

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchni na paliwo stałe -TREND

DROGI KLIENCIE,

Doceniamy twoje zaufanie, którym nas obdażyłeś i twoją decyzję, aby kupić nasz produkt.

Dokonałeś dobrego wyboru, ponieważ ta kuchnia ma cechy techniczne, które stawiają ją w najwyższej klasie tego typu produktów i będziesz się o tym mógł przekonać podczas eksploatacji.

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki, ponieważ znajdziesz zalecenia i wskazówki dotyczące prawidłowej obsługi.

Wierzymy, że będziesz jednym z milionów zadowolonych klientów z naszych produktów.

A.D. "Milan Blagojević" Smederevo

ZAWARTOŚĆ

Informacje o użytkowaniu	3
Opis.....	4
Instalacja.....	5
Rozpalanie i palenie	7
Zarządzanie pracą kuchenki	
Czyszczenie i konserwacja.....	8
Ogólne notatki.....	8
Porady dotyczące ochrony środowiska	9

UWAGI PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI

Aby zapewnić prawidłową pracę kuchenki, należy przeczytać niniejszą instrukcję i ściśle jej przestrzegać podczas użytkowania i obsługi.

Do spalania należy używać paliw stałych, takich jak drewno, brykiety i węgiel o niskiej wartości energetycznej. Zabronione jest umieszczanie materiałów wybuchowych w palenisku lub na płycie. Zabronione jest przechowywanie materiałów łatwopalnych w bezpośrednim sąsiedztwie kuchenki.

Dla prawidłowego spalania, w normalnym trybie pracy, eciąg w kominie powinien wynosić 10-12 Pa. W przypadku, gdy ciąg jest wyższy niż 15 Pa, powinna być zainstalowany regulator ciągu.

Konieczne jest regularne dostarczanie do pomieszczenia, w którym znajduje się kuchenka świeżego powietrza niezbędnego do spalania.

Części kuchenki nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas pracy. Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać i bawić się w pobliżu kuchenki.

W kuchni można zainstalować tylko części zamienne zatwierdzone przez producenta. Nie wolno samodzielnie wprowadzać żadnych zmian technicznych w urządzeniu.

Przy pierwszym rozpalaniu może wystąpić lekkie palenie, zwłaszcza z powierzchni płyty. Jest to zjawisko powszechne, które powstaje w wyniku spalania osadów na powierzchni płyty (ochrona antykorozyjna, kolor, pył ...). Pomieszczenie, w którym znajduje się kuchenka, powinno być intensywnie wentylowane podczas pierwszego rozpalania.

Nie pozwól, aby część kuchenki stała się żarząca.

W tym samym kominie nie instaluj żadnych urządzeń, które wykorzystują gaz jako paliwo.

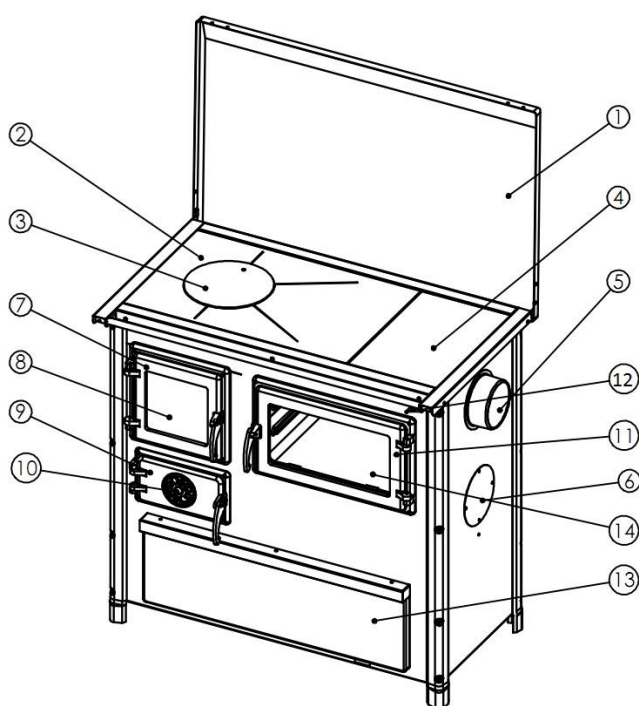
Podczas rozpalania używać rękawic ochronnych, ponieważ okucia kuchni, klamki itp. są nagrzane

Klient musi przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów dotyczących instalacji kuchenki.

