



DeepL

Subskrybuj DeepL Pro, aby tłumaczyć większą

Odwiedź stronę www.DeepL.com/pro aby uz

SENKO

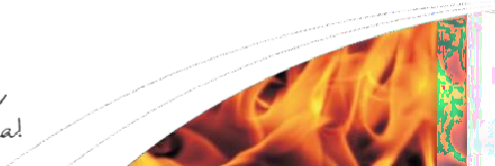
INSTRUKCJA



Paliwo stałe Kuchenki

SG-50, SG-60, SG-75 i SG-90

SN-EN-7/19



**Szanowny Kliencie, dziękujemy za wybór kuchenki
SENKO!**

**Ten produkt został zaprojektowany i wykonany w
najdrobniejszych szczegółach, aby spełnić każdą Twoją
potrzebę funkcjonalności i bezpieczeństwa.**

**Niniejsza *Instrukcja* obsługi nauczy Państwa prawidłowej
obsługi kuchenki, dlatego przed rozpoczęciem użytkowania
kuchenki prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.**

Zarządzanie Senko

Symbole użyte w niniejszej *INSTRUKCJI OBSŁUGI*:

• **UWAGA**



- **OSTRZEŻENIE**



• **BEZPIECZEŃSTWO** - **PORADY I ZALECENIA**



SPIS TREŚCI

1. OGÓLNE	4
1.1. FUEL.....	6
1.2. KARMIENIE.....	6
1.3. CHIMNEY.....	7
1.3.1. KAPITAŁ KOMINKA.....	7
1.3.2. FUNKCJA KOMINA.....	8
1.4. IZOLACJA.....	10
2. OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO	10
3. CECHY TECHNICZNE	11
4. INSTALACJA	15
4.1. POZYCJONOWANIE.....	15
4.2. PRZYGOTOWANIE I KONTROLA KOMINA.....	16
4.3. PODŁĄCZENIE DO KOMINA.....	17
4.4. OTWORY NAWIEWU ŚWIEŻEGO POWIETRZA.....	21
4.5. TERMOMETR DO PIEKARNIKA.....	23
4.6. TESTOWANIE INSTALACJI.....	23
5. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM	24
5.1. KIEROWANIE SPALINAMI.....	24
5.2. REGULACJA I REGULACJA POWIETRZA.....	25
5.3. RUSZT SKRZYNI OGNIOWEJ.....	27
5.4. OGNIWO.....	27
5.4.1. PROCEDURA.....	27
5.4.2. OPTYMALNE WARTOŚCI UŻYTKOWE.....	28
5.4.3. DODAWANIE PALIWA.....	28
5.4.4. ŻYWIENIE W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM.....	29
5.5. DRZWI PIEKARNIKA.....	30
5.6. REGULACJA WYSOKOŚCI.....	31
6. CZYSZCZENIE	31

6.1. CZYSZCZENIE KANAŁU SPALINOWEGO.....	32
6.1.1. KUCHARKA SG-50.....	32
6.1.2. KUCHARKA SG-60.....	33
6.1.3. Kuchenki SG-75 i SG-90	34
7. MAINTENANCE.....	35
7.1. UTYLIZACJA STAREJ KUCHENKI.....	36
7.2. CZĘŚCI ZAMIENNE	36
8. USTERKI / PRZYCZYNY / ROZWIĄZANIA	37
9. WSPARCIE TECHNICZNE	38
10. DANE TECHNICZNE	39
11. WARUNKI GWARANCJI.....	40
GWARANCJA	41
RAPORT Z INSTALACJI	42

1. OGÓLNI

Klasyczne kuchenki na paliwo stałe

- ◆ SG-50
- ◆ SG-60
- ◆ SG-75 L/D
- ◆ SG-90 L/D

L = kuchenka lewa: *przyłącze kominowe znajduje się po lewej stronie, jeśli kuchenka widziana jest od przodu*

D = kuchenka prawa: *przyłącze kominowe*

to modele z palety kuchenek SENKO, które w najlepszy możliwy sposób mogą dostosować się do Państwa potrzeb. Dlatego prosimy o **DOKŁADNE ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ**, która pomoże Ci osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty już podczas pierwszego użycia.



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



Wygląd zewnętrzny kuchenki przedstawiony jest na pierwszej stronie niniejszej instrukcji. Główne części kuchenki wykonane są z płyt ze stali nierdzewnej. Przy zamawianiu kuchenki lub części zamiennych należy podać jej pełne oznaczenie, na przykład: kuchenka E 2860 SG-60.



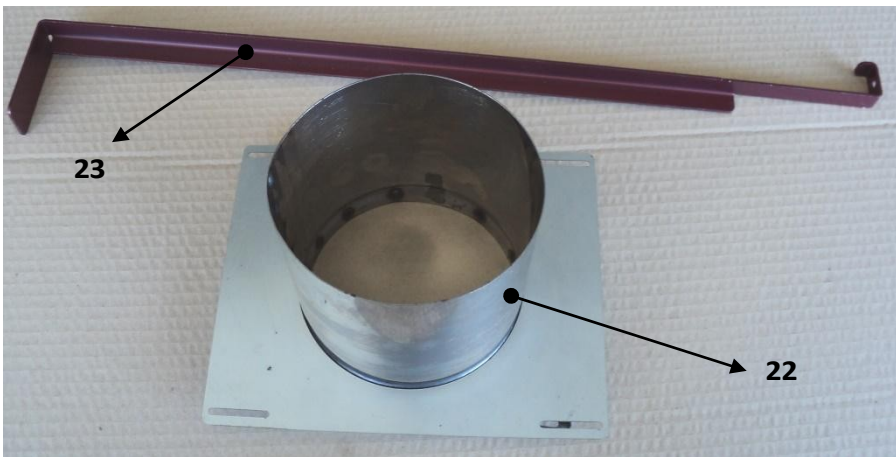
Kuchenki produkowane są zgodnie z normą EN 12815 i spełniają wszystkie wymagania stawiane przez tę normę.

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

Kuchenka jest zapakowana w paletę EURO. Podczas transportu kuchenka musi być odpowiednio zamocowana, aby zapobiec przewracaniu się lub uszkodzeniom. Standardowo dostarczony zestaw kuchenny składa się z:

- kuchenka,
- instrukcja obsługi,
- przedłużenie zacisku kominowego (22),
- narzędzie do czyszczenia garnków (23).

Rysunek



UWAGA!!! Waga kuchenki wynosi od 130 do 200 kg. Podczas rozładunku, przenoszenia, przemieszczania i montażu kuchenki należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała.

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 i w znacznym stopniu zanieczyszcza szybę drzwi, a także komin i kuchenkę.



Stosować wyłącznie zalecane paliwo:



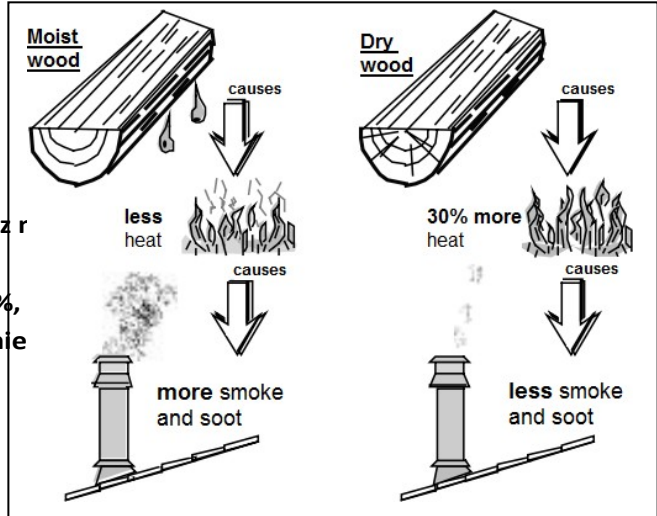
- **drewno:** buk zwyczajny, grab pospolity, dąb szypułkowy, czarna szarańcza

⇒ suszenie na powietrzu przez rok do 2 lat

⇒ wilgotność względna 15-17%, zawartość energii na poziomie ok.

4,2 kWh/kg

- **brykiety drzewne:** energia przy zawartości ok. 4,4 kWh/kg



1.2. PODAWANIE

- w razie potrzeby ręcznie
- zalecamy, aby bale były o wymiarach 50 x 50 mm cięte pionowo, do 2/3 długość paleniska
- używaj mniejszych polan do bardziej intensywnego ognia, a masywniejszych polan do podtrzymania ognia
- minimalna odległość między polanami musi wynosić 1 cm, ta sama odległość 1 cm obowiązuje dla brykietów
- aby utrzymać stałą temperaturę w piecu, należy od czasu do czasu dodawać mniejsze ilości paliwa ⇒ ok. 0,5 kg
- podczas dodawania należy używać rękawic ochronnych izolowanych termicznie, paliwo do komory spalania
- podczas otwierania i zamykania drzwi pieca i komory spalania oraz wyjmowania blachy z pieca należy również używać rękawic ochronnych izolowanych termicznie



i popielniczkę.

1.3. CHIMNEY



Kuchenka połączona jest z kominem za pomocą rozety przesuwnej o średnicy 120 mm. Połączenie rozety z kominem należy wykonać szczelnie i nieprzepuszczalnie. Jeżeli kuchenka jest oddzielona od otworu kominowego (nie zalecane), połączenie wykonuje się za pomocą standardowej rury odprowadzającej spaliny o średnicy 120 mm - patrz **rozdział 4.3**.



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

WAŻNE

- PRZED podłączeniem do komina należy zawsze wykonać obliczenia (zgodnie z normą EN 13384 i wszystkimi innymi normami dotyczącymi wymiarowanie kominów)!
- Komin pełni bardzo ważną funkcję odprowadzania dymu przy urządzeniu grzewczym na paliwa stałe i dlatego MUSZĄ być dobrze i prawidłowo zwymiarowane!

