

Vulcano 7T Vulcano 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
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR.....	7
2.1. Avertissement pour l'installateur	7
2.2. Le local d'installation	7
2.2.1. Ventilation du local.....	7
2.2.2. Emplacement de l'appareil.....	8
2.3. Montage de l'appareil	8
2.3.1. Sol	8
2.3.2. Distances de sécurité	8
2.3.3. Contrôles préalables à la mise en route	8
2.3.4. Réglage en hauteur et mise à niveau.....	8
2.3.5. Revêtement	9
2.3.6. Branchement au conduit de fumée.....	9
2.4. Le conduit de fumée	9
2.4.1. Caractéristiques du conduit de fumée.....	9
2.4.2. Le sommet du conduit de fumée.....	10
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	12
3.1. Combustibles.....	12
3.2. Description des éléments de l'appareil.....	13
3.2.1. Éléments de fonctionnement.....	13
3.2.2. Tiroirs	14
3.2.3. Modules latéraux d'isolation.....	14
3.3. Allumage.....	14
3.4. Chargement de combustible.....	15
3.5. Fonctionnement	15
3.6. Retrait des cendres	16
3.7. Instructions pour cuisiner	16
3.7.1. Cuisiner dans le four	16
3.7.2. Cuisiner sur le plan de cuisson.....	16
3.7.2.1. Plaque de cuisson vitrocéramique	16
3.7.2.2. Plan de cuisson en fonte émaillée.....	17



4. ENTRETIEN ET CONSEILS IMPORTANTS.....	18
4.1. Entretien de l'appareil.....	18
4.1.1. Pièces émaillées visibles.....	18
4.1.2. Plaque de cuisson.....	18
4.1.3. Foyer.....	18
4.1.4. Intérieur de l'appareil.....	18
4.1.5. Sortie de fumée.....	18
4.1.6. Pièces chromées.....	19
4.1.7. Pièces en tôle émaillée.....	19
4.1.8. Vitre foyer.....	19
4.1.9. Four.....	20
4.2. Entretien du conduit de fumée.....	20
4.3. Conseils importants.....	20
5. CAUSES D'UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT	21
6. PIÈCES DÉTACHÉES BASIQUES.....	22
7. RECYCLAGE DU PRODUIT	24
8. DÉCLARATION DE PRESTATIONS.....	25
9. MARQUAGE CE	29

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	Vulcano 7T	Vulcano 8T
	Appareil de fonctionnement	-	Intermittent	Intermittent
	Classification de l'équipement	-	Type B	Type B
	Combustible de référence	-	Bûches de bois (humidité <25%)	Bûches de bois (humidité <25%)
	Fonctionnalité de chauffage indirect	-	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	1125	1125
	Concentration NO _x mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (NO_{xnom})	mg/m ³	109	120
	Concentration OGC mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (OGC_{nom})	mg/m ³	115	115
	Concentration PM mesurée à 13% O ₂ à P_{nom} (PM_{nom})	mg/m ³	36	33
	Dépression optimale de la cheminée à P_{nom} (p_{nom})	Pa	12	12
	Température de fumée à P_{nom} (T_{nom})	°C	184	182
	Intervalle de chargement de bois à P_{nom}	h	1	1
	Débit de fumée à P_{nom}	g/s	9.1	11.6
	Consommation bois (hêtre) à P_{nom}	kg/h	2.9	3.4
	Classe de température de la cheminée	-	T400	T400
	Dimensions du foyer de combustion			
	Largeur	mm	297	297
	Profondeur	mm	515	515
	Hauteur utile	mm	330	330
	Longueur maximale des bûches	cm	50	50
	Volume de chauffage (45W/m³) à P_{nom}	m³	222	267
	Dimensions utiles du four			
	Largeur	mm	420	500
	Profondeur	mm	420	420
	Hauteur utile	mm	400	400
	Volume du cendrier	L	13	13
	Poids	kg	305	325
	Diamètre sortie de fumée (d_{out})	mm	150	150



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+
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	-	113	113
Efficacité énergétique saisonnière du chauffage des espaces (η_s)	%	75	75

Note: Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont basées sur les essais effectués selon la norme UNE-EN 12815 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.

