
KUCHNIA NA DREWNO I WĘGIEL KAMIENNY



KLAUDIE TYP 9112

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KARTA GWARANCYJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup kuchenki na paliwa stałe. Ufamy, że nasz produkt będzie Ci dobrze służył. Podczas obsługi urządzenia należy przestrzegać wymienionych w niniejszej instrukcji zasad. Dla Państwa wygody i komfortu prosimy dokładnie przeczytać tę instrukcję i obsługiwać urządzenie wg podanych w niej zasad.

KVS EKODIVIZE wydało DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI PRODUCENTA zgodnie z § 12 pkt 3 ustawy nr 22/1997 w Republice Czeskiej.

INFORMACJE, WAŻNE INSTRUKCJE I ZALECENIA

- Podczas rozpalania zabrania się stosować cieczy palnych lub przy ich pomocy podwyższać maksymalną moc urządzenia.
- Urządzenie nie może być stosowane do spalania odpadów, dozwolone jest stosowanie wyłącznie zalecanych paliw.
- Podczas eksploatacji urządzenia drzwi popielnika muszą być zamknięte, a drzwi komory spalania mogą być otwierane tylko na czas dokładania paliwa czy rusztowania, tak aby spaliny nie wydostawały się poza komorę spalania.
- Popiół należy składować w niepalnych pojemnikach z pokrywą! Podczas usuwania gorącego popiołu należy zachować podwyższoną ostrożność.
- Należy dbać o bezpieczeństwo przeciwpożarowe!
- Uszkodzone urządzenie (wadliwie działające) nie może być eksploatowane!
- Nie przestrzeganie warunków eksploatacji może prowadzić do uszkodzenia niektórych części urządzenia. Zakazuje się jakiegokolwiek przeciążania urządzenia. Jeżeli temperatura w piecu przekroczy 300 stopni C, wskaźnik temperatury może przestać działać poprawnie i ulec uszkodzeniu.
- **Podczas eksploatacji wysokie temperatury wewnątrz pieca powodują naprężenia termiczne. Naprężenia te mogą wywołać stukanie metalowych płaszczyzn. Intensywność tego zjawiska jest uzależniona od intensywności rozgrzewania i schładzania pieca oraz po czasie znikają. Wydawane przez piec dźwięki nie podlegają reklamacji gwarancyjnej. Nie wpływa to na bezpieczeństwo użytkowania ani funkcjonalność urządzenia.**
- Wszystkie naprawy może wykonywać wyłącznie uprawniony do tego serwis.
- Wszystkie lokalne przepisy, wraz z przepisami które dotyczą norm krajowych i europejskich muszą być przestrzegane podczas instalacji urządzenia.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie części zamiennych zatwierdzonych przez producenta.
- Obsługę urządzenia mogą prowadzić wyłącznie osoby dorosłe.
- **Urządzenie powinno być instalowane przez uprawnionego specjalistę. Żadne roszczenia nie będą akceptowane w przypadku nieprawidłowej lub amatorskiej instalacji.**

DEKLARACJA PRODUCENTA

Kuchenka typ 9112 (KLAUDIE) jest przystosowana do spalania paliw stałych w okresowych dawkach. Przeznaczona jest do gotowania i pieczenia na potrzeby kuchni w gospodarstwie domowym lub do ogrzewania pomieszczenia w którym się znajduje - zgodnie z normą EN 12815:2002 i poprawki A1:2005. Urządzenie to może być podłączone do komina z tyłu, z boku lub od góry poprzez otwór w górnym panelu płyty (rys.2). Urządzenie jest produkowane zarówno w wersji lewej jak i prawej. Urządzenie jest przeznaczone do pracy okresowej i nie można go użytkować w sposób ciągły- min. Przerwa zasilania paliwem 10 godz.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

paliwo: drewniane brykiety - drewno, węgiel kamienny

Nominalna moc cieplna (NMC)	7 kW	8,5 kW
Sprawność przy mocy nominalnej	80,6 %	75 %
Średnia temp. spalin przy NMC	190 st.C	215 st.C
Masowy przepływ spalin przy NMC	9 g/s	13 g/s
Średnia zawartość CO przy NMC (dla O ₂ = 13%)	0,05 %	0,08 %
Minimalny ciąg kominowy	12 Pa	
Wysokość	850 mm	
Szerokość	924 mm	
Głębokość	600 mm	
Średnica czopucha (gardła wylotu spalin)	120 mm	
Wysokość od poziomu podłogi do środka czopucha	735 +/-0,5 mm	
Powierzchnia płyty grzewczej	0,37 m ²	
Zużycie paliwa (drewniane brykiety)	2,0 kg/h	
Ciężar	175 kg	

Wymiary paleniska:

Szerokość x wysokość x głębokość	190 x 220 x 450 mm
Ruszt (szer. x głębokość)	140 x 300 mm

