



UNO STILE TUTTO ITALIANO

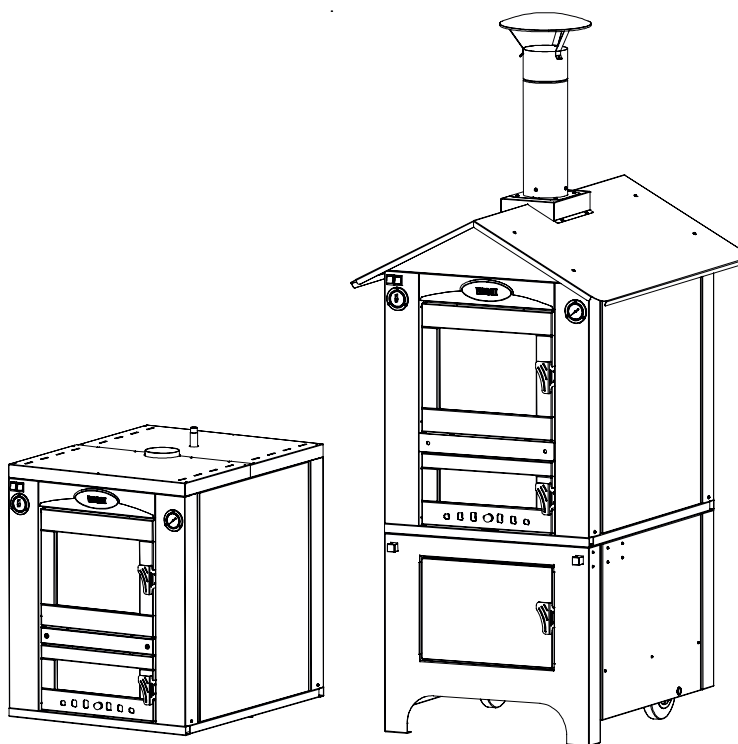
# MANUALE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

## FORNO A LEGNA

A COTTURA INDIRETTA PER INCASSO O ESTERNO

*Holiday*



*Gentile Cliente,*

nel ringraziarLa per aver scelto un ns. prodotto, La invitiamo a leggere attentamente il manuale in dotazione, in quanto sono presenti tutte le indicazioni per una corretta installazione, uso e manutenzione.

La informiamo inoltre, che il manuale deve essere conservato con garanzia allegata fino al demolimento e smaltimento a Suo carico della macchina (attraverso enti territoriali competenti).

La Tecno Fuoco s.r.l. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento specifiche tecniche e/o funzionali del prodotto, anche senza preavviso.

***In caso di dubbi o chiarimenti, rivolgersi sempre al rivenditore o ai centri assistenza autorizzati VIBROK.***

**TECNO FUOCO SRL**

*Sede legale:* Via Fontana dell'Oste, 29A  
00034 Colferro (RM)

*Stabilimenti:* Via Palianese Sud  
Località Cervinara  
03018 Paliano (FR)  
[www.vibrok.it](http://www.vibrok.it)

# INDICE

<b>1. INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>
1.1 DESCRIZIONE.....	4
1.2 COSTRUTTORE.....	4
1.3 CONSEGNA DEL PRODOTTO.....	4
1.4 RESPONSABILITÀ.....	4
1.5 GARANZIA LEGALE.....	4
1.6 SICUREZZA.....	4
1.7 PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE.....	5
1.8 NOTE PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE.....	5
<b>2. DATI TECNICI .....</b>	<b>6</b>
2.1 HOLIDAY DA INCASSO.....	6
2.2 HOLIDAY DA INCASSO CON CAVALLETTO.....	7
2.3 HOLIDAY DA INCASSO CON CARRELLO.....	7
2.4 HOLIDAY DA ESTERNO.....	8
2.5 HOLIDAY DA ESTERNO CON GRILL UNIKO.....	9
<b>3. INSTALLAZIONE .....</b>	<b>10</b>
3.1 HOLIDAY DA INCASSO.....	10
3.1.1 SCARICO.....	10
3.1.2 POSIZIONAMENTO.....	10
3.1.3 DISTANZE DI SICUREZZA.....	11
3.1.4 COLLEGAMENTO USCITA FUMI.....	11
3.1.5 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	13
3.1.6 MONTAGGIO RIVESTIMENTO.....	14
3.2 HOLIDAY DA ESTERNO.....	14
3.2.1 SCARICO.....	14
3.2.2 POSIZIONAMENTO.....	15
3.2.3 MOVIMENTAZIONE.....	15
3.2.4 DISTANZE DI SICUREZZA.....	15
3.2.5 MONTAGGIO COMIGNOLO.....	16
3.2.6 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	16
<b>4. UTILIZZO .....</b>	<b>18</b>
4.1 ACCENSIONE.....	18
4.1.1 COMBUSTIBILE.....	18
4.1.2 AVVIO.....	18
4.1.3 CONTROLLO COMBUSTIONE.....	18
4.2 SPEGNIMENTO.....	19
<b>5. MANUTENZIONE .....</b>	<b>19</b>
5.1 PULIZIA VETRO.....	19
5.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA.....	19
5.3 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE.....	20
5.3 PULIZIA GRILL UNIKO.....	21
5.4 PULIZIA CANNA FUMARIA.....	21
5.5 PULIZIA PARTI ESTERNE.....	21
<b>6. SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO.....</b>	<b>22</b>
<b>7. APPUNTI.....</b>	<b>22</b>
<b>8. CONDIZIONI DI GARANZIA .....</b>	<b>26</b>

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 DESCRIZIONE

I forni HOLIDAY sono forni a legna a cottura indiretta con ventilazione e luce interna e struttura in ferro con camera di cottura separata dalla camera di combustione.

La camera di combustione è dotata di apposite prese d'aria ed è posta in comunicazione con il camino attraverso sottili intercapedini che circondano i lati del vano cottura.

In questo modo la camera di cottura viene riscaldata sul piano inferiore per irraggiamento della brace e sui lati per effetto del passaggio dei fumi caldi, senza mai venire a contatto.

La camera di cottura è in acciaio inox non tossico certificato per il contatto con gli alimenti, come da decreto n.208 del 25.11.2022 ed è strutturata su 3 piani: 2 griglie in acciaio inox e 1 piano in cordierite, una pietra refrattaria altamente resistente agli shock termici e certificata per la cottura diretta di pizza, pane e focacce.

Entrambe le camere sono dotate di sportello in ferro con vetro ceramico resistente fino a 800° C, guarnizione ignifuga e maniglia in acciaio.

Nella parte superiore, oltre all'innesto fumi per la canna fumaria, è presente una valvola di sfianto dei vapori che permette di mantenere il giusto grado di umidità e temperatura e che, insieme alla ventilazione interna, permette di cuocere meglio gli alimenti, anche di diverse tipologie contemporaneamente come carne e pesce, senza mischiare sapori e odori.

### 1.2 COSTRUTTORE

TECNO FUOCO S.R.L.

### 1.3 CONSEGNA DEL PRODOTTO

Il prodotto viene consegnato in un imballo adeguato ai lunghi trasporti e posizionato su un pallet, che ne permette la movimentazione tramite carrelli elevatori e/o altri macchinari.

Rimuovere l'imballo solo al raggiungimento del luogo dell'installazione e assicurarsi dell'integrità di ogni singola parte.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente. Maneggiare con cura durante la movimentazione, evitando strappi o movimenti bruschi.

### 1.4 RESPONSABILITÀ

Per l'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale, per l'utilizzo di ricambi non originali, per modifiche non autorizzate effettuate sul prodotto, per errata o mancata manutenzione e per eventi eccezionali, la Tecno Fuoco s.r.l. declina ogni responsabilità civile o penale.

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto.

I prodotti già presenti sul mercato non verranno considerati carenti o inadeguati a seguito di eventuali modifiche, aggiornamenti o applicazioni di nuove tecnologie su macchine di nuova generazione.

Gli schemi riportati nel manuale sono indicativi: non sono dunque strettamente riferiti al prodotto specifico e non sono in nessun caso vincolanti e contrattuali.

La responsabilità delle opere eseguite è considerata a carico dell'utilizzatore e dell'installatore, il quale è tenuto a verificare la corretta installazione delle prese d'aria e della canna fumaria, attenendosi alla legislazione locale dello Stato in cui è installato il prodotto e del manuale d'uso e manutenzione dato in dotazione.

### 1.5 GARANZIA LEGALE

In base alla Direttiva 1999/44/CE, per poter usufruire della garanzia legale, oltre ad attenersi scrupolosamente a questo manuale e alle condizioni di garanzia riportate, occorre:

1. Comunicare al rivenditore la richiesta di intervento;
2. Lavorare rispettando sempre le finalità d'impiego della macchina;
3. Effettuare sempre una diligente e costante manutenzione;
4. **Spedire il tagliando di garanzia allegato compilato in ogni sua parte e nei tempi prescritti.**

### 1.6 SICUREZZA

1. Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme Nazionali ed Europee, devono essere rispettati nell'installazione dell'apparecchio;
2. Si raccomanda l'utilizzo di DPI (dispositivi di sicurezza individuale) prima di procedere con il montaggio;
3. L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico specializzato e qualificato;
4. In caso di installazione in condominio, è necessario avere il consenso dell'amministratore;
5. È vietato non installare o rimuovere uno dei dispositivi di sicurezza di cui dispone il forno;
6. Non effettuare alcuna modifica non autorizzata al forno, pena il decadimento della garanzia;
7. Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente, che l'impianto sia a norma e che sia provvisto di interruttore differenziale (salvavita);
8. Utilizzare solo ricambi originali raccomandati dal costruttore;
9. L'installazione del forno deve garantire facile accesso per la pulizia dell'apparecchio stesso, della canna fumaria e della parte meccanica;
10. Nelle pareti e nei soffitti all'interno dell'area di incasso del forno non devono essere presenti linee elettriche o condotti del gas;
11. In presenza di prodotti a gas, attenersi alle normative UNI 10683 e UNI 7129.
12. Non utilizzare il forno in ambienti chiusi non arieggiati;
13. È vietato installare il forno in garage, cantine, rimesse, magazzini di materiali combustibili o in ambienti in cui sia pre-

sente un altro prodotto che prelevi aria per la combustione dallo stesso locale;

14. Ventilatori di estrazione, qualora vengano utilizzati nella stessa stanza o spazio del forno, possono causare problemi;
15. Assicurarsi che il pavimento possa sopportare il peso del prodotto e degli accessori;
16. Seguire scrupolosamente il programma di manutenzione ordinaria e straordinaria, come indicato sul manuale;
17. Non eseguire lavori di manutenzione, pulizia o spostamenti durante il funzionamento o a macchina calda;
18. È assolutamente vietato l'utilizzo di qualsiasi altro combustibile solido o liquido differente dalla legna certificata;
19. Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno;
20. Il forno deve essere utilizzato esclusivamente per cuocere alimenti;
21. Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito;
22. Non usare fiamme libere vicino al forno;
23. Aprire e chiudere gli sportelli utilizzando solo ed esclusivamente le maniglie;
24. Usare sempre guanti e presine ignifughe;
25. È assolutamente vietato inserire le mani all'interno della camera di combustione durante il funzionamento;
26. Provvedere al carico della legna utilizzando una protezione adeguata (es. guanti ignifughi);
27. Durante il funzionamento, prestare attenzione all'apertura della camera di combustione per pericolo caduta di brace;
28. Bruciare una corretta quantità di legna, senza eccedere o sovraccaricare la camera di combustione;
29. In fase di lavoro evitare di toccare le superfici esterne adiacenti la camera di combustione le quali, a seguito di un utilizzo continuo, potrebbero raggiungere temperature elevate;
30. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Questo apparecchio non è idoneo all'uso da parte di persone (compresi minori) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, in assenza di supervisione o istruzioni in merito all'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza;
31. Non posizionare lo stendibiancheria o oggetti infiammabili in prossimità del forno;
32. Non sedersi o salire sui piani di appoggio;
33. Non utilizzare il forno o il rivestimento come supporto o ancoraggio di qualsiasi tipo;
34. In caso di incendio della canna fumaria, cercare di spegnere il fuoco e chiamare le autorità competenti (es. Vigili del

Fuoco);

35. Non spegnere il fuoco con acqua o sale;
36. In caso di dubbi, non prendere iniziative ma contattare il rivenditore o l'installatore.

### 1.7 PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

1. **Direttiva 2014/35 UE:** *“Materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.*
2. **Direttiva 2014/30 UE:** *“Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica”.*
3. **Regolamento UE 305/2011:** *“Secondo le norme vigenti negli Stati membri, le opere di costruzione sono concepite e realizzate in modo da non mettere a repentaglio la sicurezza delle persone, degli animali domestici o dei beni e da non danneggiare l'ambiente.”*

### 1.8 NOTE PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE

Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di riciclaggio materiali.

Lo smaltimento e la demolizione del prodotto sono a carico e responsabilità del proprietario.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, basta che si ricorra a persone autorizzate all'eliminazione delle materie che compongono il forno (attenendosi alle norme vigenti nel paese dove viene effettuato lo smaltimento).

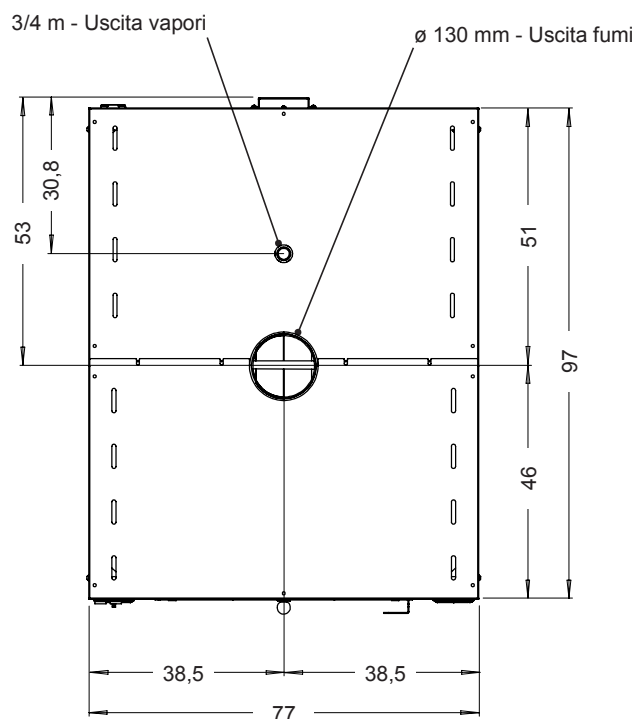
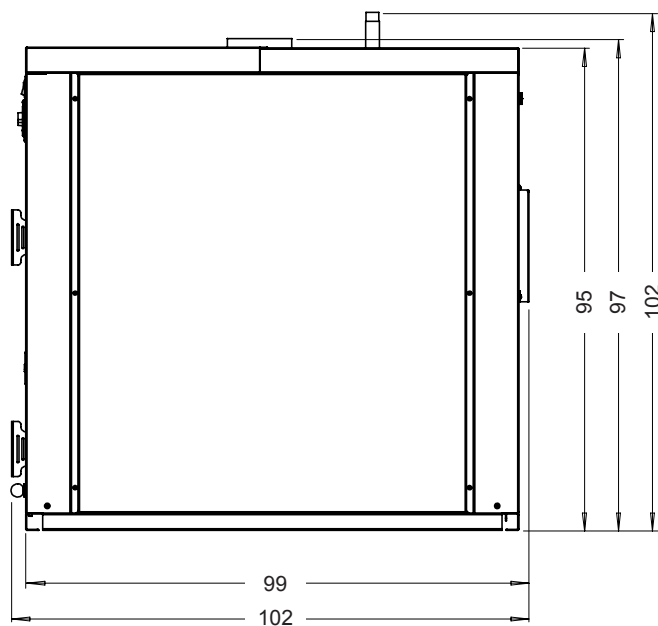
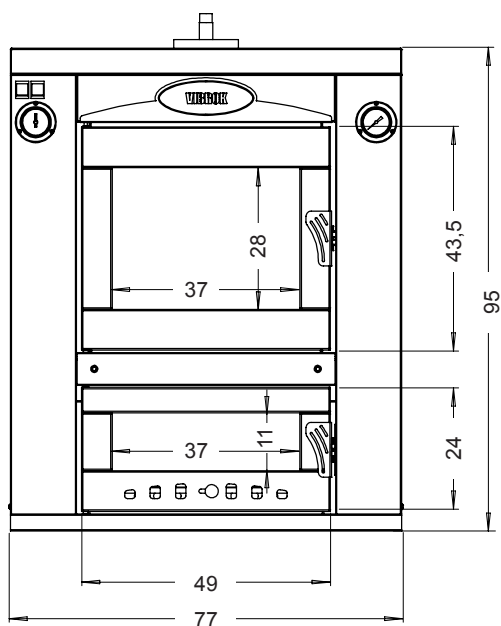
Non abbandonare il forno in aree non autorizzate, poichè causa di pericolo a persone ed animali.

La responsabilità per eventuali danni resta a carico del proprietario del forno.

Il presente manuale ed eventuali relativi documenti, dovranno essere distrutti insieme al prodotto.

