

Instrukcja instalacji i obsługi kuchni:

MBS THERMO ROYAL 720



Spis treści

Wstęp.....	2
Zasady bezpieczeństwa.....	2
Budowa kuchni.....	3
Opis kuchni.....	5
Instalacja	6
Podłączenie do komina.....	7
Obsługa kuchni.....	13
Procedury rozpalania kuchni	15
Tryby pracy	16
Czyszczenie i konserwacja	17
Uwagi ogólne	18
Porady dotyczące ochrony środowiska.....	20
Dane techniczne.....	20

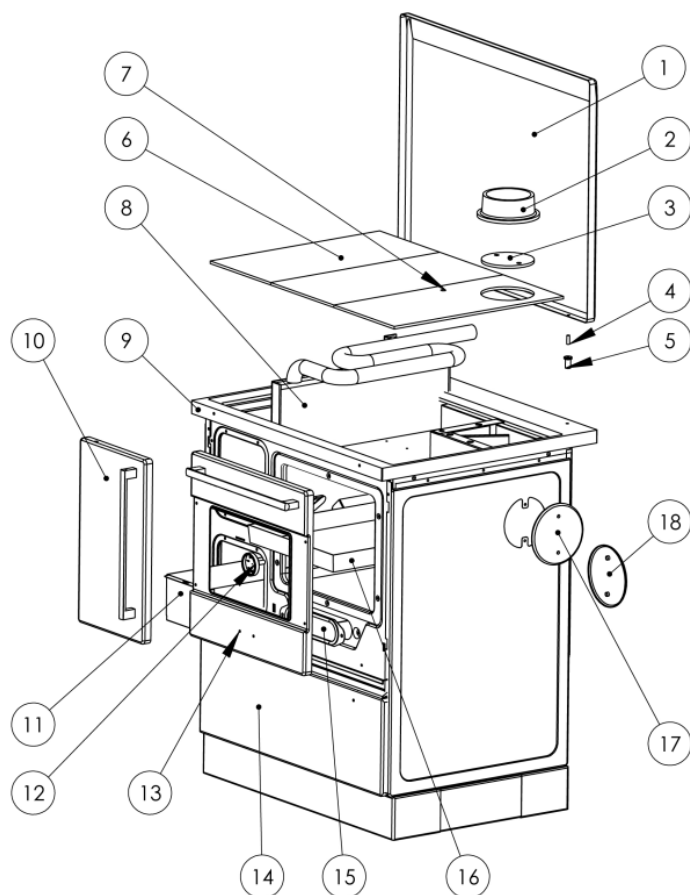
WSTĘP

Dziękujemy za zaufanie i za zakup kuchni **MBS Thermo Royal 720**. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi zanim kuchnia zostanie użyta po raz pierwszy. Instrukcja zawiera wskazówki jak właściwie użytkować i utrzymać kuchnię. Prawidłowo zainstalowana i eksploatowana kuchnia będzie służyła przez wiele lat. Jesteśmy pewni, że ciepło i komfort MBS, a zwłaszcza jej doskonałe możliwości gotowania przyniosą Państwu wiele radości.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- » Kuchni należy używać zgodnie z instrukcją.
- » Do palenia w kuchni należy używać wyłącznie paliw o niskiej zawartości wilgoci.
- » Zabrania się umieszczania materiałów łatwopalnych lub wybuchowych w palenisku kuchni, w jej pobliżu lub na niej.
- » Zabrania się trzymania materiałów łatwopalnych lub wybuchowych w miejscu magazynowania paliw (szufladzie) lub w bliskim sąsiedztwie kuchni.
- » Nie wolno rozgrzewać płyty grzejnej do czerwoności.
- » Kiedy kuchnia jest używana, nie powinno się w jej pobliżu używać aerozoli.
- » Ciąg w kominie, przy normalnych warunkach roboczych nie powinien osiągać wartości wyższej niż 10 Pa. Jeżeli ciąg w kominie jest wyższy niż 15 Pa, wtedy należy zainstalować klapę do komina.
- » Jeśli w pomieszczeniu, w którym używana jest kuchnia są dobrze uszczelnione okna i drzwi, należy to pomieszczenie wietrzyć w celu umożliwienia procesów spalania
- » W kuchni nie należy dokonywać żadnych zmian.
- » Podczas palenia przednia część kuchni mocno się nagrzewa. Dlatego nie powinno się wtedy wieszać na poręczy ręczników. Należy także uważać, aby dzieci i zwierzęta nie podchodziły blisko kuchenki.
- » Po pierwszym rozpaleniu, może wystąpić nieznaczny dym, zwłaszcza z płyty. Jest to powszechne zjawisko, które występuje na skutek spalania się pozostałości na powierzchni płyty grzejnej (zabezpieczenie antykorozyjne, pył ...) i znika szybko.
- » Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego (nie dołączony do kuchni) musi być zawsze odpowiednio połączony z siecią wodociągową i kanalizacją.

BUDOWA KUCHNI



Rys. 1: Integralne części kuchni MBS Thermo Royal 720

1. - Pokrywa górna
2. - wylot spalin
3. - pokrywa wylotu spalin na płycie grzejnej
4. - trzpień
5. - tuleja na obudowie pieca
6. - trójdzielna stalowa płyta grzejna
7. - przycisk wyboru trybu pracy
8. - wężownica
9. - chromowana obudowa
10. - Drzwi przeciwpożarowe
11. - popielniczka
12. - termometr
13. - drzwiczki piekarnika
14. - szuflada
15. - zamknięcie otworu do czyszczenia
16. - blacha
17. - zamknięcie wylotu spalin (boczne)
18. - zamknięcie wylotu spalin (z tyłu)

KUCHNIA WĘGLOWA THERMO ROYAL 720 OPIS

Kuchnia węglowa Thermo Royal 720 jest produkowana i testowana zgodnie z normą UE 12815. Na rysunku nr 1 przedstawiono układ kuchni z jej integralnymi częściami, które są niezbędne do prawidłowej obsługi. Na końcu niniejszej instrukcji znajdują się parametry techniczne kuchni.