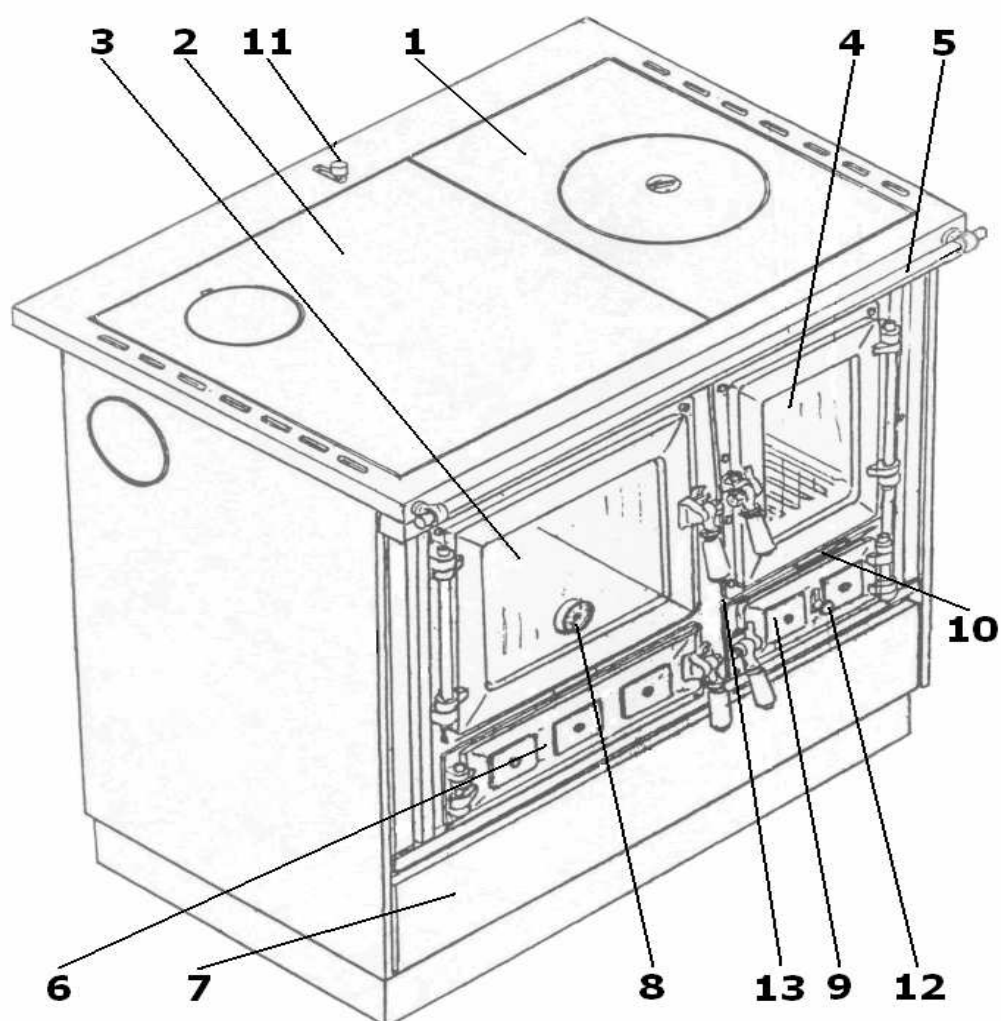
Wymiary piekarnika:

Szerokość x wysokość x głębokość	302 x 433 x 250 mm
----------------------------------	--------------------

Akcesoria:

Pogrzebacz	1szt.
Ruszt do pieczenia w piekarniku	1szt.
Rękawica	1szt.

KLAUDIE 9112



rysunek 1

1. Płyta główna I
2. Płyta główna II
3. Drzwi piekarnika
4. Drzwi komory spalania
5. Poręcz
6. Drzwi do czyszczenia przestrzeni wokół piekarnika
7. Szuflada na paliwo
8. Termometr
9. Drzwi popielnika
10. Dźwignia rusztu
11. Klapka przepływu spalin
12. Regulator powietrza do spalania /obrotowa przepustnica/
13. Dźwignia powietrza do spalania wtórnego

Paliwo

Urządzenie jest przystosowane do spalania paliw stałych. Zalecane paliwo ekologiczne :drewniane brykiety (o średnicy do 90 mm, waga 2 kg). Urządzenie umożliwia także spalanie innych rodzajów paliwa stałego (np. drewno - kłody o średnicy max 190 mm i długości 450 mm , brykiety z węgla brunatnego , bloczki węglowe 40mm, węgiel kamienny). Jednak warunki pracy i parametry urządzenia mogą różnić się od tych z zalecanym paliwem . Proszę pamiętać, że podane wyżej parametry techniczne urządzenia były podane w oparciu o badanie próbki paliwa z drewna i drewnianych brykietów .Użycie innych rodzajów paliw będzie zmieniać te cechy ,wytworzonej energii , zużycie paliwa , spalin itp. Upewnij się, że paliwo jest suche (wilgotność nie wyższa niż 20%). Nie zaleca się palić wysokokalorycznego paliwa, które obniża żywotność urządzenia.

