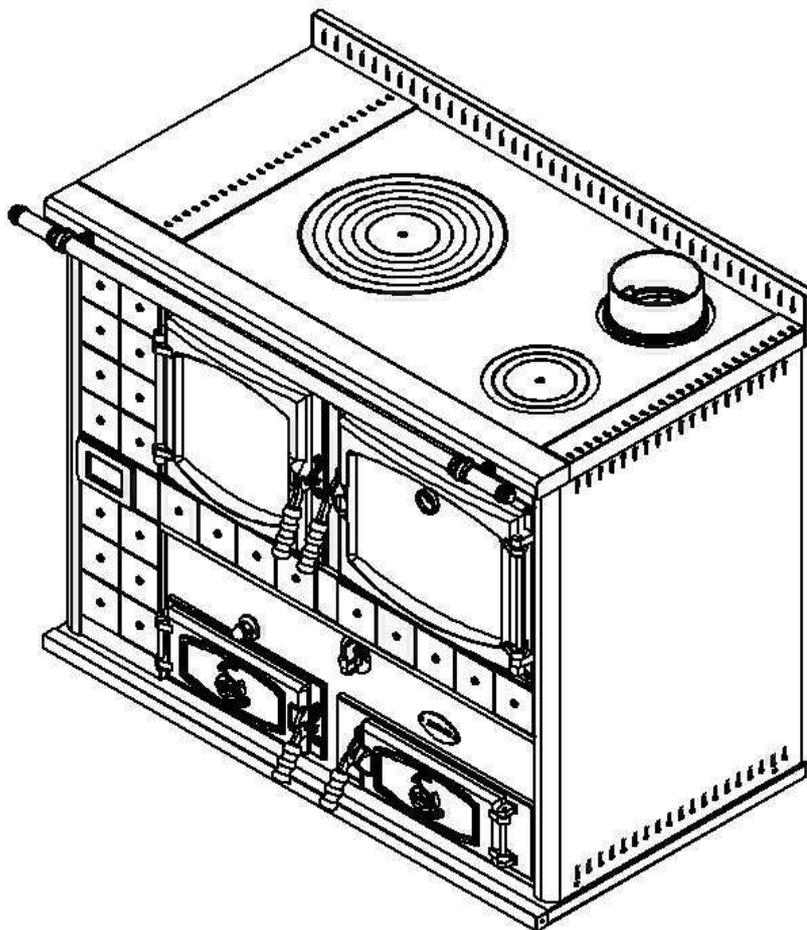


# COLA

## *Johanna comby2*

*Libretto per l'uso e la manutenzione*



48.41.35.080-07/09

**Leggere attentamente prima dell'installazione e della messa in funzione della Termo cucina**

## **Indice**

---

### **1 – AVVERTENZE GENERALI**

- 1.1 Introduzione
- 1.2 Norme di sicurezza
- 1.3 Descrizione tecnica
  - 1.3.1 Registro aria secondaria
  - 1.3.2 Termostato
  - 1.3.3 Valvola registro fumi
  - 1.3.4 Manicotto gas di scarico
  - 1.3.5 Sportello zona fuoco e zona cenere
  - 1.3.6 Piastra di cottura
- 1.4 Combustibili ammessi e non ammessi
- 1.5 Accessori
- 1.6 Riferimenti normativi
- 1.7 Targa di identificazione
- 1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi
- 1.9 Messa fuori servizio della cucina

### **2 – INSTALLAZIONE**

- 2.1 Istruzioni generali
- 2.2 Posizionamento e sicurezza antincendio
- 2.3 Collegamento alla canna fumaria
- 2.4 Ventilazione
- 2.5 Consigli sui camini e sui raccordi
- 2.6 Collegamenti idraulici
- 2.7 Collegamento elettrico

### **3 – ISTRUZIONI SULL'USO**

- 3.1 Premessa
- 3.2 Registro passaggio fumi sul forno
- 3.3 Prima messa in funzione
- 3.4 Regolazione della quantità di aria di combustione
- 3.5 Accensione e alimentazione fuoco
- 3.6 Funzionamento normale
- 3.7 Funzionamento nella mezza stagione
- 3.10 Funzionamento del forno cottura

### **4 – PANNELLO COMANDO**

- 4.1 I pulsanti
- 4.2 I led
- 4.3 I display
- 4.4 Funzione utente
  - 4.4.1 Accensione–spegnimento della cucina
  - 4.4.2 Cucina in lavoro
  - 4.4.3 Modifica del set di temperatura

### **5- MANUTENZIONE E CURA**

- 5.1 Manutenzione del rivestimento
- 5.2 allontanamento /scarico ceneri
- 5.3 Pulizia della piastra in ghisa
- 5.4 Pulizia della canna fumari
- 5.5 Pulizia del forno
- 5.6 Accesso alle parti interne

### **6 – RICERCA DEI QUASTI**

- 6.1 La cucina non funziona
- 6.2 Accensione difficoltosa
- 6.3 Perdite di fumo
- 6.4 Il vetro si sporca facilmente
- 6.5 Condensa nella termocamera
- 6.6 Il forno non scalda
- 6.7 Scarsa efficienza dei radiatori o dell'impianto di riscaldamento
- 6.8 Messaggi allarmi centralina

### **7 –ALLEGATI**

- 7.1 informazioni marcatura CE
- 7.2 Certificato di garanzia

# 1 – AVVERTENZE GENERALI

## 1.1 Introduzione

### Gentile Cliente

Desideriamo innanzi tutto ringraziarLa per la fiducia accordataci acquistando un nostro prodotto. La invitiamo a leggere e seguire attentamente i consigli contenuti in questo manuale d'installazione, uso e manutenzione al fine di poter sfruttare al meglio le qualità del prodotto.

Vi raccomandiamo:

- **Di eseguire l'installazione il collaudo e la pulizia annuale da un tecnico autorizzato pena la decadenza della garanzia.**
- **Di far controllare il condotto di scarico fumi da un tecnico autorizzato;**

*Per qualsiasi dubbio o in caso di problemi, si raccomanda di contattare il centro assistenza più vicino.*

## 1.2 Norme di sicurezza

- Leggere il manuale d'uso e manutenzione prima di installare, accedere e manutentore la termocucina.
- La termo cucina non può in nessun caso essere usata senza l'allacciamento all'impianto di riscaldamento.
- E' importante che il pannello di comando sia acceso durante il funzionamento della cucina.
- Collegare la cucina ad una presa elettrica a Norma tensione 230 V- 50 Hz.
- E' d'obbligo allacciare il cavo elettrico ad una Presa comandata
- Verificare che l'impianto elettrico e le prese abbiano la capacità di sopportare l'assorbimento massimo dell'apparecchio riportata sull'etichetta e sul presente manuale.
- Prima di ogni manutenzione staccare la spina elettrica dalla cucina ed operare solo a cucina fredda.
- Non impiegare liquidi o sostanze infiammabili facilmente infiammabili per accendere la cucina o per ravvivare la fiamma
- La termocucina deve essere alimentata solo ed esclusivamente con combustibile aventi le caratteristiche descritte nel presente manuale.
- Non chiudere in alcun caso le aperture di ingresso e di uscita dell'aria di combustione.
- Nella stanza in cui è collocata la cucina è d'obbligo avere delle aperture o prese d'aria comunicanti con l'esterno dell'abitazione atte a garantire un sufficiente ricambio d'aria.
- E' vietato manipolare sostanze facilmente infiammabili o esplosive nelle vicinanze della cucina durante il suo funzionamento.
- Durante il funzionamento il forte calore sviluppato dalla combustione della legna surriscalda le superfici esterne della cucina in particolare porta fuoco, maniglia, tubo scarico fumi, piastra cottura. Evitare quindi di entrare in contatto con tali parti senza opportune protezioni.
- Tenere ad opportuna distanza oggetti non resistenti al calore.
- Pulire regolarmente il cassetto cenere.
- In caso di anomalie di funzionamento, la cucina può essere riaccesa solo dopo avere ripristinato la causa del problema.
- Grassi e oli surriscaldati tendono ad infiammarsi con facilità, pertanto i cibi ricchi di sostanze grasse devono essere preparati con la massima attenzione.
- Una cappa di scarico aria viziata/vapore, azionata nella stessa zona o nelle vicinanze della termo cucina, può portare a fuoriuscita di gas combustibili dallo sportello fuoco in fase di caricamento, se la stanza non viene sufficientemente areata dall'esterno.
- Le ceneri calde non possono essere messe nei rifiuti o lasciate incustodite all'aperto.
- Avvertire bambini e ospiti dei pericoli sopra descritti.

