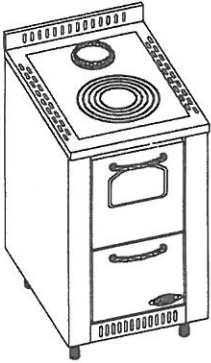
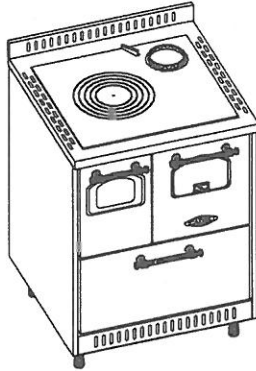


# CADEL

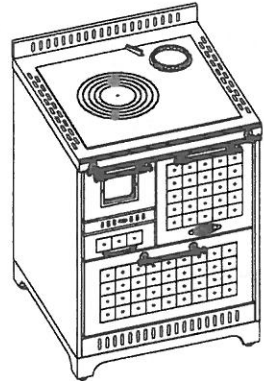
le cucine a legna



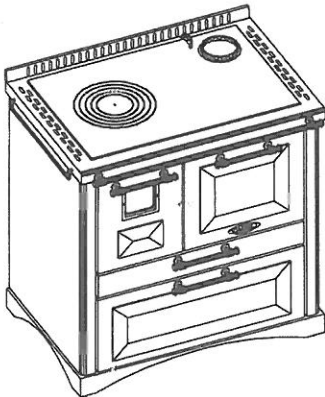
MINI 45



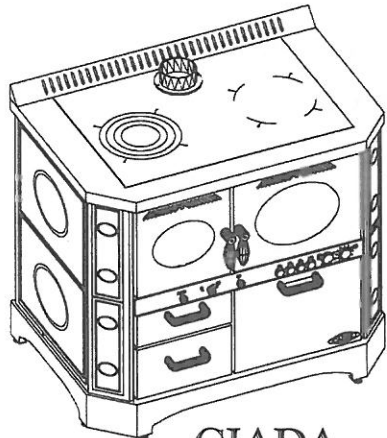
JOLLY 60  
CLUB 80  
MAXI 90



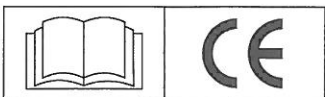
OPALE 60  
OPALE 80



DIAMANTE



GIADA



Manuale  
Istruzioni

## GENTILE CLIENTE.

Grazie per la fiducia che ci ha accordato scegliendo un prodotto CADEL. I nostri prodotti sono progettati e costruiti nel rispetto delle norme di sicurezza con materiali di elevata qualità e con una profonda esperienza nei processi di trasformazione. Perché lei possa ottenere le migliori prestazioni, le suggeriamo di leggere con attenzione le istruzioni del presente manuale.

Le ricordiamo che l'organizzazione CADEL è sempre a sua disposizione per qualsiasi necessità.

## INDICE

- 1) IMBALLO
- 2) INSTALLAZIONE
- 3) USO
- 4) USO "Giada"
- 5) MANUTENZIONE
- 6) MANUTENZIONE "Giada"
- 7) DATI TECNICI

## 1) IMBALLO

### 1.1 IMBALLO

Modello	Volume m <sup>3</sup>	Peso kg
MINI 45	0,28	85
JOLLY-OPALE 60	0,36	90
CLUB-OPALE 80	0,47	100
MAXI 90	0,53	120
DIAMANTE	0,49	110
GIADA	0,53	185

L'imballo è costituito da scatola in cartone riciclabile secondo norme IRESY, inserti riciclabili in EPS espanso, pallet in legno. Tutti i materiali d'imballo possono essere riutilizzati per uso simile o eventualmente smaltibili come rifiuti assimilabili ai solidi urbani, nel rispetto delle norme vigenti.

## 2) INSTALLAZIONE

### 2.1 PREMESSA

La posizione di montaggio deve essere scelta in funzione dell'ambiente, dello scarico fumi superiore o per alcuni modelli posteriore, laterale dx, laterale sx.

La ditta costruttrice **declina ogni responsabilità** in caso di installazioni non conformi alle leggi in vigore, di un ricambio aria locali non corretto, di un allacciamento elettrico non conforme alle norme e di un uso non appropriato dell'apparecchio. Per l'installazione consultare uno spazzacamino di fiducia.

### 2.2 INSTALLAZIONE

La cucina a legna può essere installata isolatamente, accostata ad una parete oppure incassata fra due pareti. La parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro deve avere una distanza minima pari a 100 mm (vedi fig.1) dal bordo cucina. Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una temperatura di 90°C. La parete posta posteriormente sovrastante il piano di cottura della cucina deve essere di materiale resistente alle alte temperature comunque in grado di resistere ad una temperatura di 120°C e ignifuga, (non usare schienali in legno).

Per le norme di sicurezza antiincendio la distanza minima da oggetti infiammabili o sensibili al calore (divani, mobili rivestimenti in legno ecc.) deve essere di 80cm davanti alla bocca fuoco. Se il pavimento è costituito da materiale combustibile deve essere realizzata una protezione (piastra acciaio, refrattario, marmo..) in materiale incombustibile con una sporgenza lato bocca fuoco min 60 cm gli altri lati min 20 cm (vedi fig.1). In tutti i modelli sono presenti delle prese di aria, con delle mascherine con fori isolati per modelli ad incasso con piedini per battiscopa o aperture a livello pavimento per modelli con zoccoli in metallo. **È Vietato** coprire in alcun modo le prese d'aria di raffreddamento. Verificare che vi siano i requisiti di aerazione del locale, vedi punto

1.7 del manuale **CANNA FUMARIA**.

