



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejszym oświadczamy, że ten produkt spełnia wszystkie istotne kryteria normy

EN 12 815:2001/A1:2004/AC:2007-08 i ma  oznakowanie zgodne z

Dyrektywą Rady UE 305/2011.

Požega, 14.05.2021

 **Plamen** d.o.o.
HR-34000 Požega, Njemačka 36

Uređaj je za nekontinuirano loženje.

  21

*Uređaj spaljaće i raduje se
na način prerišćivanja*

EN 12 815:2001 / A1:2004/AC:2007-08

Kuchenki na paliwo stalę dla gospodarstw domowych

Tip/Typ: **Calorex 100**

Minimalna odległość od sąsiadujących materiałów łatwopalnych: [mm]

przód: **800** bok: **400** tył: **250** góra: **800** Koncentracja CO svedenih na 13%O₂:

Emisja CO₂ w produktach spalania w przeliczeniu na 13% O₂: **0,06 [%]**

Temperatura gazów odlotowych **163[°C]**

Moc znamionowa: **7,5 [kW]**

Energooszczędność (opał): **80,8 [%]**

Drewno

Nr seryjny:

Należy przeczytać instrukcję obsługi i przestrzegać jej. Należy stosować wyłącznie zalecane opały.

Wyżej wymienione wartości mają zastosowanie jedynie we wskazanych warunkach.

Zemlja podrijetla: R. Hrvatska

Wyprodukowano w Chorwacji

Rok/miesiąc produkcji:

Numer DoP: 00064-CPR-2021/07/30

Numer notyfikowanego laboratorium badawczego: NB 1015

Nie podłączać urządzenia do współdzielonego przewodu kominowego.

 **Plamen**

HR-34000 Požega, Njemačka 36

tel.: +385 (0)34 254 600, 254 602, fax: +385 (0)34 254 710

www.plamen.hr

Piec kuchenny Calorex 100 na paliwo stałe należy do serii pieców kuchennych Plamen, zaprojektowanych z myślą o potrzebach klientów. Należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE**, aby osiągnąć najlepsze rezultaty przy pierwszym użyciu tego pieca kuchennego.

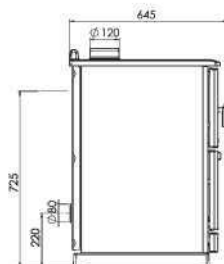
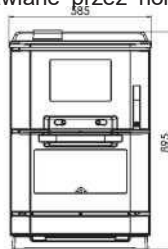
Wygląd pieca kuchennego ukazany jest na okładce niniejszej instrukcji. Główne elementy pieca kuchennego wykonane są z emaliowanej lub ocynkowanej blachy stalowej i wysokiej jakości żeliwa.

Ten konkretny produkt jest rezultatem naszych starań w celu zaprojektowania pieca kuchennego, który odzwierciedlałby bogate doświadczenie naszych ekspertów i spełniałby wszystkie wymagania stawiane nowoczesnym kuchniom – zarówno w zakresie nowoczesnych metod gotowania, jak i modnego wyglądu.

Kuchenka spełnia wszystkie istotne wymagania w zakresie jakości, stawiane przez normę EN 12815, i ma oznaczenie CE.

Dane techniczne

Wymiary W x S x G:	58,5 x 89,5 x 64,5 cm
Waga:	138 kg
Moc znamionowa:	7,5 kW
Połączenie przewodu kominowego:	Ø 120 mm
Wysokość wylotu przewodu kominowego – od podłogi:	W=725 mm
Wymagane podciśnienie w kominie:	10 -20 Pa
Średnia temperatura gazu na połączeniu przewodu kominowego:	163°C
Przepływ gazów spalinowych przy mocy znamionowej:	12,1 g/s
Zalecane ilości opału w celu osiągnięcia mocy znamionowej:	
•drewno i brykiet drzewny	2 - 3 kg/godz.
•obwód	20 - 30 cm
•długość	25 -30 cm



Pozycjonowanie i montaż

W trakcie montażu pieca kuchennego należy przestrzegać obowiązujących przepisów lokalnych, krajowych i europejskich.

Po rozpakowaniu pieca kuchennego należy dokładnie sprawdzić go pod kątem ewentualnych uszkodzeń powstałych w trakcie transportu. Należy bezzwłocznie zgłaszać wszelkie tego typu uszkodzenia, ponieważ późniejsze roszczenia nie będą rozpatrywane.

Wyjąć sprzęt do czyszczenia z tylnej części pieca.

