



Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo – Usługowe

„ D R E X ” Bogusław Golonka

59 – 400 JAWOR ; ul. Sporna 19

Zakład Produkcyjny : KOSKOWICE 72 ; 59-241 LEGNICKIE POLE

tel. 601 990 850 ; 607 211 114 ; 697 139 876

www.drex.com.pl ; e-mail : drex@drex.com.pl , pphudrex@gmail.com

NIP 695 – 102 – 24 – 64 REGON 390619250

RACHUNEK BANKOWY:

Bank PKO o/Jawor **80 1020 3017 0000 2102 0023 2082**

INSTRUKCJA

INSTALOWANIA i OBSŁUGI KUCHNI WĘGLOWEJ

**MINI
NIEOBUDOWANA**

**MINI
OBUDOWANA**

**MINI II
NIEOBUDOWANA**

**MINI II
OBUDOWANA**

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

Wytwórca :



**Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo – Usługowe
„D R E X” Bogusław Golonka**

59 – 400 JAWOR ; ul. Sporna 19

Zakład Produkcyjny : KOSKOWICE 72 ; 59-241 LEGNICKIE POLE

Deklarujemy że wyroby :

KUCHNIE WĘGLOWE

typu „MINI” i „MINI II”

spełniają wymagania zasadnicze Ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o wyrobach budowlanych wdrażającej postanowienia dyrektywy 89/106/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustaw i aktów wykonawczych Państw Członkowskich dotyczących wyrobów budowlanych oraz normy zharmonizowanej z tą dyrektywą
•PN-EN **12815 :2001** wraz ze zmianą **A1:2004**,

Jednostka notyfikowana przeprowadzająca badania:

**OŚRODEK BADAWCZO - ROZWOJOWY
GOSPODARKI ENERGETYCZNEJ
40-158 KATOWICE ul. Owocowa 6 A**



Jawor 5.10.2012 r.

Bogusław Golonka.
.....
właściciel
Bogusław Golonka

Do użytkowników

Za pomocą naszej instrukcji obsługi zapoznacie się Państwo z obsługą naszych kuchni węglowych, aby wykorzystać ich wszystkie zalety przy jej prawidłowej eksploatacji. Nasza kuchnia odznacza się bardzo dobrymi parametrami technicznymi, łatwością obsługi oraz w związku z tym że jest emaliowana, bardzo długim okresem eksploatacji. Zalety naszej kuchni zdobędą u Państwa na pewno duże uznanie, a my ze swojej strony życzymy państwu bezawaryjnej eksploatacji.



UWAGA !!!

Elementy kuchni w czasie pracy są gorące i utrzymują ciepło przez długi okres czasu po wygaszeniu. W czasie pracy kuchni dzieci powinny być przez cały czas pod nadzorem osób dorosłych, w żadnym wypadku nie można dopuszczać ich do obsługi kuchni.

Nie wolno dotykać kuchni w czasie palenia jak również po jej wygaszeniu aż do czasu jej ostygnięcia.

Producent

1. OPIS OGÓLNY

Przenośne metalowe, emaliowane kuchnie węglowe przeznaczone są do użytkowania w :

- Gospodarstwach domowych
- Domkach letniskowych
- Altankach znajdujących się na ogródkach działkowych.

Jest to urządzenie służące do przygotowania posiłków, gotowania, pieczenia lub opiekania. Kuchnia posiada trzyczęściową płytę żeliwną z jednym otworem,

Korpus kuchni wykonany jest z blach stalowych łączonych ze sobą metodą zgrzewania.

W przedniej ścianie kuchni znajdują się: drzwiczki piekarnika, drzwiczki paleniskowe, drzwiczki popielnika z regulatorem dopływu powietrza, drzwi schowka na naczynia. Komora paleniskowa ma kształt prostopadłościanu. Na dnie komory znajduje się ruszt żeliwny. Zasyp paliwa realizowany jest przez otwór w płycie do gotowania, przykrywany żeliwną pokrywą. Kanały konwekcyjne kuchni usytuowane są wokół ścian piekarnika.

Z lewej lub prawej strony kuchni znajduje się dźwignia do zmiany obiegu spalin służąca do gotowania lub pieczenia.

Kuchnia posiada możliwość tylnego lub (na zamówienie), bocznego odprowadzenia spalin poprzez króciec czopucha o średnicy \varnothing -105 mm. i długości 40 mm.

Korpus kuchni od zewnątrz obudowany jest płaszczem ochronnym wykonanym z blachy stalowej pokrytej emalią.

Dodatkowo kuchnia MINI II posiada podgrzewacz wody (rurowy wkład grzejny), do otrzymywania ciepłej wody (do mycia, kąpania itp.). W tylnej ścianie kuchni umieszczone są króćce zasilający i powrotny zespołu wodnego – M 5/4 cala = 31.75 mm.

Kuchnie z podgrzewaczem wody są przeznaczone do użytkowania w gospodarstwach domowych w których istnieje sieć wodociągowa lub urządzenie hydroforowe.



Uwaga !!!

Kuchnie z podgrzewaczem wody nie podłączonej do sieci wodociągowej lub urządzenia hydroforowego eksploatować nie można.

Kuchnie produkowane są w kolorze białym lub brązowym z wylotem spalin z prawej lub lewej strony, z możliwością podłączenia do komina z tyłu kuchni lub na zamówienie z boku kuchni.

Kuchnie produkowane są w wersji : nieobudowanej i obudowanej.



Kuchnia nieobudowana wylot spalin po prawej stronie



Kuchnia obudowana wylot spalin po prawej stronie

Rys 1 .

WYPOSAŻENIE KUCHNI NIEOBUDOWANEJ

- | | |
|----------------------|----------|
| • Miska pieczeniowa | - 1 szt. |
| • Szuflada na popiół | - 1 szt. |
| • Pogrzebacz | - 1 szt. |

WYPOSAŻENIE KUCHNI OBUDOWANEJ

- | | |
|--------------------|----------|
| Miska pieczeniowa | -1 szt. |
| Szuflada na popiół | -1 szt. |
| Pogrzebacz | - 1 szt. |

DANE TECHNICZNE

Podstawowe dane techniczne kuchni węglowej:

L.p.	Parametr	jedn.	Dane Producenta	
			„MINI”	„MINI II”
1	Moc cieplna nominalna kuchni przy spalaniu węgla	kW	5,6	7,5
2	Moc cieplna obiegu wodnego	kW	-	2,5
3	Sprawność cieplna	%	75,8	72,7
4	Zużycie paliwa podstawowego przy mocy nominalnej	kg/h	1,2	
5	Masa załadunku paliwa	kg	0,8	
6	Ilość otworów na płycie grzewczej	szt.	1	
7	Średnica czopucha	mm	105	
8	Masa kuchni	kg	70	75
9	Wymiary gabarytowe	wysokość	mm	850
		szerokość	mm	600
		głębokość	mm	600
10	Wymiary komory paleniskowej	wysokość	mm	160
		szerokość	mm	130
		głębokość	mm	355
		objętość	dm ³	7,24
11	Wymiary płyt	długość	mm	555
		szerokość	mm	430
		powierzchnia	m ²	0,18
12	Wymiary komory piekarnika	wysokość	mm	200
		szerokość	mm	240
		głębokość	mm	430
		pojemność	dm ³	20,64
13	Wymiary rusztu	długość	mm	240
		szerokość	mm	120
		powierzchnia	dm ²	2,88
14	Pojemność pojemnika na popiół	dm ³	3,37	
15	Sprawność płyty kuchennej	%	25,3	
16	Średnica otworu wylotu spalin	mm	105	
17	Średnica rury łączącej kuchnię z kominem	mm	110	
18	Odległość od podłogi do środka otworu wylotu spalin	mm	775	
19	Temperatura spalin przy mocy nominalnej	°C	189	
20	Emisja CO - (dla O ₂ m 13%)	%	0,32	
21	Ciąg kominowy przy mocy nominalnej	Pa	10	
22	Temperatura wody na zasilaniu (średnia)	°C	71,0	
23	Temperatura wody na powrocie (średnia)	°C	54,3	
24	Strumień masy wody	kg/h	153,4	

Kuchnie węglowe MINI , MINI II przystosowane są do spalania paliw stałych (węgla kamiennego – sortymentu Gr. II wg PN-82/G-97001 , typu 31.2; kl.28/7 wg PN-82/G-97002, rodzaj - energetyczny wg PN-82/G-97003 .

Dopuszczalnym paliwem zastępczym może być węgiel brunatny lub drewno.

Przy spalaniu paliw zastępczych producent pieców nie zapewnia spełnienia parametrów cieplno-eksploatacyjnych, podanych w danych technicznych.

3. TRANSPORT KUCHNI

Kuchnie powinny być przewożone na miejsce przeznaczenia krytymi środkami transportu.

4. INSTALOWANIE KUCHNI

Przed przystąpieniem do eksploatacji kuchni należy sprawdzić i dokręcić wszelkie wkręty w celu zlikwidowania luzów powstałych w czasie transportu i wynikłych stąd odchyień od wymogów technicznych. Sprawdzić i ustawić równoległe do boku, drzwi osłaniające , dokręcić uchwyty drzwiczek. Dokręcić wkręty ramek, paleniska i popielnika oraz przesłony ciągu. Dobre funkcjonowanie kuchni zależy od jej właściwego zainstalowania i dlatego należy pamiętać, aby :

- Ustawić kuchnię w miejscu przeznaczenia na równej posadce (kuchnia nie może się kołysać).
- Sprawdzić stan wymurówki (wewnątrz kuchni) w razie stwierdzenia pęknięć lub wykruszeń powstałych w czasie transportu należy naprawić uszkodzenia we własnym zakresie, używając do tego celu zaprawy szamotowej.

Uszkodzenia i ubytki wymurówki powstałe w czasie eksploatacji naprawiać na bieżąco we własnym zakresie.

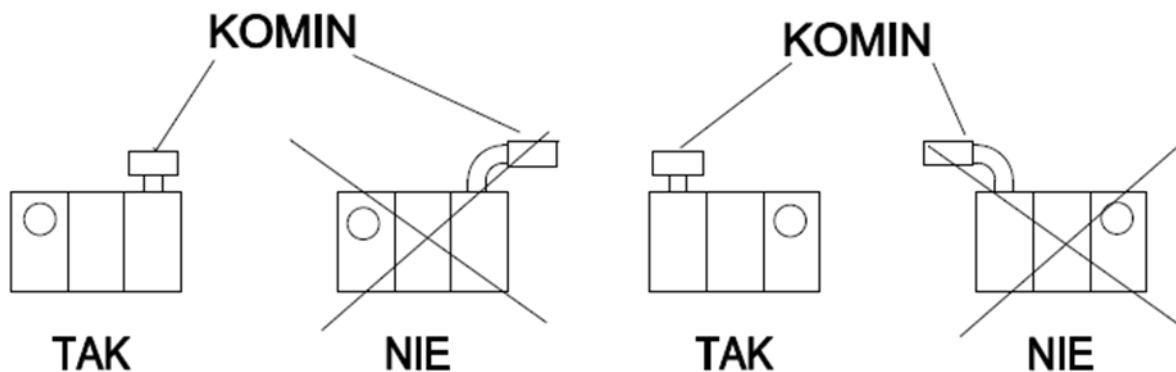
- Przewody kominowe i podłączenie powinny być wykonane przez uprawnionego fachowca
- Przewód kominowy powinien mieć wymiary wewnętrzne 14 x 14 cm lub średnicę 14 cm i wysokość min. 1,5 m

- Zbadać ciąg kominowy, od którego zależy dobre funkcjonowanie kuchni. Ciąg kominowy nie powinien być mniejszy niż 10 Pa, bada się go za pomocą specjalnych urządzeń służących do tego celu, badania te może wykonywać osoba do tego upoważniona. Stan przewodu kominowego musi być zgodny z Przepisami wynikającymi z Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - Dziennik Ustaw Nr.75 poz.690 z dnia 15.06.2002 r.; PN-EN 12815 .

Bardzo prosty sposób sprawdzenia ciągu kominowego. Komin należy ogrzać spalając w nim niewielką ilość papieru, następnie należy zapalić świeczkę i trzymając ją w odległości ok. 10 cm od przewodu kominowego. Ciąg kominowy jest właściwy, jeśli płomień świecy załamuje się pod kątem prostym . Jeżeli płomień jest lekko skrzywiony, ciąg jest niewystarczający i piec może dymić, natomiast gdy płomień gaśnie, ciąg jest zbyt duży i piec będzie spalał nadmierną ilość paliwa.

Zabrania się dołączać do tego samego przewodu kominowego inne urządzenia.

- Podłączyć piec do przewodu kominowego za pomocą rury żeliwnej lub stalowej o średnicy wewnętrznej fi 110 mm. Prawidłowe podłączenie pieca pokazuje (rys. nr 2). Miejsce połączeń należy uszczelnić kitem grafitowym typu 001 lub zaprawą szamotową.



Rys. nr 2.

5. ZMIANA WYLOTU SPALIN

Kuchnia MINI i MINI II posiada montowany przez producenta wylot spalin z tyłu kuchni.

Na życzenie klienta istnieje możliwość wykonania bocznego wylotu spalin z prawej lub lewej strony kuchni.

6. OGÓLNE ZASADY INSTALOWANIA KUCHNI WĘGLOWEJ

- Rura łącząca piec z przewodem kominowym powinna być jak najkrótsza, jej długość nie powinna przekraczać 1,5 m.
- Zastosowanie w rurze łączącej piec z przewodem kominowym „przesłona spalin” (szyber dymnym) sprawia, że proces spalania odbywa się pod większą naszą kontrolą. Zwiększa się także poziom naszego bezpieczeństwa, ponieważ szyber niweluje wahania ciśnienia panującego w kominie wywołane np. zmianą temperatury zewnętrznej lub silnym wiatrem.
- Połączenia muszą być szczelne, a rury muszą zachodzić jedna na drugą w kierunku ciągu.
- Rury powinny być umocowane tak, aby były trwale zabezpieczone przed rozłączeniem lub upadkiem.
- Przewody kominowe i podłączeniowe powinny być wykonane przez uprawnionego fachowca.
- Kuchnia oraz przewody odprowadzające spaliny powinny być oddalone w odległości od łatwo zapalnych nieosłoniętych części konstrukcyjnych budynku co najmniej 50 cm od ścian otynkowanych, a od ścian nie otynkowanych i innych podobnych powierzchni 60 cm.
- Kuchnia musi być postawiona na podłożu nie palnym o grubości co najmniej 15 cm, a przy kuchniach bez nóżek 30 cm. Podłoga łatwo zapalna przed drzwiczkami palenisk powinna być zabezpieczona pasem materiału niepalnego o szerokości co najmniej 50 cm, sięgającym poza krawędzie drzwiczek co najmniej po 30 cm.
- Nie wolno ustawiać pieca na podłożach drewnianych, z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych, oraz w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- W pomieszczeniach gdzie stoi kuchnia węglowa , ilość powietrza musi być odpowiednia dla wszystkich urządzeń tam się znajdujących
- Nie należy stosować wyciągów mechanicznych (wentylatorów) oraz stosowania kratki wentylacyjnych regulowanych, w pomieszczeniach gdzie znajduje się kuchnia węglowa. Stosować wolno wyłącznie kratki wentylacyjne ze stałym przepływem.
- Kuchnię wolno ustawiać na podłożu o nośności minimalnej wytrzymujący wagę pieca wraz z paliwem
- Kratki wlotowe powietrza do spalania i wentylacji w czasie palenia muszą być otwarte zabezpieczone przed samoczynnym zamknięciem.
- Ustawienie kuchni powinno zapewniać możliwość jej dokładnego wyczyszczenia, wyczyszczenia łącznika, rury odprowadzającej spaliny oraz komina.



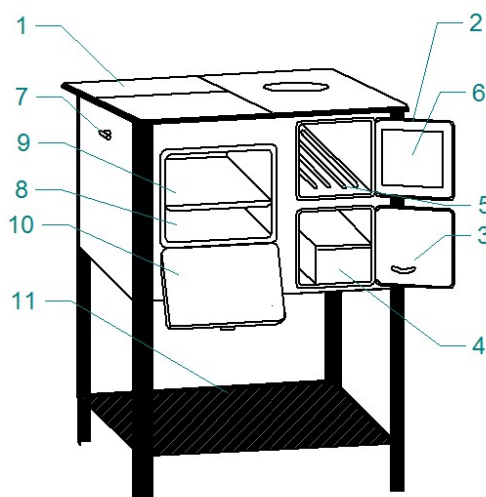
Uwaga ! Wyloty wyciągów (kratki), które są eksploatowane wraz z kuchnią węglową w tym samym pomieszczeniu lub w pomieszczeniach połączonych wentylacyjnie nie mogą zamykać się samoczynnie.

7. ZASADY EKSPLOATACJI KUCHNI



Uwaga !

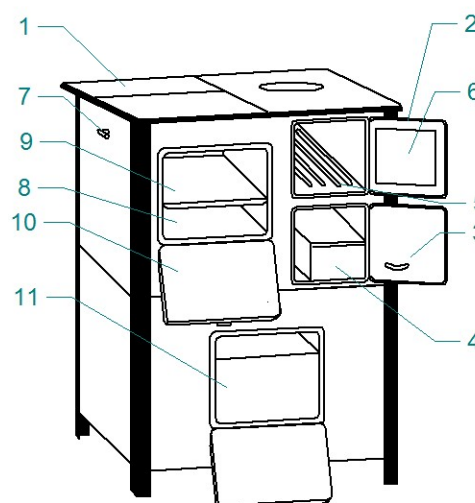
Przed pierwszym uruchomieniem, kuchnię należy przepalić drewnem w ciągu 4-5 godzin, utrzymując słaby ogień, aby całkowicie wysuszyć wymurówkę aby w ten sposób zwiększyć wytrzymałość wyłożenia szamotowego.



Kuchnia węglowa nieobudowana

1. płyty
2. drzwi paleniska
3. przesłona powietrza
4. popielnik
5. drzwi popielnika
6. osłona przeciw żarowa
7. dźwignia przesłony spalin
8. piekarnik
9. blacha pieczeniowa
10. drzwi piekarnika
11. półka

Rys. 3



Kuchnia węglowa obudowana

1. płyty
2. drzwiczki paleniska
3. przesłona powietrza
4. popielnik
5. drzwi popielnika
6. osłona przeciw żarowa
7. dźwignia przesłony spalin
8. piekarnik
9. blacha pieczeniowa
10. drzwi piekarnika
11. schowek

- Przed każdym rozpaleniem kuchni należy dokładnie oczyścić ruszt z resztek węgla i popiołu.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji kuchni sprawdzamy położenie dźwigni przesłony spalin (rys 4) musi być ustawiona w położeniu „G” - gotowanie
- Intensywność palenia reguluje się przez właściwe ustawienie przesłony dopływu powietrza znajdującej się w drzwiach popielnika.

Nie wolno całkowicie zamykać dopływ powietrza - grozi to zaccadzeniem !!!

W celu rozpalenia w kuchni należy :

- upewnić się, że popiół z ostatniego palenia został usunięty
- Otworzyć drzwiczki paleniska (2) i położyć na ruszcie podpałkę lub zgnieciony papier, na papierze ułożyć drobne kawałki drewna na rozpałkę, otworzyć przesłonę powietrza w drzwiczkach popielnika (poz.3. rys. nr 3) , następnie zapalić podpałkę lub papier i zamknąć drzwiczki paleniska, nie wolno palić w kuchni przy otwartych drzwiczkach paleniska lub nadmiernym ciągu, gdyż prowadzi to do zniszczenia kuchni, aby utrzymać żar w kuchni przez dłuższy czas bez dosypywania węgla, należy do komory paleniska po uprzednim przegarnięciu żaru wsypać węgiel oraz zamknąć wszystkie drzwiczki, (intensywność palenia regulować przesuwaną przesłonę spalin w drzwiczkach popielnika), dosypywanie węgla wykonywać po odsunięciu krążka przez otwór w płycie górnej kuchni przy zamkniętych drzwiczkach paleniska.



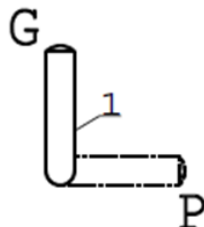
Uwaga !!!

NIE WOLNO PALIĆ ! - paliw płynnych, chemikaliów, tworzyw sztucznych, gumy, skór, samych trocin, samego mialu węglowego, słomy i koks, a przede wszystkim śmieci i odpadów.

GOTOWANIE

W czasie gotowania dźwignia przesłony spalin (rys.4), musi być ustawione w położeniu „G”. W celu zagotowania potrawy w naczyniu, należy rozpałić ogień w palenisku, postawić naczynie na płycie grzejnej kuchni i kontrolować naczynie aż do zagotowania się potrawy. Czas gotowania zależy od właściwego nagrzania płyty grzejnej, nagrzania naczynia oraz intensywności spalania paliwa. Aby przyspieszyć podgrzewanie należy odsunąć krążek odsłaniając otwór

w płycie grzejnej na który należy postawić naczynie.



Rys. 4

1. dźwignia przesłony spalin

G - gotowanie

P – pieczenie

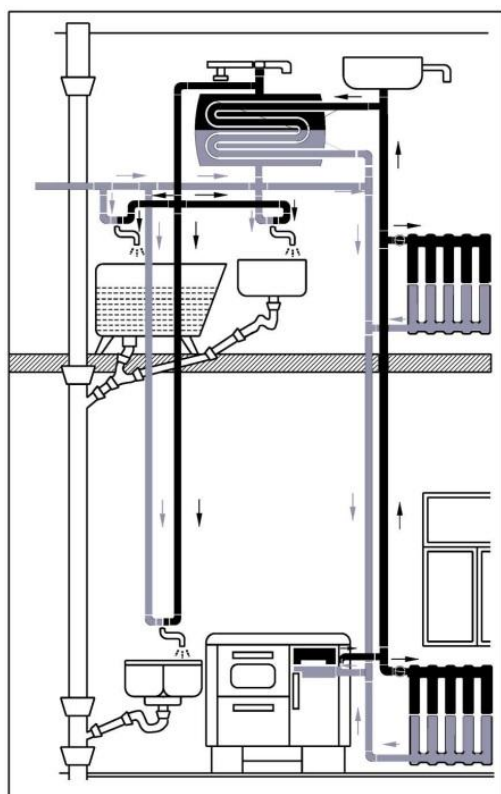
PIECZENIE :

Jakość wypieków jest w dużym stopniu uzależniona od właściwego nagrzania piekarnika, dlatego należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Ilość palącego się węgla powinna wynosić około $\frac{3}{4}$ komory paleniska. Otwory w drzwiczkach popielnika muszą być całkowicie otwarte, a dźwignia przesłony spalin powinna znajdować się w położeniu „G” – **gotowanie**, (rys. 4).
2. Pod koniec spalania węgla i powstaniu żaru należy przestawić dźwignie przesłony spalin (rys. 4) do położenia „P” – **pieczenie**. Piekarnik nagrzewać około 15 minut i po nagrzaniu do żądanej temperatury należy zasłonić otwory dopływu powietrza w drzwiczkach popielnika, zostawiając szczelinę około 5 mm, po czym można przystąpić do wypieku. Jeżeli okaże się, że piekarnik nie nagrzał się odpowiednio, należy palenisko przerusztować, dosypać węgla i powtórzyć nagrzewanie piekarnika.

Potrawy pieczone w górnej części piekarnika łatwo się rumienia, a przy niewłaściwym nagrzaniu i braku kontroli piekarnika mogą się spalić. Należy zaznaczyć, że pieczenie potraw w piekarnikach kuchni węglowych nie jest czynnością prostą. Aby zyskać dobre wypieki, konieczne jest zdobycie minimum doświadczenia. Prawidłowa eksploatacja przebiegająca zgodnie z instrukcją obsługi, zapewni właściwe funkcjonowanie kuchni i nie zakłóci czynności związanych z przygotowaniem wypieków.

8. KUCHNIA z WKŁADEM GRZEW CZYM - (Podgrzewaczem wody) - „ MINI II”



Kuchnia MINI II służy do ogrzewania ciepłej wody, nie wolno do podgrzewacza wody (węzownicy) **podłączać grzejników CO.**

Schemat instalacji ciepłej wody w kuchni węglowej MINI II

Podłączenie należy wykonać pod nadzorem uprawnionego fachowca.

9. WSPŁÓPRACA z INNYMI URZĄDZENIAMI

W celu zapewnienia właściwego i bezpiecznego spalania niezbędne jest dostarczenie odpowiedniej ilości powietrza. Zasilanie w powietrze do spalania i wentylacji powinno zapewniać dostateczną ilość powietrza do pracy wszystkich urządzeń musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.



Uwaga !!!

Zabrania się instalowania w pomieszczeniu pracy kuchni wyciągów mechanicznych (wentylatorów) oraz stosowania kratki wentylacyjnych regulowanych.

Stosować wolno wyłącznie kratki wentylacyjne ze stałym przepływem.

10. BEZPIECZEŃSTWO POŻAROWE

- Przestrzegać ogólnie obowiązujących zasad bhp i p. pożarowych - przy obsłudze i eksploatacji kuchni.
- Przestrzegać zasad instalowania i użytkowania kuchni węglowej.
- Nie wolno spalać w kuchni innych materiałów niż wymienione w tej instrukcji.

W szczególności nie wolno spalać: trocin, gumy, tworzyw sztucznych, skór, słomy, samego miału węglowego, paliw płynnych, chemikaliów i koksu.

- Zabrania się umieszczania materiałów łatwopalnych, przedmiotów / mebli, palnych elementów wyposażenia mieszkania / w odległości mniejszej niż 1,5 m. od pieca.
- Nie wolno ustawiać kuchni na podłogach drewnianych, z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych, oraz w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wolno użytkować kuchni w pomieszczeniach bez sprawnej wentylacji.
- Nie wolno podłączać kuchni do niesprawnych (nieodróżnych) przewodów kominowych.
- Nie wolno użytkować niesprawnego kuchni.
- Zabronione jest pozostawienie działającej kuchni bez nadzoru lub zlecić jego nadzorowanie osobie niepełnosprawnej, lub dzieciom
- Zabrania się dokonywania jakichkolwiek przeróbek kuchni oraz zabrania się przeprowadzania zmian układu kanałów spalinowych jak również innych zmian mogących mieć wpływ na przebieg procesu spalania.
- W przypadku pożaru sadzy w kominie należy pozamykać otwory wlotowe powietrza, odsunąć się jak najdalej od kuchni i niezwłocznie wezwać straż pożarną.
- Podczas rozpalania w kuchni nie wolno polewać położonej w palenisku rozpalonej benzyny, naftą, spirytusem, olejem itp.
- **Gdy kuchnia jest rozgrzana przy jej obsłudze należy zawsze posługiwać się pogrzebaczem lub rękawicą ochronną.**

11. USUWANIE POPIOŁU

Popiół i żużel powstały podczas spalania usuwamy z paleniska rusztując go pogrzebaczem, popiół spada do popielnika znajdującego się pod paleniskiem. Po całkowitym napełnieniu popielnika popiołem, opróżniamy go tylko wówczas, gdy kuchnia jest zimna .

W przypadku używania węgla złej jakości, spiekającego się, po otwarciu drzwi paleniska, usuwamy żużel łopatką lub innym odpowiednim narzędziem.

12. CZYSZCZENIE i KONSERWACJA







- kuchnię należy konserwować wówczas gdy jest zimna.
- co pewien czas - przynajmniej raz na miesiąc - z rur dymnych oraz łącznika należy usunąć sadzę okresowo przynajmniej dwa razy w roku czyszczenie komina należy zlecać uprawnionemu fachowcowi – (kominiarzowi)
- jeżeli spoiny wypaliły się lub wystąpiły nieznaczne pęknięcia kształtek, należy usunąć zanieczyszczenia z pozostałych spoin, lekko zwilżyć je wodą, a następnie wypełnić szczeliny zaprawą szamotową.
- jeżeli uszkodzenia są duże, naprawę należy zlecić fachowcom.
- powierzchnie emaliowane należy zmywać ściereczką nasyoną środkami myjącymi i wycierać do sucha miękką szmatką.
- nie wolno używać ostrych i twardych środków czyszczących, które rysują lub obniżają połysk emalii.

13. TYPOWE NIESPRAWNOŚCI W PRACY PIECA I SPOSOBY ICH USUWANIA.

Objawy	Przyczyna	Sposoby usuwania
Trudności w rozpalaniu ognia	Zimny komin	Podgrzać kanał kominowy spalając pewną ilość papieru w piecu
	Kanał kominowy lub rura łącząca piec z kominem są zatkane	Przeczyścić kanał kominowy
Ogień gaśnie przy nie spalonym paliwie	Niewłaściwa granulacja paliwa	Zmienić granulację paliwa na właściwą, tj 30-50 mm
	Zbyt mocno przymknięte regulatory powietrza	Lekko otworzyć regulator powietrza w drzwiczkach popielnika. Najlepsze ustawienie regulatora ustalić praktycznie, zależnie od wielkości ciągu w danym kominie.
	Nagromadzenie popiołu w palenisku	Usunąć nadmiar popiołu z rusztu
	Przedostanie się powietrza do rury i przewodu kominowego przez szczeliny	Uszczelnić pęknięcia i szczeliny przy rurze łączącej piec z kominem. Uszkodzoną rurę wymienić

	Rura źle wmontowana do przewodu kominowego (zbyt głęboko wpuszczona)	Właściwie wmontować rurę
	Rura łącząca ma mniejszą średnicę niż średnica króćca wylotowego pieca	Wymienić rurę na właściwą. Średnica rury powinna być dopasowana do średnicy króćca wylotowego
Ogień pali się zbyt gwałtownie	Zbyt szeroko otwarty regulator powietrza lub otwarte drzwiczki popielnika	Przymknąć nieco regulator lub zamknąć drzwiczki popielnika
Piec dymi	Rura łącząca lub kanał kominowy są zatkane. Zbyt niski komin. Złe usytuowanie komin.	Przeźścić rurę lub komin. Podwyższyć komin (zmiana warunków atmosferycznych może czasem być powodem dymienia pieca)
Piec dymi . Zakłócenie ciągu kominowego	Złe warunki atmosferyczne, zawirowanie ciągu kominowego tak zwana „przyducha”	Należy szybko wygasić spalanie i przerwać palenie do czasu ustąpienia niekorzystnych warunków

14. PODSTAWOWE CZĘŚCI ZAMIENNE- **Należy stosować tylko oryginalne części zamienne.**

L.p.	Nazwa części	Rysunek	Liczba sztuk	Uwagi
1	Podgrzewacz wody		1	
2	Płyta Nr 1.		1	
3	Płyta Nr 2.		1	
4	Płyta Nr 2.		1	
5	Krażek pełny		1	
6	Ruszt		1	

10. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Kanały kominowe muszą być gładkie i wolne od sadzy.
- Ciąg kominowy musi wynosić min. 10 Pa.
- Droga przepływu spalin musi być całkowicie wolna.
- Wysokość komina mierzona od środka otworu spalinowego kuchni do górnej krawędzi komina nie może być mniejsza niż 3 m.
- Kuchnie węglowe MINI i MINI II spełniają wymagania zasadnicze Ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o wyrobach budowlanych wdrażającej postanowienia dyrektywy 89/106/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustaw i aktów wykonawczych Państw Członkowskich dotyczących wyrobów budowlanych oraz normy zharmonizowanej z tą dyrektywą **PN-EN 13240:2©08**.
- **Przy montażu i eksploatacji kuchni węglowych należy przestrzegać wszystkie przepisy lokalne.**



UWAGA !

Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian konstrukcyjnych i technologicznych.

Dokonywanie samodzielnych przeróbek pieca jest zabronione !!!

WARUNKI GWARANCJI

Użytkowanie wyrobu powinno odbywać się ściśle i zgodnie z instrukcją obsługi:

1. Gwarancje na sprawne działanie kuchni jest udzielana na okres 12 miesięcy od daty zakupu, nie dłużej jednak jak 24 miesiące od daty produkcji, potwierdzonej pieczęcią punktu sprzedaży detalicznej i podpisem sprzedawcy.
2. Naprawę gwarancyjną wykonuje tylko serwis producenta.
3. Zakład wykonuje naprawę gwarancyjną w terminie 21 dni od daty zgłoszenia przez użytkownika sprzętu do naprawy. Jako termin zgłoszenia przyjmuje się datę wpływu dokumentu do producenta.
4. Gwarancja ulega przedłużeniu o okres od dnia zgłoszenia sprzętu do naprawy, do dnia wykonania naprawy.
5. Producent zapewnia bezpłatną naprawę w przypadku wystąpienia w okresie gwarancji ukrytych wad tkwiących w dostarczonym sprzęcie.
6. Jeżeli w okresie gwarancyjnym wyrób naprawiały osoby nieupoważnione przez producenta, użytkownik traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
7. Wszelkie uszkodzenia z powodu:
 - Niewłaściwego przechowywania pieca
 - Złego transportu
 - Niewłaściwej obsługi pieca
 - Niewłaściwego magazynowania
 - Nieumiejętnego konserwowania kuchni oraz innych przyczyn powstałych nie z winy producenta, mogą być usunięte tylko na koszt użytkownika

Jeżeli wymienione przyczyny spowodują stałe zmiany jakościowe kuchni, udzielona gwarancja zostanie unieważniona.

8. Karta gwarancyjna stanowi dla użytkownika jedyną podstawę do bezpłatnego wykonania naprawy gwarancyjnej.
9. Karta gwarancyjna bez daty, pieczęci i podpisów, jak również z poprawkami i skreśleniami dokonanyymi przez osoby nieupoważnione - **jest nieważna**.
10. W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej, nowa karta nie będzie wydana.
11. Użytkownik może dochodzić swoich roszczeń z tytułu gwarancji dopiero wówczas, gdy zakład nie wywiązuje się ze zobowiązań wynikających z mniejszej gwarancji.



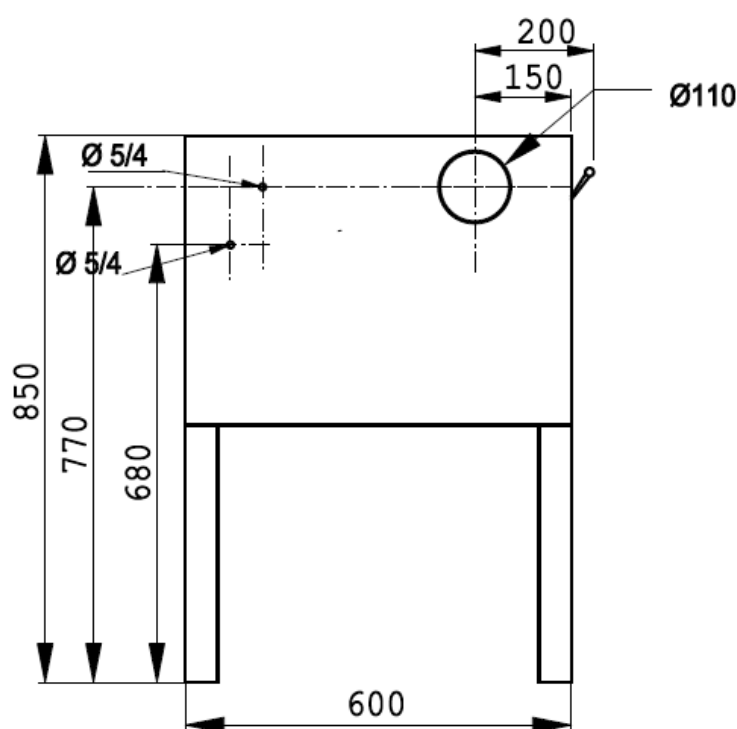
UWAGA !

