



USER AND MAINTENANCE HANDBOOK

Wood cookers DeManincor / Classic - Domino - Eco

english

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Cocina de leña DeManincor / Classica - Domino - Eco

español



SAFETY RULES 4

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE 4

1.1 IDENTIFICATION PLATE 4

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS 4

1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSIC COOKER 5

1.4 DESCRIPTION OF THE DOMINO COOKER 5

1.5 DESCRIPTION OF THE ECO COOKER 5

1.6 ACCESSORIES PROVIDED 5

2. INSTALLATION 6

2.1 HANDLING AND INSTALLATION 6

2.2 SAFETY CLEARANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS 6

2.3 DOMINO ADAPTATIONS 7

DOMINO: INVERSION OF THE FLUE GAS OUTLET 7

DOMINO AND ECO: ADJUSTING THE FIRE 7

DOOR LOCK 7

2.4 THE FLUE SYSTEM 7

FLUE PIPE CHARACTERISTICS 7

FLUE PIPE DIMENSIONS 8

CONNECTION TO THE FLUE PIPE 8

3. INSTRUCTIONS ON USE 9

FUEL 9

INITIAL USE 9

3.1 WOOD COOKER OPERATING INSTRUCTIONS 9

INITIAL START-UP 9

OPERATING THE WOOD COOKER 9

COMBUSTION SPEED 10

3.2 USING THE OVEN 10

3.3 USEFUL NOTES 10

3.4 TROUBLESHOOTING 11

4. MAINTENANCE 12

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS 12

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE 12

4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS 12

5. GUARANTEE 13

NORMAS DE SEGURIDAD 14

1. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO 14

1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN 14

1.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS 14

1.3 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE CLASSICA 15

1.4 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE DOMINO 15

1.5 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE ECO 15

1.6 ACCESORIOS DE SERIE 15

2. INSTALACIÓN 16

2.1 MOVIMIENTO Y COLOCACIÓN 16

2.2 DISTANCIA DE SEGURIDAD DE MATERIAL INFLAMABLE 16

2.3 SENTIDO 17

DOMINO: INVERSIÓN DE LA SALIDA DE HUMOS 17

DOMINO Y ECO: REGULACIÓN DEL BLOQUEO DE LA MANILLA DE LA PUERTA DE FUEGO 17

2.4 LA SALIDA DE HUMOS 17

CARACTERÍSTICAS DE LA SALIDA DE HUMOS 17

DIMENSIONES DE LA SALIDA DE HUMOS 18

CONEXIÓN AL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS 18

3. INSTRUCCIONES DE USO 19

EL COMBUSTIBLE 19

PRIMER ENCENDIDO 19

3.1 NORMAS DE USO DE LA COCINA DE LEÑA 19

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 19

FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA DE LEÑA 19

VELOCIDAD DE LA COMBUSTIÓN 20

3.2 USO DEL HORNO 20

3.3 CONSEJOS ÚTILES 20

3.4 QUÉ HACER SI... 21

4. MANTENIMIENTO 22

4.1 LIMPIEZA ORDINARIA Y CONTROLES PERIÓDICOS 22

4.2 MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA RADIANTE 22

4.3 PLACA Y OTRAS PARTES EXTERNAS 22

5. GARANTÍA 23

SAFETY RULES



RULES AND/OR INSTRUCTIONS MARKED WITH THIS SYMBOL ARE ASSOCIATED WITH SAFETY!

The following rules and precautions help you to avoid the risks associated with use of this appliance:

- the appliance must be installed according to the rules in section 2 of this handbook;
- installation must be carried out in conformity with all rules at the workplace, as well as with all domestic and European regulations;
- make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it;
- it is strictly forbidden to use chemical products for lighting the cooker – such as alcohol, oil, petrol, etc.;
- **do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;**
- the cooking plate can reach high temperatures of up to around 400 °C; be careful therefore and do not touch it without appropriate protection – the same applies to the other components such as the firebox and oven doors and their respective handles, glass surfaces and the flue pipe;
- do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- place sheet metal protection on the floor under the flue opening, especially if the floor is made of lino or wood;
- use only natural fuel such as: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes;
- do not burn any plastics, treated wood (e.g. chipboard) or textiles;
- **clean the flue on a regular basis.**

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

1.1 IDENTIFICATION PLATE

There is an identification plate at the back of the appliance that indicates model and serial number.

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS

CLASSIC					
TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	F40 - F50	F60 - F70	F80 - F90	F100 - F110
External dimensions: LxDxH	cm	40-50x60x86	60-70x60x86	80-90x60x86	100-110x60x86
Heating plate: LxD	cm	34x48	53x47	73x47	93x47
Net weight	kg	120-125	165-170	180-185	235-240
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output (Max.)	kw	4,5 (6,5)	5,1 (6,5)	5,8 (7,5)	5,8 (7,5)
Co at 13% O ₂	%	0,09	0,09	0,10	0,10
Mean flue gas temperature	°C	204	197	212	212
Flue gas mass flow	g/s	5,0	6,7	7,5	7,5
Efficiency	%	87,5	85	85	85
DOMINO					
TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	D6	D6maxi	D8	D8maxi
External dimensions: LxDxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	80x60x86
Heating plate: LxD	cm	45x48	45x48	66x48	66x48
Net weight	kg	180	180	195	195
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output (Max.)	kw	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)	7,5(10)	7,5 (10)
Co at 13% O ₂	%	0,08	0,08	0,10	0,10
Mean flue gas temperature	°C	238	238	236	236
Flue gas mass flow	g/s	6,3	6,3	7,2	7,2
Efficiency	%	85	85	87	87
ECO					
TECHNICAL SPECIFICATIONS	um	E60	E60F	E80	E90
External dimensions: LxDxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	90x60x86
Heating plate: LxD	cm	48x45	53x47	68x45	74x45
Net weight	kg	130	140	165	175
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output (Max.)	kw	5 (6,5)	5,3 (6,5)	6,3 (7,5)	6,3 (7,5)
Co at 13% O ₂	%	0,06	0,07	0,09	0,09
Mean flue gas temperature	°C	245	180	236	236
Flue gas mass flow	g/s	5,8	5,2	6,9	6,9
Efficiency	%	83	89,5	85	85

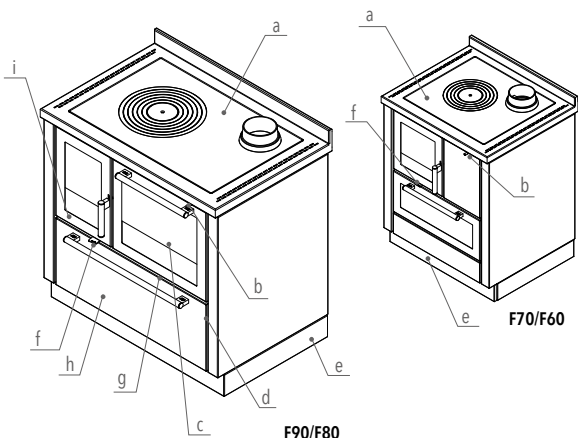
Internal diameter of test flue:
D = 150 mm

FLUE CONNECTION	
Above	Ø 130 mm
Rear	Ø 130 mm
Side	Ø 130 mm

* Above, Rear and Side flue connection Ø 130 mm (or Ø 140 mm)

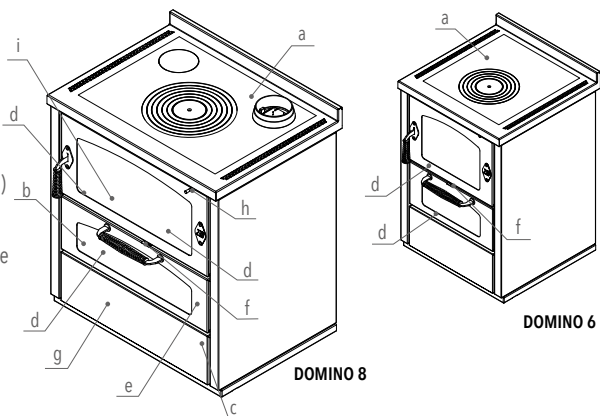
1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSIC COOKER

- a. Cast iron cooking plate
- b. Starter for starting the cooker up from scratch
- c. Oven with thermometer
- d. Oven light switch
- e. Removable plinth cover
- f. Lever for primary air adjustment, situated under the fire drawer
- g. Access for cleaning the flue gas circuit
- h. Wood drawer
- i. Ash drawer



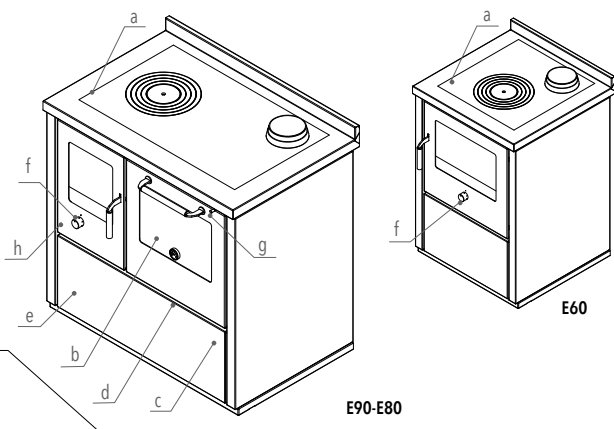
1.4 DESCRIPTION OF THE DOMINO COOKER

- a. Cast iron cooking plate
- b. Oven with thermometer
- c. Oven light switch (on MAXI model it is set in the lower right side of the panel below the oven)
- d. Access for cleaning the flue gas circuit
- e. Oven valve for discharging humidity
- f. Lever for primary air adjustment, situated under the door of the combustion chamber
- g. Wood drawer
- h. Starter for starting the cooker up from scratch
- i. Ash drawer



1.5 DESCRIPTION OF THE ECO COOKER

- a. Cast iron cooking plate
- b. Oven with thermometer
- c. Oven light switch
- d. Access for cleaning the flue gas circuit
- e. Wood drawer
- f. Lever for primary air adjustment
- g. Starter for starting the cooker up from scratch
- h. Ash drawer



1.6 ACCESSORIES PROVIDED

The cooker is delivered with these accessories:

- bar for moving the rings;
- baking pan;
- oven glove;.

2. INSTALLATION

WARNING: Failure to comply with these instructions will void your warranty.