## 2. DATI TECNICI

### 2.1 HOLIDAY da incasso

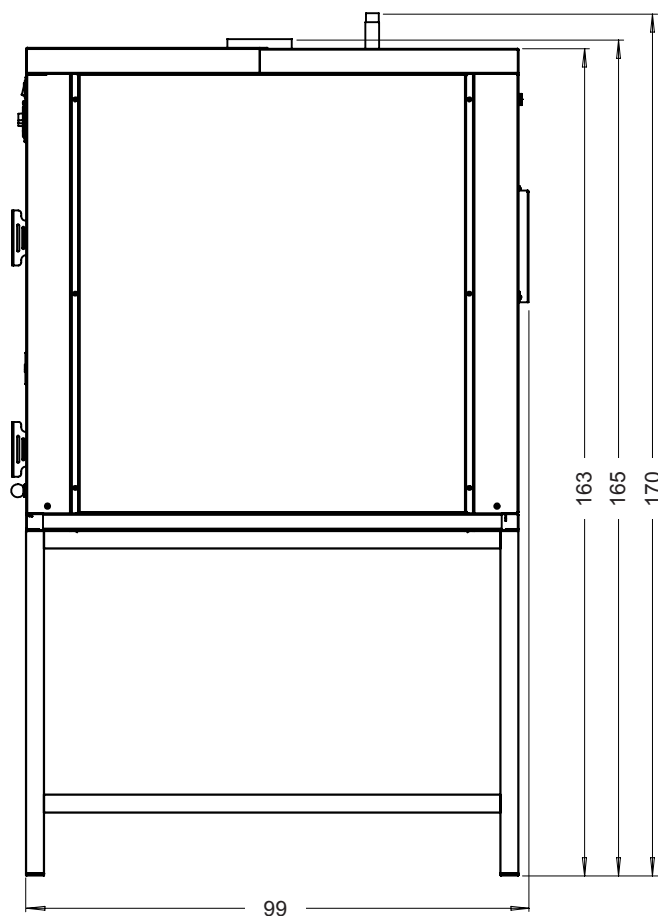
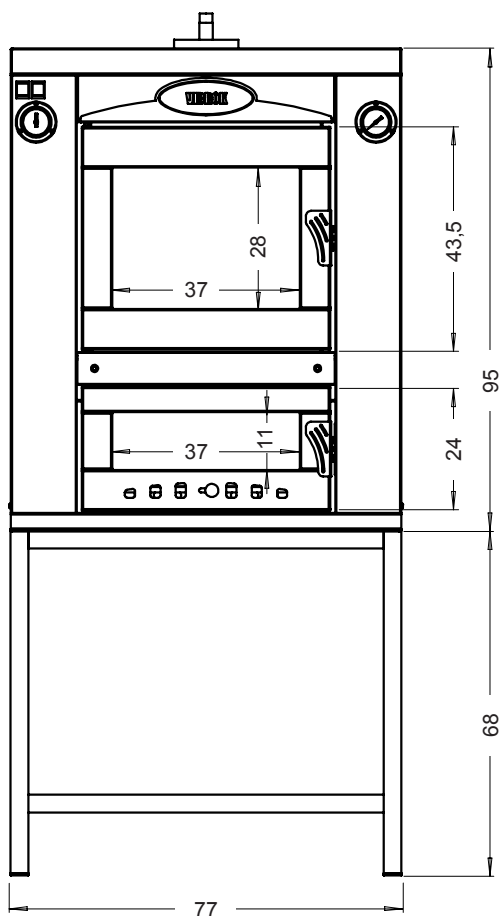


Dimensioni ( cm )

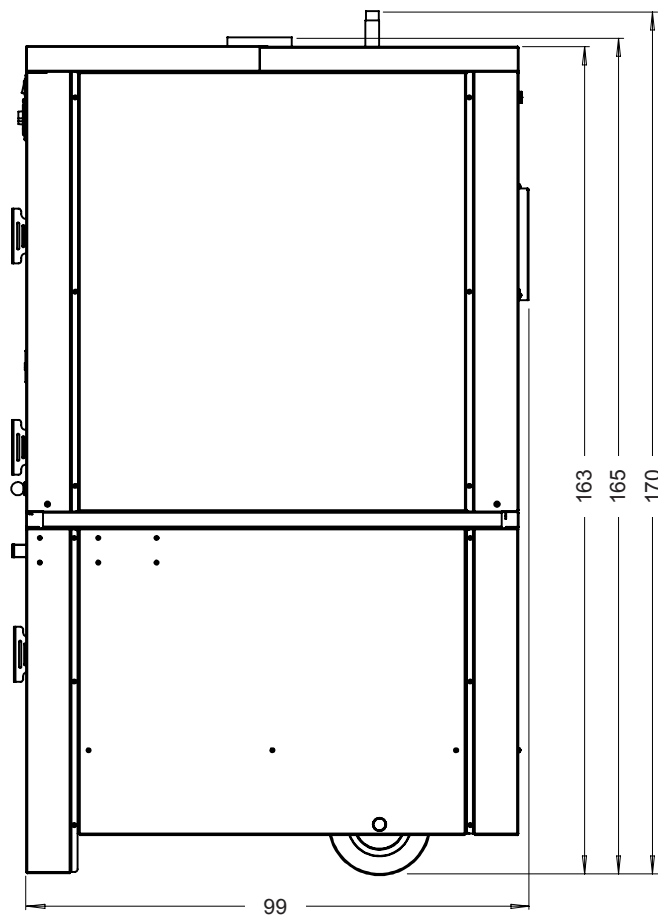
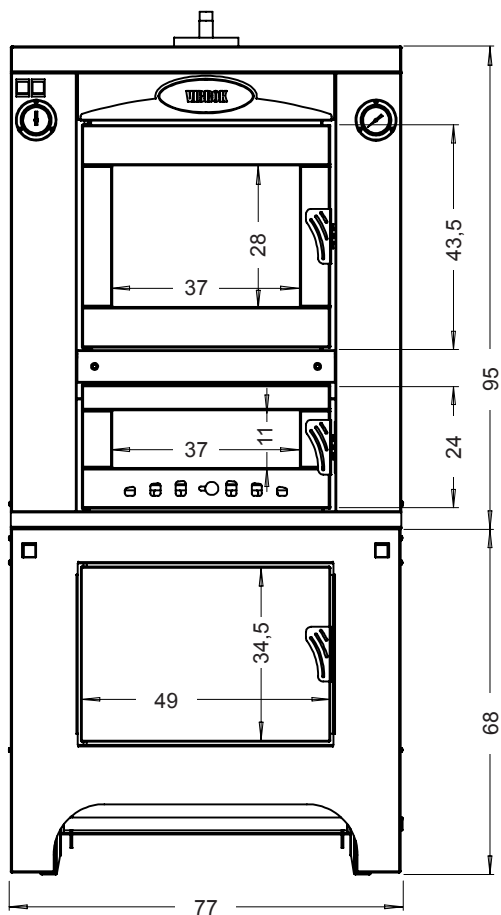
	HOLIDAY INCASSO
Ingombro totale	77 L x 102 P x 102 H cm
Ingombro forno	77 L x 97 P x 95 H cm
Camera di cottura (3 piani)	45 L x 80 P x 44 H cm
Griglia cromata (di serie x 2)	43 L x 75 P cm
Teglia alluminio piccola (di serie)	40x30x3 cm
Teglia alluminio grande (di serie)	60x40x3 cm
Peso	~ 218 kg
Consumo accensione	~ 3 - 4 kg (300°C in 30 min.)
Consumo medio (a 300°C)	~ 1 - 2 kg/h
Uscita fumi	∅ 130 mm
Altezza canna fumaria	min. 4 m
Trasformatore incluso*	12 V
Rete elettrica	230 V

\*NON collegare il forno direttamente alla rete elettrica.  
Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.

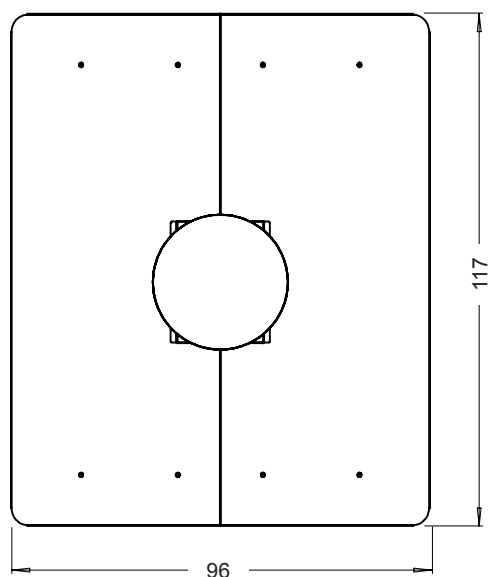
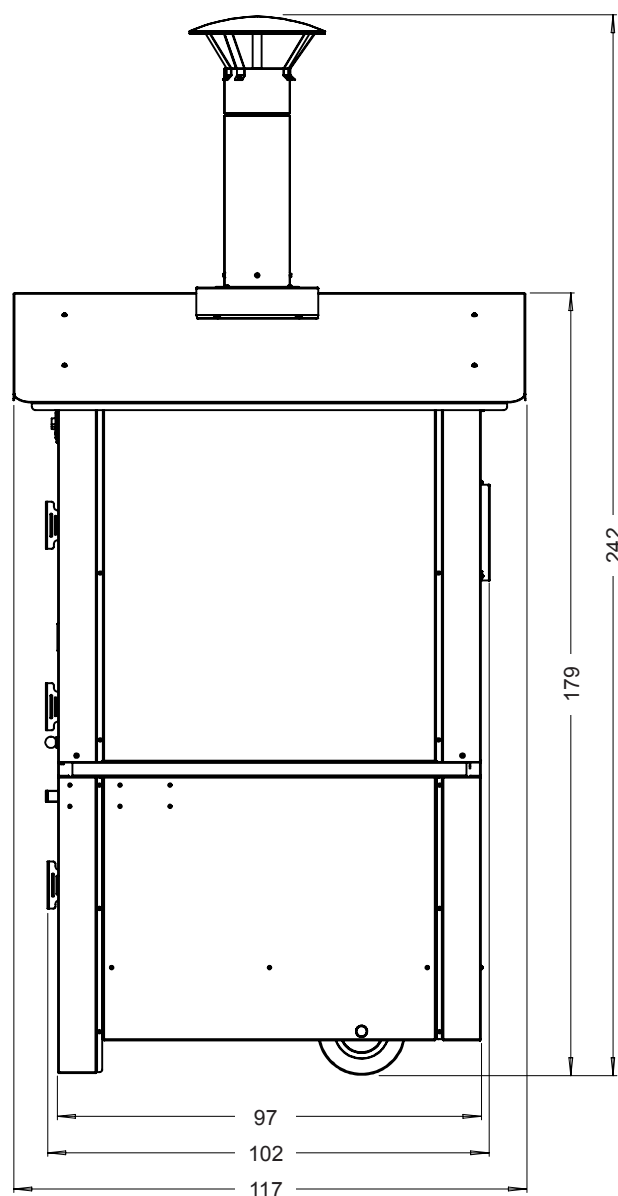
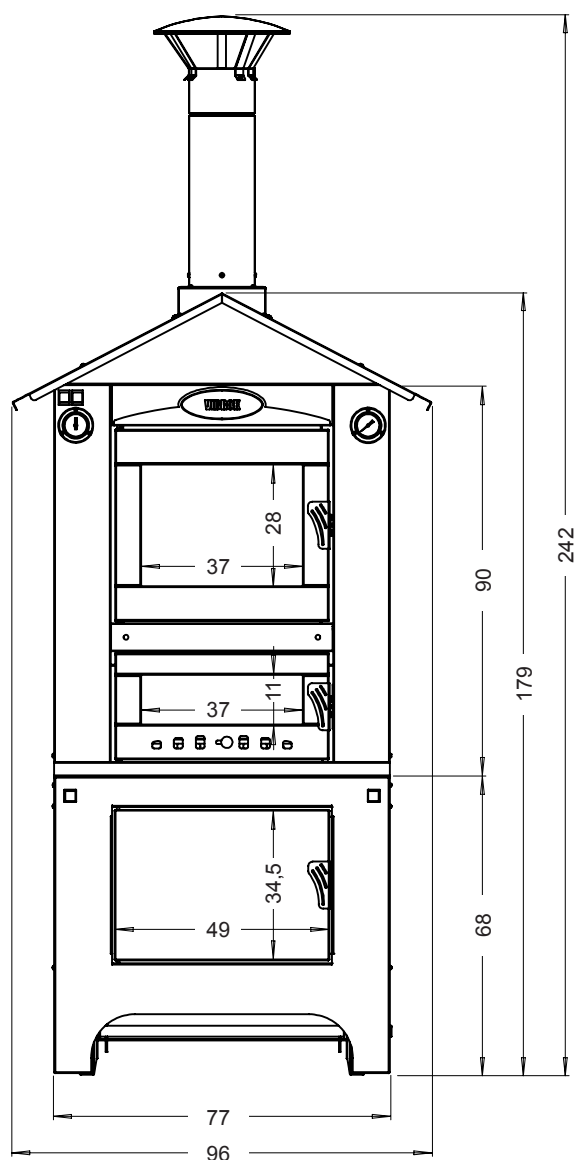
**2.2 HOLIDAY da incasso con cavalletto**



**2.3 HOLIDAY da incasso con carrello**



2.4 HOLIDAY da esterno

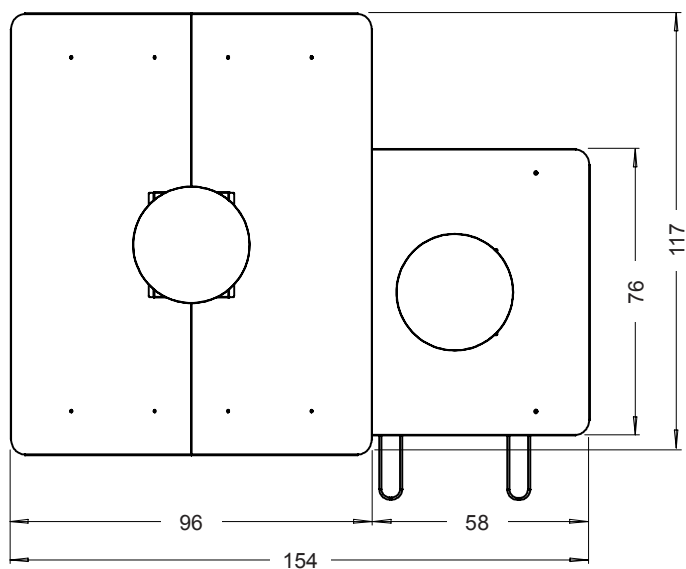
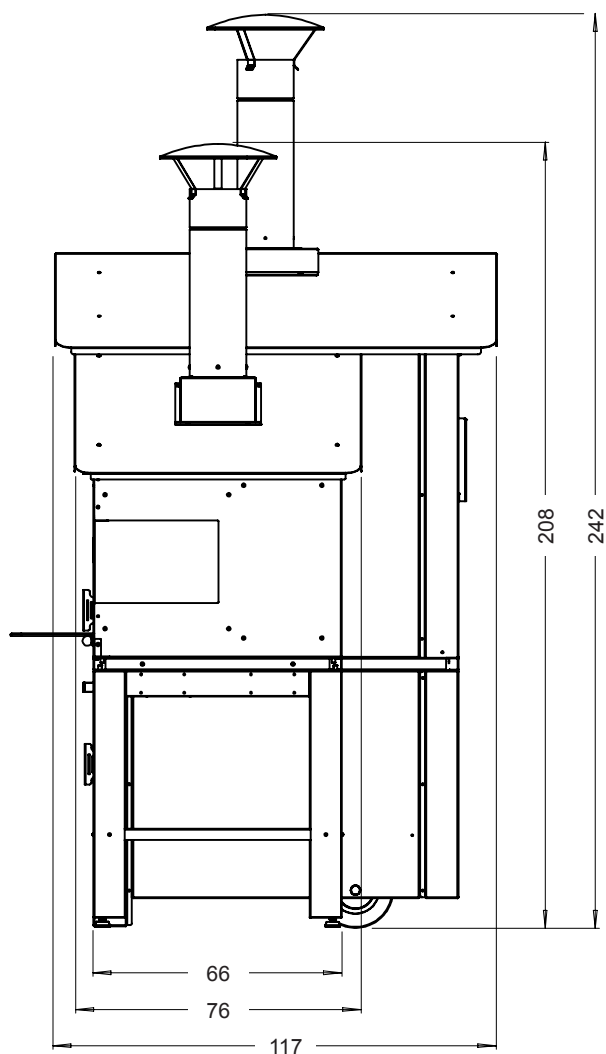
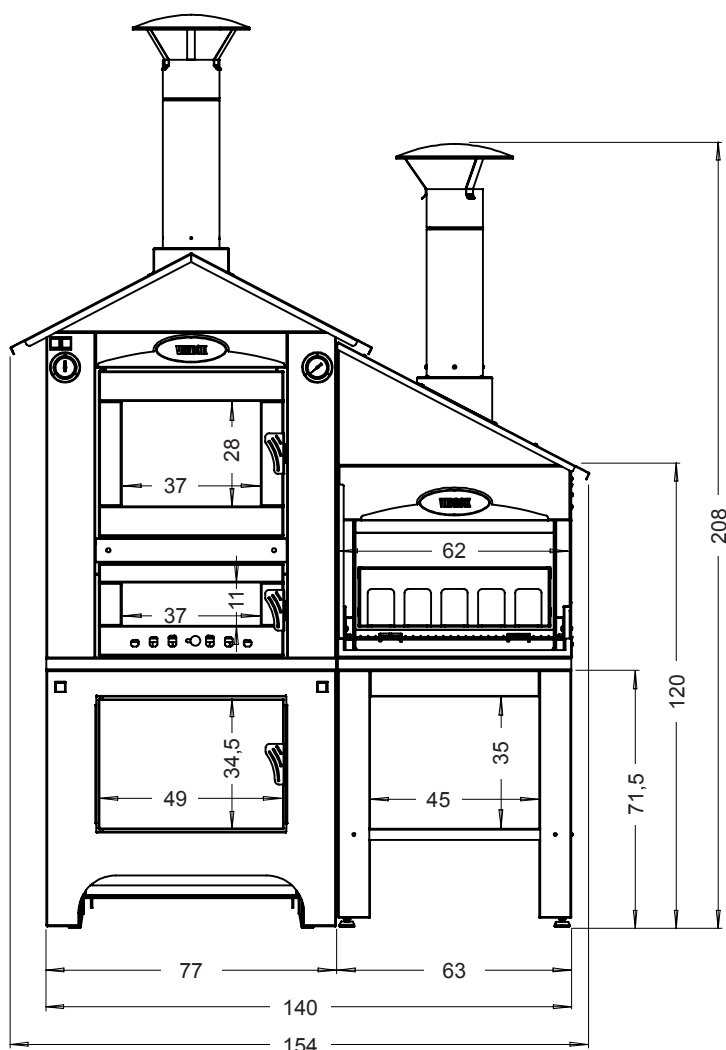


Dimensioni ( cm )

	<b>HOLIDAY ESTERNO</b>
Ingombro totale	96 L x 117 P x 242 H cm
Ingombro forno	77 L x 97 P x 179 H cm
Camera di cottura (3 piani)	45 L x 80 P x 44 H cm
Vano porta legna (misura interna)	76 L x 95 P x 46 H cm
Griglia cromata (di serie x 2)	43 L x 75 P cm
Teglia alluminio piccola (di serie)	40x30x3 cm
Teglia alluminio grande (di serie)	60x40x3 cm
Peso	~ 287 kg
Consumo accensione	~ 3 - 4 kg (300°C in 30 min.)
Consumo medio (a 300°C)	~ 1 - 2 kg/h
Uscita fumi	ø 130 mm
Trasformatore incluso*	12 V
Tensione e frequenza nominale	230 V - 50 Hz.

\*NON collegare il forno direttamente alla rete elettrica.  
Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.



**2.5 HOLIDAY da esterno con grill UNIKO**


Dimensioni ( cm )

	HOLIDAY CON GRILL UNIKO
Ingombro totale	154 L x 117 P x 242 H cm
Camera di cottura (3 piani)	45 L x 80 P x 44 H cm
Griglia cromata (di serie x 2)	43 L x 75 P cm
Teglia alluminio piccola (di serie)	40x30x3 cm
Teglia alluminio grande (di serie)	60x40x3 cm
Vano porta legna (misura interna)	76 L x 95 P x 46 H cm
Uscita fumi	ø 130 mm
Peso forno	~ 287 kg
Consumo accensione	~ 3 - 4 kg (300°C in 30 min.)
Consumo medio (a 300°C)	~ 1 - 2 kg/h
Trasformatore incluso*	12 V
Tensione e frequenza nominale	230 V - 50 Hz.
Ingombro grill UNIKO laterale	63 L x 66 P x 208 H cm
Camera di cottura grill UNIKO	62 L x 60 P cm
Griglia cromata grill UNIKO (di serie)	57 L x 38 P cm
Peso grill UNIKO laterale	~ 110 kg
Vano porta legna (misura interna)	63 L x 66 P x 43 H cm
Uscita fumi	ø 130 mm

\*NON collegare il forno direttamente alla rete elettrica.  
Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.

