



A.D. METALNA INDUSTRIJA VRANJE
Radnicka 1

Kuchenka na paliwo stałe

DONNA 70



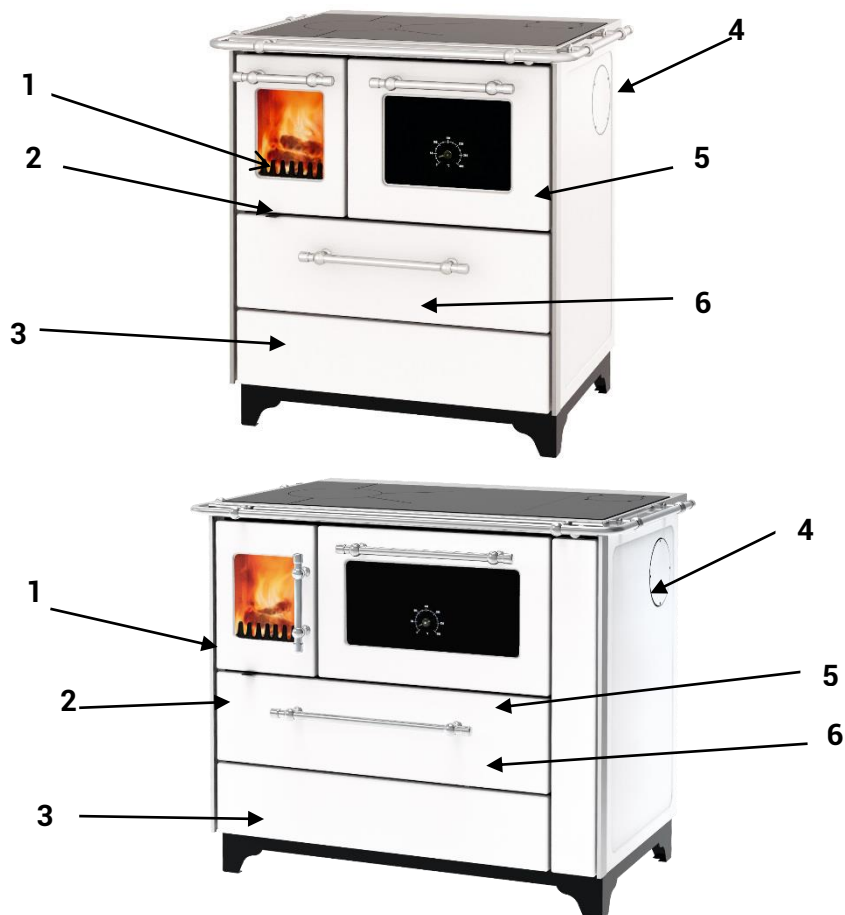
DONNA 90



Instrukcja montażu i obsługi



Ten produkt spełnia wymagania dyrektywy Ecodesign w zakresie wydajności i poziomu zanieczyszczenia powietrza, aby przyczynić się do zmniejszenia zużycia energii i negatywnego wpływu na środowisko.



Kuchenka na paliwo stałe DONNA 70 i DONNA 90

1. Drzwi paleniska
2. Uchwyt szyberdachu (regulator powietrza)
3. Szuflada do paliwa
4. Podłączenie rury dymowej z boku
5. Drzwi piekarnika z podwójnym szkłem
6. Pokrywa otworu do czyszczenia

INSTRUKCJA DLA MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I OBSŁUGI

Niniejsza Instrukcja dla montażu, użytkowania i obsługi dotyczy następujących typów kuchenek:

DONNA 70 i DONNA 90

Podczas używania kuchenki należy przestrzegać przepisy państwowe oraz normy europejskie **Ważne przed użyciem**

Aby kuchenka działała prawidłowo, ważne jest uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję i dokładnie przestrzegać zlecenia zawarte w jej.