Zamontować kołnierz przewodu kominowego na jego miejscu, dbając o to, aby połączenie pomiędzy piecem kuchennym i kominem było solidne i szczelne. Piec kuchenny podłączany jest do komina za pomocą standardowej rury spalinowej o średnicy 120 mm. Rury spalinowe muszą mieć odpowiedni pion we wszystkich miejscach. **Nie wolno podłączać pieca kuchennego do komina, do którego podłączone jest już inne urządzenie.**

Należy upewnić się, że komin jest wolny od pęknięć i uszkodzeń.

Aby umożliwić wydajną pracę pieca, należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza, niezbędny dla spalania, w miejscu ustawienia pieca. Piec może pobierać powietrze z zewnątrz poprzez wlot powietrza. Jeśli ta opcja nie zostanie użyta, piec będzie korzystał z powietrza z pomieszczenia, w którym został zamontowany – w takim wypadku bardzo ważne jest, aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza do pomieszczenia (Rys. 2).

W przypadku szczelnych okien (np. w domach energooszczędnych) może występować problem braku przepływu świeżego powietrza, co może negatywnie wpływać na komfort oraz bezpieczeństwo. W związku z tym konieczne jest zapewnienie dodatkowego dopływu powietrza poprzez urządzenie zasysające powietrze z zewnątrz, ustawione w pobliżu pieca. Okapy kuchenne z funkcją odprowadzania powietrza (zasysania) zamontowane w tym samym lub sąsiednim pomieszczeniu powodują spadek ciśnienia, w wyniku czego dochodzi do wydobywania się gazów spalinowych (gęstego dymu, odoru). W związku z tym konieczne jest zapewnienie większego przepływu świeżego powietrza.

Należy przestrzegać odległości w przypadku płyt korkowych itp., w szczególności należy pozostawić przestrzeń 800 mm z przodu pieca kuchennego i 400 mm w pozostałych kierunkach.

W przypadku wysoce palnych materiałów, takich jak PVC, poliuretan, pasowane płyty pilśniowe itp., lub materiałów o nieznannej łatwopalności, takie odległości powinny być dwa razy większe.

Jeśli piec kuchenny ma zostać zamontowany w pomieszczeniu z łatwopalną lub wrażliwą na ciepło podłogą, należy go ustawić na solidnej, niepalnej podstawie. Podstawa chroniąca podłogę musi mieć takie wymiary, aby wystawała co najmniej na 800 mm przed piecem kuchennym i 400 mm w pozostałych kierunkach.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym rozpaleniem należy przetrzeć wszystkie emaliowane powierzchnie i płytę kuchenną – najpierw morką, a następnie suchą ścierką. Należy sprawdzić kontrolę dopływu powietrza i zasuwę spalinową pod kątem prawidłowej pracy.

Wydajność i spalanie pieca kuchennego zależy od jakości opału, odpowiedniej konstrukcji komina i jego konserwacji, właściwej regulacji płomienia, czystości pieca kuchennego oraz prawidłowego spalania i ładowania opału.

Piec kuchenny zaprojektowany został do spalania drewna i brykietu drewnianego. Należy stosować wyłącznie sezonowane suche drewno o niskiej zawartości wilgoci, aby zredukować prawdopodobieństwo gromadzenia się tłustej sadzy (kreozotu) na ścianach kominach, która może powodować zatykanie się komina.

Aby zapewnić najlepszą wydajność, tzn. osiągnąć moc znamionową, należy dodawać dwie polany lub brykiety co pół godziny i ustawić kontrolę powietrza na pozycję, która pozwoli w najlepszym stopniu osiągnąć pożądany poziom płomienia.

Należy stosować zalecane ilości drewna o wskazanych wymiarach. W przeciwnym wypadku może dojść do odkształcenia i uszkodzenia elementów pieca.

Należy regularnie opróżniać szufladę na popiół. Popiół mający kontakt z kratką skrzyni paleniskowej może uszkodzić kratkę.

Należy rozpałić ogień za pomocą małej ilości kawałków pogniecionej gazety i sezonowanej suchej podpałki. Należy ustawić regulator powietrza na w pełni otwartą pozycję, a uchwyt regulacji podpalania (poz. 323) na pozycję „+”.

Przy temperaturach zewnętrznych powyżej 15°C mogą wystąpić problemy z rozpalaniem z powodu niewystarczającego podciśnienia w kominie (słaby ciąg). W takim przypadku należy wytworzyć odpowiednie podciśnienie poprzez bezpośrednie rozpalenie komina.

Części kuchenki pomalowane są farbą odporną na ciepło. W trakcie pierwszego rozpalania farba ta będzie się wiązała, dlatego w trakcie tego procesu mogą pojawić się opary o charakterystycznym odorze. W związku z tym w trakcie tej fazy należy dobrze wietrzyć pomieszczenie.

