



DeepL

Subskrybuj DeepL Pro, aby tłumaczyć większe pliki
Odwiedź stronę www.DeepL.com/proaby uzyskać v

SENKO

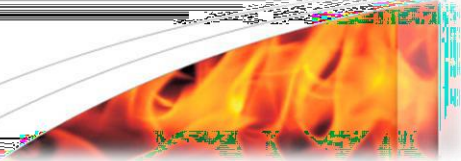
INSTRUKCJA RĘCZNY



Centralne ogrzewanie KUCHNIE
C-25 PREMIUM, C-35 PREMIUM i C-30P PREMIUM

SN-EN-7/18

For a perfect
warm home!



Szanowny Kliencie, dziękujemy za wybór kuchenki SENKO!

Ten produkt został zaprojektowany i wykonany w najdrobniejszych szczegółach, aby spełnić wszystkie potrzeby użytkowników w zakresie funkcjonalności i bezpieczeństwa.

Niniejsza *instrukcja* nauczy Cię prawidłowej obsługi kuchenki, dlatego przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki należy dokładnie przeczytać instrukcję.

Senko management

Symbole stosowane w niniejszej INSTRUKCJI OBSŁUGI:

• **UWAGA**



OSTRZEŻENIE



• **BEZPIECZENSTWO PORADY I ZALECENIA**



SPIS TREŚCI

1. OGÓLNA	4
1.1. FUEL	6
1.2. NAWOŻENIE	6
1.3. CHIMNEY	7
1.3.1. NAKŁADKA NA KOMINEK	7
1.3.2. FUNKCJA KOMINA	8
1.4. IZOLACJA	10
2. OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO	10
3. WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE	11
4. INSTALACJA	15
4.1. POZYCJONOWANIE	15
4.2. PRZYGOTOWANIE I KONTROLA KOMINA	17
4.3. PODŁĄCZENIE DO KOMINA	17
4.3.1. PODŁĄCZENIE DO KOMINA OD STRONY GÓRNEJ PŁYTY KUCHENNEJ	21
4.4. NAWIEWNIKI ŚWIEŻEGO POWIETRZA	23
4.5. TERMOMETR DO PIEKARNIKA	25
4.6. PODŁĄCZENIE INSTALACJI CENTRALNEGO OGRZEWANIA	25
4.6.1. OCHRONA TERMICZNA KUCHENKI	27
4.6.1.1. Termiczny dwudrogowy zawór bezpieczeństwa	28
4.6.1.2. Termiczny zawór bezpieczeństwa	30
4.6.1.3. Ochrona przed zamarzaniem	32
4.6.2. TESTOWANIE INSTALACJI	34
4.6.3. ODBIÓR I KONSERWACJA INSTALACJI	34
5. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM	35
5.1. KIEROWANIE SPALIN	37
5.2. GOTOWANIE - PIECZENIE / REGAŁ GRZEWczy (kuchenka C-30P)	38
5.3. REGULACJA I REGULACJA POWIETRZA	38
5.4. RUSZT SKRZYNI OGNIOWEJ	40

5.5. OGNIWO.....	41
5.5.1. PROCEDURA	41
5.5.2. OPTIMALNE WARTOŚCI UŻYTKOWE	42
5.5.3. DODAWANIE PALIWA.....	42
5.5.4. ŻYWIENIE W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM	43
5.6. REGULACJA WYSOKOŚCI	44
6. CZYSZCZENIE	45
6.1. CZYSZCZENIE KUCHENKI	45
6.2. CZYSZCZENIE KANAŁU SPALINOWEGO	46
6.3. CZYSZCZENIE SZYBY DRZWI.....	47
7. KONSERWACJA	49
7.1. MECHANIZM PRZEŁĄCZANIA TRYBU ODPALANIA.....	50
7.2. UTYLIZACJA STAREJ KUCHENKI.....	50
7.3. CZĘŚCI ZAMIENNE	50
8. AWARIE / PRZYCZYNY / ROZWIĄZANIA.....	51
9. WSPARCIE TECHNICZNE	53
10. DANE TECHNICZNE.....	54
11. WARUNKI GWARANCJI	55
GWARANCJA	56
RAPORT Z INSTALACJI.....	57
OZNAKOWANIE CE	58

1. OGÓLNA

Kuchenki centralnego ogrzewania na paliwo stałe

- ♦ E 2580 L C-25 PREMIUM
- ♦ E 2580 D C-25 PREMIUM
- ♦ E 2535 L C-35 PREMIUM
- ♦ E 2535 D C-35 PREMIUM
- ♦ E 2670 L C-30P PREMIUM
- ♦ E 2670 D C-30P PREMIUM

to modele z palety kuchenek SENKO, które w najlepszy możliwy sposób mogą zaspokoić Twoje potrzeby. Dlatego prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która pomoże Ci osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty już podczas pierwszego użycia.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek konsekwencje (obrażenia osób lub zwierząt oraz szkody materialne) wynikające z nieprzestrzegania niniejszej *instrukcji*. Kuchenka podczas pracy jest gorąca i podczas jej obsługi należy obowiązkowo używać rękawic ochronnych izolujących ciepło. Dzieci i osoby niedołążne nie mogą obsługiwać kuchenki.



Wygląd zewnętrzny kuchenki jest przedstawiony na pierwszej stronie niniejszej instrukcji. Główne części kuchenki wykonane są z płyt kotłowych ze stali nierdzewnej oraz odlewów z wysokiej jakości żeliwa szarego. Kuchenki produkowane są z przyłączem spalin po lewej lub prawej stronie. Przy zamawianiu kuchenki lub części zamiennych należy podać jej pełne oznaczenie, na przykład: kuchenka E 2535 D C-35; co oznacza, że przyłączy spalin znajduje się po prawej stronie, jeśli kuchenkę obserwuje się z przodu.



Kuchenki są produkowane zgodnie z normą EN 12815 i spełniają wszystkie wymagania określone w tej normie.

Te kuchenki SENKO są przeznaczone do gotowania, pieczenia, ogrzewania pomieszczeń i centralnego ogrzewania!

Kuchenka jest zapakowana w paletę EURO. Podczas transportu kuchenka musi być odpowiednio zamocowana, aby zapobiec jej przewróceniu się lub uszkodzeniu. Standardowo dostarczany zestaw kuchenny składa się z:

- kuchenka,
- instrukcja obsługi,
- przedłużenie końcówki komina (23),
- regulacja systemu wypalania - klucz do podnoszenia rusztu (24)
- narzędzie do czyszczenia garnków (25).



Rysunek 1



UWAGA! Waga garnka wynosi od 200 do 300 kg. Podczas rozładunku, przenoszenia, przesuwania i montażu kuchenki należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała.



WAŻNE! Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki należy obowiązkowo włożyć sondę regulatora automatycznego do odpowiedniego złącza, patrz rys. 18a i b!

1.1. FUEL

Nie zaleca się stosowania drewna wilgotnego i niskokalorycznego. Wilgotność drewna musi być mniejsza niż 17%. Zawartość energii w wilgotnym drewnie jest niska i wynosi ok. 2,3 kWh/kg, a ponadto powoduje ono znaczne zanieczyszczenie szyby drzwiczek, komina i kuchenki.



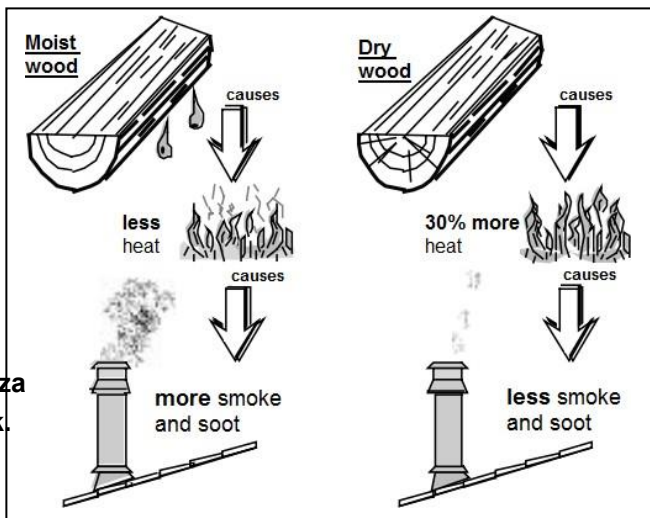
Należy używać wyłącznie zalecanego paliwa:



- drewno: buk
zwyczajny, grab
zwyczajny, dąb
szypułkowy, jarząb
pospolity

suszone na powietrzu
przez co najmniej 2 lata
wilgotność względna powietrza
15-17%, zawartość energii ok.
4,2 kWh/kg

- brykiety drzewne:
zawartość energii ok.
4,4 kWh/kg



1.2. NAWOŻENIE

- w razie potrzeby ręcznie
- zalecamy, aby polana były cięte pionowo o wymiarach 50 x 50 mm, do 2/3 długości paleniska
- używać mniejszych polan do intensywniejszego rozpalamia ognia, a masywniejszych do podtrzymywania ognia
- minimalna odległość między polanami musi wynosić 1 cm, taka sama odległość 1 cm obowiązuje dla brykietów
- aby utrzymać stałą temperaturę w piecu, należy dodawać mniejsze ilości paliwa, od czasu do czasu ok. 0,5 kg
- podczas dokładania paliwa do paleniska konieczne jest używanie



rękawic ochronnych izolujących ciepło

- Podczas otwierania i zamykania drzwiczek pieca i komory spalania oraz wyjmowania blachy z pieca i popielnika należy również używać rękawic ochronnych izolujących ciepło.

1.3. KOMINEK



Kuchenka połączona jest z kominem za pomocą rozety przesuwnej o średnicy 130 mm (kuchenki C-25 i C-30P) oraz rozety przesuwnej o średnicy 150 mm (kuchenka C-35). Połączenie rozety z kominem musi być wykonane szczelnie i nieprzepuszczalnie. Jeśli kuchenka jest oddzielona od otworu kominowego (nie zalecane), podłączenie wykonuje się za pomocą standardowej rury odprowadzającej spaliny o średnicy 130 mm (kuchenki C-25 i C-30P), tj. rury odprowadzającej spaliny o średnicy 150 mm (kuchenka C-35) - patrz *rozdział 4.3*.



Zalecamy również wyposażenie komina w komorę gromadzenia materiałów stałych i ewentualnych produktów kondensacji oraz zainstalowanie takiej komory poniżej wlotu kanału dymowego, w sposób umożliwiający łatwy dostęp i kontrolę przez nieprzepuszczalne drzwiczki.



WAŻNE

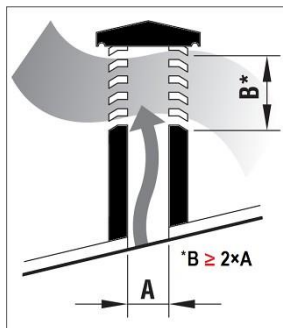
- PRZED podłączeniem do komina należy zawsze dokonać obliczeń (zgodnie z normą EN 13384 i wszystkimi innymi normami dotyczącymi wymiarowania kominów)!
- Komin pełni bardzo ważną funkcję odprowadzania spalin w urządzeniach grzewczych na paliwa stałe i dlatego MUSI być dobrze i prawidłowo zwymiarowany!

1.3.1. CHIMNEY CAP



Nasada kominowa musi spełniać następujące warunki:

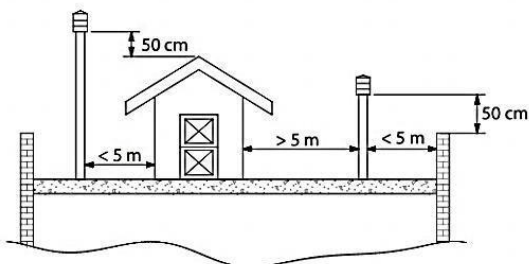
- identyczną średnicę wewnętrzną jak średnica komina,
- operacyjny przekrój wylotowy nie mniejszy niż podwójna średnica wewnętrzna komina - patrz $B \geq 2 \times A$ na rysunku obok,
- skonstruowane tak, aby zapobiegać przedostawaniu się do komina deszczu, śniegu, liści i innych ciał obcych,
- skonstruowane tak, aby umożliwić wydalenie produktów spalania w przypadku wiatru z dowolnego kierunku i nachylenia,
- zainstalowane w celu umożliwienia właściwego rozproszenia i rozcieńczenia produktów spalania poza strefą refluksu (przepływu



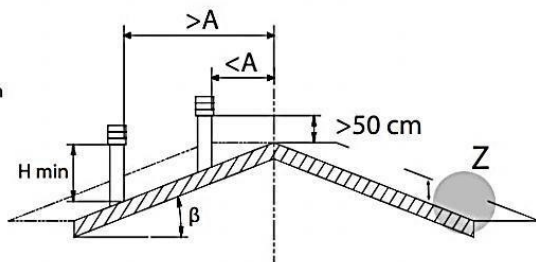
wstecznego), ponieważ w tym miejscu występuje przeciwcisnienie. Dlatego konieczne jest przestrzeganie ograniczeń wymienionych na rys. 2,

- nie dopuszcza się stosowania mechanicznych urządzeń do zasysania spalin.

DACH PŁASKI



DACH
DWUSPADOWY



Rysunek 2

Z=STREFA
POWROTÓW

Nachylenie dachu	Odległość między kalenicą dachu i komin	Minimalna wysokość komin (mierzone od powierzchni dachu)
	A, m	H_{min} , m
15°	< 1,85	0,5 m nad kalenicą dachu
	> 1,85	1 m od dachu
30°	< 1,5	0,5 m nad kalenicą dachu
	> 1,5	1,3 m od dachu
45°	< 1,3	0,5 m nad kalenicą dachu
	> 1,3	2 m od dachu
60°	< 1,2	0,5 m nad kalenicą dachu
	> 1,2	2,6 m od dachu

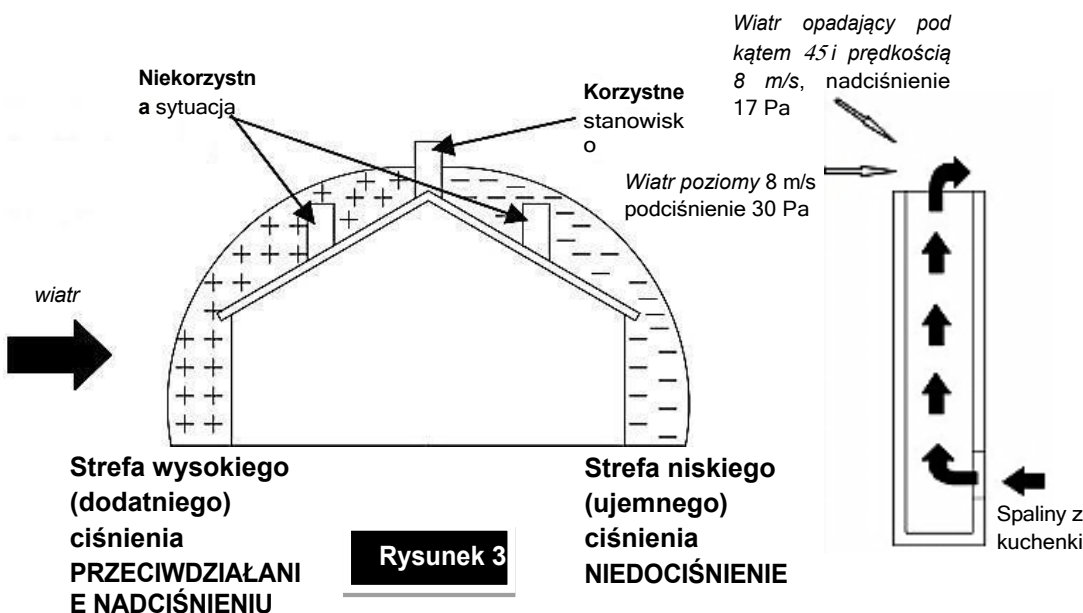
1.3.2. KOMIN FUNKCJA

Spośród wszystkich czynników meteorologicznych i geograficznych, które mają wpływ na funkcjonowanie komin (deszcz, mgła, śnieg, okres nasłonecznienia itp.), najważniejszym jest z pewnością wiatr. Oprócz ciśnienia spowodowanego różnicą temperatur pomiędzy

spalinami a powietrzem na zewnątrz komina, istnieje jeszcze jeden rodzaj ciśnienia - ciśnienie dynamiczne wiatru.



Wiatr wstępujący **ZAWSZE** powoduje wzrost ciśnienia, tj. podciśnienia (ciągu kominowego), pod warunkiem, że komin jest prawidłowo zainstalowany. Wiatr opadający **ZAWSZE** powoduje zmniejszenie nadciśnienia. Oprócz kierunku i prędkości wiatru ważne jest również położenie komina w stosunku do dachu domu i otoczenia (rys. 3).



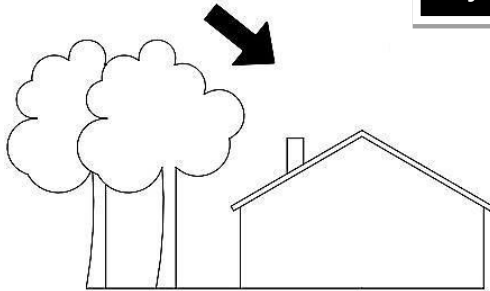
Wiatr ma również pośredni wpływ na funkcję komina, tworząc obszary wysokiego (nadciśnienia) i niskiego (podciśnienia) ciśnienia, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz obszaru mieszkalnego (rys. 4).

Ciśnienie ułatwiające funkcjonowanie komina może występować w pomieszczeniach bezpośrednio wystawionych na działanie wiatru (B), ale może również niekorzystnie wpływać na komin poprzez ciśnienie zewnętrzne, jeśli komin znajduje się po stronie wystawionej na działanie wiatru (A). Przeciwnie, podciśnienie może występować w pomieszczeniach na zawietrznej (C), wpływając niekorzystnie na funkcje

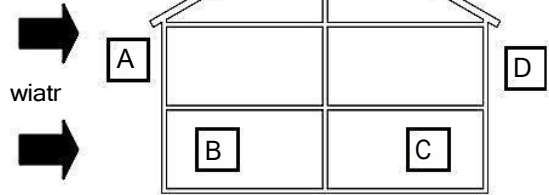
komina znajdującego się po przeciwnej stronie.
(D) od kierunku wiatru.

