



ALMA MONS

PL- Kuchni na paliwa stałe **INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI**
CZ- Sporák na tuhá paliva **NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI**
SK- Sporák na tuhé palivo **NÁVOD NA OBSLUHU A INŠTALÁCIU**
HU- Szilárd tüzelésű tűzhely **KEZELÉSI ÉS BEÁLÍTÁSI ÚTUMATÓ**



CE
EN 12815

UWAGA !!!

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

PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM

- W celu bezawaryjnej pracy kuchni prosimy przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję i stosować się do zawartych w niej zaleceń.
- Proszę stosować wyłącznie zalecane rodzaje opału: szczapy drewna oraz brykiety z drewna.
- Wymagany ciąg kominowy powinien przy normalnym obciążeniu wynosić min 12 Pa. Przy obciążeniu powyżej 15 Pa należy w przewodzie kominowym wmontować klapę dławiącą.
- W pomieszczeniu gdzie będzie ustawiona kuchnia powinien być zapewniony odpowiedni dopływ świeżego powietrza.
- W popielniku nie mogą znajdować się materiały łatwopalne. Wysokość zbieranego popiołu nie może przekroczyć wysokości bocznych ścianek popielnika.

W przypadku zbyt dobrej szczelności okien i drzwi oraz gdy w pomieszczeniu znajdują się urządzenia, które zużywają powietrze np. wentylatory wyciągowe, urządzenia suszące bieliznę itp., należy od czasu do czasu dostarczać powietrze z zewnątrz przez otwarcie drzwi i okien lub przez doprowadzenie do kuchni przewodu dostarczającego świeże powietrze z zewnątrz.

Przed wcześniejszym zamontowaniem kuchni należy w każdym wypadku uzgodnić ten fakt z kominiarzem.

Drzwiczki paleniska muszą być zamknięte (z wyjątkiem momentu rozpalamia, dokładania opału, oraz odpopielania), aby uniknąć wydostania się gorącego gazu oraz żaru.

Kuchnia nie może być przerabiana, oprócz napraw związanych z użyciem oryginalnych części zamiennych oraz prac wykonywanych przez nasz serwis.

W przypadku wystąpienia pożaru w kominie należy drzwiczki kuchni trzymać zamknięte oraz zamknąć regulator dopływu powietrza. Nie wolno w żadnym wypadku gasić pożaru w kominie za pomocą wody. Powstająca para wodna może doprowadzić do pęknięcia komina. W krytycznych sytuacjach należy zawiadomić straż pożarną!

MONTAŻ KUCHNI

Podczas montażu kuchni należy przestrzegać przepisów budowlanych i ochrony przeciwpożarowej.

Kuchnia ma podłączenie do komina 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 elementów wykonanych z łatwopalnych materiałów od otworu paleniska oraz rury dymowej 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 szczelnie zamykane otwory rewizyjne.

Pamiętać należy aby nie wprowadzać rury zbyt głęboko w komin, gdyż istnieje wówczas ryzyko pogorszenia ciągu poprzez spadek drożności komina.

Przed oddaniem kuchni do użytku należy sprawdzić czy jest prawidłowy ciąg kominowy.

UWAGA !

Ocenę przydatności technicznej komina powinien dokonać kominiarz.

Kuchnia musi posiadać oddzielny kanał dymowy. Niedopuszczalne jest przyłączanie kilku urządzeń do jednego przewodu kominowego. Kuchnia powinna być zainstalowana przez specjalistę.

KSZTAŁTKI Z WERMIKULITU

Kuchnia Alma Mons wyposażona jest w kształtki akumulacyjne z wermikulitu, które stanowią wkład paleniska. Zastosowanie wysoko przetworzonego wermikulitu pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury eksploatacji rzędu 600-800 °C przy doskonałych właściwościach izolacyjnych. Wermikulit ma interesującą właściwość podwyższania temperatury w komorze spalania, przez co doprowadza do niemalże całkowitego dopalenia substancji smolistych. Przyczynia się tym do zwiększenia czystości emitowanych gazów, minimalizuje stopień zanieczyszczania szyby oraz ma znaczny wpływ na zwiększenie wydajności procesu palania.

UWAGA!

Pęknięcia jakie mogą wystąpić na płytach wermikulitowych są naturalne i nie mają wpływu na jego walory użytkowe.

REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA DO KOMORY SPALANIA

Moc grzewcza kuchni zależy między innymi od ilości doprowadzonego powietrza pierwotnego.

Ilość powietrza pierwotnego regulowana jest przy pomocy obracanego regulatora znajdującego się na froncie drzwiczek paleniska.

Powietrze wtórne, wspomagające spalanie gazów, dostarczane jest poprzez wymuszenie podciśnieniem powstającym w komorze spalania za pośrednictwem odwiednio mieszczonych wlotów.