### **Con il collegamento elettrico, osservare le seguenti norme aggiuntive:**

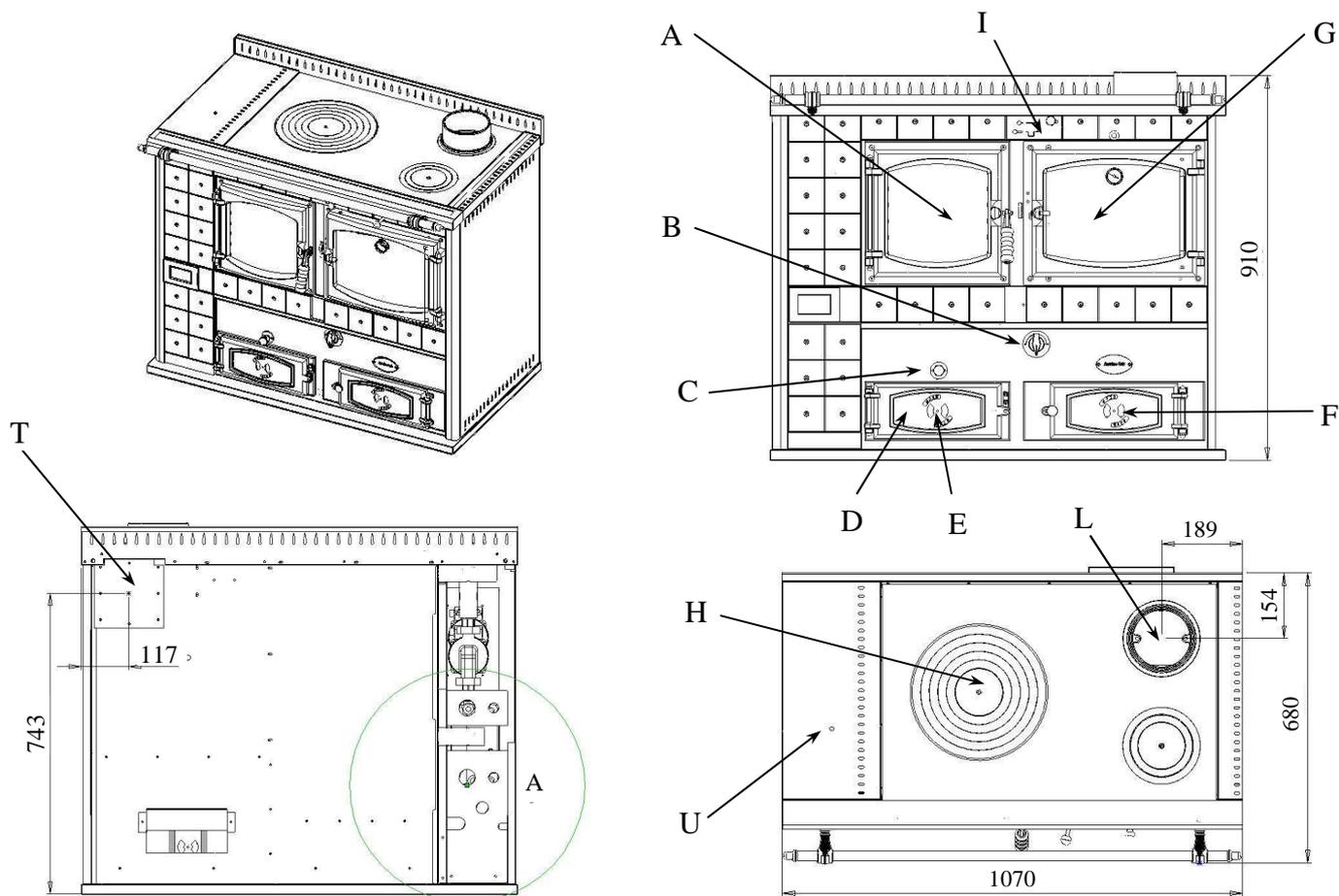
- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica a Norma, tensione 230 V- 50 Hz.
- E' d'obbligo allacciare il cavo elettrico ad una Presa comandata.
- Verificare che l'impianto elettrico e le prese abbiano la capacità di sopportare l'assorbimento massimo dell'apparecchio riportata sull'etichetta e sul presente manuale e allegati.
- E' importante che il pannello di comando sia acceso durante il funzionamento della cucina.



*La ditta Cola s.r.l. non è responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla mancata applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale*

## 1.3 – Descrizione tecnica

Struttura	acciaio e ghisa
Termocamera	acciaio e ghisa
Potenza termica nominale	max. kW 27
Potenza termica all'acqua	kW 21.5
Potenza termica all'aria	kW 5.5
Rendimento	73%
Tube uscita fumi	Ø 150 mm
Temperatura gas di scarico	283°C
Alimentazione	230V/50 Hz
Assorbimento	90 W (modulo idraulico con solo impianto riscaldamento) 180W (modulo idraulico con impianto riscaldamento + Sanitario )
Emissioni di CO al 13% O <sub>2</sub>	0.674%
Consumo orario combustibile	8,74 kg/h
Capacità termocamera	25 litri
Peso	262 kg
Dimensioni (mm)	H x L x P = 910 x 1070 x 680 mm (fig. 1)



**Leggenda:**

- A- porta fuoco
- B- termostato aria comburente
- C- vite per rialzo griglia
- D- sportello cenere
- E- regolatore aria di combustione
- F- sportello ispezione termostato
- G- porta forno/ scaldavivande
- H- piastra cottura
- I- leva registro fumi
- L- uscita fumi
- M- mandata riscaldamento (maschio 1")
- N- ritorno riscaldamento (maschio 1")
- O- Scarico acqua di sicurezza T&P (maschio 3/4")
- P- mandata sanitari (maschio 1/2")
- Q- alimentazione acquedotto (maschio 1/2)
- R- mandata vaso espansione (maschio 1")
- S- ritorno vaso espansione (maschio 1")
- T- uscita fumi posteriore
- U- foro per sfiato aria con comando a cacciavite

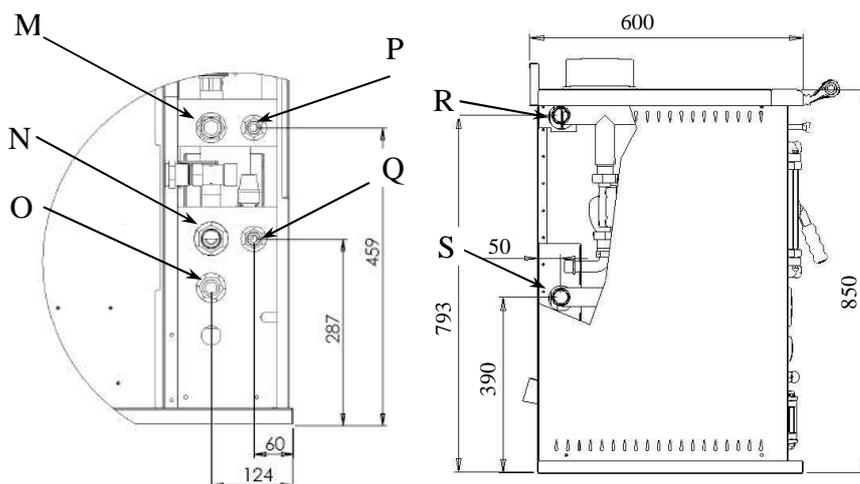
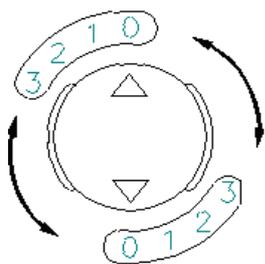


Fig. 1 Ingombri termocucina Johanna comby

### 1.3.1 Registro aria secondaria



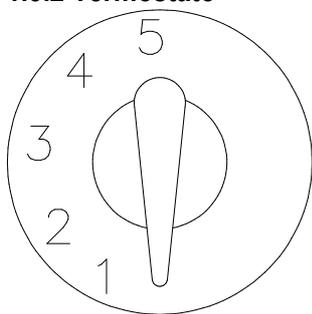
**Attenzione:** regolazioni superiori o diverse da quelle qui riportate potrebbero provocare danni irreparabili alla struttura.

L'aria per la combustione viene dosata con l'aiuto di un dispositivo di regolazione (E) posto nello sportello ceneri (D). Ulteriore aria di combustione si può ottenere tenendo aperto lo sportello zona ceneri, solo in fase di accensione; (attenzione: durante il normale funzionamento lo sportello deve rimanere chiuso).

Nella posizione 3, apertura massima di aria comburente, la termo cucina raggiunge la resa nominale di calore a condizione.

Il registro aria primaria deve essere posizionato sullo zero (chiuso) quando si regola la combustione con il termostato (B).

### 1.3.2 Termostato



Il Termostato (B) serve per la regolazione d'entrata dell'aria comburente e di conseguenza regola automaticamente la temperatura dell'acqua all'interno della camera di combustione da 0 a 70 °C. Con il termostato portato a zero e il registro di aria secondaria chiuso la termo cucina tende a spegnersi per la mancanza di aria comburente.

Impostando il termostato (posizione 5) si regola l'aria di combustione in modo tale da mantenere l'acqua della camera di combustione ad una temperatura costante di 70°C.

### 1.3.3 Valvola registro fumi

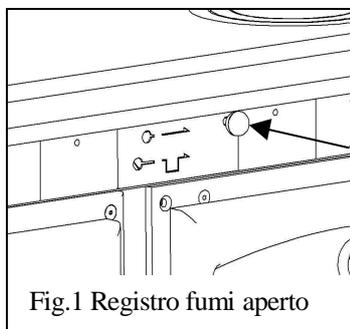


Fig.1 Registro fumi aperto

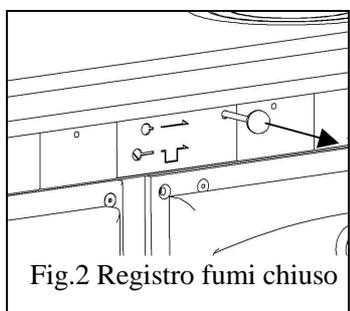


Fig.2 Registro fumi chiuso

Sopra la porta forno della cucina è presente la leva del registro fumi. Spingendo la leva verso la parte interna della cucina fig.1 il registro è aperto, i gas di scarico fluiscono sopra il forno e sotto la piastra di ghisa direttamente verso l'anello di scarico (posizione del registro consigliata in fase di accensione). Tirando la leva verso il fronte della cucina fig. 2 il registro è chiuso, si obbligano così i fumi ad affluire attorno al forno aumentandone così la temperatura in modo uniforme (posizione del registro consigliata per il normale funzionamento).

