

DOKUMENTACJA TECHNICZNO- RUCHOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

piecokuchni z płytą grzewczą i podgrzewaniem wody do
celów grzewczych
typu "IZA"

SPIS TREŚCI

1. Wstęp
2. Przeznaczenie piecokuchni
3. Opis budowy piecokuchni
4. Parametry techniczne
 - 4.1. Paliwo
 - 4.2. Paliwo zastępcze
5. Wytyczne montażu piecokuchni
 - 5.1. Ustawienie piecokuchni
 - 5.2. Podłączenie piecokuchni do komina
 - 5.3. Połączenie piecokuchni z instalacją grzewczą
6. Wytyczne obsługi i eksploatacji
 - 6.1. Napełnianie wodą
 - 6.2. Rozpalanie piecokuchni
 - 6.3. Palenie
 - 6.4. Czyszczenie piecokuchni
 - 6.5. Zakończenie palenia
 - 6.6. Warunki bezpiecznej eksploatacji
 - 6.7. Postępowanie w przypadku wystąpienia pożaru przewodu kominowego
7. Warunki dostawy
8. Przed wezwaniem serwisu
 - 8.1. Piecokuchnia nie osiąga zadanej temperatury
 - 8.2. Z piecokuchni wydostaje się woda
 - 8.3. Z piecokuchni wydostają się spaliny
9. Warunki Gwarancji dla piecokuchni IZA
10. Wykaz części zamiennych piecokuchni IZA

Szanowni Państwo, miło nam zaliczyć Państwa do grona naszych klientów.

Dziękujemy za zakup naszego wyrobu.

1. WSTĘP

Dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi oraz stosowanie się do wskazówek w niej zawartych pozwoli na bezpieczną, prawidłową i długoletnią eksploatację piekocuchni IZA. Każdy posiadacz przed przystąpieniem do zainstalowania i eksploatacji piekocuchni powinien dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Nieprzestrzeganie przez użytkownika przepisów i wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji zwalnia producenta od wszelkich zobowiązań i gwarancji.

Piekocuchnia zamontowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w tej instrukcji oraz normami polskimi lub europejskimi zwalnia z odbioru przez Okręgowy Urząd Dozoru Technicznego. Piekocuchnia jest przebadana w naszym, zakładowym laboratorium zgodnie z PN-EN 303-5 oraz pod względem bezpieczeństwa ekologicznego. Piekocuchnia jest oznaczona znakiem CE.

Użyte na piekocuchni i w Instrukcji oznaczenia:



Użyty znak ma uczulić użytkownika, iż urządzenie należy obsługiwać z należytą starannością i zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Znak ten używany w tekście oznacza bardzo istotne informacje mające zwrócić uwagę na zagrożenia mogące wystąpić podczas obsługi i pracy piekocuchni.



Miejsca oznaczone tym znakiem mogą się nagrzewać do wysokich temperatur co może grozić poparzeniem.



Miejsce oznaczone tym znakiem jest bezpośrednio narażone na dostęp do ognia i żaru. Należy szczególnie uważać aby nie doszło do pożaru.

Piecokuchnia jest zaprojektowana, wyprodukowana i przebadana według normy ISO 9001-2000 zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami w UE. Piecokuchnia przeszła badania w Zakładowym Laboratorium Badawczo Rozwojowym.

2. PRZEZNACZENIE PIECOKUCHNI

Stalowa kuchnia grzewcza przeznaczona jest do:

- podgrzewania wody służącej jako medium grzewcze w instalacjach centralnego ogrzewania budynków mieszkalnych, punktów handlowych, usługowych, warsztatów, obiektów użyteczności publicznej, gospodarstw wiejskich, przydomowych szklarni itp. – tryb pracy: „ZIMA”,
- nagrzewania płyty grzewczej jako źródła energii do przygotowywania posiłków w naczyniach metalowych oraz podgrzewania wody użytkowej przez wężownicę w ogrzewaczu - tryb pracy: "LATO".



Piecokuchnia "IZA" jako urządzenie niskociśnieniowe i niskotemperaturowe nie podlegają rejestracji i odbiorowi przez Okręgowe Urzędy Dozoru Technicznego.



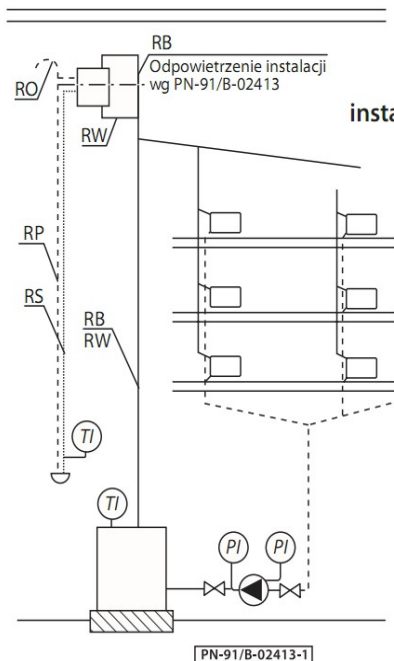
Najwyższa temperatura w piecokuchni nie może przekraczać 85°C.



Najniższa temperatura powrotu wody do piecokuchni nie może być niższa od 55°C.