Ostrzeżenie! Farba może ulec uszkodzeniu, jeśli pierwsze rozpalanie nie zostanie przeprowadzone przy umiarkowanym cieple.

Dlatego przy pierwszym rozpalaniu pieca (co najmniej 10 godzin) płomień powinien być umiarkowany (należy zastosować mniej niż połowę zalecanej ilości opału w celu osiągnięcia mocy znamionowej).

OSTRZEŻENIE! Nie wolno używać alkoholu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania. Nie wolno przechowywać łatwopalnych cieczy w pobliżu pieca kuchennego.

Poczekaj na rozpalenie się płomienia i odpowiednie podgrzanie opału, po czym należy przestawić uchwyt sterujący na pozycję „-” i pozostawić go na tej pozycji do kolejnego rozpalenia. Zbyt długa praca z uchwytem do regulacji rozpalania w pozycji „+” może doprowadzić do uszkodzenia niektórych elementów pieca kuchennego i dlatego należy tego unikać.

Drzwi skrzyni paleniskowej powinny być zawsze szczelnie zamknięte i otwierane jedynie w celu uzupełnienia opału w piecu kuchennym.

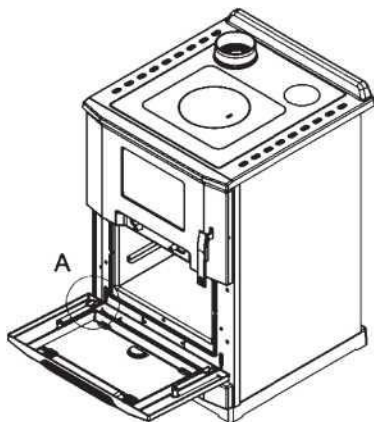
Aby uniemożliwić wydobywanie się dymu przez drzwi kuchenki do pomieszczenia, nie należy otwierać drzwi ani uzupełniać opału w piecu kuchennym, gdy płomień jest wysoki.

Piec kuchenny musi być regularnie czyszczony i sprawdzany przez kominarza lub inną wykwalifikowaną osobę.

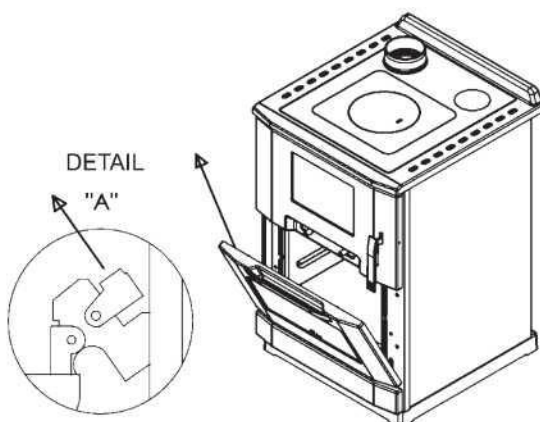
Piec kuchenny należy czyścić z zachowaniem najwyższej ostrożności i tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie.

Należy odłączyć i wyczyścić górną płytę i rurę spalinową. Zetrzeć sadzę nagromadzoną na ścianach wewnętrznych, zdjąć pokrywę z otworu pod drzwiami pieca i za pomocą specjalnej szufelki usunąć popiół i sadzę. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zdjąć drzwi pieca w następujący sposób:

- W pełni otworzyć drzwi (Rys. 1A)
- Za pomocą śrubokręta pchnąć kołki dźwigni zawiasu w górę, w kierunku wskazywanym przez strzałkę (Szczegół „A”)
- Gdy drzwi są uchylone, należy zdjąć je z uchwytów zawiasów poprzez pociągnięcie ich w górę, w kierunku wskazywanym przez strzałkę (Rys. 1B).
- Aby ponownie zamontować drzwi, należy włożyć dźwignie zawiasów w odpowiednie gniazda i pchnąć kołki dźwigni zawiasów w dół.



Rys. 1A



Rys. 1B

Należy wyczyścić i sprawdzić piec kuchenny za każdym razem, gdy był nieużywany przez dłuższy czas.

Części emaliowane i lakierowane należy czyścić za pomocą wody z mydłem, nieściernych lub chemicznie nieagresywnych detergentów.

Aby kontrolować płomień, należy dodać niezbędną ilość opału i kontrolować dopływ powietrza za pomocą pokrętki do regulacji powietrza. Minimalna moc (niski płomień) osiągnąca jest poprzez ustawienie dopływu powietrza na minimum (Rys. 3).