Ruszt , rusztowanie

Urządzenie jest wyposażone w ruszt ruchomy lub ruszt stały. Rusztem ruchomym manipuluje się przy pomocy dźwigni. Rusztowanie przeprowadza się w celu usunięcia niepalnych pozostałości paliwa do popielnika, co poprawia dopływ powietrza pierwotnego do komory spalania. Rusztowanie wykonuje się poprzez przesuwanie rękojeści dźwigni rusztu w przód i w tył. Części ,które przez swoje rozmiary nie mogą przepaść przez ruszt należy usunąć do popielnika obracając ruszt za pomocą tej dźwigni. W przypadku urządzenia wyposażonego w ruszt stały należy okresowo rusztować przy pomocy pogrzebacza. Części ,które przez swoje rozmiary nie mogą przepaść przez ruszt należy usunąć po wygaśnięciu ognia.

Regulacja dopływu powietrza

Regulację dopływu powietrza pierwotnego do spalania umożliwia obrotowa przepustnica sterowana za pomocą uchwytu (rys.1, pkt 12) , która jest częścią drzwi popielnika . Obracanie przepustnicą za pomocą uchwytu umożliwia precyzyjne sterowanie ilością powietrza dopływającego do komory spalania, a tym samym zmienia się prędkość spalania paliwa (moc grzewcza urządzenia). Doprowadzenie powietrza do spalania wtórnego może być kontrolowane za pomocą dźwigni na części przedniej urządzenia (rys.1, pkt 13) . Dopływ powietrza jest otwarty (klapka jest otwarta)przesunięcie przez ruch dźwigni w kierunku do przedniej strony urządzenia i jest zamknięta (klapka jest zamknięta) poprzez ruch przeciwny. Podczas pracy urządzenia dostarczanie powietrza do spalania musi być zapewnione. Wloty dopływu powietrza nie mogą być zamknięte. Podczas eksploatacji urządzenia musi być zapewniona wentylacja nawiewna i wentylacja wywiewna grawitacyjna pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie. W pomieszczeniu, w którym pracuje urządzenie nie mogą być zainstalowane mechaniczne urządzenia wyciągowe (okapy).

Usuwanie sadzy (rys 1, pkt 6 – drzwi do czyszczenia)

Gdy kuchenka działała przez jakiś czas , zbiera się sadza w kanałach dymowych, a także w kanałach grzewczych piekarnika (zwłaszcza gdy do spalania zastosowano węgiel) . Osad sadzy może powodować problemy podczas rozpalamia jak również mniej ekonomiczne działanie piekarnika. Dlatego zaleca się regularne czyszczenie kanałów spalinowych i zamykanie sadzy .W trakcie czyszczenia zdjąć górne płyty grzewcze, a następnie usunąć sadzę z boków ścian pieca .Popiół i sadzę po czyszczeniu należy usunąć poprzez drzwiczki znajdujące się pod drzwiczkami piekarnika. Można to wykonać np. za pomocą wilgotnej gazety lub stosując odkurzacz kominkowy.

Powierzchnia grzewcza urządzenia (warianty)

1) Standardowa płyta grzewcza składa się z dwóch części (rys. 5):

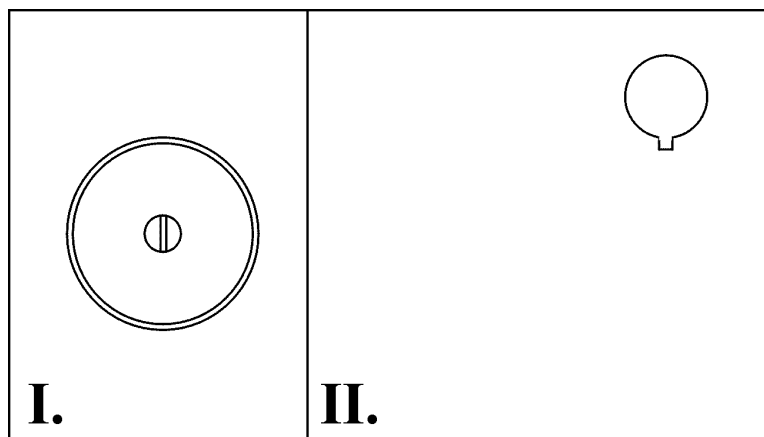
I część - płyta żeliwna z wyjmowaną częścią centralną znajdującą się bezpośrednio nad paleniskiem służy do szybkiego gotowania

II część - płyta stalowa o niższej temperaturze, służąca do wolniejszego gotowania lub podtrzymywania temperatury potraw.

