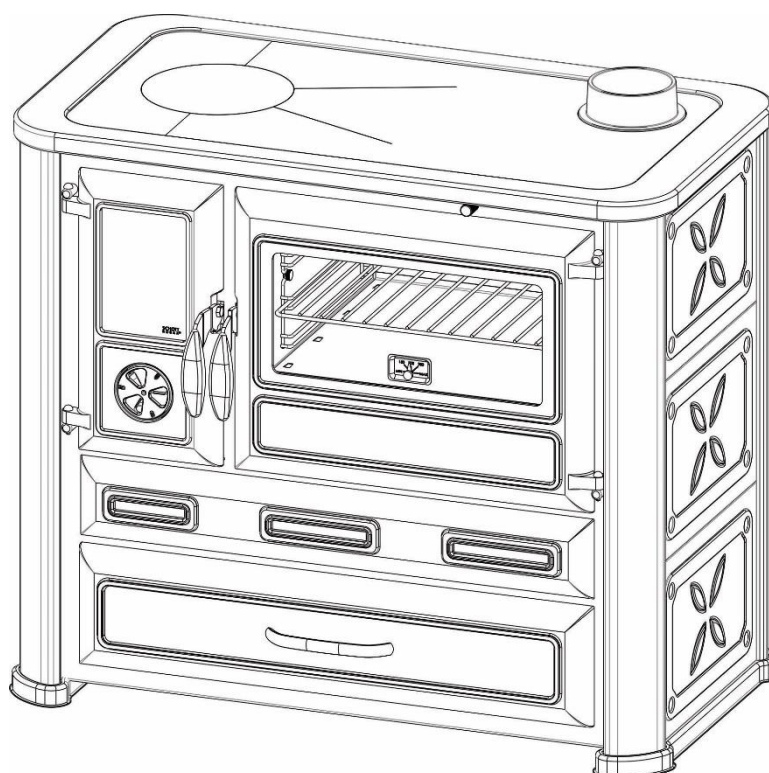




KUCHNI NA PALIWA STAŁE, OPALANYCH DREWNEM, TYPU

## ALMA MONS

INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI



CE

EN 12815

## **UWAGA !!!**

Przed przystąpieniem do podłączenia kuchni i jej uruchomieniem należy bezwzględnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

### **PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM**

- W celu bezawaryjnej pracy kuchni prosimy przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję i stosować się do zawartych w niej zaleceń.
- Proszę stosować wyłącznie zalecane rodzaje opału: szczapy drewna oraz brykiety z drewna.
- Wymagany ciąg kominowy powinien przy normalnym obciążeniu wynosić min 12 Pa. Przy obciążeniu powyżej 15 Pa należy w przewodzie kominowym wmontować klapę dławiącą.
- W pomieszczeniu gdzie będzie ustawiona kuchnia powinien być zapewniony odpowiedni dopływ świeżego powietrza.
- W popielniku nie mogą znajdować się materiały łatwopalne. Wysokość zbieranego popiołu nie może przekroczyć wysokości bocznych ścianek popielnika.

W przypadku zbyt dobrej szczelności okien i drzwi oraz gdy w pomieszczeniu znajdują się urządzenia, które zużywają powietrze np. wentylatory wyciągowe, urządzenia suszące bieliznę itp., należy od czasu do czasu dostarczać powietrze z zewnątrz przez otwarcie drzwi i okien lub przez doprowadzenie do kuchni przewodu dostarczającego świeże powietrze z zewnątrz.

Przed wcześniejszym zamontowaniem kuchni należy w każdym wypadku uzgodnić ten fakt z kominiarzem.

Drzwiczki paleniska muszą być zamknięte (z wyjątkiem momentu rozpalania, dokładania opału, oraz odpopielania), aby uniknąć wydostania się gorącego gazu oraz żaru.

Kuchnia nie może być przerabiana, oprócz napraw związanych z użyciem oryginalnych części zamiennych oraz prac wykonywanych przez nasz serwis.