Zjeżdżający
wiatr

Rysunek 4



wiatr



Strefy A-B w nadciśnieniu

Strefy C-D w warunkach podciśnienia

1.4. IZOLACJA

Kuchenka jest izolowana w obszarze kotła w kierunku powierzchni zewnętrznych ognioodporną wełną mineralną o grubości 20 mm. Pozostałe wewnętrzne części kuchenki są izolowane cegłą szamotową o grubości 25 mm. Wokół górnej ramy stosuje się cegłę szamotową o wymiarach 60x60 mm.

2. OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO

Podczas podłączania kuchenki do komina i systemu centralnego ogrzewania należy przestrzegać norm krajowych i europejskich oraz przepisów lokalnych. Przed użyciem należy sprawdzić u lokalnego kominiarza, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do komina (kominiarz musi wypełnić protokół instalacji, który znajduje się na

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU KOMINA

W przypadku pożaru komina należy zamknąć otwory wlotu powietrza i **NIE OTWIERAĆ** komina, nie używać wody do gaszenia. Ugasić pożar za pomocą

odpowiednich gaśnic. **NIGDY NIE GASIĆ POŻARU WODĄ!** W przypadku pożaru należy zwrócić szczególną uwagę na to, czy do pomieszczenia, w

którym zainstalowano kuchenkę, doprowadzana jest wystarczająca ilość straż pożarna. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa przy paleniu.

Przed rozpoczęciem procedury odpalania kuchenka **MUSI** być podłączona do sieci wodociągowej i instalacji centralnego ogrzewania. Procedura ta może być przeprowadzona wyłącznie przez autoryzowanego eksperta, który wypełnia protokół instalacji



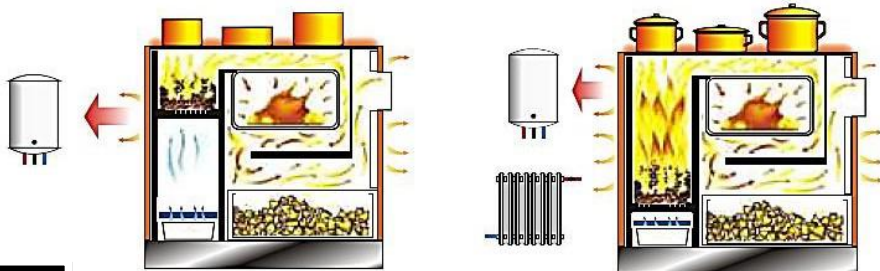
znajdujący się na końcu niniejszej *instrukcji*.

3. TECHNICZNE CECHY

Kuchenki C-25, C-35 i C-30P SENKO są przeznaczone do gotowania, pieczenia, podgrzewania wody sanitarnej i ogrzewania pomieszczeń domowych. Wyposażone są w duży piekarnik, tak jak tradycyjne kuchenki kuchenne. Kuchenki są wykonane z płyt nierdzewnych i stalowych oraz odlewów z wysokiej jakości odlewów szarych. Kocioł wykonany jest z wysokoodpornej blachy kotłowej o wysokiej jakości, zgodnie z normą EN 12815. Płyta do gotowania (1) jest wykonana z płyty stalowej o grubości 8 mm LUB 6 mm szklano-ceramicznej płyty do gotowania CERAN® (tylko w niektórych modelach). Wnętrze garnka wyłożone jest szamotem.

Popielnik (14) znajduje się na przedniej stronie, na dole, w górnym rogu znajduje się regulator powietrza wtórnego (11) oraz termometr kotła (6), który pokazuje temperaturę wody w kotle (wartość informacyjna). Podłączenia do instalacji centralnego ogrzewania znajdują się z tyłu kuchenki.

Palenisko kuchenne (8) może funkcjonować zarówno jako palenisko letnie, jak i zimowe, w zależności od położenia rusztu paleniska.



Rysunek 5

**PALENISKO
LETNIE**

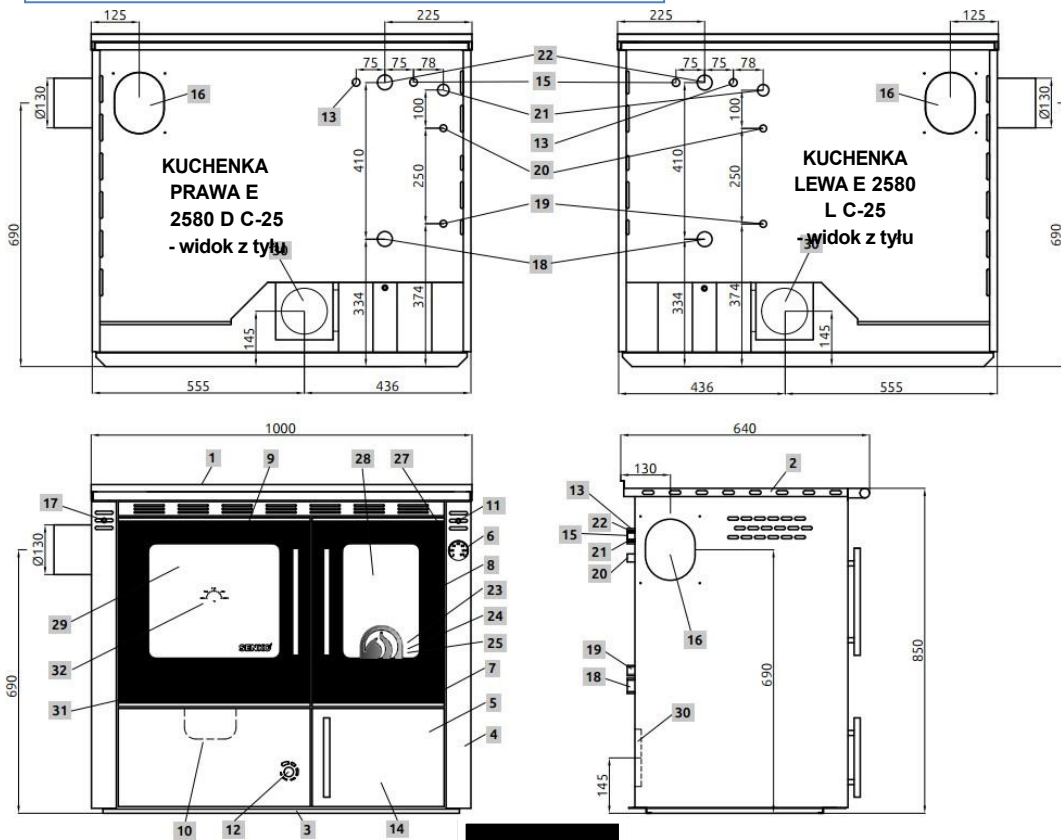
**SKRZYŃKA NA
OGIEN ZIMOWY**

WYŚWIETLACZ SCHEMATU DLA KUCHENKI E 2580 C-25

gotowanie, pieczenie i
podgrzewanie wody
sanitarnej

gotowanie, pieczenie, higiena
ogrzewanie wodne i grzejnikowe

Na poniższych rysunkach przedstawiono schematy kuchenek i towarzyszących im części.



Rysunek 6

KLUCZ:

1. Płyta do gotowania
2. Rama
3. Podstawa kuchenki
4. Obudowa kuchenki
5. Dolne drzwi
6. Termometr kotłowy
7. Kocioł z podstawą
8. Drzwi paleniska
9. Piekarnik z drzwiami
10. Czyszczenie pokrywy włazu
11. Regulator powietrza wtórnego
12. Automatyczny regulator powietrza pierwotnego

13. Punkt podłączenia sondy regulatora automatycznego
14. Skrzynka na popiół

15. Miejsce podłączenia sondy termometru kotła
16. Miejsce podłączenia kotłownika
17. Deflektor spalin
18. Króciec przyłączeniowy wody zimnej R1"
19. Przyłącze wody wlotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
20. Przyłącze wody wylotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
21. Punkt podłączenia dwudrożnego zaworu bezpieczeństwa R3/4" (patrz str. 28),

WYŚWIETLACZ SCHEMATU DLA KUCHENKI E 2580 C-25

tj. punkt podłączenia

sondy zaworu

bezpieczeństwa

zabezpieczenia

termicznego kotła (patrz

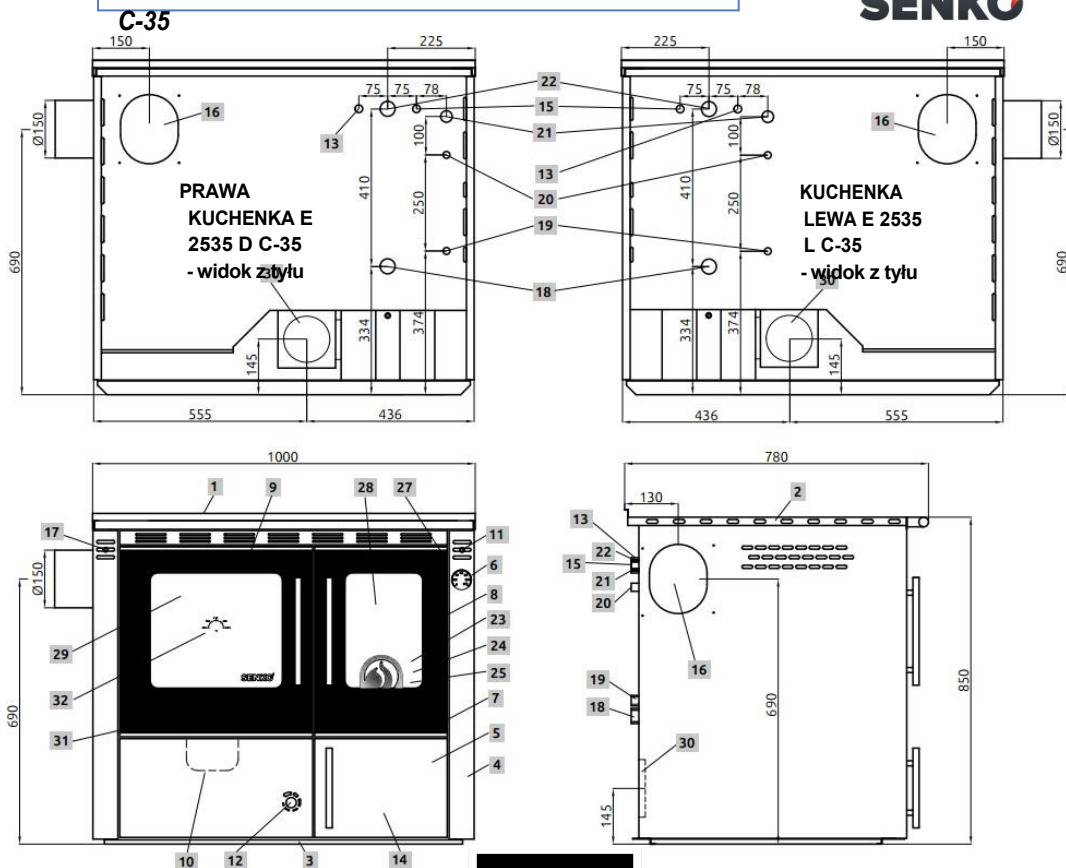
str. 30

i 32)

- 22. Króciec przyłączeniowy
cieplej wody R1"
- 23. Przedłużenie przyłącza
kominowego
- 24. Klucz do regulacji
systemu odpalania
- 25. Narzędzie do czyszczenia
kuchenek
- 27. Śruba zawiasu drzwiowego
- 28. Szyba drzwi paleniska
- 29. Szyba drzwi piekarnika
- 30. Właz wlotu powietrza
pierwotnego
- 31. Zawias drzwi piekarnika
- 32. Termometr do piekarnika

WYŚWIETLACZ SCHEMATU DLA KUCHENKI E 2535

SENKO



KLUCZ:

1. Płyta do gotowania
2. Rama
3. Podstawa kuchenki
4. Obudowa kuchenki
5. Dolne drzwi
6. Termometr kotłowy
7. Kocioł z podstawą
8. Drzwi paleniska
9. Piekarnik z drzwiami
10. Czyszczenie pokrywy włazu
11. Regulator powietrza wtórnego
12. Automatyczny regulator powietrza pierwotnego

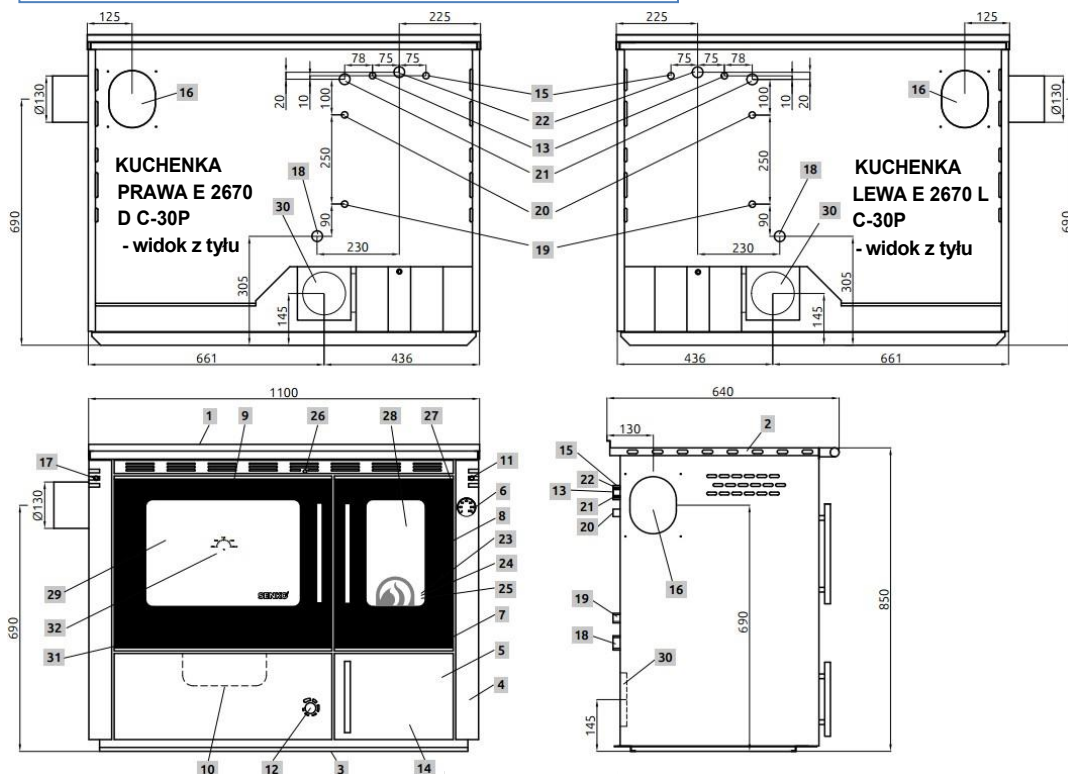
13. Punkt podłączenia sondy regulatora automatycznego
14. Skrzynka na popiół

15. Miejsce podłączenia sondy termometru kotła
16. Miejsce podłączenia komina
17. Deflektor spalin
18. Króciec przyłączeniowy wody zimnej R1"
19. Przyłącze wody wlotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
20. Przyłącze wody wylotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
21. Punkt podłączenia dwudrożnego zaworu bezpieczeństwa R3/4" (patrz str. 28),

WYŚWIETLACZ SCHEMATU DLA KUCHENKI E 2580 C-25

tj. punkt podłączenia sondy
zaworu bezpieczeństwa
zabezpieczenia termicznego
kotła (patrz str. 30
i 32)

- 22. Króciec przyłączeniowy
cieplej wody R1"
- 23. Przedłużenie przyłącza
kominowego
- 24. Klucz do regulacji
systemu odpalania
- 25. Narzędzie do czyszczenia
kuchenek
- 27. Śruba zawiasu drzwiowego
- 28. Szyba drzwi paleniska
- 29. Szyba drzwi piekarnika
- 30. Właz wlotu powietrza
pierwotnego
- 31. Zawias drzwiczek piekarnika
- 32. Termometr do piekarnika



KLUCZ:

1. Płyta do gotowania
2. Rama
3. Podstawa kuchenki
4. Obudowa kuchenki
5. Dolne drzwi
6. Termometr kotłowy
7. Kocioł z podstawą
8. Drzwi paleniska
9. Piekarnik z drzwiami
10. Czyszczenie pokrywy wężu
11. Regulator powietrza wtórnego
12. Automatyczny regulator powietrza pierwotnego
13. Punkt podłączenia sondy regulatora

automatycznego

14. Skrzynka na popiół
15. Miejsce podłączenia sondy termometru kotła

16. Miejsce podłączenia kominia
17. Deflektor spalin
18. Króciec przyłączeniowy wody zimnej R1"
19. Przyłącze wody wlotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
20. Przyłącze wody wylotowej R1/2" zabezpieczenia termicznego kotła
21. Punkt podłączenia dwudroźnego zaworu bezpieczeństwa R3/4" (patrz str. 29), tj. sonda zaworu

WYŚWIETLACZ SCHEMATU DLA KUCHENKI E 2670 C-30P

- bezpieczeństwa punkt
podłączenia
zabezpieczenia
termicznego kotła (patrz
str. 31 i 33)
22. Króciec przyłączeniowy
cieplej wody R1"
23. Przedłużenie
przyłącza
kominowego
24. Klucz do regulacji systemu
odpalania
25. Narzędzie do czyszczenia kuchenek
26. Regulator trybu gotowanie-
pieczenie/ogrzewanie
27. Śruba zawiasu drzwiowego
28. Szyba drzwi paleniska
29. Szyba drzwi piekarnika
30. Właz wlotu powietrza pierwotnego
31. Zawias drzwiczek piekarnika
32. Termometr do piekarnika

4. INSTALACJA



Po zdjęciu opakowania z kuchenki należy przeprowadzić szczegółową kontrolę w celu ustalenia ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu. Wszelkie wykryte uszkodzenia należy niezwłocznie zgłosić producentowi.

W miejscach przyłączy kuchenki (woda, ochrona termiczna, komin, dopływ powietrza) należy zamontować włązy rewizyjne, które służą do konserwacji i serwisowania systemu.