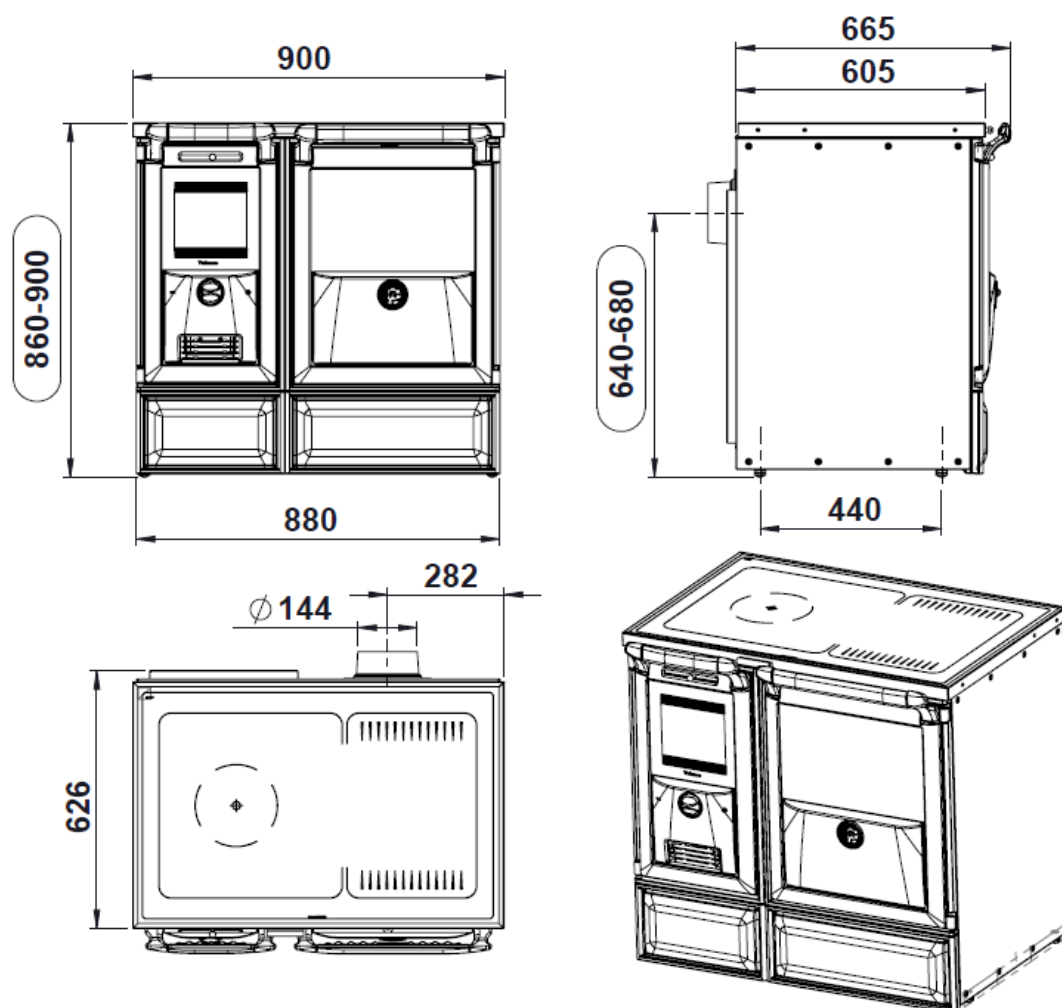


Figure n°1 - Dimensions en mm de l'appareil Vulcano 7T

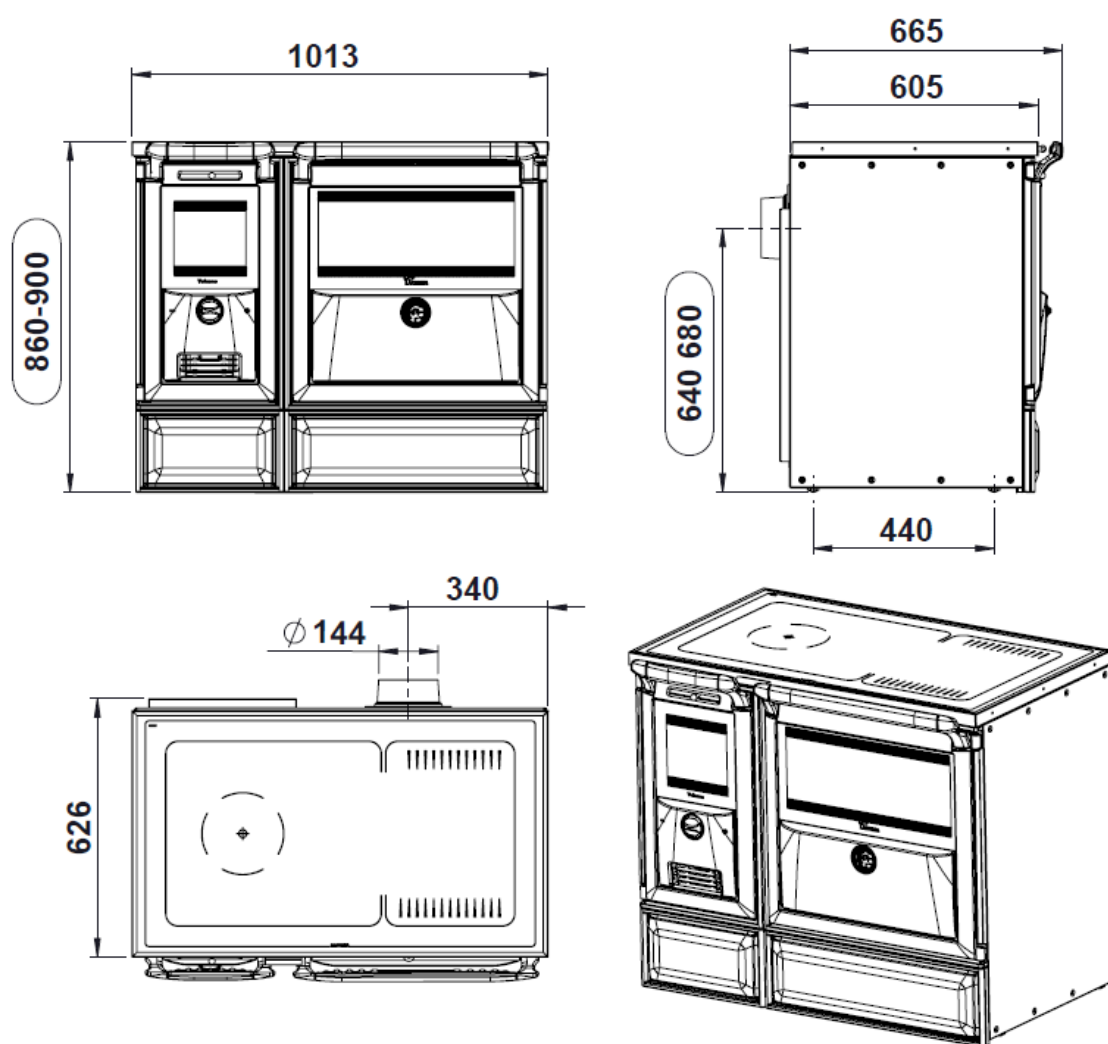


Figure n°2 - Dimensions en mm de l'appareil Vulcano 7T

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

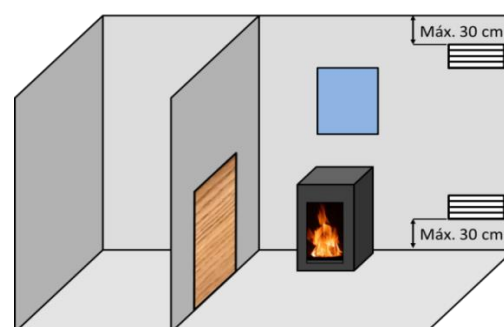


Figure n°3 - Schéma indicatif pour les grilles de ventilation

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. Distances de sécurité

Veuillez respecter les distances d'installation de l'appareil par rapport aux murs de **matériaux combustibles**.

	Distance par rapport aux matériaux combustibles (mm)
À partir du côté droit	200
À partir du côté gauche	200
À partir de l'arrière	200
À partir du frontal	200
À partir du plan de cuisson	800

N'oubliez pas qu'il peut même s'avérer nécessaire de protéger les matériaux non combustibles pour éviter des cassures, déformations, etc., en raison d'une température excessive, si le matériel non combustible n'est pas apte à supporter de hautes températures. Une distance de

sécurité de 25 cm doit être laissée aux matériaux isolants de type M0.

2.3.3. 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.

2.3.4. 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).

L'appareil est muni de pieds réglables permettant de varier la hauteur de celui-ci.

La régulation de la hauteur devra être faite avant de placer la cuisinière dans sa position définitive. D'abord, retirer les doubles côtés (qui sont fixés avec 8 vis à tête Allen). Ceci fait, nous avons accès aux pieds que nous réglons avec une clé fixe de 19mm.

Attention au moment de déplacer ou de traîner la cuisinière sur le sol, n'oubliez pas que vous pourriez rayer le sol si vous ne la déplacez avec précaution.

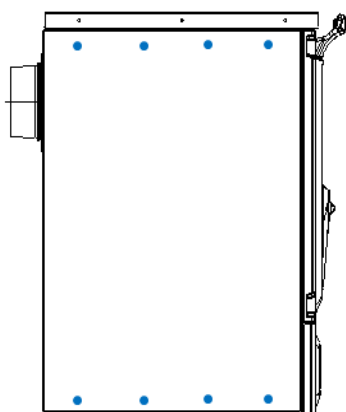


Figure n°4 - Double côté

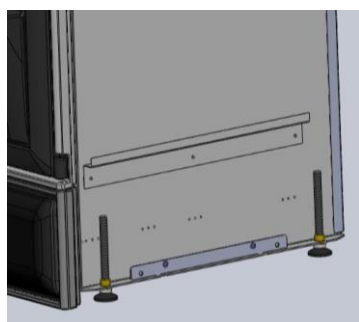


Figure n°5 - Pieds pour le réglage en hauteur de l'appareil

2.3.5. 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.