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

OPIS KUCHNI

Kuchenka na paliwo stałe TREND jest produkowana i testowana zgodnie z europejską normą EN 12815. Na rysunku przedstawiono układ kuchenki z jej integralnymi częściami ważnymi dla obsługi. Płyta robocza kuchenki składa się z ramy wykonanej z szarego żeliwa i stalowej płyty (pozycja 2). Metalowy wylot dymu jest podłączony do kuchenki (pozycja 5), za pomocą czterech śrub do strony bocznej. Uszczelnienie pomiędzy płytą a ramą kuchenki, wydmuch spalin oraz drzwiczek odbywa się za pomocą sznura z włókna szklanego. Komora spalania składa się z wykładek ognioodpornych. Wszystkie odlewane elementy są wykonane z żeliwa szarego, co umożliwia długą żywotność. Piekarnik do pieczenia jest emaliowany. Drzwi paleniska (nr 7), drzwiczki piekarnika (poz. 11), drzwi popielnika (poz. 9) wykonane są z żeliwa. W drzwiach paleniska i piekarnika znajduje się szkło żaroodporne. Na drzwiach popielnika znajduje się regulator wlotu powietrza (poz. 10). Zewnętrzne boki, pokrywa płyty grzejnej i panel czołowy są wykonane z blachy stalowej i zabezpieczone emaliom.



Części kuchenki:

- 1-nakrywa
- 2-płyta
- 3-płytką okrągłą (fajerka)
- 4-płyta boczna
- 5-odprowadzenie spalin
- 6-pokrywa otworu czyszczącego
- 7-drzwi paleniska
- 8-szkło żaroodporne
- 9-drzwiowe popielnika
- 10-podstawowy regulator powietrza

- 11-drzwiczki piekarnika
- 12-przełącznik trybu pracy
- 13-szuflada
- 14-szkło żaroodporne

Dane techniczne:

Charakterystyka Techniczna	
Nazwa produktu	<u>TREND</u>
Typ produktu	Kuchnia na paliwo stałe
Moc nominalna	7,5 / 8 kW
Sprawność cieplna	
- drewno	77 %
- węgiel	73,00%
Wymiary kuchni (HxWxD)	858 x 894 x 420 mm
Wymiary paleniska (HxWxD)	260 x 280 x 367 mm
Wymiary piekarnika (HxWxD)	205 x 367 x 325 mm
Waga	96,5 kg
Minimalne odległości od materiałów palnych	
- z tyłu	50 cm
- z boku	50 cm
- z przodu	80 cm
Emisja CO (zredukowana do 13% O2)	
- drewno	0,109 % \triangleq 1,365 g/m ³
- węgiel	0,067 % \triangleq 0,839 g/m ³
Emisja pyłu	
- drewno	0,021 g/m ³
- węgiel	0,018 g/m ³
Przyłącze kominowe	Ø120 mm
Położenie połączenia kominowego	prawe / lewe
Temperatura odprowadzanych spalin	180°C / 173,7 °C
Regulacja powietrza	podstawowa

INSTALACJA

Nie umieszczaj kuchenki w bezpośrednim sąsiedztwie drewnianych elementów, urządzeń chłodzących, plastikowych części mebli i innych palnych materiałów, ponieważ emituje ona wysoką temperaturę pracy, która jest rozprowadzana na zewnątrz kuchenki (przy spalaniu paliwa). Najmniejsza odległość między kuchenką a otaczającymi elementami wynosi 50 cm, a materiałów łatwopalnych 80 cm. Jeśli powierzchnia, na której ma zostać ustawiony piekarnik, wykonana jest z łatwopalnego materiału (drewno, wykładzina podłogowa laminowana itp ...)

konieczne jest zainstalowanie zabezpieczenia z blachy - szerokość boczna 10 cm, z przodu 50 cm.

