DANE TECHNICZNE

MBS 7 NEW LINE - Parametr	Wartość
Znamionowa moc cieplna	9,5 kW
Wymiar kuchni (szer.-gł.-wys.)	820x645x740 mm
Wymiary piekarnika (szer.-gł.-wys.)	430x460x200 mm
Powierzchnia grzewcza	50 m^2
Średnica króćca wylotowego	120 mm
Wylot spalin	boczny, tylny
Waga kuchni	74 kg
Rodzaj paliwa	drewno, węgiel brunatny

MET-SPOS Sp. Jawna
R. Saks, A. Posiadała
Żelków-Kolonia, ul. Stalowa 16
08-110 Siedlce, tel. 25 643-59-29
www.met-spos.pl

MET-SPOS R. SAKS, A. POSIADAŁA SP.J
ŻELKÓW-KOLONIA
UL.STALOWA 16, 08-110 SIEDLCE
TEL. +48 25 643-59-29, 643-59-49
FAX +48 25 643-59-39
e-mail sekretariat@metspos.com.pl
www.met-spos.pl

DTR
INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI KUCHNI NA PALIWA STAŁE, TYPU **„MBS NEW LINE”**



MBS NEW LINE

UWAGA !!!

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

Kuchenka MBS 7 NEW LINE jest przeznaczona do gotowania oraz ogrzewania domu. MBS 7 różni się od innych kuchenek możliwością kontrolowania kierunku przepływu ciepłego powietrza w celu regulacji temperatury piekarnika.

Powierzchnia robocza składa się z chromowanej lub emaliowanej ramy, stalowych płyt i płyty okrągłej. Złącze do odprowadzania dymu wykonane jest z blachy stalowej. Złącze jest przymocowane do płyty bocznej za pomocą czterech śrub. Płyta i rama są połączone ceramiczną uszczelką. Palenisko jest zbudowane z cegły szamotowej. Płyta boczna i część płyty tylnej są pokryte cegłą szamotową a dolna osłona ciepłochronna pokryta jest materiałem izolacyjnym. Płyty boczne, drzwiczki piekarnika, drzwiczki paleniska, pokrywa szuflady są wykonane ze stalowej blachy, pokrytej emalią. Kołnierz do złącza rury znajduje się na płycie bocznej (lewej lub prawej) kuchenki. Kuchnia posiada w zestawie pokrywę, pozwalającą na zabezpieczenie (lub zamaskowanie) płyty grzewczej na czas, kiedy kuchnia nie jest używana. Wszystkie materiały podlegają recyklingowi.

USTAWIENIE KUCHNI I PODŁĄCZENIE DO KOMINA

Po rozpakowaniu kuchni z opakowania należy sprawdzić, czy nie została ona uszkodzona podczas transportu, a w przypadku zauważenia takich uszkodzeń, trzeba je niezwłocznie zgłosić, ponieważ później nie zostaną one uznane. Podczas montażu kuchni należy przestrzegać przepisów budowlanych i ochrony przeciwpożarowej.

- Kuchnia powinna być zainstalowana przez specjalistę.
- 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…), to powinna być ustawiona na materiale trudnozapalnym (np. blacha), który będzie wystawał co najmniej 30 cm poza obrys boków kuchni oraz 50 cm od strony frontowej.
- Odległość przedmiotów wykonanych z łatwozapalnych materiałów od otworu paleniska musi wynosić co najmniej 80 cm.
- Bezpieczna odległość od przedmiotów, na które trzeba szczególnie uważać (łatwozapalne ściany, szafki kuchenne) wynosi minimum 50 cm.
- Odległość materiałów łatwozapalnych od rury dymowej powinna wynosić nie mniej niż 50 cm.
- Przed podłączeniem kuchni do komina, należy skonsultować się z kominiarzem.
- Podłączenie do komina należy wykonać szczelnie, bezpośrednio poprzez krótkie

MET-SPOS R. SAKS, A. POSIADAŁA SP.J
ŻELKÓW-KOLONIA
UL.STALOWA 16, 08-110 SIEDLCE
TEL. +48 25 643-59-29, 643-59-49
FAX +48 25 643-59-39
e-mail sekretariat@metspos.com.pl
www.met-spos.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 paliwa niż zalecane.