WAŻNE! Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki należy obowiązkowo

włożyć sondę regulatora automatycznego do odpowiedniego złącza -

patrz rys. 19a i b

4.1. POZYCJONOWANIE



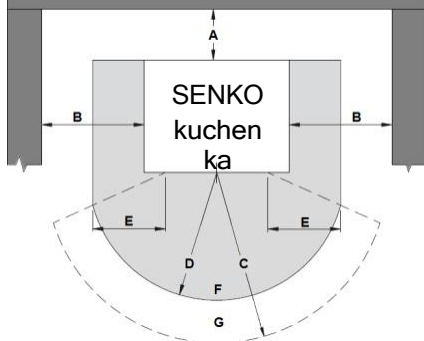
W celu ustawienia kuchenki w pozycji poziomej bez nachylenia należy użyć poziomicy. Należy zapewnić minimalną odległość kuchenki od wszelkich łatwopalnych przedmiotów, takich jak drewno, płyty wiórowe, korek itp. W przypadku materiałów łatwopalnych, takich jak PCV, poliuretan itp. należy podwoić niezbędne odległości bezpieczeństwa. Przed ustawieniem wyregulować wysokość zgodnie z rozdziałem 5.8.



Minimalna odległość od wszelkich palnych powierzchni powyżej wynosi 1000 mm, a przed kuchenką 800 mm, natomiast we wszystkich pozostałych kierunkach 200 mm.



W przypadku montażu kuchenki na podłodze wykonanej z materiału łatwo zapalnego (podłogi drewniane), kuchenkę należy zamontować na izolacyjnej, niepalnej powierzchni.



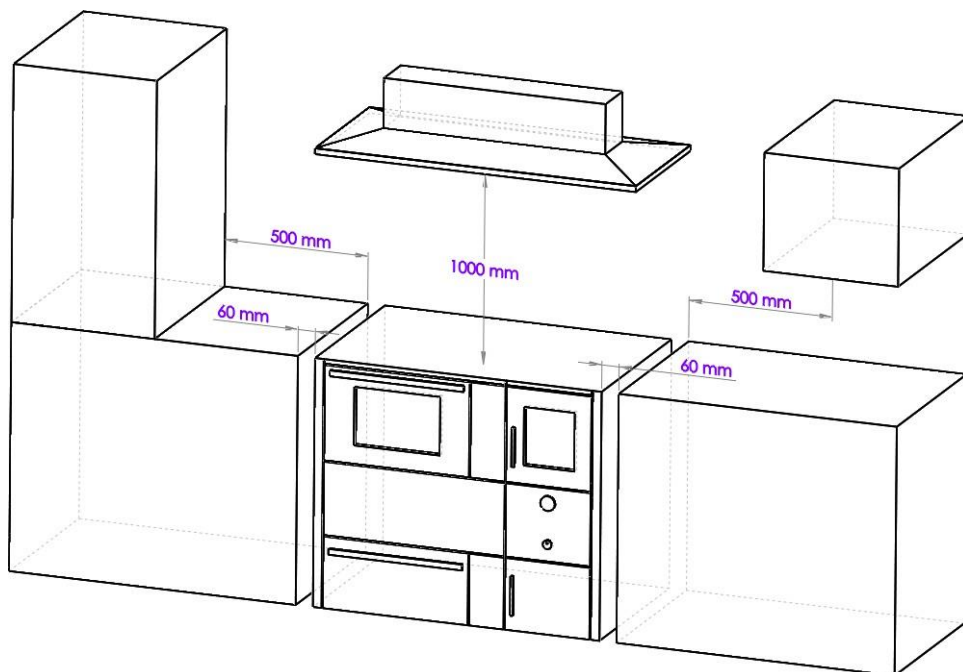
A	200 mm od ściany tylnej
B	200 mm od ściany bocznej
C	800 mm od strony frontowej
D	Ochrona podłogi 500 mm
E	300 mm (mierzone od maksymalnego kąta otwarcia drzwi paleniska)
F	Ochrona podłogi
G	Obszar promieniowania

Kuchenki nie należy umieszczać w pomieszczeniach, w których znajdują się kuchenki gazowe, w łazience, w budynkach przeznaczonych na pralnie itp. To samo dotyczy pokoi lub mieszkań z obiegiem powietrza lub obiegiem gorącego powietrza z systemami wentylacyjnymi (klimatyzacja, wyciągi lub okapy kuchenne), Z WYJĄTKIEM sytuacji, gdy takie systemy wentylacyjne są wyposażone w mechanizmy zabezpieczające, które utrzymują ciśnienie powietrza powyżej 4 Pa w pomieszczeniu, w którym zamontowana jest kuchenka, lub w pomieszczeniach mających bezpośredni kontakt z powietrzem zewnętrznym.



Zaleca się umieszczenie kuchenki jak najbliżej otworu kominowego, tzn. obok samego otworu kominowego, aby uniknąć stosowania dodatkowej rury odprowadzającej spaliny (rys. 9a)!

Jeśli chcesz ustawić kuchenkę pomiędzy szafkami kuchennymi, należy zachować minimalne odległości przedstawione na poniższym rysunku.



Odległość między kuchenką a elementem kuchennym służy do cyrkulacji powietrza (chłodzenia) - patrz rysunek powyżej.

W tym miejscu należy również zwrócić uwagę na sposób zapewnienia dostępu do kuchenki w celu jej konserwacji i serwisowania.



4.2. PRZYGOTOWANIE KOMINA I KONTROLA



Przed montażem kuchenki należy sprawdzić komin - jego średnicę, wysokość, ewentualne zatkanie lub uszkodzenia. Komin musi posiadać atest wydany przez autoryzowanego lokalnego kominiarza. Efektywna wysokość komina musi wynosić co najmniej 5 metrów od miejsca wylotu spalin (rys. 9b).

Ciąg kominowy musi być zgodny z parametrami:

- dla C-25 12 ± 2 Pa,
- dla C-30P 14 ± 2 Pa,
- dla C-35 15 ± 2 Pa.



Komin musi znajdować się co najmniej 0,5 metra nad kalenicą dachu (patrz *Rysunek 2*). Minimalna odległość pomiędzy dwoma połączeniami na tym samym kominie musi wynosić 60 cm (*Rysunek 9d*).

Średnicę komina dobiera się na podstawie informacji podanych przez producenta komina - np. dla ciągu kominowego 15 Pa średnica wynosi zwykle 160 mm.

Komin musi być gładki od wewnątrz, dobrze zaizolowany i dobrze zamocowany. Wszystkie włazy wyczystkowe muszą być dobrze zamocowane. Wszystkie uszczelki muszą być regularnie sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.

4.3. PODŁĄCZENIE DO KOMINA

Podczas podłączania kuchenki do komina należy przestrzegać lokalnych, krajowych i europejskich przepisów (norm) - DIN 4705.

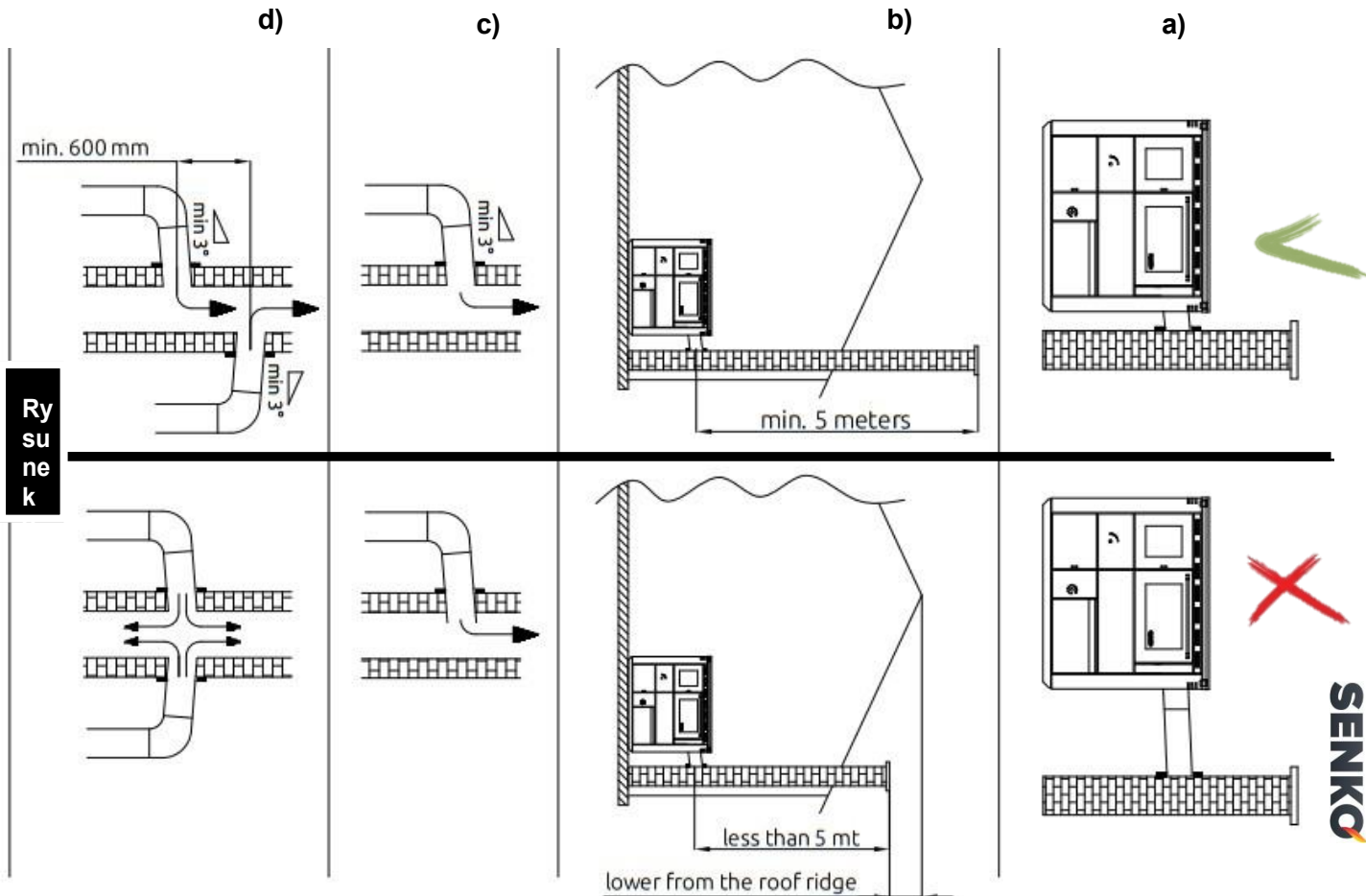


Należy upewnić się, że połączenie pomiędzy kuchenką a kominem jest wykonane w sposób szczelny i nieprzepuszczalny. Rura odprowadzająca dym musi mieć odpowiednie nachylenie (minimum 3°) w przypadku, gdy kuchenka jest wyjęta z otworu kominowego.

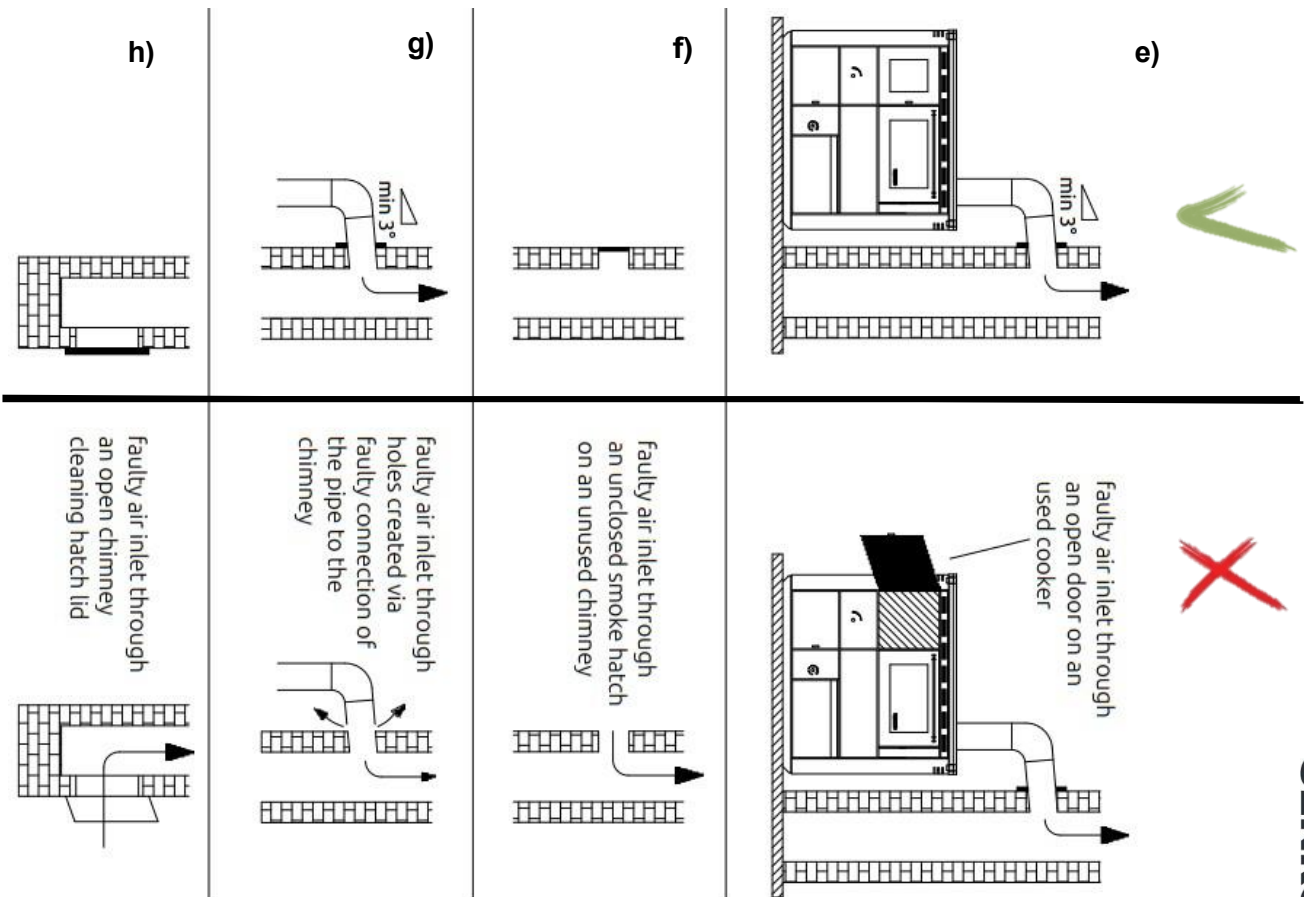
Rura odprowadzająca dym nie może wchodzić do otworu w kominie (*Rysunek 9c*).

Różnice pomiędzy prawidłowym i nieprawidłowym podłączeniem kuchenki do komina przedstawia poniższy rysunek.

Różnice pomiędzy prawidłowym a nieprawidłowym podłączeniem kuchenki do komina



Różnice pomiędzy prawidłowym a nieprawidłowym podłączeniem kuchenki do komina



Rysunek

Podłącz kuchenkę do komina za pomocą rozety przesuwnej o średnicy 130 mm lub 150 mm. Specjalnie zaprojektowana rozeta przesuwna umożliwia regulację otworu kominowego w tolerancji 1,5 cm w górę, tj. w dół.



W przypadku konieczności podłączenia kuchenki do komina za pomocą pionowej rury nieizolowanej, należy użyć rury odprowadzającej spaliny, o maksymalnej długości 125 cm.

Nie wolno zmniejszać zalecanych średnic rur!

Jeśli kuchenka jest bardziej oddalona od otworu kominowego, podłącza się ją za pomocą przedłużacza i kolanka. Przedłużona rura wlotu spalin musi mieć odpowiednie nachylenie (patrz rys. 9), a jej długość nie może przekraczać 100 cm. Połączenie komina i rury odprowadzającej spaliny musi być całkowicie zamocowane!



Rysunek 10



1) Zdejmij zewnętrzną pokrywę ochronną za pomocą



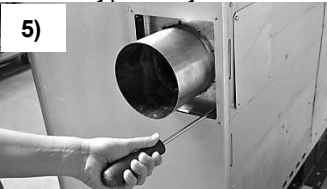
2) Usuń arkusz spod wieczka, naciskając na najsłabsze



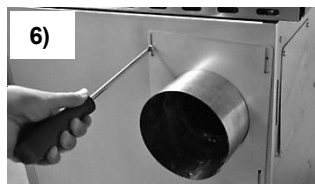
3) Zamontuj pokrywę ochronną na pozostałym otworze komina!



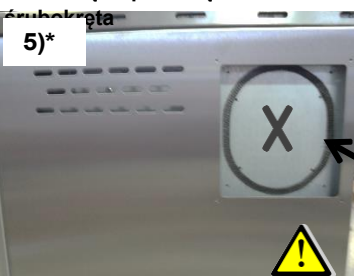
4) Zdejmij wewnętrzną pokrywę ochronną za pomocą



5) Zamontować rozetę przesuwną za pomocą śrub użytych wcześniej do zamocowania wewnętrznej pokrywy ochronnej.



6) Zamontować zewnętrzną blachę ochronną, używając śrub użytych wcześniej do zamocowania zewnętrznej pokrywy ochronnej.



5)* Przed zamontowaniem rozety przesuwnej należy koniecznie przykleić pasek samoprzylepny (dostarczony wraz z kuchenką) do

Podczas montażu rozety przesuwnej na tylnej ścianie kuchenki należy:

- zdjąć zewnętrzną pokrywę ochronną za pomocą śrubokręta,
- delikatnie naciskając, zdejmij następną pokrywę,
- w miejsce pokrywy zewnętrznej zamocować rozetę przesuwną za pomocą tych samych śrub.

W ten sposób zewnętrzna blacha rozety oraz zewnętrzna pokrywka (które na

4.3.1. PODŁĄCZENIE DO KOMINA NA PŁYTCIE KUCHENNEJ STRONA



Wyjąć mały talerz
do gotowania



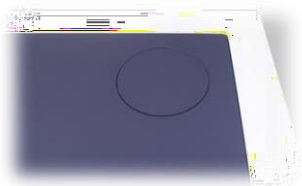
Ostrożnie podnieść
większą płytę do
gotowania i zdjąć osłony



Najpierw odkręć
środkową śrubę, która
utrzymuje okrągłą
osłonę ochronną



Wyjmij okrągłą
osłonę ochronną





Po odkręceniu pozostałych 4 śrub można zdjąć pierścień ochronny



Teraz można włożyć przedłużenie termiczne komina do otworu



Następnie należy zamocować przedłużenie komina z pierścieniem ochronnym i dokręcić całość 4 śrubami, które pozostały z poprzedniego montażu.