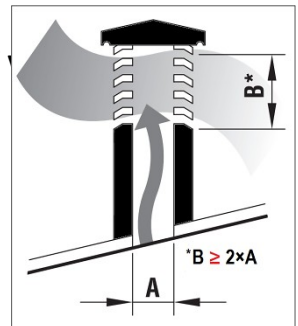


1.3.1. CHIMNEY CAP



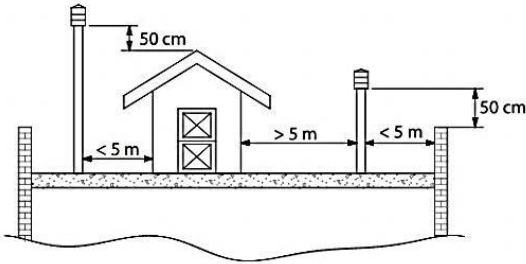
Czapka kominowa musi spełniać następujące warunki:

- identyczna średnica wewnętrzna jak w przypadku komina,
- operacyjny przekrój wylotu nie mniejszy niż podwójna średnica wewnętrzna komina - patrz $B \geq 2 \times A$ na rysunku obok,
- skonstruowane tak, aby zapobiegać deszczowi, śniegowi, liściom i innym obcych ciał z wejściem na stronę na stronę komin,
- skonstruowane tak, aby umożliwić wydalenie produktów spalania w przypadku wiatru z dowolnego kierunku i nachylenia,
- zainstalowane w celu umożliwienia właściwego rozproszenia i

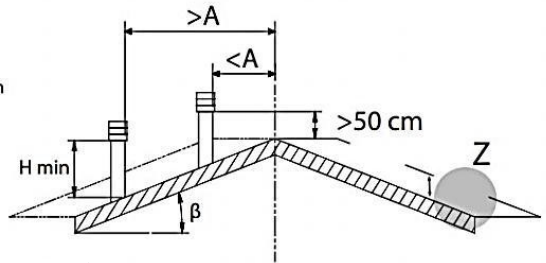


rozcieńczenia produktów spalania poza strefą refluksu (przepływ wsteczny), ponieważ licznik występuje tu ciśnienie. Dlatego konieczne jest przestrzeganie ograniczeń wymienionych na *rysunku 2*,

DACH PŁASKI



DACH
DWI SKŁADOWY



Rysunek 2

Z= STREFA
PRZECIWDPRZEPŁYW

- Nie dopuszcza się stosowania urządzeń mechanicznych do zasysania spalin.

Nachylenie dachu	Odległość między kalenicą dachu a komin	Minimalna wysokość komina (mierzona od dachu powierzchni)
β	$A, \text{ m}$	$H_{\min}, \text{ m}$
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

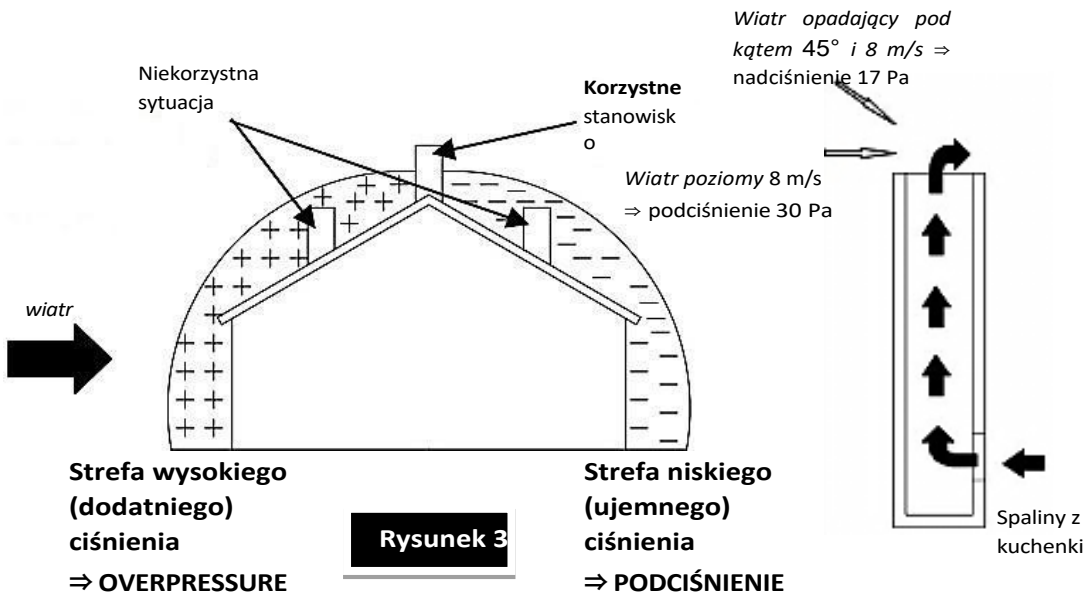
1.3.2. KOMIN FUNKCJA

Spośród wszystkich czynników meteorologicznych i geograficznych wpływających na funkcjonowanie komina (deszcz, mgła, śnieg, okres nasłonecznienia, itp.) najważniejszy jest z pewnością wiatr. Oprócz ciśnienia spowodowanego różnicą temperatur pomiędzy spalinami a powietrzem zewnętrznym komina, istnieje jeszcze jeden rodzaj ciśnienia - ciśnienie dynamiczne wiatru.



Wiatr wstępujący **ZAWSZE** powoduje wzrost ciśnienia, czyli podciśnienie (ciąg kominowy), pod warunkiem, że komin jest prawidłowo zainstalowany. Wiatr opadający **ZAWSZE** powoduje obniżenie ciśnienia, czyli podciśnienie (ciąg kominowy), pod warunkiem, że komin jest prawidłowo zainstalowany.

ciąg \Rightarrow powstaje nadciśnienie. Oprócz kierunku i prędkości wiatru, Ważne jest również położenie komina w stosunku do dachu domu i otoczenia (rys. 3).



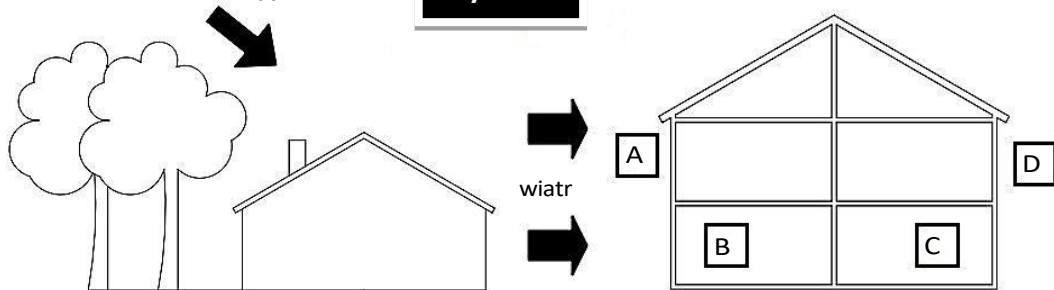
Wiatr wpływa na funkcję komina również pośrednio, tworząc obszary wysokiego (nadciśnienia) i niskiego (podciśnienia) ciśnienia, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz strefy mieszkalnej (rys. 4).

Ciśnienie ułatwiające funkcjonowanie komina może występować w pomieszczeniach bezpośrednio wystawionych na działanie wiatru (B), ale może też negatywnie wpływać na komin poprzez ciśnienie zewnętrzne, jeśli komin znajduje się po stronie wystawionej na działanie wiatru (A).

Odwrotnie, podciśnienie może wystąpić w pomieszczeniach zawietrznych (C), wpływając niekorzystnie na funkcje komina usytuowanego po przeciwnej stronie (D) od kierunku wiatru.

Zjeżdżający wiatr

Rysunek 4



Strefy A-B w nadciśnieniu
Strefy C-D w podciśnieniu

1.4. IZOLACJA

Kuchenka jest na zewnętrznych powierzchniach izolowana płytami szamotowymi o grubości 40 mm. Boki są komorowe i chłodzone naturalnym obiegiem powietrza. Głębokość komory wynosi 25 mm.

2. OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO

Przy podłączaniu kuchenki do komina należy przestrzegać norm krajowych i europejskich oraz przepisów lokalnych.



POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU KOMINA

W przypadku pożaru komina należy zamknąć otwory wlotu powietrza i NIE OTWIERAĆ drzwiczek paleniska. Ugasić pożar używając odpowiednich gaśnic. NIGDY NIE GASIĆ POŻARU WODĄ! W przypadku pożaru wezwać również lokalną straż pożarną. Przestrzegać lokalnych przepisów



Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić u lokalnego uprawnionego kominarza, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do komina (kominarz musi wypełnić protokół instalacji znajdujący się na końcu niniejszej *instrukcji*).



Należy zwrócić szczególną uwagę na to, czy do pomieszczenia, w



którym zainstalowana jest kuchenka, dostarczana jest wystarczająca ilość powietrza do spalania.

3. TECHNICZNE CECHY

Kuchenki SENKO SG przeznaczone są do gotowania, pieczenia i ogrzewania domowego. Wyposażone są w piekarnik tak jak tradycyjna kuchenka. Kuchenki nadają się do montażu pomiędzy innymi urządzeniami kuchennymi (przy zapewnieniu minimalnych bezpiecznych odległości - patrz rozdział 4.1.).

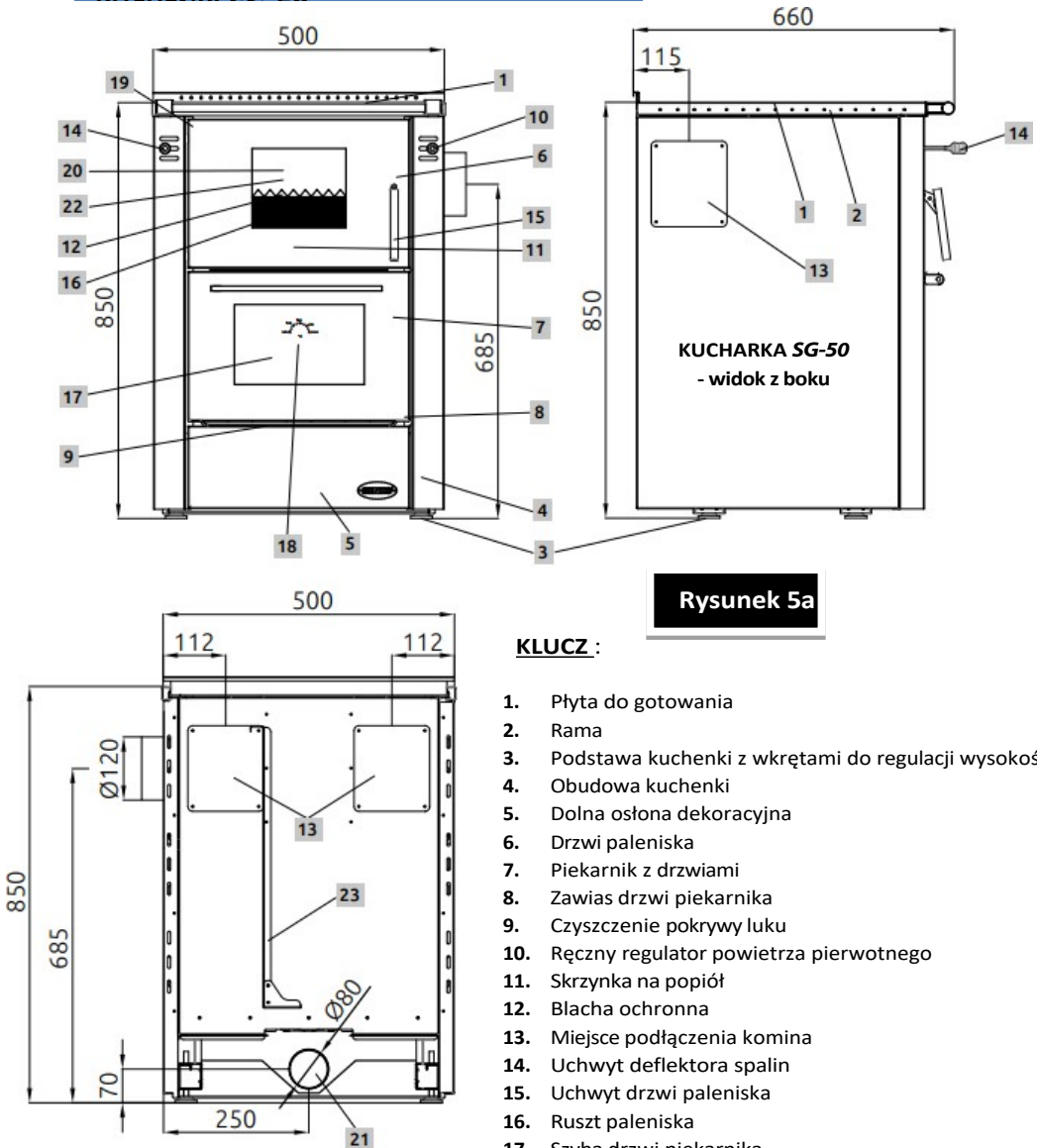
Wykonane są one z płyt ze stali nierdzewnej i odlewów z wysokiej jakości szarego odlewu. Płyta do gotowania (1) wykonana jest z płyty stalowej o grubości 8 mm LUB z płyty szklano-ceramicznej CERAN® o grubości 6 mm (tylko w niektórych modelach kuchni). Wnętrze kuchenki wyłożone jest szamotem.

