

ТЕРМОКУХНЯ НА ПЕЛЛЕТАХ SMART 120

МОНТАЖ, ЭКСПЛУАТАЦИЯ И
ОБСЛУЖИВАНИЕ, ПОЛЕЗНЫЕ
РЕКОМЕНДАЦИИ

KLOVER

**ДЕКЛАРАЦИЯ О
СООТВЕТСТВИИ**



DECLARATION OF CONFORMITY

В соответствии с Директивой **89/106/CEE** (Директива по строительным изделиям), Регламент ЕС **1935/2004** (О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами), Директивой **2006/95/CEE** (Директива по низкому напряжению) и Директивой **2004/108/CEE** (Директива по электромагнитной совместимости).

*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), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **89/336/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

Идентификационный номер - *Identification No.* : **SM120-01**

Выдана - *Issued by* : **KLOVER s.r.l.**
Via A. Volta, 8
37047 San Bonifacio (VR)

Тип оборудования - *Type of equipment* : **Прибор для обогрева жилых помещений и приготовления пищи с функцией приготовления горячей санитарной воды, способный работать на древесных пеллетах**

Торговая марка - *Trademark* : **KLOVER**

Модель или тип - *Model or type* : **SMART 120**

Применение - *Use* : **Обогрев жилых помещений и приготовление пищи с функцией приготовления горячей санитарной воды**

Изготовитель - *Manufacturer* : **KLOVER s.r.l.**
Via A. Volta, 8
37047 San Bonifacio (VR)

Сертифицирующий орган – *Laboratory* : **NB 1880**
ACTECO S.R.L.
I - 33084 Cordenons (PN)
Via Amman, 41

Соответствующими нормами и технической спецификацией (маркировка) которые были применены, в соответствии с действующими правилами техники безопасности ЕЭС являются:

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:

Нормы и другие нормативные ссылки
Standards or other normative documents

Отчет об испытании ИТТ
Initial Type Tests Report
0140-21NB

EN 12815

EN 14785

EN 60335- EN 50165

1

EN 55014- EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

1

EN 55014-

2

В качестве изготовителя и/или авторизованного представителя предприятия в ЕЭС, заявляет под собственной ответственностью, что устройства соответствуют основным требованиям, которые предусмотрены вышеперечисленными директивами.

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.

Сан-Бонифацио-пров.Верона - San Bonifacio
(VR), 01.03.2012

Мураро Марио (Muraro Mario)
Председатель Совета директоров

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Общие правила техники безопасности	3
Меры предосторожности	3
Назначение	3
АГРЕГАТ И ПЕЛЛЕТЫ	5
Компоненты термокухни	5
Техническая схема патрубков (Модель с выходом дыма сверху)	9
Техническая схема патрубков (Модель с выходом дыма сзади)	10
Технические характеристики	11
Свойства пеллет	12
ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ	13
Размещение	13
Пространство вокруг и над термокухней	13
Внешний воздухозаборник	14
Дымоход и подключение к нему - Дымник	15
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	19
Проверка подключенного котла	19
Подключение термостата среды	20
ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	21
Примеры подключения	22
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
Меры предосторожности, которые следует соблюдать при подготовке к чистке	23
Обычная чистка (1)	23
Специальная чистка (2)	25
Чистка керамического стекла	36
Чистка дымохода	36
Обслуживание	36
ДИСПЛЕЙ	37
МЕНЮ	40
ЗАПУСК	43
Первое наполнение системы	43
Загрузка пеллет и подключение к электрической сети	43
Выполнить следующие операции:	43
Цикл розжига термокухни	43
Фазы работы термокухни	44
Приготовление горячей санитарной воды (только для моделей, где предусмотрено)	45
Мощность печи/варочной поверхности.	45
Выключение термокухни	47
Изменение температурных настроек воды, помещения и ГВС	47
Аварийные сигналы	48
Это нужно знать	48
ЧТО ПРОИСХОДИТ ЕСЛИ	49
ПАРАМЕТРЫ ЭЛЕКТРОННОЙ СХЕМЫ	50
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	53
ГАРАНТИЯ	54

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Благодарим Вас за выбор изделия "**KLOVER**" и желаем Вам, чтобы эта покупка радовала Вас на протяжении всего срока эксплуатации.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным сертификатом на последней странице настоящего *Руководства пользователя*; немедленно свяжитесь с авторизованным Техническим сервисным центром (ТСЦ) по всем вопросам, связанным с первым включением и началом срока действия гарантии.

Еще раз благодарим Вас за доверие, проявленное к нашей марке, и сообщаем Вам, что данные модели являются результатом нашего более сорокалетнего опыта производства оборудования для работы на твердом топливе, использующего воду в качестве теплоносителя.

Любой элемент термокухни изготовлен квалифицированным персоналом с использованием самого современного оборудования и инструментов.

В руководстве содержится подробное описание термокухни и принципов ее работы, инструкция по правильной установке, описание общего обслуживания и рекомендации по проведению периодического контроля, а также практические рекомендации по обеспечению максимальной производительности термокухни с минимальным потреблением топлива.

Передаваемая тепловая мощность термокухни зависит от типа используемых пеллет.

Пусть Вам будет тепло с KLOVER!

ВВЕДЕНИЕ

Общие правила техники безопасности

Рекомендуется внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией перед началом установки и эксплуатации настоящего изделия.

- **Монтаж и запуск в эксплуатацию термокухни должны производиться квалифицированным персоналом с соблюдением всех действующих норм по технике безопасности. Вышеуказанный персонал несет полную ответственность за окончательную установку изделия и вытекающее из этого правильное функционирование оборудования. Компания Klover srl снимает с себя всякую ответственность за несоблюдение мер предосторожности.**
- При установке изделия должны соблюдаться все действующие региональные и национальные нормативы, а также применимые общеевропейские стандарты.
- Соединение дымоотвода изделия к дымоходу должно производиться с учетом характеристик, указанных в главе *Подключения* настоящего *Руководства пользователя*.
- Изделие не пригодно для установки в системе с общим дымоходом.
- В случае возгорания дымохода необходимо использовать соответствующие системы пожаротушения или вызвать пожарную бригаду.
- Подключение изделия к электрической сети должно осуществляться через электрическую розетку с заземлением. Избегать использования электрических розеток с выключателем или автоматическим таймером.
- Запрещается использовать поврежденный или изношенный провод питания.
- При использовании разветвителя убедиться, что общее напряжение подключенных устройств не превышает допустимое значение напряжения для розетки. Убедиться также, что общее напряжение всех устройств, подключенных к настенной розетке, не превышает максимально допустимого уровня.
- Не производить чистку изделия или его частей легковоспламеняющимися материалами.
- Не оставлять емкости и горючие вещества в помещении, где установлена термокухня.
- Не использовать изделие в качестве мусоросжигательной печи или в любых других целях, отличных от целей применения, установленных изготовителем.
- Избегать использования любого иного топлива, чем указано.
- Не использовать жидкое топливо.
- Изделие, особенно его наружные поверхности, при работе способно достигать очень высокой температуры; рекомендуется осторожно обращаться с изделием во избежание ожогов.
- Использовать только оригинальные запасные части, рекомендованные производителем.
- Запрещается вносить изменения в устройство без согласия изготовителя.
- **Использование пеллет плохого качества или прочих видов топлива может привести к повреждению компонентов термокухни, что автоматически аннулирует настоящую гарантию и отменяет ответственность изготовителя.**

Меры предосторожности

- Избегать контакта с *горячими частями* изделия (керамическое стекло, дымовая труба) во время нормальной работы.
- Выключать электроцит соответствующей кнопкой. Не отключать кабель питания во время работы термокухни.
- Во время нормальной работы термокухни не разрешать детям находиться поблизости, поскольку контакт с *горячими частями* изделия может привести к ожогам.
- Не позволять пользоваться прибором детям и лицам, не имеющим опыта обращения с прибором.
- **НИКОГДА не открывать дверцу термокухни во время нормальной работы.**

Назначение

Термокухня **SMART 120** компании Klover с автоматическим розжигом спроектирована для того, чтобы обогреть ваш дом.

Термокухня предназначена для работы исключительно на древесных пеллетах; относится к агрегатам с закрытым очагом горения. Никогда не открывать дверцу во время нормальной работы изделия.

Термокухня оснащена системой ДВОЙНОГО СГОРАНИЯ, которая обеспечивает "чистое" сгорание и сокращает выбросы СО в атмосферу до самых низких предельных значений, предусмотренных для ЕС, одновременно повышая среднюю производительность изделия.

Использовать термокухню в строгом соответствии с инструкцией, изложенной в настоящем Руководстве пользователя. Термокухня предназначена для использования только в закрытых помещениях.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью термокухни.

В случае продажи пользователь обязан передать новому владельцу настоящее руководство.

КОМПАНИЯ KLOVER S.R.L. НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ РЕКОМЕНДАЦИЙ, ИЗЛОЖЕННЫХ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ.

КОМПАНИЯ KLOVER S.R.L. ТАКЖЕ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ СО СТОРОНЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, НЕАВТОРИЗОВАННЫМИ ИЗМЕНЕНИЯМИ И/ИЛИ РЕМОНТОМ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ИЛИ НЕПРИГОДНЫХ ДЛЯ ДАННОЙ МОДЕЛИ.

КОМПАНИЯ KLOVER S.R.L. НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УСТАНОВКУ ИЗДЕЛИЯ. В ДАННОМ СЛУЧАЕ ВСЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА УСТАНОВЩИКА, КОТОРЫЙ В ТОМ ЧИСЛЕ ОБЯЗАН ПРОИЗВЕСТИ ПРОВЕРКУ ДЫМОХОДА И ВНЕШНЕГО ВОЗДУХОЗАБОРНИКА, А ТАКЖЕ УБЕДИТЬСЯ В ПРАВИЛЬНОСТИ ПРОИЗВЕДЕННОЙ УСТАНОВКИ. ПРИ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ ВСЕ ДЕЙСТВУЮЩИЕ НОРМАТИВЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕНИМЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ СТРАНЫ, В КОТОРОЙ БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕ.

ВСЕ ОПЕРАЦИИ ПО АВАРИЙНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО АВТОРИЗОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ, ОБЛАДАЮЩИМ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ЗНАНИЯМИ И НАВЫКАМИ.

Гарантия действительна только в том случае, если пользователем соблюдаются все предписания, изложенные в настоящем руководстве, а в частности:

- Использовать термокухню только для целей, для которых она предусмотрена;
- Производить техническое обслуживание в установленном порядке;
- Позволять пользоваться изделием только лицам, имеющим опыт и знания обращения с изделием.

Несоблюдение всех требований и указаний, изложенных в настоящем руководстве, приводит к автоматическому прекращению гарантии.

АГРЕГАТ И ПЕЛЛЕТЫ

Компоненты термокухни

В комплект поставки термокухни входит следующее:

- РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ;
- 1 ПРОВОД ПИТАНИЯ;
- 1 КЛЮЧ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОЕМА;
- 2 ЕРША ДЛЯ ЧИСТКИ ДЫМОВОГО КАНАЛА (диаметр 65 мм и диаметр 40 мм).

Настоящее руководство является неотъемлемой частью термокухни. В случае продажи пользователь обязан передать новому владельцу настоящее руководство.

КЛЮЧ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ПРОЕМА



РАСШИРИТЕЛЬНЫ
Й БАК 10 л

КРАН
НАПОЛНЕНИЯ
СИСТЕМЫ И
КОРПУСА КОТЛА

МАНОМЕТР
ДАВЛЕНИЯ В
СИСТЕМЕ

КРАН РАЗГРУЗКИ
СИСТЕМЫ И
КОРПУСА КОТЛА



ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ПРОЕМ

РУЧНОЙ
ПЕРЕЗАПУСК
ПРЕДОХРАНИТЕЛ
ЬНОГО
ТЕРМОСТАТА

РЕЛЕ
ДАВЛЕНИЯ
ДЫМА

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
ОБЩЕЕ ВКЛ./ВЫКЛ.



УСТРОЙСТВО
ВЫТЯЖКИ
ДЫМА

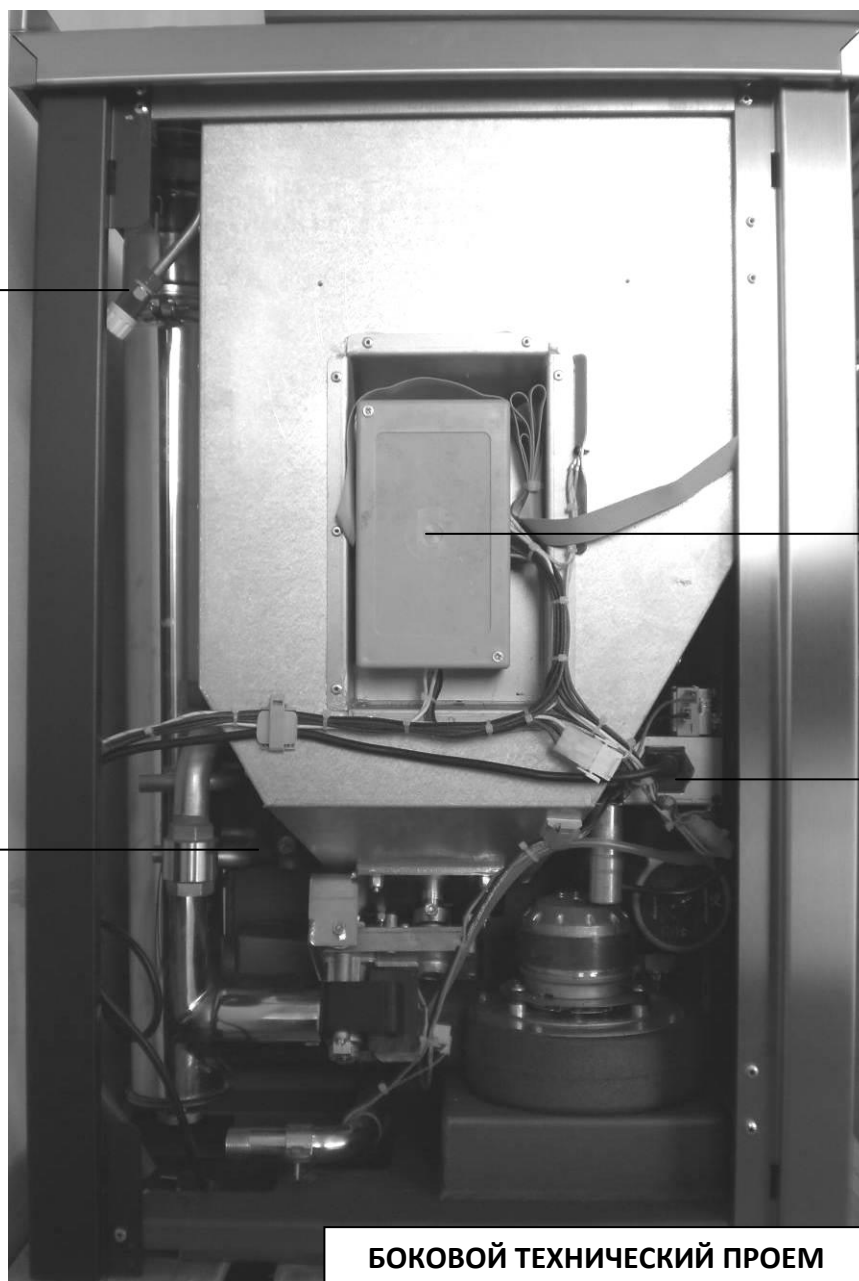
НАСОС
СИСТЕМЫ

РУЧНОЙ КЛАПАН
ВЫПУСКА
ВОЗДУХА

ПЛАТА
МОЩНОСТЬ

ПРЕДОХРАНИТЕЛ
ЬНЫЙ КЛАПАН,
ТАРИРОВАННЫЙ
НА 2,5 БАР

АНТИИНТЕРФЕРЕН
ЦИОННЫЙ ФИЛЬТР,
ОСНАЩЕННЫЙ 2
ВСТРОЕННЫМИ
ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ
МИ
(4А 250В) Е
КРЕПЕЖ ДЛЯ
ПРОВОДА ПИТАНИЯ



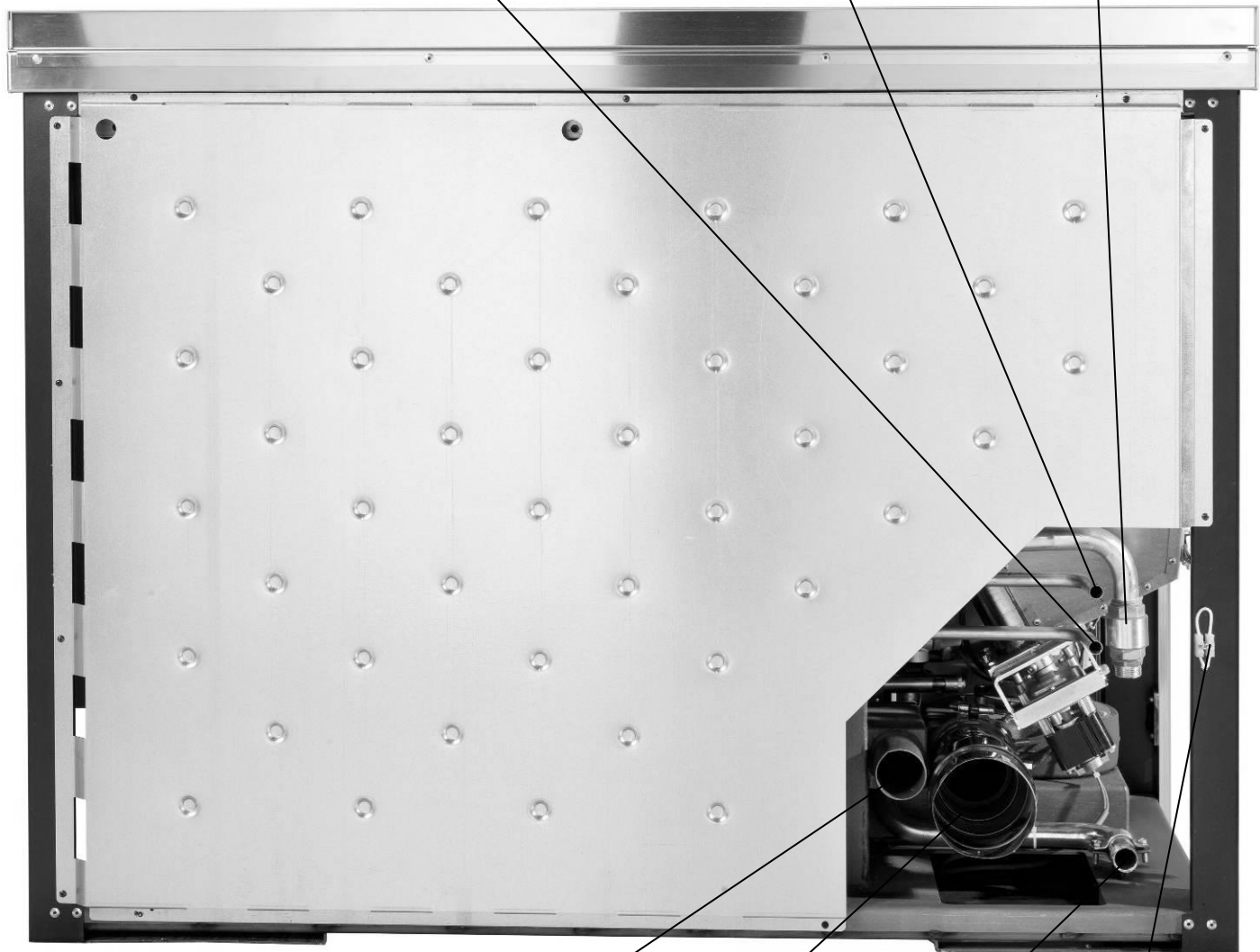
БОКОВОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОЕМ

ВНИМАНИЕ: термокухня поставляется с кабелем питания, подключенным к антиинтерференционному фильтру.