2) Płyta grzewcza stalowa jednoczęściowa.

3) Płyta grzewcza ceramiczna jednoczęściowa.

W przypadku korzystania z płyt grzewczych zaleca się stosowanie naczyń z płaskim dnem w celu lepszego wykorzystania powierzchni grzewczej.



rysunek 2

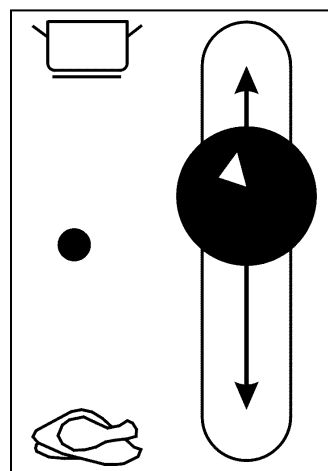
Kłapka do rozpalania (rys.3)

Kłapka regulacji kierunku przepływu spalin znajduje się pod płytą grzewczą II.

Na górnej ramce zaznaczone są dwa tryby pracy :

Pozycja otwarta - rozpalamie i gotowanie na górnej płycie w całym obszarze. (klapka otwarta)

Pozycja zamknięta - pieczenie w piekarniku i gotowanie na płycie I.(klapka zamknięta)



rysunek 3

Po rozpaleniu ognia ustawić kłapkę w pozycji zamkniętej (klapka zamknięta).

W ten sposób zwiększy się efektywność urządzenia.

EKSPLOATACJA

Podczas pierwszego rozpalania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia ponieważ następuje wypalanie farby ochronnej i pozostałości smarów. Przed rozpaleniem otworzyć drzwi paleniska i skontrolować czy ruszt jest czysty. Do rozpalenia użyć papieru ,na którym należy położyć drobne szczapy suchego drewna. Na nich należy ułożyć większe kawałki drewna. Otworzyć szyber w czopuchu i klapę w pozycji do rozpalania (rys.3). Otworzyć dopływ powietrza pod ruszt aby ilość powietrza wzrosła do maksimum, a także dopływu powietrza wtórnego. Po rozpaleniu paliwa zamknąć drzwi paleniska, a po przepaleniu dołożyć kolejną porcję drewna. Należy dbać, aby przed dołożeniem kolejnej porcji paliwa nie dusić płomienia. Paliwo można uzupełniać ręcznie lub odpowiednią łopatką. Zużycie paliwa wynosi 2 kg paliwa na godzinę. Jeśli dodać połowę ilości paliwa co trzydzieści minut i wykonać rusztowanie, w tym samym czasie ,to wydajność spalania poprawi się. Moc urządzenia jest sterowana za pomocą regulatora wbudowanego w drzwi popielnika i zależy od częstotliwości rusztowania. Podczas pracy urządzenia na znamionowej mocy cieplnej dopływ powietrza pierwotnego winien być otwarty ok. 20 % ,a dopływ powietrza wtórnego zamknięty .Co jakiś czas należy przeczyć ruszt pogrzebaczem. Jeśli urządzenie emituje dym do pomieszczenia podczas dokładania paliwa należy zamknąć dopływ powietrza. Do spalania należy wykorzystać całą przestrzeń paleniska. Należy dbać, aby paliwo do dokładania nie wypadło z paleniska. Przy złych warunkach ciągu kominowego lub przy złych warunkach wietrznych należy stosować jako paliwo wysuszone drobne polana drewna. Przy nadmiernym załadunku na słabo rozpalone paliwo następuje pogorszenie sprawności oraz nadmierne dymienie. Zalecenia dla stabilnego spalania. Połóż 2 lub 3 kawałki ekologicznych drewnianych brykietów lub bali drewnianych o średnicy 190 mm i długości 450 mm na warstwie żaru w komorze spalania. Zamknij dopływ powietrza , zarówno pierwotnego i wtórnego. Takie ustawienie urządzenia powinno utrzymać spalanie do 3 godzin. Gotowanie na górnej płycie. Płyta nad komorą spalania przeznaczona jest do szybkiego gotowania. Zagotowanie 2 litrów wody w garnku z płaskim dnem o średnicy 180 cm z wieczkiem powinno nastąpić w ciągu 15 minut. Podczas gotowania uważaj na przegotowanie (wykipienie). Jeśli tak się stanie , należy usunąć z blatu zanieczyszczenia natychmiast po zakończeniu gotowania. Resztę oczyścić wilgotnym ręcznikiem , detergentami i wreszcie suchym ręcznikiem. W przypadku pozostawienia zanieczyszczeń na blacie mogą one ulec przypieczeniu ,tak że ich usunięcie później będzie trudniejsze. Drugi obszar płyty grzewczej ma niższą temperaturę - ta część płyty grzewczej nadaje do powolnego gotowania lub utrzymywania żywności w cieple. Należy używać garnków o płaskim dnie ,które całą powierzchnią przylegają do płyty grzewczej.

