

Piec na paliwie stałym
MAGNUM



INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI

Strona 2

Szanowny kliencie

Dziękujemy za zaufanie i decyzji o zakupie naszego produktu
Dokonałeś dobrego wyboru, ponieważ piec ma cechy techniczne
które kwalifikują go na sam szczycie swojej klasy, zapewniając przewagę w
odniesieniu do konkurencji
Przeczytaj uważnie niemniejszą instrukcję przed użyciem kuchni Magnum
Znajdziesz tam wskazówki i zalecenia dotyczące właściwej obsługi i konserwacji .

Aby piec działał prawidłowo, ważne jest, aby dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję Przestrzegasz wytycznych dotyczących użytkowania i obsługi.

Do spalania należy używać paliw stałych, takich jak drewno, brykiety i węgiel o niskiej wartości kalorycznej. Aby uzyskać maksymalną wydajność kuchenki, użyj suchego drewna (maks. Wilgotność 20%).

Zabronione jest umieszczanie materiałów wybuchowych i substancji łatwopalnych w palenisku lub na płycie grzejnej i piekarniku.

Zabronione jest przechowywanie łatwopalnych substancji w pobliżu pieca.

Aby zapewnić prawidłowe spalanie, w normalnym trybie pracy powinien być ciąg kominowy od 10-14 Pa. W przypadku gdy jest on większy niż 15 Pa należy zainstalować regulator ciągu kominowego.

Pomieszczenie, w którym znajduje się piec, powinno być regularnie wentylowane w celu doprowadzenia świeżego powietrza ,powietrze jest niezbędne do spalania.

Części kuchenki są nagrzewane podczas pracy do wysokiej temperatury , wymagane jest Zachowanie odpowiednich środków ostrożności podczas eksploatacji. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać i zabawić się w pobliżu kuchni .

Nie zezwalaj na przebywanie zwierząt w pobliżu kuchni.

Tylko części zamienne dopuszczone przez producenta mogą być instalowane w kuchni
Producent nie wyraża zgody na przebudowę kuchni .

Przy pierwszym paleniu może wystąpić dymienie ,jest to naturalne zjawisko, które występuje w wyniku spalania osadów na powierzchni pokrytej (antykorozyjne ochrona ,farba,kurz....). Pomieszczenie, w którym piec stoi powinno być bardzo dobrze wentylowane. Piec nie powinien być podłączony do wspólnego komina, ponieważ mogą wystąpić zakłócenia Ciągu kominowego.

Podczas używania należy używać rękawiczek, gdy klamka drzwi jest ciepła.
Należy przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów dotyczących instalacji kuchenek.

W przypadku nieprzestrzegania instrukcji użytkowania producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie pieca.

OPIS KUCHNI MAGNUM

Kuchenka jest produkowana i testowana zgodnie z europejską normą EN 12815,

Zdjęcie przedstawia wygląd pieca z elementami niezbędnymi do obsługi.

Omawiana kuchnia składa się z odlewanej ramy i profilowanej powierzchni (pozycja 3).

Płyta grzejna wyposażona jest w reling (pozycja 1), który jest przymocowany do ramy przez uchwyt relingu .

Czopuch (pozycja 2) jest dostarczane z piecem, który połączamy za pomocą dwóch śrub do płyty grzejnej lub z tyłu pieca.

Uszczelnienie pomiędzy płytami a ramą pieca, pomiędzy wylotem spalin a otworem odprowadzania spalin , podobnie jak wszystkie drzwi, zostały wykonane za pomocą szklanego warkocza.

Palenisko (pozycja 11) składa się z żeliwnych elementów.

Wszystkie kształki wykonane są z żeliwa szarego, co zapewnia długą żywotność.

Piec jest emaliowany i zabezpieczony materiałem izolacyjnym.

