



Manuale di installazione uso e manutenzione



YLENIA



ATTENZIONE

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione e uso della cucina. Prodotto costruito CE a norma EN 16510-1 e EN 16510-2-2 :2022



INDICE

1	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	PAG. 3
2	DESCRIZIONE DELLA CUCINA	PAG. 3
3	DIMENSIONI E MISURE DI INGOMBRO	PAG. 4
4	REGOLE DA RISPETTARE	PAG. 4
5	CONSEGNA DELLA CUCINA	PAG. 5
6	INSTALLAZIONE DELLA CUCINA	PAG. 5
7	QUALITÀ DI LEGNA CONSIGLIATA E SCONSIGLIATA	PAG. 5
8	MESSA IN FUNZIONE DELLA CUCINA	PAG. 6
9	REGOLAZIONE CAMERA DI COMBUSTIONE E DELLA FIAMMA	PAG. 6
10	RODAGGIO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE	PAG. 7
11	PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	PAG. 7
12	DATI TECNICI	PAG. 8
13	CERTIFICATO DI GARANZIA	PAG.13

PREMESSA

Gentile Cliente,

desideriamo complimentarci per la preferenza che avete voluto accordarci acquistando una cucina a legna della nostra vasta gamma. Per poter utilizzare al meglio la Vostra nuova cucina, 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 cucina.

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 cucina da parte dell'utilizzatore.

La **"UGO CADEL"** non risponde di eventuali modifiche non autorizzate apportate alla cucina. 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 cucina. La cucina 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 cucina sia a norma di legge. Verificare che il pavimento di appoggio della cucina 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 cucina 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 cucina 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 cucina 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 cucina.
- Prestare la massima attenzione nella movimentazione della cucina per non arrecare danno alle persone ed al prodotto.
- Non introdurre nella cucina sostanze infiammabili (alcol, benzina ecc..).
- Eseguire sistematicamente la manutenzione.
- Prima di accendere la cucina fare una ispezione, soprattutto dopo un periodo di inattività.
- Non utilizzare la cucina in caso di anomalie o cattivo funzionamento.

N.B. La cucina a legna è un apparecchio progettato per funzionare unicamente a porta chiusa. La diffusione del calore avviene per irraggiamento - convezione intorno al focolaio.

DESCRIZIONE DELLA CUCINA

- A) Registro uscita fumi
- B) Porta fuoco
- C) Maniglia porta fuoco
- D) Porta accesso cassetto cenere
- E) Porta forno
- F) Maniglia forno
- G) Cassetto deposito legna