Gwarancją nie są objęte :

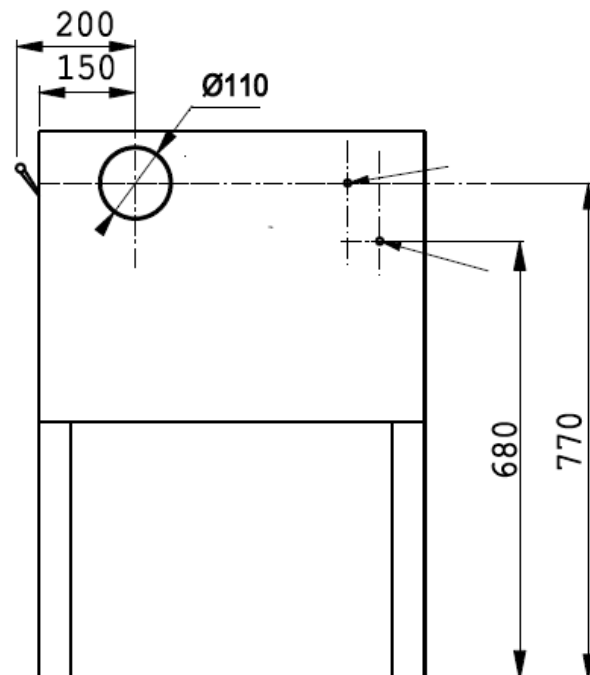
- wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z ogniem
- pęknięcia cegły szamotowej (wymurówki)
UWAGA ! Pęknięcia cegły szamotowej uzupełnia się zaprawą szamotową.
- ruszt
- elementy z mas plastikowych
- obicia emalii

Zakład nie przyjmuje reklamacji na dymienie pieca.

**Kuchnia Węglowa małogabarytowa MINI II nieobudowana
widok z tyłu kuchni**

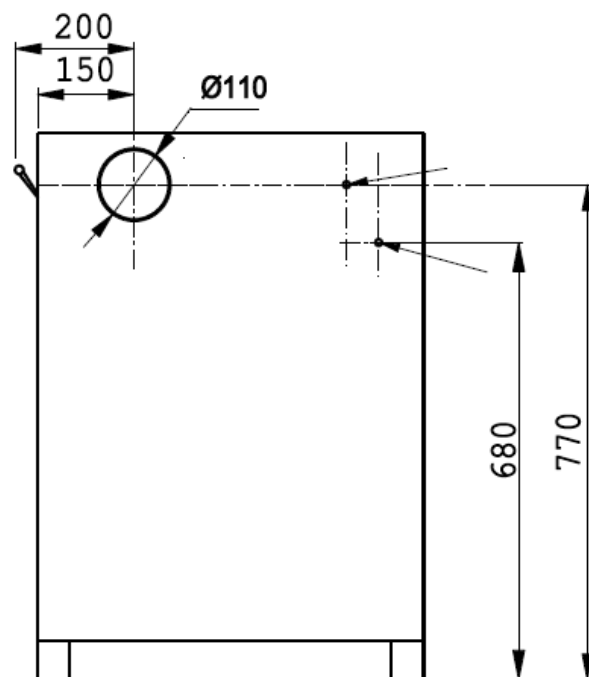
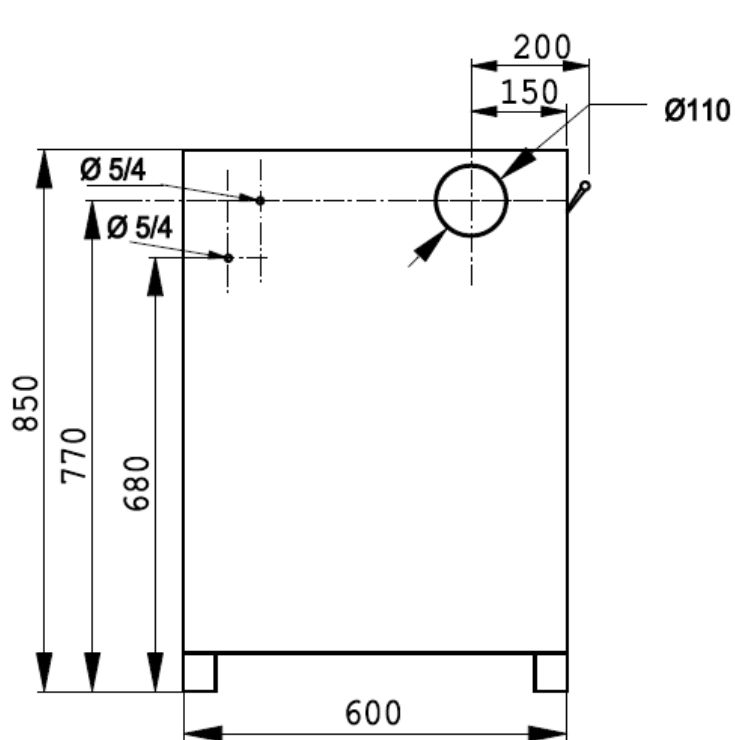


kuchnia lewa



kuchnia prawa

**Kuchnia Węglowa małogabarytowa MINI II obudowana
widok z tyłu kuchni**



 09	
PPHU „DREX” Bogusław Golonka 59-400 JAWOR ul. Sporna 19	
PN-EN 12815: 2004 Kuchnia węglowa „MINI ” „MINI II”	
Odstęp od części palnych	co najmniej 60 cm
Emisja CO w produktach spalania	0.8 %
Maksymalne ciśnienie robocze	0,6 bar
Temperatura spalin	189 °C
Moc cieplna	5,6 kW do ogrzewania pomieszczenia 7,5 kW do ogrzewania wody
Efektywność energetyczna	78 %
Paliwa	węgiel kamienny, gatunek I, sortymentu Ko II drewno liściaste, wilgotność do 20 %, polana lub szczapy
Numer fabryczny / rok produkcji	/ 2014
Zakaz zbiorczego podłączenia do komina Stosować wyłącznie zalecane paliwa Kuchnia przeznaczona do okresowego spalania paliwa Przeczytać i stosować się do zaleceń podanych w instrukcji obsługi	