se expide esta declaración de prestación bajo la responsabilidad exclusiva del fabricante, según se establece en el punto 4.

**Firmato a nome e per conto del fabbricante da :**

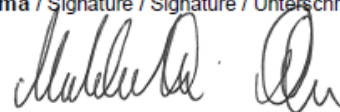
Signed for and on behalf of the manufacturer :  
 Signé au nom et pour le compte du fabricant par:  
 Unterzeichnet im Namen und im Auftrag des Herstellers von:  
 Firmado a nombre y por cuenta del fabricante por:

**Nicola MICHELETTI**  
 ( Posizione in azienda—Clarification position—Position en entreprise  
 Position in Unternehmen—Posición en empresa )  
**Procuratore - Attorney - Procureur - Rechtsanwalt - Procurador**

Firma / Signature / Signature / Unterschrift / Firma

**Luogo e data / Place and date / Lieu et date de délivrance**  
 Ort und Datum der Ausstellung / Lugar y fecha de expedición:

**15 / 12 / 2014 \_ ARCOLE – VERONA – ITALY**



**F** COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
 Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
 Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144040  
 email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

\*direzione e coordinamento della Ferrolpi spa\*

2/2 - DoP\_LF0CL00Y\_M5

**INFORMAZIONI MARCATURA CE**  
**CE MARKING INFORMATION**  
**INFORMATIONS RELATIVES AU MARQUAGE CE**  
**INFORMATIONEN ZUR CE-KENNZEICHNUNG**  
**INFORMACION SOBRE MARCADO CE**

COLA



TÜV Rheinland Energie und Umwelt GmbH  
 NB 2456  
 TÜV K11982013T1 - TÜV K14832015Z1  
 TÜV K11982014T2 - TÜV K15012015Z1  
 EN 12815 : 2001/A1:2004/AC:2007

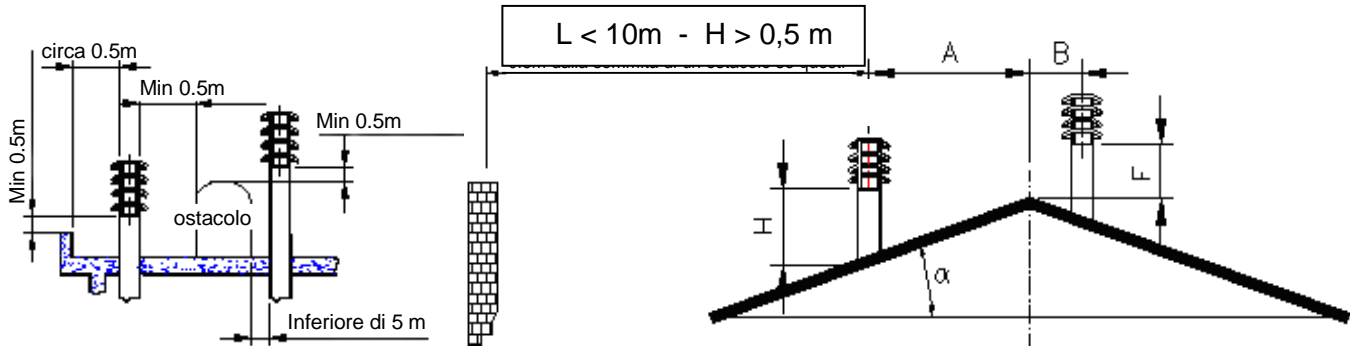
Tipologia  <i>Type / Type / Art / Tipologia</i>	Cucina alimentata con combustibile solido, senza la produzione di acqua calda. Cooker burning solid fuel without hot water supply. Cuisine alimentée avec un combustible solide, sans la production d'eau chaude. Küche angeheizt mit Festbrennstoff ohne Warmwasserbereitung. Cocina alimentado con combustibile solido, sin producción de agua caliente.	
Marchio commerciale <i>Trademark / Marque de commerce / Marke / Marca</i>	<b>COLA</b>	
Modello <i>Model / Modèle / Modell / Modelo</i>	<b>HELENA - HELENA RUSTIC - HELENA DELUX                  MINI HELENA - MINIHELENA RUSTIC</b>	
Combustibile * <i>Fuel / Carburant / Brennstoff / Combustible</i>	Legna da ardere - Wood logs Bois de chauffage - Brennholz-Le fia UNI EN17225-5	
Distanza minima da materiali infiammabili <i>Distance to combustible materials / Distance de sécurité aux matériaux combustibles                  Abstand von brennbarem Material / Distancia de mat. Combustible</i>	mm	posteriore / rear / arrière Rückseite / revés = 400 lati / sides / côté / Seite / lado = 300 frontale / front / avant / Vorderseite / frente = 1000 pavimento / floor / sol / Boden / fondo = 0
Potenza termica introdotta <i>Heat input/ Puis.introduite/ Eingeführt Leistung / Pot.introducida</i>	kW	10,89
Potenza termica nominale <i>Nominal heat output / Puis. nominale/ Nennleistung / Pot. Nominal</i>	kW	8,73
Potenza termica all'acqua <i>Water heating output/Puissance rendue à l'eau/Dem Wasser gelieferte Leist./Potencia cedida al agua</i>	kW	—
Potenza termica all'aria <i>Room heating output/Puissance rendue à l'ambient/Umgebung gelieferteLeist./Potencia sumin.entorno</i>	kW	—
Rendimento termico <i>Efficiency / Rendement / Wirkungsgrad / Rendimiento</i>	%	80,17
Consumo orario * <i>Fuel consumption / Consommation horarie / Stundl. Verbrauch /</i>	kg/h	2,575
Emissione CO al 13%O <sub>2</sub> <i>Emission CO / Emission CO / CO Emission / Emisiones de CO</i>	%	0,09
Emissione CnHm al 13% O <sub>2</sub> <i>Emission CnHm / Emissions CnHm / CnHm Emission / Emission CnHm</i>	mg/m <sup>3</sup>	1122,2
Emissione NOx al 13% O <sub>2</sub> <i>Emission NOx / Emissions NOx / NOx Emission / Emisiones de NOx</i>	mg/m <sup>3</sup>	37,5
Emissione polveri PP al 13% O <sub>2</sub> <i>Emission dust PP / Emissions de poussières PP / Staubemission PP / Emisiones de polvo PP</i>	mg/m <sup>3</sup>	92,5
Emissione particolato totale PPBT al 13% O <sub>2</sub> / Total dust emission <i>Totale émissions particulaires / Insgesamt Staubemission / Total emisiones particulares</i>	mg/m <sup>3</sup>	11,2
Pressione max acqua di esercizio / Max working pressure <i>Pression max eau d'utilisation / Max.Betriebsdruck / Presión máxima funcionamiento</i>	bar	29,7
Capacità acqua termocamera / Heating chambre capacity <i>Capacité chambre comb./ Fassungsvermögen Warmekammer/Capacidad cámara térmica</i>	l	—
Temperatura uscita fumi / Fume outlet temperature <i>Température de fumée / Abgastemperatur / Temperatura salida humos</i>	°C	221,6
Portata dei fumi <i>Flue gas flow / Débit gaz de combustion / Abgasmassenstrom / Caudal de humos</i>	g/s	9,5
Tiraggio canna fumaria min-max <i>Draught min -max / Tirage fumée min-max / Minderstzug min-max / Tiro mín - max</i>	Pa mbar	10 - 14 ( 0,10 - 0,14 )
Diametro tubo scarico fumi <i>Fume outlet pipe / Tuyau d'evacuation des fumées / Rauchabzugsrohr / Tubo de salida de humos</i>	mm	150
Dimensioni d'ingombro H x L x P <i>Dimensions / Dimensions / Abmessungen / Medidas</i>	mm	HELENA - HELENA RUSTIC - HELENA DELUX 850 x 906 x 600 MINI HELENA - MINIHELENA RUSTIC 850 x 755 x 504
Peso a vuoto <i>Weight / Poids / Behälterinhalt / Peso</i>	kg	HELENA - HELENA RUSTIC 174 HELENA DELUX 205 MINI HELENA - MINIHELENA RUSTIC 144

\* Il consumo di combustibile può variare dal tipo di legna utilizzato / Fuel consumption can vary according to the type of wood used  
 \* La consommation peut varier selon le type de bois utilisé / Der Kraftstoffverbrauch kann durch die Art des verwendeten Holzes variieren  
 \* El consumo de combustibile puede variar según el tipo de madera utilizada

**Richiami figurativi del manuale - References to figures in the manual**  
**Illustrations du manuel - Bilderverweis im Handbuch - Figuras de referencia**

1

2

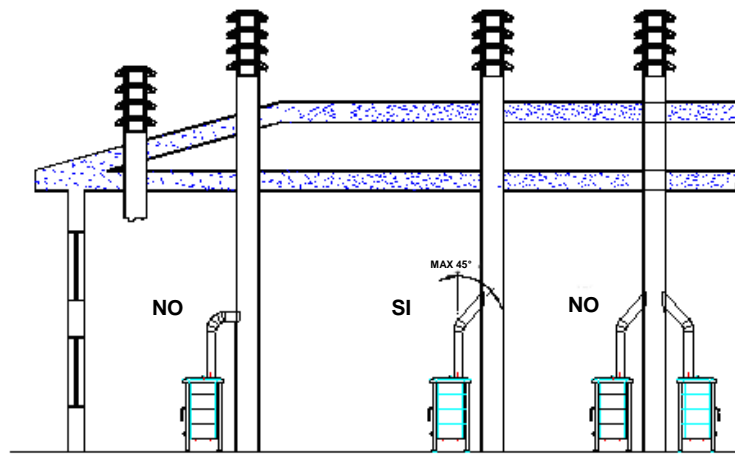


*Tabelle UNI 10683*

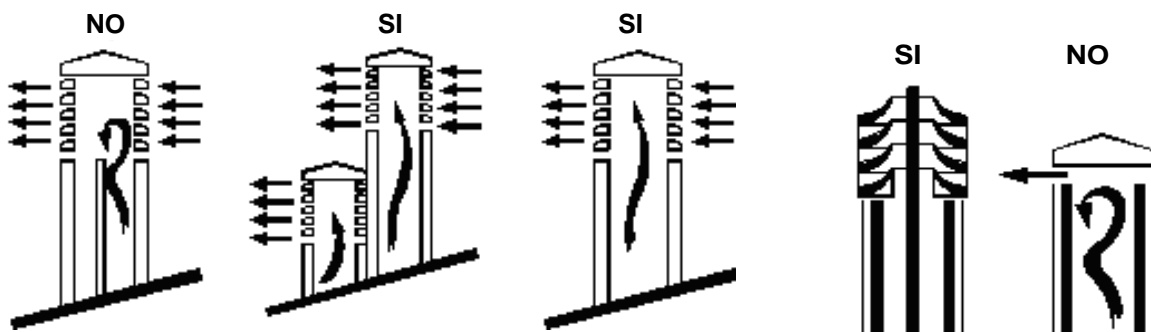
$\alpha$	A	C
15°	> 1,85 m	1,00 m
30°		1,30 m
45°		2,00 m
60°		2,60 m

$\alpha$	B	C
15°	< 1,85 m	0,50 m
30°		0,50 m
45°		0,50 m
60°		0,50 m

3

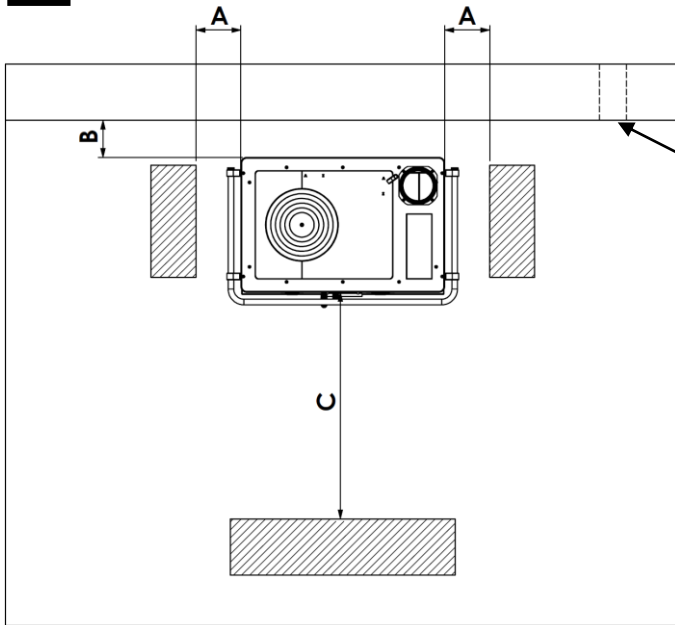


4





5



Presa d'aria  
Air inlet  
Prise d'air  
Lufteinlass  
Toma de aire

A= 300  
B= 400  
C= 1000

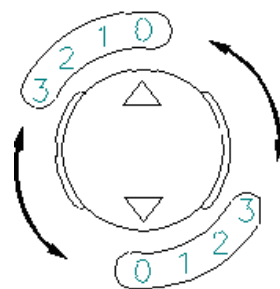
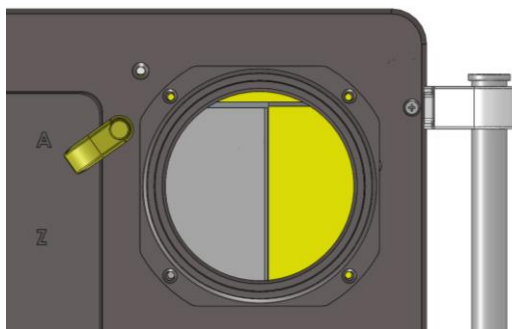
6



6.1

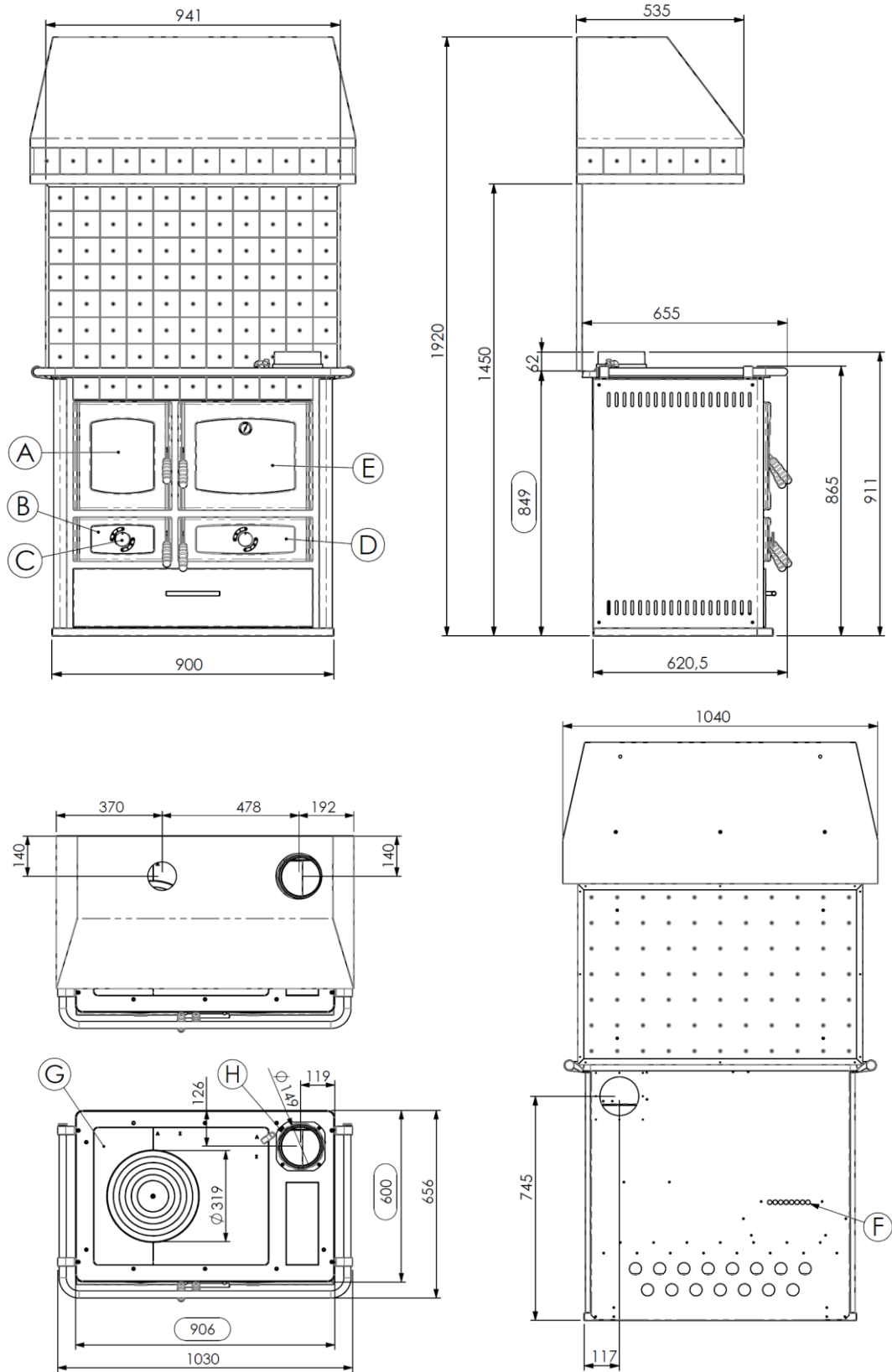


6.2

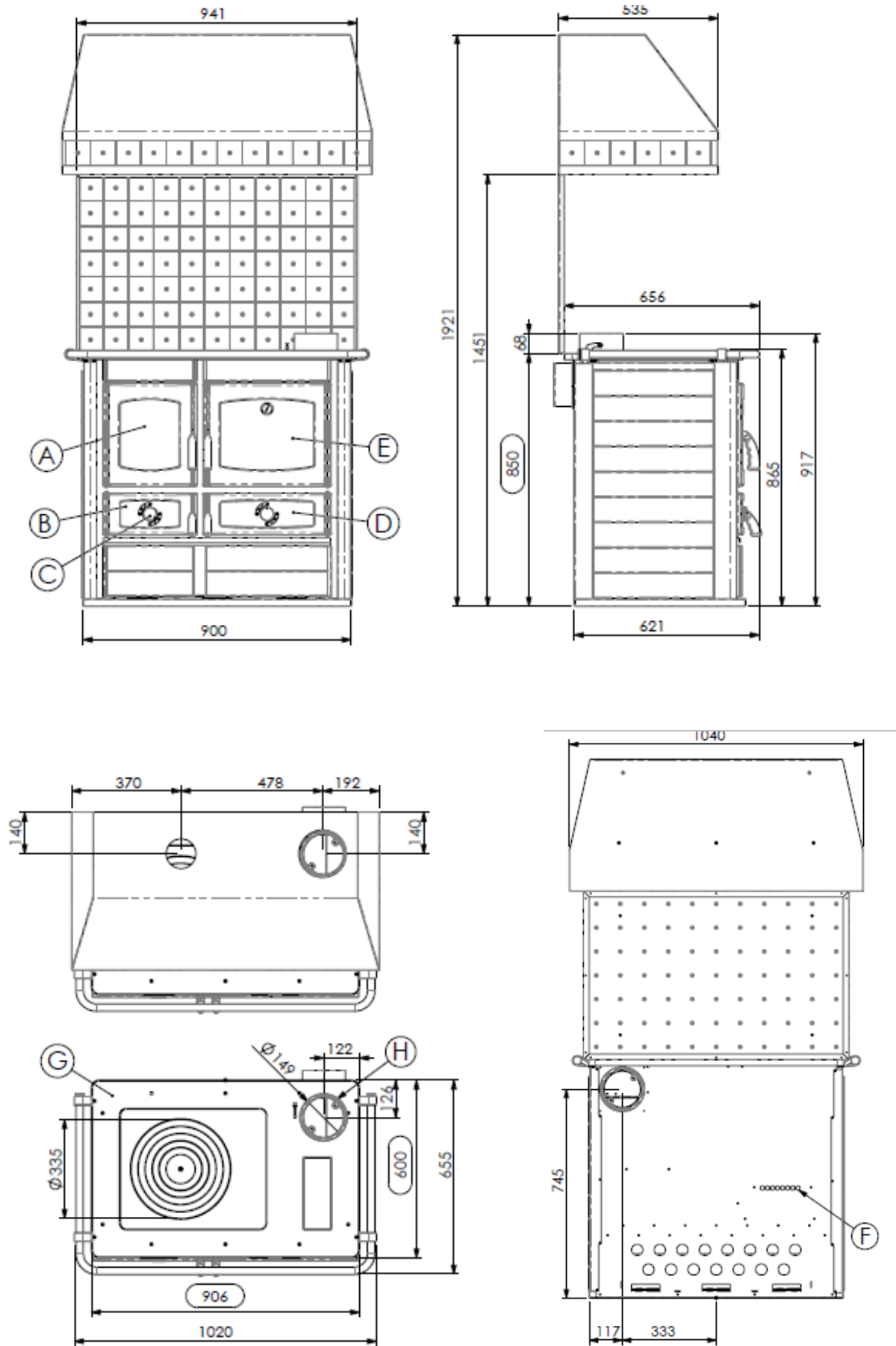


**7 – LAYOUT**

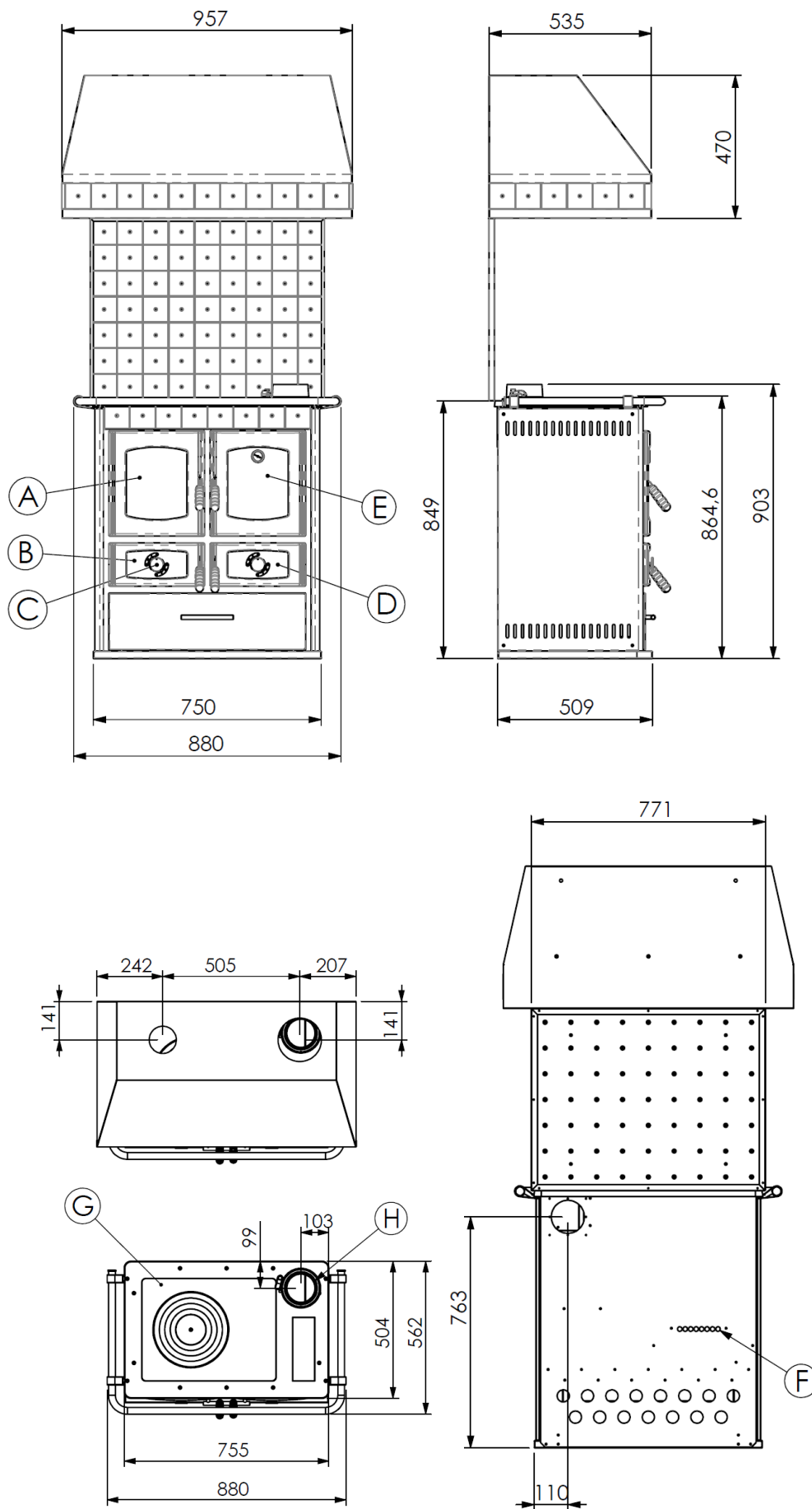
**7.1 – HELENA – HELENA RUSTIC**



7.2 – HELENA DELUX



7.3 – MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC



## **1 – AVVERTENZE GENERALI**

- 1.1 Introduzione
- 1.2 Norme di sicurezza
- 1.3 Descrizione tecnica
  - 1.3.1 Sportello zona fuoco
  - 1.3.2 Sportello zona cenere
  - 1.3.3 Registro aria primaria
  - 1.3.4 Sportello ispezione giro fumi
  - 1.3.5 Forno di cottura
  - 1.3.6 Alimentazione aria secondaria
  - 1.3.7 Piastra superiore in ghisa
  - 1.3.8 Leva registro giro-fumi
- 1.4 Combustibile
- 1.5 Accessori in dotazione
- 1.6 Riferimenti normativi
- 1.7 Targa di identificazione
- 1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi
- 1.9 Messa fuori servizio della cucina