Pojemnik na paliwo (tylko w kuchence SG-75 i SG-90) znajduje się na przedniej stronie kuchenki, podobnie jak ręczny regulator powietrza pierwotnego (10) i deflektor spalin (14). Pomiędzy nimi znajduje się komora spalania (6) z rusztem (16) oraz piekarnik (7) z drzwiczkami i termometrem (18).

Na tylnej stronie garnka znajduje się przyłącze dopływu powietrza pierwotnego (21) Ø80 mm. Przyłącza kominowe (13) Ø120 mm znajdują się na tylnej i bocznej stronie kuchenki.

Na poniższych rysunkach przedstawiono schemat kuchenki i towarzyszących jej części.

WYŚWIETLACZ SCHEMATYCZNY DLA



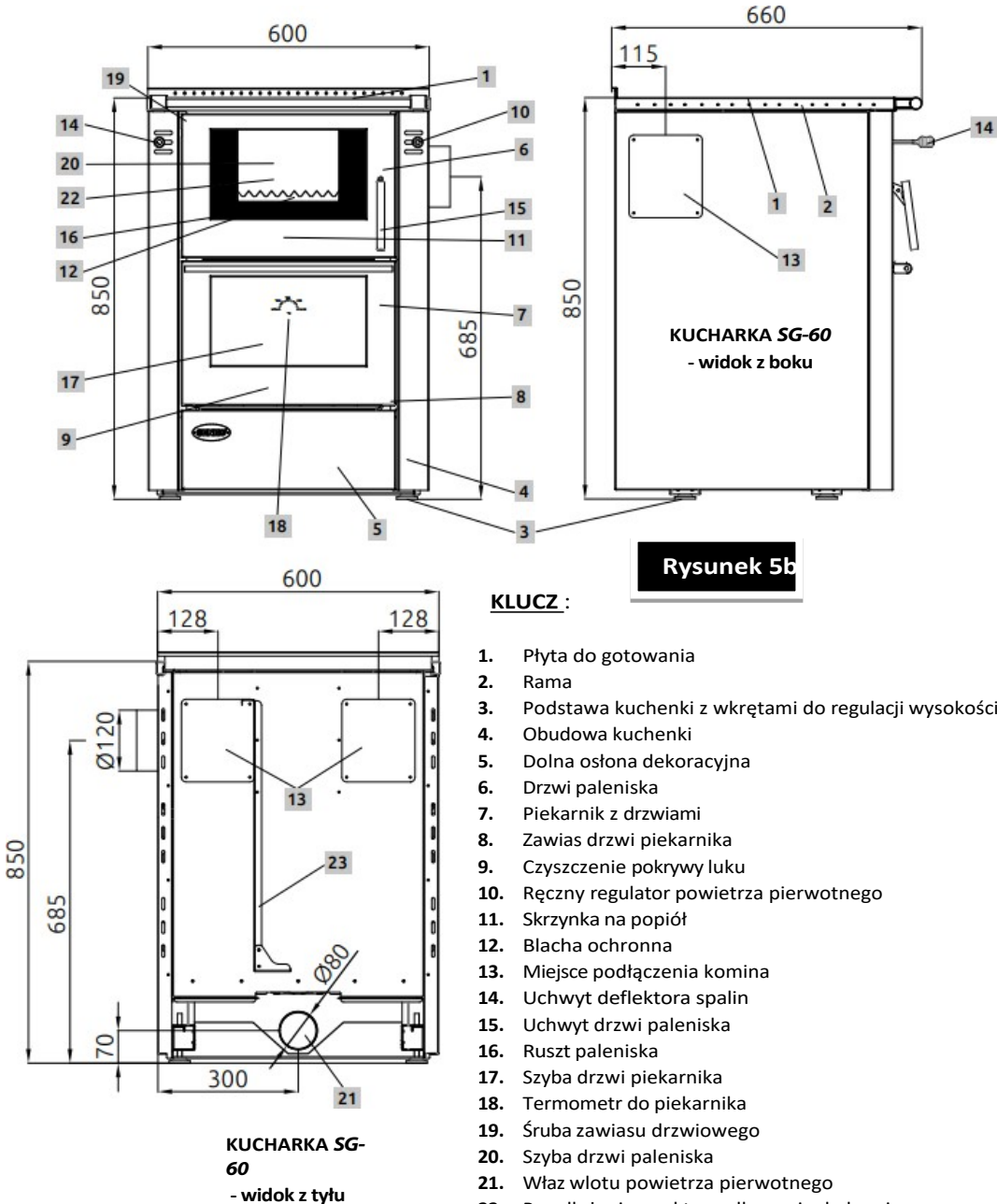
Rysunek 5a

KLUCZ :

1. Płyta do gotowania
2. Rama
3. Podstawa kuchenki z wkrętami do regulacji wysokości
4. Obudowa kuchenki
5. Dolna osłona dekoracyjna
6. Drzwi paleniska
7. Piekarnik z drzwiami
8. Zawias drzwi piekarnika
9. Czyszczenie pokrywy luku
10. Ręczny regulator powietrza pierwotnego
11. Skrzynka na popiół
12. Blacha ochronna
13. Miejsce podłączenia komina
14. Uchwyt deflektora spalin
15. Uchwyt drzwi paleniska
16. Ruszt paleniska
17. Szyba drzwi piekarnika
18. Termometr do piekarnika
19. Śruba zawiasu drzwiowego
20. Szyba drzwi paleniska
21. Właz wlotu powietrza pierwotnego
22. Przedłużenie punktu podłączenia do komina
23. Narzędzie do czyszczenia kuchenek

KUCHARKA SG-50
- widok z tyłu

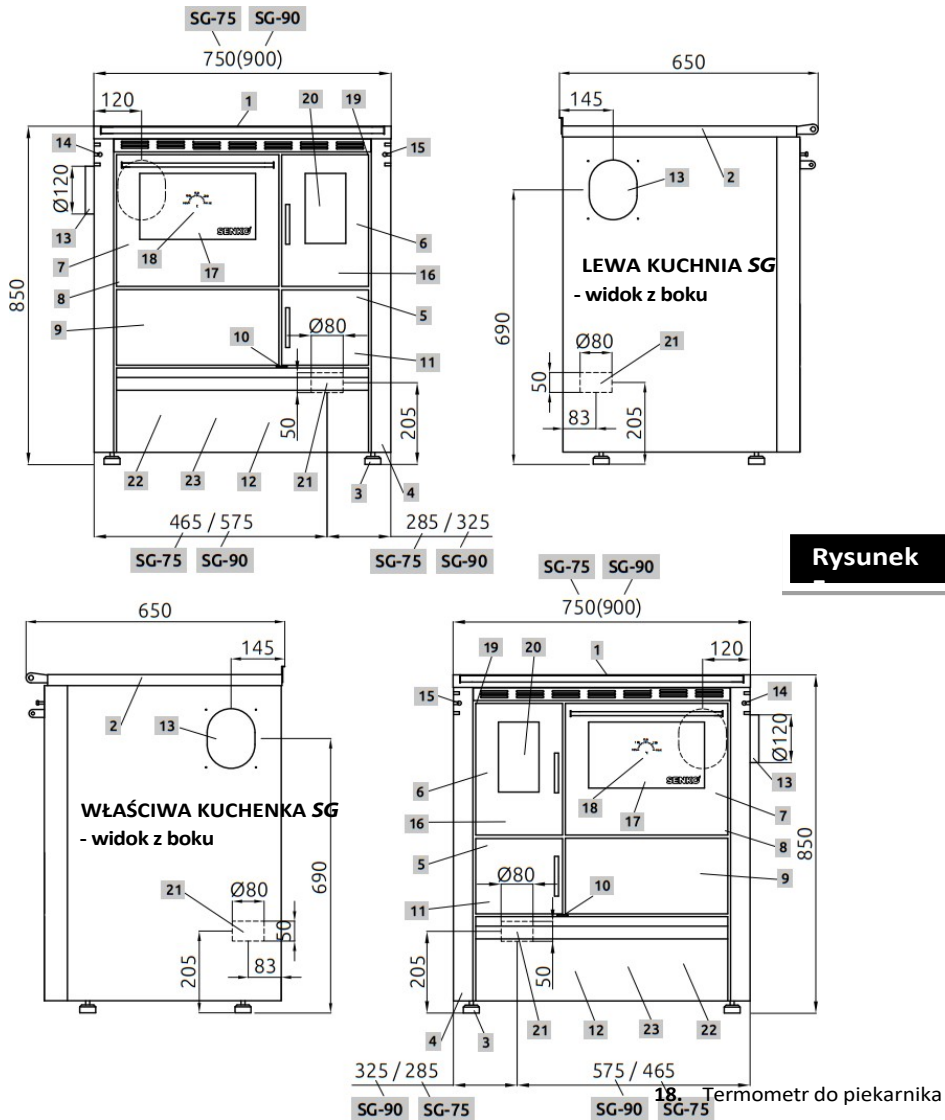
WYŚWIETLACZ SCHEMATYCZNY DLA



KLUCZ :