2.3.6. 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...).

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.

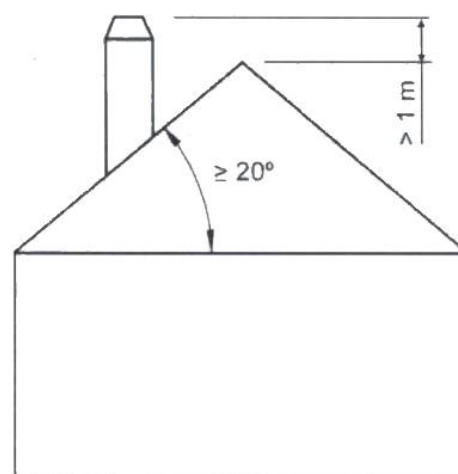
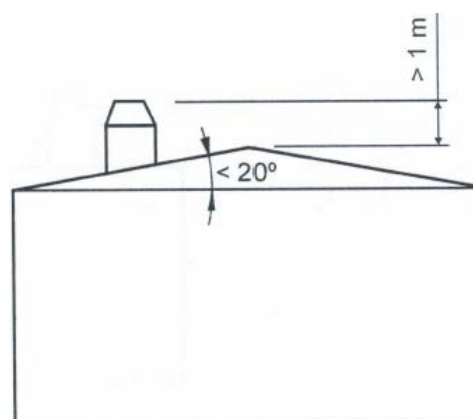
Des températures élevées peuvent être atteintes dans le conduit de fumée. Il est donc indispensable d'augmenter l'isolation

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.



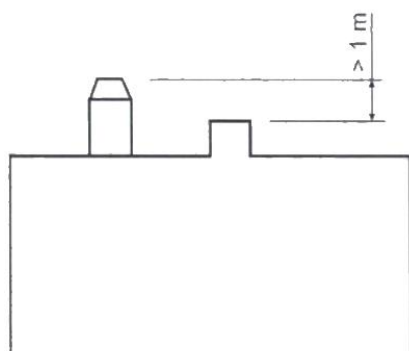


Figure n°6 - Distances depuis le haut du sommet jusqu'au faîtage du toit

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.

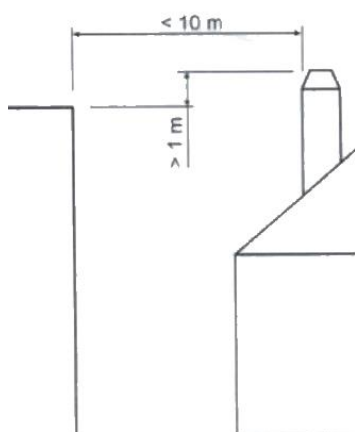


Figure n°7 - Distances entre le sommet et les objets à moins de 10m

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.

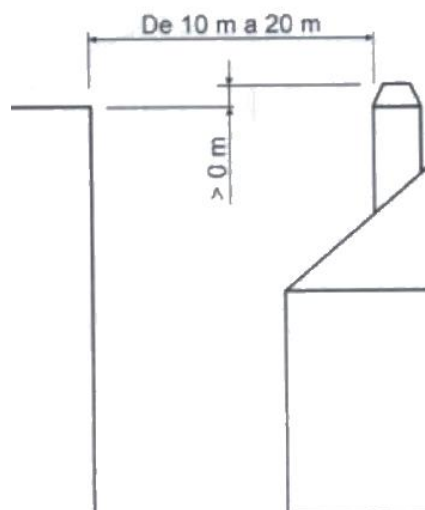


Figure n°8 - Distances entre le sommet et les objets entre 10 et 20m

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 :

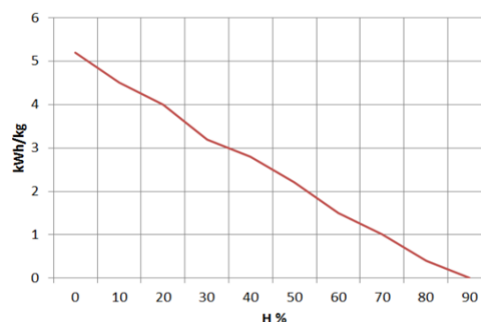


Figure n°9 - Rapport entre humidité et pouvoir calorifique du bois.

3.2. Description des éléments de l'appareil

3.2.1. Éléments de fonctionnement

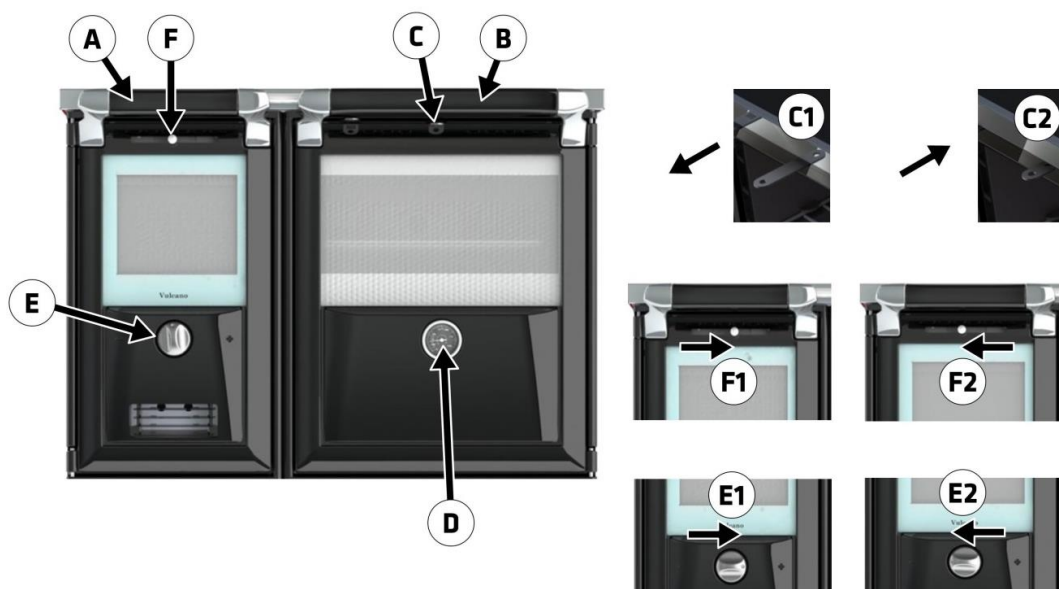


Figure n°10 - Éléments de fonctionnement de l'appareil

- 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 (droit)
 - F2 fermé (gauche)

3.2.2. Tiroirs

La cuisinière peut comporter des tiroirs dans la partie du bas. Ne jamais y introduire des matériaux.