2.1 HANDLING AND INSTALLATION

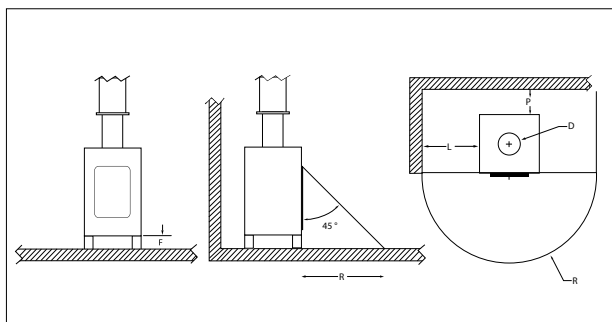
Make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it (see section 2.4).

WARNING: do not lift the cooked by its handrail

NOTES:

- the appliance must be installed on a floor of sufficient weight-bearing capacity. If it is not satisfactory, take the appropriate measures (e.g. weight distribution plate);
- the appliance must be installed to ensure easy access for cleaning the same appliance, the gas discharge pipes and flue pipe;
- the appliance cannot be connected to a shared flue pipe;
- air extraction devices must not be used in the same room as the appliance, unless there is a suitable air ventilation system;
- install the appliance in a room of a size suited to its potential and that is sufficiently ventilated (window or specific air vent).

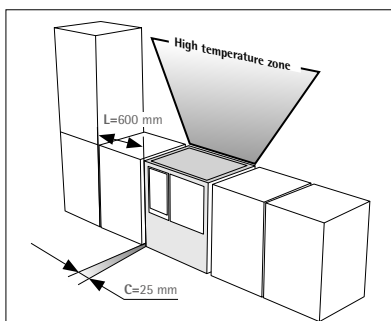
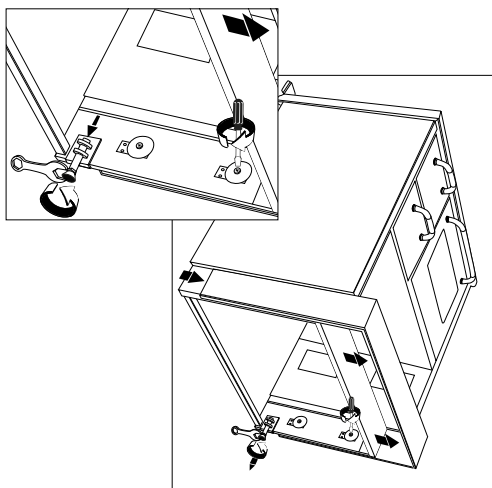
2.2 SAFETY CLEARANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS



From the side wall	L	600 mm
From rear wall	P	200 mm + reflective steel plate of 20/10
	P	0 mm + 80 mm calcium silicate insulating board
Floor	F	0 mm
From flammable material	R	> 600 mm
Minimum distance air from inflammable built-in furniture	C	25 mm

CLASSICA PRODUCTS

Place the cooker on the floor, pull out the wood drawer, remove the 4 screws on the plinth cover (2 on each side), remove the plinth cover, install the cooker in the required position, connect it to the flue, and level the cooker by adjusting the feet using a 17 mm wrench.



If the cooker is to be installed between other units, leave a gap of at least 2 mm on each side as the cooker tends to expand with heat.

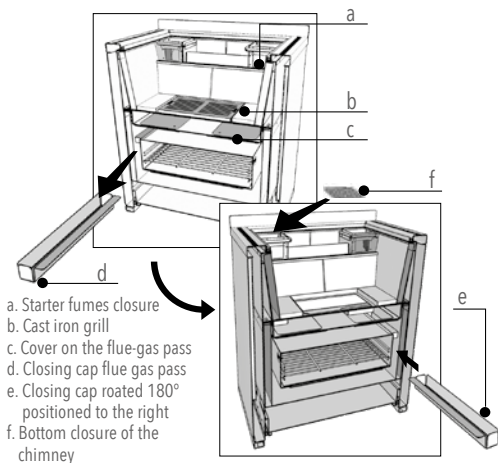
For built-in furniture is recommended to use special 25 mm stainless steel side spacer and if necessary the profile in steel for the top.

2.3 DOMINO ADAPTATIONS

INVERSION OF THE FLUE GAS OUTLET: FROM LEFT-HAND OUTLET TO RIGHT-HAND OUTLET

- remove the cooking plate, the ash drawer, the fender and iron grill in the hearth;
- remove the cover on the flue gas pass under the ash drawer; the 80 cm model has two- on the left and right;
- remove the cap on the flue gas pass from its left-hand housing (at the side of the oven), turn it 180° and place it in the right-hand housing;
- move the bottom closure of the chimney from right to left;
- turn the starter from left to right: undo the knob, slide out the pin from the hinge and remove the panel-valve; then remove the control rod. Undo the M5 bolts on the cover of the left-hand flues starter and re-assemble on the right-hand one. Use an 8 mm socket wrench and an 8 mm tubular spanner. Remove the screw on the hole of the starter's rod opposite the position of the removed rod;
- reassemble the starter's components in order on the right-hand side (NB: the flue gas outlet, flue gas pass cover and starter must be on the same side).

NOTE: to invert the top flue gas outlet on DOMINO D6 models you need to order the specific cast iron plate.



DOMINO AND ECO SERIES: ADJUSTING THE FIRE DOOR LOCK

- use a Phillips screwdriver to undo the top and bottom screws;
- use a 3 mm hexagonal allen wrench and:
 - tighten to reduce play of the closure;
 - loosen to increase play of the closure;
- re-attach the two screws.

2.4 THE FLUE SYSTEM

FLUE PIPE CHARACTERISTICS

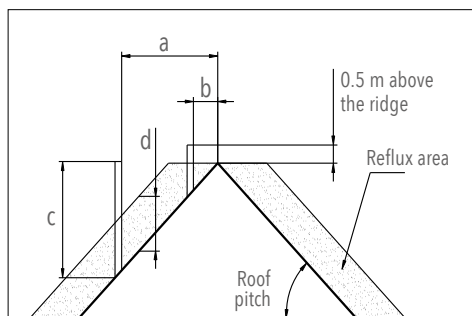
It is essential that the flue is suitable for the appliance to work correctly.

The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.

The flue pipe must conform to the regulations in force and be kept in perfect condition.

Below are several instructions on fitting the flue pipe. Non-compliance with these could compromise the appliances yield and cause problems with combustion:

- its height must not be less than 4/5 linear metres from the connection to the stove to the base of the chimney pot; the flue can be narrower if its height is any greater;
- it must be properly sealed and insulated; make sure the inspection panels close properly and that there are no cracks on any part of the flue pipe;
- the inside of the pipe must be smooth and the same width all the way up;
- the flue must be as straight as possible and the chimney pot must be in a suitable position and at an appropriate pitch, as indicated in the diagrams and examples below;
- the chimney pot must be double the width of the flue pipe.



Roof pitch	a	b	c	d
15°	a distance > 1,85 m	b distance < 1,85 m	c 1 m min.	d 0,5 m
30°	a distance > 1,3 m	b distance < 1,3 m	c 1,2 m min.	d 0,8 m
45°	a distance > 1,5 m	b distance < 1,5 m	c 2 m min.	d 1,5 m
60°	a distance > 1,2 m	b distance < 1,2 m	c 2,6 m min.	d 2,1 m

FLUE PIPE DIMENSIONS

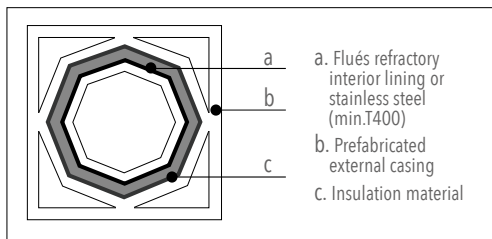
Guideline for sizing the flue as a function of it's height:

FLUE PIPE (h)	FLUE PIPE DIMENSIONS
< 4m	Draw not guaranteed
4m < 6m	Ø 160 mm
> 6m	Ø 150 mm

If this is not feasible you should contact a flue specialist.

CROSS-SECTION: the flue pipes cross-section depends on the height of the flue and the thermal power of the installed cooker.

To ensure the optimal yield of our cookers we recommend you use circular flue pipe with smooth interior lining and of the same length all the way up.



INSULATION: flue draught pressure also depends on the difference in the temperature of the hot flue gases and that of the air outside.

The flue pipe must be insulated to restrict absorption of heat into the walls and therefore avoid condensation, which can cause tarry residues. Use only suitable heat- and corrosion-resistant materials conforming to building and fire-prevention regulations. You should not use flue pipes comprising simple or flexible metal tubes, cement tubes for vents, etc.

DEPRESSION: the optimal depression (flue draught pressure) for DeManincor's cookers is 0,12 mbar.

At a depression below 0,12 mbar, the fire will burn too slowly and form carbon residue excessive gases. If instead depression is any greater, combustion will be too fast and not transmit as much heat to the oven and the heating plate.

CONNECTION TO THE FLUE PIPE

The cooker is delivered with the connection corresponding to the flue exit chosen when ordering:

Above	Fix	Cast Iron	Ø 130 mm
Rear	Fix	Cast Iron	Ø 130 mm
Side	Telescopic	Steel	Ø 130 mm



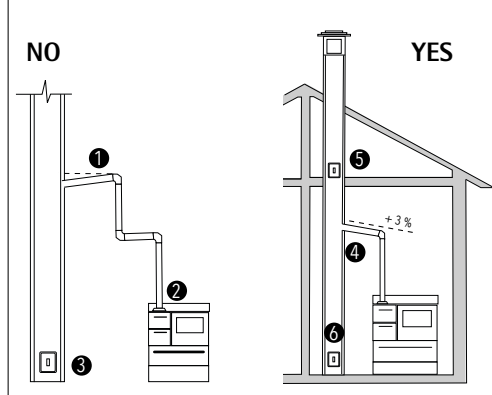
EACH COOKER SHOULD HAVE ITS OWN FLUE PIPE. DO NOT USE THE SAME FLUE PIPE FOR MORE THAN ONE APPLIANCE.



THE COOKER SHOULD BE CONNECTED TO THE FLUE PIPE AVOIDING AS FAR AS POSSIBLE ANY BENDS, DIVERSIONS AND DOWNWARD OR HORIZONTAL SECTIONS.

