

DANE TECHNICZNE :

Kuchnia Royal 720,			
LP.	dane techniczne		
	parametr	jm	wartość
1	Znamionowa moc cieplna	[kW]	7,8
2	Wymiary kuchni SZERxGŁxWYS	[mm]	720x600x850
3	Wymiary piekarnika, SZERxGŁxWYS	[mm]	350x470x270
4	Powierzchnia grzewcza	[m ²]	45
5	Średnica króćca wylotowego	[mm]	120
6	Waga kuchni	[kg]	115
7	Rodzaj paliwa	drewno, torf, brykiet węgiel -PN82/G97003	

DTR INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI KUCHNI NA PALIWO STAŁE, TYPU „ROYAL 720”



KUCHNIA ROYAL 720

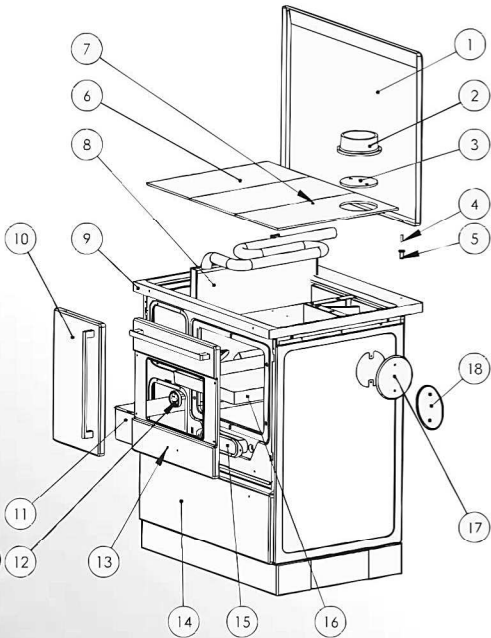
UWAGA !!!

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

Budowa kuchni Royal 720

Zawór bezpieczeństwa oraz termozawór nie jest sprzedawany razem z kuchnią

- 1. pokrywa górna (tylko royal 720)
- 2. przyłącze do odprowadzenia dymu
- 3. pokrywa przyłącza do odprowadzenia dymu na płytce grzewczej
- 4. oś zawiasu
- 5. gniazdo do osi zawiasu na ramie kuchenki
- 6. płyta grzewcza, składająca się z trzech części
- 7. pokrętło do wyboru trybu pracy
- 8. kocioł (boczny)
- 9. chromowana rama
- 10. drzwi paleniska
- 11. pojemnik na popiół
- 12. termometr
- 13. drzwi piekarnika
- 14. szuflada
- 15. pokrywa otworu do czyszczenia
- 16. blacha do pieczenia
- 17. pokrywa przyłącza do odprowadzenia dymu
- 18. pokrywa przyłącza do odprowadzenia dymu (tylna)



USTAWIENIE KUCHNI I PODŁĄCZENIE DO KOMINA

Po rozpakowaniu kuchni z opakowania należy sprawdzić, czy nie została ona uszkodzona podczas transportu a w przypadku zauważenia takich uszkodzeń, trzeba je niezwłocznie zgłosić, ponieważ później nie zostaną one uznane. Podczas montażu kuchni należy przestrzegać przepisów budowlanych i ochrony przeciwpożarowej.

Kuchnia powinna być zainstalowana przez specjalistę.
Kuchnia ma podłączenie do komina z boku lub na górnej płycie z lewej lub prawej strony w zależności od wybranego modelu. Jeżeli podłoga na której stoi kuchnia jest wykonana z materiałów łatwopalnych (drewno, plastik, dywan...) kuchnia powinna stać na kawałku blachy, który będzie wystawał co najmniej 30 cm z boków kuchni i 50 cm od strony, z której dokłada się opał.
Odległość przedmiotów wykonanych z łatwopalnych materiałów od otworu paleniska musi wynosić co najmniej 80 cm.
Podłączenie do komina należy wykonać szczelnie, bezpośrednio poprzez krótkie przyłącze rurowe. Przyłącza rurowe powinny być wykonane ze stali odpornej na wysokie temperatury. Przy dłuższej, łączonej, rurze zwrócić uwagę na szczelność połączeń a jeśli zastosowano kolana, powinny one być wyposażone w

KARTA GWARANCYJNA KUCHNI (Royal 720)

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

Gwarancji nie podlegają:
1. Ruszt żeliwny – ruszt może się przepalić jedynie w trakcie spalania niewłaściwego paliwa.
2. Uszkodzenia spowodowane przeciążeniem termicznym kuchni, w tym spalaniem innego opału niż zalecane.