3.2.3. Modules latéraux d'isolation

Les modules latéraux d'isolation sont des accessoires que l'on peut ajouter à la cuisinière et qui donnent une esthétique frontale assortie à la cuisine tout en remplissant une fonction d'isolation par rapport aux meubles qui se trouvent près de la cuisinière.

Le module est un élément qui peut être utilisé sur les deux côtés de la cuisinière, mais il faudra vérifier si l'isolation intérieure qu'il comporte est placée au contact du meuble qui entoure la cuisinière.

Les modules latéraux d'isolation et la cuisinière disposent de pieds réglables en hauteur.

Dans les modèles de cuisinières de chauffage, l'entrée sortie des tubes de chauffage au réservoir d'eau peuvent compliquer l'installation de ces modules isolants.

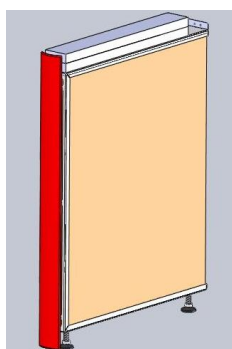


Figure n°11 - Module isolant

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, jusqu'à ce que la vitre soit chaude.

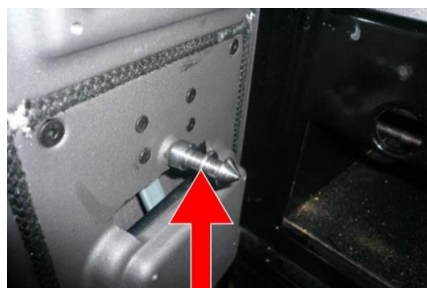


Figure n°12 - Position d'allumage

- 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 arrivée d'air de double combustion, par les trous situés à l'arrière de la chambre de combustion, libre, non réglable.

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.

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 50%.

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 tiroir 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 tiroir 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 pourrons les utiliser pour y cuisiner dessus, mais en tenant compte des indications de la section Entretien.



Figure n°13 - Protection sous la plaque vitrocéramique

La cuisinière comporte deux protections en fonte, dont un fait la fonction de grille pour la viande.

Nous pouvons changer la position de la protection avec rondelle et de la grille pour la viande et les placer au-dessus du foyer ou du four.

Lorsque nous utilisons la grille pour la viande nous pouvons retirer cette dernière de la cuisinière à l'aide de deux crochets livrés avec la cuisinière.

Lorsque nous cuisinons sur la grille à viande, il se produira de la fumée et de la graisse, or, si en retirant les aliments nous baissons la vitre vitrocéramique, la fumée et la graisse seront absorbées par le tirage de la cuisinière et par conséquent évacuées par la cheminée.

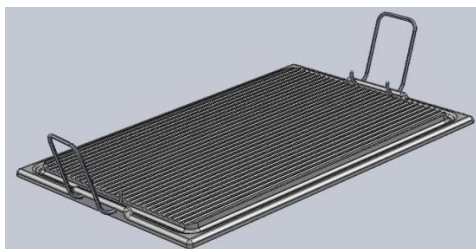


Figure n°14 - Grille à viande

3.7.2.2. Plan de cuisson en fonte émaillée

Peut-être la cuisine intègre un plan de cuisson en fonte émaillée. Il s'agit d'une

pièce en fonte émaillée avec un corset en fonte intérieur poli.

Cette plaque de cuisson nous donne l'option d'avoir une sortie de fumée supérieure ou arrière.

Si la sortie de fumée est supérieure, celle-ci inclut un clapet, duquel nous pouvons régler le tirage de la cheminée en l'ouvrant ou le fermant. La sérigraphie nous indique l'endroit où il y a plus et moins d'ouverture.

- Gauche: clapet fermé
- Droite : clapet ouvert

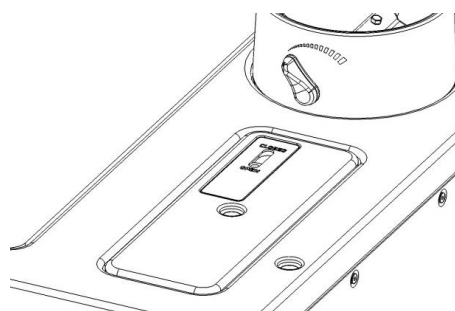


Figure n°15 - Sortie de fumée supérieure

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°16 - 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°17 - 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 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.

4.1.8. Vitre foyer

Pour que le vitre reste le plus propre possible et le plus longtemps possible, le registre d'air secondaire doit rester ouvert. Cependant, au fil des heures d'utilisation, le verre peut se salir. Pour le nettoyer, on utilisera des produits dégraissants spécifiques ou des produits de nettoyage à sec pour cette tâche.

Le nettoyage doit être effectué avec la vitre froide et en prenant soin de ne pas appliquer le nettoyant pour vitres directement sur la vitre car, s'il entre en contact avec le cordon de fermeture de la porte, il pourrait se détériorer. Mettez le produit de nettoyage sur le chiffon.

Note : Si nous utilisons l'appareil dans des conditions de tirage supérieures à 15Pa ou si nous brûlons plus de bois (par heure) que celles indiquées dans le tableau 1.1, nous soumettons l'appareil à des conditions de travail supérieures à celles pour lesquelles il a été conçu. Cela peut entraîner un encrassement agressif du verre (halo blanc), qui ne peut être nettoyé par la méthode traditionnelle.

Attention, la vitrocéramique est préparée à 700°C. Ne laissez jamais le bois de chauffage en feu ou la flamme de la combustion s'écraser contre le verre pendant de longues périodes. Dans ces

cas, nous soumettrions le verre à des températures supérieures à 750 ° C, ce qui pourrait altérer la structure interne du verre et le rendre opaque (phénomène irréversible).

Pour nettoyer l'espace compris entre les deux vitres de la porte du foyer sur certains modèles de cuisinières Vulcano, il faut suivre les conseils suivants:

- Dévisser les 4 vis à tête Allen et retirer la pièce en tôle en forme de "U" en tenant la vitre pour éviter qu'elle ne tombe.

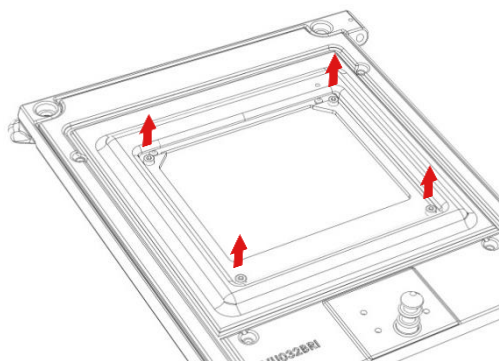


Figure n°18 - Contre-porte foyer Vulcano

- Retirer la vitre intérieure en utilisant la rainure inférieure.