ВПУСК ХОЛОДНОЙ
САНИТАРНОЙ ВОДЫ (ТОЛЬКО
ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, ГДЕ
ПРЕДУСМОТРЕНО)
+ НАПОЛНЕНИЕ СИСТЕМЫ И
КОРПУСА КОТЛА

ВЫПУСК ГОРЯЧЕЙ
САНИТАРНОЙ
ВОДЫ
(ТОЛЬКО ДЛЯ
МОДЕЛЕЙ ГДЕ
ПРЕДУСМОТРЕНО)

ПАТРУБОК
ПОДАЧИ СО
СТОПОРНЫМ
КЛАПАНОМ



ВЫТЯЖНАЯ
ТРУБА

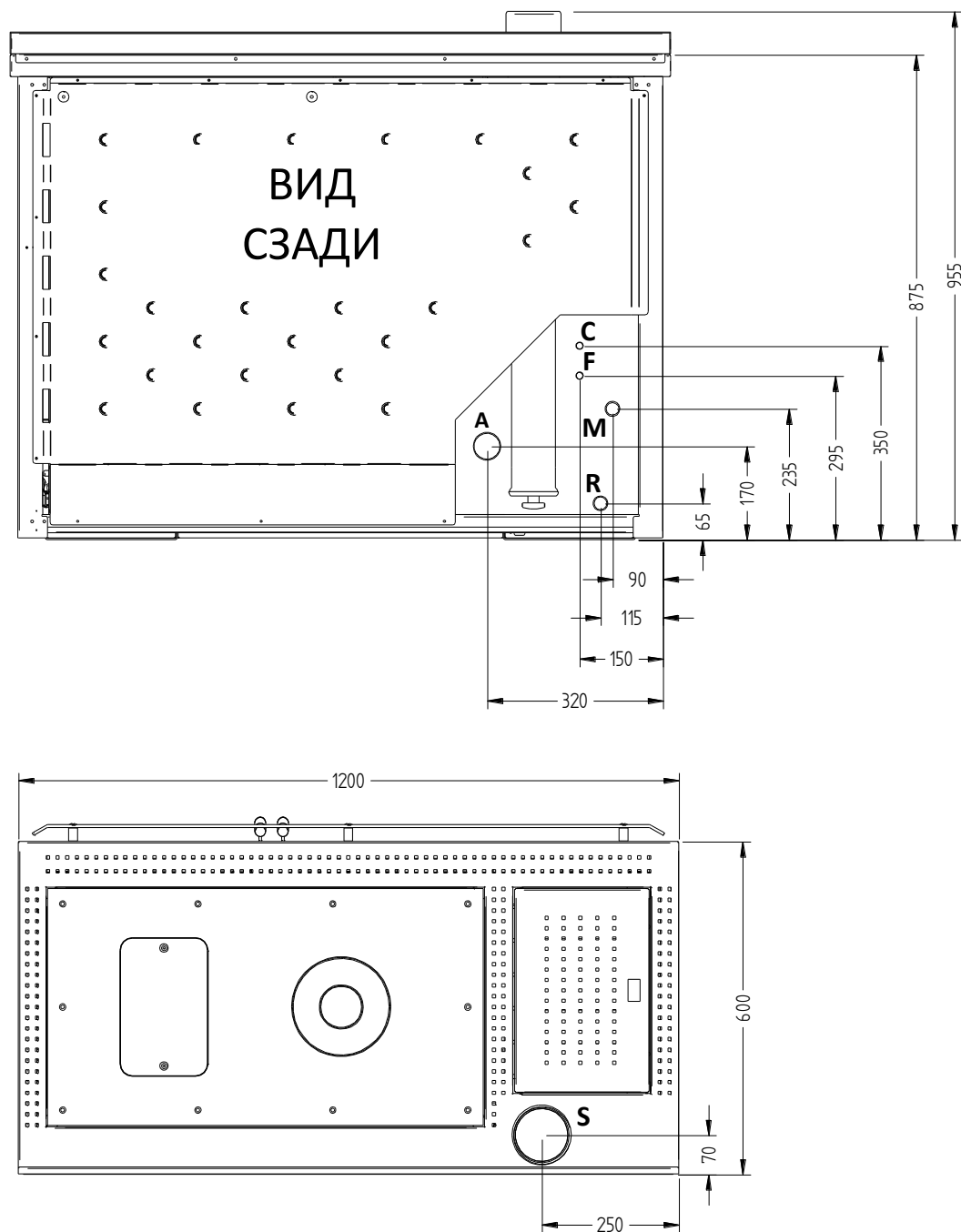
ВЕНТИЛЬ
ВЫПУСКА
ДЫМА

ПАТРУБОК
ОБРАТКИ

ЗАЖИМ ДЛЯ
СОЕДИНЕНИЯ
ТЕРМОСТАТА
СРЕДЫ

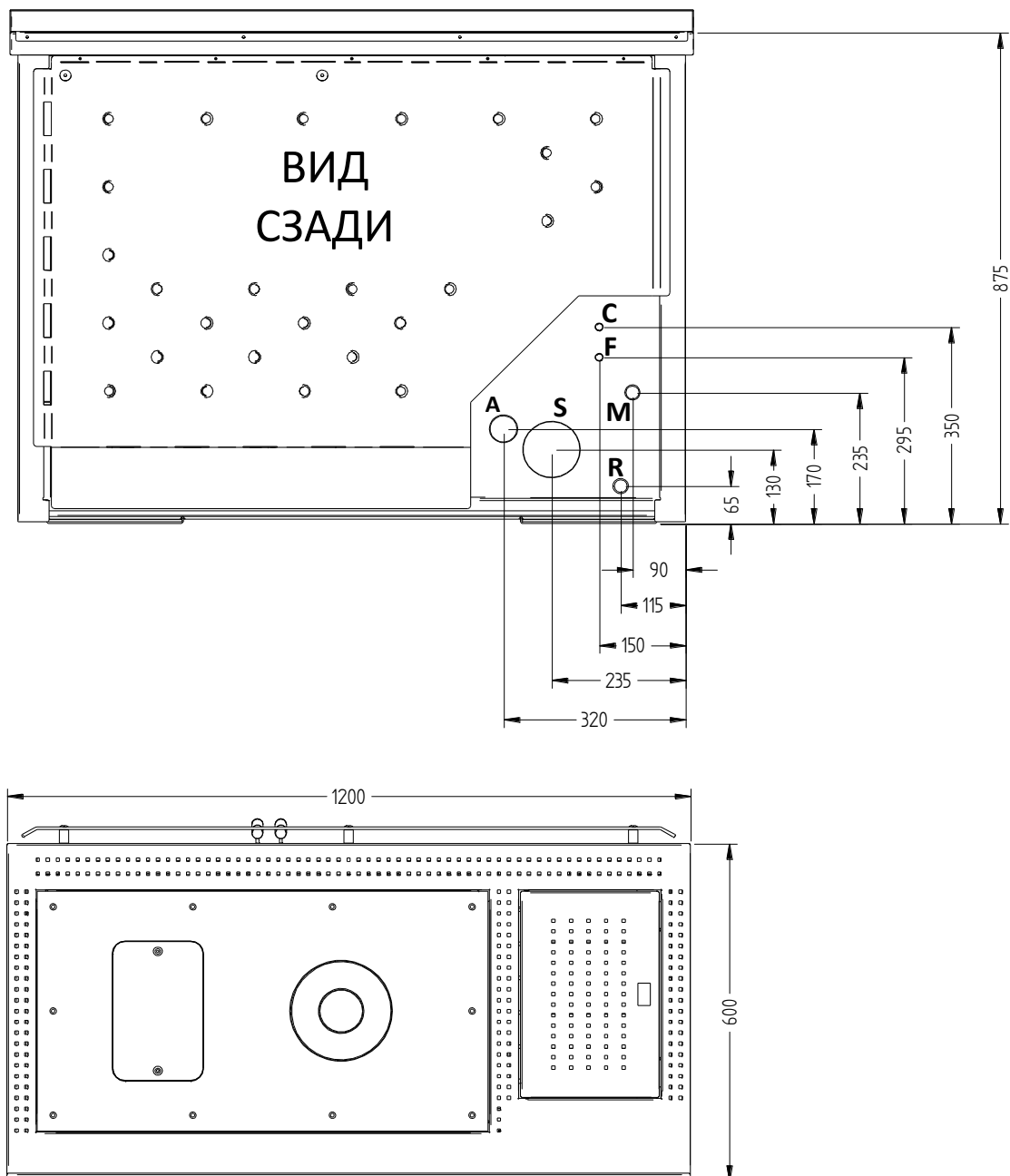
Техническая схема патрубков (Модель с выходом дыма сверху)

РУССКИЙ



- M** = ПОДАЧА В СИСТЕМУ $\varnothing \frac{3}{4}$ " F ГАЗ
- R** = ОБРАТКА В СИСТЕМУ $\varnothing \frac{3}{4}$ " M ГАЗ
- C** = ВЫПУСК ГОРЯЧЕЙ САНИТАРНОЙ ВОДЫ $\varnothing 14$ мм (только для моделей, где предусмотрено)
- F** = ВПУСК ХОЛОДНОЙ САНИТАРНОЙ ВОДЫ $\varnothing 14$ мм
- S** = ВЫПУСК ДЫМА $\varnothing 100$ мм M
- A** = ВЫТЯЖКА ВОЗДУХА $\varnothing 50$ мм

Техническая схема патрубков (Модель с выходом дыма сзади)



- M** = ПОДАЧА В СИСТЕМУ Ø ¼" F ГАЗ
- R** = ОБРАТКА В СИСТЕМУ Ø ¼" M ГАЗ
- C** = ВЫПУСК ГОРЯЧЕЙ САНИТАРНОЙ ВОДЫ Ø 14мм (только для моделей, где предусмотрено)
- F** = ВПУСК ХОЛОДНОЙ САНИТАРНОЙ ВОДЫ Ø 14 мм
- S** = ВЫПУСК ДЫМА Ø 100 мм M
- A** = ВЫТЯЖКА ВОЗДУХА Ø 50 мм

Технические характеристики

Номинальная (пониженная) тепловая мощность	кВт	25,2 (7,5)
Номинальная (пониженная) тепловая мощность	кВт	22,7 (6,9)
Номинальная (пониженная) тепловая мощность, передаваемая воде для обогрева	кВт	17,5 (4,5)
Номинальная тепловая мощность, передаваемая среде (пониженная)	кВт	5,2 (2,4)
КПД при номинальной (пониженной) мощности	%	90,1 (92)
СО при 13% кислорода и номинальной (пониженной) мощности	%	0,020 (0,040)
Приготовление горячей санитарной воды ($\Delta t = 25^{\circ}\text{C}$)	л/мин	10
Отапливаемый объем при номинальной мощности и потребности 35 ккал/м ³ (45 ккал/м ³)	м ³	560 (435)
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная частота	Гц	50
Расширительный бак л/накачка бар		10 / 1
Максимальное рабочее давление (рекомендованное)	бар	2,5 / 1,5
Минимальная тяга в камине при номинальной (пониженной) мощности	Па	12,6 (10)
Весовой поток продуктов сгорания при номинальной (пониженной) мощности	г/с	16,2 (9,4)
Температура дыма на выходе при номинальной (пониженной) мощности	$^{\circ}\text{C}$	145,1 (69,7)
Емкость бака для пеллетов	кг	32
Расход в час пеллетов мин - макс	кг/час	1,2 – 5,1
Автономная работа при минимальной (максимальной) мощности	час	27 – 7
Емкость корпуса котла	л	24
Гидравлические соединения обогрева ПОДАЧИ/ОБРАТКИ	Ø	3/4" / 3/4"
Гидравлические патрубки для санитарной воды	мм	14
Минимальное безопасное расстояние до горючих материалов	мм	200
Диаметр дымовой трубы	мм	100
Ширина	мм	1200
Высота	мм	880
Глубина	мм	600
Вес	кг	290

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения с целью постоянного улучшения эксплуатационных характеристик изделия.

Передаваемая тепловая мощность печи зависит от типа используемых пеллет.

Свойства пеллет

Термокухня прошла испытания со всеми типами пеллет, представленными на рынке. Рекомендуются к использованию пеллеты со следующими характеристиками:

- Сечение 6 мм;
- Максимальная длина 35 мм;
- Максимальная влажность 8 – 9 %
- Древесина 100%. Без содержания примесей.
- Максимальное образование золы 1,1 %

Рекомендуется использовать только качественные пеллеты для гарантии оптимальной производительности термокухни.

Нельзя загружать пеллеты в бак прямо из пакета, а использовать для этого специальную лопатку.

Как определить качество пеллет:

- Пеллеты должны иметь цилиндрическую форму и иметь гладкую и ровную поверхность;
- Внутри упаковки не должно быть древесной пыли;
- При погружении горсти пеллет в лоток с водой, качественные пеллеты упадут на дно, а некачественные останутся плавать на поверхности;
- На упаковке должна содержаться информация о сертификации продукции, в частности отметка о соответствии таким международным стандартам, как DIN 51731 и O-NORM M7135;
- Упаковка должна быть герметично закрыта, поскольку пеллеты впитывают влагу. Влажность не только уменьшает тепловую мощность и увеличивает выделение дыма, но также под ее воздействием пеллеты набухают, что может стать причиной неисправности термокухни.

При производстве пеллет должны соблюдаться международные нормативы, которые в настоящее время широко используются производителями Франции, Австрии и Германии и некоторых стран Восточной Европы, а именно: на этапе производства огромное внимание уделяется положениям норматив DIN 51731 и O-NORM M7135, которые устанавливают минимальные показатели для проверки качества пеллет. Для Италии не предусмотрена какая-либо официальная норматива, тем не менее, рекомендуется использовать пеллеты, которые соответствуют требованиям, как устанавливается выше.

Использование пеллет плохого качества или прочих видов топлива может привести к повреждению компонентов термокухни, что автоматически аннулирует настоящую гарантию и отменяет ответственность изготовителя.

Для гарантии оптимального сгорания необходимо использовать пеллеты, которые хранятся в сухом месте.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Размещение

Начальной стадией установки термокухни является выбор оптимального места установки, которое должно иметь следующие характеристики:

- Возможность установки внешнего воздухозаборника;
- Возможность изготовления прямого и, по возможности, коаксиального дымохода на выходе термокухни;
- Близость к главному гидравлическому коллектору и/или котлу (если имеется);
- Близость или возможность подключения к водопроводной сети;
- Доступ для чистки термокухни, выхлопной трубы и дымохода.

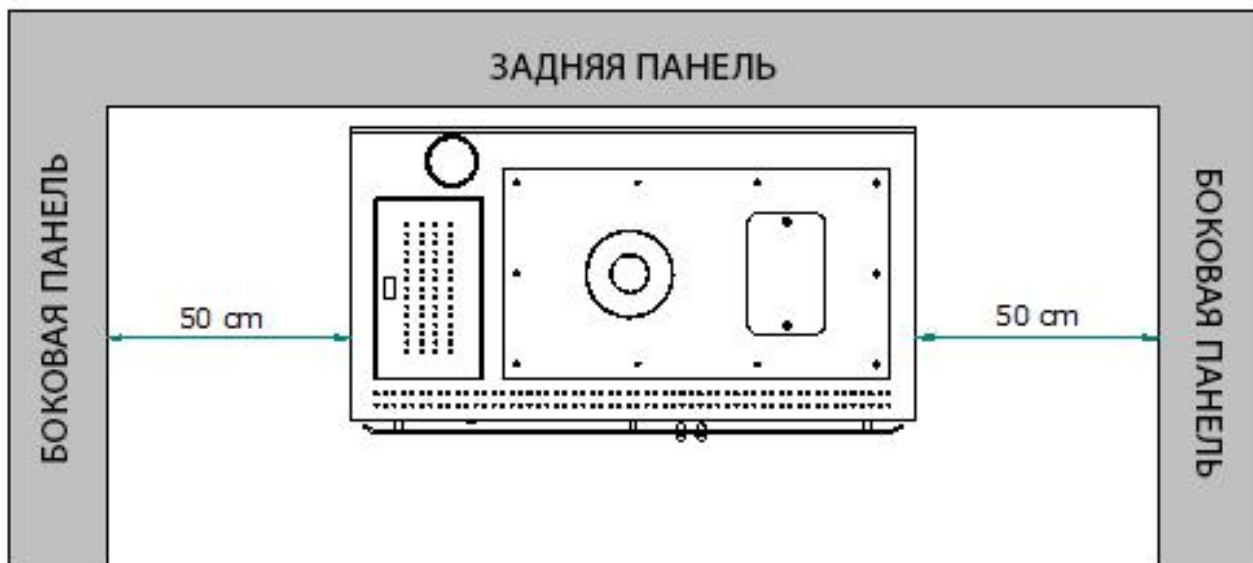
Термокухня должна устанавливаться на пол, способный выдерживать нагрузку. В том случае, если в имеющемся здании невозможно выполнение данного условия, предусмотреть другие меры (например, распределительная плита).

Выбрав наиболее оптимальное положение, приступить к расположению на месте, строго соблюдая все рекомендации, изложенные ниже.

Легко воспламеняющиеся материалы должны находиться на минимальном расстоянии не менее 200 мм от боковых и задней панелей термокухни.

Пространство вокруг и над термокухней

На рисунке ниже указываются минимальные расстояния, которые необходимо соблюдать при расположении термокухни относительно стен.



Вытяжка для дыма должна находиться на расстоянии не менее 70 см от верхней стенки термокухни (см. технические характеристики, приводимые в руководстве пользователя к устанавливаемой вытяжке для дыма).

Мебель и предметы интерьера должны располагаться на расстоянии не менее 10 см от боковых панелей термокухни; **мебель и предметы интерьера должны легко смещаться при проведении работ по обслуживанию термокухни, и в любом случае должны переставляться при проведении работ авторизованным Техническим центром обслуживания с целью обеспечения легкого доступа с каждой стороны изделия.**

Не рекомендуется вешать полки или навесные потолки над термокухней, особенно если они не обладают устойчивостью к теплу. Полки и навесные потолки должны находиться на расстоянии не менее 70 см от верхней варочной поверхности.

Защищать от теплового излучения, исходящего от огня, все конструкции, которые способны воспламеняться.

Внешний воздухозаборник

Во время работы термокухни производится забор воздуха окружающей среды, поэтому **необходимо, чтобы этот воздух поступал через внешний воздухозаборник.**

Необходимо устроить забор воздуха сзади прибора (отверстие диаметром 15 см) на высоте 20 см от поверхности пола рядом с вытяжной трубой для воздуха термокухни (см.рис. А и Техническую схему патрубков).

Если забор воздуха сзади не осуществляет подачу воздуха из внешней среды, необходимо выполнить отверстие в другой прилегающей комнате, которая сообщается с внешней средой (минимальный диаметр 15 см).

Если невозможно выполнить забор воздуха на задней стене термокухни, установить саму термокухню на расстоянии от задней стенки не менее 5 см и выполнить отверстие с диаметром, как указано выше, в любой наружной стене в помещении, где установлена термокухня.