KUCHNIA (MBS 7)

DATA SPRZEDAŻY ..... Podpis i pieczęć sprzedawcy

.....

POTWIERDZENIE PRAWIDŁOWEGO WYKONANIA INSTALACJI WYCIĄGOWEJ SPALIN I SPRAWNOŚCI KOMINA ORAZ INSTALACJI NAWIEWNEJ I WENTYLACYJNEJ POWIETRZA.

Data i podpis Kominiarza

.....

się to robić, kiedy zauważy się, że kuchenka działa z pewną trudnością.
- Zapewnić regularną kontrolę instalacji spalin i komina przez kominiarza. Przynajmniej raz w roku komin i przewody kominowe powinny być sprawdzone pod względem szczelności oraz wyczyszczone mechanicznie. Jego oczyszczanie powierzyć specjalistycznej firmie kominiarskiej.
- Wszelkie naprawy kuchni wynikłe z niewłaściwej eksploatacji, lub uszkodzeń mechanicznych, powinny być wykonane niezwłocznie po ich stwierdzeniu, przez serwis producenta lub instalatora z odpowiednimi kwalifikacjami - zapewnić stosowanie części zamiennych, które są dopuszczone przez producenta.

KARTA GWARANCYJNA KUCHNI (MBS 7)

MET-SPOS R. SAKS, A. POSIADAŁA SP.J
ŻELKÓW-KOLONIA
UL.STALOWA 16, 08-110 SIEDLCE
TEL. +48 25 643-59-29, 643-59-49
FAX +48 25 643-59-39
e-mail sekretariat@metspos.com.pl
www.met-spos.pl

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. Minimum 12 Pa, max 15 Pa.

Zabrania się przebywania w rejonie pracującego urządzenia dzieciom bez nadzoru osób pełnoletnich i dopuszczania ich do obsługi maszyny.

UWAGA ! Ocenę przydatności technicznej komina powinien dokonać kominiarz. Kuchnia powinna posiadać oddzielny kanał dymowy. Niedopuszczalne jest przyłączanie kilku urządzeń do jednego przewodu kominowego.

CZYNNOŚCI PRZED PIERWSZYM ROZPALENIEM

- W celu bezawaryjnej pracy kuchni prosimy przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję i stosować się do zawartych w niej zaleceń.
- Przed pierwszym rozpaleniem należy wytrzeć wszystkie emaliowane powierzchnie kuchni, aby uniknąć spalenia się kurzu i powstania żółtych plam na kuchni. Należy również wytrzeć warstwę ochronną na płycie do gotowania.
- Należy sprawdzić, czy płyty są poprawnie położone. Skontrolować, czy poprawnie funkcjonuje regulator ciągu powietrza. Drzwiczki paleniska otwierają się poprzez podniesienie i pociągniecie do siebie.
- Pierwsze rozpalenie powinno być łagodne, ponieważ przegrzanie płyty może doprowadzić do jej pęknięcia lub deformacji.
- Wymagany ciąg kominowy powinien przy normalnym obciążeniu wynosić 12 Pa. Przy obciążeniu powyżej 15 Pa, wówczas należy w przewodzie kominowym wmontować klapę dławiącą.
- Przed wcześniejszym zamontowaniem kuchni należy w każdym wypadku uzgodnić ten fakt z kominiarzem.
- W popielniku nie mogą znajdować się materiały łatwopalne. Wysokość zbieranego popiołu nie może przekroczyć wysokości bocznych ścianek popielnika.
- Drzwiczki paleniska oraz drzwiczki popielnika muszą być ciągle zamknięte (z wyjątkiem momentu rozpalania, dokładania opału, oraz odpopielania), ażeby uniknąć

wydostania się gorącego gazu.
- 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!