W przypadku wystąpienia pożaru w kominie należy drzwiczki kuchni trzymać zamknięte oraz zamknąć regulator dopływu powietrza. Nie wolno w żadnym wypadku gasić pożaru w kominie za pomocą wody. Powstająca para wodna może doprowadzić do pęknięcia komina. W krytycznych sytuacjach należy zawiadomić straż pożarną!

## **MONTAŻ KUCHNI**

Podczas montażu kuchni należy przestrzegać przepisów budowlanych i ochrony przeciwpożarowej.

Kuchnia ma podłączenie do komina z lewej lub prawej strony w zależności od wybranego modelu. Jeżeli podłoga na której stoi kuchnia jest wykonana z materiałów łatwopalnych (drewno, plastik, dywan...) kuchnia powinna stać na kawałku blachy, który będzie wystawał co najmniej 30 cm z boków kuchni i 50 cm od strony, z której dokłada się opał.

Odległość elementów wykonanych z łatwopalnych materiałów od otworu paleniska oraz rury dymowej musi wynosić co najmniej 80 cm.

Podłączenie do komina należy wykonać szczelnie, bezpośrednio poprzez krótkie przyłącze rurowe.

Przyłącza rurowe powinny być wykonane ze stali odpornej na wysokie temperatury.

Przy dłuższej, łączonej, rurze zwrócić uwagę na szczelność połączeń a jeśli zastosowano kolana, powinny one być wyposażone w szczelnie zamykane otwory rewizyjne.

Pamiętać należy aby nie wprowadzać rury zbyt głęboko w komin, gdyż istnieje wówczas ryzyko pogorszenia ciągu poprzez spadek drożności komina.

Przed oddaniem kuchni do użytku należy sprawdzić czy jest prawidłowy ciąg kominowy.

### **UWAGA !**

Ocenę przydatności technicznej komina powinien dokonać kominiarz.

Kuchnia musi posiadać oddzielny kanał dymowy. Niedopuszczalne jest przyłączanie kilku urządzeń do jednego przewodu kominowego. Kuchnia powinna być zainstalowana przez specjalistę.

### **KSZTAŁTKI Z WERMIKULITU**

Kuchnia Alma Mons wyposażona jest w kształtki akumulacyjne z wermikulitu, które stanowią wkład paleniska. Zastosowanie wysoko przetworzonego wermikulitu pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury eksploatacji rzędu 600-800 °C przy doskonałych właściwościach izolacyjnych. Wermikulit ma interesującą właściwość podwyższania temperatury w komorze spalania, przez co doprowadza do niemalże całkowitego dopalenia substancji smolistych. Przyczynia się tym do zwiększenia czystości emitowanych gazów, minimalizuje stopień zanieczyszczania szyby oraz ma znaczny wpływ na zwiększenie wydajności procesu palania.

### **UWAGA!**

Pęknięcia jakie mogą wystąpić na płytach wermikulitowych są naturalne i nie mają wpływu na jego walory użytkowe.

### **REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA DO KOMORY SPALANIA**

Moc grzewcza kuchni zależy między innymi od ilości doprowadzonego powietrza pierwotnego.

Ilość powietrza pierwotnego regulowana jest przy pomocy obracanego regulatora znajdującego się na froncie drzwiczek paleniska.

Powietrze wtórne, wspomagające spalanie gazów, dostarczane jest poprzez wymuszenie podciśnieniem powstającym w komorze spalania za pośrednictwem odwiednio mieszczonych wlotów.

### **REGULACJA RUSZTU**

Egzemplarz Państwa kuchni został wyposażony w możliwość ustawienia rusztu w pozycji letniej lub zimowej. W okresie zimowym, pojemność paleniska może zostać zwiększona za pośrednictwem demontażu górnego rusztu (pod nim znajduje się drugi), co pozwala na załadunek większej ilości opału oraz osiągnięcie maksymalnych parametrów grzewczych.

W okresie letnim, kiedy kuchnia używana jest zazwyczaj w celach kulinarnych montujemy górny ruszt. Urządzenie pracuje oszczędniej, a wydajność grzewcza jest wystarczająca do pieczenia i gotowania.