### 3. INSTALLAZIONE

Per una corretta installazione del forno e per prevenire eventuali anomalie di funzionamento, si riportano di seguito alcuni consigli in conformità alle normative vigenti in materia.

#### 3.1 HOLIDAY DA INCASSO

Il forno Holiday da incasso deve essere installato in un luogo ben arieggiato.

Se posizionato in un ambiente chiuso (es. cucina, taverne, ecc), il forno deve lavorare in condizioni di ricambio d'aria nell'ambiente. Pertanto, è necessario predisporre delle prese d'aria esterne, qualora non fossero presenti.

**N.B.** È vietato installare il forno in garage, cantine, rimesse, magazzini di materiali combustibili, camere da letto, nei bagni o in ambienti in cui sia presente un altro prodotto che prelevi aria per la combustione dallo stesso locale.

**⚠ Le operazioni di montaggio del forno devono essere effettuate esclusivamente da tecnici specializzati e qualificati.**

##### 3.1.1. SCARICO

Il forno viene consegnato perfettamente imballato e posizionato su un pallet.

Arrivato a destinazione, potrà essere scaricato con sponda idraulica o con altro mezzo idoneo (il manovratore dovrà prestare un'adeguata attenzione e scaricare il forno con movimenti lenti e continui per non esporlo a sollecitazioni e cadute).

In caso di movimentazione con gru, munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 kg. cad.

Far passare le corde sotto il gancio apposito predisposto all'interno della canna fumaria in acciaio (**Fig.1**).

**⚠ ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO**  
Allontanare qualsiasi persona dalla zona di scarico, fin quando il forno non sarà a terra.

**N.B.** Danni causati da un'errata movimentazione del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

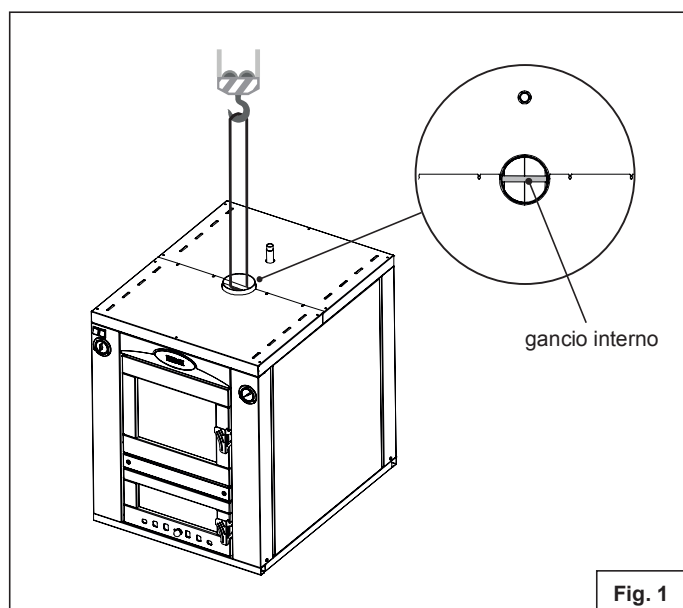


Fig. 1

#### 3.1.2. POSIZIONAMENTO

Il posizionamento è molto importante, sia per la vostra sicurezza che per quella altrui.

Il forno deve essere messo in piano e posizionato su una superficie adeguata. Assicurarsi che il pavimento sia sufficientemente livellato e che ne possa sopportare il peso.

In caso di piano di appoggio realizzato in muratura, accertarsi che non sia costituito da materiale infiammabile.

Per il forno con il cavalletto, posizionare prima la base a terra nel luogo predisposto per l'installazione.

Scaricare il forno, appoggiandolo sulla base in ferro e facendo attenzione che combaci correttamente con le alette (**Fig.2**).

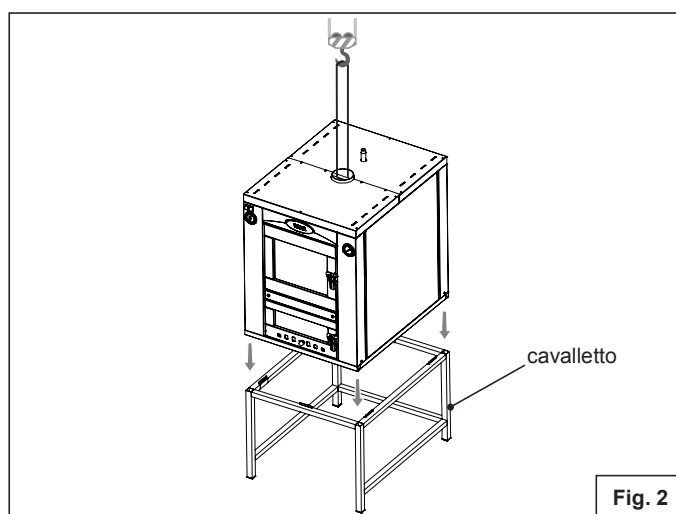


Fig. 2

Il modello con carrello viene consegnato già montato, per facilitarne la movimentazione.

Non posizionare il forno su superfici inclinate, in prossimità di discese (**Fig.3**) o direttamente su superfici instabili (terra, sabbia, ghiaia) ma realizzare una base solida in muratura che abbia una capacità portante adeguata al peso e alle dimensioni del prodotto.

**N.B.** Danni causati da un errato posizionamento del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

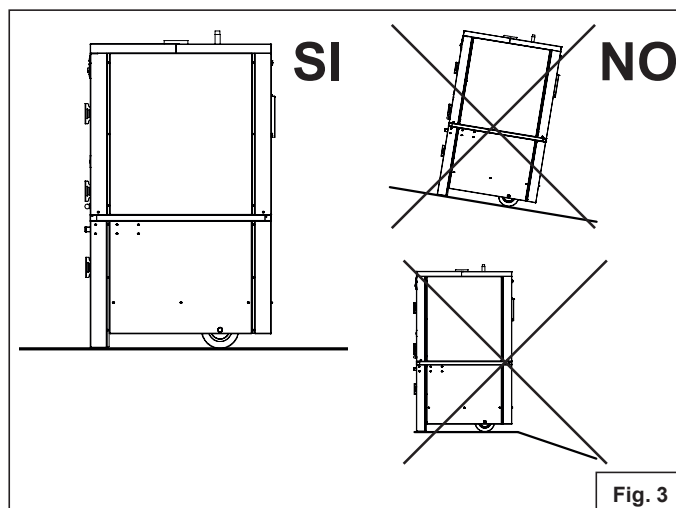


Fig. 3

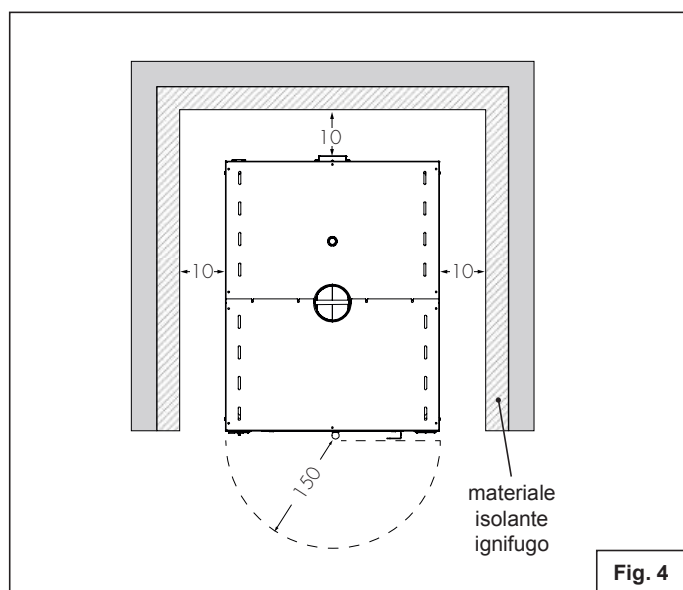
### 3.1.3 DISTANZE DI SICUREZZA

Il forno deve essere messo in piano e posizionato ad opportuna distanza dai materiali infiammabili.

Se questi si trovano a contatto con il prodotto (es. pavimenti in legno, pareti in legno, ecc.) è necessario procedere con un isolamento adeguato.

Le distanze minime di sicurezza sono le seguenti (Fig.4):

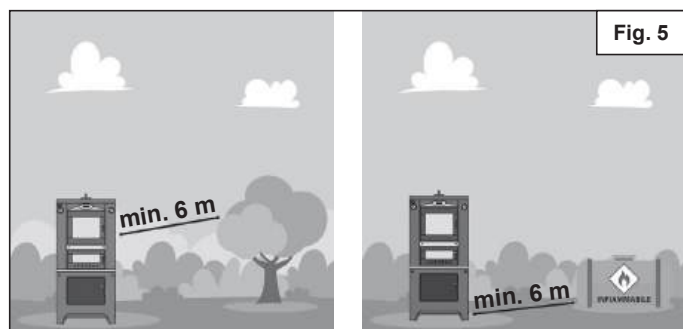
- Posteriore: 10 cm
- Laterale: 10 cm
- Frontale: 150 cm



Se posizionato all'esterno, il forno deve rimanere a una distanza min. di 6 m da piante, alberi, costruzioni, confini e materiali infiammabili, vista la probabile presenza di particelle incandescenti nell'aria (Fig.5).

Non toccare e non avvicinarsi con materiale infiammabile alle superfici esterne della camera di combustione che, in seguito ad utilizzo prolungato del prodotto, possono raggiungere temperature elevate.

**N.B.** Danni causati da un errato posizionamento del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.



### 3.1.4 COLLEGAMENTO USCITA FUMI

Una canna fumaria realizzata ad opera d'arte, cioè rispettando le norme vigenti, è indispensabile per permettere lo smaltimento dei fumi e per migliorarne il rendimento.

Il forno deve essere collegato ad un sistema di evacuazione fumi che sia idoneo e assicuri una corretta dispersione dei prodotti della combustione (idealmente intorno ai 12 Pa).

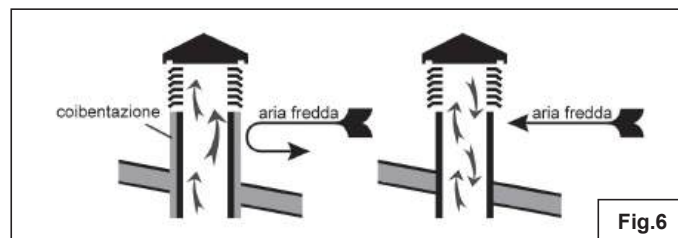
Tiraggi inferiori possono provocare fuoriuscite di fumo, mentre tiraggi troppo forti tendono a velocizzare eccessivamente la combustione, portando ad una diminuzione del rendimento.

I componenti utilizzati per la realizzazione del sistema di evacuazione devono essere dichiarati idonei alle specifiche condizioni di funzionamento e provvisti di marcatura CE (attraverso dichiarazioni o attestati di conformità).

**N.B.** La canna fumaria deve essere provvista di una propria messa a terra, in conformità alle normative vigenti.

**COIBENTAZIONE E TIRAGGIO:** La temperatura dei fumi influisce sul tiraggio e sul rendimento del forno: ad un'elevata temperatura dei fumi, corrisponde un miglior tiraggio.

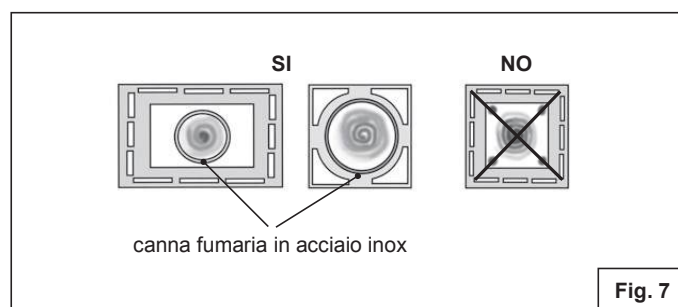
La temperatura ottimale dei fumi si aggira attorno ai 200-250°C. Per raggiungere questa temperatura, dobbiamo coibentare la canna fumaria in modo tale che i fumi non vengano raffreddati dall'umidità e dagli agenti atmosferici (Fig.6).



Isolando l'intera canna fumaria in acciaio inox fino al comignolo, si evitano condense in eccesso che possono ostruire il forno.

Canne fumarie fatiscenti, costruite con materiale non idoneo (fibrocemento, ferro, ecc.) e con superficie interna porosa, non sono da ritenersi a norma e pregiudicano il corretto funzionamento del forno.

La canna fumaria deve essere in acciaio inox a sezione circolare. In caso di canna fumaria in muratura già esistente, assicurarsi di inserire all'interno tubi in acciaio inox (secondo la norma) lungo tutto il percorso (Fig.7).



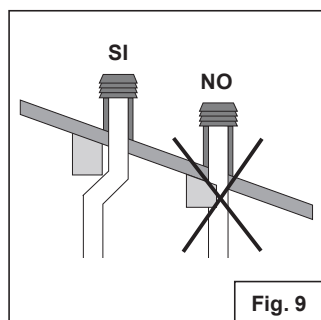
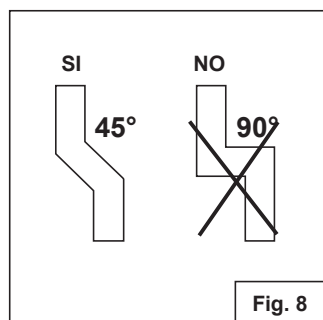
È assolutamente vietata l'installazione di valvole, damper o motori d'aspirazione.

**⚠ È obbligatorio realizzare il primo tratto di canna fumaria in verticale (min. 1,5 m) e portare il comignolo ad almeno 50 cm dal colmo del tetto.**

Tutti gli elementi devono avere diametro costante pari all'uscita fumi del forno e, nei punti di congiunzione, devono essere sigillati ermeticamente con fascette stringitubo e nastro alluminato.

Eventuali spostamenti di asse dovranno essere effettuati con curve a 30° oppure a 45°. Non sono consentiti tratti in orizzontale o strozzature con curve a gomito a 90° (Fig.8).

Deviare il passaggio della canna fumaria adiacente a travi portanti per evitare indebolimenti della struttura (Fig.9).

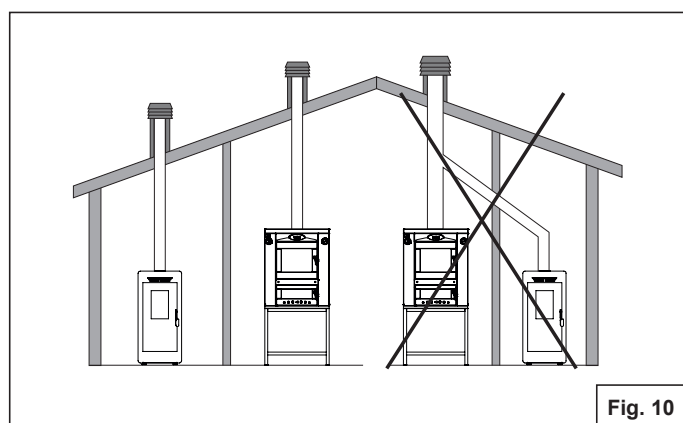


**N.B.** Per mantenere un tiraggio ottimale, sarà necessario aumentare del 20% l'altezza della canna fumaria per ogni curva installata (es. l'altezza minima richiesta è di 4 m. Con 2 curve a 45° l'altezza dovrà essere di 5,8 m).

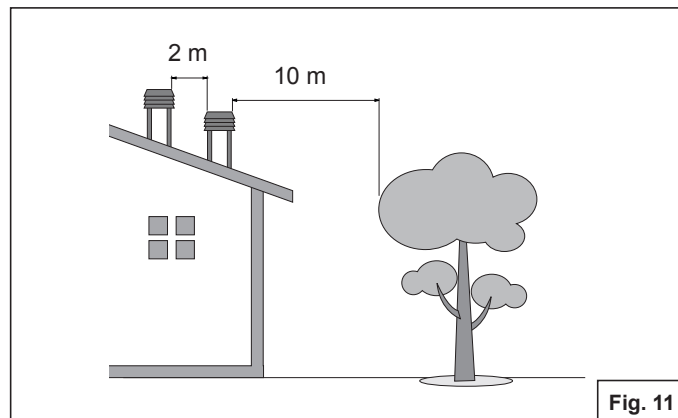
Per travi e soffitti in legno, coibentare ed isolare adeguatamente la canna fumaria.

Nel punto di passaggio tramite il solaio, è necessario coibentare la canna fumaria in acciaio e sigillare la sezione intorno al foro onde evitare dispersioni di calore.

**⚠ La canna fumaria deve essere collegata esclusivamente ad un solo prodotto: nessun altro camino, stufa, caldaia o cappa d'aspirazione deve utilizzare lo stesso condotto (Fig.10).**



Nel caso siano presenti più canne fumarie sul tetto, è opportuno rispettare la distanza di sicurezza di almeno 2 metri l'una dall'altra (con un comignolo 40 cm più alto dell'altro) e di 10 metri da eventuali ostacoli come alberi, fabbricati, ecc. (Fig.11)



Assicurarsi che l'uscita fumi sia sempre pulita e libera da impedimenti, come nidi di uccelli o corpi estranei.

**⚠ E' assolutamente vietato ostruire la canna fumaria con reti metalliche di qualsiasi genere.**

Nell'installazione della canna fumaria, è necessario tenere conto delle condizioni ambientali tipiche della zona e procedere di conseguenza.

Ad esempio:

- in zone con forte vento, installare un comignolo antivento adeguato;
- in presenza di tetti in depressione o sottovento o in presenza di ricircoli d'aria che non permettono la corretta fuoriuscita dei fumi, aumentare l'altezza di 50 cm dal colmo del tetto (fino ad un massimo di 2,10 m);
- a parità di tutte le altre condizioni, l'altezza della canna fumaria cresce all'aumentare dell'altitudine del luogo sul livello del mare e non può essere comunque inferiore ai 4 metri di altezza (es. un forno che si trova sul livello del mare può avere una canna fumaria di 4 metri. Lo stesso forno, se installato ad un'altezza di 1.000 metri sul livello del mare, necessita di una canna fumaria di 7 metri).