Piecokuchnie mogą być stosowane wyłącznie w instalacjach centralnego ogrzewania systemu otwartego z grawitacyjnym lub wymuszonym obiegiem wody i ciśnieniu roboczym 0,15 MPa. Zabezpieczenie musi być zgodne z wymaganiami PN-91/B-02413 dotyczących zabezpieczeń ogrzewań wodnych systemu otwartego



Schemat przykładowego zabezpieczenia instalacji ogrzewania wodnego systemu otwartego wg PN-91/B-02413

1. RB – rura bezpieczeństwa
2. RW – rura wzbiorcza
3. RS – rura sygnalizacyjna
4. RP – rura przelewowa
5. RO – rura odpowietrzająca

3. OPIS BUDOWY PIECOKUCHNI

Piecokuchnia typu IZA o nowoczesnej konstrukcji jest urządzeniem ciepłym o dolnym spalaniu paliw stałych. Piecokuchnia wykonana jest z atestowanych blach stalowych – „kotłowych” w konstrukcji spawanej.

Komora paleniskowa ma kształt prostopadłościanu. Wylot spalin z tej komory znajduje się w górnej i tylnej części ściany, skąd spaliny przepływają do pionowych ciągów konwekcyjnych, a stamtąd do komina.

Żeliwny ruszt jest luźno umieszczony na podpórkach ścian bocznych.

Drzwiczki zasypowe wykonane są z blachy stalowej i wyposażone w ekran ogniowy, znajdują się w górnej części ściany przedniej i służą do zasypu paliwa.

Drzwiczki paleniskowe i popielnikowe umieszczone w dolnej części frontu służą do rozpalamia, odżulania rusztu i usuwania popiołu.

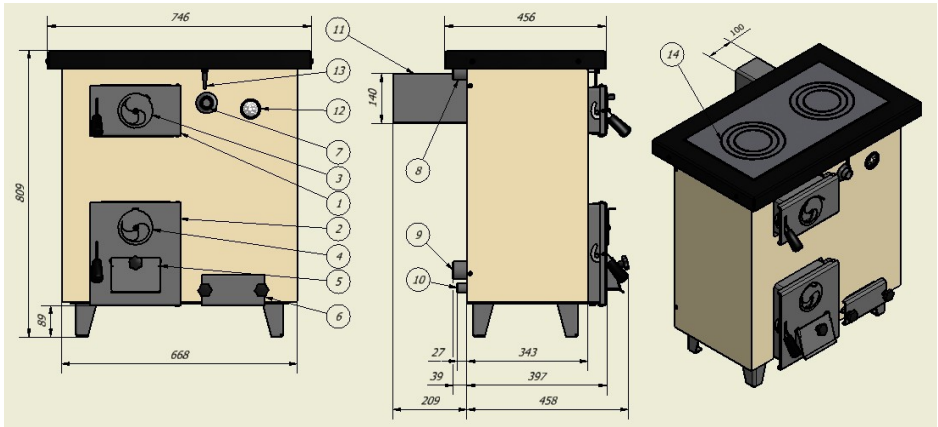
Otwór wyczystny w dolnej części bocznej, z prawej lub z lewej strony, umożliwia wybranie sadzy z wyczyszczonych kanałów konwekcyjnych

Króciec wylotowy zasilający znajduje się u góry ściany tylnej, a wlotowy powrotny w części dolnej ściany tylnej.

Króciec spustowy wody służy do opróżniania kotła grzewczego i instalacji z wody i jest umieszczony w dolnej części ściany tylnej.

Izolacja cieplna jest wykonywana z wełny mineralnej grubości 30mm w obudowie z blachy malowanej proszkowo.

Piecokuchnia wyposażona jest w termometr. Piecokuchnia ma możliwość zamontowania miarkownika ciągu powietrza (brak w wyposażeniu).



Wymiary podane na rysunku mają charakter informacyjny i mogą w niewielkim stopniu odbiegać od wymiarów rzeczywistych.

- 1 Drzwiczki zasypowe górne
- 2 Drzwiczki podwójne dolne
- 3 Przepustnica powietrza wtórnego drzwiczek zasypowych
- 4 Przepustnica powietrza wtórnego drzwiczek podwójnych
- 5 Klapka dozująca powietrze pierwotne
- 6 Pokrywa wyczystki dolnej
- 7 Króciec przyłączeniowy miarkownika ciągu
- 8 Króciec wylotowy zasilający
- 9 Króciec powrotny
- 10 Króciec spustowy
- 11 Czopuch - wylot spalin
- 12 Termometr
- 13 Dźwignia trybu pracy "Lato" - "Zima"
- 14 Płyta grzewcza z fajerkami

4. PARAMETRY TECHNICZNE

Podstawowe parametry energetyczne i dane techniczne wyszczególniono w poniższej tabeli.

DANE TECHNICZNE			
L.p.	Wyszczególnienie	Jednostki	Dane
1	Nominalna moc	kW	16
2	Wielkość powierzchni ogrzewanej	m ²	120
3	Sprawność cieplna	%	72
4	Maksymalna temperatura zasilania	°C	85
5	Maksymalne ciśnienie robocze	MPa	0,15
6	Jednorazowy zasyp paliwa*		
	- tryb letni	kg	3
	- tryb zimowy	kg	10
7	Wymagany ciąg spalin	Pa	24
8	Pojemność wodna	l	31
9	Masa	kg	166
10	Przekrój otworu komina	cm ²	169
11	Minimalna wysokość komina	m	6
12	Wymiary czopucha czopucha	mm	140x100
13	Średnica króćca zasilania i powrotu	G	1 1/4"
14	Paliwo	węgiel kamienny	
Wymiary			
15	Szerokość	mm	746
	Wysokość	mm	809
	Głębokość	mm	667

* węgiel kamienny (klasa orzech) 750kg/m³

Należy pamiętać, że podane wielkości powierzchni ogrzewanych są orientacyjnymi. Każdy użytkownik powinien dobrać piecokuchnię pod własne potrzeby budynku, uwzględniając: rodzaj instalacji, współczynnik przenikania ścian budynku oraz docieplenie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za źle dobraną piecokuchnię do budynku. Sugeruje się, aby do dobrze ocieplonego budynku z nowoczesną instalacją dobierać piecokuchnię mniejszą mocą niż sugerowana w tabeli. Optymalny dobór

wielkości piecokuchni dla potrzeb c.o. oraz c.w.u. dla domu można wyznaczyć za pomocą świadectwa charakterystyki energetycznej budynku.