Kuchnia węglowa Thermo Royal 720 przeznaczona jest do ogrzewania pomieszczeń mieszkalnych i przygotowywania żywności. Może być stosowana do ogrzewania pomieszczeń (połączona z innym kotłem lub indywidualnie). Integralną częścią instalacji jest zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego, który służy jako blokada termiczna chroniąca przed ewentualnym przegrzaniem. Zalecany jest zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego CALEFFI 544 1/2", który przedstawiono na rysunku 2.



Rys. 2: Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego Caleffi

Komentarz: Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego nie jest częścią produktu i nie jest dostarczany w zestawie z nim.

Gwarancja kuchenki z węzownicą jest ważna wyłącznie z wbudowanym zaworem upustowym bezpieczeństwa termicznego

Kuchnia do centralnego ogrzewania Thermo Royal 720 posiada węzownicę z wymiennikiem kanału (rysunek 1, pozycja 8), o pojemności 4l, wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej do kotłów. Adaptery do wody mają 1", są wykonane z tego samego materiału.

Powierzchnia robocza składa się z chromowanej obudowy i płyt stalowych (rysunek 1, pozycja 9 i 6). W przypadku niektórych modeli kuchenek, dostarczamy górną pokrywę (rysunek 1, pozycja 1), która ma być zamontowana poprzez włożenie trzpieni (rysunek 1, pozycja 4) w odpowiednie tuleje w obudowie kuchenki (rysunek 1, pozycja 5).

Wylot spalin wykonany z szarego odlewu jest dostarczany z kuchenką (rysunek 1, pozycja 2).

Wylot spalin należy przykręcić dwoma śrubami do płyty, tylnej lub bocznej. W zestawie z kuchnią zawarto zaślepki wylotów spalin służące do zamykania tych otworów, które nie pełnią żadnych funkcji:

jedna zaślepka służy do zamykania otworu do odprowadzania dymu (rysunek 1, pozycja 3) w płycie grzejnej, dwie emaliowane zaślepki z blachy (rysunek 1, poz. 17 i 18) zamykające wylot spalin. Należy je zainstalować na bocznej lub tylnej ścianie kuchni.

Podczas eksploatacji kuchenki możliwe jest korzystanie tylko z jednego otworu do wylotu spalin; Inne muszą być zamknięte za pomocą odpowiednich zaślepek.

Uszczelnienie między płytą grzejną i obudową kuchni musi być wykonane przy pomocy sznuru nie zawierającego azbestu.

Wszystkie części wykonane odlewane, są wykonane z żeliwa szarego, co gwarantuje długożywość.

Boczne i tylne ścianki paleniska są chronione za pomocą ogniotrwałych cegieł szamotowych, natomiast dolna część kuchenki jest chroniona materiałem izolacyjnym.

Piekarnik kuchenny pokryty jest emalią.

Drzwiczki piekarnika wykonano z dekoracyjnego szkła hartowanego w którym umieszczono termometr służący do pomiaru temperatury w piecu

INSTALACJA KUCHNI WĘGLOWEJ

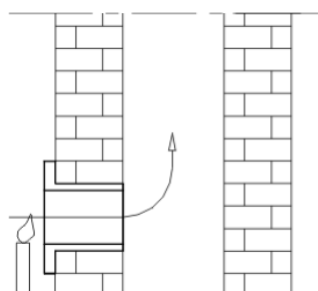
Kuchnia **nie może** być umieszczona bezpośrednio w pobliżu drewnianych elementów lub części plastikowych mebli, ani w pobliżu urządzeń chłodniczych, ponieważ podczas pracy kuchni na jej powierzchniach zewnętrznych uwalniane jest ciepło. Odległość między kuchenką, a takimi elementami musi wynosić minimum 15 cm. Jeżeli kuchenka ma być ustawiona na podłodze wykonanej z materiału łatwopalnego (drewno, wykładzina, dywan i inne podobne materiały), konieczne jest zainstalowanie płyty ochronnej wykonanej z blachy metalowej o wymiarach większych niż wymiary kuchni (**50 cm blachy z przodu i 10 cm z boku pieca**).

Kuchnię należy połączyć z kominem za pomocą odpowiednich kanałów poprzez odpowiednie złącza, które muszą być dobrze uszczelnione.

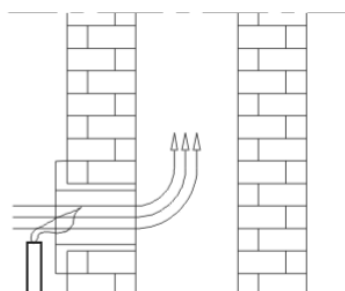
Wylot spalin nie może być zainstalowany zbyt głęboko w kominie, aby zapobiec redukcji powierzchni jego przekroju co pogarsza ciąg kominowy.

Przed instalacją kuchni, należy sprawdzić ciąg kominowy, ponieważ jest to jeden z kluczowych czynników jej właściwego funkcjonowania. Ciąg zależy od poprawności komina i warunków meteorologicznych.

Przed instalacją, należy sprawdzić ciąg w piecu i kominie. Intensywność ciągu w kominie można prosto sprawdzić za pomocą płomienia świecy jak na rysunku 3.1 i 3.2. Płomień świecy należy umieścić blisko otworu komina i jeśli miga w kierunku otwarcia, ciąg jest zadowalający. Lewy rysunek przedstawia zbyt mały ciąg. Słabe migotanie płomienia jest wskaźnikiem słabego ciągu (w takim przypadku trzeba ciąg poprawić). Prawy rysunek przedstawia właściwy ciąg. Przed pierwszym użyciem komina, radzimy przeprowadzić podobny test ze świeczką.