**⚠ In caso di incendio della canna fumaria chiamare immediatamente le autorità competenti (Vigili del Fuoco).**

**COMIGNOLO:** L'ultimo tratto della canna fumaria deve essere predisposto con il cosiddetto comignolo (Fig.12).

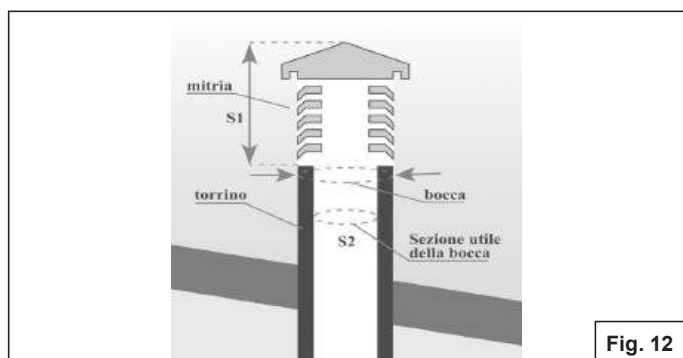


Fig. 12

Posto alla sommità del camino, svolge diverse funzioni, come impedire l'entrata di corpi estranei, quali pioggia o neve, ecc. e assicurare la dispersione dei prodotti della combustione.

Il comignolo deve essere di tipo antivento e deve avere l'area delle aperture per il passaggio dei fumi in uscita, doppia rispetto alla sezione della canna fumaria.

È composto principalmente da due elementi:

- **BOCCA:** la sezione terminale retta del camino dalla quale fuoriescono i fumi;
- **MITRIA:** il dispositivo posto alla bocca del camino atto a facilitare la dispersione della combustione nell'atmosfera.

Nel caso in cui il camino sia intubato o incassato, si verifica la necessità di realizzare il "TORRINO", che è la continuazione dell'involucro che riveste il camino sopra il piano di copertura.

Se sul tetto sono presenti più comignoli, prestare attenzione a rispettare le giuste distanze e posizionamenti, come indicato negli schemi seguenti (Fig.13 - 14):

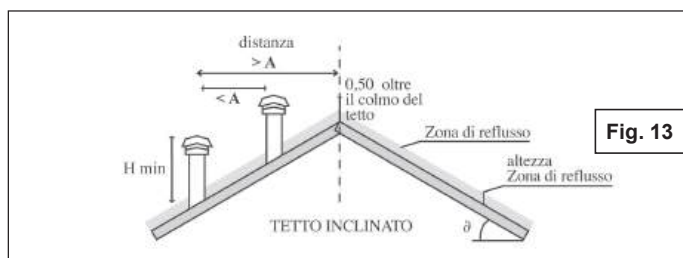


Fig. 13

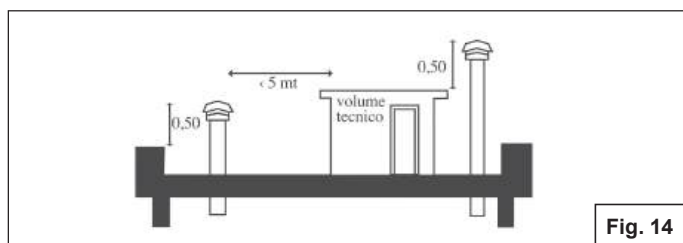


Fig. 14

Tabella per il corretto posizionamento del comignolo in funzione dell'inclinazione della falda e della distanza dal colmo (UNI 10683/05)

Inclinazione del tetto $\alpha$	Distanza colmo-camino A	H min del camino (dallo sbocco)
15°	< 1,85 m	0,5 m oltre il colmo
	> 1,85 m	1 m dal tetto
30°	< 1,5 m	0,5 m oltre il colmo
	> 1,5 m	1,3 m dal tetto
45°	< 1,3 m	0,5 m oltre il colmo
	> 1,3 m	2 m dal tetto
60°	< 1,2 m	0,5 m oltre il colmo
	> 1,2 m	2,6 m dal tetto

**COLLEGAMENTO AL FORNO:** In caso di collegamento del forno ad una canna fumaria precedentemente collegata ad un altro forno o camino, è necessario effettuare un'accurata pulizia lungo tutto il percorso fumi, onde evitare anomalie nel funzionamento e incendi degli incombusti depositati sulle pareti interne.

Il primo tratto dell'imbuco fumi deve rispettare il diametro di uscita del forno e procedere dritto per almeno 1,5 m.

Solo successivamente è consentito utilizzare curve con inclinazione massima di 45°, qualora l'uscita della canna fumaria non sia perpendicolare all'attacco del forno (Fig.15).

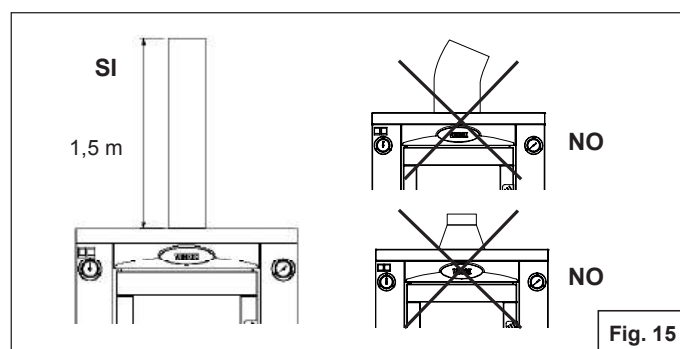


Fig. 15

### 3.1.5. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La tensione di rete del forno alimenta la luce interna e la ventilazione.

Prima di procedere con il collegamento, assicurarsi che l'impianto elettrico sia fornito di una messa a terra, che rispetti le normative e che sia provvisto di un interruttore differenziale (salvavita).

In caso contrario, adeguare l'impianto di rete secondo le normative in vigore.

Collegare il cavo di alimentazione (completo di trasformatore) alla presa da pannello nella parte posteriore del forno (Fig.16)

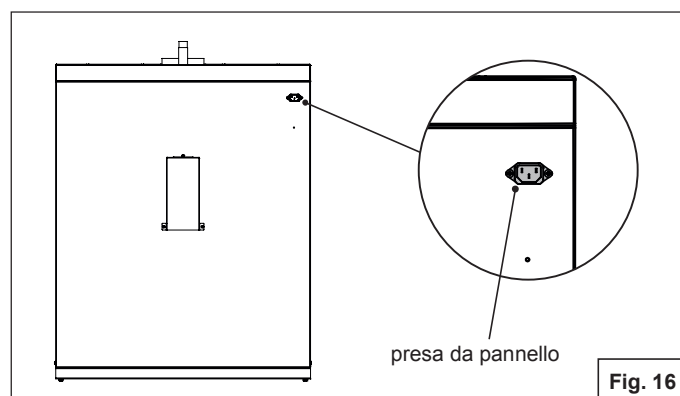


Fig. 16

Collegare la spina alla presa di rete.

⚠ **NON** usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.

⚠ **NON** collegare il forno direttamente alla rete elettrica.

⚠ Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.

### 3.1.6. MONTAGGIO RIVESTIMENTO

Prima di procedere al montaggio del rivestimento, verificare il perfetto funzionamento del forno al livello meccanico e fumistico.

Posizionare il forno lasciando minimo **5 cm** di spazio dalla parete e **5 mm** dal rivestimento, in modo da permettere una corretta dilatazione termica (**Fig.17**).

**N.B.** Se non permettiamo al forno di avere la sua dilatazione termica, andiamo incontro alla rottura del rivestimento o dello stesso forno. La dilatazione termica può comportare leggeri rumori di assestamento che non compromettono il funzionamento e non costituiscono, pertanto, motivo di contestazione.

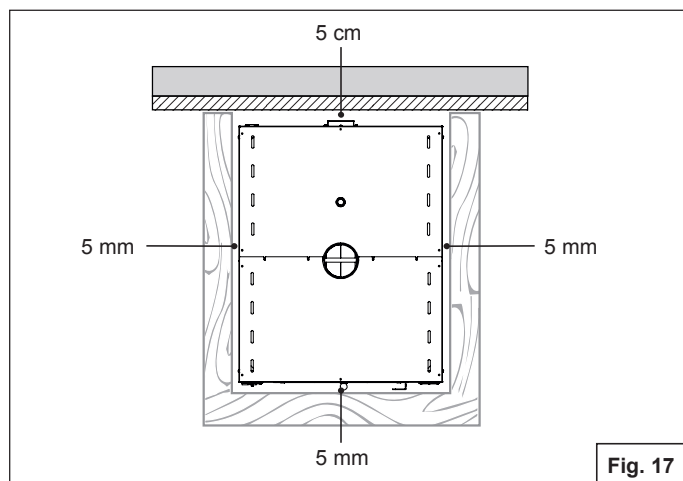


Fig. 17

Montare il rivestimento fissando i vari elementi con collanti speciali (ad es. Sintolit con induritore per il marmo e malta refrattaria per il cotto fucato cementizio).

Isolare tutte le parti in legno con fibra ceramica alluminata e predisporre, in basso a destra o in basso a sinistra, la griglia per la presa d'aria interna.

Utilizzare cartongesso ignifugo per la realizzazione della controcappa, avendo premura di predisporre un pannello d'ispezione (**A**) per poter accedere, in qualsiasi momento, alla parte superiore del forno e alla canna fumaria (**Fig.18**).

**N.B.** Montare la controcappa in cartongesso sul rivestimento (mensola in legno o in marmo) e non sul forno. Il forno è una struttura studiata per resistere al calore, non a pesi eccessivi.

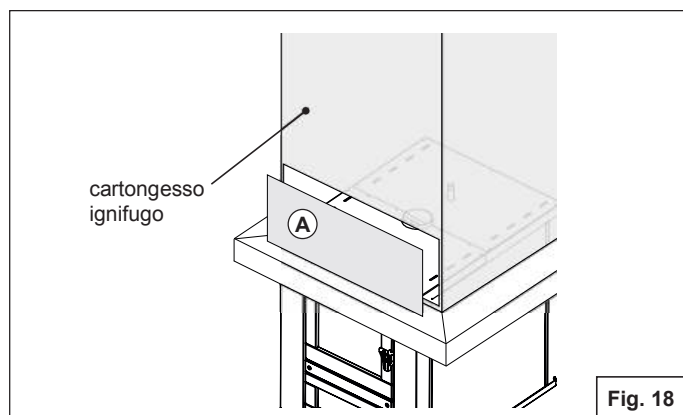


Fig. 18

### 3.2 HOLIDAY DA ESTERNO

Il forno Holiday da esterno deve essere installato in un luogo ben arieggiato.

**N.B.** È vietato installare il forno in garage, cantine, rimesse, magazzini di materiali combustibili o in ambienti in cui sia presente un altro prodotto che prelevi aria per la combustione dallo stesso locale.

**⚠** Le operazioni di montaggio del forno devono essere effettuate esclusivamente da tecnici specializzati e qualificati.

#### 3.2.1. SCARICO

Il forno viene consegnato perfettamente imballato e posizionato su un pallet.

Arrivato a destinazione, potrà essere scaricato con sponda idraulica o con altro mezzo idoneo (il manovratore dovrà prestare un'adeguata attenzione e scaricare il forno con movimenti lenti e continui per non esporlo a sollecitazioni e cadute).

In caso di movimentazione con gru, minarsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 kg. cad. e far passare le corde sotto il gancio apposito (**Fig.19**).

Il gancio per la movimentazione con gru si trova all'interno dell'imbocco della canna fumaria.

**⚠** **ATTENZIONE: PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO**  
Allontanare qualsiasi persona dalla zona di scarico, fin quando il forno non sarà a terra.

**N.B.** Danni causati da un'errata movimentazione del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

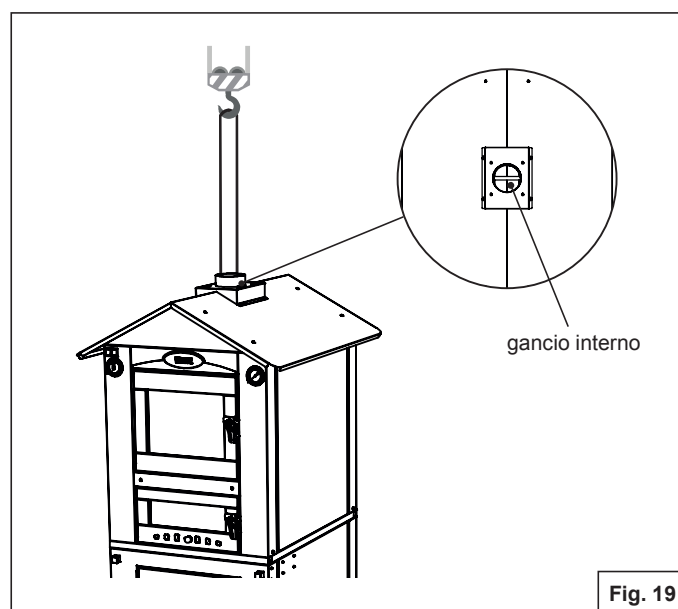


Fig. 19

### 3.2.2. POSIZIONAMENTO

Il forno da esterno viene consegnato già montato, per facilitarne la movimentazione.

Il posizionamento è molto importante, sia per la vostra sicurezza che per quella altrui.

Il forno deve essere messo in piano e posizionato su una superficie adeguata, costituita da materiale incombustibile. Assicurarsi che il pavimento sia sufficientemente livellato e che ne possa sopportare il peso.

Non posizionare il forno su superfici inclinate, in prossimità di discese (Fig.20) o direttamente su superfici instabili (terra, sabbia, ghiaia) ma realizzare una base solida in muratura che abbia una capacità portante adeguata al peso e alle dimensioni del prodotto.

**N.B.** Danni causati da un errato posizionamento del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

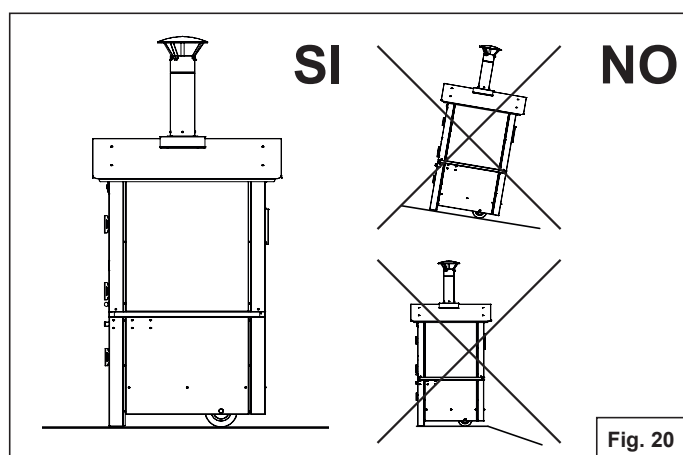


Fig. 20

### 3.2.3. MOVIMENTAZIONE

Il carrello portalegna è dotato di ruote posteriori e manici estraibili per facilitarne la movimentazione.

Per spostare il forno, estrarre i manici, fare leva verso l'alto e tirarlo verso di sé. **MAI spingerlo** (Fig.21)

**⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI RIBALTAMENTO**  
Quando si effettuano piccoli o grandi spostamenti, non alzare il forno più di 6 cm da terra, onde evitare il ribaltamento della struttura.

Per piccoli avvicinamenti o accostamenti, spingere solamente sulla struttura del forno e MAI sui manici di presa.

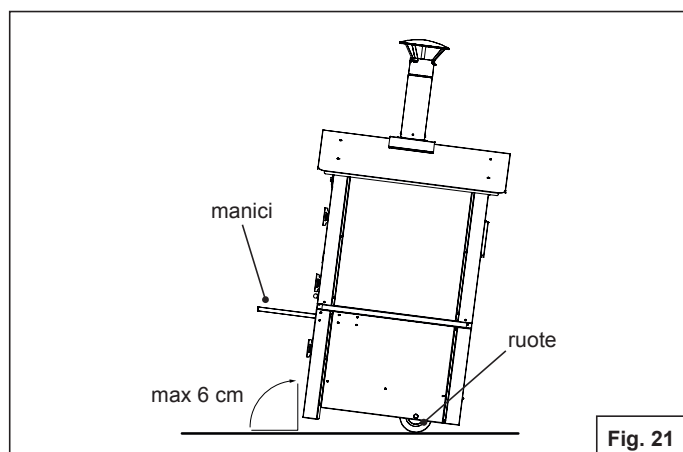


Fig. 21

### 3.2.4. DISTANZE DI SICUREZZA

Il forno deve essere messo in piano e posizionato ad opportuna distanza dai materiali infiammabili.

Se questi si trovano a contatto con il prodotto (es. pavimenti in legno, pareti in legno, ecc.) è necessario procedere con un isolamento adeguato.

Le distanze minime di sicurezza sono le seguenti (Fig.22):

- Posteriore: 10 cm
- Laterale: 10 cm
- Frontale: 150 cm

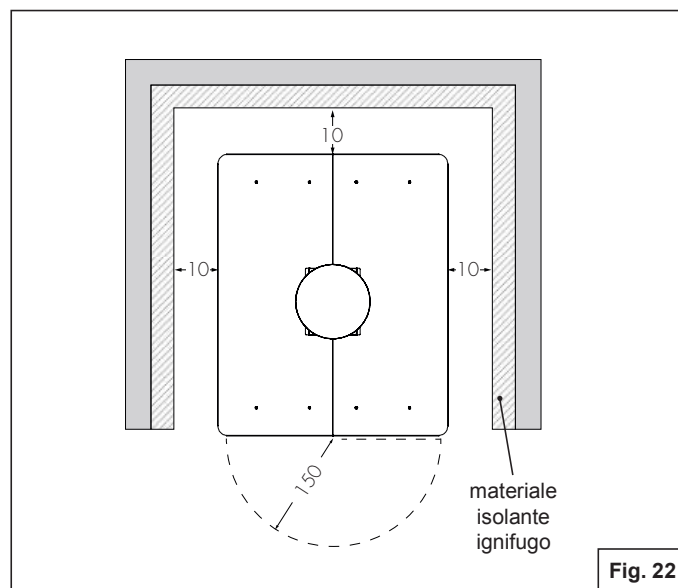


Fig. 22

Il forno deve rimanere a una **distanza min. di 6 m** da piante, alberi, costruzioni, confini e materiali infiammabili, vista la probabile presenza di particelle incandescenti nell'aria (Fig.23).

Non toccare e non avvicinarsi con materiale infiammabile alle superfici esterne della camera di combustione che, in seguito ad utilizzo prolungato del prodotto, possono raggiungere temperature elevate.

**N.B.** Danni causati da un errato posizionamento del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

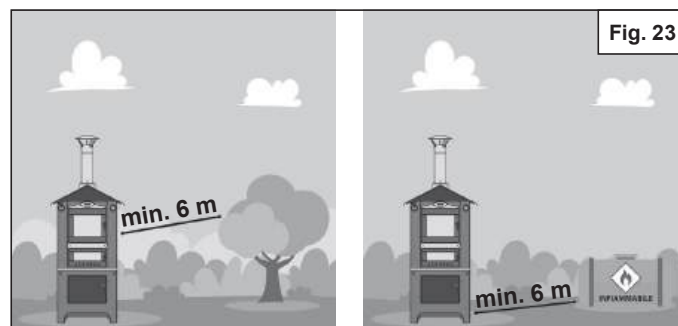


Fig. 23

### 3.2.5 MONTAGGIO COMIGNOLO

Posizionare il comignolo (B) sul proprio alloggiamento (C) (Fig.24).