Pieczenie i smażenie

Jeśli chcesz , aby piec w urządzeniu ,piekarnik musi być dostatecznie rozgrzany i termicznie ustabilizowany. Należy stosować mniejsze suche kłody drewna do szybkiego nagrzania pieca . Ustawić klapę przepływu spalin w pozycji „do pieczenia ”. Typowa temperatura pieczenia jest osiągnięta w ok.15 minut . Jednak zaleca się, aby rozpocząć pieczenie po pół do godziny , kiedy urządzenie jest podgrzewane równomiernie i temperatura w piecu jest stabilna. Do pieczenia mięsa zalecamy uzyskanie temperatury stabilizowanej na termometrze drzwi między 170 °C a 200 °C. Typowy czas prażenia będzie wynosił 1,5 do 2 godzin. Do pieczenia ciast i ciastek zalecamy wskaźnik temperatury na drzwiach piekarnika stabilizowany między 145 °C a 170 °C. Czas pieczenia wynosi zazwyczaj od 20 do 40 minut. Aby zapewnić równomierne pieczenie zalecamy włożenie tacy na połowie wysokości piekarnika. Jeśli chcesz , aby zmniejszyć intensywność pieczenia (np. do suszenia owoców) , użyj pustej tacy jak tarczy ochronnej wkładając ją poniżej lub powyżej suszonych owoców.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie komory spalania i kanałów spalinowych.

W celu utrzymania dobrych ciągów urządzenia należy je regularnie czyścić. Czyszczenie paleniska zawsze wykonywać na urządzeniu wyłączonym z eksploatacji (nie pracującym). Przed ponownym rozpaleniem po dłuższej przerwie w pracy, konieczne jest sprawdzenie drożności kanałów spalinowych, przewodu spalinowego i komina. Przegląd powinien być wykonany corocznie w trakcie trwania gwarancji. Oczyszczyć płytę grzewczą, usunąć nie spalone resztki z rusztu za pomocą łopatk i pogrzebacza. Z zewnętrznych zanieczyszczonych powierzchni rusztu usunąć nagar skrobakiem na pogrzebacz. Kawałki nie spalonego paliwa zgarnąć do popielnika, wyciągnąć dźwignię rusztu i skrócić w prawo. Opróżnić popielnik. Wyjąć płytę grzewczą aby uzyskać dostęp do zabrudzonych powierzchni wewnętrznych. Z powierzchni wewnętrznych można zmiatać sadzę łatwo w dół do dolnej części urządzenia. Stamtąd można ją usunąć zmiatając komorę popielnika. Po wyczyszczeniu doprowadzić urządzenie do poprzedniego stanu, należy dbać o dokładne ułożenie sznura uszczelniającego i umieszczenie płyty grzewczej w ramie. Czyszczenie powierzchni zewnętrznych. Urządzenie należy czyścić dopiero po jego wychłodzeniu.

- Powierzchnie emaliowane należy czyścić wilgotną szmatką lub gąbką, a następnie wytrzeć do sucha. Nigdy nie stosować środków rysujących powierzchnie. Przy większym zanieczyszczeniu można używać detergentów.
- Istotne jest, aby chronić płytę grzewczą przed kontaktem z wodą w celu uniknięcia korozji. Należy ją czyścić wyłącznie na sucho. Jeśli do czyszczenia płyty zostanie użyta wilgotna ściereczka ze środkami na bazie mydła należy ją osuszyć. Od czasu do czasu zaleca się smarowanie płytę cienką warstwą tłuszczu roślinnego.
- Podczas czyszczenia piekarnika nie wolno używać ostrych przedmiotów do usuwania odpadów żywnościowych. Zwilżyć powierzchnie przed usunięciem osadów za pomocą pędzla i wycierać ściereczką albo alternatywnie użyć odpowiedni środek do czyszczenia usuwanie dużych zanieczyszczeń i narostów.