### 1.3.4 Manicotto gas di scarico

La ghiera per il raccordo del tubo gas combustibili si trova sulla piastra della termo cucina a destra

### 1.3.5 Sportello zona fuoco e zona cenere

Gli sportelli vengono aperti girando le maniglie; durante il funzionamento della termo cucina è consigliato l'uso del guanto di protezione per aprire sia la zona di alimentazione combustibile che la zona forno (guanto in dotazione).

Nello sportello zona ceneri è integrato un registro (E) per l'alimentazione di aria comburente (aria secondaria).

### 1.3.6 Piastra di cottura

La piastra in ghisa della termo cucina è adatta alla cottura. Nella piastra sono inseriti degli anelli in corrispondenza della zona fuoco. Gli anelli possono essere rimossi dalla loro sede con l'attizzatoio in dotazione.

## 1.4 Combustibili ammessi e non ammessi

I combustibili ammessi sono i ceppi di legna di tipo naturale, secca e priva di resina (faggio, quercia e betulla) di 20-25 cm di lunghezza. La legna dovrebbe essere stagionata almeno due anni; l'umidità massima consigliata è del 20%, in modo da garantire una combustione senza fumo e fuliggine.

Si raccomanda di non utilizzare:

- polvere di carbone;
- pezzetti di legno tagliati finemente (ammessi solo in fase di accensione);
- corteccia e trucioli;
- rifiuti in genere;
- carta e cartone trattati;
- legna trattata con sostanze protettive del legname.

La combustione dei rifiuti è vietata in conformità alla legge Europea e Nazionale.



*I gas combustivi derivanti dalla combustione di materiali inadatti possono causare danni alla cucina e ai camini, e compromettere notevolmente la Vostra salute.*

*Nel caso venga utilizzato un combustibile non conforme a quanto sopra specificato la garanzia decade.*

## 1.5 Accessori

A corredo della Vostra termo cucina T.JOHANNA troverete i seguenti accessori :

- Libretto Istruzioni e certificato di garanzia
- Attizzatoio a gancio
- Guanto di protezione
- N° 2 griglie di cottura per il forno
- Chiave a pipa per sollevamento griglia
- Tozzetti.
- 

La cucina consente il posizionamento remoto del pannello comando ovvero consente di poterlo posizionare lontano dalla cucina ad esempio su una parete dell'abitazione.

Nel caso in cui si voglia usufruire di questa possibilità è necessario realizzare un collegamento elettrico tra la cucina ed il pannello di comando da un tecnico autorizzato dalla ditta costruttrice.

Con la cucina vengono forniti tozzetti e N° 1 supporti da applicare alla cucina al posto del pannello comando

## 1.6 Riferimenti normativi

**UNI 10683/98** : norma che prescrive i requisiti di installazione di apparecchi generatori di calore o destinati anche alla cottura di cibi quali stufe e termocucine sia a tiraggio naturale lato fumi che a tiraggio forzato di potenza termochimica al focolare <35kW alimentati a legna naturale.

**Norma EN 12815** : norma europea per cucine a combustibile solido, che contiene i requisiti tecnici di progettazione, fabbricazione, costruzione, sicurezza e prestazioni, istruzioni e marcature, unitamente ai relativi metodi di prova e l'omologazione.

**Norme EN 60335-1 e EN 50165** : normative riguardanti le attrezzature elettriche su apparecchi non elettrici.

## 1.7 Targa di identificazione

La targa di identificazione è visibile sulla parete posteriore della cucina. Su di essa sono riportati i seguenti dati :

- modello;
- numero di matricola;
- tipo di combustibile;
- potenza termica;
- consumo ;
- tiraggio minimo del camino;
- temperatura media dei fumi di scarico ;
- rendimento ;
- dimensione tubo gas di scarico;
- dimensioni esterne della cucina;
- distanza minima di sicurezza ;
- peso.

## 1.8 Istruzioni per l'ordinazione dei ricambi

Per l'utente finale:

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il centro assistenza e/o il proprio rivenditore.

Per il centro di assistenza o rivenditore:

Per richiedere qualsiasi ricambio contattare il servizio assistenza della ditta Cola s.r.l. e/o spedire via fax esponendo in modo chiaro i seguenti dati:

- modello della cucina;
- numero di serie;
- data di acquisto;
- lista dei ricambi;
- informazioni sulle anomalie o malfunzionamenti riscontrati



- *Gli interventi sui componenti devono essere effettuati da personale autorizzato e/o qualificato.*
- *Prima di ogni intervento accertarsi che sia disinserito ogni collegamento elettrico.*
- *Utilizzare solo ricambi originali Cola.*

## 1.9 Messa fuori servizio della cucina

Per provvedere allo smaltimento della cucina, è necessario sigillarla all'interno di un robusto imballo, e contattare gli organismi locali anteposti per queste operazioni in modo da procedere secondo le norme locali vigenti.

## 2 – INSTALLAZIONE



**La termo cucina non può in nessun caso essere usata senza l'allacciamento all'impianto di riscaldamento.**

### 2.1 Istruzioni generali

La termo cucina dovrà essere installata seguendo le locali normative. Attenersi inoltre alle seguenti istruzioni generali: osservare una distanza minima di 200 mm per le parti infiammabili o facilmente infiammabili; se il fondo non è di materiale ignifugo (per esempio legno, tappeti, ecc.) si deve provvedere ad una base idonea (es. lamiera di acciaio, pietra, piastrelle), sarà il Vostro termo tecnico di fiducia a suggerirVi la dimensione di questa base.

Si raccomanda di adagiare la cucina sul pavimento con la massima cautela evitando qualsiasi urto e di posizionarla nella zona preposta ; prima di tale operazione è indispensabile verificare la portata del pavimento in funzione del peso della cucina , in caso contrario consultare il tecnico specializzato .

### 2.2 Posizionamento e sicurezza antincendio

Per evitare il rischio di incendio è necessario proteggere dal calore le strutture circostanti la cucina. Per esempio i pavimenti in legno o in materiale infiammabile devono essere opportunamente protetti con lastra in acciaio o vetro temperato. Eventuali travature e tavole in legno poste sopra e attraversate dalla canna fumaria devono essere protette con materiale ignifugo.

### 2.3 Collegamento alla canna fumaria

La termocucina TERMO JOHANNA viene collegata al camino tramite l'anello fumo posto sulla piastra e tubi per scarico fumi facilmente reperibili in commercio. Il collegamento al camino deve essere eseguito con tubi stabili e robusti, il cui spessore minimo consigliato è 1.2-2 mm. Il tubo dei gas di scarico deve essere possibilmente dritto per evitare perdite di pressione, e in direzione della canna fumaria. Le estremità del tubo di scarico devono essere a tenuta.

Per avere un funzionamento regolare il tiraggio della canna fumaria con la cucina regime deve essere compreso tra 10 e 14 Pa.

Per una buona efficienza della stufa è necessario intervenire applicando un regolatore di tiraggio o damper sul tubo di scarico o nel camino.

Ogni apparecchio deve smaltire i fumi di combustione attraverso una propria canna fumaria; non si deve mai utilizzare la stessa canna fumaria per più apparecchiature.

### 2.4 Ventilazione

La quantità d'aria necessaria per la combustione viene prelevata dal luogo di installazione della termo cucina, tramite l'apertura situata nello sportello ceneri oppure dal termostato aria comburente e convogliata nella zona di combustione; pertanto è necessario verificare che nel locale in cui si trova la termocucina vi sia un ricambio d'aria sufficiente a garantire una buona combustione, nella stanza in cui è collocata la cucina è d'obbligo avere delle aperture o prese d'aria comunicanti con l'esterno dell'abitazione atte a garantire una sufficiente circolazione d'aria anche a porte e finestre chiuse . Una carenza di aria comburente influenza negativamente "il tiraggio" della canna fumaria compromettendo la sicurezza di funzionamento. La portata d'aria necessaria per la combustione della termo cucina Johanna è stimata intorno ai 30 m<sup>3</sup>/ora.

Qualsiasi elemento di aspirazione aria (es. cappa aria viziata/vapore) presente nelle vicinanze della vostra termo cucina può determinare una depressione, con conseguente fuoriuscita di gas combustibili dallo sportello fuoco in fase di caricamento.

## 2.5 Consigli sui camini e sui raccordi

I camini devono essere costruiti con materiali idonei e perfettamente isolati con caratteristiche tali da non permettere abbassamenti di temperatura.

Le pareti interne devono risultare perfettamente lisce e non ci devono essere restringimenti e sporgenze lungo tutto lo sviluppo per non creare attrito e vortici nel fumo che determinerebbero una notevole riduzione del tiraggio.

Eventuali sportelli di pulizia e di ispezione devono essere perfettamente chiusi durante il funzionamento.