- * Używać tylko zalecanego rodzaju paliwa (buk).
- * Wymagane ciśnienie w kominku przy normalnym obciążeniu roboczym powinno wynosić około 12 Pa. Przy obciążeniu powyżej 15 Pa w rurę pieca powinien być zainstalowany tłumnik,
- * W pomieszczeniu, gdzie ma być montowane urządzenie do ogrzewania, należy zabezpieczyć dopływ świeżego powietrza. Jeśli okna i drzwi są zbyt hermetyczne lub jeśli pozostałe urządzenia, jakimi są aspirator pary, suszarka bielizny, wentylator itp. znajdują się w pokoju, w którym ma być montowana kuchenka, odejmują powietrze, to w takich okolicznościach, powietrze potrzebne dla spalania (świeże powietrze) należy zabezpieczyć z zewnątrz.

We związku z tym, w każdym przypadku, przed zainstalowaniem kuchenki trzeba porozmawiać z kominarzem.

- * W popielnicze nie wolno trzymać materiały łatwopalne.

Wysokość popiołu nie powinna przekraczać wysokości ścian bocznych pojemnika na popiół.

***Drzwi paleniska muszą być zawsze zamknięte (z wyjątkiem w momencie podpalania, dodatkowego załadowania paliwem oraz przy usuwaniu popiołu) w celu uniknięcia odlotowych gazów ze spalania.**

- * Do kuchenki nie wolno montować inne części, a tylko nasze przebadane części oryginalne.

*** W przypadku pożaru w komiku drzwi kuchenki zamknąć, a regulator powietrza postawić na zero. Nigdy pożar w komiku nie gasić wodą.**

Nagle utworzenie pary wodnej może doprowadzić do pęknięcia kominka. W razie potrzeby wezwać straż pożarną.

Spis Treści:

1.	DANE TECHNICZNE.....	1
2.	MONTAŻ KUCHENKI	1
3.	OBSŁUGA.....	1
3.1.	OBSŁUGA POPEŁNICZKI	1
3.2.	REGULACJA POWIETRZA	2
3.2.1.	POWIETRZE PIERWOTNE	2
3.3.	KLAPA DO ZAGRZEWANIA.....	2
3.4.	DRZWI PIEKARNIKA (Rysunek 1, Pozycja 5)	2
3.5.	Składzik do paliwa (Rysunek 1, pozycja 3)	2
4.	WŁĄCZENIE KUCHENKI DO PRACY	2
4.1.	PALENIE OGNIA W PIECU	3
4.2.	GOTOWANE.....	3
4.2.1.	GOTOWANIE W OKRESIE LETNIM	3
4.2.2.	GOTOWANIE W OKRESIE ZIMOWYM	3
4.3.	PIECZENIE CIASTECZEK I PIECZENIE MIĘSA.....	3
4.4.	PALENIE OGNIA W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM.....	3
5.	OBSŁUGA I CZYSZCZENIE KUCHENKI	4
5.1.	OTWOR DO CZYSZCZENIA.....	4
5.2.	OBSŁUGA I UTRZYMANIA PŁYTY DO GOTOWANIA.....	4
5.3.	USUWANIE ŻUŻŁU I POPIOŁU	4
6.	UWAGI OGOLNE.....	4

DANE TECHNICZNE

JEDNOSTKA	DONNA 70	DONNA 90
Pojemność nominalna ogrzewania (kW)	5 kw cięte drewno opałowe	5 kw cięte drewno opałowe
Temperatura gazów odpadowych (°C)	290 cięte drewno opałowe	290 cięte drewno opałowe
Potrzeban pritisak u dimnjaku (Pa)	12	12
Wymiary kuchenki (szerokość x głębokość x wysokość)	700x600x850	900x600x850
Wymiary piekarnika (szerokość x głębokość x wysokość)	330x440x260	460x440x260
Średnica króćca wylotu dymu (mm)	120	120
Wysokość od podłogi do osi króćca wylotu dymu	pozadi 432 sa strane 690	pozadi 432 sa strane 690
CO (mg/Nm ³)	1250 cięte drewno opałowe	1250 cięte drewno opałowe
Stopień wykorzystania (%)	79,3 % cięte drewno opałowe	79,3 % cięte drewno opałowe
Ciężar (kg)	110	126