## **2 – TRASPORTO E INSTALLAZIONE**

- 2.1 Imballo, movimentazione, spedizione e trasporto
- 2.2 Istruzioni per l'installazione in sicurezza
- 2.3 Collegamento alla canna fumaria
- 2.4 Afflusso d'aria nel locale
- 2.5 Consigli sui camini e sui raccordi
- 2.6 Pronto intervento

## **3 – USO DELLA CUCINA**

- 3.1 Premessa
- 3.2 Messa in funzione
- 3.3 Accensione e alimentazione del fuoco
- 3.4 Regolazione della quantità d'aria di combustione
- 3.5 Funzionamento normale
- 3.6 Funzionamento a combustione lenta
- 3.7 Funzionamento nella bassa stagione
- 3.8 Funzionamento del forno di cottura
- 3.9 Periodo di fermo estivo e di inattività

## **4 – PULIZIA ORDINARIA DELLA CUCINA E MANUTENZIONE**

- 4.1 Rimozione ceneri
- 4.2 Pulizia vetro
- 4.3 Manutenzione del rivestimento della cucina
- 4.4 Pulizia della piastra in ghisa
- 4.5 Pulizia del forno
- 4.6 Pulizia della canna fumaria e del giro-fumi

## **5 – RICERCA DEI GUASTI**

- 5.1 La cucina non funziona
- 5.2 Accensione difficoltosa
- 5.3 Perdite di fumo
- 5.4 Il vetro si sporca facilmente
- 5.5 Condensa in camera di combustione
- 5.6 Il forno non scalda

# 1- AVVERTENZE GENERALI

## 1.1 Introduzione

### Gentile Cliente

Desideriamo innanzi tutto ringraziarLa per la fiducia accordataci acquistando un nostro prodotto. La invitiamo a leggere e seguire attentamente i consigli contenuti in questo manuale d'installazione, uso e manutenzione al fine di poter sfruttare al meglio le qualità del prodotto.

Vi raccomandiamo:

- ***Di eseguire l'installazione, il collaudo e la pulizia secondo quanto descritto nel presente manuale ed in accordo con i regolamenti locali compresi quelli in riferimento alle Norme Nazionali ed Europee ; in caso contrario la garanzia del prodotto decade .***
- ***Di far controllare il condotto di scarico fumi da un tecnico specializzato .***

***Per anomalie di funzionamento, dubbi o problemi si raccomanda di contattare il centro di assistenza più vicino.***

## 1.2 Norme di sicurezza

- Leggere e seguire le indicazioni del manuale d'installazione , uso e manutenzione.
- Eseguire l'installazione , il collaudo, il controllo periodico e la manutenzione da un tecnico qualificato e/o autorizzato .
- Collegare l'apparecchio ad una canna fumaria a norma non condivisa con altri apparecchi.
- Prima di ogni pulizia o manutenzione assicurarsi che l'apparecchio sia freddo.
- Non impiegare liquidi o sostanze infiammabili: alcool, idrocarburi per accendere l'apparecchio .
- L'apparecchio è idoneo alla combustione intermittente e deve essere alimentato solo ed esclusivamente con combustibili aventi le caratteristiche descritte nel presente manuale .
- Nella stanza in cui è collocato l'apparecchio è d'obbligo avere delle aperture o prese d'aria comunicanti con l'esterno dell'abitazione atte a garantire un sufficiente ricambio d'aria.
- Non chiudere in alcun caso le aperture di ingresso dell'aria comburente e uscita fumi .
- E' vietato manipolare sostanze facilmente infiammabili o esplosive nelle vicinanze dell'apparecchio durante il suo funzionamento.
- Durante il funzionamento il forte calore sviluppato dalla combustione della legna surriscalda le superfici esterne dell'apparecchio in particolare porta fuoco, maniglia e tubo scarico fumi, coperchio; evitare quindi di entrare in contatto con tali parti senza opportune protezioni.
- Tenere ad opportuna distanza oggetti non resistenti al calore.
- Pulire regolarmente il cassetto cenere.
- Le ceneri calde non possono essere messe nei rifiuti o lasciate incustodite all'aperto.
- Avvertire bambini e ospiti dei pericoli sopra descritti.
- In caso di anomalie di funzionamento, l'apparecchio può essere riacceso solo dopo avere ripristinato la causa del problema.
- Grassi e oli surriscaldati tendono ad infiammarsi con facilità, pertanto i cibi ricchi di sostanze grasse devono essere preparati con la massima attenzione.
- Una cappa di scarico aria viziata/vapore, azionata nella stessa zona o nelle vicinanze dell'apparecchio, può portare alla fuoriuscita di gas combustibili dallo sportello fuoco in fase di caricamento, se la stanza non viene sufficientemente areata dall'esterno.
- Il forno deve essere utilizzato solo x gli scopi a cui è destinato, esclusivamente per il riscaldamento e/o la cottura degli alimenti ; qualunque altro uso è improprio e pericoloso .
- Qualsiasi manomissione e/o sostituzione non autorizzata di particolari non originali della stufa può causare pericolo per l'incolumità dell'utente e solleva il costruttore da ogni responsabilità civile e penale.



*La ditta Cola s.r.l. non è responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla mancata applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale.*

### 1.3 Descrizione tecnica

Le cucine mod. **HELENA – MINI HELENA** funzionano a combustibile solido e sono atte alla cottura degli alimenti sia sul piano in ghisa sia nel forno ed al riscaldamento dell'abitazione.

Entrambi le cucine hanno la medesima camera di combustione sviluppando una potenza nominale di 8,73 kW e garantiscono un volume massimo riscaldabile di circa 250 m<sup>3</sup> considerando il coefficiente del fabbisogno energetico pari a 35 W/m<sup>3</sup>; esso può variare in funzione dell'isolamento, della tipologia dell'edificio e della zona climatica.

La cucina viene testata con combustibile di legna in tronchetti conforme ai requisiti della Norma EN 12815 ed è classificato come **apparecchio a combustione intermittente**.

Il focolare è costituito interamente da lastre in refrattario che consente una combustione pulita con basse emissioni e chiuso frontalmente da una porta in ghisa dotata di un vetro ceramicato ai fini estetici e di controllo.

I layout delle cucine sono presenti nella parte allegati e precisamente figura 7.1 mod. HELENA – HELENA RUSTIC, 7.2 mod. HELENA DELUX e figura 7.3 mod. MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC; i paragrafi di seguito descritti fanno riferimento ai punti dei layout sopra indicati.

#### 1.3.1 Sportello zona fuoco (A)

Lo sportello fuoco viene aperto tirando la maniglia verso l'esterno; a tale scopo vi è un guanto di protezione in dotazione alla cucina per l'utilizzo della maniglia calda. Sul contorno inferiore e superiore del vetro porta fuoco ci sono delle aperture sottili per l'ingresso aria di pulizia vetro.

#### 1.3.2 Sportello zona cenere (B)

Lo sportello zona cenere viene aperto tirando la maniglia verso l'esterno si accede così ad un vano nel cui interno vi è il cassetto cenere estraibile.

#### 1.3.3 Registro aria primaria (C)

Attraverso il registro d'aria girevole, posto sullo sportello cenere, l'aria primaria può affluire nella parte inferiore della cucina attraverso il cassetto cenere e la griglia. L'aria primaria è necessaria per il processo di combustione; si raccomanda perciò di svuotare regolarmente il cassetto cenere in modo che la cenere non possa ostacolare l'entrata dell'aria per la combustione. Con la freccia in posizione '0' il passaggio dell'aria è chiuso con la freccia in posizione 3 si ha il massimo passaggio aria ( figura 6.1).



*Con regolazioni maggiori la cucina può essere surriscaldata e/o danneggiata .*

#### 1.3.4 Sportello ispezione giro-fumi (D)

Aperto lo sportello si può accedere ad una piastra di chiusura e ai deflettori dei fumi posizionati sotto il forno per un'eventuale pulizia.

#### 1.3.5 Forno di cottura (E)

Il forno viene riscaldato dal passaggio dei fumi di combustione attorno ad esso e la sua temperatura può essere letta sul termometro posto nel vetro dello sportello. Un sufficiente tiraggio e passaggio fumi ben puliti sono fondamentali per una resa ottima . Il forno è corredato di due griglie. Considerare, inserendo la pentola nel forno, lo spazio minimo tra pentola e pareti del forno ( minimo 20 mm) per l'eventuale lievitazione del prodotto interno.

#### 1.3.6 Alimentazione aria secondaria (F)

La cucina è dotata di una presa di aria secondaria disposta sulla parete posteriore, essa serve a bruciare i gas incombusti prodotti dai gas di combustione.

#### 1.3.7 Piastra superiore in ghisa (G)

Nella zona fuoco della piastra in ghisa sono inseriti degli anelli concentrici con diametro max di 320 mm e una piastra rettangolare per l'eventuale inserimento di una vaschetta di contenimento acqua. Gli anelli possono essere tolti con l'attizzatoio per ispezione della camera o per l'inserimento di eventuali paioli .

#### 1.3.8 Leva registro giro-fumi (H)

Girando la leva posizionata a sinistra del raccordo fumi in posizione Z si obbligano i fumi ad affluire attorno al forno aumentandone così la temperatura in modo uniforme. Girando la leva in posizione A i gas di combustione fluiscono sopra il forno e sotto la piastra di ghisa direttamente verso l'anello di scarico.

La posizione "A" è consigliata per accendere la cucina e durante la stagione estiva.

La posizione "Z" deve essere utilizzata per la cottura a forno.

## 1.4 Combustibili ammessi e non ammessi

I combustibili ammessi sono i ceppi di legna di tipo naturale, secca e priva di resina (faggio, quercia e betulla) di 20-25 cm di lunghezza. La legna dovrebbe essere stagionata almeno due anni; l'umidità massima consigliata è del 20%, in modo da garantire una combustione senza fumo e fuliggine.

Si raccomanda di non utilizzare:

- polvere di carbone;
- pezzetti di legno tagliati finemente (ammessi solo in fase di accensione);
- corteccia e trucioli;
- rifiuti in genere;
- carta e cartone trattati;
- legna trattata con sostanze protettive del legname.

La combustione dei rifiuti è vietata in conformità alla legge Europea e Nazionale.



*I gas combustivi derivanti dalla combustione di materiali inadatti possono causare danni alla cucina e ai camini, e compromettere la Vostra salute.*

*Nel caso venga utilizzato un combustibile non conforme a quanto sopra specificato la garanzia decade.*

## 1.5 Accessori in dotazione

La dotazione è comprensiva di, Istruzioni d'uso, attizzatoio a gancio, guanto per l'uso di maniglie calde.

## 1.6 Riferimenti normativi

**Norma EN 12815** : Norma europea per cucine a combustibile solido , che contiene i requisiti tecnici di progettazione, fabbricazione , costruzione , sicurezza e prestazioni , istruzioni e marcature , unitamente ai relativi metodi di prova x l'omologazione.

**Norma UNI 10683** : Norma che prescrive i requisiti di installazione di generatori di calore alimentati a legna o da altri biocombustibili solidi .

**Norma UNI EN ISO 17225-5** : Norma tecnica riguardante la caratterizzazione dei biocombustibili, quali legna da ardere.

## 1.7 Targa di identificazione

La targa di identificazione è visibile sulla parete posteriore della cucina. Su di essa sono riportati i seguenti dati:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| - modello;                    | - temperatura media dei fumi di scarico; |
| - numero di matricola;        | - rendimento termico;                    |
| - tipo di combustibile;       | - dimensione tubo gas di scarico;        |
| - potenza termica;            | - dimensioni esterne cucina;             |
| - consumo max;                | - distanze minime di sicurezza;          |
| - emissioni polveri;          | - peso.                                  |
| - tiraggio minimo del camino; |  |

## 1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi

### **Per l'utente finale:**

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il centro assistenza e/o il proprio rivenditore.

### **Per il rivenditore:**

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il servizio assistenza della ditta Cola s.r.l. e/o spedire via fax esponendo in modo chiaro i seguenti dati :

- modello della cucina;
- numero matricola;
- data di acquisto;
- lista dei ricambi;
- informazioni sulle anomalie riscontrate.



- *Gli interventi sui componenti devono essere effettuati da personale autorizzato e/o qualificato.*
- *Utilizzare solo ricambi originali Cola.*

## 1.9 Messa fuori servizio della cucina

Per provvedere allo smaltimento della cucina è necessario sigillarla all'interno di un robusto imballo e contattare gli organismi locali anteposti per queste operazioni in modo da procedere secondo le norme locali vigenti.



## 2 – TRASPORTO E INSTALLAZIONE

### 2.1 Imballo, movimentazione, spedizione e trasporto

Il sollevamento della cucina può essere effettuato mediante carrello elevatore, inserendo le forche, di adeguata lunghezza, nelle apposite sedi dell'imballo in legno.

E' necessario accertarsi che i dispositivi utilizzati per il sollevamento e il trasporto siano in grado di sopportare il peso della cucina indicato sulla targhetta di identificazione e sul presente manuale.

Evitare il passaggio del carico sopra a zone nelle quali la caduta del carico può essere un pericolo.

Si raccomanda di adagiare la cucina sul pavimento con la massima cautela evitando qualsiasi urto e di posizionarla nella zona preposta ; prima di tale operazione è indispensabile verificare la portata del pavimento in funzione del peso della cucina, in caso contrario consultare il tecnico specializzato.

### 2.2 Istruzioni per l'installazione in sicurezza

Il buon funzionamento di una cucina per riscaldamento e cottura cibi, dipende soprattutto dalla sua installazione, che deve essere eseguita da una persona competente rispettando le norme di sicurezza in vigore.

L'apparecchio deve funzionare esclusivamente con il cassetto cenere inserito e lo smaltimento dei prodotti della combustione deve avvenire giornalmente ed evitare che depositi eccessivi possano compromettere il funzionamento in sicurezza dello stesso.

La distanza delle pareti laterali e posteriore da materiali infiammabili non deve essere inferiore rispettivamente ai 30 e 40 cm (figura 5).

Davanti alla porta fuoco non deve essere posizionato alcun oggetto o materiale infiammabile per una distanza minima di 100 cm. Se il pavimento è in materiale infiammabile ( legno, tappeti...), si deve prevedere una base di protezione in lamiera, il cui spessore minimo consigliato è di 2-3 mm oppure altri materiali non infiammabili di un certo spessore; in tale situazione si raccomanda che la base deve sporgere frontalmente di almeno 50 cm e lateralmente di 30 cm rispetto all'apparecchio.



- Una cucina installata in modo non conforme può essere causa di gravi incidenti ( incendi del camino, dei materiali isolanti, ect ).
- E' vietato depositare materiale infiammabile vicino all'apparecchio.
- L'installazione deve essere effettuata prevedendo l'accesso per le manutenzioni di pulizia dell'apparecchio e della canna fumaria.

### 2.3 Collegamento alla canna fumaria

La cucina HELENA – MINI HELENA viene collegata al camino tramite l'anello fumo posto sulla piastra con tubi per scarico fumi facilmente reperibili in commercio. Il collegamento al camino deve essere eseguito con tubi stabili e robusti, il cui spessore minimo consigliato è 1.2-2 mm. Il tubo dei gas di scarico deve essere possibilmente dritto per evitare perdite di pressione, e in direzione della canna fumaria. Le estremità del tubo di scarico devono essere a tenuta. Per avere un funzionamento regolare il tiraggio della canna fumaria con la cucina a regime deve essere compreso tra 10 e 14 Pa.

Per una buona efficienza della stufa è necessario intervenire applicando un regolatore di tiraggio o damper sul tubo di scarico o nel camino. Ogni apparecchio deve smaltire i fumi di combustione attraverso una propria canna fumaria; non si deve mai utilizzare la stessa canna fumaria per più apparecchiature.

### 2.4 Afflusso d'aria nel locale

E' assolutamente necessario che, negli ambienti in cui vengono installate le cucine con tiraggio naturale del camino, venga immessa l'aria necessaria alla combustione, ovvero fino a 25 m<sup>3</sup> ogni ora. Il ricambio dell'aria deve avvenire con almeno un apertura fissa all'esterno, la cui sezione dipende dalle normative locali vigenti e comunque non inferiore a 100 cm<sup>2</sup>. Tali aperture devono essere protette con delle griglie e non devono essere ostruite. Nel caso l'apporto d'aria sia insufficiente, anche il funzionamento di una cappa di aspirazione nella stanza può influire negativamente sul funzionamento della cucina.

### 2.5 Consigli sui camini e sui raccordi

I camini devono essere costruiti con materiali idonei e perfettamente isolati con caratteristiche tali da non permettere abbassamenti di temperatura.

Le pareti interne devono risultare perfettamente lisce e non ci devono essere restringimenti e sporgenze lungo tutto lo sviluppo per non creare attrito e vortici nel fumo che determinerebbero una notevole riduzione del tiraggio.

Eventuali sportelli di pulizia e di ispezione devono essere perfettamente chiusi durante il funzionamento.

Le bocche di uscita dei camini devono essere più alte di 0,5 m rispetto ad eventuali ostacoli se questi si trovano ad una distanza inferiore ai 10 m e devono terminare con comignoli o mitre aventi sezione utile d'uscita non inferiore al doppio della sezione del camino.

Nelle figure **1 – 2** vengono riportati i dati relativi alle distanze e al posizionamento dei comignoli secondo le prescrizioni UNI 10683.

Prima di installare una cucina ad un camino di vecchia costruzione, oltre ad osservare quanto già descritto, bisognerà controllare che non vi siano aperture o crepe da provocare una diminuzione di temperatura pregiudicando il tiraggio.

Infine, controllare che non vi siano impedimenti provocati da corpi esterni o da depositi di fuliggine accumulatisi con anni di funzionamento.

E' consigliabile che il primo tratto di raccordo che esce dalla cucina sia verticale, mentre il raccordo della canna fumaria che entra nel camino che porta al comignolo deve essere introdotto di pochi centimetri, in modo tale da non ridurre la sezione della canna fumaria.

Qualora la canna fumaria non fosse perpendicolare all'asse del camino è consigliabile eseguire l'allacciamento con speciali raccordi in acciaio che consentono un' inclinazione massima di 45°.

Nel caso di pareti e soffitti costruiti con materiali infiammabili è necessario isolare adeguatamente la parte di contatto con la canna fumaria. Si rende necessario, inoltre, sigillare accuratamente i raccordi nei punti d'innesto specialmente nel punto in cui il raccordo entra nella canna fumaria.

Nel caso vi siano più termo cucine nella stessa abitazione, ognuna di queste dovrà avere una propria canna fumaria. E' sconsigliato praticare delle aperture sulla canna fumaria per applicare altri apparecchi in quanto il tiraggio potrebbe venire compromesso.

Secondo la norma UNI 7429, il comignolo deve rispettare alcuni requisiti; deve innanzitutto avere una sezione utile di uscita almeno doppia rispetto alla sezione della canna fumaria. E' preferibile, inoltre, l'installazione di un comignolo "antivento" che sia provvisto cioè di profili alari che garantiscono lo scarico dei fumi anche in presenza di venti orizzontali forti (figure **3 – 4**).

## 2.6 Pronto intervento

Per ogni evenienza è consigliabile disporre di idonei dispositivi antincendio .

Se si manifesta un incendio procedere come segue :



- *Chiudere immediatamente la porta di carico e del cassetto cenere.*
- *Chiudere i registri dell'aria comburente.*
- *Spegnere tramite l'uso di idonei estintori.*
- *Richiedere l'immediato intervento dei vigili del fuoco.*
- *Non spegnere il fuoco con l'uso di getti d'acqua.*

## 3– USO DELLA CUCINA

### 3.1 Premessa

Si raccomanda di non lasciare mai i bambini senza controllo nelle vicinanze della cucina; il pericolo di ustioni a causa delle parti calde è molto alto.



*Si raccomanda inoltre:*

- *di non usare mai la cucina con la porta fuoco aperta ;*
- *di non conservare cubi di accensione o materiali facilmente infiammabili nelle vicinanze della cucina.*
- *di non spostare o sollevare la cucina utilizzando le maniglie.*

### 3.2 Messa in funzione

Con la prima messa in funzione si possono riscontrare cattivi odori, pertanto si deve provvedere ad un'ampia aerazione della stanza, in special modo alla prima accensione.

La prima accensione della cucina deve avvenire per molte ore a fuoco basso (registro su sportello nella zona cenere aperto al 30%) e con pochissimo combustibile.

Poi si può aumentare la potenza del fuoco un poco alla volta, affinché la cucina si dilati lentamente e sigillanti e cordoni si asciugano.

La camera di combustione in cemento refrattario è soggetta durante i cicli di riscaldamento e raffreddamento a sollecitazioni termiche e relative dilatazioni, ciò comporta la formazione di crepe di piccolo spessore che non vanno ad influire sul rendimento e sulla durata della cucina.

### 3.3 Accensione e alimentazione fuoco

Per accendere il fuoco si consiglia di utilizzare piccoli listelli di legno e carta di giornale, oppure altri mezzi in commercio (escludendo qualsiasi sostanza liquida infiammabile).

