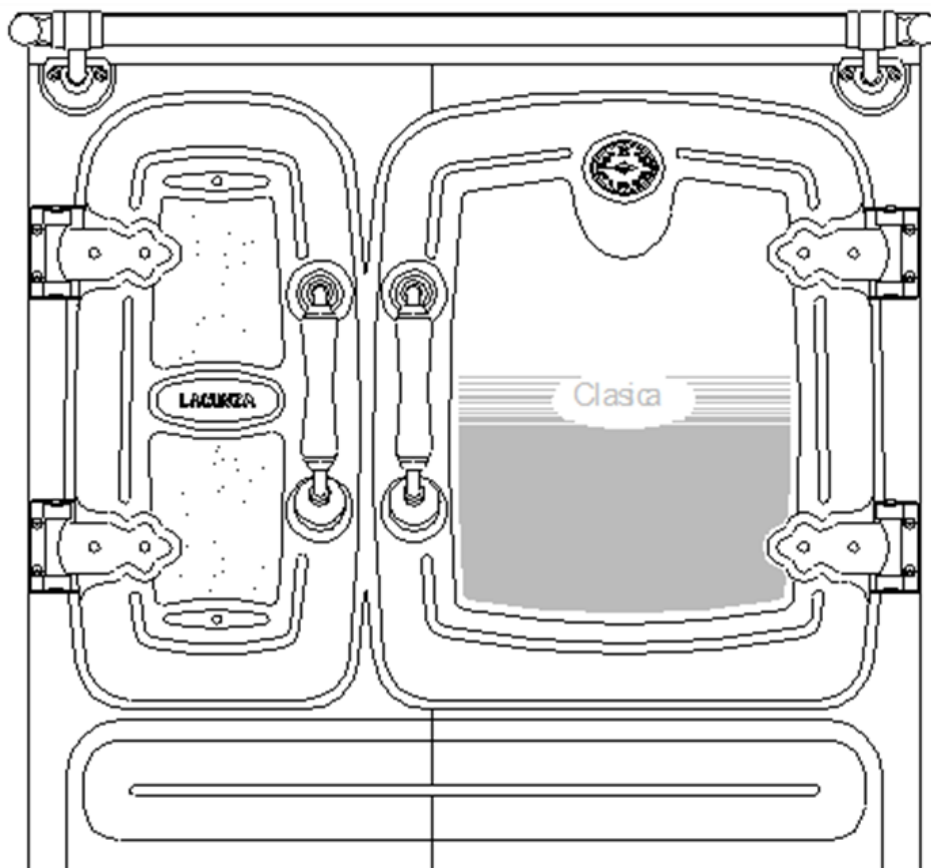


Clásica 5T Clásica 7T Clásica 8T

Notice d'Instructions



LACUNZA vous félicite pour votre achat.
Certifié conforme à la Norme ISO 9001, LACUNZA garantit la qualité de ses appareils et s'engage à répondre aux besoins de ses clients.
Sûre de son savoir-faire basé sur plus de 50 ans d'expérience, Lacunza utilise des technologies de pointe dans le design et la fabrication de toute sa gamme d'appareils. Ce document vous aidera à installer votre appareil dans les meilleures conditions pour votre confort et votre sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

1. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL	3
1.1. Caractéristiques générales	3
1.2. Distances de sécurité	7
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	8
2.1. Avertissement pour l'installateur	8
2.2. Le local d'installation	8
2.2.1. Ventilation du local	8
2.2.2. Emplacement de l'appareil	9
2.3. Montage de l'appareil	9
2.3.1. Sol	9
2.3.2. Contrôles préalables à la mise en route	9
2.3.3. Réglage en hauteur et mise à niveau	9
2.3.4. Revêtement	9
2.3.5. Branchement au conduit de fumée	9
2.4. Le conduit de fumée	11
2.4.1. Caractéristiques du conduit de fumée	11
2.4.2. Le sommet du conduit de fumée	12
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	14
3.1. Combustibles	14
3.2. Description des éléments de l'appareil	16
3.2.1. Éléments de fonctionnement	16
3.3. Allumage	17
3.4. Chargement de combustible	17
3.5. Fonctionnement	17
3.6. Retrait des cendres	18
3.7. Instructions pour cuisiner	18
3.7.1. Cuisiner dans le four	18
3.7.2. Cuisiner sur le plan de cuisson	19
3.7.2.1. Plaque de cuisson vitrocéramique	19
4. ENTRETIEN ET CONSEILS IMPORTANTS	21
4.1. Entretien de l'appareil	21



4.1.1. Pièces émaillées visibles	21
4.1.2. Plaque de cuisson	21
4.1.3. Foyer	21
4.1.4. Intérieur de l'appareil	21
4.1.5. Sortie de fumée	21
4.1.6. Pièces chromées	22
4.1.7. Pièces en laiton	22
4.1.8. Pièces en tôle émaillée	22
4.1.9. Four	23
4.2. Entretien du conduit de fumée	23
4.3. Conseils importants	23
5. CAUSES D'UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT	24
6. PIÈCES DÉTACHÉES BASIQUES	25
7. RECYCLAGE DU PRODUIT	27
8. DÉCLARATION DE PRESTATIONS	28
9. MARQUAGE CE	37

1. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Pour un fonctionnement optimal de l'appareil, lisez ce manuel avant la première utilisation. En cas de doute, demandez conseil à votre revendeur.

Afin d'améliorer le produit, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations sans préavis.

Cet appareil est conçu pour brûler du bois en toute sécurité.

ATTENTION: Une mauvaise installation peut entraîner des conséquences graves. Il est indispensable que l'installation et l'entretien soient effectués par un installateur agréé selon les spécifications et réglementations applicables dans chaque pays et décrites dans ce manuel d'instructions.

1.1. Caractéristiques générales

	Unité	Clásica 5T	Clásica 7T	Clásica 8T
Appareil de fonctionnement	-	Intermittent	Intermittent	Intermittent
Classification de l'équipement	-	Type B	Type B	Type B
Combustible de référence	-	Bûches de bois (humidité <25%)	Bûches de bois (humidité <25%)	Bûches de bois (humidité <25%)
Fonctionnalité de chauffage indirect	-	NON	NON	NON
Valeurs à Puissance Nominale	Puissance nominale à l'environnement (Directe) (P_{nom})	kW	10	12
	Rendement à P_{nom} (η_{nom})	%	85	85
	Concentration CO mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (CO_{nom})	mg/m ³	807	969
	Concentration NO _x mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (NO_{xnom})	mg/m ³	159	174
	Concentration OGC mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (OGC_{nom})	mg/m ³	82	75
	Concentration PM mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (PM_{nom})	mg/m ³	31	31
	Dépression optimale de la cheminée à P_{nom} (p_{nom})	Pa	11	12
	Température de fumée à P_{nom} (T_{nom})	°C	175	166
	Température de fumée à la sortie de la buse à P_{nom}	°C	210	199
	Intervalle de chargement de bois à P_{nom}	h	1	1
	Débit de fumée à P_{nom}	g/s	11,1	12,9
	Consommation bois (hêtre) à P_{nom}	kg/h	2,9	3,5
	Classe de température de la cheminée	-	T400	T400
Dimensions du foyer de combustion				
	Largeur	mm	200	270
	Profondeur	mm	440	470
	Hauteur utile	mm	340	340
	Longueur maximale des bûches	cm	43	47
	Volume de chauffage (45W/m ³) à P_{nom}	m ³	222	244
Dimensions utiles du four				
	Largeur	mm	370	420
	Profondeur	mm	430	430
	Hauteur utile	mm	420	400
	Volume du cendrier	L	5	5
	Poids	kg	180	220
	Diamètre sortie de fumée (d_{out})	mm	150	150
	Tension électrique (alternative)	V	-	-
	Fréquence de la tension électrique	Hz	-	-

Consommation électrique maximale ($e_{l_{max}}$)	kW	-	-	-
Consommation électrique minimale ($e_{l_{min}}$)	kW	-	-	-
Consommation d'électricité auxiliaire en mode veille ($e_{l_{SB}}$)	kW	-	-	-
Type de contrôle de la puissance/de la température de la pièce	À un palier pas de contrôle de la température de la pièce			
Classe d'efficacité énergétique	-	A+	A+	A+
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	-	113	113	113
Efficacité énergétique saisonnière du chauffage des espaces (η_s)	%	75	75	75

Note: Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont basées sur les essais effectués selon la norme UNE-EN 16510 avec des bûches de hêtre ne dépassant pas 18% d'humidité et la dépression indiquée dans chaque cas.

Attention: cet appareil est conçu et préparé pour travailler avec des combustibles, le degré d'humidité du combustible, les chargements de combustible, les intervalles de chargement du combustible, le tirage de la cheminée et la forme d'installation indiqués dans ce Manuel d'Instructions. Le non-respect de ces conseils peut provoquer des problèmes à l'appareil (de détérioration, de longévité, etc.) qui ne seront pas pris en charge par la garantie de Lacunza.