Utilizzare le 4 viti in dotazione per bloccare il comignolo alla base.

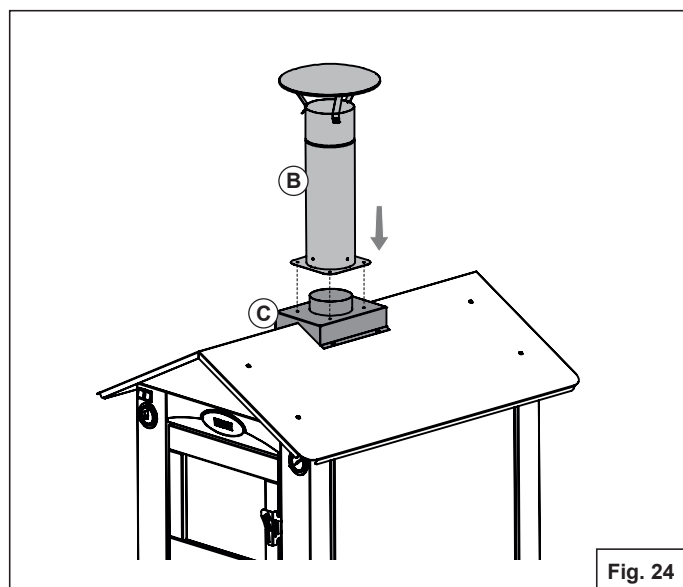


Fig. 24

### 3.2.6. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La tensione di rete del forno alimenta la luce interna e la ventilazione.

Prima di procedere con il collegamento, assicurarsi che l'impianto elettrico sia fornito di una messa a terra, che rispetti le normative e che sia provvisto di un interruttore differenziale (salvavita).

In caso contrario, adeguare l'impianto di rete secondo le normative in vigore.

Collegare il cavo di alimentazione (completo di trasformatore) alla presa da pannello nella parte posteriore del forno (Fig.25)

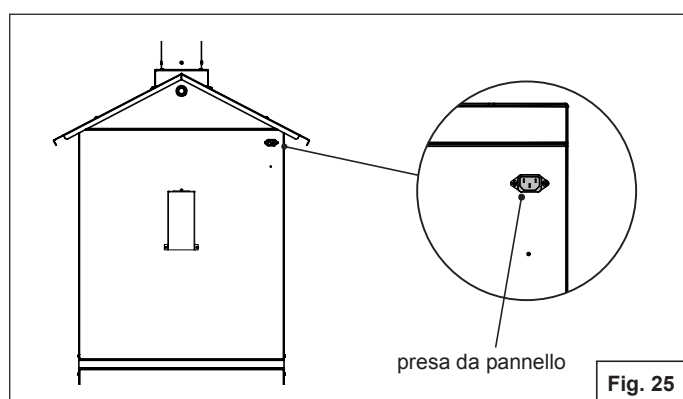


Fig. 25

Collegare la spina alla presa di rete.

⚠ **NON** usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.

⚠ **NON** collegare il forno direttamente alla rete elettrica.

⚠ Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.

### 3.3 MONTAGGIO ACCESSORI

La linea dei forni Holiday è dotata di accessori che possono essere richiesti e installati in qualsiasi momento, anche successivamente all'acquisto e il montaggio del proprio forno.

#### 3.3.1. MENSOLA FRONTALE

In acciaio inox - 50x15 cm.

Optional disponibile per i modelli:

- HOLIDAY da incasso;
- HOLIDAY da incasso con cavalletto;
- HOLIDAY da incasso con carrello;
- HOLIDAY da esterno;
- HOLIDAY da esterno con grill UNIKO.

Posizionare la mensola (D) frontalmente, tra i due sportelli, facendo attenzione che i fori corrispondano a quelli presenti sulla struttura del forno (Fig.26).

Utilizzare le 2 viti in dotazione per bloccare la mensola al forno.

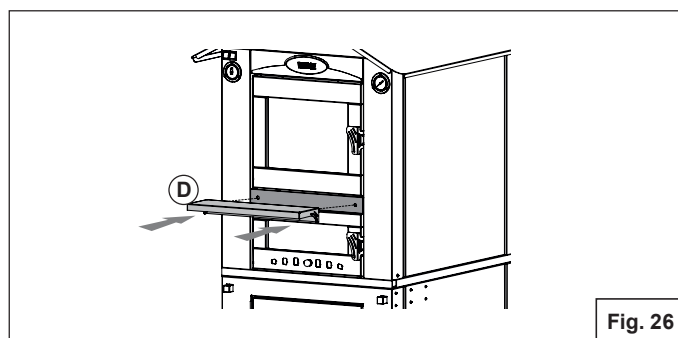


Fig. 26

#### 3.3.2. PIANO LAVORO FRONTALE

In acciaio inox - 77x40 cm.

Optional disponibile per i modelli:

- HOLIDAY da incasso con carrello;
- HOLIDAY da esterno;
- HOLIDAY da esterno con grill UNIKO.

Il piano lavoro è removibile. Per il posizionamento è sufficiente estrarre i due manici (E) presenti sul carrello e appoggiare il piano (F), facendo combaciare gli appositi scassi (Fig.27).

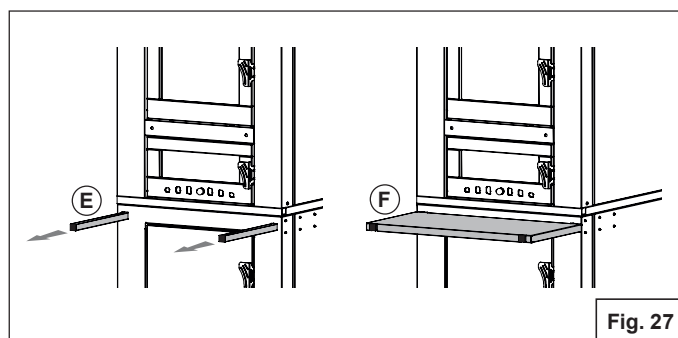


Fig. 27



### 3.3.3. GRILL LATERALE UNIKO

Grill laterale, disponibile nella versione destra o nella versione sinistra per i modelli:

- HOLIDAY da incasso con carrello;
- HOLIDAY da esterno.

Per posizionare il grill laterale accanto al forno HOLIDAY da esterno, è necessario prima sganciare il tettino del forno rimuovendo le 8 viti presenti (Fig.28).

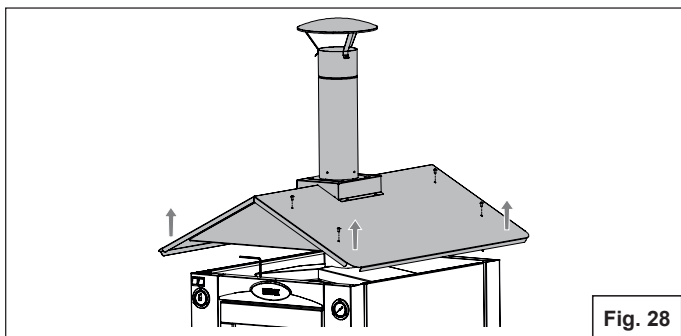


Fig. 28

Affiancare il grill (G) a uno dei due lati del forno e assicurarsi che sia messo in piano e sia posizionato su una superficie adeguata (Fig.29).

**N.B.** Rispettare tutte le indicazioni precedentemente illustrate sul manuale per distanze di sicurezza e piani di appoggio.

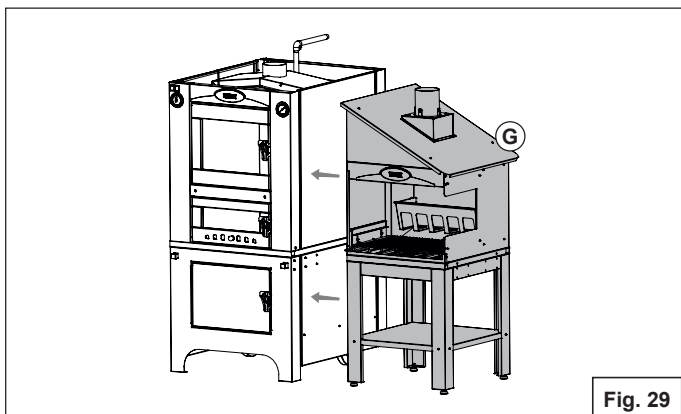


Fig. 29

Una volta finito, rimontare il tettino del forno e posizionare il comignolo del grill (H), utilizzando le viti in dotazione per bloccarlo alla base (Fig.30).

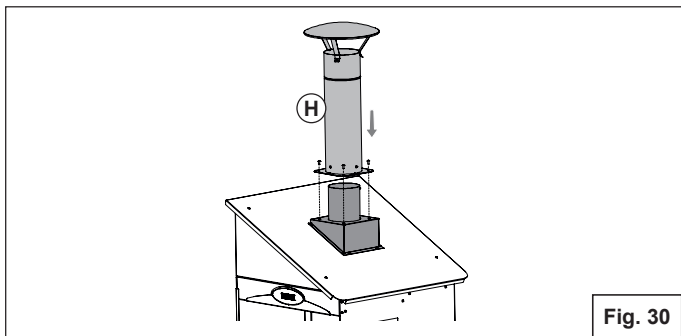


Fig. 30

### 3.3.4. MENSOLA LATERALE GRILL UNIKO

In acciaio inox - 66x40 cm.

Optional disponibile solo per i modelli con grill UNIKO.

Posizionare la mensola (I) sul lato del grill facendo attenzione che i fori corrispondano a quelli presenti sulla fiancata.

Utilizzare le 2 viti in dotazione per bloccare la mensola al grill (Fig.31).

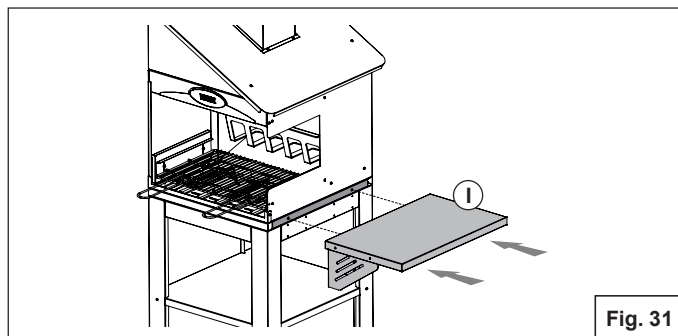


Fig. 31

### 3.3.5. PORTA ATTREZZI LATERALE GRILL UNIKO

In acciaio inox - 66x40 cm.

Optional disponibile solo per i modelli con grill UNIKO.

Posizionare il porta attrezzi (L) sul lato del grill facendo attenzione che i fori corrispondano a quelli presenti sulla fiancata.

Utilizzare le 2 viti in dotazione per bloccare il porta attrezzi al grill (Fig.32).

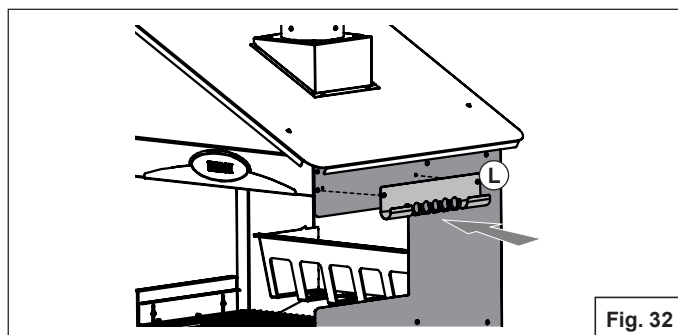


Fig. 32

## 4. UTILIZZO

Il forno deve essere utilizzato in un luogo ben arieggiato.

**⚠ Tutte le operazioni devono essere effettuate utilizzando una protezione adeguata (es. guanti ignifughi).**

### 4.1 ACCENSIONE

**⚠ PRIMA DI POTER CUCINARE NEL FORNO, È NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO (PER ALMENO 3 VOLTE SENZA SUPERARE I 150° C) COSÌ DA PERMETTERE L'USCITA DI ODORI SGRADUEVOLI PRODOTTI DAI NUOVI COMPONENTI.**

Ogni accensione deve essere effettuata in modo lento e graduale, in modo da permettere un riscaldamento omogeneo, l'assestamento di tutti i componenti ed evitare shock termici.

Procedere nell'immediato con cariche eccessive di legna, risulterebbe inutile allo scopo e potrebbe compromettere la struttura.

Le prime accensioni (che siano dopo l'installazione, a inizio stagione o dopo lunghi periodi di inattività) devono essere effettuate con cariche ridotte di legna a regimi bassi (100/150° C) e prolungati (almeno 4 ore) ed effettuate con continuità per i successivi 3/4 giorni.

Questo procedimento permetterà l'evaporazione di eventuale umidità creatasi negli elementi refrattari durante il processo di produzione e fasi di fermo.

Durante le prime accensioni, eventuali odori sgradevoli o fumi causati dall'evaporazione o dall'essiccamento di alcuni materiali utilizzati, sono del tutto normali e potrebbero protrarsi per qualche giorno fino a svanire del tutto. Se il forno è installato all'interno, si consiglia di arieggiare bene gli ambienti.

Si consiglia, inoltre, durante le prime accensioni, di aprire di tanto in tanto lo sportello della camera di cottura e di attivare la ventilazione interna, in modo da velocizzare l'uscita dei vapori.

**N.B.** Venature, crepature, piccole fessure o cavillature che potrebbero crearsi sono tecnicamente possibili a causa della dilatazione termica, non pregiudicano le caratteristiche o il funzionamento del prodotto e non sono qualificabili come vizi e/o difetti.

**4.1.1. COMBUSTIBILE:** i forni vanno alimentati con legna vergine ben stagionata di piccolo taglio e certificata secondo le normative europee (UNI EN ISO 17225-5).

La legna possiede caratteristiche diverse che influenzano il rendimento, i residui, la cottura e i sapori del cibo.

Si consiglia di utilizzare legno di pioppo, quercia e castagno per ottenere il massimo rendimento dal vostro forno.

È sconsigliato l'uso di conifere (abete, pino, sequoie, ecc) o legna ricca di oli aromatici (mirto, eucalipto, ecc) in quanto, le sostanze rilasciate dalla combustione, possono provocare un veloce deterioramento dei componenti interni e creare problemi alla canna fumaria.

La resa dichiarata del forno si ottiene bruciando una corretta quantità di legna (max. 3/4 kg), senza però sovraccaricare la camera di combustione.

Qualunque tipo di legna deciate di bruciare, ricordate sempre di spaccarla per ridurre l'umidità che vi potrebbe essere contenuta

**⚠ NON bruciare legna verniciata, oleosa o resinosa e NON accendere il fuoco con liquidi infiammabili (alcool, benzina, ecc.) o con accendifuoco derivati da petrolio o di origine chimica.**

### 4.1.2. AVVIO

Prima di procedere con l'avvio del forno, accertarsi che sia collegato alla rete elettrica, che le griglie e i mattoni siano alloggiati correttamente e che non siano presenti accessori all'interno della camera di cottura (es. teglie in dotazione).

**⚠ Aprire e chiudere gli sportelli utilizzando solo ed esclusivamente le maniglie. Durante il funzionamento, prestare attenzione all'apertura della camera di combustione per pericolo caduta di brace.**

1. Aprire lo sportello della camera di combustione (**Fig.33**)
2. Alloggiare al centro del piano in acciaio pezzetti di legno sottile e ben stagionato;
3. Avviare la fiamma utilizzando un pezzo di carta e ponendolo alla base della catasta;
4. Chiudere lo sportello e regolare il flusso di aria per la combustione secondo necessità (**v. 4.1.3**);
5. Man mano che la fiamma procede, aggiungere poco per volta metà della legna consigliata per le prime accensioni;
6. Una volta che le fiamme si saranno smorzate e si sarà creato un letto di braci consistente, procedere con il carico del restante quantitativo di legna;
7. Raggiungere la temperatura desiderata (senza superare i 450° C indicati sul termometro) e mantenerla per circa 15/20 minuti. Dopodichè il forno è pronto per cuocere.

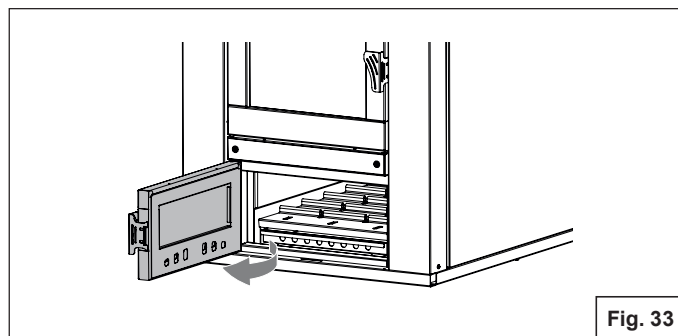


Fig. 33

**N.B.** Tenere eventuali materiali infiammabili ad almeno 150 cm dalla zona di irraggiamento (vetro della camera di combustione).

**⚠ Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti che potrebbero danneggiare il piano fuoco e la struttura.**

I pannelli interni sono pensati e progettati per resistere all'uso normale e prolungato.

I principali danni alle pareti e al piano fuoco sono causati da:

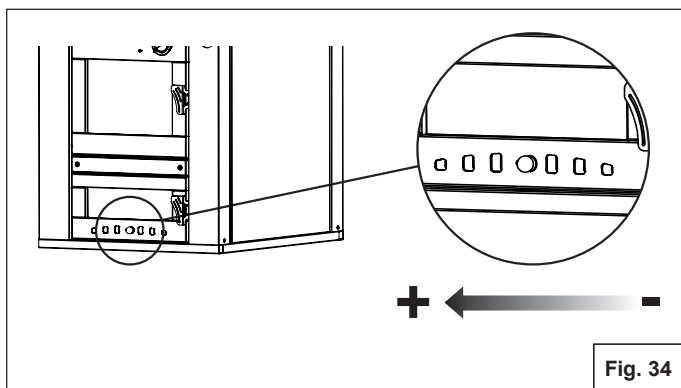
- uso di accendifuochi non ecologici;
- cariche di legna eccessive;
- temperature superiori ai 450° C;
- uso di legna umida che può causare shock termici;
- uso di combustibili diversi da quelli raccomandati;
- urti accidentali.

In nessun modo, nè la Tecno Fuoco s.r.l. nè il rivenditore potranno rispondere di danni procurati da una delle cause elencate o da un cattivo utilizzo del forno.

### 4.1.3. CONTROLLO COMBUSTIONE

Durante la fase di lavoro è possibile controllare la combustione tramite il sistema di regolazione dell'aria primaria, utilizzando il pomello sullo sportello della camera di combustione (**Fig.34**):

- Spostando il pomello verso sinistra (**+ APERTA**), si avrà una fiamma più vivace e una combustione più rapida;
- Spostando il pomello verso destra (**- CHIUSA**), si avrà una fiamma più morbida e una combustione più lenta.