### 2.3 REGOLAZIONE LIVELLO

Tutti i modelli dispongono di piedini regolabili che consentono una messa a piombo della apparecchiatura e una migliore adattabilità ai mobili della cucina. Le cucine con piedini per battiscopa consentono una regolazione della rientranza dei piedini anteriori per un perfetto allineamento dei battiscopa, per fare ciò estrarre totalmente il cassettono legna, svitare i bulloni da 17 mm posti sopra i due piedini anteriori, spostare i piedini e riavvitare i bulloni. Fare attenzione sui modelli con incasso su piano in marmo una volta eseguito il montaggio se si necessita di estrarre la cucina dai mobili bisogna abbassare i piedini fino a quando il piano cottura si trova sotto il livello del piano in marmo.

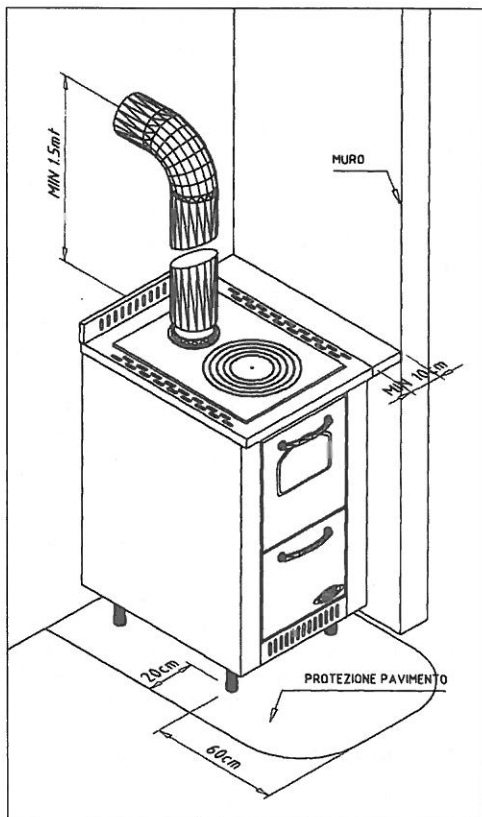


Fig. 1

## 2.4 COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA

**Attenzione** il cattivo funzionamento delle cucine è dovuto principalmente ad un tiraggio non adeguato della canna fumaria a riguardo si consiglia di leggere il manuale CANNA FUMARIA. Il collegamento tra l'apparecchio e la canna fumaria deve essere breve onde favorire il tiraggio ed evitare la formazione di condensa nelle tubazioni. Il diametro del canale da fumo deve essere uguale a quello del tronchetto del piano di lavoro 120 mm e deve essere montato perpendicolarmente alla cucina per un tratto verticale di almeno 1,5 m prima di una eventuale curva (vedi fig. 1). Per il montaggio dei canali da fumo usare tubo in lamiera per fumisteria è vietato l'impiego di tubi metallici flessibili e in fibro-cemento, accertarsi sulla ermeticità nei punti di raccordo. Per i cambiamenti di direzione si possono usare al massimo due curve con angolo  $>90^\circ$ . La lunghezza del canale da fumo in proiezione orizzontale non deve superare i 2 m con una pendenza del 15%. Per i modelli montati con scarico laterale e/o posteriore il diametro del tronchetto di scarico è di 130 mm la lunghezza massima orizzontale del canale da fumo è di 15 cm dopo deve cambiare direzione verso l'alto con una curva angolo  $>90^\circ$ , si consiglia di usare tubi robusti con spessore almeno di 2 mm e assicurarsi che siano collegati ermeticamente alla canna fumaria (vedi fig.2). È vietato collegare più apparecchi con lo stesso canale da fumo, è vietato convogliare nello stesso canale da fumo lo scarico proveniente da cappe sovrastanti, è vietato lo scarico diretto a parete dei prodotti della combustione all'esterno e verso spazi chiusi anche a cielo libero. È vietato collegare apparecchi a diverso combustibile (esempio stufa a legna con caldaia a gas) nella stessa canna fumaria. Far verificare il tiraggio della canna fumaria, se superiore alla depressione ammessa (vedi dati tecnici), provvedere a inserire una valvola a farfalla dopo il tronchetto di scarico della stufa.

## 2.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

(SOLO PER IL MODELLI VENTILATI)

IMPORTANTE L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO.

L'allacciamento elettrico avviene tramite il cavo in dotazione aggiungendovi una spina appropriata su una presa di corrente adatta a sopportare il carico e la tensione specifica di ogni singolo modello come specificato nella tabella dati tecnici (vedi pag. 9). È indispensabile che la rete fissa di alimentazione sia protetta con un interruttore omni-polare che assicuri la totale disinserzione della rete con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Assicurarsi inoltre che la rete elettrica disponga di un efficiente messa a terra, se inesistente o inefficiente provvedere alla realizzazione a norma di legge. In caso di manutenzione o intervento è necessario disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.

## 2.6 DEPRESSIONE

La depressione (tiraggio) necessaria per la cucina è indicata sul cartellino caratteristiche. La depressione ottimale varia da 0,11 mbar (1,1 mm di colonna d'acqua) a 0,16 mbar. Con valori inferiori il fuoco sarà troppo lento con formazione di depositi carboniosi ed eccessiva e fastidiosa produzione di fumo che si vedrà uscire dalle porte durante le fasi di caricamento legna. Con valori superiori si avrà una combustione troppo veloce, con scarsa trasmissione di calore e l'impossibilità di avere una buona autonomia di fuoco. La canna fumaria deve essere a perfetta tenuta: infiltrazioni d'aria per eventuali fessure o per pontina d'ispezione non a perfetta tenuta stagna riducono notevolmente il tiraggio del camino. Se il tiraggio è superiore ai valori indicati è necessaria l'installazione di un regolatore di tiraggio (farfalla valvola d'aria) nel canale da fumo o nella canna fumaria (vedi fig. 2)

### 3) USO

#### 3.1 PREMESSA

Per il miglior rendimento con il minor consumo seguire le indicazioni sotto riportate.