Durante la fase di accensione, i registri presenti sulla porta fuoco devono essere completamente aperti, e dopo la fase di accensione servono a regolare la resa della cucina . Durante tale fase è consigliato anche aprire la valvola del registro posizionando la leva registro fumi in posizione A. Una volta che la cucina è ben calda regolare l'aria primaria, l'aria secondaria e chiudere la valvola del registro fumi posizionando la leva registro fumi in posizione Z.



*Si raccomanda di non utilizzare mai benzina, alcool o altri liquidi infiammabili per accendere il fuoco.*

### 3.4 Regolazione della quantità d'aria di combustione

#### Aria primaria:

l'aria primaria viene regolata con l'aiuto dei registri manuali girevoli posti sulla porta cenere e alimenta il fuoco attraverso la griglia.

#### Aria secondaria:

l'aria secondaria viene introdotta all'interno della cucina tramite i fori sul retro della cucina .

La situazione ottimale di combustione si ha quando, caricando la legna, l'aria necessaria alla combustione alimenta la fiamma passando dalla griglia, mentre l'aria secondaria consente il completamento della combustione nella parte alta del focolare.

### 3.5 Funzionamento normale

Rimuovete le ceneri dalla griglia prima di ogni carico di combustibile. Mettete 2-3 ceppi di legna sul letto di braci. Data la grande capacità della camera di combustione si consiglia di non abusarne, ma di caricare max 2-3 ceppi per volta. Per il normale funzionamento posizionare il registro aria primaria a metà corsa e con il registro fumi chiuso. Il sovraccarico non aumenta la resa, ma surriscalda la cucina danneggiandola.

#### 3.5.1 Impostazione cucina per BOLLITURA acqua

Posizionare il registro fumi in posizione "A" per lo scarico diretto dei fumi con il registro dell'aria primaria tutto aperto.

Con questa impostazione caricare di legna la cucina con quantità orarie normali.

### 3.6 Funzionamento a combustione lenta

La potenza fuoco può essere regolata riducendo l'aria di combustione. Per garantire un funzionamento di molte ore con poca resa, i registri dell'aria primaria e secondaria vengono aperti al minimo.

Con funzionamento ad alimentazione parziale si può formare una patina sul vetro a causa della bassa temperatura della camera di combustione .

Un fuoco continuo con scarsa resa non è comunque consigliato.

### 3.7 Funzionamento nella bassa stagione

Con temperature esterne oltre i 15°C si può danneggiare il tiraggio diminuendo la potenza del fuoco, pertanto i gas di scarico non vengono scaricati completamente (odore di fumo nell'ambiente). In questo caso si raccomanda di pulire la griglia dalla cenere e di aumentare l'aria di combustione. Alimentate il fuoco con quantità minori di combustibile e ripulite la griglia più frequentemente.

### 3.8 Funzionamento del forno di cottura

Il forno presente sulla cucina è statico con capacità di 45 lt, rivestito interamente in lamiera INOX e fornito con 2 griglie per sostenere gli eventuali vassoi.

Sul vetro della porta smaltata è installato un termometro per il controllo della temperatura interna del forno .

Quando si accende per la prima volta la cucina, il forno va utilizzato solo dopo 1-2 ore di funzionamento a regime (200-250) °C lasciando la porta forno leggermente aperta per consentire l'eliminazione dei gas generati dai residui di produzione quali grassi, olii o sigillanti; trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura. Per raggiungere temperature adeguate per la cottura assicurarsi che la leva registro fumi sia in posizione "Z" ed eventualmente aumentare l'afflusso di aria primaria e secondaria.

Pulire regolarmente il forno ad ogni uso seguendo le istruzioni del paragrafo pulizia .

#### 3.8.1 Impostazione cucina per COTTURA biscotti

Accendere la cucina portando a regime di funzionamento con carico normale di legna, registro dell'aria primaria a 2/3 di apertura, registro fumi in posizione "Z" e seguire le indicazioni sotto riportate :

- attendere che il termometro raggiunga i ( 190 – 200 )°C senza ulteriori cariche di legna;
- caricare pezzi singoli di legna stabilizzando la temperatura del forno sui 200 °C;
- inserire la teglia con i biscotti in posizione bassa per 25-30 minuti ( cottura lenta) oppure in posizione media per 15-20 minuti ( cottura veloce);
- se necessario girare la teglia a metà cottura.



*Il forno deve essere utilizzato solo per gli scopi a cui è destinato , esclusivamente per la cottura degli alimenti; qualunque altro uso è improprio e pericoloso .*

### 3.9 Periodo di fermo estivo e di inattività

Durante il periodo estivo è buona norma effettuare la pulizia interna della camera di combustione , del cassetto cenere, dei passaggi fumi nel forno , del camino e della canna fumaria ; inoltre procedere alla totale eliminazione di tutti i residui presenti all'interno ed all'esterno della cucina nonché la verifica delle tenute delle guarnizioni ed eventuale sostituzione .

Per mantenere un buon aspetto estetico della piastra in ghisa o altre parti in ghisa si può utilizzare della vaselina neutra. Al termine della manutenzione è utile chiudere porte e registri aria per evitare l'ingresso di polvere o altro.

Se la cucina non viene utilizzata per lunghi periodi è consigliato, dopo le operazioni sopra descritte e lo scollegamento dalla canna fumaria , coprirla con un telo protettivo e sistemarla in un luogo riparato, asciutto e sicuro.

## 4 – PULIZIA ORDINARIA DELLA CUCINA E MANUTENZIONE

Una buona manutenzione contribuisce a migliorare la funzionalità, il rendimento e la durata della cucina .  
Giornalmente, prima di accendere il fuoco, si raccomanda di pulire la griglia da eventuali residui non combustibili ed eliminare le ceneri accumulate nella zona del cassetto cenere.

### 4.1 Rimozione ceneri

La cucina mod.HELENA – MINI HELENA è dotata di una griglia ad inserimento che si consiglia di ripulire dalla cenere, prima di ogni carico di combustibile, con l'attizzatoio in dotazione.

Si raccomanda di svuotare periodicamente il cassetto cenere, in quanto l'accumulo di ceneri sotto la griglia ostacola l'afflusso dell'aria di combustione. La griglia viene surriscaldata e può venire danneggiata.



*Per evitare il pericolo di incendio, è necessario lasciare raffreddare la cenere all'aperto all'interno di un recipiente metallico o nella cucina e smaltirle secondo le norme locali vigenti.*

### 4.2 Pulizia del vetro

La pulizia del vetro può essere effettuata con un panno umido o normali detersivi non abrasivi.

In caso di incrostazioni, non aspettare che si seccino, asportare rapidamente con appropriati detersivi di commercio.

Il vetro ceramico resiste ad una temperatura di circa 750°C : in caso di rottura è consigliata la sostituzione con un altro vetro originale fornito dalla Ditta Cola.



*Non pulire il vetro durante il funzionamento della cucina : la pulizia deve essere eseguita a cucina fredda.*

### 4.3 Manutenzione del rivestimento della cucina

La cura del mantello della cucina deve essere fatta solo quando è fredda. Le ceramiche sono di fabbricazione artigianale e come tali possono presentare delle piccole imperfezioni superficiali sia come micropuntinature sia come disomogeneità cromatiche.

Per la pulizia delle ceramiche si consiglia di usare un panno morbido ed asciutto ; l'utilizzo di eventuali detersivi potrebbe evidenziare le eventuali imperfezioni.

### 4.4 Pulizia della piastra in ghisa

Prima di avviare la cucina per la prima volta, si raccomanda di pulire accuratamente la piastra con un panno assorbente al fine di eliminare il grasso protettivo.

Prima di essere utilizzata per la prima volta, e dopo la pulizia, la piastra dovrebbe essere preriscaldata per circa mezz'ora con la porta forno aperta e la leva del registro fumi in posizione A.

Per la pulizia abituale della parte in ghisa della piastra, si consiglia l'utilizzo di materiali leggermente abrasivi (es: carta vetrata o paglietta) con movimento nella direzione della finitura superficiale.

A fine stagione si consiglia di stendere un velo di olio di oliva o vaselina neutra sulla piastra in ghisa al fine di proteggerla.

### 4.5 Pulizia del forno

Si consiglia di pulire il forno quando è tiepido o freddo e dopo ogni impiego per impedire che lo sporco sedimenti sulle superfici. Per la pulizia delle superfici in acciaio INOX del forno usare detersivi non abrasivi con un panno morbido e provvedere ad risciacquo accurato per evitare che depositi di detersivo possano contaminare i cibi ed intaccare i materiali del forno.

Per pulire il giro fumi posto sotto il forno, aprire lo sportello "D" e la relativa piastra di chiusura.

## 4.6 Pulizia della canna fumaria e del giro fumi

La riduzione della resa di calore è quasi sempre la conseguenza dell'intasamento delle canne fumarie. Anche l'uscita di gas incombusti, con presenza di odori, può essere indice di canne fumarie intasate.

La canna fumaria della Vostra cucina deve essere pulita ad intervalli regolari. La quantità di fuliggine e gli intervalli di pulizia dipendono essenzialmente dal tipo di combustibile e dal tipo d'uso (scarsa o forte resa).

Per procedere alla pulizia dei tubi di scarico seguire le seguenti indicazioni:

- Pulire solo quando la cucina è fredda;
- Chiudere tutte le aperture che non si devono pulire;
- Smontare i tubi per i gas di scarico e pulirli all'aperto;
- Staccare e aspirare i sedimenti e i depositi all'interno della cucina dopo aver tolto i cerchi e il loro supporto;
- Tutti i sedimenti presenti sulla griglia o sul cassetto delle ceneri devono essere eliminati ;
- Aprire lo sportello "D" e la piastra di chiusura per la pulizia ;
- Staccare e togliere lo strato di fuliggine sotto la zona forno tramite un raschietto;

Dopo aver pulito tutta la canna fumaria e la cucina, chiudere la piastra e lo sportello ispezione "D" sotto la zona forno.

Prima di rimontare i cerchi della piastra controllare il rivestimento in refrattario della zona fuoco. Sottili crepe nel rivestimento sono inevitabili, non danneggiano il funzionamento della cucina.

## 5 – RICERCA DEI GUASTI

### 5.1 La cucina non funziona

- Controllare l'imbocco e le dimensioni della canna fumaria affinché siano appropriate alla potenza della cucina.
- Controllare che la canna fumaria sia costruita secondo le norme vigenti.
- Controllare che la canna fumaria abbia aperture o portine d'ispezione chiuse e sigillate .
- Controllare che alla canna fumaria non vi siano altre apparecchiature collegate .

### 5.2 Accensione difficoltosa

- Aprire il registro dell'aria primaria e quello dei fumi .
- Utilizzare legna e mattonelle di lignite con basso contenuto di umidità .
- Controllare l'aerazione del locale in modo da garantire una sufficiente quantità di ossigeno nell'aria .
- Controllare che la canna fumaria sia adeguata alla potenza della cucina .

### 5.3 Perdite di fumo

- Controllare il tiraggio della canna fumaria .
- Controllare che l'imbocco del tubo di scarico fumi sia conforme ai requisiti di tenuta .
- Controllare che la cenere non ostruisca la griglia di passaggio aria primaria .
- Controllare che i residui di combustione non ostruiscano il condotto di scarico .
- Controllare che il registro dell'aria primaria sia aperto .

### 5.4 Il vetro si sporca facilmente

- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Eccesso di combustibile in camera di combustione .
- Controllare che il registro dell'aria secondaria sia aperto nel modo corretto .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .

### 5.5 Condensa in camera di combustione

- Controllare l'avvenuta prima accensione della cucina .
- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Controllare che la canna fumaria sia coibentata e a Norma .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .

### 5.6 Il forno non scalda

- Controllare la chiusura della porta forno .
- Controllare che il registro fumi sia chiuso pos. "Z"
- Controllare che la combustione del combustibile sia regolare .
- Controllare che la canna fumaria abbia un sufficiente tiraggio .
- Controllare la pulizia dei condotti passaggio fumi di combustione .

La ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno, eventuali modifiche tecniche od estetiche ai prodotti. I disegni, le misure, gli schemi ed ogni altra configurazione, sono qui riportati solo a scopo esemplificativo.

## **1 – GENERAL INFORMATION**

- 1.2 Introduction
- 1.2 Safety rules
- 1.3 Technical description
  - 1.3.1 Fire door
  - 1.3.2 Ash door
  - 1.3.3 Primary air control
  - 1.3.4 Baffle inspection door
  - 1.3.5 Oven
  - 1.3.6 Secondary air
  - 1.3.7 Cast iron hot plate
  - 1.3.8 Oven bypass control lever
- 1.4 Fuel
- 1.5 Accessories supplied
- 1.6 Reference standards
- 1.7 Data plate
- 1.8 Instructions for ordering replacement parts
- 1.9 Stove decommissioning

## **2 – TRANSPORT AND INSTALLATION**

- 2.1 Packing, handling, shipment and transport
- 2.2 Instructions for safe installation
- 2.3 Connection to the flue
- 2.4 Room ventilation
- 2.5 Advice on flues and connections
- 2.6 Emergency

## **3 – STOVE USE**

- 3.1 Introduction
- 3.2 Startup
- 3.3 Lighting and fuel
- 3.4 Adjusting the combustion air flow
- 3.5 Normal operation
- 3.6 Operation with slow combustion
- 3.7 Operation in low season
- 3.8 Oven operation
- 3.9 Idle period and summer

## **4 – ROUTINE STOVE CLEANING AND MAINTENANCE**

- 4.1 Removing ash
- 4.2 Cleaning the glass
- 4.3 Stove cladding
- 4.4 Cleaning the cast iron hotplate
- 4.5 Cleaning the oven
- 4.6 Cleaning the flue pipe and the baffle

## **5 – TROUBLESHOOTING**

- 5.1 The stove does not work
- 5.2 Difficult lighting
- 5.3 Smoke leaks
- 5.4 The glass gets dirty easily
- 5.5 Condensate in combustion chamber
- 5.6 The oven does not heat up

## 1 - GENERAL INFORMATION

### 1.1 Introduction

#### Dear Customer

First of all we wish to thank you for the trust placed in us by purchasing one of our products. Please read and carefully follow the advice given in this installation, use and maintenance manual in order to make best use of the product.

Important:

- ***Installation, testing and cleaning must be carried out according to that described in this manual, and in compliance with the local regulations, including the national and European reference standards; otherwise the product warranty will be void.***
- ***Have the flue pipe checked by a specialised technician.***

***For operation faults, doubts or problems, contact the nearest service centre.***

### 1.2 Safety rules

Read and follow the instructions given in the installation, use and maintenance manual.

- Installation, the electrical connection, testing and maintenance must be carried out by a qualified and/or authorised technician.
- Connect the stove to an approved flue not shared with other appliances.
- Make sure the stove is cold before carrying out any maintenance or cleaning.
- Do not use flammable liquids or substances (alcohol, hydrocarbons) to light the stove.
- The stove is suitable for intermittent combustion and must only be used with fuels having the characteristics described in this manual.
- The room where the stove is placed must have openings or air inlets communicating with the outside of the house and adequate for ensuring a sufficient air change.
- Never block the combustion air inlet and fume outlet openings.
- Do not handle easily flammable or explosive substances near the stove while it is operating.
- During operation the intense heat generated by combustion of the wood makes the external surfaces of the stove very hot, and in particular the fire door, handle and flue pipe and cover; therefore avoid contact with these parts without suitable protection.
- Keep objects which are not heat resistant at a suitable distance.
- Clean the ash pan regularly.
- Hot ashes must not be put in waste bins or left unattended outdoors.
- Warn children and guests about the hazards described above.
- In case of operation faults, the stove must only be relit after eliminating the cause of the problem.
- Oils and fats can easily catch fire if overheated, therefore pay maximum attention when cooking.
- A hood used for exhausting stale air/steam and operated in the same area or in the vicinity of the stove, could involve fumes escaping through the fire door during loading, if the room is not sufficiently ventilated from the outside.
- The oven must only be used for its intended purpose, i.e. for warming and/or cooking of food; any other use is improper and dangerous.
- Tampering and/or unauthorised replacements with non-original parts of the stove can create a risk for the user's safety and relieves the manufacturer of any civil or penal liability.



*Cola s.r.l. declines any liability for problems, breakage or accidents caused by failure to follow or apply the instructions contained in this manual.*

### 1.3 Technical description

HELENA – MINI HELENA model stoves burn solid fuel and are suitable for cooking food on the cast iron hotplate and in the oven, and for home heating.

Both stoves have the same combustion chamber, with a nominal output of 8.73 kW, and ensure a maximum heatable volume of approx. 250 m<sup>3</sup> considering an energy requirement coefficient equal to 35 W/m<sup>3</sup>; this can vary depending on the insulation, type of building and climatic zone.

The stove is tested with wood fuel complying with the requirements of Standard EN 12815 and is classified as an intermittent combustion appliance.

The firebox is entirely in refractory tiles, which allows clean combustion with low emissions, and is closed frontally by a cast iron door with ceramic glass for aesthetic purposes and control.

The layouts of the stoves are given in the enclosures, i.e. 7.1 mod.HELENA – HELENA RUSTIC, 7.2 mod.HELENA DELUX and 7.3 mod. MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC; the following sections refer to the points in the above-mentioned layouts.

#### 1.3.1 Fire door (A)

The fire door is opened by pulling the handle outwards; use the protective glove supplied with the stove when the handle is hot. Thin slots around the top and bottom edges of the fire door glass provide an airwash to keep the glass clean.

#### 1.3.2 Ash door (B)

The ash door is opened by pulling the handle outwards, to access a compartment with the removable ash pan inside.

#### 1.3.3 Primary air flow control (C)

The rotary control on the ash door regulates the primary air flow into the lower part of the stove through the ash pan and grate. The primary air is necessary for the combustion process, therefore make sure to empty the ash pan regularly so that the ash cannot obstruct the combustion air inlet. When the arrow is in position '0' the air inlet is closed; when the arrow is in position 3 the air inlet is fully open ( figure 6.1).



*Higher air settings may cause overheating and consequent damage to the stove.*

#### 1.3.4 Baffle inspection door (D)

This door gives access to the closure plate and the baffles located under the oven for cleaning.

#### 1.3.5 Oven (E)

The oven is heated by the flow of combustion gases around it and its temperature can be read on the thermometer on the door glass. A sufficient draught and clean fume ducts are essential for optimum efficiency. The oven has two racks. When putting pans into the oven, allow for possible rising of the product inside and ensure a space of at least 20 mm between the pan and the sides of the oven.

#### 1.3.6 Secondary air (F)

The stove's secondary air inlet located on the back is for burning unburnt gases produced by the combustion process.

#### 1.3.7 Cast iron hotplate (G)

The cast iron hotplate has concentric rings of max. diameter 320 mm in the fire zone and a rectangular plate for possible insertion of a tank for containing water. The rings can be removed using the poker, to inspect the firebox or for inserting cauldrons.

#### 1.3.8 Oven bypass control lever (H)

When the lever located to the left of the flue connector is in position Z, the flue gases are forced to circulate around the oven, thereby raising the oven temperature uniformly. When the lever is in position A, the combustion gases flow over the oven and under the cast iron hotplate directly towards the outlet collar.

Position "A" is advisable when lighting the stove and during summer operation.

Position "Z" must be used for oven cooking.

### 1.4 Permissible and non-permissible fuels

Permissible fuels are natural-type pieces of dry and resin-free wood (beech, oak and birch), 20-25 cm long. The wood should be seasoned at least two years; the maximum recommended moisture content is 20%, in order to ensure combustion without smoke and soot.



Do not use:

- coal dust;
- thin strips of wood (only permitted as kindling);
- bark and shavings;
- waste in general;
- treated cardboard and paper;
- wood treated with protective substances.

The burning of waste is prohibited according to European and national laws.



- *The burnt gases produced by the combustion of unsuitable materials can cause damage to the stove and flues, and compromise your health.*

- *The use of any fuel that does not comply with the above indications will void the warranty.*

## 1.5 Accessories supplied

The stove comes complete with an instruction manual, poker, and a protective glove for hot handles.

## 1.6 Reference standards

**Standard EN 12815:** European standard for solid fuel burning cook stoves, containing the technical requirements for design, fabrication, construction, safety and performance, instructions and markings, together with the relevant approval test methods.

**Standard UNI 10683 :** Standard specifying the installation requirements for heat generators burning wood or other solid biofuels.

**Standard UNI EN ISO 17225-5 :** Technical standard regarding the characteristics of biofuels, such as firewood.

## 1.7 Data plate

The data plate is located on the back of the stove. It gives the following data:

- |                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| - model;             | - average flue gas temperature; |
| - serial number;     | - thermal efficiency;           |
| - type of fuel;      | - flue pipe size;               |
| - heat output;       | - stove external dimensions;    |
| - max. consumption;  | - minimum safety distances;     |
| - dust emissions;    | - weight.                       |
| - min. flue draught; |                                 |

## 1.8 Instructions for ordering replacement parts

### For the end-user:

Contact the service centre and/or your dealer to order replacement parts.

### For the dealer:

To request any replacement parts, contact the Cola s.r.l. assistance service and/or send a fax clearly specifying the following:

- stove model;
- serial number;
- date of purchase;
- list of replacement parts;
- details of faults detected.



- *Operations on components must be carried out by authorised and/or qualified personnel.*  
 - *Only use Cola original replacement parts.*

## 1.9 Stove decommissioning

For its disposal, the stove must be sealed inside strong packing; contact the competent local authorities for information on how to proceed according to the current local regulations.

## 2 – TRANSPORT AND INSTALLATION

### 2.1 Packing, handling, shipment and transport

The stove can be lifted using a lift truck, inserting the forks (of suitable length) in the special spaces in the wooden packing.

Make sure the equipment used for lifting and transport can take the weight of the stove, specified on the data plate and in this manual.

Avoid taking the load in areas where it could be a danger if dropped.

Set the stove down on the floor carefully without jolting and position it in the required place, after making sure the floor can take the weight of the stove; otherwise consult a specialised technician.

### 2.2 Instructions for safe installation

Proper operation of a heating and cook stove depends above all on its installation, which must be carried out by a competent person, in compliance with the current safety regulations.

The stove must only be operated with the ash pan inserted, and disposal of the products of combustion must take place daily, avoiding excessive deposits that can affect its safe operation.

The sides and back must be respectively at least 30 cm and 40 cm from flammable materials.

No flammable material or objects must be placed less than 100 cm in front of the fire door. If the floor is made of combustible material (wood, carpet, etc.), a protection base in 2-3 mm thick sheet metal or other non-flammable material of a certain thickness must be provided; in this case the base should protrude at least 50 cm from the front and 30 cm from the sides of the stove.



- *An incorrectly installed stove can be the cause of serious accidents (flue, insulation materials, etc., catching fire).*
- *Do not store flammable material near the stove.*
- *Installation must be carried out, ensuring access for maintenance and cleaning the stove and flue.*

### 2.3 Connection to the flue

The HELENA – MINI HELENA stove must be connected to the flue via the collar on the hotplate, using flue pipes that are readily available on the market. Connection to the chimney must be made using strong and sturdy pipes of recommended minimum thickness 1.2-2 mm. The flue pipe must possibly be straight, to avoid pressure losses, and towards the flue. The ends of the flue pipe must be tight. To ensure regular operation, the flue draught with stove operating must be between 10 and 14 Pa.

For maximum stove efficiency, a draught restrictor or damper should be installed in the flue pipe or chimney. Each stove must eliminate the fumes through its own flue; never use the same flue for several units.

