
**INSTRUKCJA
MONTAŻU I OBSŁUGI
KUCHNI**
**przeznaczonej do pomieszczeń
mieszkalnych**

SOFIE 9114
na drewno i węgiel kamienny

INSTRUKCJA

MONTAŻU I OBSŁUGI KUCHNI SOFIE 9114

Zgodna z PN-EN 13240

	KUCHNIA SOFIE Typ : 9114
Moc nominalna całkowita w kW	9
Ogrzewana kubatura m ³	100 – 120
Sprawność w %	Min. 70
Wysokość w mm	850
Szerokość w mm	515
Głębokość w mm	575
Wylot spalin (B – boczne , T – tył, G - górne)	G
Średnica wylotu spalin w mm	120
Waga w kg	130
Wymagany ciąg komina w Pa	10 - 12
Zalecana wielkość polan w cm	25 - 33
Wymiary otworu drzwiowego w mm (szerokość x wysokość)	300 x 245
Wymiary komory spalania w mm (wysokość x szerokość x głębokość)	250x380x400
Średnie zużycie paliwa w kg/h	3
Paliwo (D – drewno, B – brykiet , W – węgiel kamienny)	D,B,W
Popielnik (szuflada na popiół)	Tak
Ruszt – okrągły stały	Tak
Dopływ powietrza (P – pierwotne, W - wtórne)	P,W
Temperatura na wyjściu spalin °C	340
Płyta grzewcza	stal szlifowana
Grubość płyty grzewczej mm	8

Wstęp

Gratulujemy świetnego wyboru! Życzymy Państwu wielu przyjemnych chwil przy Państwa kuchni. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy bezwzględnie przeczytać instrukcję montażu i obsługi a następnie należy się stosować do zaleceń w niej zawartych. Uważne zapoznanie się z zaleceniami instrukcji oraz warunkami gwarancji zapewnią Państwu bezpieczne użytkowanie zakupionego urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem.

Kuchnię należy instalować ze szczególną ostrożnością, zwracając uwagę na zgodność podłączenia z lokalnym prawem budowlanym.

Jeśli kuchnia nie zostanie zainstalowana poprawnie może stać się przyczyną pożaru. W razie wątpliwości należy skontaktować się z kominiarzem lub administracją budynku. Urządzenie składa się z zespołu elementów stalowych i żeliwnych połączonych wzajemnie za pomocą specjalnego uszczelnienia z mastyki ogniotrwałej.

Przed podłączeniem kuchni do komina należy dokonać odbioru przewodu dymowego przez kominiarza, co musi być potwierdzone przez kominiarza w niniejszej instrukcji w celu uzyskania gwarancji na produkt.

INSTRUKCJA MONTAŻU

1. MIEJSCE MONTAŻU

Kuchnia powinna zostać zamontowana na płaskim podłożu. Przed montażem należy upewnić się, czy podłoga w miejscu instalacji utrzyma ciężar kuchni. W razie konieczności należy ją odpowiednio wzmocnić w celu uzyskania należytej nośności. Podłoże, na którym stoi kuchnia powinno być wykonane z niepalnych materiałów budowlanych lub zabezpieczone niepalnymi materiałami (np. płytki ceramiczne, terakota, blacha...). Przed kuchnią powinna znajdować się strefa bezpieczeństwa wykonana z materiałów niepalnych (płytki ceramiczne, terakota, blacha...) zabezpieczająca podłoże przed ewentualnym żarem wypadającym z kuchni w trakcie dokładania drewna. Strefa ta powinna mieć minimalne wymiary do przodu 70 cm i po 35 cm na boki mierząc od podstawy kuchni.

Kuchnię montuje się w odległości minimum 1,5 m od: materiałów, które mogłyby zostać zniekształcone lub uszkodzone przez wysoką temperaturę (meble, tapety, boazerie...), tkanin dekoracyjnych (firanki, zasłony), mebli (fotele, kanapy), elementów konstrukcji budynku zabezpieczonych przed zapaleniem odpowiednimi materiałami.

Nie dotykać gorącego urządzenia, zwrócić uwagę, aby w jego pobliżu nie znajdowały się dzieci.

Na wypadek pożaru przewidzieć piasek do zagaszenia ognia w palenisku (zimny piasek może być zamrożony lub zasypany śniegiem) a także znać numer telefonu do straży pożarnej.

W razie pożaru zamknąć dopływ powietrza do paleniska poprzez zamknięcie drzwiczek oraz ustawienia wszystkich regulatorów w pozycji minimum. **WEZWĄĆ STRAŻ POŻARNĄ.**

2. DOPROWADZENIE ŚWIEŻEGO POWIETRZA

Urządzenie pobiera powietrze do spalania z otoczenia. Należy zadbać o doprowadzenie odpowiedniej ilości powietrza spalania. Dla kuchni należy zapewnić, co najmniej 4m³ objętości przestrzennej na każdy kilowat (kW) nominalnej mocy grzewczej, lecz nie mniej niż 30m³.

UWAGA: Zwłaszcza w pomieszczeniach gdzie znajdują się szczelne okna i drzwi należy zadbać o wystarczającą ilość powietrza spalania!