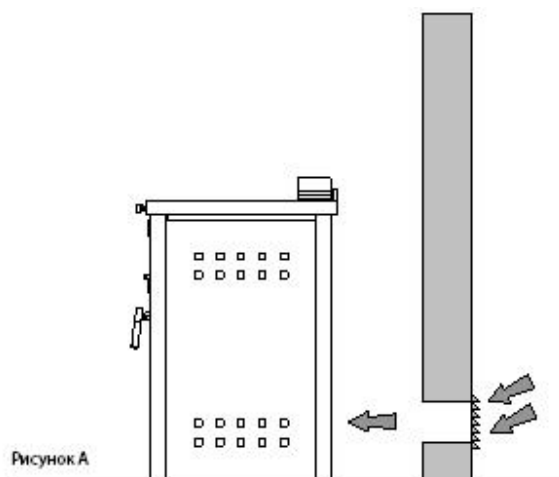
Отверстие с наружной стороны должно закрываться стационарной решеткой. **Периодически проверять, чтобы решетка не была засорена листьями или прочим мусором с целью обеспечения свободного прохождения воздуха.**

На основании нормативы UNI 10683 ЗАПРЕЩАЕТСЯ забор воспламеняющегося воздуха из гаража, склада горючих материалов или помещения, в котором выполняются работы, связанные с риском возгорания.

Не соединять внешний воздухозаборник с термокухней при помощи трубы. В том случае, если в помещении имеются другие обогревательные или вытяжные устройства, воздухозаборники должны обеспечивать достаточное количество воздуха, необходимое для правильной работы всех приборов.

В помещении, где устанавливается термокухня, могут находиться или устанавливаться только герметично работающие по отношению к помещению устройства (например, газовые приборы типа С согласно нормативе UNI 7129) или те, что не приводят к падению давления в помещении по сравнению с внешней средой.

Использование вытяжных вентиляторов в том же помещении или пространстве, что и печь, может стать причиной возникновения различных проблем в работе термокухни.



Дымоход и подключение к нему - Дымник

Дымоход является основным элементом, обеспечивающим правильную работу термокухни.

Минимальное сечение трубы должно соответствовать значению, указанному в технических характеристиках термокухни (120 мм). Для каждой термокухни должен предусматриваться отдельный дымоход без подключения других устройств (котел, камин, печь и пр.). Размеры дымохода напрямую зависят от его высоты, которая измеряется от патрубка вывода термокухни до основания дымника.

Для обеспечения тяги полезное выходное сечение должно в два раза превышать внутреннее сечение дымохода.

Канал отвода продуктов сгорания от печи с принудительной тягой должен отвечать следующим требованиям:

- Должен быть герметичным для предотвращения выхода продуктов сгорания, водонепроницаемым, обособленным и изолированным в зависимости от условий использования (ср. UNI 9615);
- Должен быть изготовлен из материалов, обладающий стойкостью к нормальным механическим нагрузкам, высоким температурам, воздействию продуктов сгорания и возможного конденсата;
- После вертикального участка оставшаяся часть дымохода должна изготавливаться с подъемом, минимальный угол наклона которого должен составлять 5%; Субгоризонтальный участок дымохода должен иметь длину не более $\frac{1}{4}$ полезной длины H камина или дымохода, и, в любом случае, его длина не должна составлять более 2 000 мм;
- Внутренняя секция должна быть кругообразной; в случае если дымоход имеет квадратные или прямоугольные сектора, внешние выступы должны быть округленными под радиусом не менее 20 мм;
- Внутреннее сечение должно быть постоянным, свободным и независимым;
- Для прямоугольных секторов максимальное соотношение между сторонами должно быть 1,5;
- **В том случае, если дымоход устанавливается снаружи или в холодном помещении, необходимо предусмотреть изоляцию трубы во избежание охлаждения дымовых газов и образования конденсата;**
- При монтаже дымовых каналов (участок от изделия до патрубка дымохода) должны использоваться материалы, стойкие к воздействию продуктов сгорания и конденсату;
- Для соединения термопечи с дымоходом запрещается использовать трубы из асбестового цемента;
- Дымовые каналы не должны проходить в помещениях, где запрещена установка оборудования с камерой сгорания;
- Монтаж дымовых каналов должен обеспечивать надежную герметичность в условиях эксплуатации изделия при пониженном давлении;
- Необходимо избегать горизонтальных участков;
- Запрещается использовать противонаклонные устройства;
- Дымовой канал должен обеспечивать беспрепятственное удаление золы или чиститься ершом, для чего его сечение должно быть постоянным;
- Запрещается проводить внутри каналов, даже более крупных размеров, другие каналы подачи воздуха и трубы оборудования.

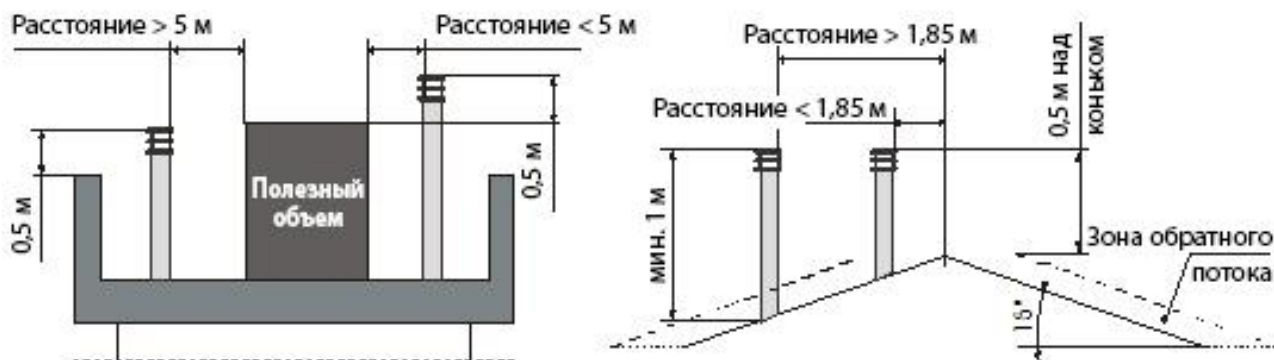
Дымник представляет собой устройство, расположенное на конце дымохода, которое служит для рассеивания продуктов сгорания.

Дымник должен иметь следующие характеристики:

- Полезное выходное сечение должно превосходить по величине внутреннее сечение дымохода, на который устанавливается дымник, более чем в два раза;
- Должен предотвращать попадание в дымовую трубу снега и дождя;
- Его конструкция должна обеспечивать отвод продуктов сгорания под любым углом и при любом направлении ветра.

Устье (под которым подразумевается самая верхняя часть дымовой трубы, без учета дымника) должно выходить за пределы зоны обратных потоков с целью предотвращения образования противодавления, препятствующего свободному выбросу в атмосферу продуктов сгорания.

В связи с этим следует соблюдать минимальные расстояния, указанные на следующих рисунках:



ПРИНИМАТЬ ВО ВНИМАНИЕ ПОСЛЕДНИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

Термокухня предназначена для работы исключительно с камерой сгорания при пониженном давлении; важно, чтобы обеспечивалась герметичность дымоотвода.

Рекомендуется использовать жесткие трубы из нержавеющей стали с уплотнительными прокладками с минимальным диаметром 120 мм.

Трубы должны быть с двойными стенками или изоляцией из стекловаты. Максимальная температура трубы не должна превышать 70 °С.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕГО ВЫВЕДЕНИЯ ДЫМОВЫХ ГАЗОВ ПЕРВЫЙ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ УЧАСТОК ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ДЛИНУ НЕ МЕНЕЕ 1,5 МЕТРА.

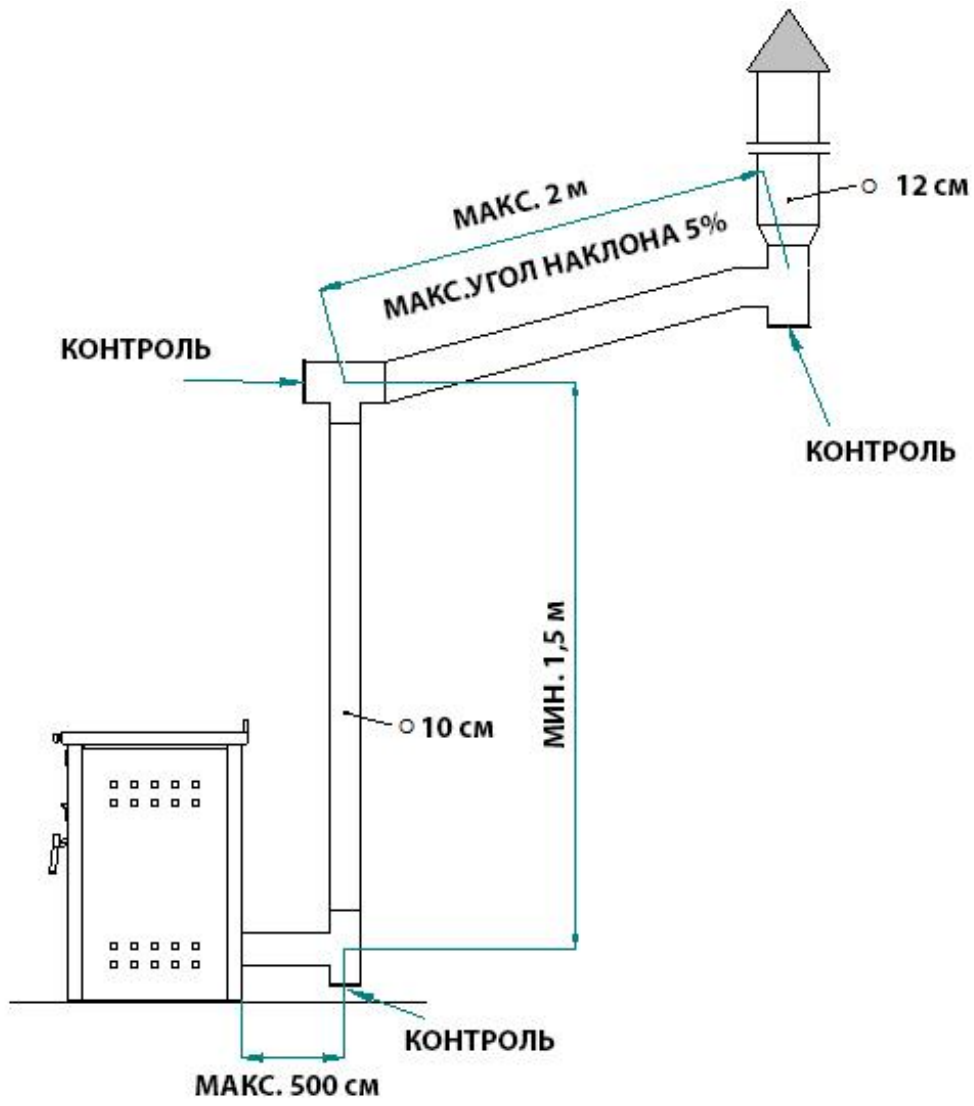
Изменение направления производится с помощью Т-образного соединения со смотровым клапаном. Герметичность труб должна обеспечиваться уплотнительными прокладками, устойчивыми к температуре 250 °С.

Закрепить трубы при помощи соответствующих хомутов для предотвращения вибрации.

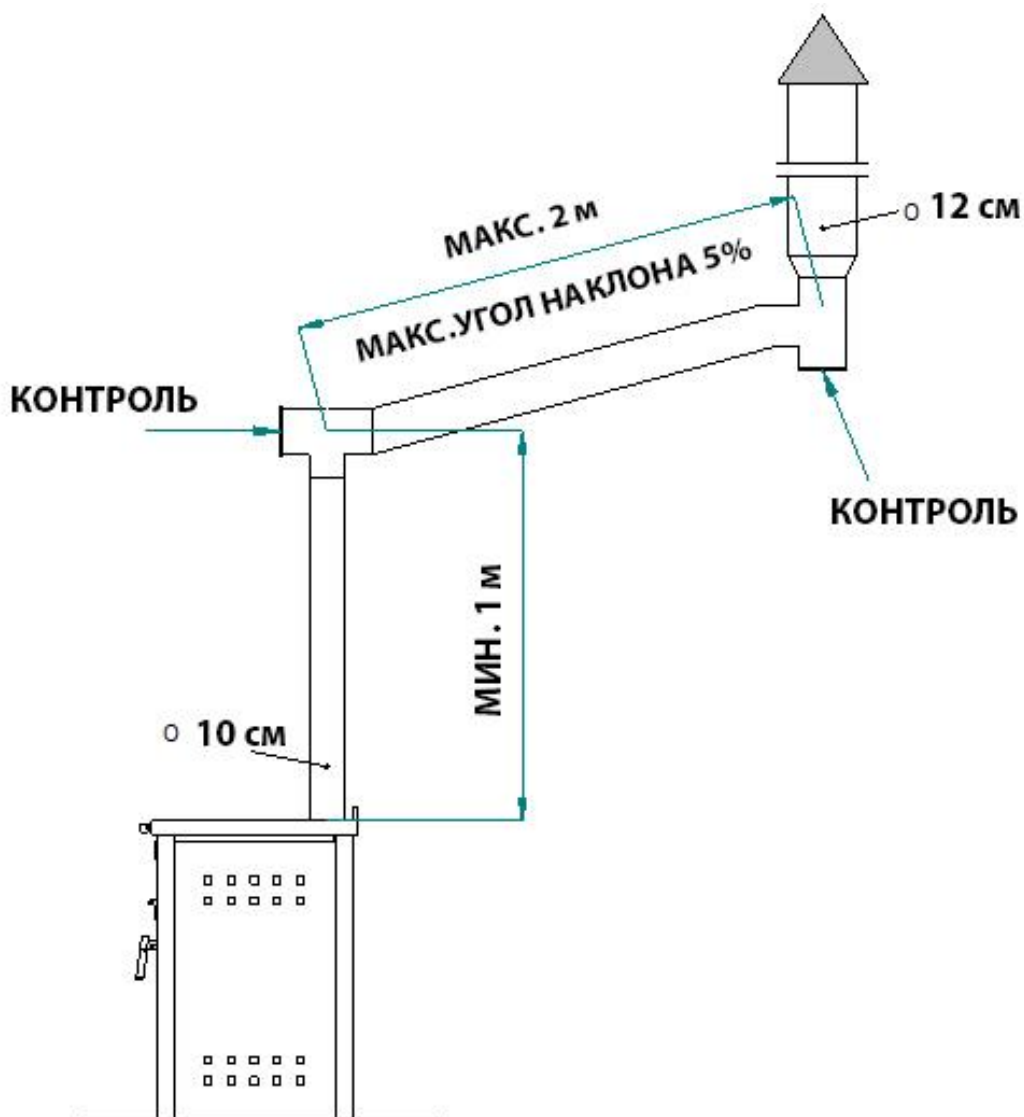
ВНИМАНИЕ: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ КЛАПАНЫ РЕГУЛИРОВКИ ТЯГИ (ДРОССЕЛЬНЫЕ КЛАПАНЫ).

Для подключения дымохода имеются два решения, как описывается ниже:

РЕШЕНИЕ 1 - ВЫХОД ДЫМА СЗАДИ



РЕШЕНИЕ 2 - ВЫХОД ДЫМА СВЕРХУ



В случае использования "традиционного" дымохода для отвода дымовых газов, следует проверить его состояние и соответствие требованиям действующих нормативов. При использовании дымохода большего размера (внутренний диаметр более 14 см), необходимо вставить в него трубу из нержавеющей стали с соответствующим изоляционным покрытием (стекловата или вермикулит), размер которой определяется в зависимости от диаметра дымохода. Соединение с дымоходом должно быть герметичным.

В дымоходе не должно быть более 4 перемен направления, включая начальное Т-образное соединение. Максимально допустимая длина горизонтального участка не должна превышать 2 метра. Перед сооружением горизонтального участка необходимо проложить вертикальный участок длиной не менее 1,5 метра.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение должно производиться **исключительно квалифицированным персоналом** в соответствии с положениями общеевропейских и местных норматив по безопасности.

Убедиться, что напряжение и частота питания соответствуют 220В – 50 Гц соответственно.

Электрическая безопасность оборудования обеспечивается надежным заземлением.

При подключении изделия к электрической сети необходимо предусмотреть установку дифференциального магнитотермического выключателя 6 А – Id 30 мА с соответствующим пределом прочности. Все виды электрического подключения, включая заземление, должны производиться только после снятия напряжения питания.

Необходимо помнить о том, что провода должны укладываться неподвижно и на определенном расстоянии от частей, которые могут нагреваться до высоких температур. Кабельную проводку следует производить с использованием компонентов с соответствующей степенью электрозащиты.

Компания KLOVER не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, причиненные людям, животным и имуществу вследствие использования термокухни без надлежащего заземления или несоблюдения соответствующих норм CEI.

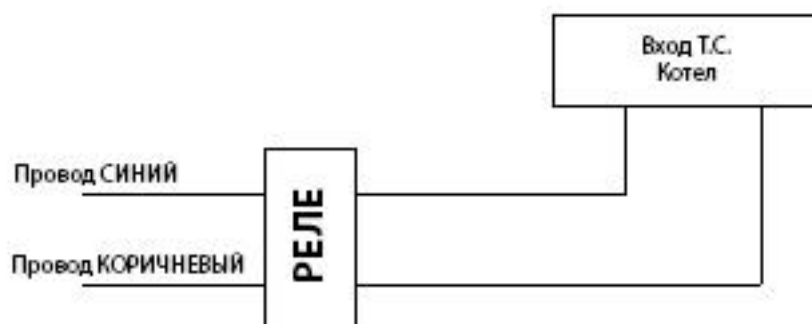
Электронная подстанция контролирует и управляет всеми функциями термокухни, гарантируя оптимальную работу изделия.

Проверка подключенного котла

При необходимости подключения термокухни 120 к другому котлу, предварительно установленному в системе (например, настенный газовый котел), необходимо убедиться, что во время работы пеллетной термокухни для обогрева системы соединенный котел выключается. Выполнение данного условия необходимо для того, чтобы калории двух устройств в системе не смешивались. В котле специальное приспособление срабатывает в котле в момент запуска циркуляционного насоса системы отопления пеллетной термокухни. Таким образом, два обогревательных прибора, установленные в одной системе, никогда не будут работать одновременно. Подключенный котел может использоваться для приготовления горячей санитарной воды.

Сзади термокухни расположены два провода (синего и коричневого цвета), которые при работе циркуляционного насоса имеют 220 В на выходе, а при выключенном насосе - напряжение отсутствует.

Эти провода подключаются к реле, которое контролирует на входе Термостат среды совмещенного котла.



Управление приводным трехходовым клапаном для санитарного контура

Термокухня *Smart 120* в своей стандартной версии оборудована устройством управления трехходовым приводным клапаном для санитарного контура. Сзади термокухни имеется четырехпроводная кабель с разъемами типа *faston*, который может использоваться для управления данным клапаном. Четыре провода кабеля имеют разный цвет, а именно:

- | | | |
|--------------------------|---|-----------------------------|
| 1. Синий провод | = | ОБЩИЙ ТРЕХХОДОВОЙ КЛАПАН |
| 2. Черный провод | = | ПЕЛЛЕТНАЯ СЕКЦИЯ ТЕРМОКУХНИ |
| 3. Коричневый провод | = | СТОРОНА ГАЗОВОГО КОТЛА |
| 4. Желтый/зеленый провод | = | ЗАЗЕМЛЕНИЕ |

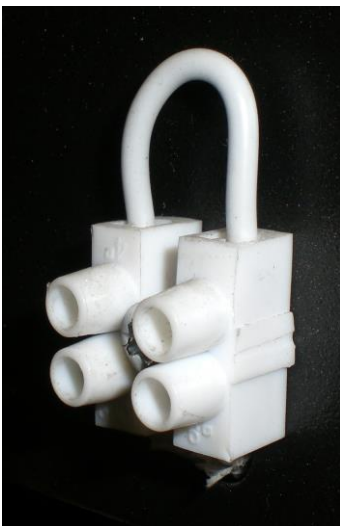
Ниже приводится пример соединения с использованием трехходового клапана с пружинным возвратом. Необходимо напомнить, что гидравлическое подключение должно производиться таким образом, чтобы вода поступала из газового котла, когда клапан находится в исходном положении. По достижении термокухни заданной температуры (значение устанавливается на панели управления) поступает соответствующий сигнал на трехходовый клапан, который перекрывает контур газового котла и открывает контур термокухни *Smart 120*.