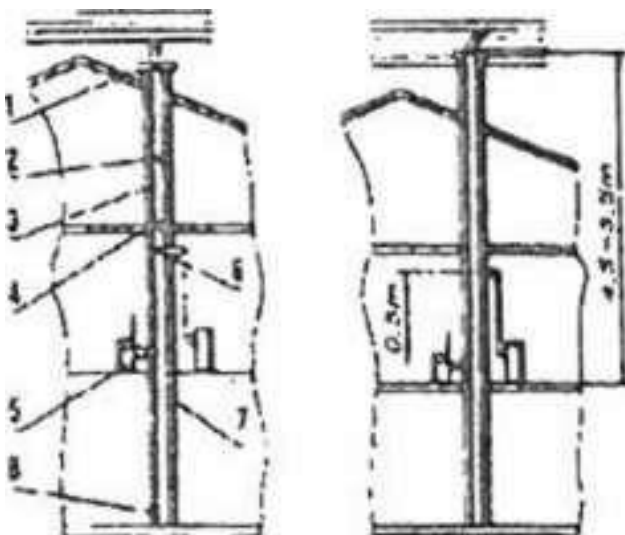


Rys 3.1

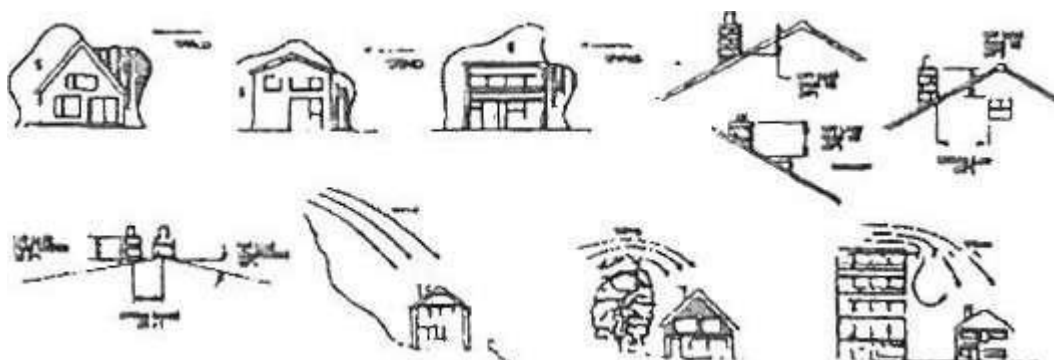


Rys 3.2

PODŁĄCZENIE DO KOMINA



Rysunek po prawej stronie przedstawia właściwy komin, gdzie odległość pomiędzy dwoma piecami mającymi odprowadzenie do jednego komina wynosi 50 cm. Rysunek po lewej stronie przedstawia zły komin, gdyż ma on kilka usterek (1- komin nie wystaje ponad kalenicę dachu, 2- ciało obce lub wypukłość w kominie, 3 - nieszczelność w konstrukcji komina, 4 - sadza w kominie, 5, 8- nieszczelna złącza, 6 - rura jest głęboko w kominie, 7- niektóre szczeliny są otwarte). Właściwe działanie pieca opiera się na dobrym funkcjonowaniu komina.



Jeśli dwie kuchnie mają być podłączone do tego samego komina, minimalna odległość od wysokości pomiędzy przyłączami musi wynosić 50 cm. Do tego samego komina nie należy podłączać innych urządzeń zasilanych paliwem stałym.

Wszystkie wyżej wymienione informacje są ważne w przypadku, gdy istnieją dwa równoległe kominy; w związku z tym konieczne jest, aby kominy miały oddzielne otwory do czyszczenia.

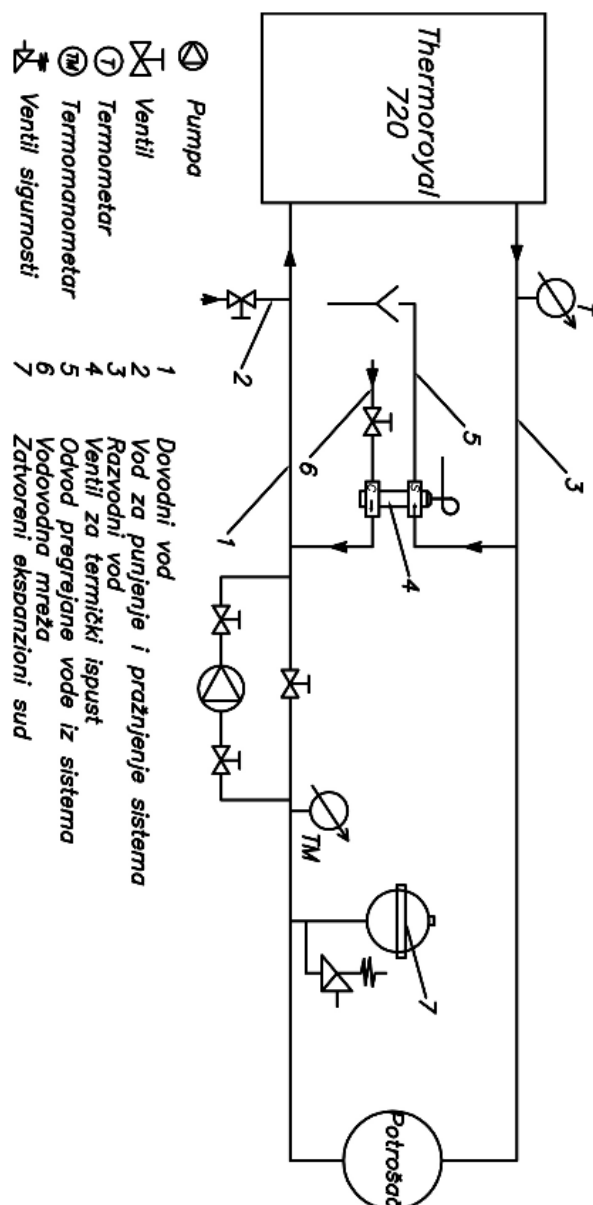
Przed rozpaleniem należy podnieść pokrywę górną kuchenki.

Przed pierwszym rozpaleniem, należy usunąć wszystkie elementy opakowania z kuchenki. Należy również sprawdzić szczelność drzwi i płyty grzejnej, oraz czy przycisk regulacji na płycie poprawnie otwiera i zamyka klapę i czy termo-regulator poprawnie otwiera i zamyka klapę.

