



Manuale di installazione uso e manutenzione



VICTORIA TERMOCUCINA INTERNATIONAL PREDISPOSTA A VASO CHIUSO



I

ATTENZIONE

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione e uso della termocucina.
Prodotto costruito a norma CE EN 12815:2001 et A1:2004



INDICE

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	pag. 3
2 DESCRIZIONE DELLA TERMOCUCINA.....	pag. 3
3 DIMENSIONI E MISURE DI INGOMBRO.....	pag. 4
4 REGOLE DA RISPETTARE.....	pag. 4
5 CONSEGNA DELLA TERMOCUCINA.....	pag. 5
6 INSTALLAZIONE DELLA TERMOCUCINA.....	pag. 5
7 QUALITA' DELLA LEGNA CONSIGLIATA E SCONSIGLIATA.....	pag. 5
8 MESSA IN FUNZIONE DELLA TERMOCUCINA.....	pag. 6
9 REGISTRO DI REGOLAZIONE AUTOMATICA	pag. 6
10 CORRETTO FUNZIONAMENTO	pag. 7
11 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA.....	pag. 8
12 PULIZIA E MANUTENZIONE STRAORDINARIA... ..	pag. 9
13 PRESA D'ARIA ESTERNA	pag. 10
14 PREDISPOSIZIONE VASO CHIUSO E MISURE PER COLLEGAMENTO.....	pag. 10
15 DATI TECNICI	pag. 11
16 ETICHETTA CLASSE ENERGETICA	pag. 12
17 USO DEL TERMOREGOLATORE	pag. 13
18 SCHEMA IDRAULICO (esempio 1).....	pag. 15
19 SCHEMA IDRAULICO (esempio 2).....	pag. 16
21 CERTIFICATO DI GARANZIA.....	pag. 17

PREMESSA

Gentile cliente,

desideriamo complimentarci per la preferenza che avete voluto accordarci acquistando una termocucina a legna della nostra vasta gamma. Per poter utilizzare al meglio la Vostra nuova termocucina, Vi consigliamo di leggere attentamente il contenuto del presente manuale, onde evitare spiacevoli inconvenienti. Queste istruzioni ed avvertenze, forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione del prodotto.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni della "UGO CADEL", da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

N.B. Il mancato rispetto di quanto descritto nel libretto può compromettere la sicurezza della termocucina.

Il manuale stesso deve essere conservato con cura e sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Per questo motivo la "UGO CADEL" declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivanti dalla mancata osservanza delle specifiche indicate nel presente manuale e da un uso improprio della termocucina da parte dell'utilizzatore. Si riserva inoltre di apportare ai propri prodotti, quelle modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.

La "UGO CADEL" non risponde di possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa e trascrizione, contenuti nel presente manuale.

ASSISTENZA TECNICA

La "UGO CADEL" è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione della termocucina. La termocucina da Voi acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, e nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale fumista qualificato.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

PERICOLI

- Rispettare le normative vigenti sulla posa dei materiali impiegati;
- Accertarsi che il luogo di installazione della termocucina sia a norma di legge. Verificare che il pavimento di appoggio della termocucina e le pareti adiacenti siano di materiale ignifugo (marmo, piastrelle ecc..) ed evitare nel modo più assoluto materiali non ignifughi (legno, materiali plastificati, tessuti vari ecc...);
- La termocucina essendo creata per cucinare e per riscaldamento, ha diverse superfici esterne (vetri porte, lo scarico dei fumi e le piastre superiori) particolarmente calde. Evitare il contatto con queste superfici fino a quando non si sono raffreddate.
- Non eseguire la pulizia della termocucina quando questa è ancora calda.
- Leggere attentamente le indicazioni sulla pulizia e la manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni di sicurezza toglie ogni responsabilità alla "UGO CADEL".
- Questa termocucina è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte. Fare attenzione affinché i bambini non vengano a contatto con essa.
- È pericoloso non rispettare le modalità d'uso di questa termocucina.
- Prestare la massima attenzione nella movimentazione della termocucina per non arrecare danno alle persone ed al prodotto.
- Non introdurre nella termocucina sostanze infiammabili (alcol, benzina ecc..).
- Eseguire sistematicamente la manutenzione.
- Prima di accendere la termocucina fare una ispezione, soprattutto dopo un periodo di inattività.
- Non utilizzare la termocucina in caso di anomalie o cattivo funzionamento.

N.B. La termocucina a legna è un apparecchio progettato per funzionare unicamente a porta chiusa.

DESCRIZIONE DELLA TERMOCUCINA

- A) Registro uscita fumi
- B) Porta forno cottura
- C) Maniglia porta forno cottura
- D) Cassetto deposito legna
- E) Cassetto cenere
- F) Pomello aria secondaria
- G) Maniglia porta camera di combustione
- H) Porta camera di combustione
- I) Anelli appoggio pentole
- L) Piastra di cottura
- M) Uscita per canna fumaria
- N) Accesso per pulizia laterale forno
- O) Corrimano
- P) Termometro forno
- R) Regolatore automatico aria primaria

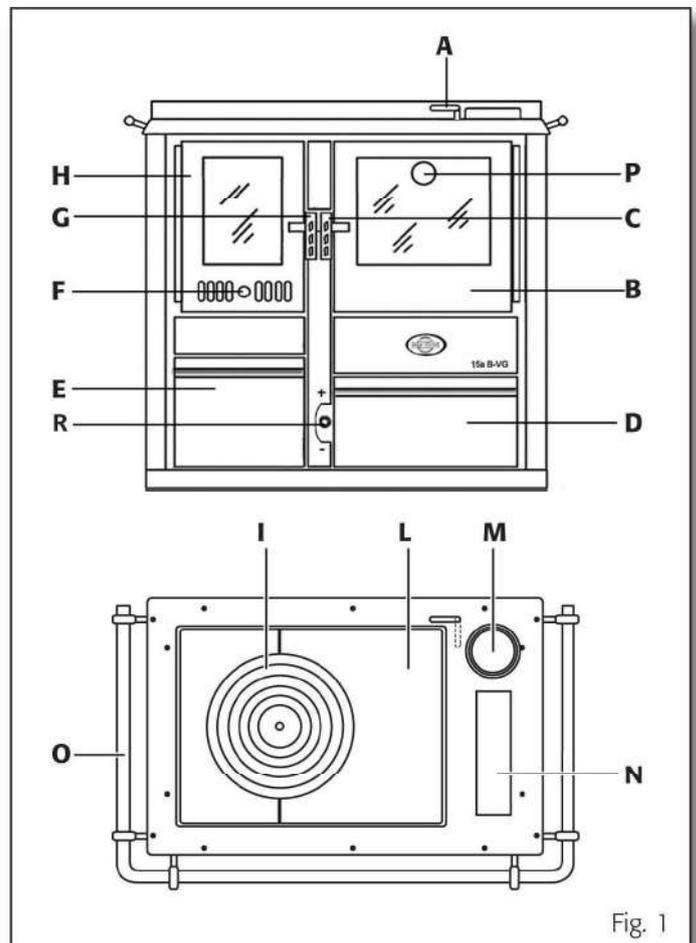


Fig. 1

DIMENSIONI DI INGOMBRO

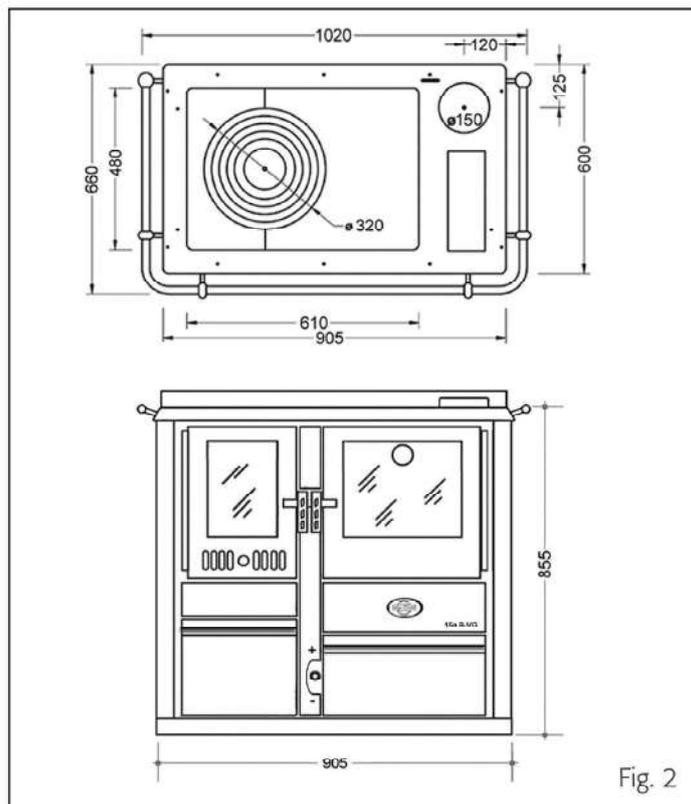


Fig. 2

- Il comignolo deve essere antivento con la stessa sezione della canna fumaria, e nella zona di uscita fumi, la sezione minima, doppia rispetto a quella interna della canna fumaria.
- Ogni termocucina deve avere una canna fumaria indipendente.
- Il comignolo deve superare il colmo del tetto per evitare i venti di risacca, inoltre in presenza di altri comignoli, deve superarli in altezza di almeno 40 cm e trovarsi ad una distanza minima di 2 mt., eventualmente interporre dei separatori (fig. 4).
- E' necessario lasciare libero l'accesso per gli interventi di pulizia della termocucina e della canna fumaria
- Si raccomanda la pulizia e manutenzione periodica della canna fumaria e di conseguenza anche l'allacciamento alla termocucina stessa.

Nel caso di mancata pulizia della canna fumaria c'è il pericolo di incendio.