In fase di avvio della fiamma o in presenza di legna particolarmente umida, si consiglia di aprire completamente il sistema di regolazione dell'aria, portando la levetta tutta verso sinistra (**+ APERTA**).

Una volta avviata la fiamma, regolare l'aria in base al tipo di combustione e alle esigenze di calore.

### 4.2 SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno, chiudere lo sportello della camera di combustione e attendere che la fiamma si estingua e si formi la cenere.

Solo quando il forno sarà completamente freddo da almeno 20 minuti, si potrà procedere con la rimozione della cenere con gli appositi strumenti (spazzola e paletta optional).

**! Non spegnere il fuoco con acqua o sale**

Durante il periodo invernale si raccomanda di proteggere il forno con un sacco protettivo.

## 5. MANUTENZIONE

Il forno necessita di poche e semplici accortezze per poter garantire un regolare funzionamento.

Per un buon mantenimento, si consiglia di lasciarlo pulito dopo ogni utilizzo.

### **! ATTENZIONE**

Prima di effettuare la manutenzione assicurarsi che:

- tutte le parti del forno siano fredde;
- ceneri e braci siano completamente spente;
- il forno sia scollegato dalla spina della presa a muro;
- vengano utilizzati i dispositivi di protezione individuale previsti dal D.Lgs. 81/08.

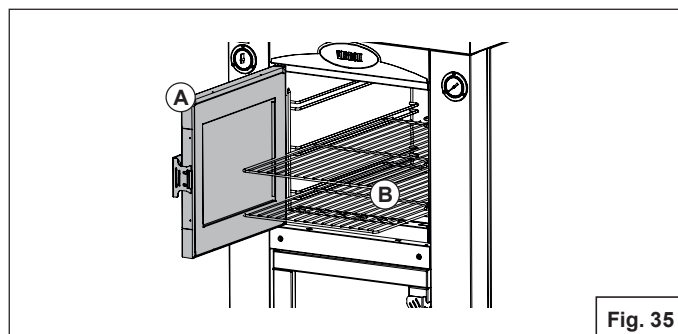
### 5.1 PULIZIA VETRO

- Effettuare la pulizia del vetro utilizzando un panno umido o carta inumidita passata nella cenere;
- Non utilizzare detersivi o spugne abrasivi;
- Non effettuare la pulizia del vetro con il forno in funzione;
- Non appoggiarsi allo sportello;
- Maneggiare lo sportello con cura in quanto il vetro ceramico è resistente alle alte temperature, ma non agli urti.

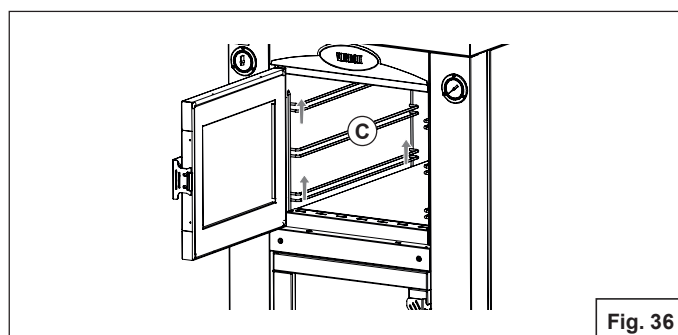
**! Un eccessivo annerimento del vetro potrebbe essere causato da combustione di legna di bassa qualità o da un intasamento della canna fumaria.**

### 5.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

1. Aprire lo sportello superiore (**A**);
2. Estrarre le due griglie in acciaio inox (**B**) (**Fig.35**);



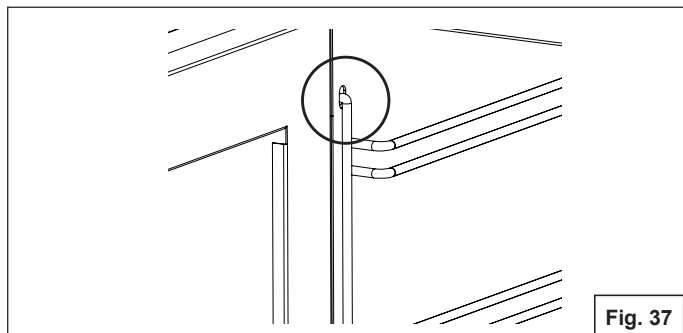
3. Sollevare leggermente le guide laterali (**C**) ed estrarle (**Fig.36**);



4. Pulire le griglie e le pareti interne con prodotti detergenti specifici per forni o per acciaio inox;
5. Pulire il piano in cordierite con uno spazzolino apposito, un panno morbido oppure con un aspiratore per rimuovere eventuali residui di cottura.

**⚠ Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti che potrebbero danneggiare le griglie e la struttura.**

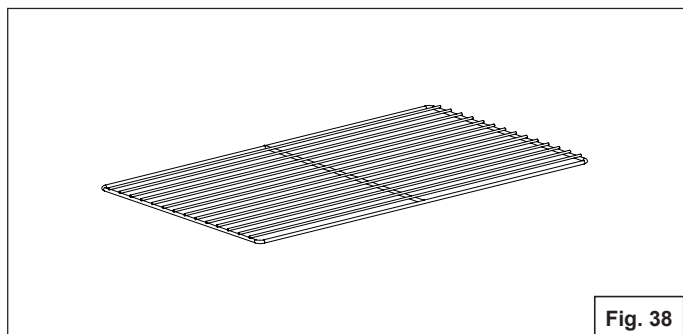
6. Una volta terminata la pulizia, riposizionare le guide laterali, facendo attenzione che vengano inserite correttamente nelle fessure predisposte (**Fig.37**).



**Fig. 37**

7. Riposizionare le due griglie in acciaio inox facendole scorrere all'interno delle guide laterali e chiudere lo sportello.

**N.B.** Prestare attenzione al riposizionamento delle griglie in acciaio, che devono essere inserite con il lato piatto rivolto verso l'alto (**Fig. 38**)



**Fig. 38**

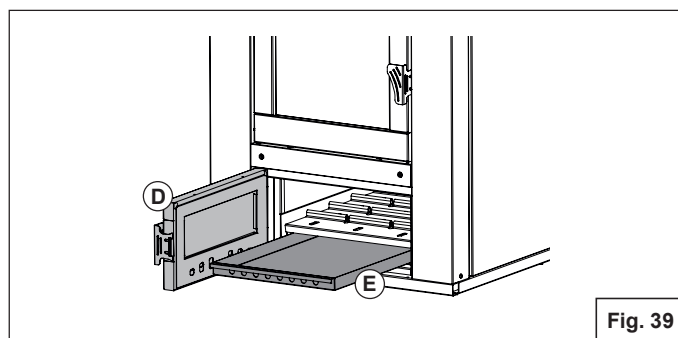
Si consiglia di pulire la camera di cottura dopo ogni utilizzo, in modo da rimuovere più facilmente i residui ed evitare così che brucino al successivo utilizzo.

### 5.3 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, accertarsi che il forno sia completamente freddo e che non ci siano braci ancora accese nella camera di combustione e nel cassetto.

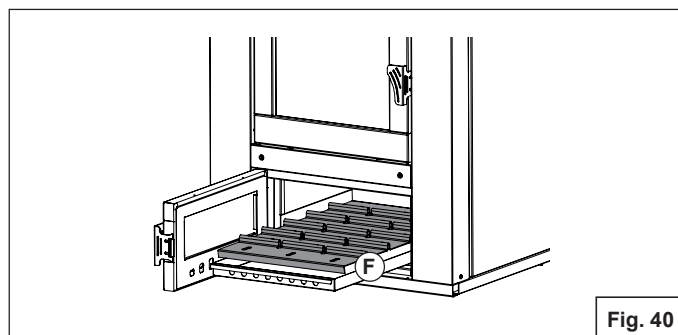
**⚠ È possibile trovare braci tra i cumuli di cenere anche molte ore dopo lo spegnimento del forno.**

1. Aprire lo sportello inferiore (**D**);
2. Sfilare parzialmente il cassetto raccogli cenere in acciaio inox (**E**) (**Fig.39**);



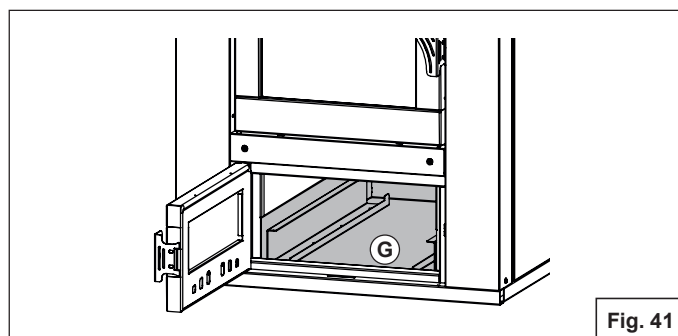
**Fig. 39**

3. Sfilare parzialmente il piano in acciaio inox (**F**) (**Fig.40**);



**Fig. 40**

4. Con l'aiuto di uno spazzolino apposito, far cadere la cenere nel cassetto sottostante;
5. Rimuovere il piano in acciaio, rimuovere il cassetto raccogli cenere e svuotarne il contenuto;
6. Se necessario, con l'aiuto di un aspirapolvere tipo "bidone" dotato di filtro lavabile, pulire eventuali residui all'interno dell'alloggio (**G**) (**Fig.41**);



**Fig. 41**

7. Una volta terminata la pulizia, riposizionare il piano in acciaio, riposizionare il cassetto raccogli cenere e chiudere lo sportello.

## 5.4 PULIZIA GRILL UNIKO

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, accertarsi che il grill sia completamente freddo e che non ci siano braci ancora accese nel piano.

**⚠ È possibile trovare braci tra i cumuli di cenere anche molte ore dopo lo spegnimento del grill.**

1. Sfilare la griglia in acciaio inox (H) (Fig.42)

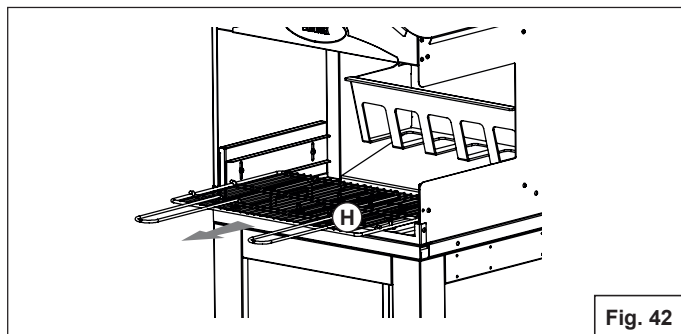


Fig. 42

2. Con l'aiuto di uno spazzolino apposito, far cadere la cenere nel cassetto sottostante;
3. Rimuovere il piano in acciaio (I) (Fig.43);

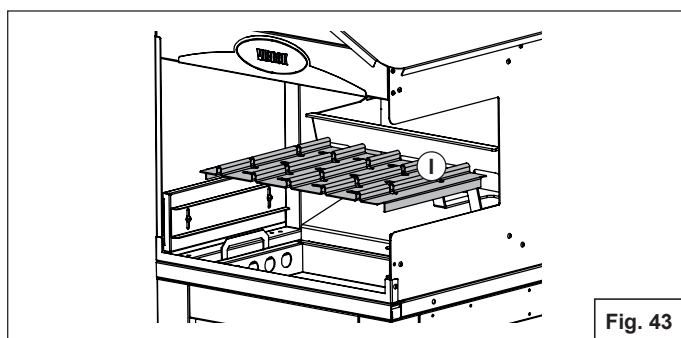


Fig. 43

4. Rimuovere il cassetto raccogli cenere in acciaio (L) (Fig.43) e svuotarne il contenuto;

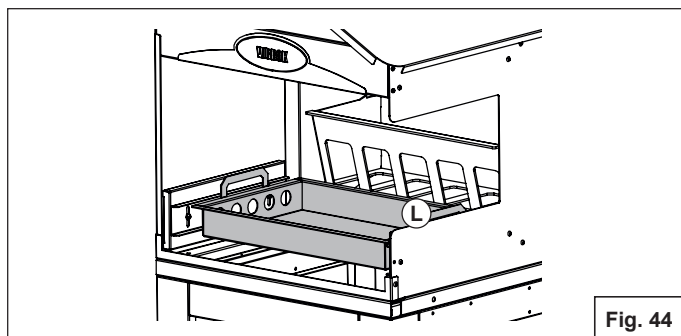


Fig. 44

5. Una volta terminata la pulizia, riposizionare il cassetto raccogli cenere, il piano in acciaio e la griglia.

## 5.5 PULIZIA CANNA FUMARIA

Per il modello da incasso, effettuare la pulizia della canna fumaria ad inizio stagione e ogni qualvolta si noti che ci siano problemi di cattiva combustione ed eccessivo annerimento del vetro.

In presenza di tratti orizzontali, è necessario effettuare la pulizia ad intervalli di tempo più ravvicinati, in modo da evitare eccessivo accumulo di cenere nel passaggio dei fumi.

**N.B.** Le incrostazioni, quando raggiungono i 5 mm di spessore e vengono a contatto con le scintille della combustione, possono incendiarsi e diventare pericolose, sia per il forno che per l'abitazione. Per questo motivo è importante che la pulizia della canna fumaria sia effettuata regolarmente da personale specializzato.

## 5.6 PULIZIA PARTI ESTERNE

Il rivestimento deve essere pulito senza l'utilizzo di detergenti aggressivi o corrosivi, ma con prodotti specifici per le varie superfici (acciaio, legno, marmo, pietre, cotto, ecc.).

Pulire la struttura esterna del forno con un panno morbido e acqua tiepida.

Non bagnare con acqua fredda mentre il rivestimento è ancora caldo, in quanto lo shock termico potrebbe creare danneggiamenti.

**⚠ Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti che potrebbero danneggiare le superfici.**

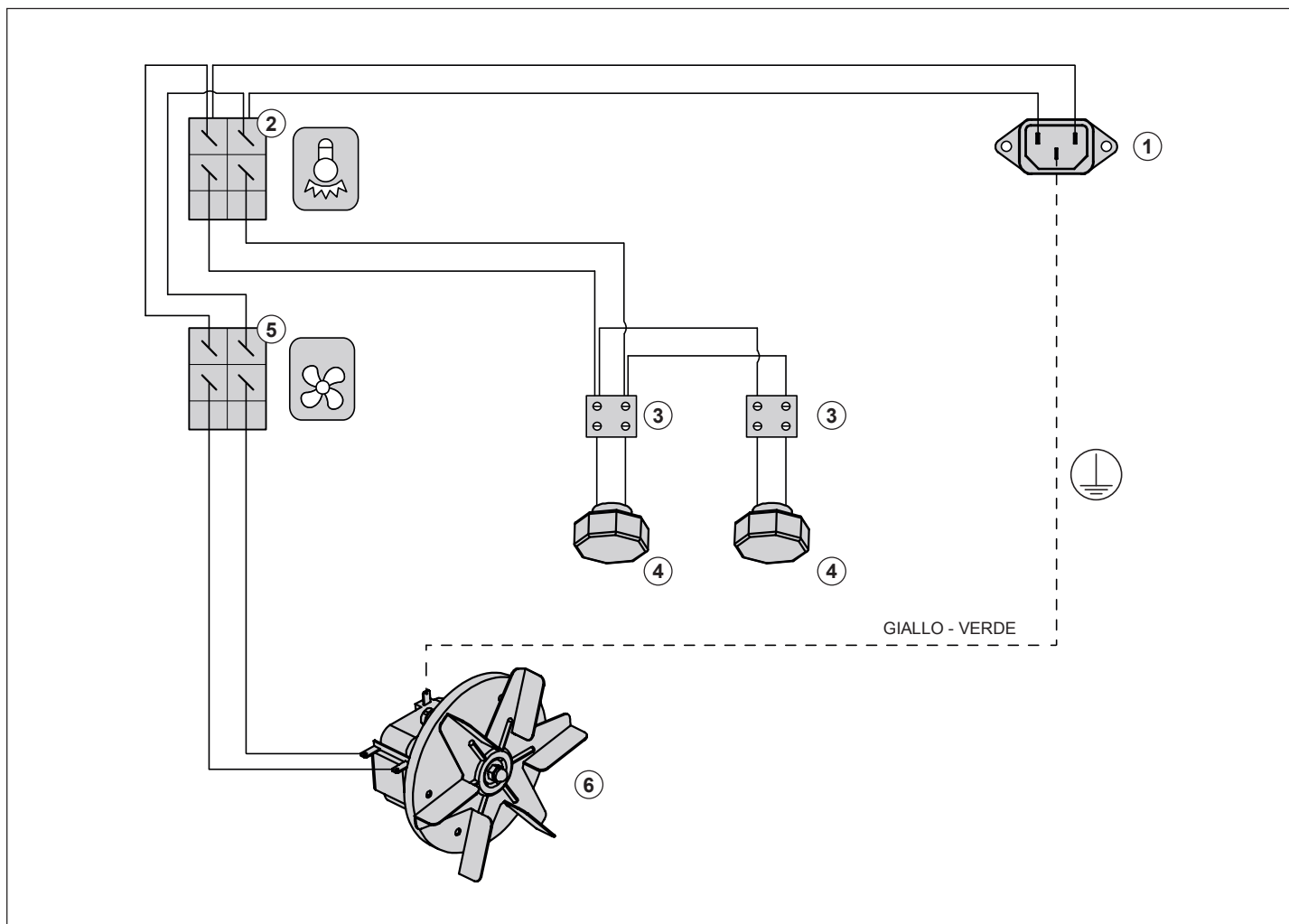
Per ravvivare la brillantezza della struttura esterna del forno, usare un panno morbido imbevuto con olio di vasellina.

Per preservare il più possibile il modello da esterno, si raccomanda di proteggere il forno con un sacco protettivo durante il periodo invernale.

## 6. SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO

### ⚠ ATTENZIONE

I collegamenti e la manutenzione sui componenti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato e autorizzato, rispettando le normative vigenti sulla sicurezza.



	DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE
1	Presa da pannello*	
2	Interruttore LUCE camera di cottura	12 V
3	Connettori	
4	Modulo PORTALAMPADE	2 lampade da 12V / max. 20W cad.
5	Interruttore VENTOLA camera di cottura	12 V
6	MOTORE VENTILAZIONE	12V / 50Hz / 30W
	Connessione all'impianto di terra	<b>CONNETTERE SEMPRE</b>

### ⚠ \*ATTENZIONE

**NON** collegare il forno direttamente alla rete elettrica.  
Usare **SEMPRE** il trasformatore da 12 V incluso.









## 8. CONDIZIONI DI GARANZIA

Come previsto dal D.Lgs. n. 24 del 02/02/02, entrato in vigore il 23/03/2002, la durata della garanzia è di anni 2 (due), decorrenti dalla data di acquisto del bene. Tale data deve essere comprovata dal documento fiscale rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (il quale dovrà evidenziare nome del rivenditore, data d'acquisto, importo pagato e descrizione del bene).

Trascorso tale termine, la garanzia decade e gli interventi di riparazione o di assistenza saranno totalmente a carico del cliente finale.