Instalacja kuchenki do systemu podgrzewania wody

Kuchnia jest przede wszystkim przeznaczona do ogrzewania ciepłej wody i może być również instalowana jako kuchenka do centralnego ogrzewania.

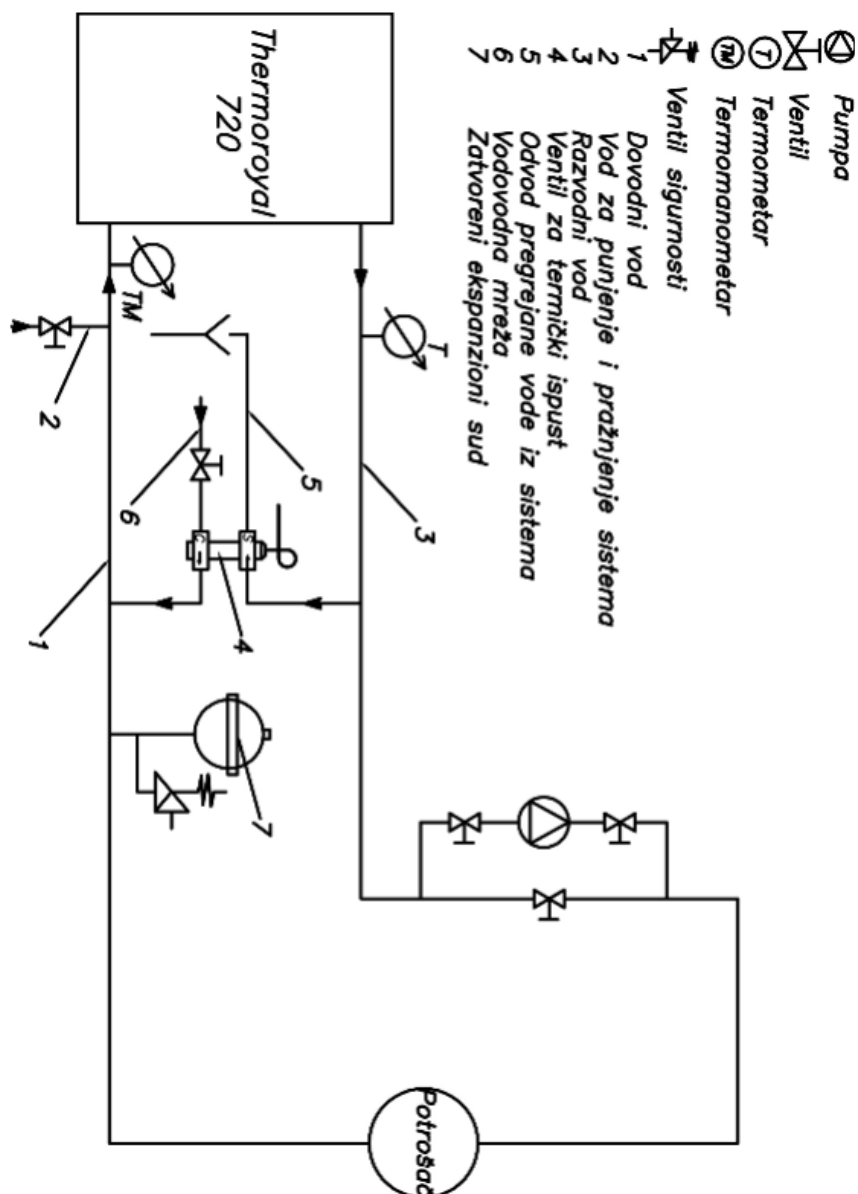
Kuchnia węglowa Thermo Royal 720 może być zainstalowana w zamkniętym lub otwartym układzie centralnego ogrzewania, jak pokazano na rysunkach 4, 5 i 6. W układzie zamkniętym istnieją dwa przypadki podłączenia, które są zależne od umiejscowienia kuchni w stosunku do odbiorników.



Rys. 4

Schemat zamkniętego układu centralnego ogrzewania
Przypadek 1. (gdy węzownica jest ponad odbiornikiem)

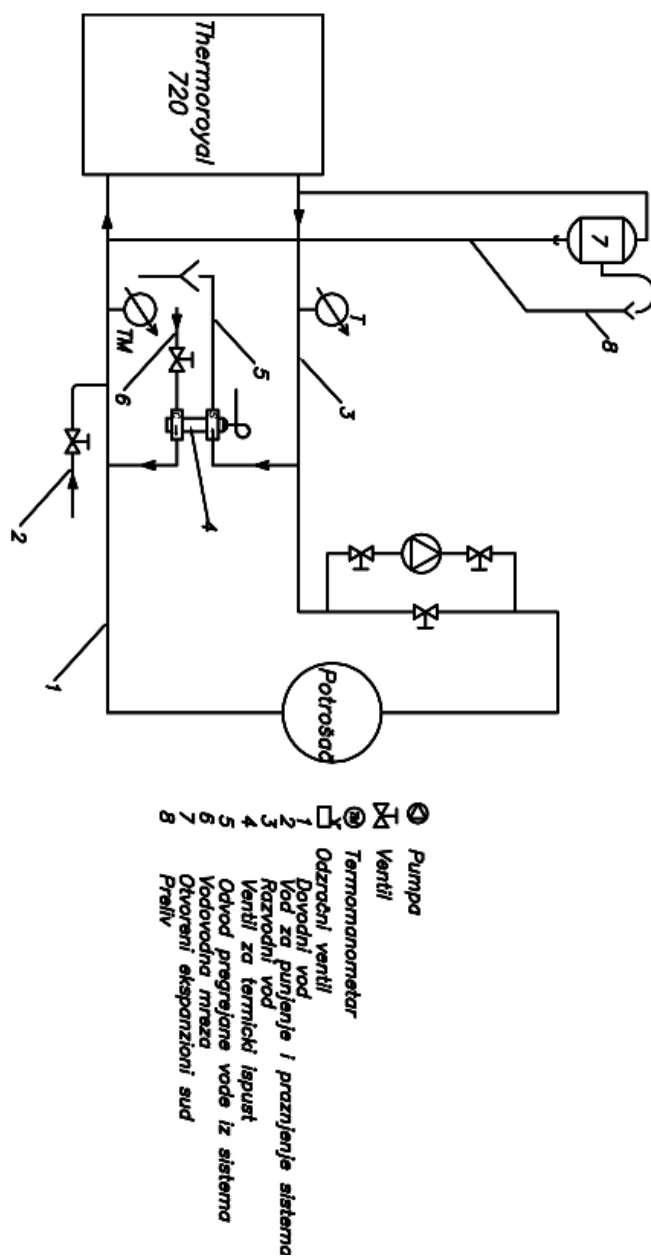
- Pompa
- Zawór
- Termometr
- Termo-manometr
- Zawór bezpieczeństwa
- 1 Przewód zasilający
- 2 Zawór spustowo-napełniający
- 3 Przewód do dystrybucji
- 4 Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego
- 5 Odpływ gorącej wody do kanalizacji
- 6 Sieć wodociągowa
- 7 Zamknięte naczynie wzbiornicze przeponowe