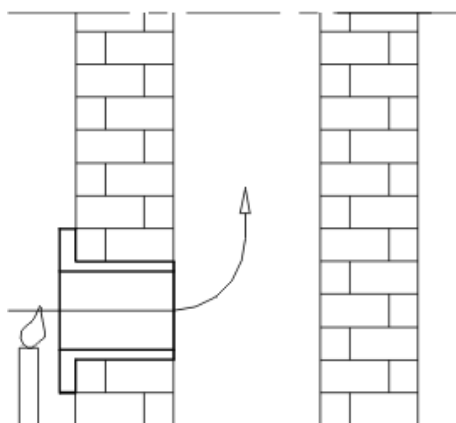
Ze względu na swoją masę konieczne jest zainstalowanie kuchenki na podłodze o odpowiedniej nośności. Jeśli nie spełnia on wymagań, proszę przedsięwziąć odpowiednie środki, aby osiągnąć poprawny rozkład masy.

Kuchenkę należy połączyć z kominem za pomocą przewodów spalinowych i poprzez przyłącze z boku kuchenki tak, aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie i przepływ dymu z kuchenki do komina. Przewód spalinowy nie może być zainstalowany zbyt głęboko w kominie, aby uniknąć zmniejszenia przekroju poprzecznego powierzchni, a tym samym pogorszenia ciągu w kominie. Nie należy stosować redukcji, które zmniejszyłyby przekrój poprzeczny rury dymowej (przewodów spalinowych).

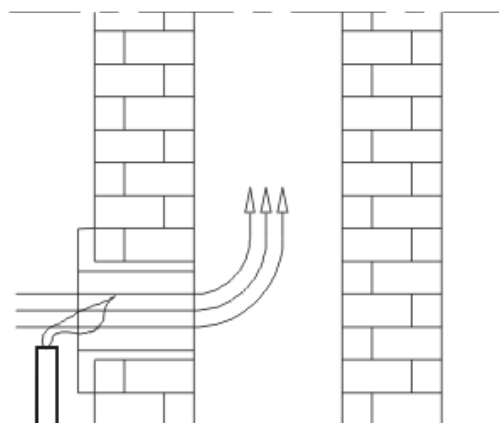
Kuchenka wymaga doprowadzenia świeżego powietrza do pomieszczenia, w którym jest zainstalowana, w związku z czym powierzchnia otworu na świeże powietrze nie może być mniejsza niż 0,4 dm². Pomieszczenie to powinno również posiadać wentylację grawitacyjną.

Wentylatory pracujące w tym samym pomieszczeniu, w którym zamontowana jest kuchenka, mogą powodować zakłócenia podczas pracy kuchenki. Ponadto wszystkie urządzenia lub klimatyzacja, które wytwarzają podciśnienie w pomieszczeniu, w którym zainstalowana jest kuchenka, muszą być tak ustawione, aby nie dokonywały dekompresji, która uniemożliwia normalną pracę kuchenki.

Przed instalacją kuchenki sprawdzić ciąg w kominie, ponieważ jest to jeden z kluczowych czynników prawidłowego działania. Sprawność zależy od dokładności wykonania komina położenia budynku i warunków meteorologicznych. Jednym z najprostszyc sposobów sprawdzania ciągu w kominie jest użycie płomienia świecy, jak pokazano na rysunku 2. Płomień świecy ma być kierowany do otworu łączącego komina, a jeśli odchyła się ku otworowi, ciśnienie jest zadowalające (rys. 2b). Słabe kołysanie płomienia jest wskaźnikiem słabego ciągu (rys. 2a).