1. Płyta do gotowania
2. Rama
3. Podstawa kuchenki z wkrętami do regulacji wysokości
4. Obudowa kuchenki
5. Dolna osłona dekoracyjna
6. Drzwi paleniska
7. Piekarnik z drzwiami
8. Zawias drzwi piekarnika
9. Czyszczenie pokrywy luku
10. Ręczny regulator powietrza pierwotnego
11. Skrzynka na popiół
12. Blacha ochronna
13. Miejsce podłączenia komina
14. Uchwyt deflektora spalin
15. Uchwyt drzwi paleniska
16. Ruszt paleniska
17. Szyba drzwi piekarnika
18. Termometr do piekarnika
19. Śruba zawiasu drzwiowego
20. Szyba drzwi paleniska
21. Właz wlotu powietrza pierwotnego
22. Przedłużenie punktu podłączenia do komina
23. Narzędzie do czyszczenia kuchenek

WYŚWIETLACZ SCHEMATYCZNY DLA KUCHNI SG-75 i



Rysunek

KLUCZ:

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płyta do gotowania 2. Rama 3. Podstawa kuchenki z wkrętami do regulacji wysokości 4. Obudowa kuchenki 5. Dolne drzwi 6. Drzwi paleniska 7. Piekarnik z drzwiami 8. Zawias drzwi piekarnika | <ol style="list-style-type: none"> 9. Czyszczenie pokrywy łuku 10. Ręczny regulator powietrza pierwotnego 11. Skrzynka na popiół 12. Skrzynka paliwowa 13. Miejsce podłączenia komina 14. Deflektor spalin 15. Uchwyt do przesuwania rusztu 16. Ruchomy ruszt 17. Szyba drzwi piekarnika 18. Termometr do piekarnika |
|--|--|

- 19. Śruba zawiasu drzwiowego
- 20. Szyba drzwi paleniska
- 21. Właz wlotu powietrza pierwotnego
- 22. Przedłużenie punktu podłączenia do komina
- 23. Narzędzie do czyszczenia kuchenek

14

14

4. INSTALACJA



Po zdjęciu opakowania z kuchenki należy dokonać szczegółowych oględzin w celu ustalenia ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu. Należy wykryte uszkodzenia zgłosić niezwłocznie producentowi.

W miejscach wszelkich przyłączy na kuchence (komin, wlot powietrza) należy zainstalować włazy inspekcyjne w celu konserwacji i obsługi systemu.

4.1. POZYCJONOWANIE

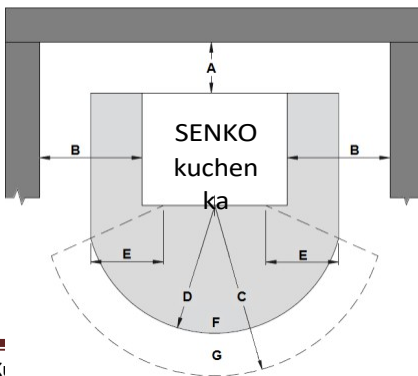


W celu ustawienia garnka w pozycji poziomej bez nachylenia należy użyć poziomicz. Należy zapewnić minimalną odległość kuchenki od wszelkich łatwopalnych przedmiotów; takich jak drewno, płyty wiórowe, korek i podobne. W przypadku materiałów łatwo zapalnych, takich jak PCV, poliuretan i podobne, należy podwoić niezbędne odległości bezpieczeństwa.

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



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



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

Kuchenka nie powinna być umieszczana w pomieszczeniach, w których znajdują się kuchenki gazowe lub kuchnie, a także w łazience, w budynkach przeznaczonych na pralnie lub podobnych. To samo dotyczy pokoi lub mieszkań z obiegiem powietrza lub obiegiem gorącego powietrza z systemami wentylacyjnymi (klimatyzacja, wyciągi lub okapy kuchenne), **WYJĄTKOWO**, jeśli takie systemy wentylacyjne posiadają mechanizmy zabezpieczające, które podtrzymują ciśnienie powietrza powyżej 4 Pa w pomieszczeniu, gdzie zamontowana jest kuchenka lub w pomieszczeniach, które mają bezpośredni kontakt z powietrzem zewnętrznym.




Zaleca się umieszczenie kuchenki jak najbliżej otworu kominowego, tj. przy samym otworze kominowym, aby uniknąć stosowania dodatkowej rury odprowadzającej dym (*rys. 6a*)!



Jeżeli chcemy umieścić kuchenkę pomiędzy elementami kuchennymi, należy zapewnić odległości bezpieczeństwa (odstęp pomiędzy kuchenką a elementem kuchennym przeznaczonym do cyrkulacji powietrza - chłodzenia) w zależności od trwałości temperaturowej wykazanej w certyfikacie materiału, z którego wykonany jest element kuchenny.



Tutaj również należy zwrócić uwagę na to, jak zapewnić dostęp do kuchenki w celu  konserwacji i serwisowania.

4.2. PRZYGOTOWANIE KOMINA I KONTROLA

Przed montażem kuchenki należy sprawdzić komin - średnicę, wysokość, ewentualne zatkanie lub uszkodzenia. Komin musi być certyfikowany przez uprawnionego lokalnego kominiarza. Efektywna wysokość komina musi wynosić co najmniej 5 metrów od punktu wylotu



spalin (*rys. 6b*).

Ciąg kominowy musi mieścić się w parametrach 12 ± 2 Pa.



Komin musi znajdować się co najmniej 0,5 metra nad kalenicą dachu (patrz *Rysunek 2*). Minimalna odległość pomiędzy dwoma przyłączami na tym samym kominie musi wynosić 60 cm (*Rysunek 6d*).

Średnicę komina dobiera się według informacji podawanych przez producenta komina - np. dla ciągu kominowego 12 Pa średnica wynosi zwykle 130 mm.

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

4.3. PODŁĄCZENIE DO KOMINA

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

Należy zapewnić, aby połączenie pomiędzy kuchenką a kominem było wykonane szczelnie i nieprzepuszczalnie. Rura odprowadzająca dym musi mieć odpowiednie nachylenie (minimum 3°) w przypadku, gdy kuchenka jest wyjęta z otworu kominowego.



Rura odprowadzająca dym nie może wchodzić w otwór w świetle komina (*rys. 6c*).

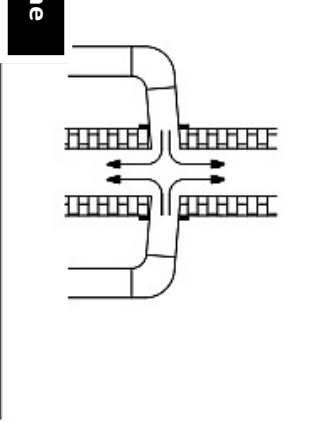
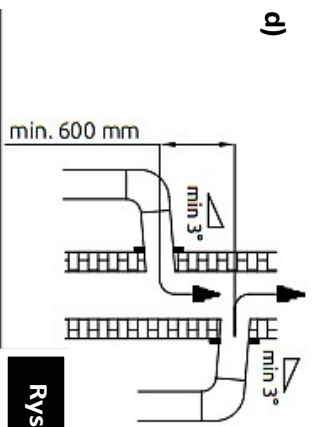
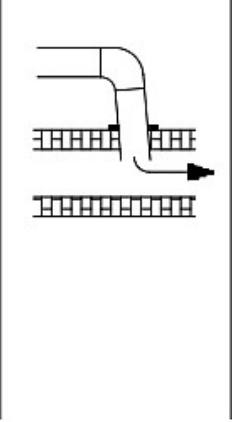
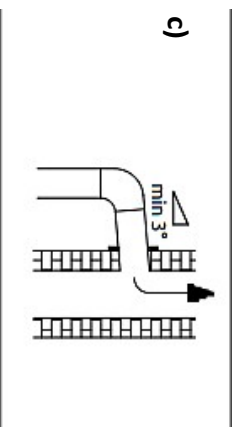
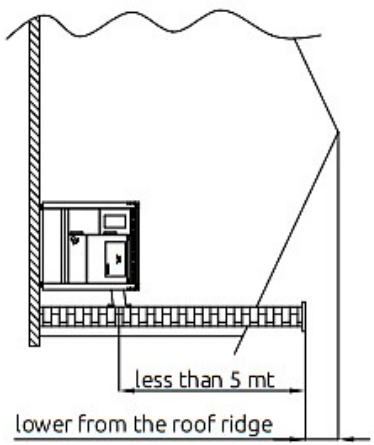
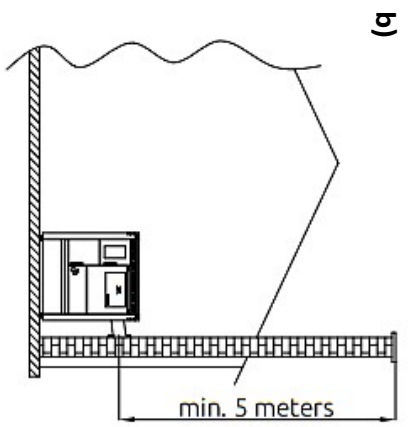
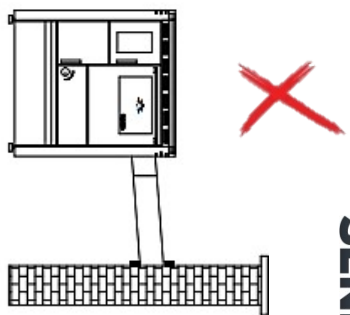
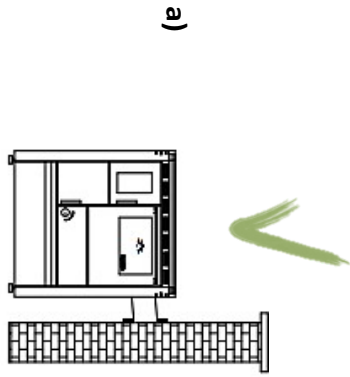


Nie wolno zmniejszać zalecanych średnic rur!

Różnice pomiędzy prawidłowym a nieprawidłowym podłączeniem

kuchenki do komina przedstawia poniższy rysunek.