Rys. 5

Schemat zamkniętego układu centralnego ogrzewania
Przypadek 2. (gdy węzownica jest poniżej odbiornika)

- Pompa
- Zawór
- Termometr
- Termo-manometr
- Zawór bezpieczeństwa
- 1 Przewód zasilający
- 2 Zawór spustowo-napełniający
- 3 Przewód do dystrybucji
- 4 Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego
- 5 Odpływ gorącej wody do kanalizacji
- 6 Sieć wodociągowa
- 7 Zamknięte naczynie wzbiórcze przeponowe



Rys. 6
Schemat otwartego układu centralnego ogrzewania

- Pompa
- Zawór
- Termometr
- Termo-manometr
- Zawór powietrza wylotowego
- 1 Zawór dolotowy
- 2 Zawór spustowo-napełniający
- 3 Przewód do dystrybucji
- 4 Zawór upustowy bezpieczeństwa termicznego
- 5 Odpływ gorącej wody do kanalizacji
- 6 Sieć wodociągowa

7 Otwarte naczynie wzbiorncze przeponowe

8. Przepływ

Dla obu przypadków montażu, zamknięte naczynie wzbiorncze przeponowe musi być zainstalowane na zamkniętym układzie centralnego ogrzewania. Pojemność tego zbiornika jest określana w zależności od mocy kotła, gdzie stosunek ten wynosi 1 kW: 1l.

Po zainstalowaniu na otwartym układzie centralnego ogrzewania, naczynie wzbiorncze przeponowe musi posiadać kanał przelewowy jak widać z rysunku nr 6. Pojemność naczynia wzbiornczego jest określana jako:

$$V = 0,07 \times V \text{ wody, (l)}, \text{ gdzie } V \text{ wody jest ilością wody w całej instalacji.}$$

Otwarte naczynie wzbiorncze przeponowe należy zamontować pionowo powyżej najwyższego grzejnika.

Uwaga!

Instalacja i uruchomienie całego układu może przeprowadzać wyłącznie osoba przeszkolona, która zapewni prawidłowe działanie całego układu grzewczego. W przypadku źle zaprojektowanego systemu i ewentualnych błędów, które mogą wystąpić podczas prowadzenia prac przez tę osobę, pełną odpowiedzialność materialną ponosi wyłącznie osoba, która instalowała układ grzewczy, a nie producent, importer czy sprzedawca.

Ważne!

- Wszystkie połączenia muszą być dobrze zamknięte i szczelne. Przed rozpoczęciem pracy, kompletna instalacja powinna zostać sprawdzona za pomocą wody pod ciśnieniem 2,5 barów.
- Po zainstalowaniu zaworu bezpieczeństwa należy zwrócić uwagę czy jest bezpośrednio podłączenie do wodociągu i kanalizacji oraz czy zawory są zawsze otwarte.
- Jeśli do połączenia ze ściekami używany jest wzmocniony wąż to musi on być położony z dala od tyłu kuchni z powodu wysokiej temperatury za piecem.

Po pierwszym rozpaleniu koniecznie należy sprawdzić prawidłowość termicznego zaworu wydechowego poprzez krótkotrwałe przegrzanie aż do 100 ° C, prawidłowość regulatora ciągu, instalacji do dystrybucji gorącej wody do grzejników i powiązanej armatury, funkcjonowania samych grzejników, ogrzewania, pieczenia, gotowania.

OBSŁUGA KUCHNI

Przed pierwszym rozpaleniem, konieczne jest zapoznanie się ze sposobem funkcjonowania przycisku wyboru trybu pracy (rysunek 1, pozycja 6) oraz regulacji ciągu.

Przycisk wyboru trybu pracy posiada dwie pozycje operacyjne:

- pozycja gdy wyżłobienie na przycisku skierowane jest w stronę znaku "O": ta pozycja jest wykorzystywana do rozpalania i do gotowania;

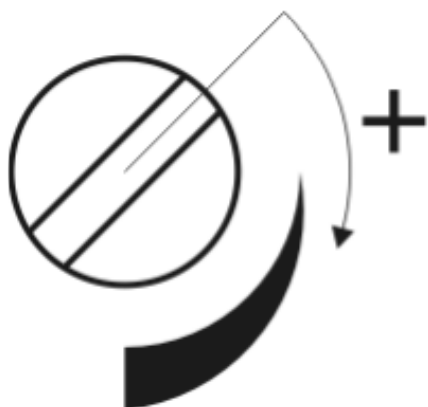
- pozycja gdy wyżłobienie na przycisku skierowane jest w stronę znaku "Z": ta pozycja jest używana do jednoczesnego gotowania, pieczenia i ogrzewania pomieszczeń lub tylko do ogrzewania pomieszczeń. Przycisk należy włączać przy pomocy sprzętu pomocniczego, które należy umieścić dłuższym bokiem do wyżłobienia i przy pomocy przycisku włączać miarę potrzeby w kierunku "O" lub "Z".

