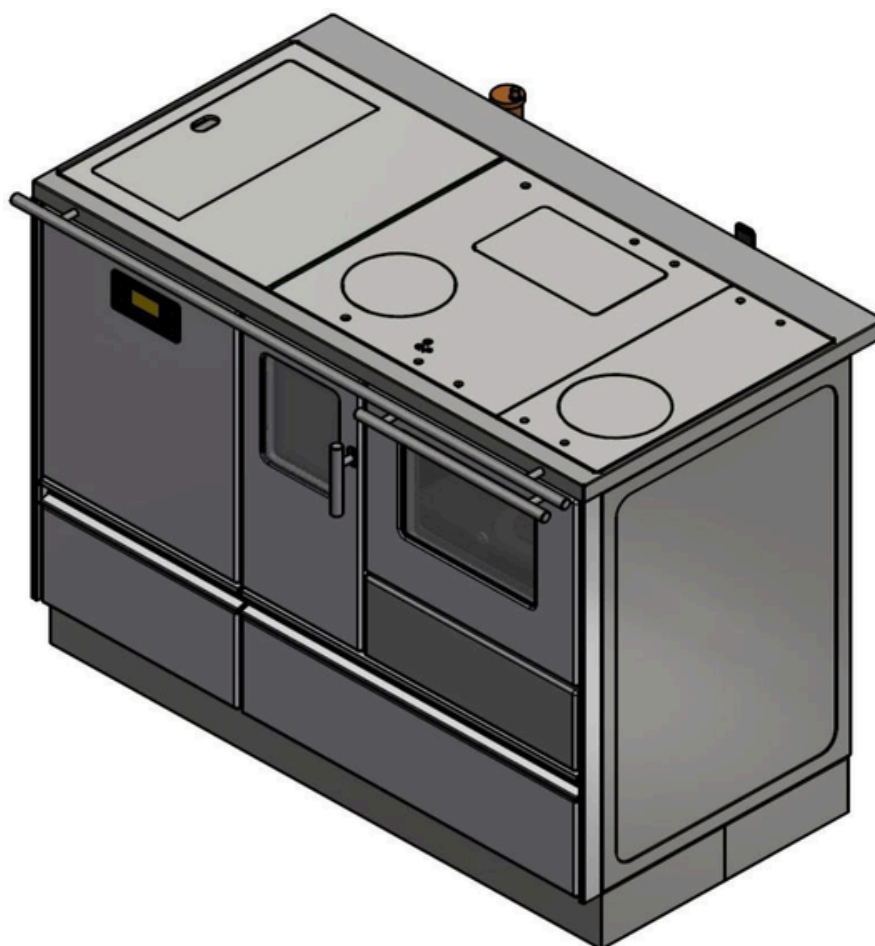




17500 VRANJE, SERBIA  
ul. Radnička 1, tel.: 017/421-121

## INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEC NA PELET DO OGRZEWANIA CENTRALNEGO

### ALFA TERM 20 PELET



*Produkt ten spełnia wymagania dyrektywy Ecodesign w zakresie wydajności i poziomu zanieczyszczenia powietrza, co przyczynia się do zmniejszenia zużycia energii i negatywnego wpływu na środowisko.*

**Pellet → paliwo z biomasy drzewnej → biopaliwo**

**INSTRUKCJA MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI PIECA**

## 0.0. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA PIECA „ALFA TERM 20 PELET”

1. Wymiary kuchenki:	
- szerokość	1100 mm
- głębokość	600 mm
- wysokość	850 mm
2. Średnica przyłącza kominowego	80/100 mm
3. Średnica otworu wlotowego powietrza w ścianie zewnętrznej	100 mm
4. Wysokość od podłogi do osi przyłącza spalinowego	690 mm
5. Moc znamionowa kuchenki	19,5 kW
6. Promieniowanie cieplne pieca przy mocy znamionowej	4,7 kW
7. Ciepło przekazywane do wody przy mocy znamionowej	14,8 kW
8. Maksymalne zużycie	4,46 kg/h
9. Stopień wykorzystania przy maksymalnej mocy	89,7 %
10. Minimalna moc kuchenki	5,7 kW
11. Promieniowanie cieplne kuchenki przy minimalnej mocy	1,5 kW
12. Ciepło przekazywane do wody przy minimalnej mocy	4,2 kW
13. Minimalne zużycie	1,32 kg/h
14. Współczynnik wykorzystania przy minimalnej mocy	88 %
15. Minimalny ciąg	10 Pa
16. Optymalny ciąg	14 Pa
17. Wydajność grzewcza	275–350 m <sup>3</sup>
18. Pojemność zbiornika paliwa	30 kg
19. Maksymalny czas pracy przy pełnym zbiorniku	22,72 h
20. Minimalny czas pracy przy pełnym zbiorniku	6,73 h
21. Maksymalna moc wyjściowa	370 W
22. Napięcie i częstotliwość	230 V / 50 Hz
23. Waga kuchenki:	
- netto	213 kg
- brutto	241 kg
24. Emisja CO <sub>2</sub> (13% O <sub>2</sub> ) przy nominalnej mocy cieplnej	0,018 %
25. Emisja CO <sub>2</sub> (13% O <sub>2</sub> ) przy minimalnej mocy cieplnej	0,044 %
26. Natężenie przepływu masowego spalin przy nominalnej mocy cieplnej	15,9 g/s
27. Natężenie przepływu masowego spalin przy minimalnej mocy cieplnej	11,4 g/sek
28. Temperatura spalin przy nominalnej mocy cieplnej	150,9 °C
29. Temperatura spalin przy minimalnej mocy cieplnej	81,7 °C
30. Zawartość wody w kotle	35 litrów
31. Maksymalne ciśnienie robocze	2 bar

### Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór i zakup naszego urządzenia, w które włożyliśmy wiele wysiłku, abyś był zadowolony z jego użytkowania. Jesteśmy przekonani, że wybrali Państwo wysokiej jakości i ekonomiczne urządzenie, które jest efektem wieloletniego doświadczenia naszej fabryki w produkcji sprzętu AGD. Urządzenie to zostało zaprojektowane i przetestowane zgodnie z normami bezpieczeństwa obowiązujących przepisów UE.

Przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek, ponieważ zapewni to prawidłowy stan i stałą gotowość urządzenia do prawidłowej pracy, a także długą żywotność. W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek usterki urządzenia należy skontaktować się z najbliższym punktem obsługi klienta w celu uzyskania profesjonalnej pomocy i naprawy. Adresy i numery telefonów naszych punktów obsługi klienta podano na końcu niniejszej instrukcji. Należy zachować niniejszą instrukcję, ponieważ może ona okazać się przydatna w wielu sytuacjach w przyszłości.

W przypadku sprzedaży urządzenia należy przekazać niniejszą instrukcję nabywcy.

W razie jakichkolwiek niejasności prosimy o kontakt z naszym profesjonalnym serwisem lub autoryzowanym centrum serwisowym. Należy zawsze podać numer rozdziału, w którym występują te niejasności. Zabrania się drukowania, tłumaczenia i powielania niniejszej instrukcji, w całości lub w części, bez zgody firmy ALFA PLAM. Informacji technicznych, zdjęć i danych technicznych zawartych w niniejszej instrukcji nie wolno udostępniać osobom trzecim.

### UWAGA

- Minimalna moc zainstalowana systemu grzewczego nie może być mniejsza niż 65% mocy znamionowej pieca, a maksymalna moc zainstalowana systemu grzewczego nie może przekraczać 100% mocy znamionowej pieca.
- Komin, do którego podłączona jest kuchenka, musi spełniać wymagania określone w instrukcji obsługi.
- Podczas podłączania urządzenia do kominu nigdy nie należy używać węży elastycznych zamiast rur spalinowych.
- Regularna konserwacja i pielęgnacja, takie jak czyszczenie pieca, przewodów kominowych i dysz (w przewodach), są ważne dla
- Niedozwolone jest samodzielne modyfikowanie urządzenia, a wszelkie nieautoryzowane modyfikacje powodują utratę gwarancji.

## Spis treści:

1. WPROWADZENIE.....	1
1.1 CEL.....	1
1.2 CEL I ZAWARTOŚĆ INSTRUKCJI.....	1
1.3 AKTUALIZACJA INSTRUKCJI.....	1
1.4 OGÓLNE.....	1
1.5 GWARANCJA PRAWNA.....	1
1.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA.....	1
1.7 CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWNIKA.....	2
1.8 POMOC TECHNICZNA.....	2
1.9 CZĘŚCI ZAMIENNE.....	2
1.10 TABLICZKA ZNAMIONOWA.....	2
1.11 DOSTAWA PIECA.....	2
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2.1 OSTRZEŻENIA DLA INSTALATORA.....	2
2.2 OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA.....	2
2.3 OSTRZEŻENIA DLA SERWISANTA.....	3
3. CHARAKTERYSTYKA PALIWA I OPIS KUCHENKI.....	3
3.1 CHARAKTERYSTYKA PALIWA.....	3
3.2 PRZECHOWYWANIE PELETU.....	3
3.3 GŁÓWNE ELEMENTY PIECA.....	3
3.4 WYMIARY PIECA.....	4
4. PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT.....	5
5. PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO INSTALACJI.....	5
5.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	5
5.2 OGÓLNE UWAGI.....	5
5.3 MIEJSCE INSTALACJI.....	6
5.4 POWIETRZE WYKORZYSTYWANE DO SPALANIA.....	6
5.5 ODCIĄG DYMU.....	7
5.5.1 ODPROWADZANIE SPALIN PRZEZ KOMIN DACHOWY.....	8
5.6 POWIETRZE WYKORZYSTYWANE DO SPALANIA.....	9
6. INSTALACJA.....	10
6.1 ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA DLA PERSONELU KONSERWACYJNEGO.....	10
6.2 ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKÓW.....	10
7. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO URUCHAMIANIA I CZYSZCZENIA PIECA.....	11
7.1 REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA WYKONYWANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA PIECA.....	11
7.2 KONSERWACJA PIECA.....	13
8. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	13
9. WYBÓR PELLETU.....	13
9.1 PRZECHOWYWANIE PELLETU.....	14
10. PODŁĄCZANIE INSTALACJI HYDRAULICZNEJ.....	15
10.1 SCHEMAT INSTALACJI HYDRAULICZNEJ OGRZEWANIA.....	15
10.2 SCHEMAT INSTALACJI HYDRAULICZNEJ OGRZEWANIA PODŁOGOWEGO.....	15
10.3 PRZEWÓD CIŚNIENIOWY I POWROTNY.....	16
10.4 ELEMENTY WBUDOWANE W PIEC.....	16
10.5 ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA.....	16
10.6 POMPA OBIEGOWA.....	16
10.7 AUTOMATYCZNY ZAWÓR ODPOWIETRZAJĄCY.....	17
10.8 NACZYNIĘ WYRÓWNAWCZE.....	17
10.9 KRAN DO NAPEŁNIANIA I OPRÓŻNIANIA.....	17
10.10 CZUJNIK CIŚNIENIA WODY.....	17
11. NAPEŁNIANIE INSTALACJI I URUCHOMIENIE.....	17
12. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z INSTALACJI GRZEWCZEJ.....	17
12.1 GOTOWANIE, PIECZENIE I SMAŻENIE.....	17
13. DOKŁADANIE PELLETU.....	18
14. SYSTEM STEROWANIA PIECEM.....	18
14.1 SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH.....	18
14.2 PANEL STEROWANIA (WYŚWIETLACZ) - PRZYCISKI I FUNKCJE.....	18
14.3 MENU.....	20
14.3.1 MENU ZARZĄDZANIA SPALANIEM.....	21
14.3.2 MENU ZARZĄDZANIA OGRZEWANIEM.....	22
14.3.3 MENU CHRONO.....	22
14.3.4 MENU RĘCZNEGO ŁADOWANIA PELLETU.....	24
14.3.5 MENU RĘCZNEGO ŁADOWANIA.....	24
14.3.6 MENU CZAS I DATA.....	24

14.3.7 MENU PILOTA.....	24
14.3.8 MENU WYBORU JEZYKA.....	24
14.3.9 MENU WYŚWIETLACZA.....	24
14.3.10 MENU SYSTEMOWE.....	25
14.4 ZAPŁON KUCHENKI I WARUNKI PRACY.....	25
14.5 MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA.....	26
15. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA.....	27
16. USTERKI, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA.....	28
17. INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I DEMONTAŻU PIECA.....	29

# 1. WPROWADZENIE

Celem niniejszej instrukcji jest umożliwienie użytkownikowi podjęcia wszelkich niezbędnych środków w celu zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania kuchenki. Firma ALFA PLAM zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji oraz parametrów technicznych i/lub funkcjonalnych kuchenki w dowolnym momencie, bez uprzedniego powiadomienia.

## 1.1 PRZEZNACZENIE

Piec na pelet jest przeznaczony do ogrzewania pomieszczeń mieszkalnych. Piec zapewnia bezpośrednie ogrzewanie pomieszczenia, w którym jest zainstalowany, i nie wymaga dodatkowych elementów grzewczych (grzejników), ponieważ równomiernie ogrzewa pomieszczenie poprzez promieniowanie konwekcję. Piec działa wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach paleniska. Nigdy nie należy otwierać drzwiczek podczas pracy pieca. Kuchenka charakteryzuje się podwójnym układem spalania – PIERWSZYM i DRUGIM – co ma pozytywny wpływ zarówno na wydajność, jak i na czystość produktów spalania. Jedyne dopuszczalne przez producenta zastosowanie i konfiguracje kuchenki są określone w niniejszej instrukcji: należy używać kuchenki wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Kuchenka ALFA PLAM jest urządzeniem przeznaczonym wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.