Le bocche di uscita dei camini devono essere più alte di 0,5 m rispetto ad eventuali ostacoli se questi si trovano ad una distanza inferiore ai 10 m e devono terminare con comignoli o mitre aventi sezione utile d'uscita non inferiore al doppio della sezione del camino.

Nelle due figure seguenti vengono riportati i dati relativi alle distanze e al posizionamento dei comignoli secondo le prescrizioni UNI 10683/98.

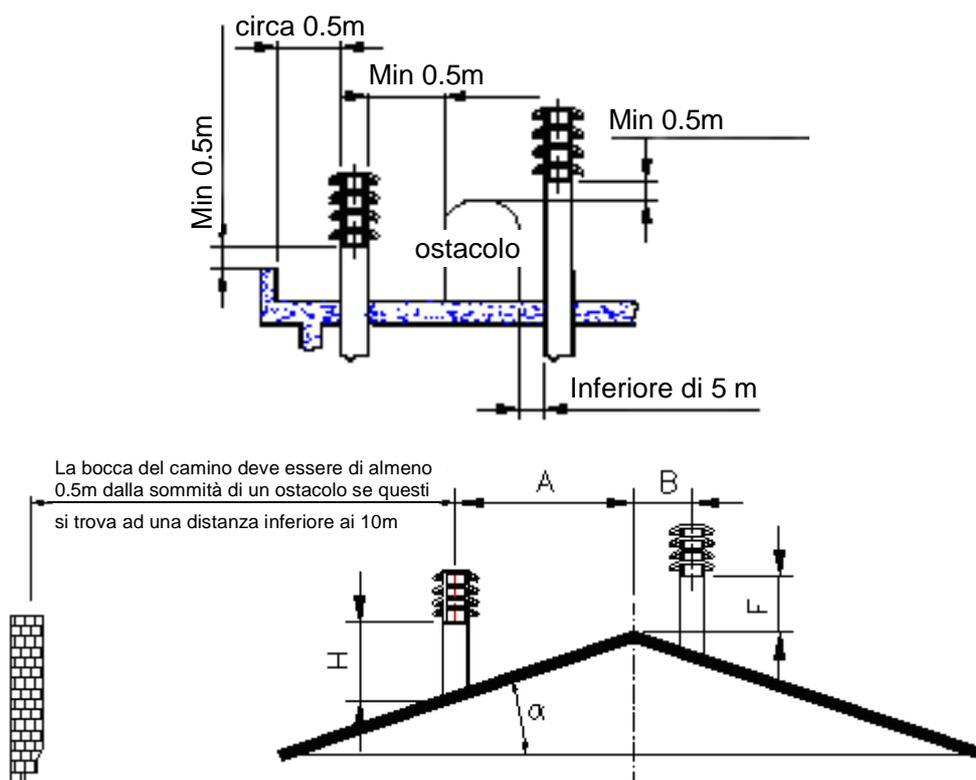


fig 2 Distanze e posizionamento comignoli

Tabelle UNI 10683/98

Inclinazione del tetto ( $\alpha$ )	Distanza A	H
15°	Maggiore di 1,85 m	1,00 m
30°		1,30 m
45°		2,00 m
60°		2,60 m

Inclinazione del tetto ( $\alpha$ )	Distanza B	H
15°	Minore di 1,85 m	0,50 m
30°		0,50 m
45°		0,50 m
60°		0,50 m

Prima di installare una termo cucina ad un camino di vecchia costruzione, oltre ad osservare quanto già descritto, bisognerà controllare che non vi siano aperture o crepe da dove possa penetrare aria tale da provocare una diminuzione di temperatura che ne pregiudica il tiraggio.

Infine, controllare che non vi siano impedimenti provocati da corpi esterni o da depositi di fuliggine accumulatisi con anni di funzionamento.

E' consigliabile che il primo tratto di raccordo che esce dalla cucina sia verticale, mentre il raccordo della canna fumaria che entra nel camino che porta al comignolo deve essere introdotto di pochi centimetri, in modo tale da non ridurre la sezione della canna fumaria.

Qualora la canna fumaria non fosse perpendicolare all'asse del camino è consigliabile eseguire l'allacciamento con speciali raccordi in acciaio che consentono un' inclinazione massima di 45°.

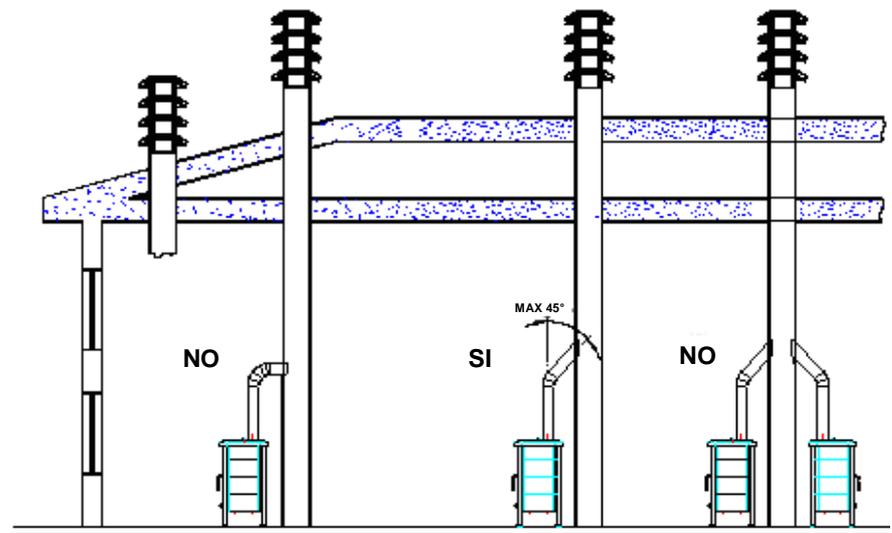


Fig3 allacciamento cucina-camino

Nel caso di pareti e soffitti costruiti con materiali infiammabili è necessario isolare adeguatamente la parte di contatto con la canna fumaria. Si rende necessario, inoltre, sigillare accuratamente i raccordi nei punti d'innesto specialmente nel punto in cui il raccordo entra nella canna fumaria.

Nel caso vi siano più termo cucine nella stessa abitazione, ognuna di queste dovrà avere una propria canna fumaria. E' sconsigliato praticare delle aperture sulla canna fumaria per applicare altri apparecchi in quanto il tiraggio potrebbe venire compromesso.

Secondo la norma UNI 7429, il comignolo deve rispettare alcuni requisiti; deve innanzitutto avere una sezione utile di uscita almeno doppia rispetto alla sezione della canna fumaria. E' preferibile, inoltre, l'installazione di un comignolo "antivento" che sia provvisto cioè di profili alari che garantiscono lo scarico dei fumi anche in presenza di venti orizzontali forti.

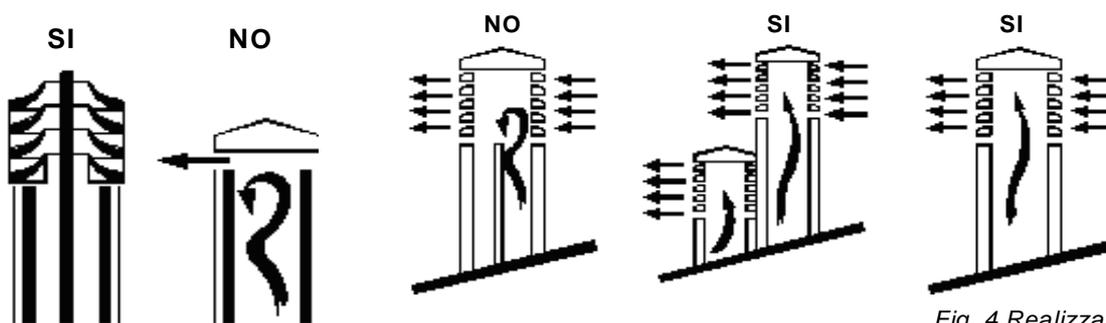


Fig. 4 Realizzazione comignoli

## 2.6 Collegamenti idraulici

La termo cucina modello T.Johanna comby presenta al suo interno il circuito idraulico di riscaldamento e sanitario (opzionale) completi di circolatori, valvole di sicurezza, sonde di temperatura e pressostato.

Il circuito di riscaldamento può essere collegato direttamente all'impianto (termosifoni e/o altri scambiatori) come una normale caldaia.

Il circuito sanitario inserito nella termocucina consente tramite pompa e scambiatore a piastre INOX un riscaldamento istantaneo dell'acqua sanitaria con portata minima a regime di 8 l/min .

In figura sottostante è visibile lo schema idraulico del circuito presente all'interno della cucina.