REGULACJA RUSZTU

Egzemplarz Państwa kuchni został wyposażony w możliwość ustawienia rusztu w pozycji letniej lub zimowej. W okresie zimowym, pojemność paleniska może zostać zwiększona za pośrednictwem demontażu górnego rusztu (pod nim znajduje się drugi), co pozwala na załadunek większej ilości opału oraz osiągnięcie maksymalnych parametrów grzewczych.

W okresie letnim, kiedy kuchnia używana jest zazwyczaj w celach kulinarnych montujemy górny ruszt. Urządzenie pracuje oszczędniej, a wydajność grzewcza jest wystarczająca do pieczenia i gotowania.

REGULACJA PRZEPIŹYWU SPALIN WEWNĄTRZ KUCHNI

Ruch klapy regulującej przepływ ciepła następuje poprzez uruchomienie suwanej dźwigni, znajdującej się powyżej drzwiczek piekarnika. Wsuniecie dźwigni oznacza zamknięcie klapy rozdzielającej ciepło (tryb pieczenia). Wsuniecie spowoduje jej otwarcie (tryb gotowania). Dźwignia ta służy do skrócenia, bądź wydłużenia drogi przepływu spalin podczas palenia w kuchni. Spaliny przepływają bezpośrednio pod płytą grzejącą lub opływają piekarnik od spodu.

UŻYCIE UCHWYTU DRZWI

Obsługa drzwiczek paleniska oraz piekarnika w trakcie palenia, pomimo zastosowania wszelkich zabezpieczeń ze strony producenta, powinna odbywać w rękawicach ochronnych, odpornych na wysokie temperatury.

Kategorycznie nie można dotykać żeliwnych frontów paleniska oraz piekarnika, które nagrzewają się w trakcie użytkowania kuchni.

SZUFLADA

W dolnej części kuchni znajduje się szuflada, która dzięki prowadnicom z łatwością się otwiera i zamyka.

UWAGA!

W szufladzie nie wolno przechowywać łatwo palnych materiałów takich jak papier, itp.

URUCHOMIENIE KUCHNI ORAZ JEJ EKSPLOATACJA

- Wyciągnąć dźwignię klapy rozdzielającej ciepło w celu skrócenia drogi spalin podczas rozpalania kuchni
- Otworzyć całkowicie dopływ powietrza pierwotnego
- Otworzyć drzwiczki paleniska
- Włożyć wełnę drzewną, trociny lub papier
- Położyć nad tym dwa lub trzy małe kawałki drewna
- Zapalić
- Zamknąć drzwiczki paleniska
- Pozwolić, aby zapaliło się drewno

Należy zwrócić uwagę, aby nie wprowadzać zbyt dużej ilości opału ponieważ może dojść do przegrzania kuchni. Zaleca się stosować naturalnie suszone drewno.

Zastosowanie drewna lakierowanego, impregnowanego oraz drewna z klejami do spalania jest zabronione. W tym przypadku wygasa gwarancja dystrybutora. Spalanie odpadków obciąża mocno środowisko i jest zabroniona przez ustawodawcę. Używane drewno musi być suche (wilgotność końcowa 20%). Taką wilgotność można osiągnąć przy dwuletnim składowaniu drewna w suchym pomieszczeniu z dobrą wentylacją. Wilgotne drewno ma niższą wartość opałową i powoduje odkładanie się nadmiernej ilości sadzy w kanałach spalinowych i w kominie.

Przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych mogą powstawać zakłócenia które utrudniają odprowadzenie spalin. W takich sytuacjach użytkowanie kuchni ze względów bezpieczeństwa jest niedozwolone.

Przed pierwszym uruchomieniem należy wszystkie emaliowane powierzchnie wytrzeć szmatką, tak, aby uniknąć tworzenia się plam. Po zapoznaniu się z obsługą kuchni może nastąpić pierwsze jej uruchomienie.

Podczas pierwszego rozpalania ognia należy otworzyć okna, ponieważ powłoka antykorozyjna kuchni przez pewien czas po rozgrzaniu wydaje nieprzyjemny zapach. To zjawisko znika po krótkim czasie.

Należy również zaznaczyć, iż niektóre elementy kuchni (rura spalin, drzwiczki paleniska itp.) podczas jej pracy są gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Także elementy wyposażenia kuchni mogą być gorące (dźwignia drzwiczek), dlatego też zawsze przy obsłudze należy używać rękawic ochronnych.

Zabrania się przebywania w rejonie pracującej kuchni dzieci bez nadzoru osób pełnoletnich i dopuszczania ich do obsługi urządzenia. Podczas pierwszego rozpalania należy palić z niską mocą znamionową w celu uniknięcia możliwości pęknięcia elementów paleniska.

USUWANIE ŻUŻLU I POPIOŁU

Usuwanie żużlu następuje poprzez drzwiczki paleniska. Przed każdym rozpaleniem należy dokładnie opróżnić popielnik. Ruszt należy czyścić 1-2 razy tygodniowo. Jeżeli otwory powietrzne w ruszcie zostały zanieczyszczone przez żużel lub inne spalone elementy, należy wymontować ruszt i dokładnie go wyczyścić.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE KUCHNI

Porządne czyszczenie kuchni decyduje o dobrym i niezawodnym jej funkcjonowaniu. Konserwacja emaliowanych powierzchni kuchni możliwa jest tylko w stanie zimnym. Kuchnia powinna być czyszczona przy pomocy miękkiej szmatki czystą wodą lub wodą z mydłem.