#### 3.2 ACCENSIONE

L'accensione della legna avviene molto facilmente se l'installazione è corretta e la canna fumaria efficiente. L'operazione si effettua come segue: aprire al massimo le valvole di entrata dell'aria primaria e secondaria e aprire la valvola di avviamento in modo da collegare direttamente la camera di combustione con il canale da fumo (Fig. 2); introdurre nel focolare carta appallottolata o apposite tavolette accendifuoco e legnetta stagionata; dopo l'accensione della legnetta introdurre la legna da ardere, in pezzatura media e ben stagionata.

**ATTENZIONE** non usare liquidi infiammabili durante l'accensione (alcool, benzina, petrolio, ecc.).

**Importante** alla prima accensione è opportuno, per almeno 8-10 ore, mantenere un fuoco lento per permettere ai materiali di cui è costituita la caldaia e il focolare, di poter assestare le sollecitazioni elastiche interne, evitando così danni permanenti alle stesse; questa operazione va ripetuta per almeno 3-4 volte. I residui grassi di lavorazione e i collanti delle guarnizioni durante i primi minuti di funzionamento possono produrre odori e fumo, si consiglia un buon ricambio aria dello ambiente. Per un miglior rendimento, dopo circa venti minuti di funzionamento, si consiglia di chiudere la valvola aria primaria al minimo (vedi marchiatura +/- vedi fig. 2) fino a ridurre la fiamma quanto basta a mantenere l'accensione e chiudere (sui modelli con forno), la valvola di avviamento ciò comporta il massimo di rendimento con il minor consumo di combustibile.

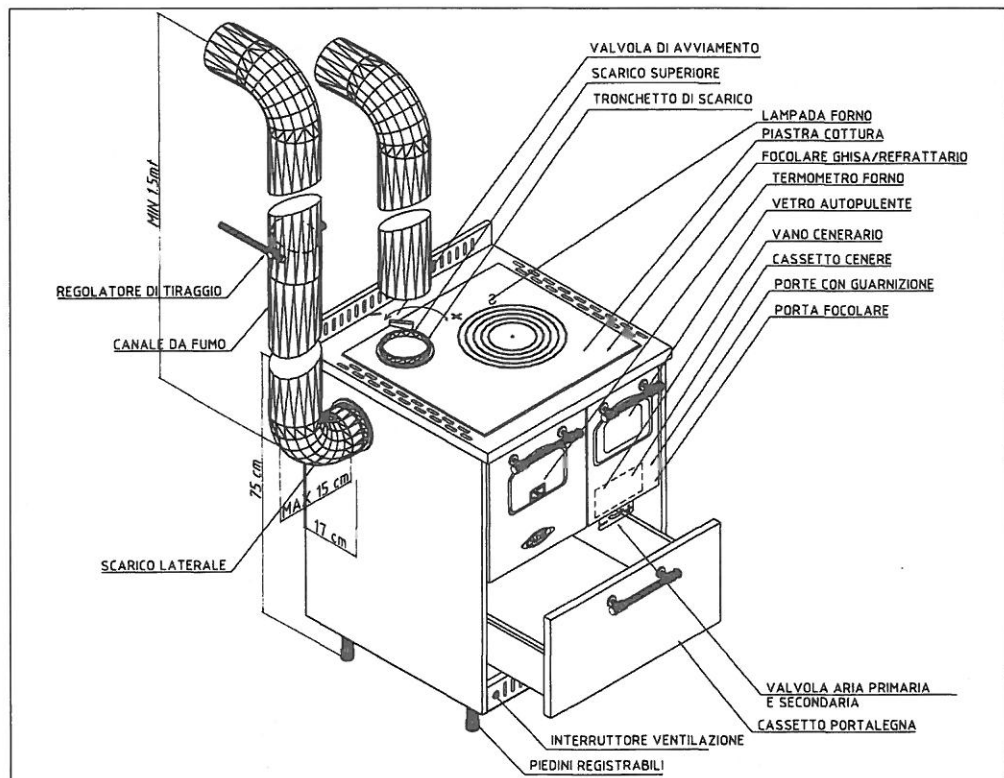


Fig. 2

Si ricorda che la valvola di avviamento una volta chiusa fa sì che i fumi di combustione caldi vengano forzati in un percorso che va dal di sotto della piastra al giro intorno al forno, ciò va a vantaggio del riscaldamento del forno e alla maggiore potenza calorica radiante della cucina. Per ricaricare la stufa chiudere la valvola aria primaria aprire lentamente la porta focolare, scuotere la cenere con l'apposito comando o con l'attizzatoio, mettere nel focolare la legna, chiudere la porta focolare e regolare la valvola aria primaria al minimo. Ricordiamo che maggiore è il tiraggio del camino e minore sarà l'apertura delle valvole. Durante il funzionamento il piano di cottura in ghisa non deve mai essere sottoposto a temperature troppo elevate (rosso ciliegia). **Non** tenere il cassetto cenere e la porta focolare aperta per aumentare il tiraggio durante il normale funzionamento. **Attenzione** troppo combustibile e troppa aria primaria di combustione possono surriscaldare la cucina e danneggiare i rivestimenti interni.