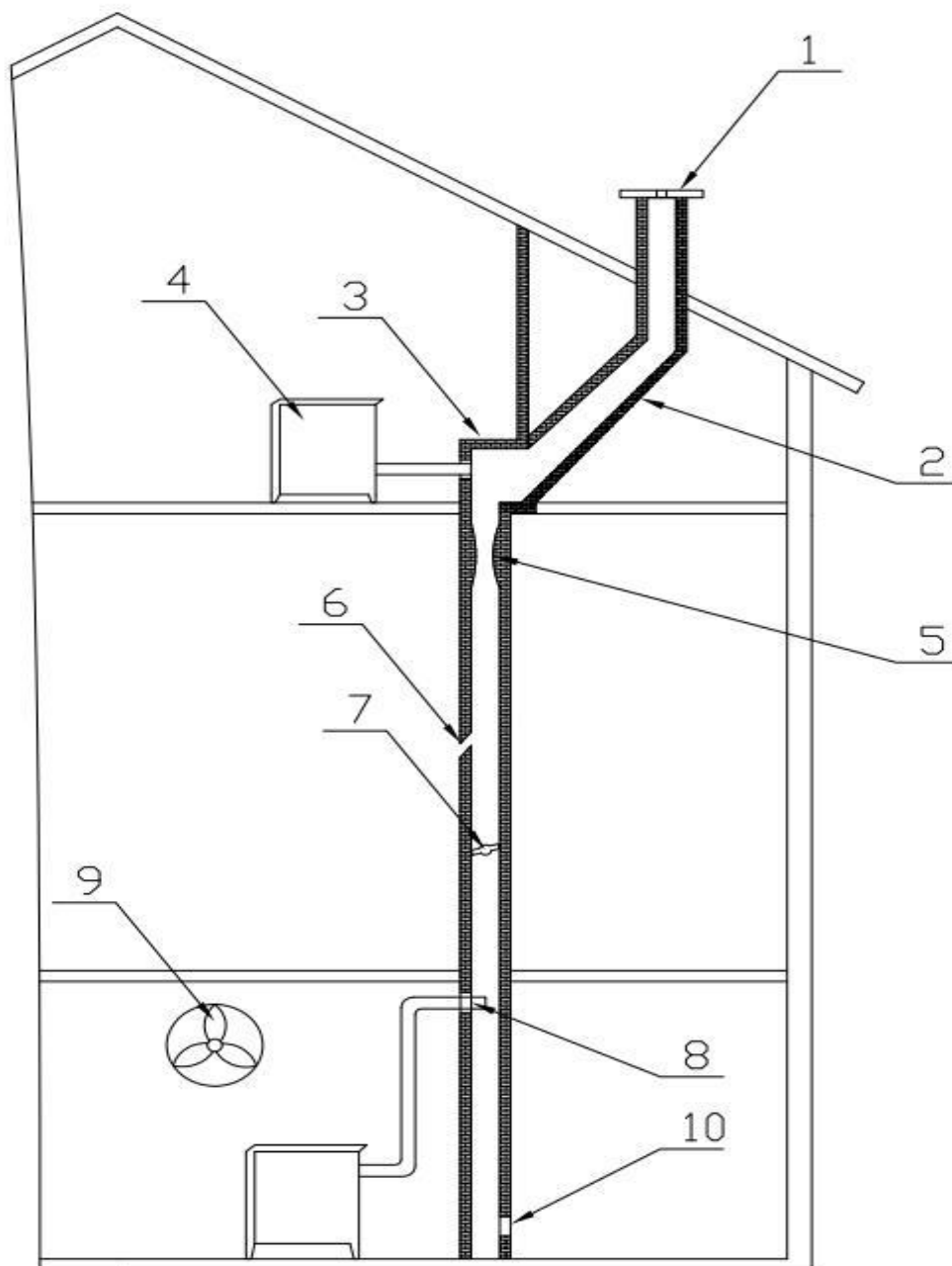
Rys.. 2a.



Rys. 2b.

Jeśli ciąg w kominie jest słaby (rys. 2a), sprawdź drożność komina. Komin powinien znajdować się wewnątrz obiektu, a jeśli znajduje się na zewnętrznych ścianach obiektu, zaleca się zaizolowanie - ocieplenie komina.

Ciśnienie wytwarzane przez komin dokładnie można określić przy użyciu areometru.



Rys. 3

Powody zakłuceń w ciągu komina przedstawia (rys. 3):

1. Komin jest niżej niż górna część dachu, mały przekrój wyjścia
2. Zbyt duże nachylenie
3. Nagła zmiana kierunku kanału dymu,
4. Kuchenka lub inne urządzenie podłączone do tego samego kanału dymowego,
5. Wybrzuszenia w kanale dymowym,
6. Kawałki materiału oderwanego z wewn. Ściany komina.
7. Ciało obce lub sadza,
8. Zbyt głęboko zamontowana rura,
9. Wentylator lub inne urządzenie wytwarzające podciśnienie w pomieszczeniu
10. Nieszczelny lub otwarty otwór do czyszczenia

ROZPALANIE

Przed pierwszym rozpaleniem wytrzyj wszystkie emaliowane powierzchnie kuchenki suchą ścierką, aby uniknąć spalania brudu na kuchence i tworzenia nieprzyjemnych zapachów.