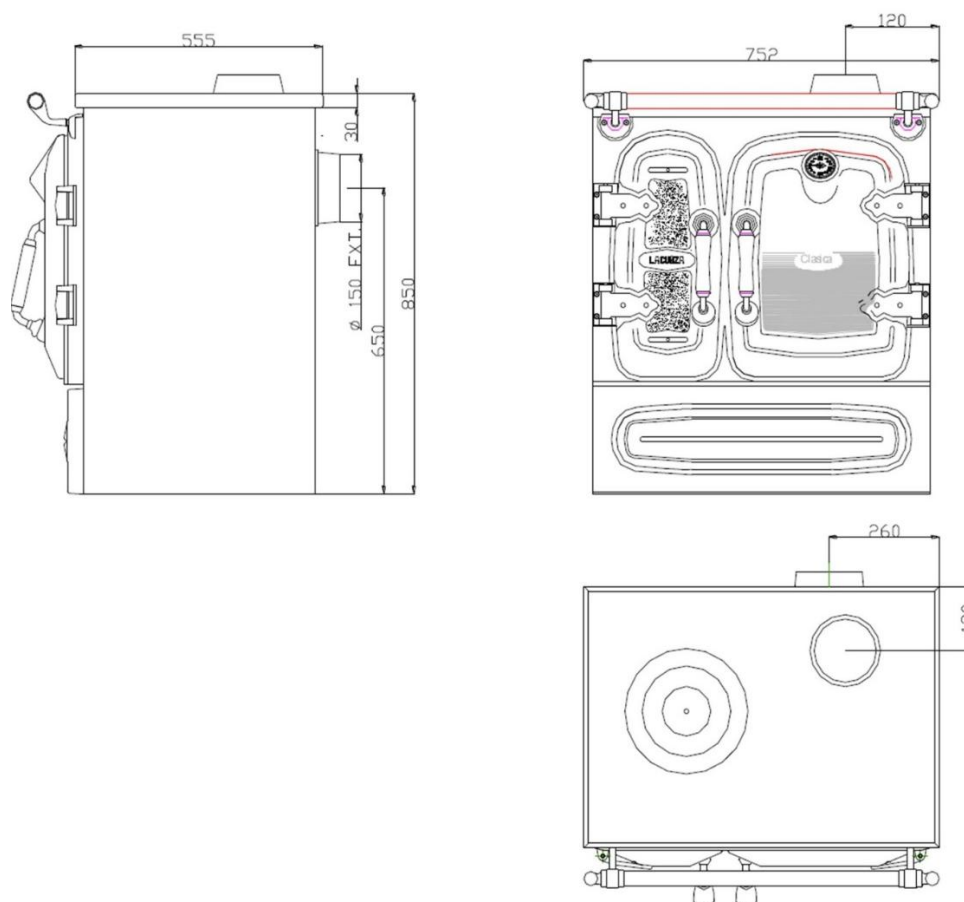


Figure n°1 - Dimensions en mm de l'appareil Clásica 5T

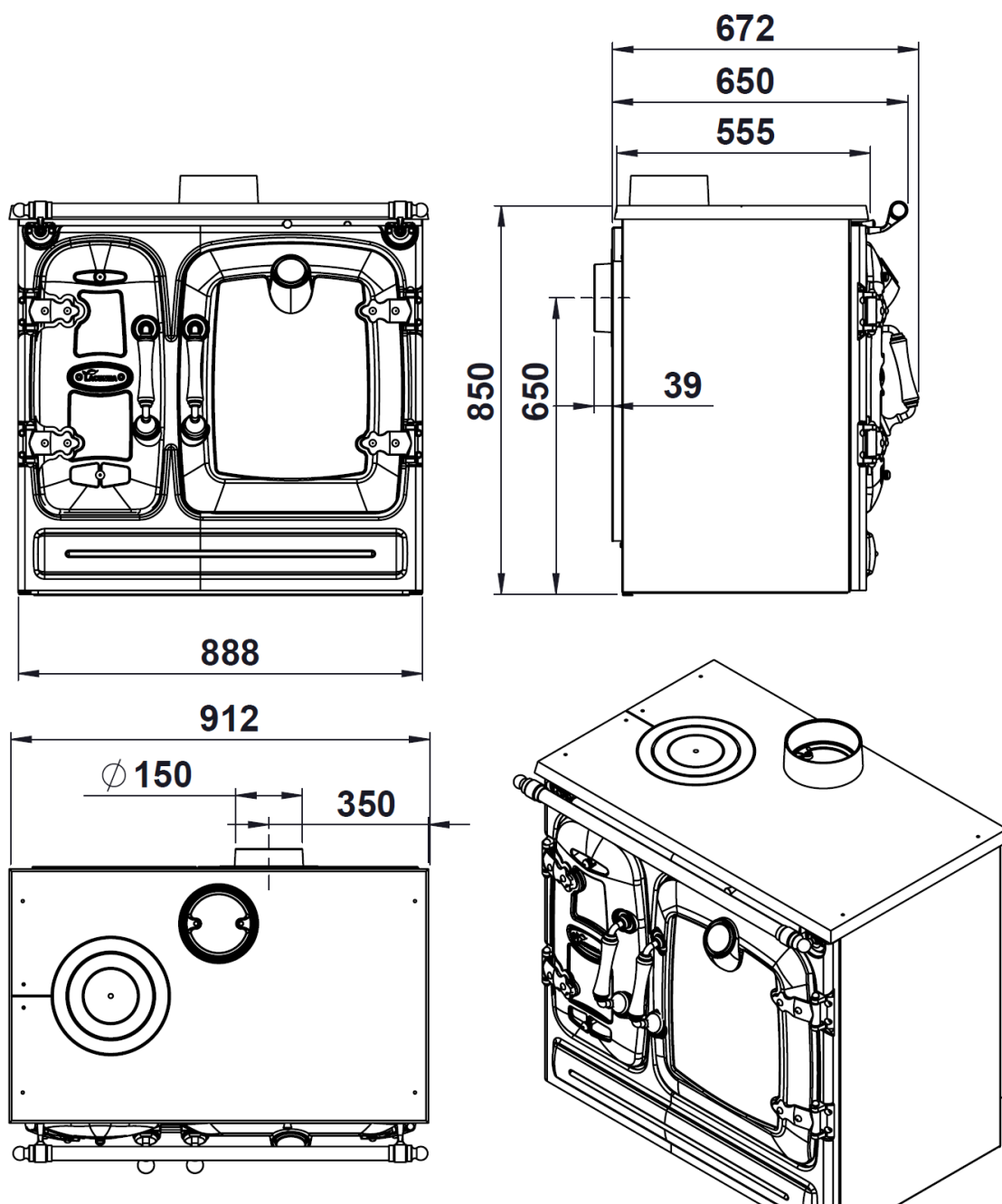


Figure n°2 - Dimensions en mm de l'appareil Clásica 7T

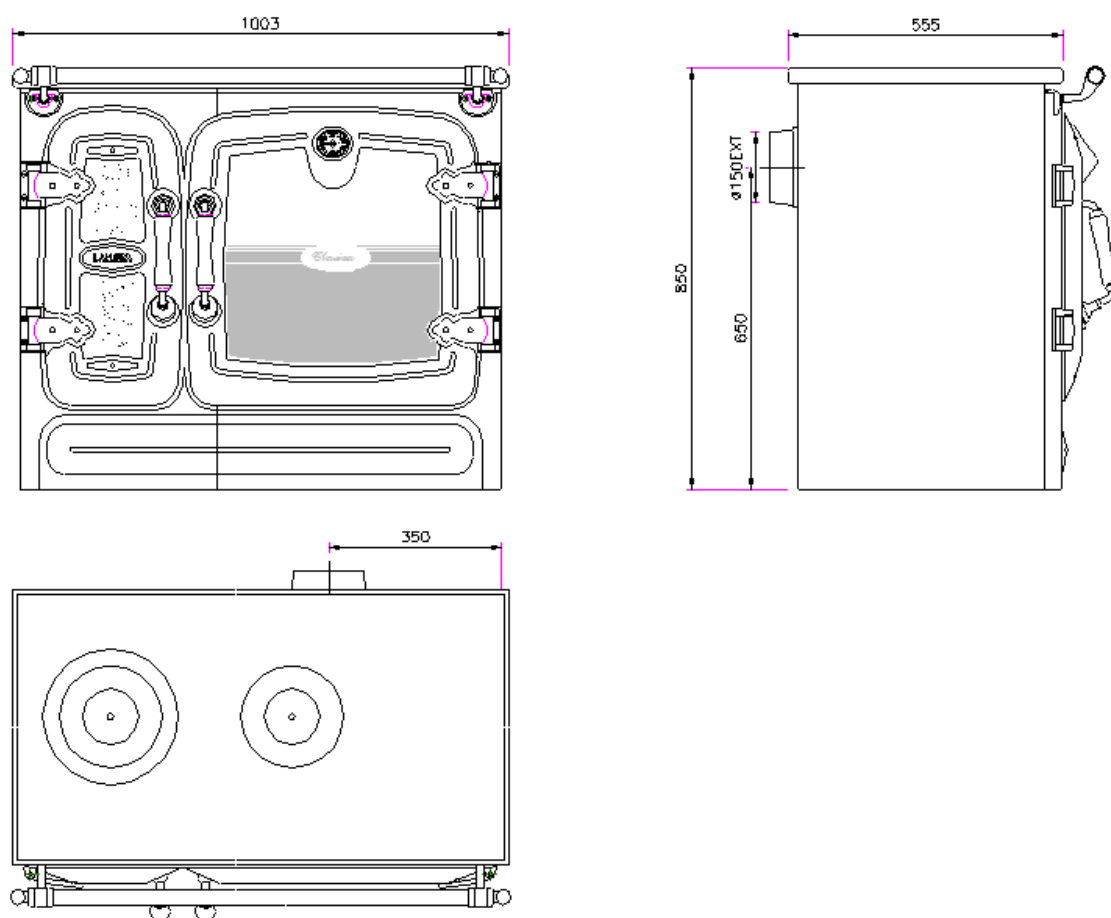
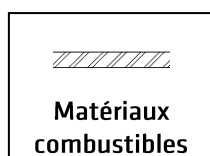
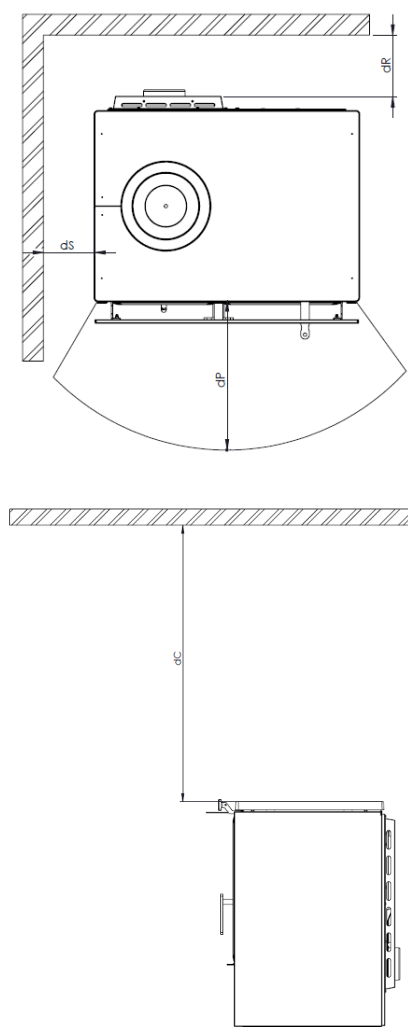


Figure n°3 - Dimensions en mm de l'appareil Clásica 8T

1.2. Distances de sécurité

Veuillez noter qu'il est important de respecter les distances d'installation de l'appareil par rapport aux matériaux combustibles.



	CLASICA 5T	CLASICA 7T	CLASICA 8T
dC (mm)	800	800	800
dP (mm)	200	200	200
dS (mm)	200	200	200
dR (mm)	200	200	200

Veuillez noter qu'il peut être nécessaire de protéger même les matériaux non combustibles afin d'éviter des ruptures, des déformations, etc., dues à une température excessive, si le matériau non combustible n'est pas conçu pour résister à des températures élevées.

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

2.1. Avertissement pour l'installateur

Tous les règlements locaux et nationaux, y compris tous ceux qui sont relatifs aux normes nationales et européennes, doivent être respectés lors de l'installation de l'appareil.

L'installation de l'appareil devra être réalisée par un installateur agréé.

Un appareil mal installé peut provoquer des incidents graves (incendies, génération de gaz nocifs, détérioration des éléments proches, etc.).

La responsabilité de Lacunza Group se limite à la fourniture de l'appareil, en aucun cas à l'installation de celui-ci.

2.2. Le local d'installation

2.2.1. Ventilation du local

Pour un bon fonctionnement, l'appareil a besoin d'un apport d'air extérieur. Nous devons assurer un apport adéquat de cet air dans la pièce où il est installé. Cette quantité d'oxygène sera supplémentaire à l'oxygène nécessaire pour la consommation humaine (renouvellement de l'air).

Pour assurer une bonne qualité de l'air que nous respirons et éviter d'éventuels accidents en raison de concentrations élevées de gaz produits par la combustion (principalement dioxyde et monoxyde de carbone), il est obligatoire d'assurer un renouvellement de l'air de la pièce où se trouve l'appareil.

L'appareil doit toujours disposer, au moins, de deux grilles ou ouvertures permanentes vers l'extérieur pour ledit renouvellement de l'air (une d'admission et l'autre d'extraction).

Pour l'installation de ses appareils, Lacunza recommande une section supplémentaire de ces ouvertures. L'une de ces deux grilles devra être située dans la partie supérieure de la pièce (à moins de 30 cm du plafond) et l'autre dans la partie inférieure (à moins de 30 cm du niveau du sol). En outre, les deux grilles doivent obligatoirement communiquer avec l'extérieur, afin de pouvoir renouveler l'air de la pièce avec de l'air frais.

Les grilles d'entrée d'air doivent être positionnées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être bloquées ou fermées accidentellement.

La section minimale que doit avoir chacune des grilles dépend de la puissance nominale de l'appareil, selon ce tableau:

Puissance de l'appareil (kW)	Section additionnelle minimale de chacune des grilles (cm ²)
$P \leq 10\text{kW}$	70
$10 < P \leq 15$	90
$15 < P \leq 20$	120
$20 < P \leq 25$	150
$25 < P \leq 30$	180
$30 < P \leq 35$	210
$P > 35$	240

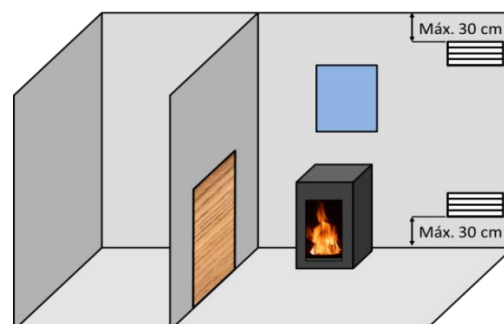


Figure n°4 - Schéma indicatif pour les grilles de ventilation

L'appareil doit toujours être utilisé avec la/(les) porte(s) fermée(s).

Dans les pièces équipées d'une VMC (ventilation mécanique contrôlée), celle-ci

aspire et renouvelle l'air ambiant, dans ce cas la pièce est légèrement en dépression et il faut installer une prise d'air extérieure, non obturable, d'une section d'au moins 90 cm².

2.2.2. Emplacement de l'appareil

Choisir un emplacement dans la pièce qui favorise une bonne répartition de l'air chaud, aussi bien par radiation que par convection.

2.3. Montage de l'appareil

2.3.1. Sol

S'assurer que la base sera capable de supporter la charge totale constituée par l'appareil et son revêtement.

L'appareil de chauffage ne peut pas être placé sur un matériau combustible.

2.3.2. Contrôles préalables à la mise en route

- Vérifier si la/les vitre/es n'a/ont pas subi de cassures ou de dommages.
- Vérifier si les passages de fumée sont obstrués par des morceaux d'emballage ou de pièces détachées.
- Vérifier si les joints d'étanchéité du circuit d'évacuation de fumée sont en parfait état.
- Vérifier si les portes ferment parfaitement
- Vérifier si les pièces amovibles se trouvent installées à leur place.

2.3.3. Réglage en hauteur et mise à niveau

Il est très important que l'appareil soit parfaitement nivelé, aussi bien par rapport au plan horizontal que vertical (utiliser un niveau à bulle).

2.3.4. Revêtement

Il est nécessaire de s'assurer que le revêtement de l'appareil n'est pas constitué de matériaux inflammables ou qui se dégradent sous l'effet de la chaleur (tapisserie, moquettes, fermetures à base de matière plastique, Silestone, etc.).

Si lors du montage, nous entourons le plan de cuisson d'un matériau de maçonnerie (genre marbre, briques, etc), nous devons laisser une rainure minimale de 4 mm pour la dilatation du plan de cuisson.

Fixer les doubles côtés émaillés à la cuisinière avec les vis livrées avec l'appareil.

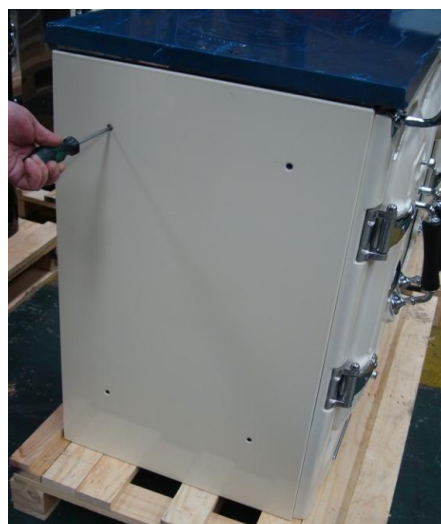


Figure n°5 - Fixation des doubles côtés

2.3.5. Branchement au conduit de fumée

Le branchement de l'appareil à la cheminée se fera au moyen de conduits spécifiques pour résister aux produits de la combustion (Ex. : acier inoxydable, tôle émaillée...).

Pour le branchement du conduit d'évacuation de fumée avec la buse de sortie de fumée, le conduit doit être introduit dans la buse. Le joint sera scellé avec du mastic ou du ciment réfractaire afin qu'il soit complètement étanche.

