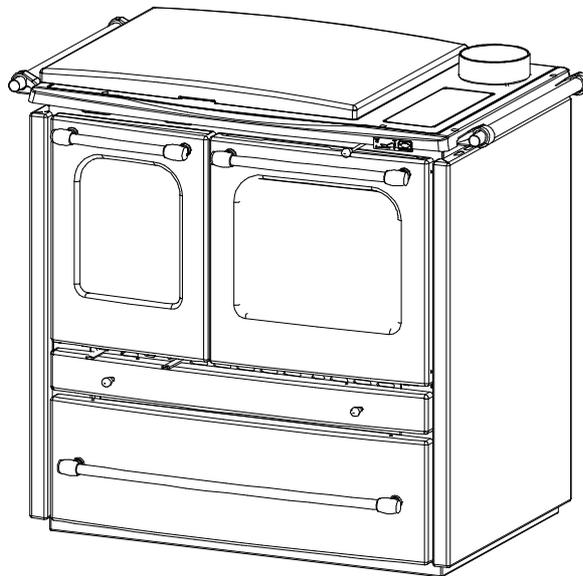


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE - IT

## Termocucina **TERMOSOVRA**



Testata secondo **EN 12815**



Complimenti per aver acquistato una termocucina a legna **LA NORDICA!**

Sentirsi bene e allo stesso tempo risparmiare energia con i prodotti  
**LA NORDICA** diventa possibile!

### **NORME DI SICUREZZA SUGLI APPARECCHI**

Secondo le norme di sicurezza sugli apparecchi l'acquirente e l'esercente sono obbligati ad informarsi sul corretto funzionamento in base alle istruzioni per l'uso.



## INDICE

IT

1. DATI TECNICI .....	4
2. DESCRIZIONE TECNICA .....	5
3. NORME PER L'INSTALLAZIONE .....	6
4. SICUREZZA ANTINCENDIO .....	7
4.1. PRONTO INTERVENTO .....	8
5. CANNA FUMARIA .....	9
5.1. POSIZIONE DEL COMIGNOLO.....	9
6. COLLEGAMENTO AL CAMINO .....	11
7. COMBUSTIBILI AMMESSI / NON AMMESSI .....	12
8. AFFLUSSO D'ARIA NEL LUOGO D'INSTALLAZIONE DURANTE LA COMBUSTIONE .....	13
9. ACCENSIONE .....	13
10. FUNZIONAMENTO NORMALE.....	14
11. USO DEL FORNO .....	15
12. UTILIZZO CORRETTO PER IL RISCALDAMENTO CENTRALIZZATO.....	15
13. MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA.....	16
14. FUNZIONAMENTO NEI PERIODI DI TRANSIZIONE .....	16
14.1. UTILIZZO COME NORMALE CUCINA.....	16
15. MANUTENZIONE E CURA .....	16
15.1. PULIZIA CANNA FUMARIA.....	16
15.2. PULIZIA VETRO .....	17
15.3. PULIZIA CASSETTO CENERE.....	17
16. FERMO ESTIVO.....	17
17. COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA DI UN CAMINETTO O FOCOLARE APERTO .....	17
18. MONTAGGIO CORRIMANO LATERALI.....	19
19. SCHEDA TECNICA.....	19
20. SCHEMA GENERALE DI INSTALLAZIONE TERMOCUCINA .....	20

### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL COSTRUTTORE

Oggetto: **assenza di amianto e cadmio**

Si dichiara che tutti i nostri apparecchi vengono assemblati con materiali che non presentano parti di amianto o suoi derivati e che nel materiale d'apporto utilizzato per le saldature non è presente/utilizzato in nessuna forma il cadmio, come previsto dalla norma di riferimento.

Oggetto: **Regolamento CE n. 1935/2004**

Si dichiara che in tutti gli apparecchi da noi prodotti, i materiali destinati a venire a contatto con i cibi sono **adatti all'uso alimentari**, in conformità al Regolamento CE in oggetto.

**Definizione:** termocucina secondo **EN 12815: 2001+ A1: 2004**

## 1. DATI TECNICI

	<b>TERMOSOVRA</b>
<b>Potenza termica globale</b> in kW – Kcal/h	17.5 / 15050
<b>Potenza termica utile</b> in kW – Kcal/h	13.5 / 11610
<b>Potenza resa al liquido</b> (H <sub>2</sub> O) in kW – Kcal/h	7 / 6020
<b>Potenza resa all'ambiente</b> in kW – Kcal/h	6.5 / 5590
<b>Consumo orario legna</b> in kg / h (legna con 20% umidità)	4
<b>Rendimento</b>	77
<b>CO misurato al 13% di ossigeno</b> in %	0.53
<b>Diametro tubo uscita fumi</b> in mm	130 S/P
<b>Diametro canna fumaria</b> in mm	5m – 200x200 Ø200*
<b>Contenuto di acqua nella caldaia</b> in lt	11
<b>Depressione al camino</b> in Pa (mm H <sub>2</sub> O)	17 / 20 (1,7 / 2.0)
<b>Diametro raccordi mandata e ritorno</b> in pollici gas	1" F gas
<b>Sezione presa aria esterna</b> Ø in mm	200
<b>Emissione gas di scarico</b> in g/s – legna	19.82
<b>Temperatura gas di scarico nel mezzo</b> in °C - legna	190
<b>Temperatura ottimale d'esercizio</b> in °C	70 - 75
<b>Pressione massima dell'acqua</b> in bar	1.5
<b>Dimensioni apertura focolare</b> in mm (L x H)	217 x 172
<b>Dimensioni corpo focolare / testata focolare</b> in mm (L x H x P)	257 x 250 x 395
<b>Dimensione forno</b> in mm (L x H x P)	330 x 300 x 410
<b>Tipo di griglia</b>	Movibile - piana
<b>Altezza termocucina</b> in mm	889
<b>Larghezza termocucina</b> in mm	964
<b>Profondità termocucina</b> (con maniglie) in mm	639
<b>Peso</b> in Kg	150
<b>Distanze di sicurezza antincendio</b>	Capitolo 4

\* Diametro 220 mm utilizzabile con canna fumaria non inferiore a 6 m

Il volume di riscaldamento delle cucine secondo **EN 12815**, per edifici il cui isolamento termico non corrisponde alle disposizioni sulla protezione del calore, è:

(30 Kcal/h x m <sup>3</sup> ) -tipo di costruzione favorevole:	387 m <sup>3</sup>
(40 Kcal/h x m <sup>3</sup> ) -tipo di costruzione meno favorevole:	290 m <sup>3</sup>
(50 Kcal/h x m <sup>3</sup> ) -tipo di costruzione sfavorevole:	232 m <sup>3</sup>

Con un isolamento termico secondo le norme sul risparmio energetico il volume riscaldato è maggiore. Con un riscaldamento temporaneo, in caso di interruzioni superiori a 8h, la capacità di riscaldamento diminuisce del 25% circa.

**IMPORTANTE:** La potenza dell'impianto termico collegato deve essere commisurata alla potenza ceduta all'acqua dalla termocucina; un carico troppo ridotto non consente un regolare funzionamento del forno, mentre un carico troppo elevato impedisce un adeguato riscaldamento dei radiatori.

## 2. DESCRIZIONE TECNICA

Le termocucine La Nordica si addicono a riscaldare spazi abitativi dotati di un impianto di riscaldamento centralizzato costituito da radiatori o da termoconvettori sostituendo del tutto o in parte la tradizionale caldaia a gas o gasolio. Esse sono ideali per appartamenti di vacanza e case del fine settimana oppure come riscaldamento ausiliario durante tutto l'anno.

Come combustibili vengono utilizzati ceppi di legna.

La termocucina è costituita di lastre in lamiera d'acciaio zincata, ghisa smaltata e ceramica termo-radiante. Il focolare si trova all'interno della caldaia costruita con acciaio di 4 mm di spessore e rinforzata con chiodi saldati. Nella caldaia circola l'acqua dell'impianto di riscaldamento la quale assorbe il calore prodotto nel focolare. All'interno del focolare si trova una griglia piana.

Il focolare è dotato di una porta panoramica con vetro ceramico (resistente fino a 700°C). Questo consente un'affascinante vista sulle fiamme ardenti. Inoltre viene così impedita ogni possibile fuoriuscita di scintille e fumo.

Il riscaldamento dell'ambiente avviene:

- a) *per irraggiamento*: attraverso il vetro panoramico e le superfici esterne calde della stufa viene irraggiato calore nell'ambiente.
- b) mediante i radiatori o termoconvettori dell'impianto centralizzato alimentati dall'acqua calda prodotta dalla Termocucina stessa.

La termocucina è fornita di registri per l'aria primaria e secondaria, con i quali viene regolata l'aria di combustione.

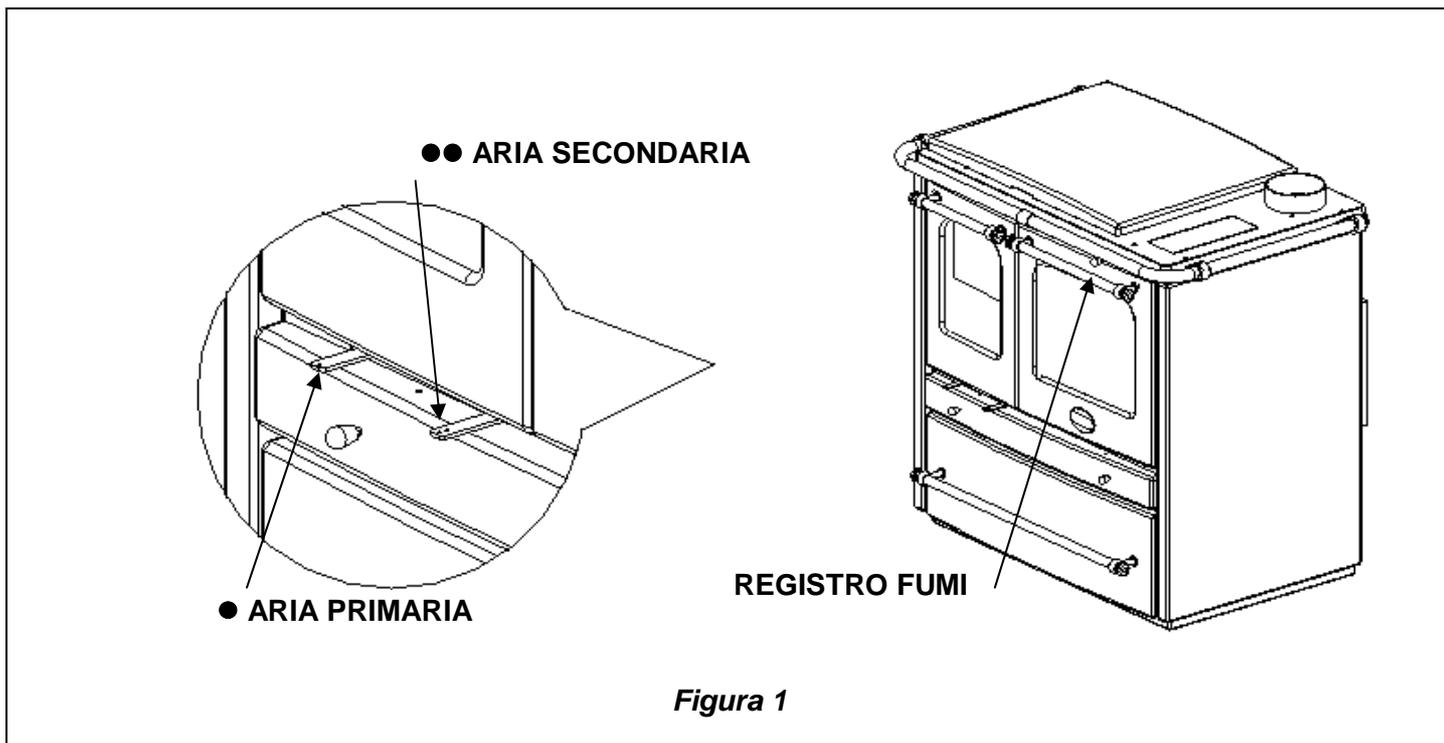


Figura 1

### Registro d'aria primaria (leva estraibile Sinistra )

Con il registro-inferiore **SX**, viene regolato il passaggio dell'aria primaria nella parte bassa della cucina attraverso il cassetto cenere e la griglia in direzione del combustibile. L'aria primaria è necessaria per il processo di combustione. Il cassetto cenere deve essere svuotato regolarmente, in modo che la cenere non possa ostacolare l'entrata d'aria primaria necessaria per la combustione. Attraverso l'aria primaria viene anche mantenuto vivo il fuoco.