Н.В.: коричневый провод может использоваться для управления сервисным реле.

Подключение термостата среды

Сзади термокухни имеется клемма (чистый контакт), которая используется для возможного подключения термостата среды. Это облегчает подключение термостата среды, который открывает и закрывает контакт в зависимости от того, сколько требуется тепла.



ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

При открытом контакте:

1. Термокухня переходит непосредственно в Экономный режим "*T-OFF ECONOMIA*", снижая до минимальной рабочую мощность.
2. Насос термокухни выключается.
3. По термической инерции температура в термокухне повышается до достижения температуры, заданной параметром "*SET H2O*", который показывается на дисплее "*T-H2O ECONOMIA*".
4. В этом случае термокухня автоматически выключается при наличии хотя бы одного из следующих условий:
 - Если экономичный режим работы "*T-H2O ECONOMIA*" сохраняется на период времени, заданный параметром Pr44 (заводская настройка - 30 минут).
 - Если разница температуры, заданная параметром Pr43 (заводская настройка - 5°C) т.е. **Температура H2O > ("*SET H2O*" + Pr43)**

N.B.: тарировка насоса обеспечивает его включение в любых условиях при температуре $\geq 83^{\circ}\text{C}$ (см.таблицу с параметрами).

ВНИМАНИЕ:

В случае задания одной из трех МОЩНОСТЕЙ ПЕЧИ, работа термостата внешней среды исключается.

Термокухня снова автоматически включается при наличии обоих условий:

- Контакт комнатного термостата замыкается.
- Уменьшение разницы температуры, заданной в Pr43 (заводская настройка - 5°C) т.е. **Температура $\text{H2O} < (\text{“SET H2O”} - \text{Pr43})$.**

Если вышеуказанное условие достигается в момент выполнения цикла выключения, необходимо дать термокухне завершить цикл.

ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Все виды гидравлического подключения должны производиться с использованием патрубков, предусмотренных в термокухне. Для облегчения подсоединения труб все патрубки расположены слева сзади и имеется достаточно места для подключения необходимых устройств.

Для облегчения гидравлического подключения необходимо демонтировать левую панель термокухни для обеспечения доступа к *“боковому техническому проему”* (см.рис. на стр.10 и 34).

Термокухня может подключаться к любому другому нагревательному прибору, установленному в сети; необходимо предусмотреть все защитные устройства и перекрытия в зависимости от оборудования и условий его использования.

N.B.: Термокухня может устанавливаться с расширительным баком закрытого типа, поскольку она оборудована устройством остановки загрузки пеллет, предохранительным термостатом с ручным перезапуском, акустической сигнализацией и системой SICURO top, которая срабатывает при повышенной температуре.

Термокухня может устанавливаться в помещении, где находится другой котел, при условии что последний относится к агрегатам с закрытым очагом.

МОНТАЖ ТЕРМОКУХНИ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. СТРОГО СЛЕДОВАТЬ ИНСТРУКЦИИ, ИЗЛОЖЕННОЙ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ; В СЛУЧАЕ КАКИХ-ЛИБО СОМНЕНИЙ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОБРАЩАТЬСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ И ПОВРЕЖДЕНИЯ, ПРОИЗОШЕДШИЕ ПО ПРИЧИНЕ НЕПРАВИЛЬНОГО МОНТАЖА.

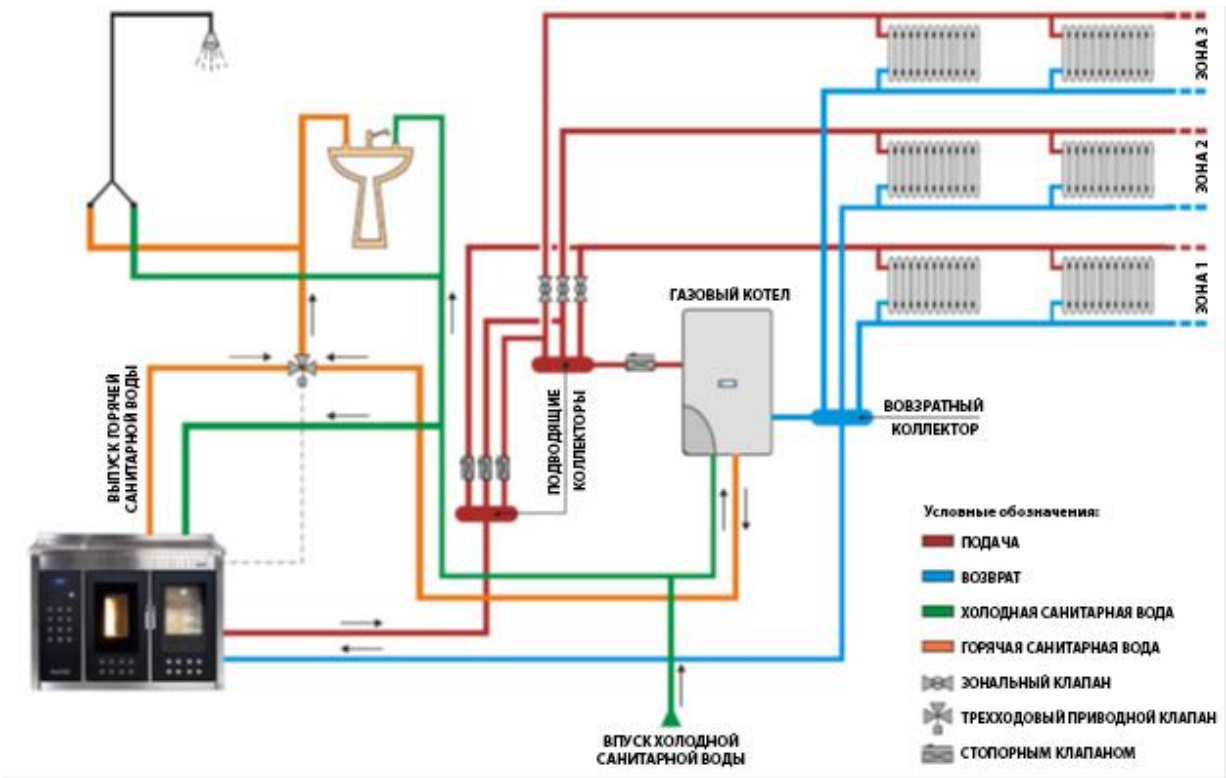
МАКСИМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ НА ВПУСКЕ ВОДОПРОВОДНОЙ ВОДЫ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 3 БАР; РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ: 1,2 БАР.

СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАБЕЛЬ НЕ ПРОХОДИЛ ВБЛИЗИ ДЫМОВЫХ ТРУБ; В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ ИЗОЛЯЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО КАБЕЛЯ, ИСПОЛЬЗУЯ ДЛЯ ЭТОГО СООТВЕТСТВУЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ.

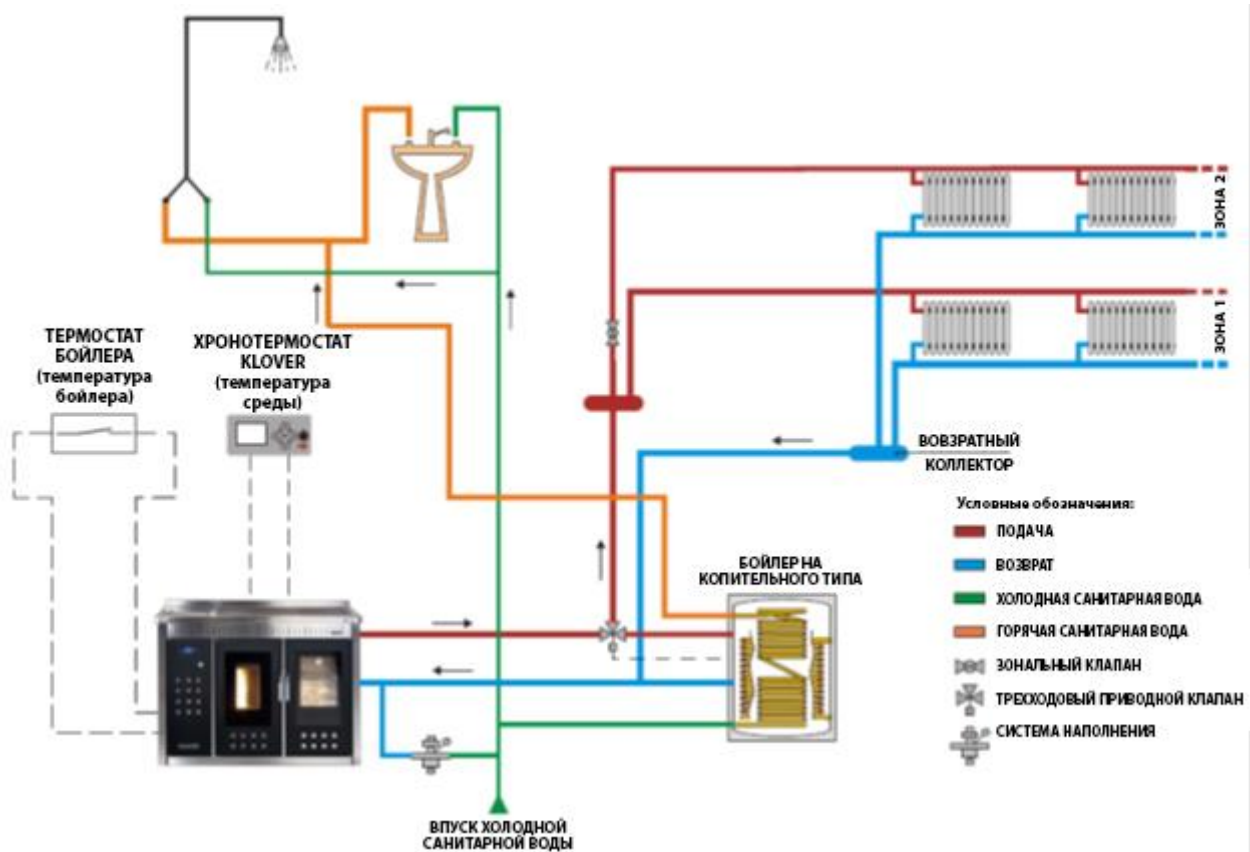
ЕСЛИ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ ВЫШЕ 28°f , НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ПРОТИВОИЗВЕСТКОВОЕ ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО, КОТОРОЕ ДОЛЖНО ПОДБИРАТЬСЯ С УЧЕТОМ ХАРАКТЕРИСТИК ВОДЫ.

Примеры подключения

ПРИМЕР СОЕДИНЕНИЯ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ГАЗОВОМУ КОТЛУ



ПРИМЕР СОЕДИНЕНИЯ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К НАКОПИТЕЛЮ ГОРЯЧЕЙ САНИТАРНОЙ ВОДЫ



Данные схемы носят индикативный характер и не являются обязательными для исполнения компанией KLOVER S.r.l. и ее сотрудниками. Техническое проектирование и последующий ввод в эксплуатацию должны производиться с полным соблюдением действующих нормативов.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Меры предосторожности, которые следует соблюдать при подготовке к чистке

Перед началом чистки или обслуживания убедиться, что:

- **Термокухня выключена, все ее части охлаждены;**
- Зола полностью охлаждена;
- Перед запуском термокухни все компоненты, которые были предварительно демонтированы, находятся на своих местах.

Во время выполнения операций по обслуживанию следует воспользоваться средствами индивидуальной защиты согласно положениями Директивы 89/391/СЕЕ.

Периодичность чистки зависит от типа и качества используемых пеллет. Периоды обслуживания могут отличаться.

Любые неполадки термокухни, произошедшие в связи с отсутствием чистки, не покрываются гарантией.

Обычная чистка (1)

Периодическая чистка термокухни должна осуществляться через каждые 20 часов работы или после 3-4 включений, что позволяет гарантировать высокую производительность и оптимальную работу.

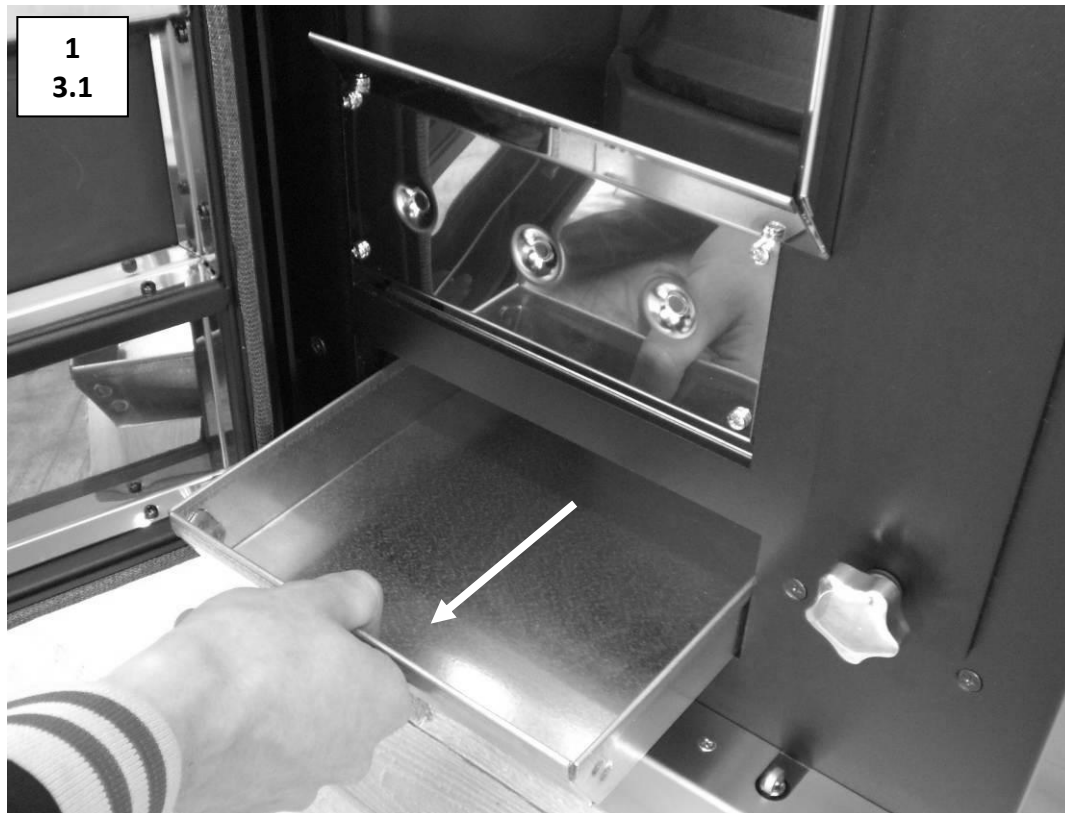


Очистить горелку от остатков продуктов сгорания, вынув ее из гнезда.



1
2.1

С помощью пылесоса удалить золу под горелкой.



1
3.1

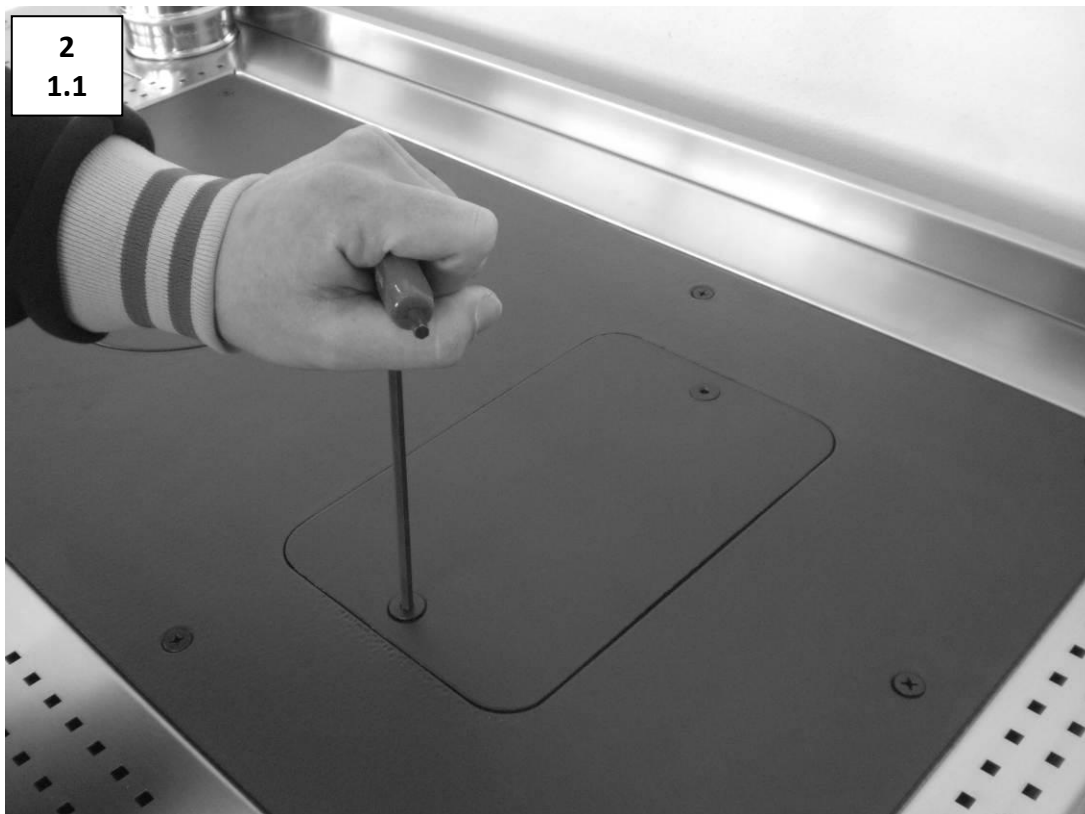
Опустошить зольник.

ВНИМАНИЕ: использовать пылесосы в форме ведра, оборудованные мелким текстильным фильтром, чтобы предотвратить попадание в атмосферу золы и выход пылесоса из строя.