MONTAŻ KUCHENKI

Przy montowaniu kuchenki uwzględniać obowiązujące przepisy w zakresie budownictwa oraz ochrony przeciwpożarowej. Montaż kuchenki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Podłączenie kuchenki do kominka może być z boku, z tyłu, do góry, z lewej lub prawej strony, w zależności od tego czy nabywca zdecydował się za "lewą" lub "prawą" kuchenkę. Miejsce przeznaczone dla montowania kuchenki musi być poziome. Jeśli podłoga jest palna (drewno, plastyka, dywanik...) ustawić płytę z blachy stalowej, miedzianej lub z innego niepalnego materiału. Z trzech stron płyta powinna przekraczać podstawowe wymiary kuchenki co najmniej 30 cm, a gdzie odbywa się manipulacja co najmniej 50 cm.

Odległość pomiędzy wszystkimi stronami pieca a częściami mebli z drewna klub tworzywa ma wynosić, co najmniej 20 cm, a ze strony bocznej, co najmniej 30 cm. Pomiędzy wmontowanymi częściami do materiałów palnych a otworem do dodawania peletu do kuchenki odległość powinna wynosić co najmniej 80 cm. Bezpieczna odległość w zakresie obiektów, których należy chronić (ściany łatwopalne, szafki kuchenne oraz ściany nośne z żelbetu) wynosi, co najmniej 20 cm, a boczne 30cm.

Około kuchenki zabezpieczyć wystarczającą odległość do łatwopalnych przedmiotów (mających drewniane osłony, meble, firanki itp.).

W razie korzystania stalowej płyty kuchenki, nad kuchenką nie wolno montować kredens. Przy przesuwaniu rur dla odprowadzania gazów odpadowych należy zabezpieczyć minimalną odległość 40cm w stosunku do materiałów palnych.

Przed podłączeniem pieca do kominka obowiązkowo skonsultować kominarza.

Podłączenie kuchenki do kominka dokonuje się przy wykorzystaniu odpowiednich części łączących zgodnie z SRPS.M.R4.031 (DIN 1298. lub DIN EN 1856-2).

Należy uważać, że złącze do kominka i rura dymowa nie wpadną do poprzecznych przekrojów rur wylotowych gazu oraz że muszą być wzajemnie uszczelniony.

Do określenia kominka obowiązuje EN 13 384.

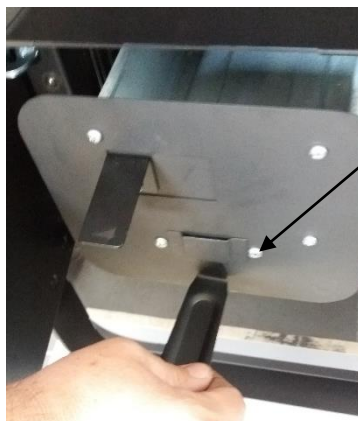
Aby Twoja kuchenka osiągnęła żądaną wydajność, należy zwrócić uwagę na montaż, który musi być starannie przeprowadzony, a przede wszystkim postarać się, aby kominiek funkcjonował bez żadnych przeszkód. W każdym przypadku istniejące ciśnienie w kominku dokładnie sprawdzić przed początkiem korzystania kuchenki. Najprostszy sposób sprawdzania jakości przeciągu w kominku jest pozostawić pod otworem kominka płomień świeci. Przeciąg jest wystarczający, gdy płomień świecy kołysza się w kierunku otworu kominka.