Quando la leva è totalmente estratta il registro è chiuso, quando è totalmente inserita il registro è aperto.

Il registro dell'aria primaria deve essere aperto appena un po' durante la combustione di legna, poiché altrimenti la legna arde troppo velocemente e la cucina si può surriscaldare. Per la combustione di carbone l'afflusso dell'aria primaria è assolutamente necessario (vedi paragrafo 10).

### Il registro d'aria secondaria (leva estraibile Destra)

Sotto la porta del focolare si trova il registro **DX** dell'aria secondaria. Questa valvola deve essere aperta (quindi totalmente inserita) in particolare per la combustione di legna (vedi paragrafo 10).

### Registro-fumi

(Conversione dalla funzione di cucina a quella di cucina-cottura al forno e riscaldamento Figura 1 - Figura 2).

Sulla destra del lato anteriore della cucina, tra il corrimano di protezione e la porta del forno, si trova la leva di comando del registro-fumi, riconoscibile da un pomolo in ottone.

Quando si spinge la leva verso il retro della cucina, i gas di combustione fluiscono sopra il forno direttamente verso il tronchetto di scarico (funzione cucina — USO PIASTRA); quando invece si tira la leva verso di sé, i gas fluiscono intorno al forno aumentando uniformemente la temperatura al suo interno (funzione cucina-cottura al forno e riscaldamento — USO FORNO).

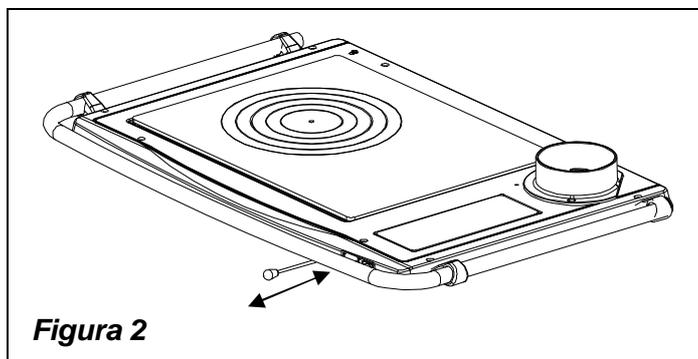


Figura 2

## 3. NORME PER L'INSTALLAZIONE

La termocucina deve essere installata rispettando la norma 10683 del 1998. L'installazione, i relativi collegamenti dell'impianto, la messa in servizio, e la verifica del buon funzionamento devono essere eseguiti a regola d'arte da personale professionalmente qualificato (LEGGE 5 MARZO 1990 N°46 ) nel pieno rispetto delle normative vigenti nonché delle presenti istruzioni.

La Nordica S.p.a. declina ogni responsabilità per danni a cose e/o persone provocati dall'impianto. Inoltre non è responsabile del prodotto modificato senza autorizzazione e tanto meno per l'uso di ricambi non originali.

Il Vostro abituale spazzacamino di zona deve essere informato sull'installazione della termocucina, affinché possa verificarne il regolare collegamento alla canna fumaria ed il grado di efficienza di quest'ultima.

**Non si possono effettuare modifiche all'apparecchio.**

**Prima dell'installazione, verificate se il Vostro pavimento può sopportare il peso della Termocucina.**

Assicuratevi poi che l'apparecchio sia posto perfettamente in piano.

Non è concesso il collegamento di più stufe allo stesso camino.

Vi consigliamo di far verificare dal Vostro abituale spazzacamino di zona sia il collegamento al camino sia il sufficiente afflusso d'aria per la combustione nel luogo d'installazione.

Il diametro dell'apertura per il collegamento al camino deve corrispondere per lo meno al diametro del tubo fumo. L'apertura dovrebbe essere dotata di una connessione a muro per l'inserimento del tubo di scarico e di un rosone.

Il foro di scarico fumi non utilizzato deve essere ricoperto con il relativo tappo.

### **OBBLIGATORIO**

Essendo la termocucina un generatore di calore funzionante a combustibile solido, deve essere obbligatoriamente montata su un impianto idraulico dotato di vaso di espansione aperto.

Questo è costituito da :

1. **VASCETTA DI ESPANSIONE** : avente una capacità pari al 10 % del contenuto d'acqua totale della termocucina e dell'impianto. Questa va posizionata nel punto più alto dell'impianto almeno 2m sopra il radiatore posto al livello più alto.
2. **TUBO DI SICUREZZA** : che collega per la via più breve, senza tratti discendenti o sifonanti la mandata della termocucina con la parte superiore della vaschetta descritta al punto 1. Il tubo di sicurezza deve avere la sezione minima di 1".

- 3. TUBO DI CARICO** : che collega il fondo della vaschetta del punto 1 con il tubo di ritorno dell'impianto. La sezione minima deve essere di  $\frac{3}{4}$ ".  
Tutti questi elementi non devono per nessuna ragione avere organi di intercettazione interposti che possano accidentalmente escluderli e devono essere posizionati in ambienti non esposti al gelo poiché, se dovessero gelare, si potrebbe verificare la rottura o addirittura l'esplosione del corpo caldaia.  
In caso di esposizione al gelo sarà opportuno aggiungere all'acqua dell'impianto una adeguata percentuale di liquido antigelo che consentirà di eliminare completamente il problema.  
In nessun modo dovrà esserci circolazione d'acqua nella vaschetta fra il tubo di sicurezza ed il tubo di carico poiché questa provoca l'ossigenazione dell'acqua stessa e la conseguente corrosione del corpo della termocucina e dell'impianto in tempi molto brevi.
- 4. VALVOLA DI SCARICO TERMICO**: costituisce una ulteriore sicurezza passiva in grado di prevenire l'ebollizione anche in assenza di energia elettrica.  
E' costituita da un corpo valvola simile ad una valvola di sicurezza a pressione che, a differenza di questa, si apre al raggiungimento di una temperatura prearata ( di solito 94 – 95°C ) scaricando dalla mandata dell'impianto acqua calda che verrà sostituita con altrettanta acqua fredda proveniente attraverso il tubo di carico dalla vaschetta del vaso aperto smaltendo in questo modo il calore eccessivo.
- 5. POMPA DI CIRCOLAZIONE** : dovrebbe preferibilmente essere montata sul ritorno per evitare che possa disinnescarsi a temperature dell'acqua molto elevate accertandosi però che non faccia circolare l'acqua nella vaschetta del vaso aperto altrimenti provocherebbe una continua ossigenazione dell'acqua con conseguente, rapida, corrosione del corpo caldaia.  
Deve inoltre essere collegata elettricamente in modo da funzionare solamente quando la temperatura dell'acqua supera i 65-70°C ; per ottenere questo si potrà usare la centralina elettronica fornibile come OPTIONAL assieme alla termocucina, oppure utilizzando un termostato a bracciale montato immediatamente sulla mandata e tarato appunto a 65-70°C.

**ATTENZIONE** : Per nessuna ragione si dovrà accendere il fuoco prima che l'impianto non sia stato completamente riempito d'acqua; il farlo comporterebbe un danneggiamento gravissimo a tutta la struttura. Il riempimento dell'impianto deve essere fatto tramite il tubo di carico direttamente dalla vaschetta del vaso aperto in modo da evitare che una eccessiva pressione della rete idrica deformi il corpo della termocucina.

La Pressione massima di esercizio ammissibile è di 1,5 bar pari a 15m di colonna d'acqua; pressioni superiori possono provocare deformazioni o la rottura del corpo della caldaia.

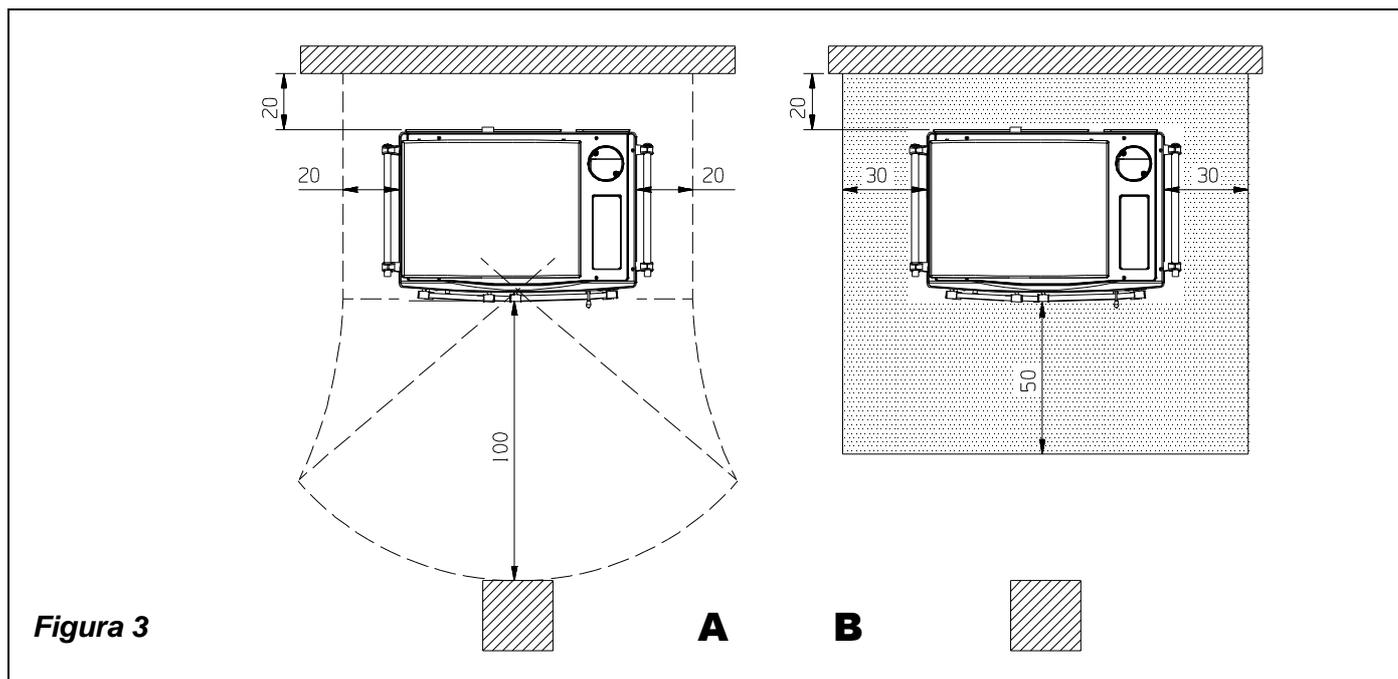
**ATTENZIONE**: assicurarsi che l'apparecchio sia posto perfettamente in piano e che il diametro del tubo di scarico dei fumi sia quello richiesto.