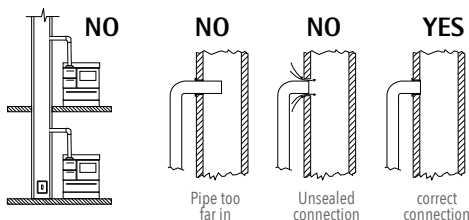
1. Pipe is too long and on inclined plane
2. Pipe narrower than outlet hole
3. Leaky cleaning panel

4. Sealed connections
5. Inspection
6. Cleaning



Connecting pipes must be perfectly sealed to each other and to the stove and flue pipe. These precautions must be taken:

- use a seal to avoid infiltration of air into the flue;
- the pipe must not be narrower at the end;
- the end of the pipe must not protrude into the flue.



3. INSTRUCTIONS ON USE

INITIAL NOTES:

- do not use the appliance as an incinerator or in any way for which it was not intended;
- do not use fuel other than that recommended;
- do not burn any plastics or treated wood (such as chipboard) or textiles;
- do not use liquid fuel;
- the appliance, especially its outer surfaces, can become extremely hot to the touch when in use; handle with care to avoid burning yourself;
- do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- do not make any unauthorized changes to the appliance;
- do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;
- use only original spare parts approved by the manufacturer.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FIRE IN THE FLUE PIPE

The use of damp and inappropriate fuel or operating the stove at too low a capacity can cause easily inflammable substances, such as ash and soot, to accumulate in the flue pipe. **This can in the long term be a potential cause of fire in the flue pipe!**

In the event of this happening:

- **shut off the flow of primary and secondary air;**
- **make sure everybody leaves the apartment or house;**
- **call the fire brigade.**

FUEL

The appliance is designed for burning solid fuel: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes. We recommend you use reasonably small pieces of wood that have been seasoned for at least two years in a ventilated and covered area. They should ideally measure 6-10 cm in diameter and 25-30 cm in length.

Dry wood ensures minimal gas emissions and the easier it is to burn, the less gas and soot it will produce. We advise you bring wood into the house a few days before burning it so the heat in the home will dry it out more quickly.

INITIAL USE

The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.



CHECK THE GRILL IS IN ITS CORRECT POSITION IN THE HEARTH: THE NARROW END OF THE SLITS SHOULD FACE UPWARDS.

3.1 WOOD COOKER OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: when you use the cooker for the first time, it is normal for condensation to form due to humidity in the refractory materials. Start with a small fire and keep the fill opening and ash drawer ajar for a few hours to encourage evaporation.

INITIAL START-UP

After putting dry kindling into the hearth for your initial fire, continue as follows:

- pull the starter to let the gases flow directly into the flue pipe;
- fully open the primary air source by turning the lever all the way round to the right;
- light the fire;
- **WARNING:** (hearth with glass door) to **prevent the glass from getting dirty** leave the door ajar with the handle in closed position (see photo 5) and wait for ten minutes or so for the glass **to heat up** and thereby avoid **condensation on the inside** due to the difference in the temperature of the flames and the internal surface of the glass;
- when the fuel is burning brightly and the flue has heated up sufficiently (this may take 30 minutes or more), close the starter and put in some larger pieces of wood.



DO NOT USE ALCOHOL OTHER FUEL TO ENCOURAGE OR SPEED UP THE FIRE.

OPERATING THE WOOD COOKER



LIGHTING THE FIRE IS THE MOST CRITICAL PHASE FOR GENERATING FLUE DRAUGHT PRESSURE; AFTER THIS YOU SHOULD KEEP MONITORING THE FIRE.

It is possible that the wood will not catch fire and that your initial fire might go out after a few minutes. This is because **the flue pipe is cold and there is insufficient flue draught pressure**. Start your fire again using easily combustible material: thin dry sticks, shrubs, pine cones and newspaper are ideal for this first phase.

When the wood has caught fire, regulate the primary air supply by turning the lever under the hearth door or turning the thermostatic control (Eco line), so that the logs burn well with tall flames. Avoid too great a flue draught pressure but also don't let combustion get too slow as this can result in the deposit of soot in the stove.

Make sure there is always a good bed of glowing embers at the bottom of the stove and add wood as soon as the previous logs have turned into embers: the bed of embers maintains the temperature required for igniting more wood and ensures correct combustion. Always arrange the logs crosswise so that air can pass between them and ensure good oxygenation. Try and keep the flames burning; most heat is generated by the combustion of the gases. If the flames die down completely, unburned gases are produced that waste energy and pollute.

COMBUSTION SPEED

You can adjust the air control devices and grill to increase or decrease combustion speed and therefore the heating or cooking temperature:

- **Fast combustion:** primary air lever open (fully to right) CLOSED ◀ OPEN (only for F80/F90 OPEN ▶ CLOSED fully to left);
- **Slow combustion:** primary air lever closed (fully to left) CLOSED ◀ OPEN (only for F80/F90 primary air OPEN ▶ CLOSED fully to right)



AVOID OVERLOADING THE APPLIANCE.

A relatively small and well oxygenated fire will burn better and produce more heat than a large stack of wood blocking the hearth.

IMPORTANT: during fast combustion make sure there is no more than 2/2,5 kg of wood in the stove at all times. A greater amount of fuel requires you to reduce the combustion speed proportionally by closing the primary air control and opening the secondary one. Adding more fuel without changing the combustion speed will produce thermal power greater than the cooker – environment exchange capacity. This will not only waste fuel but could also **damage and deform the appliance.**

The ideal load for efficient and clean combustion is 1,5 kg of wood per hour.

WARNING: Thermal shock caused by a sudden increase in temperature can form cracks in the refractory bricks. These cracks will not compromise the structure and resistance of the bricks or cooker in any way.

When combustion has ended close all air lever and to prevent the heat in the stove escapes with the flow of air in the flue.

Lack of flue draught pressure. A column of cold air could form in the flue pipe for a variety of reasons. These could be low atmospheric pressure, humidity, strong winds or depression in the house (e.g. if the hood above your kitchen stove is switched on).

In the event of low atmospheric pressure or rain, the flue draught pressure will not be nearly as good as on a clear day or during a cold, dry winter. Humidity can also form in the flue pipe if the stove is not used for a long period of time. It is worth keeping the stovés doors ajar to let air circulate in the flue pipe.

3.2 USING THE OVEN

The oven always needs to be pre-heated for cooking. Add a suitable amount of fuel to the combustion chamber, open the primary air lever to obtain the required temperature. Leave the fire to burn for about an hour with the primary air valve open and then wait for about ten minutes after the flames have died down in the combustion chamber. Keep the temperature constant by adding thin wood to the stove measuring about 3 cm in diameter at a rate of one or two pieces every ten minutes.

DOMINO MODELS: oven chamber steam release valve

On the right-hand side of the oven is a valve for releasing any steam generated during the cooking phase. To operate the valve, simply turn it with the poker.

3.3 USEFUL NOTES

COOKING PLATE

The cast iron cooking plate must never become incandescent. Always use receptacles with flat heavy bases. (for maintenance see chapter 4.2)

HEARTH GRILL

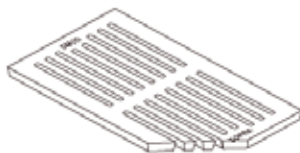
Poking the embers on the iron grille in the combustion chamber will make the ash fall through into the ash drawer below. This clears the way for the supply of primary air to the combustion chamber – particularly important when starting up your fire. combustion chamber – particularly important when starting up your fire.

The slits in the grill have two specific functions: they let combustion air pass through and, at the same time, enable the disposal of the embers and ash.

The slits are wide enough to let through the ash and any dead embers; while the walls of the slits are conical so as to not block the flow of air.



THE GRILL MUST BE POSITIONED WITH THE NARROW SIDE OF ITS SLITS FACING UPWARDS.



INTERNAL ASH DRAWER

The ash drawer must be emptied on a regular basis to prevent the iron grill from overheating.



THERE MAY STILL BE SOME GLOWING EMBERS IN WITH THE ASH.

3.4 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
The stove does not work	It is not connected properly to the flue The flue pipe does not conform Other appliances are connected to the flue pipe The hearth grill is the wrong way round The hearth grill is blocked with ash
Smoke comes out of the plate	No flue draught pressure It is not connected properly to the flue The starter and/or primary air valve is closed The platés seals have come loose or are broken
Condensation in the hearth	The wood is damp or not properly seasoned The flue is too wide Poor flue draught pressure
The fire lights with difficulty	The starter is not fully open The flue is cold (due to a long period of inactivity)
The oven does not get sufficiently hot	Poor or insufficient flue draught pressure The internal pipes are clogged The starter is open Excessive flue draught pressure (DOMINO model only) Check the version of the flue outlet

THE VARIOUS REASONS THE STOVE MIGHT NOT WORK PROPERLY

THE FLUE PIPE

- **Too short.** The flue pipe stretches from the connection with the stove to the base of the chimney pot. If the flue pipe is too short, increasing its internal width will never compensate for the reduction in height as that will only increase heat dispersion, lower the temperature of the gases and potentially compromise flue draught pressure. You are better advised to use a flue pipe of the correct width and increase its height by 1 or 2 metres to ensure decent flue draught pressure.
- **Too long.** This doesn't generally affect flue draught pressure; however the flue pipe should be well INSULATED to minimize heat dispersion.
- **Too wide.** A flue pipe that is too wide will have a proportionally larger surface area that will encourage the gases to cool down and therefore compromise flue draught pressure. One option is to put a stainless steel pipe of suitable width inside the existing flue pipe and, after connecting it to the stove, fill the gap between the two pipes with heat-resistant granular insulation material (such as mineral perlite).
- **Too narrow.** In this case you will not be able to exploit the stove's potential. We can only suggest that you reconstruct the flue pipe according to the required specifications.
- **Tight sections.** Changes in the pipes width will cause a loss of flue draught pressure, slowing down and potentially preventing the gases from leaving the flue.
- **Too many bends.** Bends cause a loss of flue draught pressure, preventing the gases from leaving the flue. For each

bend you need to increase the height of the flue pipe by 50 centimetres so as to ensure optimal flue draught pressure.

- **Excessive deviations.** Deviations affect the discharge of gases and should generally be avoided.
- **Horizontal sections.** These should be avoided or kept as short as possible and always at a minimum gradient of 2 cm per metre. You are advised to assess the depression to guarantee sufficient gas evacuation. The flue pipe should be increased in proportion to requirements.
- **Obstruction in the flue pipe.** When the stove is not used for a long period of time, and especially during the summer, you might find that birds, wasps or bees will nest in the chimney pot; in which case you will have trouble lighting the stove again. Moreover, a poorly or improperly made flue pipe may cause instances of crumbling plaster or cracks through which air enters.