### 2.4 Room ventilation

The air necessary for combustion, i.e. up to 25 m<sup>3</sup> every hour, must be ensured in rooms where stoves with natural flue draught are installed. The air exchange must occur with at least one fixed opening to the outside, whose section depends on the current local regulations and in any case must not be less than 100 cm<sup>2</sup>. Such openings must be protected with grilles and must never be obstructed.

If the air is insufficient, even the operation of an extractor hood in the room can negatively affect stove operation.

### 2.5 Advice on flues and connections

Flues must be made from suitable materials and perfectly insulated, with characteristics that prevent temperature decreases.

The inner walls must be perfectly smooth without any narrowing or protrusions along the entire length, so as not to create friction or vortices in the smoke which could cause a considerable reduction in draught.

Any doors for cleaning and inspection must be perfectly closed during operation.

The flue outlets must be 0.5 m higher than any obstacles located less than 10 m away and must end with chimney caps or cowls having a useful outlet cross section of at least double that of the flue.

Figures **1** – **2** give the data regarding the distances and positioning of chimney caps in conformity with the provisions of UNI 10683.

Before connecting the stove to an existing chimney, in addition to complying with that described above, make sure there are no openings or cracks where air could enter and cause a temperature decrease affecting the draught.

Also make sure there are no obstructions caused by foreign bodies or a buildup of soot.

The first connection section leaving the stove should be vertical, whereas the flue connection to the chimney (which goes to the chimney cap) must only enter by a few cm, so as not to reduce the cross section of the flue.

If the flue is not perpendicular to the chimney it is advisable to make the connection with special steel fittings that allow a maximum slope of 45°.

If the walls and ceiling are made of flammable materials, the parts in contact with the flue must be suitably insulated. All connection joints must be carefully sealed, in particular where the connection enters the flue.

If there are several heating cook stoves in the same home, each must have its own flue.

It is inadvisable to make openings in the flue for connecting other appliances, as this could affect the draught.

According to Standard UNI 7429, the chimney cap must meet several requirements; above all, it must have a useful outlet cross section at least double that of the flue. It is also advisable to install an "antiwind" cap that guarantees fume exhaust even in the presence of strong crosswinds (figures **3 – 4**).

## 2.6 Emergency

Suitable fire-prevention devices should be arranged for any eventuality.

In case of a fire, proceed as follows:



- Immediately close the loading door and the ash pan.
- Close the combustion air controls.
- Extinguish the fire using suitable fire-extinguishers.
- Call the fire department immediately.
- Do not use jets of waters to extinguish the fire.

## 3– STOVE USE

### 3.1 Introduction

Never leave children unsupervised in the vicinity of the stove; there is a very high risk of burns from the hot surfaces.



Also:

- never use the stove with the fire door open;
- do not store firelighters or other easily combustible materials in the vicinity of the stove;
- do not try to move or lift the stove by the handles.

### 3.2 Startup

When lighting the stove the first time, bad odours may be created, therefore air the room thoroughly.

When lighting the stove the first time, allow it to burn with a low flame for several hours (air control on ash door open 30%) and with very little fuel.

The heat can then be increased a little at a time, so that the stove expands slowly and the sealants and putties dry.

During the heating and cooling cycles, the combustion chamber in refractory cement undergoes heat stress and expansion, which causes fine cracks to form. Such cracks do not affect stove efficiency or its service life.

### 3.3 Lighting and adding fuel

To light the stove, it is advisable to use kindling and newspaper, or commercially available firelighters (excluding all inflammable liquids).

When lighting the stove, the air controls on the fire door must be fully open; after lighting, they are used to regulate stove heat output. During this phase, it is also advisable to open the damper by moving the lever to position A.

When the stove is hot, adjust the primary and secondary air and close the damper by moving the lever to position Z.



*Never use petrol, alcohol or other flammable liquids to light the fire.*

### 3.4 Adjusting the combustion air flow

Primary air:

the primary air is adjusted using the manual revolving controls located on the ash door, and feeds the fire through the grate.

Secondary air:

the secondary air enters the stove through the holes in the back.

Optimum combustion conditions are obtained when, on loading wood, the air necessary for combustion enters through the grate, whereas the secondary air ensures the completion of combustion in the upper part of the firebox.

### 3.5 Normal operation

Remove the ash from the grate each time before loading fuel. Put 2-3 pieces of wood on the bed of embers. Given the large capacity of combustion chamber it is advisable not to exaggerate, but to load up to 2-3 pieces of wood at a time. For normal operation set the primary air control to halfway and with the damper closed. Overloading does not increase heat output, but will overheat the stove, damaging it.

#### 3.5.1 Setting the stove for BOILING water

Adjust the damper to position "A" for the direct discharge of fumes with the primary air control fully open. With this setting, load wood with the normal hourly amounts.

### 3.6 Operation with slow combustion

Heat output can be adjusted by reducing the combustion air. To ensure operation for many hours at low heat, the primary and secondary air controls must be opened at minimum.

With partial feed operation, a patina may form on the glass due to the low temperature in the combustion chamber. In any case, a continuous fire with low heat is not advisable.

### 3.7 Operation in low season

With outside temperatures above 15°C, the draught may be affected, resulting in a decrease in heat output and with flue gases not being completely exhausted (smell of smoke in the room). In this case it is advisable to clean the ash from the grate and increase the combustion air. Put less fuel on the fire and clean the grate more frequently.

### 3.8 Oven operation

The stove has a 45-litre static oven, covered entirely in stainless steel sheet and provided with 2 racks for holding trays.

A thermometer installed on the glass of the enamelled door shows the oven temperature.

When the stove is lit for the first time, the oven should only be used after 1-2 hours of operation at 200-250°C with the oven door left ajar to eliminate fumes produced by manufacturing process residuals such as grease, oil and sealants.

To reach adequate cooking temperatures, make sure the damper lever is in position "Z" and if necessary increase the primary and secondary air.

Clean the oven every time it is used, following the instructions given in the section on cleaning.

#### 3.8.1 Setting the stove for BISCUITS

Light the stove using a normal load of wood, primary air 2/3 open, damper in position "Z" and proceed as follows:

- wait until the thermometer reaches ( 190 – 200 )°C without additional loads of wood;
- load single pieces of wood, stabilising the oven temperature at 200 °C;
- insert the pan with biscuits in the low position for 25-30 minutes (slow cooking) or the middle position for 15-20 minutes (quick cooking);
- if necessary, turn the pan halfway through cooking.



*The oven must only be used for its intended purposes, i.e. cooking foods; any other use is improper and dangerous.*

### 3.9 Idle period and summer

In summer, it is advisable to clean the combustion chamber, ash pan, fume ducts in the oven, the chimney and flue; also, remove all residuals on the inside and outside of the stove, check all seals and replace them if necessary.

The appearance of the hotplate and other cast iron parts can be maintained by applying neutral vaseline.

At the end of maintenance operations, close the doors and air controls to prevent dust, etc., from entering.

If the stove is not going to be used for a long period, after the above operations and disconnecting from the flue, it is advisable cover it with a protective cloth and store in a safe and protected place.

## 4 – ROUTINE STOVE CLEANING AND MAINTENANCE

Good maintenance will help keep improve the stove's efficiency and prolong its service life.

Daily, before lighting the fire, clean the grate and remove any unburnt wood and ash from the ash pan zone.

### 4.1 Removing ash

The HELENA – MINI HELENA stove has a removable grate which should be cleared of ash, using the poker supplied, every time before loading fuel.

Make sure to empty the ash pan regularly, as accumulated ash under the grate will obstruct the flow of combustion air. The grate will get too hot and may be damaged.



*To prevent the risk of fire, allow the ashes to cool outdoors in a metal container or in the stove and eliminate them in compliance with the current local regulations.*

## 4.2 Cleaning the glass

The glass can be cleaned using a damp cloth and normal non-abrasive detergents.

Remove any encrustations with suitable detergents, before they become dry.

The ceramic glass can withstand temperatures of around 750°C: in case of breakage, it is advisable to replace it with another original glass supplied by Cola.



*Do not clean the glass during stove operation: cleaning must be carried out when the stove is cold.*

## 4.3 Stove cladding

The stove's cladding must only be cleaned when cold. The ceramic tiles are hand-crafted products and therefore may have minor surface imperfections such as tiny spots or slight colour differences.

It is advisable to use a soft dry cloth to clean the ceramic surfaces; the use of detergents could highlight any flaws.

## 4.4 Cleaning the cast iron hotplate

Before lighting the stove for the first time, make sure to clean the hotplate with an absorbent cloth in order to remove the protective grease.

Before first use and after cleaning, the hotplate must be preheated for about half an hour with the oven door open and the damper lever in position A.

For regular cleaning of the cast iron part of the hotplate, it is advisable to use slightly abrasive materials (e.g. sandpaper or steel wool), rubbing in the direction of the surface finish.

At the end of the season, apply a light film of olive oil or neutral vaseline on the cast iron hotplate to protect it.

## 4.5 Cleaning the oven

It is advisable to clean the oven when lukewarm or cold and after each use, to prevent dirt from depositing on the surface. To clean the stainless steel surfaces of the oven, use non-abrasive detergents with a soft cloth, rinsing thoroughly to prevent any residues of detergent from contaminating food and corroding the oven materials.

To clean the bottom baffle under the oven, open the oven door "D" and the closure plate.

## 4.6 Cleaning the flue and baffle

A reduction in heat output is nearly always due to obstruction of the flue. Also, the escaping of burnt gases with odours can be the sign of an obstructed flue.

The flue of your stove must be cleaned at regular intervals. The amount of soot and the frequency of cleaning will depend largely on the type of fuel and how the stove is used (i.e. low or high output).

Clean the flue pipes, proceeding as follows:

- Clean only when the stove is cold;
- Close all openings that are not to be cleaned;
- Remove the flue pipes and clean them outdoors;
- Detach and suck the deposits inside the stove, after removing the hotplate rings and their support;
- All residuals on the grate or in the ash pan must be removed;
- Open the door "D" and the closing plate for cleaning;
- Remove the layer of soot under the oven zone using a scraper;

After you have cleaned the entire chimney and kitchen, close the door plate and inspection "D" under the furnace area.

Before refitting the hotplate rings, inspect the refractory lining of the firebox. Fine cracks in the lining are inevitable and do not affect stove operation.

## 5 – TROUBLESHOOTING

### 5.1 The stove does not work

- Make sure the connector and size of the flue are suitable for the stove's heating power.
- Make sure the flue is constructed in accordance with the current regulations.
- Make sure the flue inspection doors and openings are closed and sealed.
- Make sure no other appliances are connected to the flue.

### 5.2 Difficult lighting

- Open the primary air control and damper.
- Use wood and lignite blocks with a low moisture content.
- Make sure room ventilation ensures a sufficient amount of oxygen in the air.
- Make sure the flue is adequate for the stove's heating power.

### 5.3 Smoke leaks

- Check the flue draught.
- Make sure the flue pipe connection complies with the tightness requirements.
- Make sure the flow of primary air through the grate is not obstructed by ash.
- Make sure combustion residuals are not blocking the flue pipe.
- Make sure the primary air control is open.
- 

### 5.4 The glass gets dirty easily

- Make sure the fuel is of a recommended type.
- Make sure the wood is seasoned and dry.
- Too much fuel in the combustion chamber.
- Make sure the secondary air flow control is properly adjusted.
- Check the flue draught..

### 5.5 Condensate in combustion chamber

- Make sure the procedure for first lighting has been carried out.
- Make sure the fuel is of a recommended type.
- Make sure the wood is seasoned and dry.
- Make sure the flue is insulated and complies with the regulations.
- Check the flue draught..

### 5.6 The oven does not heat up

- Check closing of the oven door.
- Make sure the damper is closed in pos. "Z"
- Make sure the fuel burns normally.
- Make sure there is sufficient flue draught.
- Make sure the flueways are clean.

The Manufacturer reserves the right to make technical or aesthetic changes to the products at any time without notice.  
The drawings, measurements, diagrams and any other configurations are given only by way of example.

## **1 – RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

- 1.3 Introduction
- 1.2 Consignes de sécurité
- 1.3 Description technique
  - 1.3.1 Porte de charge ou foyer
  - 1.3.2 Porte de cendrier
  - 1.3.3 Réglage d'air primaire
  - 1.3.4 Trappe de visite du parcours des fumées
  - 1.3.5 Four de cuisson
  - 1.3.6 Admission de l'air secondaire
  - 1.3.7 Taque fonte
  - 1.3.8 Levier de réglage du parcours des fumées
- 1.4 Combustible
- 1.5 Accessoires fournis
- 1.6 Normes de référence
- 1.7 Plaque d'identification
- 1.8 Instructions pour commander les pièces de rechange
- 1.9 Mise hors service de la cuisinière

## **2 – TRANSPORT ET INSTALLATION**

- 2.1 Emballage, manutention, expédition et transport
- 2.2 Instructions pour l'installation en conditions de sécurité
- 2.3 Raccordement au conduit de fumée
- 2.4 Amenée d'air dans le local
- 2.5 Conseils sur les conduits de fumée et sur les raccords
- 2.6 Intervention en cas d'urgence

## **3 – UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

- 3.1 Introduction
- 3.2 Mise en service
- 3.3 Allumage et alimentation du feu
- 3.4 Réglage de la quantité d'air de combustion
- 3.5 Fonctionnement normal
- 3.6 Fonctionnement avec une combustion à feux doux
- 3.7 Fonctionnement en basse saison
- 3.8 Fonctionnement du four
- 3.9 Période d'arrêt de fonctionnement en été et période d'inactivité

## **4 – NETTOYAGE COURANT DE LA CUISINIÈRE ET ENTRETIEN**

- 4.1 Décendrage
- 4.2 Nettoyage de la vitre
- 4.3 Entretien de l'habillage de la cuisinière
- 4.4 Nettoyage de la taque fonte
- 4.5 Nettoyage du four
- 4.6 Nettoyage du conduit de fumée et du parcours des fumées

## **5 – LOCALISATION DES PANNES**

- 5.1 La cuisinière ne fonctionne pas
- 5.2 Difficulté d'allumage de la cuisinière
- 5.3 Fuites de fumées
- 5.4 La vitre se salit facilement
- 5.5 Condensation dans la chambre de combustion
- 5.6 Le four ne chauffe pas

# 1-RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

## 1.1 Introduction

### Cher Client

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en achetant ce produit. Nous vous invitons à lire et à suivre attentivement les conseils fournis par ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien pour exploiter au mieux les qualités de cet appareil.

Nous vous conseillons :

- ***De faire effectuer l'installation, l'essai et le nettoyage suivant les instructions de ce manuel et conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur ; dans le cas contraire, la garantie accordée sur le produit sera annulée de plein droit.***
- ***De faire contrôler le conduit de fumée par un technicien spécialisé.***

***En cas d'anomalies de fonctionnement, d'autres types d'inconvénients ou d'un doute quelconque, faire appel au centre d'assistance le plus proche.***

## 1.2 Consignes de sécurité

- Lire et suivre les consignes du manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- Confier l'installation, les essais, le contrôle périodique et l'entretien à un technicien qualifié et/ou autorisé.
- Raccorder la cuisinière à un conduit de fumée individuel conforme aux normes.
- Avant chaque nettoyage ou entretien, s'assurer que la cuisinière est froide.
- Ne pas utiliser de liquides ou de substances inflammables : alcool, hydrocarbures pour allumer la cuisinière.
- Ce poêle est prévu pour une utilisation en combustion intermittente et doit être alimenté seulement et exclusivement en combustibles ayant les caractéristiques décrites dans ce manuel.
- La pièce d'installation de l'appareil nécessite obligatoirement des ouvertures ou prises d'air communicantes avec l'extérieur de l'habitation et en mesure de garantir un renouvellement de l'air suffisant.
- Ne jamais obstruer les bouches d'entrée de l'air comburant et de sortie des fumées.
- Il est absolument interdit de manipuler des substances facilement inflammables ou explosives à proximité de la cuisinière pendant son fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement, la chaleur dégagée par la combustion du bois surchauffe les surfaces extérieures de la cuisinière, et notamment la porte du foyer, la poignée, le tuyau d'évacuation des fumées et le couvercle ; par conséquent, éviter d'entrer en contact avec ces parties sans porter des protections adéquates.
- Tenir les objets non résistants à la chaleur à une distance adéquate.
- Nettoyer régulièrement le cendrier.
- Les cendres chaudes ne peuvent pas être jetées dans les ordures ni abandonnées en plein air sans surveillance.
- Informer les enfants et les visiteurs des dangers décrits ci-dessus.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, ne rallumer la cuisinière qu'après avoir résolu le problème.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer facilement, en conséquence, préparer les aliments avec beaucoup de précautions.
- Une hotte d'évacuation de l'air vicié/vapeur, actionnée au-dessus ou à proximité de l'appareil, peut entraîner la fuite de gaz de combustion du foyer en phase de chargement, surtout si la pièce n'est pas convenablement aérée vers l'extérieur.
- Le four ne doit être utilisé que pour les usages auxquels il est destiné, c'est-à-dire exclusivement pour le chauffage et/ou la cuisson des aliments ; tout autre usage est impropre et dangereux.
- Toute modification ou adaptation non prévue et/ou tout remplacement non autorisé de pièces non originales peut représenter un danger pour les personnes et dégage le constructeur de toute responsabilité civile et pénale.



*La société Cola s.r.l. décline toute responsabilité pour les inconvénients, les ruptures ou les accidents causés par l'inobservation ou l'inapplication des indications contenues dans ce manuel.*



### 1.3 Description technique

Les cuisinières mod. **HELENA – MINI HELENA** sont des appareils à combustible solide destinés à la cuisson des aliments sur la taque fonte et au four et au chauffage de la maison.

Les deux cuisinières présentent la même chambre de combustion pour une puissance nominale de 8,73 kW et elles peuvent chauffer un volume maximum de 250 m<sup>3</sup> en tenant compte du coefficient de la demande énergétique correspondant à 35 W/m<sup>3</sup> ; cette valeur peut varier en fonction de l'isolation, du type de construction et de la zone climatique.

La cuisinière est testée avec des bûchettes de bois, conformes aux conditions dictées par la Norme EN 12815 et est classée comme **appareil à combustion intermittente**.

Le foyer est entièrement réalisé à partir de plaques réfractaires assurant une combustion propre à faible taux d'émission et est fermé à l'avant par une porte en fonte dotée d'une vitre céramique pour le contrôle et l'esthétique. Les schémas des cuisinières font partie des pages en annexe, et plus précisément 7.1 mod. HELENA – HELENA RUSTIC, 7.2 mod. HELENA DELUX e 7.3 mod. MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC ; les paragraphes ci-après font référence aux points des schémas indiqués ci-dessus.

#### 1.3.1 Porte de charge ou foyer (A)

La porte du foyer s'ouvre en tirant la poignée vers l'extérieur ; pour cela, un gant de protection est fourni avec la cuisinière pour manœuvrer la porte de foyer sans risquer de se brûler. Sur l'encadrement inférieur et supérieur de la vitre de la porte du foyer sont ménagées des fentes assurant l'admission d'air de nettoyage de la vitre.

#### 1.3.2 Porte de cendrier (B)

La porte du logement du cendrier s'ouvre en tirant la poignée vers l'extérieur permettant d'accéder à un tiroir amovible.

#### 1.3.3 Réglage d'admission de l'air primaire (C)

La commande de réglage d'air rotative, située sur la porte du cendrier, permet de faire affluer l'air dans la partie inférieure de la cuisinière à travers le tiroir à cendres et la grille. L'air primaire est nécessaire au processus de combustion ; il est donc recommandé d'effectuer régulièrement le décendrage, afin d'éviter que les cendres puissent obstruer l'entrée de l'air de combustion. Lorsque la flèche est sur 0, le passage de l'air est fermé ; lorsque la flèche est sur 3, l'afflux d'air est réglé au maximum (figure 6.1).



*Des réglages plus puissants peuvent endommager et surchauffer la cuisinière.*

#### 1.3.4 Trappe de visite du parcours des fumées (D)

Ouvrir la porte pour accéder à une plaque de fermeture et des déflecteurs des fumées placés sous le four, pour effectuer éventuellement leur nettoyage.

#### 1.3.5 Four de cuisson (E)

Le four est chauffé par le passage des fumées de combustion qui circulent autour de celui-ci et un thermomètre placé sur la vitre de la porte permet de connaître sa température. Un tirage suffisant et des parcours de fumées bien propres sont des facteurs essentiels pour obtenir un rendement optimal. Le four est équipé de deux grilles. Lors de l'utilisation du four, tenir compte de l'éventuel levage du produit durant la cuisson et de l'espace minimum entre la marmite ou le moule et les parois du four (20 mm au minimum).

#### 1.3.6 Admission d'air secondaire (F)

La cuisinière prévoit une prise d'air secondaire sur la paroi arrière ayant pour fonction de brûler les gaz imbrûlés issus des gaz de combustion.

#### 1.3.7 Taque fonte (G)

La zone feu de la taque fonte comprend des anneaux concentriques d'un diamètre max. de 320 mm et une plaque rectangulaire pour l'éventuelle mise en place d'un bouilleur. Les anneaux peuvent être retirés à l'aide du tisonnier pour permettre l'inspection de la chambre ou pour l'utilisation de chaudrons.

#### 1.3.8 Levier de réglage du parcours des fumées (H)

Tourner le levier, placé à gauche du raccordement des fumées, sur la position Z pour faire circuler les fumées autour du four et donc en augmenter la température de manière uniforme. Tourner le levier sur la position A pour faire circuler les gaz de combustion au-dessus du four et au-dessous de la taque fonte et les diriger directement vers la buse d'évacuation.

La position « A » est recommandée pour allumer la cuisinière et en période d'été.

La position « Z » doit être utilisée pour la cuisson au four.

## 1.4 Combustibles prévus et proscrits

La cuisinière peut être alimentée au bois sous forme de bûches de bois naturel sec non résineux (hêtre, chêne et bouleau) de 20-25 cm de longueur. Le bois devrait avoir séché au moins deux ans avant d'être utilisé ; le taux d'humidité maximum conseillé est de 20% pour garantir une combustion sans fumée ni suie.

Il est recommandé de ne pas utiliser comme combustible :

- de la poussière de charbon ;
- des petits morceaux de bois coupés fins (ils ne peuvent être utilisés que pour l'allumage du feu) ;
- de l'écorce d'arbre et des copeaux ;
- des déchets de toutes sortes ;
- du papier et du carton traités ;
- du bois ayant subi un traitement préventif.

La combustion des déchets est interdite conformément aux réglementations locales et nationales, ainsi qu'aux normes européennes.



*Les gaz brûlés dégagés de la combustion de matériaux inadéquats peuvent causer des dommages à la cuisinière et aux conduits de fumée et nuire à la santé des personnes qui utilisent ces appareils.  
L'utilisation d'un combustible autre que celui prévu et indiqué ci-dessus annule de plein droit la garantie.*

## 1.5 Accessoires fournis

La fourniture comprend : notice d'utilisation, tisonnier à crochet, gant de protection.

## 1.6 Normes de référence

**Norme EN 12815** : Norme européenne pour cuisinières domestiques à combustible solide qui définit les exigences relatives à la conception, à la fabrication, à l'assemblage, à la sécurité, aux performances (rendement et émissions), aux instructions et aux marquages, ainsi qu'aux méthodes d'essais pour l'homologation.

**Norme NF DTU 24.1** : Travaux de fumisterie.

**Règlement Sanitaire Départemental (RSD)**: La ventilation du local requise par l'article 53.4;

**Norme UNI EN ISO 17225-5** : Norme technique concernant les caractéristiques des biocombustibles comme le bois de chauffage.