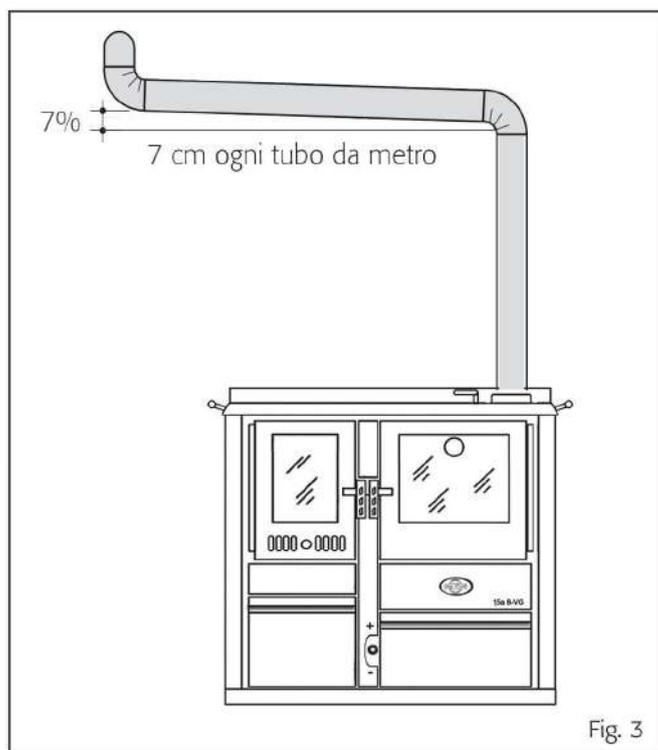


Fig. 3

REGOLE DA RISPETTARE

Canna fumaria e comignoli

- La posa dei materiali, deve essere fatta secondo le normative vigenti nazionali.
- Si raccomanda di chiedere il supporto di un maestro fumista che, con i giusti consigli, potrà garantire un buon lavoro.
- Si consiglia l'uso di canne fumarie coibentate in materiale refrattario con pareti interne lisce, oppure in acciaio inox di sezione circolare a doppia parete, mantenuta costante per tutta l'altezza, che non deve essere inferiore a 5,5 mt. Si consiglia l'uso di canne fumarie mono parete solo se inserite all'interno di una canna fumaria già esistente.
- Il posizionamento e la qualità della canna fumaria, sono essenziali per un buon tiraggio.
- La canna fumaria deve avere un diametro e/o superficie compatibile con quello della cucina, il raccordo alla canna, deve avere lo stesso diametro di quello della termocucina. In fase di installazione, evitare assolutamente strozzature e raccordi a spigoli vivi.
- I percorsi orizzontali devono garantire una pendenza minima del 7% a salire verso la canna fumaria. Sarebbe preferibile non utilizzare più di 2 curve a 90° (fig. 3).

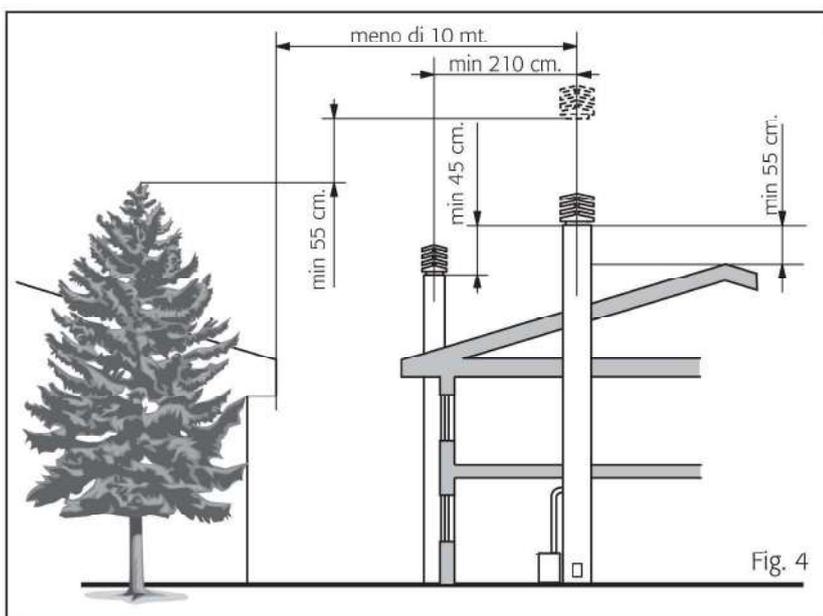


Fig. 4

CONSEGNA DELLA TERMOCUCINA

La termocucina viene consegnata perfettamente imballata e fissata ad una pedana in legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi (fig. 5).

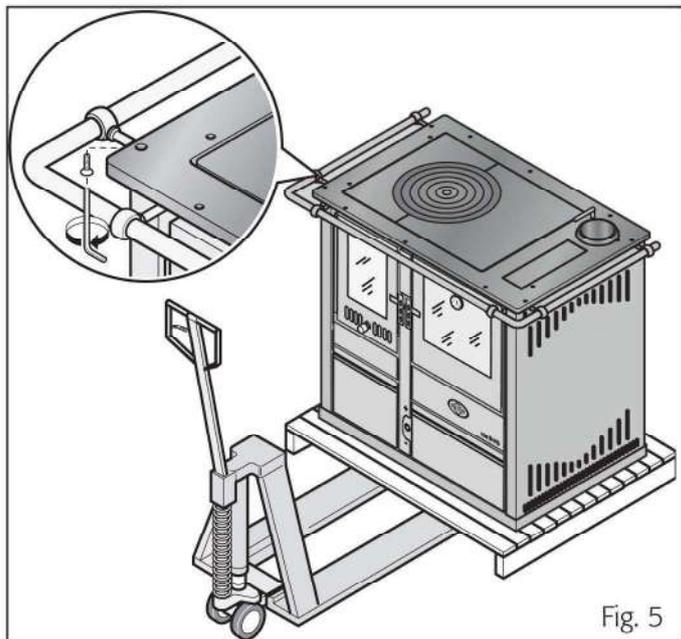


Fig. 5

N.B. Assicurarsi che la portata del carrello elevatore, sia superiore al peso della cucina.

INSTALLAZIONE DELLA TERMOCUCINA

Si consiglia un'installazione il più possibile vicino alla canna fumaria onde evitare resistenze inutili del fumo lungo il percorso d'uscita.

Togliere l'imballo, evitare assolutamente di tirare la termocucina per i pomelli, le maniglie o per il corrimano dato che il peso della stessa è considerevole. Qualora il pavimento sia di materiale infiammabile, prevedere la posa di una piastra metallica di 3 mm di spessore (fig. 6). Mettere la termocucina in bolla con il pavimento tenendo presente di tenere ad una distanza di sicurezza da eventuali mobili, divani, pareti o altro materiale infiammabile. In presenza di soffitti in legno, prevedere un isolamento di tipo ignifugo.

Le asole di areazione presenti nei fianchi e sulla facciata non devono essere ostruite in quanto servono per favorire il passaggio dell'aria.

Montare i tubi a regola d'arte iniziando dal tratto che esce dalla termocucina che deve essere perfettamente verticale. I tubi posizionati in orizzontale non sono consigliati, eventualmente rispettare le pendenze come precedentemente descritto.

Per il fissaggio dei tubi al muro, usare appositi collari o fermatubi **A** (fig. 6). Per i raccordi nei punti di innesto sigillare con cura, soprattutto l'entrata nella canna fumaria.

Se il tiraggio della canna fumaria supera i 10/12 Pascal, è necessario installare un registro a farfalla sul primo metro di tubo. Questo consentirà alla termocucina un maggior rendimento (fig.6).

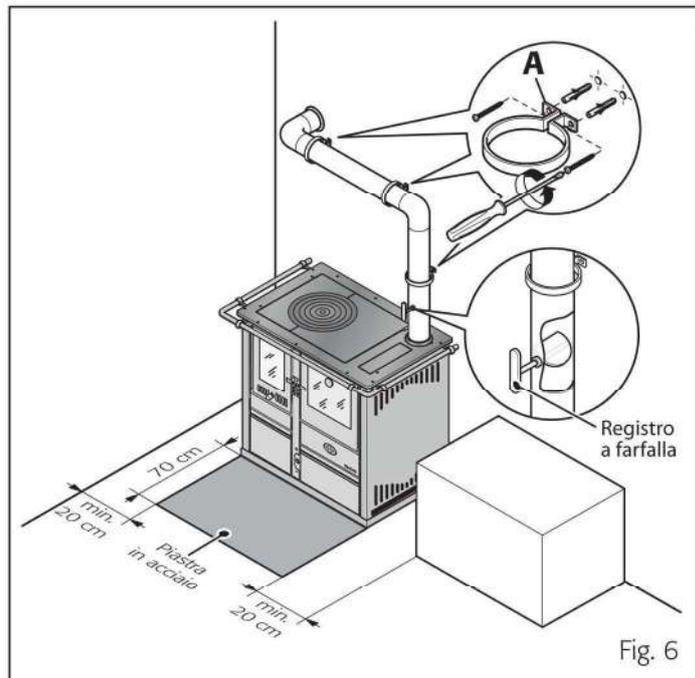


Fig. 6

QUALITÀ DI LEGNA CONSIGLIATA PER UN ELEVATO ED OTTIMALE RENDIMENTO DELLA TERMOCUCINA

- Lunghezza dei ceppi max cm.37;
- Diametro dei ceppi max cm.16 ϕ ;
- Quantità per carico da 2,8 Kg. a 4Kg.;
- Questa termocucina è stata progettata e collaudata con legna da ardere in ceppi asciutti e stagionati (18 mesi) in ambienti ventilati.

Si consiglia di non utilizzare legna tagliata e stagionata 3 mesi, essa contiene un alto grado di umidità e può provocare una combustione sporca, sia per le tubazioni che per l'atmosfera, e non ha rendimento.

- Prediligere qualità di legno naturale tipo carpino, faggio, rovere, acacia ecc...

La legna si suddivide in **legna dolce** e **legna dura** in base al peso in kg di un metro cubo di materiale. La legna dolce che pesa circa 300- 350 kg/m³ è quella di abete, pino, pioppo, ontano, castagno, salice, mentre la **legna forte** che pesa circa 350- 400 kg/m³ è quella di olmo, quercia, leccio, faggio e frassino. Il carpino risulta eccellente.