CLEANING THE FLUE PIPE. THE FLUE PIPE MUST BE CLEANED ON AN ANNUAL BASIS.

AIR RECOVERY

- **No air recovery.** The stove can still be lit but soon burns up the available oxygen, reducing combustion and causing the gases to build up and come out of the stove. The purity of the ambient air is compromised as a result. In this case you definitely need an outside air vent.
- **Insufficient air recovery.** If there is insufficient air recovery, combustion is poor and gases will come out of the stove especially when you open the door to add more wood.

OTHER REASONS

- **The position is too windy.** You need to install a WINDPROOF chimney pot, otherwise any change in the direction of the wind will compromise evacuation of the gases.
- **Presence of two flue pipes in the same room or in two adjacent rooms.** The flue pipe with the more powerful draught pressure will draw the gases from the one with the least powerful one; as a result gases will come out of the stove with the poorer flue draught pressure.
- **Presence of a ventilating hood in the room.** If there is insufficient air recovery, the air will be retrieved by the stove causing smoke. If you switch on the hood while the stove is in use, you must leave a window ajar for all the time the ventilating hood is in operation.
- **Poor connections.** Narrow sections, internal edges, imperfect joints and sharp bends might accidentally be created when connecting the stove to the flue that could impede the evacuation of the gases.
- **Uninsulated flue pipe.** Gases passing through an uninsulated flue pipe will cool down and compromise flue draught pressure. This causes atmospheric pollution, condensation and the deposit of unburned products inside the pipe, affecting its efficiency.

4. MAINTENANCE

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS

The cooker is at its most efficient when all the surfaces and pipes the gases come in contact with are kept perfectly clean. We advise regular maintenance by a qualified technician.

All maintenance and cleaning must only ever be carried out when the stove has fully cooled down:

- remove the cast iron cooking plate and clean underneath;
- DOMINO models: the flue gas pass is cleaned as above; the part above and the side of the oven, instead, is accessed by removing the closures under the ash drawer;
- **ATTENTION:** DOMINO models clean with the brush supplied the opened side of the oven, opposite the smoke outlet;
- remove the pressurized door under the oven and use the small shovel to clean the flue-ways, removing all the ash at the base;
- F60/F70 model: the flue gas pass under the oven is cleaned by removing the cast iron plate at the base of the oven; be careful not to damage the fibre-glass seal when you put the plate back again;
- clean all accessible areas.

CLEANING THE CERAMIC GLASS OF THE COMBUSTION CHAMBER'S DOOR

Eliminate all traces of soot on the inner side of the ceramic glass using a soft cloth dampened with a little clean ash, or with a suitable product in the event of stubborn traces of tar.

Dry well afterwards. Clean the outer side of the ceramic glass with a damp cloth or, if necessary, with a little neutral detergent. Dry well afterwards.

DOMINO MODELS: EXTRACT THE OVEN DOOR

- extract the door's lock using a screwdriver if necessary;
- turn the lock to its locking position;
- close the door as far as the lock permits;
- remove the door by lifting it and pulling it towards you.

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE

When you first use the cooker, the cast iron plate will gradually change colour, starting with the hottest part and, after a while, the colder parts. The plate gradually becomes all one colour.

Clean the heating plate with any type of detergent; then rinse it only if it is slightly warm so that the humidity can evaporate naturally. Grease the entire plate with a cloth soaked in oil.

The heating plate is made of cast iron so prolonged contact with humidity will cause a thin layer of rust to form on its surface. This can be removed as follows:

- rub the surface of the plate with 120 grit abrasive paper;
- rub the surface with food oil;
- clean with a dry cloth.

4.3 TOP AND OTHER EXTERNAL PARTS

The stainless steel parts should be cleaned when cold with neutral detergents or with vinegar in the case of persistent stains. **You must avoid using abrasive or acid products** that could damage the surface. Dry with a soft cloth, following the grain of the glazing. The external parts can be cleaned easily with water and neutral detergent. Do not use aggressive or abrasive chemical products; any spills from pans or other should be cleaned immediately.

5. GUARANTEE

MANUFACTURER'S DECLARATION

The DeManincor Company guarantees the appliance has passed all the in-house tests and inspections and that it is therefore up to standard and without any manufacturing or material defects.

GENERAL TERMS

The guarantee is valid for 2 years from the date of purchase. It applies only to the original purchaser and is non-transferable. The guarantee covers original manufacturing defects and applies to all of the product's components.

To request a service under the terms of the guarantee, the customer must present a valid proof of purchase (payment receipt, invoice, etc.). The proof of purchase must be kept in good condition.

CONDITIONS

The request must be made through an authorized dealer. The DeManincor firm has the final say on what action should be taken to resolve any problems under the terms of the guarantee.

Any defective parts that are replaced remain the property of the DeManincor firm.

The DeManincor has the final say on whether the service under the terms of the guarantee should be done at the customer's or its own premises.

For services offered under the guarantee, the customer is required to pay the minimum charges according to the going rates. This is not the case however if the cooker is purchased less than three months previously.

For repairs at DeManincor's assistance centres, the customer is required to pay for the transport costs.

IMPERFECTION OR DEFECT IN THE MATERIALS

Imperfection or defect in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

COMPONENTS NOT COVERED BY THE GUARANTEE

The following are not covered:

- damage to parts attributable to negligence, carelessness or ineptitude, in particular deterioration to the heating plate caused by improper or lack of maintenance;
- damage to parts attributable to non-compliance with the instructions in this handbook;
- damage to parts attributable to transportation and failure to comply with some or all domestic and local regulations;
- damage to parts attributable to improper installation, insufficient capacity or faults with the electrical, hydraulic and gas connections, and inefficiency of the flues and discharge systems;
- the guarantee does not cover parts repaired by anyone not authorized by the DeManincor firm;

- technical services requested attributable to inefficiency of the flue and/or connecting pipes are not covered by the guarantee and charged according to the going rates;
- consumer parts like gaskets, glass, grids, refractory bricks, etc.

SERVICES AFTER THE GUARANTEE

Any services after the period of the guarantee or which do not fall under the terms of the guarantee will be charged according to the going rates. In this case the cost of any replacements will also be charged.

RESPONSIBILITY

The DeManincor Company cannot accept any liability for any direct or indirect harm or damage to persons or objects caused by product defects if the rules set down by domestic or local law or by this handbook have not been complied with.

COMPETENT COURT

Disputes and litigations are always settled at the court of Trento, Italy.

PRODUCT MODIFICATIONS

The characteristics of the products described in the catalogues and this user and maintenance handbook are purely indicative. DeManincor aims to constantly improve upon its products and therefore reserves the right to make any changes and improvements it considers necessary without obligation for forewarning. DeManincor is also not obliged to apply previous or current changes to products already or in the progress of being constructed and assigned to customers.

NORMAS DE SEGURIDAD



¡LAS NORMAS Y/O INSTRUCCIONES MARCADAS CON ESTE SÍMBOLO ESTÁN RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD!

El uso del aparato de leña puede conllevar peligros que hay que prevenir, observando las siguientes reglas y precauciones.

- el aparato debe instalarse respetando las reglas descritas en la sección 2 de este manual de instrucciones;
- la instalación tiene que respetar toda la normativa local, incluida la que se refiere a las Normas nacionales y europeas;
- llevar a cabo la conexión a la chimenea solamente una vez que se haya comprobado que es adecuada;
- queda terminantemente prohibido utilizar productos químicos para encenderla, como alcohol, petróleo, gasolina, etc.;
- **no efectuar cargas exageradas de combustible; además de emitir una excesiva cantidad de calor, el aparato será sometido a un recalentamiento que podría dañarlo;**

- la plancha radiante alcanza temperaturas elevadas, alrededor de 400° C; prestar atención y evitar tocarla sin una protección adecuada, igual que las demás partes, como las puertas del fuego y del horno y sus pomos, cristales y el tubo de salida de humos;
- en el aparato y en las inmediatas proximidades nunca hay que colocar botes de plástico ni bombonas con espray (peligro de incendio y explosión)
- hay que informar a los niños previamente sobre estos inconvenientes y hay que tenerlos lejos de la cocina cuando esté encendida;
- a la altura de la boca de carga, colocar un suelo, sobre todo si fuera de linóleo o de madera, una protección de chapa;
- quemar solamente combustibles naturales, como: madera, tronquitos de madera prensados y briquetas de lignito;
- no quemar de ninguna manera materiales plásticos, materiales de leña tratada (por ejemplo, paneles conglomerados) ni productos textiles;
- **llevar a cabo con regularidad la limpieza de la chimenea.**

1. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

En la parte posterior de la cocina se ha aplicado una placa de identificación que lleva el modelo y el número de matrícula.