Słabe kołysanie się płomienia jest znakiem niewystarczającego przeciągu,

W razie zainstalowania dwóch urządzeń do ogrzewania na jednym piętrze, na jednym kominku (wielokrotne obciążenie), odległość pomiędzy złączami nie może być mniejsza niż 50 cm.

OBSŁUGA

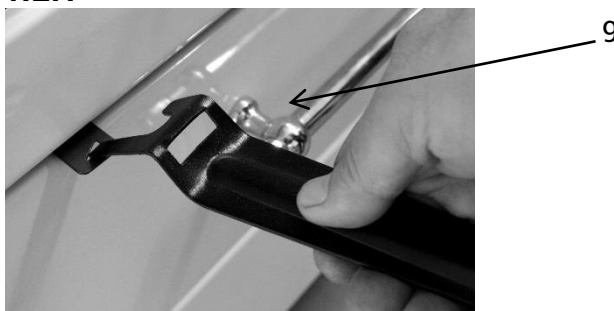
OBSŁUGA POPEŁNICZKI



Rys.2

Specjalnym kluczem wyjmujemy (podnosimy do góry) nosimy oraz wracamy popielniczkę na miejsce jak pokazano na rys. 2 popielniczka jest pokazana na s. 2. poz. 8.

REGULACJA POWIETRZA



Rys. 3

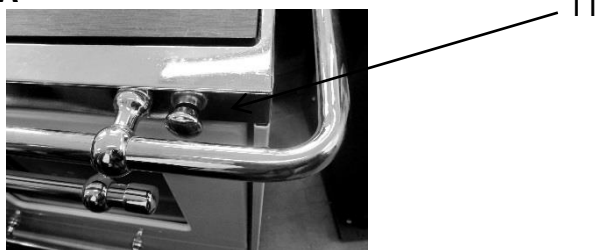
Regulowanie powietrza wykonujemy specjalnym kluczem poprzez uchwyty szyberdachy, jak pokazano na Rys. 3.

POWIETRZE PIERWOTNE

Powietrze pierwotne do spalania, a tym samym i pojemność grzewcza kuchenki określają się powietrzem pierwotnym do spalania. Powietrze się za pomocą uchwytu szyberdachy do powietrza pierwotnego reguluje na wsporniku popielniczki. (Rys. 1, pozycja 2).

Uchwyt szyberdachy 18 wsporniku popielniczki rysunek pozycja 9) pokazuje kierunek otwierania się i zamykanie szyberdachy. Do podpałki uchwyt szyberdachy powietrza powinien być maksymalnie otwarty. UWAGA: W celu uniknięcia przegrzania się kuchenki ilość paliwa nie może być większa niż 1,6 kg suchego drzewa na godzinę czasu przy adekwatnie ustawionym spalaniu - powietrza.

KLAPA DO ZAGRZEWANIA



Rys. 4

Kłapa do zagrzewania przesuwana jest pociągnięciem guzika (rysunek 4, pozycja 11) który znajduje się powyżej drzwi piekarnika. Służy do skrócenia dróg gazów dymowych podczas podpałki.

Kłapę do zagrzewania otworzyć jedynie w fazie podpałki kuchenki.

Podczas podpałki kłapa do zagrzewania, jeżeli zostanie otwarta, doprowadzi do przegrzania się kuchenki i uszkodzenia OZQCI. Oprócz tego, otwarta kłapa do zagrzewania powoduje większe zużycie paliwa.

Guzik wyjąć = kłapa do ogrzewania otwarta.

Guzik wciągnąć = kłapa do ogrzewania zamknięta

DRZWI PIEKARNIKA (Rysunek 1, Pozycja 5)

Drzwi piekarnika mogą znajdować się w jednym z dwóch położenia według wyboru, w zależności od wymaganej temperatury w pomieszczeniu.

Drzwi piekarnika otwarte: większe emitowanie ciepła do ogrzewania pomieszczenia.

Drzwi piekarnika zamknięte: mniejsze emitowanie ciepła do ogrzewania pomieszczenia.