Sprawność spalania, włącznie z ilością uwalnianego przez kuchnię ciepła, zależy od ilości powietrza pierwotnego, które wprowadza się do pomieszczenia poniżej paleniska. Regulacja ilości powietrza pierwotnego uzyskuje się automatycznie za pomocą termo - regulatora Rathgeber zainstalowanego na tylnej części kuchni (rysunek 7) lub ręcznie, za pomocą obracania przycisku umieszczonego na obudowie połączonego z termicznym regulatorem kuchni.

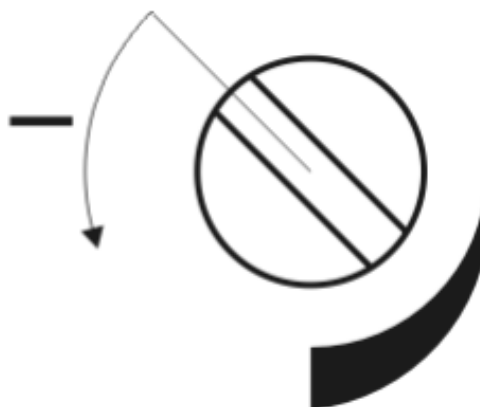


Rys. 7.
Termo-regulator

Przycisk należy obracać za pomocą sprzętu pomocniczego, jak opisano w sposobie funkcjonowania przycisku wyboru trybu pracy. Przycisk posiada dwa położenia (rys. 8.1 i 8.2.)



Rys.8.1



Rys.8.2

- Obrót w kierunku pozycji końcowej, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jak widać na rysunku 8.1. służy do zmniejszenia ciągu
- Obrót w kierunku pozycji końcowej, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, jak widać na rysunku 8.2 służy do zwiększenia ciągu;

Uwaga:

Rysunek (8.1 i 8.2) wyjaśnia ustawianie przycisku w kuchniach z wylotem spalin położonym po prawej stronie. Dla kuchni z wylotem spalin położonym po lewej stronie, ustawianie ciągu odbywa się w odwrotnym kierunku niż wyżej opisany (rysunek w odbiciu lustrzanym).

W momencie rozpalania, przycisk regulatora ma być odwrócony w kierunku opisanym na rysunku 8.2, aż do osiągnięcia maksymalnego ciągu, czyli największego dopływu powietrza do spalania. Podczas pracy kuchenki, w zależności od temperatury, kłapa regulatora powinna się otwierać i zamykać automatycznie. Jeśli wymagana jest niższa temperatura, przycisk regulacji należy obrócić ręcznie do żądanej pozycji do minimum, dzięki czemu kłapa regulatora zamyka się i zmniejsza dopływ powietrza do spalania. Przycisk powinien być obracany za pomocą sprzętu pomocniczego, umieszczając dłuższy bok narzędzia do wyżłobienia przycisku i obracając zależnie od potrzeb.

PROCEDURY ROZPALANIA KUCHNI

Przed pierwszym rozpaleniem, konieczne jest oczyszczenie wszystkich powierzchni emaliowanych za pomocą miękkiej szmatki, w celu uniknięcia ewentualnego zapalenia się brudu. Przy pierwszym rozpalaniu może wydzielić się dym, zwłaszcza na powierzchni płyty, która jest chroniona przez termo-odporną powłokę. wtedy wentylacja pomieszczenia powinna być częstsza. Powłoka osiąga stabilność po kilku rozpaleniach.

Rozpalenie ognia w palenisku należy przeprowadzać w następujący sposób:

- Przycisk wyboru trybu pracy (Rys. 1, poz 7) należy ustawić w pozycji "O";
- Należy ustawić przycisk termo-regulatora (znajduje się na obudowie kuchni) do pozycji maksymalnego ciągu (rysunek 8.2.);
- Niezbędne paliwo należy włożyć do paleniska kuchni w celu jego rozpalenia (papier pozbawiony tłuszczu, pocięte kawałeczki drewna), następnie zapalić, a kolejno zamknąć drzwiczki paleniska oraz drzwiczki popielnika.
- Po rozpaleniu podstawowego ognia do paleniska należy dołożyć większe kawałki drewna lub węgiel, następnie należy zamknąć drzwiczki i zmniejszyć ciąg o połowę, a przycisk wyboru trybu pracy ustawić w pozycji "Z" (jeśli paliwem jest brykiet, należy najpierw poczekać aż całe paliwo się zapali, a następnie przycisk wyboru trybu pracy ustawić w pozycji "Z").

Zabronione jest używanie oleju napędowego, benzyny i podobnych paliw do rozpalania, ponieważ może wystąpić wybuchowa reakcja z powodu wytworzenia się gazów wybuchowych w kanałach dymowych kuchni.

Do rozpalania kuchni zalecamy drewno i / lub węgiel.

Zabrania się korzystania z odpadów pochodzenia organicznego jako paliwa, a także plastiku, materiałów łatwopalnych i wybuchowych oraz innych łatwopalnych substancji, gdyż po spaleniu zakłócają one prawidłowe działanie kuchni, zanieczyszczają środowisko i zagrażają zdrowiu ludzi, którzy przebywają w pomieszczeniu, w którym znajduje się kuchenka.

Wyższe temperatury zewnętrzne mogą prowadzić do osłabienia ciągu, gdyż wtedy spalone gazy nie są wydychane prawidłowo przez kuchenkę. W takich przypadkach zalecamy częste rozpalanie mniejszą ilością paliwa.

Po każdym uzupełnieniu paliwa, zaleca się aby kuchnia paliła z maksymalną mocą przez co najmniej 30 minut, gdyż w pierwszej fazie spalania wszystkie składniki lotne w paliwie wypalą się, a one są główną przyczyną tworzenia się skroplin w kuchni.

Drzwi przeciwpożarowe muszą być zawsze zamknięte, za wyjątkiem momentu rozpalania kuchni, dokładania paliwa i usuwania popiołu.