## 1.2 PRZEZNACZENIE I ZAWARTOŚĆ INSTRUKCJI

Celem niniejszej instrukcji jest umożliwienie użytkownikowi podjęcia wszelkich niezbędnych działań w celu zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania kuchenki. Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie niezbędne informacje dotyczące montażu, użytkowania i konserwacji kuchenki. Ścisłe przestrzeganie wytycznych zawartych w instrukcji gwarantuje wysoki poziom bezpieczeństwa i wydajności kuchenki. Instrukcję należy starannie przechowywać i zapewnić stały dostęp do niej zarówno użytkownikowi, jak i personelowi odpowiedzialnemu za montaż i konserwację. Instrukcja obsługi i konserwacji stanowi integralną część kuchenki. W przypadku utraty instrukcji należy zwrócić się do firmy ALFA PLAM o wydanie kolejnego egzemplarza.

## 1.3 AKTUALIZACJA INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odzwierciedla stan wiedzy technicznej w momencie wprowadzenia kuchenki na rynek. Firma ALFA PLAM nie uznaje innych kuchenek, które są już obecne na rynku i posiadają odpowiednią dokumentację techniczną, za niekompletne lub nieodpowiednie w przypadku ewentualnych zmian, modyfikacji lub zastosowania nowych technologii w nowo produkowanych kuchenkach.

## 1.4 INFORMACJE OGÓLNE

Kontaktując się z producentem kuchenki, należy podać numer seryjny oraz dane identyfikacyjne wymienione na stronie „OGÓLNE” na końcu niniejszej instrukcji.

### ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Firma ALFA PLAM **nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody materialne lub straty powstałe w wyniku:**

- nieprzestrzegania wskazówek i ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji,
- niewłaściwego użytkowania kuchenki przez użytkownika,
- modyfikacji i napraw niezatwierdzonych przez firmę ALFA PLAM,
- nieodpowiedniej konserwacji,
- zdarzeń losowych,
- użycie części zamiennych, które nie są oryginalne lub nie są przeznaczone do tych modeli kuchenki.

**Instalator ponosi pełną odpowiedzialność za podłączenie pieca!**

### KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

Konserwację nadzwyczajną musi przeprowadzić personel posiadający uprawnienia do pracy przy modelu kuchenki, do którego odnosi się niniejsze instrukcje.

### UŻYTKOWANIE

Podczas użytkowania kuchenki należy przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji oraz wszystkich przepisów krajowych obowiązujących w kraju, w którym kuchenka jest zainstalowana.

## 1.5 GWARANCJA

Aby móc skorzystać z gwarancji zgodnie z dyrektywą CEE 1994/44/WE, użytkownik musi ściśle przestrzegać zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji, a w szczególności:

- używać kuchenki zgodnie z jej przeznaczeniem,
- regularnie i starannie konserwować urządzenie,
- upoważniać do korzystania z kuchenki osoby o odpowiednich umiejętnościach, odpowiedzialności i wiedzy technicznej.

**Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.**

## 1.6 GWARANCJA

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności cywilnej ani karnej, bezpośredniej ani pośredniej, w przypadku:

- instalacji niezgodnych z obowiązującymi przepisami krajowymi w kraju instalacji oraz z zaleceniami bezpieczeństwa,
- nieprzestrzeganie wskazówek i ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji,
- montaż wykonany przez niewykwalifikowany i nieposiadający odpowiednich umiejętności personel,
- użytkowanie niezgodne z zaleceniami bezpieczeństwa zawartymi w instrukcji,
- zmiany i naprawy, na które nie uzyskano zgody producenta,
- użycie części zamiennych, które nie są oryginalne lub nie są przeznaczone do tego modelu kuchenki,
- nieodpowiednia konserwacja kuchenki,
- zdarzenia losowe.

## 1.7 CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWNIKA

Użytkownikiem kuchenki musi być osoba dorosła i odpowiedzialna.

Należy zadbać o to, aby dzieci nie zbliżały się do kuchenki podczas jej pracy w celu zabawy.

Dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki podczas jej pracy w celu zabawy. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej zaznajomionej z instrukcją obsługi. Czyszczenie i konserwacja kuchenki nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

## 1.8 POMOC TECHNICZNA

Firma ALFA PLAM jest w stanie rozwiązać każdy problem techniczny związany z użytkowaniem i konserwacją kuchenki przez cały okres jej eksploatacji. Dział pomocy technicznej służy Państwu pomocą w razie jakichkolwiek pytań oraz, w razie potrzeby, wskazuje najbliższy autoryzowany serwis.

## 1.9 CZĘŚCI ZAMIENNE

Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nie należy czekać z wymianą części aż do momentu ich zużycia. Wymiana uszkodzonej części przed jej całkowitym zniszczeniem pozwala zapobiec ewentualnym wypadkom, które wynikają właśnie z nagłego pęknięcia elementów, co może spowodować obrażenia osób i uszkodzenia mienia. Należy przeprowadzać okresowe przeglądy konserwacyjne zgodnie z opisem w rozdziale „KONSERWACJA I CZYSZCZENIE”.

## 1.10 TABLICZKA ZNAMIONOWA

Tabliczka znamionowa na kuchence zawiera wszystkie dane dotyczące produktu, w tym informacje o producencie, numer seryjny i oznaczenie CE.

## 1.11 DOSTAWA PIECA

Kuchenka jest dostarczana w drewnianym opakowaniu. Jest przymocowana do drewnianego stojaka, który zapewnia jej stabilność podczas transportu wózkami widłowymi i/lub innymi środkami. Wewnątrz kuchenki znajdują się następujące materiały:

- instrukcja obsługi, montażu i konserwacji,
- ostrze do czyszczenia pieca (kanały, przez które przechodzi dym),
- specjalny klucz
- rękawica.

# 2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## 2.1 OSTRZEŻENIA DLA INSTALATORA

- należy sprawdzić, czy parametry pieca są zgodne z lokalnymi, krajowymi i europejskimi przepisami,
- postępuj zgodnie z uwagami zawartymi w niniejszej instrukcji,
- sprawdzić, czy kubatura pomieszczenia, w którym zainstalowano kuchenkę, jest odpowiednia,
- sprawdzić, czy spełnione są wymagania zawarte w instrukcji producenta dotyczące systemu odprowadzania spalin,
- sprawdzić wewnętrzny przekrój komina, materiał, z którego wykonany jest komin, równomierność przekroju oraz czy w kominie nie ma żadnych przeszkód,
- sprawdzić wysokość i pionowy przebieg komina,
- sprawdzić możliwość zapewnienia dopływu powietrza zewnętrznego oraz wielkość wymaganych otworów,
- sprawdzić możliwość jednoczesnego użytkowania kuchenki, która ma zostać podłączona, wraz z innymi urządzeniami i sprzętem, jeśli takie już znajdują się w tym miejscu,
- zawsze zapewnić wystarczającą przestrzeń serwisową niezbędną do wszelkiego rodzaju konserwacji i napraw kuchenki, - nie należy stosować niez izolowanych połączeń elektrycznych z kablami tymczasowymi i niez izolowanymi,
- sprawdź, czy uziemienie urządzenia elektrycznego działa prawidłowo,
- zawsze używaj środków ochrony indywidualnej oraz innych środków ochronnych wymaganych przez prawo

## 2.1 OSTRZEŻENIA DLA INSTALATORA

- Przygotować miejsce na montaż kuchenki zgodnie z przepisami lokalnymi, krajowymi i europejskimi,
- Piekarnik, jako że jest to element grzewczy, ma bardzo gorącą powierzchnię zewnętrzną, dlatego zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności podczas jego użytkowania, a w szczególności:
- nie należy dotykać ani zbliżać się do szyby w drzwiczkach i piekarniku; grozi to poparzeniem,
- nie dotykać rury, przez którą przechodzi dym,
- nie należy przeprowadzać żadnych czynności czyszczących,
- nie otwierać drzwiczek paleniska,
- należy upewnić się, że dzieci nie zbliżają się do pieca,
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta (w autoryzowanym serwisie) lub przez wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Należy przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji,
- Należy przestrzegać wskazówek i ostrzeżeń umieszczonych na tabliczkach na kuchence,
- Tabliczki zawierają instrukcje dotyczące zapobiegania wypadkom przy pracy, dlatego muszą być zawsze w pełni czytelne. W przypadku ich uszkodzenia lub nieczytelności należy je bezwzględnie wymienić, zwracając się do producenta o oryginalny zamiennik.
- Należy stosować wyłącznie paliwo zgodne z instrukcjami zawartymi w rozdziale dotyczącym właściwości samego paliwa,
- Należy ściśle przestrzegać harmonogramu konserwacji okresowej i nadzwyczajnej,
- Nie włączać kuchenki bez poprzedniej codziennej kontroli przeprowadzonej w sposób określony w sekcji „Konserwacja” niniejszej instrukcji,
- Nie należy używać kuchenki w przypadku nieprawidłowego działania, w razie jakichkolwiek podejrzeń, że coś uległo uszkodzeniu, oraz w przypadku gdy słychać nietypowe odgłosy.

- Nie należy spryskiwać ani rozlewać wody na urządzenie, nawet podczas gaszenia pożaru,
- Nie wyłączaj kuchenki poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka – może to zagrozić prawidłowemu działaniu kuchenki,
- Nie należy używać kuchenki jako podpory ani do mocowania jakichkolwiek przedmiotów,
- Nie opieraj się o otwartą kuchenkę, może to zagrozić jej stabilności,
- Nie czyść kuchenki przed jej całkowitym ostygnięciem, a także nie usuwaj popiołu,
- Dotykać drzwiczek tylko wtedy, gdy kuchenka jest zimna,
- Wszystkie czynności należy wykonywać z pełną uwagą, nawet w warunkach maksymalnego bezpieczeństwa,
- W razie pożaru w kominie należy wyłączyć kuchenkę zgodnie z procedurą przeciwpożarową i wezwać straż pożarną,
- W przypadku nieprawidłowego działania kuchenki spowodowanego słabym ciągiem należy oczyścić komin,
- Czyszczenie komina należy przeprowadzać co najmniej dwa razy w roku.
- Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać pomalowanych elementów podczas pracy pieca,
- Wymianę bezpiecznika może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany personel.

**UWAGA:** Aby uniknąć zagrożeń spowodowanych przypadkowym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, lecz musi być podłączone do obwodu, który jest regularnie zasilany i odłączany od sieci.

## 2.3 OSTRZEŻENIA DLA SERWISANTA

Zawsze należy używać środków ochrony indywidualnej i innych środków ochronnych.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych upewnij się, że kuchenka, jeśli była używana, jest schłodzona.

**NIE WŁĄCZAĆ URZĄDZENIA**, nawet jeśli tylko jedno z urządzeń zabezpieczających jest uszkodzone, nieprawidłowo ustawione lub nie działa. Przed rozpoczęciem prac przy elementach elektrycznych i elektronicznych oraz złączach należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

## 3. CHARAKTERYSTYKA PALIWA I OPIS PIECA

### 3.1 CHARAKTERYSTYKA PALIWA

Pellet to paliwo o cylindrycznym kształcie, produkowane z różnych gatunków drewna, prasowane mechanicznie, zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Jest to jedyny rodzaj paliwa przewidziany dla tego typu pieca.

Wydajność i moc cieplna pieca mogą się różnić w zależności od rodzaju i jakości używanych peletów drzewnych.

Spalanie różnych rodzajów peletów może wymagać modyfikacji lub dostosowania ustawień programu. Aby piec działał prawidłowo, pelety muszą mieć następujące właściwości:

- średnica  $\varnothing$  6 mm
- maksymalna długość 40 mm
- maksymalna wilgotność od 8% do 9%

Kocioł wyposażony jest w zbiornik na pelety o pojemności podanej w tabeli parametrów technicznych. Pokrywa zbiornika znajduje się w górnej części kotła.

Prawidłowe działanie pieca zależy od rodzaju i jakości peletów, ponieważ ciepło uzyskiwane z różnych rodzajów peletów może mieć różną intensywność.

**Producent pieca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie pieca w przypadku stosowania peletu o niewłaściwej jakości. Zabrania się używania pieca do spalania odpadów.**

### 3.2 PRZECHOWYWANIE PELETU

**Pelet należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w temperaturze 10-25 stopni Celsjusza.**

Chłodny i wilgotny pelet przechowywany w wilgotnym pomieszczeniu, w temperaturze poniżej 5 °C, ma obniżoną moc cieplną i wymaga dodatkowego czyszczenia pieca.