Drzwi paleniska (pozycja 7), drzwiczki piekarnika (pozycja 10), drzwi popielnika (pozycja 8) i drzwiczki pomieszczenia do ogrzewania (pozycja 9) są odlane na miejscu, a na szklanych drzwiczkach piekarnika znajduje się termometr (pozycja 15) o zakresie pomiarowym 0-500 ° C.

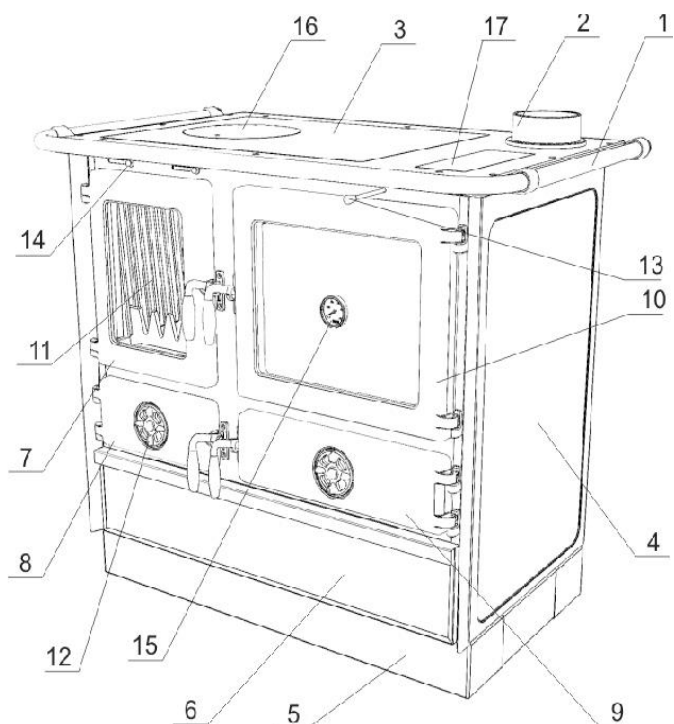
Na drzwiach popielnika znajduje się kontroler zasilania powietrzem i pomieszczenie do ogrzewania (pozycja 12).

Regulator powietrza wtórnego (pozycja 14) znajduje się nad drzwiami paleniska, przez które na szybie drzwi paleniska dostarcza powietrze, zapobiega retencji kuchni na szkle, a także zamgleniu.

Boki zewnętrzne, pokrywa szuflady i blacha do pieczenia są wykonane z blachy stalowej i zabezpieczone emalią

Elementy pieca (rysunek 1):

1 - reling



2 – czopuch

3 – płyta kuchenna

4 - bok

5 - podstawa

6 - szuflada

7 - drzwi paleniska

8 - drzwi popielnika

9 - drzwi do ogrzewania

10 - drzwi piekarnika

11 - przestrzeń paleniska

12 - sterownik zasilania powietrzem

13 - uchwyt głównego regulatora

14 - dodatkowy kontroler powietrze

15 - termometr

16 - fajerka

17 – wyczystka

Nie umieszczaj pieca w bezpośrednim sąsiedztwie drewnianych elementów, urządzeń chłodzących plastikowe części mebli i innych materiałów łatwopalnych, ponieważ podczas pracy (w spalanie paliwa) osiąga wysoką temperaturę roboczą, która jest dystrybuowana na zewnątrz pieca. Minimalna odległość między bokami i otaczającymi elementami wynosi 50cm, a substancji łatwopalnych 80 cm.

Jeśli podłóżę, na którym zainstalujesz piec jest z łatwopalnego materiału (drewno, parkietowa podłoga, podłogi laminowane ...), konieczne jest zainstalowanie zabezpieczenia

- szerokość kuchni + boczna 10 cm i przód 50cm.

Podłącz kuchenkę do kominu, przeprowadź przewody przez tylne przyłącze lub górne, aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie i przepływ dymu z pieca do kominu. Rura spalinowa nie może być zbyt głęboko umieszczona w kominie, aby nie zawężyła powierzchni przekroju, a tym samym zakłócała przepływ w kominie. Nie używaj takich redukcji zmniejszającej przekrój rury odprowadzającej spalinę.

Kuchenka wymaga czerpni, która zawsze zaopatrzyć pomieszczenie w świeże powietrze, powierzchnia wlotu świeżego powietrza nie może być mniejsza niż 0,4 dm².

Dane techniczne:

połączenia do kominowego płyta grzejna, tył

Zużycie paliwa przy mocy znamionowej (drewno) 2,24 kg / h

Temperatura spalin (drewno / węgiel) 116 ° C / 117 ° C

Regulacja powietrza Podstawowy

Ciąg kominowy 10-14 Pa

Wylot spalin Ø 120 mm

Przeznaczenie kuchnia na paliwie stałym

Moc nominalna (drewno / węgiel)

(drewno / węgiel)

11 kW / 12 kW

Wydajność (drewno / węgiel) 89% / 85%

Wymiary pieca (WxSxD) 865 x 1070 x 660 mm

Wymiary paleniska (WxSxD) 270 x 270 x 350 mm

Wymiar piekarnik (WxSxD) 270X350X470 mm

Masa pieca - stalowe boki / kamienie 264/205,5kg

Minimalna odległość od substancji łatwopalnych:

tył / przód / przód 50 cm / 50 cm / 80 cm

Zawartość CO (zredukowana do 13% O₂):

(drewno, węgiel) 0,21% / 0,11%

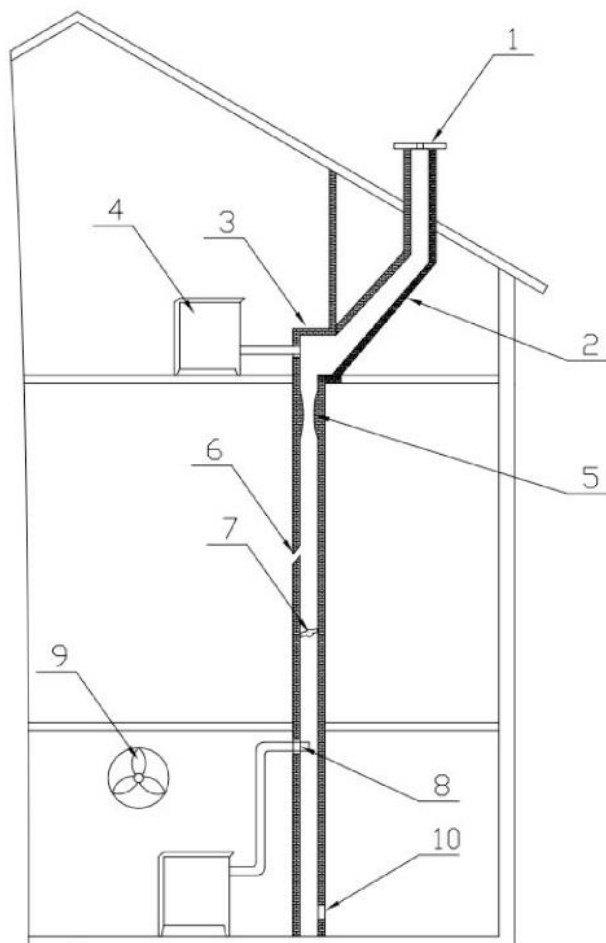
Emisja pyłu (drewno) 0,067 g / m³

Wentylatory pracujące w tym samym pomieszczeniu, w którym zainstalowana jest kuchnia, mogą powodować zakucia w jej funkcjonowaniu

Ponadto, wszystkie urządzenia lub wentylacja, która tworzy wsparcie w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowana kuchnia, musi być tak ustawiona, aby nie powodował zakuceń. Przed zainstalowaniem pieca sprawdzić sprawność komina, ponieważ jest to jeden z kluczowych czynników prawidłowe funkcjonowanie pieca.

Wady komina mogą być (Rysunek 3):

1. Komin jest za niski (brak cugu)
2. Nadmierne nachylenie
3. Nagłe zmiany kierunku kanału dymu,
4. Piec lub inne urządzenie podłączone do tego samego kanału dymowego,
5. Skumulowana sadza,
6. Pęknięcia,
7. Obce ciało
8. Źle osadzona rura,
9. Wentylator lub inne urządzenie osadzone w tym samym przewodzie kominowym
10. Wentylator w tym samym pomieszczeniu co kuchnia na paliwo stałe



Rysunek 3.

PROCEDURA ROZPALANIA I PALENIA

Przed pierwszym rozpaleniem wszystkie powierzchnie jak i emaliowane wytrzyj suchą miękką szmatką ,aby uniknąć spalania brudu na kuchence,środków użytych do konserwacji i tworzenia się niepożądanych zapachów.

Rozpalanie w kuchni należy wykonać w następującej kolejności:

- otworzyć drzwi paleniska i popielnika
 - Włożyć materiał do rozpalenia (pokruszone drewno , papier),
 - podpalić
 - pozostawić otwarte drzwi popielnika , aż pojawi się stabilny płomień i po zamknięciu intensywność spalania powinna być regulowana regulatorem(rys.1, poz. 12)
 - zamknąć drzwi paleniska i popielnika
 - Po utworzeniu podstawowego żaru włóż duże kawałki drewna lub węgla i zamknij drzwi paleniska .Jeżeli jako paliwo wykorzystywany jest brykiet , musisz poczekać na rozpalenie się paliwa ,a następnie zmniejszyć ilość pobieranego powietrza .
 - Przy dodawaniu paliwa otwórz drzwi paleniska (rys.1, poz.7) tylko o kilka stopni, poczekaj 4-5sekund, a następnie delikatnie otwórz je na całą szerokość.
- Nie otwieraj nagle drzwi, ponieważ kiedy jest mocny płomień w palenisku, może dojść do eksplozji w kierunku pokoju.
-

Regulowane i kontrolowanie temperatury w kuchni Magnum

Kontroluj temperaturę, moc i prędkość spalania paliwa, a odbywa się to przez obrócenie regulatora na drzwiach popielnika (rys. 1, poz. 12).

Regulując przepływ powietrza pierwotnego przez regulator na drzwiach popielnika i powietrza wtórnego , przez przesywak nad drzwiami paleniska (rys. 1, poz. 14). Spalanie jest osiąganę zgodnie z życzeniem.

Drewno i brykiety są zalecane jako opał

Zabrania się używać do rozpalania oleju opałowego, benzyny itp.,

Uwaga!

- Nie wolno spalać odpadów organicznych, pozostałości żywności, przedmiotów z tworzyw sztucznych, materiałów wybuchowych, których spalanie zakłóca prawidłowe działanie pieca i piekarnika, mogą spowodować uszkodzenia urządzenia i zanieczyszczenie środowiska.

Po każdym uruchomieniu zaleca się kuchnię przez co najmniej przez 30 minut rozpalić na maksimum w celu spalania wszystkich lotnych składników, które są przyczyną powstania na tym etapie spalania kondensat w piecu.

Do prawidłowej pracy pieca niezbędne jest:

- regularne czyszczenie kuchni,
- Regularna wentylacja pomieszczeń dla dobrego spalania,
- regularne usuwanie popiołu z kuchenki i popielnika,
- Regularnie usuwaj nagromadzony nagar i niespaloną materię z płyty grzewczej

• NIE gasić komina wodą ani wlewać do niego wody

- Ogień w kominie można gasić wyłącznie za pomocą zespołu suchego proszku;
- Tylko otaczający materiał może być wygaszany wodą;
- Nie chłodzić przylegających ścian do kuchni wodą;

Regularnie czyść popielnik, uważając, aby zawsze było miejsce na popiół.

Kuchnia nie jest przewidziana do ciągłego palenia. Piekarnik nie jest przeznaczony do pracy w trybie ciągłego pieczenia

I - regulacja powietrza pierwotnego

Regulator powietrza pierwotnego znajduje się w pozycji otwartej (rys. 4a) po rozpaleniu trzymaj w tej pozycji do momentu, gdy piec będzie stabilny po włożeniu większych kawałków drewna lub węgla. Następnie regulator ustaw w pozycji zamkniętej (kod spalanie drewna i drewnianych brykietów - rysunek 4b) i utrzymuj go w tej pozycji.

RYSUNEK 4a.

RYSUNEK 4b.

II - Regulacja powietrza wtórnego

Regulator powietrza wtórnego jest ustawiony w pozycji zamkniętej (rys. 5a) po rozpaleniu przytrzymaj w tej pozycji, dopóki nie zostanie ustalona opcja Po tym czasie regulator ustawia się w pozycji otwartej (rys. 5b) i trzymaj go w tej pozycji przez cały czas pracy kuchenki. Do tego służy powietrze wtórne czyszczenie szyby w drzwiach paleniska i lepsze spalanie.

Rysunek 5a.

Figura 5b.

Przed pierwszym zagotowaniem należy przestudiować metodę wyboru trybu gotowania za pomocą stref gotowania

uchwyt głównego regulatora (pozycja 13) i sposób sterowania regulatorem przez regulator dopływ powietrza (pozycja 12).

Główny uchwyt regulatora do wyboru trybu gotowania w kuchence ma dwie

1. Podczas zapalania ognia i gotowania uchwyt należy wyjąć z wnętrza pieca
2. do równoczesnego gotowania, pieczenia i ogrzewania pomieszczeń lub tylko do ogrzewania pomieszczeń, dźwignia regulatora porusza się od wnętrza pieca

Rysunek 5b.

USTAWIANIE TRYBÓW PRACY

Kuchnia posiada cztery tryby pracy, regulacja polega na wsunięciu lub wusunięciu regulatorów w w kuchni

Łączona praca kuchni – używanie piekarnika, jednocześnie, gotować i ogrzać pomieszczenie ,należy .Dźwignię regulatora wyciągnąć z wnętrza kuchni i zmienić ustawienia regulatora zasilania powietrzem na drzwiach popielnika.

Szybkie gotowanie - włącza się, gdy powierzchnia jest intensywnie ogrzewana, i tak się dzieje przez dodawanie niewielkich ilości opału ; uchwyt regulatora od powietrz pierwotnego powinien być wyciągnięty cały czas podczas gotowania, drzwi piekarnika są zamknięte, a ustawienie regulatora jest ustawione na średnią wartość.

Pieczenie - konieczne jest wciągnięcie uchwytu regulatora do wnętrza piec, ustawienie dostosowane do wartości środkowej i drzwiczki piekarnika zamknięte.

Ogrzewanie - do celów grzewczych drewno lub węgiel mogą być wykorzystywane jako paliwo. Jeśli stosuje się węgiel, konieczne jest kilkakrotne napełnienie paleniska w celu utworzenia żaru który intensywnie ogrzewa ploter. Główny uchwyt regulatora powinien tam być wciągnięty do wnętrza pieca, przekładnia ustawiona na środku i drzwiczki piekarnika otwarty.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dzięki regularnemu i właściwemu czyszczeniu kuchnia będzie prawidłowo pracować i można przedłużyć żywotność kuchni. Wszystkie czyszczenie, powierzchni zewnętrznych i wewnątrz są należy wykonać kiedy kuchnia jest zimna .

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych - odbywa się za pomocą miękkiej szmatki, która nie uszkodzi powierzchni kuchni

Nie czyść do powierzchni lakierowanych i emaliowanych materiałami ściernymi.

Czyszczenie wewnętrznych powierzchni - podczas czyszczenia uszczelek (sznurów) używaj rękawic ochronnych.

Oczyść wewnętrzne ściany pieca z nagaru , usuń małe niedopalone pozostałości opału , z popielnika nagromadzony popiół usuń .

W celu oczyszczenia kanałów dymnych kuchni przeprowadza się demontaż niektórych części kuchni.