4.1. PALIWO

Podstawowym paliwem do piecokuchni grzewczych jest:

- węgiel kamienny do celów energetycznych typ 32-1 sortymentu kostka, orzech lub groszek klasy 24/12
- wg PN-87/G-97001-3. Paliwo to gwarantuje uzyskanie deklarowanej mocy.

4.2. PALIWO ZASTĘPCZE

Paliwem zastępczym do piecokuchni grzewczych jest:

- mieszanka węgla kamiennego w stosunku masowym 70% węgla sortymentu orzech klasy 24/12 i 30% węgla sortymentu miał klasy 21/15 wg norm jw.
- drewno o wartości opałowej 15-18 MJ/kg i wilgotności 12-20%



Należy stosować wyłącznie paliwa zalecane. Niedopuszczalne jest spalanie odpadów i paliw np. ciekłych lub takich, których opary lub spaliny są toksyczne lub wybuchowe.

5. WYTYCZNE MONTAŻU PIECOKUCHNI



Pomieszczenie, w którym będzie użytkowana piecokuchnia powinno spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury Dz.U. Nr 75 z 15 czerwca 2002 r. Podczas instalacji należy przestrzegać normy krajowe i europejskie oraz przepisy lokalne.

W pomieszczeniu, w którym znajduje się piecokuchnia należy zapewnić dopływ i wypływ powietrza przez zabezpieczone przed zasłonięciem kratki wentylacyjne, a w szczególności gdy w pomieszczeniu znajdują się inne urządzenia grzewcze.

Instalacja i rozruch kuchni powinny być dokonane przez wykwalifikowaną ekipę montażową.

Przed przystąpieniem do podłączenia kuchni grzewczej do instalacji grzewczej należy zapoznać się z niniejszą instrukcją oraz sprawdzić kompletność wyposażenia.

Piecokuchnie dostarczane są w stanie zmontowanym i gotowym do podłączenia do instalacji co. Przed podłączeniem piecokuchni należy sprawdzić szczelność korka w miejscu przeznaczonym na miarkownik ciągu. W przypadku montażu miarkownika

ciągu należy pamiętać o jego całkowitym uszczelnieniu.

5.1. USTAWIENIE PIECOKUCHNI

Ustawioną na niepalnym podłożu o grubości min. 15 cm kuchnię należy dokładnie wypoziomować, a następnie wykonać podłączenia do instalacji centralnego ogrzewania i kanału dymowego oraz dokonać montażu osprzętu piecokuchni.

Instalacja i obsługa urządzeń regulujących (np. miarkownik ciągu) powinna być wykonana zgodnie z załączoną do tych urządzeń instrukcją, a w szczególności ustawienie w stanie zimnym.

Kuchnia powinna być tak ustawiona aby zapewniony był dostęp do niej ze wszystkich stron. Minimalna odległość boku, w którym znajduje się wyczystka, od ściany powinna wynosić minimum 0,8m, a odległość od elementów wykonanych z materiałów palnych lub paliwa nie może być mniejsza niż 1,5m.

Absolutnie niedopuszczalne jest narażanie piecokuchni na przebywanie w mokrych lub wilgotnych pomieszczeniach, co przyspiesza zjawisko korozji, doprowadzając w bardzo krótkim czasie do zupełnego zniszczenia piecokuchni

5.2. PODŁĄCZENIE PIECOKUCHNI DO KOMINA

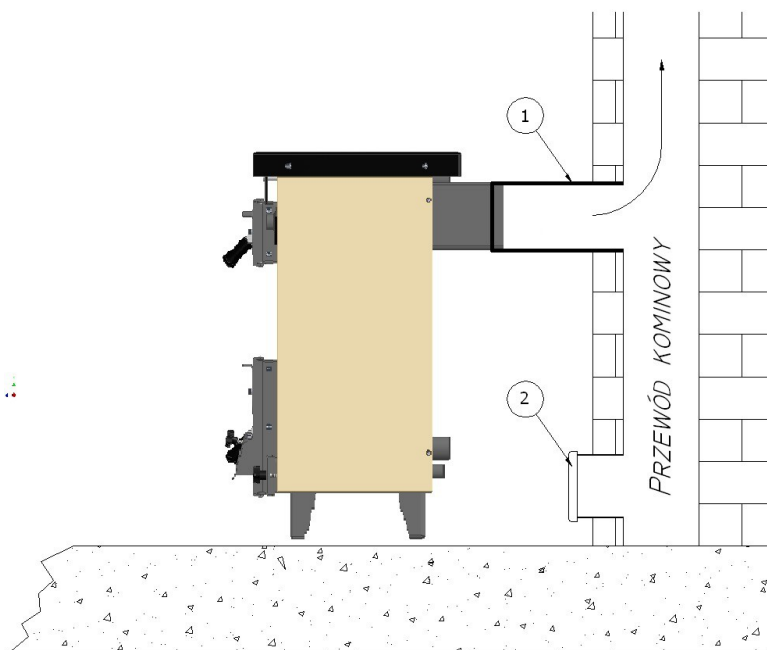
Połączenie piecokuchni z przewodem kominowym powinno przebiegać w linii prostej. Przewód kominowy powinien być wolny od innych podłączeń obiektów grzewczych. **W przypadku zainstalowania czopucha innego niż prosty, wszelkie luki należy wykonać w sposób łagodny.** Niedopuszczalne jest załamywanie czopucha pod kątem prostym. Przyłącze czopucha powinno wznosić się lekko ku górze. Miejsce łączenia czopucha z kominem należy dokładnie uszczelnić.