### 3.3 COMBUSTIBILI

Per un buon funzionamento utilizzare sopra tutto legna di tipo forte, (quercia, faggio, frassino, robinia, rovere) ben asciutta e stagionata almeno due anni (contenuto d'acqua max 20%), ciò consente di ottenere i migliori rendimenti e si evita di sporcare le condutture. Il combustibile ammesso è legna da ardere e i suoi derivati (mattonelle di lignite, segatura compressa, ecc.). Si ricorda che l'utilizzo di legna umida, cascami di corteccia, porta la formazione di condensa e fuliggine nei condotti e nel focolare e la resa calorica è di gran lunga inferiore alla stessa legna secca. E' vietato bruciare resti di lavorazione del legno contenenti collanti e/o vernici e rifiuti in genere.

### 3.4 VENTILAZIONE

(SOLO PER IL MODELLI VENTILATI)

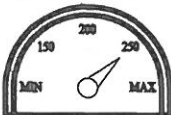
A richiesta alcuni modelli vengono forniti con ventilazione azionata tramite interruttore posto anteriormente alla cucina (vedi fig. 2). L'aria spinta dai motoventilatori mantiene la cucina a una temperatura di regime più bassa evitando sollecitazioni eccessive ai materiali di cui è composta e contemporaneamente riscalda omogeneamente l'ambiente. Accertarsi periodicamente sull'effettivo funzionamento dei motoventilatori. La ventilazione di serie sul

modello Giada raffredda il doppio vetro della porta focolare abbassandone la temperatura di ustione da 290° circa a 140° circa.

### 3.5 COTTURA AL FORNO

Dopo aver portato la cucina a regime chiudere la valvola di avviamento attendere che il forno raggiunga la temperatura necessaria. Ricordiamo che la temperatura del forno è direttamente proporzionale alla velocità di combustione e si necessita di una combustione costante per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. I forni delle cucine sono dotati di termometro che rilevano la temperatura nella posizione in cui sono installati per avere la temperatura effettiva in centro forno bisogna aumentare i dati rilevati di circa 20°C. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte alta del forno altrimenti posizionarle in centro.

Posizioni Termometro	Dolce	Arrosto	Pane
Temperature centro forno	115°	180°	240°

### 3.6 COPERCHIO

A richiesta alcuni modelli vengono forniti con coperchio, il quale non va mai chiuso con la cucina ancora calda per non surriscaldare la cucina stessa. Il coperchio una volta chiuso trasforma la cucina in un piano di lavoro, fare attenzione a non graffiarlo trascinando pentole e tegami.

### 3.7 ATTENZIONE

Durante il funzionamento la cucina raggiunge temperature elevate, tenere lontano bambini e animali.

### 3.8 SPEGNERE IL FUOCO

Qualora fosse necessario spegnere improvvisamente il fuoco sprigionatosi dalla stufa o dalla canna fumaria utilizzare un estintore ad anidride carbonica (CO2) o richiedere l'intervento dei Vigili del Fuoco. **NON** utilizzare mai l'acqua per spegnere il fuoco dentro il braciere.

## 4) USO mod. GIADA

### 4.1 PREMESSA

Per l'uso del modello Giada sono validi i punti da 3.1 a 3.3.

### 4.2 COTTURA AL FORNO LEGNA

La cucina Giada è dotata di un forno a legna ventilato o elettrico ventilato. Per il funzionamento del forno a legna seguire le istruzioni al punto 3.2, 3.5. Una volta arrivato a regime per una più omogenea cottura è possibile attivare la ventilazione del forno tramite l'interruttore nr. 5 (fig. 4). Accertarsi che la manopola del termostato nr. 6 (fig. 4) sia a 0.

### 4.3 COTTURA AL FORNO ELETTRICO

Nella stagione calda il forno a legna può essere utilizzato anche come forno elettrico. Per il funzionamento del forno elettrico è sufficiente intervenire sulla manopola del termostato nr. 6 (fig. 4) e posizionarlo alla temperatura di cottura desiderata, contemporaneamente all'accensione della resistenza viene attivata la ventilazione interna del forno per una più omogenea cottura. Raggiunta la temperatura impostata la resistenza e la ventilazione si disattiveranno automaticamente. **Importante** accertarsi sempre che all'accensione della resistenza

venga attivata anche la ventilazione, il forno elettrico non può funzionare senza ventilazione, ciò comporterebbe gravi danni dovuti al surriscaldamento della parte elettrica dell'impianto.

### 4.4 VENTILAZIONE

Il modello Giada ha di serie tre ventilatori (destro, centrale, sinistro) collocati posteriormente alla cucina essi vengono azionati tramite interruttore nr. 1-2-3 (vedi fig. 4) secondo le esigenze dell'utente. L'aria spinta dai motoventilatori mantiene la stufa a una temperatura di regime più bassa evitando sollecitazioni eccessive ai materiali di cui è composta e contemporaneamente riscalda omogeneamente l'ambiente. Accertarsi periodicamente sull'effettivo funzionamento dei motoventilatori. **Importante** in caso di interruzione di corrente elettrica o di rotture alla ventilazione posizionare al minimo le valvole di entrata aria e non caricare eccessivamente il focolare di legna, la stufa può funzionare anche senza ventilazione purché venga mantenuto un regime di fuoco basso. La ventilazione anteriore dx e sx passa attraverso il doppio vetro delle porte abbassandone la temperatura di ustione da 290°C circa a 140°C circa poi viene immessa nel locale. La ventilazione centrale posteriore passa attraverso la caldaia e dietro il tronchetto di scarico ed esce attraverso le asole dietro il piano.

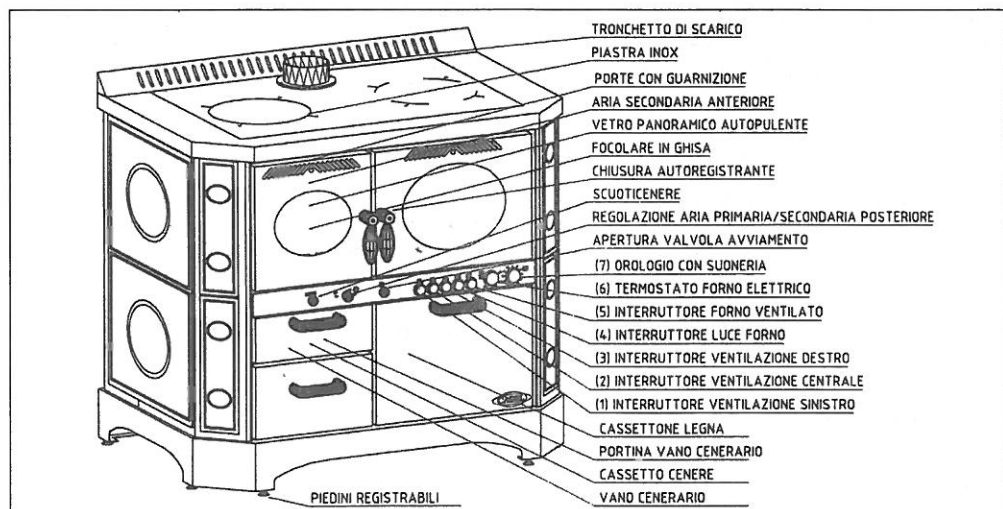


Fig. 4



## 5) MANUTENZIONE

### 5.1 PREMESSA

Per una lunga durata della cucina è importante eseguire periodicamente una pulizia generale: pulire periodicamente le tubazioni di scarico fumi; pulire il cassetto cenere; pulire il vano sottoforno, si ricorda che una cucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti all'usura. Non usare mai, per la pulizia, pagliette di acciaio, acido muriatico o altri prodotti corrosivi e graffianti sia per le parti interne che esterne alla stufa. Si consiglia di usare prodotti facilmente reperibili in commercio per ogni tipo di materiale di cui è composta la cucina. Per eventuali sostituzioni di parti danneggiate chiedere il ricambio originale al rivenditore autorizzato o rivolgersi, presso la ditta CADEL. **Importante** prima di ogni qualsiasi intervento di manutenzione lasciare che il fuoco nella camera di combustione cali fino al completo spegnimento e raffreddamento.

### 5.2 PULIZIA CENERARIO

Per una buona combustione prima della riaccensione rimuovere la cenere rimasta sulla griglia scuotendola per farla scendere nel cassetto cenere. La cenere se abbondante ostruisce il passaggio dell'aria primaria, fondamentale per una buona combustione, se la cenere tocca la griglia questa stessa non viene più raffreddata dal passaggio aria e potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente. Il cassetto cenere, se pieno, va svuotato facendo attenzione che si sia raffreddato e non vi siano ceneri calde. Si consiglia di lasciare sempre 1 cm. di cenere nel cassetto dopo lo svuotamento. Pulire da eventuale residui di cenere anche il vano cenerario (fig. 2).

### 5.3 PULIZIA CONDUTTURE FUMI

Pulire annualmente il canale da fumo dalla fuliggine con l'utilizzo di spazzole e far controllare da un tecnico specializzato la canna fumaria e il comignolo almeno una volta all'anno.

### 5.4 PULIZIA PIASTRA DI COTTURA

Con l'uso quotidiano il rivestimento oleoso delle piastre va a poco a poco eliminato e di conseguenza, in seguito a contatto prolungato

con l'acqua, possono apparire piccole macchie rugginose. Pulire il piano di lavoro con tela smeriglio o spugnetta abrasiva di grana fine e ungerlo con olio minerale o vaselina se la cucina rimane inattiva per lungo tempo.

### 5.5 PULIZIA FORNO

Pulire l'interno del forno dopo ogni cottura, usando acqua calda e detersivo o gli appositi prodotti in commercio, ma mai pagliette abrasive che danneggerebbero irrimediabilmente le superfici smaltate.

### 5.6 PULIZIA GIROFUMI

Pulire l'interno dei girofumi sfilando dall'interno il fondo del forno, raschiando e aspirando i residui di combustione presenti sul fondo della caldaia.

### 5.7 PULIZIA MAIOLICHE

Ricordiamo che le maioliche di copertura esterne, di alcuni modelli, sono di fattura artigianale e come tale possono presentare inevitabilmente cavillature (intreccio di incrinature dovute alla dilatazione termica diversa tra il biscotto e lo smalto), puntinature (piccolissimi forellini generati da microscopiche bolle gassose che vengono in superficie durante la cottura), ombreggiature (sfumature di smalto più o meno scure dovute a un concentrarsi di pigmento in particolari zone della maiolica). Per la pulizia delle maioliche è bene usare un panno morbido e asciutto, se si usa un qualsiasi detergente esso filtrerà attraverso le cavillature evidenziandole.

### 5.8 PULIZIA VETRO

Il vetro-ceramico della porta fuoco è autopulente grazie all'aria secondaria che vi filtra e resiste a 700°, ma non agli sbalzi termici. L'eventuale pulizia con prodotti in commercio per vetri deve avvenire a vetro freddo per non incorrere all'**esplosione** dello stesso. In caso di rottura accidentale, sostituirlo con un vetro-ceramico originale CADEL.



## 5.9 ROTTURE FOCOLARE

Eventuali rotture della ghisa o refrattario dei focolare sono dovute ad un eccessivo surriscaldamento da troppo combustibile o da troppa aria di combustione, provvedere immediatamente alla sostituzione della parte onde evitare danni alla caldaia. Eventuali incrinature dei refrattario dei focolare possono essere riparate facilmente con appositi collanti reperibili in commercio o con stucco di cui forniamo la composizione:

Sabbia a bassa percentuale di silicio	g. 600
Cemento normale	g. 200
Terra refrattaria	g. 90
Scagliola	g. 200
Acqua	quanto basta

Prima di stuccare allargare le incrinature con un ferro appuntito e attendere 48 ore prima di effettuare la prima accensione riscaldando il focolare progressivamente.

## 5.10 SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Su alcuni modelli è prevista la luce forno. In caso di rottura procedere come segue (fig. 3).

- A) Togliere la spina dalla corrente
- B) Svitare il coprilampada in vetro.
- C) Svitare la lampadina e sostituirla con pari caratteristiche (15w 240v 300°C) per alte temperature.
- D) Riavvitare il coprilampada.

Una volta svitato il coprilampada se necessario rimuovere i depositi esterni dei fumi di cottura, asciugare bene prima di riavvitarlo. Per una luce forno efficiente eseguire periodicamente la pulizia dei coprilampada. Ricordiamo che tutte le operazioni sopra elencate vanno eseguite a forno freddo.

## 5.11 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Per la sostituzione dei motoventilatore procedere come segue (fig. 3):

- A) Togliere la spina dalla corrente
- R) Togliere completamente il cassetto portalegna.

F) Svitare le 4 viti poste ai lati dei carter di protezione dei ventilatore.

G) Dopo aver individuato il motoventilatore in avaria scollegare i faston e svitare le 4 viti laterali, dopo la sostituzione ripetere l'operazione inversa.

## 5.12 SOSTITUZIONE INTERRUETTORE

Per la sostituzione dell'interruttore procedere come segue (fig. 3):

- A) Togliere la spina dalla corrente
- 2) Scollegare i faston e dopo averlo sostituito ripetere l'operazione inversa.

## 5.13 SOSTITUZIONE GUARNIZIONI

Qualora la guarnizione della porta fuoco e della portina cenerario dovessero essere deteriorate è necessario sostituirle per garantire un buon funzionamento della cucina. Togliere la guarnizione dalla sede e sostituirla fissandola con del silicone alte temperature.

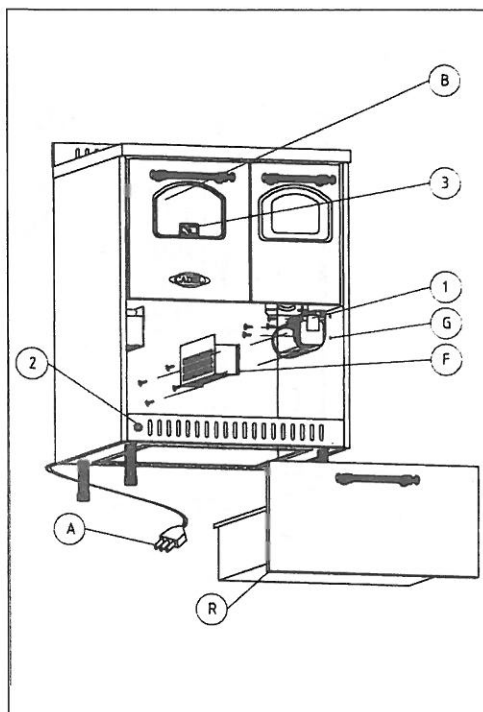


Fig. 3

## 6. MANUTENZIONE mod. GIADA

### 6.1 PREMESSA

Per la manutenzione del modello Giada sono validi i punti da 5.1 a 5.10.

### 6.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE e RESISTENZA

Per la sostituzione dei motoventilatore procedere come segue (fig. 5):

A) Togliere la spina dalla corrente  
E) Scollegare la canna fumaria, spostare la cucina.

F) Svitare le 4 viti poste ai lati dei carter (L) di protezione posteriore.

G) Dopo aver individuato L'elemento in avaria scollegare i faston e svitare le 2 viti laterali, dopo la sostituzione ripetere l'operazione inversa.

### 6.3 SOSTITUZIONE INTERRUTTORE e TERMOSTATO

Per la sostituzione dell'interruttore procedere come segue (fig. 5):

A) Togliere la spina dalla corrente

R) Togliere completamente il cassetto portalegna.

H) Svitare le 3 viti poste ai lati dei carter (M) di protezione degli interruttori.

G) Dopo aver individuato l'elemento in avaria scollegare i faston dopo la sostituzione ripetere l'operazione inversa.