Przerwy pomiędzy czyszczeniami zależą od rodzaju opału, długości użytkowania kuchni oraz rodzaju zastosowania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ

Do czyszczenia płyty grzejnej należy używać wyłącznie lekkich środków ściernych. Po czyszczeniu płyta powinna być przetarta mokrą szmatką a na koniec suchą szmatką. Zwęglone resztki pokarmowe oraz szlaki, która dostanie się do szczelin może spowodować zdeformowanie się płyt. Nie należy nigdy kłaść mokrych garnków na zimnej płycie grzejnej. Przez to mogą powstawać trudne do usunięcia pierścienie z rdzy.

WSKAZÓWKI

Piec, rura odprowadzająca spalin oraz komin muszą być regularnie czyszczone. Całe urządzenie musi być regularnie sprawdzane przez fachowca.

WSKAZÓWKI OGÓLNE

Kuchnia stanowi niezawodne urządzenie pod warunkiem dotrzymania wytycznych zawartych w instrukcji montażowej i instrukcji obsługi. Wszystkie problemy dotyczące Państwa kuchni mogą zostać usunięte przez nasz personel.

W przypadku reklamacji dotyczących problemów lub błędów związanych z funkcjonowaniem kuchni należy zwrócić się do naszego personelu.

Nasz personel pomoże Państwu podczas zamawiania elementów zamiennych.

UPOZORNĚNÍ:

Při používání sporáku:

Upozorněte děti a osoby pohybující se v blízkosti sporáku v provozu, aby se nedotýkaly jeho horkého povrchu a rozžhavených částí. Nenechávejte domácí zvířata v blízkosti sporáku. **Topte jen přírodním a suchým dřevem.** Tepelná účinnost a kvalita výstupních plynů jsou daleko lepší než v případě použití dřeva z čerstvě pokáceného stromu. Dvířka na přikládání mějte vždy zavřená. Popelník musí být ve sporáku na svém místě. Nenechávejte na plotně tuk uniklý např. při vaření. **V místnosti zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu.**

Máte-li vyzdívkou ze šamotu či jeho náhrad, tak v ní se občas mohou objevovat vlasové praskliny. Ty nejsou na závadu, a nejsou důvodem k reklamaci, dokud prasklinou není vidět skrz šamot až na železo za ním. Potom je třeba šamot vyměnit.

2.Návod k instalaci

Instalaci kouřovodu proveďte pečlivě, aby nedocházelo k návratu kouře do místnosti!

Sporák nesmí stát blízko dřevěných nebo plastových částí nábytku, ani blízko chladících zařízení. Nejmenší vzdálenost mezi sporákem a takovými prvky je 25cm.

Pokud se sporák uloží na podlahu z hořlavého materiálu (dřevo, itison, podlaha z umělé hmoty apod.) je nutné dát ochranu z plechu přesahující o 10cm na bočních stranách a 50 cm na přední straně.

Sporák může být instalován do obyčejného prostředí definovaného normou ČSN 33 2000-3. Při montáži musí být dodrženy všechny místní předpisy, včetně předpisů, které se týkají národních a evropských norem. Napojení sporáku na komínový průduch a provedení komína musí být provedeno dle normy ČSN 73 4201 a se souhlasem kominíka. Při instalaci je nutno dodržet zásady požární ochrany podle ČSN 06 1008.

3. Návod k použití

Doporučujeme, aby se během prvních 8-10 hodin použití (2-3 dny) topilo mírně, aby se části ze šedé litiny mohly přizpůsobit vysokým teplotám. Při každém zatopení je třeba otevřít primární přívod vzduchu na dvířkách ohniště, aby se jednoduše rozhořel plamen. Poté zavřeme primární přívod vzduchu. Povytažením táhla se otevře průchod teplého vzduchu nad troubou . Teplotu uvnitř trouby kontrolujte teploměrem na dvířkách.

4. Čištění a údržba

Popelník je nutno pravidelně vyprazdňovat a je nepřípustné aby se popel dotýkal roštu ohniště, mohlo by dojít k jeho poškození.

Povrch sporáku a troubu čistit výhradně za studena a to neutrálními prostředky bez chemických substancí, potom utřít suchým hadrem. Jestli bude sporák delší dobu mimo provoz, je možno natřít plotnu jemnou vrstvou oleje. Po každé topné sezóně a v polovině topné sezóny, sporák a všechny kouřové roury je třeba pořádně vyčistit od sazí a karbonu, které vznikají při topení.

UPOZORNĚNÍ !!!

Teplota úchytek může být vysoká, proto doporučujeme používat ochranou rukavici.