L'impianto va tenuto costantemente pieno d'acqua anche nei periodi in cui non è richiesto l'uso della termocucina. Durante il periodo invernale un'eventuale non attività va affrontata con l'aggiunta di sostanze antigelo.

## 4. SICUREZZA ANTINCENDIO

Nell'installazione della termocucina devono essere osservate le seguenti misure di sicurezza:

- a) la distanza minima da elementi costruttivi ed oggetti infiammabili e sensibili al calore (mobili, rivestimenti di legno, stoffe ecc.) deve essere di **20 cm** dal retro e da entrambi i lati; al fine di assicurare un sufficiente isolamento termico (vedi Figura 3 A).
- b) davanti alla porta del focolare, nell'area di radiazione della stessa, non deve esserci alcun oggetto o materiale di costruzione infiammabile e sensibile al calore a meno di **100 cm** di distanza. Tale distanza può essere ridotta a 40 cm qualora venga installata una protezione, retroventilata e resistente al calore, davanti all'intero componente da proteggere. **Tutte le distanze minime di sicurezza sono indicate sulla targhetta del prodotto e non si deve scendere al di sotto delle stesse.**
- c) qualora la termocucina venga installata su un pavimento di materiale infiammabile, bisogna prevedere un sottofondo ignifugo, per esempio una pedana d'acciaio (dimensioni secondo l'ordinamento regionale). Il sottofondo deve sporgere frontalmente di almeno **50 cm** e lateralmente di almeno **30 cm** oltre all'apertura della porta di carico (vedi Figura 3 B).
- d) sopra la termocucina non devono essere presenti componenti infiammabili (es. pensili).



**Figura 3**

**A**

**B**

La termocucina deve funzionare esclusivamente con il cassetto cenere inserito. I residui solidi della combustione (ceneri) devono essere raccolti in un contenitore ermetico e resistente al fuoco. La termocucina non deve mai essere accesa in presenza di emissioni gassose o vapori (per esempio colla per linoleum, benzina ecc.). Non depositate materiali infiammabili nelle vicinanze della termocucina.

Durante la combustione viene sprigionata energia termica che comporta un marcato riscaldamento delle superfici, di porte, maniglie, comandi, vetri, tubo fumi ed eventualmente della parte anteriore dell'apparecchio. Evitate il contatto con tali elementi senza un corrispondente abbigliamento protettivo o senza utensili accessori (guanti resistenti al calore, dispositivi di comando).

**Fate in modo che i bambini siano consapevoli di questi pericoli e teneteli lontani dal focolare durante il suo funzionamento.**

Quando si utilizza un combustibile errato o troppo umido, a causa di depositi presenti nella canna fumaria si potrebbe avere un incendio della stessa.

**4.1. PRONTO INTERVENTO**

Se si manifesta un incendio nel collegamento o nella canna fumaria :

- a) **Chiudere la porta di caricamento e del cassetto cenere.**
- b) **Chiudere i registri dell'aria comburente**
- c) **Spegnere tramite l'uso di estintori ad anidride carbonica ( CO2 a polveri )**
- d) **Richiedere l'immediato intervento dei Vigili del Fuoco**

**Non spegnere il fuoco con l'uso di getti d'acqua.**

Quando la canna fumaria smette di bruciare farla verificare da uno specialista per individuare eventuali crepe o punti permeabili.

## 5. CANNA FUMARIA

Requisiti fondamentali per un corretto funzionamento dell'apparecchio:

- la sezione interna deve essere preferibilmente circolare;
- essere termicamente isolata ed impermeabile e costruita con materiali idonei a resistere al calore, ai prodotti della combustione ed alle eventuali condense;
- essere priva di strozzature ed avere andamento verticale con deviazioni non superiori a 45°;
- se già usata deve essere pulita;
- rispettare i dati tecnici del manuale di istruzioni;

Qualora le canne fumarie fossero a sezione quadrata o rettangolare gli spigoli interni devono essere arrotondati con raggio non inferiore a 20 mm. Per la sezione rettangolare il rapporto massimo tra i lati deve essere  $\leq 1,5$ .

Una sezione troppo piccola provoca una diminuzione del tiraggio. Si consiglia un'altezza minima di 4 m.

**Sono vietate** e pertanto pregiudicano il buon funzionamento dell'apparecchio: fibrocemento, acciaio zincato, superfici interne ruvide e porose. In Figura 5 sono riportati alcuni esempi di soluzione.

**La sezione minima deve essere di 4 dm<sup>2</sup> (per esempio 20x20cm) per gli apparecchi il cui diametro di condotto è inferiore a 200mm, o 6,25dm<sup>2</sup> (per esempio 25x25cm) per gli apparecchi con diametro superiore a 200mm.**

Il tiraggio creato dalla vostra canna fumaria deve essere sufficiente ma non eccessivo.

Una sezione della canna fumaria troppo importante può presentare un volume troppo grande da riscaldare e dunque provocare delle difficoltà di funzionamento dell'apparecchio; per evitare ciò provvedete ad intubare la stessa per tutta la sua altezza. Una sezione troppo piccola provoca una diminuzione del tiraggio.

**La canna fumaria deve essere adeguatamente distanziata da materiali infiammabili o combustibili mediante un opportuno isolamento o un'intercapedine d'aria.**

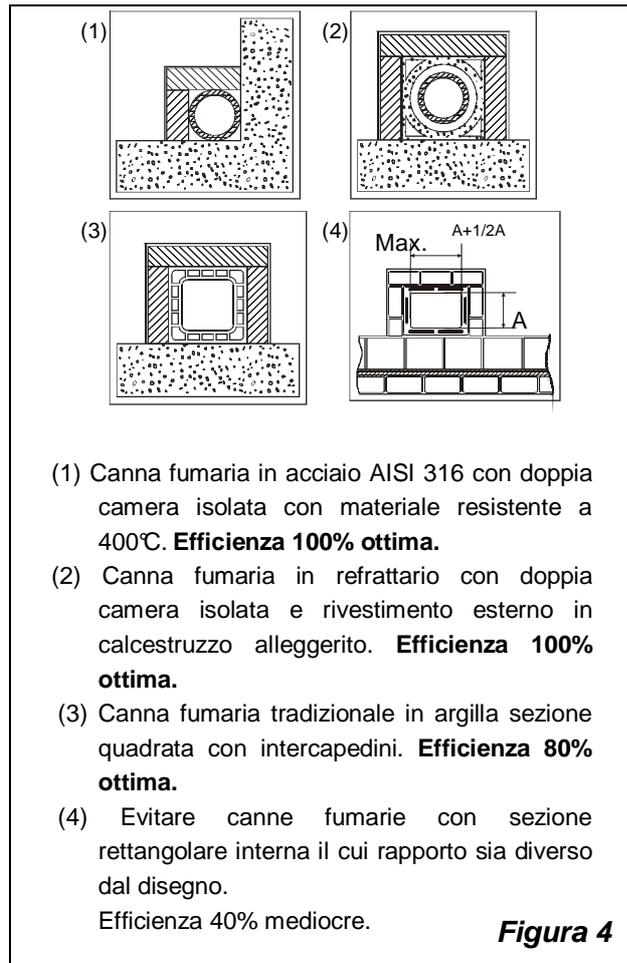
E' vietato far transitare all'interno della stessa tubazioni di impianti o canali di adduzione d'aria. E' proibito inoltre praticare aperture mobili o fisse, sulla stessa, per il collegamento di ulteriori apparecchi diversi.

### 5.1. POSIZIONE DEL COMIGNOLO

**Il tiraggio della canna fumaria dipende anche dall'idoneità del comignolo.**

È pertanto indispensabile che, se costruito artigianalmente, la sezione di uscita sia più di due volte la sezione interna della canna fumaria.

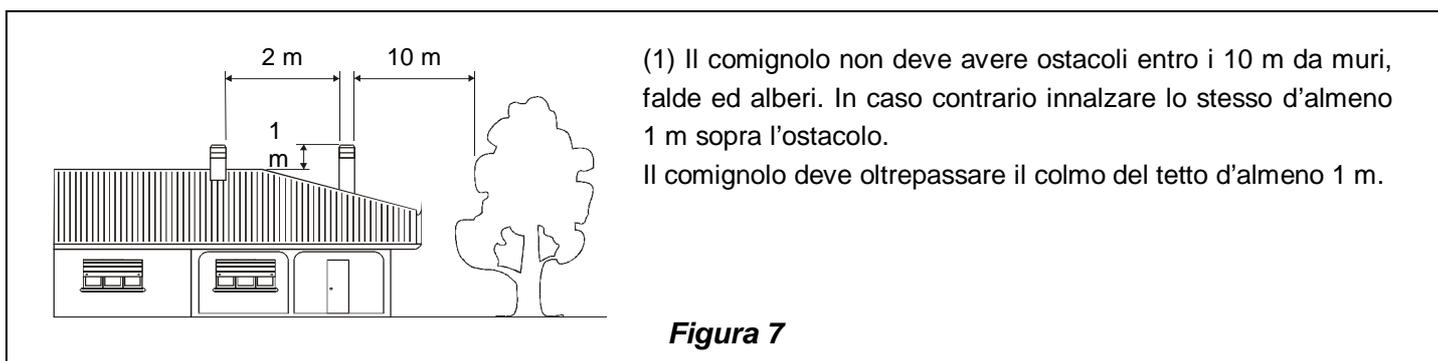
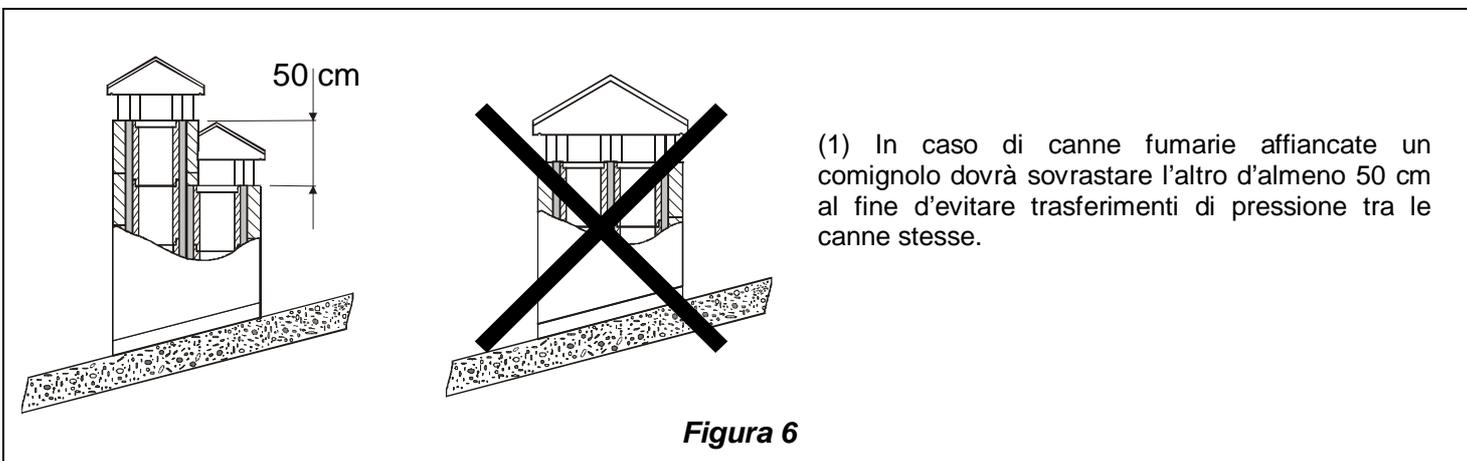
Dovendo sempre superare il colmo del tetto, il comignolo dovrà assicurare lo scarico anche in presenza di vento (Figura 6).