W celu uzyskania właściwego działania kuchenki, konieczne jest:

- regularne czyszczenie kuchni i kanałów spalinowych. jak również komina;
- zapewnienie dopływu świeżego powietrza do spalania, poprzez regularną wentylację
- regularne usuwanie popiołu z paleniska za pomocą energicznego poruszania rączką paleniska do tyłu i do przodu używając sprzętu pomocniczego;
- regularne usuwanie nagromadzonego żwiru i innych materiałów;
- regularne czyszczenie popielnika (rysunek 1, poz. 11).;
- podczas rozpalania kuchni za pomocą małych kawałków węgla należy najpierw rzucić kawałki drewna lub kilka większych kawałków węgla. Dzięki temu zapobiega się, aby mniejsze kawałki węgla utknęły w palenisku zmniejszając tym samym przepływ powietrza pierwotnego.

TRYBY PRACY

Równoczesne działanie kuchni:

W celu jednoczesnego pieczenia w piekarniku, gotowania na płycie grzejnej i ogrzewania pomieszczenia, konieczne jest ustawienie przycisku wyboru trybu pracy w pozycji "Z", jak opisano wyżej, ustawienia ciągu do maksymalnej wartości, jak również drzwiczek piekarnika (Rys. 1, poz. 13), a po włożeniu blaszki drzwi należy zamknąć. Szybkie gotowanie jest możliwe, kiedy płyta grzejna jest intensywnie ogrzewana, co uzyskuje się przez dodawanie paliwa w małych ilościach; w tym czasie przycisk wyboru trybu pracy (rys.1, poz. 7) powinien znajdować się w pozycji "O" podczas całego czasu gotowania; drzwiczki piekarnika (rys 1, poz. 13). muszą być zamknięte, a ciąg ustawiony do średniego poziomu;

Ogrzewanie:

Paliwa nadające się do ogrzewania to drewno i węgiel. Jeśli stosuje się węgiel, konieczne jest częste napełnianie paleniska, w celu utworzenia popiołu, który jest w stanie w znacznym stopniu ogrzać płytę kuchni. Przycisk wyboru trybu pracy (Rys. 1, poz. 7) należy ustawić w pozycji "Z", ciąg należy ustawić do średniego poziomu, a drzwi piekarnika otworzyć.

Pieczenie:

Przed pieczeniem w piekarniku, przycisk wyboru trybu pracy (rys. 1, poz. 7) powinien być ustawiony w pozycji "Z", ciąg ustawiony na średnim poziomie, a drzwi piekarnika (rys. 1, poz. 10), po włożeniu blachy, zamknięte.

W celu osiągnięcia lepszych rezultatów gotowania i pieczenia, należy zmniejszyć przepływu pompy, aby pozostawić więcej ciepła w kuchence, a mniejszą ilość ciepła oddawać do urządzeń grzewczych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne i właściwe czyszczenie kuchni umożliwia jej poprawną pracę i wydłuża jej żywotność

Kuchnia może być czyszczona tylko wtedy, gdy zarówno jej powierzchnia zewnętrzna jak i wewnętrzna jest zimna. Kuchnia powinna być czyszczona po każdym gotowaniu, aby usunąć resztki jedzenia i zapobiec spaleniu ich w trakcie następnego gotowania.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

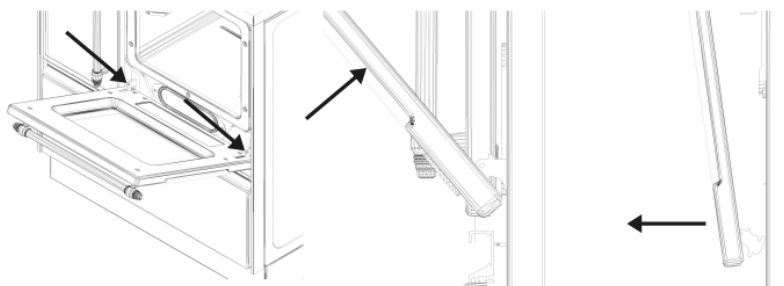
Powierzchnie emaliowane, szkło i chrom należy czyścić miękką szmatką z użyciem mydła lub detergentu, a następnie osuszyć suchą szmatką.

Należy regularnie usuwać popiół. Większe kawałki niewypalonego paliwa np. żwiru należy wyciągnąć z użyciem sprzętu pomocniczego (rys. 1, poz. 22) poprzez drzwiczki przeciwpożarowe lub podnosząc blachę, natomiast małe kawałki należy wyrzucać do popielniczki pociągając za uchwyt rusztu (rys. 1, poz. 14) w przód i w tył.

Czyszczenie powierzchni wewnętrznych MBS Thermo Royal 720

W celu oczyszczenia kanałów podłużnych w kuchni, należy zdemonstrować poszczególne części kuchni. Podczas demontażu tych części, należy używać rękawic ochronnych. Demontaż należy wykonać w następujący sposób:

1. należy usunąć rurę dymu
2. należy wyjąć palniki (rys. 1, poz. 6)
3. należy zdemonstrować drzwi piekarnika (rys 9.1, 9.2 i 9.3.):
 - otworzyć drzwi piekarnika (. Rys. 9.1, poz 1)
 - do okrągłych otworów łączy wrzutowych zawiasu, włóż jakiś przedmiot o cylindrycznym kształcie (np. igła albo coś podobnego)
 - zamknij częściowo drzwiczki piekarnika, aby oprzeć je na włożonym, cylindrycznym przedmiocie (Rys. 9.2)
 - za pomocą jednej ręki poprzez trzymanie za uchwyt, podnieś drzwi do góry, a drugą ręką, przytrzymując dolną część, zdejmij drzwi z kuchni (rys 9.3).
 - Odkręć dwa przyciski służące do połączenia zamknięcia do otworu służącego do czyszczenia i usuń zamknięcie (Rys. 1, poz 15);



Demontaż drzwi piekarnika: Rys. 9.1

Rys.9.2

Rys.9.3

Czyszczenie wnętrza kuchenki z nagromadzonych substancji smolistych (Rys. 6), ma być wykonane, po uprzednim wyżej opisanym demontażu, w następujący sposób:

1. Smołę należy usunąć z ochronnego arkusza metalu w piekarniku i czyścić zestawem do czyszczenia oraz ściągnąć w dół poprzez wciskanie pionowej części kanałów podłużnych, a następnie oczyścić smołę z kanałów pionowych identycznie jak wskazano powyżej
2. Blacha musi być również oczyszczana ze smoły, jak opisano powyżej.