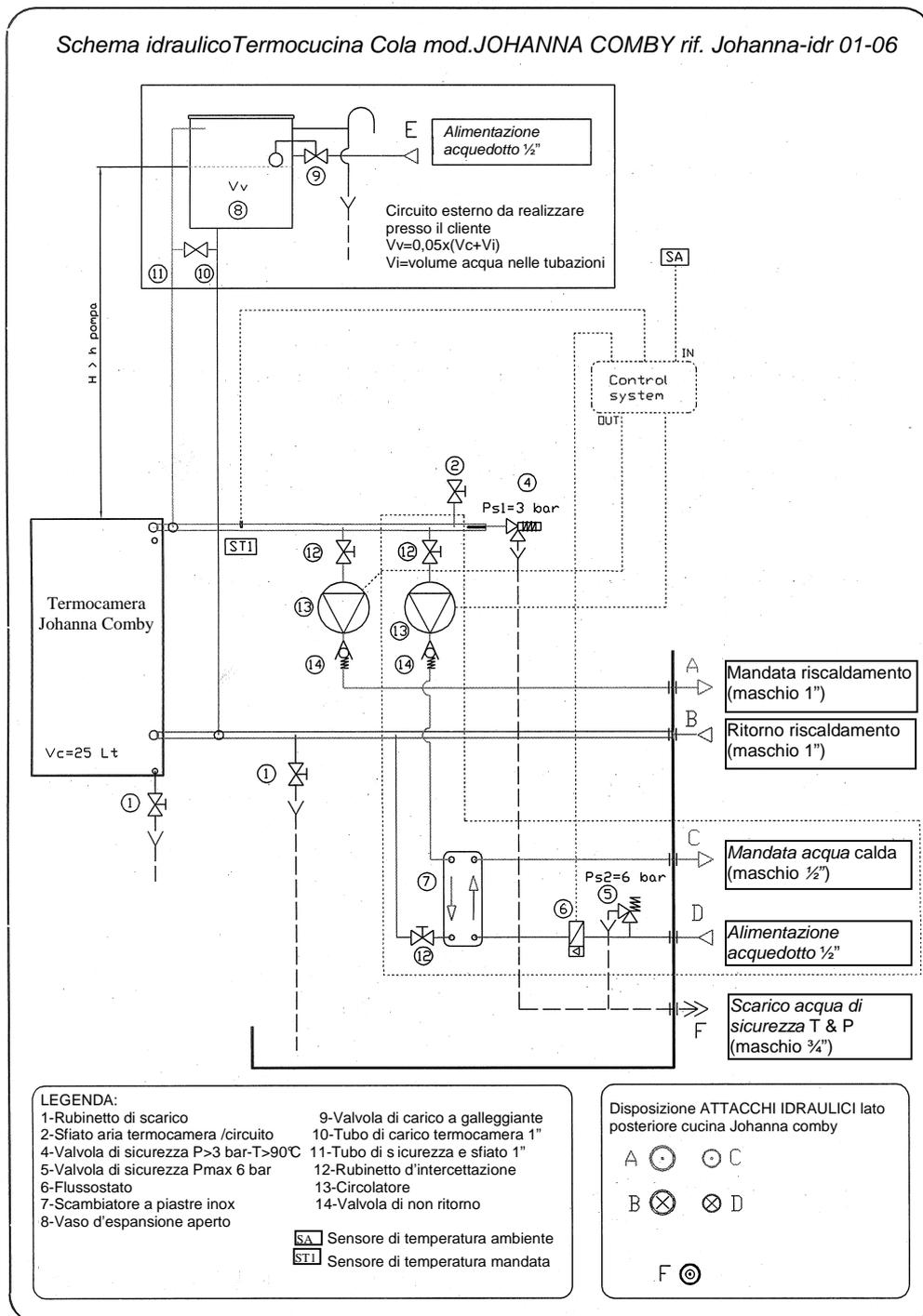


Fig.5 Schema idraulico

L'impianto è fornito completo dei componenti di sicurezza quali:

- Valvola di sicurezza combinata temperatura – pressione che interviene per temperature che superano i 90°C e pressioni superiori ai 3 bar del circuito di riscaldamento garantendo che la temperatura e la pressione dell'acqua nell'impianto non superino i limiti di sicurezza.
- Valvola di pressione (presente nel circuito sanitario opzionale) che interviene per pressioni superiori ai 6 bar del circuito d'acqua sanitario.

Lo scarico dell'acqua dei componenti di sicurezza è convogliato su un unico attacco maschio da 3/4" per consentire lo scarico nelle acque nere (come lo scarico del lavabo).

Secondo le normative I.S.P.E.S.L. raccolta <<R>> la termocucina come generatore di calore a combustibile solido ed il relativo *impianto* deve essere provvisto del vaso di espansione aperto (8) completo di tubo di sicurezza (11) e tubo di carico (10), tale circuito è a carico del cliente in quanto deve essere realizzato da un tecnico specializzato.

## 2.7 Collegamento elettrico



Assicurarsi che l'impianto elettrico sia a norma, provvisto della messa a terra e dell'interruttore differenziale secondo le Norme vigenti.

E' d'obbligo allacciare il cavo elettrico ad una Presca comandata.

La tensione fornita dall'impianto deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta di identificazione della cucina, e nel paragrafo relativo ai dati tecnici di questo manuale.

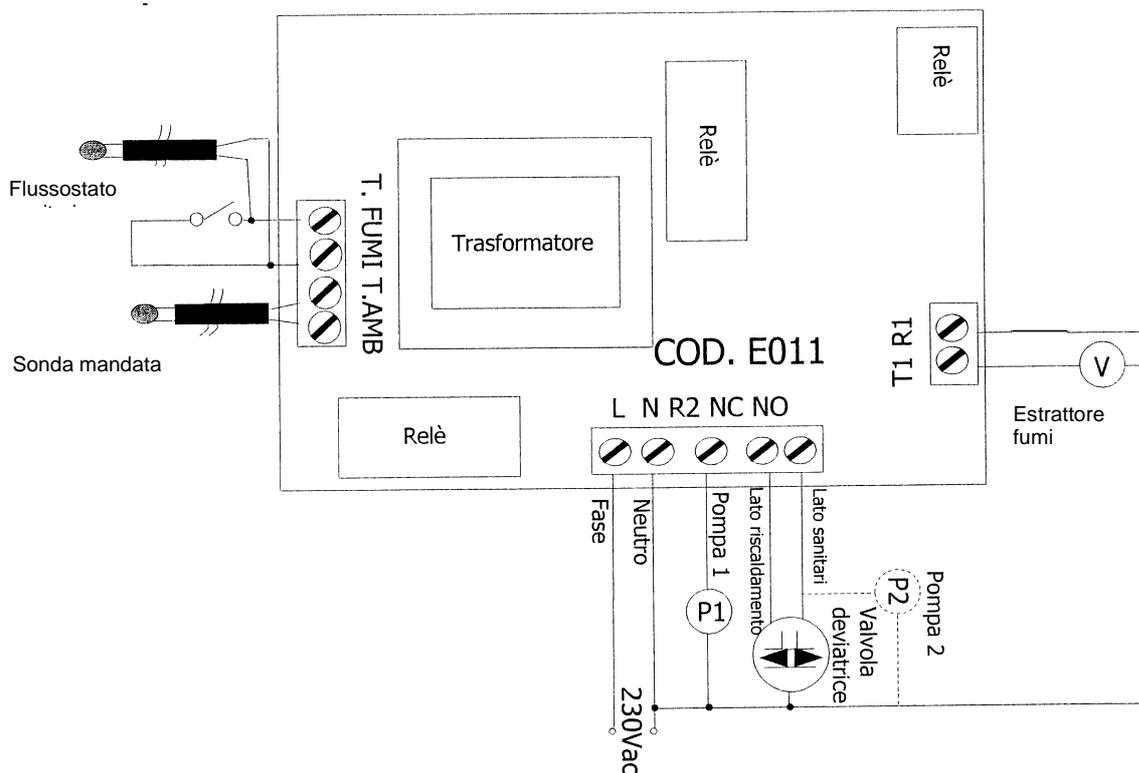


Fig. 6 Schema elettrico

## 3- ISTRUZIONI SULL'USO

### 3.1 Premessa

Si raccomanda di non lasciare mai i bambini senza controllo nelle vicinanze della cucina ; il pericolo di ustioni a causa delle parti calde è molto alto.



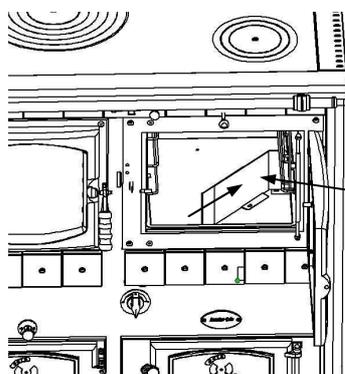
Si raccomanda inoltre:

- di non usare mai la cucina con lo sportello aperto;
- di non conservare cubi di accensione o materiali facilmente infiammabili nelle vicinanze della cucina ;
- di non spostare o sollevare la cucina utilizzando le maniglie.

### 3.2 Registro passaggio fumi sul forno

Prima di mettere in funzione la cucina assicurarsi che il registro fumi inferiore, posto sotto il piano inox estraibile del forno sia nella posizione corretta (come da figura).

Per eseguire l'estrazione del piano in acciaio vedere paragrafo relativo alla pulizia della canna fumaria



Assicurarsi che il giro fumi inferiore sia ben incastrato nella sua sede e che consenta il passaggio dei fumi di combustione

### 3.3 Prima messa in funzione

Ricordiamo che la termo cucina non può in nessun caso essere usata senza l'allacciamento all'impianto di riscaldamento. Prima di mettere in funzione la Vostra termo cucina per la prima volta occorre attenersi ad alcune regole semplici ma importanti: effettuare una pulizia accurata della Vostra termo cucina e poi portarla in funzione a fuoco lento per circa mezz'ora con lo sportello zona cottura aperto ed aprire la valvola registro fumi spingendo la leva sopra la porta forno. Dopo ca. 30 min. chiudere la valvola del registro fumi tirando leva e lasciare sempre aperto lo sportello forno.