Przed podłączeniem piecokuchni do komina należy sprawdzić, czy przekrój komina jest dostateczny, a komin jest wolny od innych podłączeń obiektów grzewczych. Odpowiedni przekrój komina ma istotny wpływ na prawidłową pracę piecokuchni!

Stan techniczny komina, do którego podłączona ma być piecokuchnia powinien ocenić i potwierdzić kominiarz (na piśmie). Ocenę i potwierdzenie istnienia wymogów zawartych w niniejszej instrukcji należy przechowywać wraz z gwarancją piecokuchni.

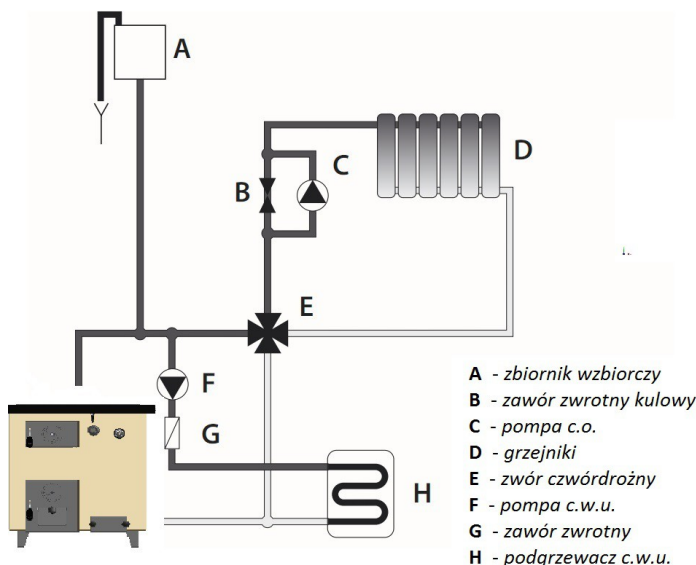
W celu uniknięcia powstania ciągu wstecznego w przewodzie kominowym, należy jego wysokość wyprowadzić ponad kalenicę dachu nie mniej niż 1,0 [m].



1. Przyłącze kominowe piecokuchni
2. Wyczystka kanału kominowego

5.3. POŁĄCZENIE PIECOKUCHNI Z INSTALACJĄ GRZEWCZĄ

W celu prawidłowej pracy piecokuchni, zaleca się zamontowanie jej w układzie z zaworem trój lub czterodrożnym z automatycznym ustawieniem temperatury powrotu na 55°C. Zawór taki daje gwarancje dłuższej żywotności piecokuchni i jej prawidłowej pracy a także wydłuża Państwa GWARANCJĘ na połączenia spawane (szczegóły w Warunkach Gwarancji). Schemat podłączenia w załączeniu.



Zabezpieczenie instalacji grzewczych wodnych systemu otwartego, należy wykonać zgodnie z PN-91/B-02413 (schemat w tekście)

Objętość naczynia wzbiorczego powinna być równa co najmniej **4%** objętości wody znajdującej się w całej instalacji grzewczej. Naczynie wzbiorcze, rura wzbiorcza i przelewowa powinny być umieszczone w takiej przestrzeni w której temperatura powietrza nie będzie spadać poniżej 0°C . W sytuacji gdy temperatura powietrza będzie spadać poniżej 0°C należy ocieplić izolacją termiczną wszystkie urządzenia zabezpieczające. Brak izolacji jest podstawą nie uznania reklamacji w przypadku zamarznięcia wody w naczyniu bądź rurach zabezpieczających.



Na wznosnej i opadowej rurze bezpieczeństwa oraz rurze cyrkulacyjnej nie wolno instalować żadnych zaworów, a rury te oraz naczynie wzbiorcze należy zabezpieczyć przed zamarznięciem w nich wody.



Należy dopilnować by montaż piekocuchni dokonano ściśle wg wskazówek DTR i aby osoba/firma przyłączająca udzieliła gwarancji na wyżej wymienione roboty, co powinno być potwierdzone pieczęcią i podpisem w niniejszej instrukcji.



W przypadku podłączania piekokułni do starej instalacji, należy przed podłączeniem dokonać płukania istniejącej instalacji w celu usunięcia zalegających w niej zanieczyszczeń.

6. WYTYCZNE OBSŁUGI I EKSPLOATACJI

6.1. NAPEŁNIANIE WODĄ

Napełnianie piekokułni i całej instalacji wodą należy prowadzić powoli, aby zapewnić usunięcie powietrza z instalacji, wodą o parametrach zgodnych z wymaganiami PN-C-04601:1985. O całkowitym napełnieniu instalacji wodą świadczy wypływ wody z rury przelewowej. Sprawdzenie należy wykonać przez okres kilku sekund aby upewnić się, że woda spływa z naczynia zbiorczego. Należy pamiętać, że ciśnienie robocze nie może być większe od ciśnienia dopuszczalnego dla stosowanych elementów i urządzeń instalacji c.o.