Stany awarii

Nie można rozpalić urządzenia czopucha i komina	- sprawdzić kanały spalinowe w urządzeniu, drożność - sprawdzić prawidłowe ustawienie klapy do rozpalamia - uchylić drzwi paleniska i popielnika
Przegrzane urządzenie	- wyłączyć z pracy - nie dokładać paliwa, odczekać aż paliwo się dopali
Pożar w kominie	- nigdy nie gasić wodą - zamknąć dopływ powietrza do spalania oraz jeśli to możliwe otworzyć przegrody w kominie - skontaktuj się z wykwalifikowanym kominiarzem - wyłączyć urządzenie z pracy

Reklamacje

Jeżeli podczas okresu gwarancji pojawi się wada, nie wolno jej nigdy reperować we własnym zakresie. Wypełnione pisemne zgłoszenie reklamacyjne należy złożyć do serwisu firmy PIECE POLSKA Sp. z o.o. z podaniem opisu wady, okoliczności i czasu jej wystąpienia. Roszczenia reklamacyjne należy składać natychmiast po wykryciu wady, będzie ono uwzględniane jedynie wtedy, gdy dotrzymane będą wszystkie warunki gwarancji czyli zalecenia i wymagania niniejszej instrukcji w zakresie montażu, eksploatacji i konserwacji urządzenia. Naprawy w okresie gwarancyjnym prowadzi serwis dystrybutora urządzeń lub sprzedawcy jeżeli ten świadczy usługi serwisowe.

Sposoby utylizacji opakowania

Karton, tektura falista, papier	- do punktu skupu makulatury - do kontenerów na makulaturę
Elementy drewniane	- mogą być użyte do innych zastosowań - na miejsce składowania odpadów
Taśmy PCV, plastikowe torby, folie	- do kontenerów na tworzywa sztuczne
Zespoły metalowe, gwoździe	- do kontenerów na metal

Utylizacja urządzenia po jego eksploatacji

Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być ponownie przetworzone. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu skupu złomu lub miejsce przeznaczone do składowania odpadów.

UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania drobnych zmian wynikających z rozwoju innowacyjnego lub zmian technicznych produktu, które to zmiany nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia.

INSTRUKCJA MONTAŻU

Kuchenki na paliwo stałe należy dopasować do wystroju oraz zainstalować zgodnie z normą PN-91 B-02413 przy czym dopuszcza się montaż urządzenia w pomieszczeniach przeznaczonych do stałego pobytu ludzi. Wymagania dopływu powietrza do spalania będą spełnione, gdy urządzenie jest zainstalowane w pomieszczeniu o minimalnej objętości 20 m³. Należy zapewnić odpowiedni dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia w zależności czy kuchenka pracuje samodzielnie lub z innym urządzeniem. Instalując kuchenkę należy pamiętać o pozostawieniu miejsca do jej obsługi. Kuchenkę może zainstalować instalator posiadający odpowiednie uprawnienia.

Podłączenie urządzenia do komina

Połączenie kuchenki i komina jest realizowane za pomocą rury dymowej od zewnątrz oraz czopucha montowanego od środka kuchenki (z tyłu, boków lub od góry poprzez górną płytę). Rurę należy ustawić naprzeciw króćca czopucha i nałożyć na króciec przekraczając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. W przypadku zamontowania rury dymowej z boku to najpierw należy zdemonstrować zaślepkę bocznego otworu, a następnie zamontować zaślepkę na tylny otwór spalinowy, w który kuchenka jest wyposażona fabrycznie. W bocznym otworze należy ją zamontować w identyczny sposób jak w króćcu tylnym. W przypadku wykorzystania górnego wyjścia spalinowego należy zdemonstrować zaślepkę z górnej płyty i zamontować rurę dymową bez kołnierza. Zamontować zaślepkę na tylnym króćcu.

Podłączenie urządzenia do komina Niezbędnym warunkiem sprawnego działania urządzenia jest komin z odpowiednim ciągiem.

Zalecamy komin o wysokości min. 5m i średnicy 160mm.

Podłączenie do komina powinno się prowadzić jak najkrótszym odcinkiem rury. Jeżeli przewód spalinowy z rur blaszanych składa się z kilku odcinków i jest dłuższy niż 2m musi być dobrze zamocowany. Cały zestaw musi się pewnie trzymać i być szczelnie połączony zgodnie z kierunkiem ciągu. Otwór komina musi być wyposażony we wkładkę stalową, której wewnętrzna średnica odpowiada średnicy rury. Urządzenie instaluje się tak, aby był zapewniony wygodny dostęp do czyszczenia przewodu spalinowego i komina. Podłączenie urządzenia do komina musi odpowiadać normie PN-89 B-10425. Komin musi być sprawdzony przez kominiarza (poświadczenie kontroli). Podczas instalacji należy przestrzegać przepisy bezpieczeństwa p.poż. Urządzenia nie można podłączać do wspólnego komina.