Специальная чистка (2)

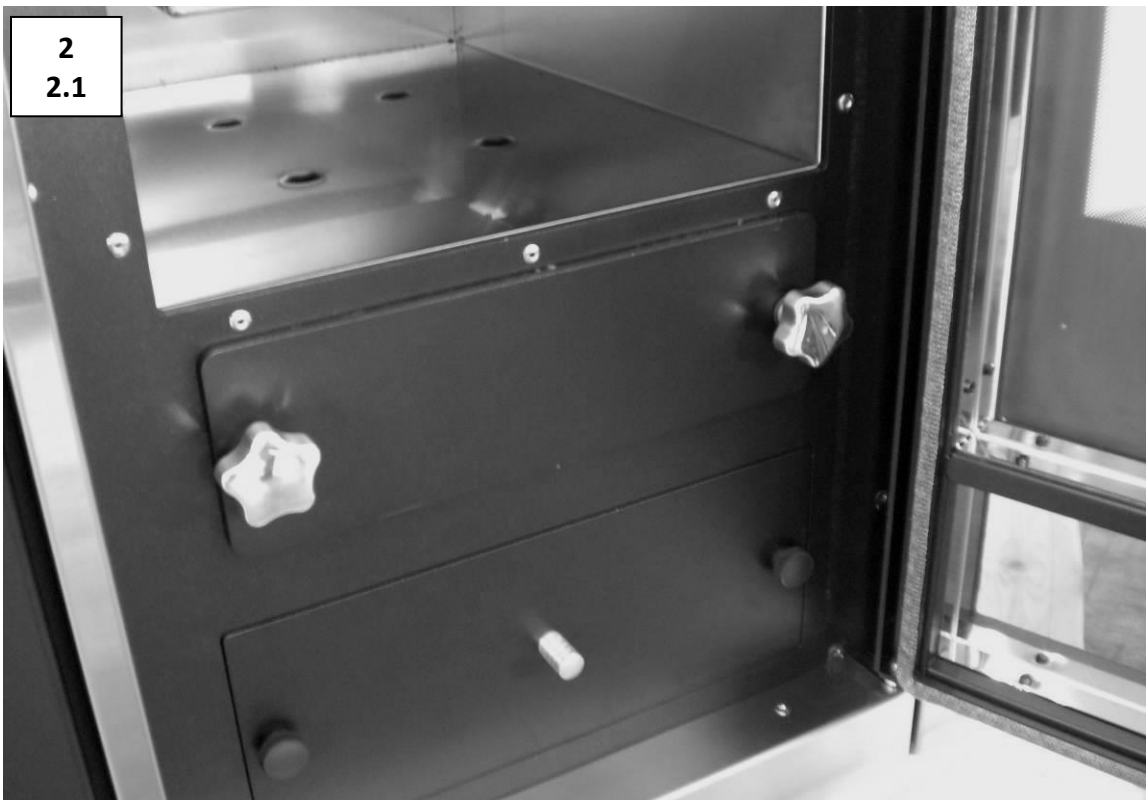
Выполняется через каждые 30 дней.

Выполнить обычную чистку;





Демонтировать патрубок на варочной поверхности и удалить возможные отложения золы над печью. После чистки установить на место патрубок, обращая внимание, чтобы он не пропускал дым.



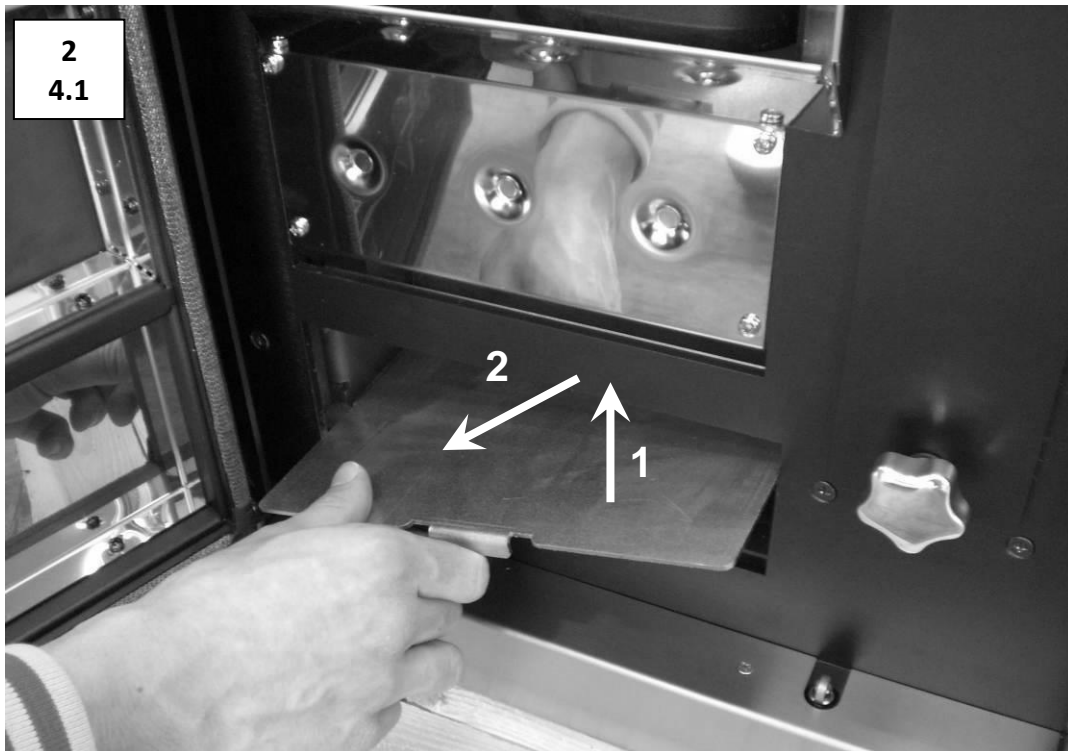


Демонтировать патрубок под печью и удалить отложения золы под и сбоку от него. После чистки установить на место патрубок, обращая внимание, чтобы он не пропускал дым.



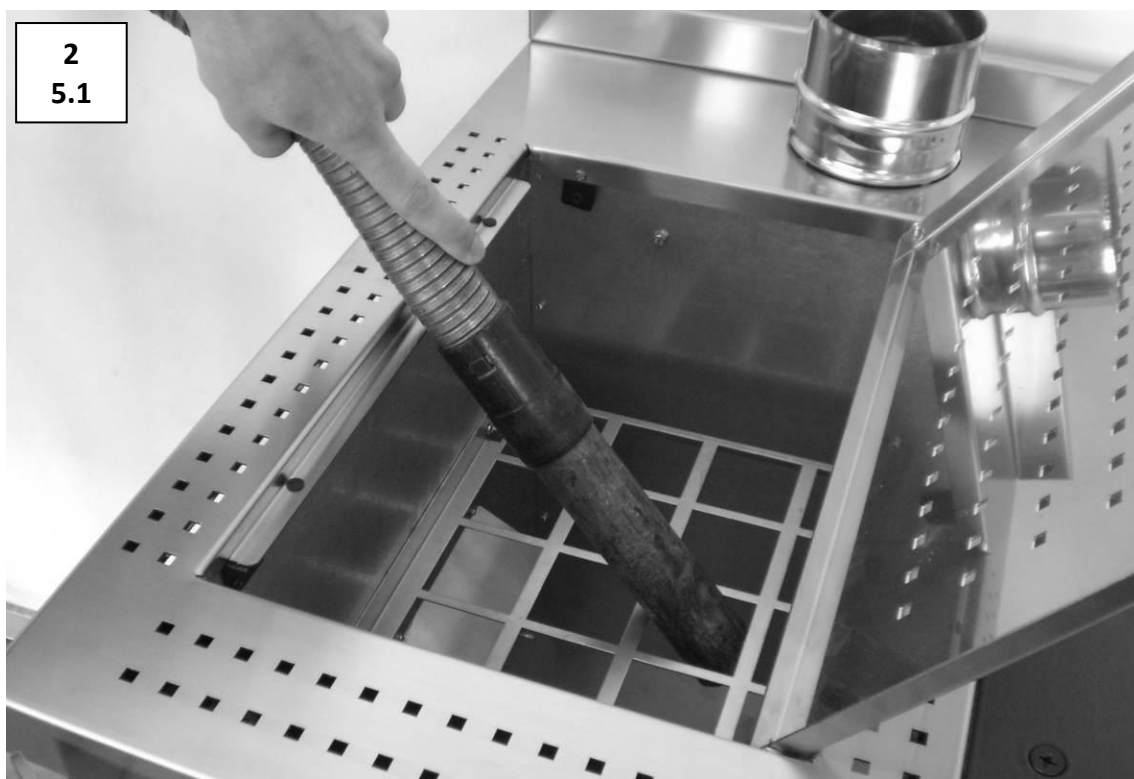


Демонтировать патрубок сбоку от камеры сгорания и произвести чистку внутреннего дымового канала при помощи ерша, входящего в комплект поставки. Удалить возможные отложения золы в низлежащей части. После чистки установить на место патрубок, обращая внимание, чтобы он не пропускал дым.





После снятия зольника вытянуть днище и удалить отложения внутри, используя соответствующее вытяжное устройство, после чего установить днище и зольник в исходное положение.



Удалить отходы со дна бака.

В конце отопительного сезона полностью опустошать бак для пеллет.

Ежегодная чистка

Производить не менее одного раза в год.

Выполнить обычную чистку;

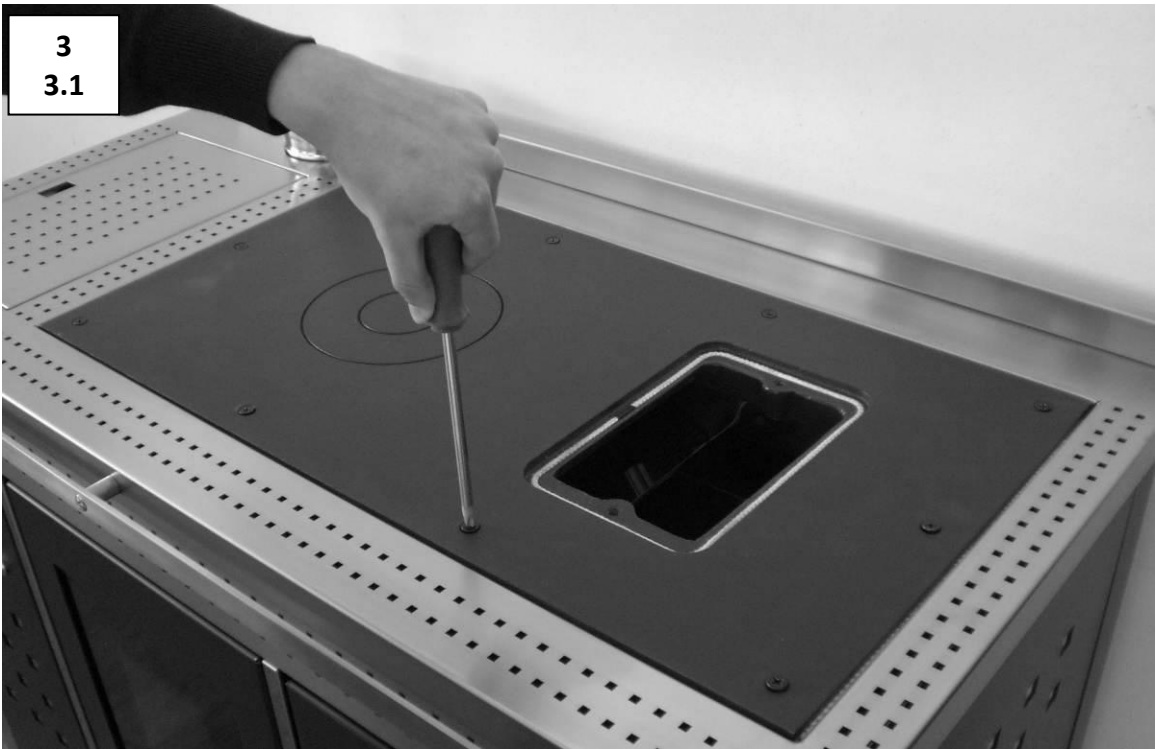
Выполнить специальную чистку;



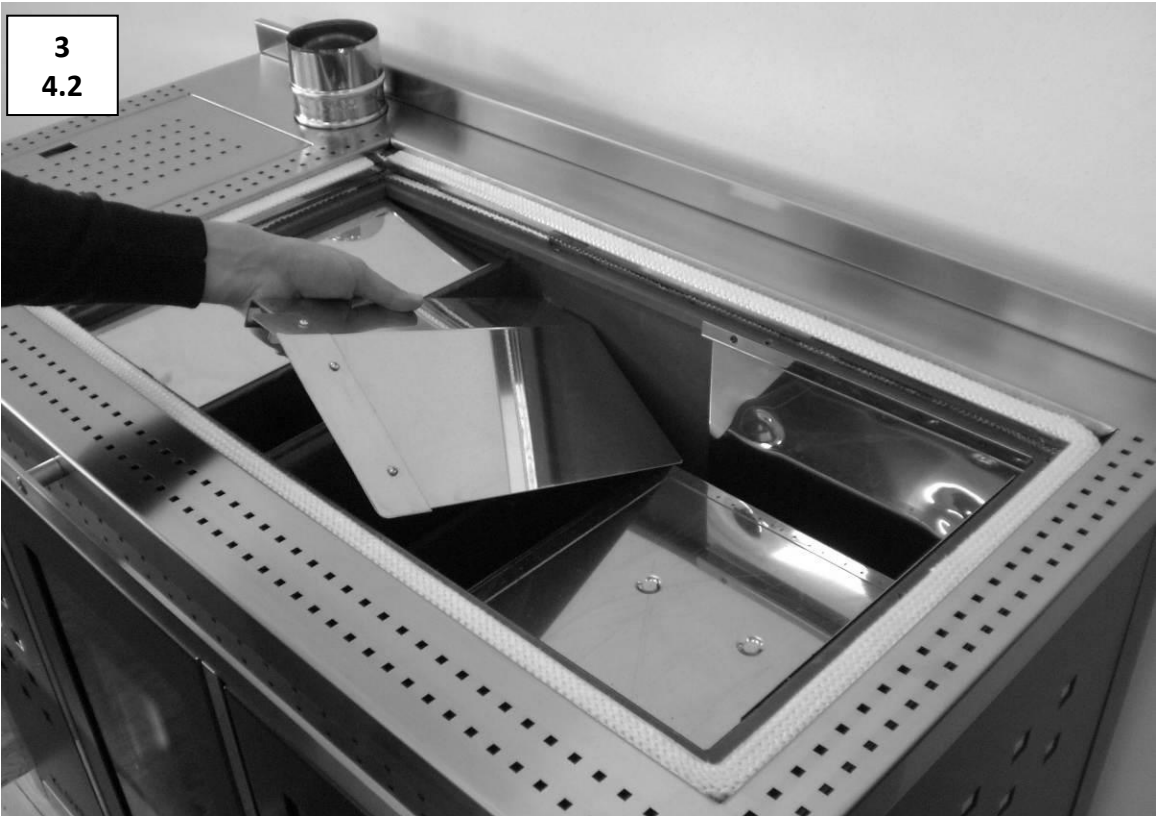
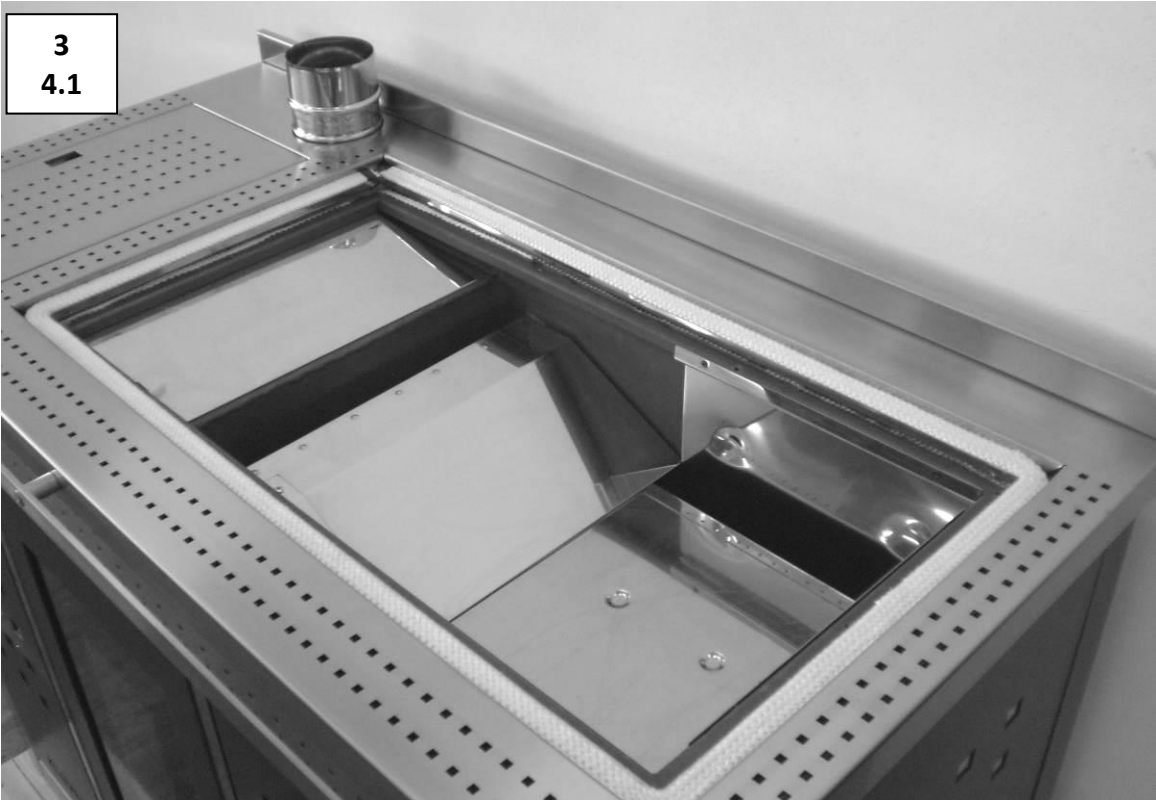
Демонтировать левую панель, как показано на фото выше.