Rozpalanie w palenisku powinno odbywać się w następujący sposób:

- otwarte drzwi paleniska i popielnika,
- włożyć do paleniska trochę paliwa do rozpalenia np. (porąbane drewno na nietłusty i pognieciony papier),
- odpalić,
- drzwiczki popielnika powinny być otwarte, dopóki nie pojawi się stabilny płomień, a po zamknięciu intensywność spalania powinna być regulowana za pomocą regulatora ciągu, (rys. 1, poz. 3)
- zamknąć palenisko i drzwi popielnika,
- po utworzeniu podstawowego żaru, włożyć do paleniska kilka większych kawałków drewna lub węgla i zamknąć drzwi paleniska. Jeśli używasz brykietów, musisz zaczekać, aż cała ilość paliwa zostanie zapalona.
- przy dodawaniu paliwa otworzyć drzwi komory paleniskowej (rys.1, poz.1) tylko o kilka stopni, odczekaj 4-5 sekund, a następnie otwórz bardzo szeroko. Nie otwieraj go gwałtownie, ponieważ kiedy płomień w palenisku jest zbyt silny, może wypłynąć do pomieszczenia.

Regulując w kuchence wydajność, ustawiasz temperaturę, moc i tempo spalania paliwa, i należy to zrobić, obracając regulator przepływu powietrza na drzwiach popielnika (rys. 1, poz.3). Kuchenka posiada wtórną regulację przepływu powietrza co poprawie spalania i utrzymanie czystości szyby ogniowej. Poprzez połączenie powietrza pierwotnego przez regulator na drzwiach popielnika i powietrza wtórnego za pomocą otworów nad drzwiczkami komory paleniskowej (rys.1, poz. 12) osiąga się wymaganie spalanie.

Kuchenka ma pomocnicze narzędzia, które służą do ułatwienia konserwacji kuchenki. Użyj tych narzędzi do wstrząśnięcia rusztem, należy włożyć ją do otworu w wytrząsarce, która znajduje się za drzwiami popielnika, a następnie używać powolnych ruchów do przodu i do tyłu podczas pracy kuchenki, aby umożliwić przepływ powietrza pierwotnego.

Do palenia zaleca się drewno i brykiety.

Nie używaj oleju opałowego, benzyny ani podobnego paliwa do kuchenek, ponieważ użycie paliw płynnych stwarza warunki do uszkodzenia kuchenki i możliwego wybuchu.

Uwaga!

Nie używaj pozostałości organicznych, resztek jedzenia, przedmiotów plastikowych, materiałów łatwopalnych i wybuchowych jako paliwa, ponieważ ich spalanie **zakłóca**

prawidłowe działanie kuchenki i może powodować uszkodzenia i zanieczyszczenie środowiska.

Zwiększone temperatury zewnętrzne mogą powodować słabszy ciąg w kominie, dlatego zaleca się częstsze spalanie w mniejszych ilościach.

Przy korzystaniu z kuchenki w przypadku złych warunków meteorologicznych i silnego wiatru należy ten czynnik brać pod uwagę. We wskazanych przypadkach dym może powrócić do pomieszczenia, w którym znajduje się kuchenka, a rozpalanie jest przedłużone.

Zalecamy spalanie co godzinę z wysokością paliwa w palenisku do 15 cm z poprzecznym pozycjonowaniem drewna z uwagi na większy ciąg.

Przy każdym napełnianiu zaleca się, aby kuchenka spalała co najmniej 30 minut z maksymalną mocą, aby spalić wszystkie odparowalne składniki, które są przyczyną powstania kondensatu w kuchence na tym etapie spalania.

Do prawidłowej pracy kuchenki niezbędne jest wykonywanie następujących czynności:

- regularnie czyścić kuchenkę i komin,
- regularnie wietrzyć pomieszczenia ze względu na dobre spalanie,
- regularnie usuwaj popiół z popielnika,
- regularnie usuwaj z rusztu nagromadzony żużel i niespalone materiały za pomocą akcesoriów do czyszczenia.

ZARZĄDZANIE FUNKCJAMI KUCHNI

Rozpocznij palenie umiarkowanym ogniem, aby unikać szoków termicznych. Następne ilości drewna powinny być wkładane tylko wtedy, gdy poprzednia ilość zostanie spalona. Nie dopuścić do zatykania rusztu popiołem i niespalonym paliwem. Oczyszczyć ruszt.