Rientrano in garanzia solo quei prodotti la cui installazione e la prima accensione siano state effettuate da un tecnico qualificato e abilitato e, in caso di prodotti per il riscaldamento, siano stati allegati alla pratica gli allegati di conformità dell'impianto a norma di legge.

Tutti i prodotti Tecno Fuoco s.r.l. soggetti a garanzia, ad ultimazione del relativo montaggio, devono essere sottoposti a prova di funzionamento prima di eseguire le eventuali opere murarie complementari quali: montaggio controcappe, montaggio rivestimento, tinteggiatura pareti, etc.

La Tecno Fuoco s.r.l. non risponde degli oneri derivanti sia da interventi di rimozione di tali opere che di ricostruzione delle stesse anche se conseguenti a lavori di sostituzione di eventuali pezzi difettosi.

La Tecno Fuoco s.r.l. garantisce l'ottima qualità dei propri prodotti e la loro perfetta efficienza. In presenza di accertati vizi e/o difetti nell'uso corretto degli stessi da parte dei clienti finali, si impegna alla sostituzione gratuita di tutte le parti difettose e/o non funzionanti, franco il rivenditore che ha effettuato la vendita o il centro assistenza tecnico più vicino.

La garanzia comporta la riparazione o eventualmente la sostituzione del pezzo che risulti difettoso per difetto di fabbricazione.

Le parti sostituite saranno garantite fino al restante periodo di garanzia del prodotto acquistato.

La garanzia non comprende le opere murarie, montaggio, smontaggio e riparazione.

Sono cause di decadenza della garanzia:

- la manomissione e/o rottura del prodotto;
- l'uso del prodotto in modo difforme da quello indicato nel manuale in dotazione ed in particolare con carichi di combustibile superiori a quelli indicati o l'impiego di combustibili sconsigliati o non previsti nelle istruzioni;
- l'impiego di legna o pellet non certificati con caratteristiche differenti da quelle specificate nella scheda tecnica del prodotto;
- le mancate manutenzioni e pulizie ordinarie e straordinarie;
- il montaggio dei prodotti non eseguito ad opera d'arte, in modo non conforme sia alla normativa che alle istruzioni della casa madre;
- il mancato utilizzo di prodotto traspirante nella scrollatura di particolari in conglomerato.

L'eventuale inosservanza delle condizioni di operatività e decadenza della garanzia, determinerà l'esclusione del produttore da ogni responsabilità per eventuali danni che da ciò dovessero derivare sia al cliente finale che a terzi o cose.

La garanzia copre esclusivamente le difformità originarie del prodotto, non riconducibili dal consumatore al momento dell'acquisto e dovute a difetti di fabbricazione, con le esclusioni di seguito specificate.

Sono escluse dalla garanzia le difformità legate alle caratteristiche naturali e fisiche dei materiali utilizzati, in particolare, non vengono riconosciute difformità:

- le venature del marmo che costituiscono elemento caratterizzante e l'unicità dei singoli pezzi;
- le variazioni cromatiche del metallo a contatto con il calore;
- le deformazioni del legno dovute alla naturale lavorazione nel tempo;
- le eventuali sfumature del colore della ceramica;
- eventuali piccole fessure o cavillature che potrebbero evidenziarsi nei conglomerati di cemento/argilla espansa/chamotte, in quanto, per tipologia e caratteristiche dei componenti stessi, non sono qualificabili come vizi e/o difetti.

Non sono considerati dei difetti originari, e pertanto non rientrano nella presente garanzia, tutti i vizi e le difformità legati all'usura, alla cattiva manutenzione, alla mancanza di pulizia del prodotto e comunque all'uso del prodotto non conforme al manuale d'installazione, uso e manutenzione fornito con il prodotto stesso.

Non sono considerate difformità del prodotto, e pertanto non rientrano nella presente garanzia, i difetti legati all'installazione, per la quale devono essere seguite attentamente le prescrizioni riportate nel relativo manuale.

Il danneggiato deve comunque provare il danno, il difetto e la connessione causale fra difetto del prodotto e danno subito.

Per eventuali interventi con il personale dell'azienda, anche nel periodo di garanzia, oltre al diritto di chiamata di € 35,00 + i.v.a. richiedere in azienda la tabella costi aggiuntivi, quali manodopera e spese di trasferta.

Tutti i costi sia di riparazione, trasporto etc, conseguenti ad un non corretto esercizio del diritto di garanzia da parte dell'acquirente, sono a carico dell'utilizzatore stesso.

Non viene riconosciuto alcun risarcimento per il mancato utilizzo del prodotto dovuto ai tempi necessari per la riparazione o alla sostituzione dello stesso.

La Tecno Fuoco s.r.l. non è soggetta all'obbligo della garanzia per le varie anomalie derivanti da qualsiasi causa a lei indipendente, come ad esempio:

- errata installazione;
- manomissione;
- modifiche e riparazioni eseguite da personale non qualificato, non specializzato o comunque da noi non autorizzato per iscritto;
- il mancato funzionamento o funzionamento anomalo nel caso di accensioni o spegnimenti troppo ravvicinati nel tempo;
- danneggiamenti del corpo macchina causati da colpo d'ariete o da una pressione di esercizio superiore a 2 bar;
- mancanza di un ulteriore vaso di espansione sull'impianto, oltre a quello presente a bordo macchina, con capacità adeguata all'impianto per ammortizzare lo stesso (per le termostufe a pellet - articoli a vaso chiuso);
- eventuali perdite d'acqua dovute alla foratura del corpo macchina causate da processi corrosivi di tipo elettrochimico, galvanico, elettrostatico o agenti atmosferici;
- intasamento di scambiatori in rame causato da deposito di minerali, resisui, impurità o elementi estranei presenti nell'acqua.

Sono escluse dalla garanzia:

- le parti elettriche;

- centraline;
- motoriduttori;
- sonde;
- sensori;
- resistenze per l'accensione (candele);
- ogni tipo di motore;
- particolari costruttivi soggetti a danni provocati da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto (come fulmini, fenomeni atmosferici, sbalzi di corrente, vicinanza di tralicci dell'alta tensione o altri dispositivi che provochino campi magnetici, inadeguato impianto elettrico e messa a terra non conforme, etc).

Al contrario, se il componente venisse riconosciuto difettoso nella fabbricazione o nel materiale, il nostro intervento implicherebbe la sostituzione pura e semplice del materiale ritenuto danneggiato.

Griglie, cassetti, parti in ghisa, parti idrauliche, mattoni in refrattario e in generale tutte le parti mobili dei nostri prodotti, sono soggetti ad usura e pertanto non coperti da garanzia.

Non sono coperti da garanzia i vetri installati nelle parti mobili e i danni causati da eventi accidentali.

Non rispondiamo dei ritardi negli interventi di garanzia, nè siamo tenuti a risarcire i danni di cui all'art.1949 del codice civile.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente: movimenti di carico e scarico, colpi accidentali e magazzinaggio effettuato in zone non idonee ci esonerano da ogni responsabilità.

I dati tecnici e le misure riportate sono indicativi e possono cambiare, anche a causa di errori tipografici.

La Tecno Fuoco s.r.l. si riserva il diritto di interrompere la produzione dei propri prodotti e di modificare, in qualsiasi momento e senza l'obbligo di preavviso, le specifiche tecniche sia dei prodotti che dei loro componenti, senza esser obbligata ad apportare le stesse modifiche sui prodotti o sui componenti già in commercio o precedentemente venduti.

Desideriamo informarla che i suoi dati personali esposti nei modelli della seguente garanzia, vengono utilizzati solamente per il servizio di garanzia, assistenza con le case madri e per fini contabili e amministrativi, nel rispetto degli artt. 13 e 14 GDPR 679/2016 .

Richiedere la convalida della garanzia alla Tecno Fuoco s.r.l. qualora il prodotto fosse venduto all'utente finale 30 mesi dopo l'anno di costruzione.

Questa garanzia è valida solo all'interno del territorio Italiano. La garanzia sul prodotto venduto ed installato all'estero sarà riconosciuta dal distributore presente nel Paese d'installazione con le modalità del Paese stesso.

In caso di ritardo nei pagamenti o di insolvenza parziale o totale del committente e del rivenditore, siamo esonerati dall'obbligo di garanzia. Pertanto rivolgersi al rivenditore.

Per qualsiasi controversia è esclusivamente competente il Foro di Velletri.



Copia da inviare a: Tecno Fuoco s.r.l.

## TAGLIANDO DI GARANZIA

Per usufruire della garanzia, spedire il tagliando compilato in ogni sua parte a mezzo raccomandata o pec **entro 8 giorni** dalla data di acquisto.

### TECNO FUOCO SRL

Via Palianese Sud - Località Cervinara  
03018 Paliano (FR)

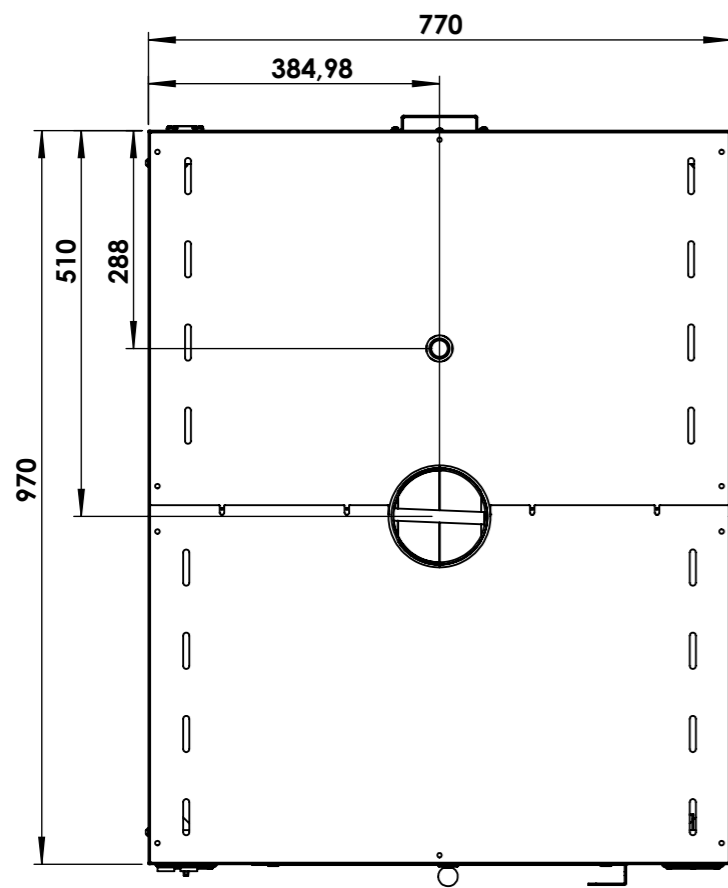
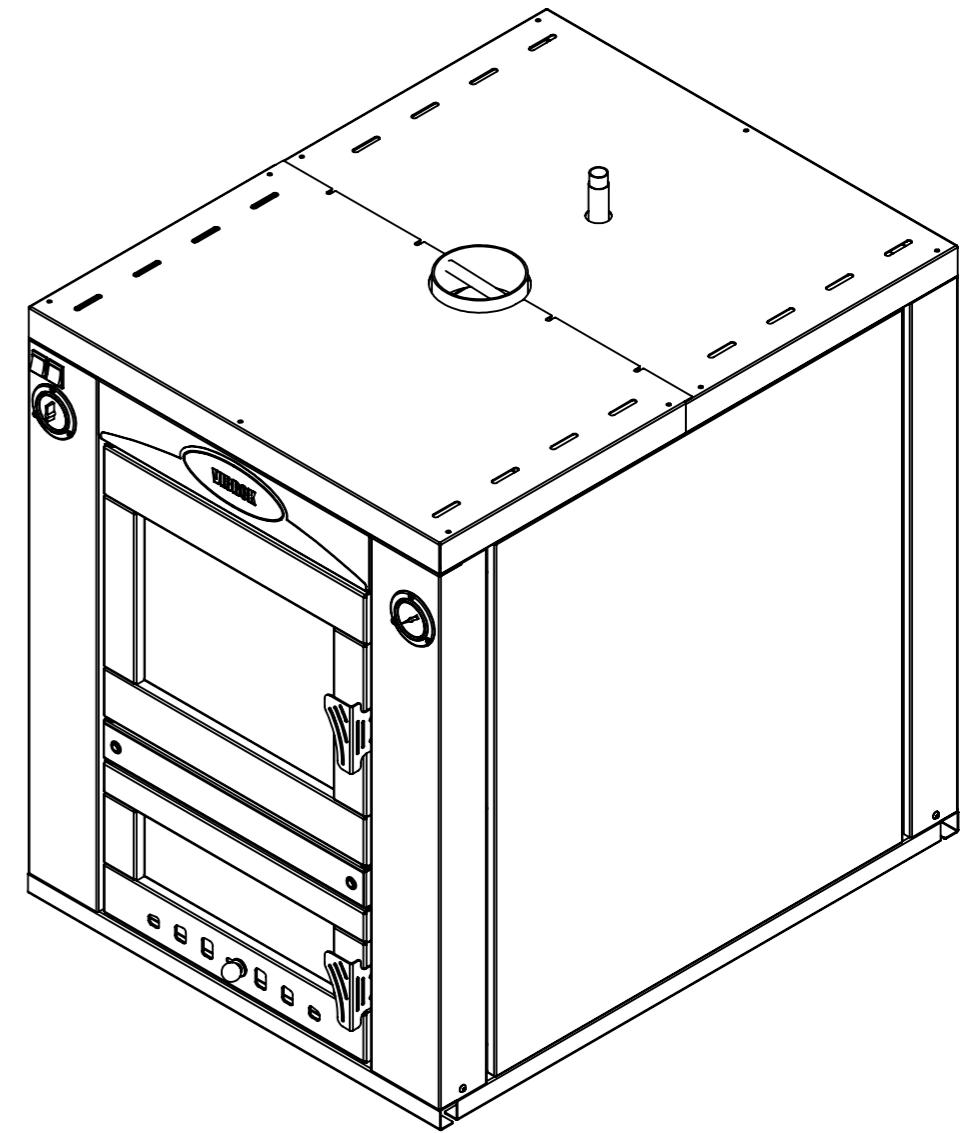
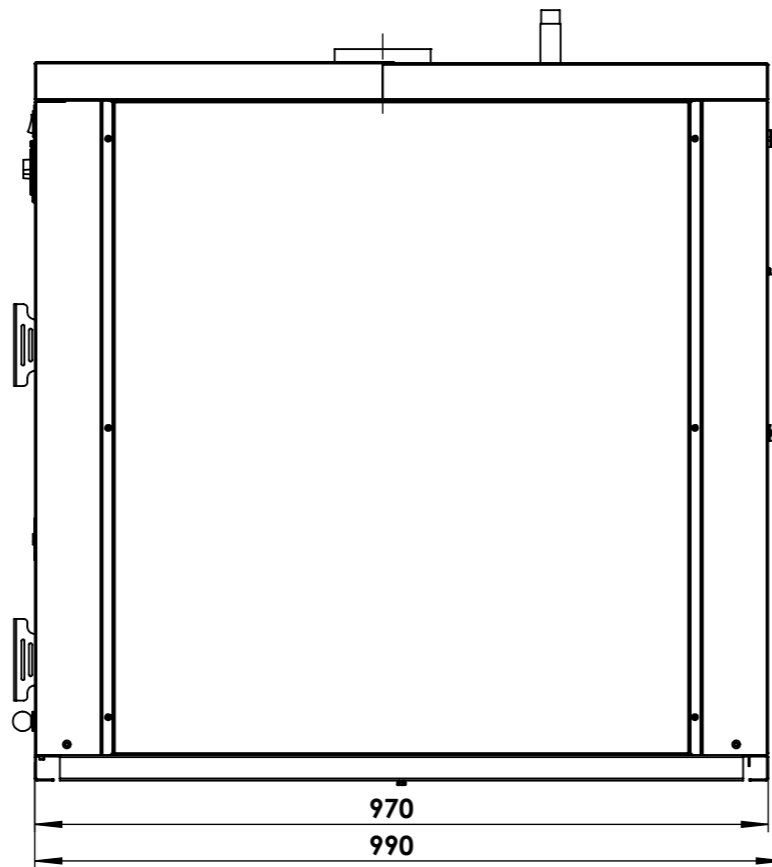
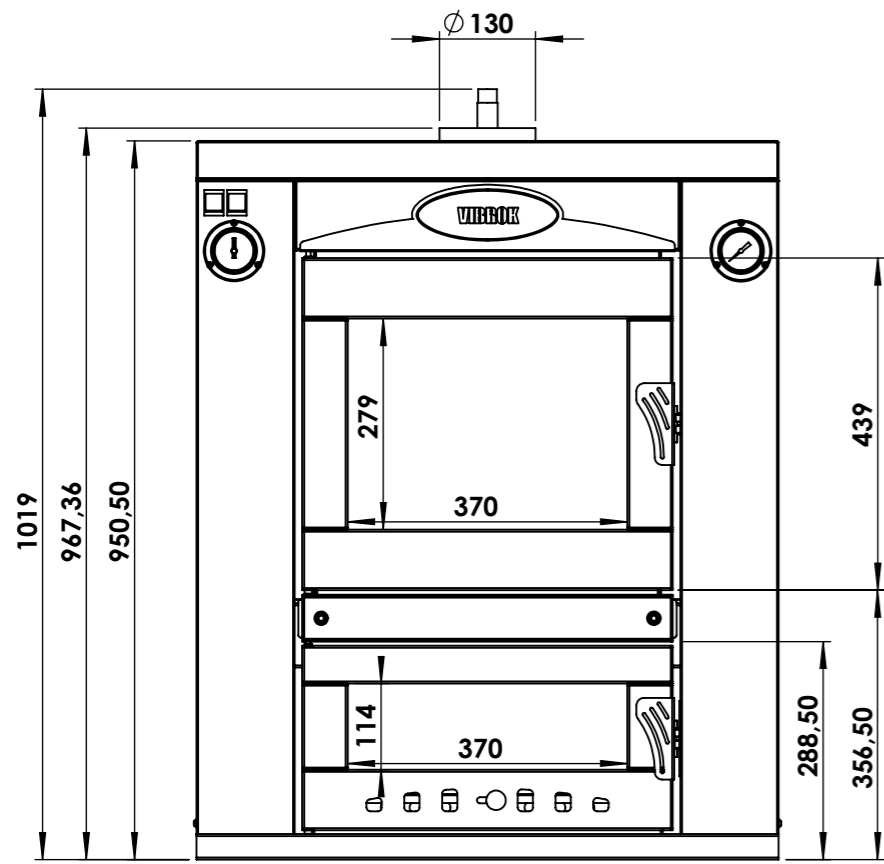
tecnofuocosrl@legalmail.it

Il tagliando di garanzia è da ritenersi valido solamente se compilato in modo leggibile in tutte le sue parti.