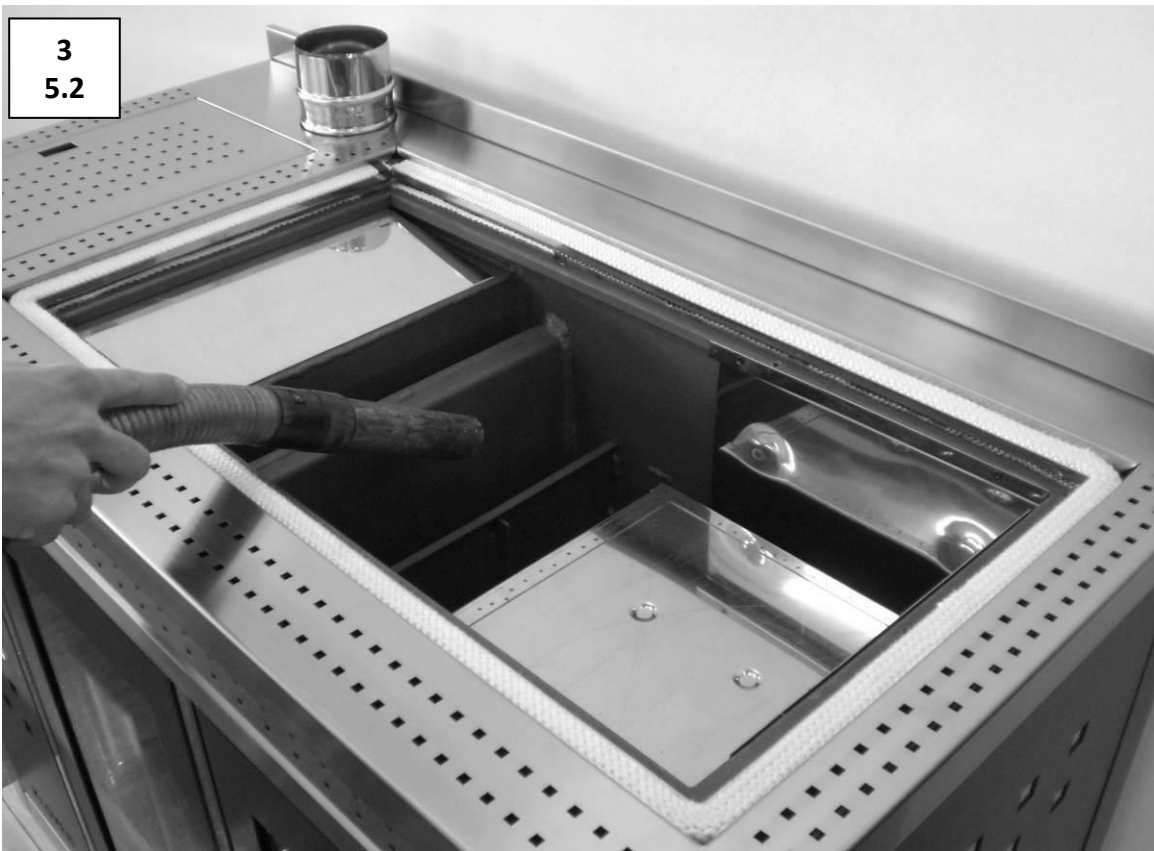
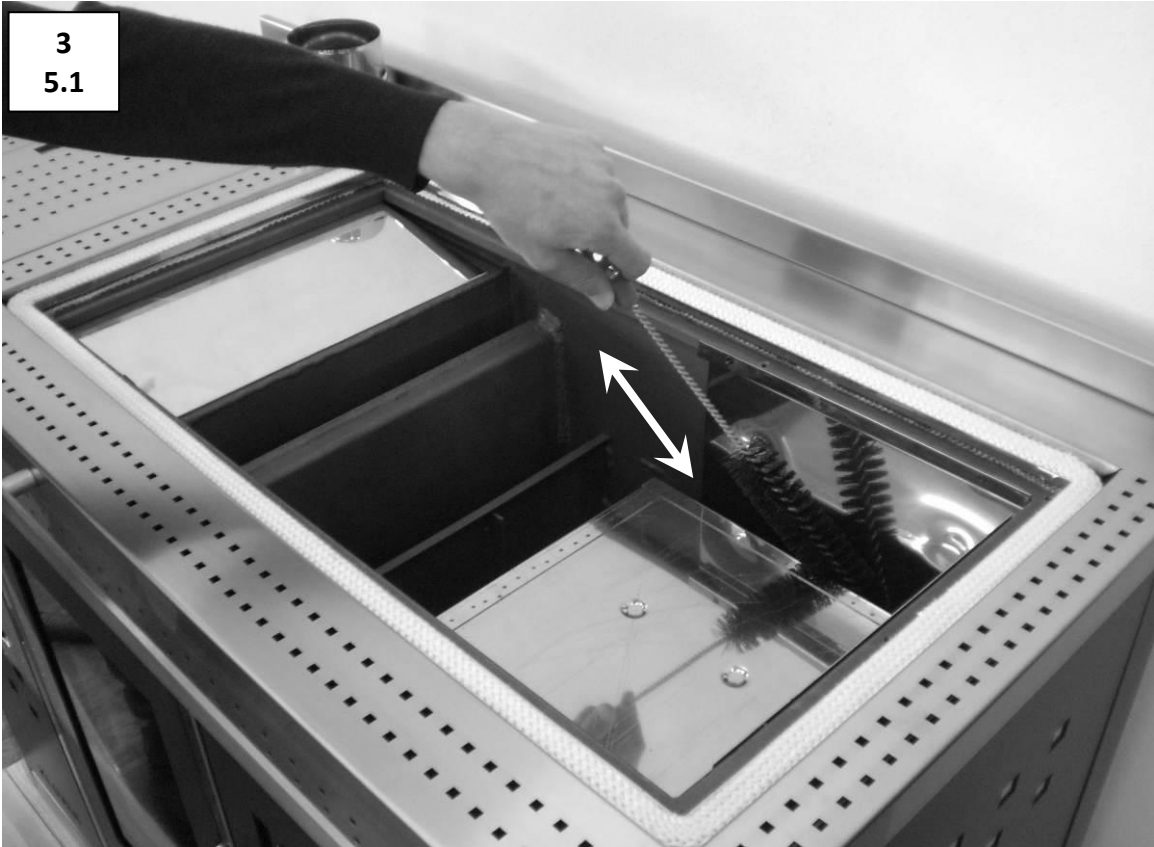
Снять заглушку из Т-образного соединения и почистить ершом внутри дымовой трубы, удалив возможное отложение сажи. После чистки установить на место заглушку, обращая внимание, чтобы она не пропускала дым. Заднее Т-образное соединение имеется только на моделях с верхним патрубком для выхода дыма.



Демонтировав верхний патрубок для чистки, снять варочную поверхность, открутив десять винтов вокруг него.



Снять дефлектор дыма, расположенный между камерой стгорания и печью.



При помощи ерша, входящего в комплект поставки, поскребти стенки печи и удалить возможные отложения сажи. После чистки установить на место дефлектор дыма, обращая внимание, чтобы он не пропускал дым.

Чистка керамического стекла

Чистка стекла производится при выключенной и полностью охлажденной термокухне. Протирать влажной тряпкой или специальным моющим средством для чистки керамических стекол. Избегать использования абразивных губок.

Чистка дымохода

Должна производиться не реже одного раза в год, в начале зимнего сезона, или по необходимости. В случае длительного простоя термокухни перед запуском проверить дымоход на наличие засоров. Несоблюдение рекомендаций по чистке может стать причиной неисправности термокухни и ее компонентов.

Периодичность чистки термокухни и дымохода зависит от качества используемых пеллет.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЛЛЕТЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА.

Обслуживание

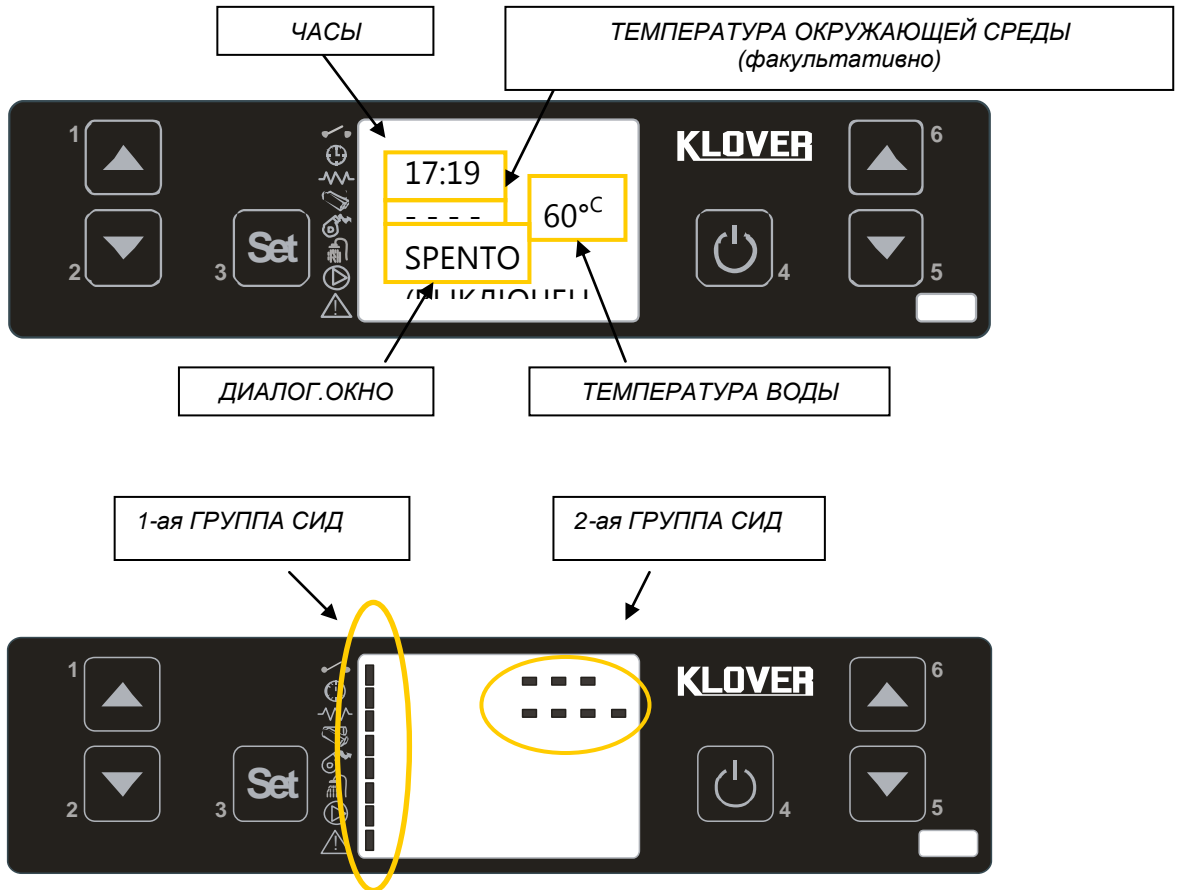
Систематическое и своевременное обслуживание является основным условием правильной работы изделия, высокой тепловой производительности и продолжительного срока службы оборудования и его компонентов, поэтому не реже одного раза в год, в начале отопительного сезона, проверку термокухни должен производить квалифицированный специалист.

Рекомендуется заключить с Техническим сервисным центром договор на годовое обслуживание установки.









ДИСПЛЕЙ

На консоли управления отображается информация о текущем состоянии работы печи. При помощи меню задаются различные способы отображения информации и производятся различные настройки в зависимости от уровня меню.

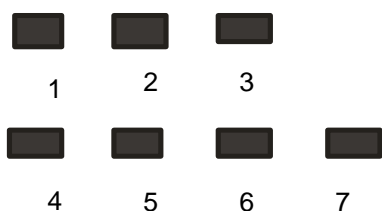
На рисунке ниже показано, как выглядит дисплей во включенном и выключенном состоянии.



На рисунке ниже описывается, что обозначают индикаторы состояния, расположенные в левой части дисплея (1-ая ГРУППА СИД).

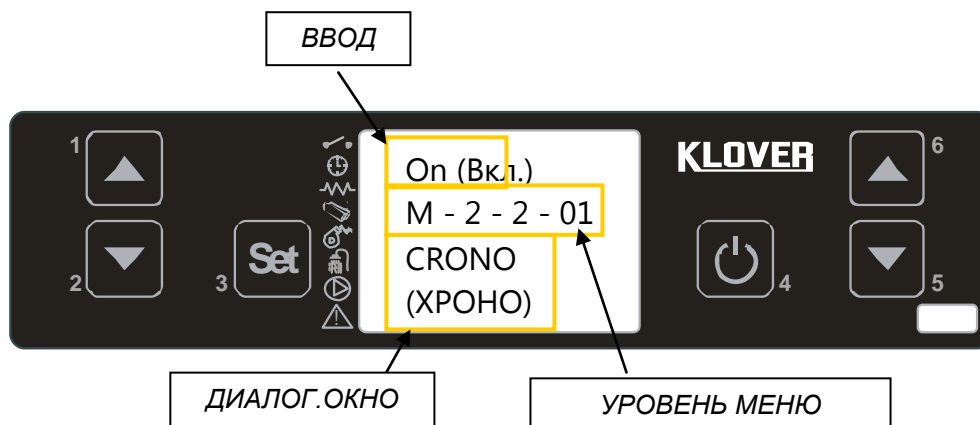
-  КОМНАТНЫЙ ТЕРМОСТАТ: светодиод горит в том случае, если контакт комнатного термостата разомкнут.
-  ХРОНОТЕРМОСТАТ: светодиод горит в том случае, если активирована хотя бы одна программа включения и выключения.
-  РЕЗИСТОР ВКЛЮЧЕНИЯ: светодиод горит в том случае, если активирован резистор включения.
-  ШНЕК: светодиод горит в том случае, если включен моторедуктор загрузки пеллет.
-  ЭКСТРАКТОР ДЫМА: светодиод горит в том случае, если активировано вытяжное устройство дыма.
-  РЕГУЛЯТОР ПОТОКА В СИСТЕМЕ ГВС: светодиод горит в том случае, если замкнут контакт регулятора потока в системе ГВС (указывает на наличие запроса на горячую воду). НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С ДАННЫМ ПРИБОРОМ
-  ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ НАСОС: светодиод горит в том случае, если активирован циркуляционный насос.
-  АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ: светодиод горит в том случае, если котел находится в аварийном состоянии.

Значение указателей состояния, расположенных в верхней правой части дисплея (2-ая ГРУППА СИД).



- 1 – светодиод горит, когда активирована дневная программа хронотермостата.
- 2 – светодиод горит, когда активирована недельная программа хронотермостата.
- 3 – светодиод горит, когда активирована программа выходного дня хронотермостата.
- 4 – светодиод горит (мигает), когда производится изменение параметров работы.
- 5 – светодиод горит, когда активирован летний режим (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С ДАННЫМ ПРИБОРОМ).
- 6 – светодиод горит, когда активирован зимний режим.
- 7 – светодиод не используется.

На рисунке ниже показано, как выглядит дисплей во время программирования или введения рабочих параметров.



- В поле ВВОДА показываются введенные значения программируемых параметров.
- В поле УРОВЕНЬ МЕНЮ показывается текущий уровень меню/параметра.
- В поле ДИАЛОГ.ОКНО показывается значение текущего меню/параметра.

КНОПКА	ОПИСАНИЕ	РЕЖИМ	РАБОТЫ
1	Повышение температуры (1)	В программировании..	Изменяет/повышает выбранный параметр меню.
		В работе/выключено..	Увеличивает значение температуры термостата воды/окружающей среды.
2	Понижение температуры (2)	В программировании..	Изменяет/понижает выбранный параметр меню.
		В работе/выключено..	Уменьшает значение температуры термостата воды/окружающей среды.

3	Настройка	-	Переход в выбранное меню.
		В меню..	Переход на следующий уровень подменю.
4	ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) Sbocco (Разблокировка)	В работе..	При нажатии в течение 2 секунд термокухня включается и/или выключается.
		Блокировка аварийный сигнал..	Разблокировка аварийной ситуации.
		В меню/программировании..	Переходит на меню более верхнего уровня, сохраняя произведенные изменения.
5	Уменьшение мощности (3)	В работе/выключено..	Уменьшает значение температуры термостата системы ГВС. Уменьшает рабочую мощность термокухни.
		В меню..	Переходит на следующий пункт меню.
		В программировании..	Переходит на меню более низкого уровня, сохраняя произведенные изменения
6	Увеличение мощности (4)	В работе/выключено..	Увеличивает значение температуры термостата системы ГВС. Увеличивает рабочую мощность термокухни.
		В меню..	Переходит на предыдущий пункт меню.
		В программировании..	Переходит на меню более низкого уровня, сохраняя произведенные изменения.

(1) При однократном нажатии показывает НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ "SET H2O".

(2) При однократном нажатии показывает НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ СРЕДЫ "SET AMBIENTE".

(3) При однократном нажатии показывает НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГВС "SET SANITARI".

(4) При однократном нажатии показывает РАБОЧАЯ МОЩНОСТЬ "SET POTENZA".

МЕНЮ

Нажатием кнопки 3 (Настройка) осуществляется вход в Меню.

Меню состоит из разных уровней и пунктов, которые позволяют осуществлять настройки и программирование платы.

При помощи кнопок 5 и 6 можно просмотреть меню, параметры которых необходимо изменить. При помощи кнопок 1 и 2 изменяются отдельные параметры меню.

Параметры меню, которые предусмотрены для программирования техническими специалистами (представителями Технического сервисного центра), защищены паролем доступа.

Ниже приводится подробное описание параметров меню для данной платы.

1. Меню 01 – Настройка часов

Устанавливает текущее время и дату.

2. Меню 02 – Настройка хронотермостата

Подменю 02 – 01 – включение хронотермостата

Позволяет включать и выключать все функции хронотермостата.

Подменю 02 – 02 – дневная программа

Позволяет включать, выключать и задавать функции хронотермостата на день.

Можно задавать два временных отрезка работы, разделенные заданным графиком, как показано на рисунке ниже, где значение OFF обозначает время, когда команда должна быть проигнорирована.

УРОВЕНЬ МЕНЮ	ВЫБОР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
02 – 02 – 02	START 1	Время включения	Время – OFF
02 – 02 – 03	STOP 1	Время выключения	Время – OFF
02 – 02 – 04	START 2	Время включения	Время – OFF
02 – 02 – 05	STOP 2	Время выключения	Время – OFF

Подменю 02 – 03 – недельная программа

Позволяет включать, выключать и задавать функции хронотермостата на неделю.

Имеется 4 отдельных недельных программы, которые на выходе объединяются в одну комбинацию.

Недельный программатор может быть активирован и деактивирован.

Значение OFF в поле времени указывает на время, когда соответствующая команда должна быть проигнорирована.

ПРОГРАММА 1			
УРОВЕНЬ МЕНЮ	ВЫБОР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
02 – 03 – 02	START PROG 1	Время включения	Время – OFF
02 – 03 – 03	STOP PROG 1	Время выключения	Время – OFF
02 – 03 – 04	LUNEDÌ PROG 1	Дни недели	On/Off
02 – 03 – 05	MARTEDÌ PROG 1		On/Off
02 – 03 – 06	MERCOLEDÌ PROG 1		On/Off
02 – 03 – 07	GIOVEDÌ PROG 1		On/Off
02 – 03 – 08	VENERDI PROG 1		On/Off
02 – 03 – 09	SABATO PROG 1		On/Off
02 – 03 – 10	DOMENICA PROG 1		On/Off

ПРОГРАММА 2			
УРОВЕНЬ МЕНЮ	ВЫБОР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
02 – 03 – 11	START PROG 2	Время включения	Время – OFF
02 – 03 – 12	STOP PROG 2	Время выключения	Время – OFF
02 – 03 – 13	LUNEDÌ PROG 2	Дни недели	On/Off
02 – 03 – 14	MARTEDÌ PROG 2		On/Off
02 – 03 – 15	MERCOLEDÌ PROG 2		On/Off
02 – 03 – 16	GIOVEDÌ PROG 2		On/Off
02 – 03 – 17	VENERDÌ PROG 2		On/Off
02 – 03 – 18	SABATO PROG 2		On/Off
02 – 03 – 19	DOMENICA PROG 2		On/Off

ПРОГРАММА 3			
УРОВЕНЬ МЕНЮ	ВЫБОР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
02 – 03 – 20	START PROG 3	Время включения	Время – OFF
02 – 03 – 21	STOP PROG 3	Время выключения	Время – OFF
02 – 03 – 22	LUNEDÌ PROG 3	Дни недели	On/Off
02 – 03 – 23	MARTEDÌ PROG 3		On/Off
02 – 03 – 24	MERCOLEDÌ PROG 3		On/Off
02 – 03 – 25	GIOVEDÌ PROG 3		On/Off
02 – 03 – 26	VENERDÌ PROG 3		On/Off
02 – 03 – 27	SABATO PROG 3		On/Off
02 – 03 – 28	DOMENICA PROG 3		On/Off

ПРОГРАММА 4			
УРОВЕНЬ МЕНЮ	ВЫБОР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
02 – 03 – 29	START PROG 4	Время включения	Время – OFF
02 – 03 – 30	STOP PROG 4	Время выключения	Время – OFF
02 – 03 – 31	LUNEDÌ PROG 4	Дни недели	On/Off
02 – 03 – 32	MARTEDÌ PROG 4		On/Off
02 – 03 – 33	MERCOLEDÌ PROG 4		On/Off
02 – 03 – 34	GIOVEDÌ PROG 4		On/Off
02 – 03 – 35	VENERDÌ PROG 4		On/Off
02 – 03 – 36	SABATO PROG 4		On/Off
02 – 03 – 37	DOMENICA PROG 4		On/Off

Подменю 02 – 04 – программа выходного дня

ПОДСКАЗКА: чтобы избежать путаницы и нежелательных случаев включения и выключения, активировать каждую программу в отдельности, чтобы точно представлять, какого результата ожидать.