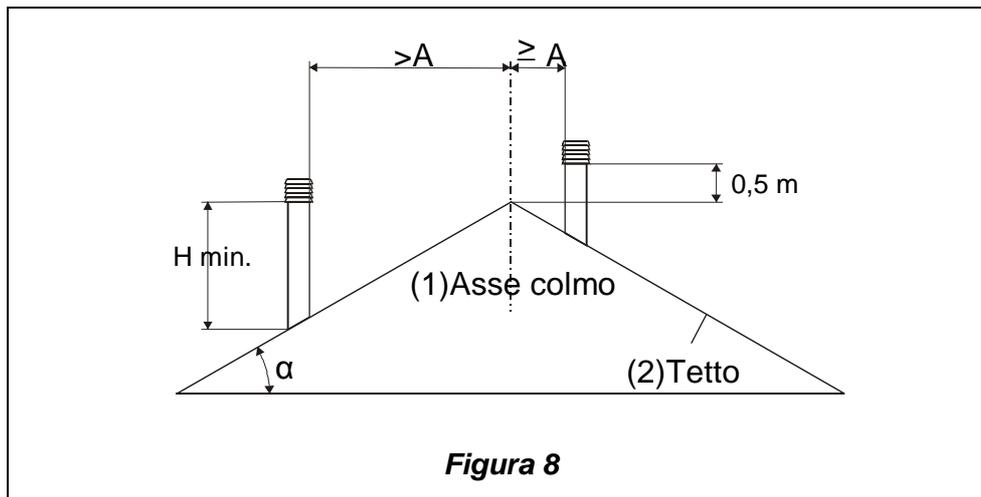




Il comignolo deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere sezione interna equivalente a quella del camino.
- avere sezione utile d'uscita doppia di quella interna della canna fumaria.
- essere costruito in modo da impedire la penetrazione nella canna fumaria di pioggia, neve e di qualsiasi corpo estraneo.
- essere facilmente ispezionabile, per eventuali operazioni di manutenzione e pulizia.





### COMIGNOLI DISTANZE E POSIZIONAMENTO UNI 10683/98

Inclinazione del tetto	Distanza tra il colmo e il camino	Altezza minima del camino (misurata dallo sbocco)
$\alpha$	A (m)	H (m)
15°	< 1,85 m	0,50 m oltre il colmo
	> 1,85 m	1,00 m dal tetto
30°	< 1,50 m	0,50 m oltre il colmo
	> 1,50 m	1,30 m dal tetto
45°	< 1,30 m	0,50 m oltre il colmo
	> 1,30 m	2,00 m dal tetto
60°	< 1,20 m	0,50 m oltre il colmo
	> 1,20 m	2,60 m dal tetto

## 6. COLLEGAMENTO AL CAMINO

Nel caso di apparecchi con porte della camera di combustione con chiusura automatica (tipo 1) è possibile effettuare un collegamento ad una canna fumaria già occupata da altre stufe o focolari, qualora il dimensionamento della canna fumaria secondo DIN 4705, parte 3 non lo contraddica.

Le cucine con chiusura automatica della porta devono obbligatoriamente funzionare, per motivi di sicurezza, con la porta del focolare chiusa (fatta eccezione per la fase di carico del combustibile o l'eventuale rimozione della cenere).

Le cucine con le porte non a chiusura automatica (tipo 2) devono essere collegate ad una propria canna fumaria.

Il funzionamento con porta aperta è consentito soltanto previa sorveglianza.

Il tubo di collegamento alla canna fumaria deve essere più corto possibile, rettilineo ed a tenuta stagna.

Il collegamento deve essere eseguito con tubi stabili e robusti (Vi consigliamo uno spessore di 2 mm) ed essere fissato ermeticamente alla canna fumaria. Il diametro interno del tubo di collegamento deve corrispondere al diametro esterno del tronchetto di scarico fumi della cucina (DIN 1298).

**ATTENZIONE:** qualora il collegamento attraverso particolari composti da materiali infiammabili, nel raggio di 20cm attorno al tubo tutti i materiali infiammabili devono essere sostituiti da materiali ignifughi e resistenti al calore.

Per un buon funzionamento dell'apparecchio è essenziale che nel luogo d'installazione venga immessa sufficiente aria per la combustione (vedi paragrafo 7).

**IMPORTANTE:** il foro di scarico fumi non utilizzato deve essere ricoperto con il relativo tappo (Vedi capitolo 19).

La depressione al camino (TIRAGGIO) deve essere di almeno 17 – 20 Pascal (=1,7 – 2 mm di colonna d'acqua). La misurazione deve essere fatta sempre ad apparecchio caldo (resa calorifica nominale). Quando la depressione supera i 20 Pascal (2,0 mm di colonna d'acqua) è necessario ridurre la stessa con l'installazione di un regolatore di tiraggio supplementare (valvola a farfalla) sul tubo di scarico o nel camino.

## 7. COMBUSTIBILI AMMESSI / NON AMMESSI

I combustibili ammessi sono ceppi di legna. Si devono utilizzare esclusivamente ceppi di legna secca (contenuto d'acqua max 20%). I pezzi di legna dovrebbero avere una lunghezza di circa 30 cm ed una circonferenza di 15 - 18 cm max.

### LEGNA DA ARDERE DI USO COMUNE

Specie	Kg/mc	KWh/kg Umidità 20%
<b>Faggio</b>	750	4,0
<b>Cerro</b>	900	4,2
<b>Olmo</b>	640	4,1
<b>Pioppo</b>	470	4,1
<b>Larice*</b>	660	4,4
<b>Abete rosso*</b>	450	4,5
<b>Pino silvestre*</b>	550	4,4

\* LEGNI RESINOSI POCO ADATTI PER LA TERMOCUCINA

La legna usata come combustibile deve avere un contenuto d'umidità inferiore al 20% e la si ottiene con un tempo di essiccazione di almeno un anno (legno tenero) o di due anni (legno duro) collocandola in un luogo asciutto e ventilato (per esempio sotto una tettoia). La legna umida rende l'accensione più difficile, poiché è necessaria una maggiore quantità d'energia per far evaporare l'acqua presente. Il contenuto umido ha inoltre lo svantaggio, con l'abbassarsi della temperatura, di far condensare l'acqua prima nel focolare e quindi nel camino. La legna fresca contiene circa il 60% di H<sub>2</sub>O, perciò non è adatta ad essere bruciata.

**Tra gli altri non possono essere bruciati: resti di carbone, ritagli, cascami di corteccia e pannelli, legna umida o trattata con vernici, materiali di plastica; in tal caso decade la garanzia sull'apparecchio.**

Carta e cartone devono essere utilizzati solo per l'accensione. **La combustione di rifiuti è vietata** e danneggerebbe inoltre la termocucina e la canna fumaria, provocando inoltre danni alla salute ed in virtù del disturbo olfattivo a reclami da parte del vicinato.

La legna non è un combustibile a lunga durata e pertanto non è possibile un riscaldamento continuo della termocucina durante la notte.

**ATTENZIONE :** L'uso continuo e prolungato di legna particolarmente ricca di oli aromatici (p.e. Eucalipto, Mirto, etc.) provoca il deterioramento (sfaldamento) repentino dei componenti in ghisa presenti nel prodotto.

## 8. AFFLUSSO D'ARIA NEL LUOGO D'INSTALLAZIONE DURANTE LA COMBUSTIONE

Poiché le termocucine ricavano la loro aria di combustione dal locale di installazione, è essenziale che nel luogo stesso venga immessa una sufficiente quantità d'aria. In caso di finestre e porte a tenuta stagna (es. case costruite con il criterio di risparmio energetico) è possibile che l'ingresso di aria fresca non venga più garantito e questo compromette il tiraggio dell'apparecchio, il vostro benessere e la vostra sicurezza.

Bisogna pertanto garantire una alimentazione aggiuntiva di aria fresca mediante una presa d'aria esterna posta nelle vicinanze dell'apparecchio oppure tramite la posa di una conduttura per l'aria di combustione che porti verso l'esterno od in un vicino locale areato, **ad eccezione del locale caldaia o garage (VIETATO)**.

L'entrata dell'aria per la combustione nel luogo d'installazione non deve essere ostruita durante il funzionamento della termocucina. E' assolutamente necessario che negli ambienti, in cui vengono fatte funzionare termocucine con un tiraggio naturale del camino, venga immessa tanta aria quanta ne è necessaria per la combustione, ossia fino a 25 m<sup>3</sup>/ora. Il naturale ricircolo dell'aria deve essere garantito da alcune aperture fisse verso l'esterno, la loro grandezza è stabilita da relative normative in materia.

Chiedete informazioni al Vostro spazzacamino di fiducia. Le aperture devono essere protette con delle griglie e non devono mai essere otturate. Una cappa di estrazione (aspirante) installata nella stessa stanza od in una confinante provoca una depressione nell'ambiente. Questo provoca la fuoriuscita di gas combustibili (fumo denso, odore); è dunque necessario assicurare un maggiore afflusso di aria fresca.

**La depressione di una cappa aspirante può, nella peggiore delle ipotesi, trasformare la canna fumaria della termocucina in presa d'aria esterna risucchiando i fumi nell'ambiente con conseguenze gravissime per le persone.**

## 9. ACCENSIONE

**IMPORTANTE:** alla **prima accensione** è inevitabile che venga prodotto un odore sgradevole (dovuto all'essiccamento dei collanti nella cordicella di guarnizione o delle vernici protettive), che sparisce dopo un breve utilizzo. **Deve comunque essere assicurata una buona ventilazione dell'ambiente.** Alla prima accensione Vi consigliamo di caricare una quantità ridotta di combustibile e di aumentare lentamente la resa calorifica dell'apparecchio.