Otwórz drzwi powoli i ostrożnie, nie gwałtownie, umożliwiając wyrównanie ciśnień w palenisku i pomieszczeniu, w przeciwnym razie możesz spowodować wydostanie się dymu do pomieszczenia.

Kuchenka jest zaprojektowana i przewidziana do pracy z ciągle zamkniętymi drzwiami paleniska, z wyjątkiem napełniania paliwem. Nie otwieraj niepotrzebnie drzwi.

Drewno musi mieć wilgotność do 20% dla maksymalnej wydajności spalania. W przeciwnym razie występuje smołowanie i duża ilość sadzy, łączącej się z parą wodną. Jeśli sadza występuje w większej ilości, w kominie może nastąpić pożar.

Ogień w kominie będzie łatwo rozpoznawalny w następujący sposób: charakterystyczny dźwięk, który pochodzi z komina niczym głośny gwizd, widoczny płomień, który pochodzi z komina, wysoka temperatura otaczających ścian i charakterystyczny zapach płomienia.

W przypadku pożaru podejmij następujące kroki:

Natychmiast zadzwoń do straży pożarnej

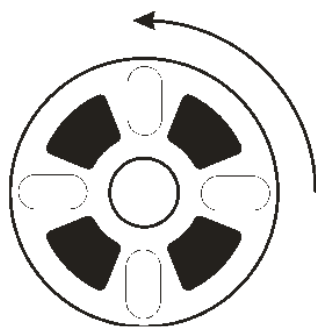
Zmniejsz dopływ tlenu do komina i zamknij kuchenkę.
Nie wkładaj niczego do komina i pilnuj ogień, aby nie zajął drewnianej konstrukcji lub innego łatwopalnego materiału w pobliżu.

NIGDY nie gasić komina wodą i nie wlewać wody do kuchenki

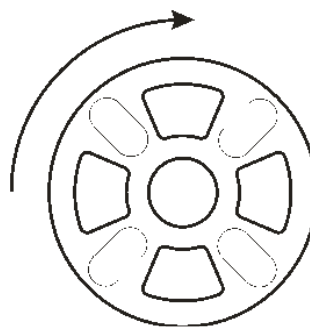
- Pożar w kominie może zostać zgaszony tylko za pomocą suchych środków gaśniczych.
- Woda może być używana tylko do otaczających materiałów
- Nie chłodzić otaczających ścian wodą

Komentarz:

- Jeśli ogień w kuchence z jakiegokolwiek powodu stanie się niebezpiecznie silny, wykonaj następujące czynności: zamknij klapy powietrza, które dostarczają powietrze do spalania. Jeśli to konieczne, umieść specjalnie przygotowany piasek w palenisku lub gaś specjalnym ognioodpornym kocem gaśniczym. Byłoby dobrze mieć pod ręką urządzenie do gaszenia ognia.
- Przed następnym napełnieniem „przerusztuj” palenisko narzędziami pomocniczymi, aby uniknąć zatykania dolotu świeżego powietrza. Przestrzegaj czystości popielnika, uważając, aby pozostawić wystarczająco dużo miejsca na popiół w celu zapewnienia wymaganej mocy nominalnej. Palenisko okresowo w zależności od potrzeb napełnia się wskazaną ilością paliwa.
- - Regulacja powietrza pierwotnego
- Ustawić regulator powietrza pierwotnego w pozycji OTWÓRZ (rysunek 4a) podczas rozpalania i utrzymuj go w tej pozycji do momentu uzyskania stabilnej pracy kuchenki, spalając większe kawałki drewna czy węgla. Następnie umieść regulator w pozycji ZAMKNIĘTY (przy spalaniu drewna i drewnianych brykietów - rysunek 4b) i trzymaj go w ten sposób przez cały czas korzystania z kuchenki. Po zamknięciu regulator blokuje wlot powietrza poniżej kratki i zmniejsza intensywność spalania. Jeśli paliwo jest złej jakości pozostaw częściowo otwarty regulator.
- Przy spalaniu węgla nie zamykaj regulatora.



Rys. 4a.