Urządzenia wyciągowe, które pracują wraz z kuchnią w tym samym pomieszczeniu lub w pomieszczeniu wspólnie wentylowanym mogą mieć wpływ na wartość podciśnienia (ciągu) w kominie i zakłócać prawidłową pracę urządzenia.

Przy wymuszonym systemie wentylacji konieczne jest zapewnienie wlotu powietrza z zewnątrz. W trakcie pracy kuchni wlot ten musi być otwarty. Ważnym jest, aby kratki nie zamykały się samoczynnie i były tak skonstruowane, aby nie mogły się zapchać.

3. PRZEWÓD KOMINOWY

Podczas instalacji kuchni należy przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów budowlanych, miejscowych przepisów straży pożarnej i przepisów prawno-budowlanych.

Kuchnia musi być podłączona do komina przystosowanego do paliw stałych. Komin powinien być wykonany zgodnie z wymogami normy PN-EN 13240 oraz Prawa Budowlanego Dz. Ust. nr 75 poz. 690 z 2002 roku z późniejszymi zmianami. Przydatność komina do podłączenia pieca powinna być potwierdzona na piśmie przez mistrza kominarskiego. Przyłączenie powinno być wykonane z największą starannością.

Instalacja paleniska powinna być wykonana przez wykwalifikowanego instalatora zgodnie z zaleceniami Producenta. Po montażu kuchni należy dokonać odbioru kominarskiego wraz z protokołem odbioru kominarskiego. Przewód kominowy powinien być czyszczony (sprawdzony) cztery razy w ciągu roku (Prawo budowlane tj. Dziennik Ustaw Nr 75 z 2002 poz. 690 z późniejszymi zmianami). Zaleca się dwa razy na rok przeprowadzenie przeglądu technicznego pieca przez mistrza kominarskiego. Komin, do którego będzie podłączone palenisko powinien odpowiadać wymaganiom Prawa budowlanego (Dziennik Ustaw Nr 75 z 2002 poz. 690 z późniejszymi zmianami).

Ciąg max., 15 Pa, min. Ciąg 6 ± 1 Pa, optymalny 12 Pa ± 2 Pa. Wartość ciągu powinien sprawdzić kominarz po montażu paleniska. Minimalny ciąg kominkowy nie powinien spadać poniżej 6 ± 1 Pa ze względu na możliwość zatrucia tlenkiem węgla, natomiast ciąg powyżej 20 Pa znacznie zwiększy zużycie paliwa (drewna), może spowodować uszkodzenie pieca i zagrożenie bezpieczeństwa pożarowego. Zaleca się, aby w pomieszczeniu, gdzie będzie znajdować się urządzenie grzewcze był zainstalowany czujnik tlenu węgla w celu zapobieżenia zatrucia tlenkiem węgla.

4. PODŁĄCZENIE DO KOMINA

Przyłącz do przewodu kominowego powinien znajdować się w pomieszczeniu gdzie instalujemy kuchnię, a rura przyłączeniowa nie może wystawać do wnętrza szybu kominowego. Należy unikać zbyt długich odcinków poziomych oraz jakichkolwiek zwężeń na rurze przyłączeniowej. Rury dymowe należy zamontować do kuchni i do komina mocno i szczelnie. Rura dymowa nie może być swobodnie wsadzona w przekrój poprzeczny komina. Rura powinna nachodzić na króciec wylotu spalin urządzenia na minimum 40 mm. Minimalna wysokość komina powinna wynosić 5 m (mierzone od rusztu paleniska). W stosunku do materiałów wrażliwych na temperaturę lub materiałów palnych należy zachować odstęp od rury spalania, co najmniej 40 cm. Jeżeli rura spalinowa przechodzi przez elementy budowlane palne, to elementy te należy wykonać w obwodzie do 30 cm z niepalnych materiałów budowlanych o niskiej przewodności ciepła (np. z gazobetonu).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Podczas użytkowania urządzenia należy bezwzględnie przestrzegać wszelkich przepisów i norm dotyczących instalacji kuchni oraz wymagań prawa lokalnego.

- Norma europejska PN-EN 13240:2002: „Ogrzewacze pomieszczeń na paliwa stałe. Wymagania i badania”
- Dziennik Ustaw Nr 75 poz. 690 z 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

„Urządzenia z zamkniętym paleniskiem mogą być instalowane wyłącznie w budynkach jednorodzinnych, mieszkalnych w zabudowie zagrodowej i rekreacji indywidualnej oraz niskich budynkach wielorodzinnych, w pomieszczeniach:

- 1) o kubaturze wynikającej ze wskaźnika $4 \text{ m}^3/\text{kW}$ nominalnej mocy cieplnej kominka, lecz nie mniejszej niż 30 m^3 ,
 - 2) spełniających wymagania dotyczące wentylacji, o których mowa w § 150 ust. 9,
 - 3) posiadających przewody kominowe określone w § 140 ust. 1 i 2 oraz § 145 ust. 1,
 - 4) w których możliwy jest dopływ powietrza do paleniska kominka w ilości:
- c) co najmniej $10 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 kW nominalnej mocy cieplnej kominka - dla kominków o obudowie zamkniętej,”
- d) zapewniającej nie mniejszą prędkość przepływu powietrza w otworze komory spalania niż $0,2 \text{ m/s}$ - dla kominków o obudowie otwartej.
- Należy również czytać i stosować się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

1. TRANSPORT I ROZPAKOWANIE KUCHNI

Transport kuchni powinien odbywać się w pozycji pionowej. Wybrane modele kuchni, które pakowane są w drewniane skrzynie zabezpieczające, mogą być przykręcone do palety śrubami. W takim wypadku przed zdjęciem urządzenia z palety, należy odkręcić śruby mocujące w podstawie urządzenia.