W przypadku przeciążenia (zbyt wysoki płomień) należy ustawić regulację powietrza na minimum i odczekać aż płomień stopniowo opadnie.

Pieca, w szczególności do wypiekania pieczywa i innych typów ciasta na zakwasie, należy używać w następujący sposób:

- Ustawić pręt zasuwki spalinowej na pozycję „-”
- Podgrzać piec do temperatury 170-190°C
- Dodawać pojedynczo mniejsze polana, aby utrzymać ogień na umiarkowanym poziomie, by umożliwić równomierne pieczenie ze wszystkich stron. Zaleca się obrócenie brytfanny jednokrotnie w trakcie pieczenia.
- Aby zwiększyć temperaturę płyty grzewczej i przyspieszyć gotowanie, należy otworzyć

zasuwę spalinową, tzn. ustawić ją na pozycji „+”.

Należy zawsze mieć na uwadze, że niektóre części kuchenki, w szczególności płyta górna, uchwyty ze stali nierdzewnej skrzyni paleniskowej i drzwi pieca, są gorące i jedynie osoby dorosłe mogą obsługiwać kuchenkę. W ZWIĄZKU Z TYM NALEŻY ZAWSZE NOSIĆ RĘKAWICE OCHRONNE!

Piec kuchenny nie może być poddawany żadnym niedozwolonym naprawom i/lub modyfikacjom. Takie czynności mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby z zastosowaniem wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

W trakcie normalnej pracy, w szczególności, jeśli piec kuchenny rozpalany jest mokrym drewnem, dochodzi do nagromadzania się sadzy i smoły, co stwarza ryzyko pożaru w kominie, jeśli nie jest on regularnie sprawdzany i czyszczony. Jeśli komin zajmie się ogniem, należy postępować w następujący sposób:

- Nie gasić ognia wodą
- Zamknąć wszystkie wloty powietrza do pieca kuchennego i komina
- Po zgaśnięciu ognia wezwać kominarza, aby przeprowadził przegląd komina
- Zadzwonić do autoryzowanego serwisu, tzn. producenta, aby ten sprawdził piec kuchenny.

L. p.	OZNACZENIE	L. p.	OZNACZENIE
22-000	Zespół pieca	170	Zabezpieczenie zawiasu
18	Rozszerzenie wlotu powietrza Gała	172	Płyta kuchenna
87	Brytfanna	200	Uchwyt na szybę
94	Szuflada	208	Pokrywa otworu spalinowego
103	Pokrywa	270	Obudowa
107	Kołnierz przewodu kominowego	271	Dolna płyta
118	Wkład płyty kuchennej, kwadratowy	272	Oslona izolacyjna
133	Kratka	273	Przegroda
136	Pokrywa otworu spalinowego	274	Oslona przed dymem
150	Rama płyty	275	Spód komory powietrznej.
151	Przód	276D	Prawy bok komory powietrznej.
152	Drzwi skrzyni paleniskowej	276L	Lewy bok komory powietrznej.
153	Drzwi pieca	277	Kanał powietrzny
154	Maska	278	Czyszczenie pokrywy otworu
155	Poręcz	279	Uchwyt do zamykania komory
156	Uchwyt drzwi pieca	280	Oslona
157	Regulator powietrza	281	Zewnętrzna ściana boczna
158	Uchwyt drzwi skrzyni paleniskowej	282	Tylna osłona
159	Skrzynia powietrzna	283	Szuflada na popiół
160	Uchwyt drzwi skrzyni paleniskowej	284	Blacha do regulacji powietrza
161	Tylna strona skrzyni paleniskowej	285	Wtórna blacha powietrzna
162	Rozszerzenie komory spalania, lewa strona	313	Termometr
163	Rozszerzenie komory spalania, prawa	320	Szklane drzwi kominka
164	Boczna strona skrzyni paleniskowej	321	Szklane drzwi pieca
165	Uchwyt zasuw	322	Izolacja
166	Pręt do kontroli rozpalania	323	Uchwyt do kontroli rozpalania
167	Prowadnica pręta do kontroli rozpalania	324	Pręt do kontroli rozpalania
168	Podstawa	325	Uchwyt drzwi skrzyni paleniskowej
169	Otwór pokrywy uchwytu	326	Kółek zasuw
		411	Zawias drzwi pieca
			Akcesoria
		803	Szpachla do czyszczenia
		804	Uchwyt do podawania
		806	Rękawica ochronna z logiem PŁOMIENIA -
		820	Pogrzebacz 60

**ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA WSZELKICH ZMIAN
NIEWPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ I/LUB BEZPIECZEŃSTWO
PIECA KUCHENNEGO.**