**PŘI TOPENÍ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE LÍH, BENZÍN NEBO JINÉ TEKUTÉ PALIVO!
NESPALUJTE PLASTY, LAKOVANÉ ODŘEZKY A PAPÍRY, ODPADKY!**

UPOZORNENIE:

Pri používaní sporáku:

Upozornite deti a osoby pohybujúce sa v blízkosti sporáku v prevádzke, aby sa nedotýkali jeho horúceho povrchu a rozžhavených častí. Nenechávajte domáce zvieratá v blízkosti sporáku. **Kúrite len prírodným a suchým drevom.** Tepelná účinnosť a kvalita výstupných plynov sú ďaleko lepšie ako v prípade použitia dreva z čerstvo odrúbaného stromu. Dvierka na prikladanie majte vždy zavreté. Popolník musí byť v sporáku na svojom mieste. Nenechávajte na platni tuk uniknutý napr. pri varení. V miestnosti zaistíte dostatočnú cirkuláciu vzduchu.

2.Návod na inštaláciu

Inštaláciu dymovodu urobte pozorne, aby nedochádzalo k návratu dymu do miestnosti!

Sporák nesmie stáť blízko drevených, alebo plastových častí nábytku, ani blízko chladiacich zariadení. Najmenšia vzdialenosť medzi sporákom a takými prvkami je 25cm

Pokiaľ sa sporák uloží na podlahu z horľavého materiálu (drevo, itison, podlaha z umelej hmoty a pod.) je nutné dať ochranu z plechu presahujúcu o 10 cm na bočných stranách a 50 cm na prednej strane.

Sporák môže byť inštalovaný do obvyčajného prostredia definovaného platnou normou STN. Pri montáži musia byť dodržané všetky miestne predpisy, vrátane predpisov, ktoré sa týkajú národných a európskych noriem. Napojenie sporáku na komínový prieduch a prevedenie komína musí byť prevedené podľa normy STN a so súhlasom kominára. Pri inštalácii je nutné dodržať zásady požiarnej ochrany podľa platnej normy.

3. Návod na použitie

Doporučujeme, aby sa behom prvých 8-10 hodín použitia (2-3 dni) kúriło mierne, aby sa časti zo šedej liatiny mohli prispôbiť vysokým teplotám. Pri každom zakúrení je treba otvoriť primárny prívod vzduchu na dvierkach ohniska, aby sa jednoducho rozhorel plameň. Potom zavrite primárny prívod vzduchu. Povyťahnutím tiahla sa otvorí priechod teplého vzduchu nad rúrou. Teplotu vo vnútri rúry kontrolujte teplomerom na dvierkach.

4. Čistenie a údržba

Popolník je nutné pravidelne vyprázdňovať a je neprípustné, aby sa popol dotýkal roštu ohniska, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.

Povrch sporáku a rúru čistiť výhradne za studena a to neutrálnymi prostriedkami bez chemických substancií, potom utrieť suchou handrou. Ak bude sporák dlhšiu dobu mimo prevádzky, je možné natrieť platňu jemnou vrstvou oleja. Po každej vykurovacej sezóne a v polovičke vykurovacej sezóny, sporák a všetky dymové rúry je treba poriadne vyčistiť od sadzí, ktoré vznikajú pri kúrení.

UPOZORNENIE !!!

Teplota úchytok môže byť vysoká, preto doporučujeme používať ochrannú rukavicu.

**PRI KÚRENÍ NIKDY NEPOUŽÍVAJTE LIEH, BENZÍN, ALEBO INÉ TEKUTÉ PALIVO!
NESPALUJTE PLASTY, LAKOVANÉ ODREZKY A PAPIERE, ODPADKY!**

FIGYELEM !!!

A tűzhely csatlakoztatása és az üzembe helyezése előtt feltétlenül el kell olvasni az alábbi útmutatót.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A tűzhely problémamentes működés biztosítása érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen az utasítást az első használat előtt, és kövesse a benne foglalt ajánlásokat.
- Kérjük, csak az ajánlott tüzelőanyag-típusokat használja: faforgács és fabrikett.
- A szükséges kéményhuzat normál terhelés mellett legalább 12 Pa, kell hogy legyen. Ha a terhelés meghaladja a 15 Pa-t, fojtószelepet kell beépíteni a kéménybe.
- A helyiségben, ahol a tűzhelyet befogják szerelni, megfelelő mennyiségű friss levegő ellátást kell biztosítani.
- A hamutartóban nem lehetnek gyúlékony anyagok.. Az összegyűjtött hamu magassága nem haladhatja meg a hamutálca falainak magasságát.

Ha az ablakok és az ajtók túl jól szigeteltek, és a térben olyan berendezések találhatóak, amelyek levegőt használnak pl. elszívó ventilátor, fűtőberendezések stb., akkor időről időre szükséges betáplálni a levegőt az ajtók és az ablakok kinyitásával, vagy a konyhába vezető csatornával, hogy kívülről friss levegő kerüljön be.

A tűzhely telepítése előtt mindig egyeztessen erről a tényről a kéményseprővel.