Należy szczegółowo rozważyć sposób podłączenia urządzenia do przewodu kominowego, biorąc pod uwagę:

- występowanie zaburzeń w ciągu kominowym (np. szkodliwa cyrkulacja powietrza w połączonych przewodach kominowych, czy fałszywy ciąg przez szczeliny połączeń, nieszczelności wyczystki itp.),
- stan techniczny komina (pęknięcia, załamania, przeszkody w ciągu przewodu kominowego),
- sposób poprowadzenia przewodu od kotła do komina (ostrożnie stosować wszelkie kolana, przewężenia itp. ponieważ każde z nich powoduje znaczną stratę ciśnienia i obniżenie ciągu kominowego). Wszelkie roszczenia dotyczące złego odprowadzania spalin, a związane nie ze złą budową urządzenia lecz jego złą konserwacją bądź wadliwie wykonanym połączeniem z kominem (w tym złym ciągiem kominowym) nie będą uwzględniane jako reklamacje gwarancyjne dotyczące urządzenia. W sytuacji wezwania do tego typu przypadków autoryzowanego serwisu naprawa lub ekspertyza będzie wykonana odpłatnie.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami przez uprawnioną do tego firmę instalacyjną. Za prawidłową instalację urządzenia odpowiada firma instalacyjna. Wszelkie reklamacje należy składać w PIECE POLSKA SP. Z O.O. Naprawy i remont urządzenia może przeprowadzić tylko przeszkolona firma instalacyjno-serwisowa.

FAKT ZAKOŃCZENIA INSTALACJI URZĄDZENIA I PRZEPROWADZENIA PRÓBY GRZEWczej (ROZRUCH ZEROWY) MUSZĄ BYĆ ODNOTOWANE W KARCIE GWARANCYJNEJ.

Podczas instalacji urządzenia wszystkie materiały łatwopalne muszą być odsunięte na odległość min. 2m.

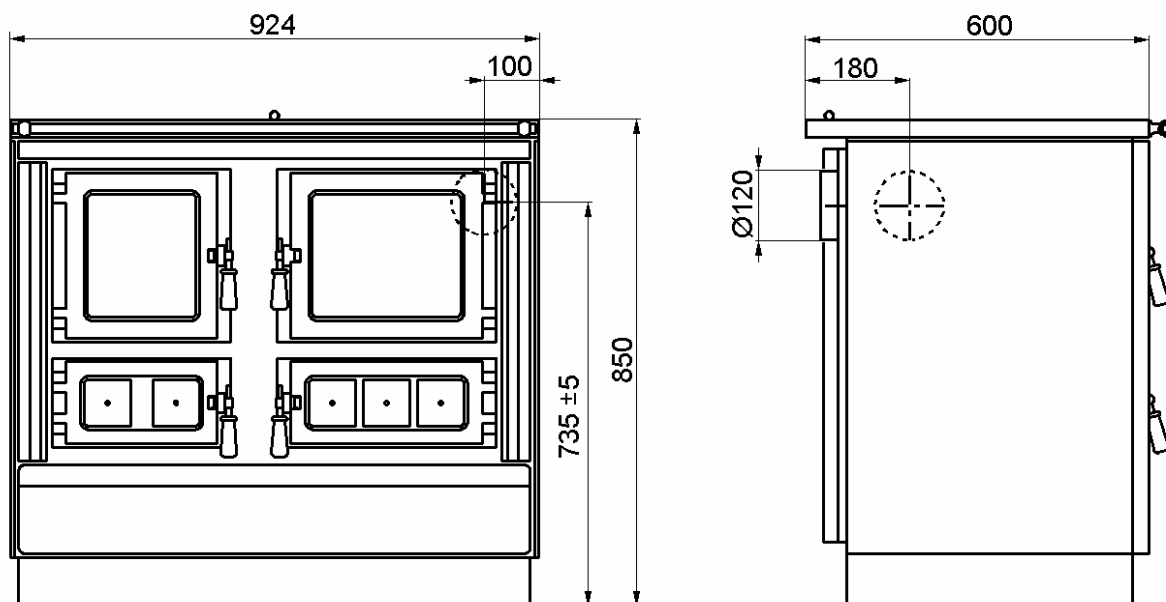
Rzeczywista odległość instalowanego urządzenia od substancji palnych nie może być mniejsza niż 200 mm. Na urządzeniu i w odległości nie mniejszej niż 200 mm nie można kłaść przedmiotów z substancji palnych. Jeżeli urządzenie jest umieszczone na podłodze z substancji palnej, należy go postawić na niepalnej, izolującej termicznie podkładce o wymiarach:

- min. 600 mm przed otworem zasypowym
- min. 300 mm po bokach i z tyłu urządzenia.

Zasłonę ochroną stosuje się jeżeli nie jest możliwe utrzymanie bezpiecznej odległości od substancji palnych. Zasłona ochronna musi stanowić stałą powierzchnię pomiędzy urządzeniem a zabezpieczanym materiałem w odległości 30 5 mm od zabezpieczanego materiału. Zasłona musi oddzielać zabezpieczaną substancję aż do najbliższej ściany (stropu) z substancji niepalnej, co najmniej jednak 300 mm od góry i 150mm po bokach.