**La prima accensione della cucina deve avvenire per alcune ore a fuoco basso !** Poi un può alla volta si aumenterà la potenza del fuoco affinché venga tolta l'umidità residua dei materiali e la Vostra termo cucina possa asciugarsi completamente; solo procedendo in questo modo possano essere evitati i danni dovuti alle alte temperature, "stress termico".

Attenzione: alla prima accensione la cucina può sprigionare cattivi odori: aerare bene il locale.

### 3.4 Regolazione della quantità di aria di combustione

La quantità di aria di combustione e la potenza calorica viene regolata da un registro rotante **(E)** situato nello sportello ceneri e dal termostato **(B)**. Oltre alla regolazione del registro aria di combustione, il camino é la misura più importante di influsso sull'intensità di combustione e quindi sulla resa della cottura, potenza calore della Vostra termo cucina JOHANNA.

Un tiraggio superiore richiede una minore portata d'aria di combustione; al contrario un tiraggio ridotto necessita di maggiore afflusso di aria di combustione.

### 3.5 Accensione e alimentazione fuoco

Regolate la valvola registro fumi in posizione aperto, tenendo alla massima apertura i regolatori di combustione **E** e **B**, date fuoco ad un pezzo di carta o ad un cubetto "accendi fuoco" con legna piccola. Quando la legna si è accesa inserite nella zona fuoco un ciocco di legno della lunghezza di 30 cm ca.

Solo quando il focolare è ben avviato è possibile. chiudere la valvola del registro fumi tirando leva registro fumi e regolare l'aria di combustione agendo sul registro (**E**) a seconda del calore desiderato: nella posizione 1 si otterrà una combustione lenta e quindi un riscaldamento moderato; nella posizione 3, invece, si avrà l'introduzione di una grande quantità di aria e quindi una combustione veloce e un riscaldamento elevato.

**Lo sportello zona ceneri deve restare sempre chiuso quando la cucina è in funzione per evitare danni di surriscaldamento: può rimanere aperto per un tempo limitato solo in fase di accensione (max. 15 – 20 min.).**

Non usate mai per accendere benzina, alcool o liquidi facilmente infiammabili !

### 3.6 Funzionamento normale

E' opportuno liberare la griglia dalle ceneri prima di ogni carico di combustibile con l'apposito attizzatoio in dotazione. Mettete 2-3 pezzi di legno sulle braci.

### 3.7 Funzionamento nella mezza stagione

Se la temperatura esterna è superiore ai 15°C si può avere con poca potenza di fuoco un tiraggio scadente: i gas di scarico combustione non fuoriescono completamente producendo fumo e odore nel locale di riscaldamento. In questo caso aprite la valvola registro fumi, togliete le ceneri dalla griglia e aumentate l'aria per la combustione attraverso il registro (**E**).

### 3.8 Funzionamento del forno di cottura

Il forno presente sulla cucina è statico, rivestito interamente in lamiera INOX e fornito con 2 griglie per sostenere gli eventuali vassoi .

Sul vetro della porta smaltata è installato un termometro per il controllo della temperatura interna del forno .

Per raggiungere adeguate temperature di cottura assicurarsi che la valvola di registro fumi sia chiusa

Quando si accende per la prima volta la cucina , il forno va utilizzato solo dopo 1-2 ore di funzionamento a regime ( 200-250)°C lasciando la porta forno leggermente aperta per consentire l'eliminazione dei gas generati dai residui di produzione quali grassi , olii o sigillanti ; trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura .

Pulire regolarmente il forno ad ogni uso seguendo le istruzioni del paragrafo pulizia .



Il forno deve essere utilizzato solo per gli scopi a cui è destinato , esclusivamente per la cottura degli alimenti ; qualunque altro uso è improprio e pericoloso .

**N.B.** Quando si usa la termo cucina per cucinare sia sulla piastra che al forno è consigliato alzare la griglia cenere agendo sulla vite (**C**) con la chiave a pipa in dotazione.

## 4 PANNELLO COMANDO

In figura sottostante è riportata l'immagine del pannello di comando con la leggenda delle singole funzionalità:

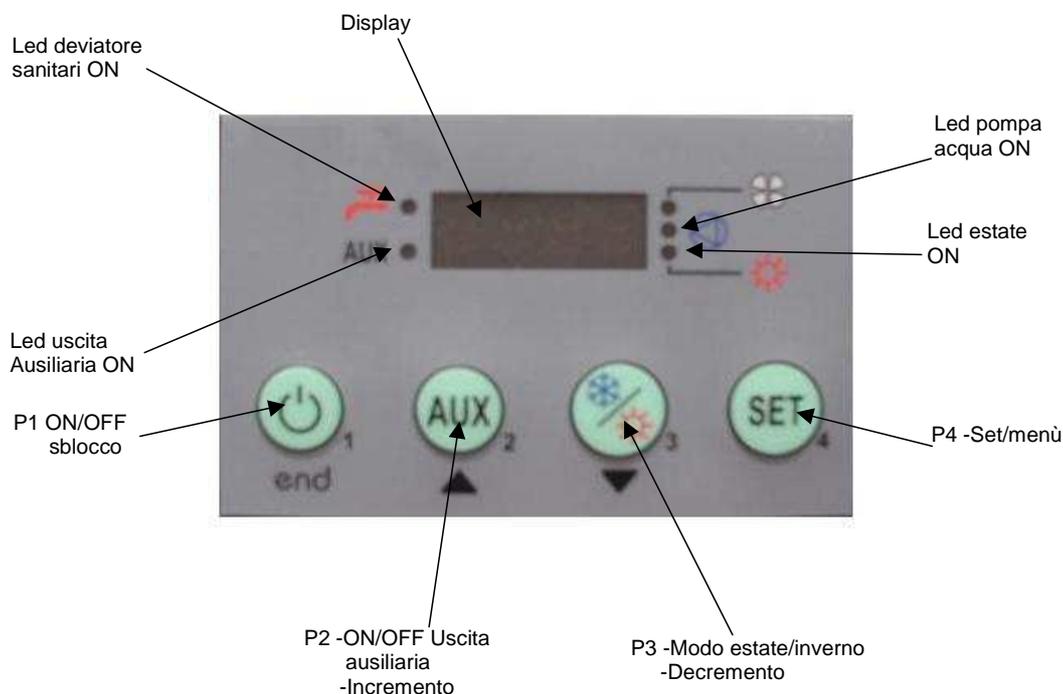


Fig 7 pannello comando

### 4.1 Pulsanti

#### P1 – ON/OFF sbocco:

- IL tasto premuto per un secondo permette l'accensione o lo spegnimento generale del modulo idraulico a seconda che sia rispettivamente in stato di spento o di acceso.

#### P2 – ON/OFF uscita ausiliaria / incremento:

- IL tasto premuto per un secondo, permette l'accensione o lo spegnimento dell'uscita ausiliaria.
- In modalità set della temperatura permette l'incremento della grandezza visualizzata sul display.

#### P3 – Modo estate inverno /decremento:

- IL tasto premuto per un secondo permette la selezione tra modo di funzionamento Estate-Inverno.
- In modalità set della temperatura permette il decremento della grandezza visualizzata sul display.

#### P4 – Set / menù:

- Il pulsante premuto per un secondo, consente di accedere al set della temperatura ed al menù dei parametri tecnici.

## 4.2 Led

### Led pompa acqua ON:

Il led è acceso quando la pompa di circolazione dell'acqua del riscaldamento è accesa.

### Led estate ON:

Il led è acceso quando è selezionata la modalità di funzionamento Estate. In questa modalità la valvola deviatrice attiva l'uscita sanitari, e la circolazione d'acqua avviene solo verso l'impianto dei sanitari.

### Led deviatore sanitari ON:

Il led è acceso quando la valvola deviatrice attiva l'uscita sanitari.

### Led uscita ausiliaria ON:

Il led è acceso quando l'uscita ausiliaria è attiva.

## 4.3 Display

- Durante il normale funzionamento riporta la temperatura dell'acqua all'interno della termocamera
- Durante il funzionamento del sanitario compare la scritta SANIT
- Durante la modifica del set della temperatura e dei parametri tecnici riporta la il nome del parametro in modifica.

## 4.4 Funzioni utente

### 4.4.1 Accensione spegnimento della cucina

La pressione per un secondo del tasti P1 permette l'accensione del pannello di comando che gestisce il funzionamento del modulo idraulico.

E' importante che il pannello di comando sia acceso durante il funzionamento della cucina.

### 4.4.2 Cucina in lavoro

In stato ON, il display indica la temperatura dell'acqua in mandata (prima e seconda cifra), ed in ritorno (terza e quarta cifra).

Quando la temperatura dell'acqua nella termocamera raggiunge un determinato valore impostato dal costruttore, la cucina mette in funzione la pompa sanitario. Quando l'acqua dei sanitari raggiunge il set di temperatura impostato dall'utente la cucina mette in funzione la pompa riscaldamento consentendo così la diffusione del calore all'interno dell'impianto di riscaldamento dell'abitazione.

Nel caso in cui sia attiva la modalità estate la cucina attiva unicamente la pompa sanitari escludendo quella relativa all'impianto di riscaldamento.

### 4.4.3 Modifica set di temperatura

E' possibile modificare in qualsiasi momento la temperatura dell'acqua nella termocamera, per ottenere questo è sufficiente premere il tasto P4 e decrementare o aumentare il valore con i tasti P2 e P3 a seconda delle esigenze.