A tűzhely ajtaját be kell csukni (kivéve a begyűjtést, tűzre rakást és a hamu eltávolítása pillanatát), hogy elkerülhető legyen a forró gáz és a hő elszabadulása.

A tűzhely nem módosítható, kivéve az eredeti alkatrészek használatával kapcsolatos javításokat és a szervizünk által végzett munkákat.

Tűz esetén a kéményben tartsa csukva a tűzhely ajtaját, és zárja be a levegőellátás szabályozóját. A kéményben lévő tüzet soha nem szabad vízzel eloltani. A keletkező vízgőz a kémény megrepedéséhez vezethet. Kritikus helyzetekben értesítse a tűzoltóságot!

TŰZHELY TELEPÍTÉSE

A tűzhely telepítéskor be kell tartani az építési és tűzvédelmi előírásokat.

A tűzhely a választott modelltől függően a kéményhez csatlakozik a bal, vagy a jobb oldalán. Ha a padló, amelyen a tűzhely áll, gyúlékony anyagokból (fa, műanyag, szőnyeg) készül, a konyhát egy olyan lemezdarabra kell helyezni, amely legalább 30 cm-re kinyúlik a konyha oldalától és 50 cm-re attól az oldaltól, ahol a tüzelőanyagot adagoljuk.

Gyúlékony anyagokból készült elemek távolsága a tűzhely nyílásától és a füstcsőtől minimum 80 cm kell, hogy legyen.

A kémény csatlakozás szigetelt kell, hogy legyen és közvetlen egy rövid csőcsatlakozással.

A csőcsatlakozásokat magas hőellenálló képességű acélból kell készíteni.

Hosszabb, illesztett cső esetén ügyeljen a csatlakozások szigeteltségére, és a könyök használata esetén szorosan zárt revíziós nyílással kell azt ellátni.

Ne felejtse el, hogy a csövet ne helyezze túl mélyen a kéménybe, mert akkor fennáll annak a veszélye, hogy a kémény átjárhatóságának csökkentésével csökken a huzat.

A tűzhely használatba vétele előtt ellenőrizze, hogy a kémény huzata megfelelő-e.

FIGYELEM !

A kémény műszaki alkalmasságát kéményseprőnek kell értékelnie.

A tűzhelyet külön füstcsővel kell ellátni. Nem megengedett, hogy több eszköz legyen csatlakoztatva egy füstcsőhöz. A tűzhely telepítését szakember kell, hogy végezze.

VERMIKULIT ELEMÉK

Alma Mons tűzhely akkumulációs elemekkel van felszerelve, amelyek a tűzhely betétjei. A nagymértékben feldolgozott vermikulit lehetővé teszi a maximális üzemi hőmérséklet elérését 600-800 °C-on, kiváló szigetelő tulajdonságokkal. A vermikulitnak az az érdekes tulajdonsága, hogy megnöveli az égéstér hőmérsékletét, ami a kátrányanyagok majdnem teljes elégéséhez vezet. Hozzájárul a kibocsátott gázok tisztaságának növeléséhez, minimalizálja az üvegszennyeződés mértékét, és jelentős hatással van az égési folyamat hatékonyságának növelésére.

FIGYELEM !

A vermikulit lemezeken előforduló repedések természetesek, és nem befolyásolják azok használhatóságát.

A LEVEGŐBEÁRAMLÁS SZABÁLYZÁSA AZ ÉGÉSKAMRÁBA

A tűzhely fűtési teljesítménye többek között a leadott elsődleges levegő mennyiségétől függ.

Az elsődleges levegő mennyiségét egy forgó szabályozó szabályozza, amely a tűzhelyajtó elején található.

A gázok égését támogató szekunder levegő az égéstérben vákuum alkalmazásával történik a megfelelően elhelyezett bemeneteken keresztül.

ROSTÉLY SZABÁLYOZÁS

Tűzhelyük példánya fel van szerelve azzal a lehetőséggel, hogy nyári, vagy téli pozícióba állítható a rostély. Télen a tűzhely kapacitása növelhető a felső rostély eltávolításával (van még egy rostély alatta), amely lehetővé teszi nagyobb mennyiségű tüzelő anyag betöltését és a maximális fűtési paraméterek elérését.

Nyáron, amikor a tűzhelyet általában kulináris célokra használják, felszereljük a felső rostélyt. A készülék gazdaságosabban működik, és a fűtési kapacitás elegendő a sütéshez és a főzéshez.

ÉGÉSTERMÉK ÁRAMLÁSÁNAK SZABÁLYOZÁSA A TŰZHELYEN BELÜL

A hőáramlást szabályozó csappantyú mozgása a sütő ajtaja felett elhelyezkedő toló kar aktiválásával történik. A kar benyomásával a hőelosztó fedél bezáródik (sütési mód). Ha kihúzza, kinyílik (főzési mód). Ezt a kart az égési gáz áramlási útjának lerövidítésére, vagy meghosszabbítására használják a tűzhelyben történő főzés során. Az égési gáz közvetlenül a főzőlap alatt, vagy a sütő alatt áramlik.