La legna dolce si accende facilmente, si consuma in fretta e sviluppa una fiamma lunga e la si usa nei forni che richiedono un lungo giro di fiamma. La legna forte invece è più compatta, la combustione è più lenta con fiamme corte, dura di più ed è più adatta al riscaldamento domestico.

La legna da ardere, ai fini del riscaldamento, presenta caratteristiche diverse a seconda della varietà di pianta dalla quale è ricavata. Non tutti i legni sono uguali e le caratteristiche circa il tempo di essiccazione ed il potere calorifico variano da pianta a pianta. Il potere calorifico dipende dal tasso di umidità e dalla sua densità. I legnami di qualità ottima sono la quercia, il carpino, il frassino, il faggio, l'acero, gli alberi da frutto escluso il ciliegio.

Di qualità discreta sono invece il castagno, la betulla, l'ontano.
Di qualità accettabile sono il tiglio il pioppo ed il salice.
Da evitare in generale i legni resinosi.

Il potere calorifico dei differenti tipi di legna dipende molto dalla loro umidità e di conseguenza la potenza delle caldaie o delle stufe è direttamente influenzata dal tipo di legna impiegato, in media una legna ben stagionata ha un potere calorifico di 3200 kcal/kg.

Potere calorifico della legna in funzione della sua umidità.

(Fonte: catalogo Unical)

% di umidità	Potere calorifico kcal/kg
15%	3490
20%	3250
25%	3010
30%	2780
35%	2450
40%	2300

QUALITA' DI LEGNA SCONSIGLIATA E NON IDONEA

- Evitare le qualità resinose quali pino, abete, legna di recupero da scarti di falegnameria. Queste possono contenere vernici e solventi tossici. Traversine ferroviarie le quali contengono olio, catrame, ecc...;
- Inoltre è vietato gettare nella termocucina rifiuti domestici vegetali o plastici. Questi prodotti possono arrecare danni agli accessori di regolazione ed immettere nell'atmosfera gas tossici e dannosi alla salute.
- Il sovraccarico di legna non aumenta la resa ma surriscalda la termocucina danneggiandola.

VERIFICHE PRIMA DELL' ACCENSIONE

La termocucina è stata progettata per funzionare con un impianto termosantario, pertanto è assolutamente vietato mettere in funzione la stessa senza il collegamento all'impianto idraulico ed elettrico.

Nella fase di collaudo, per maggior sicurezza, regolare la centralina con avvio della pompa a 30° C. in modo da riservarsi il tempo per lo spegnimento nel caso di un mancato o cattivo funzionamento della stessa. A collaudo avvenuto e dopo aver verificato il corretto funzionamento, la **"UGO CADEL"** consiglia:

- Nel caso di impianto a pavimento (consultare l'installatore).
Regolare la centralina con avvio pompa a circa 30 / 35 ° C.

- Nel caso di impianto tradizionale con radiatori.
Regolare la centralina con avvio pompa tra 65°C. e 70°C.

Questo perché, con una temperatura di avvio più bassa, si crea della condensa nella camera di combustione e non si riesce a mantenere una temperatura adeguata nell'impianto di riscaldamento.

8

MESSA IN FUNZIONE DELLA TERMOCUCINA

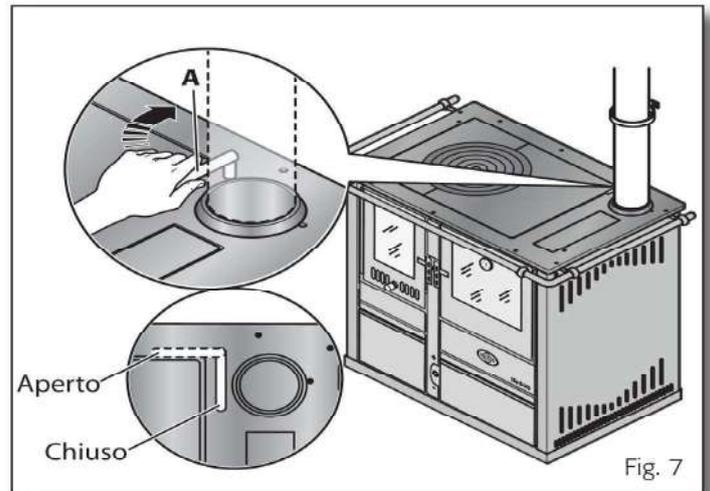
Togliere con un panno umido di acetone o altro solvente l'olio che staziona sopra la piastra, l'olio è messo a protezione della piastra contro l'umidità.

Introdurre nel focolare alcuni listelli di legna secca e sottile, (tipo quella usata per le cassette della frutta), oppure utilizzare gli appositi accenditori reperibili in commercio.

Aprire la maniglia registro fumi **A** (vedi Fig. 7).

Accendere e con l'aumento di intensità del fuoco, aggiungere progressivamente legna sempre più spessa fino al raggiungimento della quantità desiderata.

Non accendere il fuoco con **ALCOOL-BENZINA** o altri combustibili. Eventualmente usare solo zollette ecologiche.



Qualora il luogo di installazione si venisse a trovare temporaneamente in condizioni atmosferiche avverse (gelo), si consiglia di usare una grande quantità di listelli di legno secco e sottile, lasciando aperto il registro per più tempo.

9

REGISTRO DI REGOLAZIONE AUTOMATICA

PREMESSA

A cosa serve: Regola il flusso dell'aria nella camera di combustione.

Come funziona: La regolazione dipende dalla sonda (introdotta nella caldaia) che ha all'interno un liquido sensibile al calore: se il calore aumenta, il liquido si comprime chiudendo l'ingresso dell'aria; se il calore diminuisce, il liquido si espande aprendo l'ingresso dell'aria.

Quest'ultima operazione avviene in maniera automatica, per garantire l'impostazione di partenza.

Esempio: Se il pomello è regolato sul 9, l'ingresso dell'aria avviene in tempi lunghi. Se il pomello è regolato sul 3, l'ingresso dell'aria avviene in tempi corti.

All'accensione si consiglia di regolare il pomello sul 9 max. Così facendo, quando la temperatura scende, il regolatore ritornerà automaticamente sulla posizione di partenza.

ISTRUZIONI

Tramite il pomello **A** si regola la quantità d'aria primaria nella camera di combustione. Ruotando completamente il pomello in senso **antiorario** immettiamo una maggiore quantità d'aria ottenendo la massima potenza di combustione.(vedi Fig. 8).

CORRETTO FUNZIONAMENTO

L'impiego tecnologico "UGO CADEL" è rivolto principalmente a tre obiettivi: donare la termocucina del massimo grado di funzionalità, donare benessere agli ambienti domestici e a chi vi abita.

Nasce così la camera di combustione ecologica ad alto rendimento e certificata **15 a B-VG** per l'utilizzo in tutta Europa. Grazie a questo sistema, l'aria pulita non passa più per il cassetto delle ceneri ma viene preriscaldata all'interno di speciali intercapedini poste sui fianchi e il retro della camera di combustione.

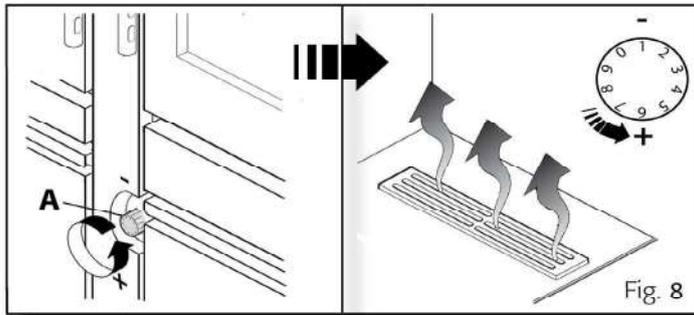
In questo modo, oltre alla combustione primaria si ottiene anche la combustione secondaria, in grado di bruciare la legna e usufruire dei gas in essa contenuti, e con lo sfruttamento degli stessi, si riduce al minimo il consumo della legna, ottenendo un alto rendimento della termocucina.

La "UGO CADEL" consiglia di usare i vari registri affinché la termocucina rispecchi i rendimenti e le potenze dichiarate.

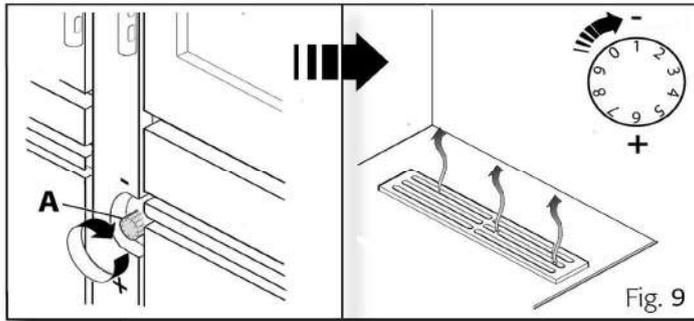
REGOLAZIONE RENDIMENTO POTENZA NOMINALE

Disposizione legna - aria primaria (termostatica) aperta

Inserire all'interno della camera di combustione 3 ciocchi di legna (3,9 kg), disporli affinché il passaggio d'aria primaria (termostatica) sia favorito. L'aria primaria (termostatica) va regolata in modalità **aperto**, ruotando il regolatore verso il segno **PIU'** posto sul cruscotto frontale della termocucina (fig. 11).



Ruotando il pomello in senso **orario** immettiamo una minore quantità d'aria, i numeri sul pomello aiutano il posizionamento per ottenere delle regolazioni graduali comprese tra il minimo ed il massimo. (vedi Fig. 9).