Różnice między prawidłowym a nieprawidłowym podłączeniem kuchenki do kominia



Rysunek

Różnice między prawidłowym a nieprawidłowym podłączeniem kuchenki do komina

<p>e)</p> <p>min 3°</p>	<p>f)</p> <p>Faulty air inlet through an open door on an used cooker</p>
<p>g)</p> <p>min 3°</p>	<p>h)</p> <p>Faulty air inlet through holes created via faulty connection of the pipe to the chimney</p>
<p>h)</p>	<p>Faulty air inlet through an open chimney cleaning hatch lid</p>

Rysune

Podłączyć kuchenkę do komina za pomocą rozety przesuwnej (22) o średnicy 120 mm. Specjalnie zaprojektowana rozeta przesuwna umożliwia regulację otworu kominowego w tolerancji 1,5 cm w górę, czyli w dół.



W przypadku konieczności podłączenia kuchenki do komina pionową rurą niez izolowaną należy zastosować rurę odprowadzającą dym, o maksymalnej długości 125 cm.

Jeśli kuchenka jest bardziej oddalona od otworu kominowego, podłącza się ją za pomocą rury przedłużającej i kolanka. Przedłużona rura wlotu dymu musi mieć odpowiednie nachylenie (patrz rys. 6) i nie może przekraczać 100 cm długości. Połączenie komina i rury wlotu spalin musi być całkowicie zamocowane!



Rysunek 7



1) Zdjąć zewnętrzną osłonę pomocą śrubokręta na



Zdjąć blachę pod pokrywą za pokrywą poprzez naciśnięcie



3) Zamontować pokrywę ochronną na pozostałym otworze kominowym!



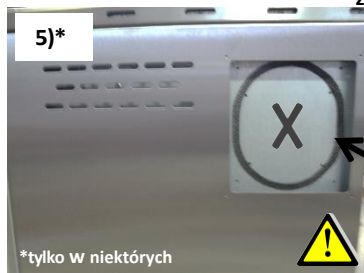
4) Zdjąć wewnętrzną pokrywę ochronną za pomocą



5) Zamontować rozetę przesuwną za pomocą śruby użytej wcześniej do zamocowania wewnętrznej



6) Zamontować zewnętrzną za pomocą śrub używanych wcześniej do mocowania



*tylko w niektórych



Przed montażem rozety przesuwnej należy obowiązkowo przykleić pasek samoprzylepny (dostarczony wraz z kuchenką) do

cała obsługa

Przy montażu rozety przesuwnej na tylnej ścianie kuchenki należy:

- zdjąć zewnętrzną pokrywę ochronną za pomocą śrubokręta,
 - poprzez delikatne naciśnięcie zdjąć następującą pokrywę,
 - w miejsce pokrywy zewnętrznej zamocować rozetę przesuwną za pomocą tych samych śrub.
- Przy tym pozostają Państwu zewnętrzne blachy rozety i pokrywy zewnętrznej (które na początku są zdejmowane z garnka), jako nadmiar.



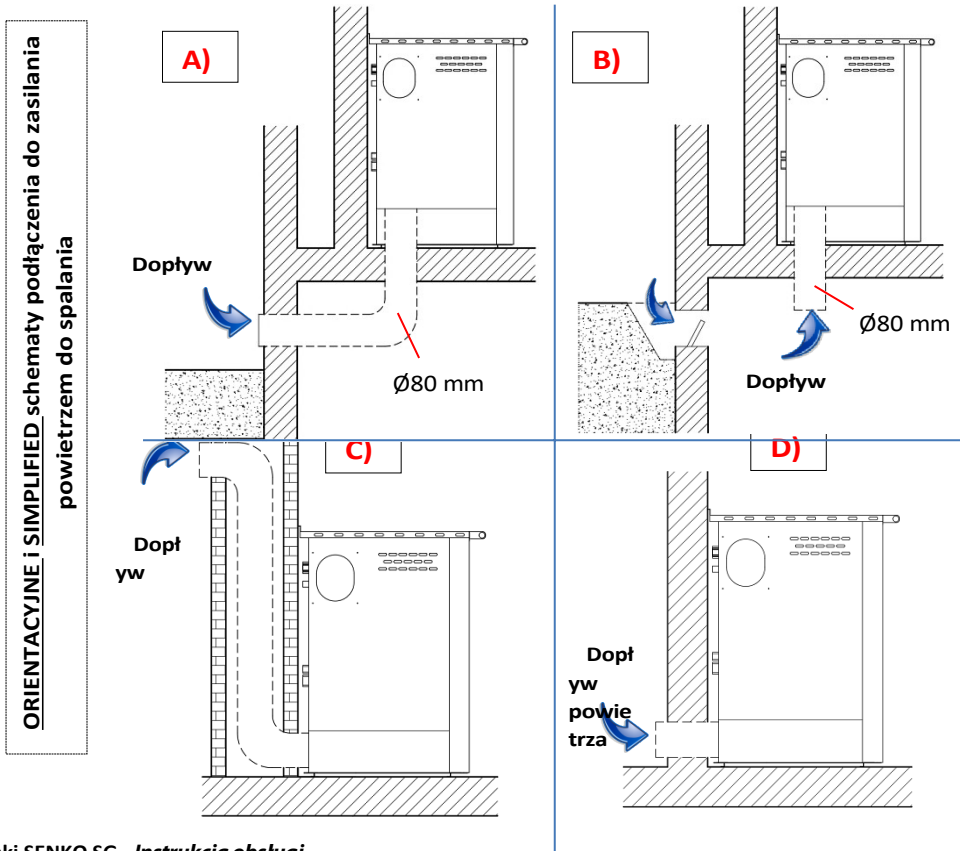
4.4. ŚWIEŻE POWIETRZE OTWORY WENTYLACYJNE

W pomieszczeniu, w którym zainstalowana jest kuchenka, należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza, aby zapewnić spalanie. Pomieszczenie to musi być regularnie wentylowane.



Odpowietrznik musi znajdować się w pobliżu 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 wentyl).

Na istniejącym otworze Ø80mm z tyłu kuchenki można również zainstalować rurę w celu doprowadzenia świeżego powietrza zewnętrznego - patrz również *rys. 10*.



A) Doprowadzenie powietrza do spalania za pomocą przewodu rurowego przez pomieszczenie piwniczne

Przy tej opcji podłączenia powietrze do spalania jest wstępnie podgrzewane, co sprzyja czystemu spalaniu. Prowadzenie w pomieszczeniu piwnicznym jest łatwe do wykonania.



B) Doprowadzenie 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 z góry

Doprowadzenie powietrza z góry może być wykonane tylko w przypadku sprawdzonych systemów kominowych. Obliczenia kominowe są tutaj obowiązkowe!



D) Doprowadzenie powietrza do spalania bezpośrednio z zewnątrz

Przy doprowadzeniu 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!

Proszę uważać!

- **Warunkiem koniecznym do podłączenia kuchenki w połączeniu z domową instalacją wentylacyjną jest uzyskanie zezwolenia od miejscowego wykwalifikowanego instalatora.
kominiarz został pozyskany!**
- **Niedopuszczalne jest instalowanie urządzeń odcinających w kanale powietrza nawiewanego (przepustnice, zasuwę itp.). Aby zapobiec stałemu przepływowi powietrza przez urządzenie, gdy nie jest ono używane, zamknij**

- **Upewnić się, że wlot powietrza zewnętrznego jest zabezpieczony przed zablokowaniem za pomocą kratki ochronnej.**
- **Dla przewodu doprowadzającego powietrze do przyłącza powietrza do spalania najlepiej jest stosować niepalny, elastyczny wąż aluminiowy. Maks. długość 4 m z 3 zagięciami.**
- **Kanał powietrza nawiewanego musi być izolowany w celu uniknięcia kondensacji i musi należy chronić przed wiatrem!**
- **Zgodnie z przepisami dotyczącymi przeglądów i kontroli kominiarskich systemy wentylacyjne muszą być raz w roku sprawdzane pod kątem niedrożności przez lokalnego wykwalifikowanego kominiarza. Aby to ułatwić, należy zapewnić odpowiednie drzwiczki rewizyjne. W tej sprawie należy**

4.5. PIEKARNIK TERMOMETR



Termometr (18) wskazuje temperaturę piekarnika; wartość ta ma charakter informacyjny. Jeśli temperatura w piekarniku przekracza 300°C, należy częściowo otwarty, aby zapobiec uszkodzeniu termometru, zawiasu drzwi piekarnika i drzwi piekarnika.

Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku, gdy uszkodzenie wymienionych wcześniej części nastąpiło na skutek zbyt wysokiej temperatury w piekarniku.

4.6. INSTALACJA TESTOWANIE



Przed pierwszym odpaleniem należy sprawdzić, czy rura odprowadzająca dym jest prawidłowo zamocowana.

5. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM

⇒ trzymanie ramy kuchenki jest niedozwolone podczas obsługi urządzenia!



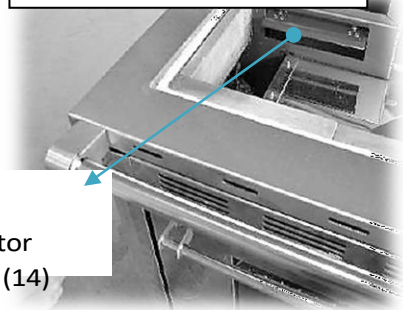
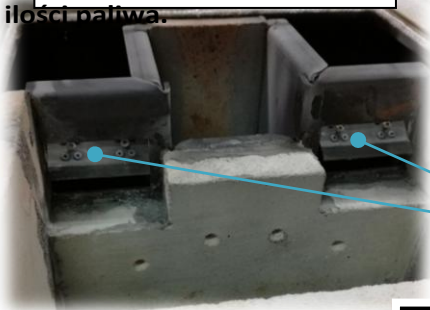
5.1. KIEROWANIE SPALIN GAZOWYCH

Deflektor spalin (14) przyspiesza wydalanie spalin z kuchenki, gdy jest to konieczne. Stosuje się go przede wszystkim w początkowych fazach rozpalamia lub gdy do komory spalania dodawane są większe



kuchenki SG-50 i SG-60

kuchenki SG-75 i SG-90



deflektor spalin (14)

Rysunek

zamknięty deflektor spalin (14)

otwarty deflektor spalin (14)

Deflektor spalin (14) może służyć również do regulacji temperatury piekarnika (7) ⇒ jeśli deflektor spalin jest otwarty (wyciągnięty na



zewnątrz), to piekarnik stygnie.

5.2. REGULACJA POWIETRZA I

CHIMNEY



Jeżeli komin wyposażony jest w przepustnicę wentylacyjną, należy ją wyregulować tak, aby ciąg kominowy mieścił się w granicach 12 ± 2 Pa.