AJTÓ FOGANTYÚ HASZNÁLATA

A tűzhely és a tüzelő hely ajtajának égés közbeni kezelését, annak ellenére, hogy a gyártó minden védelmet alkalmaz, magas hőmérsékletnek ellenálló védőkesztyűben kell végrehajtani.

Határozottan tilos megérinteni a tűzhely és a sütő öntöttvas homlokzatát, amelyek a konyha használatakor felforrósodnak.

FIÓK

A tűzhely alsó részén egy fiók található, amely a fióksínnek köszönhetően könnyen kinyílik és bezáródik.

FIGYELEM !

Gyúlékony anyagokat, például papírt stb. nem szabad a fiókban tárolni.

A TŰZHELY BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA

- Húzza ki a hőelosztó fedél karját, hogy lerövidítse az égési gáz útját a tűzhely begyújtáskor
- Nyissa ki teljesen az elsődleges levegőellátást
- Nyissa ki a tűzhely ajtaját
- Tegye be a fagyapotot, fűrészport, vagy papírt
- Tegyen rá két vagy három apró fadarabot
- Gyújtsa meg
- Zárja be a tűzhely ajtaját
- Hagyja, hogy a fa meggyulladjon

Vigyázzon, ne töltsön be túl sok tüzelő anyagot, mert a tűzhely túlmelegedhet.

Javasolt a természetesen szárított fa használata.

Lakkozott, impregnált és ragasztott fa használata égetéshez tilos. Ilyen esetben a forgalmazó garanciája lejár. A hulladék elégetése súlyos környezeti terhelést jelent, ami jogellenes. A felhasznált fának száraznak kell lennie (a végső páratartalom 20%). Ez a páratartalom úgy érhető el, hogy a fa két évig száraz, jól szellőzött helyiségben van tárolva. A nedves fa fűtőértéke alacsonyabb, és túlzott korom keletkezik a füstgázcsatornáknak és a kéményben.

Kedvezőtlen időjárási körülmények között zavarok fordulhatnak elő, amelyek gátolják az égési gáz kibocsátást.

Ilyen helyzetekben a tűzhely használata biztonsági okokból nem megengedett.

Az első beindítás előtt az összes zománcozott felületet törölje le egy kendővel, hogy elkerülje a foltok keletkezését.

Miután megismerkedett a tűzhely működésével, megtörténhet az első beindítása.

Az első tűz begyújtáskor nyissa ki az ablakokat, mivel a konyha korróziógátló bevonata melegítés után egy ideig kellemetlen szagot bocsát ki.

Ez a jelenség rövid idő után megszűnik.

Azt is meg kell jegyezni, hogy a tűzhely egyes elemei (füstgázcső, tűzálló ajtó stb.) működésük közben forróak, emiatt megégetés veszélye áll fenn. A konyhai felszerelés elemei is melegek lehetnek (ajtókar), ezért a kezelés során mindig használjon védőkesztyűt. Tilos a gyermekek tartózkodása a tűzhely körül, illetve a berendezés kezelése felnőttek felügyelete nélkül. Az első tüzelés során égessen alacsony névleges teljesítménnyel, hogy elkerülje a tűzhely elemeinek repedését.

SALAK ÉS HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

A salakot a tűzhely ajtaján keresztül távolítják el. Minden égetés előtt a hamutartót alaposan ki kell üríteni. Tisztítsa ki a rostélyt hetente 1-2 alkalommal. Ha a rostélyban lévő léglyukak salakkal vagy más megégett elemekkel szennyeződtek, vegye le a rostélyt és alaposan tisztítsa ki.

TŰZHELY KARBANTARTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A tűzhely alapos tisztítása meghatározza annak jó és megbízható működését. A zománcozott konyhai felületek karbantartása csak hideg állapotban lehetséges. A tűzhelyet puha ruhával, tiszta vízzel vagy szappanos vízzel kell tisztítani. A tisztítási műveletek közötti intervallumok a tüzelő anyag típusától, a konyha használatának hosszától és a felhasználás típusától függenek.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A főzőlap tisztításához csak enyhe súroló szereket szabad használni. Tisztítás után a lapot nedves ruhával, végül száraz ruhával kell áttörölni. A résekbe kerülő elszenesedett étel maradványok és salak a lemezek deformálódását okozhatja. Nedves edényeket soha ne tegyen hideg főzőlapra. Ennek eredményeként rozsdagyűrűk keletkezhetnek, amelyeket nehéz eltávolítani.

TIPPEK

A tűzhelyet, a füstcsövet és a kéményt rendszeresen tisztítani kell. A teljes készüléket szakembernek rendszeresen ellenőriznie kell.