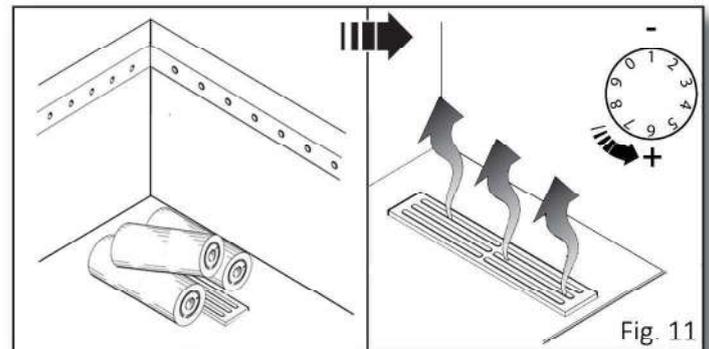
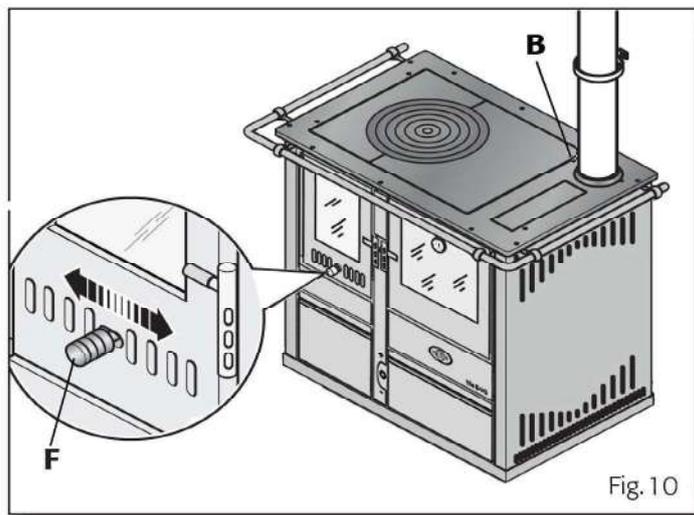
Una volta regolata la giusta combustione, questa viene controllata automaticamente dal regolatore interno. Quando la fiamma è ben avviata e con un braciere corposo, se vogliamo economizzare, mettere la termocucina al minimo ruotando il pomello **A** in senso orario. (vedi Fig. 9).

Con il pomello **F** (fig. 10) si regola la quantità d'aria secondaria che serve per accelerare la combustione e si potrà mettere al minimo solamente quando all'interno del focolare si ha la certezza che il fuoco sia ben avviato.

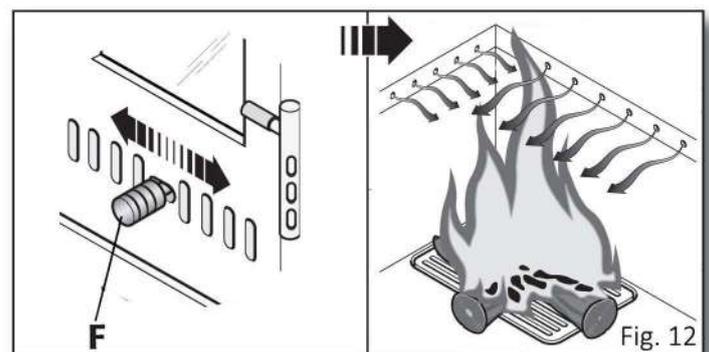
Spostare verso **SX** il pomello **F** dando così più ossigeno alla fiamma, in modo che il fuoco si alimenti gradualmente, permettendo ai refrattari ed ai vari lamierati una lenta e progressiva dilatazione e stabilizzazione.

Durante queste operazioni si possono sprigionare fumi e odori di olii e grassi usati per la costruzione. Tale fenomeno scompare nel tempo di 30 minuti. Per questo motivo si consiglia l'aerazione aprendo le finestre e/o le porte.

Dopo circa 30 minuti dall'accensione spingere e riportare la maniglia registro fumi **B** nella posizione di chiuso. Così facendo si permette ai fumi di girare attorno al forno e quindi di alzare la temperatura consigliata per la cottura dei vari cibi.



A vostra discrezione, in un secondo momento, agire sul pomello **F** posto sulla porta fuoco della termocucina, spostando lo stesso verso il **centro** lasciando l'apertura delle feritoie a metà, favorendo così l'ingresso d'aria all'interno della camera di combustione e l'aumento del volume della fiamma (fig. 12)



Attraverso i fori della camera di combustione, posti sulle pareti laterali e sulla parete posteriore della caldaia, verrà richiamata, attraverso la presa d'aria esterna, la giusta quantità di ossigeno preriscaldato, in base alla quantità di aria presente nella camera, per una ottimale combustione mentre la precombustione dei gas assicura una combustione più pulita. (fig.12).

Così agendo si riuscirà ad avere una potenza termica nominale quanto più vicina ai valori dichiarati.

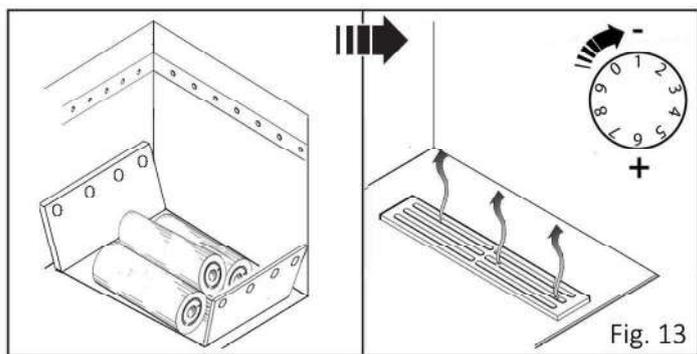
REGOLAZIONE RENDIMENTO POTENZA CARICA RIDOTTA

Per avere la certificazione in 15a B-VG, bisogna ottenere nel corso dei test anche la prova cosiddetta "potenza ridotta".

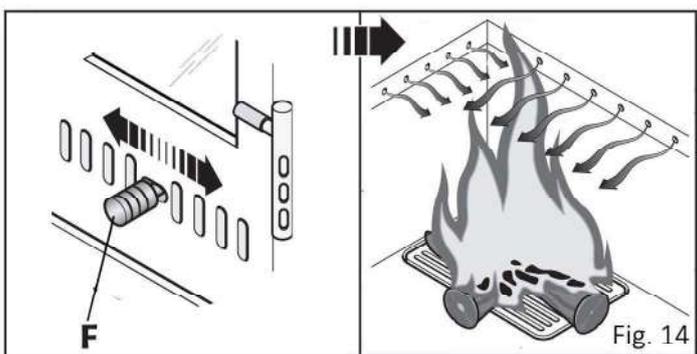
La prova viene effettuata nel caso in cui l'impianto termico (radiatori/ puffer) non riesce a smaltire i kW prodotti dalla termocucina.

Inserire a termocucina spenta l'apposita riduzione del bracere (fornito in dotazione), disporre la legna (fig.13) e impostare il pomello aria automatica in modalità **aperto** per 15/20 min. A fiamma viva agire sul pomello e chiuderlo ruotando verso il segno **meno** presente sul cruscotto della termocucina. Inserire all'interno della camera di combustione 3 ciocchi di legna (1,6 kg) ben essicata e disporli affinché il passaggio d'aria primaria (termostatica) sia minimo.

Per quanto riguarda l'accensione e le regolazioni seguire le istruzioni previste per la potenza nominale. (vedi paragrafo precedente).



In un secondo momento, agire sul pomello **F** posto sulla porta fuoco della termocucina, spostando lo stesso verso **DX** lasciando in modalità **CHIUSO**, chiudendo così il flusso d'aria che va all'interno della camera di combustione mettendo la termocucina al minimo. (fig.14)



Solo quando tutti i registri della termocucina saranno posti e regolati in modalità **CHIUSO**, con la conseguente assenza d'ossigeno nel focolare, la combustione sarà lenta, con rendimenti e temperature alte.

Le alte temperature così ottenute generano una pirolisi in grado di bruciare la legna quasi completamente, con un sensibile abbassamento dei consumi e inoltre, con la precombustione dei gas, si avrà una combustione pulita.

Lo sfruttamento totale della legna riduce al minimo il deposito di ceneri ed esse, per l'immissione dell'aria dall'alto, vengono trattenute in grandissima parte senza disperdersi nell'ambiente.

La quasi totale assenza di gas incombusti, richiede tramite la presa d'aria esterna un rilascio forzato d'ossigeno questa precombustione crea un effetto visivo della fiamma, quindi, è immediata la sensazione del risultato raggiunto.

11

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

La pulizia va fatta sempre a cucina spenta e fredda. Per una corretta manutenzione della piastra si consiglia di pulirla tutte le volte che si adopera con carta abrasiva grana fina e se dovesse rimanere inutilizzata per più di 24 ore ungerla con olio perchè non arrugginisca. In ambienti umidi il processo di ossidazione viene accelerato, per cui è necessario pulirla più spesso.

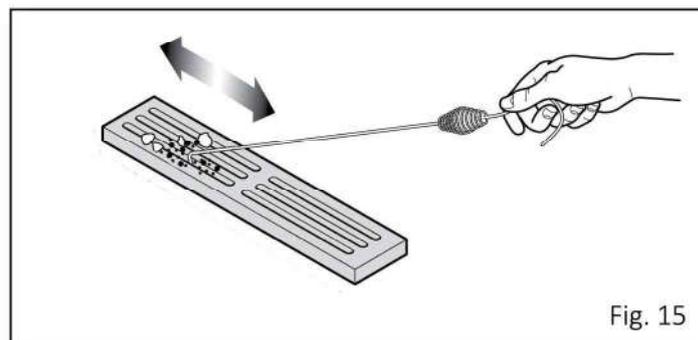
N.B. Non usare mai acqua o prodotti che possano aggredire la ghisa.

La pulizia delle porte e dei fianchi va fatta con un panno umido. Si può usare anche del sapone o detersivi purchè non siano aggressivi. È consigliabile farlo sempre dopo aver acceso la termocucina varie volte, questo per permettere al colore di ottenere una reticolazione di fissaggio ottimale. Per la pulizia del corrimano e delle maniglie non usare mai spugne miste od abrasivi, usare sempre un panno umido.