Powietrze pierwotne - *kuchenki SG-50 i SG-60*

Powietrze pierwotne to powietrze, które przepływa bezpośrednio przez ruszt paleniska. W prawym górnym rogu garnka znajduje się ręczny regulator powietrza pierwotnego (10).



Rysunek 9a



Rysunek 9b



Przesuwając dźwignię regulatora ręcznego można regulować przepływ powietrza pierwotnego od zamkniętego (Rysunek 9a) do całkowicie otwartego (Rysunek 9b). Regulator ustawia się w zależności od pożądanej temperatury na płycie lub w piekarniku.

Powietrze pierwotne - *kuchenki SG-75 i SG-90*

Istnieje ręczny regulator powietrza pierwotnego (10) między skrzynią paliwową (12) a popielnikiem (11).

Przesuwając dźwignię regulatora ręcznego można regulować przepływ



Rysunek 9c

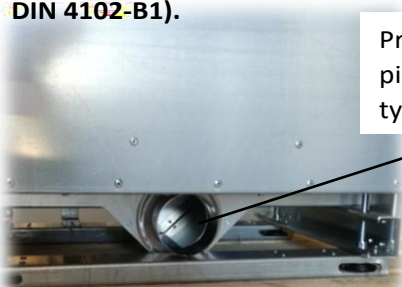


powietrza pierwotnego od zamkniętego (-) do całkowicie otwartego (+). Regulator ustawia się w zależności od pożądanej temperatury w płycie kuchennej lub w piekarniku.

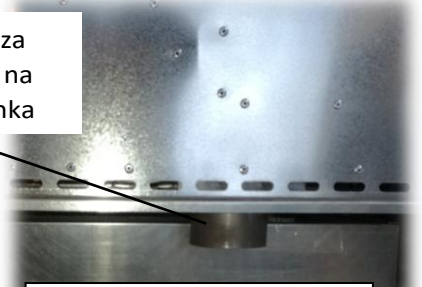
Na tylnej stronie kuchenki znajduje się okrągły króciec przyłączeniowy $\varnothing 80$ mm do zasysania zewnętrznego powietrza pierwotnego, do którego można podłączyć rurę - patrz **rozdział 4.4.** i **rysunek 10.** Rura przyłączeniowa musi być wykonana z materiału niepalnego (zgodnie z DIN 4102-B1).



Przyłącze powietrza pierwotnego (21) na tylnej stronie garnka



kuchenki SG-50 i SG-60

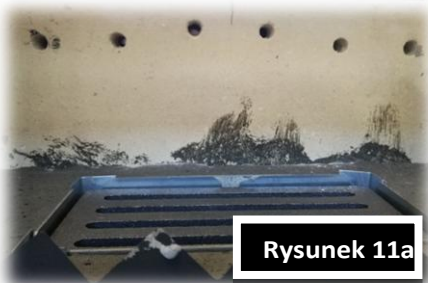


kuchenki SG-75 i SG-90

Rysunek

POWIETRZE WTÓRNE

Powietrze wtórne to powietrze, które wpływa do paleniska przez otwory, które znajdują się w płytach szamotowych, aby ułatwić maksymalne spalanie, redukcję szkodliwych substancji do popiołu i odprowadzenie do komina spalin o niskiej zdolności do zanieczyszczania.

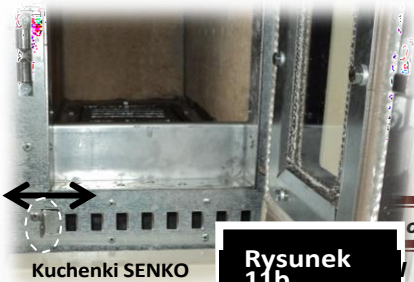


Rysunek 11a

W kuchenkach SG-50 i SG-60 regulacja powietrza wtórnego odbywa się automatycznie poprzez otwory (**rysunek**

W kuchenkach SG-75 i SG-90 regulacja odbywa się ręcznie poprzez przesunięcie

dźwigni regulatora ręcznego (**Rysunek 11b**).



Rysunek 11b

5.3. FIREBOX GRATE

Ruszt komory spalania jest ruchomy (tylko w kuchenkach SG-75 i SG-90). Przesuwa się za pomocą uchwytu (15), który znajduje się odpowiednio po prawej stronie lewej komory paleniska kuchenki, po lewej stronie prawej komory paleniska kuchenki.



Poprzez przesunięcie rusztu można dodatkowo sterować wlotem powietrza pierwotnego, dla lepsze i wolniejsze spalanie paliwa. Po wysunięciu uchwytu (15) - ruszt jest otwarty, w przeciwnym razie zamknięty.



- szerokie otwory rusztu muszą być zawsze ustawione w kierunku do dołu, aby umożliwić opadanie popiołu !

5.4. OGIEŃ

5.4.1. PROCEDURA



Przed każdym wypaleniem należy wykonać następującą procedurę:

- jeśli komin wyposażony jest w przepustnicę wentylacyjną, należy ją całkowicie otworzyć,
- otworzyć deflektor spalin (14) i ustawić ręczny regulator powietrza pierwotnego (10) na maksimum,
- otworzyć drzwi paleniska (6) (maksymalny kąt otwarcia drzwi wynosi 90°),
- włożyć drewno kindle do paleniska i rozpalić je,
- zamknąć drzwi paleniska (6),
- monitorować postęp płomienia przez drzwi komory spalania,
- gdy ogień jest już w pełnym płomieniu, dodaj drewniane polana w miarę potrzeby,
- zamknąć deflektor spalin (14),
- regulować intensywność pożaru poprzez regulację ilości powietrza pierwotnego za pomocą regulatora ręcznego (10).



OSTRZEŻENIE!!! Nigdy nie używaj płynów łatwopalnych, takich jak benzyna i podobnych do rozpalenia ognia i zawsze trzymaj te i podobne płyny z dala od kuchenki.



5.4.2. OPTYMALNE WYKORZYSTANIE WARTOŚCI

Objętość powietrza pierwotnego i ciąg kominowy muszą być dostosowane do poziomów, które zapobiegają przekroczeniu temperatury pieca 300°C.



Maksymalna ilość paliwa, jaka może się zmieścić w palenisku:

- 2-3 kg (drewno); 1,5-2 kg (brykiety).

Zaleca się dodawanie paliwa w regularnych odstępach czasu, w ilości od 0,5 do 1 kg.



W przypadku używania piekarnika do pieczenia zaleca się (w celu zachowania stała temperatura w piekarniku), aby w regularnych odstępach czasu dodawać 0,5 kg paliwa. Zaleca się również obrócenie blachy od 180° w połowie pieczenia, aby zapewnić równomierne pieczenie!



Optymalne wartości kuchenki mogą być osiągnięte tylko wtedy, gdy moc nominalna kuchenki została dobrana zgodnie z zasadami zawodowstwa i efektywności energetycznej obiektu.



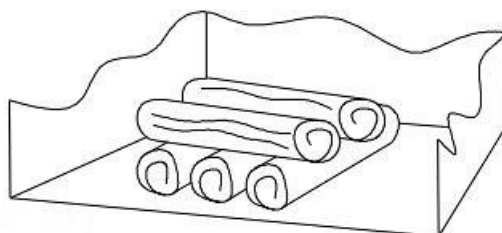
5.4.3. DODAWANIE FUEL

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

Zalecamy tylko jedną warstwę w każdym uzupełnieniu paliwa oraz, jeśli to możliwe, stosowanie polan o długości do 2/3 długości paleniska. Pomiędzy polanami powinna być zachowana minimalna odległość 1-2 cm.



Rysunek



Brykiety należy stosować w ilości pokrywającej jedynie powierzchnię paleniska, również z zachowaniem minimalnej odległości 1-2 cm pomiędzy nimi.



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



Ręczny regulator powietrza pierwotnego (10) musi być całkowicie zamknięty co najmniej 1 minutę przed otwarciem drzwi paleniska (6), aby zapobiec przedostaniu się spalin do pomieszczenia mieszkalnego.

Drzwi muszą być otwierane powoli. Po dodaniu paliwa należy powoli zamknąć drzwi. Otworzyć ręczny regulator powietrza pierwotnego (10), aby zmniejszyć czas spalania paliwa.

Gdy paliwo zacznie się palić, wyreguluj ręczny regulator powietrza pierwotnego

(10) do żądanej pozycji ⇒ zgodnie z *rozdziałem 5.2*.



Deflektor spalin (14) **MUSI** być otwarty przed otwarciem drzwi!

5.4.4. KARMIENTE W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM

W okresie przejściowym, tj. gdy temperatury zewnętrzne są wyższe, nagły wzrost temperatury zewnętrznej może spowodować nieprawidłowe działanie komina (zmniejszenie ciągu kominowego), co spowoduje, że nie wszystkie spaliny zostaną wydalone do atmosfery.

Dlatego też zaleca się stosowanie mniejszej ilości paliwa i mniejszych polan w okresie przejściowym w celu uzyskania żywszego płomienia, a także regulację ilości powietrza pierwotnego w celu poprawy wydalania



spalin z komina.

5.5. OVEN DOOR

Drzwi piekarnika są zdejmowane w sposób przedstawiony na poniższym rysunku:



- ♦ otworzyć drzwi piekarnika do końca
 - ♦ Przesunąć zabezpieczenie do końca.
- cofnąć się na lewym i prawym zawiasie piekarnika

- ♦ zamknąć drzwi do połowy, upewniając się, że zabezpieczenia opierają się o szczeliny drzwiowe

- ♦ unieść uchylone drzwi (na ok. 15°) do góry na ok. 2 mm i lekko pociągnąć je do siebie, jednocześnie pochylone drzwiczek w kierunku kuchenki

- ♦ ściągnąć drzwiczki z kuchenki łożysko zawiasu

Rysunek

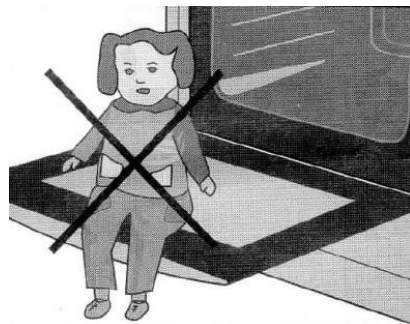
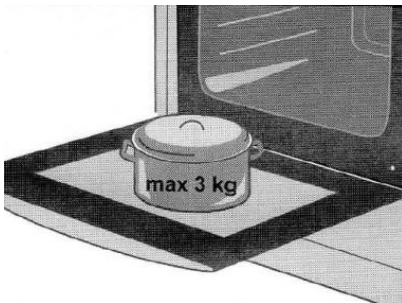
Odwróć procedurę, aby zamontować drzwi z powrotem!