KUCHNIA (Royal 720)

Data sprzedaży
Podpis i pieczęć sprzedawcy

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

Data i podpis
Kominiarza

Podczas palenia pokrętko regulacji ciągu należy przekręcić w kierunku, pokazanym na rysunku 8.2. do uzyskania maksymalnego ciągu. W ciągu pracy kuchenki w zależności od temperatury termostatu będzie automatycznie otwierał i zamykał się. Jeżeli chcemy mieć niższą temperaturę musimy przekręcić pokrętko tak, aby zmniejszyć dopływ powietrza do komory spalania. Pokrętko przekręca się za pomocą dodatkowego przyrządu w taki sposób, że jego dłuższa część wskazuje w otwór na pokrętkę i przekręca się w potrzebnym nam kierunku.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Części zewnętrzne kuchni należy czyścić wilgotną szmatką kiedy są one zimne. Za pokrywą ochronną otworu do czyszczenia, znajduje się pokrywka. Jest ona przymocowana do kuchni za pomocą śruby motylkowej i musi być zdjęta przed czyszczeniem kuchni. Przed powtórным przymocowaniem jej śrubami, trzeba zwrócić uwagę na prawidłowe uszczelnienie i jeśli jest taka potrzeba, wymienić warkocz uszczelniający na nowy.

Jeśli podczas sezonu grzewczego kuchnia nie jest używana, należy do niej wlać płyn niezamarzający lub usunąć z niej wodę, aby nie dopuścić do jej zamarznięcia.

Zapewnić regularną kontrolę instalacji spalin i komina przez kominiarza. Przynajmniej raz w roku komin i przewody kominowe powinny być sprawdzone pod względem szczelności oraz wyczyszczone mechanicznie. Jego oczyszczanie powierzyć specjalistycznej firmie kominiarskiej.

Wszelkie naprawy kuchni wynikłe z niewłaściwej eksploatacji, lub uszkodzeń mechanicznych, powinny być wykonane niezwłocznie po ich stwierdzeniu, przez serwis producenta lub instalatora z odpowiednimi kwalifikacjami - zapewnić stosowanie części zamiennych, które są dopuszczone przez producenta.

szczelnie zamykane otwory rewizyjne. Pamiętać należy aby nie wprowadzać rury zbyt głęboko w komin, gdyż istnieje wówczas ryzyko pogorszenia ciągu poprzez spadek drożności komina. Drzwiczki paleniska oraz drzwiczki popielnika muszą być ciągle zamknięte (z wyjątkiem momentu rozpalania, dokładania opału, oraz odpopielania), ażeby uniknąć wydostania się gorącego gazu. Przed oddaniem kuchni do użytku należy sprawdzić czy jest prawidłowy ciąg kominowy !!! min 12 Pa , max 15 Pa

UWAGA ! Ocenę przydatności technicznej komina powinien dokonać kominiarz. Kuchnia powinna posiadać oddzielny kanał dymowy. Niedopuszczalne jest przyłączanie kilku urządzeń do jednego przewodu kominowego.

PIERWSZE PODŁĄCZENIE I ROZPALENIE

Przed pierwszym rozpaleniem gdy kuchnia jest już podłączona do komina. Następnie regulator dopływu powietrza znajdujący się na górnej części kuchni otwieramy na maksimum co spowoduje pełne otwarcie klapki znajdującej się z tyłu kuchenki. Sposób palenia w kuchni nie odbiega znacząco od tradycyjnego rozpalania w kuchniach tego typu. Najpierw należy umieścić na ruszcie papier, drobne drewno a następnie podpalamy je. Kiedy dobrze się rozpalą, należy dołożyć drewna i węgla. Po rozgrzaniu kuchni ustawić regulator temperatury na żądanej temperaturze (termiczny regulator dopływu powietrza automatycznie będzie sterował właściwym procesem spalania) . Kuchnia załadowana w taki sposób będzie aktywna od 1 do 6 godzin, w zależności od intensywności spalania i ustawienia regulatora ciągu powietrza. Nie powinno się palić w kuchni odpadami organicznymi (plastikowe torby, kości itp.), wówczas zbiera się w przewodach sadza, co z kolei może być przyczyną pożaru. Palenie w kuchni prowadzimy przy zamkniętych drzwiczkach paleniska i popielnika.

TRYBY PRACY

TRYB ŁĄCZONY – do gotowania, pieczenia i ogrzewania jednocześnie. Należy ustawić śrubę regulacji trybu pracy w pozycji "Z", a śrubę regulacji ciągu w pozycji maksymalnego ciągu.

TRYB SZYBKIE GOTOWANIE – szybkie gotowanie. Śrubę regulacji trybu pracy należy ustawić w pozycji "O" a śrubę regulacji ciągu w pozycji pomiędzy MAX a MIN. Drzwiczki piekarnika muszą być otwarte przez cały czas podczas gotowania.;