Per effettuare una corretta prima accensione dei prodotti trattati con vernici per alte temperature, occorre sapere quanto segue:

- i materiali di costruzione dei prodotti in questione non sono omogenei, infatti coesistono parti in ghisa e in acciaio.
- la temperatura alla quale il corpo del prodotto è sottoposto non è omogenea: da zona a zona si registrano temperature variabili dai 300 °C ai 500 °C;
- durante la sua vita, il prodotto è sottoposto a cicli alternati di accensioni e di spegnimento durante la stessa giornata e a cicli di intenso utilizzo o di assoluto riposo al variare delle stagioni;
- la termocucina nuova, prima di potersi definire rodada, dovrà essere sottoposta a diversi cicli di avviamento per poter consentire a tutti i materiali ed alla vernice di completare le varie sollecitazioni elastiche;
- in particolare inizialmente si potrà notare l'emissione di odori tipici dei metalli sottoposti a grande sollecitazione termica e di vernice ancora fresca. Tale vernice, sebbene in fase di costruzione venga cotta a 250°C per qualche ora, dovrà superare più volte e per una certa durata la temperatura di 350°C, prima di incorporarsi perfettamente con le superfici metalliche

Diventa quindi importante seguire questi piccoli accorgimenti in fase di accensione:

1. Assicuratevi che sia garantito un forte ricambio d'aria nel luogo dove è installato l'apparecchio.
2. Nelle prime accensioni, non caricare eccessivamente la camera di combustione (circa metà della quantità indicata nel manuale d'istruzioni) e tenere il prodotto acceso per almeno 6-10 ore di continuo, con i registri meno aperti di quanto indicato nel manuale d'istruzioni.
3. Ripetere questa operazione per almeno 4-5 o più volte, secondo la Vostra disponibilità.
4. Successivamente caricare sempre più (seguendo comunque quanto descritto sul libretto di istruzione relativamente al massimo carico) e tenere possibilmente lunghi i periodi di accensione evitando, almeno in questa fase iniziale, cicli di accensione-spegnimento di breve durata.
5. Durante le prime accessioni nessun oggetto dovrebbe essere appoggiato sulla termocucina ed in particolare sulle superfici laccate. Le superfici laccate non devono essere toccate durante il riscaldamento.
6. Una volta superato il "rodaggio" si potrà utilizzare il Vostro prodotto come il motore di un'auto, evitando bruschi riscaldamenti con eccessivi carichi.

Per accendere il fuoco consigliamo di usare piccoli listelli di legno con carta oppure altri mezzi di accensione in commercio, escluse tutte le sostanze liquide come per es. alcool, benzina, petrolio e simili.

Le aperture per l'aria (primaria e secondaria) devono essere aperte insieme, il registro-fumi è da regolare per la funzione cucina, ovvero la leva di comando deve essere spinta in avanti.

Quando la legna comincia ad ardere si possono caricare altri combustibili e regolare l'aria per la combustione secondo le indicazioni del paragrafo 10.

**ATTENZIONE:** durante le prime accensioni potrà avvenire una consistente condensazione dei fumi con una piccola fuoriuscita d'acqua dalla termocucina ; questo è un fenomeno destinato a sparire in brevissimo tempo, se invece dovesse risultare persistente sarà necessario far controllare il tiraggio della canna fumaria.

**Non si deve mai sovraccaricare la termocucina. Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare surriscaldamento e quindi danneggiare la termocucina. I danni causati da surriscaldamento non sono coperti da garanzia.**

## 10. FUNZIONAMENTO NORMALE

Gli apparecchi con chiusura automatica della porta (tipo 1) devono obbligatoriamente funzionare, per motivi di sicurezza, con la porta del focolare chiusa (fatta eccezione per la fase di carico del combustibile o l'eventuale rimozione della cenere ).

Gli apparecchi con le porte non a chiusura automatica (tipo 2) devono essere collegati ad una propria canna fumaria. Il funzionamento con porta aperta è consentito soltanto previa sorveglianza.

**IMPORTANTE:** Per motivi di sicurezza la porta del focolare deve essere aperta solamente durante la fase di accensione e per fare le ricariche di legna mentre durante il funzionamento e durante i periodi di non utilizzo deve rimanere chiusa.

Il potere calorifico nominale della termocucina viene raggiunto con un tiraggio (depressione) minimo di 17 – 20 Pa ( =1,7 – 2 mm di colonna d'acqua ).

Bisogna pertanto usare la termocucina sempre con porta chiusa per evitare l'effetto forgia.

**Non si deve mai sovraccaricare la termocucina. Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare surriscaldamento e quindi danneggiare la termocucina. I danni causati da surriscaldamento non sono coperti da garanzia.**

Con i registri posti sulla facciata della termocucina viene regolata l'emissione di calore del focolare. Essi devono essere aperti secondo il bisogno calorifico. La migliore combustione (emissioni minime) viene

raggiunta quando, caricando legna, la maggior parte dell'aria per la combustione passa attraverso il registro dell'aria secondaria.

La regolazione dei registri necessaria per l'ottenimento della resa calorifica nominale è la seguente:

Combustibile	● Aria primaria	●● Aria secondaria
LEGNA	chiuso	Aperto completamente

L'intensità della combustione e quindi la resa calorifica della Vostra termocucina è influenzata dal camino. Un buon tiraggio del camino richiede una regolazione minore quantità d'aria per la combustione, mentre uno scarso tiraggio necessita di una maggiore quantità.

**IMPORTANTE** : per verificare la buona combustione della termocucina verificate che il fumo che esce dal camino sia trasparente. Se è bianco significa che la termocucina non è regolata correttamente o la legna è troppo bagnata; se invece il fumo è grigio o nero è segno che la combustione non è completa (è necessario una maggiore quantità di aria secondaria).

## 11. USO DEL FORNO

Dopo aver pulito la griglia del focolare caricate del combustibile. Grazie all'apporto d'aria per la combustione la temperatura del forno può essere sensibilmente influenzata. Un sufficiente tiraggio al camino e dei canali ben puliti per il flusso dei fumi roventi attorno al forno sono fondamentali per un buon risultato di cottura. Il registro dei fumi deve essere tirato completamente verso la facciata della termocucina.

La padella forno può essere collocata su diversi piani. Torte spesse e arrostiti grandi sono da inserire al livello più basso. Torte piatte e biscotti vanno al livello medio. Il livello superiore può essere utilizzato per riscaldare o rosolare.

## 12. UTILIZZO CORRETTO PER IL RISCALDAMENTO CENTRALIZZATO.

Per poter ottenere i migliori risultati nell'utilizzo come riscaldamento centralizzato è necessario avere ben chiari alcuni concetti base.

L'impianto funzionerà molto bene solo quando sarà arrivato a regime ed avrà la pompa sempre in movimento; solo in questa condizione infatti l'acqua proveniente dall'impianto sarà sufficientemente calda da impedire fenomeni di condensazione all'interno del corpo caldaia; se al contrario l'impianto verrà gestito ad una potenza troppo ridotta, l'impianto tenderà a funzionare in modo intermittente.

In pratica avverrà che la pompa funzionerà solamente per brevi periodi e solamente quando l'acqua supera i 70°C ma, ogni volta che l'acqua fredda che ritorna dall'impianto avrà fatto scendere la temperatura al di sotto di questo limite, questa si fermerà in attesa che ritorni appunto a 70°C.

Durante questi periodi di pausa l'acqua dei radiatori tenderà a raffreddarsi tornando a sua volta fredda in caldaia quando la pompa sarà nuovamente in grado di ripartire.

Con questa modalità di funzionamento i radiatori saranno sempre freddi nella parte più bassa e così pure anche la parte inferiore del corpo caldaia rimarrà sempre quasi fredda consentendo la condensazione dei fumi e dei vapori acidi che, a lungo andare ne potranno provocare la corrosione.

Per evitare questo grave inconveniente sarà necessario regolare l'aria di combustione in modo che il calore generato sia in grado di mantenere costantemente la pompa in funzione; solo così infatti sarà possibile riscaldare in modo uniforme i radiatori causando un ritorno di acqua calda in caldaia tale da impedire la condensazione dei fumi e la conseguente corrosione.

### 13. MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA

Nell'eventualità di un'improvvisa interruzione di erogazione dell'energia elettrica durante il normale funzionamento dell'impianto, sarà necessario compiere queste semplici manovre per evitare che la caldaia possa andare in ebollizione in seguito al mancato funzionamento della pompa.

- 1 Chiudere i registri dell'aria primaria e secondaria in modo da bloccare completamente l'entrata dell'aria comburente.
- 2 Aprire la porta del forno in modo da favorire lo smaltimento del calore interno.
- 3 Aprire il registro fumi spingendo il pomello posto sul lato destro del telaio; in questo modo si devierà verso il camino il calore residuo ancora prodotto.

### 14. FUNZIONAMENTO NEI PERIODI DI TRANSIZIONE

Durante il periodo di transizione, quando le temperature esterne sono più elevate, si possono avere dei disturbi alla canna fumaria che fanno sì che i gas combustibili non vengano aspirati completamente. I gas di scarico non fuoriescono più completamente (odore intenso di gas).

In tal caso scuotete più frequentemente la griglia e aumentate l'aria per la combustione. Caricate in seguito una quantità ridotta di combustibile facendo sì che questo bruci più rapidamente (con sviluppo di fiamme) e si stabilizzi così il tiraggio della canna fumaria. Controllate quindi che tutte le aperture per la pulizia e i collegamenti al camino siano ermetici.

#### 14.1. UTILIZZO COME NORMALE CUCINA.

Volendo utilizzare la termocucina solamente per la cottura dei cibi, ad esempio durante il periodo estivo, la pompa di circolazione dovrà comunque essere in condizione di funzionare per poter smaltire su alcuni radiatori il poco calore così ceduto all'acqua per evitare l'ebollizione.

### 15. MANUTENZIONE E CURA

Fate controllare dal Vostro spazzacamino responsabile di zona la regolare installazione della termocucina, il collegamento al camino e l'aerazione.

Per la pulizia delle parti smaltate usare acqua saponata o detersivi non abrasivi o chimicamente aggressivi.

Qualora i componenti cromati dovessero diventare azzurrognoli a causa di un surriscaldamento, ciò può essere risolto con un adeguato prodotto per la pulizia.

**IMPORTANTE** : si possono usare esclusivamente parti di ricambio espressamente autorizzate ed offerte da La Nordica. In caso di bisogno Vi preghiamo di rivolgerVi al Vs rivenditore specializzato.

**L' apparecchio non può essere modificato!**

#### 15.1. PULIZIA CANNA FUMARIA

La corretta procedura di accensione, l'utilizzo di quantità e tipi di combustibili idonei, il corretto posizionamento del registro dell'aria secondaria, il sufficiente tiraggio del camino e la presenza d'aria comburente sono indispensabili per il funzionamento ottimale dell'apparecchio. Almeno una volta l'anno è consigliabile eseguire una pulizia completa, o qualora sia necessario (problemi di malfunzionamento con scarsa resa). **Questa operazione, fatta esclusivamente a cucina fredda, dovrebbe essere svolta da uno spazzacamino che contemporaneamente può effettuare un'ispezione.**

Durante la pulizia bisogna togliere dalla termocucina il tronchetto di scarico-fumi e il tubo-fumi.