Teraz można ponownie ustawić płyty na swoich miejscach i rozpocząć użytkowanie kuchenki z kominem powyżej!

UWAGA: przed dokręceniem, pomiędzy pierścieniem a płytą, należy obowiązkowo przykleić pasek samoprzylepny (dostarczony wraz z kuchenką) !

4.4. ŚWIEŻE POWIETRZE OTWORY WENTYLACYJNE

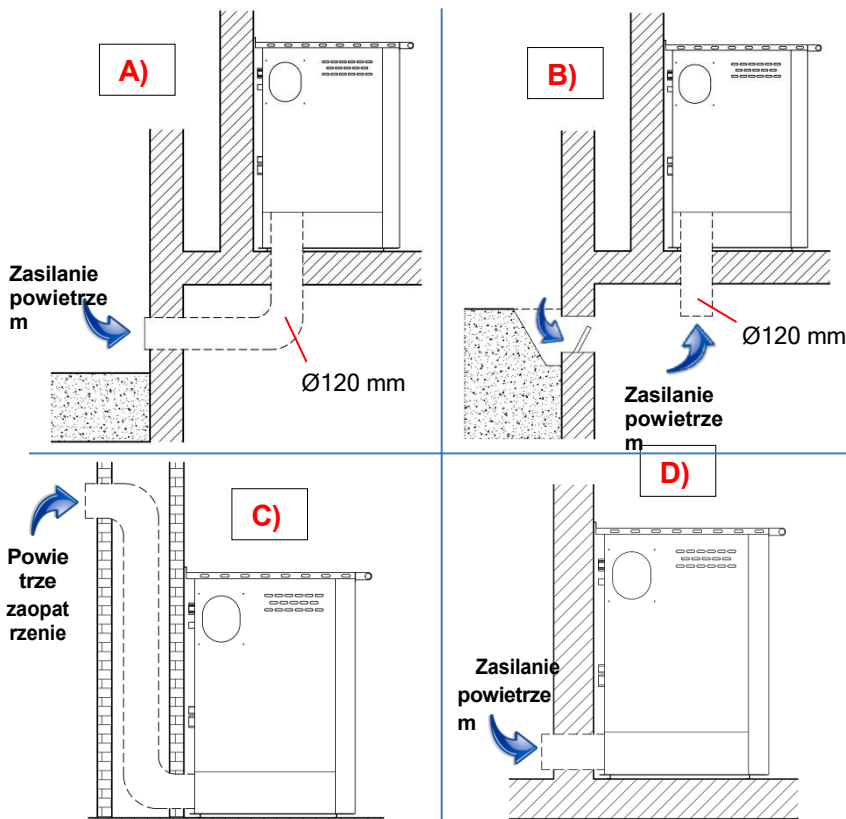
Pomieszczenie, w którym zainstalowano kuchenkę, musi mieć zapewniony wystarczający dopływ powietrza do spalania. Pomieszczenie to musi być regularnie wentylowane.



Odpowietrznik musi być umieszczony blisko podłogi pomieszczenia i umożliwiać dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia. Minimalny wymiar otworu wentylacyjnego musi wynosić 6 cm² na każdy kW mocy nominalnej (np. dla 30 kW 180 cm² 10 x 18 cm otwór wentylacyjny).

W istniejącym otworze Ø120 mm z tyłu kuchenki można również zamontować rurę w celu doprowadzenia świeżego powietrza z zewnątrz - patrz również rys. 22.

ORIE



A) Doprowadzenie powietrza do spalania przewodem rurowym przez pomieszczenie piwniczne



W tym wariancie podłączenia powietrze do spalania jest wstępnie podgrzewane, co sprzyja czystemu spalaniu. Prowadzenie przewodów w pomieszczeniu piwnicznym jest łatwe do wykonania.

B) Nawiew powietrza do spalania przez pomieszczenie piwniczne



Powietrze do spalania jest wstępnie podgrzewane. Pomieszczenie piwniczne musi być wyłączone z domowego systemu wentylacyjnego i otwarte na zewnątrz. Należy unikać wysokiego poziomu zapylenia i wilgoci.

C) Doprowadzenie powietrza do spalania od góry



Doprowadzenie powietrza od góry może być realizowane tylko w przypadku sprawdzonych systemów kominowych. Obliczenia kominowe są tu obowiązkowe!

D) Doprowadzenie powietrza do spalania bezpośrednio z zewnątrz



W przypadku doprowadzania powietrza bezpośrednio przez ścianę zewnętrzną powietrze do spalania jest tylko nieznacznie podgrzane, co jest niekorzystne dla czystego spalania. Istnieje również niebezpieczeństwo kondensacji!



UWAGA: Ta wersja zasilania powietrzem nie jest zalecana!

Prosimy o zachowanie ostrożności!

- Warunkiem wstępnym podłączenia kuchenki używanej w połączeniu z domowymi systemami wentylacyjnymi jest uzyskanie zgody lokalnego wykwalifikowanego kominarza!
- Niedozwolone jest instalowanie urządzeń odcinających w kanale powietrza nawiewanego (przepustnic, zasuw itp.). Aby zapobiec stałemu przepływowi powietrza przez urządzenie, gdy nie jest ono używane, należy zamknąć przepustnice w urządzeniu.
- Należy upewnić się, że wlot powietrza zewnętrznego jest zabezpieczony przed zablokowaniem za pomocą kratki ochronnej.
- Do połączenia kanału powietrza nawiewanego z króćcem powietrza do spalania najlepiej użyć niepalnego, elastycznego węża aluminiowego. Maks. długość 4 m z 3 kolankami.
- Kanał powietrza nawiewanego należy zaizolować, aby uniknąć kondensacji, oraz zabezpieczyć przed wiatrem!

- Zgodnie z przepisami dotyczącymi czyszczenia i kontroli kominów, systemy wentylacyjne muszą być raz w roku sprawdzane pod kątem niedrożności przez miejscowego wykwalifikowanego kominiarza. Aby to ułatwić, należy wyposażyć system w odpowiednie drzwiczki rewizyjne. W tej sprawie należy skonsultować się z lokalnym wykwalifikowanym kominiarzem.

4.5. PIEKARNIK TERMOMETR



Termometr (32) wskazuje temperaturę w piekarniku; wartość ta ma charakter informacyjny. Jeśli temperatura w piekarniku przekracza 300X, piekarnik musi być częściowo otwarty, aby zapobiec uszkodzeniu termometru, zawiasu drzwi piekarnika i drzwi piekarnika.

Gwarancja traci ważność w przypadku, gdy uszkodzenie wymienionych wcześniej części nastąpiło na skutek nadmiernej temperatury pieca.

4.6. INSTALACJA CENTRALNEGO OGRZEWANIA PODŁĄCZENIE

Przed rozpoczęciem procedury rozpalamia kuchenka musi być podłączona do sieci wodociągowej i centralnego ogrzewania, a kocioł musi być napełniony wodą. Należy zapewnić ciągłą cyrkulację wody przez kocioł. Przed rozpoczęciem operacji kocioł musi być dobrze odpowietrzony.



Instalacja rurowa musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi oraz normą DIN 4751 - część 1 dla systemów otwartych i DIN 4751 - część 2 dla systemów zamkniętych, zgodnie ze standardami zawodowymi i wyłącznie przez uprawnionego specjalistę.



Nie wolno zmniejszać średnicy rury łączącej kocioł z punktem podłączenia instalacji grzewczej. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.



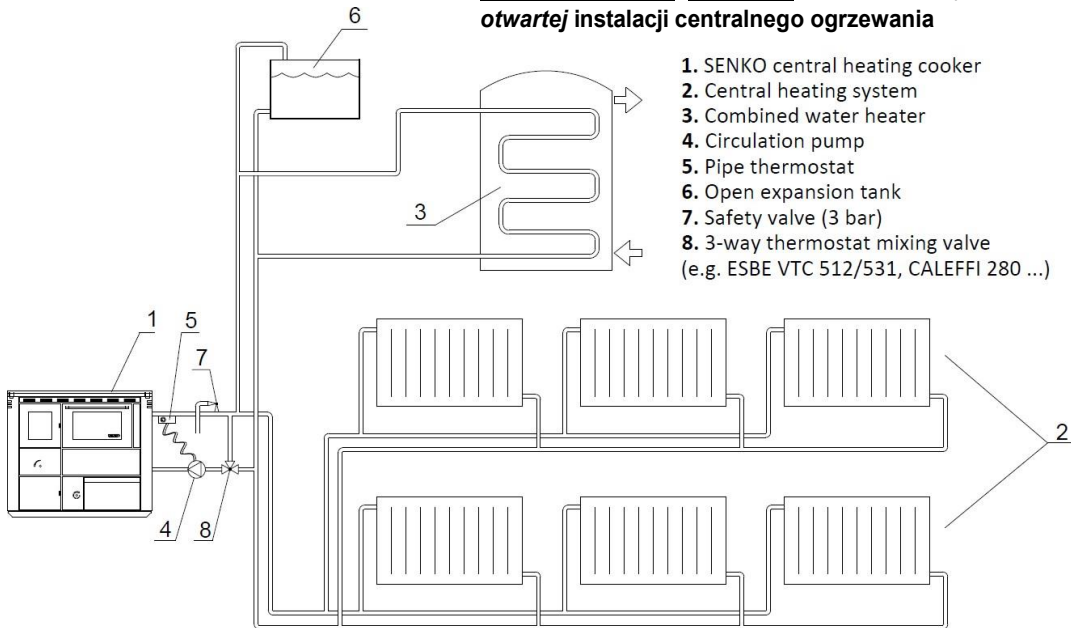
Przed podłączeniem kotła do instalacji grzewczej należy dokładnie oczyścić rurociągi z ewentualnych osadów zanieczyszczeń. Zapobiega to przegrzaniu kotła, hałasowi w instalacji, awariom pompy i zaworu mieszającego. Podłączenie do instalacji grzewczej wykonuje się za pomocą złączki płaskiej, z zaworem mieszającym lub bez, w układzie otwartym lub zamkniętym.



W układach zamkniętych obowiązkowa jest instalacja zatwierdzonego zaworu bezpieczeństwa z nadciśnieniem otwarcia ustawionym na 3 bar.

Przewody bezpieczeństwa i rozprężne nie mogą mieć żadnych elementów blokujących.

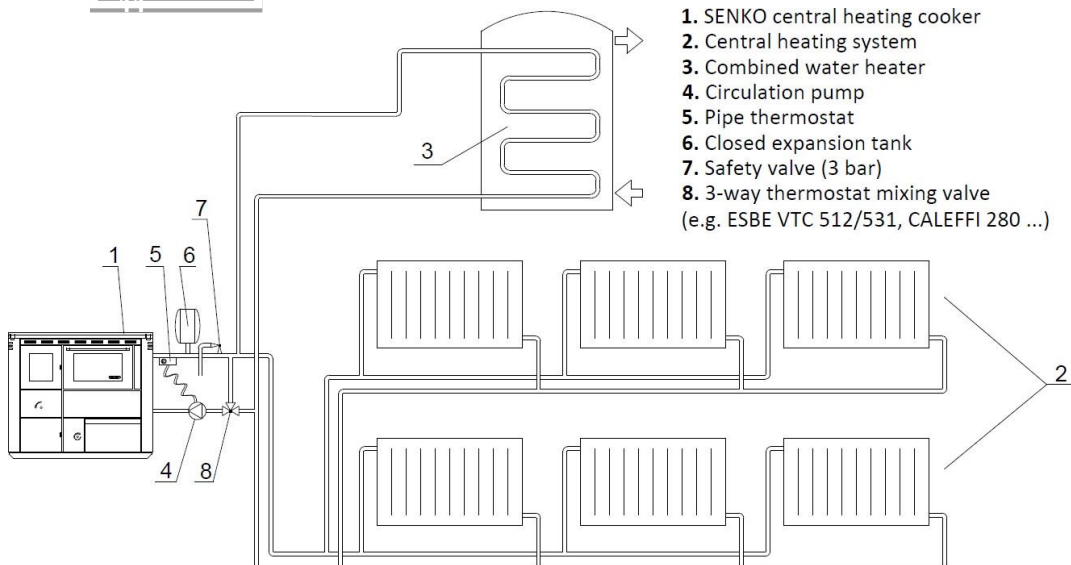
ORIENTACYJNY i PROSTY schemat podłączenia do otwartej instalacji centralnego ogrzewania



Rysunek

44

ORIENTACYJNY i PROSTY schemat podłączenia do zamkniętej instalacji centralnego ogrzewania



Konieczne jest zainstalowanie zaworu odpowietrzającego. Podczas napełniania kotła i instalacji grzejnikowej konieczne jest otwarcie zaworu mieszającego, jeśli został zainstalowany; należy odpowiednio odpowietrzyć kocioł i instalację grzejnikową.



Zawór mieszający (8-Rysunek11) utrzymuje temperaturę kotła na poziomie minimum 55X, zapobiegając w ten sposób kondensacji pary wodnej w kotle. Jeśli nie został on zainstalowany, należy zapewnić warunki spalania, które zapobiegą kondensacji kotła. Termostat rurociągu (5-Rysunek11), który uruchamia pompę obiegową, nie może być ustawiony na wartości niższe niż 55X! Kondensacja może pojawić się na początku procesu rozpalania lub z powodu niedostatecznego zasilania.



4.6.1. OCHRONA TERMICZNA KUCHENKI



Przy podłączaniu kuchenki do instalacji centralnego ogrzewania konieczne jest zainstalowanie termicznego zaworu bezpieczeństwa. Należy go zamontować na tylnej ścianie kuchenki do króćca przyłączeniowego R3/4" - gwint wewnętrzny patrz rys. 12-17.

Odpływ wody do kanalizacji (lub zbiornika SW - woda sanitarna) jest podłączony do punktu przyłączeniowego:

- R3/4" (7) - rys. 12 i 13, LUB
- R1/2" (7) - rys. 14 i 15, LUB
- R3/4" (9) - rysunek 16 i 17.



NIE WOLNO
UŻYWAĆ KOTŁA,
GDY NIE MA W NIM
WODY!



Czujnik (sonda) termicznego zaworu bezpieczeństwa jest podłączony do punktu przyłączeniowego (5) przerywaną linią na rysunkach 12-17.

Na przedniej ścianie garnka znajduje się termometr (6), który wskazuje temperaturę wody w kotle, co jest wartością informacyjną. Temperatura ta może wahać się w granicach $\pm 20^{\circ}\text{C}$ i nie należy jej traktować jako rzeczywistej temperatury wody w kotle.

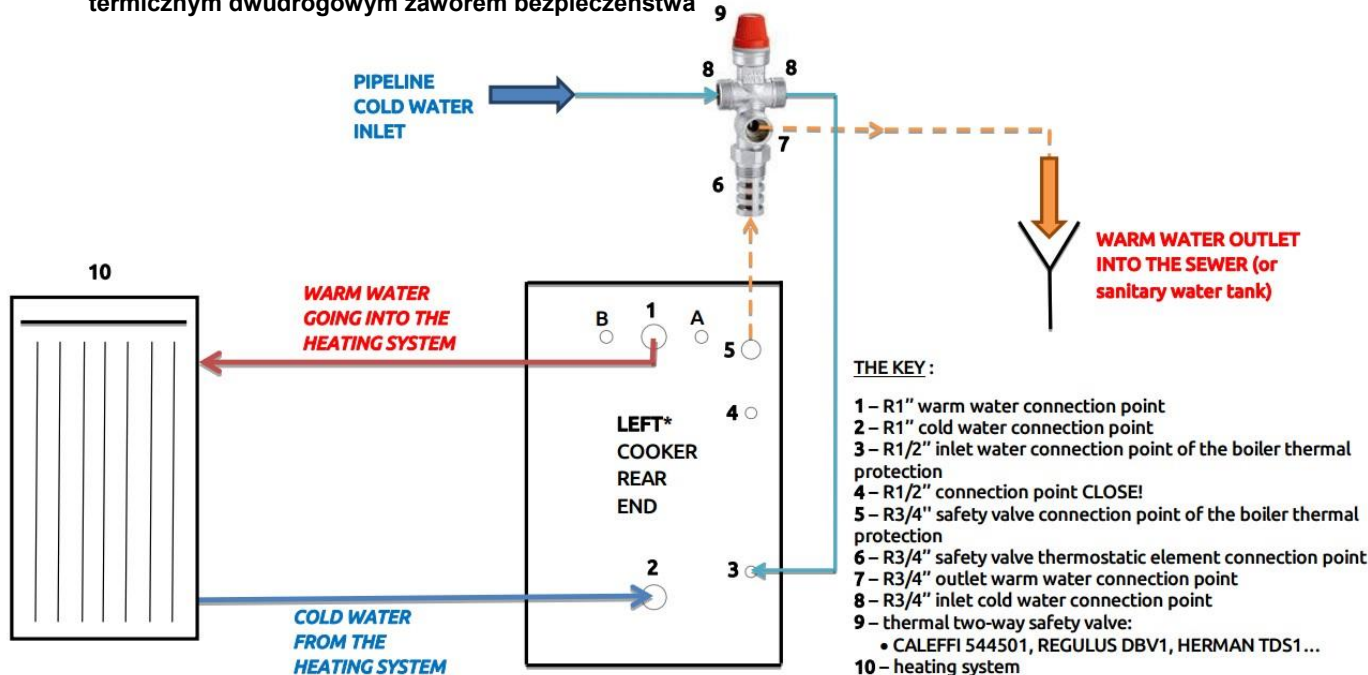
Na wyjściu ciepłej wody z kotła, instalacja centralnego ogrzewania musi być wyposażona w termometr, który pokazuje rzeczywistą temperaturę wody!