1.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

COCINAS DE LEÑA SERIE CLASSICA					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	F40 - F50	F60 - F70	F80 - F90	F100 - F110
Dimensiones: l x p x h	cm	40-50x60x86	60-70x60x86	80-90x60x86	100-110x60x86
Plancha de cocción: l x p	cm	34x48	53x47	73x47	93x47
Peso neto	kg	120-125	165-170	180-185	235-240
Tiro necesario en chimenea	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potencia calorífica nominal (max)	kW	4,5 (6,5)	5,1 (6,5)	5,8 (7,5)	5,8 (7,5)
Co al 13% O ²	%	0,09	0,09	0,10	0,10
Temperatura gas de salida	°C	204	197	212	212
Flujo gas de salida	g/s	5,0	6,7	7,5	7,5
Rendimiento	%	87,5	85	85	85

COCINAS DE LEÑA SERIE DOMINO					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	D6	D6maxi	D8	D8maxi
Dimensiones externas: l x p x h	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	80x60x86
Plancha de cocción: l x p	cm	45x48	45x48	66x48	66x48
Peso neto	kg	180	180	195	195
Tiro necesario en chimenea	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potencia calorífica nominal (max)	kW	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)	7,5 (10)	7,5 (10)
Co al 13% O ²	%	0,08	0,08	0,10	0,10
Temperatura gas de salida	°C	238	238	236	236
Flujo gas de salida	g/s	6,3	6,3	7,2	7,2
Rendimiento	%	85	85	87	87

COCINAS DE LEÑA SERIE ECO					
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	um	E60	E60F	E80	E90
Dimensiones externas: l x p x h	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	90x60x86
Plancha de cocción: l x p	cm	48x45	53x47	68x45	74x45
Peso neto	kg	130	140	165	175
Tiro necesario en chimenea	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Potencia calorífica nominal (max)	kW	5 (6,5)	5,3 (6,5)	6,3 (7,5)	6,3 (7,5)
Co al 13% O ²	%	0,06	0,07	0,09	0,09
Temperatura gas de salida	°C	245	180	236	236
Flujo gas de salida	g/s	5,8	5,2	6,9	6,9
Rendimiento	%	83	89,5	85	85

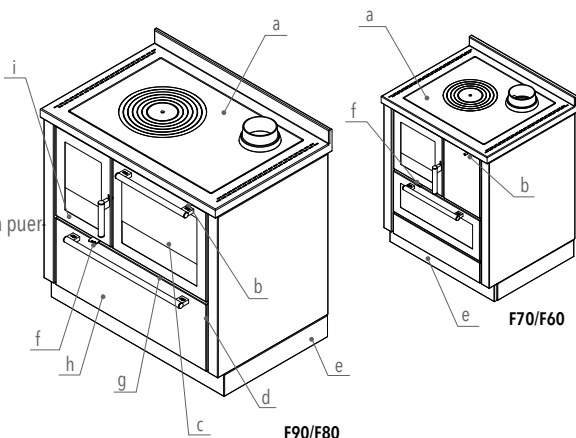
- Diámetro interior chimenea de prueba:
D = 150 mm

CONEXIÓN	
Superior	Ø 130 mm
Posterior	Ø 130 mm
Lateral	Ø 130 mm

* Conexión Superior, Posterior y Lateral Ø 130 mm (o Ø 140 mm)

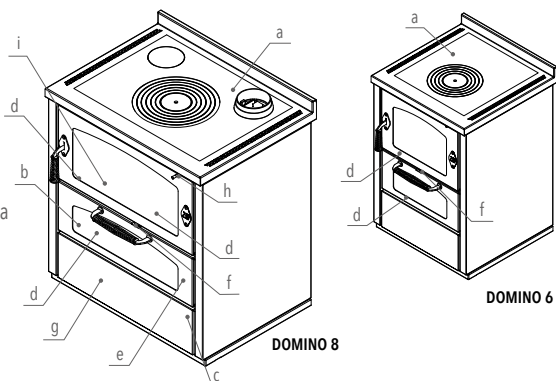
1.3 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE CLASSICA

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Starter para encender la cocina en frío
- c. Horno con termómetro
- d. Interruptor luz de horno
- e. Cubre-zócalo extraíble
- f. Palanca de regulación de aire primario, situada bajo la puerta tecilla de la cavidad del cajón de la ceniza
- g. Acceso limpieza recorrido humos
- h. Cajón porta leña
- i. Cajón cenizas



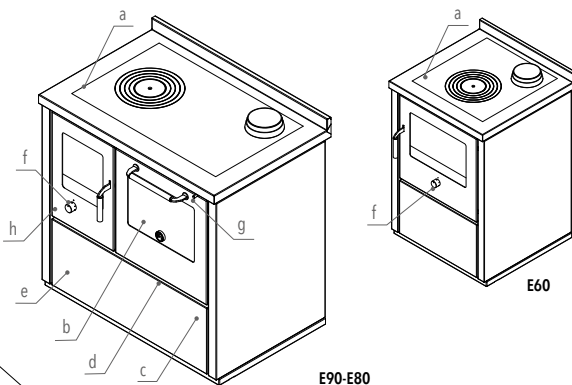
1.4 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE DOMINO

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Horno con termómetro
- c. Interruptor luz horno (versión MAXI está situado en el lado inferior-derecho del frontal debajo del horno)
- d. Acceso limpieza recorrido humos
- e. Válvula del horno para descargar la humedad
- f. palanca para la regulación del aire primario, situada bajo la puerta de la cámara de combustión
- g. Cajón provisión leña
- h. Starter para encender la cocina en frío
- i. Cajón cenizas



1.5 DESCRIPCIÓN COCINAS SERIE ECO

- a. Plancha de cocción en hierro fundido radiante
- b. Horno con termómetro
- c. Interruptor luz de horno
- d. Acceso limpieza recorrido humos
- e. Cajón provisión leña
- f. Regulación aire primario
- g. Starter para encender la cocina en frío
- h. Cajón cenizas



1.6 ACCESORIOS DE SERIE

Con la cocina se entregan de fábrica los siguientes accesorios:

- atizador para mover las anillas;
- parrilla y fuente del horno;
- guante para horno;

2. INSTALACIÓN

ATENCIÓN: no respetar estas indicaciones anula la garantía.

2.1 MOVIMIENTO Y COLOCACIÓN

Llevar a cabo la conexión a la chimenea solamente una vez que se haya comprobado que es adecuada, como se describe en el capítulo 2.4.

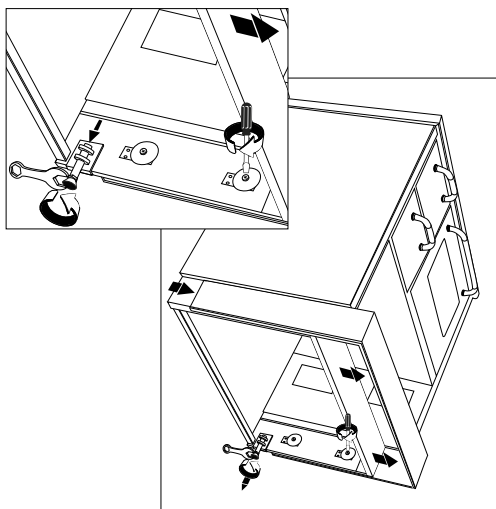
ATENCIÓN: no levantar la cocina cogiéndola por el tirador.

ADVERTENCIAS:

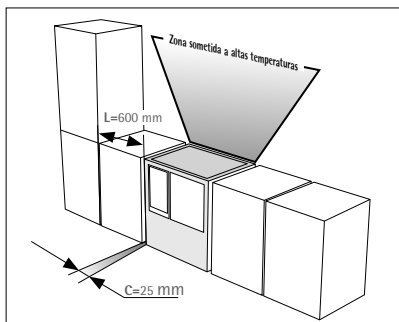
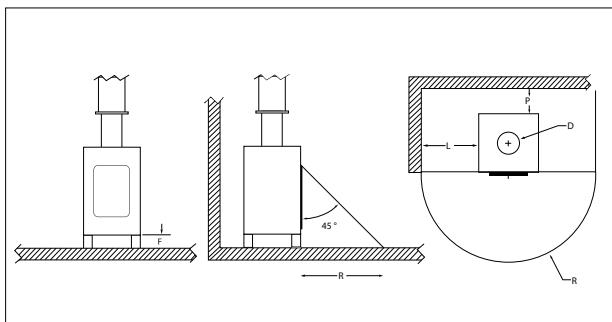
- el aparato tiene que estar instalado en un suelo con una capacidad de carga adecuada. Si la construcción existente no cumple este requisito, deberán tomarse medidas adecuadas (ej. plancha de distribución de carga)
- la instalación del aparato tiene que garantizar un fácil acceso para la limpieza del mismo, de los conductos del gas de salida y de la salida de humos
- el aparato no es adecuado para instalarlo en una salida de humos compartida
- los dispositivos de extracción del aire no deben ser usados en la misma habitación del aparato, a menos que haya una adecuada alimentación de aire de ventilación
- colocar el aparato en un local de dimensiones adecuadas según su potencialidad, y lo suficientemente ventilado (ventana o toma de aire específica)

PRODUCTOS SERIE CLASSICA

Colocar la cocina en el suelo, sacar el cajón de leña, quitar los 4 tornillos que sujetan el cubre-zócalo (2 en cada lado), quitar el cubre-zócalo, posicionar la cocina y efectuar el enganche a la chimenea, nivelar la cocina ajustando las patas a la base mediante una llave del 17.



2.2 DISTANCIAS DE SEGURIDAD DE MATERIAL INFLAMBLE



de la pared lateral	L	600 mm
de la pared posterior	P	200 mm + plancha en acero
	P	0 mm + 80 mm panel ignífugo
del suelo	F	0 mm
de material inflamable	R	> 600 mm
Distancia mínima en aire de mueble empotrado inflamable	C	25 mm

En caso de que la cocina se introduzca **al lado de otros muebles, dejar al menos 2 mm de distancia por cada lado**, ya que con el calor las dimensiones de la encimera de la cocina podrían aumentar por efecto de la dilatación.

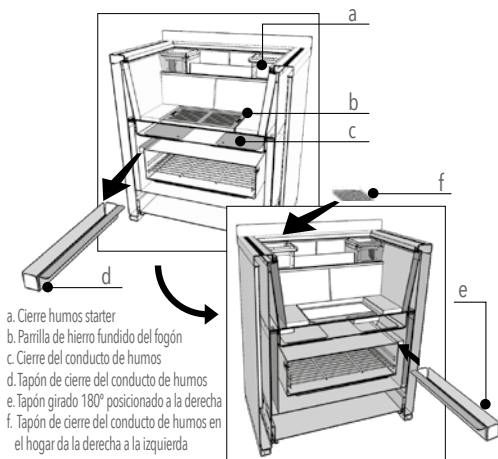
Para encajarla entre los muebles, se aconseja utilizar la correspondiente aleta aireada y si fuera necesario, el perfil de acero inoxidable para la placa.

2.3 SENTIDO

SERIE DOMINO: INVERSIÓN DE LA SALIDA DE HUMOS DE SALIDA IZQUIERDA A SALIDA DERECHA

- quitar la plancha de cocción, la bandeja recoge cenizas, el protector para brasas y la parrilla de hierro fundido del fogón;
- quitar el cierre del conducto de humos situado debajo del cajón recogedor de cenizas; el modelo de 80 cm tiene dos derecho e izquierdo;
- mueve el tapón de cierre del conducto de humos en el hogar da la derecha a la izquierda;
- quitar el tapón de cierre del conducto de humos de la cavidad de la izquierda (al lado del horno), girarlo 180° y colocarlo en la cavidad de la derecha;
- invierta la posición del starter de izquierda a derecha: desenroscar el pomo, quitar la cruceta de la bisagra y quitar la puertecilla-válvula, después quitar el asta de mando. Desenroscar los perneillos M5 que fijan el cierre de humos starter de la chimenea derecha y montarla a la izquierda. Usar una llave fija del 8 y una llave de pipa del 8. Quitar el tornillo que cierra el orificio del asta del starter opuesta a la posición del asta quitada;
- volver a montar en secuencia los componentes del starter en el lado derecho (ATENCIÓN, la salida de humos, el cierre del conducto de humos y el starter tienen que estar en el mismo lado).