Niedopuszczalne i zabronione jest uzupełnianie wody w instalacji w czasie pracy piekokułni, zwłaszcza gdy piekokułnia jest silnie rozgrzana, ponieważ można w ten sposób spowodować uszkodzenie lub pęknięcie.

Po zakończeniu sezonu grzewczego nie należy spuszczać wody z instalacji i piekokułni. Gdy zachodzi potrzeba, spuszcza się wodę po jej uprzednim ostudzeniu przez zawór spustowy. W przypadku ubytku wody w instalacji możliwe jest dopuszczanie wody o twardości $<4^{\circ}\text{n}$. W nowych instalacjach pierwsze zalanie piekokułni i instalacji wodą „surową”, a twardość wody uzupełniającej powinna być na poziomie poniżej 4°n . Korzystanie z medium (wody) o innych parametrach (większa twardość) może doprowadzić do przedwczesnego zużycia piekokułni. Wymiana wody po sezonie może spowodować również szybsze zużycie piekokułni z uwagi na możliwość wprowadzenia nowych zanieczyszczeń do instalacji.



Niedopuszczalne i zabronione jest używanie wody z instalacji grzewczych do innych celów

6.2. ROZPALANIE PIECOKUCHNI

Rozpalanie paliwa w piecokuchni należy rozpocząć po uprzednim upewnieniu się, że instalacja grzewcza napełniona jest wodą, oraz czy nie nastąpiło jej zamarznięcie. Należy również sprawdzić, czy nie następują przecieki wody w piecokuchni lub na połączeniach gwintowanych. Przed rozpoczęciem rozpalania należy całkowicie otworzyć klapkę dozującą powietrze, oraz przepustnicę powietrza wtórnego w drzwiczkach podwójnych dolnych. Drzwiczki dolne i drzwiczki zasypowe powinny być całkowicie zamknięte. Rozpalanie powinno odbywać się powoli, początkowo zgniecionymi kawałkami papieru oraz drewnem, na które po rozpaleniu narzuca się cienką warstwę węgla. Po rozpaleniu się węgla należy dosypać nieco grubszą warstwę węgla, dopiero po jej rozpaleniu można napełnić przez drzwiczki zasypowe całkowicie komorę paleniska piecokuchni węglem. Następnie należy ustalić położenie przepustnicy powietrza wtórnego w drzwiczkach zasypowych i drzwiczkach podwójnych, oraz kłapy dozującej powietrze w drzwiczkach podwójnych za pomocą cięgna i miarkownika temperatury, lub pokręcając śrubę regulacyjną znajdującą się w klapie, tak aby uzyskać wymaganą wydajność cieplną i żadaną temperaturę. W przypadku zgaśnięcia ognia w piecokuchni w czasie rozpalania należy oczyścić palenisko, przewietrzyć kanały piecokuchni i rozpalanie rozpocząć ponownie. W czasie rozpalania może wystąpić dymienie do pomieszczenia kotłowni lub rosenie (pocenie się) kotła. Po rozgrzaniu się kotła i przewodu kominowego powyższe niekorzystne zjawiska powinny ustąpić.

6.3. PALENIE

W trakcie normalnej eksploatacji piecokuchni proces palenia polega na okresowym uzupełnianiu paliwa w komorze paleniskowej i przegarnianiu rusztu. Regulacja intensywności spalania i mocy cieplnej piecokuchni powinna być prowadzona przez otwieranie i przemykanie kłapy dozującej powietrze miarkownikiem temperatury lub pokręcanie śruby regulacyjnej, oraz odpowiednią regulację przepustnicy powietrza wtórnego w drzwiczkach zasypowych i drzwiczkach podwójnych dolnych. Praca kuchni z obniżonym obciążeniem (latem, bez dodatkowego odbioru nadmiaru ciepła) wymaga używania niewielkich dawek paliwa i mniejszej ilości powietrza pierwotnego, gdyż zbyt duża ilość nieodebranego ciepła może uszkodzić kuchnię lub doprowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury i ciśnienia wody grzewczej w instalacji.



W czasie otwierania drzwiczek nie należy stać na wprost piecokuchni. Może to grozić poparzeniem.

Wszelkie dosypywanie opału, usuwanie żużla powinno odbywać się z zachowaniem daleko idącej ostrożności.



Zalecana temperatura pracy piekookuchni powyżej 55°C.

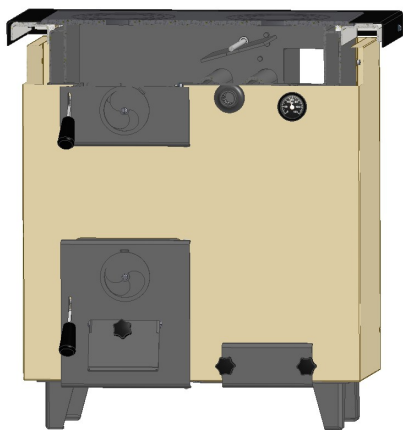
Dłuższe palenie na niskich temperaturach powoduje skraplanie się spalin i szybszą korozję piekookuchni poprzez osadzanie wody na ściankach wymiennika, co skraca jego żywotność. Niskie temperatury powodują również intensywniejsze wytrącanie się substancji smolistych z paliwa. Powoduje to szybkie zarastanie smołą komina i korpusu wodnego piekookuchni. W początkowym okresie użytkowania może dochodzić do wycieku wytrąconego na ściankach piekookuchni kondensatu na posadzkę.