Schematy połączeń dla instalacji centralnego ogrzewania przedstawiono na poniższych rysunkach. **Przedstawione schematy służą jedynie jako wskazówka i nie mają wartości projektowej!**

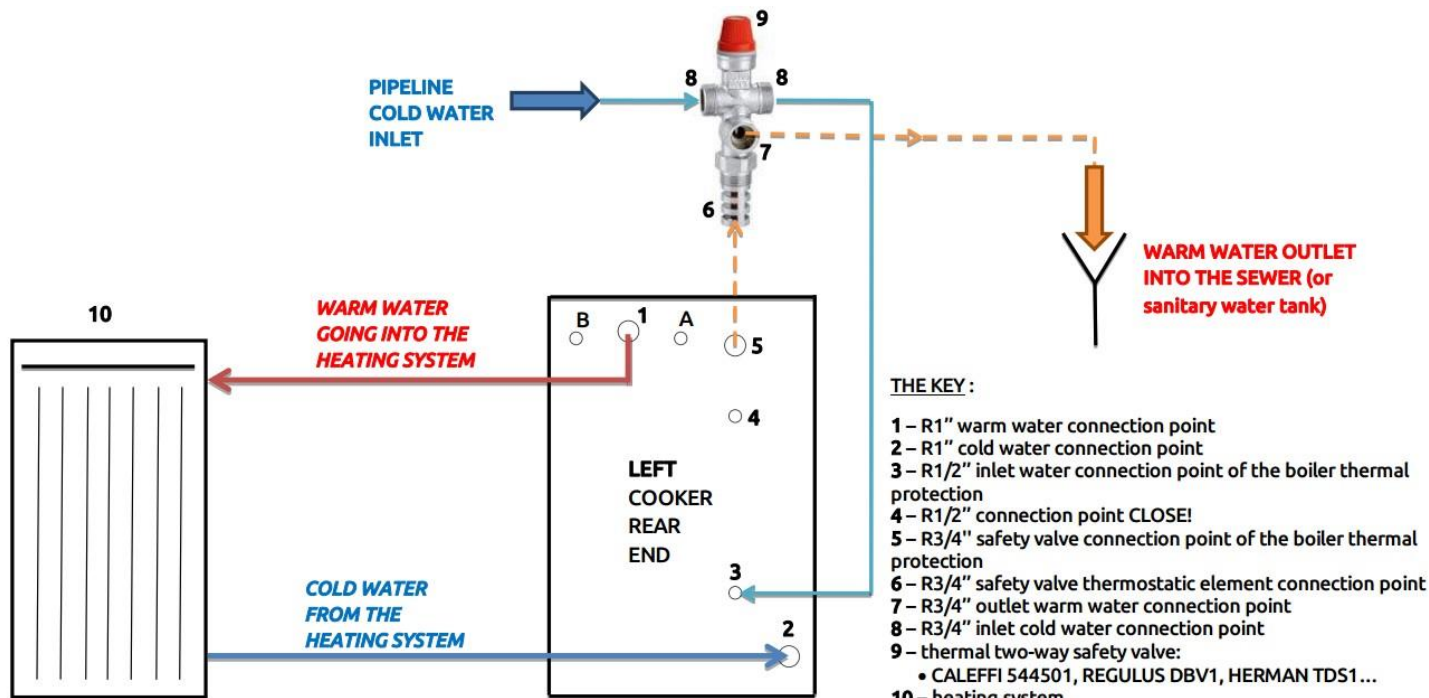
Schemat orientacyjny podłączenia kuchni C-25 i C-35 PREMIUM do instalacji centralnego ogrzewania z termicznym dwudrogowym zaworem bezpieczeństwa

28



NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

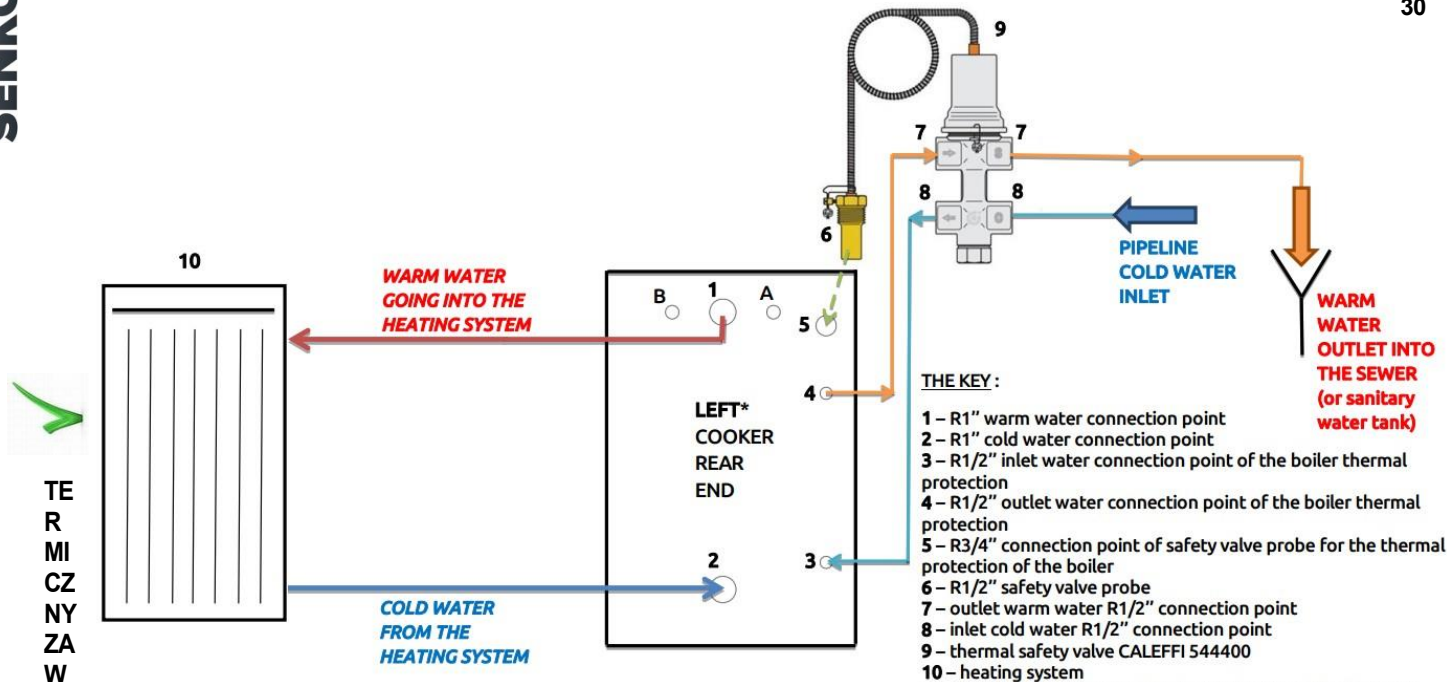
*** For the RIGHT cooker, "A" is boiler thermometer probe connection point and "B" is automatic regulator probe connection point !**



NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

Schemat orientacyjny podłączenia kuchenki C-30P PREMIUM do instalacji centralnego ogrzewania z termicznym zaworem bezpieczeństwa
Schemat orientacyjny podłączenia kuchenek C-25 i C-35 PREMIUM do systemu centralnego ogrzewania z termicznym zaworem bezpieczeństwa CALEFFI 544400

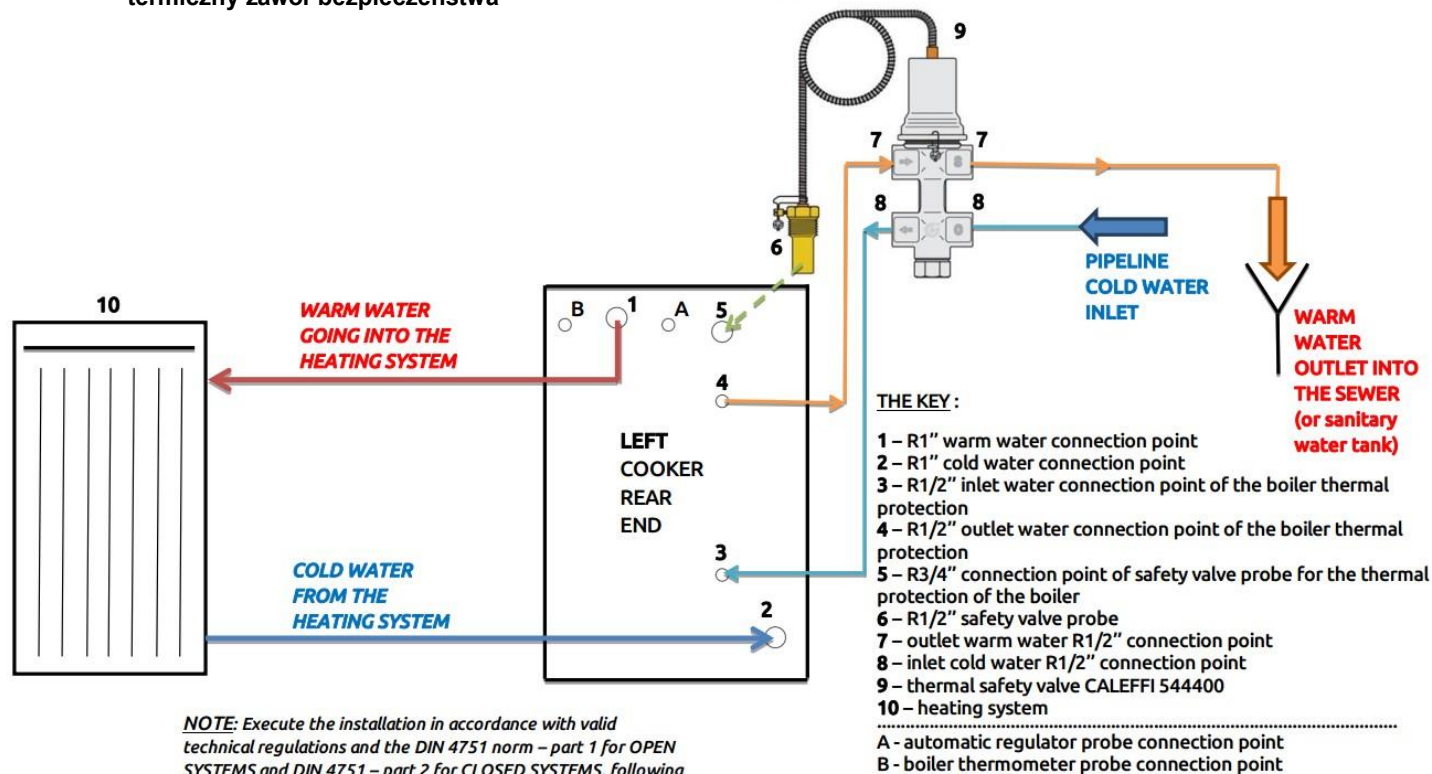
30



NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

Rysunek

termiczny zawór bezpieczeństwa



NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

Rysunek

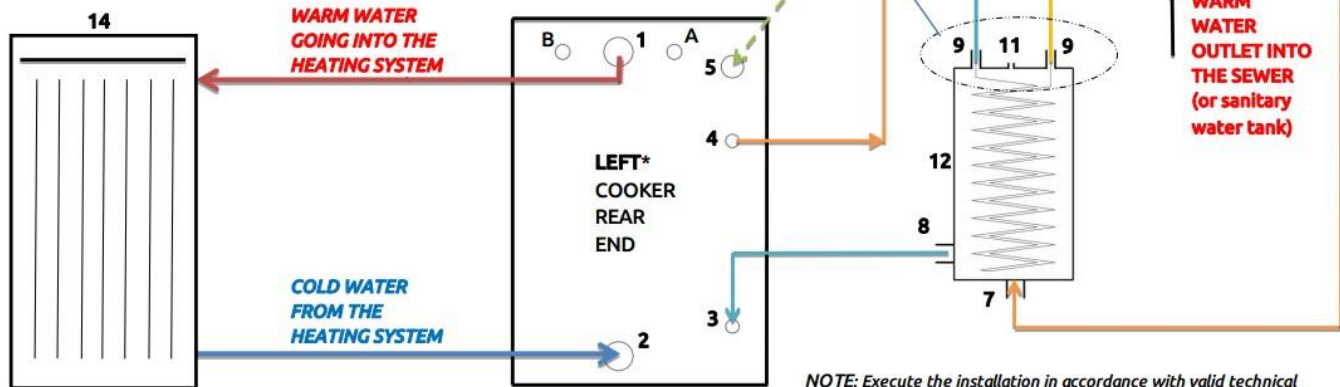


THE KEY :

- 1 – R1" warm water connection point
- 2 – R1" cold water connection point
- 3 – R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection
- 4 – R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection
- 5 – R3/4" safety valve probe connection point of the boiler thermal protection
- 7 – inlet warm water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 8 – outlet cold water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 9 – R3/4" inlet/outlet water connection point
- 10 – R1/2" connection point CLOSE!
- 11 – R3/8" connection for the deaerating valve
- 12 – safety (cooling) heat exchanger
 - such as BUDERUS Logano G211 coolant loop, BOSCH safety exchanger, VIADRUS cooling exchanger...
- 13 – thermal safety valve CALEFFI 544400
- 14 – heating system

A – automatic regulator probe connection point
B – boiler thermometer probe connection point

* for the **RIGHT** cooker, "A" is boiler thermometer probe connection point and "B" is automatic regulator probe connection point !



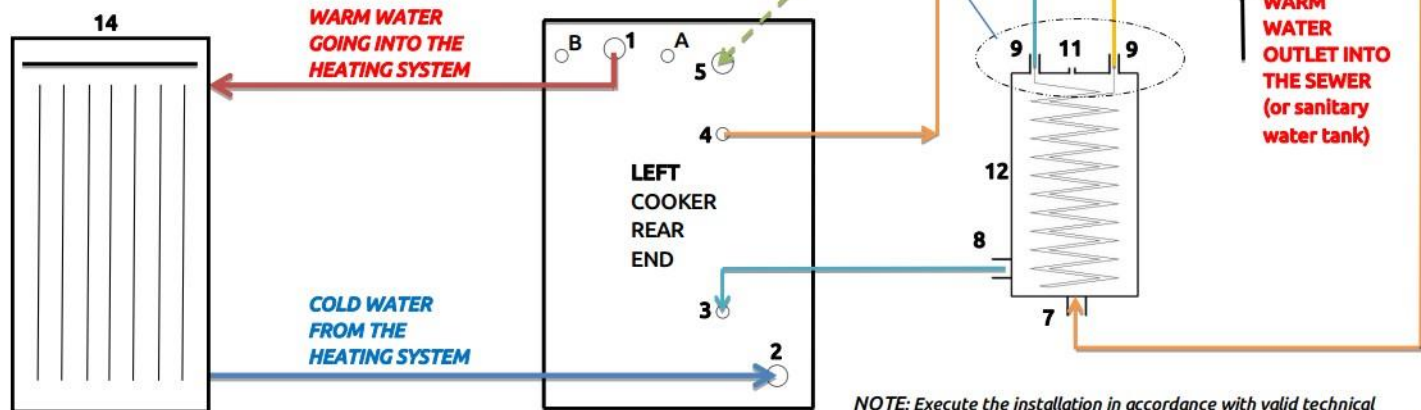
NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

Schemat orientacyjny do podłączania kuchenek C-25 i C-35 PREMIUM do instalacji centralnego ogrzewania z zabezpieczeniem przed zamarzaniem (przeciwzamrożeniowym)

THE KEY :

- 1 – R1" warm water connection point
- 2 – R1" cold water connection point
- 3 – R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection
- 4 – R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection
- 5 – R3/4" safety valve probe connection point of the boiler thermal protection
- 7 – inlet warm water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 8 – outlet cold water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 9 – R3/4" inlet/outlet water connection point
- 10 – R1/2" connection point CLOSE!
- 11 – R3/8" connection for the deaerating valve
- 12 – safety (cooling) heat exchanger
 - such as BUDERUS Logano G211 coolant loop, BOSCH safety exchanger, VIADRUS cooling exchanger...
- 13 – thermal safety valve CALEFFI 544400
- 14 – heating system

A - automatic regulator probe connection point
B - boiler thermometer probe connection point



Schemat orientacyjny podłączenia kuchenki C-30P PREMIUM do instalacji centralnego ogrzewania z zabezpieczeniem przeciwwamrożeńiowym (antyzamrożeńiowym)

NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm – part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 – part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

4.6.2. 5. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM

Przed pierwszym rozpaleniem należy sprawdzić, czy kocioł i cała instalacja grzewcza są napełnione wodą i dobrze odpowietrzone. Należy również sprawdzić, czy rura odprowadzania spalin jest prawidłowo zamocowana.



Po inicjacji sprawdź, czy:

- nie ma żadnego rodzaju wycieków,
- że cała instalacja jest odgazowana,
- że temperatura wody w kotle wzrasta,
- ten kocioł praca kotła nie powodować kondensacji ("pocenia się") w kominie.



Powtórz całą kontrolę po kilku dniach ciągłego karmienia!

Przed przystąpieniem do instalacji należy również uruchomić zawór bezpieczeństwa i sprawdzić jego prawidłowe działanie.



4.6.3. ODBIÓR I UTRZYMANIE INSTALACJI

Przy odbiorze instalacji należy wraz z wykonawcą skontrolować całą instalację. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia podstawowych informacji na temat działania instalacji oraz wskazania położenia i funkcji kluczowych elementów instalacji. Ponadto wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia protokołu instalacji, który znajduje się na końcu niniejszej *instrukcji*!



Po kilku dniach należy odpowietrzyć cały system grzewczy i w razie potrzeby ponownie napełnić go wodą.

Kontrola parametrów pracy instalacji powinna być przeprowadzana co najmniej raz w roku przez autoryzowanego serwisanta. Zapewni to bezpieczną pracę kotła, a także ekonomiczne i nienaganne ogrzewanie.



W przypadku wadliwego działania instalacji należy skontaktować się wyłącznie z wykonawcą instalacji centralnego ogrzewania!