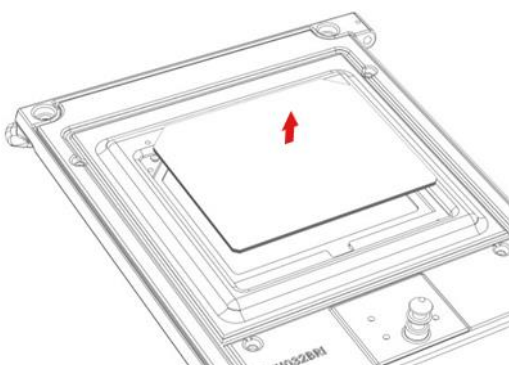


Figure n°19 - Retrait de la vitre intérieure contre-porte Vulcano

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.

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

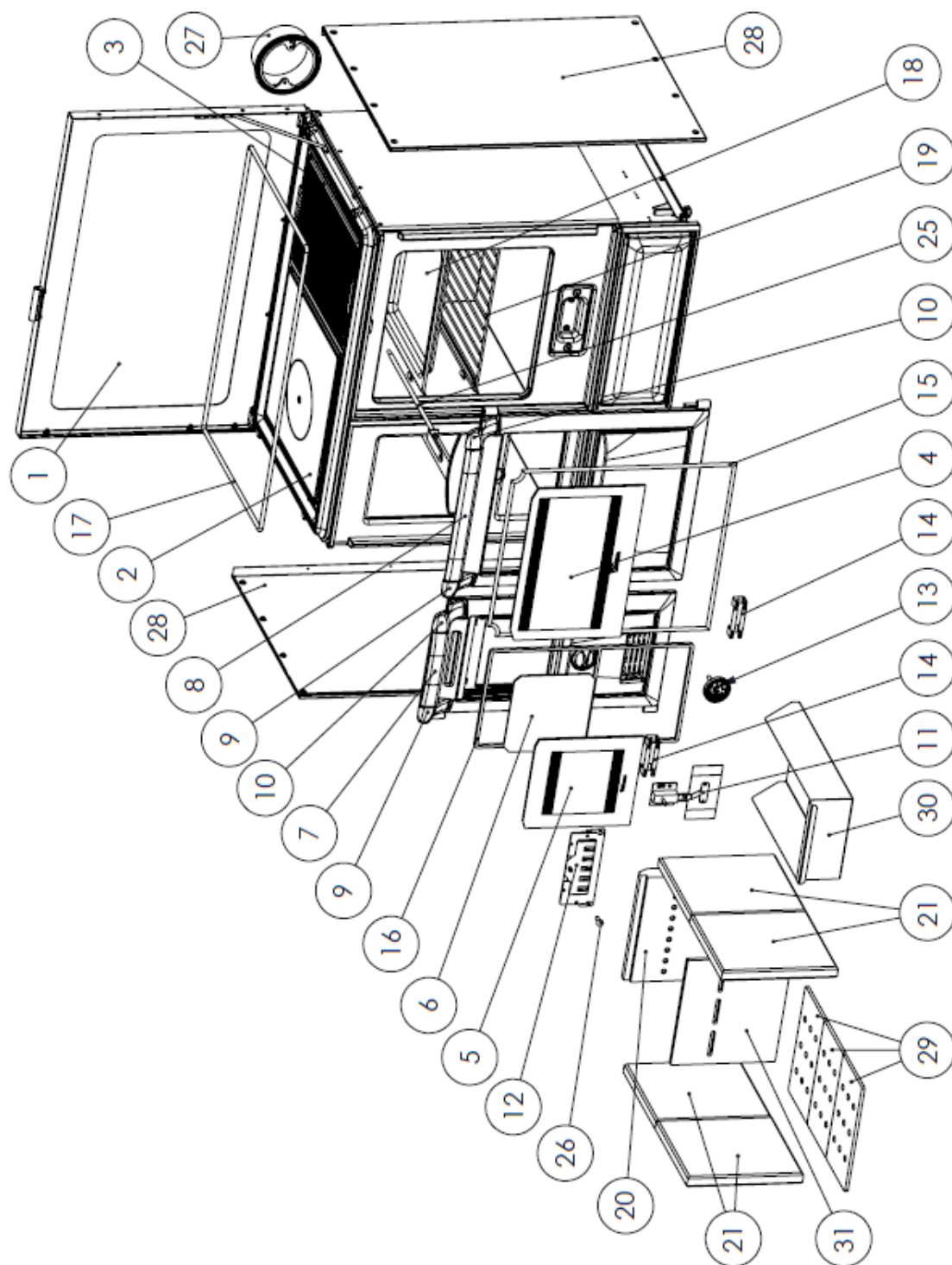
5. CAUSES D'UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT



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



		Vulcano Nº7 (90cm)	Vulcano Nº8 (1000cm)
Nº	Denominación	Ref. Pieza	Ref. Pieza
1	Cristal Encimera Vitro	501310000693	501320000001
2	Protección con arandelas esmaltada	501000000504	501320000686
3	Protección chuletera	501000000389	501000000389
4	Cristal puerta Horno	501300000002	501320000002
5	Cristal exterior puerta Hogar	501000000379	501000000379
6	Cristal interior puerta Hogar	501000000858	501000000858
7	Baquelita puerta hogar, cajón hogar	501000000385	501000000385
8	Baquelita puerta horno, cajón horno	501000000387	501320000003
9	Soporte sup.baquelita izdo	501000000381	501000000381
10	Soporte sup.baquelita dcho	501000000382	501000000382
11	Termostato automático	501000000485	501000000485
12	Registro secundario puerta hogar	501310000733	501310000733
13	Termómetro horno Cromado	501000000391	501000000391
14	Fleje cierre puertas	501000000288	501000000288
15	Cordón Puerta Horno Ø8 gris	2m, 500900000010	3m, 500900000010
16	Cordón Puerta Hogar (2 m, Ø8 gris)	500900000010	500900000010
17	Cordón Encimera (Ø10 gris de malla)	3m, 501000000375	3m, 501000000375
18	Bandeja Horno esmaltada	501000000002	500000000045
19	Bandeja Horno varilla	501000000004	501230000002
20	Vermiculita trasera hogar	5013100855	5013100855
21	Refractario hogar Derecho (Delantero-Trasero)	501000000460	501000000460
21	Refractario hogar izquierdo (Delantero-Trasero)	501000000460	501000000460
22	Juego completo refractario hogar	501000000390	501000000390
23	Parrilla hogar (Vulcano nº5) Delantera	-	-
23Bis	Parrilla hogar (Vulcano nº5) Trasera	-	-
24	Parrilla hogar (Vulcano nº4) Delantera	-	-
24Bis	Parrilla hogar (Vulcano nº4) Trasera	-	-
25	Varilla tiro directo	501000000703	501000000703
26	Pivote registros cromo	501310000734	501310000734
27	C.Cerrada Salida de humos	501000000591	501000000591
28	Doble costado izq-dcho inox	501000000424	501000000424
28	Doble costado izq-dcho negro	501000000403	501000000403
28	Doble costado izq-dcho crema	501000000405	501000000405
29	Parrilla hogar (unid)	501000000393	501000000393
30	Cajetín cenicero	500000000259	500000000259
31	Chapa trasera hogar	5013100856	5013100856