Con il presente tagliando si autorizza il trattamento dei dati personali, ai sensi degli articoli 13 e 14 GDPR 679/2016.

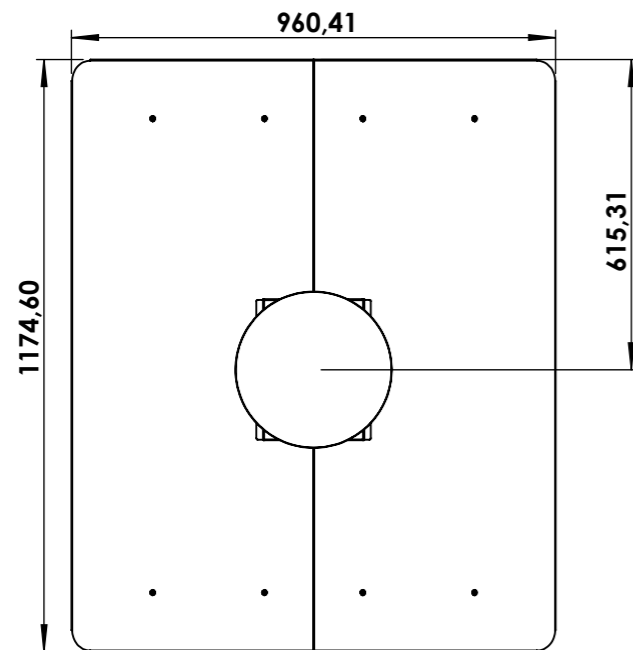
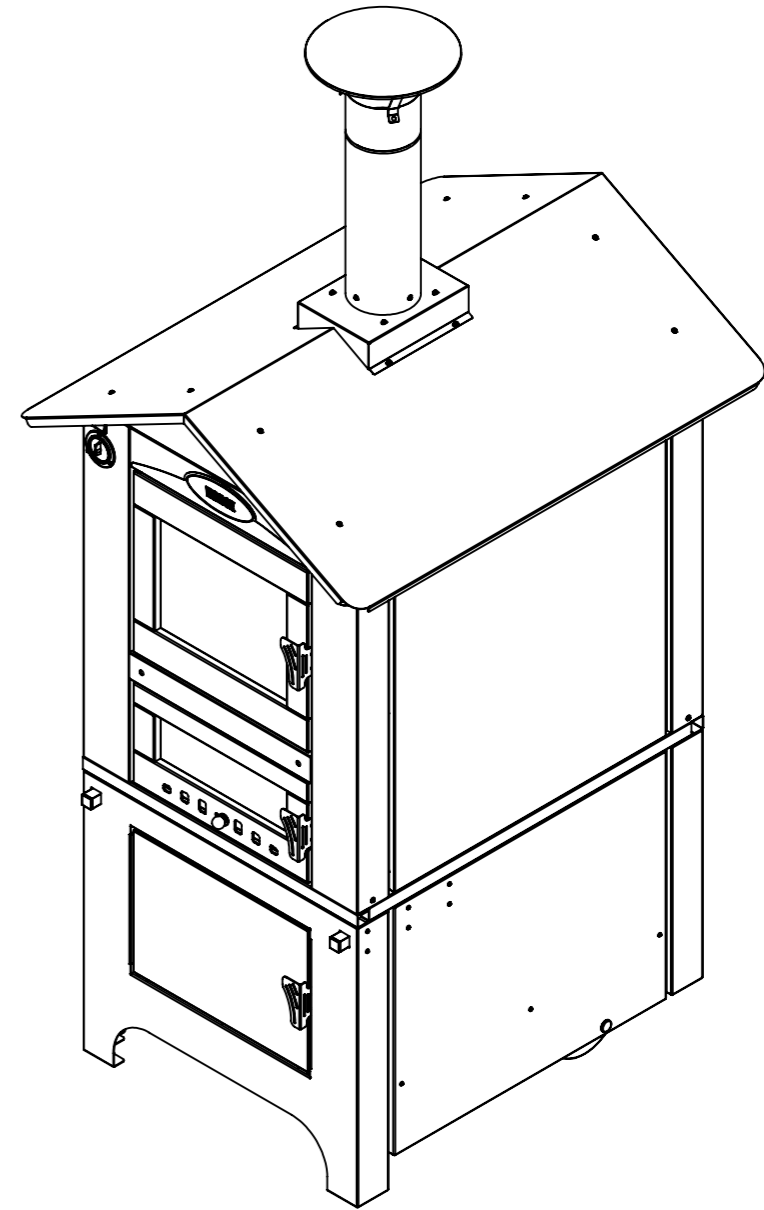
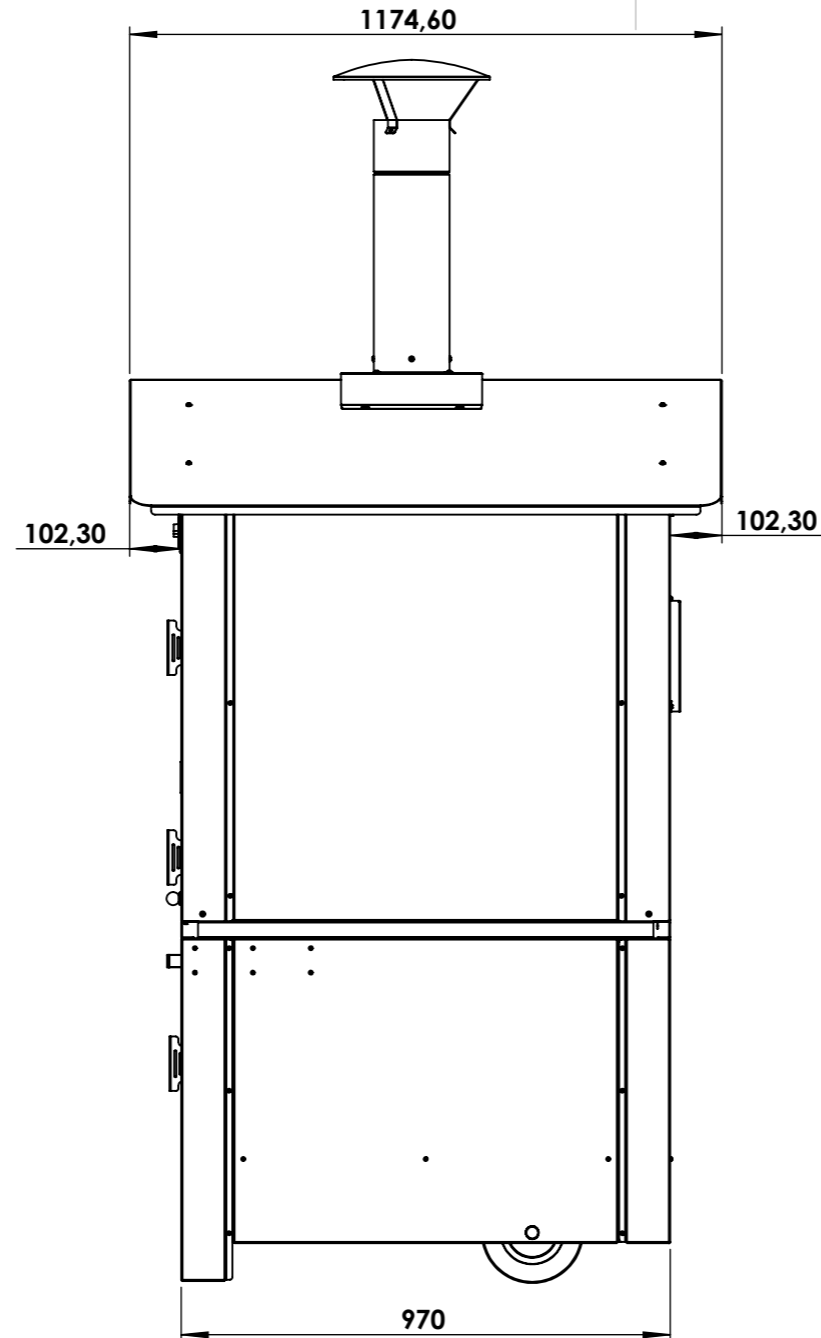
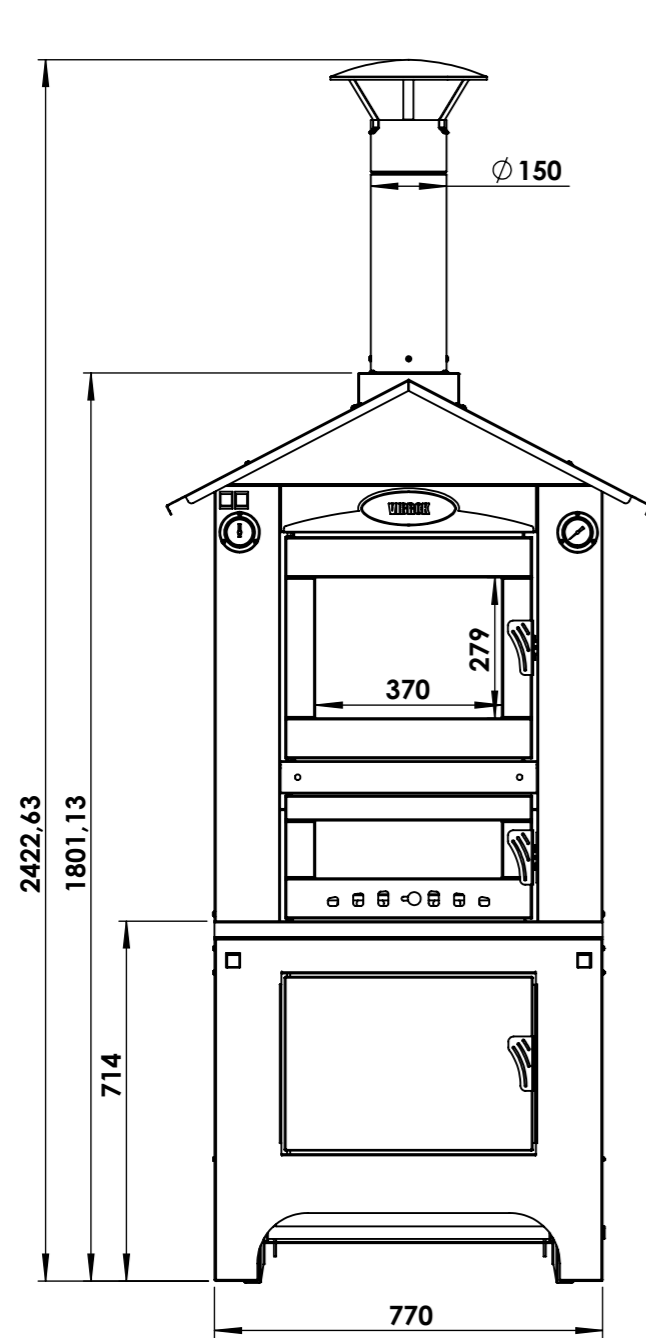
La informiamo che tali dati verranno trattati, con mezzi cartacei o elettronici, nel rispetto dei Sui diritti ed esclusivamente per le finalità del servizio di garanzia, assistenza con le case madri o per fini contabili e amministrativi.

Firma \_\_\_\_\_



HOLIDAY INTERNO-INCASSO

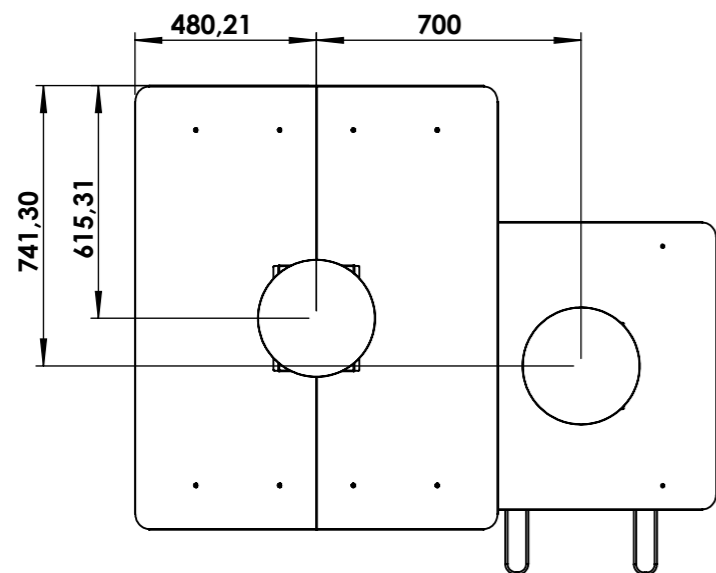
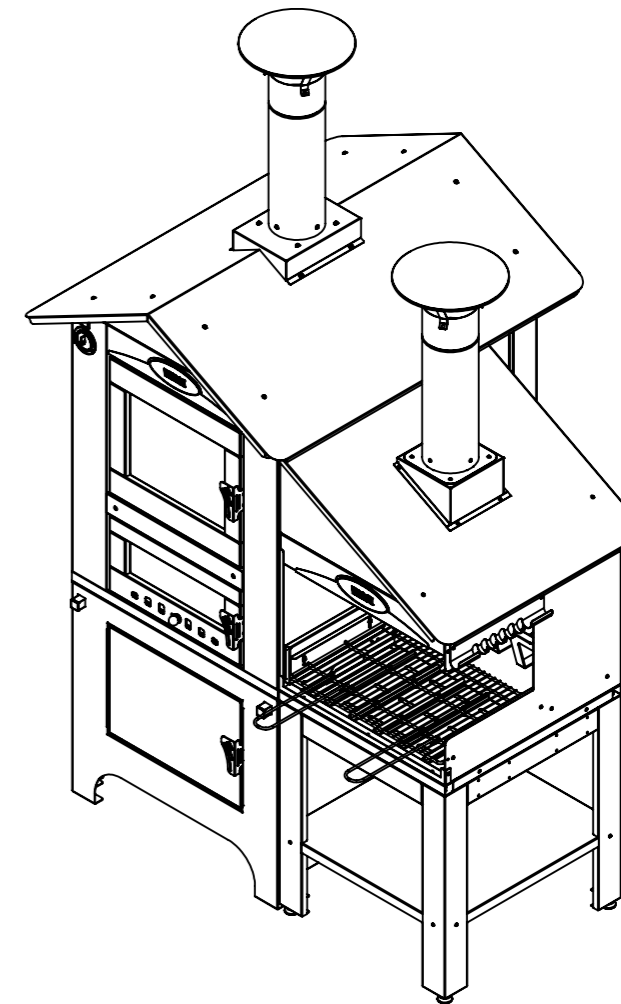
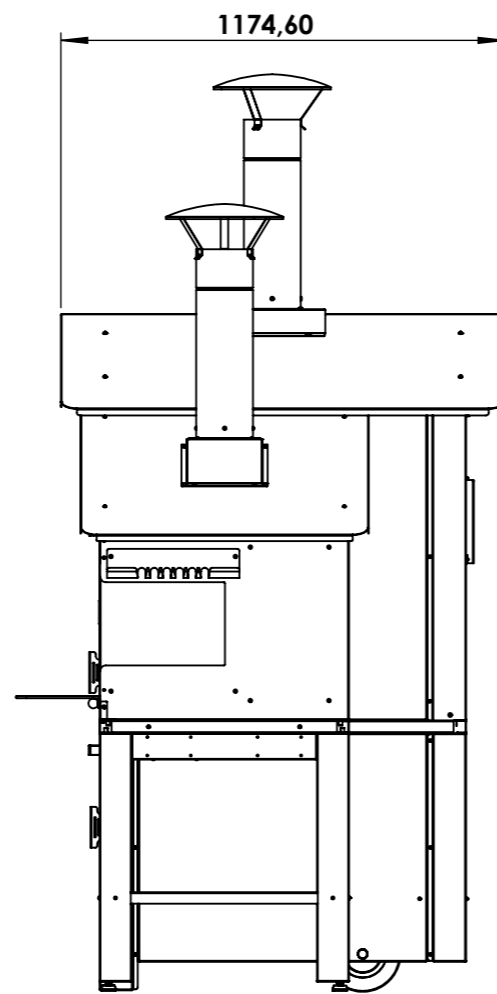
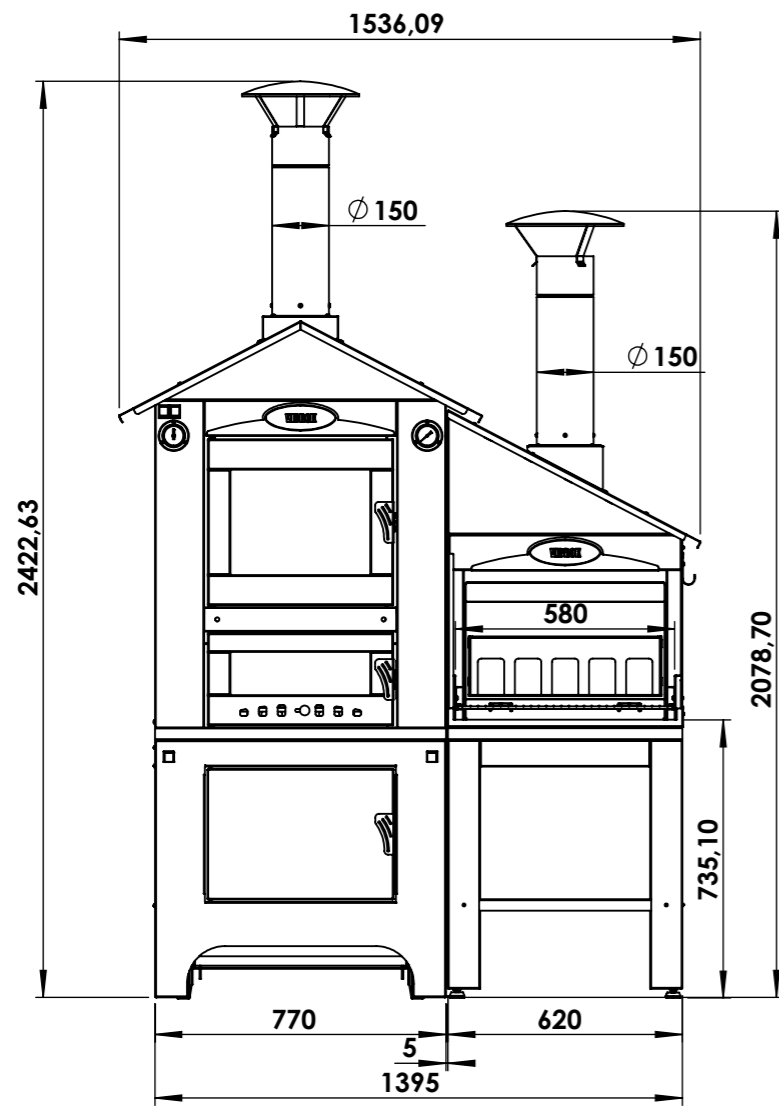
DATA: 05/06/2024



**VIBROK**

HOLIDAY ESTERNO

DATA: 05/06/2024



**VIBROK**

HOLIDAY ESTERNO CON UNIKO

DATA: 05/06/2024