Z paleniska należy usunąć elementy drewniane, zabezpieczające szamot na czas transportu oraz założyć ogranicznik („płotek”) zabezpieczający przed spadaniem polan na szybę (zależne od modelu). Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzeń w transporcie ze sklepu do klienta, w czasie rozładunku i instalacji kuchni. Należy sprawdzić czy deflektor (sufit paleniska) jest zabezpieczony drewnianą blokadą na czas transportu. Jeśli tak, to należy ją wyjąć przez króciec wprowadzenia spalin.

2. OPAŁ

Urządzenie przeznaczone jest do spalania drewna naturalnego sezonowanego, poniżej 20% zawartości wody (suszonego na otwartym powietrzu pod zadaszeniem przez okres, co najmniej 18 miesięcy). Zbyt mokre drewno ma zbyt niską wartość opałową, prowadzi do pokrycia sadzą szyby kuchni oraz powoduje powstawanie osadu w kominie. Jako opał zaleca się twarde drewno z drzew liściastych (grab, dąb, buk), nie zalecane jest używanie miękkiego drewna liściastego (lipa, wierzb...).

Nie zalecane jest stosowanie drewna iglastego (sosna, świerk, modrzew...), zabronione jest używanie paliw stałych (np. mułu, mialu, koksu), odpadków stolarskich oraz domowych odpadków organicznych i tworzyw sztucznych. Pod żadnym pozorem nie wolno spalać powlekanych (np. lakierami) resztek drewna oraz płyt wiórowych. W materiałach odpadowych zawarte są szkodliwe substancje, które są szkodliwe dla szamotu i dla środowiska. Spalanie śmieci domowych jest zakazane przez prawo! Wskutek spalania nieodpowiedniego opału w kominie powstaje kreozot, który może spowodować pożar komina.

Kreozot to substancja łatwopalna, powstająca z łączenia pary wodnej i organicznych smół zawartych w spalinach, osiadająca na ścianach komina może ona spowodować groźny pożar. W przypadku pożaru w kominie należy zamknąć natychmiast wszystkie otwory powietrza w kuchni i powiadomić straż pożarną. Aby ograniczyć osadzanie się kreozotu należy od czasu do czasu rozpalić mocniejszy ogień a przede wszystkim używać do palenia tylko suchego drewna. Jego powstawaniu sprzyja częste palenie ze zmniejszoną wydajnością i z przymkniętym szybrem. Zasadniczo palenie opałem takim jak drewno może być regulowane tylko w ograniczonym zakresie. Dlatego równomierne spalanie jest możliwe tylko w stopniu ograniczonym. W ograniczonym zakresie można dokonywać regulacji mocy grzewczej poprzez nakładanie większej ilości drewna; tzn. duże szczapy redukują prędkość spalania i oddziałują korzystnie na równomierne spalanie. Małe szczapy drewna spalają się szybciej i chwilowo prowadzą do zwiększenia mocy. Zaleca się, by w zasadzie nie otwierać drzwiczek, zanim ładunek drewna nie wypali się do wytworzenia się żaru.

UWAGA: Niestosować paliw płynnych. Jeżeli kuchnia jest wykorzystywany do spalania niedozwolonego paliwa, gwarancja ulega unieważnieniu.

UWAGA: Szczap drewna nie układać powierzchniami przecięcia do drzwiczek paleniska! Prowadzi to do pokrycia sadzą szyby kuchni. Długość szczap musi być dostosowana do szerokości lub głębokości paleniska.

3. USTAWIENIE REGULATORÓW

Urządzenie wyposażone jest w regulację nawiewu powietrza do paleniska.

Przed pierwszym rozpaleniem kominka należy zwrócić uwagę na funkcje wszystkich urządzeń regulacyjnych opisane w Karcie Technicznej urządzenia.

W zakupionym przez Państwa kuchni można wyszczególnić dwa strumienie powietrza zasilającego palenisko pieca w tlen.

Powietrze pierwotne przepływa przez popielnik, ruszt dolny i przechodzi do komory spalania. Gdy paliwem jest drewno, powietrze pierwotne nie jest konieczne. Jest ono niezbędne do szybszego zapłonu. Kontrolę ilości powietrza pierwotnego wykonuje się za pomocą regulatora zamontowanego na drzwiczkach popielnika lub w dolnej części drzwi w kuchniach bez dodatkowych drzwi popielnika. Jeżeli komin ma wysoki ciąg, to zaleca się całkowicie zamykać popielnik i znajdujące się na nim regulatory. Popielnik nie powinien być całkowicie zapełniony, tak, aby powietrze pierwotne mogło przedostawać się do skrzyni paleniskowej bez przeszkód. Konieczne jest regularne czyszczenie popielnika.