NOTA: para la inversión de la salida de humos superior y de los modelos domino es necesario pedir la plancha en hierro fundido especial



SERIE DOMINO Y ECO: REGULACIÓN DEL BLOQUEO DE LA MANILLA DE LA PUERTA DE FUEGO

- con un destornillador de estrella, aflojar el tornillo superior e inferior
- mediante una llave Allen hexagonal del 3:
 - apretar para reducir el juego del cierre
 - apretar para reducir el juego del cierre
- fijar los dos tornillos anteriormente aflojados

2.4 LA SALIDA DE HUMOS

CARACTERÍSTICAS DE LA SALIDA DE HUMOS

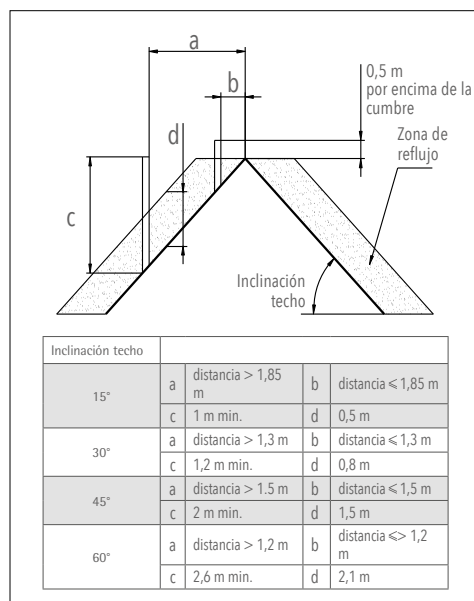
Uno de los elementos más importantes para el correcto funcionamiento del aparato es una chimenea adecuada.

Llamar a un técnico preparado (un fumista) antes de la instalación del aparato para que controle el equipo de humos y también periódicamente, como mínimo una vez al año.

La salida de humos tiene que realizarse respetando las normas vigentes y debe mantenerse en perfecta eficiencia.

Se recuerdan algunas de las características fundamentales de la salida de humos que, si no se respetan, podrán disminuir el rendimiento del aparato y crear problemas a la combustión;

- la altura nunca debe ser inferior a los 4/5 metros lineales, medidos desde la conexión de la cocina hasta la base del caballete; cuanto más aumente la altura, menor podrá ser la sección
- tendrá que estar bien aislada y perfectamente estanca; controlar el cierre de las portezuelas de inspección y que no haya grietas en toda su superficie
- paredes internas lisas y sección constante en toda su longitud
- la chimenea tiene que estar realizada de la manera más vertical posible y tener un caballete adecuado para que sobresalga adecuadamente desde la vertiente del tejado en relación con su inclinación y su posición, como se muestra en los siguientes esquemas y ejemplos
- el caballete tendrá que tener una sección de salida doble respecto a la de la salida de humos.



DIMENSIONES DE LA SALIDA DE HUMOS

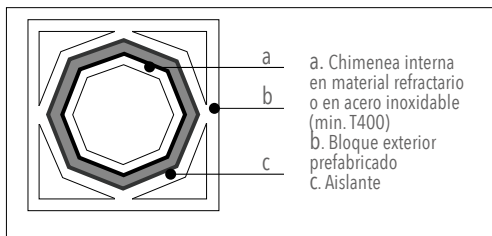
Indicaciones aproximadas para las dimensiones de la salida de humos en función de la altura:

CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS [H]	DIMENSIONES DEL CAÑÓN
< 4 m	Tiro no garantizado
4 m < 6 m	Ø 160 mm
> 6 m	Ø 150 mm

En caso de que no se pudieran respetar estas dimensiones, póngase en contacto con un técnico fumista.

SECCIÓN: la sección de una salida de humos depende de la altura de la chimenea y de la potencia térmica de la cocina instalada.

Para obtener las mejores prestaciones de nuestras cocinas, se aconseja usar salidas de humos con forma circular, con paredes internas lisas y de sección constante durante toda su longitud.



AISLAMIENTO: el tiro de una chimenea depende también de la diferencia de temperatura de los humos calientes con el aire exterior

Es importantísimo aislar el cañón de la salida de humos para limitar la absorción de calor de las paredes, evitando de este modo fenómenos de condensación con formación de depósitos de alquitrán. Use solamente materiales adecuados, resistentes a la temperatura y a la corrosión, y que respondan de todas maneras a todas las normas de fabricación y prevención contra incendios. No son adecuadas las salidas de humos en tubo metálico sencillo o flexible, en tubo de cemento para respiraderos, etc.

CAÍDA DE PRESIÓN: la caída de presión (tiro) óptima necesario para las cocinas de DeManincor es de 0,12 mbar.

Con valores inferiores, el fuego será demasiado lento, con formación de depósitos carbonosos y excesiva producción de humo.

Con valores superiores, se obtendrá una combustión demasiado rápida, **con una escasa transmisión del calor a la plancha de cocción y al horno**, y la imposibilidad de obtener grandes autonomías de funcionamiento.

LA CONEXIÓN AL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS

Con la cocina viene la conexión correspondiente a la salida de humos especificada en el momento del pedido:

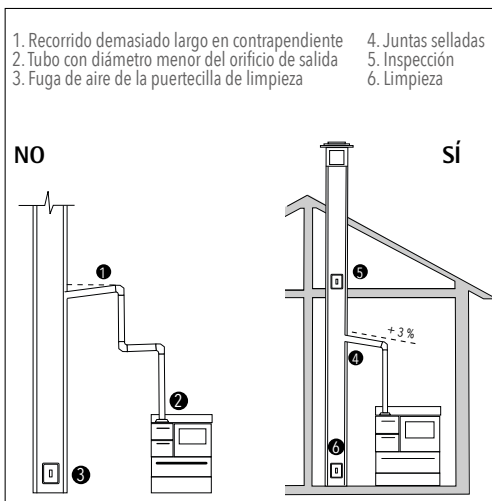
Superior	Fijo en hierro fundido	Ø 130 mm
Posterior	Fijo en hierro fundido	Ø 130 mm
Lateral	Telescopio en acero	Ø 130 mm



CADA COCINA TIENE QUE LLEVAR SU CAÑÓN DE SALIDA DE HUMOS; NO UTILIZAR NUNCA LA MISMA CHIMENEA PARA VARIOS APARATOS.

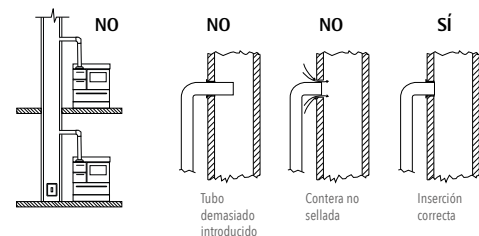


LA CONEXIÓN DE LA COCINA A LA CHIMENEA TIENE QUE LLEVARSE A CABO EVITANDO EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LAS CURVAS, LAS DESVIACIONES, LAS INCLINACIONES HACIA ABAJO Y LOS TRAMOS HORIZONTALES.



Los tubos de conexión tienen que estar perfectamente sellados entre ellos y en las conexiones con la cocina y la salida de humos, prestando atención, por lo tanto a las siguientes precauciones:

- presencia de un florón de empalme para evitar infiltraciones de aire en la chimenea
- la sección del tubo terminal nunca debe reducirse
- el terminal no debe penetrar en el cañón más allá del grosor de la pared de la chimenea



3. INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS FINALES:

- No utilice el aparato como incinerador ni de cualquier otra manera diferente de aquellas para las que ha sido creado.
- No utilice combustibles diferentes de los aconsejados.
- No quemar de ninguna manera materiales plásticos, materiales de leña tratada (por ejemplo, paneles conglomerados) ni productos textiles;
- No utilice combustibles líquidos.
- El aparato, especialmente sus superficies externas, cuando está funcionando alcanza temperaturas elevadas al tacto; manéjelo con prudencia para evitar quemaduras.
- En el aparato o en sus inmediatas proximidades nunca hay que colocar botes de plástico ni bombonas con spray (peligro de incendio y explosión).
- Hay que informar a los niños previamente sobre estos inconvenientes y hay que tenerlos lejos de la cocina cuando esté encendida.
- No le efectúe ninguna modificación no autorizada al aparato.
- No efectuar cargas exageradas de combustible; además de emitir una excesiva cantidad de calor, el aparato será sometido a un recalentamiento que podría dañarlo.
- Utilice exclusivamente piezas de recambio originales aconsejadas por el fabricante.



QUÉ HACER EN CASO DE INCENDIO DE LA CHIMENEA

El empleo de combustible húmedo e inadecuado o el funcionamiento de la cocina a un régimen demasiado bajo, pueden provocar en la salida de humos el depósito de sustancias fácilmente inflamables, como alquitrán y hollín.

¡A largo plazo, esto podría favorecer el desarrollo de un incendio de la salida de humos!

Si esto ocurriera:

- **cierre todas las tomas de alimentación de aire primario y secundario**
- **desaloje el apartamento o la casa**
- **llame a los bomberos**

EL COMBUSTIBLE

El aparato está proyectado para la utilización de combustibles sólidos: leña, tronquitos de leña prensados y briquetas de lignito. Se aconseja utilizar troncos de madera de dimensiones no demasiado grandes, que hayan estado como mínimo dos años en un lugar ventilado y cubierto. Su tamaño ideal es de 6-10 cm de diámetro y 25-30 cm de largo.

Se aconseja llevar a casa la leña unos días antes, para que el calor de casa la seque más deprisa.

PRIMER ENCENDIDO

Llamar a un técnico preparado (un fumista) antes de la instalación del aparato para que controle el equipo de humos y también periódicamente, como mínimo una vez al año.



CONTROLAR LA POSICIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA EN EL FOGÓN: LA PARTE ESTRECHA DE LAS RANURAS TIENE QUE ESTAR VUELTA HACIA ARRIBA.