Drzwi piekarnika można zdjąć bez zastosowania narzędzi: chwycić uchwyt i drzwi lekko otworzyć pociągnięciem do góry. W odwrotnym kierunku postawić zawiasy do otworów na przedniej stronie piekarnika, przycisnąć kolanem dolną krawędź i jednocześnie lekko pociągnąć uchwyt do góry. Podczas użycia kuchenki drzwi piekarnika muszą być zamontowane.

Składzik do paliwa (Rysunek 1, pozycja 3)

W dolnej części pieca znajduje się przestrzeń na paliwo, ma prowadnicę i łatwe się przenosi. Uwaga: W tym składziku nie przechowywać materiałów łatwopalnych takich jak papier i tak dalej. Należy zwrócić uwagę na wysokość przy napełnianiu.

WŁĄCZENIE KUCHENKI DO PRACY

Przed pierwszym wypalaniem należy wszystkie emaliowane powierzchnie wytrzeć miękką ściereczką, aby zapobiec tworzeniu się plam.

Po zapoznaniu się obsługą kuchenki można rozpocząć z użytkowaniem. Podczas pierwszego wypalania należy otworzyć okno, ponieważ zastosowana ochrona przed korozją za krótki czas rozwija jeden nieprzyjemny ale nieznaczny dym, mianowicie rozwija się nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i zanika po krótkim czasie. Trzeba pamiętać że niektóre wmontowane części kuchenki (rury wylotowe gazów odpadowych, drzwi do napełniania itp.) po

zagrzewaniu się pieca mogą być gorące i stanowić zagrożenie przed oparzeniem. Szczególnie u małych dzieci należy uważać, by nie zostali urażeni.

Przy pierwszym korzystaniu zapalić dwóch do trzech małych ognia, aby nie doszło do piękania szamotu..

PALENIE OGNI W PIECU

- * Guzik klapy do zagrzewania wyjąć, klapa do zagrzewania otwarta
- * Uchwyt szyberdachu powietrza pierwotnego otworzyć do maksymalnego wlotu powietrza (rysunek 3, pozycja 9)
- Otworzyć drzwi paleniska
- Położyć drewnianą wełnę, drewniane trociny lub papier,
- 2-3 małe sztuki drewna położyć powyżej tego
- Zapalić
- Drzwi paleniska zamknąć
- Drzewo zostawić zwawe gorzeć
- Guzik klapy do ogrzewania po paleniu ognia wrócić z powrotem, klapa do palenia ognia zamknięta.

Po stworzeniu podstawowego żaru należy do otworu do napełniania dodać paliwo. Uchwyt szyberdachu powietrza postawić na odpowiednie miejsce. Podczas dodawania paliwa drzwi paleniska lekko otworzyć, by nie pociągnąć gazy dymowej, przez co eliminują się gazy dymowe w pomieszczeniu. Nominalną wydajność ogrzewania osiąga się przy następujących ilościach paliwa oraz przy regulacji jak następuje:

Paliwo	Ilość paliwa	Czas spalania	Ustawienie pierwotnego powietrza
Drewno cięte	1,6 kg	1 h	Stopień 1/2

Zwrócić uwagę, że nigdy nie należy umieszczać więcej drewna niż jest to zalecane dla nominalnej wydajności grzewczej. Wyżej wymienione ilości paliwa nie wolno przekroczyć, ponieważ może dojść do przegrzania się kuchenki.

Pozwala się stosowanie tylko naturalnego suszonego drewna zgodnie z rozporządzeniem dla ochrony emisyjnej. Drzewo używane musi być suche (pozostałość wilgotności, 20 %). Jest to zazwyczaj drewno składowane dwóch lat na suchym miejscu, z dobrym przewietrzeniem. Wilgotne drewno ma niską wartość kaloryczną i prowadzi do osadzania sady w rurach wylotowych dymu oraz w kominku.