## 1.7 Plaque d'identification

La plaque d'identification est posée à l'arrière de la cuisinière. La plaque porte les indications suivantes :

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| - modèle ;                  | - tirage minimum du conduit de fumée ;           |
| - numéro de série ;         | - température moyenne des fumées d'échappement ; |
| - type de combustible ;     | - rendement thermique ;                          |
| - puissance thermique ;     | - dimension du tuyau d'évacuation des gaz ;      |
| - consommation maximale ;   | - dimensions hors tout de la cuisinière ;        |
| - émissions de poussières ; | - distance minimale de sécurité (écart au feu) ; |
|                             | - poids.   |

## 1.8 Instructions pour commander les pièces de rechange

### **Pour l'utilisateur final :**

S'adresser au centre d'assistance et/ou revendeur pour commander les pièces de rechange.

### **Pour le revendeur :**

Contactez le service d'assistance de la société Cola s.r.l. et/ou envoyez votre commande par télécopie en mentionnant les données suivantes :

- le modèle de la cuisinière ;
- le numéro de série ;
- la date d'achat ;
- la liste des pièces de rechange ;
- la description des anomalies constatées.



*- Les interventions sur les composants doivent être effectuées par un personnel agréé et/ou qualifié.  
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine Cola.*

## 1.9 Mise hors service de la cuisinière

La cuisinière doit être éliminée conformément aux normes locales en vigueur et à la loi anti-pollution. Après l'avoir emballée solidement, contactez l'organisme local préposé à l'élimination ou un ramasseur agréé.

## 2 – TRANSPORT ET INSTALLATION

### 2.1 Emballage, manutention, expédition et transport

La cuisinière doit être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur ayant des fourches assez longues pour les insérer dans les espaces de l'emballage en bois prévus à cet effet.

S'assurer que les dispositifs de levage utilisés pour le transport peuvent supporter le poids de la cuisinière indiqué sur la plaque d'identification et dans ce manuel.

Éviter de passer dans les zones où la chute de la charge pourrait représenter un danger.

Il est conseillé de poser délicatement la cuisinière au sol pour éviter tout choc éventuel et de l'installer dans la zone prévue ; s'assurer également que le plancher est assez solide pour supporter le poids de la cuisinière ; dans le cas contraire, consulter un technicien spécialisé.

### 2.2 Instructions pour l'installation en conditions de sécurité

Le bon fonctionnement d'une cuisinière pour le chauffage et la cuisson dépend principalement de son installation ; cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux règles techniques et de sécurité en vigueur. La cuisinière ne peut fonctionner que si le cendrier est installé et si les produits de combustion sont éliminés quotidiennement afin d'éviter tout dépôt excessif risquant de compromettre le fonctionnement dans des conditions de sécurité. Respecter une distance de sécurité de 30 cm et de 40 cm, respectivement par rapport aux panneaux d'habillage latéraux et arrière de la cuisinière et tout matériau inflammable.

N'installer aucun objet ou matériau inflammable à moins de 100 cm de la porte du foyer. Si le plancher est inflammable (parquet, tapis ...), prévoir un socle de protection en tôle d'une épaisseur minimum de 2-3 mm ou d'un autre matériau non inflammable d'une certaine épaisseur ; ce socle devra dépasser de 50 cm à l'avant et de 30 cm sur les côtés de la cuisinière.



- Une erreur dans l'installation peut causer des incidents graves (feu de cheminée, combustion des matériaux d'isolation, etc.).
- Il est interdit de déposer des matériaux inflammables à proximité de la cuisinière.
- Procéder à l'installation en prévoyant les espaces nécessaires aux opérations d'entretien et de nettoyage autour de la cuisinière et autour du conduit de fumée.

### 2.3 Raccordement au conduit de fumée

Le raccordement de la cuisinière HELENA – MINI HELENA au conduit de fumée se fait à travers la buse de fumée montée sur la taque fonte et en utilisant des tuyaux d'évacuation des fumées normalement vendus en commerce. Le raccordement au conduit de fumée doit être réalisé par des tuyaux stables et robustes d'une épaisseur recommandée de 1,2-2 mm minimum. Pour le raccordement au conduit de fumée, le conduit d'évacuation des gaz doit être de préférence sans dévoiement, pour éviter toute perte de pression, et le plus court possible. Les extrémités du conduit d'évacuation des gaz de combustion doivent être étanches. Pour un fonctionnement régulier, le tirage du conduit de fumée avec la cuisinière à régime doit être compris entre 10 et 14 Pa.

Pour que la cuisinière fonctionne efficacement, il est nécessaire de prévoir la mise en place d'un régulateur de tirage ou d'un registre sur le raccordement des fumées ou dans le conduit de fumée. Chaque appareil doit évacuer ses gaz de combustion (fumées) par un conduit individuel ; il ne faut jamais utiliser le même conduit de fumée pour plusieurs appareils.

### 2.4 Amenée d'air dans le local

Il est absolument nécessaire de prévoir une entrée d'air indispensable à la combustion d'au moins 25 m<sup>3</sup> / heure dans les locaux où sont installées les cuisinières à tirage naturel. Le renouvellement de l'air doit s'effectuer par des ouvertures fixes à l'extérieur, dont la section sera fixée par la réglementation locale en vigueur, de toute façon supérieure ou égale à 100 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures doivent être protégées par des grilles et ne doivent jamais être obstruées. Dans le cas d'apport d'air insuffisant, même le fonctionnement d'une hotte d'aspiration dans la pièce peut nuire au fonctionnement de la cuisinière.

### 2.5 Conseils sur les conduits de fumée et sur les raccordements

Les conduits de fumée doivent être réalisés à partir de matériaux appropriés et parfaitement isolés afin d'empêcher toute baisse de température.

Les parois intérieures doivent être parfaitement lisses et ne doivent présenter aucun rétrécissement ou saillie sur toute la hauteur afin de ne pas créer de frottement et de tourbillons de fumées qui réduiraient considérablement le tirage. Les trappes de visite et de nettoyage éventuelles doivent être fermées pendant le fonctionnement.

Les bouches de sortie des conduits de fumée doivent se situer 50 cm plus haut de tout obstacle éventuel se trouvant à une distance de moins de 10 m et doivent être surmontées de chapeaux ou mitres (ou abat-vent) d'une section utile de sortie supérieure au double de la section du conduit de fumée.

Les figures **1 – 2** rappellent les distances et le positionnement des chapeaux selon les prescriptions UNI 10683.

Avant de raccorder une cuisinière à un conduit de fumée de vieille construction, il faudra, outre respecter les indications et prescriptions décrites plus haut, s'assurer de l'absence de fissures ou d'autres types d'ouvertures risquant de réduire la température et donc de compromettre le tirage.

Enfin, contrôler qu'il n'y a pas d'obstacles dus à la présence de corps étrangers ou de dépôts de suie accumulés au cours de plusieurs années de fonctionnement.

Il est souhaitable que le premier tronçon de raccord qui sort de la cuisinière soit vertical, tandis que le raccord du conduit de fumée qui pénètre dans le conduit qui débouche sur la faîtière doit être emboîté sur quelques centimètres pour ne pas réduire la section du conduit de fumée.

Si le conduit de fumée n'est pas perpendiculaire à l'axe de la cheminée, il est conseillé d'effectuer le raccordement avec des raccords spéciaux en acier permettant une inclinaison maximum de 45°.

Dans le cas de murs et plafonds construits avec des matériaux inflammables, il est nécessaire d'isoler convenablement la partie en contact avec le conduit de fumée (respect de l'écart au feu). Il est également nécessaire de jointoyer minutieusement les raccords aux jonctions, notamment au point de raccordement avec le conduit de fumée.

En présence de plusieurs cuisinières dans un même logement, chacune devra avoir son propre conduit de fumée.

Il est déconseillé de pratiquer des ouvertures sur le conduit de fumée pour raccorder d'autres appareils car le tirage pourrait ne plus être suffisant ou efficace.

Selon la norme UNI 7429, le chapeau de cheminée doit remplir certaines conditions ; il doit avant tout avoir une section utile de sortie au moins deux fois plus grande que la section du conduit de fumée. Il est également préférable d'installer un « abat-vent » de cheminée qui garantisse l'évacuation des fumées même en présence de vents horizontaux forts (figures **3 – 4**).

## 2.6 Intervention en cas d'urgence

Il est toujours conseillé d'installer des équipements anti-incendie appropriés.

En cas d'incendie :



- *Fermer immédiatement la porte de remplissage et du cendrier.*
- *Fermer les dispositifs de réglage de l'air comburant.*
- *Éteindre le feu avec des extincteurs conformes à la réglementation en vigueur.*
- *Appeler immédiatement les sapeurs-pompiers.*
- *Ne pas utiliser de jets d'eau pour éteindre le feu.*

## 3 – UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

### 3.1 Introduction

Il est recommandé de ne jamais laisser les enfants à proximité de la cuisinière sans surveillance ; le risque de brûlures par contact avec ses parties très chaudes est très grand.



*Il est également recommandé :*

- *de ne jamais faire fonctionner la cuisinière avec la porte de foyer ouverte ;*
- *de ne pas conserver des petits cubes allume feu ou des matériaux facilement inflammables près de la cuisinière ;*
- *de ne pas déplacer ou soulever la cuisinière en utilisant les poignées.*

### 3.2 Mise en service

Des odeurs désagréables peuvent se dégager à la première mise en service. Cela est normal. Le cas échéant, bien aérer la pièce ou le local.

Le premier allumage doit s'effectuer à feu doux pendant plusieurs heures (le réglage placé sur la porte du cendrier doit être ouvert à 30%) et avec très peu de combustible.

Ensuite, il est possible d'augmenter la « puissance du feu » petit à petit, afin de permettre à l'appareil de se dilater lentement et aux garnitures et cordons d'étanchéité de sécher.

La chambre de combustion en béton réfractaire est sujette pendant les cycles de chauffage et de refroidissement à des sollicitations thermiques et donc à des phénomènes de dilatation, avec pour conséquence la formation de fissures de faible épaisseur qui n'influe cependant pas sur le rendement et sur la durée de vie de la cuisinière.

### 3.3 Allumage et alimentation du feu

Pour allumer le feu, il est recommandé d'utiliser de petits morceaux de bois et du papier journal, ou bien d'autres moyens vendus en commerce (excepté toute substance liquide inflammable).

Pendant l'allumage, la commande de réglage située sur la porte de charge ou foyer doit être complètement ouverte ; après l'allumage, elle sert à ajuster le rendement de la cuisinière. Pendant cette phase, il est également recommandé d'ouvrir le clapet de réglage des fumées en tournant le levier de réglage des fumées sur la position A. Dès que la cuisinière est bien chaude, ajuster l'air primaire, l'air secondaire et fermer la commande de réglage des fumées en positionnant le levier de réglage des fumées sur Z.



*Il est recommandé de ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres liquides inflammables pour allumer le feu.*

### 3.4 Réglage de la quantité d'air de combustion

#### Air primaire :

l'admission d'air primaire est ajustée à l'aide des commandes de réglage manuelles pivotantes placées sur la porte du cendrier et alimente le feu à travers la grille.

#### Air secondaire :

l'air secondaire est amené à l'intérieur de la cuisinière à travers les orifices présents au dos de la cuisinière.

La combustion optimale est obtenue lorsque, en chargeant le bois, l'air nécessaire à la combustion alimente la flamme en passant par la grille, tandis que l'air secondaire permet de compléter la combustion dans la partie haute du foyer.

### 3.5 Fonctionnement normal

Enlever les cendres de la grille avant le chargement de combustible. Poser 2-3 bûches sur le lit de braises. Compte tenu de la grande capacité de la chambre de combustion, il est conseillé de ne pas introduire trop de bûches mais seulement 2-3 à la fois. Pour le fonctionnement normal, mettre la commande d'air primaire à mi-course et fermer le réglage des fumées. La surcharge n'augmente pas le rendement mais surchauffe la cuisinière et risque de l'endommager.

#### 3.5.1 Configuration de la cuisinière pour faire BOUILLIR l'eau

Tourner la commande de réglage des fumées sur la position « A » de sorte à évacuer directement les fumées avec le réglage de l'air primaire ouvert à fond.

Une fois configurée cette modalité, introduire les bûches selon les quantités horaires habituelles.

### 3.6 Fonctionnement avec une combustion à feux doux

La « puissance du feu » peut être ajustée en diminuant l'admission de l'air de combustion. Pour garantir un fonctionnement pendant de nombreuses heures avec un faible rendement, les réglages de l'air primaire et de l'air secondaire doivent être ouverts au minimum.

Pendant le fonctionnement de la cuisinière à alimentation partielle, la vitre peut se voiler à cause de la basse température de la chambre de combustion.

Toutefois, un feu continu avec un faible rendement n'est pas recommandé.

### 3.7 Fonctionnement en basse saison

Par températures extérieures supérieures à 15°C, la diminution de la « puissance du feu » peut compromettre l'efficacité du tirage ; par conséquent, les gaz brûlés ne sont pas totalement évacués (odeur de fumée dans la pièce). Dans ce cas, il est recommandé de débarrasser la grille des cendres et d'augmenter l'entrée d'air de combustion. Alimenter le feu avec de plus petites quantités de combustible et nettoyer plus souvent la grille.

### 3.8 Fonctionnement du four

Le four de la cuisinière est statique et offre un volume de 45 l ; il est entièrement revêtu en tôle INOX et est livré avec 2 grilles. Un thermomètre est installé sur la vitre de la porte émaillée du four pour permettre de contrôler sa température.

Lors de la première utilisation (premier allumage) de la cuisinière, n'utiliser le four qu'après 1 ou 2 heures de fonctionnement à régime (200-250) °C sans oublier de laisser la porte du four légèrement ouverte pour permettre l'élimination des gaz issus des résidus de production comme les graisses, huiles ou produits d'étanchéité ; passé ce temps, le four est prêt pour sa première cuisson.

Pour atteindre des températures convenant à la cuisson, s'assurer que le levier de réglage des fumées se trouve sur la position « Z »

et éventuellement augmenter l'apport d'air primaire et secondaire.

Nettoyer régulièrement le four après chaque utilisation en suivant les instructions du paragraphe nettoyage.

### 3.8.1 Configuration de la cuisinière pour la CUISSON des biscuits

Allumer la cuisinière et la faire fonctionner à régime avec une charge de bois normale, le réglage de l'air primaire ouvert à 2/3, le réglage des fumées sur la position « Z » puis suivre les instructions ci-après :

- attendre que le thermomètre atteigne (190 – 200) °C sans ajouter de bois ;
- introduire une bûche à la fois en stabilisant la température du four autour de 200 °C ;
- introduire la plaque avec les biscuits sur la position inférieure et laisser cuire 25-30 minutes (feu doux) ou 15-20 minutes (feu vif) sur la position intermédiaire ;
- si nécessaire, tourner la plaque à mi-cuisson.



*Le four ne doit être utilisé que pour les usages auxquels il est destiné, c'est-à-dire exclusivement pour la cuisson des aliments ; tout autre usage est impropre et dangereux.*

### 3.9 Période d'arrêt de fonctionnement en été et période d'inactivité

En été, il est de règle d'effectuer le nettoyage de la chambre de combustion, du cendrier, des parcours de fumées, de la cheminée et du conduit de fumée ; il faut en outre éliminer tous les résidus présents à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière et procéder à la vérification des garnitures d'étanchéité et à leur remplacement éventuel. Pour conserver le bel aspect de la taque fonte ou d'autres parties en fonte, il est possible de les nettoyer avec de la vaseline neutre.

Au terme de l'entretien, il est utile de fermer porte et commandes de réglage d'air pour éviter l'infiltration de poussières ou d'autres impuretés.

Si la cuisinière est destinée à rester inutilisée pour une longue période, il est recommandé, après les opérations décrites plus haut et la séparation du conduit de fumée, de la couvrir avec une bâche et de la ranger en un endroit abrité, sec et sûr.

## 4 – NETTOYAGE COURANT DE LA CUISINIÈRE ET ENTRETIEN

Bien entretenue, la cuisinière fonctionnera plus efficacement, aura un meilleur rendement et durera plus longtemps.

Avant d'allumer le feu, il est recommandé de nettoyer quotidiennement la grille des imbrûlés éventuels et d'enlever les cendres accumulées dans le cendrier.

### 4.1 Décendrage

La cuisinière HELENA – MINI HELENA est munie d'une grille amovible qui doit être toujours propre avant chaque charge de combustible. Pour cela, utiliser le tisonnier fourni pour enlever les cendres.

Il est recommandé de vider régulièrement le cendrier car l'accumulation de cendres sous la grille entrave l'amenée de l'air de combustion. La grille s'échauffe excessivement et donc risque d'être endommagée.



*Pour éviter tout risque d'incendie, laisser refroidir les cendres dehors dans un conteneur métallique ou dans la cuisine et les jeter conformément à la réglementation locale en vigueur.*

### 4.2 Nettoyage de la vitre

Nettoyer la vitre avec un chiffon humide ou des détergents normaux non abrasifs.

En présence d'incrustations, les enlever très rapidement avec des détergents appropriés vendus en commerce, sans attendre qu'elles ne durcissent.

Le verre « vitrocéramique » résiste à une température d'environ 750 °C : en cas de rupture, il est recommandé de le remplacer par un autre d'origine fourni par la société COLA.



*Ne pas nettoyer la vitre pendant le fonctionnement de la cuisinière : toujours attendre que la cuisinière soit froide pour effectuer le nettoyage.*

### 4.3 Entretien de l'habillage de la cuisinière

Attendre que la cuisinière ait refroidi pour l'entretien de l'habillage. Les carreaux céramiques COLA sont fabriqués de manière artisanale et peuvent à ce titre présenter de petites imperfections superficielles, telles que micropiqûres ou variations chromatiques.

Il est conseillé de les nettoyer avec un chiffon doux et sec ; l'utilisation de certains détergents pourrait mettre davantage en évidence les imperfections.

#### 4.4 Nettoyage de la taque fonte

Avant la première mise en service de la cuisinière, il est recommandé de nettoyer minutieusement la taque fonte avec un chiffon absorbant pour éliminer la graisse de protection.

Avant d'être utilisée pour la première fois et, après son nettoyage, la plaque devrait être préchauffée pendant environ une demi-heure en laissant la porte du four ouverte et le levier de réglage des fumées sur la position A.

Pour le nettoyage courant de la partie en fonte de la taque, il est recommandé d'utiliser des matériaux légèrement abrasifs (par ex. : papier émeri ou paille de fer) ; le nettoyage se fera par passes successives dans le sens de la finition superficielle.

En fin de saison, il est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile d'olive ou de vaseline neutre sur la taque fonte pour la protéger.

#### 4.5 Nettoyage du four

Il est conseillé de nettoyer le four lorsqu'il est tiède ou froid et chaque fois qu'il a été utilisé pour empêcher la saleté de s'accumuler sur les surfaces. Pour le nettoyage des surfaces en acier INOX du four, utiliser des détergents non abrasifs avec un chiffon doux et rincer minutieusement, afin d'éviter que des dépôts de détergent puissent contaminer les aliments et attaquer les matériaux du four.

Pour nettoyer le parcours des fumées sous le four, ouvrir la porte "D" et sa plaque de fermeture.

#### 4.6 Nettoyage du conduit de fumée et du parcours de fumées

La diminution de rendement thermique est pratiquement toujours due au fait que les conduits de fumée sont bouchés. Même la sortie de gaz imbrûlés avec dégagement d'odeurs désagréables peut être un symptôme de conduits de fumée obstrués.

Le conduit de fumée de la cuisinière doit être nettoyé à intervalles réguliers. La quantité de suie et les périodicités de nettoyage dépendent essentiellement du type de combustible utilisé et du type d'utilisation (faible rendement ou rendement élevé).

Pour le nettoyage des conduits d'évacuation, procéder de la manière suivante :

- nettoyer seulement lorsque la cuisinière est froide ;
- boucher toutes les ouvertures qui ne doivent pas être nettoyées ;
- démonter les conduits d'évacuation des gaz et les nettoyer en plein air ;
- détacher et aspirer les dépôts à l'intérieur de la cuisinière après avoir retiré les anneaux et leur support ;
- tous les sédiments présents sur la grille ou dans le cendrier doivent être éliminés ;
- ouvrir la porte "D" et la plaque de fermeture pour le nettoyage;
- détacher la couche de suie accumulée sous la zone du four à l'aide d'une raclette .

Après avoir nettoyé l'ensemble cheminée et cuisine, fermer la plaque de porte et inspection "D" dans la zone du four.

Avant de remettre en place les anneaux de la taque fonte, contrôler le revêtement en briques réfractaires de la zone du foyer. La formation de petites fissures dans le revêtement est inévitable ; ceci ne compromet pas pour autant le fonctionnement de la cuisinière.

## 5 – LOCALISATION DES PANNES

### 5.1 La cuisinière ne fonctionne pas

- Contrôler la section de départ et les dimensions du conduit de fumée pour s'assurer qu'elles sont appropriées à la puissance de la cuisinière.
- Vérifier si le conduit de fumée est construit conformément aux textes réglementaires en vigueur.
- Contrôler que le conduit de fumée ait des ouvertures ou des trappes d'inspection fermées et étanches.
- S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé au conduit de fumée.

### 5.2 Difficulté d'allumage de la cuisinière

- Ouvrir la commande de réglage de l'air primaire et le clapet de réglage des fumées.
- Utiliser du bois et des briquettes de lignite à faible teneur en humidité.
- Contrôler l'aération du local de manière à garantir une quantité suffisante d'oxygène dans l'air.
- S'assurer que le conduit de fumée est adapté à la puissance de la cuisinière.

### 5.3 Fuites de fumée

- Contrôler le tirage du conduit de fumée.
- S'assurer que la bouche du tuyau d'évacuation des fumées est conforme aux normes requises en matière d'étanchéité.
- S'assurer que les cendres n'obstruent pas la grille de passage de l'air primaire.
- S'assurer que les résidus de la combustion n'obstruent pas le conduit d'évacuation.
- Vérifier si le réglage de l'air primaire est ouvert.

### 5.4 La vitre s'encrasse facilement

- S'assurer que le combustible utilisé est bien du type prévu pour le fonctionnement de la cuisinière.
- S'assurer que le bois utilisé est bien sec et qu'il a séché au moins deux ans.
- Excès de combustible dans la chambre de combustion.
- S'assurer que la commande de réglage de l'air secondaire est correctement ouverte.
- Contrôler le tirage du conduit de fumée.
- 

### 5.5 Condensation dans la chambre de combustion

- S'assurer que le premier allumage de la cuisinière a bien eu lieu.
- S'assurer que le combustible utilisé est bien du type prévu pour le fonctionnement de la cuisinière.
- S'assurer que le bois utilisé est bien sec et qu'il a séché au moins deux ans.
- Contrôler que le conduit de fumée est bien isolé (calorifugé) et conforme aux textes réglementaires en vigueur.
- Contrôler le tirage du conduit de fumée.

### 5.6 Le four ne chauffe pas

- Vérifier si la porte du four est fermée correctement.
- S'assurer que le clapet de réglage des fumées est sur la pos. « Z »
- Vérifier si la combustion du combustible est régulière.
- Vérifier si le tirage du conduit de fumée est suffisant.
- Contrôler la propreté des conduits de passage des fumées de combustion.