## 4.5 Cicalino

Nella condizione di temperatura sopra gli 80°C la centralina emette dei bit acustici x avvisare dell'eccessiva temperatura con il lampeggio del display .

## 5. MANUTENZIONE E CURA

Per mantenere la termo cucina costantemente efficiente è bene procedere ad una periodica pulizia dell'esterno e soprattutto di tutte le superfici interne nelle quali si sedimenta uno strato di fuliggine che oltre ad ostruire il passaggio dell'aria, con conseguente scarso rendimento, può talvolta diventare infiammabile.

### 5.1 Manutenzione del rivestimento

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere fatte solo quando la cucina è fredda, in particolare la pulizia del vetro deve avvenire a focolare freddo. Pulire le superfici e asciugare sempre.

### 5.2 Allontanamento/ scarico ceneri

La termocucina T.JOHANNA è dotata di una griglia di caricamento combustibile. Tale griglia dovrebbe essere liberata dalla cenere prima di ogni alimentazione.

La cenere non dovrebbe accumularsi in quantità eccessiva nel cassetto sotto la griglia perché ostacola l'afflusso di aria fresca necessaria alla combustione.

Attenzione: la cenere non può essere depositata nei bidoni dei rifiuti. Per escludere il pericolo di accensione di altri materiali con la cenere rovente lasciarla raffreddare all'aperto in un contenitore idoneo

### 5.3 Pulizia della piastra in ghisa

Prima di avviare la cucina per la prima volta, si raccomanda di pulire accuratamente la piastra con un panno assorbente al fine di eliminare il grasso protettivo.

Prima di essere utilizzata per la prima volta, e dopo la pulizia, la piastra dovrebbe essere preriscaldata per circa mezz'ora con la porta forno aperta e la leva del registro fumi spinta verso l'interno della cucina.

Per la pulizia abituale della parte in ghisa della piastra, si consiglia l'utilizzo di materiali leggermente abrasivi (es: carta vetrata o paglietta) con movimento nella direzione della finitura superficiale.

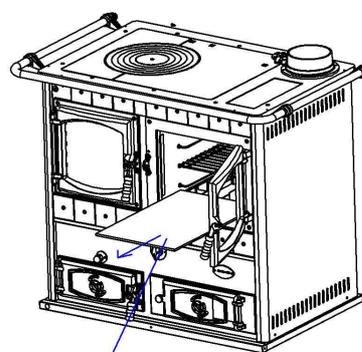
A fine stagione si consiglia di stendere un velo di olio di oliva o vaselina neutra sulla piastra in ghisa al fine di proteggerla.

### 5.4 Pulizia della canna fumaria

La riduzione della potenza di calore e la fuoriuscita di gas combusti nell'ambiente è quasi sempre la conseguenza dell'intasamento delle canne fumarie. Le canne fumarie della Vostra termo cucina devono essere pulite a intervalli regolari: l'accumulo di fuliggine dipende essenzialmente dal tipo di combustibile, dalla frequenza d'uso (scarso o continuo utilizzo), ma soprattutto dall'efficienza della Vostra canna fumaria.

Procedere nella pulizia come segue, per evitare inutili uscite di fuliggine:

- Pulire solo quando la cucina è fredda;
- Chiudere tutte le aperture che non si devono pulire;
- Smontare i tubi per i gas di scarico;
- Togliere le piastre della termo cucina e pulire all'aperto la parte inferiore della piastra.
- Estrarre il vassoio forno come illustrato nella figura a lato, raschiare quindi lo strato di fuliggine nella parte sottostante il forno.
- Dopo aver pulito tutte le canne fumarie, chiudere la valvola (B) sotto la zona forno.



Vassoio forno

### 5.5 Pulizia del forno

Si consiglia di pulire il forno quando è tiepido o freddo e dopo ogni impiego x impedire che lo sporco sedimenti sulle superfici. Per la pulizia delle superfici in acciaio INOX del forno usare detergenti non abrasivi con un panno morbido e provvedere ad risciacquo accurato per evitare che depositi di detersivo possano contaminare i cibi ed intaccare i materiali del forno .

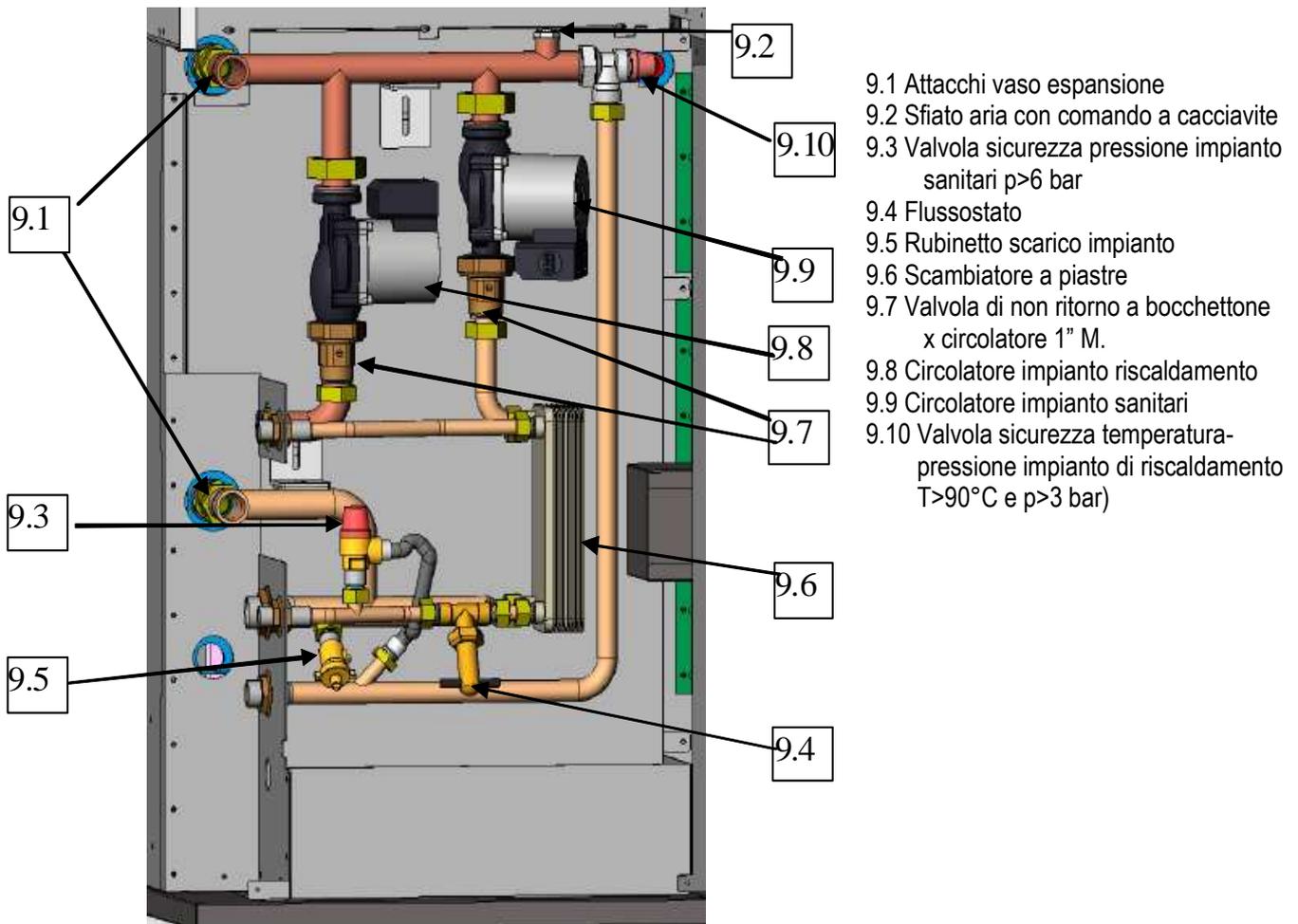
## 5.6 Accesso alle parti interne

Gli interventi sui componenti interni della cucina devono essere effettuati da personale autorizzato e/o qualificato, rivolgendosi al centro assistenza più vicino.



*Prima di ogni intervento accertarsi che sia disinserita la spina dell'energia elettrica*

Per poter accedere alle parti interne è necessario rimuovere il pannello laterale togliendo le viti di fissaggio. Nelle figura 9a è visibile il modulo idraulico con gruppo sanitario opzionale.



- 9.1 Attacchi vaso espansione
- 9.2 Sfiato aria con comando a cacciavite
- 9.3 Valvola sicurezza pressione impianto sanitari p>6 bar
- 9.4 Flussostato
- 9.5 Rubinetto scarico impianto
- 9.6 Scambiatore a piastre
- 9.7 Valvola di non ritorno a bocchettone x circolatore 1" M.
- 9.8 Circolatore impianto riscaldamento
- 9.9 Circolatore impianto sanitari
- 9.10 Valvola sicurezza temperatura-pressione impianto di riscaldamento (T>90°C e p>3 bar)

## 6 – RICERCA DEI GUASTI

### 6.1 La cucina non funziona

- Controllare l'imbocco e le dimensioni della canna fumaria affinché siano appropriate alla potenza della cucina .
- Controllare che la canna fumaria sia costruita secondo le norme vigenti .
- Controllare che la canna fumaria abbia aperture o portine d'ispezione chiuse e sigillate .
- Controllare che alla canna fumaria non vi siano altre apparecchiature collegate .
- Controllare il collegamento alla presa elettrica e l'accensione della centralina .