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



CO-S-009

DECLARACIÓN DE PRESTACIONES Conforme al R. E. Productos Construcción (UE) Nº 305/2011

DÉCLARATION DE PERFORMANCE Selon le Règlement (UE) Nº 305/2011

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE In base al Regolamento (UE) Nº 305/2011

DECLARATION OF PERFORMANCE According to Regulation (UE) Nº 305/2011

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES Em base com o Regulamento (UE) Nº 305/2011

1. Nombre y/o código de identificación única del producto:
 Nom-code d'identification unique du produit
 Nome-codice identificativo unico del prodotto
 Unique identifier nome-code for product
 Nome-código de identificação único do produto
 - Marca, marque, marca, mark, marca: **Lacunza**
 - Tipo, type, tipo, type, tipo: **Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha**
 - Modelo, modèle, modello, model, modelo: **VULCANO 7T**

2. **Uso o usos previstos del producto:** Cocina de carga manual, para quemar combustibles sólidos (indicado en instrucciones), cuya función es calentar el espacio en el que está instalada.
Utilisation prévue du produit: Cuisinière qui se charge manuellement, conçu pour brûler des combustibles solides (indiqués dans le Manuel d'Instructions), dont la fonction est de chauffer l'espace où il est installé.
Usi previsti del prodotto: Cucina a carico manuale, per bruciare combustibili solidi (indicati nelle istruzioni), la cui funzione è riscaldare lo spazio in cui è installato.
Entended uses of the product: Kitchen stove to be loaded by hand and designed to burn solid fuels (indicated in instructions), whose function is to heat the space in which it is installed.
Utilização prevista do produto: Cozinha de carga manual, para queimar combustíveis sólidos (indicado nas instruções), cuja função é aquecer o espaço no qual está instalado.

3. Nombre y dirección del fabricante: **LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.**
 Nom et adresse du fabricant: **Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (España)**
 Nome e indirizzo del fabbricante: **Téléfono: (0034) 948563511**
 Name and adress of the manufacturer: **Fax: (0034) 948563505**
 Nome e endereço do fabricante: **Email: comercial@lacunza.net**

4. Sistema de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones: **3**
 Système d'évaluation et contrôle de la constante de performance: **3**
 Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione: **3**
 Assessment and verification system for constancy of performance: **3**
 Sistema de avaliação e verificação da regularidade do desempenho: **3**

5. Organismo Notificado, Laboratoire notifié, Laboratorio notificato, Laboratory notified, Laboratório notificado:
STROJÍRENSKÝ ZKUŠEBNÍ ÚSTAV, S.P.
Engineering Test Institute, Public Enterprise
Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic. Notified Body 1015
 Por el sistema, Selon le system, In base al system, Based on system, Em base ao system : **3.**
 Documento emitido (fecha), Numéro du rapport d'essai (date), Numero rapporto di prova (data), Test report number (date), Número relação de prova (data): **CPR-30-15427/2/T (06-05-2021)**

6. Prestaciones declaradas, Performance déclarée, Prestazioni dichiarate, Services declare, Desempenhos declarados:

Especificaciones técnicas armonizadas, Spécifications techniques armoniques, Specifica tecnica armonizzata, Harmonised technical specifications, Especifica técnica harmonizada EN12815:2001/A1:2004/AC:2006/AC:2007		
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Caratteristiche essenziali, Essential features, Características essenciais	Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho	
Reacción al fuego, Resistance au feu, Resistenza al fuoco, Resistance to fire, Resistência ao fogo	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Distancia mínima de seguridad a materiales combustibles, Distance minimum aux matériaux combustibles, Distanza minima da materiali combustibili, Minimum distance from combustible material, Distância mínimo de materiais combustíveis	Izquierda, gauche, sinistra, left, esquerda: Derecha, droite, diritto, right, direito: Trasera, arrière, retro, back, traseira: Delantera, avant, fronte, front, frente: Encimera, dessus, sopra, above, acima:	200mm 200mm 200mm 200mm 800mm
Temperatura humos a potencia térmica nominal, Température des fumées, Temperatura fumi, Fume temperatura, Temperatura dos gases de combustão	184 °C	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2	0.09 %	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2	1155 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, NOx 13% O2	109 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, OGC 13% O2	115 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, PM 13% O2	36 mg/Nm³	
Desprendimiento de sustancias peligrosas, Rejet de substances dangereuses, Rilascio di sostanze pericolose, Release of hazardous substances, Lançamento de substâncias perigosas	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Temperatura superficial, Température de surface, Temperatura superficiale, Surface temperatura, Temperatura superficial	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Seguridad eléctrica, Sécurité électrique, Sicurezza elettrica, Electrical safety, Segurança elétrica	-	
Presión máxima de servicio (agua), Pression maximale de service, Máxima pressione di esercizio, Maximun operating pressure, Máxima pressão de exercício	-	
Resistencia mecánica (para soportar una chimenea/un conducto de humos), Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée), Resistenza mecánica (per supportare il camino), Mechanical strength (to support the fireplace), Resistência mecânica (para suportar a chaminé)	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Potencia térmica ambiente, Puissance rendue au milieu, Potenza resa all'ambiente, Power output to the environment, Potência libertada no ambiente	10 kW	
Potencia térmica agua, Puissance rendue à l'eau, Potenza ceduta all'acqua, Power transferred to water, Potência cedida à água	-	
Rendimiento energético, Rendement, Rendimento, Efficiency, Atuação	85 %	

Las prestaciones del producto identificado en el punto 1 son conformes con las prestaciones declaradas en el punto 6.

La performance du produit citée au point 1 est conforme à la performance déclarée au point 6.

La prestazione del prodotto di cui al punto 1 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 6.

The performance of the product referred to in point 1 is consistent with the declared performance in point 6.

As declarações do produto identificado no ponto 1, estão conformes com as prestações declaradas no ponto 6.

La presente declaración de prestaciones se emite bajo la única responsabilidad del fabricante, indicado en el punto 3.

Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 3.

Si rilascia la presente dichiarazione di prestazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 3.

This declaration of performance is issued under the manufacturer's sole responsibility referred to in point 3.

É emitida a presente declaração de desempenho sob a responsabilidade exclusiva do fabricante referido no ponto 3.



