

Instrukcja Montażu i obsługi Przenośnych kuchni kaflowych



Niniejsza instrukcja ma za zadanie zapoznać użytkowników z obsługą przenośnych kaflowych kuchni węglowych typu :TD1,TD2,TD3,TD4,TD5,TD6,TD7,TD8,TD9,TD10.TD11,TD12,TD13,TD14,TD15 TD16,TD17,TD18 i innych zwanej dalej częścią „ kuchnią „, w celu wszechstronnego wykorzystania jej zalet oraz prawidłowej eksploatacji .Kuchnia odznacza się dobrymi parametrami , nie sprawia trudności w obsłudze a okres jej użytkowania jest długi. Zalety kuchni zdobędą z pewnością uznanie Użytkowników ,którym życzymy bezawaryjnej eksploatacji .

UWAGA !!!!

Urządzenie w czasie pracy jest gorące i utrzymuje ciepło przez długi okres po wygaszeniu .
W czasie pracy kuchni dzieci powinny być przez cały czas pod nadzorem dorosłych w żadnym wypadku nie można dopuszczać ich do obsługi urządzenia .Nie wolno dotykać kuchni w czasie palenia jak i po wygaszeniu do czasu jej całkowitego ostygnięcia.

Opis ogólny

Kuchnia jest przeznaczona do ogrzewania punktowego pomieszczeń oraz do gotowania ,pieczenia ,smażenia itd.

Korpus kuchni zbudowany jest z kafli ceramicznych szkliwionych osadzonych w ramie z kątownika pospinalnych stalowymi klamrami i spojonych zaprawą szamotową .Palenisko i kanały obiegu spalin są wykonane z cegły szamotowej . We frontowej części kuchni znajdują się drzwiczki paleniska ,popielnika i piekarnika (zależy od modelu kuchni)Płyty grzewcze zabezpieczone są przed korozją jedynie na czas transportu i magazynowania .W zależności od umieszczenia otworu wylotowego spalin produkuje się kuchnie tzw. lewe i prawe .

Dane kuchni :

	TD3,4,6,10,15,17	TD 6,8,11,12	Kuchnia na zamówienie
Wymiary kuchni Wys x szer x głęb.	78/85 x 94 x 65	85 x 94 x 65	Zgodnie z zamówieniem
Wymiary piekarnika Wys x szer x gł	19,5 x 29 x 50	19,05 x 29 x 50	Zgodnie z modelem
Masa kuchni	220 kg	220	120-250
Średnica czopucha	130	130	130
Ciąg Kominowy- Pa	12	12	12
Nominalna moc cieplna Wegiel op 25500kj/kg	8	8	Zgodnie z zamówieniem
Sprawność cieplna %	70	70	70
Temperatura spalin –C max	450	450	450

Dostępne paliwa wg.PN-EN 12815 tab. B.2

-węgiel kamienny do celów energetycznych –PN82/G-97003

-drewno opałowe o wilgotności max.20%.brykiet ,torf

TRANSPORT KUCHNI

Kuchnie powinny być przewożone na miejsce przeznaczenia krytymi środkami transportu i Przenoszone do miejsca montażu za pomocą pasów, lin itp. tylko za dolną część –ramę.