**La société COLA s.r.l. se réserve d'apporter des modifications techniques ou esthétiques à ses produits à n'importe quel moment et sans préavis.**

**Toutes les configurations, les dessins, les mesures et les schémas sont fournis à titre d'exemple.**



## **1 – ALLGEMEINE HINWEISE**

- 1.1 Vorwort
- 1.2 Sicherheitshinweise
- 1.3 Technische Beschreibung
  - 1.3.1 Feuerraumtür
  - 1.3.2 Aschetür
  - 1.3.3 Primärluftschieber
  - 1.3.4 Inspektionsklappe der Rauchgasumlenkung
  - 1.3.5 Backofen
  - 1.3.6 Sekundärluftzufuhr
  - 1.3.7 Gusskochplatte
  - 1.3.8 Hebel der Rauchgasumlenkung
- 1.4 Brennstoff
- 1.5 Mitgeliefertes Zubehör
- 1.6 Bezugsnormen
- 1.7 Typenschild
- 1.8 Ersatzteilbestellung
- 1.9 Entsorgung des Herds

## **2 – TRANSPORT UND INSTALLATION**

- 2.1 Verpackung, Handhabung, Versand und Transport
- 2.2 Hinweise für eine sichere Installation
- 2.3 Anschluss an das Abzugsrohr
- 2.4 Frischluftzufuhr im Aufstellungsraum
- 2.5 Ratschläge zu Schornstein und Verbindungsstücken
- 2.6 Notfallmaßnahmen

## **3 – GEBRAUCH DES HERDES**

- 3.1 Vorwort
- 3.2 Erste Inbetriebnahme
- 3.3 Anzünden und Anheizen
- 3.4 Einstellung der Verbrennungsluftmenge
- 3.5 Normalbetrieb
- 3.6 Betrieb mit Dauerbrand
- 3.7 Betrieb in der Übergangszeit
- 3.8 Benutzung des Backofens
- 3.9 Saisonale und längere Außerbetriebnahme

## **4 – REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND PFLEGE DES HERDS**

- 4.1 Entfernen der Asche
- 4.2 Reinigung des Fensters
- 4.3 Pflege der Verkleidung des Herds
- 4.4 Reinigen der Gusskochplatte
- 4.5 Reinigen des Backofens
- 4.6 Reinigen von Rauchrohr und Rauchgasumlenkung

## **5 – FEHLERSUCHE**

- 5.1 Herd funktioniert nicht
- 5.2 Anzünden schwierig
- 5.3 Austritt von Rauchgasen
- 5.4 Starkes Verschmutzen des Sichtfensters
- 5.5 Kondensatbildung im Feuerraum
- 5.6 Backofen wird nicht aufgeheizt

# 1 - ALLGEMEINE HINWEISE

## 1.1 Vorwort

### Sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf dieses Geräts entgegengebracht haben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung, um die Produkteigenschaften optimal nutzen zu können.

Bitte unbedingt beachten :

- ***Führen Sie die Installation, Erstinbetriebnahme und Reinigung entsprechend den Angaben in dieser Anleitung sowie unter Einhaltung der behördlichen Vorgaben einschließlich der einschlägigen nationalen und europäischen Normen durch. Andernfalls erlischt die Garantie für das Gerät.***
- ***Der Schornstein muss von einem Fachmann überprüft werden.***

***Falls Störungen auftreten oder Sie weitere Fragen zum Betrieb des Geräts haben, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.***

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Bitte lesen und befolgen Sie diese Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung.
- Installation, Abnahme, regelmäßige Kontrollen und Wartung dürfen nur von einem qualifizierten und/oder autorisierten Techniker ausgeführt werden.
- Den Ofen an einen separaten, vorschriftsmäßigen Rauchkanal anschließen, der nicht mit anderen Geräten geteilt wird.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung ist sicherzustellen, dass der Ofen kalt ist.
- Zum Anzünden keine brennbaren Flüssigkeiten oder Substanzen wie Alkohol, Kohlenwasserstoffe, usw. benutzen.
- Der Ofen eignet sich für den aussetzenden Heizbetrieb und darf ausschließlich mit Brennstoff beschickt werden, der den in diesem Handbuch angeführten Merkmalen entspricht.
- Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, muss einen Außenluftereinlass haben, sodass ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet ist.
- Die Ein- und Auslassöffnungen für die Verbrennungsluft auf keinen Fall schließen oder verdecken.
- In der Nähe des Ofens ist der Umgang mit leicht entflammaren oder explosiven Stoffen untersagt, während er in Betrieb ist.
- Während des Betriebs erhitzt die von der Holzverbrennung erzeugte intensive Wärme die Außenflächen des Ofens und insbesondere die Feuertür, den Griff, das Rauchabzugsrohr und die Abdeckung; vermeiden Sie daher jede Berührung mit diesen Teilen ohne entsprechende Schutzausrüstung.
- Bewahren Sie nicht hitzefeste Gegenstände in ausreichendem Abstand zum Ofen auf.
- Den Aschekasten regelmäßig reinigen.
- Heiße Asche darf nicht in den Hausmüll gegeben oder unbewacht im Freien gelagert werden.
- Kinder und Besucher sind auf die oben beschriebenen Gefahren hinzuweisen.
- Bei Betriebsstörungen darf der Ofen erst nach Beseitigung der Problemursache wieder angezündet werden.
- Heißes Fett oder Öl kann sich entzünden, daher ist beim der Zubereitung fettreicher Speisen größte Vorsicht angebracht.
- Eine Dunstabzugshaube, die im Aufstellungsbereich des Herds oder in dessen Nähe betrieben wird, kann das Austreten von unverbrannten Gasen aus der Feuerraumtür bewirken, wenn der Raum eine zu geringe Frischluftzufuhr aufweist.
- Der Herd darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den er ausdrücklich vorgesehen ist, also nur für das Backen und Garen von Speisen. Jeder sonstige Gebrauch ist zweckwidrig und gefährlich.
- Jegliche Änderung und/oder jegliches unzulässige Auswechseln durch nicht Original-Ersatzteile des Herds kann eine Gefahr für den Benutzer zur Folge haben und enthebt den Hersteller von jeder zivil- und strafrechtlicher Haftung.



*Der Hersteller Cola s.r.l. haftet nicht für Störungen, Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung bzw. Nichteinhaltung der Hinweise in dieser Anleitung zurückzuführen sind.*

### 1.3 Technische Beschreibung

Die festbrennstoffbetriebene Herde Mod. **HELENA – MINI HELENA** sind zum Kochen und Garen von Speisen auf der gusseisernen Herdkochplatte und im Backofen sowie zum Heizen der Wohnung ausgelegt.

Beide Herde haben dieselbe Brennkammer und entwickeln eine Nennleistung von 8,73 kW. Sie garantieren ein max. beheizbares Volumen von 250 m<sup>3</sup> bei einem Energieverbrauchskennwert des Gebäudes von 35 W/m<sup>3</sup>; dieser Wert variiert in Abhängigkeit von Isolierung, Gebäudetyp und Klimazone.

Der Herd wurde gemäß den Anforderungen der Norm EN 12815 mit Scheitholz als Brennstoff getestet und wird als **Gerät für den aussetzenden Heizbetrieb** eingestuft.

Der Feuerraum besteht vollständig aus Feuerfestplatten und gestattet eine saubere, emissionsarme Verbrennung. Seine gusseiserne Tür an der Vorderseite ist mit einer Glaskeramikscheibe versehen, die dem Herd eine ansprechende Optik verleiht und zu Kontrollzwecken dient.

Das Layout der Herde ist im Anhang enthalten, und zwar 7.1 mod.HELENA – HELENA RUSTIC, 7.2 mod.HELENA DELUX und 7.3 mod. MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC;

Die nachstehenden Abschnitte beziehen sich auf die oben genannten Layout-Punkte.

#### 1.3.1 Feuerraumtür (A)

Zum Öffnen der Feuerraumtür den Griff nach außen ziehen. Im Zubehör des Ofens liegt ein Schutzhandschuh zum Anfassen des heißen Türgriffs bei. Am unteren und oberen Rand des Sichtfensters der Feuerraumtür sind kleine Öffnungen angebracht, an denen Luft für die Scheibenspülung einströmt.

#### 1.3.2 Aschetür (B)

Die Aschetür öffnen Sie, indem Sie den Griff nach außen ziehen. Danach ist der Ascheraum zugänglich, in dem sich der herausziehbare Aschekasten befindet.

#### 1.3.3 Primärluftschieber (C)

Durch den drehbaren Luftschieber an der Aschetür kann die Primärluft im unteren Teil des Herds durch Aschekasten und Feuerrost einströmen. Die Primärluft wird für den Verbrennungsprozess benötigt. Sie sollten den Aschekasten daher regelmäßig entleeren, damit die Asche nicht den Eintritt der Verbrennungsluft behindern kann. Wenn der Pfeil in Stellung 0 steht, ist der Luftschieber geschlossen, mit Pfeil in Stellung 3 erhält man den maximalen Luftzustrom (Abbildung 6.1).



*Bei noch größeren Einstellungen kann der Ofen überhitzt und/oder beschädigt werden.*

#### 1.3.4 Inspektionsklappe Heizgaszug (D)

Nach dem Öffnen der Klappe sind die Leitbleche der Rauchgasumlenkung unter dem Backofen zugänglich und können bei Bedarf gereinigt werden.

Verschlussplatte

#### 1.3.5 Backofen (E)

Der Backofen wird von den ihn umströmenden Rauchgasen erhitzt, seine Temperatur kann auf dem Thermometer im Sichtfenster der Ofenklappe abgelesen werden. Ein ausreichender Schornsteinzug und einwandfrei saubere Rauchgasöffnungen sind Voraussetzung für eine optimale Heizleistung. Der Ofen ist mit zwei Rosten ausgestattet. Denken Sie daran, wenn Sie einen Topf oder eine Backform in den Backofen stellen, dass z. B. darin enthaltener Teig durch Aufgehen an Volumen zunimmt. Es müssen immer mindestens 20 mm Abstand zwischen Topf/Backform und Innenwänden des Backofens bestehen.

#### 1.3.6 Sekundärluftzufuhr (F)

Der Herd ist an der Rückwand mit einer Sekundärluftzufuhr ausgerüstet. Die Sekundärluft dient dazu, beim Verbrennungsprozess nicht verbrannte Abgase nachzuverbrennen.

#### 1.3.7 Gusseiserne Herdkochplatte (G)

In die Gusskochplatte sind über dem Feuerraum Herdringe mit einem max. Durchmesser von 320 mm sowie eine rechteckige Verschlussplatte eingesetzt, an deren Stelle ein Wasserbehälter eingebaut werden kann. Die Herdringe lassen sich mit dem Schürhaken zwecks Inspektion des Feuerraums bzw. zum Aufsetzen größerer Töpfe oder Pfannen herausnehmen.

#### 1.3.8 Stellhebel Heizgaszug (H)

Wenn Sie den Hebel links am Rauchgasstutzen in Stellung Z drehen, müssen die Rauchgase den Backofen umströmen und heizen diesen gleichmäßig auf. Steht der Hebel in Stellung A, so strömen die Abgase über dem Backofen und unter der Gussplatte direkt zum Austrittsring. Stellung „A“ empfiehlt sich zum Anzünden des Herds und im Sommer. Stellung „Z“ dient zum Backen und Garen von Speisen im Backofen.

## 1.4 Zulässige und nicht zulässige Brennstoffe

Zulässige Brennstoffe sind naturbelassene, trockene und harzfreie, 20-25 cm lange Holzscheite (Buche, Eiche oder Birke). Das Brennholz muss mindestens zwei Jahre gelagert sein. Die empfohlene höchstzulässige Feuchte beträgt 20 %, um eine Verbrennung ohne Rauchgase und Ruß zu gewährleisten.

Folgende Brennstoffe sollten Sie nicht verwenden:

- Eierkohle (gepresster Kohlenstaub);
- Holzschnitzel (nur zum Anzünden zulässig);
- Rinde und Späne;
- Haushaltsabfälle jeder Art;
- Papier oder Pappe mit Aufdruck/Beschichtung;
- Mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz.

Das Verbrennen von Abfällen ist gemäß nationaler und europäischer Gesetzgebung untersagt.



*Die bei der Verbrennung von ungeeigneten Brennstoffen entstehenden Brenngase können Herd und Kamine angreifen und stellen ein Gesundheitsrisiko dar.*

*Bei Verwendung eines Brennstoffs, der nicht die obigen Vorschriften erfüllt, erlischt die Garantie.*

## 1.5 Mitgeliefertes Zubehör

Das Zubehör umfasst Bedienungsanleitung, Schürhaken und Schutzhandschuh zum Anfassen der heißen Griffe.

## 1.6 Bezugsnormen

**Norm EN 12815:** Europäische Norm für Festbrennstoff-Herde. Sie definiert die technischen Anforderungen bezüglich der Planung, Konstruktion, Herstellung, Sicherheit und Leistungsmerkmalen, Bedienungsanleitung und Kennzeichnungen sowie die Prüfverfahren für die Zulassung.

**Norm UNI 10683:** Norm über die Installationsanforderungen für die mit Holz oder anderen festen Biobrennstoffen betriebenen Wärmeerzeuger.

**Norm UNI EN ISO 17225-5 :** Technische Norm über die Merkmale der Biobrennstoffe wie Brennholz.

## 1.7 Typenschild

Das Typenschild ist an der Rückwand des Herds angebracht. Folgende Daten sind darauf angegeben:

- Modell;
- Seriennummer;
- Art des Brennstoffs;
- Wärmeleistung;
- Max. Holzverbrauch;
- Staubemission;
- Mindest-Schornsteinzug;
- Durchschnittliche Abgastemperatur;
- Thermischer Wirkungsgrad;
- Abmessung des Abzugrohrs;
- Außenabmessungen des Herds;
- Mindestsicherheitsabstände;
- Gewicht.

## 1.8 Ersatzteilbestellung

### **Für den Endbenutzer:**

Zur Ersatzteilbestellung wenden Sie sich bitte an ein Kundendienstzentrum oder an Ihren Händler.

### **Für den Händler:**

Wenden Sie sich zur Ersatzteilbestellung an die Kundendienstabteilung der Firma Cola s.r.l. und/oder übermitteln Sie schriftlich per Fax folgende Angaben:

- Herdmodell;
- Seriennummer;
- Kaufdatum;
- Ersatzteilliste;
- Angaben zu den festgestellten Störungen.



*- Alle Eingriffe an den Komponenten müssen von autorisiertem und/oder qualifiziertem Personal ausgeführt werden.*

*- Ausschließlich Original-Ersatzteile von Cola verwenden.*

## 1.9 Entsorgung des Herds

Zur Entsorgung muss der Herd in einer robusten Verpackung staubdicht verpackt werden. Wenden Sie sich dann an eine örtliche Wertstoff-Annahmestelle, um den Vorgang entsprechend den gesetzlichen Vorschriften durchzuführen.

## 2 – TRANSPORT UND INSTALLATION

### 2.1 Verpackung, Handhabung, Versand und Transport

Der Herd kann mit einem Gabelstapler angehoben werden, indem man ausreichend lange Gabelzinken in die entsprechenden Aufnahmen in der Holzverpackung einsetzt.

Es ist unbedingt sicherzustellen, dass die Hebe- und Transportmittel für das am Typenschild und im vorliegenden Handbuch angegebene Herdgewicht geeignet sind.

Auf keinen Fall die Last in Bereichen befördern, in denen das Herunterfallen eine Gefahr darstellen könnte.

Der Herd muss besonders vorsichtig und ohne Erschütterungen und Stöße auf den Boden abgesenkt und an den vorgesehenen Aufstellungsort gestellt werden. Vorher ist zu prüfen, ob die Tragfähigkeit des Fußbodens für das Gewicht des Herds ausreicht. Kontaktieren Sie im Zweifelsfall einen Ofenfachmann.

### 2.2 Hinweise für eine sichere Installation

Das störungsfreie Kochen und Heizen mit einem Holzherd hängt vor allem von Aufstellung und Anschluss des Herdes ab. Diese müssen von einem Ofenfachmann unter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden. Der Herd darf nur mit eingesetztem Aschekasten betrieben werden und die Verbrennungsprodukte müssen täglich entleert werden, damit die Betriebssicherheit nicht nur übermäßige Ascheablagerungen beeinträchtigt wird.

Der Abstand zwischen den Seitenwänden und der Rückwand des Herds zu entzündlichen Materialien muss mindestens 30 bzw. 40 cm betragen. In einem Abstand von mindestens 100 cm vor der Feuerraumtür dürfen keine entflammaren Gegenstände oder Materialien gelagert werden. Im Fall eines Fußbodens aus entzündlichem Material (Holz, Teppiche, o. Ä.), muss eine Bodenschutzplatte mit einer Mindestdicke von 2-3 mm oder anderes nicht entflammbares Material angemessener Stärke vorgesehen werden; in diesem Fall sollte die Unterlage vorne mindestens 50 cm und seitlich 30 cm über den Geräterand hinausstehen.



- *Ein nicht korrekt angeschlossener Herd kann schwere Unfälle verursachen (Kaminbrand, Brand der Dämmstoffe usw.).*
- *In der Nähe des Geräts darf kein entflammbares Material aufbewahrt werden.*
- *Bei der Aufstellung des Geräts muss genügend Freiraum gelassen werden, damit Gerät und Schornsteinrohr für Wartungseingriffe und für die Reinigung problemlos zugänglich sind.*

### 2.3 Anschluss an das Abzugsrohr

Der Herd HELENA – MINI HELENA wird über den Rauchrohrstutzen in der Herdplatte mit handelsüblichen Rauchrohren an den Schornstein angeschlossen. Der Anschluss an den Schornstein ist mit stabilen und widerstandsfähigen Rohren auszuführen; deren Wanddicke sollte mindestens 1,2-2 mm betragen. Das Rauchrohr muss so gerade wie möglich und zum Schornsteinrohr aufsteigend ausgeführt sein, um Druckverluste zu verhindern. Die Enden des Rauchrohrs müssen gasdicht abgedichtet sein. Für einen störungsfreien Betrieb muss der Schornsteinzug bei betriebswarmem Herd zwischen 10 und 14 Pa betragen.

Um einen guten Wirkungsgrad des Herds zu erzielen, ist ein Zugregler oder Dämpfer in das Rauchrohr oder den Schornstein einzusetzen. Die Rauchgase jedes Geräts müssen durch ein eigenes Schornsteinrohr abgeleitet werden; eine Mehrfachbelegung desselben Schornsteinrohrs mit mehreren Geräten ist auf keinen Fall zulässig.

### 2.4 Frischluftzufuhr im Aufstellungsraum

Es muss unbedingt sichergestellt sein, dass in Räumen, in denen ein Herd mit Naturzug aufgestellt ist, die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge von mindestens 25 m<sup>3</sup> pro Stunde einströmen kann. Für den Luftaustausch im Raum ist mindestens eine nicht verschließbare Frischluftöffnung vorzusehen, deren Querschnitt von geltenden örtlichen Vorschriften abhängt, jedoch auf keinen Fall kleiner als 100 cm<sup>2</sup> sein darf. Diese Öffnungen sind mit Gittern zu schützen und dürfen nicht verdeckt werden.

Im Fall einer unzureichenden Frischluftzufuhr kann sich auch der Betrieb einer Dunstabzugshaube oder eines Absauglüfters negativ auf den Betrieb des Holzofens auswirken.

## 2.5 Ratschläge zu Schornstein und Verbindungsstücken

Der Schornstein muss aus geeigneten Werkstoffen gefertigt und einwandfrei wärme gedämmt sein, so dass keine Abkühlung der Abgase erfolgt.

Die einwandfrei glatten Innenwände dürfen auf der gesamten Länge keine Verengungen oder Vorsprünge aufweisen, welche einen Strömungswiderstand darstellen und Rauchverwirbelungen verursachen würden, was eine erhebliche Reduzierung des Schornsteinzugs zur Folge hätte.

Eventuell vorhandene Reinigungs- und Inspektionstüren müssen bei Betrieb des Ofens einwandfrei gasdicht verschlossen sein.

Die Austrittsöffnung des Schornsteins muss 0,5 m höher als mögliche bauliche Hindernisse liegen, wenn sich diese in einem Abstand von weniger als 10 m befinden. Der Schornstein muss in einen Schornsteinkopf oder Aufsatz münden, deren wirksamer Austrittsquerschnitt nicht weniger als das Doppelte des Schornsteinquerschnitts beträgt.

Auf den Abbildungen **1 – 2** sind die vorgeschriebenen Abstände und die Anordnung von Schornsteinköpfen gemäß der ital. Norm UNI 10683 dargestellt.

Vor dem Anschluss eines Herds an einen Schornstein älterer Bauart ist zusätzlich zur Einhaltung der obigen Hinweise zu prüfen, ob Öffnungen oder Risse vorliegen, die eine Verringerung der Abgastemperatur verursachen, und damit den einwandfreien Schornsteinzug beeinträchtigen können.

Ferner ist zu prüfen, ob Verengungen durch Fremdkörper oder Rußablagerungen aus langjährigem Betrieb vorhanden sind.

Das erste Rohrstück sollte senkrecht vom Ofen abgehen. Das Verbindungsstück des Rauchrohrs zum Schornsteinrohr, das zum Schornsteinkopf führt, darf nur wenige Zentimeter in das Schornsteinrohr hineingesteckt werden, um dessen wirksamen Querschnitt nicht zu verringern.

Falls das Rauchrohr nicht vertikal zur Mittelachse des Schornsteinrohrs verläuft, ist es sinnvoll, den Anschluss mit Spezial-Verbindungsstücken aus Stahl auszuführen, die eine Winkelstellung bis maximal 45° ermöglichen.

Aus entflammablem Material ausgeführte Wände und Decken müssen im Kontaktbereich mit dem Schornsteinrohr entsprechend isoliert werden. Die Verbindungsstellen sind außerdem gewissenhaft abzudichten, dies gilt vor allem für den Eintritt des Verbindungsstücks in das Schornsteinrohr.

Falls in derselben Wohnung weitere Heizungsherde aufgestellt sind, müssen diese jeweils an ein separates Schornsteinrohr angeschlossen werden.

Von der Ausführung zusätzlicher Anschlussöffnungen am Schornsteinrohr für den Anschluss weiterer Öfen wird abgeraten, da dies den Schornsteinzug negativ beeinflussen kann.

Gemäß der ital. Norm UNI 7429 muss der Schornsteinkopf bestimmte Anforderungen erfüllen. Er muss vor allem einen wirksamen Austrittsquerschnitt aufweisen, der mindestens das Doppelte des Schornsteinrohr-Querschnitts beträgt. Ferner wird die Installation eines Kaminaufsatzes als Windschutz empfohlen, dessen Lamellenprofil also eine einwandfreie Abfuhr der Rauchgase auch bei horizontalen heftigen Winden gewährleistet (Abbildungen **3– 4**).

## 2.6 Notfallmaßnahmen

Auf jeden Fall sind geeignete Brandbekämpfungsmittel bereit zu stellen.

Im Brandfall folgendermaßen vorgehen:



- Einfülltür und Aschekasten sofort schließen.
- Verbrennungsluftschieber schließen.
- Mit geeigneten Feuerlöschern löschen.
- Sofort die Feuerwehr rufen.
- Nicht mit Wasser löschen.

## 3 – GEBRAUCH DES HERDES

### 3.1 Vorwort

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes; es besteht eine erhebliche Verbrennungsgefahr an den heißen Komponenten.