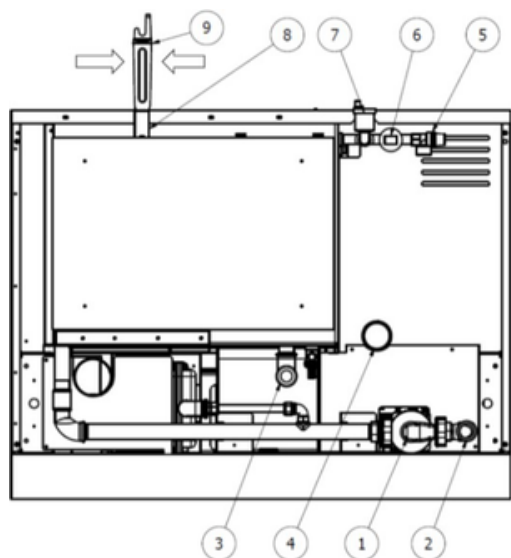
**PELETU NIE MOŻNA PRZECHOWYWAĆ W ODLEGŁOŚCI MNIEJSZEJ NIŻ 2 METRY OD PIECA**

#### **OSTRZEŻENIE!**

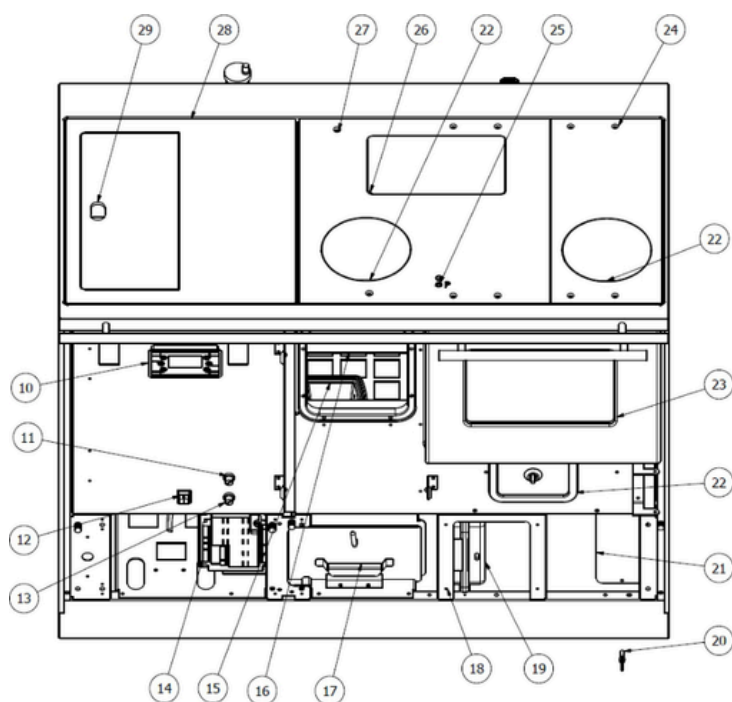
Jeśli do zbiornika paliwa dostaną się trociny lub małe (połamane) części peletu, może to spowodować zablokowanie mechanizmu podajnika. Taki pelet może doprowadzić do przepalenia silnika elektrycznego napędzającego mechanizm podajnika lub do uszkodzenia przekładni współpracującej z silnikiem elektrycznym. Jeśli zauważysz taki pelet na dnie zbiornika na pelet, czyli na dnie ślimaka, gdy zbiornik jest pusty, odkurz go za pomocą odkurzacza, przeciągając rurę odkurzacza przez otwory kratki zbiornika.

Zaleca się przechowywanie kilku worków z peletami w pomieszczeniu, w którym znajduje się piec, lub w pomieszczeniu sąsiednim, ze względu na odpowiednią temperaturę i wilgotność. Należy zwrócić szczególną uwagę na przechowywanie i przenoszenie worków z peletami. Należy unikać ich rozrywania i tworzenia się trocin.

### 3.3 GŁÓWNE ELEMENTY PIECA



1. Pompa obiegowa
2. Przewód powrotny
3. Przewód ciśnieniowy
4. Rura doprowadzająca powietrze do spalania
5. Zawór bezpieczeństwa
6. Czujnik ciśnienia wody
7. Odpowietrznik
8. Dźwignia mechanizmu czyszczenia przewodów spalinowych
9. Klucz specjalny

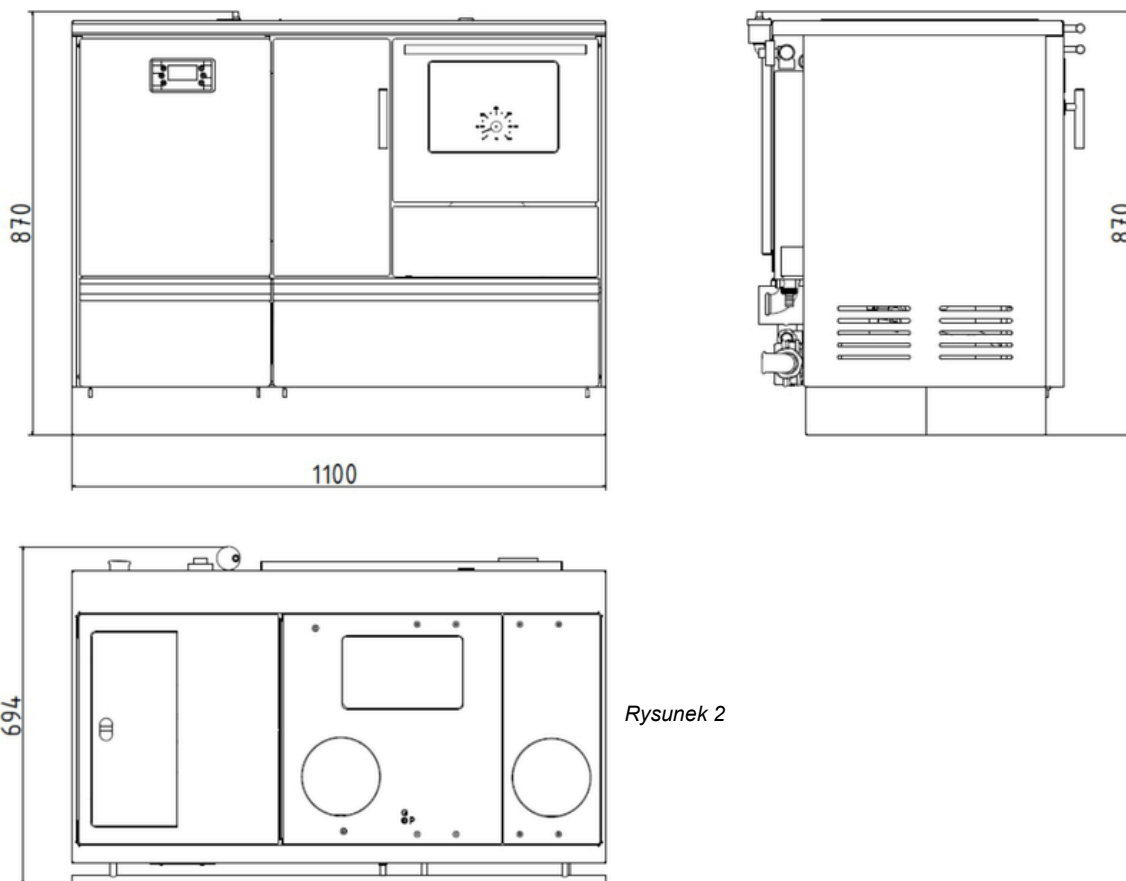


10. Panel sterowania
11. Termostat bezpieczeństwa  $T = 80^{\circ}\text{C}$
12. Przełącznik
13. Termostat bezpieczeństwa  $T = 88^{\circ}\text{C}$
14. Płytkę elektroniczną
15. Odlewana komora spalania
16. Komora spalania
17. Popielniczka
18. Uchwyt zabezpieczający, mały
19. Naczynie wyrównawcze
20. Śruba skrzydełkowa
21. Pokrywa skrzynki wentylatora
22. Pokrywa do czyszczenia pod piekarnikiem
23. Pokrywa pieca
24. Pokrywa komory dymowej
25. Pokrywa komory dymowej
26. Prostokątna pokrywa do czyszczenia
27. Płyta grzewcza – środkowa część
28. Płyta grzewcza nad zbiornikiem na pelety
29. Pokrywa zbiornika

Rysunek 1



### 3.4 WYMIARY PIECA



Rysunek 2

## 4. PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT

Kuchenka jest dostarczana wraz ze wszystkimi przewidzianymi elementami. Należy zachować ostrożność - kuchenka ma tendencję do przewracania się. Środek ciężkości kuchenki jest przesunięty w lewo. Należy o tym pamiętać nawet podczas przenoszenia kuchenki. Podczas podnoszenia należy unikać gwałtownych ruchów. Upewnij się, że wózek widłowy ma udźwig większy niż waga podnoszonej kuchenki! Operator wózka widłowego ponosi wyłączną odpowiedzialność za podniesienie ładunku. **Nie pozwalaj dzieciom bawić się elementami opakowania (np. folią i styropianem). Ryzyko zadławienia!**

## 5. PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO INSTALACJI

### 5.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Odpowiedzialność za prace wykonywane w miejscu instalacji spoczywa wyłącznie na użytkowniku.**

Użytkownik musi przestrzegać wszystkich lokalnych, krajowych i europejskich przepisów bezpieczeństwa. Piec należy ustawić na podłodze o odpowiedniej nośności. Instrukcje montażu i demontażu kuchenki są przeznaczone wyłącznie dla autoryzowanych instalatorów. Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu kuchenki instalator musi zastosować środki bezpieczeństwa przewidziane przepisami prawa, w szczególności:

- A) Nie może pracować w warunkach utrudniających pracę
- B) Sprawdzić, czy środki ochrony indywidualnej są kompletne i w dobrym stanie
- C) Musi nosić rękawice ochronne
- D) Musi nosić obuwie ochronne
- E) Musi używać narzędzi z izolacją przeciw porażeniu prądem
- F) Musi upewnić się, że miejsce, w którym odbywa się montaż lub demontaż, jest wolne od przeszkód

### 5.2 OGÓLNE UWAGI

Na wydajność spalania – zarówno pod względem wydajności cieplnej, jak i niskiego poziomu emisji zanieczyszczeń (CO – tlenek węgla) – wpływa wiele czynników. Niektóre z nich zależą od samego kuchenki, inne natomiast od warunków panujących w pomieszczeniu, sposobu montażu oraz regularności konserwacji urządzenia. Niektóre z ważniejszych czynników to:

- ilość powietrza doprowadzanego do spalania;
- charakterystyka systemu odprowadzania produktów spalania;
- jakość peletów (wilgotność i wymiary).

W poniższych akapitach podano kilka wskazówek, których należy przestrzegać, aby uzyskać najlepszą wydajność zakupionego produktu.

### 5.3 MIEJSCE INSTALACJI PIECA

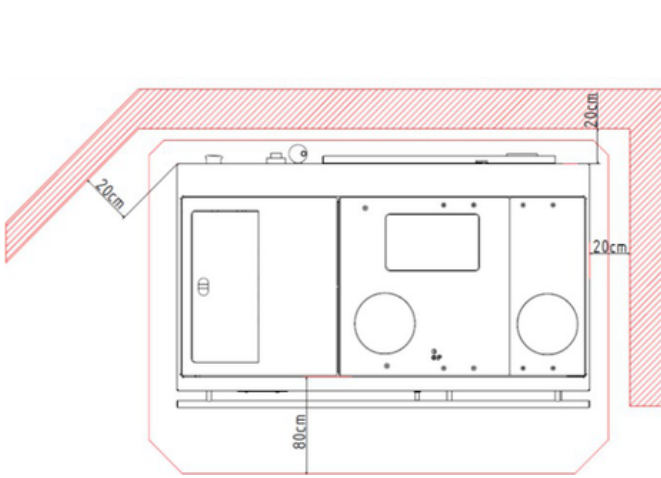
Rysunek 3 przedstawia minimalne odległości, których należy przestrzegać podczas ustawiania kuchenki w odniesieniu do materiałów i przedmiotów łatwopalnych.

Należy zabezpieczyć przed promieniowaniem cieplnym płomienia wszystkie przedmioty, które mogłyby się zapalić w wyniku działania nadmiernego ciepła.

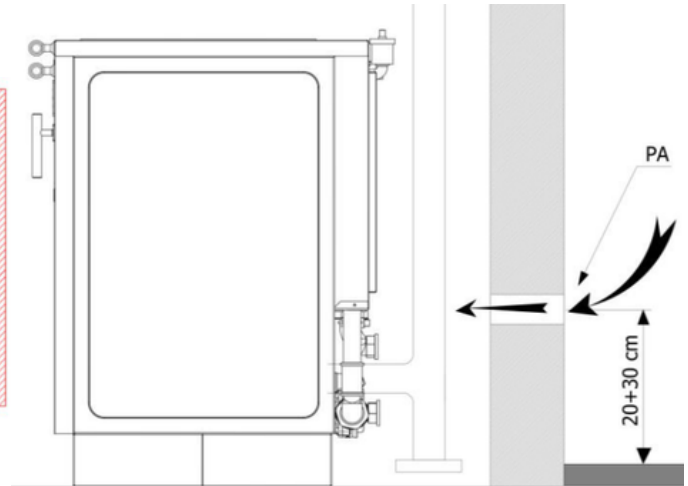
Podłogi drewniane lub wykonane z materiałów łatwopalnych należy zabezpieczyć materiałem niepalnym, na przykład blachą o grubości 2–3 mm. Kuchenkę można zainstalować pomiędzy dwiema ścianami.

Minimalna odległość między kuchenką a ścianami musi wynosić 10–20 cm.

Wszelkie drewniane belki umieszczone nad kuchenką muszą być zabezpieczone materiałem niepalnym. Jeśli powyższe warunki nie są spełnione, nie można zainstalować kuchenki.