Powietrze wtórne dostarcza do paleniska tlen niezbędny do spalania i wspomaga lepsze spalanie paliwa. Ilość powietrza wtórnego jest kontrolowana za pomocą regulatora zamontowanego powyżej drzwiczek paleniska lub na drzwiczkach na szybie. Budowa kuchni umożliwia wstępne podgrzewanie powietrza wtórnego, co powoduje zwiększenie temperatury spalania, sprawności urządzenia oraz zapobiega zadymianiu szyby. Podczas pracy pieca regulator powietrza wtórnego zapewnia kontrolę procesu spalania tak pod względem ilościowym, jak i jakościowym. Regulator ten nie powinien być zamykany, gdy piec pracuje. W wielu przypadkach jest on zamykany wkrótce po rozpaleniu, pomimo naszych wskazówek, w celu zmniejszenia zużycia opału. Prowadzi to do ograniczenia przepływu tlenu, co zakłóca spalanie i powoduje pokrywanie szyby sadzą. Występują również szkodliwe emisje, które mogą powodować spalanie w kominie.

Jako, że moc cieplna Państwa kuchni zależy od wysokości komina, usytuowania budynku w terenie, ciśnienia atmosferycznego, dokładnej regulacji powietrza niezbędnego do spalania dokonuje się metodą kolejnych prób. Sposób regulacji oraz umiejscowienie regulatorów jest indywidualne dla danego modelu pieca i jest opisany w karcie technicznej. W wybranych modelach pieców powietrze pierwotne i wtórne jest regulowane jednym suwakiem.

UWAGA: Obsługa regulatorów może odbywać się wyłącznie w rękawicy ochronnej.

4. ROZPALANIE OGNI

Do rozpalenia pieca zalecamy stosować papier z drobnym i suchym drewnem. Uwaga: Do rozpalenia nie używać spirytusu, benzyny lub innych płynnych paliw.

• PIERWSZE ROZPALENIE

Do pierwszego rozpalenia kuchni należy użyć cienkiego, suchego drewna i należy rozpocząć palenie na średnim ogniu. Należy zapoznać się z regulacją spalania. Ponieważ proces spalania w dużej mierze zależy od lokalnych warunków (ustawienie budynku w terenie, ukształtowanie terenu, wentylacja pomieszczenia, a także tego, gdzie stoi urządzenie...), należy metodą prób określić najbardziej optymalne ułożenie regulatorów nawiewu powietrza. Kuchnie są powlekane żaroodporną farbą, która utwardza się podczas kilku pierwszych paleń. Nieprzyjemny zapach występujący podczas kilku pierwszych paleń jest zjawiskiem normalnym wynikającym z procesu utwardzania się farby żaroodpornej i wypalania substancji konserwujących materiały, z których wykonane jest urządzenie. Nie ustawiać przy pierwszym paleniu żadnych przedmiotów na kuchni. Wskutek naruszenia powierzchni mogą powstać uszkodzenia jeszcze nie w pełni wypalanej farby. Z tych powodów Państwa kuchnia powinna przez kilka godzin po rozpaleniu pracować tylko na małym ogniu.

W trakcie pierwszego rozpalania konieczne jest, aby drzwi paleniska pozostawić nieco otwarte, aby zapobiec przywarciu uszczelki drzwi do farby na korpusie kuchni.

UWAGA:

Podczas pierwszego palenia pomieszczenie, w którym stoi urządzenie, powinno być dobrze wietrzone!

UWAGA:

Podczas pierwszych zapaleń może wystąpić obfite skraplanie dymu z niewielkim wydostawaniem się wody z kominka grzewczego; takie zjawisko zniknie po krótkim okresie czasu, Jeżeli natomiast okaże się, że nie ustaje należy zlecić kontrolę ciągu kanału dymnego.

• NORMALNE URUCHOMIENIE

Do rozpalenia kuchni zalecamy stosować papier z drobnym i suchym drewnem. Nie pozostawiać pieca podczas tej fazy palenia bez nadzoru, aby można było kontrolować spalanie. Regulator powietrza wtórnego musi być otwarty. Drzwiczki popielnika powinny być zawsze zamknięte, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać uszkodzenia paleniska. Gdy już wytworzy się żar, można napełnić piec większą ilością opału.

Regulator należy teraz skrócić do położenia koniecznego dla utrzymywania żądanej temperatury pomieszczenia. Urządzenie nie może, poza podtrzymywaniem żaru, być eksploatowane przy położeniu regulatora w pozycji całkowicie odcinającej dopływ powietrza.

Kuchnia, a zwłaszcza powierzchnia z blachy stalowej, przednia szyba i uchwyt drzwiczek oraz regulatory nawiewu powietrza do paleniska są gorące podczas pracy pieca. Zabrania się dotykania tych powierzchni pieca. Ze względu na wysokie temperatury elementów pieca osiąganego podczas pracy urządzenia, należy stosować przyrządy, które uchronią przed oparzeniem (rękawice ochronne, pogrzebacze).

UWAGA: Zabrania się obsługi kuchni bez rękawic ochronnych.