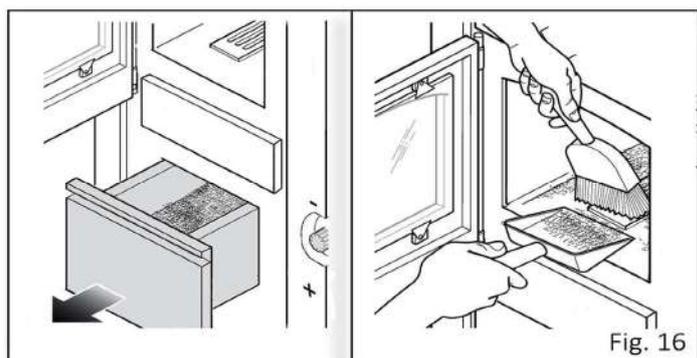
Le superfici interne in vetro delle portine, si possono pulire con prodotti specifici reperibili in commercio.

ATTENZIONE: Non spruzzare il liquido sul vetro che provocherebbe sgocciolamenti con irrimediabili danneggiamenti alle guarnizioni ed al telaio porta, bensì, inumidire un panno e strofinare.

Mantenere sempre libere le feritoie della griglia cenere utilizzando l'attizzatoio in dotazione (fig.15). Frantumare le braci in modo che cadano nel cassetto cenere e rimuovere eventuali incrostazioni.

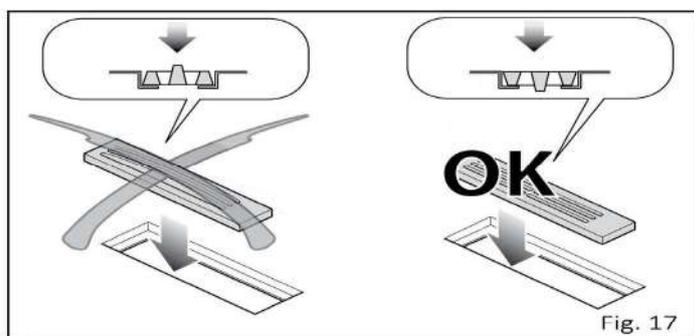


Qualora dovesse esserci un'eccessiva quantità di cenere all'interno del focolare (fig.16), pulire l'interno con uno scopino e paletta. Svuotare periodicamente il contenitore delle ceneri in modo da favorire una regolare immissione d'aria comburente nel focolare.



Eventualmente rimuovere le griglia cenere per pulire più accuratamente.

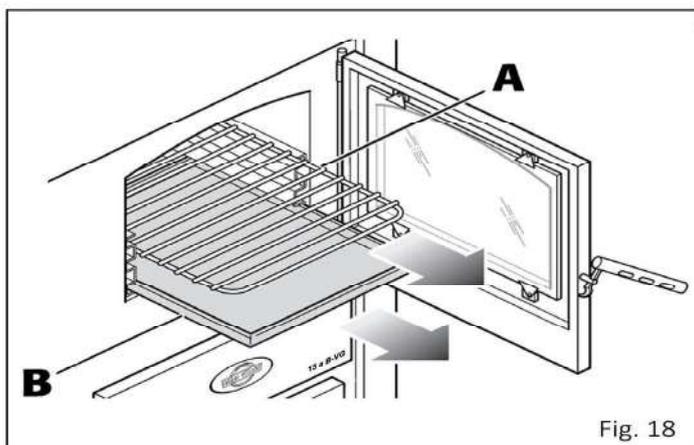
Fare attenzione nel riposizionamento della griglia. (fig.17).



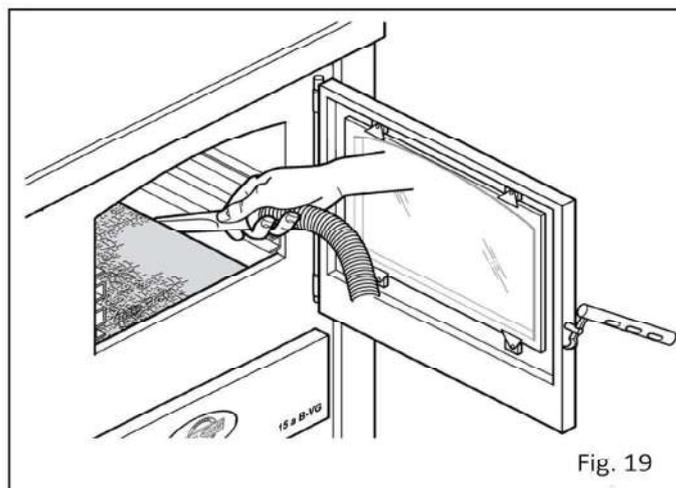
Il posizionamento errato della griglia (sottosopra), crea un mancato deflusso delle ceneri provocando un surriscaldamento della stessa e una conseguente deformazione.

Pulire anche il vano del forno ogni volta che si notino dei residui di cibo per evitare sgradevoli odori nelle successive accensioni della termocucina.

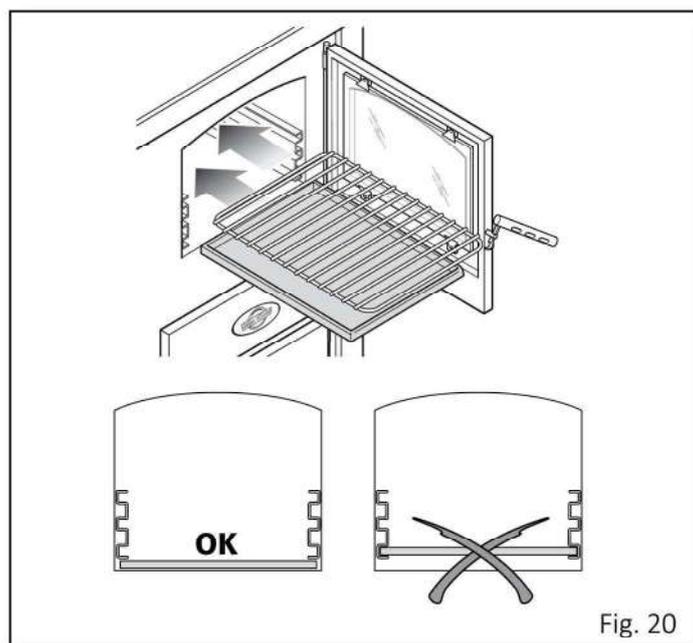
Pulire anche il vano sottostante il forno aprendo la porta e togliendo prima la griglia **A**, successivamente il pannello di lamiera posto sul fondo **B** (fig. 18).



Tramite uno scopino o meglio un'aspirapolvere, asportare la cenere, pulire bene la mattonella in refrattario e soprattutto le feritoie laterali (fig.19), che, se ostruite potrebbero pregiudicare il riscaldamento del forno.



Rimettere poi al loro posto la suola forno e la griglia facendo attenzione al loro posizionamento (fig.20).



12

PULIZIA E MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Se adoperata bene, questa termocucina non necessita di particolare manutenzione.

Dopo un periodo di inattività e comunque quando si notino strati di fuliggine e catramina all'interno della canna fumaria, provvedere alla pulizia della condotta.

Facciamo notare che quando gli strati raggiungono qualche millimetro, possono facilmente incendiarsi.

La pulizia della canna fumaria deve essere fatta prima dell'accensione. Qualora si noti una considerevole diminuzione nel rendimento della termocucina con fiamma debole e fumo in eccesso, si consiglia di ispezionare i tubi della canna fumaria per un'eventuale pulizia. Se si notano dei corpi estranei o detriti, caduti all'interno della termocucina attraverso la canna fumaria, provvedere a rimuoverli.

Controllare soprattutto che la legna non sia umida e di scarsa qualità e verificare che le feritoie della griglia non siano ostruite da cenere o detriti di legna incombusta.

PRESA D'ARIA ESTERNA

Oggigiorno, per ridurre gli sprechi energetici, si costruiscono abitazioni dai sistemi isolanti sempre più efficienti.

La "UGO CADEL" ha dotato la propria termocucina di un collegamento diretto con l'ambiente esterno dell'abitazione.

Questa va collegata per alimentare in maniera ottimale la camera di combustione senza consumare l'aria calda presente all'interno dell'abitazione, evitando l'apertura di porte e finestre (fig 21). Questo sistema è indispensabile per tutti gli edifici dichiarati Case Clima o Case Passive.