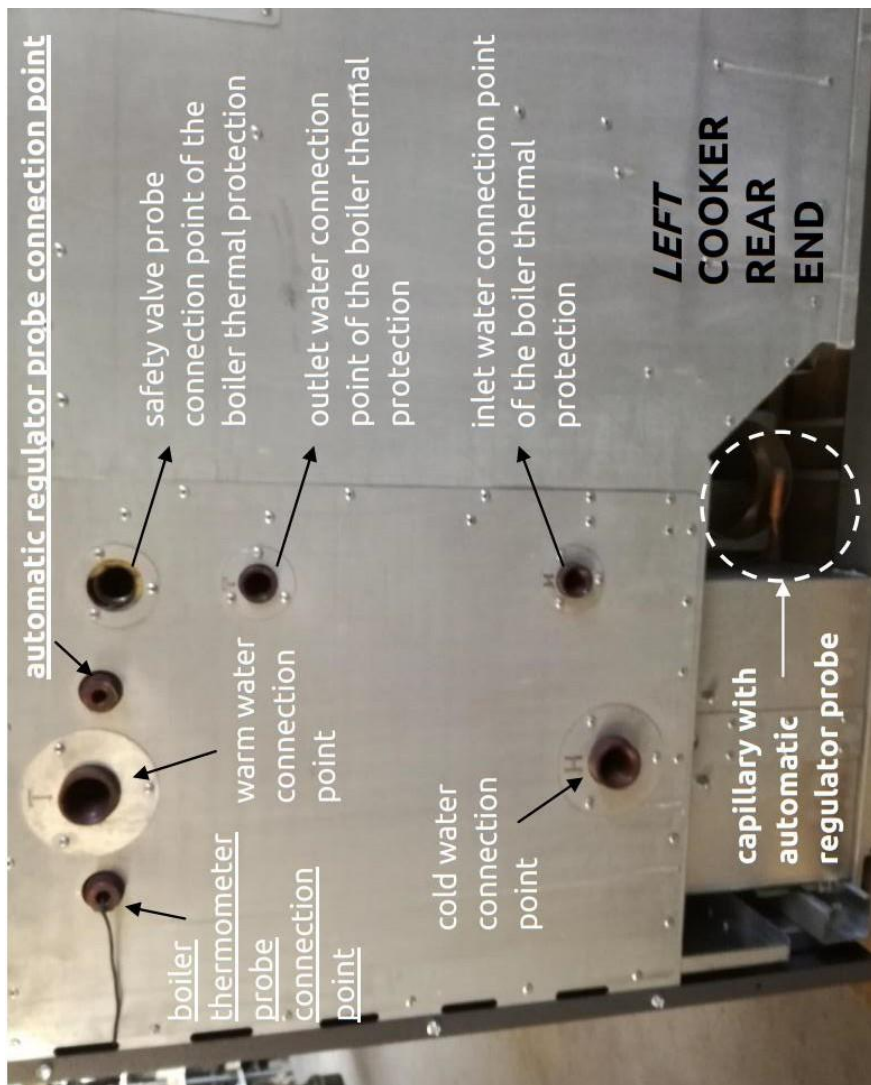




trzymanie ramy kuchenki podczas obsługi urządzenia jest niedozwolone!

PRZED PIERWSZYM ODPALENIEM

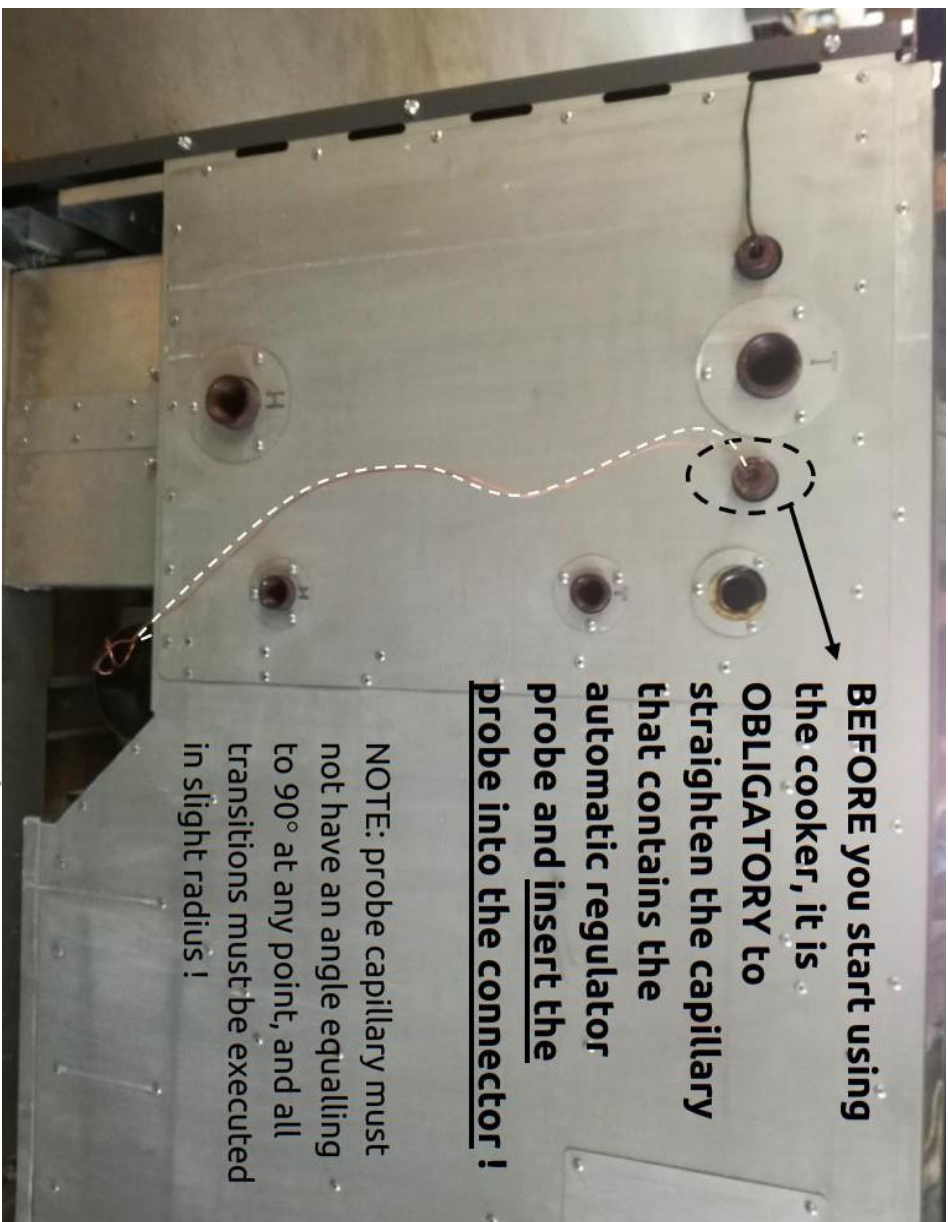
--> należy postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na *rysunku 18*.



**R
y
s
u
n
e
k
18**

BEFORE you start using the cooker, it is **OBLIGATORY** to straighten the capillary that contains the automatic regulator probe and insert the probe into the connector !

NOTE: probe capillary must not have an angle equalling to 90° at any point, and all transitions must be executed in slight radius !



5.1. KIEROWANIE SPALIN



Deflektor spalin (17) przyspiesza wydalenie spalin z kuchenki, gdy jest to konieczne. Stosuje się go przede wszystkim w początkowych fazach palenia lub gdy do komory spalania dodawane są większe ilości paliwa.



Spaliny
deflektor (17)

Rysunek



zamknięty deflektor spalin (17)



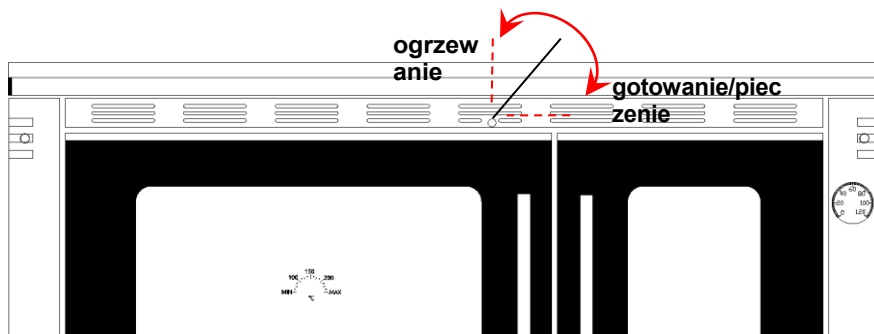
otwarty deflektor spalin (17)



Deflektor spalin (17) może być również używany do regulacji temperatury pieca (9), jeśli deflektor spalin jest otwarty (wyciągnięty na zewnątrz), piec stygnie.

5.2. REGAŁ GOTOWANIA - PIECZENIA / PODGRZEWANIA (tylko w kuchence C-30P)

Regulator reżimu gotowania-pieczenia lub ogrzewania (26) jest umieszczony pomiędzy drzwiczkami paleniska a piekarnikiem. Regulator przesuwają się za pomocą odpowiedniego narzędzia



Rysunek 20

dostarczonego wraz z kuchenką.

Gdy regulator znajduje się w pozycji pionowej - w kierunku pieca (rys. 20 - ogrzewanie), ogrzewanie kotła jest zwiększone w okresie zimowym.

Jeśli chcesz dodatkowo ogrzać płytę do gotowania i piec, ustaw regulator w pozycji poziomej - w kierunku paleniska (rys. 20 - gotowanie/pieczenie), efekt ogrzewania kotła jest nieco mniejszy.



5.3. REGULACJA POWIETRZA I

KOMINEK

Jeżeli komin jest wyposażony w przepustnicę wentylacyjną, należy ją wyregulować tak, aby ciąg kominowy mieścił się w dopuszczalnych

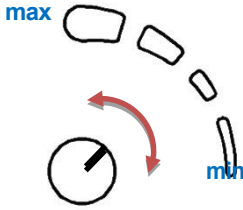


granicach:

5.1. KIEROWANIE SPALIN

- dla C-25 12 ± 2 Pa,
- dla C-30P 14 ± 2 Pa,
- dla C-35 15 ± 2 Pa.

POWIETRZE PIERWOTNE



Rysunek

Powietrze pierwotne to powietrze, które przepływa bezpośrednio przez ruszt paleniska. W pobliżu popielnika (14) znajduje się automatyczny regulator powietrza pierwotnego (12). Jego sonda, mierząca temperaturę wody w kotle, jest umieszczona z tyłu kotła (patrz (13), rys. 6-8).



Obracając pokrętkiem PCV regulatora automatycznego, reguluje się przepływ powietrza pierwotnego. Regulator ustawia się zgodnie z żadaną temperaturą wody w kotle. Podziałka obejmuje zakres od min (szczelina minimalna) do max (szczelina maksymalna):

- min automatyczny regulator jest zamknięty i jest minimalny przepływ powietrza pierwotnego,
- max otwór powietrza pierwotnego jest całkowicie otwarty, a przepływ jest maksymalny.



W tylnej części kuchenki znajduje się okrągły króciec Ø120 mm do zasysania zewnętrznego powietrza pierwotnego, do którego można podłączyć rurę - patrz *Rozdział 4.4.* i *Rysunek 22.*

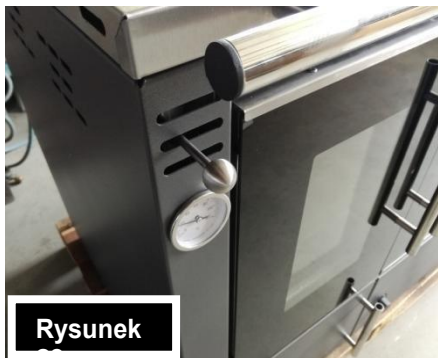
Rura łącząca lub redukcja muszą być wykonane z materiału niepalnego (zgodnie z normą DIN 4102-B1).

króciec
powietrza
pierwotnego
(30) w tylnej



części
garnka

POWIETRZE WTÓRNE



Rysunek

Powietrze wtórne to powietrze, które wpływa do paleniska, aby ułatwić maksymalne spalanie, redukując szkodliwe substancje do popiołu i odprowadzając do komina spaliny o niskiej zdolności zanieczyszczania.



Uchwyt regulatora (11) jest umieszczony z przodu, nad termometrem koka.

Przepływ powietrza jest regulowany przez pociągnięcie uchwytu w zależności od potrzeb. Gdy uchwyt jest wyciągnięty, regulator jest otwarty, w przeciwnym razie jest zamknięty.



Regulator musi być zamknięty podczas rozpoczynania odpalania. Regulator powinien być otwarty maksymalnie przez 15 minut po rozpoczęciu wypalania.

5.4. SKRZYNKA KOMINKOWA RUSZT

Reżimy palenia w kuchence różnią się w okresie letnim i zimowym (reżim zimowy i letni) - rys. 5. Reżimy te są określane przez położenie dolnego rusztu paleniska.



Ruszt jest ustawiany za pomocą specjalnego mechanizmu:

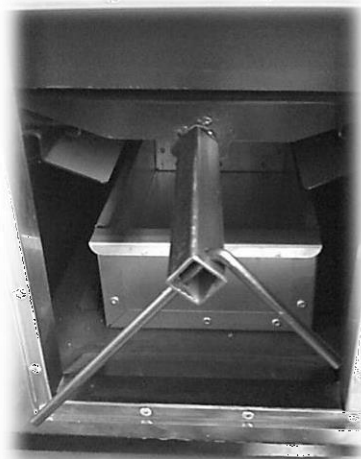
- system letni - ruszt jest podnoszony w razie potrzeby,
- reżim zimowy - ruszt jest opuszczany.

Mechanizm regulacji rusztu jest umieszczony w dolnym otworze drzwi k (5). Klucz do regulacji systemu wypalania (24) służy do podnoszenia rusztu.



Po ustawieniu rusztu w żądanym położeniu należy wyjąć klucz z

mechanizmu; w przeciwnym razie nie będzie można zamknąć dolnych drzwiczek (5).

Rysunek
24


Mechanizm regulacji systemu odpalania z kluczem do regulacji systemu (24)



- szerokie otwory rusztu muszą być zawsze skierowane w dół, aby umożliwić opadanie popiołu!
- Podnoszenie i opuszczanie rusztu odbywa się TYLKO wtedy, gdy garnek jest zimny!

5.5. OGIEŃ

5.5.1. PROCEDURA



Przed każdym odpaleniem należy wykonać następującą procedurę:

- jeśli komin jest wyposażony w przepustnicę wentylacyjną, należy ją całkowicie otworzyć,
- otworzyć deflektor spalin (17) i ustawić automatyczny regulator powietrza pierwotnego (12) na maksimum,
- użyć regulatora (11) do zamknięcia przepływu powietrza wtórnego,
- otworzyć drzwiczki paleniska (8) (maksymalny kąt otwarcia drzwiczek wynosi 90),
- włożyć drewno rozpalkowe do paleniska i rozpał je,
- zamknąć drzwiczki paleniska (8),
- monitorować postęp płomienia przez drzwi paleniska,
- gdy ogień będzie już w pełni płonął, w razie potrzeby dodaj drewniane polana,
- za pomocą regulatora (11) otworzyć dopływ powietrza wtórnego



i zamknąć deflektor spalin (17),



- regulować intensywność pożaru poprzez regulację ilości powietrza pierwotnego za pomocą automatycznego regulatora (12),

- Powietrze pierwotne **NIGDY** nie może być dostarczane w inny sposób, gdy używany jest regulator automatyczny (12)!



OSTRZEŻENIE! Nigdy nie używaj płynów łatwopalnych, takich jak benzyna i podobne ciecze, do rozpalania ognia i zawsze trzymaj je z dala od kuchenki.



5.5.2. OPTYMALNE WYKORZYSTANIE WARTOŚCI

Objętość powietrza pierwotnego i ciąg kominowy należy wyregulować tak, aby temperatura wody w kotle nie przekraczała 85X.



Maksymalna ilość paliwa, jaką można zmieścić w palenisku:

- 6 kg w przypadku kuchenki C-25,
- 8 kg dla kuchenek C-35 i C-30P.

Zaleca się regularne dolewanie paliwa w ilościach od 2 do 4 kg.

W przypadku używania pieca do pieczenia zaleca się (w celu utrzymania stałej temperatury w piecu) dodawanie 0,5 kg paliwa w regularnych odstępach czasu. Zaleca się również obracanie blachy o 180 w połowie pieczenia, aby zapewnić równomierne pieczenie!



Optymalne wartości kuchenki można osiągnąć tylko wtedy, gdy moc znamionowa kuchenki została dobrana zgodnie z zasadami sztuki budowlanej i efektywności energetycznej obiektu.

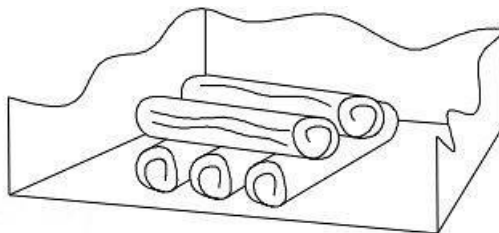


5.5.3. DODAWANIE PALIWA

Oprócz stosowania odpowiedniego paliwa i odpowiedniego ciągu kominowego, na czystość szyby wpływa również sposób zasilania kuchenki.

Zaleca się stosowanie tylko jednej warstwy w każdym uzupełnieniu paliwa oraz, jeśli to możliwe, polan o długości do 2/3 długości paleniska. Między polanami powinna być zachowana minimalna odległość 1-2 cm.



Rysunek
25


Brykiety należy stosować w ilości pokrywającej tylko powierzchnię paleniska, zachowując minimalną odległość między nimi 1-2 cm.



OSTRZEŻENIE! Nowe ilości paliwa należy dodawać tylko na wierzchu żaru, tzn. nie na płomieniach, lecz tylko na wierzchu żaru (o grubości ok. 1 cm).



Automatyczny regulator powietrza pierwotnego (12) musi być całkowicie zamknięty co najmniej na 1 minutę przed otwarciem drzwiczek paleniska (8), aby zapobiec przedostawaniu się spalin do pomieszczeń mieszkalnych.

Drzwiczki należy otwierać powoli. Po dolaniu paliwa należy powoli zamknąć drzwiczki. Otworzyć automatyczny regulator powietrza pierwotnego (12), aby skrócić czas spalania paliwa.

Gdy paliwo zacznie się palić, należy ustawić automatyczny regulator powietrza pierwotnego (12) w żądanym położeniu zgodnie z *rozdziałem 5.3.*



Deflektor spalin (17) **MUSI** być otwarty przed otwarciem drzwiczek!