OSTRZEŻENIE! Przed i po zdjęciu drzwi należy zawsze upewnić się, że zabezpieczenia zawiasów są prawidłowo osadzone w ich łożyskach! W przeciwnym razie mogą one nagle wyskoczyć podczas demontażu lub montażu drzwi, tzn. zawias może się nagle zamknąć na skutek działania silnych sprężyn, co może spowodować obrażenia!



Zawiasy drzwi piekarnika należy okresowo (co najmniej raz w roku) smarować smarem odpornym na wysokie temperatury (do 400°C)!



Zawiasy drzwi piekarnika mogą ulec uszkodzeniu przy przeciążeniu, dlatego na otwartych drzwiach piekarnika nie układać twardych naczyń do gotowania (maks. 3 kg) i nie opierać się o drzwi podczas

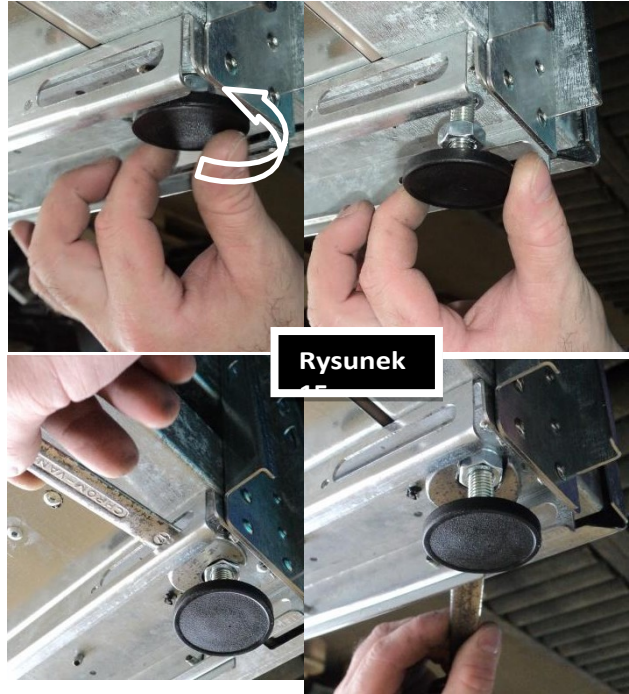
Przy otwartych drzwiach nie może zmieścić się stopa ani na nich usiąść (dzieci)!



5.6. WYSOKOŚĆ REGULACJA

Na podstawie kuchenki (3) znajdują się 4 nóżki ze śrubą do regulacji wysokości 850 - 920 mm kuchenki.

Regulacja odbywa się poprzez przekręcenie śruby M10 na żądaną wysokość. Następnie należy dokręcić nakrętkę M10 kluczem OK17, aby nie uszkodzić nóżek.



6. CZYSTOŚĆ

Kuchenka i komin muszą być regularnie czyszczone (co najmniej raz w miesiącu).



Popielnik (11) i jego obszar muszą być codziennie czyszczone. Popiół należy usuwać w sposób przyjazny dla środowiska i zgodnie z procedurami bezpieczeństwa.

Szybę (20) na drzwiach paleniska (6) należy w razie potrzeby oczyścić za pomocą środka do czyszczenia z sadzy i tłuszczu.

Piec (7) powinien być czyszczony po każdym przypadku użycia.



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

Podczas czyszczenia górnej strony kuchenki należy zdjąć płytę do gotowania (1) i dokładnie oczyścić z sadzy palenisko, okolice piekarnika i deflektora spalin, łącznie z otworem wylotowym kominu (13).



Czyszczenie kuchenki należy wykonywać tylko wtedy, gdy kuchenka jest nieaktywna i gdy jest zimna!

6.1. CZYSZCZENIE SPALIN KANAŁ

6.1.1. COOKER SG- 50

Podczas czyszczenia kanału spalinowego należy przestrzegać następującej procedury :

- zdjęć drzwi piekarnika zgodnie z procedurą opisaną na *rysunku 14*,
- w razie potrzeby zdjęć dolną osłonę dekoracyjną (5), pociągając ją do siebie,
- zdjęć pokrywę klapy czyszczącej (9) odkręcając śruby ⇒ *Rysunek 16*,
- Oczyszczyć obszar pod piekarnikiem za pomocą narzędzia do czyszczenia szyb (23) (*rysunek 17*). Po dokładnym wyczyszczeniu zamontować z powrotem pokrywę luku czyszczącego i drzwi piekarnika na swoje miejsca.



Rysunek 16



Rysunek 17

uszczelka

6.1.2. COOKER SG- 60

Podczas czyszczenia kanału spalinowego należy przestrzegać następującej procedury :

- zdjąć drzwi piekarnika zgodnie z procedurą opisaną na stronie *Rysunek 14* i wyjąć kratkę z piekarnika,
- w razie potrzeby zdjąć dolną osłonę ozdobną (5), pociągając ją do siebie,
- zdjąć pokrywę luku czyszczącego (9) w piekarniku odkręcając śruby ⇒ *rysunek 18*,
- Oczyszczyć obszar pod piekarnikiem za pomocą narzędzia do czyszczenia szyb (23). Po dokładnym wyczyszczeniu zamontować z powrotem pokrywę klapy czyszczącej i drzwi piekarnika z powrotem na swoje miejsca.



Rysunek 18



6.1.3. Kuchenki SG-75 i SG- 90

Podczas czyszczenia kanału spalinowego należy przestrzegać następującej procedury :

- zdjąć pokrywę luku czyszczącego (9) pociągając ją do siebie ⇒ *Rysunek 19a*,
- zdjąć pokrywę ochronną odkręcając śruby ⇒ *Rysunek 19b*,
- oczyścić i usunąć sadzę i popiół z wnętrza garnka (*rys. 19c i d*) za pomocą narzędzia do czyszczenia szybów (23).
Po dokładnym wyczyszczeniu zamontować z powrotem na swoje miejsce pokrywę ochronną i pokrywę wlotu do czyszczenia.



Rysunek 19



7. MAINTENANCE



Podczas użytkowania kuchenki izolacja szamotowa (materiał eksploatacyjny) ulega naturalnym uszkodzeniom, które należy naprawić za pomocą kitu szamotowego. Nie jest konieczne usuwanie izolacji szamotowej z kuchenki.



Podczas dostawy płyta do gotowania jest pokryta farbą ochronną. Po kilku godzinach od pierwszego wypalenia farba ochronna na płycie kuchennej wypala się powodując nieprzyjemny zapach. Zapach znika po kilku godzinach od wypalenia. Płyta przybrała szaro-eksploatacyjny kolor. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na żywotność płyty.



Podczas nieużywania kuchenki **WAŻNE jest, aby płytę kuchenną posmarować 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 instrukcją producenta.



W razie potrzeby należy dokręcić śrubę zabezpieczającą drzwi paleniska i blachę ochronną drzwi paleniska.

SZKLANO-CERAMICZNA PŁYTA DO GOTOWANIA

- tylko w przypadku niektórych modeli kuchenek





Szklano-ceramiczna płyta do gotowania

SCHOTT jest wyjątkowo odporny na temperaturę i wytrzymuje nawet gwałtowne szoki temperaturowe do 700°C. Jest niewrażliwa na normalne obciążenia mechaniczne w kuchni. Powierzchnia kuchenna CERAN® jest łatwa do utrzymania w czystości.



- Należy go czyścić dopiero po całkowitym wystudzeniu, najlepiej po każdym użyciu - kuchennymi ręcznikami papierowymi lub czystą szmatką

- 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, tak jak grill i sprays do piekarników, odplamiacze i odrdzewiacze, gąbki z powierzchnią ścierną ! 
- Przed każdym użyciem należy wytrzeć kurz i inne cząstki z płyty kuchennej. płyta, ponieważ takie osady mogą uszkodzić powierzchnię
- Twarde i zapieczone plamy należy usunąć za pomocą skrobaka do szkła i ceramiki
- Jeśli cokolwiek (cukier lub żywność zawierająca cukier itp.) przypaliło się na cooking surface by mistake, this must be removed immediately (while hot) to avoid surface damage. 

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



7.1. STARA KUCHENKA UTYLIZACJA

Gdy kuchenka nie nadaje się już do użytku należy dostarczyć ją do autoryzowanego serwisu utylizacyjnego specjalizującego się w recyklingu tego typu odpadów. Zabrania się wyrzucania starych kuchenek do środowiska naturalnego!



7.2. SPARE CZĘŚCI

Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne producenta. W przypadku zastosowania nieoryginalnych części zamiennych lub wykonania naprawy przez osobę nieuprawnioną, gwarancja zostanie unieważniona.





8. ZAKŁÓCENIA / PRZYCZYNY / ROZWIĄZANIA

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Szyba drzwi paleniska jest czarna i/lub palenisko jest zadymione (czarna sadza)	<ul style="list-style-type: none">◆ niewystarczający ciąg kominowy (mniej niż 10Pa)◆ wadliwa regulacja◆ zbyt duża ilość paliwa w komorze spalania◆ paliwo zbyt wilgotne◆ nieodpowiednie paliwo ◆ zbyt wysoka temperatura w komorze spalania	<ul style="list-style-type: none">⇒ □prawdzić połączenie kuchenki z kominem i komin⇒ przestudiować <i>rozdziały 4.2 i 4.3.</i>⇒ przestuduj <i>rozdział 5.2.</i>⇒ zmniejszyć ilość paliwa⇒ □tosować paliwo o wilgotności względnej mniejszej niż 17%.⇒ □tosować paliwo zgodnie z opisem w <i>rozdział 1.1.</i> ⇒ zmniejszyć ilość paliwa i objętość powietrza pierwotnego oraz wyregulować ciąg kominowy zgodnie z <i>rozdziałem 5.2</i>
Niewystarczający ciąg w kominie; czarny dym wydobywający się z kominą	<ul style="list-style-type: none">◆ Komin wypełniony sadzą◆ kuchenka wypełniona sadzą◆ komin częściowo zatkany lub wypełniony sadzą ◆ paliwo nie jest wystarczająco suche◆ ruszt odlewany z paleniska obrócony w złym kierunku ◆ drzwi paleniska otwarte◆ nieodpowiedni ciąg kominowy◆ wadliwa regulacja	<ul style="list-style-type: none">⇒ czyszczenie kominą⇒ czyścić kuchenkę⇒ □detkać i wyczyścić komin ⇒ □tosować paliwo zgodnie z <i>rozdział 1.1.</i>⇒ ustawić ruszt zgodnie z <i>rozdziałem 5.3.</i> ⇒ zamknij drzwi⇒ wyregulować ciąg kominowy zgodnie z <i>rozdziałem 4.2.</i>⇒ wyregulować powietrze pierwotne i wtórne zgodnie z <i>rozdział 5.2.</i>