Uwaga na miejsca mogące spowodować poparzenia:

- płyta grzewcza, rama płyty grzewczej
- drzwi paleniska
- wewnętrzne powierzchnie urządzenia



Rysunek techniczny KLAUDIE 9112
(wymiały w mm)

GWARANCJA

CZAS TRWANIA - Czas trwania gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu.

Reklamacja zostanie rozpatrzona w ciągu 14 dni od dnia jej złożenia, w przypadku uznania zasadności roszczeń produkt zostanie naprawiony bądź wymieniony w ciągu 30 dni roboczych. Jeśli okaże się że konieczne jest ściągnięcie części z zagranicy okres ten może się wydłużyć. Za dzień wniesienia reklamacji przyjmuje się dzień otrzymania kompletu dokumentów przesłanych pocztą, do naszego działu reklamacyjnego. Niekompletne zgłoszenia reklamacyjne nie będą rozpatrywane. Gwarancja nie wyłącza, ani nie ogranicza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową. Użytkownik paleniska ponosi koszty naprawy reklamacji nie uznanych przez sprzedającego oraz delegacji eksperta do miejsca instalacji paleniska.

GWARANCJA PRAWNA - Wymogi tej gwarancji dotyczą wszelkich wad ukrytych i są stosowane zgodnie z ustawą o sprzedaży konsumenckiej z 27 lipca 2002 (Dz. U. nr 141 poz. 1176).

WAŻNE - nabywca, wymieniony poniżej, potwierdzający otrzymanie instrukcji, montażu i karty gwarancyjnej; oświadcza, że będzie stosował zawarte w niej wymogi. Nie wystawiamy duplikatów karty gwarancyjnej.

UWAGA !

Gwarancja jest ważna tylko dla urządzeń użytkowanych zgodnie z zasadami zamieszczonymi w instrukcji montażu i użytkowania, dostarczonej wraz z urządzeniem. Urządzenie musi być zainstalowane pod adresem figurującym na karcie gwarancyjnej. Nabywca jest zobowiązany przestrzegać warunków technicznych instalacji obowiązujących w budownictwie dla tego typu urządzeń, oraz warunków eksploatacji zgodnie z załączoną instrukcją i z istniejącym prawem budowlanym. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za skutki powstałe w wyniku wadliwego zainstalowania urządzenia i niewłaściwej eksploatacji przez użytkownika. Zasięg terytorialny: na terenie kraju.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE:

- 1) uszkodzenia szyby ceramicznej (jeżeli posiada), która jest odporna na działanie temperatury do 750°C, ponieważ komora spalania nigdy nie osiąga takiej temperatury pęknięcie szyby nie może być wywołane przegrzaniem. Co za tym idzie uszkodzenie szyby spowodowane niewłaściwą manipulacją lub też niewłaściwą konserwacją urządzenia nie wchodzi w zakres gwarancji.
- 2) zużycia uszczeltek.
- 3) ewentualnych ubytków, lub wykruszeń masy uszczelniającej powstałych podczas transportu, montażu itp. Winny one być uzupełnione przez instalatora przed uruchomieniem urządzenia.
- 4) zużycia wewnętrznych elementów paleniska tj. płyty wermikulitowej (sztuczny szamot), płyt szamotowych, rusztu paleniska, deflektora, płyt żeliwnych mające bezpośredni kontakt z ogniem, nie wchodzi w zakres gwarancji.
- 5) szkód spowodowanych użytkowaniem paliwa innego niż zalecane.
- 6) wszelkich uszkodzeń całości instalacji spowodowanych częściami mechanicznymi lub elektrycznymi, które nie zostały przez nas dostarczone i które są zakazane w instrukcji obsługi, jak również uszkodzeń mechanicznych paleniska.

UWAGA!

Koszty dojazdu, transportu, robocizny, opakowania, demontażu oraz konserwacji powstałe z unieruchomienia urządzenia w wypadku nieuzasadnionej reklamacji pokrywa klient. Zabrania się pod rygorem utraty gwarancji wszelkich przeróbek konstrukcyjnych urządzenia i używania niezgodnie z jego przeznaczeniem.

KARTA GWARANCYJNA DLA KUPUJĄCEGO

Data zakupu / początek gwarancji

KUPUJĄCY:

Nazwisko:.....

Imię:

Ulica:

Kod pocztowy:

Miasto:

SPRZEDAJĄCY:

Nazwa urządzenia:

Numer katalogowy

Nazwisko sprzedawcy:.....

Podpis i pieczęć sprzedawcy.....

Dystributor :

PIECE POLSKA Sp. z o.o., ul. Legionów 3, 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.

Przegląd przed instalacją urządzenia

Przebieg 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



PIECE POLSKA

PIECE POLSKA Sp. z o.o.
ul. Legionów 3
34-100 Wadowice
NIP : 551-23-11-906

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

biuro@piecepolska.pl
www.piecepolska.pl