Rysunek 3

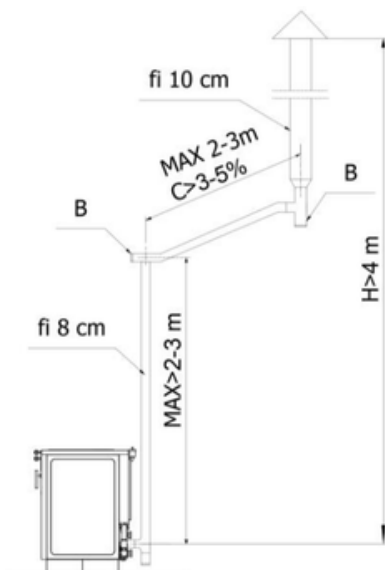


Rysunek 4

### 5.4 POWIETRZE WYKORZYSTYWANE DO SPALANIA

- Podczas pracy kuchenka pobiera powietrze z pomieszczenia, w którym się znajduje.
- Powietrze z zewnątrz może być doprowadzane bezpośrednio przez rurę o średnicy 80 mm z uszczelką (rysunek 4).
- Maksymalna długość przewodu doprowadzającego powietrze wynosi 4,5 m, przy czym dopuszczalne jest maksymalnie 3 kolanka pod kątem 90°.
- Otwór wlotowy powietrza należy umieścić na wysokości około 20–30 cm od podłoża.
- Na zewnątrz należy zainstalować jedną kratkę do wentylacji ciągłej. W miejscach narażonych na silny wiatr i deszcz należy zapewnić ochronę przed deszczem i wiatrem.
- Należy upewnić się, że wlot powietrza jest umieszczony w taki sposób, aby nie mógł zostać przypadkowo zablokowany.
- W przypadku gdy nie ma możliwości zapewnienia bezpośredniego dopływu powietrza zewnętrznego przez ścianę znajdującą się za kuchenką (ściana ta nie jest ścianą zewnętrzną), należy wykonać otwór w jednej ze ścian zewnętrznych pomieszczenia, w którym znajduje się kuchenka.
- Jeśli pomieszczenie nie ma ścian zewnętrznych, można wykonać otwór zewnętrzny w sąsiednim pomieszczeniu i zapewnić stały dopływ powietrza przez kratkę umieszczoną na ścianie między tymi dwoma pomieszczeniami.
- Jeśli kuchenka znajduje się w pomieszczeniu wyposażonym w kratki wyciągowe lub w pomieszczeniu, w którym znajdują się już urządzenia pobierające powietrze z pomieszczenia, należy zawsze zadbać o to, aby ilość powietrza doprowadzanego do pomieszczenia była wystarczająca do zapewnienia bezpiecznej pracy kuchenki i istniejących urządzeń.

**Zabrania się doprowadzania powietrza do spalania z pomieszczeń, w których istnieje ryzyko pożaru, takich jak garaże, magazyny, składnice itp.**



Rysunek 5

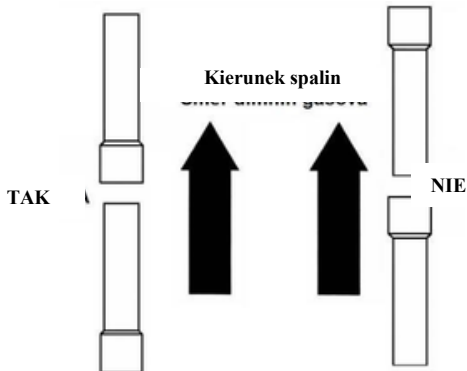
- A – nasada kominowa
- B – otwór rewizyjny
- C – nachylenie
- H – wysokość

Jeśli w pomieszczeniu, w którym znajduje się kuchenka, zainstalowano jeden lub więcej wentylatorów wyciągowych (aspiratorów), należy sprawdzić, czy nieprawidłowe działanie kuchenki nie wynika z niedostatecznego dopływu powietrza niezbędnego do spalania.

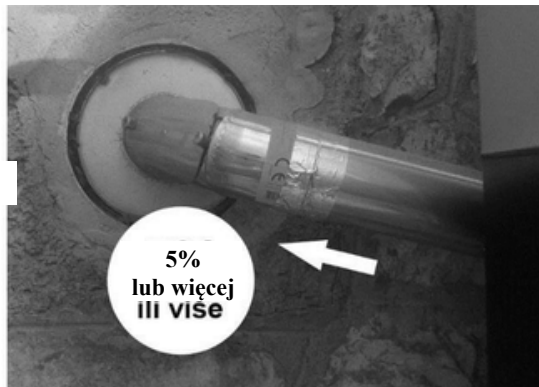
## 5.5 ODCIĄG DYMU

-Rury stosowane do odprowadzania dymu muszą być sztywne, wykonane z blachy aluminiowej (o grubości ścianki co najmniej 1,5 mm) lub stali nierdzewnej (o grubości ścianki co najmniej 0,5 mm).

Rury spalinowe należy podłączać w taki sposób, aby ich zwężający się element łączący był zawsze skierowany do góry (rys. 4). Zalecamy unikanie długich odcinków poziomych w instalacji spalinowej. Jeśli nie ma innej możliwości, rury spalinowe nie powinny mieć spadku w dół, a co najmniej 5% nachylenia w górę. Odcinek poziomy nie powinien być dłuższy niż 2 metry. Nie zaleca się bezpośredniego podłączania kotła do przewodu kominowego za pomocą prostej rury kominowej o długości przekraczającej 1 metr.



Rysunek 5a



Rysunek 5b

Maksymalna dopuszczalna długość rury spalinowej o średnicy 80 mm do miejsca jej wprowadzenia do komina wynosi 5 m. Dalej średnica rury spalinowej musi zostać zwiększona do 120–130 mm. Każde kolano kominowe stanowi dodatkowy 1 m długości. Na przykład, jeśli występują trzy kolana o średnicy 80 mm, długość rury spalinowej o średnicy 80 mm zmniejsza się o 3 m. Aby uzyskać maksymalną długość rury spalinowej o średnicy 80 mm wynoszącą 5 m, można poprowadzić tylko kolejne 2 m rury prostej do wlotu komina. Następnie należy ją poszerzyć, poprowadzić z powrotem do rury spalinowej lub wprowadzić rurę spalinową o większej średnicy, 120–130 mm. W przypadku długości do 5 m należy stosować rury o średnicy 80 mm z uszczelkami, a w przypadku długości powyżej 5 m – rury o średnicy 100 mm z uszczelkami.

-Zaleca się izolowanie rur materiałem izolacyjnym (wełną mineralną o grubości co najmniej 2 cm) lub stosowanie rur stalowych o podwójnych ściankach, przy czym pierwsza część pionowa, jeśli jest wewnętrzna, nie musi mieć podwójnej warstwy.

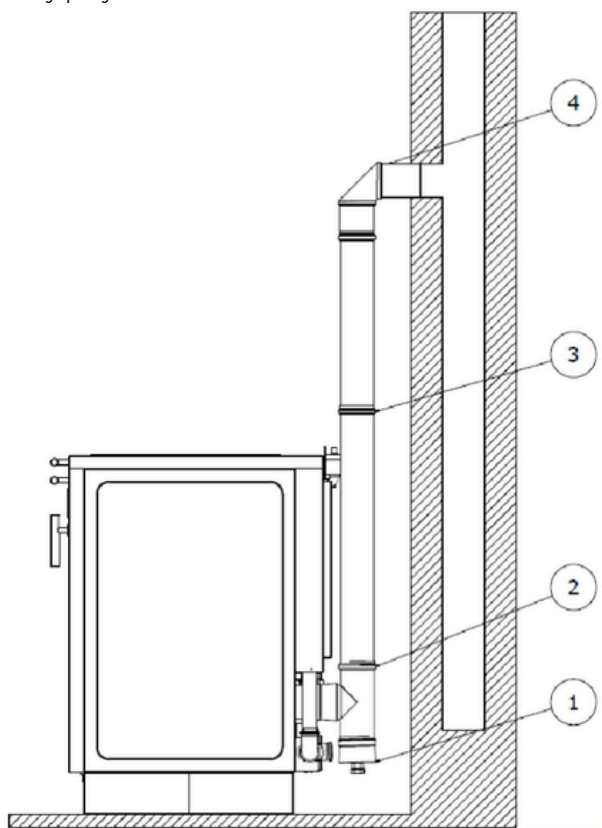
-Aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu, długość pierwszego odcinka pionowego musi wynosić co najmniej 1,5 metra.

-Zaleca się wykonanie maksymalnie 5–6 zmian kierunku za pomocą kolanek 45–90° lub trójników.

-W każdym miejscu zmiany kierunku rury spalinowej, zarówno w płaszczyźnie poziomej, jak i pionowej, należy stosować trójniki z otworem rewizyjnym.

-Odcinki poziome nie mogą być dłuższe niż 2–3 m, a ich nachylenie musi wynosić co najmniej 5%.

-Rury należy przymocować do ścian.



Podczas montażu rur spalinowych należy zacząć od trójnika do którego zamontowany jest zbiornik kondensatu z odpływem. Następnie należy zamontować rurę spalinową i przeprowadzić ją przez ścianę za pomocą kolanka 90 stopni.

### Rur spalinowych NIE WOLNO ŁĄCZYĆ:

-Do komina używanego przez inne źródła dymu (piece, kominki itp.)

-Do systemu wyciągu powietrza (aspiratory, zawory itp.), nawet jeśli jest on połączony rurami.

Zabrania się instalowania zaworów zapobiegających przeciągowi.

W przypadku rury spalinowej o długości powyżej 5 metrów lub w warunkach słabego przepływu powietrza (obecność wielu łuków, nieodpowiednie zakończenie wylotu itp.) odprowadzanie dymu może być niewystarczające. W takim przypadku konieczne będzie

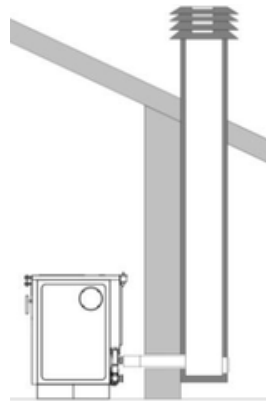
zmienić parametry pracy (odprowadzanie dymu i podawanie peletów), aby dostosować kuchenkę do rzeczywistych właściwości komina. Skontaktuj się z pomocą techniczną.

### 5.5.1 Odprowadzanie dymu przez komin dachowy

Komin odprowadzający dym musi być wykonany zgodnie z przepisami, zarówno pod względem wymiarów, jak i materiałów użytych do jego budowy. Zniszczone kominy wykonane z nieodpowiednich materiałów (cementu włóknistego, stali ocynkowanej itp., których wewnątrz nie jest gładkie i jest porowate) są nieodpowiednie i mogą zakłócać prawidłowe działanie kuchenki. Odprowadzanie dymu przez tradycyjny komin (rysunki 6 i 7) jest możliwe tylko wtedy, gdy przestrzegane są następujące zasady:

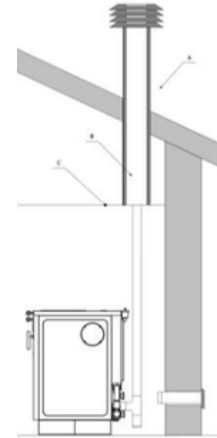
- Należy sprawdzić stan komina – w przypadku starego komina zaleca się jego naprawę poprzez włożenie do niego odpowiednio izolowanej rury stalowej (wełna mineralna, wermikulit).
- Dym można odprowadzać bezpośrednio do komina wyposażonego w otwór rewizyjny. System odprowadzania dymu (komin) wykonany z rur metalowych musi być uziemiony zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

**Uziemienie to musi być niezależne od uziemienia kuchenki.**



Rysunek 6

- a) Zasuwka przeciwwiatrowa
- b) Komin
- c) Hermetyczne zamknięcie
- d) Otwór rewizyjny

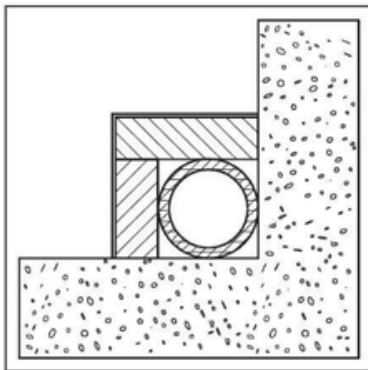


Rysunek 7

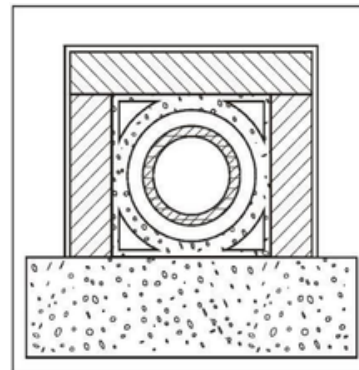
- a) Wermikulit i/lub wełna mineralna
- b) Rura stalowa
- c) Panel osłonowy

- Sprawdź, czy połączenie z kominem w ścianie jest dobrze uszczelnione.
- Należy unikać kontaktu z materiałami palnymi (drewniane belki itp.) i zabezpieczyć izolację materiałem niepalnym.