3.1 NORMAS DE USO DE LA COCINA DE LEÑA

ATENCIÓN: Durante el primer encendido, es normal que se produzca un poco de condensación, debida a la humedad que contienen los materiales refractarios. Hay que proceder con fuego ligero y dejar arimadas las puertas de carga y de la cavidad para las cenizas durante unas horas, para facilitar la evaporación.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Después de haber cargado el fogón con combustible pequeño y seco de encendido inmediato, proceder de la manera siguiente:

- tirar del starter para que los humos comuniquen directamente con el cañón de la salida de humos
- abrir todo el aire primario, palanca toda hacia la derecha
- encender el fuego
- **ATENCIÓN:** (modelos con fogón visto) **para evitar que se ensucie el cristal** dejar la puerta arimada con la manilla en posición de cierre y esperar unos diez minutos para que el cristal se caliente, evitando así la condensación interna debida a la diferencia de temperatura entre la llama y la superficie interna del cristal
- cuando el combustible esté bien encendido y la chimenea esté suficientemente caliente (esta período puede durar incluso más de 30 minutos), cerrar el starter y comenzar a alimentar con la leña



NO USE ALCOHOL NI OTRO COMBUSTIBLE PARA FAVORECER O ACELERAR LA PUESTA EN MARCHA.

FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA DE LEÑA



DESPUÉS DE ENCENDERLA, QUE ES EL MOMENTO MÁS CRÍTICO PARA LA GENERACIÓN DEL TIRO DE LA CHIMENEA, HAY QUE SEGUIR PASO A PASO EL COMPORTAMIENTO DEL FUEGO.

Podría ocurrir que no se produjera el encendido de la leña y que el primer fuego, después de unos minutos, se apagase. Esto ocurre porque el cañón de la salida de humos está frío y no hay bastante tiro. Repetir la operación introduciendo material de fácil combustión: las ramas secas, los pequeños arbustos, las piñas y el papel de periódico van muy bien en esta primera fase de encendido.

Cuando la leña esté ardiendo se regula el aire primario, utilizando la palanca situada bajo la puerta del fogón o girando el pomo (línea ECO), de manera que los troncos se quemen hasta producir llamas altas. De todas maneras hay que evitar un tiro demasiado fuerte, pero también una combustión demasiado lenta, que llevaría a la formación de depósitos de hollín dentro de la estufa.

Tener cuidado para mantener siempre un buen lecho de brasas

en el fondo de la cámara de combustión, que permita mantener la temperatura necesaria para la ignición y la correcta combustión. Colocar siempre los cepos de manera que quede aire entre ellos, para una correcta oxigenación. La mayor parte del calor es producida por la combustión de los gases, si la llama desaparece completamente se producen humos inquemados que derrochan energía y contaminan.

VELOCIDAD DE LA COMBUSTIÓN

Según sea necesario, cocción o calefacción, se puede aumentar o disminuir la velocidad de la combustión, utilizando los dispositivos de mando del aire y de la parrilla:

- **Combustión rápida:** palanca del aire primario abierta (a tope a la derecha) CERRADO ▲ ABIERTO (solamente F80/F90 aire primario ABIERTO ► CERRADO a tope a la izquierda);
- **Combustión lenta:** palanca del aire primario cerrada (a tope a la izquierda) CERRADO ▲ ABIERTO (solamente F80/F90 aire primario ABIERTO ► CERRADO a tope a la derecha)



EVITE SOBRECARGAR EL APARATO.

Un fuego relativamente pequeño y bien oxigenado quema mejor y produce más calor que una gran cantidad de leña que obstruye el fogón.

IMPORTANTE: durante la combustión rápida, no alimentar con más de 2/2,5 kg de leña en continuo. Con una carga mayor hay que reducir proporcionalmente la velocidad de combustión, cerrando el aire primario y abriendo el secundario. Alimentar con más combustible sin modificar la velocidad de combustión produce una potencia térmica superior a la capacidad de intercambio cocina-ambiente. Esto, además de suponer un derroche de combustible, puede dañar y deformar el aparato.

La carga ideal para una combustión eficiente y limpia es de 1,5 kg/hora de leña. El empleo de cargas mayores tiene que ser solo para una ventaja de autonomía.

Un excesivo residuo de cenizas indica una mala combustión. Si del caballete salen humos transparentes, ello indica una combustión limpia, mientras que si salen humos opacos u oscuros, indican un exceso de incombustos.

ATENCIÓN: Los shocks térmicos generados por el aumento repentino de la temperatura pueden provocar grietas en los ladrillos refractarios. Estas grietas no perjudican de ninguna manera la estructura y resistencia de los ladrillos ni de la cocina.

Una vez que se complete la combustión, cerrar todos los controles del aire para evitar que el calor acumulado en la estufa salga con el flujo de aire de la chimenea.

Falta de tiro. Por varios motivos, podría formarse en el cañón de la salida de humos una columna de aire frío. Las causas pueden ser una baja presión atmosférica, la humedad, un viento fuerte o una bajada de presión en casa (por ejemplo, por encender el extractor de la campana de la cocina).

Si hay una baja presión atmosférica o llueve, el tiro no es tan bueno como si hace buen tiempo o durante los inviernos fríos y secos. Si la estufa no se utiliza durante mucho tiempo, en el cañón de la salida de humos se forma humedad con facilidad. En ese caso, hay que tener ligeramente abiertas las portezuelas de la estufa para que circule aire en el cañón de la salida de humos.

3.2 USO DEL HORNO

Para cocinar, el horno tiene que estar siempre precalentado. Cargue en la cámara de combustión una cantidad adecuada de combustible, abra la palanca del aire primario hasta obtener la temperatura deseada.

Para mantener la temperatura constante, alimente la cocina con leña fina, de unos 3 cm de diámetro, uno o dos trozos cada 10 minutos.

MODELOS DOMINO: Válvula de descarga del vapor de la cámara del horno

En el lado derecho de la cámara del horno hay una válvula que hay que utilizar para descargar el vapor que pueda generarse en fase de cocción.

3.3 CONSEJOS ÚTILES

PLANCHA RADIANTE

La plancha radiante en hierro fundido nunca debe llevarse a temperaturas incandescentes. Utilizar siempre recipientes con fondo pesado y plano (para el mantenimiento, véase el capítulo 4.2)

PARRILLA DEL FOGÓN

Apartando con el atizador las brasas en la cámara de combustión de la parrilla en hierro fundido, las cenizas se depositarán en el cajón de recogida situado por debajo. De esta manera, en la cámara de combustión se libera el paso para la alimentación del aire primario, especialmente importante en la fase de encendido.

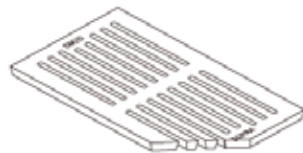
Las ranuras de la parrilla poseen dos funciones específicas, dejan pasar el aire de combustión y al mismo tiempo ayudan a la descarga de las brasas y las cenizas.

La anchura es tal que permite pasar las cenizas y las brasas ya sin poder calorífico, además la concididad de las paredes de las ranuras hace que no se impida el paso del aire.



LA PARRILLA TIENE QUE COLOCARSE CON LA PARTE ESTRECHA DE LAS RANURAS VUELTA HACIA ARRIBA.

CAJÓN INTERNO DE RECOGIDA DE LAS CENIZAS



Para evitar un recalentamiento excesivo de la grada en hierro fundido, el cajón de recogida de cenizas tiene que vaciarse periódicamente.



EN LAS CENIZAS PODRÍA HABER AÚN BRASAS ARDIENTES.

3.4 QUÉ HACER SI...

PROBLEMA	POSIBLE MOTIVO
La estufa no funciona	La boca de la chimenea no es correcta El cañón de salida de humos no es válido Al cañón hay conectadas otras chimeneas Parrilla del fogón montada al revés Parrilla del fogón obstruida por las cenizas
Sale humo de la plancha	Tiro inexistente o insuficiente La boca de la chimenea no está hecha según la técnica correcta Starter y/o aire primario cerrado Las guarniciones de la plancha están fuera de su sitio o están rotas
Condensación en el fogón	Leña mojada o mal curada Sección de la chimenea demasiado grande Tiro escaso
Encendido difícil	Starter no completamente abierto Chimenea fría (encendido después de mucho tiempo de inactividad)
El horno no alcanza altas temperaturas	Tiro escaso o ineficiente Conductos internos obstruidos Starter abierto Tiro excesivo (Solo modelos Domino) Comprobar el sentido de la salida de humos

LA COCINA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE: MOTIVOS FRECUENTES

CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS

- **Demasiado corto** su medida se efectúa desde el punto de unión de la estufa hasta la base del caballete. En caso de que el cañón de la salida de humos fuera demasiado corto, el aumento de la sección interna del mismo nunca compensa la reducción de la altura, porque si se aumentan las dispersiones de calor, disminuye la temperatura de los humos y no puede haber seguridad de que se produzca un buen tiro. Es preferible seleccionar un cañón de salida de humos correcto y aumentar su altura 1 o 2 metros, de manera que se obtenga una mayor garantía de tiro.
- **Demasiado largo** Generalmente el tiro nunca se perjudica; sin embargo, es necesario un buen AISLAMIENTO para contener las dispersiones de calor.
- **Sección demasiado ancha** Una sección demasiado grande también tiene una superficie proporcionalmente mayor, que favorece el enfriamiento de los humos, perjudicando el tiro. En el cañón de la salida de humos existente se puede meter un tubo de acero inoxidable con una sección adecuada y, después de haberlo enganchado al empalme de la estufa, se aconseja llenar la cámara creada entre los dos cañones con material aislante resistente al calor.
- **Sección demasiado estrecha** En estas condiciones no puede aprovecharse toda la potencialidad de la estufa. La única solución es rehacer el cañón de la salida de humos respetando los requisitos establecidos.
- **Estrechamientos** las variaciones de sección provocan una pérdida de carga que ralentiza la velocidad de los humos, obstaculizando su salida.
- **Demasiadas curvas** Las curvas introducen una pérdida de carga, obstaculizando la salida de los humos. Para cada curva es necesario aumentar la altura del cañón de salida de humos 50 centímetros, hasta que se alcance un valor de tiro óptimo.
- **Excesivas desviaciones** Las desviaciones dificultan la salida de los humos y normalmente hay que evitarlas.