*Ferner sollten Sie Folgendes beachten:*

- *Betreiben Sie den Herd nie mit geöffneter Feuerraumtür;*
- *Bewahren Sie keinen Anzünder oder sonstige leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Herdes auf.*
- *Packen Sie den Herd zum Heben und Versetzen nicht an den Griffen.*

### 3.2 Erste Inbetriebnahme

Bei der Erstinbetriebnahme können unangenehme Gerüche auftreten, daher ist für eine gute Belüftung des Raums zu sorgen. Dies gilt vor allem für das erste Anheizen.

Betreiben Sie den Herd nach dem ersten Anzünden mehrere Stunden lang mit kleiner Flamme (Verbrennungsluftschieber an der Klappe des Aschekastens zu 30 % geöffnet) und sehr wenig Brennstoff.

Danach erhöhen Sie die Heizleistung schrittweise, damit sich der Herd langsam ausdehnen kann und Dichtmassen und Dichtschnüre trocknen können.

Der Feuerraum aus Schamotte material unterliegt bei Erwärmung und Abkühlung einer thermischen Beanspruchung mit entsprechender Ausdehnung. Dies führt zu Mikrorissen, die sich jedoch nicht negativ auf den Wirkungsgrad und die Nutzungsdauer des Herdes auswirken.

### 3.3 Anzünden und Anheizen

Verwenden Sie zum Anzünden des Feuers möglichst Kleinholz und Zeitungspapier oder einen handelsüblichen Ofenzünder (jedoch keine entflammaren Flüssigkeiten).

Beim Anzünden müssen die Schieber an der Feuerraumtür vollständig geöffnet sein, danach dienen sie zur Regulierung der Heizleistung des Herds. Zum Anzünden sollten Sie ebenfalls die Rauchgasklappe öffnen; bringen Sie dazu den Griff in Stellung A. Sobald der Herd ausreichend angeheizt ist, regulieren Sie die Primärluft und Sekundärluft und schließen die Rauchgasklappe, indem Sie den Hebel in Stellung Z bringen.



*Verwenden Sie zum Anzünden des Feuers auf keinen Fall Benzin, Alkohol oder sonstige entflammare Flüssigkeiten.*

### 3.4 Einstellung der Verbrennungsluftmenge

#### Primärluft:

Die Primärluft regulieren Sie mit drehbaren Schiebern an der Aschetür. Diese Luft strömt durch den Feuerrost und sorgt für die Verbrennung.

#### Sekundärluft:

Die Sekundärluft strömt über die Bohrungen an der Herdrückseite in den Herd ein.

Eine optimale Verbrennung erhält man, wenn die zur Verbrennung des eingelegten Holzes erforderliche Luft am Rost einströmt, während die Sekundärluft für die Nachverbrennung im oberen Abschnitt des Feuerraums sorgt.

### 3.5 Normalbetrieb

Entfernen Sie vor jedem Befüllen des Ofens mit Brennstoff sämtliche Asche vom Feuerrost. Legen Sie 2-3 Holzscheite auf das Glutbett. Trotz des großen Fassungsvermögens des Feuerraums sollten Sie diesen nicht zu stark füllen, sondern jeweils nur 2-3 Holzscheite nachlegen. Für den normalen Betrieb muss der Primärluftschieber in mittlerer Stellung und der Abgasschieber geschlossen sein. Ein Überfüllen erhöht nicht die Heizleistung, sondern überhitzt den Herd und beschädigt ihn dadurch.

#### 3.5.1 Einstellung des Herds für das KOCHEN von Wasser

Für die direkte Abgasabführung mit vollständig geöffnetem Primärluftschieber den Abgasschieber auf „A“ stellen. Mit dieser Einstellung den Herd mit der normalen stündlichen Holzmenge befüllen.

### 3.6 Betrieb mit Dauerbrand

Die Heizleistung lässt sich durch Drosseln der Verbrennungsluftmenge regulieren. Für einen mehrstündigen Betrieb mit geringer Wärmeabgabe dürfen die Schieber von Primärluft und Sekundärluft nur bis zur Minimumstellung geöffnet sein.

Bei gedrosseltem Betrieb kann sich am Sichtfenster aufgrund der niedrigen Temperatur in der Brennkammer eine Feinstaubschicht absetzen.

Dauerbefeuerung mit niedriger Heizleistung ist in jedem Fall nicht empfehlenswert.

### 3.7 Betrieb in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15 °C können der Schornsteinzug und damit die Brennleistung des Feuers abnehmen, wodurch die Abgase nicht vollständig abgeführt werden (Rauchgeruch im Raum). In diesem Fall empfiehlt es sich, den Feuerrost von der Asche zu säubern und die Verbrennungsluftzufuhr zu erhöhen. Das Feuer durch Auflegen kleinerer Mengen Brennstoff versorgen und den Feuerrost häufiger reinigen.

### 3.8 Benutzung des Backofens

Der im Herd eingebaute statische Backofen hat ein Fassungsvermögen von 45 Litern. Er ist vollständig mit Edelstahlblech ausgekleidet und enthält zwei Roste für Backformen und Töpfe.

In das Sichtfenster der emaillierten Tür ist ein Thermometer für die Temperaturkontrolle des Backofens eingesetzt. Wenn Sie den Herd zum ersten Mal anzünden, kann der Backofen erst nach 1-2 Stunden bei einer Temperatur von 200-250 °C benutzt werden. Halten Sie während dieser Zeit die Backofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Gase aus Produktionsrückständen wie Fette, Öle sowie Dichtmassen abziehen können. Danach ist der Backofen bereit für das erste Backen und Garen von Speisen.

Um die zum Backen erforderlichen Temperaturen zu erreichen, darauf achten, dass der Hebel des Abgasschiebers in Stellung „Z“ steht

und den Zustrom von Primärluft und Sekundärluft ggf. erhöhen.

Reinigen Sie den Herd nach jedem Backen, halten Sie sich dazu an die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.

#### 3.8.1 Einstellung des Herds für das BACKEN von Gebäck

Herd anzünden und mit einer normalen Holzfüllung auf Betriebstemperatur bringen. Den Primärluftschieber zu 2/3 öffnen, den Abgasschieber auf Stellung „Z“ bringen und die nachstehenden Anleitungen befolgen:

- Warten, bis das Thermometer ohne Nachlegen von Holz 190 – 200 °C erreicht;
- Einzelne Holzstücke einfüllen, um die Ofentemperatur bei 200 °C zu stabilisieren;
- Das Backblech einschieben. Backzeit 25-30 Minuten auf der unteren Einschubhöhe (langsames Garen) oder 15-20 Minuten auf mittlerer Einschubhöhe (schnelles Garen);
- Falls erforderlich, Backblech nach der Hälfte der Backzeit umdrehen.



*Der Backofen darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den er ausdrücklich vorgesehen ist, also nur für das Backen und Garen von Speisen. Jeder sonstige Gebrauch ist zweckwidrig und gefährlich.*

### 3.9 Saisonale und längere Außerbetriebnahme

Im Sommer sollten Sie den Feuerraum, den Aschekasten sowie die Rauchgasführung von Backofen, Rauchrohren und Schornstein reinigen. Außerdem sind sämtliche Rückstände innen und außen am Herd zu entfernen und die Dichtheit der Dichtungen zu prüfen. Undichte Dichtungen müssen ersetzt werden.

Um die Gussplatte und sonstige Bauteile aus Gusseisen in einwandfreiem Zustand zu erhalten, können Sie sie mit Vaseline bestreichen.

Nach der Wartung ist es sinnvoll, die Türen und Luftschieber zu schließen, um ein Eindringen von Staub oder sonstigem Schmutz zu verhindern.

Falls der Herd für längere Zeit außer Betrieb genommen wird, empfiehlt es sich, ihn nach der oben beschriebenen Reinigung und Pflege vom Schornstein zu trennen, mit einer Folie oder Plane abzudecken und an einem geschützten und trockenen Ort aufzubewahren.

## 4 – REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND PFLEGE DES HERDS

Eine gewissenhafte Pflege erhöht Funktionstüchtigkeit, Wirkungsgrad und Nutzungsdauer des Herds.

Es ist sinnvoll, täglich vor dem Anzünden des Feuers den Feuerrost von eventuell vorhandenen nicht verbrannten Rückständen zu säubern und die im Bereich des Aschekastens angesammelte Asche zu entfernen.

### 4.1 Entfernen der Asche

Der Herd HELENA – MINI HELENA ist mit einem eingesetzten Feuerrost ausgestattet. Entfernen Sie möglichst vor jedem Nachlegen von Brennstoff mit dem beiliegenden Schürhaken die Asche vom Feuerrost.

Leeren Sie den Aschekasten regelmäßig aus, denn eine Ascheansammlung unter dem Feuerrost behindert den Zustrom der Verbrennungsluft. Der Feuerrost wird überhitzt und kann Schaden nehmen.



*Zur Verringerung der Brandgefahr die Asche im Herd oder im Freien in einem Metallbehälter abkühlen lassen, bevor sie gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden kann.*



## 4.2 Reinigung der Glasscheibe

Das Sichtfenster kann mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Haushaltsreiniger gereinigt werden. Warten Sie bei Verkrustungen nicht darauf, dass sie antrocknen, sondern entfernen Sie sie umgehend mit einem handelsüblichen Haushaltsreiniger.

Die Glaskeramikscheibe ist bis circa 750 °C hitzefest. Sie muss im Fall eines Defekts gegen eine entsprechende Original-Scheibe des Herstellers Cola ausgetauscht werden.



*Reinigen Sie das Sichtfenster nicht, während Sie den Herd befeuern. Die Reinigung muss bei kaltem Herd ausgeführt werden.*

## 4.3 Pflege der Verkleidung des Herds

Säubern Sie die Verkleidung nur bei abgekühltem Herd. Die Kacheln werden handwerklich hergestellt und können daher geringfügige Oberflächen-Unregelmäßigkeiten wie Mikroporen oder Farbabweichungen aufweisen.

Für ihre Reinigung ein weiches, trockenes Tuch verwenden; durch die Verwendung von Reinigungsmitteln könnten eventuelle Fehler betont werden.

## 4.4 Reinigen der Gusskochplatte

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herds sollten Sie die Herdplatte gewissenhaft mit einem Wischtuch reinigen und die fettende Schutzschicht entfernen.

Vor der ersten Benutzung und nach jeder Reinigung muss die Herdplatte ca. eine halbe Stunde lang vorgewärmt werden. Öffnen Sie dazu die Backofentür und bringen Sie den Hebel der Rauchgasklappe in Stellung A.

Für die regelmäßige Reinigung der Gusseisenteile der Herdplatte wird die Verwendung eines leicht scheuernden Materials (z. B. Schleifpapier oder Scheuerschwämmchen) empfohlen. Folgen Sie dabei dem Strich der Oberflächenpolitur.

Nach der Heizsaison ist es sinnvoll, zum Schutz eine dünne Schicht Olivenöl oder Vaseline auf die Gusskochplatte aufzutragen.

## 4.5 Reinigen des Backofens

Es empfiehlt sich, den Ofen nach jeder Benutzung zu reinigen, sobald er lauwarm oder abgekühlt ist, damit der Schmutz nicht an den Oberflächen antrocknet. Zur Reinigung der Edelstahlflächen des Ofens ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel und einen weichen Lappen verwenden. Gründlich nachwischen, damit keine Putzmittelrückstände die Speisen kontaminieren oder die Oberflächen des Herdes angreifen können.

Unter dem Ofen reinigen Sie den Rauch Ort, die Tür öffnen "D" und dessen Verschlussplatte.

## 4.6 Reinigen von Schornsteinrohr und Heizgaszug

Eine Abnahme der Heizleistung ist fast immer die Folge einer starken Verschmutzung der Schornsteinrohre. Auch das Austreten von unverbrannten Gasen und Rauchgeruch weist auf stark verschmutzte Schornsteinrohre hin.

Das Schornsteinrohr Ihres Herds muss in regelmäßigen Abständen gesäubert werden. Das Ausmaß der Rußablagerung und das Reinigungsintervall hängen im Wesentlichen von der Art des Brennstoffs und der Benutzung des Herds ab (geringe oder hohe Heizleistung).

Bei der Reinigung der Rohre folgende Hinweise beachten:

- Lassen Sie den Herd erkalten, bevor Sie die Rohre reinigen.
- Verschließen Sie allen Öffnungen, die nicht gereinigt werden müssen;
- Nehmen Sie die Abgasrohre ab und säubern Sie sie im Freien;
- Nehmen Sie die Herdringe und deren Halterung heraus, lösen Sie sämtliche Verkrustungen und Ablagerungen im Herd und saugen Sie sie mit einem Staubsauger ab;
- Die Ablagerungen an Feuerrost und Aschekasten müssen ebenfalls entfernt werden
- Öffnen Sie die Tür "D" und die Verschlussplatte für die Reinigung;
- Lösen Sie den Ruß unter dem Backofen und entfernen Sie sämtlichen Ruß mit einem Schaber;

Nachdem Sie den gesamten Kamin und Küche gereinigt haben, schließen Sie die Tür und Inspektionsplatte "D" unter dem Ofenbereich.

Vor dem Wiedereinsetzen der Herdringe die Schamottsteinauskleidung des Feuerraums kontrollieren. Kleine Risse in der Auskleidung sind unvermeidlich und schränken die Funktion des Herds nicht ein.

## 5 – FEHLERSUCHE

### 5.1 Herd funktioniert nicht

- Prüfen, ob Verbindungsstück und Durchmesser des Schornsteinrohrs auf die Heizleistung des Herds abgestimmt sind.
- Prüfen, ob das Schornsteinrohr entsprechend den geltenden Bauvorschriften ausgeführt ist.
- Prüfen, ob eventuelle Inspektionsöffnungen oder -klappen des Schornsteinrohrs gasdicht geschlossen sind.
- Prüfen, ob weitere Geräte an das Schornsteinrohr angeschlossen sind.

### 5.2 Anzünden schwierig

- Den Primärluft- und den Abgasschieber öffnen.
- Holz oder Braunkohlebriketts mit einem geringen Feuchtegehalt verwenden.
- Prüfen, ob die Raumbelüftung für eine ausreichende Menge Sauerstoff in der Raumluft sorgt.
- Prüfen, ob das Schornsteinrohr auf die Heizleistung des Herds abgestimmt ist.

### 5.3 Austritt von Rauchgasen

- Den Schornsteinzug kontrollieren.
- Prüfen, ob der Rauchrohrstutzen am Rauchrohr einwandfrei dicht ist.
- Prüfen, ob die Asche den Zustrom von Primärluft am Feuerrost verhindert.
- Prüfen, ob Verbrennungsrückstände das Rauchrohr verstopfen.
- Prüfen, ob der Primärluftschieber geöffnet ist.

### 5.4 Starkes Verschmutzen des Sichtfensters

- Prüfen, ob der Brennstoff für den Ofen geeignet ist.
- Prüfen, ob das Holz ausreichend gelagert und gut getrocknet ist.
- Zu viel Brennstoff im Feuerraum.
- Prüfen, ob der Sekundärluftschieber vorschriftsgemäß geöffnet ist.
- Den Schornsteinzug kontrollieren.

### 5.5 Kondensatbildung im Feuerraum

- Prüfen, ob die Erstinbetriebnahme des Herds korrekt durchgeführt wurde.
- Prüfen, ob der Brennstoff für den Ofen geeignet ist.
- Prüfen, ob das Holz ausreichend gelagert und gut getrocknet ist.
- Prüfen, ob das Schornsteinrohr wärmegeklämt ist und der Bauvorschrift entspricht.
- Den Schornsteinzug kontrollieren.

### 5.6 Der Ofen heizt nicht auf

- Prüfen, ob die Ofentür dicht schließt.
- Prüfen, ob der Abgasschieber in Geschlossenstellung „Z“ steht
- Prüfen, ob der Brennstoff korrekt verbrennt.
- Kontrollieren, ob der Schornsteinzug ausreichend ist.
- Prüfen, ob Abgasöffnungen und Rauchrohre verschmutzt sind.

Der Hersteller behält sich jederzeitige Änderungen hinsichtlich technischer Ausführung oder Design ohne Vorankündigung vor. Alle Abbildungen, Maße, Übersichtszeichnungen sowie sämtliche sonstigen Angaben in dieser Druckschrift dienen nur zur Veranschaulichung und sind nicht verbindlich.

## **1 – ADVERTENCIAS GENERALES**

- 1.5 Introducción
- 1.2 Normas de seguridad
- 1.3 Descripción técnica
  - 1.3.1 Puerta del fogón
  - 1.3.2 Puerta del cenicero
  - 1.3.3 Regulador de aire primario
  - 1.3.4 Tapa de inspección del paso de humos
  - 1.3.5 Horno
  - 1.3.6 Entrada de aire secundario
  - 1.3.7 Placa superior de hierro fundido
  - 1.3.8 Palanca de regulación del paso de humos
- 1.4 Combustible
- 1.5 Accesorios suministrados
- 1.6 Normas de referencia
- 1.7 Placa de identificación
- 1.8 Instrucciones para pedir recambios
- 1.9 Puesta fuera de servicio de la cocina

## **2 – TRANSPORTE E INSTALACIÓN**

- 2.1 Embalaje, acarreo, expedición y transporte
- 2.2 Instrucciones para la instalación
- 2.3 Conexión a la chimenea
- 2.4 Entrada de aire en el local
- 2.5 Consejos sobre chimeneas y tubos de conexión
- 2.6 Emergencias

## **3 – USO DE LA COCINA**

- 3.1 Introducción
- 3.2 Puesta en funcionamiento
- 3.3 Encendido y alimentación del fuego
- 3.4 Regulación del aire de combustión
- 3.5 Funcionamiento normal
- 3.6 Funcionamiento con combustión lenta
- 3.7 Funcionamiento en días templados
- 3.8 Funcionamiento del horno
- 3.9 Paros estacionales

## **4 – LIMPIEZA PERIÓDICA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA**

- 4.1 Extracción de las cenizas
- 4.2 Limpieza del vidrio
- 4.3 Mantenimiento de la superficie exterior
- 4.4 Limpieza de la placa de hierro fundido
- 4.5 Limpieza del horno
- 4.6 Limpieza de la chimenea y del paso de humos

## **5 – SOLUCIÓN DE INCONVENIENTES**

- 5.1 La cocina no funciona
- 5.2 Encendido dificultoso
- 5.3 Fugas de humo
- 5.4 El vidrio se ensucia fácilmente
- 5.5 Condensados en la cámara de combustión
- 5.6 El horno no calienta

# 1 - ADVERTENCIAS GENERALES

## 1.1 Introducción

### Estimado Cliente:

En primer lugar, deseamos agradecerle la confianza que nos ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos. Le invitamos a leer y seguir atentamente los consejos dados en este manual de instalación, uso y mantenimiento para aprovechar al máximo las características del aparato.

Le recomendamos:

- ***Efectuar la instalación, la prueba y la limpieza conforme a las indicaciones del presente manual y a las normas locales, nacionales y europeas, bajo pena de anulación de la garantía.***
- ***Hacer controlar el conducto de salida de humos por un técnico especializado.***

***En caso de anomalías de funcionamiento, dudas u otros problemas, contactar con el centro de asistencia más cercano.***

## 1.2 Normas de seguridad

- Lea y respete atentamente las indicaciones dadas en este manual de instalación, uso y mantenimiento.
- Haga realizar la instalación, la prueba, el control periódico y el mantenimiento por un técnico autorizado.
- El aparato debe conectarse a una chimenea conforme a las normas y no compartida con otros aparatos.
- Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, compruebe que el aparato esté frío.
- No use líquidos ni sustancias inflamables (alcohol, hidrocarburos) para encender el fuego.
- El aparato es idóneo para la combustión intermitente y debe alimentarse exclusivamente con combustibles que tengan las características descritas en este manual.
- En el local de instalación del aparato debe haber aberturas o tomas de aire que comuniquen con el exterior de la vivienda y garanticen un recambio de aire suficiente.
- No cierre en ningún caso las entradas de aire comburente ni las salidas de humos.
- No manipule sustancias fácilmente inflamables o explosivas cerca del aparato encendido.
- Durante el funcionamiento, el intenso calor generado por la combustión calienta las superficies externas del aparato, en particular la puerta del fogón, la manija, el tubo de salida de humos y la tapa. Evite el contacto con dichas partes sin una protección adecuada.
- Mantenga a la debida distancia los objetos que no sean resistentes al calor.
- Vacíe y limpie regularmente el cajón cenicero.
- No tire las cenizas calientes a la basura ni las deje sin vigilancia al aire libre.
- Advierta a los niños y huéspedes de los peligros anteriormente descritos.
- En caso de anomalías de funcionamiento, no vuelva a encender el aparato hasta que se haya resuelto la causa del problema.
- Los aceites y grasas a alta temperatura prenden fuego con facilidad, utilícelos con la máxima atención. Lo mismo vale para la cocción de alimentos ricos en grasas.
- Si el local no tiene una entrada adecuada de aire exterior, el uso de una campana extractora cerca del aparato puede hacer que, durante la carga de leña, salgan gases de combustión por la puerta del fogón.
- El horno debe utilizarse solo para los fines a los cuales está destinado, es decir, para calefacción o para cocinar alimentos. Todo otro uso es impropio y peligroso.
- Las modificaciones del aparato o el empleo de recambios no originales pueden poner a los usuarios en peligro, ante lo cual el fabricante quedará exento de responsabilidad civil y penal.



*Cola s.r.l. no asume ninguna responsabilidad por inconvenientes, desperfectos o accidentes debidos a la inobservancia de las indicaciones dadas en este manual.*

### 1.3 Descripción técnica

Las cocinas mod. **HELENA – MINI HELENA** funcionan con combustible sólido y son idóneas para la cocción de alimentos en la placa de hierro fundido y en el horno, así como para calefactar la vivienda.

Las dos cocinas tienen la misma cámara de combustión, desarrollan una potencia nominal de 8,73 kW y garantizan un volumen máximo calefactable de 250 m<sup>3</sup> para viviendas con necesidad térmica de 35 W/m<sup>3</sup>. Este valor puede variar en función del aislamiento, del tipo de edificio y de la zona climática.

La cocina se prueba con briquetas de madera según la norma EN 12815 y está clasificada como **aparato de combustión intermitente**. El fogón está realizado íntegramente con placas de material refractario que asegura una combustión limpia con bajas emisiones. Se cierra por el frente con una puerta de hierro fundido dotada de un vidrio de cerámica con función estética y de control.

En los anexos se incluyen los esquemas de las cocinas, respectivamente el 7.1 mod.HELENA – HELENA RUSTIC, 7.2 mod.HELENA DELUX e 7.3 mod. MINI HELENA – MINI HELENA RUSTIC. Las descripciones siguientes se refieren a los puntos indicados en dichos esquemas.

#### 1.3.1 Puerta del fogón (A)

La puerta del fogón se abre tirando de la manija hacia fuera. Se suministra un guante de protección para utilizar cuando la manija esté caliente. En el contorno inferior y superior del vidrio de la puerta hay unas aberturas delgadas para la entrada del aire de limpieza del vidrio.

#### 1.3.2 Puerta del cenicero (B)

Para abrir el cenicero se debe tirar de la manija hacia fuera. En el interior hay un cajón recolector extraíble.

#### 1.3.3 Regulador de aire primario (C)

Mediante el regulador giratorio situado en la puerta del cenicero, se puede hacer fluir el aire primario hacia la parte inferior de la cocina a través del cenicero y de la rejilla. El aire primario es indispensable para la combustión, por lo cual se recomienda vaciar regularmente el cenicero para que las cenizas no obstruyan la entrada del aire. Con la flecha en la posición 0 el paso del aire está cerrado, y en la posición 3 tiene la apertura máxima (figura 6.1).