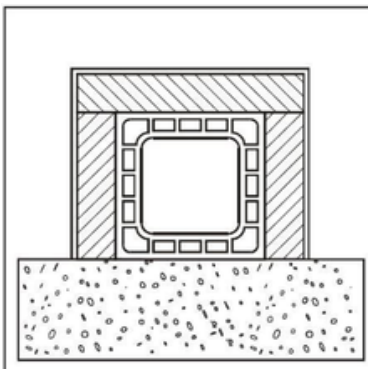
**W przypadku komina o większej średnicy konieczne jest włożenie odpowiednio zaizolowanej rury stalowej (o średnicy odpowiadającej średnicy komina (rys. 8).**



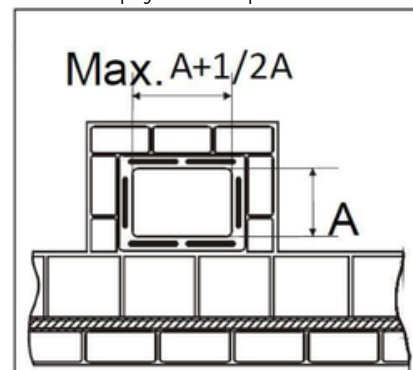
Kanał spalinowy ze stali AISI 316 z podwójnie izolowaną komorą, materiał odporny na temperaturę do 400°C.  
Optymalna sprawność 100%



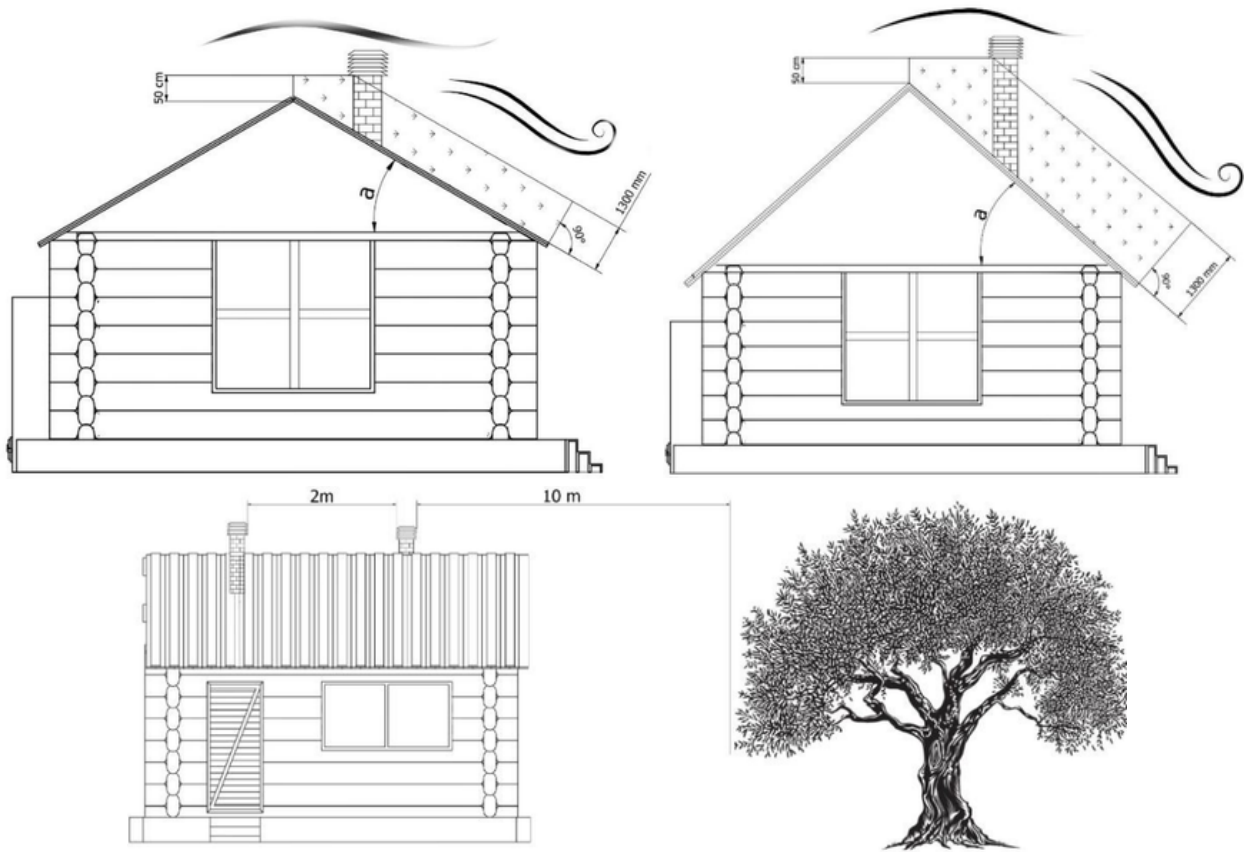
Wodoodporny przewód kominowy z podwójnie izolowaną komorą zewnętrzną obudową z lekkiego betonu.  
Optymalna sprawność 100%



Tradycyjny przewód kominowy z gliny z wgłębieniami.  
Optymalna sprawność 80%



Nie należy stosować rur spalinowych o przekroju prostokątnym, których proporcje odbiegają od podanych w projekcie. Sprawność wynosi zaledwie 40%



Kanał spalinowy – położenie i odległość

## 5.6 POWIETRZE DO SPALANIA

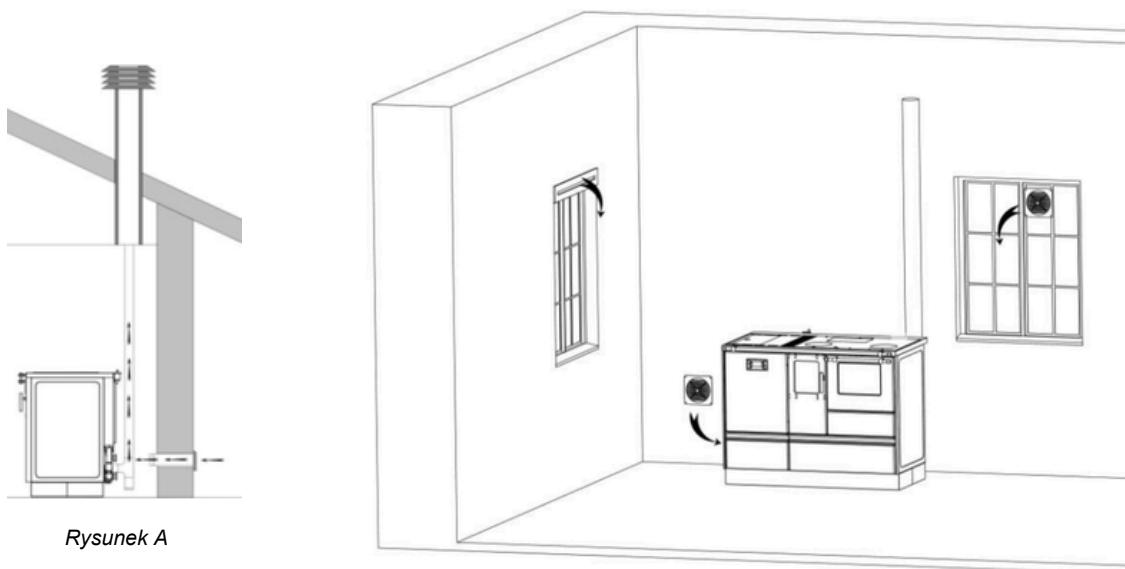
Podczas pracy kuchenka pobiera powietrze z pomieszczenia, w którym się znajduje, przez otwór umieszczony z tyłu po prawej stronie urządzenia. Punkt doprowadzenia powietrza z zewnątrz można podłączyć do otworu w ścianie za pomocą rury o średnicy 80 mm z uszczelką. Na zewnątrz należy umieścić jedną kratkę zapewniającą stałą wentylację; w miejscach bardzo wietrznych, narażonych na deszcz i wiatr, należy zapewnić odpowiednią ochronę. Należy upewnić się, że otwór wlotowy powietrza jest umieszczony w taki sposób, aby nie można go było przypadkowo zablokować.

W przypadku, gdy nie jest możliwe doprowadzenie powietrza z zewnątrz przez ścianę znajdującą się za kuchenką (ściana nie jest ścianą zewnętrzną), należy wykonać otwór w jednej ze ścian zewnętrznych pomieszczenia, w którym znajduje się kuchenka. Jeśli nie ma możliwości doprowadzenia powietrza zewnętrznego do pomieszczenia, można wykonać otwór zewnętrzny w sąsiednim pomieszczeniu, jednak należy zapewnić stałą komunikację poprzez kratkę przelotową. Kuchnia skonfigurowana w ten sposób nie jest już szczelnie odizolowana od przestrzeni, w której została zainstalowana.

**Zabrania się pobierania powietrza z garażu, magazynu z materiałami łatwopalnymi lub z miejsca stwarzającego zagrożenie pożarowe**

Jeśli w pomieszczeniu znajdują się inne urządzenia grzewcze, a kuchenka nie jest odizolowana od przestrzeni, w której jest zainstalowana, otwór wlotowy powietrza musi zapewniać dopływ powietrza niezbędny do prawidłowego działania wszystkich urządzeń w pomieszczeniu.

**Jeśli w pomieszczeniu, w którym zainstalowano kuchenkę, stosowany jest jeden lub więcej wentylatorów wyciągowych (aspiratorów), należy upewnić się, że nie dochodzi do nieprawidłowego działania kuchenki spowodowanego niedoborem powietrza niezbędnego do spalania.**



Rysunek A

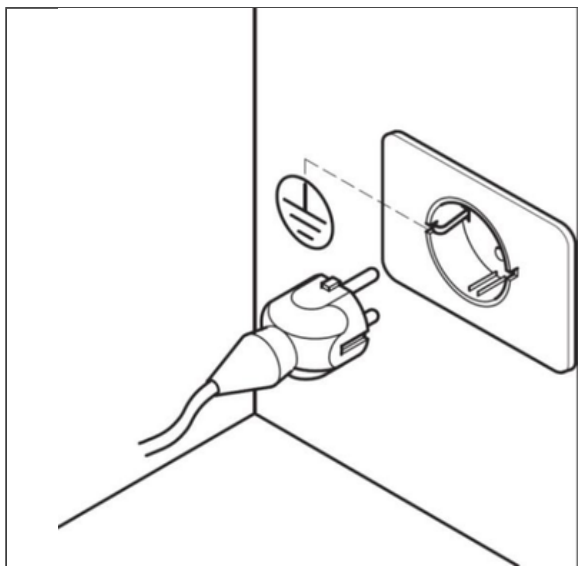
Rysunek B

## 6. INSTALACJA

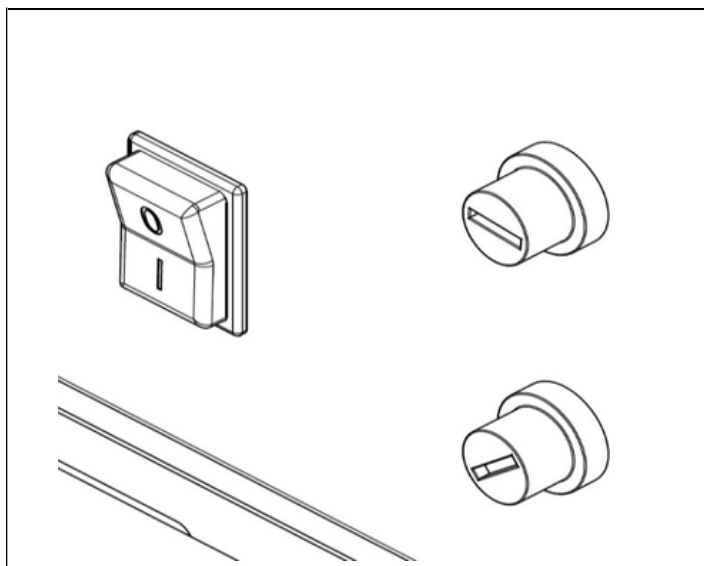
Aby prawidłowo zainstalować kuchenkę, instalator musi postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podłączyć kuchenkę do gniazdka z uziemieniem. (Rysunek 9)
- Ustaw przełącznik kuchenki w pozycji 1. (Rysunek 10)
- Nie dopuszczaj do przebywania dzieci i zwierząt domowych w pobliżu pieca.
- Jako paliwo należy stosować wyłącznie pelety.
- Poinformuj wszystkich użytkowników o możliwych zagrożeniach i niebezpieczeństwach oraz naucz ich obsługi kuchenki.
- Jeśli kuchenka stoi na drewnianej podłodze, zaleca się izolację podstawy, na której jest ustawiona.