- **Tramos horizontales** Deben evitarse, y de cualquier modo, si fueran necesarios, tienen que ser lo más cortos posible, y efectuarlos siempre con inclinaciones mínimas de dos centímetros por metro. Se aconseja de todos modos efectuar una medición de la caída de presión para garantizar una suficiente evacuación de los humos. Si fuera necesario, la altura del cañón de la salida de humos tendrá que aumentarse de forma proporcional a lo que se necesite.
- **Obstrucción del cañón de la salida de humos** Durante el período de verano o de inactividad de la estufa, podría ocurrir que los pájaros aniden en el caballete, reduciendo de esta manera la sección de paso original, con lo que con la primera puesta en funcionamiento será difícil encenderla. Una construcción descuidada o con uso de materiales inadecuados puede provocar con el tiempo desprendimientos del revoque o grietas que favorecen la entrada del aire.



LIMPIEZA DEL CAÑÓN DE LA SALIDA DE HUMOS. ES INDISPENSABLE LIMPIARLO UNA VEZ AL AÑO

EL RECAMBIO DE AIRE

- **Inexistente.** La estufa se puede encender, pero en poco tiempo consumirá el oxígeno del ambiente, provocando una reducción de la combustión, con el consiguiente aumento de los humos dentro de la cocina y salida de los mismos. Además, en estas condiciones peligra la salubridad del ambiente. La falta de oxígeno causa dolor de cabeza. En este caso, hay que poner una toma de aire externa.
- **Recambio insuficiente.** Si el recambio del aire no fuera suficiente, la combustión se hará difícil y provocará la salida de humo de la cocina, especialmente cada vez que se abra la puerta de carga de la leña.

OTROS MOTIVOS

- **Posición demasiado ventosa.** El caballete tendrá que ser de tipo ANTIVIENTO; de lo contrario, con cualquier variación de dirección del viento se producirá una reducción de la evacuación de los humos.
- **Existencia de dos cañones en el mismo local** o en dos locales contiguos. El cañón de salida de humos que tenga el tiro más alto atraerá los humos del otro con el tiro más bajo; como consecuencia, saldrá humo de la estufa que tenga dificultades para tirar.
- **Existencia de una campana extractora en el local.** Si el recambio de aire no fuera suficiente, se atraerá a través de la cocina. Durante el funcionamiento de la cocina, en el momento de encender la campana extractora, es imprescindible abrir ligeramente una ventana durante todo el tiempo de aspiración de la campana.
- **Empalmes mal hechos.** Durante la realización de los empalmes, sin querer podrían crearse estrechamientos, esquinas internas, juntas no empalmadas perfectamente y curvas acentuadas, que producen graves obstáculos al paso de los humos.
- **Cañón de salida de humos no aislado.** Un cañón de salida de humos sin aislar favorece la disminución de la temperatura de los humos, perjudicando el tiro. Esto provoca contaminación atmosférica, condensación y el depósito de productos incombustos en las paredes interiores, lo cual daña su eficiencia.

4. MANTENIMIENTO

4.1 LIMPIEZA ORDINARIA Y CONTROLES PERIÓDICOS

La cocina es más eficiente cuando todas sus superficies y pasos de humos hacia la chimenea están perfectamente limpios.

Todas las actividades de mantenimiento y limpieza tienen que ser llevadas a cabo solamente cuando la cocina se haya enfriado completamente.

- quitar la plancha de cocción de hierro y limpiar todas las partes de debajo
- Modelos DOMINO, la parte lateral y por arriba del horno se accede quitando los cierres metálicos situados bajo el cajón cenicero extraíble
- **MUY IMPORTANTE:** Modelos DOMINO limpie con atención el pasaje lateral abierto del horno con el cepillo suministrado con la cocina, en el lado opuesto a la salida de humos
- quitar la portezuela de debajo del horno y limpiar los pasos
- F60/F70 y modelos DOMINO la limpieza del conducto de humos de debajo del horno se lleva a cabo quitando la plancha del fondo del horno; cuando se apoye la plancha del fondo del horno, tenga cuidado de no estropear la guarnición en fibra de vidrio
- aspirar todas las zonas accesibles

LIMPIEZA DEL CRISTAL CERÁMICO DE LA PUERTA DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN

Eliminar los restos de hollín que hubieran quedado en la superficie interna de la vitrocerámica con un paño suave humedecido con un poco de ceniza limpia o con el producto correspondiente, en caso de que hubiera huellas resistentes de alquitrán. Secar bien después de la operación.

Limpiar la superficie externa de la vitrocerámica con un paño humedecido o, si fuera necesario, añadiendo un poco de jabón neutro. Secar bien después de la operación.

MODELOS SERIE DOMINO, ECO Y RÚSTICAS: QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

- Quite el seguro de la puerta, si hiciera falta usando un destornillador
- Gire el seguro hasta la posición de bloqueo
- Vuelva a cerrar la puerta hasta donde los seguros lo permitan
- Quite la puerta, elevándola hacia arriba y tirando hacia Usted.

4.2 MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA RADIANTE

Con el primer encendido de la cocina, la plancha en hierro fundido irá cogiendo gradualmente color, empezando por la parte más caliente. Después de un tiempo, la coloración avanzará hacia las partes más frías. Gradualmente, la coloración se volverá cada vez más homogénea.

La plancha puede limpiarse con cualquier tipo de detergente; luego tiene que aclararse cuidadosamente, estando ligeramente templada para que la humedad pueda evaporarse de forma natural. A continuación, pasar un paño impregnado en aceite de cocina por toda la plancha.

La plancha de cocción es de hierro fundido, que estando en contacto prolongado con la humedad puede formar una ligera capa de óxido, que podrá quitarse de la siguiente manera:

- frotar la superficie de la plancha con un papel abrasivo "grosor 120"
- untar la plancha con aceite alimenticio
- limpiar con un paño seco

4.3 PLACA Y OTRAS PARTES EXTERNAS

Las partes de acero inoxidable se limpian en frío con detergentes neutros o con vinagre, en caso de manchas rebeldes. **Evite completamente el uso de abrasivos o ácidos** que perjudicarían la estética de la superficie. Después, seque con un paño suave, siguiendo el sentido del satinado.

Las partes externas se limpian fácilmente con agua y jabón neutro. No use productos químicos abrasivos ni agresivos; si las ollas se desbordan, los restos hay que limpiarlos inmediatamente.

5. GARANTÍA

DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

La empresa DeManincor garantiza que el aparato ha superado todos los controles y pruebas finales internas, que está en buenas condiciones y que no tiene defectos de fabricación ni de material.

CLÁUSULAS GENERALES

La garantía tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra. Es válida solamente por el comprador inicial y no puede transferirse. La garantía cubre los defectos originales de fabricación y cubre todos los componentes del producto. Para que se presten los servicios de garantía, el cliente tendrá que mostrar un documento fiscal de compra válido (ticket, factura, etc.).

MODO DE GARANTÍA

La solicitud tiene que efectuarse en el distribuidor autorizado. La empresa DeManincor se reserva, a su juicio incuestionable, elegir la acción más adecuada para resolver el problema que constituya el objeto de la garantía.

Las piezas defectuosas cambiadas quedarán en propiedad de la empresa DeManincor.

La empresa DeManincor, a su juicio incuestionable, decidirá si la prestación de garantía tiene que realizarse in situ o en sus locales.

Para las prestaciones en garantía a domicilio, el Cliente está obligado a pagar la tarifa fija de llamada que esté en vigor.

Este derecho no debe pagarse si la cocina se hubiera comprado desde hace menos de 3 meses.

Para las reparaciones en los centros de asistencia DeManincor, el Cliente está obligado a pagar los gastos de transporte.

VICIOS O ERRORES EN LOS MATERIALES

Los vicios o errores que tuvieran los materiales tendrán que declararse en un plazo de 8 días desde la recepción de la mercancía y en cualquier caso no implican más que la obligación al cambio de lo servido, excluyendo cualquier otra responsabilidad.

COMPONENTES NO SUJETOS A GARANTÍA

Quedan excluidas de la garantía:

Las piezas defectuosas debido a negligencias o descuidos en su uso, en concreto el deterioro de la placa de cocción por falta de mantenimiento o por un mantenimiento incorrecto.

Las piezas defectuosas, si lo fueran por incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones.

Las partes defectuosas por el transporte, por la falta de aplicación de la normativa vigente, nacional y local, o aplicación parcial de la misma.

Las piezas defectuosas debido a instalaciones no realizadas según requiere la técnica, por falta de capacidad o anomalía de la instalación eléctrica, hidráulica y del gas, por ineficiencia de los desagües y las salidas de humos.

La garantía no cubre las piezas defectuosas debido a reparaciones efectuadas por personal no autorizado por DeManincor. Las operaciones técnicas que se solicitaran y que fueran debi-

das a ineficiencias de la salida de humos y/o de las tuberías de conexión no se consideran en garantía, y se cobrarán con base en la tarifa vigente.

Piezas consumibles, como bombillas, parrillas, refractarios, guarniciones, fuentes, cristales, etc.

PRESTACIONES EXCLUIDAS DE LA GARANTÍA

Las operaciones fuera del plazo de garantía o en los casos en los que la misma no fuera aplicable se cobrarán según la tarifa en vigor. En este caso, también se cobrará el coste de las piezas cambiadas.

RESPONSABILIDAD

DeManincor no es responsable por daños directos o indirectos causados a personas o cosas por defectos del producto debido al incumplimiento de las normas de carácter nacional o local o indicadas en este manual de instrucciones.

FORO COMPETENTE

En caso de que surja cualquier controversia o reclamación, será competente siempre y exclusivamente el foro de Trento.

MODIFICACIONES A LOS PRODUCTOS

Las características de los productos en los catálogos y en este manual de uso y mantenimiento son puramente orientadoras. Dado que DeManincor es una empresa que siempre está comprometida con una mejora constante de sus productos, la misma se reserva el derecho de aportar las modificaciones y mejoras que considere oportuno, sin ninguna obligación de preaviso.

DeManincor, además, no está obligada a aportar a los productos ya fabricados o que estuvieran en curso de fabricación, asignados a los clientes, las modificaciones ya realizadas o en fase de realización.



DeManincor SpA

38121 Trento • ITALY • Via di Spini, 15 • tel. +39 0461 990 322 • fax +39 0461 990 234
www.demanincor.it • info@demanincor.it