Il vano di raccolta dei fumi può essere pulito dal forno (dopo aver tolto le due viti che fissano il piano estraibile del forno), oppure dall'alto.

A tale scopo rimuovete i cerchi della piastra di cottura e smontate il tubo-fumi dal tronchetto di scarico. La pulizia può essere effettuata con l'aiuto di una spazzola e di un aspiratore.

Fate attenzione che dopo la pulizia tutte le parti smontate vengano reinstallate in modo ermetico.

## 15.2. PULIZIA VETRO

Tramite uno specifico ingresso dell'aria secondaria la formazione di deposito di sporco, sul vetro della porta, viene efficacemente rallentata. Non può comunque mai essere evitata con l'utilizzo dei combustibili solidi (es. legna umida) e questo non è da considerarsi come un difetto dell'apparecchio.

**IMPORTANTE:** la pulizia del vetro panoramico deve essere eseguita solo ed esclusivamente a termocucina fredda per evitarne l'esplosione. Non usare comunque panni, prodotti abrasivi o chimicamente aggressivi.

**ROTTURA DEI VETRI:** i vetri essendo in vetroceramica resistenti fino ad uno sbalzo termico di 750°C, non sono soggetti a shock termici. La loro rottura può essere causata solo da shock meccanici (urti o chiusura violenta della porta ecc.). Pertanto la sostituzione non è in garanzia.

## 15.3. PULIZIA CASSETTO CENERE

Tutte le termocucine LA NORDICA hanno una griglia focolare ed un cassetto per la raccolta della cenere. Vi consigliamo di svuotare periodicamente il cassetto dalla cenere e di evitarne il riempimento totale, per non surriscaldare la griglia. Inoltre Vi consigliamo di lasciare sempre 3-4 cm di cenere nel focolare.

**ATTENZIONE:** le ceneri tolte dal focolare vanno riposte in un recipiente di materiale ignifugo dotato di un coperchio stagno. Il recipiente va posto su di un pavimento ignifugo, lontano da materiali infiammabili fino allo spegnimento e raffreddamento completo delle ceneri.

**IMPORTANTE:** se per un qualsiasi motivo viene tolta la griglia dal focolare, nel riporla è **IMPORTANTE** che la parte piana con i passaggi della cenere più stretti sia rivolta verso l'alto, al contrario risulta difficoltoso rimuovere le ceneri dalla griglia.

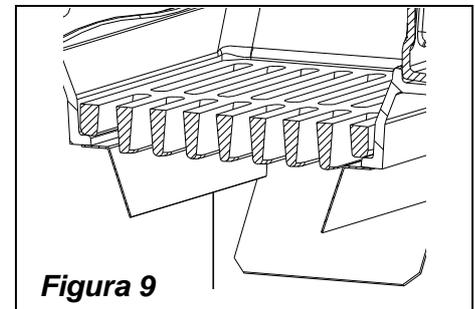


Figura 9

## 16. FERMO ESTIVO

Dopo aver effettuato la pulizia del focolare, del camino e della canna fumaria, provvedendo all'eliminazione totale della cenere ed altri eventuali residui, chiudere tutte le porte del focolare ed i relativi registri e sconnettere l'apparecchio dal camino.

Consigliamo di effettuare l'operazione di pulizia della canna fumaria almeno una volta all'anno; verificare nel frattempo l'effettivo stato delle guarnizioni che, se non perfettamente integre, non garantiscono il buon funzionamento dell'apparecchio! In tal caso è necessaria la sostituzione delle stesse.

Proteggere le parti in ghisa, se si vuole mantenere inalterato nel tempo l'aspetto estetico, con della vaselina neutra.

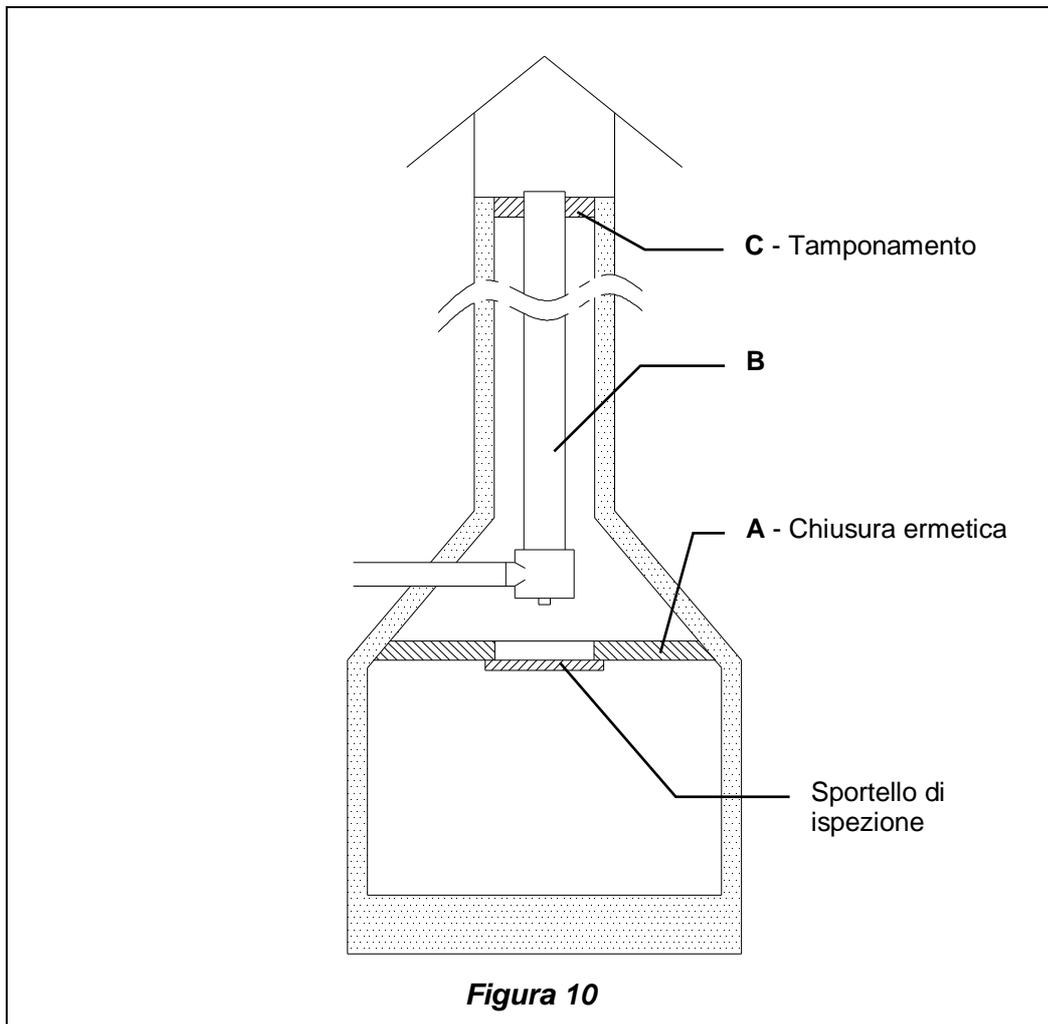
## 17. COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA DI UN CAMINETTO O FOCOLARE APERTO

Il canale fumi è il tratto di tubo che collega il termoprodotto alla canna fumaria, nel collegamento devono essere rispettati questi semplici ma importantissimi principi:

- per nessuna ragione si dovrà usare il canale fumo avente un diametro inferiore a quello del collarino di uscita di cui è dotato il termoprodotto;
- ogni metro di percorso orizzontale del canale fumo provoca una sensibile perdita di carico che dovrà eventualmente essere compensata con un innalzamento della canna fumaria;
- il tratto orizzontale non dovrà comunque mai superare i 2m (UNI 10683-2005);
- ogni curva del canale fumi riduce sensibilmente il tiraggio della canna fumaria che dovrà essere eventualmente compensata innalzandola adeguatamente;
- la Normativa UNI 10683-2005 – ITALIA prevede che le curve o variazioni di direzione non devono in nessun caso essere superiori a 2 compresa l'immissione in canna fumaria.

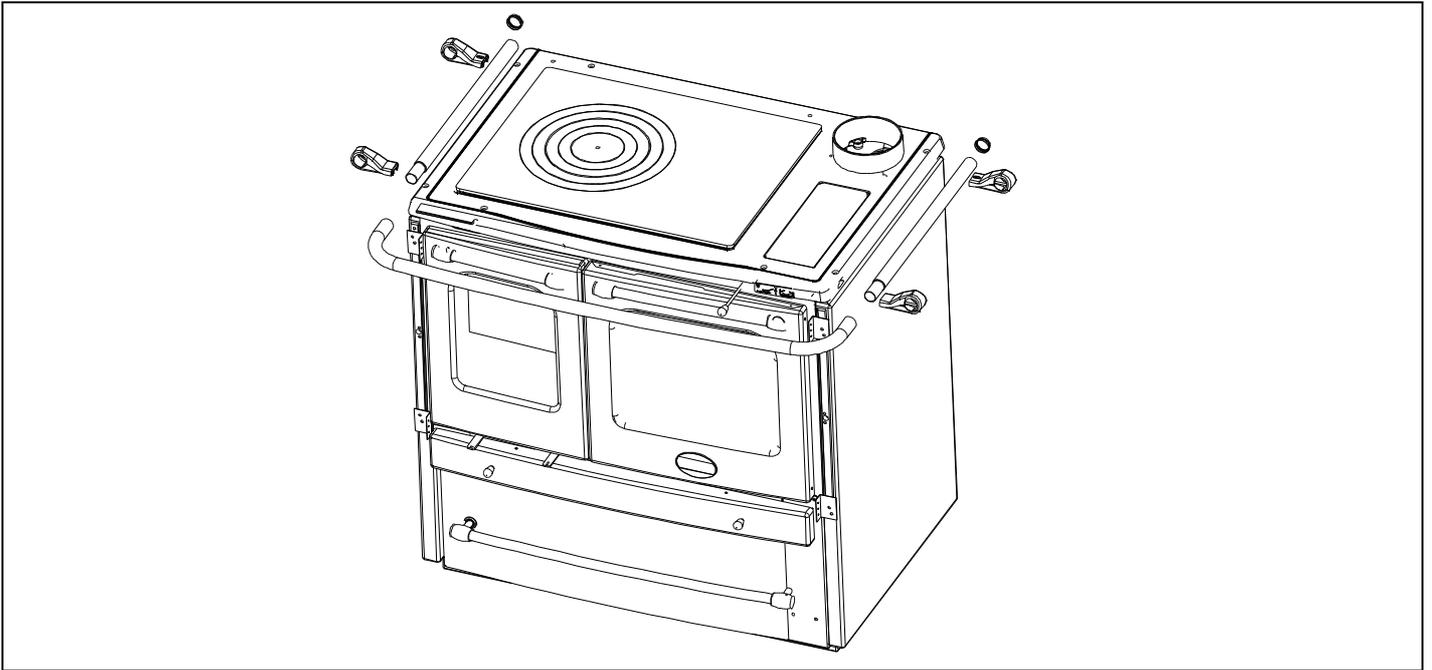
Volendo usare la canna fumaria di un caminetto o focolare aperto, sarà necessario chiudere ermeticamente la cappa al di sotto del punto di imbocco del canale fumo pos. A Figura 10.