Dym wydobywający się z kuchenki	<ul style="list-style-type: none">◆ kuchenka wypełniona sadzą◆ Komin wypełniony sadzą◆ paliwo zbyt wilgotne◆ niskokaloryczne paliwo ◆ zbyt niski poziom świeżego powietrza w pomieszczeniu◆ zbyt niska temperatura w komórce spalania◆ komin niższy niż 4,5 m◆ średnica kominu mniejsza niż zalecana	<ul style="list-style-type: none">⇒ czyścić kuchenkę zgodnie z opisem w rozdziale 6.⇒ wyczyścić komin zgodnie z opisem w rozdziale 6.⇒ łosować paliwo zgodnie z opisem w rozdział1.1. ⇒ przestuduj rozdział4.4.⇒ zwiększenie temperatury paleniska poprzez zwiększenie ilości paliwailość⇒ wyregulować komin zgodnie z rozdziałami 4.2. i 4.3.
Zbyt niska temperatura gotowania i pieczenia	<ul style="list-style-type: none">◆ niewystarczający lub nadmierny ciąg kominowy◆ nadmierna ilość powietrza pierwotnego	<ul style="list-style-type: none">⇒ wyregulować ciąg kominowy zgodnie z rozdział4.2.⇒ zmniejszenie objętości powietrza pierwotnego

	<ul style="list-style-type: none"> ◆ nieodpowiednie paliwo ◆ za dużo paliwa - spalanie utrudnione ◆ deflektor spalin otwarty ◆ ruszt w pozycji zamkniętej 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ dostosować paliwo zgodnie z opisem w rozdział 1.1. ⇒ dodać mniej paliwa do paleniska ⇒ zamknąć deflektor spalin ⇒ ustawić ruszt w pozycji otwartej stanowisko
<p>Zbyt wysoka temperatura gotowania i pieczenia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ nadmierny ciąg kominowy ◆ nieodpowiednie paliwo ◆ deflektor spalin zamknięty ◆ ruszt w pozycji całkowicie otwartej 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ zmniejszyć ciąg kominowy zgodnie z rozdział 4.2. ⇒ dostosować paliwo zgodnie z opisem w rozdział 1.1. ⇒ otworzyć deflektor spalin ⇒ regulacja otwartości rusztu w razie potrzeby

9. TECHNICZNE WSPARCIE

Drogi kliencie,

Jeśli w powyższej tabeli nie udało Ci się znaleźć rozwiązania dla usterek, które potencjalnie powstały podczas użytkowania produktu, skontaktuj się z naszym działem reklamacji i pomocy technicznej:

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

CHCIELIBYŚMY SKORZYSTAĆ Z TEJ OKAZJI, ABY PRZYPOMNIEĆ CI, CO MUSISZ POSIADAĆ, GDY KONTAKTUJESZ SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM REKLAMACJI I WSPARCIA:

Zanim się z nami skontaktujesz, przygotuj następujące dokumenty:

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



Wymienione dokumenty są niezbędne do najszybszego i najczystszej usunięcia występującej usterki !

10. TECHNICZNE DANE

Kuchenka SENKO		SG-50	SG-60	SG-75	SG-90
Nominalna moc cieplna, kW		6	7,5		
Pokój, kW		6	7,5		
Szerokość, mm		500	600	750	900
Głębokość, mm		650			
Wysokość, mm		850-920			
Waga, kg		149	158	135	170
Otwór paleniska (W×H), mm		285×120	380×120	165×230	
Palenisko (W × D), mm		330×170	400×170	205×425	
Pojemność paleniska, dm ³		12,9	15,6	27,4	
Zużycie paliwa, kg/h		1,7	2,2	2	
Płyta do gotowania (szer. × głęb.), mm		390×440	458×440	667×492	817×492
Powierzchnia płyty kuchennej, m ²		0,172	0,202	0,328	0,401
Piekarnik (szerokość), mm		260	360	330	400
Piekarnik (wysokość), mm		200	260	270	230
Piekarnik (głębokość), mm		440			
Popielnica, L		2,1		2,5	
Przyłącze powietrza pierwotnego, mm		Ø 80			
Wylot spalin, mm		Ø 120			
Temperatura gazów spalinowych, °C		230	255	260	235
Wymagany ciąg kominowy, Pa		12			
CO w gazach spalinowych przy 13% O ₂ , %		0,13	0,21	0,16	
Masowe natężenie przepływu gazów spalinowych, g/s		8,3	9,4	10,6	
Sprawność, %.		75	72		
Rozporządzenie	Powietrze pierwotne	instrukcja			
	Powietrze wtórne	automatyczny		instrukcja	
Wyprodukowano zgodnie z PL norma		EN 12815			
Klasa efektywności energetycznej		A			

- specyfikacja techniczna dotyczy polan i brykietów drewnianych stosowanych jako paliwo
 - dane techniczne są orientacyjne i mogą się różnić. Producent wstrzymuje prawo do zmiany wszelkich specyfikacji technicznych w celu dalszego ulepszania produktów
-

11. WARUNKI GWARANCJI

Niniejsze warunki gwarancji obowiązują we wszystkich krajach europejskich, w których sprzedawane są produkty SENKO. Klient zwraca się do producenta/sprzedawcy lub najbliższego autoryzowanego przedstawiciela serwisowego w sprawie wszelkich reklamacji; dostarczając w tym procesie dowód zakupu z datą zakupu, gwarancję i protokół instalacji.

OKRES OBOWIĄZYWANIA GWARANCJI

Producent SENKO d.o.o. udziela 2-letniej gwarancji na swój produkt, w przypadku wad produkcyjnych i materiałów konstrukcyjnych. Termometr do piekarnika, ruszt piekarnika, regulator manualny, przyciski regulacyjne, zawiasy drzwi piekarnika) posiadają 6 miesięcy gwarancji.

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 są zależne od materiału i nigdy nie można ich całkowicie wykluczyć. Nie wpływają one jednak negatywnie na funkcjonowanie urządzenia (o ile płyty pozostają w palenisku) i nie są motywem do zgodności.

Szkoła (drzwi, panele, płyta do gotowania CERAN) - pęknięcie lub uszkodzenie szkła z powodu zagrożenia zewnętrznego, zmiany na powierzchni spowodowane wpływami termicznymi, takie jak pył lotny lub sadza na powierzchni szkła.

Odbarwienie lakieru na skutek przeciążenia termicznego.

Uszczelnienia - np. stwardnienie lub pęknięcie na skutek obciążeń

termicznych lub mechanicznych. Powłoki powierzchniowe - częste czyszczenie

lub czyszczenie ściernymi środkami czyszczącymi.

Odlewy i części, które są narażone na duże obciążenia termiczne - ruszt komory spalania, płyta kuchenna lub popielnik.

Wymiennik ciepła (kocioł) nie podlega gwarancji w przypadku, gdy nie jest zabezpieczony odpowiednim obiegiem antykondensacyjnym, który gwarantuje minimalną temperaturę wody powrotnej wynoszącą co najmniej 55°C (tylko w przypadku kotłów c.o.).

NAPRAWY

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

KOSZTY

Producent nie pokrywa żadnych kosztów dostawy i zwrotu.

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

CZĘŚCI ZAMIENNE

Części oryginalne wymieniane w ramach gwarancji nie muszą odpowiadać usuniętym częściom pod względem zewnętrznego wyglądu fizycznego, ale muszą im odpowiadać 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. Z odpowiedzialności wyłączone są pośrednie lub bezpośrednie szkody powstałe w produkcie, które są wynikiem niewłaściwego transportu produktu. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane oddziaływaniem chemicznym lub elektrochemicznym (np. zanieczyszczenia w powietrzu do spalania i podobne), które są wynikiem nieprawidłowej instalacji produktu i naruszenia niniejszej Instrukcji obsługi.

WARUNKI DODATKOWE

Niewielkie różnice wymiarowe materiałów konstrukcyjnych i części kuchenki nie są powodem do reklamacji. W okresie, w którym produkt był niesprawny, nie będziemy przyznawać żadnych rekompensat. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie klienta podanego w karcie gwarancyjnej i nie może być przeniesiona na inne osoby.

Gwarancja zostaje unieważniona, jeżeli użytkownik dokonał zmian w produkcie bez uprzedniej wiedzy producenta. Jeżeli użytkownik dopuścił się zaniedbania i wykonał konserwację w niewłaściwy sposób. Jeśli użytkownik używa paliwa niezgodnego z typami i ilościami wskazanymi w niniejszej instrukcji.

Gwarancja jest ważna, jeśli montaż został wykonany przez autoryzowanego specjalistę i po przedstawieniu pisemnego protokołu montażu.

Ewentualne spory do rozstrzygnięcia przez właściwy Sąd w Čakovcu.

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

GWARANCJA nr.

KUCHENKA NA PALIWO STAŁE :

SG-50

SG-60

SG-75 L

SG-75 D

SG-90 L

SG-90 D

NUMER SERYJNY: _____

DATA PRODUKCJI: _____

NAZWA I

ADRES

SKLEPU: _____

NAZWA I

ADRES

KLIENTA: _____

DATA ZAKUPU: _____

PIECZĄTKA SKLEPU

I PODPIS

SPRZEDAWCY: _____

--	--

Serwisowanie zakończone w
terminie:

Pieczęć i serwis
technika: *Senko kamna - opusisto za upotrebu*

Serwisowanie zakończone w
terminie:

Pieczęć i serwis
technika:



UZUPEŁNIONE PRZEZ KOMINIARZA

Przyłącze kominowe wykonane przez firmę :

Firma/Biznes: _____ Osoba odpowiedzialna: _____

pieczęć i podpis

Ulica: _____ Miejscowość: _____

_____ Telephone: _____ Kraj: _____

_____ Date: _____ Podpis klienta: _____

Komin

Typ:

Wymiary (mm):

Wysokość (m):

Ciąg (Pa):

Temperatura wylotu spalin (°C):

Data ostatniej kontroli:

Liczba przyłączy:

Rura odprowadzająca dym

(jeśli jest podłączona) Przekrój

(mm):

Przewód doprowadzający powietrze (jeśli jest podłączony)

Przekrój poprzeczny (mm):

Długość (m):

Długość (m):

Liczba kolanek:

Liczba kolanek:

SENKO kamini - *Uputstvo za upotrebu*

2 **42**

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
ZDROWIE ŚRODOWISKO.*

facebook.

YouTube



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