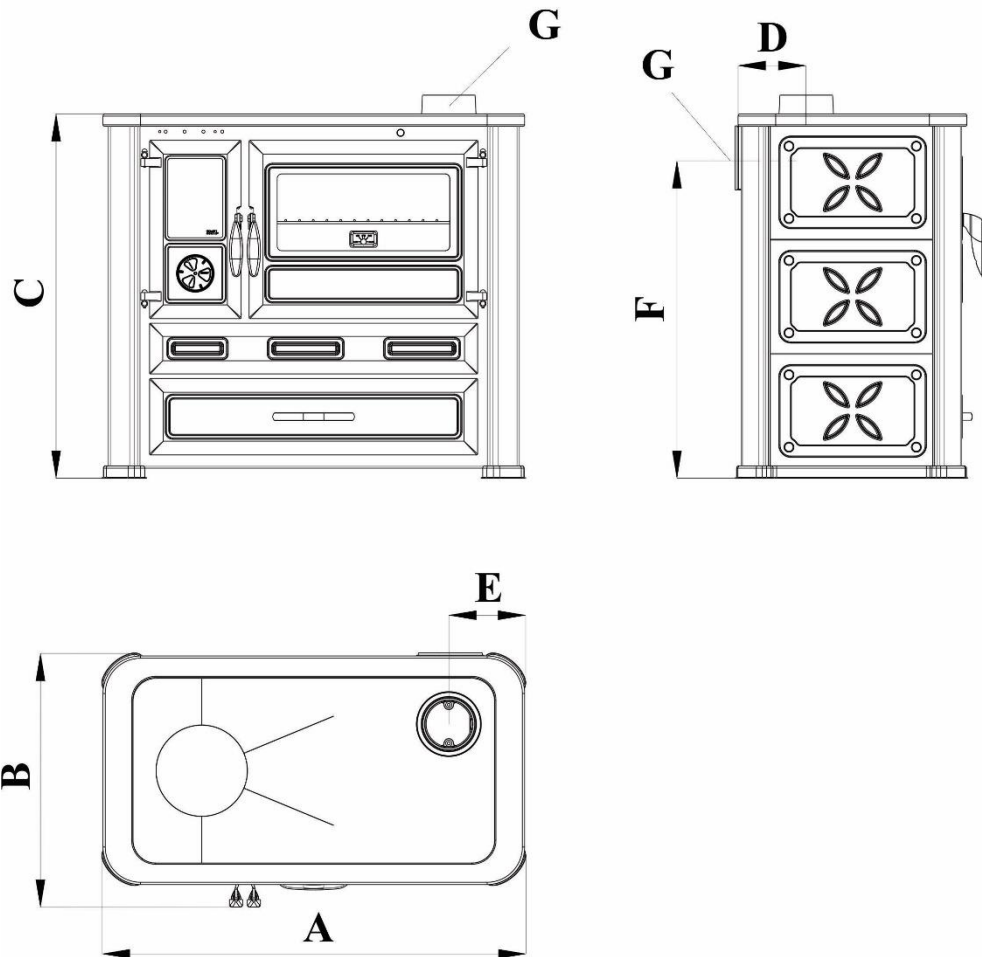
ÁLTALÁNOS TIPPEK

A tűzhely megbízható eszköz, feltéve, hogy betartják az összeszerelési és kezelési útmutatóban szereplő irányelveket. Minden tűzhelyével kapcsolatos problémát megoldja a személyzetünk. A tűzhely működésével kapcsolatos problémákra, vagy hibákra vonatkozó panaszok esetén forduljon munkatársainkhoz.

Munkatársaink segítenek Önnek az alkatrészek megrendelésénél.

Dane techniczne, Technické údaje, Technické údaje, Műszaki adatok

A	B	C	D	E	F	G
925mm	550mm	800mm	150mm	165mm	680mm	Ø120



Dane techniczne, Technické údaje, Technické údaje, Műszaki adatok

Wymiar kuchni Rozměry, Rozmery Tűzhely mérete	(S x G x W) (Š x H x V) (Sz .x Mél. x Mag.)	mm	925 x 550 x 800
Wymiar paleniska Rozměry ohniště, Rozmery ohniska Tűzelő hely mérete	(S x G x W) (Š x H x V) (Sz .x Mél. x Mag.)	mm	190 x 350 x 300
Nominalna moc, Nominální tepelný výkon, Nominálny tepelný výkon Névleges teljesítmény		kW	6
Sprawność urządzenia , Účinnost, Účinnosť, Berendezés hatékonysága		%	77.5
Średnica króćca wylotowego, Vývod kouře, Vývod dymu, Kimeneti csatlakozás átmérője		mm	Ø 120
Rodzaj paliwa, Palivo, Palivo Tűzelőanyag típus			drewno,dřevo, drevo,fa
Temperatura spalin Teplota výstupních plynů, Teplota výstupných plynov Égési termék hőmérséklete		°C	119,6
Zawartość zanieczyszczeń pyłowych w spalinach Obsah tuhých znečišťujících látek ve výfukových plynech, Obsah tuhých znečišťujících látek vo výfukových plynoch Részecske-szennyező anyagok tartalma a kipufogógázokban		mg/Nm ³	CO 1469 mg/Nm ³ Prach 22 mg/Nm ³ NOx 123 mg/Nm ³ OGC 87 mg/Nm ³
Váha netto, Váha netto		Kg	80,00
Wymiary piekarnika Rozměry trouby , Rozmery rúry Sütő mérete	(S x G x W) (Š x H x V) (Sz .x Mél. x Mag.)	mm	445 x 410 x 220