Отключить недельную программу, если требуется недельная. Программа выходного дня должна быть выключена, если используются программы 1, 2, 3 и 4 на неделю.

Активировать программу выходного дня можно только после выключения недельного программатора.

Позволяет включать, выключать и задавать функции для программы выходного дня хронотермостата (суббота и воскресенье).

3. Меню 03 – Выбор языка

Позволяет выбрать язык из списка (доступны итальянский, английский, французский, немецкий и испанский).

4. Меню 04 – Подключение контакта КТ (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С ДАННЫМ ПРИБОРОМ)

5. Меню 05 – Порог 3-ходового клапана

Позволяет задать температурный порог для переключения приводного 3-ходового клапана, установленного в системе ГВС. Переключение произойдет через 30 сек. после достижения заданной температуры с гистерезисом 2°C.

Пример:

Порог 3-ходового клапана = 55°C

Через 30 сек. после достижения 55°C клапан откроется.

При достижении температуры в 52°C клапан закроется.

6. Меню 06 – Звуковой сигнал

Позволяет включать или выключать звуковой сигнал в случае аварийной ситуации. Звуковая сигнализация имеется только на плате термокухни и отсутствует на наружном пульте ДУ.

7. Меню 07 – Начальная загрузка

Позволяет производить предварительную загрузку пеллет на 90" при выключенной и охлажденной термокухне. Запуск производится при помощи кнопки 1, а для прерывания данного процесса - нажать кнопку 4. Данная функция может быть полезной в случае включения термокухни после полного опустошения бака для пеллет или же первого его наполнения.

8. Меню 08 – Состояние печи

Показывает текущее состояние термокухни с отображением состояний различных подключенных устройств. Доступно несколько страниц, которые просматриваются последовательно. Рекомендуется не входить в данное меню, поскольку изменение содержащихся в нем данных осуществляется Техническим сервисным центром.

9. Меню 09 – Техническое тарирование

Вход в данное меню зарезервирован только для представителей Технического сервисного центра. Для входа требуется ввести пароль доступа. Неавторизованный доступ может привести к неисправности оборудования, а также ущербу для людей и животных.

ЗАПУСК

Первое наполнение системы

По завершении подключения термокухни наполнить систему в порядке, описанном ниже:

- Проверить герметичность трубопровода, расширительного бака и циркуляционного насоса;
- Открыть "выпускной клапан для воздуха" термокухни, расположенный слева (см.рис. на стр. 10);
- Открыть "кран наполнения системы и корпуса котла" (см.рис.на стр. 8) для наполнения системы. Открывать очень медленно, чтобы дать воздуху выйти из термокухни через воздухопускной клапан; **оптимальное рабочее давление - 1,2 бар**;
- При необходимости медленно открыть поплавковый клапан циркуляционного насоса и спустить жидкость в течение нескольких секунд;
- Спустить воздух из всех радиаторов и систем удаления воздуха, которые имеются в оборудовании, чтобы освободить систему от воздушных пузырей.

По завершении монтажа в первые дни работы изделия рекомендуется проверять герметичность всех гидравлических прокладок.

Разгрузка системы термокухни возможна при помощи "крана разгрузки системы и корпуса котла", который находится внутри "гидравлического проема" под печью (см.рис. на стр. 8).

В морозную погоду рекомендуется держать термокухню в работе. В случае длительного отсутствия необходимо добавить антифриз в воду или полностью опорожнить систему.

Система, в которой часто производится слив воды, должна наполняться водой, обработанной соответствующим образом, с целью устранения жесткости, которая впоследствии способствует образованию известковых отложений.

Загрузка пеллет и подключение к электрической сети

Выполнить следующие операции:

- Подключить термокухню к электросети с помощью шнура, входящего в комплект поставки;
- Установить "общий выключатель ВКЛ./ВЫКЛ." (см.рис.на стр. 9), который находится внутри "технического проема" термокухни в положение "I" (включено);
- Наполнить бак для пеллет; для первого запуска настоятельно рекомендуется следовать рекомендациям "МЕНЮ 07 – НАЧАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА" (см.стр.45), чтобы сократить время, которое затрачивается на заполнение всего канала шнека (данная операция выполняется каждый раз, когда в котле заканчиваются пеллеты);
- Включить термокухню, нажав на соответствующую кнопку включения на Панели управления. Далее действовать согласно инструкции.

Рекомендуется использовать только качественные пеллеты для оптимальной работы термокухни. Повреждения, вызванные использованием некачественного топлива, не покрываются гарантией.

Цикл розжига термокухни

Для начала цикла розжига термокухни удерживать нажатой в течение нескольких секунд кнопку 4 (ВКЛ./ВЫКЛ.). Через некоторое время на дисплее появится сообщение "START", включится вытяжное устройство дыма и резистор включения. Через 40 секунд термокухня переходит в фазу предварительной загрузки "P-CARICA PELLETT" для быстрого наполнения горелки пеллет. После фазы предварительной загрузки термокухня переходит к фазе "ОЖИДАНИЕ ПЛАМЕНИ". После того, как загорится пламя, на дисплее появится сообщение "FUOCO PRESENTE" (РОЗЖИГ ПРОИЗВЕДЕН). Во время этой фазы огонь должен равномерно распространиться по горелке. После этого термокухня начинает работать на заданном уровне тепловой мощности.

В том случае, если не удастся разжечь пеллеты в термокухне, подается соответствующий аварийный сигнал "**MANCATA ACCENS**".

Аварийный сигнал также подается в случае засорения горелки; в этом случае рекомендуется почистить горелки и заново запустить термокухню.

Вкратце:

Цикл розжига может длиться макс. 25 минут и делится на четыре фазы:

- 1 - START (СТАРТ): Включение вытяжного устройства дыма**
продолжительность 40 секунд
- 2 - P-CARICA PELLETT(ПРЕДВ.ЗАГР.ПЕЛЛЕТ): Фаза предварительной загрузки пеллет (начальная непрерывная загрузка) и включение резистора**
 $Pr40 =$ время предварительной загрузки во время розжига
- 3 - ОЖИДАНИЕ ПЛАМЕНИ: загрузка пеллет (периодическая загрузка), резистор в действии**
 $Pr01 - Pr40 =$ максимальное время цикла розжига – время предварительной загрузки во время розжига
- 4 - РОЗЖИГ ПРОИЗВЕДЕН: Выключение резистора и стабилизация пламени**
 $Pr02 =$ время запуска

После цикла розжига термокухня переходит к фазе работы на уровне тепловой мощности, который на начальном этапе задается при помощи кнопок 1 и 2.

Фазы работы термокухни

Во время работы при помощи кнопки 1 можно задавать параметр "*SET H2O*" (максимальная температура воды в термокухне), по достижении которого котел входит в Экономный режим работы "*T-H2O ECONOMIA*".

Термокухня начинает модулировать мощность, уменьшая подачу пеллет и снижая скорость вытяжки дыма 5°C, до того, как будет достигнута температура, заданная в параметре "*SET H2O*".

Пример: В "*SET H2O*" задана величина 75 °C
Уровень тепловой мощности - 5.

- При достижении 71°C рабочая мощность автоматически переходит на уровень 4
- При достижении 72°C рабочая мощность автоматически переходит на уровень 3
- При достижении 73°C рабочая мощность автоматически переходит на уровень 2
- При достижении 74°C рабочая мощность автоматически переходит на уровень 1
- При достижении 75°C рабочая мощность автоматически переходит в Экономичный режим работы "*T-H2O ECONOMIA*".

В этом случае термокухня автоматически выключается при наличии хотя бы одного из следующих условий:

- Если экономичный режим работы "*T-H2O ECONOMIA*" сохраняется на период времени, заданный параметром Pr44 (заводская настройка - 30 минут).
- Если превышена разница температуры, заданная параметром Pr43 (заводская настройка 5°C) т.е. **Температура H2O > ("*SET H2O*" + Pr43).**

Термокухня автоматически включается при наличии хотя бы одного из следующих условий:

- Уменьшение разницы температуры, заданной параметром Pr43 (заводская настройка - 5°C) т.е. **Температура H2O < ("*SET H2O*" – Pr43).**

Если вышеуказанное условие достигается в момент выполнения цикла выключения, необходимо дать термокухне завершить цикл.

С заданной периодичностью производится цикл чистки горелки (на дисплее показывается "*PULIZIA BRACIERE*" (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ) в течение заданного периода времени ([см. таблицу с параметрами](#)).

Приготовление горячей санитарной воды (только для моделей, где предусмотрено)

Вода в системе ГВС готовится мгновенно с помощью двойного теплообменника, погруженного в воду внутри термокухни.
Для получения горячей санитарной воды термокухня должна достигать температуры не менее 60°C.

Для получения горячей санитарной воды более высокого качества необходимо переключить термокухню в режим ГВС "SANI".

Данная функция "SANI" позволяет отложить запуск нагревательного насоса при более высокой температуре, чтобы передать все тепло, полученное при данной температуре, санитарной воде. Можно задавать температуру запуска насоса с помощью кнопки 5 и изменять кнопками 5 и 6 температуру "SET SANITARI" (рекомендованная температура 70–75 °C) (см. также стр. 50).

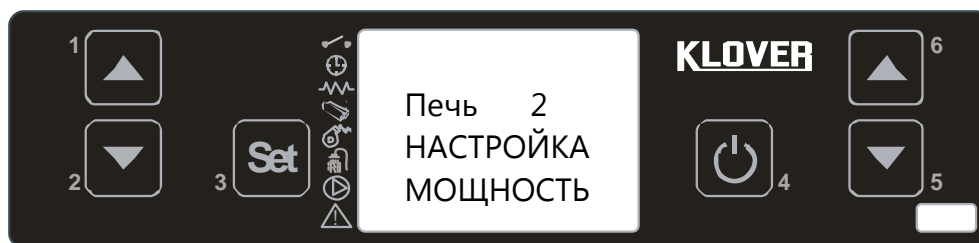
Если мощность системы ГВС "SANI" задана вручную, то в случае, когда отпадает потребность в горячей воде, термокухню следует переключить на рабочую мощность от 1 до 5.

Термокухня предусматривает установку регулятора потока, который в момент запроса на горячую воду, автоматически настраивает котел на работу в режиме ГВС - "SANI". И наоборот, если отсутствует запрос на горячую воду, термокухня автоматически возвращается на рабочую мощность, которая была предварительно задана. Для электрического подключения регулятора потока рекомендуется связаться с авторизованным Техническим сервисным центром.

В случае очень жесткой воды, необходимо установить на ходе теплообменника защитное устройство против накипи, которое должно подбираться с учетом характеристик воды.

Мощность печи/варочной поверхности.

Нажатием кнопки 6, помимо переключения одной из пяти РАБОЧИХ МОЩНОСТЕЙ (от 1 до 5) и РЕЖИМА ГВС, можно задавать одну из трех МОЩНОСТЕЙ ПЕЧИ (ПЕЧЬ 1, ПЕЧЬ 2, ПЕЧЬ 3), предусмотренные только для приготовления пищи. Необходимая величина задается при помощи кнопок 5 и 6. На рисунке ниже показано возможное изображение дисплея во время этой фазы.



При установке одной из трех МОЩНОСТЕЙ ПЕЧИ игнорируется работа комнатного термостата (или любого другого подключенного термостата), поэтому термокухня переходит в модулирующий режим или выключается только при достижении температуры, заданной в параметре SET FORNO (Pr51 - заводская настройка - 75°C - см. таблицу параметров).

После окончания приготовления пищи необходимо перенастроить прибор на одну из пяти РАБОЧИХ МОЩНОСТЕЙ (от 1 до 5).

В таблице ниже указывается температура, развиваемая печью и варочной поверхностью, рассчитанная в результате лабораторных испытаний.

Мощность ПЕЧИ 1		
МИНУТЫ С МОМЕНТА ВКЛЮЧЕНИЯ	СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА В ПЕЧИ *	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ *
30 МИНУТ	120°C	По истечении 60 минут варочная поверхность устанавливается в температурный режим примерно 230 °C (температура, развиваемая по центру поверхности)
45 МИНУТ	165°C	
60 МИНУТ	190°C	
75 МИНУТ	200°C	
90 МИНУТ	205°C	
105 МИНУТ	205°C	
120 МИНУТ	210°C	

Мощность ПЕЧИ 2		
МИНУТЫ С МОМЕНТА ВКЛЮЧЕНИЯ	СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА В ПЕЧИ *	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ *
30 МИНУТ	130°C	По истечении 60 минут варочная поверхность устанавливается в температурный режим примерно 260 °С (температура, развиваемая по центру поверхности)
45 МИНУТ	200°C	
60 МИНУТ	220°C	
75 МИНУТ	230°C	
90 МИНУТ	235°C	
105 МИНУТ	240°C	
120 МИНУТ	240°C	

Мощность ПЕЧИ 3		
МИНУТЫ С МОМЕНТА ВКЛЮЧЕНИЯ	СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА В ПЕЧИ *	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ *
30 МИНУТ	150°C	По истечении 60 минут варочная поверхность устанавливается в температурный режим примерно 300 °С (температура, развиваемая по центру поверхности)
45 МИНУТ	230°C	
60 МИНУТ	260°C	
75 МИНУТ	270°C	
90 МИНУТ	270°C	
105 МИНУТ	275°C	
120 МИНУТ	280°C	

* Температуры, приведенные в таблице, носят индикативный характер и зависят от типа используемых пеллет и периодичности чистки дымового канала. После размещения пищи в печи, температуру необходимо уменьшить примерно на 20/30 °С. Достигаемые температуры были измерены, когда термокухня находилась в охлажденном и выключенном состоянии; через несколько часов работы развиваемая температура может отличаться от выше указанных величин.

Рекомендуется периодически переворачивать поддон или решетку во время приготовления пищи с целью достижения равномерной выпечки/прожаривания пищи в печи.

Для приготовления пищи на варочной поверхности из луженого чугуна необходимо ставить кастрюлю в самую горячую точку поверхности или по центру окружностей, отмеченных на поверхности (см.рис. сбоку) Рекомендуется пользоваться кастрюли с плоским дном, которые равномерно прилегают по всей поверхности.



Выключение термокухни

Термокухня выключается нажатием кнопки 4 (ВКЛ./ВЫКЛ.). На дисплее появляется сообщение "**PULIZIA FINALE**" (КОНЕЧНАЯ ЧИСТКА)". Подача пеллет прерывается выключением моторедуктора. Скорость вытяжного устройства дыма увеличивается до максимального уровня; вытяжное устройство выключается, когда котел охлаждается; на дисплее появляется сообщение "**SPENTO**" (ВЫКЛЮЧЕНО).

Изменение температурных настроек воды, помещения и ГВС.

- Температура воды

Для изменения температуры воды достаточно выбрать параметр "**SET H2O**" нажатием кнопки 1. Изменения производятся при помощи кнопок 1 и 2 соответственно. На рисунке ниже показано возможное изображение дисплея во время этой фазы.



После ввода нужного значения подтвердить выбор при помощи кнопки 4 или подождать несколько секунд.

По достижении данной температуры термокухня устанавливается в экономный режим работы. В этом случае термокухня автоматически выключается при наличии хотя бы одного из следующих условий:

- Если экономичный режим работы "**T-H2O ECONOMIA**" сохраняется на период времени, заданный параметром Pr44 (заводская настройка - 30 минут).
- Если превышена разница температуры, заданная параметром Pr43 (заводская настройка 5°C) т.е. **Температура H2O > ("SET H2O" + Pr43)**.

- Температура среды (В настоящее время не используется с данным прибором)

Для изменения температуры среды выбрать параметр "**SET TEMP AMBIENTE**" при помощи кнопки 2. Изменения производятся при помощи кнопок 1 и 2 соответственно. На рисунке ниже показано возможное изображение дисплея во время этой фазы



После ввода нужного значения подтвердить выбор при помощи кнопки 4 или подождать несколько секунд.

- Температура в системе ГВС

Для изменения температуры воды в системе ГВС достаточно выбрать параметр "**SET SANITARI**" нажатием кнопки 5. Изменения производятся при помощи кнопок 5 и 6 соответственно. На рисунке ниже показано возможное изображение дисплея во время этой фазы.



После ввода нужного значения подтвердить выбор при помощи кнопки 4 или подождать несколько секунд.

Аварийные сигналы

В случае возникновения каких-либо проблем в работе, вмешивается электронная плата, сообщая о возможной неисправности различными способами в зависимости от типа аварийного сигнала. На плате предусмотрены следующие аварийные сигналы.

ИЗОБРАЖЕНИЕ ДИСПЛЕЯ	ПРОИСХОЖДЕНИЕ АВАР.СИГНАЛА
AL 9 ALLARME ATTIVO SONDA ACQUA (ДАТЧИК ТЕМП.ВОДЫ)	Датчик температуры воды поврежден или отсоединен.
AL 2 ALLARME ATTIVO SONDA FUMI (ДАТЧИК ДЫМА)	датчик температуры дыма поврежден или отсоединен.
AL 3 ALLARME ATTIVO HOT TEMP (ВЫСОК.ТЕМП.)	Высокая температура дыма Температура дыма превышает 260°C. Перед активацией данного аварийного сигнала на дисплее появляется сообщение "HOT FUMI" (ВЫС.ТЕМП.ДЫМА), т.е. достигается максимально допустимая температура дыма (Pr14).
AL 5 ALLARME ATTIVO MANCATA ACCENS- (НЕТ РОЗЖИГА)	Розжиг в печи не произведен. Не достигается минимальная температура дыма (Pr13) по истечении максимального времени цикла розжига (Pr01).
AL 6 ALLARME ATTIVO MANCANO PELLET (НЕТ ПЕЛЛЕТ)	Неожиданное выключение во время работы. Температура дыма во время работы опускается ниже нижнего предельного значения (Pr13).
AL 4 ALLARME ATTIVO ASPIRAT-GUASTO (ВЫТ.УСТР.ПОВРЕЖДЕНО)	Вытяжное устройство вышло из строя. Энкодер (тахометр.) вытяжного устройства считывает скорость равную 0.

Любой аварийный сигнал приводит к выключению оборудования.

Аварийное состояние устанавливается по истечении времени, заданного параметром Pr11 (задержка аварийного состояния) и обнуляется нажатием кнопки 4.

Это нужно знать...

Информация о термокухне, которую необходимо знать:

- В первые дни работы термокухни может чувствоваться запах краски. При первом включении термокухни рекомендуется проветривать помещение, в котором она установлена. Кроме этого, рекомендуем включать термокухню на максимальный уровень тепловой мощности в первые дни работы.
- Корпус котла обработан антиоксидантной краской, которая защищает корпус термокухни от окисления в случае длительного простоя перед началом эксплуатации. После первого запуска термокухни, краска перестает выполнять свою функцию; износ краски в камере сгорания не считается дефектом.
- Издаваемый шум может быть связан с тепловым расширением, и потому не считается производственным браком. Шум может иметь место во время включения и выключения установки.

ЧТО ПРОИСХОДИТ ЕСЛИ...

...пеллеты не розжигаются

Не производится розжиг. На дисплее появляется аварийный сигнал "НЕТ РОЗЖИГА-".

В течение нескольких секунд удерживать нажатой кнопку 4 для обнуления аварийного сигнала и установки термокухни в нормальное состояние.

...дверца очага открыта или неплотно закрыта

Если дверца очага открыта или неплотно закрыта, на моторедуктор не подается питание, и термокухня не запускается. Если дверца очага открывается во время нормальной работы, прибор сжигает все пеллеты в горелке и затем переходит в аварийное состояние "MANCANO PELLETT" (ОТСУТСТВИЕ ПЕЛЛЕТ) (неожиданное выключение)

...дымоход засорен, закупорен или неправильно изготовлен

В случае засорения, закупоривания или неправильной конструкции дымохода, на моторедуктор не подается питание, и термокухня не запускается. Если засорение дымохода происходит во время нормальной работы термокухни, прибор сжигает все пеллеты в горелке и затем переходит в аварийное состояние "MANCANO PELLETT" (ОТСУТСТВИЕ ПЕЛЛЕТ) (неожиданное выключение).