Po pomyślnym oczyszczeniu kuchni, montażu części należy wykonać w kolejności odwrotnej do poprzedniego demontażu.

UWAGI OGÓLNE

Jeśli wszystkie instrukcje montażu, regulacji podczas pracy i wskazówki dotyczące czyszczenia podane w niniejszej instrukcji zostają spełnione, kuchenka stanowi sprawdzone oraz bezpieczne urządzenie do stosowania w gospodarstwie domowym. Poniższa tabela pokazuje najczęstsze błędy popełniane w eksploatacji kuchni oraz instrukcje, jak można je usunąć.

Urządzenie zostało zaprojektowane dla gospodarstw domowych i może być stosowane wyłącznie w nich.

Powierzchnie zewnętrzne kuchenki są gorące podczas ogrzewania i należy dochować wyjątkowej ostrożności przy obsłudze. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać ani bawić się z kuchnią. Nie pozwalaj na bezpośredni kontakt wody lub innych płynów z gorącymi częściami kuchni.

Zewnętrzne powierzchnie boczne, drzwi przeciwpożarowe, drzwi piekarnika, zamknięcie szuflady i blacha są wykonane z blachy stalowej i chronione emalią. Profile dekoracyjne wykonane są z aluminium z anodowaną powierzchnią.

Piekarnik jest celowo stworzony tak, aby mógł mieć kontakt z produktami spożywczymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wszystkie reklamacje, ocenione jako wady lub słabe funkcjonowanie kuchni powinny być zgłaszane bezpośrednio do serwisu producenta (lub do dystrybutora) w formie pisemnej lub telefonicznej. Numery telefonów i adresów są podane w technicznej dokumentacji MBS. Wszelkie nieprawidłowości Kuchni MBS muszą być

potwierdzone przez serwis producenta. Wszystkie wady w kuchence powinny być usuwane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Producent nie odpowiada za uszkodzenia MBS spowodowane przez klienta w przypadku nieprzestrzegania zasad zawartych w instrukcji. Dostarczenie części zapasowych, może się odbyć poprzez serwis producenta lub dystrybutora wskazanego poniżej (należy podać nazwę części i numer zgodnie z rys. 1 - opis budowy MBS).

Tabela: Opis z najczęstszych wad pracy kuchni, możliwych przyczyn i rozwiązań

Nr	Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
1.	nieszczelności instalacji lub kotła	nie dokręcona instalacja; problem w materiale lub spawach	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
2.	Urządzenie grzeje, piecze, gotuje	słabo nieprawidłowa obsługa; słaby ciąg kominowy	uważnie przeczytaj instrukcję i przestrzegaj jej. Jeśli problem nadal będzie występował, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3	Przyciski działają nieprawidłowo ciężko działają	O-Z oś przycisku wypadła ze swojego położenia lub	Unieś płytę (gdy urządzenie jest zimne) i załóż z powrotem oś na swoje miejsce
4.	termiczny wydechowy przekazuje wody do kanalizacji/	zawór nie podłączony gorącej wadliwy zawór	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
5.	termiczny wydechowy wypuszcza wodę do sieci	zawór niewystarczające ciągle przekazywanie ciepła do grzejników; uszkodzony zawór	uważnie przeczytaj instrukcję techniczną; otwórz wszystkie grzejniki; skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
6.	Grzejniki częściowo przewodnik dolotowy gorący	są w kaloryferach ciepłe, przewodach powietrze	lub spuść powietrze. Jeśli problem jest nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
7.	pompa (zainstalowano) przestaje reagować lub pracuje nieprawidłowo	(jeśli prąd został wyłączony wybiło bezpiecznik; zakłócenia w dostawie prądu; wada instalacji elektrycznej; pompa jest uszkodzona	zamknij regulator ciągu; zatrzymaj ogrzewanie; włóż zawór aby ominąć pompę (jeżeli jest zainstalowana); skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Opakowanie

- Materiał opakowania może być w 100% poddany recyklingowi.
 - Przy usuwaniu odpadów przestrzegaj lokalnych przepisów.
 - Materiał opakowania (worki plastikowe, części wykonane z polistyrenu, styropianu itp) nie są zabawką i powinny być trzymane z dala od dzieci, ponieważ mogą one stanowić potencjalne zagrożenie.
 - Drewniane listwy, które mają zastosowanie w opakowaniach transportowych są połączone za pomocą gwoździ!
- Należy zwrócić uwagę na ryzyko urazów podczas demontażu i utylizacji opakowań drewnianych.

Produkt

- Urządzenie jest wykonane z materiałów, które mogą być poddane recyklingowi.
- Podczas wyrzucania urządzenia przestrzegaj lokalnych przepisów ochrony środowiska.
- Używaj tylko zalecanych paliw.
- Spalanie odpadów nieorganicznych i organicznych (plastik, zrębki, tekstylia, drewno olejowane itd.) jest zabronione, ponieważ przy spalaniu, uwalniają się rakotwórcze i szkodliwe substancje.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne kuchni	MBS Thermo Royal 720
Nominalna moc cieplna (kW)	14 kW
Sprawność (drewno, węgiel)	86 %
Moc cieplna przeniesiona do wody	6 kW
Moc cieplna przeniesiona do środowiska	8 kW
Wymiary - szer x wys x dł	720x600x850 mm
Wymiary piekarnika szer x wys x dł	272x352x467 mm
Ilość wody w kotle	4 L
Średnica wylotu spalin	Fi 120 mm
Adaptery wodne	1"
Ciąg kominowy	18 Pa

Średnia temperatura spalin	121,2 °C
Maksymalna temperatura wody	90 °C
Zalecane paliwo	drewno, brykiety, węgiel
Pobór przy normalnej mocy	3.281kg / h
Maksymalne ciśnienie robocze	2 bar

PRODUCENT:

„Milan Blagojević”
Dure Strugara 20
11300 Smederevo
Serbia

+381 26/22-38-01, 22-38-11, 22-38-31

DYSTRYBUTOR: