

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA

Kuchenki na paliwo stałe do centralnego ogrzewania THERMO MAGNUM PLUS



Szanowany kliencie,

Cieszymy się z Państwa zaufania i decyzji o zakupie naszego produktu.

Dokonałeś dobrego wyboru, ponieważ Thermo Magnum ma cechy techniczne, które klasyfikują go na samym szczycie swojej klasy, zapewniając przewagę w odniesieniu do konkurencji.

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem Thermo Magnum, aby znaleźć wskazówki i zalecenia dotyczące właściwej obsługi i konserwacji.

"Milan Blagojević" AD
Smederevo

ZAWARTOŚĆ

Informacje przed rozpoczęciem użytkowania - 1
Opis kuchenki - 2
Instalacja - 4
Instalacja pieca w systemie podgrzewania wody - 6
Zarządzanie funkcjami - 10
Rozpalanie i palenie - 11
Czyszczenie i konserwacja - 12
Ogólne uwagi - 13
Rady dotyczące ochrony środowiska - 13

UWAGI PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Aby ustawić kuchenkę Thermo Magnum w prawidłowym trybie pracy, należy przeczytać niniejszą instrukcję i ściśle jej przestrzegać w czasie użytkowania i obsługi.

Do spalania zalecamy stosować paliwa stałe, takie jak drewno i brykiety. Aby uzyskać maksymalną wydajność kuchenki, użyj suchego drewna (maks. Wilgotność 20%).

Zabronione jest umieszczanie materiałów wybuchowych w palniku lub na płycie grzewczej kuchenki.

Zabronione jest przechowywanie łatwopalnych materiałów w pobliżu kuchenki.

Dla prawidłowego spalania, w normalnym trybie pracy, ciąg w kominie powinien wynosić 15-17 Pa. W przypadku, gdy jest on wyższy niż 20Pa, konieczne jest zainstalowanie klapy kominowej - szybra.

Pomieszczenie, w którym znajduje się kuchenka, powinno być regularnie wentylowane ze względu na dopływ świeżego powietrza niezbędnego do spalania.

Części kuchenki są podgrzewane w okresie eksploatacji i konieczne jest odpowiednie postępowanie z nimi. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać i bawić się w pobliżu kuchenki.

Nie zezwalaj na manipulację przy kuchence osobom o ograniczonych zdolnościach fizycznych i psychicznych.

Nie zezwalaj na przebywanie zwierząt w pobliżu urządzenia.

Tylko części zamienne zatwierdzone przez producenta mogą być instalowane na kuchence. Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w piecu.

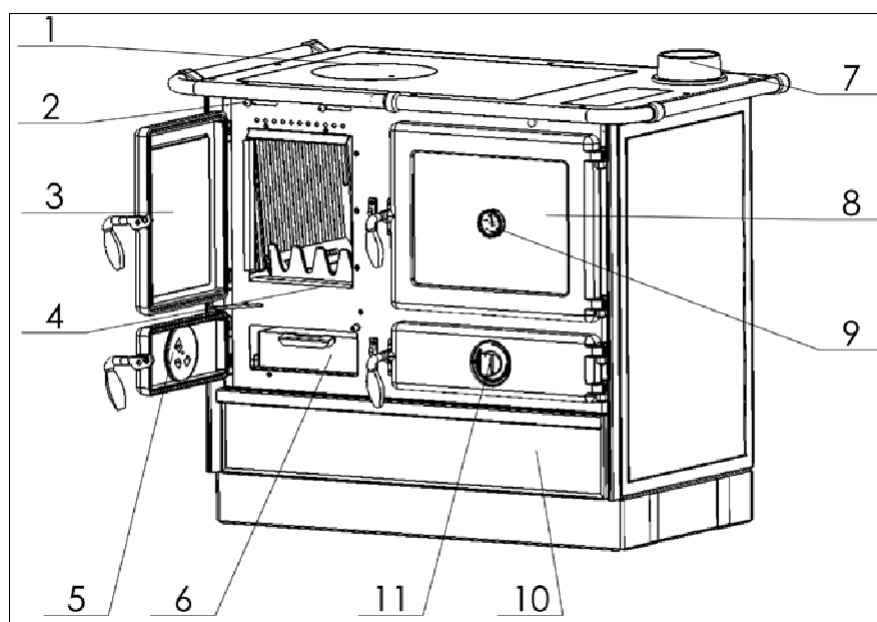
Przy pierwszym paleniu mogą wystąpić dymy i różne zapachy, szczególnie na powierzchniach chronionych farbami i innymi podkładami antykorozyjnymi. Przewietrzć pomieszczenie.

Regulator termiczny jest integralną częścią kuchenek i ustawieniem fabrycznym. Nie wykonuj samodzielnie regulacji regulatora termicznego.

Dodając paliwo, otwórz drzwi paleniska tylko na kilka stopni, poczekaj 4-5 sekund, aż ciśnienie w komorze spalania i pomieszczeniu stanie się równe, następnie otwórz je bardzo szeroko. Nie otwieraj drzwi gwałtownie, gdyż ogień może wyjść poza komorę spalania. Nie otwierać drzwi niepotrzebnie, zawsze zwracając uwagę, aby otworzyć je, gdy płomień jest słaby.

W przypadku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia w kuchence.

OPIS KUCHNI



Rysunek 1. Zintegrowane części kuchenek Thermo Magnum

- 1 - płyta grzejna
- 2 - regulacja powietrza wtórnego
- 3 - drzwi paleniska
- 4 - ruszt
- 5 – drzwi popielnika
- 6 - popielnik
- 7 - wylot spalin
- 8 - drzwi piekarnika
- 9 - termometr
- 10 - szuflada
- 11 - przełącznik termo-regulatora

Kuchenska na paliwo stałe do centralnego ogrzewania Thermo Magnum jest produkowana i testowana zgodnie z europejską normą EN 12815. Na rysunku 1 pokazano wygląd kuchenki z integralnymi częściami ważnymi dla obsługi i użytkowania. Tabela 1 podaje jego charakterystykę techniczną.

Tabela 1. Charakterystyka techniczna

1. Nominalna moc cieplna (kW) - drewno / węgiel 14/17
2. Wydajność (%) - drewno / węgiel 89/85
3. Moc cieplna przekazywana do wody (kW) 9/9
4. Moc cieplna przekazywana do środowiska (kW) 5/7
5. Średnia wartość CO (pobrana z 13% O₂):
drewno 0,070% $\pm$ 0,875 g / m³ węgiel brunatny 0,081% $\pm$ 1,013 g / m³
6. Emisja pyłów:
drewno 0,055 g / m³ węgiel brunatny 0,070 g / m³
- 7 wymiarów - szer x wys x ł (mm) 1070 x 850 x 600
- 8 wymiarów paleniska W x W x W (mm) 230x280x370
- 9 Wymiary pieca - szer. X wys. X dł. (Mm) 350x265x465 10 Ilość wody w kotle (l) 11
- 11 Średnica wylotu dymu (mm) 130/150
- 12 Adaptery wody grzewczej (") 1
- 13 Wymagany ciąg kominowy (Pa) 15 -17
- 14 Średnia temperatura spalin (° C) 224
- 15 Maksymalna temperatura wody (° C) 90
- 16 Zalecane drewno opałowe, brykiety drewniane
- 17 Zużycie paliwa przy mocy nominalnej (kg / h) 4.5
- 18 Max. ciśnienie robocze (bar) 2

Kocioł na paliwo stałe do centralnego ogrzewania przeznaczony jest do ogrzewania pomieszczeń mieszkalnych. Zawór do zabezpieczenia termicznego jest integralną częścią instalacji, która służy jako zawór przegrzania. Zawór termiczny Caleffi 544 1/2 jest zalecany i przedstawiony na rysunku 2.

Komentarz: Zawór termiczny nie jest częścią produktu i nie jest dostarczany wraz z nim. Gwarancja na kocioł jest ważna wyłącznie z wbudowanym zaworem termicznym.



RYS. 2

Kuchenka na paliwo stałe do centralnego ogrzewania Thermo Magnum posiada wymiennik o pojemności 11 l wykonany z blachy kotłowej o standardowych wymiarach. Taka produkcja poprawia żywotność kotła. Adaptery do wody to 1".

Drzwi załadunku paliwa (rys. 1, poz. 2) są odlane i posiadają odporne na wysoką temperaturę szkło przezroczyste. Drzwiczki popielnika (rys., 1, poz. 5) są odlane i mają pomocniczy regulator przepływu powietrza.

Drzwi piekarnika są odlane i posiadają szkło termoodporne z czujnikiem temperatury. Obszar poniżej piekarnika przeznaczony jest do mechanizmu, który służy do pierwotnej ręcznej regulacji i nie jest przeznaczony do otwierania (uchwyt jest elementem dekoracyjnym, nie służy do otwierania drzwi poniżej piekarnika)

INSTALACJA KUCHNI

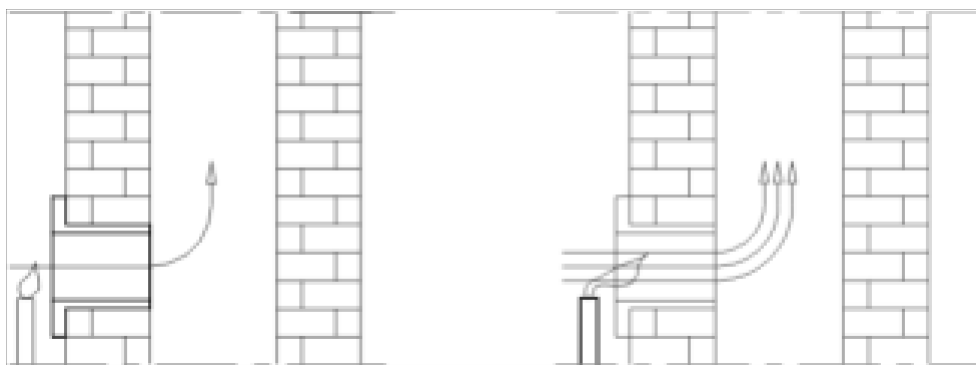
Kuchenka nie może być umieszczona w pobliżu drewnianych elementów, urządzeń klimatyzacyjnych lub plastikowych części mebli, ponieważ (podczas spalania) emituje wysoką temperaturę roboczą, która rozprowadza się na zewnętrznej powierzchni kuchenki. Minimalna odległość między kuchenką a otaczającymi elementami wynosi 50 cm, a od materiałów łatwopalnych wynosi 140 cm.

Jeśli podstawa, nad którą będzie umieszczony piekarnik, wykonana jest z łatwopalnych materiałów (drewno, laminat ...) konieczne jest zainstalowanie specjalnej ochrony większej niż podstawa kuchenki. - dla szerokości poprzecznej 10 cm lub więcej, z przodu 50 cm lub więcej.

Kuchenkę należy połączyć z kominem odpowiednimi rurami dymowymi za pomocą łącznika na górnej stronie odlanej płyty, aby zapewnić odpowiednią szczelność i przepływ dymu z kuchenki do komina. Wylot dymu nie może być zainstalowany zbyt głęboko w kominie, aby nie zmniejszyć powierzchni przekroju, zapobiegając w ten sposób zmniejszeniu ciągu w kominie.

Przed instalacją kuchenki sprawdzić ciąg komina, ponieważ jest to jeden z kluczowych czynników prawidłowego działania. Wydajność zależy od integralności komina i warunków meteorologicznych.

Jednym z najprostszych sposobów sprawdzania ciągu w kominie jest płomień świecy, jak opisano na rys. 3. Płomień świecy należy umieścić w pobliżu otworu otworu komina i jeśli migocze w kierunku niego, wydajność jest zadowalająca (rysunek 3.2). Słabe migotanie płomienia jest wskaźnikiem słabego ciągu (rysunek 3.1). Jednak dla potwierdzenia właściwych parametrów, powinniśmy wezwać kominiarza, który areometrem dokona pomiaru i wydana opinię.



Rys 3.1

Rys 3.2

Jeśli ciąg w kominie jest słaby (rysunek 3.1) należy sprawdzić przyczyny takiego działania. Komin powinien znajdować się we wnętrzu pomieszczenia, a na ścianach zewnętrznych pomieszczenia, zaleca się izolację kominową.

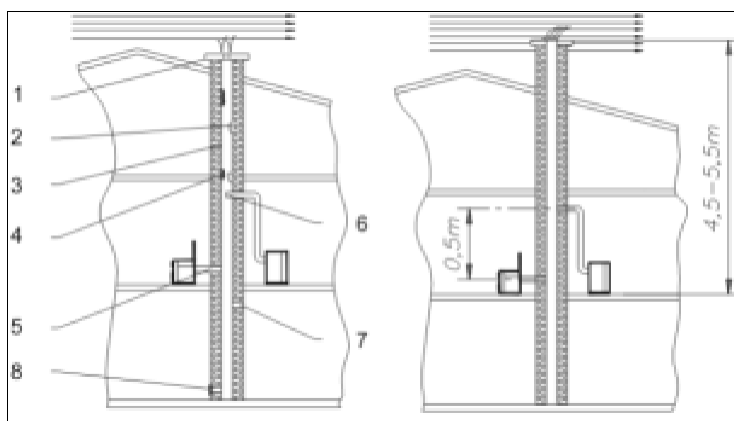
Mogące występować wady komina (rysunek 4.1):

1. Nieszczelne połączenie wejścia do komina,
2. Obce ciało lub wybrzuszenia w kominie,
3. Czopy kominowe,
4. Skumulowana sadza,
5. Nieszczelność adapterów i otworów czyszczących,
6. Rura dymowa zainstalowana zbyt głęboko,
7. Wyczystka bez drzwiczek lub inny otwór na kominie, brak szczelności połączeń i innych otworów czyszczących.
8. Nieszczelność otworów łączących i czyszczących.

Odległość między dwoma adapterami na tym samym kominie musi wynosić co najmniej 50 cm (rysunek 4.2).

Na rysunku 4.2 opisano przykład właściwego komina.

Urządzenia wykorzystujące gaz jako paliwo nie mogą być podłączone do tego samego komina.



Instalacja kuchenki w systemie do podgrzewania wody w c. o.

W przypadku wlotu i wylotu wody w systemie ogrzewania (centralnego) znajdują się adaptery na kotle 1 ''.

Thermo Magnum może być montowany na zamkniętym lub otwartym systemie centralnego ogrzewania.

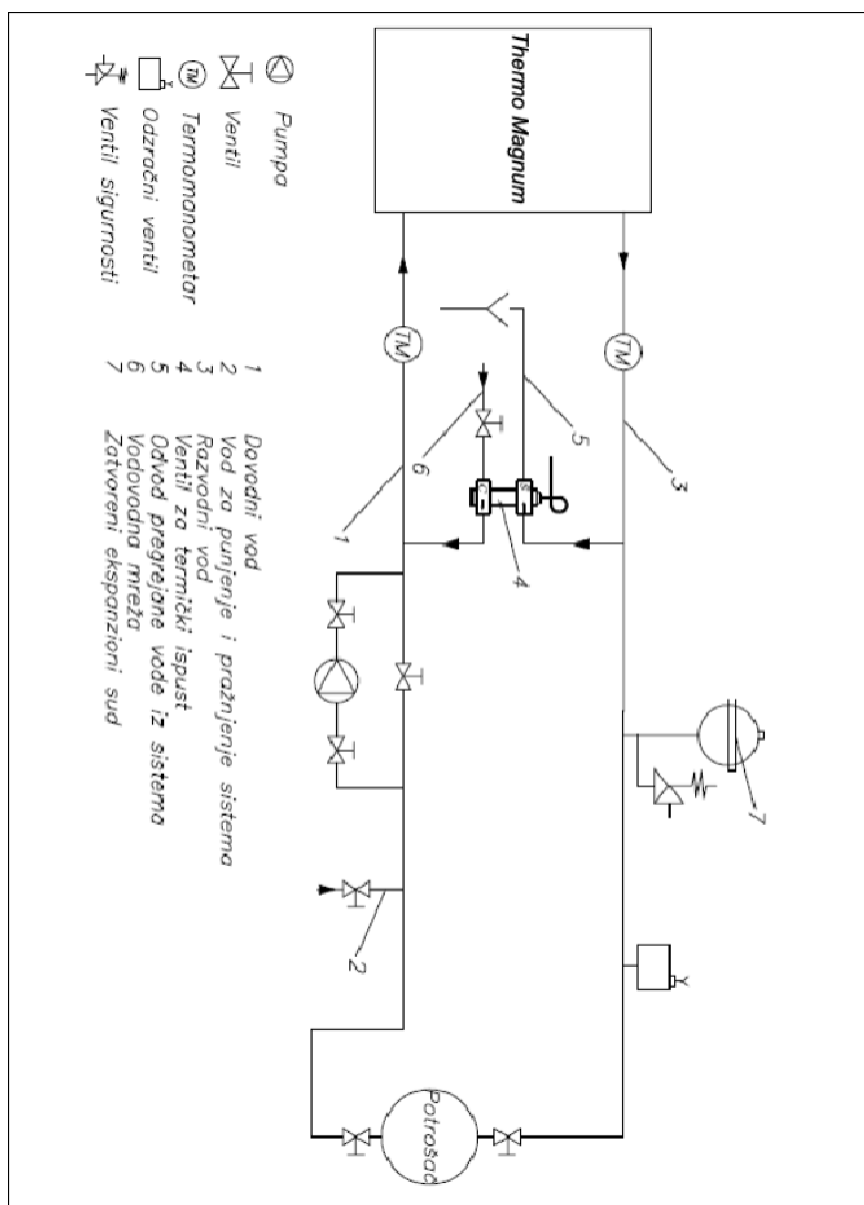
instalacja na zamkniętym systemie centralnego ogrzewania

Jeden z aspektów montażu instalacji przedstawiono na rysunku 5.

Zawór bezpieczeństwa musi być zainstalowany w pobliżu kotła i musi być ustawiony na ciśnienie max. 3 bary. Zewnętrzna rurka zaworu bezpieczeństwa musi być jak najkrótsza i nie może mieć możliwości zamknięcia. W tym przypadku może również zastosować inną armaturę spełniającą odpowiednią funkcję zabezpieczenia termicznego kuchni.

Zamknięte naczynie wzbiorcze należy zamontować w pobliżu kotła. Objętość tego naczynia określana jest na podstawie mocy kotła i dla stosunku 1kW: 1l.

Instalacja zaworu termicznego w przewidzianym miejscu na kotle jest obowiązkowa. Zalecamy zawór termiczny Caleffi 544.



Rys. 5
Schemat zamkniętego układu centralnego ogrzewania

Jeden z aspektów instalacji w systemie otwartym przedstawiono na rysunku 6. W tym systemie należy zwrócić uwagę na prawidłowy dobór naczynia wyrównawczego i jego odpowiednie umieszczenie. Naczynie to musi posiadać rurkę przelewową, jak pokazano na schemacie na rysunku 6. Objętość naczynia wzbiorniczego jest określona przez wzór:

$V = 0,07 \times V_{\text{woda}}$, (l), gdzie V_{woda} , to objętość wody w całym systemie.

Otwarte naczynie wzbiornicze powinno być zainstalowane pionowo nad najwyższym elementem grzewczym. Przy otwartym systemie c.o. możliwy jest grawitacyjny system ogrzewania.

Uwaga:

Instalowanie i uruchamianie całego systemu musi być dokonane wyłącznie przez osobę, posiadającą kwalifikacje z zakresu systemów c.o., która to gwarantuje prawidłowe działanie całego systemu grzewczego. W przypadku źle zaprojektowanego systemu i ewentualnych zaniedbań w montażu przez tę osobę, odpowiedzialność materialna spada wyłącznie na tą osobę, której powierzono do zainstalowania system ogrzewania, a nie producent, przedstawiciel lub dystrybutor kotła.

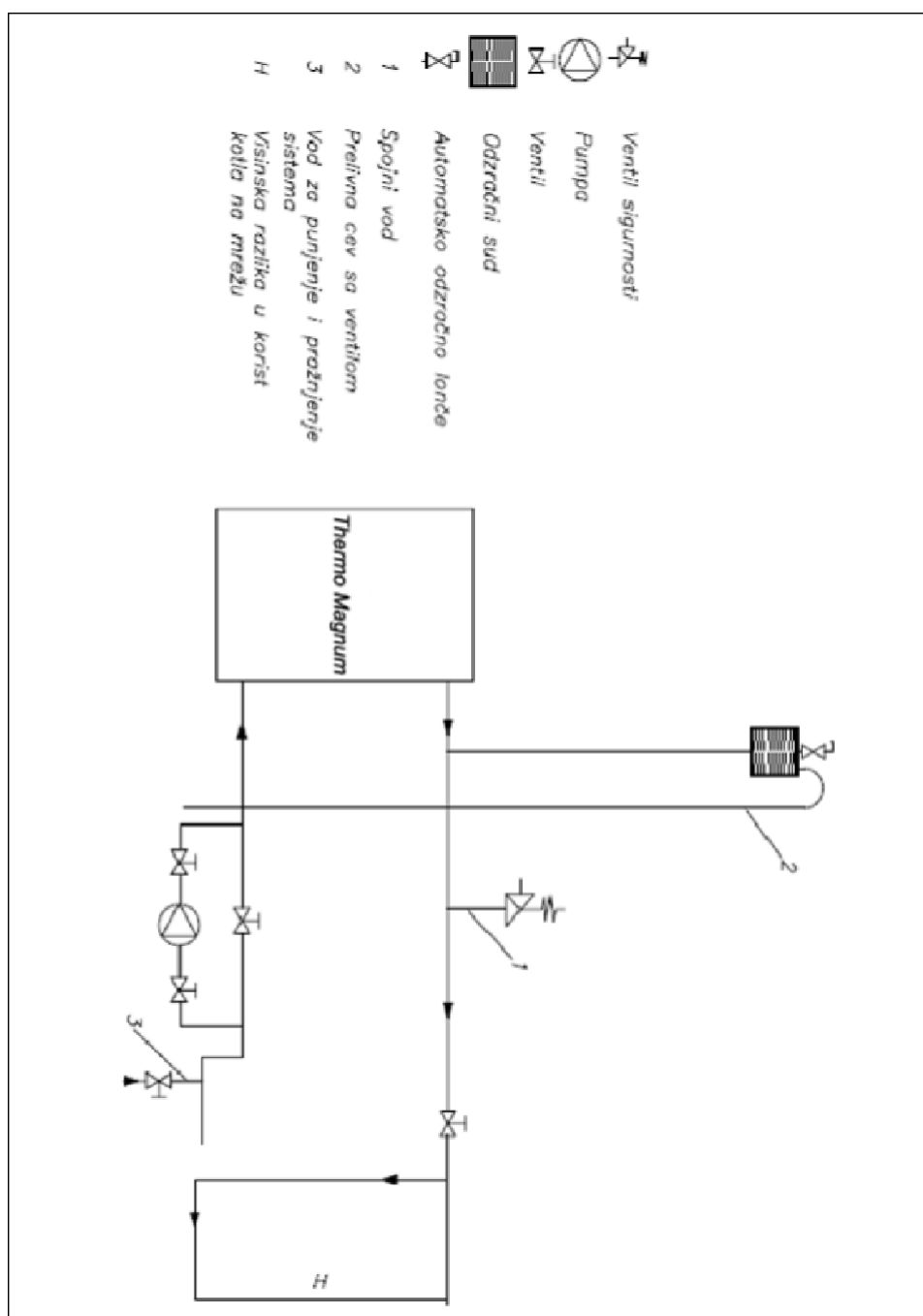
Ważne

Instalacja kuchenki powinna być wykonana zgodnie z odpowiednim projektem.

Struktura kuchenki umożliwia podłączenie do zamkniętego lub otwartego systemu grzewczego. Wszystkie połączenia muszą być dobrze uszczelnione i dokręcone. Przed oddaniem do eksploatacji należy przeprowadzić próbę z wodą pod ciśnieniem 3 barów.

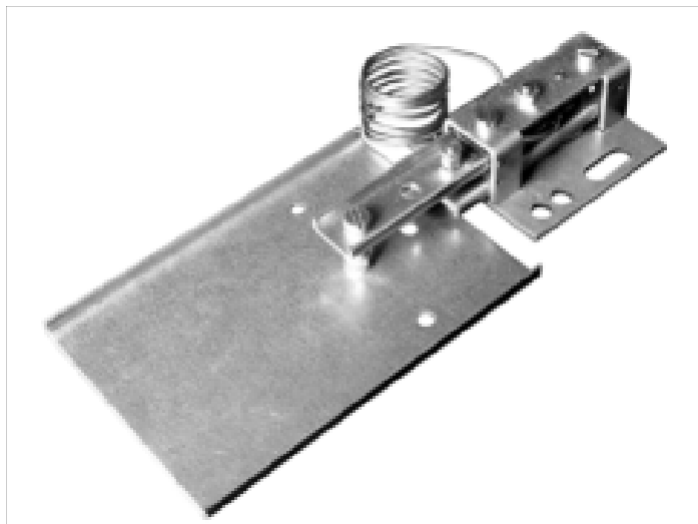
Po zamontowaniu zaworu bezpieczeństwa należy zwrócić uwagę na bezpośrednie połączenie z siecią wodociagową i kanalizacyjną, a także na to, że zawory (kurki) muszą być zawsze otwarte.

- W przypadku zastosowania węża wzmocnionego do podłączenia z odpływem, musi on znajdować się z dala od tylnej części kuchenki.
- Przy pierwszym rozpaleniu konieczne jest sprawdzenie dokładności montażu poprzez krótkotrwałe wstępne podgrzanie do 100 ° C, sprawdzanie dokładności regulatorów ciągu i instalacji do dystrybucji gorącej wody do grzejników, a także same grzejniki.



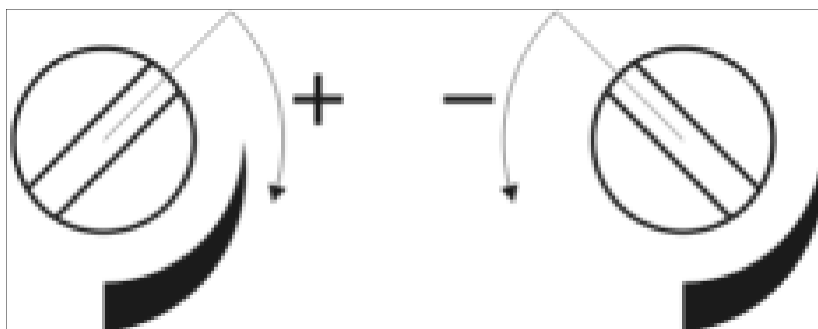
Rys. 6
Schemat otwartego systemu centralnego ogrzewania

Tempo spalania, a także ilość ciepła przekazywanego przez kuchenkę, zależy od ilości powietrza pierwotnego do spalania, które jest doprowadzane do obszaru poniżej paleniska. Regulacja ilości powietrza pierwotnego odbywa się automatycznie za pomocą regulatora ciągu Rathgeber (rysunek 7).



Rys. 7

Po rozpaleniu przekręć pokrętkę regulatora w położenie maksymalnie otwartej kłapy w kierunku pokazanym na rysunku 8. Podczas pracy, w zależności od temperatury, klapka regulatora otworzy się i zamknie automatycznie. Jeśli pożądana jest niższa temperatura, należy ustawić przełącznik regulatora w pożądanym położeniu minimalnie otwartej kłapki, w ten sposób kłapa regulatora zamyka się. Pokrętkę należy obracać za pomocą narzędzia pomocniczego w następujący sposób: dłuższe ramię narzędzia należy wsunąć w rowek, a następnie przekręcić w razie potrzeby.



Cyfra 8

Za pomocą podnośnika rusztowego (rys.1, poz.4) i obracania za pomocą narzędzia dostarczanego wraz z kuchenką, płyta rusztu może zostać podniesiona i opuszczona w pożądaną pozycję w zależności od wybranego trybu pracy (tryb zimowy lub letni).

Jeśli występują zakłócenia w spalaniu (złe paliwo, pozostałe usterki dla prawidłowego działania kuchenki), przez pomocniczy regulator, który znajduje się na przedniej stronie drzwi popielnika (rysunek 1 pozycja 5), możemy dostarczyć dodatkowe powietrze pierwotne, a więc poprawić spalanie. W takim przypadku należy zwrócić uwagę, aby temperatura i ciśnienie nie przekraczały zalecanych wartości.

PROCEDURY ROZPALANIA I PALENIA

Przed pierwszym rozpaleniem oczyścić wszystkie emaliowane powierzchnie pieca suchą, miękką ścierką, aby uniknąć spalania brudu na kuchence i tworzenia niepożądanych zapachów.

Uwaga:

Przy pierwszym rozpaleniu może wystąpić lekkie palenie, szczególnie na malowanych powierzchniach. Wszystkie odlewane części są zabezpieczone termoodporną farbą, która po kilku paleniach uzyskuje stabilność. W związku z tym mogą występować gazy, które można usunąć przez zwykłą wentylację pomieszczenia.

Zapłon w palenisku należy wykonać w następujący sposób:

otworzyć drzwi załadunku paliwa i drzwi popielnika,

włożyć do paleniska dla rozpalenia (połupane drewno, suchy papier),

przeprowadzić rozpalenie,

zamknij drzwi paleniska i drzwi popielnika,

po utworzeniu podstawowego żaru, włożyć do paleniska masywne kawałki drewna i zamknąć drzwi paleniska. Jeśli używasz brykietów, musisz poczekać na spalenie całej ilości paliwa, a następnie zmniejszyć ilość pobieranego powietrza do połowy.

W przypadku rozpalania i palenia nie wolno używać lekkiego oleju destylacyjnego, gazu i tym podobnych, ponieważ powstają warunki umożliwiające wybuch. Mogą one wystąpić w kanałach dymowych kuchenki i komina.

Do palenia zalecamy drewno i brykiety. Dopuszczane jest pliwo w postaci bryketu z węgla brunatnego, torfu I nisko kaloryczny węgiel kamienny dokładany w niedużych (do 1,5 kg) porcjach na jeden załadunek.

Nie używaj odpadów organicznych jako paliwa, pozostałości żywności, przedmiotów plastikowych, materiałów łatwopalnych i wybuchowych, których spalanie zakłóca prawidłowe działanie kuchenki i może wywołać szkody i zanieczyszczenie środowiska.

Zwiększone temperatury zewnętrzne mogą powodować słaby przepływ powietrza (ciąg) w kominie, dlatego zaleca się częste spalanie mniejszych ilości. Zalecamy spalanie co 1h z wysokością paliwa w palenisku do 15 cm.

Po każdym napełnieniu zaleca się, aby palenisko (kuchenka) paliło co najmniej 30 minut z maksymalną mocą, aby spalić wszystkie lotne składniki, które są główną przyczyną powstania kondensatu w kuchence na tym etapie spalania.

Do prawidłowej pracy paleniska kuchenki konieczne jest:
regularne czyszczenie paleniska i komina
regularne wietrzenie pomieszczenia ze względu na dobre spalanie
regularne usuwanie popiołu z popielnika.

Nagromadzony popiół i materiały niespalone należy regularnie usuwać z paleniska za pomocą zestawu czyszczącego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Poprzez regularne i prawidłowe czyszczenie zapewniasz prawidłowe działanie i żywotność kuchenki.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni

Powierzchnie emaliowane i chromowane należy czyścić miękką ścierką, która nie uszkodzi tych powierzchni. Środki czyszczące pochodzenia chemicznego nie uszkadzają powierzchni kuchenki i mogą być używane.

Czyszczenie wewnętrznych powierzchni

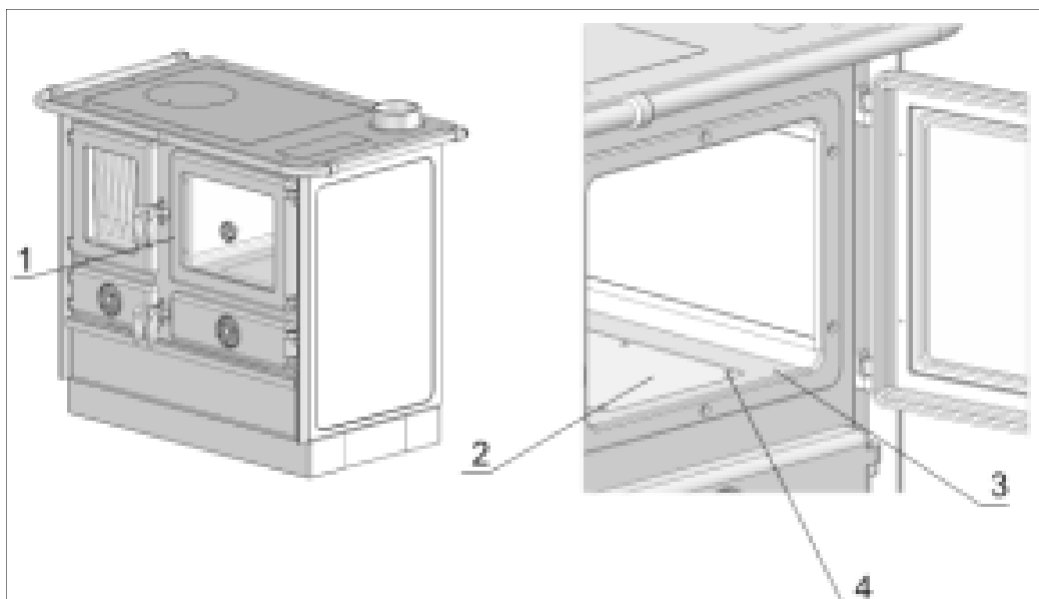
Po wyczyszczeniu kuchenki użyj rękawic ochronnych. Oczyszczyć ściany wewnętrzne paleniska i usunąć nagromadzone zanieczyszczenia, zbierać cząstki i niespalone kawałki z rusztu, popielnika i popiół nagromadzony wewnątrz.

Czyszczenie szkła

Podczas spalania paliwa szklana powierzchnia może ulec zabrudzeniu z powodu produktów spalania. Szkło należy czyścić, gdy jest zimne, za pomocą miękkich detergentów. Środki ściernie niszczą szkło.

Czyszczenie kanałów przepływu produktów spalania gazu poniżej piekarnika

Otwórz drzwiczki piekarnika (1), odkręć 6 śrub (4) na dnie piekarnika (3) i usuń zamknięcie dna (2). Przy pomocy narzędzia pomocniczego usuń smołę zgromadzoną na dnie i pod piekarnikiem. Po czyszczeniu zamknij dno piekarnika w pierwotnej pozycji i z powrotem przykręć i dokręć śruby.



Powierzchnia spodu płyty musi być również utrzymywana w czystości. Zdjąć płytę z kuchenki i oczyścić.

OGÓLNE NOTATKI

Jeśli wszystkie zalecenia dotyczące instalacji, regulacji podczas pracy i wskazówki dotyczące czyszczenia podane w tej instrukcji są spełnione, kuchenka jest zatwierdzonym i bezpiecznym urządzeniem do użytku w gospodarstwie domowym. Wszelkie reklamacje, ocenione jako wadliwe lub słabe funkcjonowanie kuchenki, powinny być zgłaszane producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub dystrybutorowi wstępnie przez telefon, a docelowo w formie pisemnej z dokumentem fiskalnym. Wszystkie informacje kontaktowe podane są na końcu niniejszej instrukcji.

Każda wada kuchenki w okresie gwarancyjnym powinna zostać usunięta wyłącznie przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wyznaczoną przez dystrybutora urządzeń naszej firmy.

Jeśli osoby nieupoważnione wykonają jakiegokolwiek naprawy lub wprowadzają zmiany techniczne w kuchenke, właściciel kuchenki traci prawo do gwarancji ze strony producenta.

Zamówienia części zamiennych należy dokonywać wyłącznie za pośrednictwem serwisu producenta, lub dystrybutora na podstawie pozycji i rycin w niniejszym podręczniku lub wskazanych powyżej. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli klient nie przestrzega instrukcji użytkowania i instalacji kuchenki.

ORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Opakowanie

Materiał opakowaniowy może być w 100% poddany recyklingowi.

Do utylizacji przestrzegaj lokalnych przepisów.

Materiały do pakowania (plastikowe torby, części wykonane z polistyrenu-styroporu itp.) Powinny być trzymane z dala od dzieci, ponieważ może to stanowić potencjalne zagrożenie.

Drewniane listwy, które są w opakowaniu transportowym, łączone są z gwoździami! Zwróć uwagę aby nie doznać obrażeń podczas demontażu i usuwania drewnianych opakowań.

A.D. "Milan Blagojević" Smederevo Đure Strugara 20

- 11300 Smederevo
- tel: +381 26 633 600
- +381 26 633 601
- fax: 026 226 926
- e-mail: office@mbs.rs, servis@mbs.rs Web: www.mbs.rs