...термокухня перегревается

В случае превышения температуры воды в термокухне прерывается подача электроэнергии на моторедуктор в связи со срабатыванием термостата с ручным перезапуском. Если это происходит во время работы термокухни, прибор устанавливается в аварийное состояние "MANCANO PELLETT" (ОТСУТСТВИЕ ПЕЛЛЕТ) (неожиданное выключение). Перед повторным включением термокухни необходимо вручную перезапустить термостат.

...отсутствие электроэнергии (внезапное отключение электроэнергии)

В случае отсутствия электроэнергии в течение меньшего периода времени, чем задано параметром Pr48, после возобновления подачи электроэнергии термокухня немедленно переходит в рабочее состояние, в котором она находилась до отключения электроэнергии (переключаясь на заданную рабочую мощность).

В случае отсутствия электроэнергии в течение большего периода времени, чем задано параметром Pr48, после возобновления подачи электроэнергии печь немедленно устанавливается в состояние "STOP FUOCO" (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ) (режим ожидания), выполняя полный цикл выключения вплоть до охлаждения термокухни. После этого требуется задать нормальный цикл розжига с последующей установкой на заданный уровень тепловой мощности.

Предыдущее состояние	Продолжительность периода отсутствия электроэнергии	Состояние после восстановления электроэнергии
SPENTO (ВЫКЛЮЧЕНО)	Любая	SPENTO (ВЫКЛЮЧЕНО)
START (ПУСК)	продолжительность < Pr48	START (ПУСК)
START (ПУСК)	продолжительность > Pr48	START (ПУСК)
P-CARICA PELLETT (ПРЕДВ.ЗАГР.ПЕЛЛЕТ)	Любая	ALLARME BLACK OUT (АВ.СИГ.ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭН.)
ATTESA FIAMMA (ОЖИДАНИЕ ПЛАМЕНИ)	Любая	ALLARME BLACK OUT (АВ.СИГ.ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭН.)
FUOCO PRESENTE (РОЗЖИГ ПРОИЗВЕДЕН)	продолжительность < Pr48	FUOCO PRESENTE (РОЗЖИГ ПРОИЗВЕДЕН)
FUOCO PRESENTE (РОЗЖИГ ПРОИЗВЕДЕН)	продолжительность > Pr48	STOP FUOCO (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ) с автоматическим повторным розжигом после охлаждения прибора
LAVORO (РАБОТА) (любая фаза)	продолжительность < Pr48	LAVORO (РАБОТА) (любая фаза)
LAVORO (РАБОТА)	продолжительность >	STOP FUOCO (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ) с автоматическим

(любая фаза)	Pr48	повторным розжигом после охлаждения прибора
PULIZIA BRACIERE (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ)	продолжительность < Pr48	PULIZIA BRACIERE (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ)
PULIZIA BRACIERE (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ)	продолжительность > Pr48	STOP FUOCO (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ) с автоматическим повторным розжигом после охлаждения прибора
PULIZIA FINALE (КОНЕЧНАЯ ЧИСТКА)	продолжительность < Pr48	PULIZIA FINALE (КОНЕЧНАЯ ЧИСТКА) и после охлаждения → SPENTO (ВЫКЛЮЧЕНО)
PULIZIA FINALE (КОНЕЧНАЯ ЧИСТКА)	продолжительность > Pr48	PULIZIA FINALE (КОНЕЧНАЯ ЧИСТКА) и после охлаждения → SPENTO (ВЫКЛЮЧЕНО)
STOP FUOCO (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ)	Любая	STOP FUOCO (ОСТАНОВКА ПЛАМЕНИ)

ПАРАМЕТРЫ ЭЛЕКТРОННОЙ СХЕМЫ

ПАРАМЕТРЫ, СОХРАНЕННЫЕ НА ЭЛЕКТРОННОЙ ПЛАТЕ, НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ ТЕРМОКУХНИ.

ПАРАМЕТРЫ, ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ, СОХРАНЕНЫ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПУСКО-НАЛАДОЧНЫХ РАБОТ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.

**ДАННЫЕ ПАРАМЕТРЫ ЯВЛЯЮТСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ МНОГОЧИСЛЕННЫХ ИСПЫТАНИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПЕЛЛЕТ; ПРИМЕНЕНИЕ ПЕЛЛЕТ ДРУГОГО ТИПА БЕЗ СОГЛАСОВАНИЯ С КОМПАНИЕЙ KLOVER srl НЕДОПУСТИМО, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА РАБОТЕ ТЕРМОКУХНИ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ И ПОВРЕЖДЕНИЯ, ПРОИЗОШЕДШИЕ ПО ПРИЧИНЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ВВЕДЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ.**

"Тарировка" (Меню М – 9 – 4)

Параметр	Уровень меню	Описание	Сообщение на дисплее	Единица измерения	Диапазон значений	Банк данных x 00
Pr38	М – 9 – 4 – 01	Блокировка повторного розжига	BLOCCO RIACCENS (БЛОКИР.ПОВТ.ПОЗ ЖИГА)	Минуты	0 – 10	6
Pr39	М – 9 – 4 – 02	Время выключения вытяж.устройства дыма	MIN-ASP SPENTO (МИН-ВЫТ.УСТР.ВЫКЛ.)	Минуты	0 – 20	10
Pr40	М – 9 – 4 – 03	Время розжига предварительной загрузки	PRECARIC ACCENS- (РОЗЖИГ ПРЕДВ.ЗАГР.)	Секунды	0 – 225	85
Pr41	М – 9 – 4 – 04	Время ожидания после предв.загрузки	ATTESA DOPO-PRE (ОЖИДАНИЕ ПОСЛЕ ПР.ЗАГР.)	Секунды	0 – 255	210
Pr42	М – 9 – 4 – 05	Скорость вытяжного устройства в фазе предварительной загрузки	ASP-FUMI PRECARIC (ВЫТ.УСТР.ДЫМА ПРЕДВ.ЗАГР.)	Оборотов/мин	350 – 2800	2100
Pr43	М – 9 – 4 – 06	Гистерезис температуры ON/OFF в "SET H2O" и "SET SANITARI"	DELTA ON OFF AUTO (ДЕЛЬТА ВКЛ./ВЫКЛ.АВТО)	°C	0 – 20	5
Pr44	М – 9 – 4 – 07	Задержка выключения реж.экономии (таймер после достижения "SET H2O")	RIT-OFF AUTO (ЗАД.ВЫКЛ.АВТО)	Минуты	2 – 120	30
Pr45	М – 9 – 4 – 08	Задержка переключения уровня мощности	ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	Секунды	0 – 60	20
Pr46	М – 9 – 4 – 09	Гистерезис температуры ON/OFF в "SET AMBIENTE"	DELTA ON AUTO (ДЕЛЬТА ВКЛ. АВТО)	°C	0 – 15	2
Pr47	М – 9 – 4 – 10	Включение блокировки клавиатуры	AV-BLOCC TASTI (ВКЛ.БЛОКИРОВКИ КЛАВ.)	On – off	On – off	Off

Pr48	M – 9 – 4 – 11	Автоматический повтор.розжиг после отключения электроэнергии	ALLARME BLACK OUT (АВ.СИГ.ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭН.)	Секунды	0 – 60	30
Pr49	M – 9 – 4 – 12	Активация датчика уровня пеллетов	ЗАПАС ПЕЛЛЕТОВ	On – off	On – off	On (Вкл.)
Pr50	M – 9 – 4 – 13	Включение насоса для защиты от перегрева	ЗАЩИТА - НАСОС	°C	60 - 90	83
Pr51	M – 9 – 4 – 14	Температура "SET FORNO"	SET FORNO (НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ)	°C	70 - 80	75

"Заводская тарировка (Меню M – 9 – 6)

Параметр	Уровень меню	Описание	Сообщение на дисплее	Единица измерения	Диапазон значений	Банк данных x о0
Pr01	M – 9 – 6 – 01	Максимальное время цикла включения	MINUTI ACCENS- (МИНУТЫ РОЗЖИГ)	Минуты	5 – 25	25
Pr02	M – 9 – 6 – 02	Время запуска	MINUTI AVVIO (МИНУТЫ ЗАПУСК)	Минуты	2 – 12	5
Pr03	M – 9 – 6 – 03	Интервал времени между двумя чистками горелки	PULIZIA BRACIERE (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ)	Минуты	3 – 240	60
Pr04	M – 9 – 6 – 04	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе розжига	COCLEA ACCENS- (ШНЕК РОЗЖИГ)	Секунды	0.1 – 8.0	2,2
Pr05	M – 9 – 6 – 05	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе запуска	COCLEA AVVIO (ШНЕК ЗАПУСК)	Секунды	0.1 – 8.0	2,0
Pr06	M – 9 – 6 – 06	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при уровне мощности 1	ШНЕК МОЩНОСТЬ (1)	Секунды	0.1 – 8.0	1,8
Pr07	M – 9 – 6 – 07	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при уровне мощности 2	ШНЕК МОЩНОСТЬ (2)	Секунды	0.1 – 8.0	2,8
Pr08	M – 9 – 6 – 08	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при уровне мощности 3 - Мощность печи 1	ШНЕК МОЩНОСТЬ (3)	Секунды	0.1 – 8.0	4,2
Pr09	M – 9 – 6 – 09	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при уровне мощности 4 - Мощность печи 2	ШНЕК МОЩНОСТЬ (4)	Секунды	0.1 – 8.0	5,4
Pr10	M – 9 – 6 – 10	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при уровне мощности 5 - Мощность печи 3	ШНЕК МОЩНОСТЬ (5)	Секунды	0.1 – 8.0	6,8
Pr11	M – 9 – 6 – 11	Задержка аварийных ситуаций	RITARDO ALLARMI (ЗАДЕРЖКА АВАР.СИТ.)	Секунды	20 – 90	30
Pr12	M – 9 – 6 – 12	Продолжительность чистки горелки	PULIZIA BRACIERE (ЧИСТКА ГОРЕЛКИ)	Секунды	0 – 120	40
Pr13	M – 9 – 6 – 13	Минимальная температура дыма, при которой считается, что котел включен	SOGLIA MINIMA (НИЖНИЙ ПРЕДЕЛ)	°C	40 – 180	50
Pr14	M – 9 – 6 – 14	Максимальная температура дымовых газов	SOGLIA MASSIMA (ВЕРХНИЙ ПРЕДЕЛ)	°C	110 – 250	250
Pr15	M – 9 – 6 – 15	Температурный порог для включения теплообменников	SOGLIA VENTOLA (ПОРОГ КРЫЛЬЧАТКИ)	°C	50 – 210	60
Pr16	M – 9 – 6 – 16	Скорость вытяжки дыма в фазе розжига	VELOCITA FUMI ACC (СКОРОСТЬ ДЫМА РОЗЖ.)	Оборотов/мин	500 – 2800	2100
Pr17	M – 9 – 6 – 17	Скорость вытяжки дыма в фазе запуска	VELOCITA FUMI AVV (СКОРОСТЬ ДЫМА ЗАП.)	Оборотов/мин	500 – 2800	2200
Pr18	M – 9 – 6 – 18	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при уровне мощности 1	VELOCITA FUMI P 1 (СКОРОСТЬ ДЫМ МОЩ 1)	Оборотов/мин	500 – 2800	1600

Pr19	M – 9 – 6 – 19	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при уровне мощности 2	VELOCITA FUMI P 2 (СКОРОСТЬ ДЫМ МОЩ 1)	Оборотов/мин	500 – 2800	1750
Pr20	M – 9 – 6 – 20	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при уровне мощности 3 - Мощность печи 1	VELOCITA FUMI P 3 (СКОРОСТЬ ДЫМ МОЩ 1)	Оборотов/мин	500 – 2800	1900
Pr21	M – 9 – 6 – 21	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при уровне мощности 4 - Мощность печи 2	VELOCITA FUMI P 4 (СКОРОСТЬ ДЫМ МОЩ 1)	Оборотов/мин	500 – 2800	2100
Pr22	M – 9 – 6 – 22	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при уровне мощности 5 - Мощность печи 3	VELOCITA FUMI P 5 (СКОРОСТЬ ДЫМ МОЩ 1)	Оборотов/мин	500 – 2800	2250
Pr23	M – 9 – 6 – 23	Скорость мотора теплообменника 1 в фазе работы при уровне мощности 1 (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	VELOCITA ARIA 1 (СКОРОСТЬ ВОЗД.1)	Вольт	65 – 225	65
Pr24	M – 9 – 6 – 24	Скорость мотора теплообменника 1 в фазе работы при уровне мощности 2 (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	VELOCITA ARIA 2 (СКОРОСТЬ ВОЗД.1)	Вольт	65 – 225	65
Pr25	M – 9 – 6 – 25	Скорость мотора теплообменника 1 в фазе работы при уровне мощности 3 (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	VELOCITA ARIA 3 (СКОРОСТЬ ВОЗД.1)	Вольт	65 – 225	65
Pr26	M – 9 – 6 – 26	Скорость мотора теплообменника 1 в фазе работы при уровне мощности 4 (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	VELOCITA ARIA 4 (СКОРОСТЬ ВОЗД.1)	Вольт	65 – 225	65
Pr27	M – 9 – 6 – 27	Скорость мотора теплообменника 1 в фазе работы при уровне мощности 5 (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	VELOCITA ARIA 5 (СКОРОСТЬ ВОЗД.1)	Вольт	65 – 225	65
Pr28	M – 9 – 6 – 28	Порог выключения вытяжного устройства дыма (в фазе выключения)	SOGLIA OFF (ПОРОГ ВЫКЛ.)	°C	50 – 180	70
Pr29	M – 9 – 6 – 29	Скорость вытяжки дыма в фазе чистки горелки	ASP-FUMI PULIZIA (ВЫТ.ДЫМА ЧИСТКА)	Оборотов/мин	500 – 2800	2800
Pr30	M – 9 – 6 – 30	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе чистки	COCLEA PULIZIA (ШНЕК ЧИСТКА)	Секунды	0.1 – 8.0	1,5
Pr31	M – 9 – 6 – 31	Включение энкодера вытяжного устройства дыма (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	ENCODER (ЭНКОДЕР)	On – off	On – off	On (Вкл.)
Pr32	M – 9 – 6 – 32	Время торможения шнека	TEMPO FRENO (ВРЕМЯ ТОРМОЖЕНИЯ)	Секунды	0 – 0.5	0,2
Pr33	M – 9 – 6 – 33	Порог активации насоса	ПОРОГ НАСОСА	°C	20 – 70	55
Pr34	M – 9 – 6 – 34	Активация реле давления воды (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ	On – off	On – off	Off
Pr35	M – 9 – 6 – 35	Порог давления воды (НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)	ПОРОГ ДАВЛЕНИЯ	бар	1.5 – 3.0	2,5
Pr36	M – 9 – 6 – 36	Время включения ON моторедуктора шнека в фазе работы при мощности ГВС	ШНЕК ГВС	Секунды	0.1 – 8.0	6,8
Pr37	M – 9 – 6 – 37	Скорость вытяжки дыма в фазе работы при мощности ГВС	ВЫТ.ДЫМА ГВС	Оборотов/мин	500 – 2800	2250

ГАРАНТИЯ

Настоящая гарантия вступает в силу с момента приобретения изделия и действительна при наличии транспортной накладной и протокола первого включения, составленного авторизованным Техническим сервисным центром. Данные документы должны предоставляться в Технический сервисный центр по требованию.

- Копия протокола первого включения, выданного Техническим сервисным центром компании, должна храниться вместе с документом, подтверждающим покупку.
- Компания KLOVER s.r.l. не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие вследствие несоблюдения рекомендаций, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации и обслуживанию.
- Компания KLOVER s.r.l. также не несет никакой ответственности за любые неполадки и повреждения, вызванные неправильным использованием изделия со стороны пользователя, неавторизованными модификациями и/или ремонтом, использованием неоригинальных запасных частей или непригодных для данной модели.

Компания KLOVER s.r.l. предоставляет двухлетнюю гарантию на качество материалов, качество производства и работу изделия при выполнении следующих условий:

1. В том случае, если Компанией устанавливается, что изделие имеет дефекты материалов или производства, она обязуется обеспечить ремонт и замену дефектного изделия, за исключением издержек, связанных с ремонтом на дому, транспортировкой, восстановлением (работы с гидравлическим оборудованием при демонтаже и монтаже, каменные работы и прочие виды работ при необходимости), а также стоимость материалов и аксессуаров;
2. Гарантией не покрываются:
 - керамическое стекло и покрытие из керамики и майолики и крашеной стали, поскольку будучи очень хрупкими, они легко подвержены случайному повреждению;
 - изменения цвета, пятна в виде точек, трещинки, потемнения и прочие вариации различных размеров на любой части покрытия из керамики и майолики, которые не могут считаться браком, а являются характерным признаком изделия ремесленного изготовления.
 - чугунная горелка для пеллет, решетка и чугунная варочная поверхность, дефлектор дыма или рассекатель пламени, прокладки, предохранители или аккумуляторы, встроенные в электронные устройства изделия или прочие съемные компоненты, если доказано, что дефект является производственным браком, а не результатом нормального износа.
 - электронные и электрические компоненты, выход из строя которых связан с электрическим подключением, выполненным с нарушением норм, стихийными бедствиями (молния, электрический разряд и пр.) или подачей напряжения, отличного от номинального.
 - любое вмешательство в тарировку параметров, связанное со сменой типа топлива или установкой изделия.
3. На все заменяемые компоненты предоставляется гарантия на оставшийся период действия гарантии с момента покупки и/или на период не более 6 месяцев;
4. Использование дров и пеллет плохого качества или прочих видов топлива может привести к повреждению компонентов изделия, что автоматически прекращает настоящую гарантию и, соответственно, ответственность изготовителя. Рекомендуется использовать пеллеты, отвечающие требованиям изготовителя.
5. Неправильный монтаж, произведенный неквалифицированным персоналом, повреждение упаковки, несоблюдение инструкции, излагаемой в настоящем руководстве пользователя, и общепринятых правил мастерства, отменяют любое право на гарантию. То же самое касается повреждений вследствие действия различных внешних факторов. В любом из вышеперечисленных случаев исключается право на "возмещение ущерба", как прямого, так и косвенного, вне зависимости от их характера и причины возникновения;
6. Все риски по организации транспортировки возлагаются на заказчика, в том числе на условиях франко-места назначения; Компания не несет ответственности за ущерб, причиненный погрузочно-разгрузочными работами, случайными ударами, хранением в местах, не соответствующих требованиям изготовителя и пр.;
7. Гарантийный срок службы корпуса котла, работающего на воде, подключенного к системе отопления и/или производства санитарной воды, составляет 5 лет при соблюдении описанных выше условий.

8. Гарантия действительна только при наличии протокола первого запуска и начала действия гарантии, заполненного Техническим сервисным центром при первом запуске термокухни. Гарантия действительна лишь в том случае, если первый запуск оборудования производится с участием представителей Технического сервисного центра в течение 3 месяцев с момента приобретения и не более 30 дней с момента установки;

Все разногласия будут рассмотрены судом города Вероны.

KLOVER

*ООО «Группа Компаний
БиоТерм»*

г. Москва ул. Родниковая д. 7

Телефон: +7 964 556 4411 ; +7 905 579 6633

Телефон сервис центра:

8 963 695 44 11

www.ooo-bioterm.ru