Kuchenka działa w komorze spalania podciśnieniowej. Podczas pierwszego uruchomienia należy zapewnić wentylację pomieszczenia, ponieważ zastosowana ochrona antykorozyjna może przez krótki czas wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne i ustępuje po chwili



Rysunek 9



Rysunek 10

### 6.1 ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA DLA PERSONELU KONSERWACYJNEGO

Instalatorzy zajmujący się konserwacją, oprócz przestrzegania wszystkich środków bezpieczeństwa, muszą:

- zawsze używać urządzeń zabezpieczających i środków ochrony indywidualnej,
- odłączyć zasilanie przed rozpoczęciem pracy,
- zawsze używać odpowiednich narzędzi,
- przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy piecu upewnić się, że ostygł, a popiół jest zimny. W szczególności należy upewnić się, że uchwyty ostygły, zanim się ich dotknie.
- NIGDY NIE WŁĄCZAJ KUCHENKI, jeśli którekolwiek z zabezpieczeń jest uszkodzone, nieprawidłowo ustawione lub nie działa.
- Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji, z jakiegokolwiek powodu, innych niż te dozwolone i zalecane przez samego producenta.
- Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych. Nigdy nie czekaj, aż elementy ulegną zużyciu, zanim je wymienisz. Wymiana zużytej części lub elementu kuchenki przed jej uszkodzeniem przyczynia się do zapobiegania wystąpieniu szkód spowodowanych nagłą awarią, która może mieć poważne konsekwencje dla ludzi i/lub mienia. -Przed włączeniem kuchenki należy wyczyścić komorę spalania.
- Upewnij się, że nie ma skroplin. Jeśli pojawią się skropliny, oznacza to, że woda powstała w wyniku schładzania dymu.
- Zalecamy ustalenie możliwych przyczyn, aby przywrócić normalne i prawidłowe działanie kuchenki.

### 6.2 ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKÓW

Miejsce instalacji pieca musi być przygotowane zgodnie z przepisami lokalnymi, krajowymi i europejskimi.

Piec ten jest przeznaczony do spalania paliwa z prasowanego drewna (pellety o średnicy 6 mm, długości do 40 mm, maksymalnej wilgotności 8–9%).

**UWAGA: Podczas pracy na zewnętrznych powierzchniach pieca powstają wysokie temperatury. Dlatego podczas użytkowania pieca należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:**

- nie zbliżaj się i nie dotykaj szyby w palenisku ani drzwiczek piekarnika – istnieje NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA,
- nie zbliżać się i nie dotykać rury odprowadzającej dym, istnieje NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA,
- nie należy przeprowadzać żadnych czynności czyszczących,
- nie otwierać drzwiczek paleniska, gdy kuchenka działa prawidłowo, tylko gdy komora jest szczelnie zamknięta
- nie usuwać popiołu podczas pracy pieca,
- dzieci i zwierzęta domowe muszą trzymać się z dala od pieca,
- PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH ZALECEŃ ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

**Aby prawidłowo korzystać z kuchenki, należy**

- używać wyłącznie paliwa zgodnego z instrukcjami producenta,
- należy zawsze przestrzegać harmonogramu konserwacji pieca,
- codziennie czyścić piec (tylko wtedy, gdy piec i popiół są zimne),
- nie używać pieca w przypadku awarii lub nieprawidłowości w działaniu, w przypadku nietypowych odgłosów i/lub podejrzenia

- **nie należy spryskiwać ani rozlewać wody na piec, nawet podczas gaszenia ognia,**
- **nie wyłączaj pieca poprzez wyciąganie wtyczki. Użyj przełącznika,**
- nie opieraj się o piec, ponieważ może on nie być wystarczająco stabilny i MOŻE SIĘ PRZEWRÓCIĆ,
- Nie należy używać kuchenki jako podpórki ani uchwytu. Nigdy nie należy pozostawiać otwartej pokrywy zbiornika paliwa.
- nie dotykać pomalowanych części kuchenki podczas jej pracy,
- nie używać drewna ani węgla jako paliwa, a jedynie pelety o następujących parametrach: średnica 6 mm, maksymalna długość 40 mm, maksymalna wilgotność 8–9%,
- nie używaj kuchenki do spalania odpadów,
- wszystkie czynności należy zawsze wykonywać z zachowaniem maksymalnych środków bezpieczeństwa.

## 7. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO WŁĄCZANIA I CZYSZCZENIA PIECA

- Nigdy nie używaj benzyny, oleju napędowego ani żadnej innej łatwopalnej cieczy do rozpalamia kuchenki. Trzymaj tego typu płyny z dala od kuchenki podczas jej pracy,
- Nigdy nie włączaj kuchenki, jeśli szyba jest uszkodzona. Nie uderzaj w szybę ani drzwiczki, aby zapobiec uszkodzeniom,
- Nie otwieraj drzwiczek paleniska w celu wyczyszczenia szyby. Szybę należy czyścić wyłącznie wtedy, gdy piec jest zimny, używając bawełnianej ściereczki lub ręczników papierowych oraz środka do czyszczenia szyb,
- Upewnij się, że piec jest dobrze zamocowany, aby zapobiec jego przemieszczaniu się,
- Upewnij się, że popielniczka jest włożona i całkowicie zamknięta, tak aby prawidłowo przylegała do przedniej części pieca,
- Należy upewnić się, że drzwiczki paleniska są dobrze zamknięte podczas pracy pieca,
- Odkurzaj popiół z pieca wyłącznie wtedy, gdy jest on całkowicie zimny,
- Nigdy nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych do czyszczenia powierzchni pieca.

### 7.1 REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PRZEPROWADZANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA PIECA

Regularne czyszczenie i konserwacja są warunkiem prawidłowego i wydajnego działania pieca. WAŻNE: Urządzenie należy czyścić wyłącznie wtedy, gdy piec i popiół są zimne.

Użycie **odkurzacza do popiołu** może ułatwić czyszczenie pieca. Odkurzacz musi być wyposażony w filtr, który zapobiega przedostawaniu się popiołu i niespalonych granulek z powrotem do pomieszczenia, w którym znajduje się piec.

Przed rozpoczęciem regularnej konserwacji, w tym czyszczenia, należy podjąć następujące środki ostrożności:

-odłączyć piec od zasilania przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac,  
-przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac upewnij się, że piec i popiół ostygły,

-codziennie odkurz popiół z komory spalania,

-codziennie (po każdym użyciu) dokładnie czyść palenisko odkurzaczem,

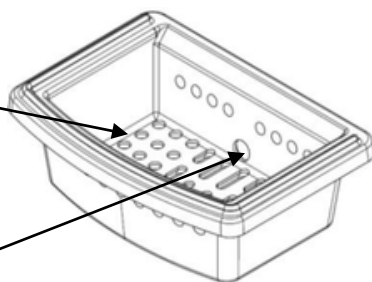
Zawsze upewnij się, że piec i popiół są zimne.

-Komora spalania (rys. 11) to część pieca, w której spalane są pelety. Zaleca się czyszczenie komory spalania odkurzaczem po każdym użyciu. Komorę spalania odłożyć z powrotem na miejsce i mocno ją osadzić, aby zapewnić bezpieczną pracę pieca. Komora spalania musi znajdować się w pozycji poziomej, nie może być nachylona! Uszczelka na spodzie komory spalania musi być na swoim miejscu i nie może być uszkodzona.

Jeśli coś jest dla Państwa niejasne, prosimy o kontakt z naszym autoryzowanym serwisem w celu uzyskania dalszych informacji i wyjaśnień. Producent nie ma wglądu w sposób montażu pieca i nie udziela gwarancji na montaż oraz konserwację pieca.

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane przez osoby trzecie.**

1. Aby zapewnić optymalne działanie pieca, wszystkie otwory muszą być wolne od popiołu (przechodnie)



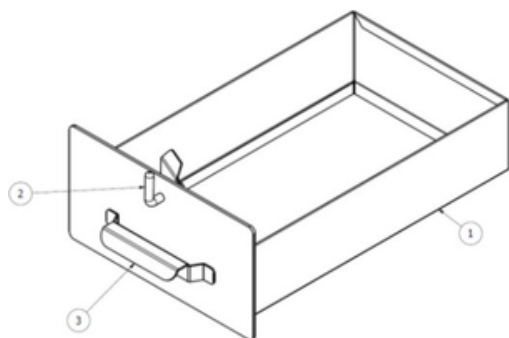
Rysunek 11

2. Otwór do wprowadzania podgrzewacza zapłonowego na pelet.

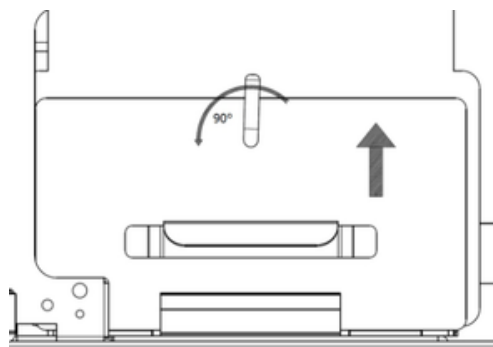
Popielniczkę (rysunek 12) należy opróżniać codziennie przed włączeniem pieca lub częściej, jeśli to konieczne. Celem tego czyszczenia jest zapewnienie swobodnego przepływu powietrza niezbędnego do spalania.

**Upewnij się, że piec i popiół ostygły.**

Popielniczkę należy umieścić z powrotem na swoim miejscu. Nigdy nie należy pozostawiać niewypalonych granulek w palenisku ani w popielniczce. Jednocześnie należy odkurzyć komorę wraz z popielniczką.



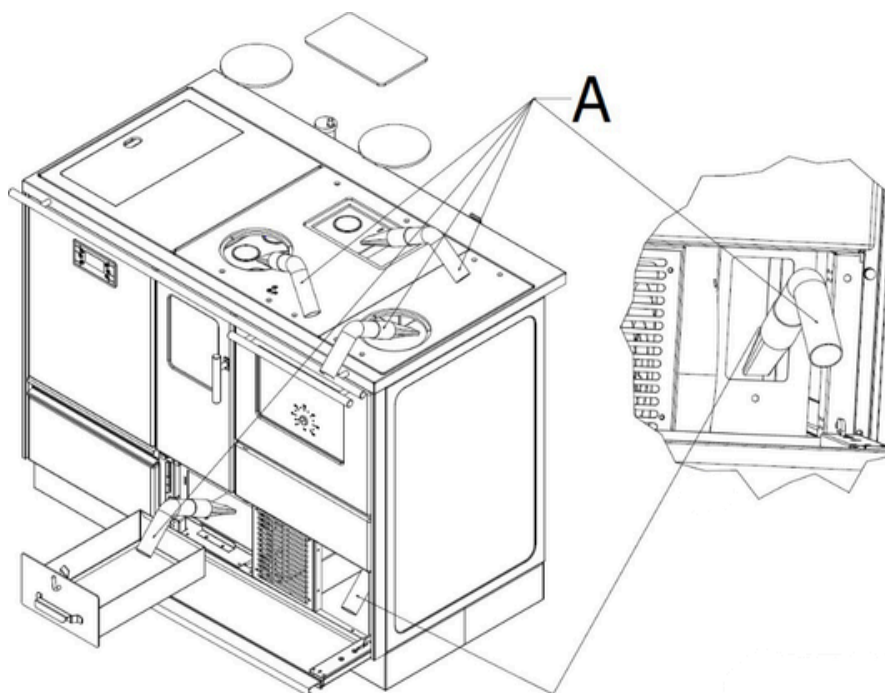
Rysunek 12



Rysunek 13

1. Pojemnik na popiół
2. Uchwyt blokujący
3. Uchwyt popielnika

Aby wyjąć popielnik, należy:  
 Obróć uchwyt zamka o 90° we wskazanym kierunku (w lewo).  
 Podnieś popielnik do góry, a gdy zwolni się z zaczepów, pociągnij ją do siebie (patrz rysunek 13).  
 Aby włożyć popielnik z powrotem, wykonaj czynności w odwrotnej kolejności. Najpierw włoż popielnik na popiół do otworu z przodu kuchenki, następnie opuść popielnik do oporu na zatrzaski i obróć uchwyt blokujący o 90° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Rysunek 14

Aby kuchenka działała prawidłowo, w pełni wykorzystywała swoją moc i oszczędzała paliwo, należy ją regularnie czyścić. Miejsca oznaczone literą „A” na rysunku 14 należy odkurzać co 7–10 dni, a popielniczkę należy czyścić codziennie.



Rysunek 15

#### CZYSZCZENIE POD PIEKARNIEM (rys. 15)

Konieczne jest czyszczenie obszaru pod piekarnikiem raz w miesiącu. Należy zdjąć pokrywę czyszczącą pod piekarnikiem (rys. 2, pozycja 15), odkręcając śrubę skrzydełkową. Należy wziąć ostrze z zestawu akcesoriów kuchennej i usunąć popiół z górnej i dolnej części blachy, która dzieli otwór na dwie części. Można to wyczyścić odkurzaczem. Po wyczyszczeniu należy przywrócić wszystkie zdjęte części do stanu początkowego.

#### Rury spalinowe należy czyścić codziennie.

Czyszczenie polega na obracaniu dźwigni mechanizmu czyszczącego (rys. 1, poz. 8) w lewo i w prawo za pomocą specjalnego klucza z zestawu akcesoriów (rys. 1, poz. 9).



Rysunek 16

#### CZYSZCZENIE PRZESTRZENI DO ODPROWADZANIA DYMU (rys. 16)

Przestrzeń przeznaczoną do odprowadzania dymu należy czyścić co miesiąc, a w razie potrzeby częściej. Należy odkręcić dwie nakrętki motylkowe (rys. 2, poz. 25) i zdjąć pokrywę komory (rys. 2, poz. 24), a następnie usunąć nagromadzony popiół za pomocą odkurzacza. Po wyczyszczeniu należy ponownie założyć pokrywę na miejsce i zamocować ją za pomocą nakrętek.