Il faut que l'installateur s'assure que le conduit branché à l'appareil soit bien fixé et ne puisse pas bouger de son emplacement (en raison par exemple des dilatations provoquées par la température...).

Sur les cuisinières avec un plan en fonte de fer, la sortie de fumée peut être effectuée par la partie supérieure ou arrière.

Pour installer la sortie de fumée supérieure, il faut d'abord libérer le couvercle en fonte B et la bride de sortie de fumée arrière C.

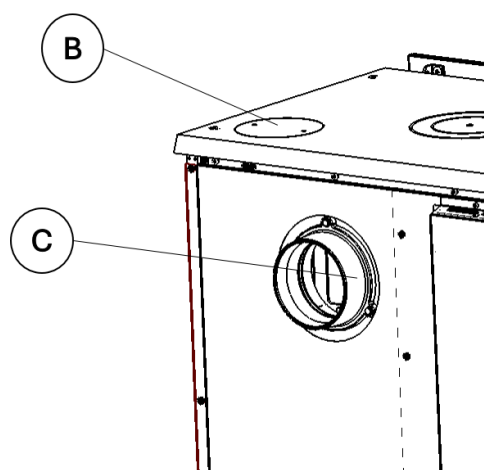


Figure n°6 - Situation initiale. Nous libérons les pièces indiquées.

Ensuite, nous plaçons la bride de sortie de fumée supérieure A sur le plan de travail et la fixons avec deux vis.

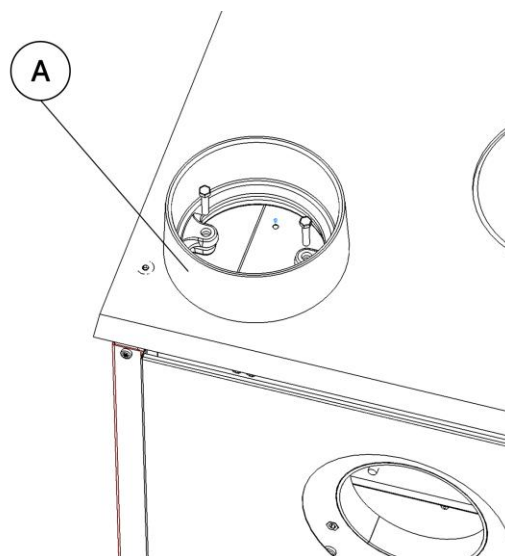


Figure n°7 - Nous plaçons la bride supérieure de sortie de fumée

Enfin, nous devons couvrir le trou à l'arrière. Tout d'abord, nous fixons l'adaptateur de couvercle D avec trois vis et trois écrous, puis nous vissons le couvercle E dessus et nous plaçons le couvercle galvanisé F.

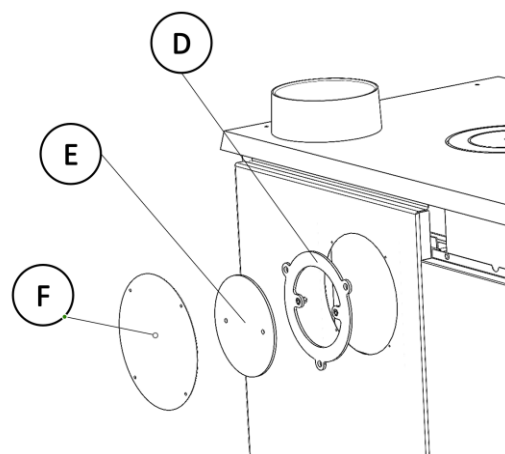


Figure n°8 - Nous plaçons l'adaptateur et les couvercles

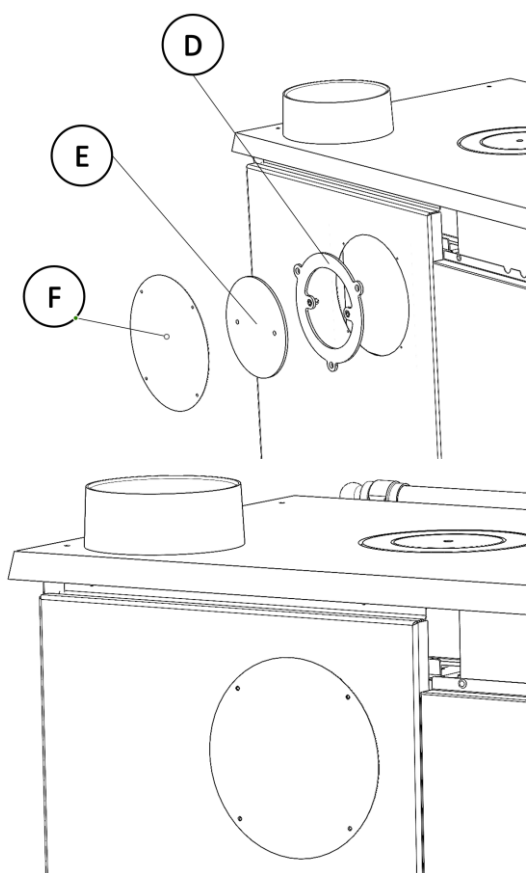


Figure n° 8-Situation finale, adaptée à la sortie de fumée supérieure.

2.4. Le conduit de fumée

Le conduit de fumée doit respecter la réglementation en vigueur d'installation de cheminées.

Pour les pièces équipées de Ventilation Mécanique Contrôlée, la sortie des gaz de cette dernière ne doit jamais être branchée au conduit d'évacuation de fumée.

L'appareil doit être branché à un conduit de fumée individuel, en aucun cas à un conduit de fumée branché avec un autre appareil.

2.4.1. Caractéristiques du conduit de fumée

Le conduit de fumée doit être d'un matériau résistant aux produits de la

combustion (Ex. : acier inoxydable, tôle émaillée...).

Les appareils non caléfacteurs (sans réservoir d'eau) doivent avoir une sortie de fumée avec un conduit double et isolé uniquement sur les tronçons du conduit se trouvant à l'extérieur ou dans des zones froides, et un conduit simple à l'intérieur de la maison, en utilisant ainsi la chaleur de la fumée pour chauffer la pièce, et en l'isolant uniquement dans les tronçons sur lesquels l'excès de chaleur peut provoquer des dégâts.

S'il existe une sortie de fumée en maçonnerie, il faudra la tuber et l'isoler afin de garantir un bon tirage.

Le diamètre du conduit doit être le même que le diamètre de la sortie de fumée de l'appareil sur toute sa longueur afin de garantir un bon fonctionnement de celui-ci.

On doit éviter que l'eau de pluie pénètre dans le conduit.

Le conduit doit être propre et il doit être étanche sur toute sa longueur.

Le conduit doit avoir une hauteur minimale de 6 m, et le chapeau ne doit pas empêcher la bonne évacuation de la fumée.

Si le conduit a tendance à produire des refoulements, il faudra installer un anti-refoulement efficace, un aspirateur statique, un ventilateur extracteur de fumée ou bien remodeler la cheminée.

Il ne faut en aucun cas installer des coudes de 90° excepté celui de sortie des cuisinières en raison de la perte importante de tirage qu'ils génèrent, et on évitera autant que possible l'utilisation de coudes de 45°. Chaque coude de 45° équivaut à réduire la longueur du conduit de cheminée de 0.5 m. De la même façon, on n'installera pas des tronçons horizontaux de conduite car ils réduisent énormément le tirage.

L'appareil est destiné à fonctionner dans des conditions de tirage contrôlé. L'appareil doit fonctionner avec une dépression de la cheminée comprise entre 12Pa et 15Pa. Pour assurer ce tirage, un modérateur de tirage automatique doit être installé dans le conduit de fumée. Un fonctionnement en tirage non contrôlé peut entraîner une détérioration rapide de l'appareil, qui ne sera pas couverte par la garantie.

Le conduit de fumée ne doit pas reposer son poids sur l'appareil, car cela peut détériorer le plan.

Des températures élevées peuvent être atteintes dans le conduit de fumée. Il est donc indispensable d'augmenter l'isolation des tronçons où il y a des matériaux combustibles (poutres en bois, meubles, etc.). Il peut même s'avérer nécessaire de protéger les matériaux non combustibles pour éviter des cassures, des déformations, etc., en raison de températures trop élevées si le matériel non combustible n'est pas apte à supporter des températures élevées.

Le conduit de fumée doit être facile à nettoyer, il ne doit pas y avoir de tronçons inaccessibles pour leur nettoyage.

2.4.2. Le sommet du conduit de fumée

Le sommet de la cheminée doit se situer à plus de 1 m au-dessus du toit, du faîtage ou de tout obstacle situé sur le toit.

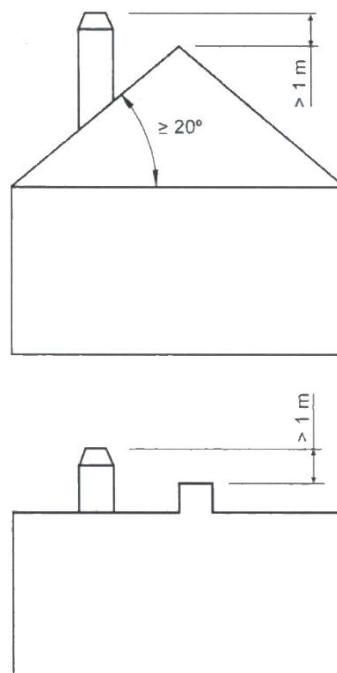
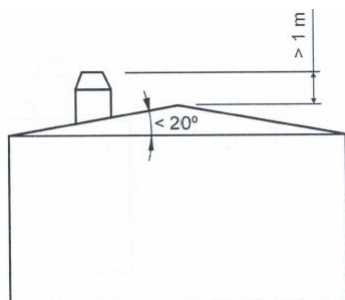


Figure n°9 - Distances depuis le haut du sommet jusqu'au faîtage du toit

Le sommet doit s'élever à plus de 1 m au-dessus de la partie la plus haute de tout édifice ou obstacle dans un rayon inférieur à 10 m par rapport à la sortie de la cheminée.

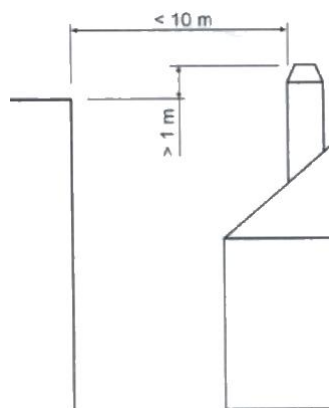


Figure n°10 - Distances entre le sommet et les objets à moins de 10m

Le sommet doit se situer simplement au-dessus de tout édifice ou obstacle situé dans un rayon de 10 m et 20 m par rapport à la sortie de la cheminée.

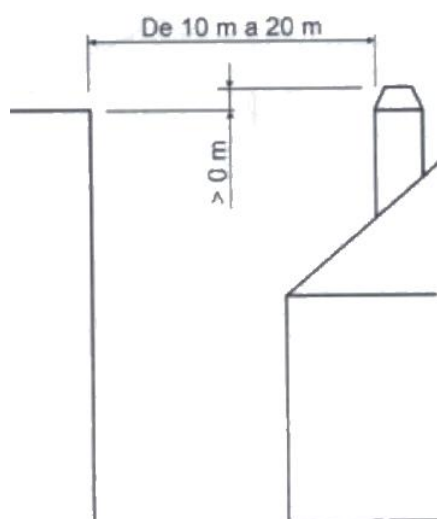


Figure n°11 - Distances entre le sommet et les objets entre 10 et 20m

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les détériorations des pièces causées par la mauvaise utilisation de combustibles non recommandés ou par des modifications effectuées sur l'appareil ou sur son installation.

Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine.

Toutes les réglementations locales, y compris celles relatives aux normes nationales et européennes, doivent être respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

La diffusion de la chaleur s'effectue par radiation et par convection, à partir de la partie frontale et de l'extérieur de l'appareil.

3.1. Combustibles

Cet appareil ne doit pas être utilisé comme un incinérateur, on ne doit pas utiliser des combustibles non recommandés.

- Utiliser des bûches de bois sec (16% d'humidité maximum), coupées depuis au moins deux ans, la résine lavée et entreposées dans un endroit abrité et aéré.
- Utiliser du bois dur avec un haut pouvoir calorifique et une bonne production de braises.
- Les bûches trop longues devront être coupées à la longueur voulue avant de les entreposer. Les bûches devront avoir un diamètre maximum de 150 mm.
- Utiliser du bois trop fin favorisera la puissance extraite de celui-ci, mais il augmentera aussi la vitesse du combustible brûlé.

Combustibles optimaux:

- Hêtre.

Autres combustibles:

- Chêne, châtaignier, frêne, érable, bouleau, peuplier, etc.
- Les bûches de pin ou d'eucalyptus ont une densité faible et une flamme très longue pouvant entraîner une usure très rapide des pièces de l'appareil.
- L'utilisation de bois résineux peut augmenter la fréquence du nettoyage de l'appareil et du conduit de sortie de fumée.

Combustibles interdits:

- Toute sorte de charbon et tous les combustibles liquides.
- «Du bois vert». Le bois vert ou humide diminue le rendement de l'appareil et entraîne le dépôt de suie et de goudron sur les parois internes du conduit de fumée en produisant son obstruction.
- « Du bois récupéré ». La combustion de bois traité (traverses de chemin de fer, poteaux télégraphiques, contreplaqués, agglomérés, palets, etc.) provoque rapidement l'obstruction de l'installation (dépôts de suie et de goudron), abîme l'environnement (pollution, mauvaises odeurs) et entraîne des déformations du foyer par surchauffe.
- Tous les matériaux autres que le bois (plastique, aérosols, etc.).
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lampe à essence, de paraffine, d'allume-feu pour charbon de bois, d'alcool éthylique ou de liquides similaires pour allumer ou raviver un feu dans l'appareil. Gardez tous ces liquides à distance de l'équipement lorsqu'il est utilisé.