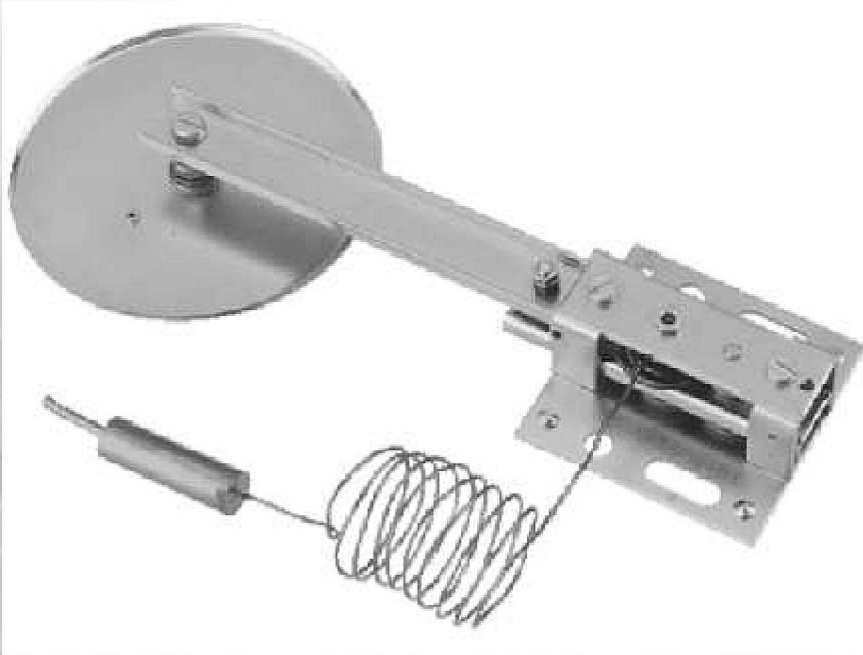
TRYB OGRZEWANIE - do ogrzewania. Śrubę regulującą tryb pracy należy ustawić w pozycji "Z" a śrubę regulacji ciągu w pozycji pomiędzy MAX a MIN. Drzwiczki piekarnika muszą być otwarte cały czas podczas ogrzewania. Używając do ogrzewania węgla drzewnego należy dokładać go do paleniska kilkakrotnie (węgiel drzewny szybko się spala).

TRYB PIECZENIE – Przed pieczeniem należy ustawić śrubkę regulującą tryb pracy w pozycji "Z" a śrubę regulacji ciągu w pozycji między MAX i MIN. Drzwiczki piekarnika muszą być otwarte a po włożeniu formy do pieczenia, zamknięte.

AUTOMATYCZNA REGULACJA

Oddawana moc grzewcza kuchni jest regulowana przez termiczny regulator, który w zależności od ustawienia pokrętki automatycznie reguluje klapkę regulującą wielkość dopływu powietrza a tym samym wysokość temperatury wody.

Automatyczna regulacja temperatury możliwa jest tylko wtedy gdy kuchnia ma zamknięte drzwiczki paleniska i popielnika.



POKRĘTKO WYBORU TRYBU PRACY KUCHENKI.

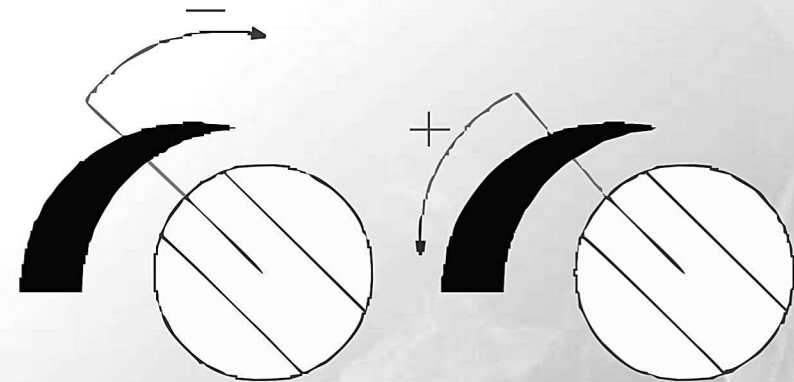
POSIADA DWIE POZYCJE:

- położenie pokrętki w pozycji « O » włącza tryb gotowania ;
- położenie pokrętki w pozycji « Z », włącza tryb jednocześnie gotowania i pieczenia oraz ogrzewania pomieszczenia ;

Pokrętło przekręca się za pomocą dodatkowego przyrządu w taki sposób, że jego dłuższa część ustawia się w otwór. Pokrętło przekręca się w potrzebnym nam kierunku od « O » do « Z ».

Prędkość spalania oraz ilość ciepła, którą oddaje kuchenka zależy od początkowej ilości powietrza, które znajduje się pod dnem paleniska. Regulacja początkowej ilości powietrza odbywa się automatycznie za pomocą regulatora ciągu Rathgeber, znajdującego się z tyłu kuchenki (rysunek 7) lub ręcznie, przekręcając pokrętło na ramie kuchenki połączone z termoregulatorem..

Pokrętło obraca się za pomocą dodatkowego przyrządu i posiada dwa położenia:



rys.8.1

rys.8.2

UWAGA: Rysunek przedstawia położenie pokrętki w kuchenkach z wylotem dymu po prawej stronie. W kuchenkach z wylotem po lewej stronie regulator ciągu znajduje się w przeciwnym kierunku niż pokazane wyżej (lustrzane odbicie).