Drewno z obrabianą powierzchnią górną (lakierowane, malowane, laminowane i impregnowane, okleina), każdego rodzaju odpady (resztki opakowania), tworzywo sztuczne, gazety, guma, skóra, tekstylia itp. nie wolno korzystać.

Spalanie takich substancji zanieczyszcza środowisko i zabroniono jest przepisami prawnymi. Ponadto może spowodować uszkodzenie kominka. W tym przypadku przestaje obowiązywać każdego rodzaju gwarancja udzielona przez producenta.

W niekorzystnych warunkach i przy niedostatecznym ciągu w kominku mogą zjawić się bariery przy odprowadzaniu gazów dymowych. W takim przypadku należy usunąć przyczyny w kominku, bo w przeciwnym przypadku wykorzystanie kuchenki z przyczyn bezpieczeństwa nie jest dozwolone.

UWAGA: Lepsza wydajność paliwa, a tym samym lepsze ogrzewanie pokoju uzyskuje gdy drzwi piekarnika są niewiele lub całkowicie otwarte.

GOTOWANE

GOTOWANIE W OKRESIE LETNIM

W okresie letnim kuchenka na paliwo stałe głównie korzysta się do gotowania.

Drzwi piekarnika mają być zamknięte. Najlepiej korzystać garnek z podwójnym dnem i odpowiednią pokrywą.

GOTOWANIE W OKRESIE ZIMOWYM

W okresie zimowym kuchenka na paliwo stałe głównie korzysta się do ogrzewania pomieszczenia. Dla szybszego gotowania korzystać suche drewno.

Klapa do ogrzewania musi być zaniknięta, a regulator powietrza maksymalnie otwarty.

Po zakończeniu gotowania regulator powietrza wrócić w pozycję dla nominalnej wydajności ciepła.

PIECZENIE CIASTECZEK I PIECZENIE MIĘSA

Do pieczenia ciasteczek i smażenia mięsa, wymagany jest równomierny rozdział ciepła.

Dla osiągnięcia tej równomierności i dosyć wysokiej temperatury piekarnik musi być zamknięty i tak samo zamknięta klapa do ogrzewania. W zależności od rodzaju potrawy, która się piecze piekarnik musi być najpierw ogrzewany. Po osiągnięciu wymaganej temperatury włożyć do piekarnika potrawę przygotowaną do pieczenia. Nie dopuścić stworzenia bardzo silnego żaru, znaczy powoli dodawać paliwo w małych ilościach.

Wysokie formy do ciasteczek umieszczać dolnej części piekarnika. Wszystkie ciastka, które mają taką formę do pieczenia wymagają umiarkowaną temperaturę. Płaskie ciastka lub pieczywa mogą być pieczone na obu poziomach. Przy tym zaleca się nieco wyższą temperaturę piekarnika.

Dla pieczenia mięsa wymagana jest znacznie wyższa temperatura niż dla pieczenia ciasteczek. Więc, czas przygotowywania (poprzednie ogrzewanie) jest nieco dłuższy i obowiązkowo potrzebny.

PALENIE OGNI W OKRESIE PRZEJŚCIOWYM

Przy temperaturach zewnętrznych powyżej 15°C wskutek niskiego ciśnienia transportowego w kominku, kształtuje się mały ogień. Podaje to więcej sadzy w kanałach dymowych kuchenki i w kominku. Należy tedy zwiększyć doprowadzenie powietrza pierwotnego, częściej dokonywać żarzenia ognia oraz częściej dodawać mniejsze kawałki drewna ciętego w celu zmniejszenia sadzy w okresie przejściowym.

■ OBSŁUGA I CZYSZCZENIE KUCHENKI

Pod regularną obsługą rozumie się czyszczenie kuchenki, kanałów dymowych złączy, co jest bardzo ważne dla bezpiecznej eksploatacji i wydajności.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych robić tylko, gdy kuchenka jest zimna. Kuchenkę czyścić czystą wodą i miękką szmatką, a w oddzielnych przypadkach korzystać wodę mydlową. Częstość czyszczenia zależy głównie do wykorzystanego paliwa, od tego jak długo używana jest kuchenka oraz od sposobu korzystania kuchenki.