CO-S-010

DECLARACIÓN DE PRESTACIONES Conforme al R. E. Productos Construcción (UE) Nº 305/2011

DÉCLARATION DE PERFORMANCE Selon le Règlement (UE) Nº 305/2011

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE In base al Regolamento (UE) Nº 305/2011

DECLARATION OF PERFORMANCE According to Regulation (UE) Nº 305/2011

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES Em base com o Regulamento (UE) Nº 305/2011

1. Nombre y/o código de identificación única del producto:
 Nom-code d'identification unique du produit
 Nome-codice identificativo unico del prodotto
 Unique identifier nome-code for product
 Nome-código de identificação único do produto
 - Marca, marque, marca, mark, marca: **Lacunza**
 - Tipo, type, tipo, type, tipo: **Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha**
 - Modelo, modèle, modello, model, modelo: **VULCANO 8T**

2. **Uso o usos previstos del producto:** Cocina de carga manual, para quemar combustibles sólidos (indicado en instrucciones), cuya función es calentar el espacio en el que está instalada.
Utilisation prévue du produit: Cuisinière qui se charge manuellement, conçu pour brûler des combustibles solides (indiqués dans le Manuel d'Instructions), dont la fonction est de chauffer l'espace où il est installé.
Usi previsti del prodotto: Cucina a carico manuale, per bruciare combustibili solidi (indicati nelle istruzioni), la cui funzione è riscaldare lo spazio in cui è installato.
Entended uses of the product: Kitchen stove to be loaded by hand and designed to burn solid fuels (indicated in instructions), whose function is to heat the space in which it is installed.
Utilização prevista do produto: Cozinha de carga manual, para queimar combustíveis sólidos (indicado nas instruções), cuja função é aquecer o espaço no qual está instalado.

3. Nombre y dirección del fabricante: **LACUNZA KALOR GROUP S.A.L.**
 Nom et adresse du fabricant: **Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (España)**
 Nome e indirizzo del fabbricante: **Téléfono: (0034) 948563511**
 Name and adress of the manufacturer: **Fax: (0034) 948563505**
 Nome e endereço do fabricante: **Email: comercial@lacunza.net**

4. Sistema de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones: **3**
 Système d'évaluation et contrôle de la constante de performance: **3**
 Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione: **3**
 Assessment and verification system for constancy of performance: **3**
 Sistema de avaliação e verificação da regularidade do desempenho: **3**

5. Organismo Notificado, Laboratoire notifié, Laboratorio notificato, Laboratory notified, Laboratório notificado:
STROJÍRENSKÝ ZKUŠEBNÍ ÚSTAV, S.P.
Engineering Test Institute, Public Enterprise
Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic. Notified Body 1015
 Por el sistema, Selon le system, In base al system, Based on system, Em base ao system : **3**.
 Documento emitido (fecha), Numéro du rapport d'essai (date), Numero rapporto di prova (data), Test report number (date), Número relação de prova (data): **CPR-30-15427/2/T (06-05-2021)**

6. Prestaciones declaradas, Performance déclarée, Prestazioni dichiarate, Services declare, Desempenhos declarados:

Especificaciones técnicas armonizadas, Spécifications techniques armoniques, Specifica tecnica armonizzata, Harmonised technical specifications, Especifica técnica harmonizada EN12815:2001/A1:2004/AC:2006/AC:2007		
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Caratteristiche essenziali, Essential features, Características essenciais	Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho	
Reacción al fuego, Resistance au feu, Resistenza al fuoco, Resistance to fire, Resistência ao fogo	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Distancia mínima de seguridad a materiales combustibles, Distance minimum aux matériaux combustibles, Distanza minima da materiali combustibili, Minimum distance from combustible material, Distância mínimo de materiais combustíveis	Izquierda, gauche, sinistra, left, esquerda: Derecha, droite, diritto, right, direito: Trasera, arrière, retro, back, traseira: Delantera, avant, fronte, front, frente: Encimera, dessus, sopra, above, acima:	200mm 200mm 200mm 200mm 800mm
Temperatura humos a potencia térmica nominal, Température des fumées, Temperatura fumi, Fume temperatura, Temperatura dos gases de combustão	182 °C	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2	0.09 %	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2	1097 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, NOx 13% O2	120 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, OGC 13% O2	115 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, PM 13% O2	33 mg/Nm³	
Desprendimiento de sustancias peligrosas, Rejet de substances dangereuses, Rilascio di sostanze pericolose, Release of hazardous substances, Lançamento de substâncias perigosas	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Temperatura superficial, Température de surface, Temperatura superficiale, Surface temperatura, Temperatura superficial	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Seguridad eléctrica, Sécurité électrique, Sicurezza elettrica, Electrical safety, Segurança elétrica	-	
Presión máxima de servicio (agua), Pression maximale de service, Máxima pressione di esercizio, Maximun operating pressure, Máxima pressão de exercício	-	
Resistencia mecánica (para soportar una chimenea/un conducto de humos), Resistence mécanique (pour soutenir la cheminée), Resistenza mecánica (per supportare il camino), Mechanical strength (to support the fireplace), Resistência mecânica (para suportar a chaminé)	Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Potencia térmica ambiente, Puissance rendue au milieu, Potenza resa all'ambiente, Power output to the environment, Potência libertada no ambiente	12 kW	
Potencia térmica agua, Puissance rendue à l'eau, Potenza ceduta all'acqua, Power transferred to water, Potência cedida à água	-	
Rendimiento energético, Rendement, Rendimento, Efficiency, Atuação	85 %	

Las prestaciones del producto identificado en el punto 1 son conformes con las prestaciones declaradas en el punto 6.

La performance du produit cité au point 1 est conforme à la performance declare au point 6.

La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 6.

The performance of the product referred to in point 1 is consistent with the declared performance in point 6.

As declarações do produto identificado no ponto 1, estão conformes com as prestações declaradas no ponto 6.

La presente declaración de prestaciones se emite bajo la única responsabilidad del fabricante, indicado en el punto 3.


Cette déclaration de performance est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 3.


Si rilascia la presente dichiarazione di prestazione sotto la responsabilità esclusiva del fabricante di cui al punto 3.

This declaration of performance is issued under the manufacturer's sole responsibility referred to in point 3.

É emitida a presente declaração de desempenho sob a responsabilidade exclusiva do fabricante referido no ponto 3.