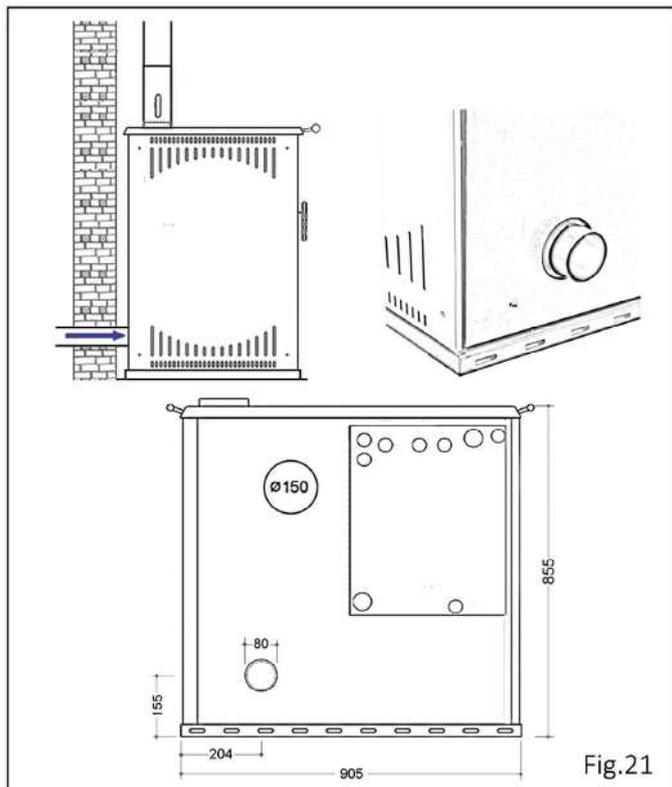


Fig.21

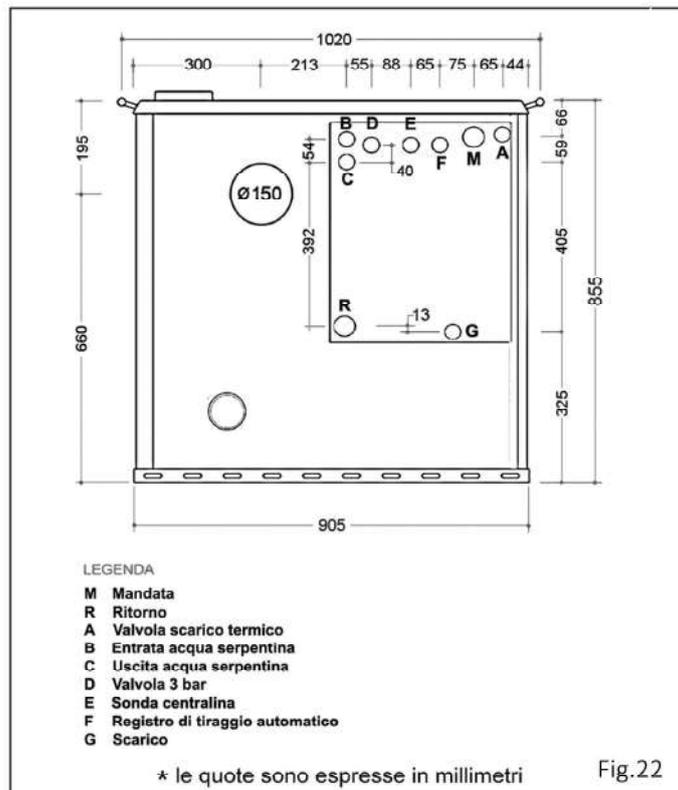


Fig.22

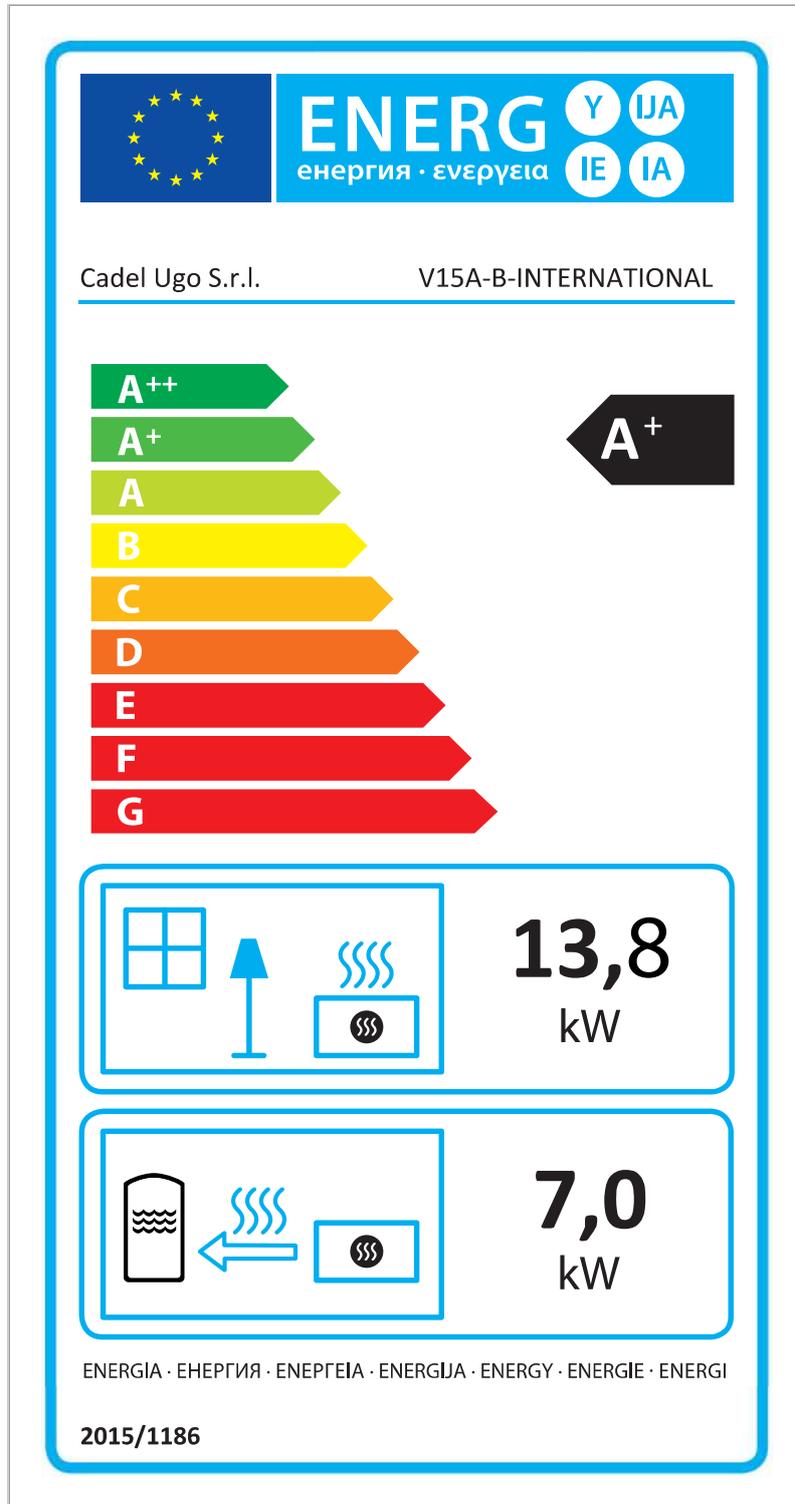
PREDISPOSIZIONE VASO CHIUSO E MISURE PER COLLEGAMENTO

Una particolare attenzione è stata dedicata alla sicurezza della termocucina. La caldaia è dotata di serie di un circuito stagno in rame alettato, che permette attraverso il collegamento ad uno scarico termico, il passaggio di acqua fredda che abbassera la temperatura dell'acqua in caldaia in caso di eccessivo surriscaldamento, aumento di pressione o in mancanza di energia elettrica. Questo sistema grazie anche alle norme in vigore, vi consentirà l'installazione in impianti di riscaldamento con vaso di espansione chiuso. (fig . 22).

DATI TECNICI

 Ugo Cadel & figli srl			Distanza minima da materiali infiammabili: Mindestabstand zu brennbaren Materialien: Minimum clearance from combustible materials:		
VICTORIA TERMOCUCINA INTERNATIONAL			Potenza nominale Vollast Nominal heat output	Potenza ridotta Teillast Reduced heat output	L, R= mm 600 B= mm 120 X=
Potenza termica nominale Nennwärmeleistung Heat output			kW 13,75	kW 6,68	sopra piastra oberhalb der Platte above cooktop panel
Potenza termica all'acqua Nennwärmeleistung Nominal water heat output			kW 7,01	kW 4,16	sotto piastra unterhalb der Platte below cooktop panel
Potenza termica all'aria Nennwärmeleistung Nominal space heat output			kW 6,74	kW 2,52	VICTORIA TERMOCUCINA INTERNATIONAL
Rendimento Wirkungsgrad Efficiency			82,70 %	83,90 %	Requisiti minimi di tiraggio del camino Mindestfordruck Outlet pression (minimum)
CO misurato al 13% ossigeno CO gemessen auf 13 Vol-% O2 Measured CO at 13% O2 content			910 mg/Nm3	-----	Temperatura gas di scarico Abgastemperatur Mean flue gas temperature
CO misurato al 0% ossigeno CO gemessen auf 0 Vol-% O2 Measured CO at 0% O2 content			623 mg/MJ	1094 mg/MJ	Consumo legna Mass of test fuel hourly
OGC misurato al 0% ossigeno OGC gemessen auf 0 Vol-% O2 Average content of OGC to 0 % O2			20 mg/MJ	30 mg/MJ	Intervallo di carico Refuelling interval (declared)
NOx misurato al 0% ossigeno NOx gemessen auf 0 Vol-% O2 Average content of NOx to 0 % O2			66 mg/MJ	-----	12 Pa
POLVERI misurato al 13% ossigeno STAUB gemessen auf 13 Vol-% O2 Average DUST content to 13% O2			29 mg/Nm3	-----	10 Pa
POLVERI misurato al 0% ossigeno STAUB gemessen auf 0 Vol-% O2 Average DUST content to 0% O2			20 mg/MJ	-----	Usare solo i combustibili raccomandati Nur empfohlene Brennstoffe verwenden Use only recommended fuels
Portata massica prodotti di combustione Abgasmassenstrom Flue gas mass flow			12,7 g/s	9,7 g/s	Questo apparecchio non può essere usato su canna condivisa Das Gerät ist für eine Kamin-Mehrfachbelegung nicht zugelassen This appliance can't be used in shared flue
EN 12815					
					
Leggere e seguire le istruzioni d'uso Bedienungsanleitung lesen und befolgen Read and follow the operating instructions					

ETICHETTA CLASSE ENERGETICA



USO DEL TERMOREGOLATORE (LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'ISTALLAZIONE)