5.5.4. ŻYWIENIE W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM OKRES



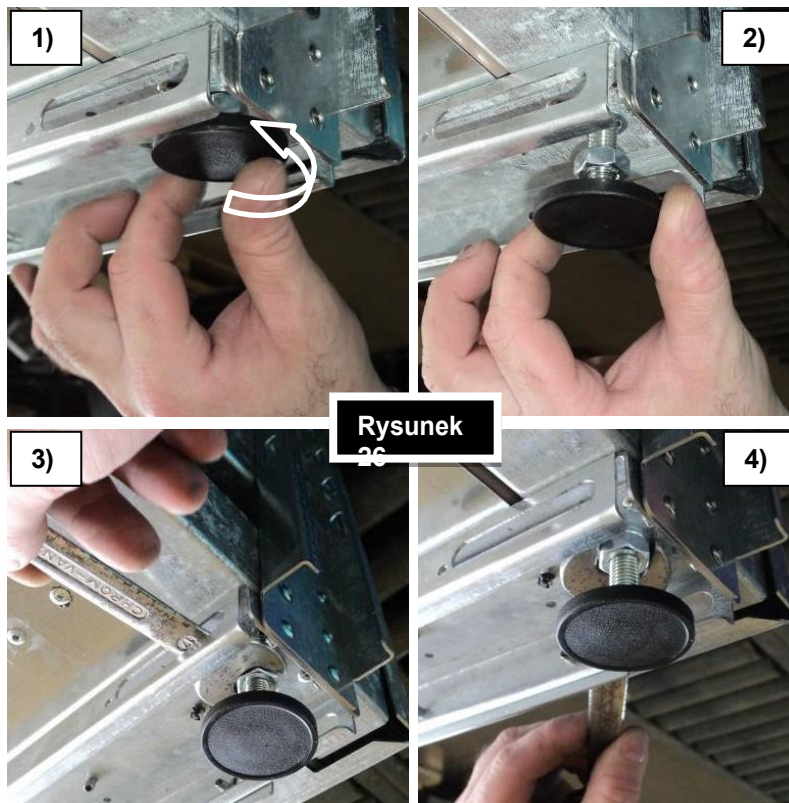
W okresie przejściowym, tj. gdy temperatury na zewnątrz są wyższe, nagły wzrost temperatury zewnętrznej może spowodować nieprawidłowe działanie komina (zmniejszenie ciągu kominowego), w wyniku czego nie wszystkie spaliny zostaną wydalone do atmosfery.

Dlatego w okresie przejściowym zaleca się stosowanie mniejszej ilości paliwa i mniejszych polan, aby uzyskać bardziej żywy płomień, a także regulację ilości powietrza pierwotnego w celu lepszego odprowadzania spalin z komina.

5.6. WYSOKOŚĆ REGULACJA

Na podstawie garnka (3) znajdują się 4 nóżki z wkrętami do regulacji wysokości 850 - 920 mm.

Regulacji dokonuje się przez ręczne obrócenie stopek do żądanej wysokości. Następnie należy dokręcić nakrętkę M10 za pomocą klucza OK17, aby uniknąć uszkodzenia stopek.



Uwaga:

- Przed przystąpieniem do regulacji należy podnieść kuchenkę do odpowiedniej pozycji, aby ułatwić regulację!
- Aby ułatwić dokręcanie nakrętek kluczem, w podstawie kuchenki znajdują się dwa otwory do umieszczenia klucza.

6. CZYSZCZENIE

6.1. CZYSZCZENIE KUCHENKI



Kuchenska i komin muszą być regularnie czyszczone (przynajmniej raz w miesiącu).

Popielnik (14) i jego okolice należy codziennie czyścić. Popiół należy usuwać w sposób przyjazny dla środowiska i zgodnie z procedurami bezpieczeństwa.

Szybę (28) w górnych drzwiczkach paleniska (8) należy w razie potrzeby wyczyścić za pomocą środka do czyszczenia sadzy i tłuszczu.

Piekarnik (9) powinien być czyszczony po każdym użyciu.

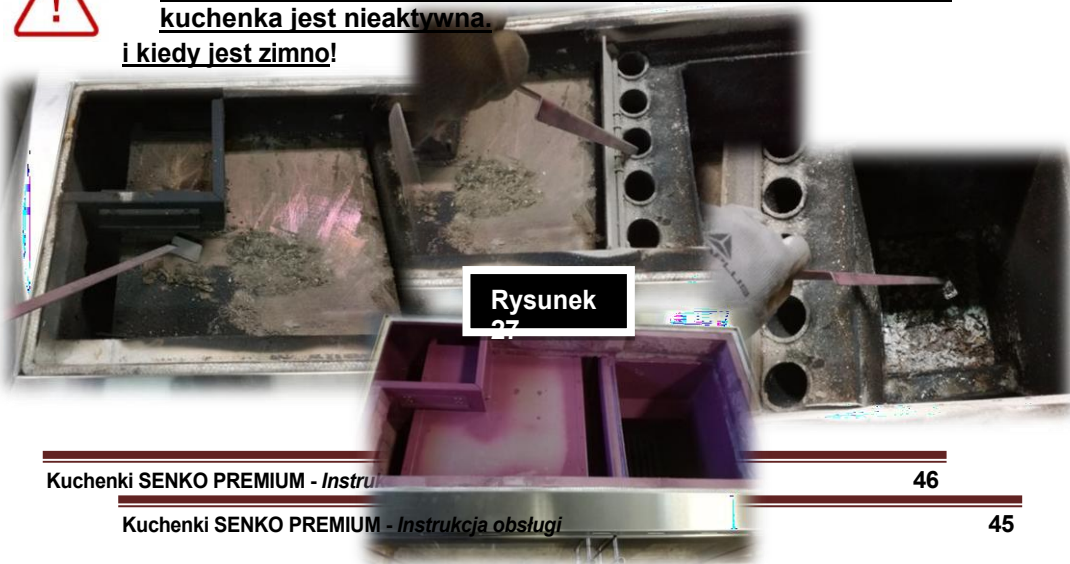


Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej należy używać miękkiej szmatki z neutralnym płynem czyszczącym. Nigdy nie używać metalowych gąbek i/lub innych podobnych, aby nie uszkodzić powierzchni! **POWIERZCHNI LAKIEROWANYCH NIE NALEŻY CZYSZCZYĆ ŚCIERNYMI ŚRODKAMI CZYSZCZĄCYMI!**

Podczas czyszczenia górnej strony kuchenki (rys. 27) należy zdjąć płytę do gotowania (1) i dokładnie oczyścić z sadzy kocioł (ruszt paleniska), rury (tylko w kuchence C-30P), okolice piekarnika i deflektora spalin, w tym otwór wylotu komina (16).



Czyszczenie kuchenki należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy kuchenka jest nieaktywna.
i kiedy jest zimno!



6.2. CZYSZCZENIE SPALIN KANAŁ

Podczas czyszczenia kanału spalinowego kuchenki konieczne jest zdjęcie pokrywy klapy czyszczącej (10) *Rysunek 28a*. Następnie należy za pomocą śrubokręta zdjąć pokrywę ochronną (*Rysunek 28b*), oczyścić i usunąć za pomocą czepaka sadzę i popiół z wnętrza kuchenki (*Rysunek 28c*).

Po dokładnym wyczyszczeniu zamontować z powrotem pokrywę ochronną i pokrywę wlotu wyczystkowego na swoich miejscach.



Rysunek
28

6.3. CZYSZCZENIE DRZWI GLASS

W tym miejscu zostanie opisana procedura demontażu szyby drzwiczek piekarnika i szyby drzwiczek paleniska.

SHYBA DRZWI PIEKARNIKA

Rysunek

20



1)



2)



3)



4)



5)



prawidłowe
położenie
blachy i szkła

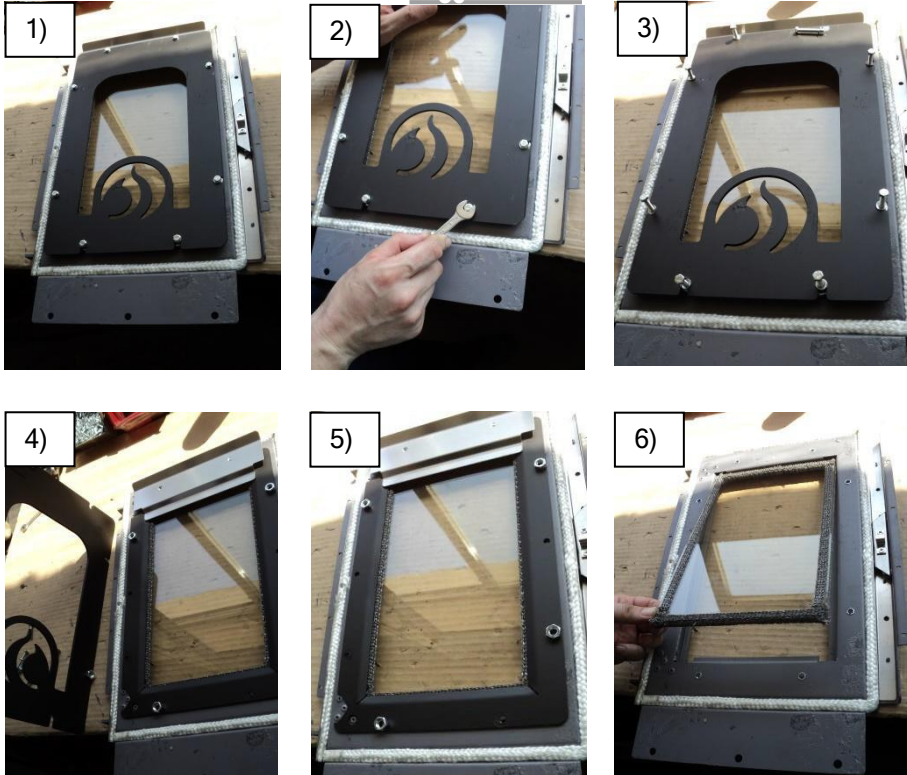
- 1) Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć zabezpieczenia z dolnego i górnego zawiasu. Zalecamy, aby najpierw wyjąć zabezpieczenie na dolnym zawiasie!
- 2) Odkręć 2 śruby M5 mocujące uchwyt na drzwiach
- 3) Wyjąć uchwyt z drzwi
- 4) Poluzuj 2 śruby w górnej części drzwiczek i zdejmij blachę
- 5) Powolnymi ruchami ostrożnie wyjmij szybę z otworu.
- 6) Podczas ponownego montażu arkusza na szybie należy delikatnie dokręcić 2 śruby!



SZYBA DRZWI PALENISKA

- Otworzyć drzwiczki paleniska i wyjąć zabezpieczenia zgodnie z opisem w punkcie 1) na poprzedniej stronie

Rysunek 20



- 1) Należy usunąć wewnętrzną blachę ochronną (z nacięciem na płomień) z drzwi.
- 2) Odkręć 8 śrub M5 mocujących blachę na drzwiach.
- 3) Wykręć wszystkie śruby
- 4) Zdjąć blachę ochronną z drzwi
- 5) Usunąć również nakrętki i inne elementy metalowe mocujące szybę do drzwi.
- 6) Wyjąć szybę i wyczyścić ją odpowiednim środkiem czyszczącym. Zmontować wszystko w odwrotnej kolejności.



7. KONSERWACJA



Podczas użytkowania kuchenki izolacja szamotowa (materiał eksploatacyjny) ulega naturalnym uszkodzeniom, które należy naprawić za pomocą szpachli szamotowej. Nie ma konieczności zdejmowania izolacji szamotowej z kuchenki.



Podczas dostawy płyta do gotowania jest pokryta farbą ochronną. Po kilku godzinach od pierwszego wypalenia farba ochronna na płycie do gotowania wypali się, powodując nieprzyjemny zapach. Zapach ten znika po kilku godzinach od wypalenia. Płyta nabrała szarawo-operacyjnego koloru. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na żywotność płyty.



Podczas nieużywania kuchenki **WAŻNE** jest, aby płytę do gotowania przetrzeć szmatką zanurzoną w oleju jadalnym, ponieważ z powodu wilgoci na płycie może pojawić się warstwa rdzy.



Materiał nierdzewny na kuchenkach jest podatny na lekką zmianę koloru pod wpływem wysokich temperatur. Materiały nierdzewne należy konserwować wyłącznie środkami do konserwacji materiałów nierdzewnych zgodnie z instrukcjami producenta.



W razie potrzeby należy dokręcić śruby zabezpieczające uchwyt na górnych i dolnych drzwiczkach oraz na zabezpieczeniu drzwiczek paleniska.

SZKLANO-CERAMICZNA PŁYTA DO GOTOWANIA

- tylko w niektórych modelach kuchenek



Szklano-ceramiczna płyta do gotowania SCHOTT jest wyjątkowo odporna na temperaturę i wytrzymuje nawet nagłe skoki temperatury do 700°C. Jest niewrażliwa na normalne obciążenia mechaniczne występujące w kuchni. Powierzchnia do gotowania CERAN® jest łatwa do czyszczenia.



- Należy go czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu, najlepiej po każdym użyciu - za pomocą papierowych ręczników kuchennych lub czystej ściereczki.
- Do regularnego czyszczenia należy używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej, które tworzą na powierzchni warstwę ochronną.
- **NIGDY** nie używaj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, takich jak spraye do grilla i piekarnika, odplamiacze i odrdzewiacze, gąbki z powierzchnią ścierną!
- Przed każdym użyciem należy usunąć kurz i inne cząstki z płyty



kuchennej, ponieważ mogą one uszkodzić jej powierzchnię.

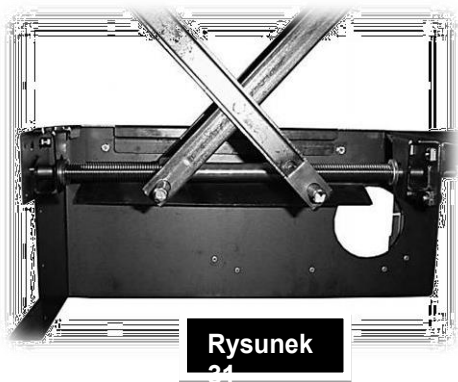
- Twarde i zapieczone plamy należy usuwać za pomocą skrobaka do szkła i ceramiki.
- Jeśli cokolwiek (cukier lub potrawy zawierające cukier itp.) przypadkowo przypali się na powierzchni pieca, należy to natychmiast usunąć (gdy jest gorące), aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.



Zmiana koloru płyty nie ma wpływu na jej działanie i wydajność!

7.1. PRZEŁĄCZNIK TRYBU ODPALANIA MECHANIZM

Mechanizm może się zaciąć podczas użytkowania z powodu stałych resztek popiołu, metalowych części (np. gwoździ), podawania niewłaściwego paliwa, przekroczenia



moc znamionowa kuchenki. W takich przypadkach konieczne jest wyjęcie i wyczyszczenie mechanizmu.

W pierwszej kolejności należy sprawdzić, czy tylko ruszt jest zablokowany. Wyjąć ruszt z kotła i sprawdzić działanie mechanizmu. Jeśli w tym momencie nie da się uruchomić mechanizmu, należy go wyjąć i wyczyścić.



Mechanizm demontuje się, zdejmując najpierw blachę ochronną znajdującą się nad mechanizmem, a następnie odkręcając 4 śruby przednie, 4 śruby tylne i po 2 śruby z lewej i prawej strony, używając klucza OK10, a na koniec demontując cały mechanizm (Rysunek 31). Mechanizm należy oczyścić z zanieczyszczeń i zamontować ponownie, wykonując procedurę w odwrotnej kolejności.

7.2. STARA KUCHENKA USUWANIE

Gdy kuchenka nie nadaje się już do użytku, należy przekazać ją do autoryzowanego punktu utylizacji, specjalizującego się w recyklingu tego typu odpadów. Zabrania się wyrzucania starych kuchenek do środowiska naturalnego!



7.3. SPARE CZĘŚCI

Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych producenta. W przypadku użycia nieoryginalnych części zamiennych lub wykonania naprawy przez osobę nieupoważnioną, gwarancja zostanie unieważniona.