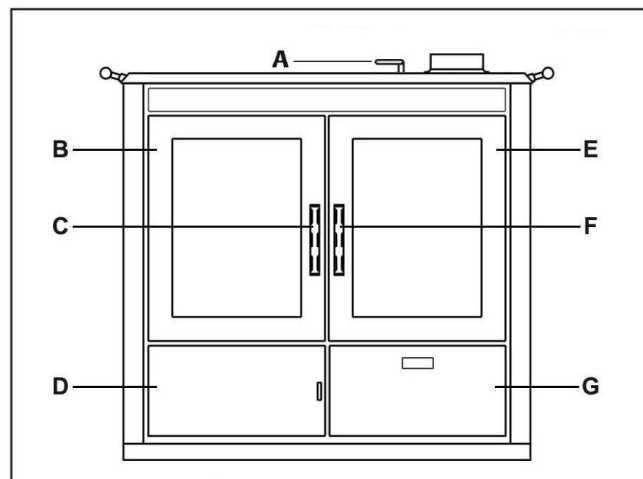


Fig 1

DIMENSIONI DI INGOMBRO

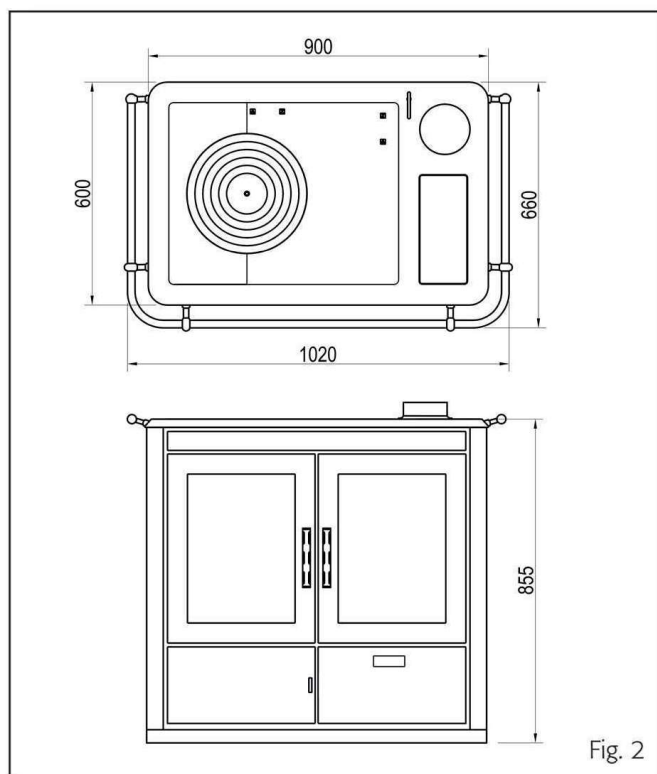


Fig. 2

- Ogni cucina 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 accesso per gli interventi di pulizia della cucina e della canna fumaria.
- Si raccomanda la pulizia e manutenzione periodica della canna fumaria e di conseguenza anche l'allacciamento alla cucina stessa.

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

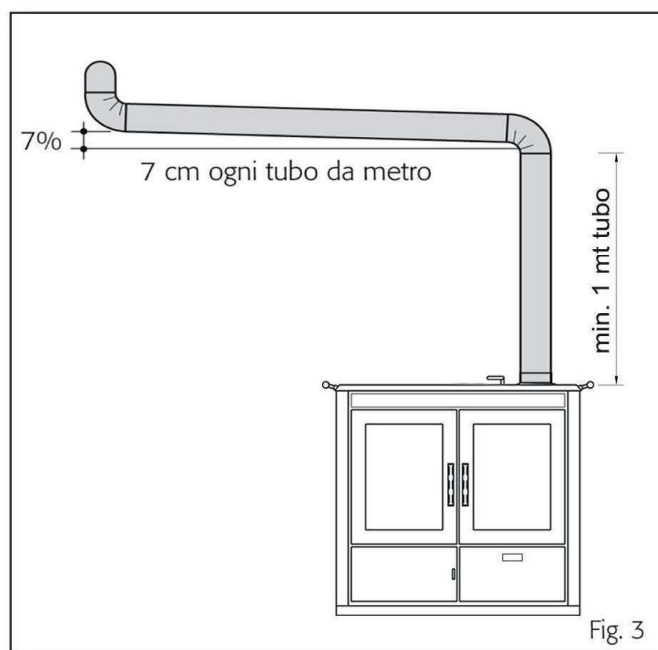


Fig. 3

REGOLE DA RISPETTARE

Canna fumaria e comignoli

- La posa dei materiali, deve essere fatta secondo le normative vigenti nazionali.
- Si consiglia l'uso di canne fumarie coibentate in materiale refrattario con pareti interne lisce, oppure in acciaio inox di sezione circolare, mantenuta costante per tutta l'altezza, che non deve essere inferiore a 4,5 mt.
- 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 cucina. 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).
- 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.

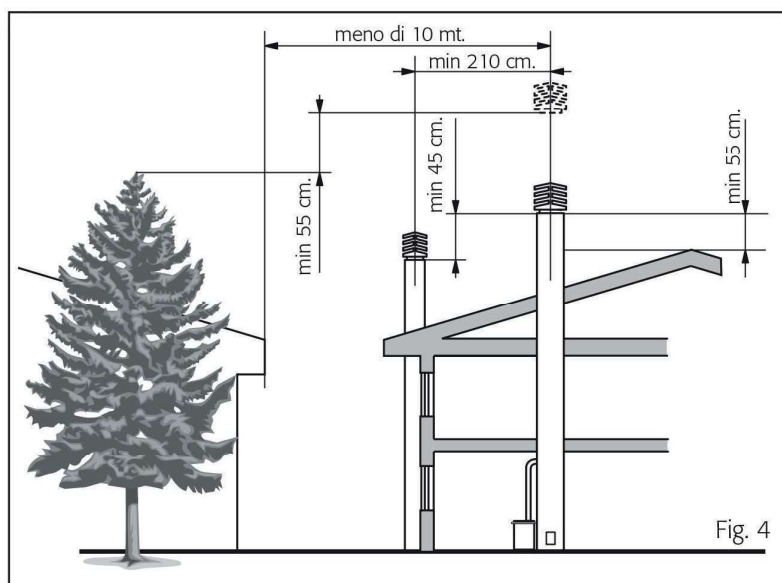


Fig. 4

CONSEGNA DELLA CUCINA

La cucina 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).