Se poi la canna fumaria è troppo grande (p.e. cm 30x40 oppure 40x50) è necessario intubarla con un tubo di acciaio inox di almeno 200mm di diametro, pos. **B**, avendo cura di chiudere bene lo spazio rimanente fra il tubo stesso e la canna fumaria immediatamente sotto al comignolo pos. **C**.

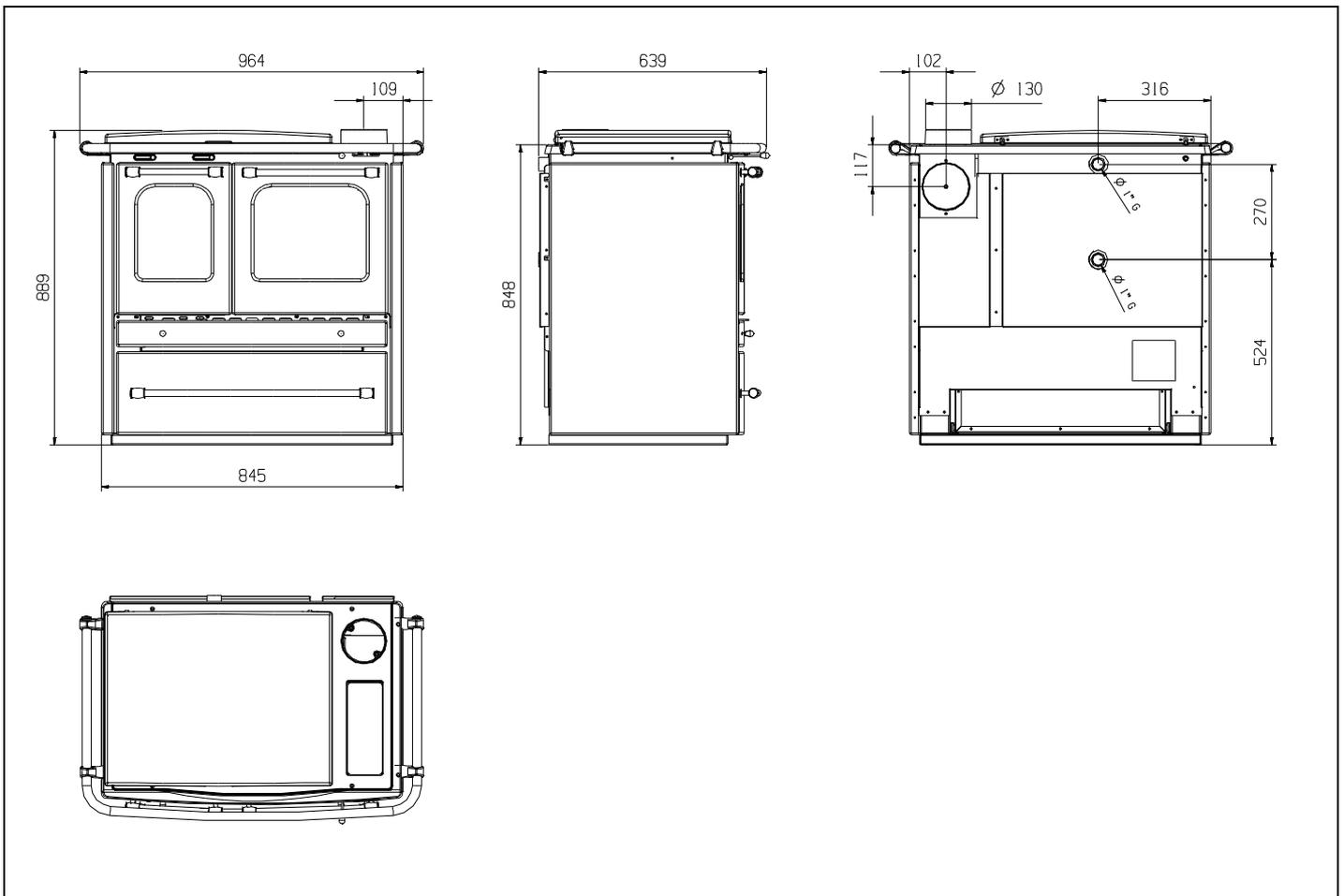


*Per qualsiasi ulteriore chiarimento Vi preghiamo di rivolgerVi al Vs. rivenditore di fiducia!*

## 18. MONTAGGIO CORRIMANO LATERALI



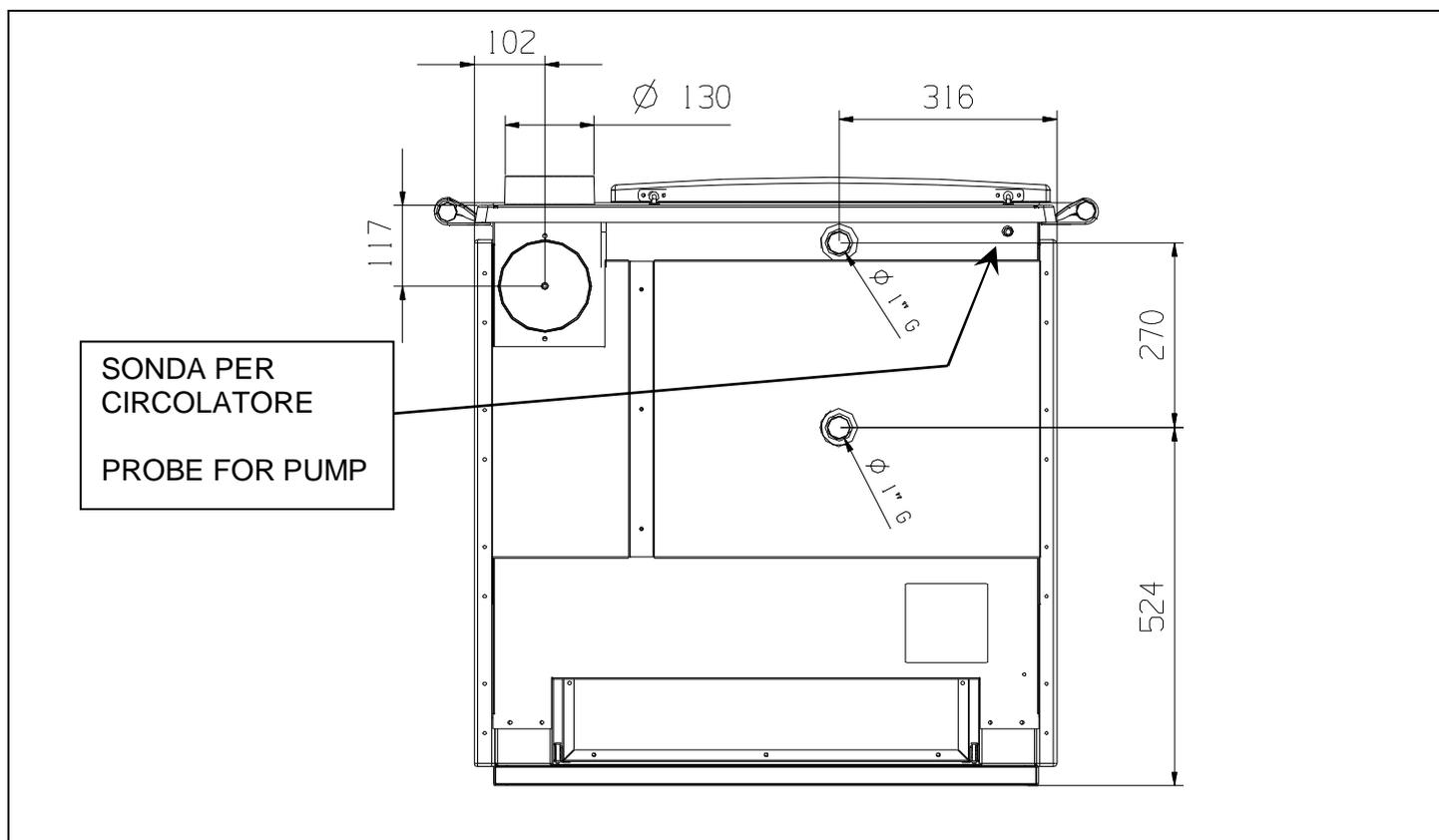
## 19. SCHEDA TECNICA



## 20. SCHEMA GENERALE DI INSTALLAZIONE TERMOCUCINA

La responsabilità de La NORDICA è limitata alla fornitura dell'apparecchio. Il suo impianto va realizzato a regola d'arte secondo le prescrizioni delle seguenti istruzioni e le regole della professione, da personale qualificato, che agisce a nome di imprese adatte ad assumere l'intera responsabilità dell'impianto secondo quanto riportato al capitolo 3.