*Con valores de regulación mayores, la cocina puede sobrecalentarse y dañarse.*

#### 1.3.4 Tapa de inspección del paso de humos (D)

La apertura de esta tapa e de una placa de cierre permite limpiar los deflectores de humos situados debajo del horno.

#### 1.3.5 Horno (E)

El horno se calienta por el paso de los humos de combustión a su alrededor. La temperatura se indica en el termómetro situado en el vidrio de la puerta. Para un funcionamiento adecuado, es fundamental que el tiro sea suficiente y los pasos de humos estén bien limpios. El horno se suministra con dos rejillas. Para el uso del horno, el espacio entre el recipiente y las paredes no debe ser inferior a 20 mm. Tenga también en cuenta el posible aumento de volumen del alimento durante la cocción.

#### 1.3.6 Entrada de aire secundario (F)

La cocina está dotada de una toma de aire secundario en la pared posterior. Este aire sirve para quemar los gases que no se han quemado durante la combustión.

#### 1.3.7 Placa superior de hierro fundido (G)

En la zona de fuego de la placa de fundición hay unos anillos concéntricos con diámetro máximo de 320 mm y una placa rectangular donde puede apoyarse un recipiente para calentar agua. Los anillos se pueden quitar con el atizador para inspeccionar la cámara o para insertar recipientes de cocción de forma cónica.

#### 1.3.8 Palanca de regulación del paso de humos (H)

La palanca está a la izquierda de la salida de humos. Si se la gira a la posición Z, los humos pasan alrededor del horno y lo calientan de modo uniforme. Con la palanca en la posición A, los gases de combustión pasan entre el horno y la placa de hierro, directamente hacia la boca de salida.

La posición A se aconseja para encender la cocina y para el uso en verano.

La posición Z se debe utilizar para la cocción en el horno.

## 1.4 Combustibles permitidos y no permitidos

Los combustibles permitidos son troncos de madera natural, seca y sin resina (haya, roble y abedul) de 20-25 cm de largo. Para garantizar una combustión sin humo ni hollín, la madera debe tener al menos dos años de estacionamiento y una humedad no superior al 20 %.

No utilice:

- polvo de carbón
- astillas o trozos pequeños de madera (salvo para encender el fuego)
- cortezas de árboles o virutas
- desechos en general
- papel y cartón tratados
- leña tratada con sustancias protectoras de la madera

Las normas europeas prohíben la quema de residuos.



*Los gases generados por la combustión de materiales inadecuados pueden dañar la cocina y las chimeneas y comprometer la salud de las personas.*

*El uso de un combustible que no cumpla estas indicaciones anula la garantía.*

## 1.5 Accesorios suministrados

El suministro incluye instrucciones de uso, atizador, gancho y un guante para manipular las manijas calientes.

## 1.6 Normas de referencia

**EN 12815:** norma europea sobre cocinas domésticas que utilizan combustibles sólidos. Requisitos técnicos de diseño y fabricación, seguridad y prestaciones, instrucciones, marcado y métodos de ensayo para la homologación.

**UNE EN ISO 17225-5:** Norma técnica sobre biocombustibles sólidos, como la leña de madera.

**Norma RITE :** Capítulo IV.- Condiciones para la ejecución de las instalaciones térmicas

Artículo 19. Generalidades \_1.- La ejecución de las instalaciones sujetas a este RITE se realizara por empresas instaladoras habilitadas.

## 1.7 Placa de identificación

La placa de identificación está aplicada a la parte posterior de la cocina. Contiene los siguientes datos:

- modelo
- número de serie
- tipo de combustible
- potencia térmica
- consumo máximo
- emisión de polvos
- tiro mínimo de la chimenea
- temperatura media de los humos evacuados
- rendimiento térmico
- medidas del tubo de salida de humos
- medidas exteriores de la cocina
- distancias mínimas de seguridad
- peso

## 1.8 Instrucciones para pedir recambios

**Para el usuario:**

Contacte con el centro de asistencia o con la tienda donde adquirió el aparato.

**Para el vendedor:**

Contacte con el servicio de asistencia Cola s.r.l. o envíe su pedido por fax indicando claramente los siguientes datos:

- modelo de cocina
- número de serie
- fecha de compra
- lista de recambios
- descripción de las anomalías encontradas



*- Los componentes deben ser reparados o sustituidos por personal autorizado.*

*- Utilice únicamente repuestos originales Cola.*

## 1.9 Puesta fuera de servicio de la cocina

Para desechar la cocina, llévela en un embalaje robusto y precintado a un centro especializado en el tratamiento de este tipo de aparatos.

## 2 – TRANSPORTE E INSTALACIÓN

### 2.1 Embalaje, acarreo, expedición y transporte

La cocina se puede levantar con una carretilla elevadora, introduciendo las horquillas, de longitud adecuada, en las cavidades del palet de madera.

Compruebe que los dispositivos utilizados para la elevación y el transporte soporten el peso de la cocina indicado en la placa de identificación y en el presente manual.

No pase la carga por sitios donde la eventual caída suponga un peligro.

Se recomienda depositar la cocina en el suelo del lugar de instalación con el máximo cuidado para no golpearla. Antes de realizar esta operación, es indispensable comprobar que el suelo pueda resistir el peso de la cocina; si no es así, consulte a un técnico especializado.

### 2.2 Instrucciones para la instalación

El funcionamiento correcto de una cocina para calefacción y cocción de alimentos depende principalmente de la instalación, que debe ser realizada por un técnico especializado y de conformidad con las normas de seguridad.

El aparato debe funcionar siempre con el cajón cenicero instalado. Retire las cenizas a diario para evitar que se acumulen y comprometan el funcionamiento del aparato y la seguridad.

No deje materiales inflamables a menos de 30 cm de las paredes laterales, ni a menos de 40 cm de la pared posterior.

No deje objetos o materiales inflamable a menos de 1 m frente a la puerta del fogón. Si el suelo es de material inflamable (madera, moqueta), debajo del aparato se debe colocar una chapa de hierro con espesor de 2-3 mm como mínimo, o bien de otro material no inflamable de grosor adecuado. La chapa debe sobresalir del aparato al menos 50 cm por el frente y 30 cm a los lados.



- Una cocina instalada incorrectamente puede causar graves accidentes (incendio de la chimenea, de los materiales aislantes, etc.).
- No deposite materiales inflamables cerca del aparato.
- Al realizar la instalación, se debe dejar el espacio necesario para hacer la limpieza y el mantenimiento del aparato y de la chimenea.

### 2.3 Conexión a la chimenea

La cocina HELENA – MINI HELENA se conecta a la chimenea a través del manguito fijado a la placa, con tubos comerciales para gases de combustión. Los tubos de conexión a la chimenea deben ser robustos y estables, con un espesor de 1,2-2 mm como mínimo. Para evitar pérdidas de presión, el tubo de conexión debe ser lo más recto posible en dirección a la chimenea. Los extremos del tubo de conexión deben ser estancos. Para asegurar un funcionamiento correcto, el tiro de la chimenea con la cocina en régimen debe estar comprendido entre 10 y 14 Pa.

Para un funcionamiento eficiente del aparato, se debe instalar un regulador de tiro en el tubo de salida de humos o en la chimenea. Todos los aparatos que generan humos de combustión tienen que evacuarlos por su propia chimenea; no utilice nunca la misma chimenea para varios aparatos.

### 2.4 Entrada de aire en el local

Es imprescindible que el local donde se instale una cocina con tiro natural de la chimenea reciba la cantidad de aire necesaria para la combustión (como mínimo 25 m<sup>3</sup>/h). Para el recambio de aire debe haber al menos una abertura permanente hacia el exterior, con sección conforme a las normas vigentes y, en cualquier caso, no inferior a 100 cm<sup>2</sup>. Dichas aberturas tienen que protegerse con rejillas y no deben obstruirse en ningún caso.

Si el aporte de aire es insuficiente, el funcionamiento de un extractor en el local puede perjudicar en el funcionamiento de la cocina.

## 2.5 Consejos sobre chimeneas y tubos de conexión

Las chimeneas deben construirse con materiales adecuados y perfectamente aislados, cuyas características no provoquen caídas de temperatura. Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y no han de tener estrechamientos ni salientes que puedan generar fricción y remolinos de humo, los cuales reducirían notablemente el tiro. Las tapas de limpieza e inspección deben estar bien cerradas durante el funcionamiento.

Las bocas de salida de las chimeneas deben estar al menos 0,5 m por encima de cualquier obstáculo situado a menos de 10 m de distancia, y rematarse con sombreretes cuya sección útil de salida no sea inferior al doble de la sección de la chimenea.

En las figuras 1– 2 se indican las distancias y la ubicación de los sombreretes según la norma UNI 10683.

Antes de conectar una cocina a una chimenea de construcción antigua, además de observar lo indicado, se ha de comprobar que la chimenea no tenga aberturas o grietas que puedan reducir la temperatura o perjudicar el tiro.

Por último, compruebe que no haya objetos extraños ni depósitos de hollín acumulados durante los años de funcionamiento. Es aconsejable que el primer tramo de tubo que sale de la cocina sea vertical. Además, el tramo que entra en la chimenea de salida al exterior se debe insertar solo unos pocos centímetros para no reducir la sección de la chimenea. Si el tubo de salida no es perpendicular a la chimenea, se recomienda hacer las conexiones con empalmes de acero que permitan una inclinación máxima de 45°.

En el caso de paredes o techos de materiales inflamables, es necesario aislar adecuadamente las partes en contacto con la chimenea. Además, se deben sellar los puntos de empalme, especialmente donde el tubo entra en la chimenea.

Si hay varias termococinas en un mismo edificio, cada una debe tener su propia chimenea.

Se recomienda no realizar aberturas en la chimenea para conectar más aparatos, ya que el tiro se vería comprometido. La norma UNI 7429 establece algunos requisitos para el sombrerete. Sobre todo, debe tener una sección útil de salida que sea como mínimo el doble de la sección de la chimenea. También es conveniente instalar un sombrerete antiviento, es decir, dotado de aletas que garantizan la salida del humo incluso en presencia de fuertes vientos horizontales (figuras 3 – 4).

## 2.6 Emergencias

Se aconseja tener a mano un dispositivo antiincendios adecuado.

Si se produce un incendio, proceda del siguiente modo:



- Cierre inmediatamente la puerta de carga y la del cenicero.
- Cierre los reguladores de aire comburente.
- Apague el fuego con un extintor apropiado.
- Lame rápidamente a los bomberos.
- No intente apagar el fuego con chorros de agua.



## 3- USO DE LA COCINA

### 3.1 Introducción

No deje a los niños sin vigilancia en proximidad de la cocina, hay serio peligro de quemaduras por contacto con las partes calientes.

Además se recomienda:



- no utilizar nunca la cocina con la puerta del fogón abierta;
- no guardar pastillas de encendido o materiales fácilmente inflamables cerca de la cocina;
- no desplazar ni elevar la cocina sujetándola por las manijas.

### 3.2 Puesta en funcionamiento

En la primera puesta en marcha se puede sentir mal olor. Airee bien el ambiente, sobre todo en el primer encendido.

Al primer encendido, la cocina debe funcionar varias horas a fuego bajo (regulador de la puerta del cenicero abierto al 30 %) y con muy poco combustible.

Luego se puede aumentar la potencia del fuego poco a poco, para que la cocina se dilate lentamente y se sequen los selladores y los cordones.

Durante el calentamiento y el enfriamiento, la cámara de combustión de cemento refractario se dilata y se contrae, lo que puede formar pequeñas grietas que no perjudican el rendimiento ni la duración de la cocina.

### 3.3 Encendido y alimentación del fuego

Para encender el fuego, se recomienda utilizar pequeños listones de madera y papel de periódico, o bien otras sustancias sólidas disponibles en el comercio. No utilice nunca líquidos inflamables.

Durante el encendido, los reguladores situados en la puerta del fogón deben estar totalmente abiertos; después del encendido sirven para ajustar el calor de la cocina. En esta fase también se recomienda poner la palanca del regulador de humos en la posición A para abrir la válvula.

Una vez que la cocina esté bien caliente, regule el aire primario y el aire secundario, y ponga la palanca del regulador de humos en la posición Z para cerrar la válvula.



*Se recomienda no utilizar nunca gasolina, alcohol u otros líquidos inflamables para encender el fuego.*

### 3.4 Regulación del aire de combustión

Aire primario:

alimenta el fuego a través de la rejilla y se parcializa con los reguladores manuales giratorios situados en la puerta del cenicero.

Aire secundario:

se introduce en la cocina a través de los orificios de la parte posterior.

La combustión ideal se obtiene cuando el aire necesario para la combustión alimenta la llama a través de la rejilla, mientras el aire secundario completa la combustión en la parte superior del fogón.

### 3.5 Funcionamiento normal

Quite las cenizas de la rejilla antes de cada carga de combustible. Ponga dos o tres troncos de leña sobre el lecho de brasas. Aunque la cámara de combustión es muy amplia, se aconseja no cargar más de dos o tres troncos a la vez. Para el funcionamiento normal, ponga el regulador de aire primario a mitad de carrera y deje el regulador de humos cerrado. Una carga mayor no aumenta el rendimiento, sino que sobrecalienta y daña la cocina.

#### 3.5.1 Preparación de la cocina para hervir agua

Abra por completo el regulador de aire primario y ponga el regulador de humos en la posición A para que los humos salgan directamente.

Con esta configuración, cargue la cocina con la cantidad normal de leña por hora.

### 3.6 Funcionamiento con combustión lenta

La potencia del fuego se puede disminuir reduciendo el caudal de aire de combustión. Para obtener muchas horas de funcionamiento con poco calor, abra los reguladores de aire primario y secundario al mínimo.

Con la alimentación parcial se puede formar una pátina en el vidrio a causa de la baja temperatura en la cámara de combustión.

De todas maneras, no se recomienda mantener un fuego continuo con bajo rendimiento.

### 3.7 Funcionamiento en días templados

Si la temperatura exterior supera los 15 °C puede suceder que se reduzca el tiro y baje la potencia del fuego, lo que impediría una descarga completa de los gases (olor a humo en el ambiente). En este caso, quite la ceniza de la rejilla y aumente el caudal del aire de combustión. Alimente el fuego con cantidades menores de combustible y limpie la rejilla con más frecuencia.

### 3.8 Funcionamiento del horno

El horno de la cocina es estático y tiene una capacidad de 45 litros. Está revestido íntegramente en chapa de acero inoxidable y se suministra con dos rejillas para apoyar bandejas.

En el vidrio de la puerta esmaltada hay un termómetro que indica la temperatura interior del horno.

Cuando encienda la cocina por primera vez, no utilice el horno antes de 1-2 horas de funcionamiento a régimen normal (200-250 °C). Deje la puerta del horno entreabierta para evacuar los gases generados por los residuos de fabricación, como grasas, aceites o selladores. Al cabo del tiempo indicado, el horno está listo para su primer uso.

Para alcanzar la temperatura de cocción adecuada, asegúrese de que el regulador de humos esté en la posición Z y, si es necesario, aumente el flujo de aire primario y secundario.

Limpie el horno después de cada uso como se indica en las instrucciones de limpieza.

#### 3.8.1 Preparación de la cocina para hornear galletas

Encienda la cocina y llévela a la temperatura de régimen con una carga normal de leña, el regulador de aire primario a 2/3 de apertura y el regulador de humos en la posición Z. A continuación:

- Espere a que el termómetro marque 190 – 200 °C sin añadir más leña.
- Cargue más piezas de leña, de una en una, hasta que la temperatura del horno se estabilice en 200 °C.
- Hornee la placa con las galletas en la posición inferior durante 25-30 minutos (cocción lenta) o en la posición central durante 15-20 minutos (cocción rápida).
- Si es necesario, gire la placa a mitad de la cocción.



*El horno debe utilizarse solo para los fines a los cuales está destinado, es decir, para cocinar alimentos. Todo otro uso es impropio y peligroso.*

### 3.9 Paros estacionales

Durante el verano, se recomienda limpiar el interior de la cámara de combustión, el cajón cenicero, los pasos de humo alrededor del horno, el tubo de salida de humos y la chimenea. Elimine los residuos del interior y el exterior de la cocina, controle las juntas de estanqueidad y cámbielas si es necesario.

Para mantener el buen aspecto de las partes de hierro fundido, se puede aplicar vaselina neutra.

Al final del mantenimiento, cierre las puertas y los reguladores de aire para evitar la entrada de polvo y suciedad.

Si la cocina no se va a utilizar durante un tiempo prolongado, después de hacer las operaciones indicadas anteriormente, desconéctela de la chimenea, cúbrala con una lona y déjela en un sitio resguardado, seco y seguro.

## 4 – LIMPIEZA PERIÓDICA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

Un buen mantenimiento contribuye a mejorar el funcionamiento, el rendimiento y la duración de la cocina.

Todos los días, antes de encender el fuego, se recomienda limpiar la rejilla y el cenicero.

### 4.1 Extracción de las cenizas

La cocina HELENA – MINI HELENA está dotada de una rejilla insertable que se aconseja limpiar de cenizas, antes de cada carga de combustible, con el atizador suministrado.

Se recomienda vaciar periódicamente el cajón cenicero, ya que la acumulación de cenizas debajo de la rejilla obstaculiza el flujo de aire de combustión. Además, la rejilla se calienta en exceso y se puede estropear.



*Para evitar peligros de incendio, deje enfriar las cenizas al aire libre dentro de un recipiente metálico o en la cocina, y deséchelas conforme a las normas locales vigentes.*

### 4.2 Limpieza del vidrio

El vidrio se puede limpiar con un paño húmedo y un detergente normal que no sea abrasivo.

En caso de incrustaciones, no espere a que se sequen, quítelas rápidamente con un detergente comercial adecuado. El vidrio cerámico resiste a temperaturas en torno a los 750 °C. En caso de rotura, se recomienda sustituirlo por otro vidrio original suministrado por Cola s.r.l.



*La limpieza del vidrio debe hacerse con la cocina apagada y fría.*

### 4.3 Mantenimiento de la superficie exterior

La parte exterior debe limpiarse con la cocina fría. Las cerámicas son de fabricación artesanal, por lo cual pueden tener pequeñas imperfecciones superficiales como micropicaduras o variaciones del color.

Limpie las cerámicas con un paño suave y seco, el uso de detergentes puede poner de manifiesto las eventuales imperfecciones.

#### 4.4 Limpieza de la placa de hierro fundido

Antes de poner la cocina en funcionamiento por primera vez, limpie la placa cuidadosamente con un paño absorbente para eliminar la grasa de protección.

Antes de utilizar la placa por primera vez, después de limpiarla, caliéntela durante media hora con la puerta del horno abierta y la palanca del regulador de humos en la posición A.

Para la limpieza habitual de la parte en hierro fundido de la placa, se recomienda utilizar un material ligeramente abrasivo (papel de esmeril o estropajo) moviéndolo en la dirección del acabado superficial. Al final de la temporada, aplique una capa de aceite de oliva o vaselina neutra sobre la placa de fundición para protegerla.

#### 4.5 Limpieza del horno

Se aconseja limpiar el horno después de cada uso, cuando esté templado o frío, para impedir que la suciedad se adhiera a las superficies. Para limpiar las superficies de acero inoxidable del horno, utilice un paño suave con un detergente no abrasivo y aclare bien para evitar que los restos de detergente contaminen los alimentos y dañen los materiales.

Para limpiar el paso de humos situado debajo del horno, abra la puerta "D" y su placa de cierre.

#### 4.6 Limpieza de la chimenea y del paso de humos

La disminución del rendimiento calórico se debe casi siempre a la obstrucción de los conductos de humos. También la salida de gases inquemados, con presencia de olores, puede ser indicio de obstrucción.

Limpie la chimenea de la cocina con la frecuencia debida. La cantidad de hollín y los intervalos de limpieza dependen esencialmente del tipo de combustible y de las condiciones de uso (potencia alta o baja).

Limpieza de los tubos de salida de humos:

- Límpielos solo cuando la cocina esté fría.
- Cierre todas las aberturas que no se deban limpiar.
- Desmonte el tubo de salida de humos y límpielo al aire libre.
- Despegue y aspire los sedimentos y depósitos del interior de la cocina previa extracción de los anillos y del respectivo soporte.
- Limpie bien la rejilla y el cenicero.
- Abra la tapa "D" y la placa de cierre para la limpieza.
- Desprenda y retire la capa de hollín formada bajo la zona del horno, utilizando una rasqueta.

Después de limpiar toda la chimenea, cierre la placa e la puerta "D" situada bajo el horno.

Antes de colocar los anillos de la placa, controle el revestimiento en material refractario del fogón. La presencia de finas grietas es inevitable y no compromete el funcionamiento de la cocina.

## 5 – SOLUCIÓN DE INCONVENIENTES

### 5.1 La cocina no funciona

- Controle que la embocadura y las dimensiones de la chimenea sean adecuadas para la potencia de la cocina.
- Controle que la chimenea esté construida de conformidad con las normas vigentes.
- Controle que la chimenea tenga las aberturas o puertas de inspección cerradas y selladas.
- Controle que no haya otros aparatos conectados a la chimenea.

### 5.2 Encendido dificultoso

- Abra los reguladores de aire primario y de humos.
- Utilice leña y briquetas de lignito con bajo contenido de humedad.
- Compruebe que la aireación del local sea suficiente.
- Controle que la chimenea sea adecuada para la potencia de la cocina.

### 5.3 Fugas de humo

- Controle el tiro de la chimenea.
- Controle que la embocadura del tubo de salida de humos sea hermética.
- Controle que la rejilla de paso del aire primario no esté obstruida con ceniza.
- Controle que el conducto de salida de humos no esté obstruido por residuos de la combustión.
- Controle que el regulador de aire primario esté abierto.

### 5.4 El vidrio se ensucia fácilmente

- Controle que el combustible sea idóneo para el aparato.
- Controle que la leña esté bien estacionada y seca.
- Exceso de combustible en la cámara de combustión.
- Controle que el regulador de aire secundario esté abierto correctamente.
- Controle el tiro de la chimenea.

### 5.5 Condensados en la cámara de combustión

- Controle que el primer encendido de la cocina se haya producido normalmente.
- Controle que el combustible sea idóneo para el aparato.
- Controle que la leña esté bien estacionada y seca.
- Controle que la chimenea tenga un aislamiento adecuado y sea conforme a las normas.
- Controle el tiro de la chimenea.

### 5.6 El horno no calienta

- Controle el cierre de la puerta del horno.
- Controle que el regulador de humos esté en la posición Z.
- Controle que la combustión sea normal.
- Controle que el tiro de la chimenea sea suficiente.
- Controle la limpieza de los conductos de paso de los humos de combustión.

**La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas o estéticas de los productos en cualquier momento y sin preaviso.**  
**Las figuras y medidas, los esquemas y demás información tienen solo valor indicativo.**



COLA s.r.l. - Viale del Lavoro 7/9 - 37040 Arcole (VR) Italy - Tel. 045.7635780 - 045.6144043  
 Cod. Fisc. - P.IVA e Iscr. Reg. Impr. 02990180230 - Capitale Sociale Euro 52.000,00 i.v. R.E.A. VR-301021 - Socio Unico  
 Fax Amministrazione 045.6100317 - Fax Commerciale 045.7639032 - Fax Assistenza 045.7639030 - Fax Logistica 045.6144048  
 email: info@anselmocola.com - on line: www.colastufe.com

"direzione e coordinamento della Ferroli spa"