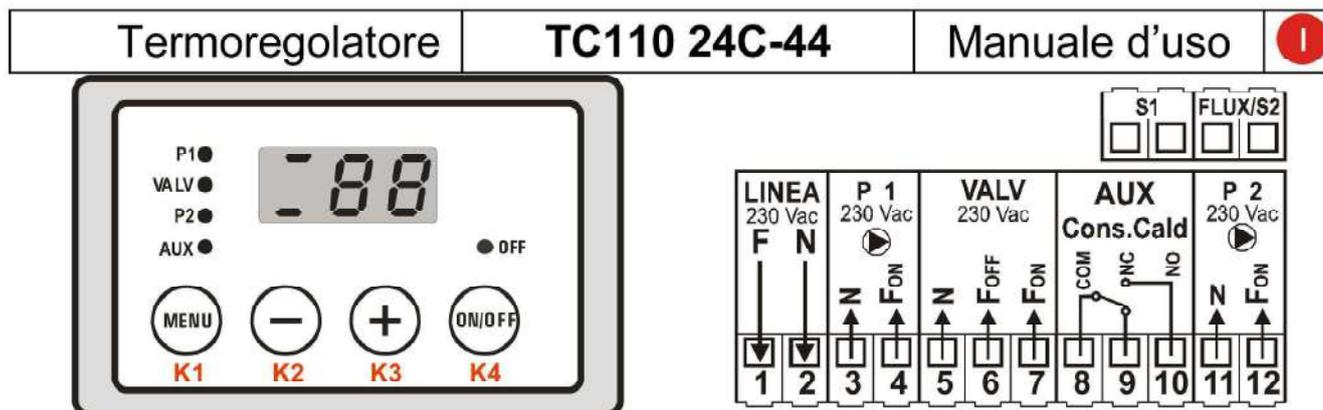


Fig. 1 Aspetto esterno e Schema dei collegamenti elettrici

	Sigla	Morsetti	Dispositivo	Caratteristiche	
INGRESSI	S1	S1	Sonda Termocamino	Sensore NTC10K@25° -50÷120°C Misura: 0÷99°C ± 1°C	
	FLUX/S2	FLUX/S2	Flussostato	Contatto ON/OFF	
			Sonda Sanitario	Sensore NTC10K@25° -50÷120°C Misura: 0÷99°C ± 1°C	
USCITE	P1	3	N	Pompa Termocamino	Alimentazione 230 Vac Max 5A 230Vac
		4	FON		
	VALV	5	N	Valvola/e Sanitario/e	Alimentazione 230 Vac Max 5A 230Vac
		6	F OFF		
		7	FON		
	AUX	8	COM	Comando Ausiliario	Contatti puliti in scambio Max 5A 230Vac
		9	N.C.		
		10	N.O.		
P2	11	N	Pompa Impianto	Alimentazione 230 Vac Max 3A 230Vac	
	12	FON			
LINEA	1	F	Alimentazione Generale	230 Vac ±10%, 50/60 Hz Fusibile di protezione T3,15 A	
	2	N			
Dimensioni Meccaniche:			Termoregolatore da incasso: 120 x 80 x 50 mm		
Potenza assorbita:			2VA		
Norme Applicate:			EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 A1 50081-2		
TiEmme elettronica Marsciano (PG) Italia Tel: +39 075.8743.905 Fax: +39 075.8742239 info@tiemmeelettronica.it					
				 	

Funzionalità:**1. Accensione/Spegnimento**

L'accensione/Spegnimento della centralina si effettua con la pressione prolungata del tasto **K4**

- Lo stato SPENTO è segnalato dalla accensione del led **OFF**
- All'accensione della centralina viene visualizzata la seguente sequenza di messaggi
 1. Codice Prodotto **044**
 2. Revisione prodotto **r1.4**
 3. Configurazione Kit **XXX**

2. Visualizzazione

Il display visualizza correntemente il valore letto dalla sonda **S1**

Nella Configurazione Kit = **50**, tramite la pressione prolungata del tasto **K1**, viene visualizzata sul display la temperatura letta dalla Sonda **S2** evidenziata dalla accensione del trattino in basso a sinistra

3. Funzione ALLARME

Se la temperatura rilevata dalla **Sonda** supera il valore del Termostato di Allarme (**A90°C**)

- Viene attivata la segnalazione acustica e visiva
 - Funzione **SILENCE**: la segnalazione acustica può essere disattivata per 5 minuti con la pressione di un pulsante qualsiasi. Se la condizione di allarme permane, la segnalazione acustica viene riattivata.

4. Funzione ANTIGELO:

Se la temperatura rilevata dalla **SONDA** scende sotto il valore del Termostato Antigelo (**3°C**)

- Viene attivata l'uscita Pompa **P1** e il display visualizza **ICE**

5. Funzione STANDBY

Nel caso di dispositivo **SPENTO**, in condizione di **ALLARME** o **ANTIGELO**

- Il dispositivo si porta automaticamente in stato di **ACCESO**

6. Funzione ANTI BLOCCO Pompa (P1 e P2)

In caso di inattività delle Pompe **P1** o **P2** per un tempo maggiore del Timer Anti Blocco (una settimana)

- Viene attivata l'uscita Pompa **P1** o **P2** per **T30 secondi** e il display visualizza **bLP**

Tale funzione è attiva anche in **STANDBY**.

7. Funzione TEST Pompa P1

Tramite pressione prolungata del pulsante **K2**

- Viene attivata l'uscita **P1** per la durata della pressione del pulsante e il display visualizza **tSt**

8. Funzione TEST Pompa P2

Tramite pressione prolungata del pulsante **K3**

- Viene attivata l'uscita **P2** per la durata della pressione del pulsante e il display visualizza **tSt**

9. FLUSSOSTATO

La chiusura del contatto del Flussostato è segnalata dal trattino in alto a sinistra del display

10. Menu PRINCIPALE

Tramite il semplice **click** del pulsante **K1** si scorrono i valori dei Termostati impostati segnalati dal lampeggio del led associato **P1 / VALV / P2 / AUX**

Per la modifica portarsi sul valore del Termostato da modificare

- Tramite i pulsanti **K3** e **K2** si incrementa/decrementa il valore
- Per memorizzare la modifica attendere circa 5 secondi o scorrere tutti i parametri con il pulsante **K1**

Parametri Menu Principale		Cod.	Led	Min	Fabbrica	Max	Configurazione
Termostato P1	Su Sonda S1	A04	P1	25	30	99	In tutte le Configurazioni
Termostato VALV	Su Sonda S1	A05	VALV	25	45	99	Esclusa Configurazione 50
Termostato VALV	Su Sonda S2	A15	VALV	25	50	99	Solo Configurazione 50
Termostato P2	Su Sonda S2	A06	P2	25	70	99	In tutte le Configurazioni
Termostato AUX	Su Sonda S1	A15	AUX	25	50	99	Solo Configurazione P13

11. Segnalazione GUASTI o ALLARMI

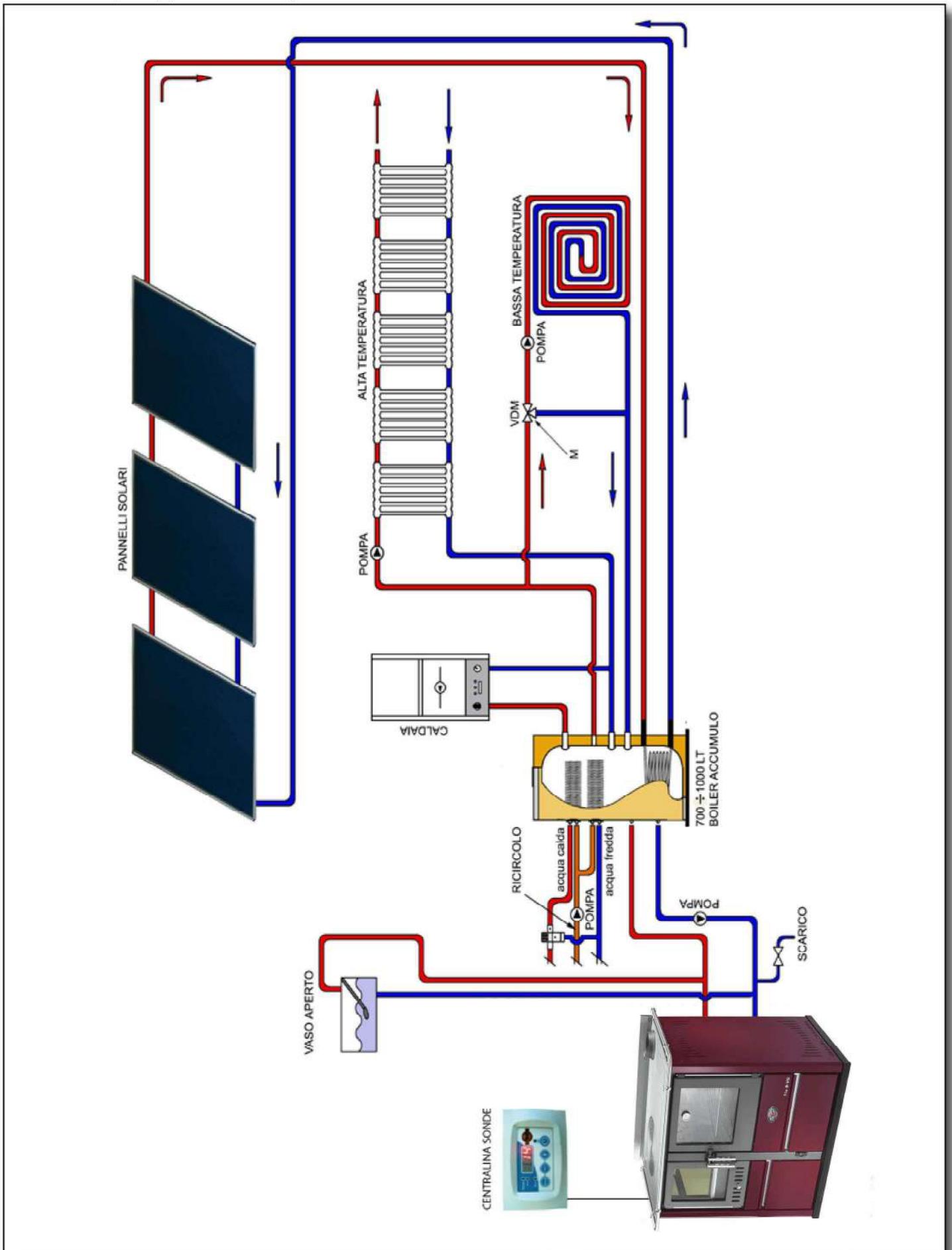
La centralina prevede la segnalazione di guasto alla sonda

Messaggi lampeggiante di segnalazione guasto:

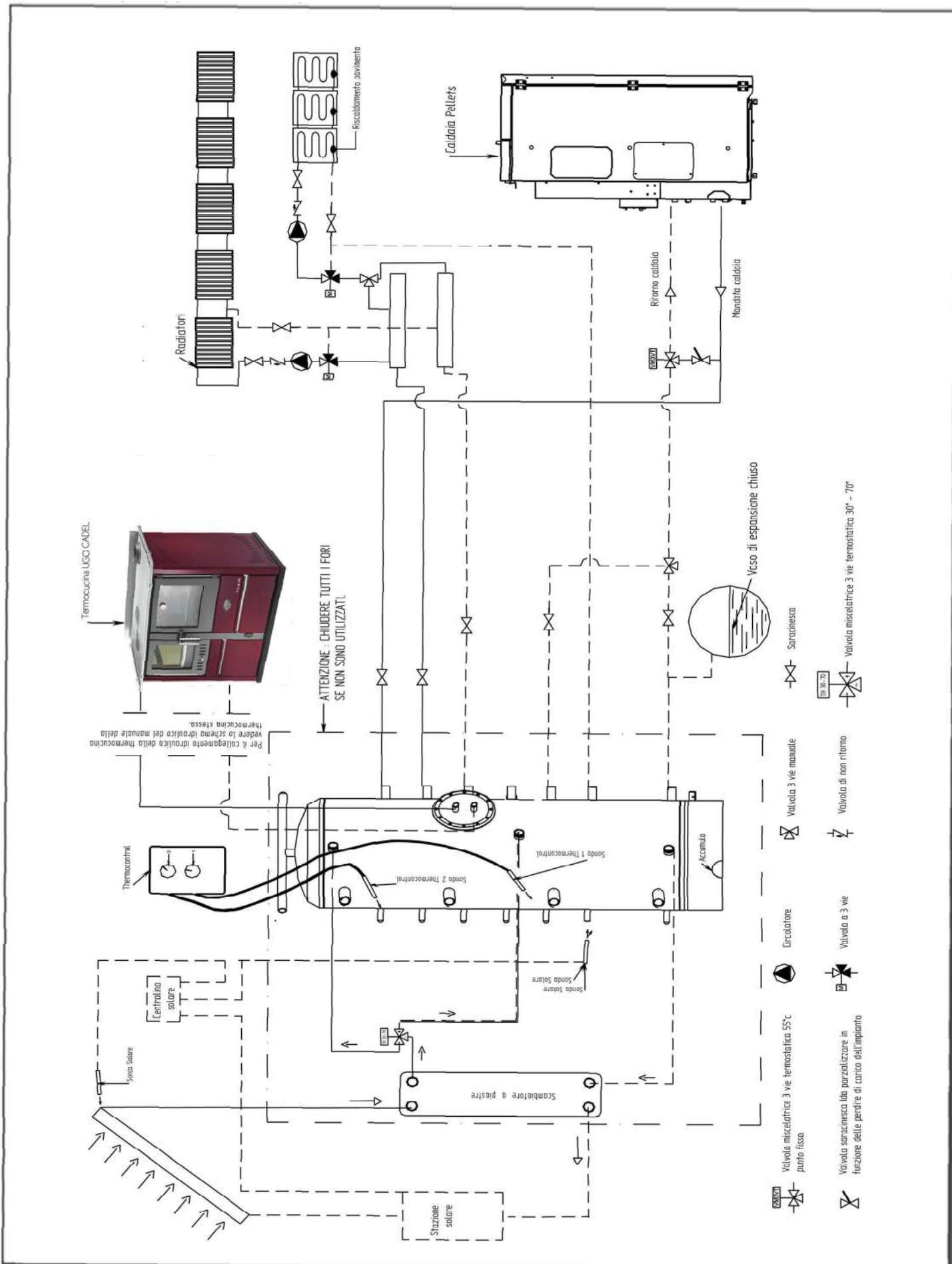
- **Lo:** indica un fuori scala verso il basso (temperatura sotto 0°C): **Sonda interrotta**
- **Hi:** indica un fuori scala verso l'alto (temperatura sopra 100°C): **Sonda in corto circuito**

SCHEMA IDRAULICO (esempio 1)

Lo schema qui rappresentato è puramente indicativo



SCHEMA IDRAULICO (esempio 2)
Lo schema qui rappresentato è puramente indicativo



CERTIFICATO DI GARANZIA

La termocucina da Voi acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, sottoposta a severi test di collaudo nei nostri laboratori e certificata presso IMQ PRIMACONTROL SRL. pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità della stessa. Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale fumista qualificato.

La Ditta "UGO CADEL" non è responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla mancata applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale. La termocucina è garantita 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. Il presente certificato deve essere conservato insieme al documento fiscale comprovante l'acquisto della termocucina per tutta la copertura della garanzia. La mancata esibizione dei suddetti documenti preclude la possibilità di intervento da parte del tecnico. La garanzia non prevede la sostituzione della termocucina, ma la sostituzione o riparazione di quei componenti che dovessero presentare difetti di fabbricazione. La garanzia è valida solo se l'installazione è stata eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle indicazioni contenute nel manuale di istruzioni. La "UGO CADEL" declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, diretti ed indiretti, derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni riportate sull'apposito manuale di installazione, uso e manutenzione. La garanzia non copre i vetri e materiali di consumo come la piastra, le guarnizioni ed i mattoni refrattari, rottura di pezzi della termocucina dovuti a cadute accidentali o al trasporto non eseguito da personale qualificato. Durante la fase di rodaggio della termocucina, potrebbero verificarsi delle fessurazioni o cavillature sui mattoni refrattari. Questo fenomeno è assolutamente normale e non pregiudica le caratteristiche del prodotto, collaudato a temperature di circa 1200 gradi.

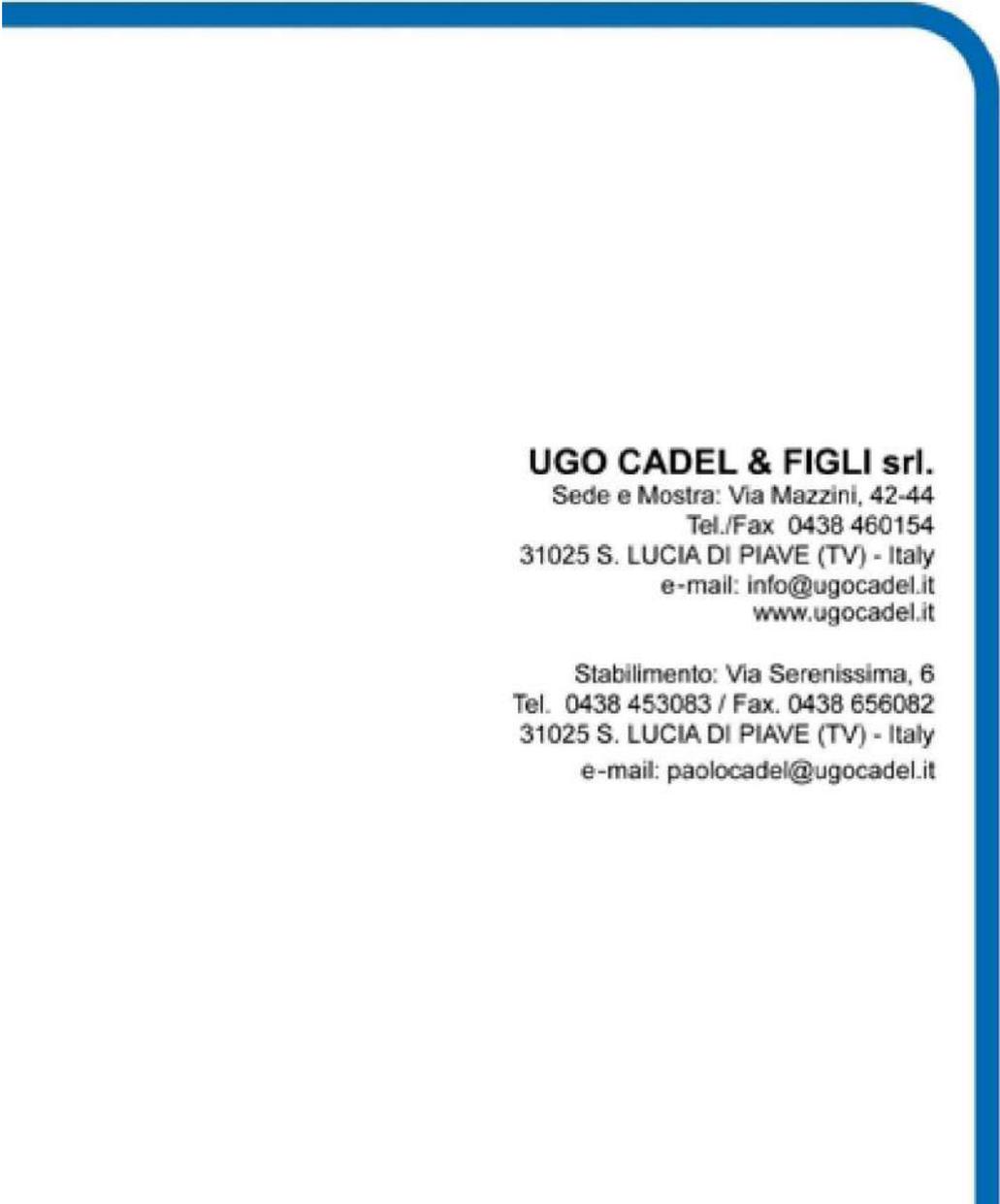
IMPORTANTE:

Questo certificato di garanzia va compilato in ogni sua parte e spedito in busta chiusa alla "UGO CADEL" entro e non oltre 15 giorni dalla data di acquisto debitamente timbrato dal rivenditore accompagnato dal documento fiscale comprovante l'acquisto. Nel caso di un mancato rispetto dei requisiti sopracitati, decade automaticamente la garanzia.



 <p>UGO CADEL & FIGLI srl Sede e Mostra Via Mazzini, 42-44 31025 S. LUCIA DI PIAVE (TV) - Italy tel./fax 0438 460154</p>	Modello.....
	Data d'acquisto
	Documento Fiscale N°.....
	Nome acquirente
	Cognome
	Via
	Città
Timbro e firma del rivenditore	





UGO CADEL & FIGLI srl.

Sede e Mostra: Via Mazzini, 42-44
Tel./Fax 0438 460154
31025 S. LUCIA DI PIAVE (TV) - Italy
e-mail: info@ugocadel.it
www.ugocadel.it

Stabilimento: Via Serenissima, 6
Tel. 0438 453083 / Fax. 0438 656082
31025 S. LUCIA DI PIAVE (TV) - Italy
e-mail: paolocadel@ugocadel.it