### **REGULACJA PRZEPŁYWU SPALIN WEWNĄTRZ KUCHNI**

Ruch klapy regulującej przepływ ciepła następuje poprzez uruchomienie suwanej dźwigni, znajdującej się powyżej drzwiczek piekarnika. Wsuniecie dźwigni oznacza zamknięcie klapy rozdzielającej ciepło (tryb pieczenia). Wysłunięcie spowoduje jej otwarcie (tryb gotowania). Dźwignia ta służy do skrócenia, bądź wydłużenia drogi przepływu spalin podczas palenia w kuchni. Spaliny przepływają bezpośrednio pod płytą grzejną lub opływają piekarnik od spodu.

### **UŻYCIE UCHWYTU DRZWI**

Obsługa drzwiczek paleniska oraz piekarnika w trakcie palenia, pomimo zastosowania wszelkich zabezpieczeń ze strony producenta, powinna odbywać w rękawicach ochronnych, odpornych na wysokie temperatury.

Kategorycznie nie można dotykać żeliwnych frontów paleniska oraz piekarnika, które nagrzewają się w trakcie użytkowania kuchni.

### **SZUFLADA**

W dolnej części kuchni znajduje się szuflada, która dzięki prowadnicom z łatwością się otwiera i zamyka.

### **UWAGA!**

W szufladzie nie wolno przechowywać łatwo palnych materiałów takich jak papier, itp.

### **URUCHOMIENIE KUCHNI ORAZ JEJ EKSPLOATACJA**

- Wyciągnąć dźwignię klapy rozdzielającej ciepło w celu skrócenia drogi spalin podczas rozpalenia kuchni
- Otworzyć całkowicie dopływ powietrza pierwotnego
- Otworzyć drzwiczki paleniska
- Włożyć wełnę drzewną, trociny lub papier
- Położyć nad tym dwa lub trzy małe kawałki drewna
- Zapalić
- Zamknąć drzwiczki paleniska
- Pozwolić, aby zapaliło się drewno

Należy zwrócić uwagę, aby nie wprowadzać zbyt dużej ilości opału ponieważ może dojść do przegrzania kuchni. Zaleca się stosować naturalnie suszone drewno.

Zastosowanie drewna lakierowanego, impregnowanego oraz drewna z klejami do spalania jest zabronione. W tym przypadku wygasa gwarancja dystrybutora. Spalanie odpadków obciąża mocno środowisko i jest zabroniona przez ustawodawcę. Używane drewno musi być suche (wilgotność końcowa 20%). Taką wilgotność można osiągnąć przy dwuletnim składowaniu drewna w suchym pomieszczeniu z dobrą wentylacją. Wilgotne drewno ma niższą wartość opałową i powoduje odkładanie się nadmiernej ilości sadzy w kanałach spalinowych i w kominie.

Przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych mogą powstawać zakłócenia które utrudniają odprowadzenie spalin. W takich sytuacjach użytkowanie kuchni ze względów bezpieczeństwa jest niedozwolone.

Przed pierwszym uruchomieniem należy wszystkie emaliowane powierzchnie wytrzeć szmatką, tak, aby uniknąć tworzenia się plam. Po zapoznaniu się z obsługą kuchni może nastąpić pierwsze jej uruchomienie.

Podczas pierwszego rozpalania ognia należy otworzyć okna, ponieważ powłoka antykorozyjna kuchni przez pewien czas po rozgrzaniu wydaje nieprzyjemny zapach. To zjawisko znika po krótkim czasie.

Należy również zaznaczyć, iż niektóre elementy kuchni (rura spalin, drzwiczki paleniska itp.) podczas jej pracy są gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Także elementy wyposażenia kuchni mogą być gorące (dźwignia drzwiczek), dlatego też zawsze przy obsłudze należy używać rękawic ochronnych.

Zabrania się przebywania w rejonie pracującej kuchni dzieci bez nadzoru osób pełnoletnich i dopuszczania ich do obsługi urządzenia. Podczas pierwszego rozpalania należy palić z niską mocą znamionową w celu uniknięcia możliwości pęknięcia elementów paleniska.