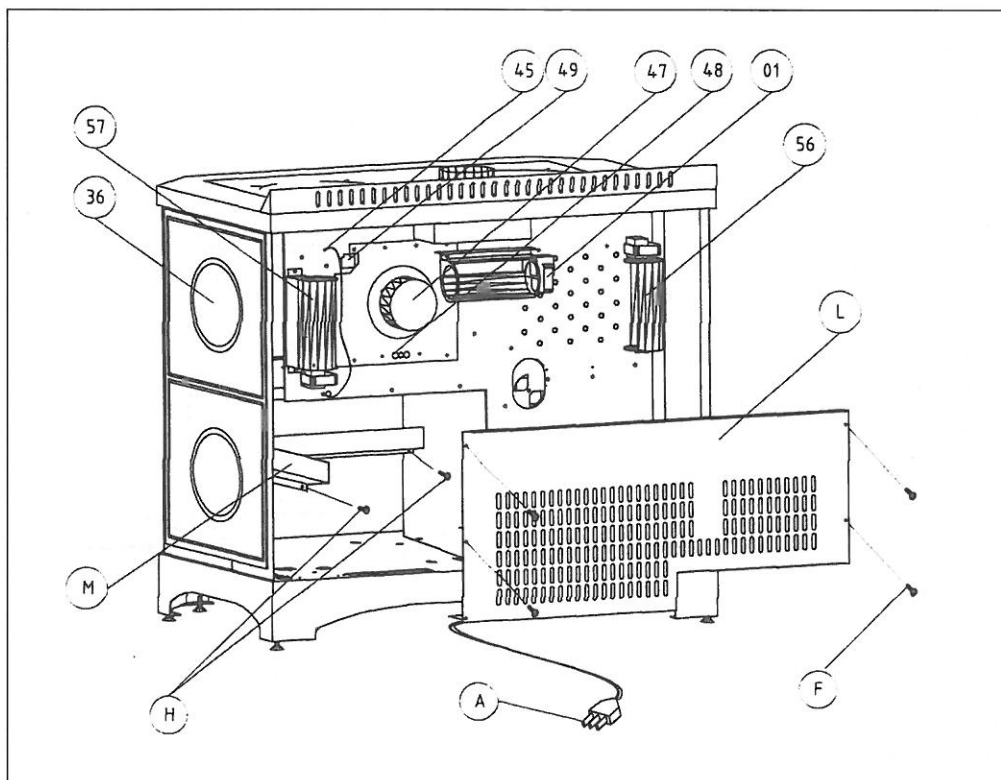


Fig. 5

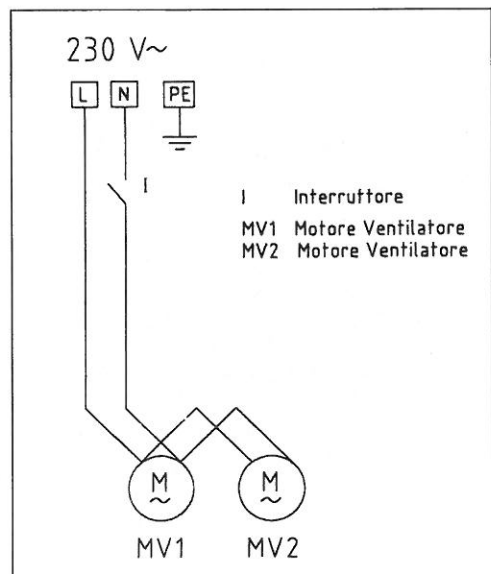
## 7) DATI TECNICI

### 7.1 CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE	MINI 45	JOLLY OPALE 60	CLUB OPALE 80	MAXI9 0	DIAMANTE	GIADA
LARGHEZZA	45 cm	60 cm	80 cm	90 cm	82 cm	90 cm
PROFONDITÀ	60 cm	60 cm	60 cm	60 cm	55 cm	66 cm
ALTEZZA	85 cm	85 cm	85 cm	85 cm	86 cm	86 cm
PESO	85 kg	90 kg	100 kg	120 kg	110 kg	185 kg
VOLUME FOCOLARE	16,5 dm <sup>3</sup>	16,5 dm <sup>3</sup>	19 dm <sup>3</sup>	19 dm <sup>3</sup>	19 dm <sup>3</sup>	38 dm <sup>3</sup>
APERTURA FOCOLARE	0,02 m <sup>2</sup>	0,02 m <sup>2</sup>	0,03 m <sup>2</sup>	0,03 m <sup>2</sup>	0,03 m <sup>2</sup>	0,05 m <sup>2</sup>
MATERIALE FOCOLARE	Ghisa	Ghisa	Ghisa	Ghisa	Ghisa	Ghisa
POTENZA TERMICA N. Kw	5	6	6,5	6,5	6,5	11
VOLUME FORNO	NO	20 dm <sup>3</sup>	24,5 dm <sup>3</sup>	24,5 dm <sup>3</sup>	24,5 dm <sup>3</sup>	34,8 dm <sup>3</sup>
DEPRESSIONE AL CAMINO	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
DIAMETRO SCARICO FUMI SUPERIORE	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm	13 cm
POSIZIONE USCITA FUMI SUPERIORE	SI	SI	SI	SI	SI	SI
POSIZIONE USCITA FUMI LATERALE	NO	SI	SI	SI	SI	NO
POSIZIONE USCITA FUMI POSTERIORE	NO	SI	SI	SI	SI	NO
CAPACITÀ CASSETTO CENERE	4,1 dm <sup>3</sup>	4,1 dm <sup>3</sup>	4,1 dm <sup>3</sup>	4,1 dm <sup>3</sup>	4,1 dm <sup>3</sup>	6,7 dm <sup>3</sup>
SCUOTIGRIGLIA FOCOLARE	NO	NO	NO	NO	NO	SI
REGOL. ARIA SECONDARIA POSTERIORE	SI	SI	SI	SI	SI	SI
REGOL. ARIA PRIMARIA POSTERIORE	SI	SI	SI	SI	SI	SI
ARIA PRIMARIA ANTERIORE	SI	SI	SI	SI	SI	SI
COMBUSTIBILE	LEGNA	LEGNA	LEGNA	LEGNA	LEGNA	LEGNA
VENTILAZIONE	32W230V-Hz50160	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta di serie 48W

### 7.2 SCHEMA ELETTRICO

(Jolly, Club, Maxi, Diamante)