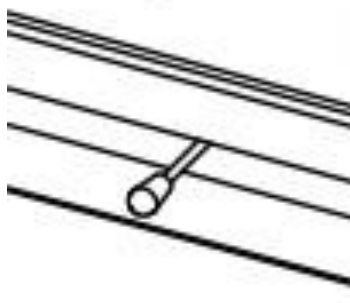


Rys. 4b.

Przed pierwszym uruchomieniem konieczny jest wybór trybu pracy za pomocą regulatora (poz. 12) i regulacji przepływu powietrza za pomocą regulatora zasysania powietrza (poz. 10).

Regulator powietrza pierwotnego, który wybiera tryb pracy, ma dwie pozycje (rys. 5):

1. przy rozpalaniu i przy gotowaniu konieczne jest wyciągnięcie uchwyty regulatora,
2. do gotowania, pieczenia i ogrzewania pomieszczeń, należy wcisnąć uchwyt regulatora.



Rys. 5.

TRYB PRACY

Kuchenka ma tryby pracy, które są wybierane przez dobór przepływu powietrza.

Tryb KOMBINOWANY - do równoczesnego gotowania, pieczenia podgrzewania, gotowania i ogrzewania pomieszczenia, popchnąć główny uchwyt regulatora adekwatnie do jakości paliwa i ustawić przepływ powietrza do paleniska, obracając regulator wlotu powietrza na drzwiach popielnika.

SZYBKIE GOTOWANIE - włączane, gdy płyta jest intensywnie podgrzewana, i uzyskuje się to przez dodanie małych kawałków paliwa; przez to należy wyciągnąć główny uchwyt powietrza przez cały czas gotowania, zamknąć drzwiczki piekarnika i ustawić przepływ powietrza na średnią wartość.

OGRZEWANIE - do ogrzewania, użyj drewna i węgla. Jeśli używasz węgla, konieczne jest kilkakrotne napełnienie paleniska w celu utworzenia żaru, który intensywnie ogrzewa płytę kuchenki. Pierwotny uchwyt powietrza powinien być wsunięty do środka, przepływ powietrza ustawiony na średni, a drzwiczki piekarnika zamknięte.

PIECZENIE - główny uchwyt powietrza powinien być wsunięty do środka, przepływ powietrza ustawiony na średnim poziomie, a drzwiczki piekarnika po włożeniu do piekarnika zamknięte.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne i prawidłowe czyszczenie umożliwia prawidłową pracę i dłuższą żywotność kuchenki.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni - miękką ściereczką, która nie uszkodzi powierzchni kuchenki. Można stosować chemiczne środki czyszczące i nie uszkadzać powierzchni piekarnika. Nie należy czyścić kolorowych i emaliowanych powierzchni środkami ściernymi.

Czyszczenie wewnętrznych powierzchni - w przypadku czyszczenia używać rękawic ochronnych.

Wyczyść ściany wewnętrzne paleniska przed zasypanym paliwem, usuń małe i niespalone kawałki z rusztu, wyczyść popielnik i usuń popiół z kuchenki.

Aby wykonać czyszczenie kanałów przepływu gazów przez kuchenkę, pochodzących z produktów spalania, należy zdemontować poszczególne części kuchenki.

Demontaż należy wykonać w następujący sposób:

- usunąć rury dymowe,
- zdjąć pokrywę płyty (3) za pomocą akcesoriów,
- zdjąć płytę (poz. 1),
- zdjąć osłonę do czyszczenia (poz. 6).

Czyszczenie szklanych powierzchni - szkło paleniska zostaje zabrudzone podczas pracy. Do czyszczenia użyj miękkich detergentów. Nie należy używać środków ściernych, ponieważ powierzchnia szkła może ulec uszkodzeniu. Czyść szkło, gdy jest zimno.

Czyszczenie i konserwacja komina - czyszczenie i kontrola komina są zalecane przynajmniej raz w roku, a także po dłuższej jego nieaktywności.

Regularna kontrola komina zapobiegnie powstawaniu pożaru i jego słabemu działaniu.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU I ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW

W poniższej tabeli występują najczęściej występujące nieprawidłowości w działaniu i rozwiązywanie problemów.