Instalowanie kuchni

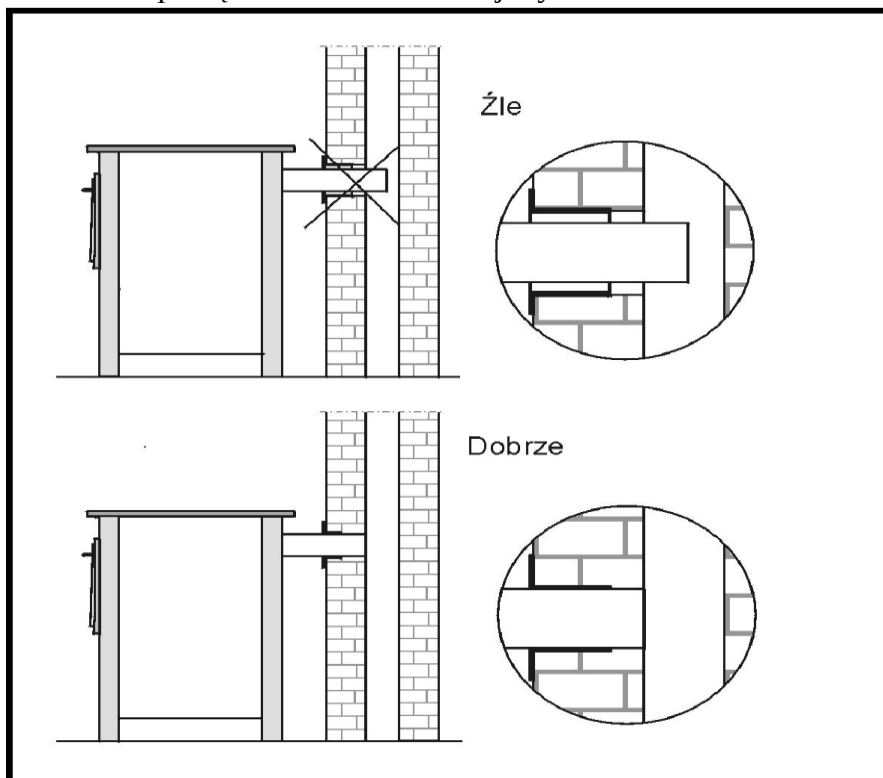
-Sprawdź stan wymurówki (wewnątrz kuchni),a w razie stwierdzenia pęknięć lub wykruszeń powstałych w czasie transportu –naprawić uszkodzenia we własnym zakresie ,używając do tego celu spoiwa (dołączonego w woreczku foliowym do kuchni),które należy rozrobić z wodą dla uzyskania odpowiedniej plastyczności .