Demontaż odbywa się w następującej kolejności:

rury dymne są usuwane,

usuń fajerkę (pozycja 16) za pomocą akcesorium,

płyta grzejna jest ruchoma (pozycja 3),

pokrywa czyszcząca zdjąć (pozycja 17).

Możliwa przyczyna

Rozwiązywanie problemów

Kuchnia słabo ogrzeje i gotuje

Rozwiązywanie problemów

- zamknięty regulator

dopływ powietrza

- mokre drewno

- brak tlenu

- Otwórz kontroler zasilania powietrzem

i zapewnić dostawę podstawową

powietrze

- Użyj suchego drewna

- Spryskaj pomieszczenie, aby je zdobyć

Zapewnia świeże powietrze

Dym wychodzi poniżej działki - zamknięty regulator

dopływ powietrza

- niewystarczająca propagacja

- nieczysty popiół z

Rosta

- otworzyć kontroler zasilania powietrzem i

zapewnić dostawę podstawową
powietrze

- uważnie przeczytaj instrukcję i
zastosuj wskazówki bezpieczeństwa
promaje

- oczyścić wzrost

Drzwi szklane

Śmieci przez krótki czas

- mokre drewno

- za dużo paliwa

- niewystarczająca propagacja

- zamknięta dostawa

Powietrze wtórne

- Użyj suchego drewna

- patrz proponowana ilość paliwa dla
spalanie podane w instrukcji

- sprawdź połączenie komina

- uważnie przeczytaj instrukcję i

zastosuj wskazówki bezpieczeństwa

Powietrze wtórne

.

Czyszczenie kanałów dymnych pod piekarnikiem

Otwórz drzwiczki piekarnika (1), odkręć 6 śrub (4) na dole piekarnika (3) i zdejmij dolną
pokrywę

piekarnik (2). Za pomocą akcesoriów usuń osady sadzy z dna kuchni i pod dnem piekarnika.

Po oczyszczeniu, włóż dolną pokrywę kuchenki do pierwotnego położenia i przykręć śrubami
dno piekarnika.

Czyszczenie powierzchni szklanych -

Do czyszczenia używa się łagodnych detergentów. Nie używaj produktów ściernych, ponieważ
powierzchnia szkła może to uszkodzić. Czyść szybę tylko wtedy, gdy stygnie

.

Czyszczenie i konserwacja komina - zalecane jest czyszczenie i kontrola **komina** w barze
raz w roku, a także dłuższe przerwy. Regularna konserwacja i kontrola

Komin zapobiegnie powstawaniu ognia i złej pracy pieca.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli klient nie zastosuje się do instrukcji
używanie i instalacja pieców.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Pakowanie

- Materiał opakowaniowy można poddać recyklingowi w 100%.
- Podczas usuwania odpadów należy przestrzegać lokalnych przepisów.
- Materiały opakowaniowe (plastikowe torby, elementy z polistyrenu itp.) Powinny być przechowywane z dala od dzieci, ponieważ jest potencjalnym źródłem niebezpieczeństwa.
- Zadbaj o bezpieczeństwo podczas zdejmowania i wyrzucania drewnianych elementów opakowania, ponieważ są połączone metalowymi ostrymi spinkami .

Produkt

- Urządzenie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu. Podczas unieszkodliwiania odpadów przestrzegaj obowiązujących przepisów ochrony środowiska.
 - Używaj tylko zalecanych rodzajów paliwa.
 - Zabrania się spalania odpadów nieorganicznych i organicznych (tworzywa sztuczne, płyty wiórowe, tekstylia, olejowane drewno itp.), ponieważ podczas spalania uwalniają się z nich czynniki rakotwórcze i inne szkodliwe materia.
-
-

AD

Đure Strugara 20
11300 Smederevo
Srbija
tel: 026 633 600
026 633 601
fax: 026 229 941
e-mail: office@mbs.rs
www.mbs.rs
"Milan Blagojević" Smederevo