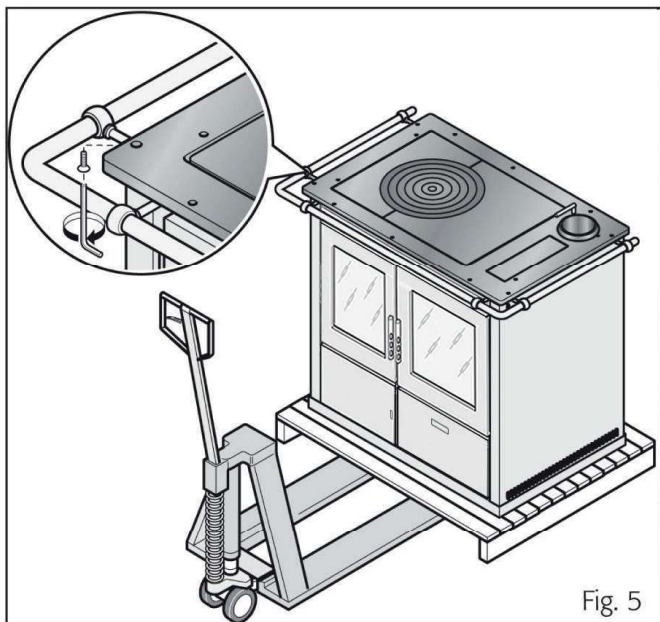


Fig. 5

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

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

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 cucina 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 cucina 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 cucina 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 ferma-tubi **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 cucina un maggior rendimento (fig. 6).

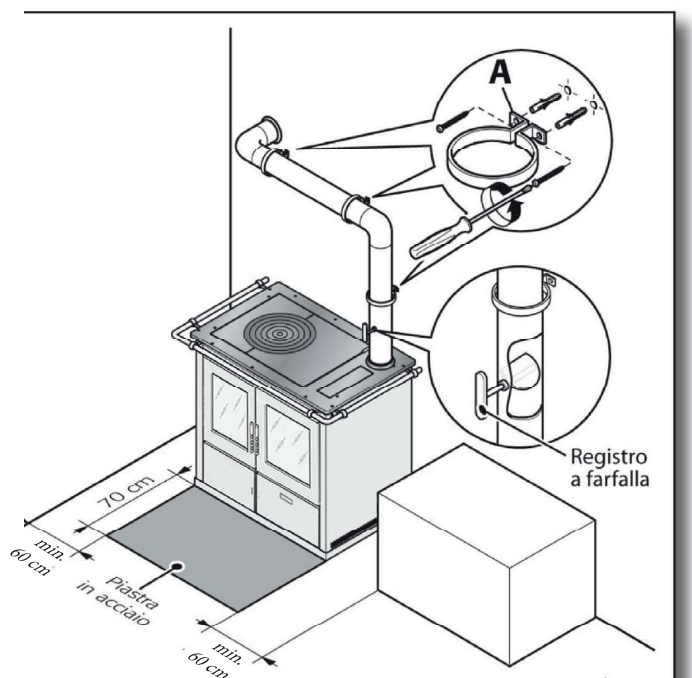


Fig. 6

QUALITA' DI LEGNA CONSIGLIATA PER UN ELEVATO ED OTTIMALE RENDIMENTO DELLA CUCINA

- Lunghezza dei ceppi max cm.38;
- diametro dei ceppi max cm.16ø;
- quantità per carico max. 3 kg;
- questa cucina 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;
- prediligere qualità di legno naturale tipo carpino, faggio, rovere, acacia ecc...

La legna si suddivide in **legna dolce** e **legna forte** 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 taglio 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

QUALITÀ 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 cucina 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 cucina danneggiandola.

8

MESSA IN FUNZIONE DELLA CUCINA

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 un pò di carta ricoperta da alcuni listelli di legna secca e sottile, (tipo quella usata per le cassette della frutta), oppure utilizzare gli appositi accenditori reperibili in commercio. Aprire il registro fumi **A** (vedi Fig. 7).

Accendere la carta 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.

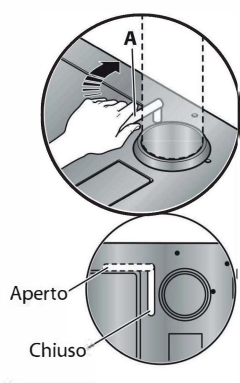


Fig. 7

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

REGOLAZIONE CAMERA DI COMBUSTIONE E FIAMMA

Con il pomello **F** (fig. 8) si regola la quantità d'aria primaria che serve per la combustione e si potrà mettere al minimo solamente quando all'interno del focolare si ha la certezza che il fuoco sia ben avviato.

Ruotare 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 riportare la maniglia registro fumi **A** (fig. 7) 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.

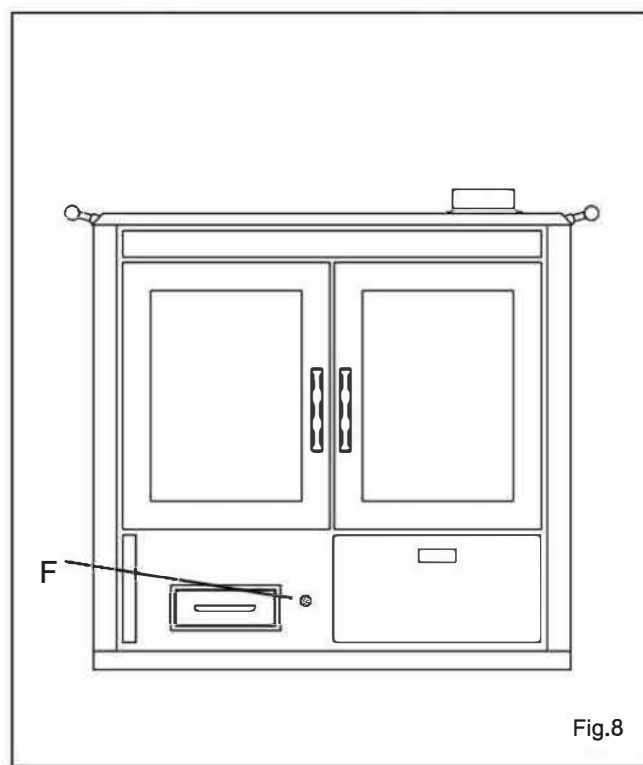


Fig.8

NOTA BENE:

La nostra cucina è dotata di uno speciale registro automatico per l'immissione dell'aria nella camera di combustione. Il suo compito è quello di ridurre l'ingresso dell'aria nella camera di combustione man mano che la cucina va in temperatura, portandola al minimo. Successivamente, quando la cucina scenderà di temperatura, il registro automatico ritornerà nella posizione iniziale ridando aria alla camera di combustione.

RODAGGIO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

Per dare una corretta elasticità ai componenti refrattari presenti nella camera di combustione, nelle pareti dei giro fumi e nel sotto forno è tassativo rispettare le seguenti e semplici regole, le quali permetteranno una lunga durata dei refrattari.

Prima accensione: Aprire il registro aria primaria (**pomello A fig.7**) per 20/30 minuti. Accendere con piccoli pezzi di legna fina ed un pezzo di circa kg.1. Lasciare che il fuoco si spenga.

Seconda accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con piccoli pezzi di legna fina e kg.1,5 di legna più grossa. Lasciare che il fuoco si spenga.

Terza accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con i soliti pezzi di legna fina e kg 2 circa di legna più grossa. Lasciare che il fuoco si spenga.

In questo modo avete effettuato il rodaggio della camera di combustione e i relativi passaggi dei fumi dove c'è il refrattario.

L'aria terziaria entrerà automaticamente dalla bocchetta situata sotto il cassetto della legna e dovrà a sua volta essere collegata ad una presa d'aria esterna (case passive).

Se la cucina rimane ferma per molto tempo si deve ripetere il rodaggio, questo perché il refrattario è un materiale poroso e può trattenere l'umidità presente nell'ambiente.

Occorre inoltre far presente che eventuali cavillature/crepe superficiali sono una caratteristica dei materiali sottoposti a sollecitazioni termiche ma non pregiudicano in nessun modo la funzionalità e durata della Vostra cucina.

L'azienda quindi non risponde in quanto caratteristica intrinseca dello stesso refrattario.

Nella fase di rodaggio accertarsi che sia tutto sotto controllo, pompe, centralina e i vari componenti dell'impianto.

Mantenere sempre libere le feritoie della griglia cenere utilizzando l'attizzatoio in dotazione (fig. 9). Frantumare le braci in modo che cadono nel cassetto cenere e rimuovere eventuali incrostazioni.

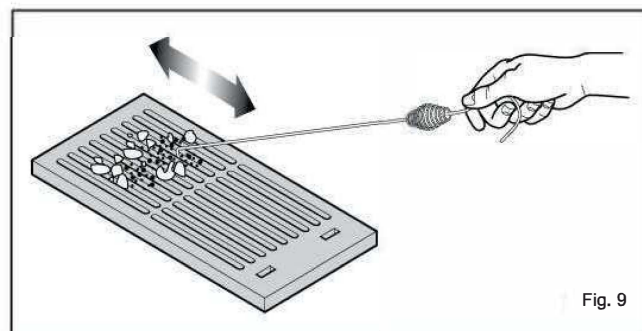


Fig. 9

Qualora dovesse esserci un'eccessiva quantità di cenere all'interno del focolare (fig. 10), pulire l'interno con uno scopino e paletta. Svuotare periodicamente il contenitore delle ceneri (fig. 10) in modo da favorire una regolare immissione d'aria comburente nel focolare.

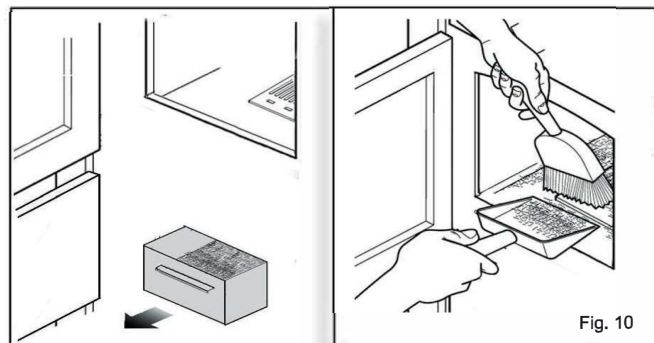


Fig. 10

Eventualmente rimuovere la griglia cenere per pulire più accuratamente.

Fare attenzione nel riposizionamento (fig 11).

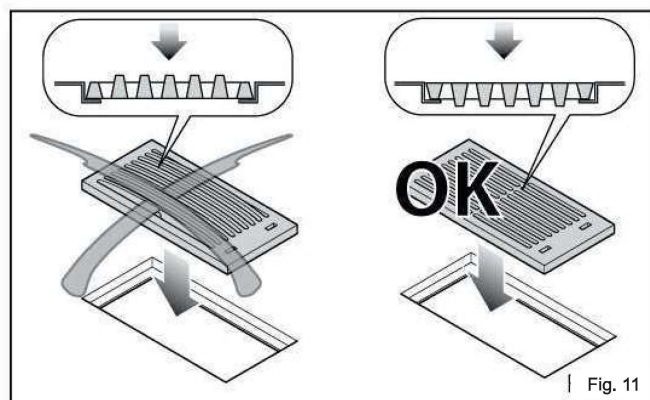


Fig. 11

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 cucina.

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

La pulizia va fatta sempre a cucina spenta e fredda utilizzando un panno umido. Si può usare anche del sapone o detersivi purché non siano aggressivi. È consigliabile farlo sempre dopo aver acceso la cucina varie volte, questo per permettere al colore di ottenere una reticolazione di fissaggio ottimale. Per la pulizia 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.



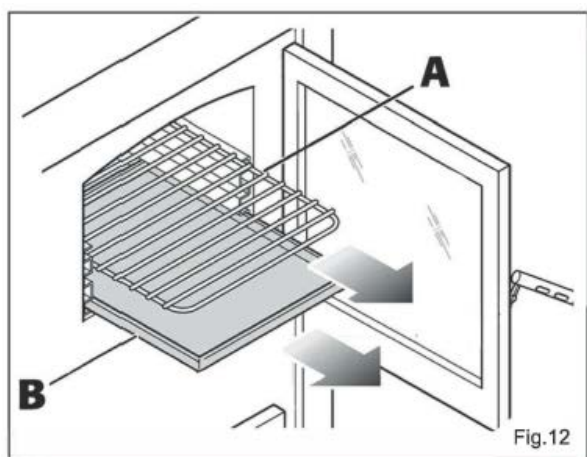
ATTENZIONE: *Non spruzzare il liquido sul vetro che provocherebbe sgocciolamenti con irrimediabili danneggiamenti alle guarnizioni ed al telaio porta, bensì, inumidire un panno e strofinare.*

DATI TECNICI

YLENIA		5 STELLE
Potenza termica	Kw	11,0
Potenza termica all'aria	Kw	-
Potenza termica all'acqua	Kw	-
Rendimento	%	87,4
CO (al 13% O ²)	mg/Nm ³	541
NOX (al 13% O ²)	mg/Nm ³	79
OGC (al 13% O ²)	mg/Nm ³	29
PM (al 13% O ²)	mg/Nm ³	9
Portata massima prodotti di combustione	g/s	9,5
Temperatura media gas di scarico	°C	167
Requisiti minimi di tiraggio	Pa	10
Tipi di combustibile		Legna
Consumo di legna	Kg/h	2,95

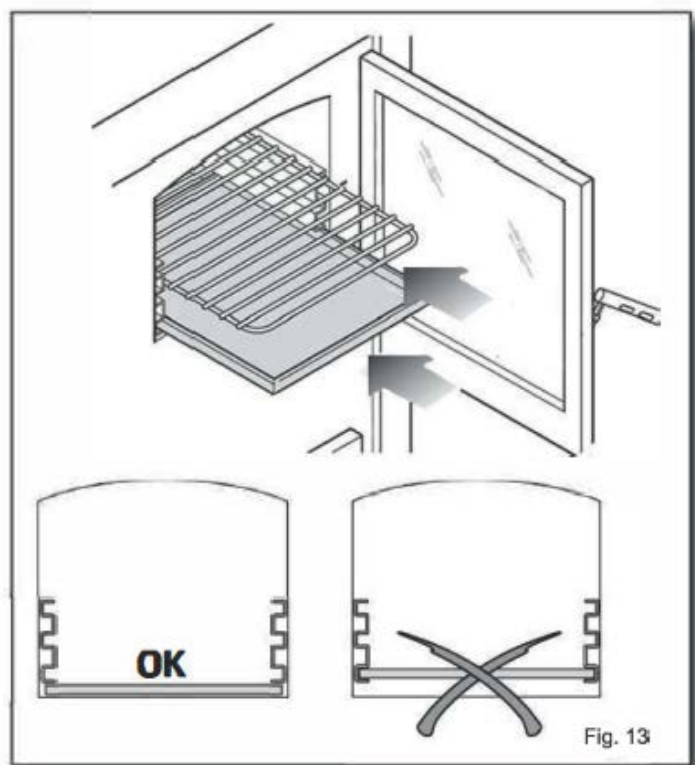
È essenziale rimuovere con una paletta o raschietto, eventuali incrostazioni (Crosoto) che si formano sulle pareti interne della caldaia, dovute ad un utilizzo di legna con eccessiva umidità per un periodo troppo lungo di funzionamento della termocucina al minimo. Il "Crosoto" crea una barriera isolante che può diminuire la resa della cucina del 15%.

Pulire anche il vano sottostante il forno aprendo la porta e togliendo prima la griglia **A**, successivamente la padella posta sul fondo **B** (fig. 12).



Tramite uno scopino o meglio un' aspirapolvere, asportare la cenere, pulire bene la mattonella in refrattario e soprattutto le feritoie laterali 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.13).





ATTENZIONE !

SI CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARE SEMPRE LA
PORTA FUOCO E LA **PORTA FORNO** SIA NELL' APERTURA
CHE NELLA CHIUSURA, PER NON COMPROMETTERE
LA LORO FUNZIONALITA'



ATTENZIONE !

DURANTE LA FASE DI RODAGGIO DELLA COMBUSTIONE
POTREBBERO VERIFICARSI DELLE MINI FESSURAZIONI O
CAVILLATURE SUI **MATTONI REFRATTARI**.
QUESTO FENOMENO E' ASSOLUTAMENTE NORMALE
E NON PREGIUDICA LE CARATTERISTICHE
DEL PRODOTTO.