Le bois vert et le bois re-traité peuvent provoquer le feu dans le conduit de sortie de fumée.

Dans ce graphique, on peut voir l'influence de l'humidité sur le pouvoir calorifique du bois :

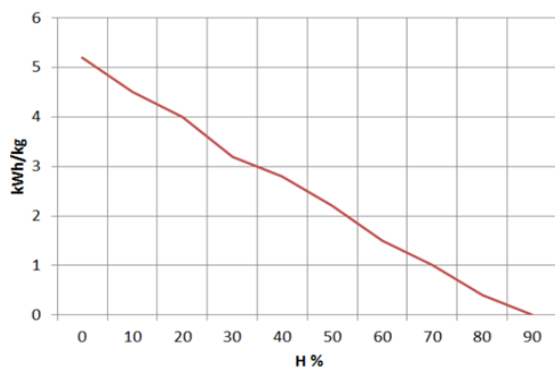


Figure n°12 - Rapport entre humidité et pouvoir calorifique du bois.

3.2. Description des éléments de l'appareil

3.2.1. Éléments de fonctionnement

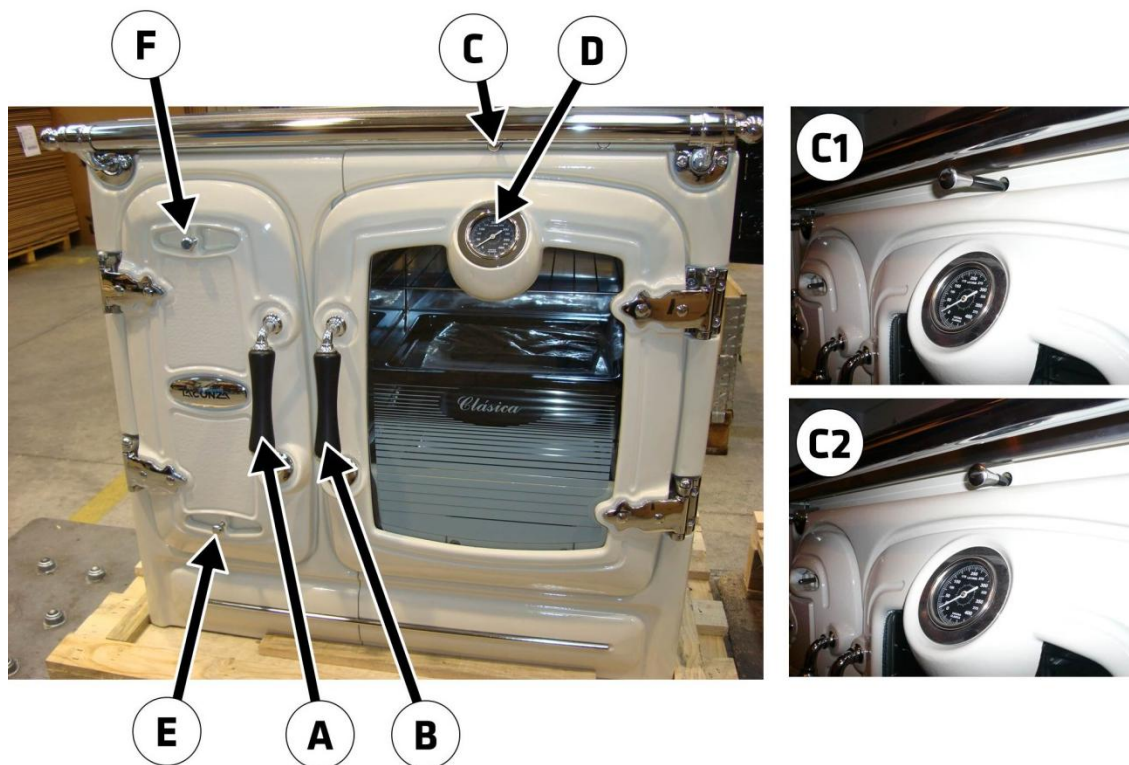


Figure n°13 - Éléments de fonctionnement de l'appareil

- A: Poignée de porte du foyer
- B: Poignée porte four
- C: Tige commande tirage direct
 - C1 ouvert
 - C2 fermé
- D: Thermomètre four
- E: Registre d'arrivée d'air primaire
 - E1 ouvert (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
 - E2 fermé (tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre)
- F: Registre d'arrivée d'air secondaire
 - F1 ouvert (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
 - F2 fermé (tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre)

3.3. Allumage

Utiliser l'appareil par temps chaud (journées chaudes, premières heures de l'après-midi des journées ensoleillées) peut créer des problèmes d'allumage et de tirage.

Certaines conditions climatologiques comme le brouillard, le gel, l'humidité qui pénètre dans les conduits d'évacuation de fumée, etc., peuvent entraîner un manque de tirage du conduit de fumée et provoquer des asphyxies.

Veuillez suivre les conseils suivants pour obtenir un allumage satisfaisant:

- Ouvrir la(s) les porte(s) du foyer et ouvrir au maximum tous les registres d'arrivée d'air du foyer.
- Ouvrir la tige tirage direct pendant les premières 15 minutes, jusqu'à ce que le conduit de fumée soit chaude.
- Introduire du papier ou une pastille d'allumage et du petit bois dans le foyer.
- Allumer le papier ou la pastille d'allumage.
- Ne fermez pas la porte entièrement, deux ou trois centimètres, pendant les premières 15 minutes.
- Le premier allumage doit être doux afin que les différentes pièces qui composent l'appareil se dilatent et sèchent.

Attention: Lors du premier allumage, l'appareil peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ne vous inquiétez pas, ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce pendant les premières heures de fonctionnement.

S'il y a de l'eau autour de la cheminée, celle-ci est produite par la condensation de l'humidité du bois en allumant le feu. Cette condensation disparaîtra au bout de deux ou trois allumages. Dans le cas contraire, vous devrez vérifier le tirage du

conduit de fumée (longueur et diamètre de la cheminée, isolation de la cheminée, étanchéité) ou l'humidité du bois utilisé.

Si la condensation entre en contact avec le support de l'émail, nettoyez et séchez immédiatement l'émail avec un chiffon, afin d'éviter qu'il perde son éclat éventuellement.

3.4. Chargement de combustible

Pour le chargement du combustible, ouvrir doucement la porte de chargement, en évitant l'arrivée soudaine d'air dans le foyer. De cette façon, nous évitons la sortie de fumée dans la pièce où se trouve l'appareil. Sur les plans de cuisson en fonte la chargement peut aussi être fait en soulevant les rondelles.

Veuillez effectuer cette opération avec des gants afin d'éviter de vous brûler les mains.

La hauteur maximale de la charge doit correspondre à environ un tiers de la hauteur de la chambre de combustion.

L'intervalle de chargement minimal pour une puissance calorifique nominale est de 60 minutes.

Veuillez réaliser toujours des chargements nominaux (voir table du paragraphe 1.1).

Pour une combustion minimale (par exemple pendant la nuit) utilisez des bûches plus grosses.

Une fois que le foyer est chargé, fermez la porte de chargement.

3.5. Fonctionnement

L'appareil doit toujours être utilisé avec la/(les) porte(s) fermée(s) et la tige tirage direct fermée.

Pour des raisons de sécurité, vous ne devez jamais fermer toutes les arrivées d'air pour la combustion de l'appareil.

Registre d'arrivée d'air primaire

En ouvrant ce registre, nous introduisons de l'air dans la chambre de combustion à travers la grille.

Registre d'arrivée d'air secondaire

En ouvrant ce registre nous introduisons de l'air dans la chambre de combustion à travers la porte supérieure du foyer.

IMPORTANT: En gardant ce registre secondaire ouvert la vitre du foyer se salira moins vite.

Registre d'arrivée d'air de double combustion

Cet appareil est équipé d'une double entrée d'air de combustion libre et non réglable, par les trous situés à l'arrière de la chambre de combustion.

Nous introduisons de l'air dans le foyer, en générant ainsi une combustion plus efficace et moins polluante car nous réalisons une post combustion en brûlant les particules non brûlées lors de la première combustion. Nous augmenterons ainsi le rendement de l'appareil et nous réduisons les rejets.

ATTENTION: En raison des grands changements de température auxquels l'appareil est soumis, des bruits peuvent se produire pendant son fonctionnement. Ces bruits sont dus aux effets naturels de la dilatation/contraction de ses composants. Ne vous inquiétez pas.

Pour obtenir une puissance maximale, il faut ouvrir tous les registres d'arrivée d'air et pour obtenir une puissance minimale, il faut plutôt les fermer. Pour une utilisation normale, il est conseillé de fermer le Registre Primaire et d'ouvrir le Secondaire 20%.

Dans les appareils de type B ou BE (sans conduction de l'air comburant depuis la rue), lorsque l'appareil n'est pas utilisé,

l'ensemble appareil-conduit de fumée peut représenter une échappatoire thermique vers la rue. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il est conseillé de laisser les registres d'entrée d'air de la chambre de combustion fermés afin de minimiser ces pertes d'énergie.

3.6. Retrait des cendres

Après avoir utilisé l'appareil de façon continue, il est indispensable de retirer les cendres du foyer. Extraire le cendrier lorsqu'il est froid, ou à l'aide d'une protection pour ne pas se brûler (gant).

Les braises chaudes ne doivent en aucun cas être jetées à la poubelle.

Le cendrier est accessible en ouvrant la porte de l'appareil.

3.7. Instructions pour cuisiner

L'appareil nous permet de cuisiner sur le plan de cuisson ou dans le four.

3.7.1. Cuisiner dans le four

Suivre les indications du tableau suivant :

	Puissance Min.	Puissance Max.
Tirage Direct	Fermé	Fermé
Registre Primaire	Fermé	Ouvert
Registre Secondaire	Fermé	Ouvert

Dans le four il y a une plaque à four et une grille.

Le thermomètre du four nous donne la température approximative de l'intérieur. Or, pendant la période de chauffage de la cuisinière, qui peut prendre deux heures, le thermomètre nous indiquera une valeur inférieure à celle du four (en raison de

l'inertie thermique de la masse de la fonte).

3.7.2. Cuisiner sur le plan de cuisson

Suivre les indications du tableau suivant:

	Puissance Min.	Puissance Max.
Tirage Direct	Fermé	Fermé
Registre Primaire	Fermé	Ouvert
Registre Secondaire	Fermé	Ouvert

La zone optimale du plan de cuisson pour cuisiner est la partie située sur le foyer de combustion de la cuisine. Nous utiliserons la partie qui se trouve au-dessus du four sur le plan de cuisson, pour maintenir les aliments chauds.

3.7.2.1. Plaque de cuisson vitrocéramique

Nous ne poserons en aucun cas un récipient en aluminium sur la vitrocéramique chaude. Nous ne placerons pas non plus du papier aluminium, des plastiques et nous ne verserons pas du sucre sur celle-ci, ces matières pourraient s'incruster définitivement dans la vitre.

Les casseroles en terre rayeront la vitre.

Si nous soulevons la vitre de la vitrocéramique, nous trouverons des protections en fonte émaillées en dessous. Nous pourrions les utiliser pour y cuisiner dessus, mais en tenant compte des indications de la section Entretien.

Processus élever/rabattre la plaque de cuisson vitrocéramique

Pour élever la plaque vitrocéramique et pouvoir cuisiner sur les protections en fonte, introduire le crochet livré avec la cuisinière dans le trou cylindrique et suivre

le mouvement, tel qu'il est montré sur les images, en douceur.



Figure n°14 - Crochet introduit dans son orifice cylindrique

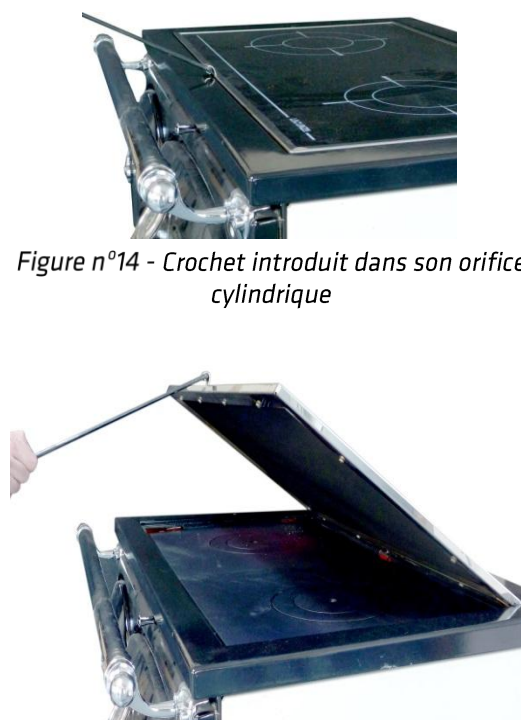


Figure n°15 - Suivi du mouvement avec le crochet

Un fois arrivé au bout du mouvement, sortir le crochet de son orifice et le retirer.



*Figure n°16 - Plaque de cuisson vitrocéramique
au repos lorsque la position est au bout*

Pour rabattre (baisser) la plaque vitrocéramique sur sa position d'origine, répéter le même processus à l'inverse, toujours en douceur.

Une fois que vous avez terminé d'utiliser les protections, Lacunza recommande de remettre toujours la vitrocéramique sur sa position d'origine.