## **USUWANIE ŻUŻŁU I POPIOŁU**

Usuwanie żużłu następuje poprzez drzwiczki paleniska. Przed każdym rozpaleniem należy dokładnie opróżnić popielnik. Ruszt należy czyścić 1-2 razy tygodniowo. Jeżeli otwory powietrzne w ruszcie zostały zanieczyszczone przez żużel lub inne spalone elementy, należy wymontować ruszt i dokładnie go wyczyścić.

## **KONSERWACJA I CZYSZCZENIE KUCHNI**

Porządne czyszczenie kuchni decyduje o dobrym i niezawodnym jej funkcjonowaniu. Konserwacja emaliowanych powierzchni kuchni możliwa jest tylko w stanie zimnym. Kuchnia powinna być czyszczona przy pomocy miękkiej szmatki czystą wodą lub wodą z mydłem.

Przerwy pomiędzy czyszczeniami zależą od rodzaju opału, długości użytkowania kuchni oraz rodzaju zastosowania.

## **KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ**

Do czyszczenia płyty grzejnej należy używać wyłącznie lekkich środków ściernych. Po czyszczeniu płyta powinna być przetarta mokrą szmatką a na koniec suchą szmatką. Zwęglone resztki pokarmowe oraz szlaki, która dostanie się do szczelin może spowodować zdeformowanie się płyt. Nie należy nigdy kłaść mokrych garnków na zimnej płycie grzejnej. Przez to mogą powstawać trudne do usunięcia pierścienie z rdzy.

## **WSKAZÓWKI**

Piec, rura odprowadzająca spalin oraz komin muszą być regularnie czyszczone. Całe urządzenie musi być regularnie sprawdzane przez fachowca.

## **WSKAZÓWKI OGÓLNE**

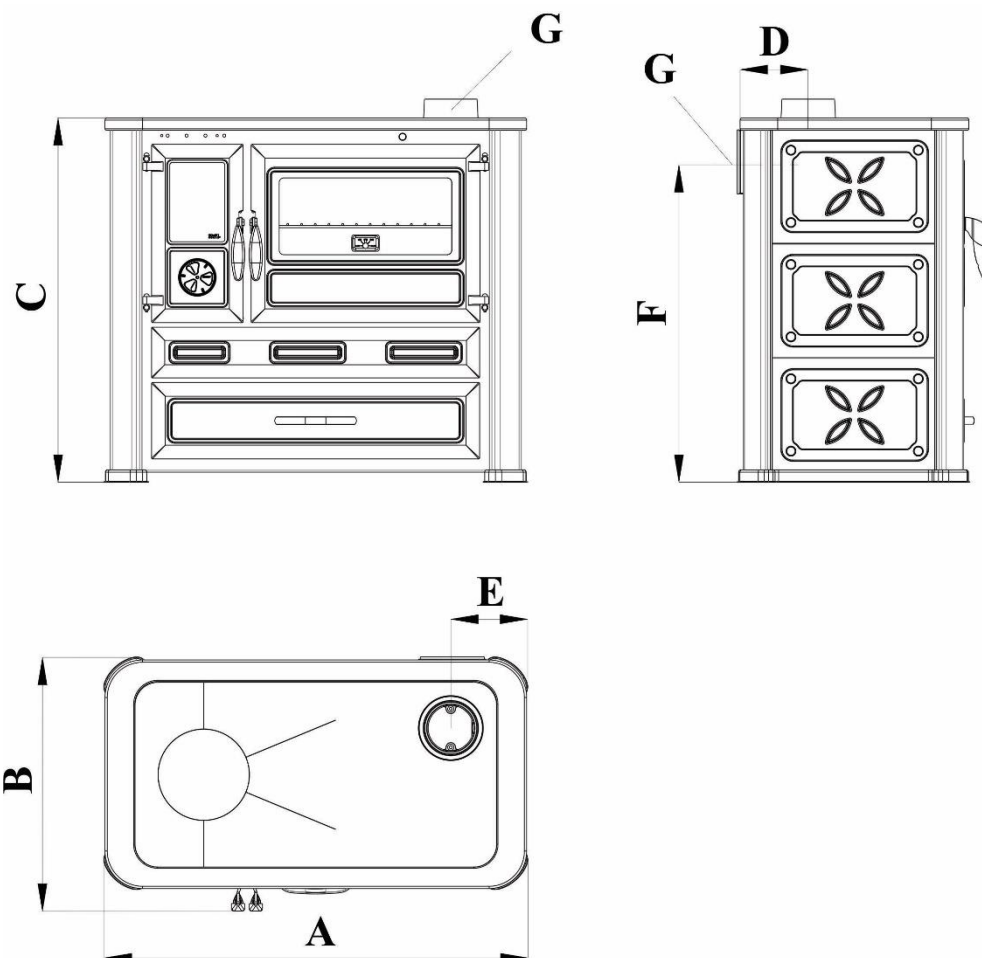
Kuchnia stanowi niezawodne urządzenie pod warunkiem dotrzymania wytycznych zawartych w instrukcji montażowej i instrukcji obsługi. Wszystkie problemy dotyczące Państwa kuchni mogą zostać usunięte przez nasz personel.