ATTENZIONE !

DATO L'ALTO RENDIMENTO DEI NS PRODOTTI
SI CONSIGLIA DI NON SOVRACARICARE LA
CAMERA DI COMBUSTIONE, ONDE EVITARE
DI COMPROMETTERE LA LORO FUNZIONALITA'



ATTENZIONE

ATTENZIONE IL CONSUMO ORARIO DI QUESTO PRODOTTO E' DI KG 2,95 MAX, CON UN TIRAGGIO DELLA CANNA FUMARIA DI 10 PASCAL. DATI RILEVATI IN CERTIFICAZIONE.

ATTENZIONE NON SIAMO RESPONSABILI SE NON RISPETTATE LE INDICAZIONI SCRITTE! IN QUANTO EVENTUALI CARICHE MAGGIORI DI LEGNA E UN TIRAGGIO SUPERIORE A 10 PASCAL PUO' PROVOCARE ALTERAZIONI DEI RENDIMENTI E SURRISCALDAMENTO DELLA TERMOSTUFA.



CADEL UGO & Figli srl

Sede e mostra: Via Mazzini, 42/44 - 31025 Santa Lucia di Piave (TV) Tel e Fax 0438 460154
Stabilimento : Via Serenissima, 6 - 31025 Santa Lucia di Piave (TV) Tel. 0438 453083 Fax. 0438 656082
e-mail: info@ugocadel.it paolocadel@ugocadel.it
Sito internet: www.ugocadel.it



ISTRUZIONI DA LEGGERE ATTENTAMENTE

PER CAMERE DI COMBUSTIONE IN REFRATTARIO DEI NOSTRI MODELLI

Per dare una corretta elasticità ai componenti refrattari presenti nella camera di combustione, nelle pareti dei giro fumi e nel sotto forno è tassativo rispettare le seguenti e semplici regole, le quali permetteranno una lunga durata dei refrattari con conseguente performance ai massimi livelli.

Prima accensione: registro fumi aperto 20/30 minuti. Accendere con piccoli pezzi di legna fina ed un pezzo di circa kg.1. Trascorso il tempo chiudere il registro fumi e comunque solo a fiamma ben avviata. Lasciare che il fuoco si spenga.

Seconda accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con piccoli pezzi di legna fina e kg.1,5 di legna più grossa. Lasciare il registro fumi aperto per 60 minuti (tempo massimo). Lasciare che il fuoco si spenga.

Terza accensione (la cucina deve essere fredda). Accendere con i soliti pezzi di legna fina e kg 2 circa di legna più grossa. Chiudere il registro fumi a fiamma ben avviata. Lasciare che il fuoco si spenga.

In questo modo avete effettuato il rodaggio della camera di combustione e i relativi passaggi dei fumi dove c'è il refrattario.

In queste tre operazioni dosare l'aria tramite l'apposito registro frontale situato sulla porta fuoco. L'aria terziaria entrerà automaticamente dalla bocchetta situata sotto il cassetto della legna e dovrà a sua volta essere collegata ad una presa d'aria esterna (case passive).

Se la cucina rimane ferma per molto tempo si deve ripetere il rodaggio, questo perché il refrattario è un materiale poroso e può trattenere l'umidità presente nell'ambiente.

Occorre inoltre far presente che eventuali cavillature/crepe superficiali sono una caratteristica dei materiali sottoposti a sollecitazioni termiche ma non pregiudicano in nessun modo la funzionalità e durata della Vostra cucina.

L'azienda quindi non risponde in quanto caratteristica intrinseca dello stesso refrattario.

CERTIFICATO DI GARANZIA

La cucina 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 SPA., 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 cucina è garantita 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. Il presente certificato deve essere conservato insieme al documento fiscale comprovante l'acquisto della cucina 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 cucina, 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 cucina dovuti a cadute accidentali o al trasporto non eseguito da personale qualificato. Durante la fase di rodaggio della cucina, 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.



 UGO CADEL & FIGLI srl Sede e Mostra Via Mazzini, 42-44 31025 S. LUCIA DI PIAVE (TV) - Italy tel./fax 0438 460154	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