Ces opérations de lever/rabattre la vitrocéramique doivent toujours être réalisés à froid.

4. ENTRETIEN ET CONSEILS IMPORTANTS

4.1. Entretien de l'appareil

L'appareil devra être nettoyé régulièrement tout comme le conduit de branchement et le conduit de sortie de fumée, notamment après de longues périodes d'inactivité.

4.1.1. Pièces émaillées visibles

Les pièces du panneau frontal de la cuisinière sont en fonte émaillée. Pour nettoyer l'émail, il faut utiliser un chiffon légèrement humide (ou avec du savon neutre) et sécher immédiatement (toujours à froid). Pour les pièces émaillées n'utilisez pas des éponges en fer, des produits abrasifs, corrosifs ou à base de chlore ou d'acide, pouvant endommager l'émail.

En cas de condensation ou d'aspersion involontaire d'eau, nettoyer les parties affectées avant qu'elles ne sèchent, si non la couleur de l'émail pourrait être endommagée.

Faites spécialement attention de ne pas verser des produits acides ou alcalins (sauce tomate, jus de citron, vinaigre, nettoyeurs de vitrocéramique, etc.) car ils pourraient endommager la couche d'émail.

4.1.2. Plaque de cuisson

Plaque de cuisson vitrocéramique

Pour le nettoyage du cercle en acier inoxydable qui entoure la vitre il faut utiliser un chiffon humide avec du savon ou des produits spécifiques pour l'acier inoxydable.

Pour le nettoyage de la vitre vitro il ne faut pas utiliser des éponges en fer ou abrasives pouvant la rayer. Utiliser un grattoir et les produits que l'on trouve sur le marché pour les vitres vitrocéramiques.

Protections émaillées

Faire l'entretien comme dans le texte décrit pour les pièces émaillées visibles (panneau frontal de la cuisinière). Cependant, ces pièces, qui, en raison de leur position et de leur fonctionnalité, sont très sollicitées, seront difficilement maintenues en bon état.

Plan de cuisson en fonte

Pour son nettoyage, utiliser du papier de verre et pour sa conservation des produits spécifiques.

4.1.3. Foyer

Nettoyer les cendres du foyer, etc.

4.1.4. Intérieur de l'appareil

Pour accéder à l'intérieur de la cuisinière, lever le dessus Vitro et retirer les protections de la cuisinière. Dans le cas des plans de cuisson en fonte nous pouvons accéder à l'intérieur par le creux des rondelles ou en dévissant le plan de cuisson. Ensuite, nous pourrions nettoyer la zone du four et le passage des fumées qu'il y a entre le four et le côté droit.

Nettoyer les cendres du foyer.

4.1.5. Sortie de fumée

Pour un bon fonctionnement de l'appareil, la sortie de fumée devra être toujours propre.

Il est important de la nettoyer aussi souvent que nécessaire, la fréquence du nettoyage dépendra du régime de fonctionnement de la cuisinière et du combustible utilisé.

Sur les cuisinières ayant une sortie de fumée supérieure, nous pouvons accéder à la bride de sortie de fumée en soulevant le premier tronçon du tube. Sur les cuisinières ayant la sortie de fumée à l'arrière, nous pouvons accéder au coude-bride de sortie de fumée par le creux qui se

trouve derrière le four.



Dans ces cas, il est fortement recommandé d'installer, sur le premier tronçon du conduit de fumée, une trappe de visite pour le nettoyage de la sortie de fumée.

Si le four dispose d'une écoutille à l'arrière, nous pouvons utiliser cet accès pour nettoyer le conduit de sortie de fumée.

Pour pouvoir accéder au nettoyage il faut dévisser les quatre vis de l'arrière du four et retirer la tôle. À la fin de l'opération de nettoyage, il faut à nouveau fixer la tôle en vissant les 4 vis à fond.



Figure n°17 - Accès pour le nettoyage de la sortie de fumée

Cette opération doit toujours être réalisée à froid.

Une fois que la sortie de fumée est nettoyée, enlever la suie accumulée dans la partie basse du four et la retirer par la petite porte se trouvant sous le four.



Figure n°18 - Accès pour le nettoyage de la sortie de fumée

4.1.6. Pièces chromées

Pour le nettoyage des pièces chromées, utiliser un chiffon humide, du savon neutre et les sécher immédiatement. Ne pas utiliser des éponges en fer ni des produits abrasifs, décapants ou à base acide, ils pourraient endommager le traitement du chromage. L'humidité peut endommager les chromes.

4.1.7. Pièces en laiton

Pour le nettoyage des pièces en laiton, utiliser des produits spécifiques en vente sur le marché.

4.1.8. Pièces en tôle émaillée

Pour le nettoyage des pièces émaillées, utiliser un chiffon humide, du savon neutre et les sécher immédiatement. Pour le nettoyage des pièces émaillées ne pas utiliser des produits abrasifs, corrosifs ou à base de chlore ou d'acide, pouvant endommager l'émail.

4.1.9. Four

Nettoyer le four avec un chiffon légèrement humide (ou avec un savon neutre) et le sécher immédiatement. Les fours en acier inoxydable peuvent jaunir sous l'effet de la chaleur. Ne pas utiliser des produits abrasifs, corrosifs ou à base de chlore ou d'acide, pouvant endommager l'émail.

Faites spécialement attention de ne pas verser des produits acides ou alcalins (sauce tomate, jus de citron, vinaigre, nettoyeurs de vitrocéramique, etc.) sur les surfaces émaillées de la cuisinière car ils pourraient endommager la couche d'émail.

4.2. Entretien du conduit de fumée

TRÈS IMPORTANT: Afin d'éviter des problèmes (feu de cheminée, etc.) les opérations de nettoyage et d'entretien devront être effectuées régulièrement ; en cas d'usage fréquent, vous devrez

effectuer plusieurs ramonages annuels de la cheminée et du conduit de connexion.

En cas de feu de cheminée, il faut couper le tirage, fermer portes et fenêtres, retirer les braises du foyer, boucher le trou de branchement au moyen de chiffons humides et appeler les pompiers.

4.3. Conseils importants

Lacunza recommande d'utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine.

Lacunza n'est pas tenue responsable de toute modification non autorisée.






Cet appareil produit de la chaleur et peut provoquer des brûlures de la peau.

<p>Cet appareil peut rester CHAUD un certain temps après avoir été éteint. ÉVITER QUE LES ENFANTS EN BAS ÂGE NE S'EN APPROCHENT.</p>
--

5. CAUSES D'UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT



Ce signe recommande l'intervention d'un professionnel qualifié pour effectuer cette opération.

Situation	Causes probables		Action
Le feu a du mal à démarrer Le feu ne se maintient pas	Bois vert ou humide		Utiliser des bois durs, coupés depuis au moins 2 ans et entreposés dans des endroits abrités et ventilés
	Les bûches sont trop grosses		Pour l'allumage, utiliser du papier froissé et du petit bois sec. Pour l'entretien du feu, utiliser des bûches fendues.
	Bois de mauvaise qualité		Utiliser des bois durs dégageant beaucoup de chaleur et produisant de bonnes braises (châtaignier, frêne, érable, bouleau, peuplier, hêtre, etc.)
	Air primaire insuffisant		Ouvrir entièrement les contrôles d'air primaire et secondaire ou même ouvrir légèrement la porte. Ouvrir la grille d'entrée d'air de l'extérieur.
	Tirage insuffisant		Vérifier que le conduit n'est pas obstrué, effectuer un ramonage mécanique si nécessaire Vérifier que le conduit de fumée est conforme
Le feu se ravive	Excès d'air primaire		Fermer partiellement ou totalement les entrées d'air primaire et secondaire.
	Trop de tirage		Installer un régulateur de tirage
Emanation de fumées à l'allumage	Bois de mauvaise qualité		Ne pas brûler en continu du petit bois, des restes de menuiserie (contreplaqué, palettes, etc.)
	Conduit de fumée froid		Réchauffer le conduit en faisant brûler un bout de papier dans le foyer
Emanation de fumées pendant la combustion	La pièce est en dépression		Dans les habitations équipées d'une VMC, entrouvrir une fenêtre durant l'allumage jusqu'à ce que le feu brûle normalement
	Chargement de bois insuffisant		Réaliser les chargements recommandés. Des chargements très inférieurs à ceux recommandés provoquent une basse température de la fumée et des refoulements de fumée.
	Tirage insuffisant		Vérifier l'état du conduit de sortie des fumées et son isolement Vérifier si les conduits ne sont pas obstrués, effectuer un nettoyage mécanique si c'est nécessaire.
	Le vent entre dans le conduit de fumée		Installer un système anti-retour (Ventilateur) sur le haut de la cheminée.
Chauffage insuffisant	La pièce est en dépression		Dans les pièces équipées d'une VMC, il faut installer une prise d'air de l'extérieur
	Bois de mauvaise qualité		N'utiliser que le combustible recommandé
Condensation dans le foyer (après plus de 3 ou 4 allumages)	Chargement de bois insuffisant		Réaliser les chargements recommandés. Des chargements très inférieurs à ceux recommandés provoquent une basse température de la fumée et des condensations.
	Bois vert ou humide		Utiliser des bois durs, coupés depuis au moins 2 ans et entreposés dans des endroits abrités et ventilés
	Taille de la cheminée		Allonger la cheminée (minimum 5-6 mètres). Bien isoler la cheminée.

6. PIÈCES DÉTACHÉES BASIQUES

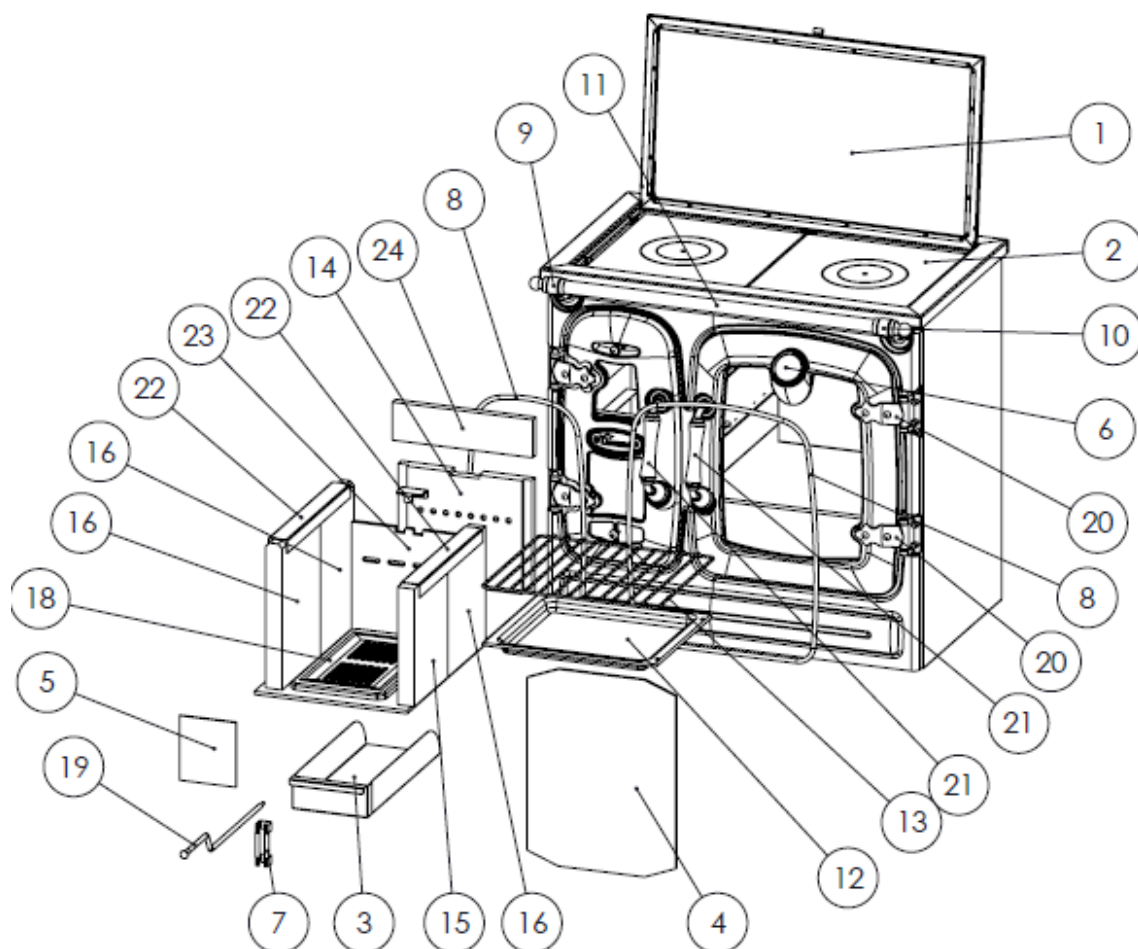


Figure n°19 - Pièces détachées basiques



		Clasica 5T	Clasica 7T	Clasica 8T
Nº	Denom.	Ref.	Ref.	Ref.
1	Cristal Encimera Vitro	501000000126	501000000124	501000000219
2	Protección grande con arandelas "esmaltadas"	-	-	501000000322 (1)
2	Protección mediana con arandelas "esmaltadas"	-	501000000323 (2)	501000000323 (1)
2	Protección pequeña con arandelas "esmaltadas"	501000000324 (2)	-	-
3	C.Cerrada Cajon Cenicero	501000000296	501000000296	501000000296
4	Cristal puerta Horno	501250000002	500000000038	500000000039
5	Cristal puerta Hogar	501250000045	501210000832	501210000832
6	Termometro horno Cromado	500000000033	500000000033	500000000033
6	Termometro horno Latón	500000000070	500000000070	500000000070
7	Fleje cierre puertas	501000000288	501000000288	501000000288
8	Cordón Puerta Horno Ø10 blanco 2m	500900000015	500900000015	500900000015
8	Cordón Puerta Hogar (2 metros Ø10 blanco)	500900000015	500900000015	500900000015
9	Soporte+Sujección barra Izdo Crom.	501000000868	501000000868	501000000868
9	Soporte+Sujección barra Izdo Laton	501000000866	501000000866	501000000866
10	Soporte+Sujección barra Dcho Cromado	501000000869	501000000869	501000000869
10	Soporte+Sujección barra Dcho Latón	501000000867	501000000867	501000000867
11	Barra Cromada	500000000050	501220000001	500000000024
11	Barra Latón	508020000001	508060000001	508070000001
12	Bandeja esmaltada	501000000002	501000000002	500000000045
13	Bandeja varilla	501000000004	501000000004	501230000002
14	CLASICA eco, Vermiculita trasera hogar	5012500047	5012100838	5012100838
15	Refractario hogar Derecho (Delantero-Trasero)	501210000004	501210000004	501210000004
16	Refractario hogar izquierdo (Delantero-Trasero)	501210000003	501210000003	501210000003
17	Juego completo refractario hogar	5012500048	5012100839	5012100839
18	Parrilla hogar	501250000004	501000000904	501000000904
19	Varilla tiro directo	501210000028	501210000028	501210000028
20	Bisagra latón	500000000058	500000000058	500000000058
20	Bisagra cromada	500000000057	500000000057	500000000057
21	Manilla latón	501250000039	500000000052	500000000052
21	Manilla cromada	501250000019	500000000053	500000000053
22	Clasica Chapa Inox.Sujec.Refractarios	501000000307	501000000307	501000000307
23	CLASICA eco, Chapa trasera hogar	5012500049	5012100840	5012100840
24	CLASICA eco, Vermiculita Superior Hogar	5012500050	5012100841	5012100841

7. RECYCLAGE DU PRODUIT

Le recyclage de l'appareil relève de la seule responsabilité du propriétaire, qui doit agir en conformité avec les lois en vigueur dans son pays en matière de sécurité, de respect et de protection de l'environnement. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Il peut être livré dans les centres de collecte sélective spécifiques mis en place par les municipalités, ou chez les détaillants qui proposent ce service. L'élimination sélective du produit évite les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent, obtenant ainsi des économies importantes en termes d'énergie et de ressources.

Il peut être démonté (les pièces sont assemblées avec des vis ou des rivets) et les composants peuvent être déposés dans les filières de recyclage correspondantes. Les composants de l'appareil sont : acier, fonte, verre, matériaux isolants, matériel électrique, etc.

8. DÉCLARATION DE PRESTATIONS



ES FR EN IT PT DE

N.º CO-S-004

DECLARACIÓN DE PRESTACIONES

Conforme al R. E. Productos Construcción (UE) N° 305/2011

DÉCLARATION DE PERFORMANCE

Selon le Règlement (UE) N° 305/2011

DECLARATION OF PERFORMANCE

According to Regulation (UE) N° 305/2011

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

In base al Regolamento (UE) N° 305/2011

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES

Em base com o Regulamento (UE) N° 305/2011

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß R. E. Bauprodukte (EU) Nr. 305/2011

1	Código de identificación única del producto tipo: Code d'identification unique du produit type: <i>Unique identification code of the product-type:</i> Codice di identificazione unico del prodotto-tipo: Código de identificação único do produto-tipo: <i>Eindeutiger Kenncode des Produkttyps:</i>	CLASICA 5T
2	Usos previstos: Usage(s) prévu(s): <i>Intended</i> Usi previsti: Utilização(ões) prevista(s): <i>Verwendungszweck(e):</i>	Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels. Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.
3	Fabricante: Fabricant: <i>Manufacturer:</i>	Fabbricante: Fabricant: <i>Hersteller:</i> LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) T. (0034) 948563511 comercial@lacunza.net
5	Sistemas de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones (EVCP): Système(s) d'évaluation et de vérification de la constance des performances: <i>System/s of AVCP:</i>	Sistemi di VVCP: Sistema(s) de avaliação e verificação da regularidade do desempenho (AVCP): <i>System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit:</i> 3
6a	Norma armonizada: Norme harmonisée: <i>Harmonised standard:</i>	Norma armonizzata: Norma harmonizada: <i>Harmonisierte Norm:</i> EN-16510-2-3 (2022)
6a	Organismos notificados: Organisme(s) notifié(s): <i>Notified body/ies:</i>	Organismi notificati: Organismo(s) notificado(s): <i>Notifizierte Stelle(n):</i> STROJÍRENSKÝ ZKUŠEBNÍ ÚSTAV, S.P. Engineering Test Institute, Public Enterprise Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic. Notified Body 1015



7

Características esenciales
Caractéristiques essentielles
Essential features

Caratteristiche essenziali
Características essenciais
Unerlässliche Eigenschaften

Prestaciones declaradas:
Performance(s) déclarée(s):
Declared performance/s:

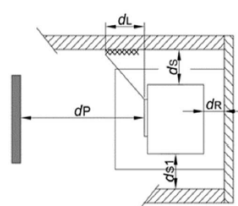
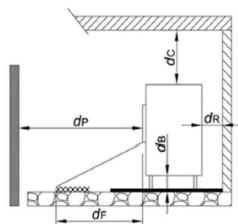
Prestazioni dichiarate:
Desempenho(s) declarado(s):
Erklärte Leistung(en):

Protección de materiales combustibles

Protection des matériaux combustibles
Protection of combustible materials

Protezione dei materiali combustibili

Proteção de materiais combustíveis
Schutz brennbarer Materialien



$d_s = 200 \text{ mm}$

$d_L = 1500 \text{ mm}$

$d_{s1} = 200 \text{ mm}$

$d_c = 800 \text{ mm}$

$d_R = 200 \text{ mm}$

$d_F = 1500 \text{ mm}$

$d_P = 200 \text{ mm}$

$d_B = 0 \text{ mm}$

Prestación Declarada a Potencia Calorífica:

Performance déclarée à la puissance thermique:

Declared Performance at Heating Power:

Prestazioni dichiarate alla potenza termica:

Desempenho declarado na potência de aquecimento:

Angegebene Leistung bei:

A

B

Nominal

Nominale

Nominal

Nominale

Nominal

Nennheizleistung

A carga parcial

À charge partielle

At partial load

A carico parziale

Com carga parcial

Teillast-Heizleistung

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
 $CO_{nom} (13\%O_2) / CO_{part} (13\%O_2)$

A

807 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
 $NO_{xnom} (13\%O_2) / NO_{xpart} (13\%O_2)$

A

159 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
 $OGC_{nom} (13\%O_2) / OGC_{part} (13\%O_2)$

A

82 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
 $PM_{nom} (13\%O_2) / PM_{part} (13\%O_2)$

A

31 mg/m³

B

NPD

Temperatura de salida de gases de combustión (TSnom/TSpart)

Température de sortie des gaz de combustion (TSnom/TSpart)

Combustion gas outlet temperature (TSnom/TSpart)

Temperatura uscita gas di combustione (TSnom/TSpart)

Temperatura de saída do gás de combustão (TSnom/TSpart)

Verbrennungsgasaustrittstemperatur (TSnom/TSpart)

A

210 °C

B

NPD

Tiro mínimo (Pnom/Ppart)

Tirage minimum (Pnom/Ppart)

Minimum depression (Pnom/Ppart)

Depressione minima (Pnom/Ppart)

Depressão mínima (Pnom/Ppart)

Minimale depression (Pnom/Ppart)

A

11 Pa

B

NPD

Caudal máxico de los gases de combustión (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

Débit massique des gaz de combustion (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

Mass flow rate of combustion gases (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

Portata massica dei gas di combustione (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

Taxa de fluxo de massa de gases de combustão (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

Massenstrom der Verbrennungsgase (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})

A

11,1 g/s

B

NPD

Seguridad contra incendios de instalaciones en una chimenea (T_{class})

Sécurité incendie des installations dans une cheminée (T_{class})

Fire safety of installations in a chimney (T_{class})

Sicurezza antincendio delle installazioni (T_{class})

Segurança contra incêndio de instalações em chaminé (T_{class})

Brandschutz von Anlagen in einem Schornstein (T_{class})

T400

**LACUNZA****DÉCLARATION DE PRESTATIONS****30**

Potencia de calefacción (P_{nom}/P_{part}) Puissance de chauffe (P _{nom} /P _{part}) Heating power (P _{nom} /P _{part})	Potenza di riscaldamento (P_{nom}/P_{part}) Potência de aquecimento (P _{nom} /P _{part}) Heizleistung (P _{nom} /P _{part})	A	10 kW	B	NPD
Potencia de calentamiento de agua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Puissance de chauffage de l'eau (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Water heating power (P _{Wnom} /P _{Wpart})		A	0 kW	B	NPD
Potenza di riscaldamento dell'acqua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Potência de aquecimento (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Wasserheizleistung (P _{Wnom} /P _{Wpart})					
Efficiencia (η_{nom}/η_{part}) Efficacité (η _{nom} /η _{part}) Efficiency (η _{nom} /η _{part})	Efficiencia (η_{nom}/η_{part}) Eficiência (η _{nom} /η _{part}) Effizienz (η _{nom} /η _{part})	A	85 %	B	NPD
Efficiencia de calefacción estacional (η_s) Efficacité du chauffage saisonnier (η _s) Seasonal heating efficiency (η _s)	Efficiencia térmica stagionale (η_s) Eficiência de aquecimento sazonal (η _s) Saisonale Heizeffizienz (η _s)		75		
Índice eficiencia energética (EEI) Indice d'efficacité énergétique (EEI) Energy efficiency index (EEI)	Índice di efficienza energetica (EEI) Índice de eficiência energética (EEI) Energieeffizienzindex (EEI)		113		
Clase Classe Class	Clase Classe Klasse		A+		
Consumo de energía eléctrica (elmáx / elmín) Consommation d'énergie électrique (elmáx / elmín) Electrical energy consumption (elmáx / elmín)		A	0 kW	B	0 kW
Consumo di energia elettrica (elmáx / elmín) Consumo de energia elétrica (elmáx / elmín) Elektrischer Energieverbrauch (elmáx / elmín)					
Consumo de energía modo espera (elsb) Consommation d'énergie en veille (elsb) Standby power consumption (elsb)	Consumo energético in standby (elsb) Consumo de energia em espera (elsb) Standby-Stromverbrauch (elsb)		0 kW		
Sostenibilidad medioambiental La durabilité environnementale Environmental sustainability	Sostenibilità ambientale Sustentabilidade ambiental Umweltverträglichkeit				

Las prestaciones del producto identificado anteriormente son conformes con el conjunto de las prestaciones declaradas.

Les performances du produit identifié ci-dessus sont conformes à toutes les performances déclarées.

The performances of the product identified above are in accordance with all the declared performances.

La presente declaración de prestaciones se emite, de conformidad con el Reglamento (UE) n° 305/2011, bajo la sola responsabilidad del fabricante arriba identificado.

Cette déclaration des performances est établie, conformément au Règlement (UE) n° 305/2011, sous la seule responsabilité du fabricant identifié ci-dessus.

This declaration of performance is issued, in accordance with Regulation (EU) No. 305/2011, under the sole responsibility of the manufacturer identified above.

Le prestazioni del prodotto sopra identificato sono conformi a tutte le prestazioni dichiarate.

Os desempenhos do produto acima identificados estão de acordo com todos os desempenhos declarados.

Die oben genannten Leistungen des Produkts entsprechen allen erklärten Leistungen.

La presente dichiarazione di prestazione viene rilasciata, in conformità al Regolamento (UE) n. 305/2011, sotto la responsabilità esclusiva del produttore sopra identificato.

Esta declaração de desempenho é emitida, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 305/2011, sob a exclusiva responsabilidade do fabricante acima identificado.

Die Erstellung dieser Leistungserklärung erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 305/2011 in alleiniger Verantwortung des oben genannten Herstellers.

**LACUNZA**
Natural comfort

LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.
Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800
Alsasua (Navarra) (Spain)
T. (0034) 948563511
comercial@lacunza.net
www.lacunza.net

Firmado por y en nombre del fabricante por:

Signé pour le fabricant et en son nom par:


Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Firmato a nome e per conto del fabbricante da:

Assinado por e em nome do fabricante por:

Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von:

ALSASUA (Navarra, Spain) a 28/11/2024


Igor Ruiz de Alegria
Director Gerente de Negocio

LACUNZA KALOR GROUP



ES FR EN IT PT DE

N.º CO-S-005
DECLARACIÓN DE PRESTACIONES

Conforme al R. E. Productos Construcción (UE) N.º 305/2011

DÉCLARATION DE PERFORMANCE

Selon le Règlement (UE) N.º 305/2011

DECLARATION OF PERFORMANCE

According to Regulation (UE) N.º 305/2011

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

In base al Regolamento (UE) N.º 305/2011

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES

Em base com o Regulamento (UE) N.º 305/2011

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß R. E. Bauprodukte (EU) Nr. 305/2011

1 Código de identificación única del producto tipo: Code d'identification unique du produit type: <i>Unique identification code of the product-type:</i> Codice di identificazione unico del prodotto-tipo: Código de identificação único do produto-tipo: <i>Eindeutiger Kenncode des Produkttyps:</i>	<div>CLASICA 7T</div>
2 Usos previstos: Usage(s) prévu(s): <i>Intended</i> Usi previsti: Utilização(ões) prevista(s): <i>Verwendungszweck(e):</i>	Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales <i>Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels.</i> Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.
3 Fabricante: Fabricant: <i>Manufacturer:</i>	Fabbricante: Fabricant: <i>Hersteller:</i> LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) T. (0034) 948563511 comercial@lacunza.net
5 Sistemas de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones (EVCP): Système(s) d'évaluation et de vérification de la constance des performances: <i>System/s of AVCP:</i>	Sistemi di VVCP: Sistema(s) de avaliação e verificação da regularidade do desempenho (AVCP): <i>System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit:</i> <div>3</div>
6a Norma armonizada: Norme harmonisée: <i>Harmonised standard:</i>	Norma armonizzata: Norma harmonizada: <i>Harmonisierte Norm:</i> EN-16510-2-3 (2022)
6a Organismos notificados: Organisme(s) notifié(s): <i>Notified body/ies:</i>	Organismi notificati: Organismo(s) notificado(s): <i>Notifizierte Stelle(n):</i> STROJÍRENSKÝ ZKUŠEBNÍ ÚSTAV, S.P. Engineering Test Institute, Public Enterprise Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic. Notified Body 1015

7

Características esenciales
Caractéristiques essentielles
Essential features

Caratteristiche essenziali
Características essenciais
Unerlässliche Eigenschaften

Prestaciones declaradas:
Performance(s) déclarée(s):
Declared performance/s:

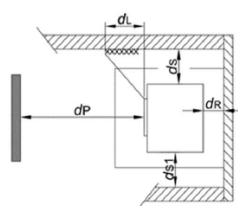
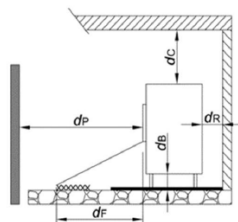
Prestazioni dichiarate:
Desempenho(s) declarado(s):
Erklärte Leistung(en):

Protección de materiales combustibles

Protection des matériaux combustibles
Protection of combustible materials

Protezione dei materiali combustibili

Proteção de materiais combustíveis
Schutz brennbarer Materialien



ds = 200 mm

dL = 1500 mm

ds1 = 200 mm

dc = 800 mm

dR = 200 mm

dF = 1500 mm

dP = 200 mm

dB = 0 mm

Prestación Declarada a Potencia Calorífica:
Performance déclarée à la puissance thermique:
Declared Performance at Heating Power:
Prestazioni dichiarate alla potenza termica:
Desempenho declarado na potência de aquecimento:
Angegebene Leistung bei:

A

B

Nominal
Nominale
Nominal
Nominal
Nominal
Nennheizleistung

A carga parcial
À charge partielle
At partial load
A carico parziale
Com carga parcial
Teillast-Heizleistung

Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission
CO_{nom} (13%O₂) / CO_{part} (13%O₂)

A

969 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission
NO_{xnom} (13%O₂) / NO_{xpart} (13%O₂)

A

174 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission
OGC_{nom} (13%O₂) / OGC_{part} (13%O₂)

A

82 mg/m³

B

NPD

Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission
PM_{nom} (13%O₂) / PM_{part} (13%O₂)

A

31 mg/m³

B

NPD

Temperatura de salida de gases de combustión (TS_{nom}/TS_{part})

A

199 °C

B

NPD

Température de sortie des gaz de combustion (TS_{nom}/TS_{part})

Combustion gas outlet temperature (TS_{nom}/TS_{part})

Temperatura uscita gas di combustione (TS_{nom}/TS_{part})

Temperatura de saída do gás de combustão (TS_{nom}/TS_{part})

Verbrennungsgasaustrittstemperatur (TS_{nom}/TS_{part})

Tiro mínimo (P_{nom}/P_{part})

Depressione minima (P_{nom}/P_{part})

A

12 Pa

B

NPD

Tirage minimum (P_{nom}/P_{part})

Depressão mínima (P_{nom}/P_{part})

Minimum depression (P_{nom}/P_{part})

Minimale depression (P_{nom}/P_{part})

Caudal máxico de los gases de combustión (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

A

12,9 g/s

B

NPD

Débit massique des gaz de combustion (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Mass flow rate of combustion gases (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Portata massica dei gas di combustione (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Taxa de fluxo de massa de gases de combustão (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Massenstrom der Verbrennungsgase (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Seguridad contra incendios de instalaciones en una chimenea (T_{class})

T400

Sécurité incendie des installations dans une cheminée (T_{class})

Fire safety of installations in a chimney (T_{class})

Sicurezza antincendio delle installazioni (T_{class})

Segurança contra incêndio de instalações em chaminé (T_{class})

Brandschutz von Anlagen in einem Schornstein (T_{class})

Potencia de calefacción (P_{nom}/P_{part}) Puissance de chauffage (P _{nom} /P _{part}) Heating power (P _{nom} /P _{part})	Potenza di riscaldamento (P_{nom}/P_{part}) Potência de aquecimento (P _{nom} /P _{part}) Heizleistung (P _{nom} /P _{part})	A	11 kW	B	NPD
Potencia de calentamiento de agua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Pissance de chauffage de l'eau (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Water heating power (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Potenza di riscaldamento dell'acqua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Potência de aquecimento (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Wasserheizleistung (P _{Wnom} /P _{Wpart})		A	0 kW	B	NPD
Eficiencia (η_{nom}/η_{part}) Efficacité (η _{nom} /η _{part}) Efficiency (η _{nom} /η _{part})	Eficiencia (η_{nom}/η_{part}) Eficiência (η _{nom} /η _{part}) Effizienz (η _{nom} /η _{part})	A	85 %	B	NPD
Eficiencia de calefacción estacional (η_s) Efficacité du chauffage saisonnier (η _s) Seasonal heating efficiency (η _s)	Eficiencia térmica stagionale (η_s) Eficiência de aquecimento sazonal (η _s) Saisonale Heizeffizienz (η _s)		75		
Índice eficiencia energética (EEI) Indice d'efficacité énergétique (EEI) Energy efficiency index (EEI)	Índice di efficienza energetica (EEI) Índice de eficiência energética (EEI) Energieeffizienzindex (EEI)		113		
Clase Classe Klasse	Clase Classe Klasse		A+		
Consumo de energía eléctrica (elmáx / elmín) Consommation d'énergie électrique (elmáx / elmín) Electrical energy consumption (elmáx / elmín) Consumo di energia elettrica (elmáx / elmín) Consumo de energia elétrica (elmáx / elmín) Elektrischer Energieverbrauch (elmáx / elmín)		A	0 kW	B	0 kW
Consumo de energía modo espera (elsb) Consommation d'énergie en veille (elsb) Standby power consumption (elsb)	Consumo energético in standby (elsb) Consumo de energia em espera (elsb) Standby-Stromverbrauch (elsb)		0 kW		
Sostenibilidad medioambiental La durabilité environnementale Environmental sustainability	Sostenibilità ambientale Sustentabilidade ambiental Umweltverträglichkeit				

Las prestaciones del producto identificado anteriormente son conformes con el conjunto de las prestaciones declaradas.
 Les performances du produit identifié ci-dessus sont conformes à toutes les performances déclarées.
The performances of the product identified above are in accordance with all the declared performances.

Le prestazioni del prodotto sopra identificato sono conformi a tutte le prestazioni dichiarate.
 Os desempenhos do produto acima identificados estão de acordo com todos os desempenhos declarados.
Die oben genannten Leistungen des Produkts entsprechen allen erklärten Leistungen.

La presente declaración de prestaciones se emite, de conformidad con el Reglamento (UE) n° 305/2011, bajo la sola responsabilidad del fabricante arriba identificado.
 Cette déclaration des performances est établie, conformément au Règlement (UE) n° 305/2011, sous la seule responsabilité du fabricant identifié ci-dessus.
This declaration of performance is issued, in accordance with Regulation (EU) No. 305/2011, under the sole responsibility of the manufacturer identified above.

La presente dichiarazione di prestazione viene rilasciata, in conformità al Regolamento (UE) n. 305/2011, sotto la responsabilità esclusiva del produttore sopra identificato.
 Esta declaração de desempenho é emitida, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 305/2011, sob a exclusiva responsabilidade do fabricante acima identificado.
Die Erstellung dieser Leistungserklärung erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 305/2011 in alleiniger Verantwortung des oben genannten Herstellers.



LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.
 Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800
 Alsasua (Navarra) (Spain)
 T. (0034) 948563511
 comercial@lacunza.net
 www.lacunza.net

Firmado por y en nombre del fabricante por:
 Signé pour le fabricant et en son nom par:
 Signed for and on behalf of the manufacturer by:
Firmato a nome e per conto del fabbricante da:
 Assinado por e em nome do fabricante por:
 Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von :

ALSASUA (Navarra, Spain) a 28/11/2024



Igor Ruiz de Alegria
 Director Gerente de Negocio


ES FR EN IT PT DE
N.º CO-S-006
DECLARACIÓN DE PRESTACIONES

Conforme al R. E. Productos Construcción (UE) N.º 305/2011

DÉCLARATION DE PERFORMANCE

Selon le Règlement (UE) N.º 305/2011

DECLARATION OF PERFORMANCE

According to Regulation (UE) N.º 305/2011

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

In base al Regolamento (UE) N.º 305/2011

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES

Em base com o Regulamento (UE) N.º 305/2011

LEISTUNGSEKKLÄRUNG

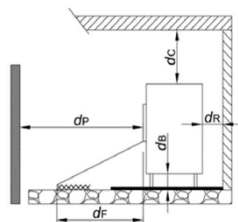
Gemäß R. E. Bauprodukte (EU) Nr. 305/2011

1 Código de identificación única del producto tipo: Code d'identification unique du produit type: <i>Unique identification code of the product-type:</i> Codice di identificazione unico del prodotto-tipo: Código de identificação único do produto-tipo: <i>Eindeutiger Kenncode des Produkttyps:</i>	<div>CLASICA 8T</div>
2 Usos previstos: Usage(s) prévu(s): <i>Intended</i> Usi previsti: Utilização(ões) prevista(s): <i>Verwendungszweck(e):</i>	Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels. Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.
3 Fabricante: Fabricant: <i>Manufacturer:</i>	Fabbricante: Fabricant: <i>Hersteller:</i> LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) T. (0034) 948563511 comercial@lacunza.net
5 Sistemas de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones (EVCP): Système(s) d'évaluation et de vérification de la constance des performances: <i>System/s of AVCP:</i>	Sistemi di VVCP: Sistema(s) de avaliação e verificação da regularidade do desempenho (AVCP): <i>System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit:</i> <div>3</div>
6a Norma armonizada: Norme harmonisée: <i>Harmonised standard:</i>	Norma armonizzata: Norma harmonizada: <i>Harmonisierte Norm:</i> EN-16510-2-3 (2022)
6a Organismos notificados: Organisme(s) notifié(s): <i>Notified body/ies:</i>	Organismi notificati: Organismo(s) notificado(s): <i>Notifizierte Stelle(n):</i> STROJÍRENSKÝ ZKUŠEBNÍ ÚSTAV, S.P. Engineering Test Institute, Public Enterprise Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic. Notified Body 1015

7	Características esenciales Caractéristiques essentielles <i>Essential features</i>	Caratteristiche essenziali Características essenciais <i>Unerlässliche Eigenschaften</i>	Prestaciones declaradas: Performance(s) déclarée(s): <i>Declared performance/s:</i>	Prestazioni dichiarate: Desempenho(s) declarado(s): <i>Erklärte Leistung(en):</i>
----------	---	---	--	--

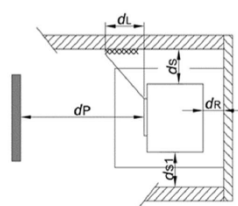
Protección de materiales combustibles

Protection des matériaux combustibles
Protection of combustible materials



Protezione dei materiali combustibili

Proteção de materiais combustíveis
Schutz brennbarer Materialien



ds =	200 mm	dL =	1500 mm
ds1 =	200 mm	dc =	800 mm
dR =	200 mm	dF =	1500 mm
dP =	200 mm	dB =	0 mm

Prestación Declarada a Potencia Calorífica:

Performance déclarée à la puissance thermique:

Declared Performance at Heating Power:

Prestazioni dichiarate alla potenza termica:

Desempenho declarado na potência de aquecimento:

Angegebene Leistung bei:

A
B
Nominal
Nominale
Nominal
Nominal
Nominal
Nennheizleistung
A carga parcial
À charge partielle
At partial load
A carico parziale
Com carga parcial
Teillast-Heizleistung

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
CO_{nom} (13%O₂) / **CO_{part}** (13%O₂)

A
969 mg/m³
B
NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
NO_{xnom} (13%O₂) / **NO_{xpart}** (13%O₂)

A
174 mg/m³
B
NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
OGC_{nom} (13%O₂) / **OGC_{part}** (13%O₂)

A
75 mg/m³
B
NPD

Emisión. Émission. *Emission.* **Emissione.** Emissão. *Emission*
PM_{nom} (13%O₂) / **PM_{part}** (13%O₂)

A
31 mg/m³
B
NPD

Temperatura de salida de gases de combustión (TS_{nom}/TS_{part})

Température de sortie des gaz de combustion (TS_{nom}/TS_{part})

Combustion gas outlet temperature (TS_{nom}/TS_{part})

Temperatura uscita gas di combustione (TS_{nom}/TS_{part})

Temperatura de saída do gás de combustão (TS_{nom}/TS_{part})

Verbrennungsgasaustrittstemperatur (TS_{nom}/TS_{part})

A
188 °C
B
NPD

Tiro mínimo (P_{nom}/P_{part})