5. TRYB PRACY KUCHNI W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM

W okresie przejściowym, tzn. przy silnych wahaniami temperatury lub przy wyższych temperaturach na zewnątrz (od ok. 15°C) może niekiedy dochodzić, przy nagłym wzroście temperatury zewnętrznej, do zakłóceń podciśnienia ciągu kominowego i wtedy źle odprowadzane są gazy spalinowe. Należy zwracać uwagę na to, że w tym okresie w razie niewystarczającego ciągu, trzeba zrezygnować z uruchamiania paleniska. W tym okresie nie należy w żadnym razie zamykać regulatora powietrza spalania do najmniejszego położenia. W takim wypadku regulatory powietrza należy ustawić tak, by opał palił się w sposób widoczny. Należy często wzruszać popiół.

6. USUWANIE POPIOŁU Z PIECA

Kuchnię należy po spaleniu wsadu opału oczyścić z popiołu. Ewentualnie niedopalone resztki należy wybierać

z przodu przez drzwiczki paleniska. Należy uważać, by szuflada popielnika była opróżniana w porę. Należy unikać sytuacji, gdzie stożek popiołu sięga aż do rusztu. Popiół nie powinien wypełniać całkowicie popielnika aż do poziomu rusztu gdyż;

- ruszt nie może się chłodzić i nastąpi jego wykrzywienie lub pęknięcie
- pełny popielnik utrudnia dopływ powietrza i tlenu do spalania

Popiół należy opróżniać do metalowego pojemnika, wyposażonego w szczelną pokrywę, ustawionego na niepalnej podłodze, z dala od materiałów palnych. Należy dbać o to, by do kubła na śmieci wysypywać tylko zimny popiół, aby uniknąć groźby pożaru!

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Piec i rury dymowe należy gruntownie czyścić zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa budowlanego. Po sezonie grzewczym należy wyczyścić piec i sprawdzić stan ruchomych elementów paleniska, uszczelek, działanie regulatora ciągu, szyby, (jeżeli zostały zamontowane).

Powłoka z farby żaroodpornej

Piec jest jak o tym wspomniano wyżej, powleczony żaroodporną farbą. Jeżeli farba po wielokrotnym paleniu zostanie utwardzona, powierzchnię można w przypadku zabrudzeń delikatnie czyścić na sucho przy pomocy miękkiej szczotki lub ścierki. Zabrania się czyścić piec „na mokro”, ponieważ farba nie jest odporna na rdzę. Jeżeli w wyniku przegrzania lub nieprawidłowej obsługi, kolor zmienia się na białe - szare, pojawiają się plamy rdzy albo też część powierzchni ulegnie uszkodzeniu, nie jest to istotny problem. Farbę żaroodporną w aerozolu można zakupić w sklepie.

Do czyszczenia dekoracyjnych elementów z mosiądzu lub niklowanych należy używać dostępnych na rynku środków przeznaczonych do tego celu. Zmiana koloru tych elementów pod wpływem wysokiej temperatury jest zjawiskiem normalnym

Szyba

W przypadku niewłaściwie nałożonego lub wilgotnego drewna, szyba w drzwiczkach paleniska może nadmiernie zachodzić sadzą. Do mycia szyby należy używać odpowiednich środków dostępnych w handlu i stosować się do ich instrukcji użytkowania. Stosować raczej piankę, niż płyn. Nadmiar płynu spływa po szybie nasącza sznur uszczelniający, co powoduje jego uszkodzenie lub odklejenie. Płyn lub piankę nanosić na szmatkę a nie na szybę. Po myciu dokładnie oczyścić szybę z resztek płynu, gdyż wypalając się mogą one mocno przywrzeć do szyby. Nie używać materiałów ściernych mogących uszkodzić szybę. Szyba wykonana jest z vitroceramiki odpornej na temperaturę 750°C. Nie rozszerza się pod wpływem temperatury, wszelkie jej uszkodzenia mogą nastąpić tylko w przypadku uderzenia mechanicznego. Aby wymienić szybę odkręca się śruby w punktach docisku. Należy obchodzić się z nią delikatnie. Szyba należy do części zamiennych, które zużywają się naturalnie i dlatego nie jest objęta warunkami gwarancji.

Cegły szamotowe lub płyty żeliwne

Palenisko jest wyłożone ceglami szamotowymi lub płytami żeliwnymi. Cegły (płyty) te utrzymują ciepło i oddają je z powrotem do paleniska w celu zwiększenia temperatury spalania. Im wyższa jest temperatura spalania, tym wyższa jest sprawność procesu spalania. Jednakże w wyniku zbyt wysokiej temperatury spalania lub oddziaływań mechanicznych, cegły szamotowe (płyty) mogą ulec uszkodzeniu. Ekstremalnie wysokie temperatury mogą być osiągnięte, gdy przy wysokim ciągu

kominowym otwarte są wszystkie regulatory powietrza spalania, co powoduje utratę kontroli nad spalaniem. Pod pojęciem oddziaływań mechanicznych rozumie się, np. wrzucanie kłód drewna do skrzyni paleniskowej, lub używanie większych kłód drewna. Cegły szamotowe (płyty żeliwne) można łatwo wymienić. Jeżeli występuje tylko pęknięcie, to nie ma potrzeby ich wymieniania. Jest to konieczne tylko w przypadku, gdy widoczne stają się części metalowe pomiędzy nimi lub pod nimi. Cegły szamotowe (płyty żeliwne) ulegają naturalnemu zużyciu i dlatego nie są objęte warunkami gwarancji.