W czasie palenia przez okres kilku pierwszych dni, może nastąpić wypływ wody z piekookuchni. Spowodowane jest to roszaniem wewnętrznych blach wymiennika. Jest to normalny objaw w pierwszych dniach eksploatacji. Należy zwiększyć intensywność palenia w piekookuchni do ustania roszenia.

Przestawianie trybu pracy kuchni grzewczej

W celu przestawienia trybu pracy „*zima*” na tryb pracy „*lato*” należy:

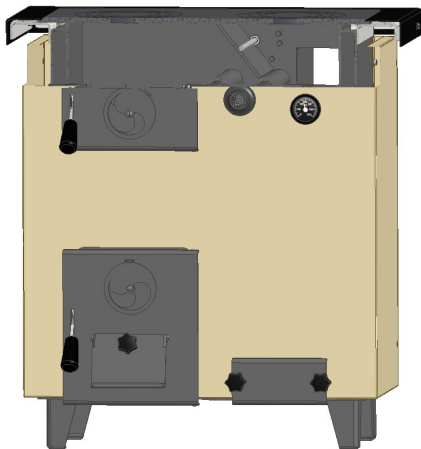
- wygasić kuchnię i wyczyścić komorę paleniska i popielnika,
- zmienić położenie rusztu żeliwnego z dolnego (przy drzwiczek paleniskowych) na górne (przy drzwiczek zasypowych),
- przesłone ruchomą ustawić w pozycji "*lato*" i zablokować między kołkami oporowymi znajdującymi się w wewnętrznej ścianie tylnej piekookuchni (rysunek poniżej).



tryb pracy "*lato*"

W celu przestawienia trybu pracy „*lato*” na tryb pracy „*zima*” należy:

- wygasić kuchnię i wyczyścić komorę paleniska i popielnika,
- sprawdzić instalację c.o. i ewentualnie uzupełnić wodę,
- zmienić położenie rusztu żeliwnego z górnego (przy drzwiczkach zasypowych) na dolne (przy drzwiczkach paleniskowych),
- przesłonę ruchomą ustawić w pozycji „*zima*” i zablokować między kołkiem oporowym znajdującym się w wewnętrznej ścianie tylnej piecokuchni a panelem grzewczym (rysunek poniżej).
- należy sprawdzić, czy w instalacji c.o. zapewniono odbiór ciepła.



tryb pracy „*zima*”

Ogólne wskazówki dotyczące gotowania

Należy używać naczyń ogniotrwałych i szczelnych.

W celu szybkiego zagotowania należy odsłonić palenisko poprzez wyjęcie odpowiedniej ilości fajerek z otworu płyty grzewczej, a wielkość otworu należy dobierać do rozmiaru naczynia. Otwór nie może być większy od średnicy naczynia. Naczynie należy wypełniać najwyżej do $\frac{3}{4}$ maksymalnej pojemności.

Gwałtowne ochłodzenie rozgrzanej płyty grzewczej grozi jej pęknięciem.

Płyta grzewcza posiada określoną wytrzymałość – nie należy na niej stawiać zbyt ciężkich naczyń (maks. 20 kg).

Podczas używania oleju należy zachować szczególną ostrożność gdyż w zetknięciu z rozgrzaną płytą może ulec zapłonowi.

6.4. CZYSZCZENIE PIECOKUCHNI



Czyszczenia piecokuchni należy dokonywać w przerwie pomiędzy paleniem, gdy piecokuchnia jest zimna.

W celu oszczędnego zużycia paliwa oraz uzyskania deklarowanej mocy i sprawności cieplnej piecokuchni niezbędne jest utrzymanie w należytej czystości komory spalania i kanałów konwekcyjnych. W komorze paleniskowej szczególną uwagę należy zwrócić na dokładne usunięcie popiołu i żużla ze szczelin rusztu i ścian komory. Czyszczenie takie należy wykonać przed każdym rozpaleniem piecokuchni. Czyszczenie kanałów konwekcyjnych, w których osiadają lotne popioły, należy przeprowadzać w zależności od jakości spalanego paliwa. Niekiedy zła jakość paliwa powoduje, że należy piecokuchnię czyścić każdego dnia.

6.5. ZAKOŃCZENIE PALENIA

Po zakończeniu sezonu grzewczego lub w innych przypadkach planowanego wyłączenia piecokuchni należy doprowadzić do wypalenia się zasypanej porcji paliwa. Po wygaszeniu piecokuchni i ostudzeniu należy usunąć z paleniska wszystkie pozostałości po spalonym paliwie i dokonać czyszczenia całej piecokuchni. Na okres przerwy w sezonie grzewczym nie należy spuszczać wody z piecokuchni i instalacji.



Nie wolno gasić paliwa wodą.

Zatrzymanie AWARYJNE

W przypadkach poważnych nieprawidłowości funkcjonowania piecokuchni takich jak:

- przekroczenie temperatury 100°C
- wzrost ciśnienia,
- stwierdzenie nagłego, dużego wycieku wody w piecokuchni lub instalacji,
- pęknięcia rur, grzejników, armatury towarzyszącej,
- innych zagrożeń mających wpływ na bezpieczeństwo dalszej eksploatacji piecokuchni.