Tirage minimum (P_{nom}/P_{part})

Minimum depression (P_{nom}/P_{part})

Depressione minima (P_{nom}/P_{part})

Depressão mínima (P_{nom}/P_{part})

Minimale depression (P_{nom}/P_{part})

A
12 Pa
B
NPD

Caudal máxico de los gases de combustión (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Débit massique des gaz de combustion (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Mass flow rate of combustion gases (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Portata massica dei gas di combustione (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Taxa de fluxo de massa de gases de combustão (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

Massenstrom der Verbrennungsgase (Ø_{f,g,nom}/Ø_{f,g,part})

A
14,7 g/s
B
NPD

Seguridad contra incendios de instalaciones en una chimenea (T_{class})

Sécurité incendie des installations dans une cheminée (T_{class})

Fire safety of installations in a chimney (T_{class})

Sicurezza antincendio delle installazioni (T_{class})

Segurança contra incêndio de instalações em chaminé (T_{class})

Brandschutz von Anlagen in einem Schornstein (T_{class})

T400

Potencia de calefacción (P_{nom}/P_{part}) Puissance de chauffe (P _{nom} /P _{part}) Heating power (P _{nom} /P _{part})	Potenza di riscaldamento (P_{nom}/P_{part}) Potência de aquecimento (P _{nom} /P _{part}) Heizleistung (P _{nom} /P _{part})	A	12 kW	B	NPD
Potencia de calentamiento de agua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Puissance de chauffage de l'eau (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Water heating power (P _{Wnom} /P _{Wpart})		A	0 kW	B	NPD
Potenza di riscaldamento dell'acqua (P_{Wnom}/P_{Wpart}) Potência de aquecimento (P _{Wnom} /P _{Wpart}) Wasserheizleistung (P _{Wnom} /P _{Wpart})					
Efficiencia (η_{nom}/η_{part}) Efficacité (η _{nom} /η _{part}) Efficiency (η _{nom} /η _{part})	Efficiencia (η_{nom}/η_{part}) Eficiência (η _{nom} /η _{part}) Effizienz (η _{nom} /η _{part})	A	85 %	B	NPD
Efficiencia de calefacción estacional (η_s) Efficacité du chauffage saisonnier (η _s) Seasonal heating efficiency (η _s)	Efficiencia térmica stagionale (η_s) Eficiência de aquecimento sazonal (η _s) Saisonale Heizeffizienz (η _s)		75		
Índice eficiencia energética (EEI) Indice d'efficacité énergétique (EEI) Energy efficiency index (EEI)	Índice di efficienza energetica (EEI) Índice de eficiência energética (EEI) Energieeffizienzindex (EEI)		113		
Clase Classe Class	Clase Classe Klasse		A+		
Consumo de energía eléctrica (elmáx / elmín) Consommation d'énergie électrique (elmáx / elmín) Electrical energy consumption (elmáx / elmín)		A	0 kW	B	0 kW
Consumo di energia elettrica (elmáx / elmín) Consumo de energia elétrica (elmáx / elmín) Elektrischer Energieverbrauch (elmáx / elmín)					
Consumo de energía modo espera (elsb) Consommation d'énergie en veille (elsb) Standby power consumption (elsb)	Consumo energético in standby (elsb) Consumo de energia em espera (elsb) Standby-Stromverbrauch (elsb)		0 kW		
Sostenibilidad medioambiental La durabilité environnementale Environmental sustainability	Sostenibilità ambientale Sustentabilidade ambiental Umweltverträglichkeit				

Las prestaciones del producto identificado anteriormente son conformes con el conjunto de las prestaciones declaradas.

Les performances du produit identifié ci-dessus sont conformes à toutes les performances déclarées.

The performances of the product identified above are in accordance with all the declared performances.

La presente declaración de prestaciones se emite, de conformidad con el Reglamento (UE) n° 305/2011, bajo la sola responsabilidad del fabricante arriba identificado.

Cette déclaration des performances est établie, conformément au Règlement (UE) n° 305/2011, sous la seule responsabilité du fabricant identifié ci-dessus.

This declaration of performance is issued, in accordance with Regulation (EU) No. 305/2011, under the sole responsibility of the manufacturer identified above.

Le prestazioni del prodotto sopra identificato sono conformi a tutte le prestazioni dichiarate.

Os desempenhos do produto acima identificados estão de acordo com todos os desempenhos declarados.

Die oben genannten Leistungen des Produkts entsprechen allen erklärten Leistungen.

La presente dichiarazione di prestazione viene rilasciata, in conformità al Regolamento (UE) n. 305/2011, sotto la responsabilità esclusiva del produttore sopra identificato.

Esta declaração de desempenho é emitida, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 305/2011, sob a exclusiva responsabilidade do fabricante acima identificado.

Die Erstellung dieser Leistungserklärung erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 305/2011 in alleiniger Verantwortung des oben genannten Herstellers.



LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.
 Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800
 Alsua (Navarra) (Spain)
 T. (0034) 948563511
 comercial@lacunza.net
 www.lacunza.net

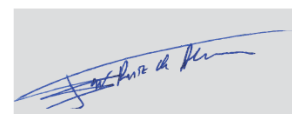
Firmado por y en nombre del fabricante por:

Signé pour le fabricant et en son nom par:
 Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Firmato a nome e per conto del fabbricante da:

Assinado por e em nome do fabricante por:
 Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von :

ALSASUA (Navarra, Spain) a 28/11/2024



Igor Ruiz de Alegria
 Director Gerente de Negocio

9. MARQUAGE CE

<div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>05</div></div>		<div>LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) www.lacunza.net DoP: CO-S-004EN 16510-2-3 (2022)</div>	
Marca, Marque, Mark, Marca, Marca, Markierung: LACUNZA Tipo, Type, Type, Tipo, Tipo, Nett: Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha, Holzkocher Modelo, Modèle, Model, Modello, Modelo, Modell: CLASICA 5T			
Organismo notificado: Organisme notifié: Notified body: Organismi notificati: Organismo notificado: Notifizierte Stelle: SZU N° 1015			
Aparato Tipo, Type d'appareil, Apparatus Type, Tipo di apparecchio, Tipo de aparelho, Gerätetyp: B			
Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales. Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels. Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.			
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Essential features, Caratteristiche essenziali, , Características essenciais, Unerlässliche Eigenschaften		Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho, Leistungen	
Capacidad para soportar carga, Capacité de chargement, Load bearing capacity, Capacità di carico, Capacidade de carga, Tragfähigkeit		NPD	
Protección de materiales combustibles. Protection des matériaux combustibles. Protection of combustible materials. Protezione dei materiali combustibili. Proteção de materiais combustíveis. Schutz brennbarer Materialien		<div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><</div></div></div>	

 05	LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) www.lacunza.net	
	DoP: CO-S-005	EN 16510-2-3 (2022)
Marca, Marque, Mark, Marca, Marca, Markierung: LACUNZA Tipo, Type, Type, Tipo, Tipo, Nett: Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha, Holzkochoer Modelo, Modèle, Model, Modello, Modelo, Modell: CLASICA 7T		
Organismo notificado: Organisme notifié: Notified body: Organismi notificati: Organismo notificado: Notifizierte Stelle: SZU N° 1015		
Aparato Tipo, Type d'appareil, Apparatus Type, Tipo di apparecchio, Tipo de aparelho, Gerätetyp: B		
Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales. Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels. Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.		
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Essential features, Caratteristiche essenziali, Características essenciais, Unerlässliche Eigenschaften		Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho, Leistungen
Capacidad para soportar carga, Capacité de chargement, Load bearing capacity, Capacità di carico, Capacidade de carga, Tragfähigkeit		NPD
Protección de materiales combustibles. Protection des matériaux combustibles. Protection of combustible materials. Protezione dei materiali combustibili. Proteção de materiais combustíveis. Schutz brennbarer Materialien		
Prestación Declarada a Potencia Calorífica: Performance déclarée à la puissance thermique: Declared Performance at Heating Power: Prestazioni dichiarate alla potenza termica: Desempenho declarado na potência de aquecimento: Angegebene Leistung bei:		NPD dS = 200mm dS1 = 200mm dR = 200mm dP = 200mm dL = 1500mm dC = 800mm dF = 1500mm dB = 0mm
Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission CO_{nom} (13%O₂) / CO_{part} (13%O₂)		Nominal 969 mg/m³ Nominal NPD
Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission NO_{xnom} (13%O₂)/NO_{xpart} (13%O₂)		Nominal 174 mg/m³ Nominal NPD
Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission OGC_{nom} (13%O₂)/OGC_{part} (13%O₂)		Nominal 82 mg/m³ Nominal NPD
Emisión. Émission. Emission. Emissione. Emissão. Emission PM_{nom} (13%O₂) / PM_{part} (13%O₂)		Nominal 31 mg/m³ Nominal NPD
Temperatura de salida de gases de combustión. Température de sortie des gaz de combustion. Combustion gas outlet temperature. Temperatura uscita gas di combustione. Temperatura de saída do gás de combustão. Verbrennungsgasaustrittstemperatur. (TS_{nom}/TS_{part})		199 °C NPD
Tiro mínimo. Tirage minimum. Minimum depression. Depressione minima. Depressão mínima. Minimale depression (P_{nom}/P_{part})		12 Pa NPD
Caudal máxico de los gases de combustión. Débit massique des gaz de combustion. Mass flow rate of combustion gases. Portata massica dei gas di combustion. Taxa de fluxo de massa de gases de combustão. Massenstrom der Verbrennungsgase (Øf,g_{nom}/Øf,g_{part})		12,9 g/s NPD
Seguridad contra incendios de instalaciones en una chimenea. Sécurité incendie des installations dans une cheminée. Fire safety of installations in a chimney. Sicurezza antincendio delle installazioni. Segurança contra incêndio de instalações em chaminé. Brandschutz von Anlagen in einem Schornstein (Tclass)		T400
Potencia de calefacción. Puissance de chauffe. Heating power. Potenza di riscaldamento. Potência de aquecimento. Heizleistung (P_{nom}/P_{part})		11 kW 2NPD
Potencia de calentamiento de agua. Pussance de chauffage de l'eau. Water heating power. Potenza di riscaldamento dell'acqua. Potência de aquecimento. Wasserheizleistung (PW_{nom}/PW_{part})		0 kW NPD
Eficiencia. Efficacité. Efficiency. Efficienza. Eficiência. Effizienz (η_{nom}/η_{part})		85 % NPD
Eficiencia de calefacción estacional. Efficacité du chauffage saisonnier. Seasonal heating efficiency. Efficienza térmica stagionale. Eficiência de aquecimento sazonal. Saisonale Heizeffizienz (ηs)		75 %
Índice eficiencia energética. Indice d'efficacité énergétique. Energy efficiency index. Indice di efficienza energetica. Índice de eficiência energética. Energieeffizienzindex (EEI)		113
Clase. Classe. Class. Classe. Klasse		A+
Consumo de energía eléctrica. Consommation d'énergie électrique. Electrical energy consumption. Consumo di energia elettrica. Consumo de energia elétrica. Elektrischer Energieverbrauch (el_{máx} / el_{mín})		NPD NPD
Consumo de energía modo espera. Consommation d'énergie en veille. Standby power consumption. Consumo energético in standby. Consumo de energia em espera. Standby-Stromverbrauch (elsb)		NPD

<div><div><div>CE</div><div>05</div></div></div>	LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.	
	Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain) www.lacunza.net	
	DoP: CO-S-006	EN 16510-2-3 (2022)
Marca, Marque, Mark, Marca, Marca, Markierung: LACUNZA		
Tipo, Type, Type, Tipo, Tipo, Nett: Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha, Holzkocher		
Modelo, Modèle, Model, Modello, Modelo, Modell: CLASICA 8T		
Organismo notificado: Organisme notifié: Notified body: Organismi notificati: Organismo notificado: Notifizierte Stelle: SZU N° 1015		
Aparato Tipo, Type d'appareil, Apparatus Type, Tipo di apparecchio, Tipo de aparelho, Gerätetyp: B		
Cocina de carga manual, alimentada con combustibles sólidos, cuya función es cocinar y calefactar edificios residenciales. Cuisine alimentée par des combustibles solides, dont la fonction est de cuisiner et de chauffer des bâtiments résidentiels. Solid fuel cooker, the function of which is to cook and heat residential buildings. Cucina alimentata da combustibili solidi, la cui funzione è quella di cucinare e riscaldare gli edifici residenziali. Cozinha alimentada a combustíveis sólidos, cuja função é cozinhar e aquecer edifícios de habitação. Mit festen Brennstoffen betriebene Küche, deren Funktion darin besteht, Wohngebäude zu kochen und zu heizen.		
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Essential features, Caratteristiche essenziali, Características essenciais, Unerlässliche Eigenschaften		Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho, Leistungen
Capacidad para soportar carga, Capacité de chargement, Load bearing capacity, Capacità di carico, Capacidade de carga, Tragfähigkeit		NPD
Protección de materiales combustibles. Protection des matériaux combustibles. Protection of combustible materials. Protezione dei materiali combustibili. Proteção de materiais combustíveis. Schutz brennbarer Materialien		dS = 200mm dS1 = 200mm dR = 200mm dP = 200mm dL = 1500mm dC = 800mm dF = 1500mm dB = 0mm
<div><div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><</div></div></div></div></div>		

LACUNZA KALOR GROUP S.A.L

Pol. Ind. Ibarrea 5A

31800 Alsasua (Navarra) Spain

Tel.: (00 34) 948 56 35 11

Fax.: (00 34) 948 56 35 05

e-mail: comercial@lacunza.net

Sito: www.lacunza.net

VERSIONE: 5