**ATTENZIONE:** è obbligatorio l'uso di un vaso di espansione aperto.



### LEGENDA:

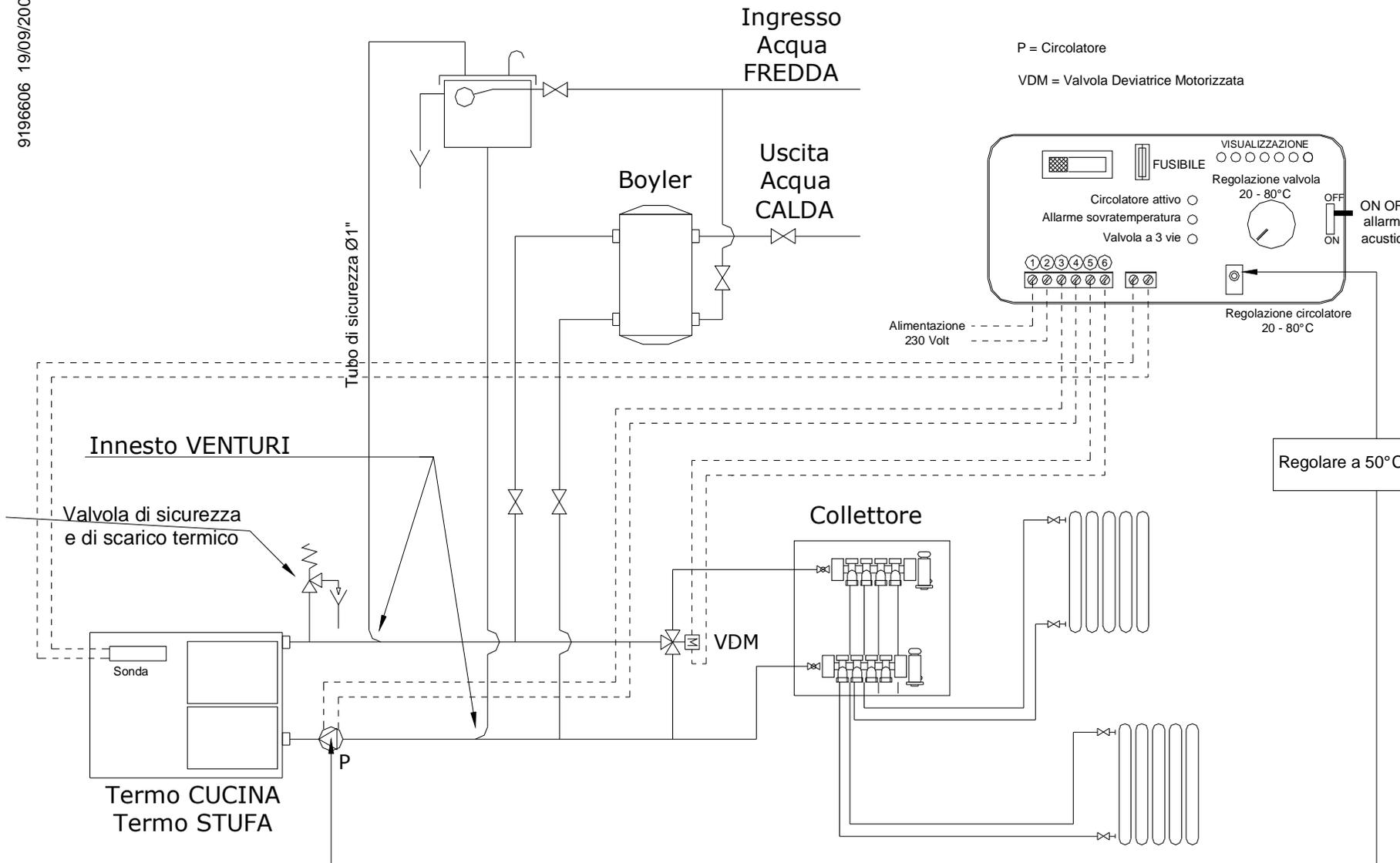
<b>C</b>	Circolatore	<b>V</b>	Valvola a sfera
<b>F</b>	Flussostato	<b>VA</b>	Vaso d'espansione aperto
<b>M</b>	Manometro	<b>VDM</b>	Valvola deviatrice motorizzata
<b>P</b>	Circolatore	<b>VR</b>	Valvola di non ritorno
<b>P1</b>	Circolatore nr.1	<b>VSP</b>	Valvola di sicurezza
<b>P2</b>	Circolatore nr.2	<b>VST</b>	Valvola scarico termico
<b>T</b>	Termometro		



SCHEMA TERMIDRAULICO - TermoCUCINA / TermoSTUFA con BOYLER

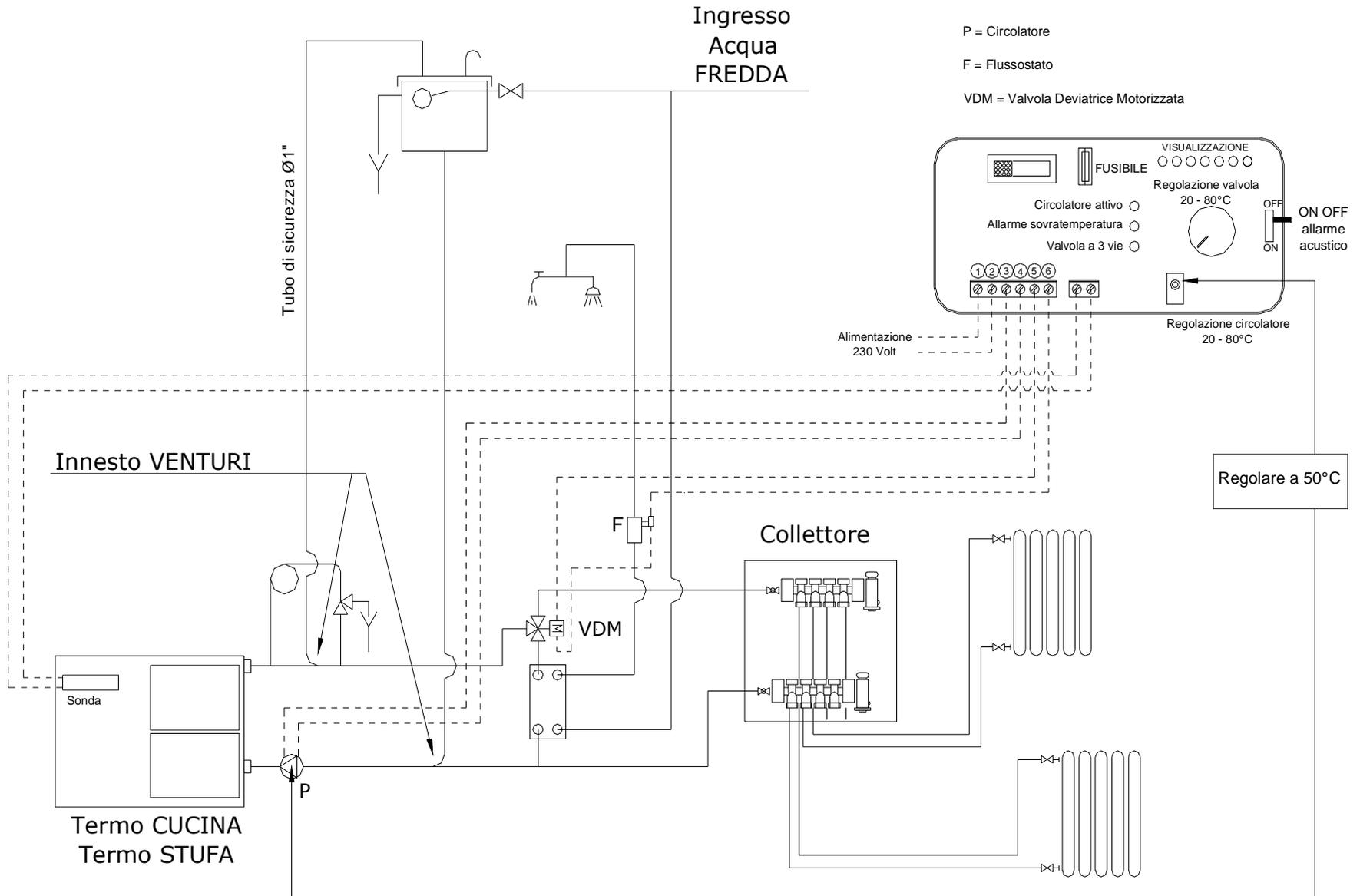


9196606 19/09/2005



## SCHEMA TERMOIDRAULICO - TermoCUCINA / TermoSTUFA con Scambiatore a 14 piastre

91196607 20/09/2005



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



# DECLARATION OF CONFORMITY KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari)

According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs)

Im Einklang mit der Direktive **89/106/EEC** (Bauprodukte) und der CE- Vorschrift Nr. **1935/2004** (Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind)

N° di identificazione - *Identification No.* - Identifikationsnummer: **064**

Emesso da - *Issued by* - Ausgestellt von: **La NORDICA S.p.A.  
Via Summano,66/a-36030 Montecchio Precalcino (VICENZA)  
+39 0445 804000 - Fax +39 0445 804040**

Tipo di apparecchio - *Type of equipment* – Gerätetyp: **Cucine a combustibile solido  
Fire cooker by solid fuel  
Herde für Festbrennstoffe**

Marchio commerciale – *Trademark* – Handelsmarke: **La NORDICA**

Modello o tipo – *Model or type* – Modell: **TERMO SOVRANA**

Uso – *Use* – **Riscaldamento e cottura uso domestico - Space heating and cooking in buildings -**  
Verwendungszweck : **Erwärmung von Wohnräume und Kochen**

Costruttore – *Manufacturer* – *Herstelle* : **La NORDICA S.p.A.  
Via Summano,66/a-36030 Montecchio Precalcino (VICENZA)  
0445-804000-Fax 0445-804040**

Ente notificato - *Notified body* - Benanntes Labor : **NB 1881  
IMQprimacontrol S.R.L.  
I - 31020 Zoppè - San Vendemiano (TV)  
Via dell'Industria, 55**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono :

*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied :*

Die folgenden abgeglichenen Standards bzw. technischen Einzelheiten (Bestimmungen) - angewandt im Einklang mit den Normen in Sicherheitsangelegenheiten – die in der CEE in Kraft sind, wurden angewandt :

Norme o altri riferimenti normative  
*Standards or other normative documents*  
Standards oder andere normensetzende Dokumente

**EN 12815**

Rapporto di Prova ITT  
*Initial Type Tests Report*  
Prüfbericht

**CS-07-088**

Condizioni particolari - *Particular conditions* –  
*Besondere Bedingungen* : -

Informazioni marcatura CE – *CE Marking information* –  
Auszeichnungsinformationen : **vedi allegato / see enclosure / siehe Beilage**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

*As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

Als vom Hersteller bevollmächtigter und in der EEC etablierter Vertreter erklären wir, dass wir die volle Verantwortung dafür übernehmen, dass die Geräte den Vorschriften entsprechen, die in den oben angegebenen Direktiven dargelegt werden.

06/08/2007 Montecchio Precalcino (VI)

(data e luogo di emissione - *place and date of issue* -  
*Ort und Datum der Ausstellung*)

(nome, posizione e firma - *name, function and signature* -  
*Positionsbezeichnung*)

# INFORMAZIONI MARCATURA CE

MARKING INFORMATION  
AUSZEICHNUNGSINFORMATIONEN



LA NORDICA S.p.A.  
07

EN 12815

## TERMOSOVRANA

<b>Distanza minima da materiali infiammabili</b> <i>Distance to adjacent combustible materials</i> Mindestabstand zu brennbaren Materialien	:	Laterale / lateral / seiten 20 cm Posteriore / rear / hinten 20 cm
<b>Emissione di CO (13 % O<sub>2</sub>)</b> <i>Emission of CO (13 % O<sub>2</sub>)</i> CO-Ausstoss bez.auf (13 % O <sub>2</sub> )	:	0,53 %
<b>Emissioni polveri (13 % O<sub>2</sub>)</b> Dust emissions (13 % O <sub>2</sub> ) Staubemissionen (13 % O <sub>2</sub> )	:	- mg/m <sup>3</sup>
<b>Massima pressione idrica di esercizio ammessa</b> <i>Maximum operating pressure</i> Maximale Betriebsdruck	:	1,5 bar
<b>Temperatura gas di scarico</b> Flue gas temperature Abgastemperatur	:	190 °C
<b>Potenza termica nominale</b> <i>Thermal output</i> Nennheizleistung	:	13,5 kW
<b>Rendimento</b> / <i>Energy efficiency</i> / Wirkungsgrad	:	77 %
<b>Tipi di combustibile</b> / <i>Fuel types</i> / Brennstoffarten	:	LEGNA – WOOD – HOLZ
<b>VKF</b>	Nr.	-
<b>SINTEF</b>	Nr.	-
<b>15a B-VG</b>	Nr.	-





**Dati e modelli non sono impegnativi:  
la ditta si riserva di apportare  
modifiche e migliorie senza alcun preavviso.**



**La NORDICA S.p.A.**

Via Summano, 66/A – 36030 Montecchio Precalcino – VICENZA – ITALIA

Tel: +39 0445 804000 – Fax: +39 0445 804040

email: [info@lanordica.com](mailto:info@lanordica.com) - [www.lanordica-extraflame.com](http://www.lanordica-extraflame.com)