Niepotrzebne zgromadzenie pyłu można uniknąć przy zabezpieczeniu następującej kolejności czyszczenia:

- * Zdejmować płytę do gotowania i dokładnie oczyścić na zewnątrz,
- Oczyścić sadzę i brudy z górnej strony piekarnika oraz lam gdzie przechodzą gazy grzewcze,
- Wrócić płytę
- Otworzyć pokrywę ochronną do oczyszczania (pod drzwiami piekarnika) i zdejmować pokrywę
- Usunąć sadzę i popiół z przegrody blaszanej.
- Usunąć sadzę i popiół z dna kuchenki
- Przymocować pokrywę do przedniej strony i ponownie zamknąć pokrywę ochroną.

UWAGA: Podczas palenia pieca uważać, aby nie doszło do zabrudzenia szkła drzwi paleniska sadzą. Sadza zjawia się jako produkt złego spalania z kijku przyczyn.

Przeciąg kominka za słaby (kominek nie dobry), kuchenka błędnie obsługiwana, na przykład, przyływ tlenu za wcześniej przerwany. Na te czynniki nie mamy żadnego wpływu. Dla tego podajemy gwarancję tylko na czyste szkło.

■ OTWOR DO CZYSZCZENIA



Rys. 5

Za pokrywą ochronną do czyszczenia znajduje się pokrywa (rysunek 5 pozycja 13) Przymocowana jest za pomocą śruby motylkowej na przednią stronę kuchenki, i dla oczyszczenia wnętrza kuchenki należy zdjąć pokrywę.

Przed ponownym przykręceniem warkocz do uszczelnienia, który znajduje się na pokrywie należy skontrolować czy uszczelnia i w razie potrzeby wymienić.

■ OBSŁUGA I UTRZYMANIA PŁYTY DO GOTOWANIA

Dla utrzymania płyty do gotowania zaleca się okresowo płytę do gotowania przesmarować olejem nie zawierającym kwasu.

Dla czyszczenia płyty do gotowania korzystać papier szmerglowy małej grubości lub detergent wini. Po czyszczeniu płytę wytrzeć półwilgotną szmatką i na końcu suchą szmatką. Uważać aby szczeliny do dylatacji na płcie do gotowania były swobodne i bez kory, co umożliwi dylatację płyty przy działaniu ciepła. Pieczone resztki potraw lub części żużlu w szczelinach mogą spowodować deformację płyty do gotowania. Nie pozostawiać garnków lub patelni na zimnych płytach do gotowania. Mogą powstać ślady korozji, które są trudne do usunięcia.

■ USUWANIE ŻUŻLU I POPIOŁU

Żużel usuwa się przy korzystaniu dostarczonej łopatki. Popielniczkę należy regularnie opróżniać przed każdym paleniem ognia.

1 - 2 razy w tygodniu należy oczyścić kratkę. Jeżeli są otwory do odprowadzenia dymu zatkane żużlem, upieczonymi resztkami ciastka lub innymi resztkami, należy wyjąć kratkę i oczyścić.

■ UWAGI OGOLNE

Pod warunkiem przestrzegania zleceń z instrukcji montażu i obsługi, kuchenka stanie się bezpiecznym urządzeniem w domu. Wszystkie mankamenty na kuchence- mogą być usunięte w naszej skłZbie serwisowej, W przypadku reklamacji w związku z Wędami lub mankamentami w zakresie funkcjoTalnoS.ci uprzejmie prosimy zł...wróciC się do naszej służby. Na tym miejscu można zabezpieczyć części zamienne (u 'zy....vad tylko oryginalne części zamienne).

Kompletne palenisko musi być regularnie kontrolowane przez fachowców.