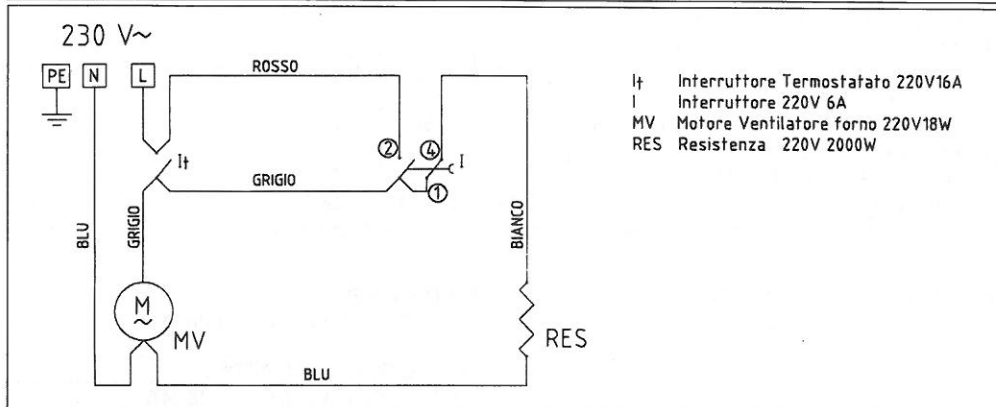
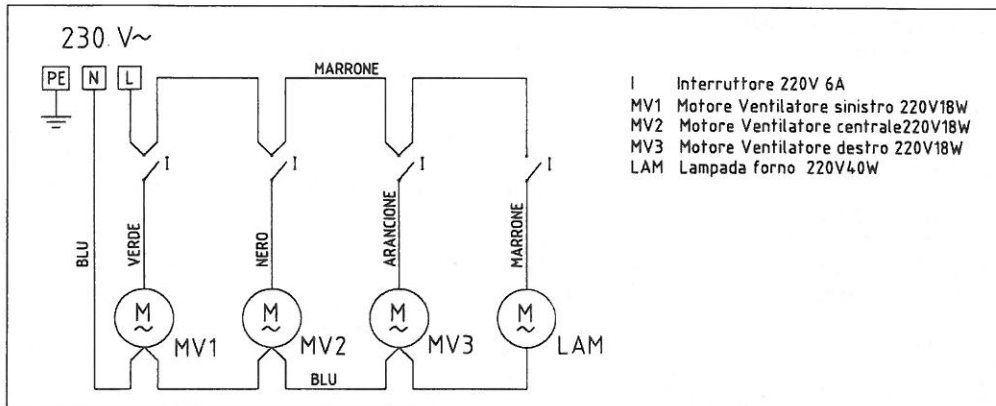
### 7.3 RICAMBI

(Jolly, Club, Maxi, Diamante, Mini)

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	COM0208	Ventilatore tas 18 24W
2	COM0290	Interruttore completo anteriore d=16
3	JOLO600	Termometro rettangolare
4	COM0209	Termometro a lunetta
5	JOLO590	Vetro temperato portaforno 215x155
6	JOLO591	Vetro ceramico portafuoco 142x119
7	CLU7050	Vetro ceramico portafuoco 108x108
8	JOLO593	Vetro temperato forno interno 283x215
9	CLU0593	Vetro temperato forno interno 292x215
10	JOLO250	Farfalla registro fumi 60x118
11	JOLO750	Spallotto ghisa basso focolare 160x411
12	JOLO755	Spallotto ghisa alto focolare 210x411
13	JOL760	Testa ghisa focolare 60 200X200
14	JOL760	Testa ghisa focolare 80 265X200
15	JOLO480	Griglia in ghisa focolare 275x147
16	JOLO450	Piastra in ghisa da 60 507x460
17	CLU0470	Piastra in ghisa da 80 700x460
18	MINO310	Piastra in ghisa da 45 350x478
19	COM0501	Guarnizione treccia tr. d=10
20	COM0508	Guarnizione treccia tr. d=6
21	JOLO500	Cerniera apertura 90°
22	JOLO100	Padella interna forno 240x380
23	CLU0110	Padella interna forno 292x380

## 7.4 SCHEMA ELETTRICO

(mod. Giada)



## 7.5 RICAMBI

(mod. Giada)

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
30		
31	COM0133	Maniglia ovale 138x54
32	COM0530	Leccarda per forno 345x375
33	COM0531	Griglia regolabile per forno 320x360
34	GIDO451	Vetro temperato portaforno 335x248
35	GIDO450	Vetro ceramico portafuoco 245x245
36	GIDO417	Pannello laterale maiolica
37	GIDO418	Pannello frontale maiolica
38	COM0212	Interruttore unipolare 2 fastom
39	COM0221	Interruttore unipolare 3 fastom
40	COM0219	Tasto ovale cromato
41	COM0220	Corona porta interruttore ovale
42	SOL0314	Tavella in ghisa 445x265 (Laterale)
43	GIDO314	Tavella in ghisa 344x240 (Posteriore)

44	GIDO312	Griglia in ghisa focolare 430x240
45	COM0227	Termometro 50°/300° con sonda
46	COM0223	Contaminuti tipo mm 4
47	COM0224	Motoventilatore per forno
48	COM0225	Resistenza x forno R917
49	COM0226	Portalampada ad incastro x forno
50	COM0228	Termometro x forno
51	COM0532	Manopola nera contaminuti/termometro
52	COM0501	Guarnizione treccia tr. d= 10
53	MPE0100	Cerniera porta focolare e forno
54	JOLO500	Cerniera portina vano cenerario
55	GIDO390	Farfalla registro fumi
56	COM0230	Ventilatore tas 18 24W sinistro
57	COM0229	Ventilatore tas 18 24W destro
01	COM0208	Ventilatore tas 18 24W centrale

**CADEL srl**

31025 S. Lucia di Piave (Tv) - Italy - Via Foresto Sud, 1- tel. +39-0438 738669 - fax +39-0438 73341)