Uszczelnienia

Uszczelnienia drzwi i szyby kuchni są wykonane ze specjalnego włókna szklanego i nie zawierają azbestu. Materiał ten ulega zużyciu w trakcie użytkowania, dlatego konieczna jest okresowa wymiana uszczelnień. Uszczelki są częściami naturalnie zużywającymi się i dlatego nie są objęte warunkami gwarancji.

Kratka rusztu

Dolna część skrzyni paleniskowej jest wyposażona w żeliwny ruszt. Ta kratka może ulec zablokowaniu przez gwoździe znajdujące się w materiale w drzewnym, małe cząstki drewna, pozostałości itp. Zaleca się regularnie czyścić dolną kratkę rusztu w celu zachowania jej funkcjonalności. W przypadku stosowania niewłaściwego opału lub doprowadzania do wysokich temperatur wskutek nieprawidłowej obsługi, kratka rusztu może ulec stopieniu lub odkształceniu. Kratka rusztu ulega naturalnemu zużyciu i dlatego nie jest objęta warunkami gwarancji. Zabrania się używać do czyszczenia elementów pieca materiałów ściernych. Czyszczenie pica należy wykonywać zgodnie z obowiązującym prawem (Dziennik Ustaw Nr 75 z 2002 poz. 690 z późniejszymi zmianami). Przy używaniu paliw stałych ma to się odbyć mechanicznie 4 razy w roku. Kominarz po każdej interwencji powinien pozostawić zaświadczenie o wykonaniu usługi. Przegląd i czyszczenie przewodu kominowego należy przeprowadzić zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem szuflad dymowych, spalinyowych i wentylacyjnych (możliwość zatkania przez gniazdo ptaków, zasypanie liśćmi, itp.)

8. POŻAR KOMINA

Pożar komina może zostać spowodowany zapaleniem się nagromadzonych osadów pokrywających powierzchnię wewnętrzną komina. Podczas powolnego spalania drewna lub, jeśli jest świeże lub mokre, następuje duże wydzielanie się krezotu - substancji bardzo łatwo palnej. Ten osad zapalając się od ognia w kominku może spowodować groźny pożar. Pożar komina można rozpoznać poprzez:

- Zapach sadzy w budynku
- Nienormalne odgłosy w przewodzie kominowym (przypominające chrapanie)
- Duży wzrost temperatury komina
- Wylot iskier lub płomieni z komina

Jeśli taki objaw (lub kilka) wystąpi należy wezwać jak najszybciej **STRAŻ POŻARNĄ!** Ogień może spowodować spękanie przewodu kominowego i rozprzestrzenienie się pożaru na podłogi i drewniana konstrukcję dachu. Oczekując na przyjazd STRAŻY POŻARNEJ należy ewentualnie wygasić ogień w palenisku za pomocą piasku lub ziemi i opuścić pomieszczenie.

Zamknąć dopływ powietrza do paleniska przez zamknięcie drzwiczek i dopływu powietrza do paleniska. Przewidzieć piasek do zagaszenia ognia w palenisku (zimą piasek może być zamrożony lub zasypany śniegiem)

UWAGA: Należy sprawdzić i naprawić ewentualne uszkodzenia komina i przyłączy przed ponownym rozpaleniem ognia w kuchni. Zlecić te prace firmie kominarskiej.

9. BEZPIECZEŃSTWO

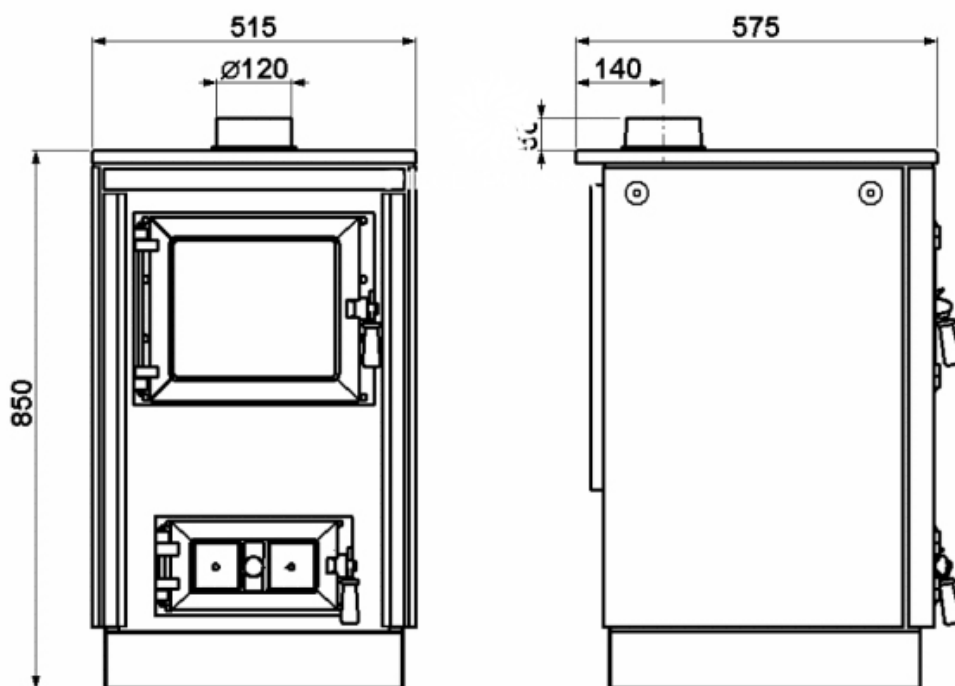
Przy paleniu w kuchni zabrania się:

- składowania paliwa bezpośrednio przed kuchnią i w sąsiedztwie jej zewnętrznych pokryć.
- suszenia na kuchni, i w jej sąsiedztwie, jakiegokolwiek materiałów (np. odzież).
- palenia w piecu przy otwartych drzwiczkach paleniska i popielnika.
- dokładania polan, których długość jest większa od zalecanych.
- używania do rozpalamia łatwopalnych cieczy i innych podpałek.
- pozostawiania palącej się kuchni bez kontroli (nadzoru).
- palenia odpadkami stolarskimi, odpadkami domowymi organicznymi i syntetycznymi, paliwami ciekłymi.
- adoptowania kuchni do innego rodzaju paliwa
- zmieniania w jakikolwiek sposób konstrukcji Obecność dzieci w pobliżu kuchni jest możliwa wyłącznie pod nadzorem dorosłych. Prosimy o stosowanie się do naszych zaleceń zawartych w

Obecność dzieci w pobliżu kuchni jest możliwa wyłącznie pod nadzorem dorosłych. Prosimy o stosowanie się do naszych zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji montażu i obsługi! W przypadku nieprzestrzegania wyżej podanych wskazań przepada wszelka gwarancja.

Nie ponosimy odpowiedzialności za instalacje niezgodne z polskimi normami lub nie odpowiadające zaleceniom zawartym w niniejszym niniejszej instrukcji montażu i obsługi lub też za instalacje, w których zostały użyte dodatkowe nieodpowiednie materiały.

Prosimy wziąć pod uwagę fakt, że elementy mające kontakt z ogniem, jak też elementy naturalnie zużywające się jak cegły szamotowe, uszczelki, szyby szklane i żeliwne ruszty nie podlegają naszej gwarancji. Te elementy można jednakże w prosty sposób wymienić



PROBLEM	PRZYCZYNA PROBLEMU	SPOSOBY USUNIĘCIA PROBLEMU
<u>TRUDNY ZAPŁON:</u> - ogień gaśnie - urządzenie dymi przy rozpalaniu	Opał złej jakości lub zbyt duża jego wilgotność	1
	Zbyt duże kawałki drewna - okraglaki	2
	Niewystarczający dopływ powietrza przez regulatory	3
	Zimny przewód	4
	Zbyt mały ciąg	5-6
	Przewód i/lub rury zatkane	7
	Szyber zamknięty	7
<u>TRUDNOŚCI SPALANIA:</u> - zbyt mały płomień - niemożliwość powstania warstwy żaru - ogień gaśnie - zbyt duży ogień bez możliwości regulacji	Opał złej jakości lub zbyt dużej wilgotności	1-10
	Zbyt mały dopływ powietrza do paleniska	3
	Niewystarczający ciąg	5-6
	Zbyt duże kawałki opału - okraglaki	2
	Złe ułożenie opału	8
	Zbyt duży ciąg	9-10
	Zbyt duży wlot powietrza spalania	9
	Zbyt małe polana	11
<u>KONDENSACJA</u> <u>- OSADZANIE BISTRU:</u> - pożar urządzenia	Opał złej jakości lub zbyt dużej wilgotności	1
	Zimny przewód	4
	Zbyt długo utrzymywany wolny ogień	12
	Zbyt długie rury przyłączeniowe w zimnej strefie	13
	Zawsze w konsekwencji dużego nagromadzenia bistru w przewodzie	14
<u>DYMIENIE:</u>	Zatkany przewód	6
	Zamknięty szyber	7
	Funkcjonowanie przy otwartych drzwiach paleniska nie przeznaczonego do tego celu urządzenia	16
	Deflektor dymu - rury przyłączeniowe zanieczyszczone	6
	Nieodpowiedni przewód kominowy	17
	Wpływ wiatru na górny wylot	18
	Niewystarczająca wentylacja pomieszczenia lub obecność VMC (kontrolowanej wentylacji mechanicznej)	19
<u>SZYBA BARDZO BRUDNA:</u>	Opał złej jakości lub zbyt wilgotny	1
	Opał nieodpowiedni lub zabroniony	1
	Ograniczona prędkość spalania	20-21
	Mały ciąg kominowy	5
<u>GRZEJNIKI NIE GRZEJĄ:</u>	Zapowietrzone grzejniki	22
	Zapowietrzona pompka (jeżeli jest w instalacji)	22
	Brak czynnika grzewczego w instalacji	22
<u>ZAGOTOWANIE CZYNNIKA GRZEW CZEGO (WODY) W INSTALACJI:</u>	Charakterystyczne dźwięki (bulgotanie)	23

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA ZAKŁÓCENIOM PRZEDSTAWIONYM W TABELI :