8. AWARIE / PRZYCZYNY / ROZWIĄZANIA

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Szyba drzwiczek paleniska jest czarna i/lub palenisko jest zadymione (czarna sadza)	◆ niewystarczający ciąg kominowy (mniejszy niż 10Pa) ◆ wadliwa regulacja ◆ zbyt dużo paliwa w palenisku ◆ paliwo zbyt wilgotne ◆ nieodpowiednie paliwo ◆ zbyt wysoka temperatura paleniska	⇒ sprawdzić połączenie kuchenki z kominem i kominem □ przestudiować rozdziały 4.2 i 4.3. □ nauka w rozdziale 5.3. ⇒ zmniejszyć ilość paliwa ⇒ stosować paliwo o wilgotności względnej mniejszej niż 17%. ⇒ stosować paliwo zgodnie z opisem w rozdziale 1.1. ⇒ zmniejszyć ilość paliwa i ilość powietrza pierwotnego oraz wyregulować ciąg kominowy zgodnie z zaleceniami rozdział 5.3.
Z kotła wydobywa się hałas	◆ niewystarczający poziom wody w instalacji centralnego ogrzewania ◆ niewystarczające ciśnienie wody w instalacji centralnego ogrzewania ◆ niewłaściwa instalacja centralnego ogrzewania ◆ w okresie letnim kocioł nie jest podłączony do wodnego kotła grzewczego ◆ kuchenka nie jest ustawiona w pozycji poziomej przy użyciu poziomic ◆ nadmierna prędkość przepływu wody w instalacji ◆ powietrze w systemie	⇒ napęlić instalację centralnego ogrzewania niezbędną ilością wody, aby uzyskać ciśnienie 2 barów ⇒ zwiększyć ciśnienie wody do 2 barów ⇒ wykonać instalację centralnego ogrzewania zgodnie ze standardami zawodowymi i normą DIN 4751 - część 1 dla systemów otwartych, tj. 4751 - część 2 dla systemów zamkniętych ⇒ podłączyć kocioł do podgrzewacza wody ⇒ zamontować garnek zgodnie z instrukcją rozdział 4.1. ⇒ zmniejszyć prędkość cyrkulacji wody, regulując liczbę obrotów pompy ⇒ prawidłowo i dokładnie odpowietrzyć instalację

**Niewystarczający
ciąg w kominie;
czarny dym
wydobywający się
z komina**

- ♦ komin wypełniony sadzą
- ♦ kuchenka wypełniona sadzą
- ♦ komin częściowo zatkany lub wypełniony sadzą
- ♦ paliwo nie jest dostatecznie suche
- ♦ ruszt odlewu paleniska obrócony w złym kierunku
- ♦ otwarte drzwi górne lub dolne
- ♦ nieodpowiedni ciąg kominowy
- ♦ wadliwa regulacja

- ⇒ czyszczenie komina
- ⇒ czyścić kuchenkę
- ⇒ odetkać i wyczyścić komin
- ⇒ stosować paliwo zgodnie z *rozdziałem 1.1.*
- ☐ ustawić ruszt zgodnie z instrukcją *rozdział 5.4.*
- ⇒ zamknąć drzwi
- ☐ wyregulować ciąg kominowy zgodnie z *rozdziałem 4.2.*
- ☐ wyregulować powietrze pierwotne i wtórne zgodnie z *rozdziałem 5.3.*

Dym wydobywający się z kuchenki	♦ kuchenka wypełniona sadzą ♦ komin wypełniony sadzą ♦ paliwo zbyt wilgotne ♦ paliwo niskokaloryczne ♦ zbyt niski poziom świeżego powietrza w pomieszczeniu ♦ zbyt niska temperatura wody powrotnej ♦ zbyt niska temperatura w komorze spalania ♦ komin niższy niż 4,5 m ♦ średnica kominu mniejsza niż zalecana	⇒ czyścić garnek zgodnie z opisem w rozdziale 6.1. ⇒ wyczyścić komin zgodnie z opisem w rozdziale 6.2. ⇒ stosować paliwo zgodnie z opisem w rozdziale 1.1. ☐ nauka w rozdziale 4.4. ☐ ustawić termostat tak, aby włączał pompę przy temperaturze powyżej 55X ⇒ zwiększenie temperatury paleniska poprzez zwiększenie ilości paliwa ☐ wyregulować komin zgodnie z rozdziałami 4.2. i 4.3.
Woda wyciekająca z kotła (kondensacja kotła)	♦ nadmierny przepływ wody ♦ paliwo zbyt wilgotne ♦ uszkodzony kocioł ♦ niewystarczająca ilość paliwa ♦ niewystarczająca ilość powietrza pierwotnego	⇒ zmniejszyć przepływ wody ⇒ stosować paliwo zgodnie z opisem w rozdziale 1.1. ⇒ wezwać autoryzowanego serwisanta ☐ dodać więcej paliwa do paleniska ⇒ zwiększyć ilość powietrza pierwotnego zgodnie z rozdziałem 5.3., sprawdzić działanie powietrza pierwotnego regulator automatyczny
Zbyt niska temperatura gotowania i pieczenia	♦ niewystarczający lub nadmierny ciąg kominowy ♦ zbyt duża ilość powietrza pierwotnego ♦ nieodpowiednie paliwo ♦ zbyt duża ilość paliwa - utrudnione spalanie ♦ deflektor spalin otwarty ♦ ruszt zbyt nisko w okresie letnim	☐ wyregulować ciąg kominowy zgodnie z rozdziałem 4.2. ⇒ zmniejszyć ilość powietrza pierwotnego ⇒ stosować paliwo zgodnie z opisem w rozdziale 1.1. ☐ dodać mniej paliwa do paleniska ⇒ zamknąć deflektor spalin ☐ ustawić odpowiednią wysokość rusztu
Zbyt wysoka temperatura gotowania i pieczenia	♦ nadmierny przewod kominowy zanurzenie ♦ nieodpowiednie paliwo ♦ deflektor spalin zamknięty ♦ ruszt zbyt wysoko w okresie letnim	⇒ zmniejszyć ciąg kominowy zgodnie z rozdziałem 4.2. ⇒ stosować paliwo zgodnie z opisem w rozdziale 1.1. ☐ otworzyć deflektor spalin ⇒ opuścić ruszt

Woda w kotle wylotowym nie osiąga wymaganej temperatury

- ♦ niewłaściwe zwymiarowanie instalacji centralnego ogrzewania
- ♦ niewystarczająca ilość paliwa
- ♦ termometr systemu centralnego ogrzewania nie wyświetla prawidłowo temperatury

- ⇒ wymiarowanie centralnego ogrzewania system zgodny z normami branżowymi i normą DIN 4751 - część 1 dla systemów otwartych, tj. DIN 4751 - część 2 dla systemów zamkniętych
- ☐ dostosować przepływ wody do możliwości cieplnych kotła
- ☐ dodać więcej paliwa do paleniska zgodnie z *rozdziałem 5.5.2.*
- ⇒ zainstalować sprawny i zatwierdzony (umiarkowany) termometr

Podnoszenie i opuszczanie rusztu nieco utrudnione	♦ szczątki materiałów niepalnych między rusztem a kotłem (gwoździe i podobne) ♦ nieprawidłowo ukształtowany kocioł	⇒ dokładnie oczyścić z resztek materiałów niepalnych ⇒ wezwać autoryzowanego serwisanta
---	--	---

9. WSPARCIE TECHNICZNE

Szanowny Kliencie,

Jeśli w powyższej tabeli nie udało Ci się znaleźć rozwiązania problemów związanych z nieprawidłowym działaniem produktu, które mogły wystąpić podczas jego użytkowania, skontaktuj się z naszym działem reklamacji i pomocy technicznej:

- Tel: +385 (0)40 337 344
- Faks: +385 (0)40 337 906
- E-Mail: info@senko.hr, podrska@senko.hr

CHCIELIBYŚMY SKORZYSTAĆ Z TEJ OKAZJI, ABY PRZYPOMNIEĆ, CO NALEŻY POSIADAĆ, KONTAKTUJĄC SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM REKLAMACJI I POMOCY TECHNICZNEJ:

Zanim skontaktujesz się z nami, przygotuj następujące dokumenty:



- paragon zakupu z datą zakupu,
- gwarancja (na końcu niniejszej *instrukcji*),
- pisemny raport z instalacji (na końcu niniejszej *instrukcji*),
- Instrukcja obsługi.

Wymienione powyżej dokumenty są niezbędne do jak najszybszego i bezproblemowego usunięcia występującej usterki!

10. DANE TECHNICZNE

Kuchenka SENKO		C-25	C-35	C-30P
Nominalna moc cieplna, kW		25	35	30
Kocioł, kW		18	21	18
Pokój, kW		7	14	12
Ilość wody w kotle, L		20	28	22
Ciśnienie robocze (maks.), bar		3		
Temperatura pracy, °C		85		
Szerokość, mm		1000		1100
Głębokość, mm		640	780	640
Wysokość, mm		850 - 920		
Waga, kg		255	295	285
Otwór paleniska (szer. × wys.), mm		220×260		245×285
Palenisko (szer. × głęb.), mm		275×430	275×570	275×430
Pojemność paleniska, dm ³		62,08	82,29	62,08
Zużycie paliwa, kg/h		7	8	7,5
Wysokość podnoszenia rusztu, mm		170		
Płyta do gotowania (szer. × głęb.), mm		860×445	860×570	975×430
Powierzchnia płyty kuchennej, m ²		0,382	0,49	0,419
Piekarnik (szerokość), mm		400		420
Piekarnik (wysokość), mm		360		
Piekarnik (głębokość), mm		460	600	460
Popielnica, L		7,5	10,5	9
Skrzynka paliwowa, L		/		
Wylot gazów spalinowych, mm		130	150	130
Temperatura gazów spalinowych, °C		290	250	
Wymagany ciąg kominowy, Pa		12	16	14
CO w gazach spalinowych przy 13% O ₂ , %.		0,3	0,6	0,41
Masowe natężenie przepływu gazów spalinowych, g/s		17	20	26,1
Sprawność, %.		75	80	79
Rozporządzenie	Powietrze pierwotne	auto		
	Powietrze wtórne	instrukcja obsługi		
Wyprodukowano zgodnie z normą EN		EN 12815		
Klasa efektywności energetycznej		A	A	A

- specyfikacja techniczna dotyczy polan drewna i brykietów drewnianych stosowanych jako paliwo

- dane techniczne mają charakter orientacyjny i jako takie mogą się różnić.
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej w celu ulepszenia produktów.

11. WARUNKI GWARANCJI

Niniejsze warunki gwarancji obowiązują we wszystkich krajach europejskich, w których sprzedawane są produkty SENKO. W przypadku reklamacji klient zwraca się do producenta/sprzedawcy lub najbliższego autoryzowanego serwisu, przedstawiając dowód zakupu z datą zakupu, gwarancję i protokół instalacji.

OKRES OBOWIĄZYWANIA GWARANCJI

Producent SENKO d.o.o. udziela 2-letniej gwarancji na swój produkt, licząc od daty zakupu kotła wbudowanego. Wszystkie pozostałe części (termometr, regulator automatyczny z sondą, przyciski regulacyjne, zawiasy drzwi piekarnika, ruszt piekarnika) objęte są 6-miesięczną gwarancją. Producent gwarantuje, że produkt został wyprodukowany zgodnie z normą EN 12815 i że spełnia wszystkie wymagania określone w tej normie. Użytkownik jest zobowiązany do przestrzegania instrukcji obsługi.

WYJĄTKI

Wyjątkiem są części podlegające zużyciu, takie jak płyty szamotowe i szamotowe, ruszt paleniska, popielnik, uszczelki i szyby.

Płyty szamotowe (zmiany koloru lub pęknięcia zależą od materiału i nigdy nie można ich całkowicie wykluczyć). Nie wpływają one jednak na funkcjonowanie urządzenia (dopóki płyty pozostają w palenisku) i nie są powodem do niezgodności z przepisami.

Szkło (drzwiczki, panele, płyta do gotowania CERAN) - pęknięcie lub uszkodzenie szkła z powodu zagrożenia zewnętrznego, zmiany na powierzchni spowodowane czynnikami termicznymi, takimi jak popiół lotny lub sadza na powierzchni szkła.

Odbarwienie farby spowodowane przeciążeniem termicznym.

Uszczelki - np. stwardnienie lub pęknięcie na skutek naprężeń termicznych

lub mechanicznych. Powłoki powierzchniowe - częste czyszczenie lub

czyszczenie za pomocą ściernych środków czyszczących.

Odlew i części narażone na duże naprężenia termiczne - ruszt paleniska, płyta kuchenna lub popielnik.

Wymiennik ciepła (kocioł) nie podlega gwarancji w przypadku, gdy nie jest zabezpieczony odpowiednim obiegiem antykondensatowym, gwarantującym minimalną temperaturę wody powrotnej wynoszącą co najmniej 55°C.

NAPRAWY

Ewentualne naprawy w ramach gwarancji będą wykonywane w ciągu 30 dni od daty dostarczenia wyrobu do producenta. Jeżeli naprawa nie zostanie wykonana w ciągu 30 dni od daty dostarczenia wyrobu do producenta, wyrób zostanie wymieniony na nowy. Producent powiadomi klienta o dokonanych naprawach. Klient zobowiązany jest do odbioru wyrobu w ciągu 5 dni od zakończenia naprawy.

KOSZTY

Producent nie pokrywa żadnych kosztów dostawy i zwrotu.

Przed przystąpieniem do napraw gwarancyjnych (uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, transportem i montażem kuchenki), producent poinformuje klienta o cenie naprawy w formie pisemnej. Po wyrażeniu zgody przez klienta, producent wykona naprawę i obciąży klienta kosztami naprawy.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Oryginalne części wymienione w ramach gwarancji nie muszą odpowiadać usuniętym częściom pod względem wyglądu zewnętrznego, ale muszą im dorównywać pod względem jakości i funkcjonalności.

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za utratę lub uszkodzenie urządzenia w wyniku kradzieży, pożaru, wandalizmu lub z podobnych przyczyn. Pośrednie lub bezpośrednie uszkodzenia produktu, które są wynikiem niewłaściwego transportu produktu, są wyłączone z odpowiedzialności. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane oddziaływaniem chemicznym lub elektrochemicznym (np. zanieczyszczenia powietrza do spalania, kamień wodny i podobne), które są wynikiem niewłaściwej instalacji produktu i naruszenia niniejszej instrukcji.

WARUNKI DODATKOWE

Niewielkie różnice wymiarowe w materiałach konstrukcyjnych i częściach kuchenki nie stanowią podstawy do reklamacji. W okresie, w którym produkt był niesprawny, nie będziemy przyznawać żadnych rekompensat. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie klienta wymienionego w karcie gwarancyjnej i nie może być przeniesiona na inne osoby.

Gwarancja traci ważność, jeśli użytkownik dokonał zmian w produkcie bez uprzedniej wiedzy producenta. Jeśli użytkownik dopuścił się zaniedbania i przeprowadził konserwację w niewłaściwy sposób. Jeśli użytkownik używa paliwa, które nie jest zgodne z typami i ilościami podanymi w niniejszej instrukcji.

Ewentualne spory będą rozstrzygane przez właściwy sąd w Čakovcu.

Producent SENKO d.o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany wszelkich szczegółów technicznych, danych i fotografii opublikowanych w tej broszurze bez uprzedzenia, w celu ulepszenia swoich produktów. Fotografie kuchenki, części, elementów i wyposażenia opublikowane w tej broszurze mogą różnić się od rzeczywistych elementów.

Nr GWARANCJI.**KUCHENKA CENTRALNEGO OGRZEWANIA NA PALIWO STAŁE:**☐ E 2580 L C-25 ☐ E 2580 D C-25 ☐ E 2535 L C-35 ☐ E 2535 D C-35☐ E 2670 L C-30P ☐ E 2670 D C-30P**NUMER SERYJNY:****DATA PRODUKCJI:****NAZWA I****ADRES****SKLEPU:****NAZWA I****ADRES****KLIENTA:****DATA ZAKUPU:****PIECZĘĆ SKLEPU I****PODPIS****SPRZEDAWCY:**

----------------------	----------------------

Serwisowanie zakończone w terminie:

Serwisowanie zakończone w terminie:

SENKO kamień – Upatrstvo za upotrebu 1
Pieczęć i serwis podpis technika: _____

Pieczęć i serwis podpis technika: _____

UZUPEŁNIONE PRZEZ KOMINIARZA

Przyłącze kominowe wykonane przez firmę:

Firma/działalność gospodarcza: _____ Osoba odpowiedzialna:

_____ pieczęć i podpis
Ulica: _____ Miejscowość:

_____ Telephone: _____ Kraj:

_____ Date: _____ Podpis klienta:

Komin

podłączona)

Typ:

.....

.....Długość (m): Wysokość (m):

(Pa):

powietrze (jeśli podłączona) Temperatura gazów spalinowych na wylocie

(°C): Przekrój poprzeczny

ostatniego przeglądu:

Liczba przyłączy:

Rura odprowadzająca dym (jeśli jest

Przekrój poprzeczny (mm):

Wymiary (mm):

.....

Liczba kolan: Ciąg

Rura doprowadzająca

(mm): Data

Długość (m):

Liczba kolan:

WYKONANE PRZEZ WYKONAWCĘ INSTALACJI CENTRALNEGO OGRZEWANIA

Podłączenie instalacji centralnego ogrzewania wykonane przez firmę:

Firma/działalność gospodarcza: _____ Osoba odpowiedzialna:

_____ pieczęć i podpis
Ulica: _____ Miejscowość:

_____ Telephone: _____ Kraj:

_____ Data: _____ Podpis klienta:

System
otwarty

tak

nie

System
zamknięty

tak

nie

Wykonanie połączenia zgodnie z normą DIN 4751

tak

nie

Pojemność przestrzeni ogrzewanej (m³):

.....

Pojemność zbiornika wyrównawczego (m³):

.....

Typ pompy:

Przepływ wody (m³ /h):

SENKO kaminiarstwo - Upustwo za upotrebu 2
Typ zaworu bezpieczeństwa:

Zawór

bezpieczeństwa dopuszczony do pracy pod ciśnieniembar

Temperatura wody (°C) na wlocie: wylot:

☐
☐
☐
☐
☐
☐



Senko d.o.o.
Vladimira Nazora 22, Štefanec
40 000 Čakovec, Republika
Chorwacji

12

EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007

Kuchenki na paliwo stałe z piekarnikiem

	C-25	C-35	C-30P
Minimalna odległość od powierzchni palnych :	powyżej 100 cm przód 80 cm tył 20 cm listwa boczna 20 cm		
Emisja CO w gazach spalinowych (przy 13% O ₂) :	0,3 %	0,6 %	0,41 %
Maksymalne ciśnienie robocze wody :	3 takt		
Temperatura gazów spalinowych :	290 °C	250 °C	
Moc cieplna - woda :	18 kW	21 kW	18 kW
Moc cieplna - pomieszczenia :	7 kW	14 kW	12 kW
Wydajność :	75 %	80 %	79 %
Rodzaj paliwa :	polana drewna, brykiety drzewne		
Zużycie paliwa :	7 kg/h	8 kg/h	7,5 kg/h
Certyfikat nr :	E-30-00354-12		
Przeczytaj i przestrzegaj instrukcji obsługi. Należy używać wyłącznie zalecanego paliwa. Wyprodukowano w Republice Chorwacji			

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

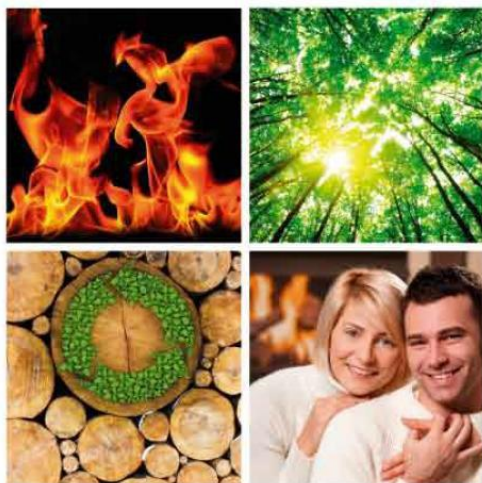
Ten produkt jest certyfikowany
zgodnie z normą EN 12815. Raport z
badań nr 30-11665/1 z 29 czerwcath

SENKO

Vladimira Nazora 22, Štefanec, 40000 Čakovec, Hrvatska

Tel: +385 (0)40 33 73 44 • E-mail: info@senko.hr

www.senko.hr



*... DUCH TRADYCJI W
NOWOCZESNYCH
FORMACH DLA
ZDROWE ŚRODOWISKO.*

facebook.

You Tube



Podręcznik ten można znaleźć na stronie <http://en.senko.hr/>.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany wszystkich danych liczbowych, szczegółów technicznych i kolorów produktów wymienionych w niniejszej instrukcji bez wcześniejszego powiadomienia.