W przypadku, gdy doszło do zaburzenia pracy kuchni, należy zamknąć wszystkie zasuwy powietrza i do czasu usunięcia przyczyny powstawiania wspomnianych zaburzeń nie wolno podkładać opału do paleniska.

Generalnie należy stosować się do przepisów prawa budowlanego i pożarowego obowiązującego w danym kraju oraz do miejscowych, państwowych i europejskich norm i przepisów.

KORZYSTANIE Z KUCHNI

Satysfakcja z użytkowania kuchni zależy od jakości używanego drewna, powinno być ono bardzo suche na poziomie wilgotności od 10-20%, jakości komina, właściwego dostosowywania wielkości ognia, pozycji regulatora ciągu oraz od tego jak czysty jest komin. Wielkość ognia jest regulowana poprzez ilość spalanego paliwa. Ilość powietrza jest regulowana poprzez wyciągnięcie (więcej powietrza) i wsuwanie (mniej powietrza) szuflady popielnika. Gdy chcemy korzystać z piekarnika, należy wsunąć dźwignię kierunku obiegu ciepła spalania do środka.
Wtedy ciepło z procesu spalania będzie przechodziło pod piekarnikiem, ogrzewając go również od spodu.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA W CZASIE PALENIA W KUCHNI

Podstawowym elementem gwarantującym bezpieczną pracę kuchni jest prawidłowe zabezpieczenie odprowadzenia spalin do komina.
- Połączenia rury odprowadzającej spaliny z kuchnią oraz z kominem w czasie eksploatacji muszą być szczelne.
- Ciąg w przewodzie kominowym powinien mieć 12 Pa (0,12 mbar). Połączenie rurowe kuchni z kominem wykonane z rur łączonych powinno być szczelne również na złączach.
- Nie dokonywać jakichkolwiek przeróbek kuchni.
- Stosować wyłącznie części zamienne producenta.
- W czasie palenia kuchnia nagrzewa się i nie należy go dotykać gołymi rękami.
- Obsługiwać kuchnie przy pomocy narzędzi i rękawic ochronnych.
- Nie przeciążać cieplnie kuchni - nie dopuszczać aby płyta grzejna nagrzewała się aż do czerwoności, palić w kuchni tylko przy zamkniętych drzwiczkach.
- W czasie opróżniania paleniska i popielnika należy wygarniać popiół do metalowego lub niepalnego pojemnika; należy pamiętać o tym, że nawet pozornie wystudzony popiół może być bardzo gorący i spowodować pożar.
- Przedmioty łatwozapalne powinny być przechowywane w bezpiecznej odległości od kuchni - co najmniej 1,5 m.

W razie wystąpienia złych warunków pogodowych i wydobywania się spalin (dymu) z kuchni, ładować mniejsze porcje paliwa i zmniejszyć ilość powietrza do kuchni, dodatkowo wietrzyć pomieszczenie. Jeżeli to nie pomoże, przerwać palenie w kuchni, do czasu ustąpienia zakłóceń spowodowanych warunkami pogodowymi. Jeżeli dojdzie do zapalenia się sadzy w kominie, zamknąć dopływ powietrza do kuchni, nie otwierać drzwiczek kuchni, ewakuować osoby z zagrożonych pomieszczeń, wezwać Straż Pożarną.

UWAGA ! W pomieszczeniach ze szczelnymi drzwiami i oknami, praca kuchni może być zakłócona. W takim przypadku należy obowiązkowo wykonać doprowadzenie powietrza do spalania i wentylacji oraz obowiązkowo zasięgnąć opinii kominiarza, czy w danym pomieszczeniu dopływ powietrza jest wystarczający do prowadzenia procesów spalania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Części zewnętrzne kuchni należy czyścić wilgotną szmatką kiedy są one zimne.
- Części wewnętrzne kuchni są czyszczone z łatwością ze spalonego kurzu i drobnego popiołu po podniesieniu regulatora ciągu i pociągnięciu spodu piekarnika. Powinno