1. Używać tylko dobrze wysuszonego drewna opałowego (pow. 18 miesięcy suszenia pod dachem przy dobrej wentylacji).
2. Na podpałkę używać tylko dobrze wysuszonych, małych szczap.
3. Otworzyć wlot powietrza do paleniska. Regularnie opróżniać popielnik i czyścić ruszt.
4. Sprawdzić czy przewód kominowy jest zbudowany z odpowiednich materiałów. Zaizolować przewód w zimnych strefach. Ogrzać przewód spalając w palenisku trochę papieru.
5. Przewód kominowy o niewystarczającej wysokości. Przekrój przewodu zbyt duży lub zbyt mały. Złe usytuowanie przewodu kominowego, powodujące zły ciąg.
6. Sprawdzić przelotowość przyłączenia. Sprawdzić czy żadne ciało obce lub zabrudzenia nie zatkały przewodu lub rur. Przeczyścić przewód.
7. Sprawdzić położenie szybra.
8. W urządzeniach grzewczych właściwy ogień otrzymujemy, z co najmniej dwóch polan na warstwie żaru. Aby uzyskać odpowiednie spalanie, powietrze musi swobodnie przepływać między polanami.
9. Zamknąć wlot powietrza do paleniska. Sprawdzić zamknięcie i szczelność drzwiczek popielnika. Zamontować regulator ciągu, czyli moderator.
10. Powinno się wykluczyć opał z miękkich drzew liściastych, jak wierzba, topola, lipa, gdyż nie daje on żaru.
11. Poza momentem zapłonu, zabrania się dorzucania do ognia drewniek, szczapek.
12. Unikać spalania o zwolnionej prędkości przez długie okresy czasu. Oziębienie dymu i przewodu powoduje kondensację produktów spalania.
13. Rury przyłączeniowe powinny być tak krótkie, jak to tylko możliwe, i nigdy nie przechodzić przez inne pomieszczenie poza tym, w którym znajduje się urządzenie.
14. Wykonywać czyszczenie mechaniczne przewodu kominowego zgodnie z obowiązującym prawem, a w przypadku osadzania się białej części. Przestrzegać wskazówek 1,4,12,13.
15. Sprawdzić wlot powietrza do paleniska i otwarcie szybra. Sprawdzić czy wszystkie elementy zostały właściwie zamontowane.
16. Urządzenie grzewcze nie przeznaczone do funkcjonowania z otwartymi drzwiczkami, nie powinny być używane w ten sposób, gdyż powoduje to dymienie i zabrudzenia pomieszczenia. Jednakże, jeśli urządzenie ma tendencje do dymienia przed dołożeniem do ognia, należy poczekać, aż powstanie warstwa żaru bez płomieni i dymu. Powinno się również unikać gwałtownego otwierania drzwiczek, gdyż powoduje to dymienie.
17. Sprawdzić normatywność przewodu kominowego (przekrój, wysokość, przebieg, zwieńczenie). Skontrolować także jego szczelność i izolację.
18. Sprawdzić lub zmienić zwieńczenie; możliwe, że należy założyć urządzenie przeciwdziałające zawracaniu dymu lub pochłaniacz statyczny i/lub usunąć istniejące zwieńczenie.
19. Zapewnić odnowienie powietrza zużywanego w wyniku funkcjonowania urządzenia. W budynkach tradycyjnych odbywa się to w sposób naturalny (w przypadku paleniska zamkniętego). Gdy dom jest ocieplony według nowych norm i posiada VMC, należy wykonać dodatkowy wlot świeżego powietrza z zewnątrz. Sprawdzić czy nie jest on zatkany.
20. W każdym cyklu palenia przynajmniej w ciągu jednej godziny utrzymać normalną prędkość spalania
21. Sprawdzić wielkość, regulację i działanie regulatora ciągu (moderatora).
22. Odpowietrzyć grzejniki, pompkę (w instrukcji obsługi pompki podano sposób odpowietrzania) lub uzupełnić poziom czynnika grzewczego w instalacji. 23. Ograniczyć dopływ powietrza do paleniska poprzez ustawienie regulatorów na minimum. Zamknąć drzwi paleniska. Jeżeli w instalacji jest pompka przestawić ją na maksymalną wydajność (jeżeli jest możliwość regulacji). Jeżeli zastosowano przy kaloryferach zawór z regulacją temperatury przestawić je na maksymalne ustawienia. „Dolać” zimnej wody do instalacji jeżeli jest to możliwe.

KARTA GWARANCYJNA DLA KUPUJĄCEGO

Data zakupu / początek gwarancji

KUPUJĄCY:

Nazwisko:

Imię:

Ulica:

Kod pocztowy:

Miasto:

SPRZEDAJĄCY:

Nazwa urządzenia:

Numer katalogowy

Podpis i pieczęć sprzedawcy.....

Dystrybutor :

PIECE POLSKA Sp. z o.o., ul. Chopina 18, 34-100 Wadowice,
www.piecepolska.pl, biuro@piecepolska.pl

REJESTR PRZEGLĄDÓW KOMINA

Dz.U.Nr.89 poz.414 z 1994r. Dz.U.Nr 74 poz. 836 z 1999r. Dz.U.Nr 121 poz. 1138 z 2003r. z późniejszymi zmianami.

Przeгляд przed instalacją urządzenia

Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć
Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć
Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć
Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć	Data, podpis i pieczęć



PIECE POLSKA

PIECE POLSKA Sp. z o.o.
ul. Chopina 18
34-100 Wadowice
NIP : 551-23-11-906

Tel. 33 / 873 45 70
Fax. 33 / 873 45 71

biuro@piecepolska.pl
www.piecepolska.pl