### 6.2 Accensione difficoltosa

- Aprire il registro dell'aria primaria e quello dei fumi .
- Utilizzare legna e mattonelle di lignite con basso contenuto di umidità .
- Controllare l'aerazione del locale in modo da garantire una sufficiente quantità di ossigeno nell'aria .
- Controllare che la canna fumaria sia adeguata alla potenza della cucina .

**6.3 Perdite di fumo**

- Controllare il tiraggio della canna fumaria .
- Controllare che l'imbocco del tubo di scarico fumi sia conforme ai requisiti di tenuta .
- Controllare che la cenere non ostruisca la griglia di passaggio aria primaria .
- Controllare che i residui di combustione non ostruiscano il condotto di scarico .
- Controllare che il registro dell'aria primaria sia aperto .

**6.4 Il vetro si sporca facilmente**

- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Eccesso di combustibile in camera di combustione .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .

**6.5 Condensa nella termocamera**

- Controllare l'avvenuta prima accensione della cucina .
- Controllare che il combustibile sia tra quelli idonei all'utilizzo .
- Controllare che la legna sia stagionata e ben asciutta .
- Controllare che la canna fumaria sia coibentata e a Norma .
- Controllare il tiraggio della canna fumaria .
- Controllare il termostato di accensione della pompa o il valore impostato della temperatura intervento pompa .

**6.6 Il forno non scalda**

- Controllare la chiusura della porta forno .
- Controllare che il registro fumi sia chiuso pos.1.
- Controllare che la combustione del combustibile sia regolare .
- Controllare che la canna fumaria abbia un sufficiente tiraggio .
- Controllare la pulizia dei condotti passaggio fumi di combustione .

**6.7 Scarsa efficienza dei radiatori o dell'impianto di riscaldamento**

- Controllare l'apertura delle valvole d'intercettazione dell'impianto .
- Scaricare l'eventuale presenza di aria sui radiatori .
- Controllare la presenza dell'acqua nell'impianto .
- Controllare il funzionamento del termostato e la corretta posizione .
- Controllare l'alimentazione elettrica della centralina , il pulsante in ON , il funzionamento della pompa e la temperatura di accensione (50-60)°C .

**6.8 Messaggi allarmi centralina**

- Eccessiva temperatura > 80 °C con emissioni di bit acustici fino all'abbassamento della stessa e visualizzazione messaggio 'Alr' ;abbassamento con intervento di chiusura dei passaggi aria primaria sia della porta fuoco che del termostato .

COLA

I - 37040 ARCOLE (Verona) - Viale del Lavoro 7/9  
Tel. +39.045.6144043 / Fax. +39.045.6144048

Email: [info@anselmocola.com](mailto:info@anselmocola.com)  
On line: [www.anselmocola.com](http://www.anselmocola.com)

La ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno, eventuali modifiche tecniche od estetiche ai prodotti.  
I disegni, le misure, gli schemi ed ogni altra configurazione, sono qui riportati solo a scopo esemplificativo.

## INFORMAZIONI MARCATURA CE CE MARKING INFORMATION

<b>CE</b>	
<b>COLA</b>	
<b>09</b>	
<b>EN 12815: 2001 + A1: 2004</b>	
Termocucine a combustibile solido <i>Residential cooker fired by solid fuels</i> Ref. <b>TERMOJOHANNA COMBY</b>	
Distanza minima di sicurezza da materiali infiammabili (dietro – lato dx/sx – pavimento) <i>Minimum safety clearance distance from combustible materials</i>	<b>: 200 – 200 - 0 mm</b>
Emissioni di CO al 13% O <sub>2</sub> nei prodotti di combustione <i>Emission of CO to 13% O<sub>2</sub> in combustion products</i>	<b>: 0,674 %</b>
Pressione operativa massima <i>Maximum operating pressure</i>	<b>: 2 bar</b>
Temperatura gas di scarico <i>Flue gas temperature</i>	<b>: 283 °C</b>
Potenza termica nominale <i>Nominal heat output</i>	<b>total 27,0 kW</b> <i>water heat 21,5 kW</i> <i>space heat 5,5 kW</i>
Rendimento <i>Energy efficiency</i>	<b>: 73 %</b>
Tipi di combustibile <i>Fuel types</i>	<b>: Legna in tronchetti</b> <i>Wood logs</i>
Potenza elettrica <i>Rated input power</i>	<b>: 180 W</b>
Tensione nominale <i>Rated voltage</i>	<b>: 230 V</b>
Frequenza nominale <i>Rated frequency</i>	<b>: 50 Hz</b>

# Certificato di Garanzia

## **La presente garanzia convenzionale è valida per gli apparecchi alimentate a legna destinati alla commercializzazione , venduti ed installati sul solo territorio italiano .**

La Direttiva Europea 1999/44/CE ha per oggetto taluni aspetti della vendita e delle garanzie dei beni di consumo e regola il rapporto tra Venditore finale e Consumatore . La Direttiva in oggetto prevede che in caso di difetto di conformità del prodotto , il Consumatore ha diritto a rivalersi nei confronti del Venditore finale per ottenerne il ripristino senza spese , per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto. La Ditta COLA Srl , pur non essendo Venditore finale nei confronti del Consumatore , intende comunque supportare le responsabilità del Venditore finale con una propria Garanzia Convenzionale , fornita tramite la propria rete di assistenza tecnica autorizzata alle condizioni riportate di seguito .

### **Oggetto della Garanzia e durata**

Con la presente Garanzia convenzionale l'azienda Produttrice garantisce da tutti i difetti di fabbricazione e di funzionamento gli apparecchi venduti per 24 mesi dalla data di consegna , documentata attraverso regolare documento di acquisto , purchè avvenuta entro 3 anni dalla data di fabbricazione del prodotto . La messa in servizio del prodotto deve essere effettuata a cura di un Installatore qualificato osservando le prescrizioni indicate nei manuali d'uso e manutenzione dell'apparecchio .

### **Modalità per far valere la presente Garanzia**

In caso di guasto , il Cliente deve entro il termine di decadenza di 30 giorni contattare il Centro Assistenza di zona autorizzato e richiedere l'eventuale intervento .

I nominativi dei Centri Assistenza autorizzati sono reperibili attraverso il sito internet o il numero telefonico dell'azienda Produttrice .

I costi di intervento sono a carico dell'azienda Produttrice , fatte salve le esclusioni previste e riportate nella presente Garanzia .

Gli interventi in garanzia non modificano la data di decorrenza o la durata della stessa .

### **Esclusioni**

Sono escluse dalla presente Garanzia i guasti e gli eventuali danni causati da :

- trasporto non effettuato a cura dell'azienda Produttrice ;
- inosservanza delle istruzioni e delle avvertenze previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto ;
- errata installazione o inosservanza delle prescrizioni di installazione , previste dall'azienda Produttrice e riportate sui manuali d'uso e manutenzione a corredo del prodotto ;
- inosservanza di norme e/o disposizioni previste da leggi e/o regolamenti vigenti , in particolare per assenza o difetto di manutenzione periodica ;
- manutenzioni periodiche inadeguate o mancanti previste sui manuali d'uso e manutenzione a corredo dello prodotto ;
- anomalie o anomalie di qualsiasi genere nell'alimentazione degli impianti elettrici , idraulici e/o negli scarichi in canna fumaria ;
- impiego di combustibili non conformi e non riportati sui manuali d'uso e manutenzione ;
- impiego di parti di ricambio non originali ;
- corrosioni da condensa o aggressività dell'acqua causati da inadeguati trattamenti dell'acqua di alimentazione o dall'errato utilizzo di trattamenti disincrostanti ;
- deterioramento da agenti chimico fisici , gelo , correnti vaganti , fulmini , fenomeni atmosferici ;
- trascuratezza , cattivo utilizzo , manomissioni o interventi tecnici effettuati sul prodotto da personale non autorizzato estraneo alla rete dei Centri Assistenza autorizzati ;
- parti soggette a normale usura di impiego (guarnizioni , manopole , vetro , ecc.) ;
- cause di forza maggiore indipendenti dalla volontà e dal controllo dell'azienda Produttrice ;

Non rientrano nella Garanzia le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione , né eventuali attività e/o operazioni per accedere al prodotto ( smontaggio mobili o pareti , allestimento ponteggi o altro ) .

### **Responsabilità**

Il personale autorizzato dall'azienda Produttrice interviene a titolo di assistenza tecnica del Cliente ; l'Installatore resta comunque l'unico responsabile dell'installazione , il quale deve rispettare le prescrizioni di legge attualmente vigenti e le indicazioni tecniche presenti nel manuale d'uso e manutenzione a corredo del prodotto .

Le condizioni di Garanzia convenzionale sopraelencate sono le uniche offerte dalla Ditta COLA Srl ; nessuna terza parte è autorizzata a modificare i termini della presente Garanzia né rilasciare altri verbali o documenti .

### **Diritti di legge**

La presente Garanzia si aggiunge e non pregiudica i diritti del Consumatore previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e relativo Decreto legislativo Dlgs 2.02.2002 n°24 .

**COLA s.r.l.**

Viale del Lavoro 7/9 - 37040 ARCOLE - VERONA - ITALY  
Tel.: 0039 045 6144043 Fax : 0039 045 6144048