W przypadku reklamacji dotyczących problemów lub błędów związanych z funkcjonowaniem kuchni należy zwrócić się do naszego personelu.

Nasz personel pomoże Państwu podczas zamawiania elementów zamiennych.

## DANE TECHNICZNE

| A     | B     | C     | D     | E     | F     | G    |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 925mm | 550mm | 800mm | 150mm | 165mm | 680mm | Ø120 |



| Alma mons - Parametr                               | Wartość                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| Wymiar kuchni (szerokość, głębokość, wysokość)     | 925 x 550 x 800 mm       |
| Wymiar paleniska (szerokość, głębokość, wysokość)  | 190 x 350 x 300 mm       |
| Nominalna moc                                      | 8 kW                     |
| Sprawność urządzenia                               | 83 %                     |
| Średnica króćca wylotowego                         | 120 mm                   |
| Rodzaj paliwa                                      | drewno, brykiet z drewna |
| Temperatura spalin                                 | 119 °C                   |
| Waga pieca                                         | 79,7 kg                  |
| Wymiary piekarnika(szerokość, głębokość, wysokość) | 445 x 410 x 220 mm       |

## KARTA GWARANCYJNA KUCHNI ALMA MONS

### WARUNKI GWARANCJI:

Okres gwarancji kuchni wynosi jeden rok i obowiązuje od daty zakupu. Warunkiem gwarancji jest przestrzeganie zasad zawartych w instrukcji instalacji i obsługi. Gwarancją nie jest objęte uszkodzenie kuchni powstałe w wyniku nieprawidłowego podłączenia oraz wadliwej eksploatacji niezgodnej z jej przeznaczeniem, jak również uszkodzeń mechanicznych.

### Gwarancji nie podlegają:

1. Ruszt żeliwny – ruszt może się przepalić jedynie w trakcie spalania niewłaściwego paliwa.
2. Uszkodzenia spowodowane przeciążeniem termicznym kuchni, w tym spalaniem innego opału niż zalecane.
3. Szyba drzwiczek piekarnika - wytworzona jest ze specjalnego szkła ceramicznego odpornego na wysokie temperatury. Szyba nie ulega uszkodzeniom podczas procesu palenia a jedynie na wskutek wstrząsów mechanicznych. (np. transport lub montaż)

#### **Uwaga!**

Pęknięcia jakie mogą wystąpić na płytach wermikulitowych są naturalne i nie mają wpływu na jego walory użytkowe.

Data sprzedaży ..... Podpis i pieczęć sprzedawcy .....

POTWIERDZENIE PRAWIDŁOWEGO WYKONANIA INSTALACJI WYCIĄGOWEJ SPALIN I  
SPRAWNOŚCI KOMINA ORAZ INSTALACJI NAWIEWNEJ I WENTYLACYJNEJ  
POWIETRZA.

Data i podpis Kominiarza

.....