Tabela: Wyświetlanie najczęstszych nieprawidłowości, możliwych przyczyn i rozwiązywania problemów.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Kuchenka słabo się nagrzewa i źle gotuje	<ul style="list-style-type: none"> • Złe ustawienia • zły komin lub jego ciąg 	<ul style="list-style-type: none"> • Uważnie przeczytaj i przestrzegaj instrukcji • W przypadku spełnienia wszystkich warunków z instrukcji problem nadal występuje, zadzwoń do serwisu
Problemy z rozpalaniem	<ul style="list-style-type: none"> • zamknięty regulator wlotu powietrza • mokre drewno • brak tlenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawić regulator na wlocie powietrza • zapewnić wlot powietrza pierwotnego • użyj suchego drewna • wywietrzyć pomieszczenie, aby zapewnić świeże powietrze
Kopcenie się z pod płyty	<ul style="list-style-type: none"> • zamknięty regulator wlotu powietrza • brak odpowiedniego ciągu komina • zanieczyszczony popielnik 	<ul style="list-style-type: none"> • regulator wlotu powietrza ustaw w pozycji otwarty • uważnie przeczytaj instrukcję i zastosuj wskazówki dotyczące przepływu powietrza • oczyść ruszt i popielnik
Szkło drzwi paleniska szybko się zabrudza	<ul style="list-style-type: none"> • mokre drewno • za dużo paliwa • brak odpowiedniego ciągu komina • zamknięty wlot powietrza wtórnego 	<p>używaj suchego drewna</p> <ul style="list-style-type: none"> • patrz - zalecana ilość paliwa do spalania podana w instrukcji • sprawdź połączenie z kominem • uważnie przeczytaj instrukcję i zastosuj wskazówki dotyczące dostarczania powietrza wtórnego

OGÓLNE NOTATKI

Jeśli wszystkie zalecenia dotyczące instalacji, obsługi i czyszczenia podane w tej instrukcji są spełnione, kuchenka jest sprawdzonym i bezpiecznym urządzeniem gospodarstwa domowego.

Przed instalacją usuń opakowanie. Zadbaj o to by nie uszkodzić kuchni, ponieważ drewniane listwy na opakowaniu mają gwoździe. Zutilizuj plastikową osłonę we właściwym miejscu, zgodnie z lokalnymi przepisami. Stara kuchenka, która nie będzie używana w przyszłości, powinna być utylizowana zgodnie z lokalnymi przepisami.

Wszelkie reklamacje, ocenione jako wady lub słabe funkcjonowanie kuchenki powinny być zgłaszane producentowi, importerowi, dystrybutorowi lub autoryzowanemu serwisowi przez telefon lub w formie pisemnej z załączonym

rachunkiem fiskalnym. Wszystkie informacje kontaktowe podane są na końcu niniejszej instrukcji lub na dokumencie sprzedaży.

Wszystkie usterki kuchenki powinny być naprawiane wyłącznie przez producenta lub autoryzowaną firmę.

Jeśli nieautoryzowany personel wykona jakiegokolwiek czynności serwisowe lub naprawy lub zmiany, właściciel kuchenki utraci prawo do serwisu gwarantowane przez producenta.

Zakup części zamiennych powinien być dokonywany wyłącznie za pośrednictwem producenta, na podstawie pozycji i rycin lub ich nazw w niniejszym opisie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli nabywca nie przestrzega instrukcji i instrukcji montażu.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Opakowanie

- Materiał opakowaniowy może być w 100% poddany recyklingowi.
- Podczas utylizacji odpadów należy przestrzegać lokalnych przepisów.
- Materiał opakowaniowy (plastikowe torby, części styropianu itp.) Powinien być trzymane poza zasięgiem dzieci, ponieważ jest potencjalnym źródłem niebezpieczeństwa.
- Należy zwracać uwagę na bezpieczeństwo podczas zdejmowania i usuwania drewnianych listew, ponieważ są przybijane.

Produkt

- Urządzenie wykonane jest z materiałów, które mogą być poddane recyklingowi. Przestrzegaj lokalnych przepisów ochrony środowiska.
- Używaj tylko zalecanych paliw.
- Zabrania się spalania odpadów nieorganicznych i organicznych (plastiku, tektury, tekstylne, olejowane drewno itp.), ponieważ w trakcie spalania wyładowuje materiały rakotwórcze i inne szkodliwe.

A.D. "Milan Blagojević" Smederevo

Đure Strugara 20

11300 Smederevo

tel: 026 633 600

026 633 601

fax: 026 226 926

e-mail: servis@mbs.rs

www.mbs.rs