9. MARQUAGE CE

		LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain)	
11		Número, Nombre, Numero, Number, Número : CO-S-009	
Marca, marque, marca, mark, marca: Lacunza Tipo, type, tipo, type, tipo: Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha Modelo, modèle, modello, model, modelo: VULCANO 7T		Organismo notificado, Laboratoire notifié, Laboratorio notificato, Laboratory notified, Laboratorio notificado: SZU Nº 1015	
Aparato Tipo, Type d'appareil, Tipo di apparecchio, Apparatus Type, Tipo de aparelho: B Cocina de carga manual, para quemar combustibles sólidos (indicado en instrucciones), cuya función es calentar el espacio en el que está instalada. Funcionamiento Intermitente. Para conducto humos no compartido. Cuisinière qui se charge manuellement, conçu pour brûler des combustibles solides (indiqués dans le Manuel d'Instructions), dont la fonction est de chauffer l'espace où il est installé. Fonctionnement intermittent. Pour conduit non partagé. Cucina a carico manuale, per bruciare combustibili solidi (indicati nelle istruzioni), la cui funzione è riscaldare lo spazio in cui è installato. Funzionamento intermittente. Per condotto non condiviso. Kitchen stove to be loaded by hand and designed to burn solid fuels (indicated in instructions), whose function is to heat the space in which it is installed. Intermittent operation. For non-shared conduit. Cozinha de carga manual, para queimar combustíveis sólidos (indicado nas instruções), cuja função é aquecer o espaço no qual está instalado. Operação intermitente. Para conduíte não compartilhado.			
EN12815:2001/A1:2004/AC:2006/AC:2007			
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Caratteristiche essenziali, Essential features, Características essenciais		Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho	
Reacción al fuego, Résistance au feu, Resistenza al fuoco, Resistance to fire, Resistência ao fogo		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Distancia mínima de seguridad a materiales combustibles, Distance minimum aux matériaux combustibles, Distanza minima da materiali combustibili, Minimum distance from combustible material, Distância mínimo de materiais combustíveis		Izquierda, gauche, sinistra, left, esquerda: 200mm Derecha, droite, diritto, right, direito: 200mm Trasera, arrière, retro, back, traseira: 200mm Delantera, avant, fronte, front, frente: 200mm Encimera, dessus, sopra, above, acima: 800mm	
Temperatura humos a potencia térmica nominal, Température des fumées, Temperatura fumi, Fume temperatura, Temperatura dos gases de combustão		184 °C	
Emisión productos combustión, Emisión des produits de combustion, Emisión prodotti combustione, Combustión productos emissions, Emissões de produtos de combustão		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2		0.09 %	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2		1155 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, NOx 13% O2		109 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, OGC 13% O2		115 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, PM 13% O2		36 mg/Nm³	
Desprendimiento de sustancias peligrosas, Rejet de substances dangereuses, Rilascio di sostanze pericolose, Release of hazardous substances, Lançamento de substâncias perigosas		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Temperatura superficial, Température de surface, Temperatura superficiale, Surface temperatura, Temperatura superficial		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Presión máxima de servicio (agua), Pression maximale de service, Máxima pressione di esercizio, Maximun operating pressure, Máxima pressão de exercício		-	
Resistencia mecánica (para soportar una chimenea/un conducto de humos), Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée), Resistenza mecánica (per supportare il camino), Mechanical strength (to support the fireplace), Resistência mecânica (para suportar a chaminé)		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Potencia térmica ambiente, Puissance rendue au milieu, Potenza resa all'ambiente, Power output to the environment, Potência libertada no ambiente		10 kW	
Potencia térmica agua, Puissance rendue à l'eau, Potenza ceduta all'acqua, Power transferred to wáter, Potência cedida à água		-	
Rendimiento energético, Rendement, Rendimento, Efficiency, Atuação		85 %	

		LACUNZA KALOR GROUP S.A.L. Pol. Ind. Ibarrea 5A 31800 Alsasua (Navarra) (Spain)	
11		Número, Nombre, Numero, Number, Número : CO-S-010	
Marca, marque, marca, mark, marca: Lacunza Tipo, type, tipo, type, tipo: Cocina, Cuisinière, Cucina, Cooker, Cozinha Modelo, modèle, modello, model, modelo: VULCANO 8T		Organismo notificado, Laboratoire notifié, Laboratorio notificato, Laboratory notified, Laboratorio notificado: SZU Nº 1015	
Aparato Tipo, Type d'appareil, Tipo di apparecchio, Apparatus Type, Tipo de aparelho: B Cocina de carga manual, para quemar combustibles sólidos (indicado en instrucciones), cuya función es calentar el espacio en el que está instalada. Funcionamiento Intermitente. Para conducto humos no compartido. Cuisinière qui se charge manuellement, conçu pour brûler des combustibles solides (indiqués dans le Manuel d'Instructions), dont la fonction est de chauffer l'espace où il est installé. Fonctionnement intermittent. Pour conduit non partagé. Cucina a carico manuale, per bruciare combustibili solidi (indicati nelle istruzioni), la cui funzione è riscaldare lo spazio in cui è installato. Funzionamento intermittente. Per condotto non condiviso. Kitchen stove to be loaded by hand and designed to burn solid fuels (indicated in instructions), whose function is to heat the space in which it is installed. Intermittent operation. For non-shared conduit. Cozinha de carga manual, para queimar combustíveis sólidos (indicado nas instruções), cuja função é aquecer o espaço no qual está instalado. Operação intermitente. Para conduíte não compartilhado.			
EN12815:2001/A1:2004/AC:2006/AC:2007			
Características esenciales, Caractéristiques essentielles, Caratteristiche essenziali, Essential features, Características essenciais		Prestaciones, Performance, Prestazione, Services, Desempenho	
Reacción al fuego, Résistance au feu, Resistenza al fuoco, Resistance to fire, Resistência ao fogo		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Distancia mínima de seguridad a materiales combustibles, Distance minimum aux matériaux combustibles, Dintanza minima da materiali combustibili, Minimum distance from combustible material, Distância mínimo de materiais combustíveis		Izquierda, gauche, sinistra, left, esquerda: 200mm Derecha, droite, diritto, right, direito: 200mm Trasera, arrière, retro, back, traseira: 200mm Delantera, avant, fronte, front, frente: 200mm Encimera, dessus, sopra, above, acima: 800mm	
Temperatura humos a potencia térmica nominal, Température des fumées, Temperatura fumi, Fume temperatura, Temperatura dos gases de combustão		182 °C	
Emisión productos combustión, Emission des produits de combustion, Emissione prodotti combustione, Combustión productos emissions, Emissões de produtos de combustão		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2		0.09 %	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, CO 13% O2		1097 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, NOx 13% O2		120 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, OGC 13% O2		115 mg/Nm³	
Emisión, Emission, Emissione, Emissão, Emission, PM 13% O2		33 mg/Nm³	
Desprendimiento de sustancias peligrosas, Rejet de substances dangereuses, Rilascio di sostanze pericolose, Release of hazardous substances, Lançamento de substâncias perigosas		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Temperatura superficial, Température de surface, Temperatura superficiale, Surface temperatura, Temperatura superficial		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Presión máxima de servicio (agua), Pression maximale de service, Máxima pressione di esercizio, Maximun operating pressure, Máxima pressão de exercício		-	
Resistencia mecánica (para soportar una chimenea/un conducto de humos), Résistance mécanique (pour soutenir la cheminée), Resistenza mecánica (per supportare il camino), Mechanical strength (to support the fireplace), Resistência mecânica (para suportar a chaminé)		Cumple, Conforme, Conforme, Compliant, Em Conformidade	
Potencia térmica ambiente, Puissance rendue au milieu, Potenza resa all'ambiente, Power output to the environment, Potência libertada no ambiente		12 kW	
Potencia térmica agua, Puissance rendue à l'eau, Potenza ceduta all'acqua, Power transferred to wáter, Potência cedida à água		-	
Rendimiento energético, Rendement, Rendimento, Efficiency, Atuação		85 %	

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: 1