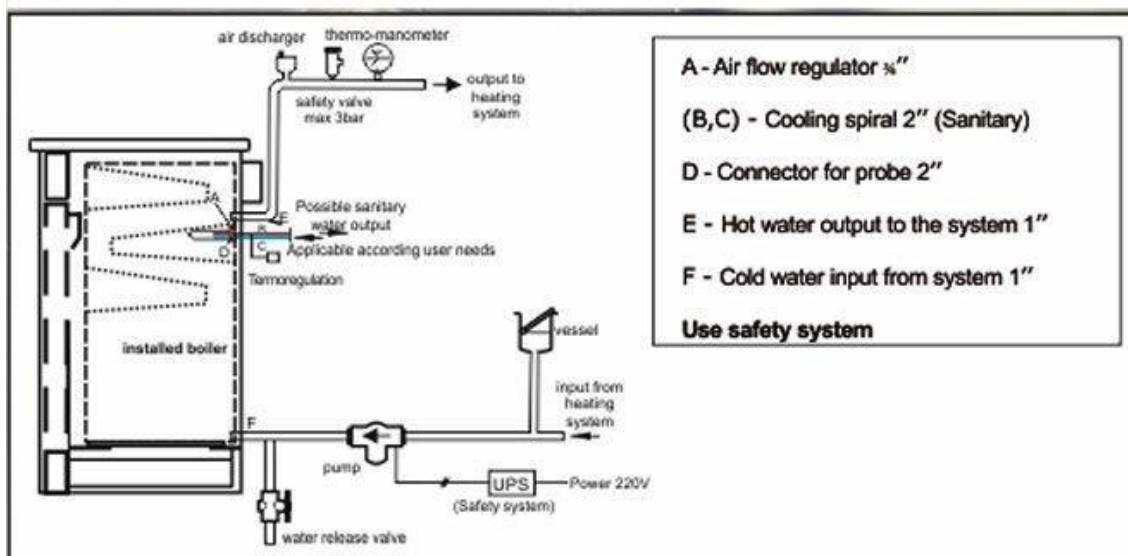
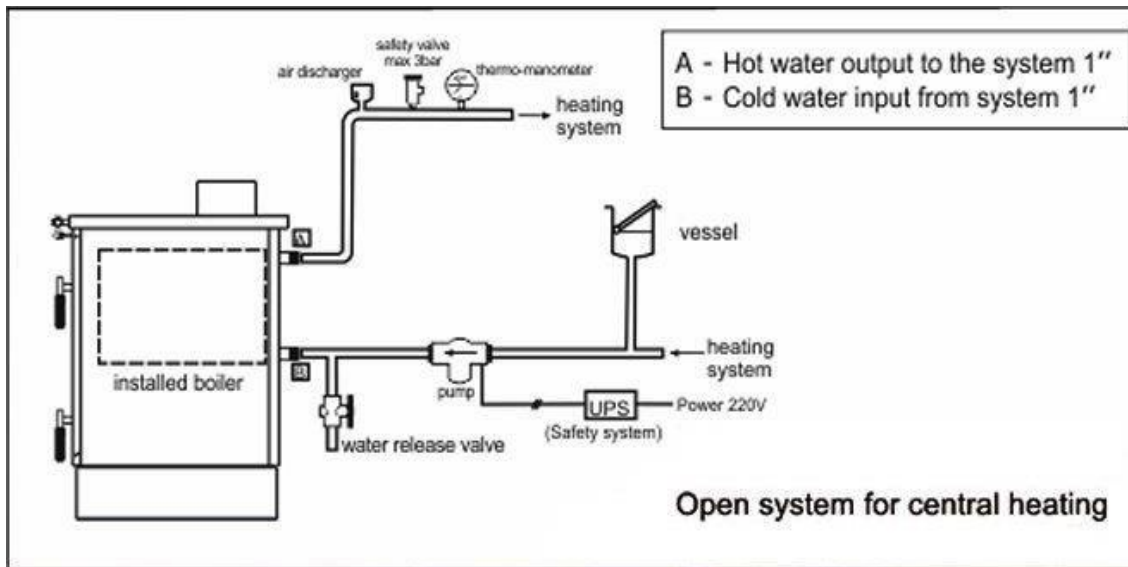
Uszkodzenia i ubytki wymurówki powstałe w czasie eksploatacji naprawić na bieżąco we własnym zakresie

- Zbadać ciąg kominowy ,od którego zależy dobre funkcjonowanie kuchni .Ciąg kominowy nie powinien być mniejszy niż 10 Pa. Ciąg kominowy należy badać za pomocą specjalnych urządzeń służących do tego celu , przez osobę do tego upoważnioną. Stan przewodu kominowego musi być zgodny z przepisami z Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r.w sprawie warunków technicznych jakim powinien odpowiadać budynek i ich usytuowanie –Dziennik Ustaw Nr.75 poz 690 z dnia 15,06,2002:PN-EN 12815

Zabrania się dołączać do tego samego przewodu kominowego inne urządzenia grzewcze

Podłączyć kuchnię do przewodu kominowego za pomocą rury o średnicy 130 mm lub kolana
Prawidłowe podłączenie kuchni ilustruje rysunek





UWAGA !!!!!

Zastosowanie rury dymowe powinny być tak dobrane i umocowane aby ich ciężar własny nie powodował nadmiernego obciążenia czopucha pieca i w konsekwencji wykruszenia ,bądź pęknięcia kafli

5.Ogólne zasady instalowania kuchni węglowej

- rura łącząca kuchnię z przewodem kominowym musi być starannie uszczelniona,
- rura powinna być osadzona tak, aby nie zmniejszała przekroju kanału kominowego,
- kuchnia powinna być ustawiona na podłożu niepalnym o grubości co najmniej 15 cm; instalując kuchnię, należy pamiętać o obowiązujących przepisach przeciwpożarowych, zgodnie z którymi kuchnia i rura powinny być oddalone od łatwopalnych, nieosłoniętych części konstrukcyjnych obiektu budowlanego lub mebli co najmniej o 0,6 m, a od osłoniętych okładziną z tynku o grubości 25 mm lub inną równorzędną, co najmniej o 0,3 m,

- podłogę z materiału łatwopalnego należy od strony paleniska pokryć arkuszem blachy lub innym materiałem niepalnym o grubości 1,0 mm i szerokości pasa przed paleniskiem min. 30 cm.