Rysunek 17

#### CZYSZCZENIE POD PŁYTĄ GRZEWczą (rys. 17)

Przestrzeń pod płytą grzewczą należy czyścić co miesiąc, a w razie potrzeby częściej. Zdejmij prostokątną pokrywę płyty grzewczej (rys. 2, poz. 20) oraz okrągłą pokrywę (rys. 2, poz. 22) i odkurz przestrzeń pod płytą grzewczą, zwłaszcza w okolicy sprężyn znajdujących się pod prostokątną pokrwyką.

#### CZYSZCZENIE SZKŁA

Szkło należy wyczyścić wilgotną szmatką lub mokrą chusteczką.

Należy pocierać, aż szkło będzie czyste.

Do czyszczenia piekarników kuchennych można również używać detergentów.

Nie czyść szyby podczas pracy stref grzewczych i nie używaj gąbek ściernych.

Nie należy zamoczyć uszczelki wokół drzwiczek, ponieważ może się ona rozłożyć.

## 7.2 KONSERWACJA SPECJALNA

Aby piec działał prawidłowo i wydajnie, konieczne jest regularne czyszczenie komina. Czyszczenie należy przeprowadzać co najmniej dwa razy w roku – na początku i w połowie sezonu grzewczego – lub w razie potrzeby. Jeśli w kominie znajdują się odcinki poziome, przed zamknięciem przewodu dymowego należy je sprawdzić i usunąć z nich popiół oraz warstwę sadzy. Najlepiej zlecić czyszczenie komina autoryzowanemu kominiarzowi.

Jeśli komin nie zostanie wyczyszczony, w pracy kuchenki mogą pojawić się następujące problemy:

- niepełne spalanie,
- zabrudzenie szyby,
- zatykanie otworów w palenisku popiołem i niespalonymi peletami,
- osadzanie się popiołu i sadzy na kotle, co prowadzi do słabego przekazywania ciepła.

## 8. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### Kupili Państwo produkt najwyższej jakości.

Producent pozostaje zawsze do Państwa dyspozycji, aby udzielić wszelkich niezbędnych informacji dotyczących kuchenki oraz instrukcji montażu w Państwa lokalu. Prawidłowy montaż kuchenki, zgodny z niniejszą instrukcją oraz lokalnymi i krajowymi przepisami, ma ogromne znaczenie dla zapobiegania zagrożeniom, pożarom oraz wszelkim nieprawidłowościom w działaniu lub awariom.

Kuchenka działa przy podciśnieniu w komorze spalania. Dlatego należy upewnić się, że przewód odprowadzający dym jest dobrze uszczelniony termicznie.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W razie pożaru w przewodzie odprowadzającym dym lub kominie należy wyprowadzić wszystkie osoby i zwierzęta z

pomieszczenia, natychmiast odciąć dopływ prądu za pomocą głównego wyłącznika w domu lub wyjmując wtyczkę z gniazdka (wtyczka musi być zawsze łatwo dostępna i nie może być zablokowana) oraz natychmiast wezwać straż pożarną.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie wolno używać zwykłego drewna opałowego.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie wolno używać pieca do spalania śmieci.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie należy ręcznie wkładać peletów do paleniska.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Aby uniknąć zamarzania wody, należy włączyć piec, gdy temperatura zewnętrzna spadnie poniżej 0°C. W piecu zainstalowana jest funkcja zabezpieczająca przed zamarzaniem, która uruchamia pompę, gdy temperatura kotła spadnie poniżej 5°C.

## 9. WYBÓR PELETU

### Jakość peletu jest bardzo ważna!

Piec jest przeznaczony do spalania peletu. Ponieważ na rynku dostępne są różne rodzaje i rozmiary peletów, ważne jest, aby wybierać pelety, które nie zawierają zanieczyszczeń, są zwarte i nie wytwarzają pyłu. Należy stosować pelety spełniające normę europejską EN plus A1. Skonsultuj się z dostawcą w sprawie rodzaju peletu, którego rozmiar musi wynosić 3,15–40 mm, a średnica przekroju 6 mm. Prawidłowe działanie pieca zależy od rodzaju i jakości peletu.

Producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie pieca spowodowane użyciem peletów niskiej jakości. Jeśli do części pieca w kształcie lejka, czyli do zbiornika paliwa, dostaną się trociny lub małe, rozpadające się granulki, mogą one zablokować podawanie granulatu. Takie granulki mogą utrudniać pracę silnika przekładniowego napędzającego mechanizm podający granulaty lub mogą go uszkodzić. Jeśli zauważysz takie małe, rozpadłe pelety na dnie zbiornika na pelety lub na dnie przenośnika ślimakowego, gdy zbiornik jest pusty, odkurz je za pomocą odkurzacza, wkładając wąż odkurzacza przez otwory rusztu na pelety. A jeszcze lepiej, co miesiąc lub co półtora miesiąca odkurzaj dno zbiornika w opisany powyżej sposób, gdy w zbiorniku znajduje się niewielka ilość peletów.



Odpowiednia klasa peletu

Spełnia wymagania normy EN Plus klasy A1.

Odpowiednia średnica i długość, bez pyłu i z minimalną zawartością kory.



Pelet niskiej jakości

Pellet nie został prawidłowo sprasowany, przez co łatwo się rozpadają. **NIE UŻYWAĆ!** Ślimak nie będzie w stanie zapewnić stałego transportu tych peletów z zasobnika do palnika, co spowoduje problemy z rozpalaniem.



Pelety o zbyt ciemnym kolorze

Zbyt duża zawartość kory. **NIE UŻYWAĆ!** Spowoduje to nadmierną ilość piasku w popiele, co doprowadzi do zablokowania otworów wentylacyjnych przez żużel, słabego spalania i zacinania się systemu czyszczenia paleniska.



Pelet o zbyt małej długości

**NIE UŻYWAĆ!**

Ślimak nie będzie w stanie dostarczać tych peletów do palnika z odpowiednią prędkością, co wpłynie na wydajność (i moc) kotła oraz spalanie.



Pelet o dużej zawartości pyłu

**NIE UŻYWAĆ!**

Ślimak nie będzie w stanie dostarczyć tych peletów ze zbiornika do palnika, co spowoduje problemy z rozpalaniem.

## 9.1. PRZECHOWYWANIE PELETÓW

Pelet należy przechowywać w suchym miejscu, które nie jest zbyt zimne. Zimne i wilgotne pelety (o temperaturze około 5 °C) zmniejszają moc cieplną paliwa i wymagają dodatkowego czyszczenia pieca.

**Osoby z urazami kręgosłupa oraz kobiety w ciąży powinny unikać podnoszenia worków z peletami.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub nieprawidłowe działanie pieca spowodowane użyciem peletów niskiej jakości.**

Pelet musi być zgodny z normami DIN 51731, DIN plus, Ö-Norm M-7135 lub innymi porównywalnymi normami europejskimi.

**PELETU NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ W POBLIŻU PIECA.** Należy przechowywać go w odległości co najmniej pół metra od pieca.

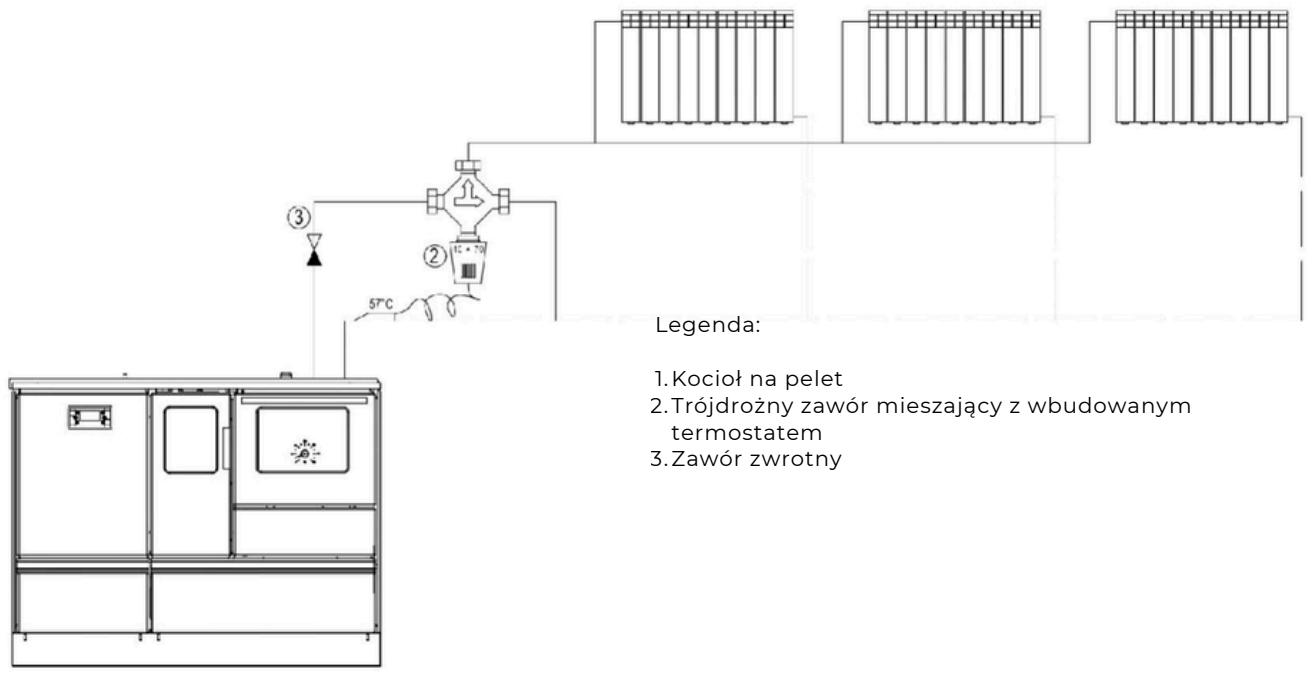
Podczas przenoszenia granulatu należy uważać, aby nie rozsypać go.

Wsypanie trocin do zbiornika na pelety może spowodować zablokowanie systemu podawania peletów.

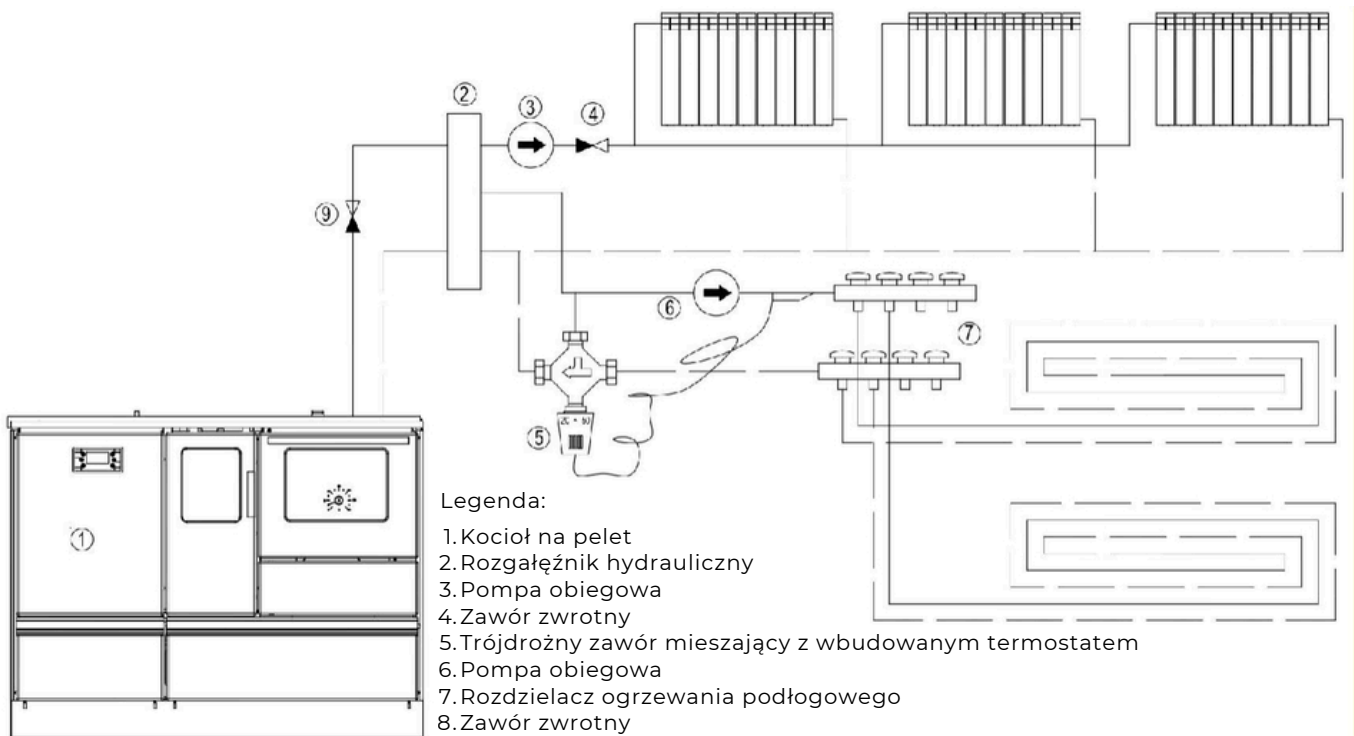
## 10. PODŁĄCZENIE INSTALACJI HYDRAULICZNEJ

Aby zmniejszyć ryzyko kondensacji, zaleca się zastosowanie trójdrożnego zaworu mieszającego z zamontowanym termostatem podczas instalacji pieca.