LABORATORIUM BADAWCZE KOTLOW I URZADZEN GRZEWCZYCH

93-231 Lodz, ul. Dostawcza 1

Body ID : AB 087 , Test report :43/15 LG

KARTA GWARANCYJNA KUCHNI ALMA MONS **PL**

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.
3. Szyba drzwiczek piekarnika - wytworzona jest ze specjalnego szkła ceramicznego odpornego na wysokie temperatury. Szyba nie ulega uszkodzeniom podczas procesu palenia a jedynie na wskutek wstrząsów mechanicznych. (np. transport lub montaż)

Uwaga!

Pęknięcia jakie mogą wystąpić na płytach wermikulitowych są naturalne i nie mają wpływu na jego walory użytkowe.

Data sprzedaży Podpis i pieczęć sprzedawcy

ZÁRUČNÍ KARTA KUCHYNĚ ALMA MONS **CZ**

ZÁRUČNÍ ZÁRUKY:

Záruční doba na kuchyň je jeden rok a je platná od data nákupu. Podmínka Záruka je v souladu s pravidly obsaženými v montážní a provozní příručce. Záruka se nevztahuje na poškození kuchyně zvednuté jiným než správním způsobem připojení a náhodné spuštění, což je také nepohodlné s jeho značením mechanické poškození.

Záruka neplatí:

1. Železná rez - rez lze spálit pouze spálením pohonné hmoty.
2. Škody způsobené termálními lázněmi, včetně spalování jiné než doporučené opalování.
3. Číslo dveří pekárný - vyrobeno ze speciálního keramického skla nechutný při vysokých teplotách. Poškození nezabrání poškození během procesu palba, a vlastně pro mechanické účely. (např. doprava nebo montáž)

Pozornost!

Semena, jako jsou vermikulitové desky, mohou být přirozená nebo nepřirozená. mít vliv na jeho použitelnost.

Datum prodeje Podpis a razítko prodávajícího

ZÁRUČNÁ KARTA KUCHYNSKÁ ALMA MONS **SK**

ZÁRUČNÉ ZÁRUKY:

Záručná doba na kuchyňu je jeden rok a platí od dátumu nákupu. Podmienka Záruka je v súlade s predpismi uvedenými v návode na montáž a obsluhu. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie kuchyne, ktorá bola vyzdvihnutá neoprávnene pripojenie a náhodné spustenie, čo je tiež nepohodlné s jeho označením mechanické poškodenie.

Záruka sa nevzťahuje na:

1. Železná hrdza - hrdzu je možné spáliť iba spálením palivo.
2. Škody spôsobené termálnymi kúpeľmi vrátane spaľovania okrem odporúčaného opaľovania.
3. Číslo dverí pekárne - vyrobené zo špeciálneho keramického skla nechutný pri vysokých teplotách. Poškodenie nezabráni poškodeniu počas procesu výpalné a vlastne na mechanické účely. (napr. preprava alebo montáž)

Pozor!

Semená, napríklad vermikulitové listy, môžu byť prírodné alebo neprirodzené. mať vplyv na jeho použiteľnosť.

Dátum predaja Podpis a pečiatka predávajúceho

GARANCIÁKÁRTYA KONYHAI ALMA MONS **HU**

GARANCIA GARANCIÁK:

A konyha garanciális ideje egy év, és a vásárlás napjától érvényes. Egy feltétel A garancia az összeszerelési és kezelési kézikönyvben foglalt szabályok betartása. A garancia nem vonatkozik a nem adminisztratív módon felvetett konyhai károkra csatlakozás és véletlen indítás, ami a jelölésével is kényelmetlen mechanikai károsodás.

A garanciák nem érvényesek:

1. Vasrozsdá - rozsdát csak égethet üzemanyag.
2. A termálfürdők által okozott károk, beleértve az égetést is az ajánlott barnulás kivételével.
3. Pékség ajtajának száma - speciális kerámiaüvegből undorító magas hőmérsékleten. A károsodás nem akadályozza meg a károsodást a folyamat során löni, és valójában mechanikai célokra. (pl. szállítás vagy összeszerelés)

Figyelem!

A magok, például a vermikulit lapok, lehetnek természetesek vagy természetellenesek. hatással vannak a használhatóságára.

Az eladás dátuma Az eladó aláírása és bélyegzője

Importer:

NORDflam

NORDFLAM

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.

ul. Mikołaja Kopernika 2C, 43-400 Cieszyn

www.nordflam.pl

Tel.: 33 851 15 06, 33 851 48 73

E-mail: nordflam@nordflam.pl

TIM SISTEM d.o.o.
Prva industrijska 9
22 330 Nova Pazova
Srbija
tel/fax: +381 22 328 076
e-mail: servis@timsistem.rs
www.timsistem.rs