Zasady instalowania powinny spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. Warunki Techniczne jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie” - Dziennik Ustaw Nr.75 z dnia 15.06.2002 r.

6. Zasady eksploatacji kuchni

Uruchamiając kuchnię po raz pierwszy, należy przepalić ją dwukrotnie słabym ogniem (4 -5 godz.), używając do tego celu suchego drewna. Przed każdym rozpaleniem kuchni należy dokładnie oczyścić ruszt z resztek węgla i popiołu.

W celu rozpalenia w kuchni należy:

upewnić się, że wszystkie popioły z ostatniego palenia zostały usunięte, maksymalnie otworzyć szyber obiegu spalin – jeśli jest zastosowany otworzyć drzwiczki paleniska i położyć na dole zgnieciony papier, na papierze ułożyć drobne kawałki opału na rozpałkę, otworzyć drzwiczki popielnika w celu umożliwienia napowietrzania paleniska, zapalić papier i zamknąć drzwiczki paleniska, nie wolno palić w kuchni przy otwartych drzwiczkach paleniska, gdyż prowadzi to do zniszczenia kuchni, aby utrzymać żar w kuchni przez dłuższy czas bez dokładania opału, należy do komory paleniska po uprzednim przegarnięciu żaru włożyć opał oraz zamknąć wszystkie drzwiczki; dokładanie opału i odpopielanie rusztu wykonywać przez drzwiczki paleniska.

Kuchnia nie powinna być używana jako piec do spalania odpadów i śmieci. Zabrania się kategorycznie używania benzyny, nafty, parafiny itp. do rozpalania w kuchni.

Praca z obniżonym obciążeniem:

Aby spowolnić proces spalania tak, aby trwał on np. całą noc (12 godzin) należy zamknąć napowietrzanie całkowicie w celu utrzymania powolnego spalania.

Gotowanie

W czasie gotowania dopuszcza się położenie otwarcie szybra spalin (Jeśli użytkownik taki zamontował). W celu zagotowania potrawy w naczyniu, należy rozpałić ogień w palenisku, postawić naczynie na płycie grzewczej kuchni i kontrolować naczynie aż do zagotowania się potrawy. Czas gotowania zależy od właściwego nagrzania płyty grzewczej, nagrzania naczynia oraz intensywności spalania opału.

Parametry wypieków z wykorzystaniem piekarnika .

Wymagane jest wstępne nagrzanie komory piekarnika .

Pieczenie w piekarniku - porady praktyczne:

Pieczenie mięs.

- w piekarniku należy przygotowywać porcję mięsa do pieczenia, zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – posoloną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

7. Współpraca z innymi urządzeniami

W celu zapewnienia właściwego i bezpiecznego spalania niezbędne jest dostarczenie odpowiedniej ilości powietrza do pomieszczenia w którym kuchnia jest zamontowana. Zasilanie w powietrze do spalania musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Uwaga: zabrania się instalowania w pomieszczeniu pracy kuchni wyciągów mechanicznych (wentylatorów) oraz stosowania kratki wentylacyjnych regulowanych. Stosować wyłącznie kratki wentylacyjne ze stałym przepływem.

8. Bezpieczeństwo pożarowe

Aby w czasie eksploatacji zachować bezpieczeństwo użytkowania należy stosować się do następujących zasad:

- nie dopuszczać do nadmiernego przegrzania kuchni, (przegrzanie może uszkodzić powłokę farby),
- zainstaluj w pomieszczeniu w którym znajduje się kuchnia wykrywacz dymu,
- trzymaj w łatwo dostępnym miejscu gaśnicę w celu ugaszenia żaru który ewentualnie wypadnie z kuchni,
- opracuj plan ewakuacji w razie zaistnienia pożaru.