Należy usunąć paliwo z komory paleniskowej do blaszanego pojemnika uważając, aby nie ulec poparzeniu bądź zaczadzeniu (należy stosować krótkie okresy przebywania w pomieszczeniu w którym znajduje się piecokuchnia, otworzyć drzwi, przewody wentylacyjne). Zalecana jest asekuracja drugiej osoby w czasie usuwania żaru z komory paleniska. W przypadku dużego zadymienia nie pozwalającego na skuteczne przeprowadzenie czynności usuwania żaru, należy wezwać na pomoc straż pożarną. Dopuszcza się zasypanie komory paleniskowej suchym piaskiem.

6.6. WARUNKI BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI

W celu zachowania bezpiecznych warunków obsługi piecokuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- piecokuchnię mogą obsługiwać tylko osoby dorosłe, pod żadnym pozorem nie wolno aby dzieci przebywały w okolicy piecokuchni podczas jej pracy,
- utrzymywać w należytych stanie technicznym piecokuchnię i związaną z nią instalację, a w szczególności dbać o szczelność instalacji c.o. oraz szczelność zamknięć drzwiczek i otworów wyczystnych,
- utrzymywać porządek i nie składować żadnych przedmiotów w otoczeniu piecokuchni nie związanych z jej obsługą,
- w okresie zimowym nie należy stosować przerw w ogrzewaniu, by nie dopuścić do zamarznięcia wody w instalacji lub jej części. Zamarznięcie szczególnie rury bezpieczeństwa (przelewowej) jest bardzo groźne, gdyż może spowodować zniszczenie piecokuchni,
- niedopuszczalne jest rozpalanie piecokuchni przy użyciu takich środków jak benzyna, nafta, rozpuszczalnik itp., gdyż może to spowodować wybuch lub poparzenie użytkownika,
- w przypadku awarii instalacji i stwierdzenia braku wody w piecokuchni nie należy jej uzupełniać kiedy piecokuchnia jest silnie rozgrzana, gdyż może to spowodować jej awarię,
- wszystkie usterki piecokuchni należy niezwłocznie usuwać,
- piecokuchni nie należy w żaden sposób przerabiać konstrukcyjnie,
- naprawa piecokuchni może być dokonana u samego producenta lub przez osoby upoważnione przez niego przy użyciu części zamiennych dopuszczonych przez producenta.
- wszelkie samowolne zmiany konstrukcyjne lub naprawy pozbawiają użytkownika możliwości roszczenia z tytułu gwarancji,
- wszelkie spostrzeżenia i uwagi dotyczące nieprawidłowego funkcjonowania należy zgłaszać u sprzedawcy lub bezpośrednio u producenta.

6.7 POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA POŻARU PRZEWODU KOMINOWEGO - ZAPALENIA SIĘ SADZY W KOMINIE

Należy natychmiast wygasić palenisko poprzez wybranie materiału palnego (zatrzymanie awaryjne) oraz szczelnie zamknąć piecokuchnię. Następnie należy zabezpieczyć wylot komina za pomocą sita kominowego. Ma ono za zadanie ograniczyć intensywność palenia się sadzy w kominie poprzez przyduszenie pożaru, a także zapobiegać wydostawaniu z komina palącej się sadzy, a w konsekwencji chronić dachy oraz pobliskie zabudowania przed zapaleniem. Wykonane jest z ramy stalowej o wymiarach ok. 60 x 60 cm, wypełnionej siatką o średnicy otworów 3 x 3 mm. W przypadku braku dostępu do sita, można je zastąpić mokrą płachtą którą należy nakryć przewód kominowy. Płachtę należy zwilżać aż do czasu wypalenia się sadzy w kominie.

Należy monitorować szczelność przewodu kominowego w trakcie jego gaszenia. Przed ponownym uruchomieniem piekookuchni należy dokładnie obejrzeć przewód kominowy w celu wykrycia ewentualnych pęknięć. Ma to znaczący wpływ na bezpieczeństwo.

7. WARUNKI DOSTAWY



Piekookuchnię należy transportować w pozycji pionowej.

8. PRZED WEZWANIEM SERWISU

Przypominamy, że bezpodstawne wezwanie Serwisu obciąża klienta kosztami przyjazdu i pracy ekipy serwisowej.

8.1. Piekookuchnia nie osiąga zadanej temperatury (nominalnej mocy cieplnej)

- niedostateczny ciąg kominowy - należy sprawdzić i usunąć ewentualne nieszczelności komina, czopucha, drzwiczek piekookuchni lub otworów wyczystnych, oczyścić komin,
- zła jakość paliwa – objawia się między innymi tym, że piekookuchnia nie osiąga temperatury, wytwarza się duża ilość popiołu itp.
- zanieczyszczenie kanałów konwekcyjnych - należy oczyścić kanały piekookuchni z sadzy przez górny otwór płyty żeliwnej oraz wybrać ją przez dolną wyczystkę,
- brak dopływu dostatecznej ilości powietrza do pomieszczenia w którym znajduje się piekookuchnia - należy umożliwić dopływ powietrza przez okno lub kanał nawiewny.

8.2. Z piekookuchni wydostaje się woda

- w trakcie pierwszego rozpalania piekookuchni może nastąpić tzw. „pocenie” się piekookuchni, po uzyskaniu wyższej temperatury palenia w/w zjawisko ustępuje. W przypadku stwierdzenia „przecieku” piekookuchni, jeżeli woda zbiera się w dolnej części, należy sprawdzić przede wszystkim szczelność połączeń króćców piekookuchni z instalacją gdy jest ono prawidłowe należy pisemnie powiadomić producenta.
- palenie na niskich temperaturach paliwem o dużej zawartości wody, powoduje skraplanie i wyciek przez wyczystki i popielnik. Należy podnieść temperaturę i zmienić paliwo.

8.3. Z piekookuchni wydostają się spaliny

- sprawdzić czystość kanałów konwekcyjnych oraz przewodu kominowego, sprawdzić ciąg kominowy.

9. WARUNKI GWARANCJI DLA PIECOKUCHNI:

Gwarancja obowiązuje na terytorium RP.

I. ZAMONTOWANIE PIECOKUCHNI bez zaworu 3 lub 4 drożnego:

1. Producent gwarantuje sprawne działanie piecokuchni, co potwierdza się pieczęcią zakładu i punktu handlowego na okres:

a) 2 lat od daty zakupu na trwałość i sprawne działanie piecokuchni w tym szczelność połączeń spawanych.

II. ZAMONTOWANIE PIECOKUCHNI w układzie z zaworem 3 lub 4 drożnym z automatyczną blokadą z temperaturą powrotu min. 55°C:

1. Producent gwarantuje sprawne działanie piecokuchni, co potwierdza się pieczęcią zakładu i punktu handlowego na okres:

a) 4 lata od daty zakupu nie dłużej niż 4,5 roku od daty produkcji piecokuchni na szczelność połączeń spawanych,

b) 2 lata na trwałość i sprawne działanie piecokuchni,

Wspólne Warunki dla I i II

2. Producent zobowiązuje się do wykonania naprawy gwarancyjnej w terminie 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia przez nabywcę. Producent zastrzega sobie, że w przypadku gdy piecokuchnia jest zamontowana i pracuje, okres ten może się wydłużyć o kolejne 7 dni.

3. Producent zobowiązuje się do naprawy części wadliwych powstałych z winy materiałów lub wykonawstwa w okresie gwarancji – bezpłatnie.

4. Producent dopuszcza wymianę piecokuchni na nową w przypadku stwierdzenia przez zakład, że nie można dokonać naprawy (tylko w okresie gwarancji).

5. Okres gwarancji wydłuża się o czas od zgłoszenia reklamacji do czasu jej usunięcia. Adnotacje o okresie oczekiwania na naprawę potwierdza się na karcie gwarancyjnej.

6. Karta gwarancyjna jest jedynym dokumentem uprawniającym klienta do bezpłatnej obsługi serwisowej w okresie gwarancji.

7. Karta gwarancyjna jest ważna po dokładnym jej wypełnieniu i opieczątowaniu przez jednostkę handlową.

8. W razie utraty lub zgubienia karty gwarancyjnej duplikatu nie wydaje się.

9. Karta gwarancyjna jest ważna po dokonaniu wpisu przez instalatora dokonującego podłączenia i uruchomienia.

GWARANCJA PIECOKUCHNI NIE OBOWIĄDUJE:

1. W przypadku zamontowania piecokuchni niezgodnie z PN-91/B-02413
2. W przypadku zainstalowania piecokuchni w instalacji ciśnieniowej
3. W przypadku braku potwierdzenia zakładu montującego i instalującego piecokuchnię
4. W przypadku uruchomienia piecokuchni bez dostatecznej ilości wody
5. W przypadku zbyt małego przekroju kominu i ciągu kominowego
6. W przypadku dokonywania napraw w okresie gwarancji przez osoby nie uprawnione
7. W przypadku uszkodzeń z powodu niewłaściwego transportu
8. W przypadku wszelkich uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwej obsługi, niewłaściwego przechowywania, nieumiejętnej konserwacji niezgodnej z zaleceniami DTR oraz innych przyczyn nie wynikających z winy producenta.
9. Gwarancja nie obowiązuje w przypadkach opisanych w DTR
10. W przypadku zanieczyszczenia kanałów w piecokuchni lub kominie, gdzie wyczyszczenie usunie awarię.

Reklamacje kierować wyłącznie na piśmie z wykorzystaniem załączonego kuponu reklamacji (list polecony) na adres producenta bez pośrednictwa jednostki handlowej na załączonym zgłoszeniu.

Tel. serwisu 41/ 374 20 88
41/ 374 15 22 wew. 12
E-mail: serwis@kotlyco.pl

10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH PIECOKUCHNI "IZA"

L.p	Nazwa
1	Kratka żeliwna drzwiczek paleniska
2	Ruszt żeliwne paleniska
3	Rączka drzwiczek piecokuchni
4	Termometr piecokuchni
5	Drzwiczki wyczystne piecokuchni
6	Drzwiczki zasypowe górne piecokuchni
7	Drzwiczki podwójne dolne piecokuchni
8	Fajerki żeliwne
9	Płyta żeliwna

KARTA GWARANCYJNA

NA PIECOKUCHNIĘ "IZA"

Nr fabryczny

KW

.....
Data produkcji piecokuchni
M-c – rok

.....
pieczętka i podpis PRODUCENTA

.....
Data sprzedaży (*wypełnia sprzedawca*)

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

Warunkiem uznania reklamacji jest montaż piecokuchni przez uprawnionego instalatora wykonany po uprzednio przeprowadzonej ekspertyzie i pozytywnej ocenie przewodu kominowego.

KARTA GWARANCYJNA ZAKŁADU DOKONUJĄCEGO INSTALACJI

NA PIECOKUCHNIĘ "IZA"

o mocy.....KW

Niniejszym udzielam(y) gwarancji na okres..... m-cy

od daty montażu - na zgodne z DTR prawidłowe i szczelne podłączenie piecokuchni do instalacji i komina.

.....
(data montażu)

.....
(pieczętka i podpis)