Plan postępowania w razie pożaru w kominie:

- powiadom straż pożarną,
- przygotuj ludzi przebywających w pomieszczeniu do natychmiastowej ewakuacji i ewakuuj ich na zewnątrz,
- zamknij wszystkie drzwiczki w kuchni,
- w czasie oczekiwania na straż pożarną obserwuj czy przedmioty palne nie zajęły się od przegrzanej rury kominowej lub iskier czy żaru wydobywającego się z komina.

9. Usuwanie popiołu

Nigdy nie należy dopuszczać do nagromadzenia się dużej ilości popiołu w palenisku, gdyż może to doprowadzić do wypadnięcia opału na zewnątrz. Jeżeli zbyt dużo popiołu zalega w palenisku, należy poruszać pogrzebaczem tak długo aż cały popiół zostanie przesiany do popielnika. Następnie otworzyć drzwiczki popielnika i za pomocą pogrzebacza wysunąć popielnik i opróżnić go. Po opróżnieniu popielnika wsunąć go z powrotem pod palenisko i zamknąć drzwiczki.

10. Czyszczenie i konserwacja

Kuchnię należy konserwować i czyścić tylko wówczas, gdy jest zimna. Wszystkie powierzchnie należy zmywać ściereczką nasyoną środkami czyszczącymi i wycierać do sucha miękką szmatką. W okresie dłuższego nie użytkowania powierzchnie nie kaflowe, przetrzeć środkami konserwującymi. Do powierzchni z kafli ceramicznych nie wolno używać ostrych lub twardych środków czyszczących, które rysują szkliwo. Co pewien czas – przynajmniej raz na miesiąc – z rur i kanałów spalinowych należy usunąć sadzę. W tym celu zdejmuje się stalową płytę grzewczą z ramy płyty górnej i oczyszcza spalinowe kanały odpływowe. Czyścić należy ostrożnie, aby nie uszkodzić wykładziny izolacyjnej. Wszelkie uszkodzenia wykładziny izolacyjnej należy natychmiast usuwać, ponieważ pogarszają działanie kuchni. Naprawę większych uszkodzeń należy powierzyć fachowcowi. Instalacja oraz praca kuchenki powinna być regularnie kontrolowana przez specjalistę.

11. Warunki bezpieczeństwa

Zabrania się dokonywania jakichkolwiek zmian układu kanałów spalinowych, jak również innych zmian mogących mieć wpływ na przebieg procesu spalania. Podczas rozpalania w kuchni, nie wolno polewać położonej w palenisku rozpalaki benzyną, naftą, spirytusem, olejem itp. Gdy kuchnia jest rozgrzana, przy jej obsłudze należy zawsze posługiwać się pogrzebaczem.

UWAGA !!!

Drzwiczki paleniska powinny być zawsze szczelnie domknięte (z wyjątkiem rozpalania ognia). Przez otwarte drzwiczki może nastąpić wypływ spalin, co jest szkodliwe dla zdrowia.

12. Wskazówki dla użytkownika

12.1. Droga przepływu spalin musi być całkowicie wolna.

12.2. Siła ciągu musi być dostateczna.

12.3. Kanały kominowe powinny być gładkie i dobrze utrzymane.

12.4. Wysokość górnej krawędzi komina mierzona od środka otworu spalinowego pieca, nie może być mniejsza niż 4 metry.

UWAGA !!!

Ze względu na ewentualną modernizację wyrobu producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian konstrukcyjnych i technologicznych oraz składu wyposażenia, które nie wpłyną ujemnie na zmianę jakości wyrobu.

Zabrania się samodzielnego przerabiania pieca!

Dystrybutor :

PW.TOMIBOKS Krzysztof Dobrochowski
Ul. B.Krzywoustego 41a/2
58-300 Wałbrzych
Tel. 691 485197
Tel 746618000
Fax 74 8434844
e-mail: pw.tomiboks@wp.pl