### 10.1 Schemat instalacji hydraulicznej pieca na pelet (ogrzewanie grzejnikowe)

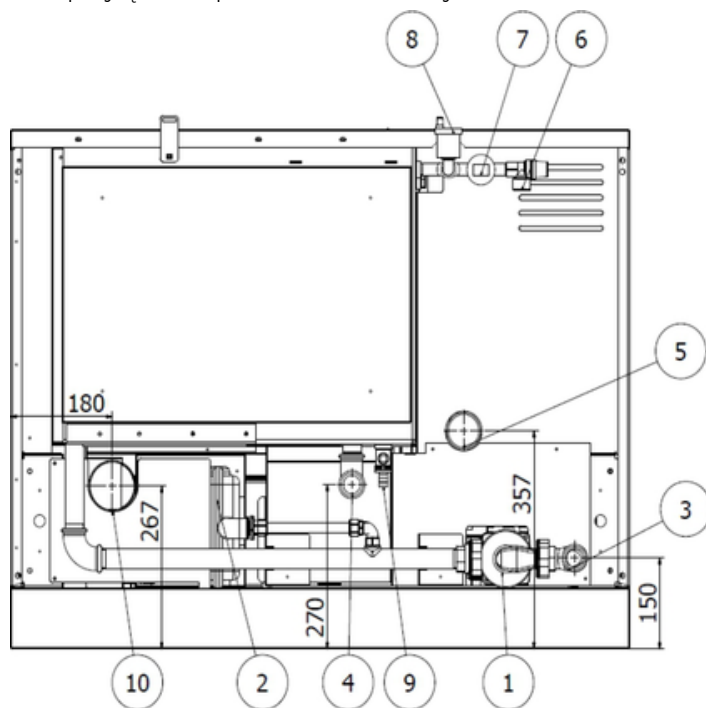


### 10.2 Schemat instalacji hydraulicznej pieca na pelety (grzejniki i ogrzewanie podłogowe)



**WAŻNE!** Podłączenie pieców do instalacji hydraulicznej może być wykonywane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowanych instalatorów zgodnie z niniejszą instrukcją oraz obowiązującymi przepisami prawnymi w kraju, w którym przeprowadzana jest instalacja. Firma ALFA PLAM nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

Kuchenka jest przeznaczona do centralnego ogrzewania i przystosowana do zamkniętego systemu grzewczego. Podczas podłączania kuchenek odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń. Tył pieca z przyłączami przedstawiono na rysunku 18.



Rysunek 18

1. Pompa obiegowa
2. Naczynie wzbiorcze
3. Przewód powrotny
4. Przewód ciśnieniowy
5. Rura doprowadzająca powietrze do spalania
6. Zawór bezpieczeństwa
7. Czujnik ciśnienia wody
8. Automatyczny zawór odpowietrzający
9. Kran do napełniania i opróżniania
10. Przyłącze rury spalinowej

### 10.3 PRZEWÓD CIŚNIENIOWY I POWROTNY

Wyjścia z przewodów tłocznego i powrotnego na kotle mają średnicę 1" i nie wolno ich dodatkowo zwęzać aż do pierwszego rozgałęzienia. Należy stosować rurę stalową 1" lub rurę miedzianą o średnicy  $\varnothing 28$  mm (lub większej). Podczas montażu należy zwrócić uwagę na spadki rur, które powinny wynosić 0,5% (5 mm na metr długości rury) oraz na odpowietrzenie instalacji (kocioł, rury, grzejniki).

### 10.4 ELEMENTY WBUWANE W KUCHENKĘ

W kuchenke wbudowane są następujące elementy:

- zawór bezpieczeństwa,
- pompa obiegowa,
- automatyczny zawór odpowietrzający (zbiornik),
- naczynie wzbiorcze,
- kran do napełniania i opróżniania przewodów oraz
- czujnik ciśnienia wody.

Z tych powodów nie ma potrzeby dodatkowego osadzania wymienionych elementów, co stanowi dużą zaletę, ponieważ skraca czas i zmniejsza przestrzeń potrzebną do montażu określonych elementów.

### 10.5 ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA (Rysunek 18, pozycja 6)

Znajduje się on z tyłu kuchenki, za ramą płyty grzewczej. Przyłącze wlotowe ma średnicę R1/2". Zawór otwiera się przy ciśnieniu wody wynoszącym 2,5 bara. Wylot zaworu bezpieczeństwa należy podłączyć do kanalizacji.

### 10.6 POMPA OBIEGOWA (Rysunek 18, Pozycja 1)

Wysokiej jakości pompa obiegowa jest zainstalowana na kuchenke, na przewodzie powrotnym z przyłączem R1". Jest ona włączana i wyłączana przez układ elektroniczny zgodnie z ustawioną temperaturą wody. Oś pompy musi znajdować w pozycji poziome. Podczas podłączania do instalacji należy upewnić się, że pompa nie jest odwrócona!

#### Uwaga:

Jeśli kocioł i pompa nie działają przez dłuższy czas (np. przez miesiąc), wał pompy może ulec zablokowaniu, co spowoduje zatrzymanie pompy. W takim przypadku nie należy uruchamiać kotła, ponieważ zablokowanie pompy prowadzi do zatrzymania cyrkulacji wody w obiegach grzewczych i przegrzania pompy wody. Aby odblokować wał pompy, należy wykonać następujące czynności:

- zdjąć kratkę ochronną,
- umieścić ściereczkę pod pompą,
- Odkręć śrubę z przodu pompy za pomocą płaskiego śrubokręta o szerokości końcówki 5-7 mm. Z pompy wypłynie niewielka ilość wody, co jest zjawiskiem całkowicie normalnym,
- Włóż śrubokręt do otworu pompy, umieść go w rowku wału pompy i obracając śrubokręt oraz wał w lewo –w prawo, zwolnij wał pompy,
- Włóż śrubę pompy z powrotem na miejsce w otworze pompy, dobrze ją dokręć i uważaj, aby nie upuścić gumowej uszczelki na śrubę pompy. Włącz pompę i sprawdź czy działa.

Działanie pompy sprawdzaj na początku każdego sezonu grzewczego.

## 10.7 AUTOMATYCZNY ZAWÓR ODPOWIETRZAJĄCY (Rys. 18, pozycja 8)

Automatyczny zawór odpowietrzający jest zamontowany na przewodzie ciśnieniowym, za ramą płyty grzewczej. Jego zadaniem jest usuwanie powietrza z kotła i przewodów.

**Należy lekko odkręcić nakrętkę zaworu, aby powietrze swobodnie wypływało z kotła i przewodów.**

## 10.8 ZBIORNIK WYRÓWNAWCZY (Rysunek 18, pozycja 2)

Kocioł wyposażony jest w 8-litrowy zbiornik wyrównawczy. Jego zadaniem jest stabilizacja wody w kotle i instalacji grzewczej, Fabrycznie ustawione ciśnienie wynosi 1 bar.

## 10.9 KRAN DO NAPEŁNIANIA I OPRÓŻNIANIA (rys. 18, pozycja 9)

Kran do napełniania i opróżniania znajduje się w dolnej części tylnej ścianki. Złącze wlotowe ma rozmiar R1/2", a złącze wylotowe jest wyposażone w złącze przedłużające wężyka.

## 10.10 CZUJNIK CIŚNIENIA WODY (rys. 18, pozycja 7)

Czujnik ten mierzy ciśnienie wody w instalacji, a odczyt tej wartości jest dostępny w panelu sterowania.

## 11. NAPEŁNIANIE INSTALACJI I URUCHOMIENIE

Przed rozpaleniem kotła należy napełnić wodą cały system centralnego ogrzewania i dokładnie go odpowietrzyć, a także prawidłowo podłączyć kocioł do komina. Zalecane ciśnienie wody wynosi od 1 do 1,9 bara, przy czym optymalne jest utrzymanie go w zakresie od 1,2 do 1,6 bara. Ciśnienie próbne instalacji może wynosić do 1,9 bara.

**UWAGA:** Pieca nie należy używać bez wody. Musi on być podłączony do instalacji, do której podłączone są odbiorniki (grzejniki) o mocy co najmniej 8 kW.

## 12. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z INSTALACJI GRZEWczej

- Wszystkie połączenia muszą być dobrze uszczelnione i dokręcone. Nie może występować wyciek wody.
- Przed uruchomieniem cała instalacja powinna zostać przetestowana przy użyciu wody pod ciśnieniem nieprzekraczającym 1,9 bara.
- Zaleca się co najmniej jednokrotne spuszczenie wody z instalacji ze względu na zanieczyszczenia znajdujące się w systemie.
- Upewnij się, że wszystkie zawory między kuchenką a instalacją są otwarte.
- Przed uruchomieniem kotła należy upewnić się, że całe powietrze zostało usunięte z kotła i instalacji. Z tego powodu instalację należy napełniać wodą powoli, aby całe powietrze mogło z niej uciec.
- Podczas fazy rozpalania i stygnięcia niektóre elementy kuchenki mogą się rozszerzać i kurczyć, co może powodować delikatne trzaski. Jest to całkowicie normalne zjawisko i nie można go uznać za wadę.

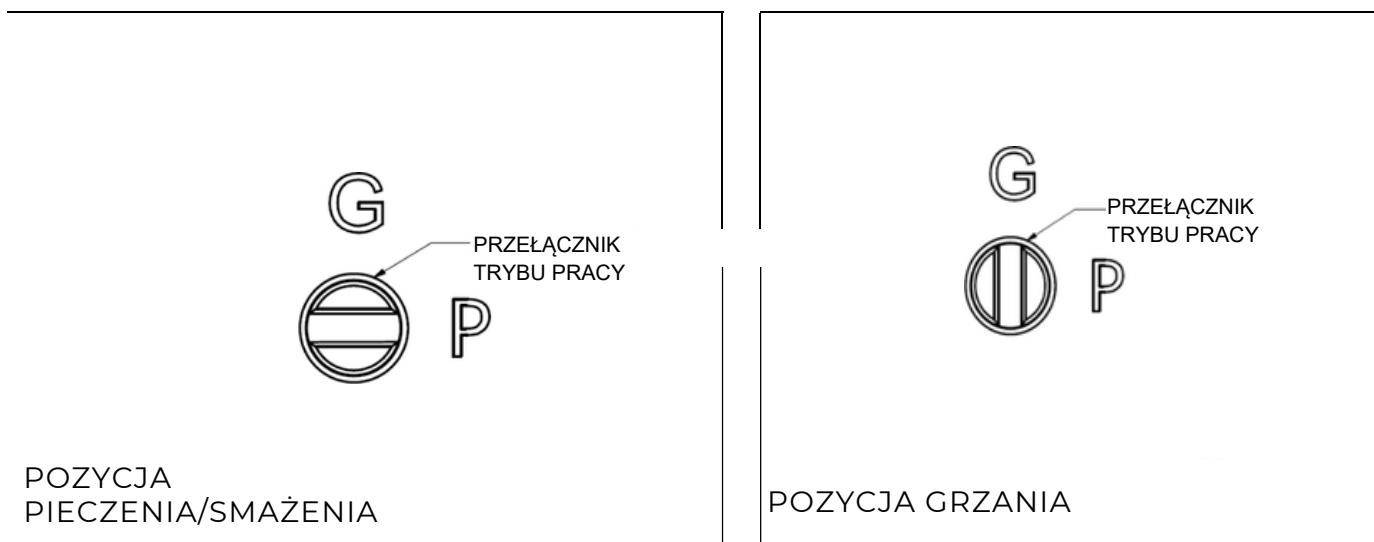
Podstawowe ustawienia fabryczne gwarantują prawidłowe działanie kuchenki, pod warunkiem przestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.

### 12.1 GOTOWANIE, PIECZENIE I SMAŻENIE

W sezonie grzewczym kuchenka służy głównie do ogrzewania, ale także do gotowania, pieczenia/pieczona w piekarniku i smażenia. Gotowanie i smażenie na płycie grzewczej można przeprowadzać w dowolnej temperaturze i w dowolnym trybie pracy. W przypadku pieczenia/smażenia należy wykonać następujące czynności:

-ustawić temperaturę wody w przewodach na 75°C. Jeśli instalacja nie jest w stanie osiągnąć tej wartości, należy zamknąć niektóre grzejniki, aby ją uzyskać, -obrócić przełącznik trybu pracy o 90° do pozycji pieczenia/pieczona na głębokim tłuszczu za pomocą specjalnego klucza, jak na rysunku 19, -odczekać około 30 minut, aż temperatura na termometrze przy drzwiach piekarnika osiągnie 200–220° (w środku piekarnika temperatura jest o 20 °C wyższa) i włóż blachę do pieczenia/smażenia z potrawą, którą chcesz upiec/usmażyć. Podczas pieczenia/smażenia co jakiś czas

obracaj blachę, aby potrawa była równomiernie upieczona/usmażona.



Rysunek 19

### 13. DOKŁADANIE PELETU

Wsypywanie peletów do zbiornika odbywa się od góry pieca, przez pokrywę (rys. 2, poz. 19) Należy podnieść pokrywę i wsypać pelet. Po napełnieniu zbiornika peletem należy zamknąć pokrywę. Nie należy wyjmować kratki zabezpieczającej ze zbiornika. Podczas napełniania zbiornika należy zapobiegać kontaktowi worka z gorącymi powierzchniami.

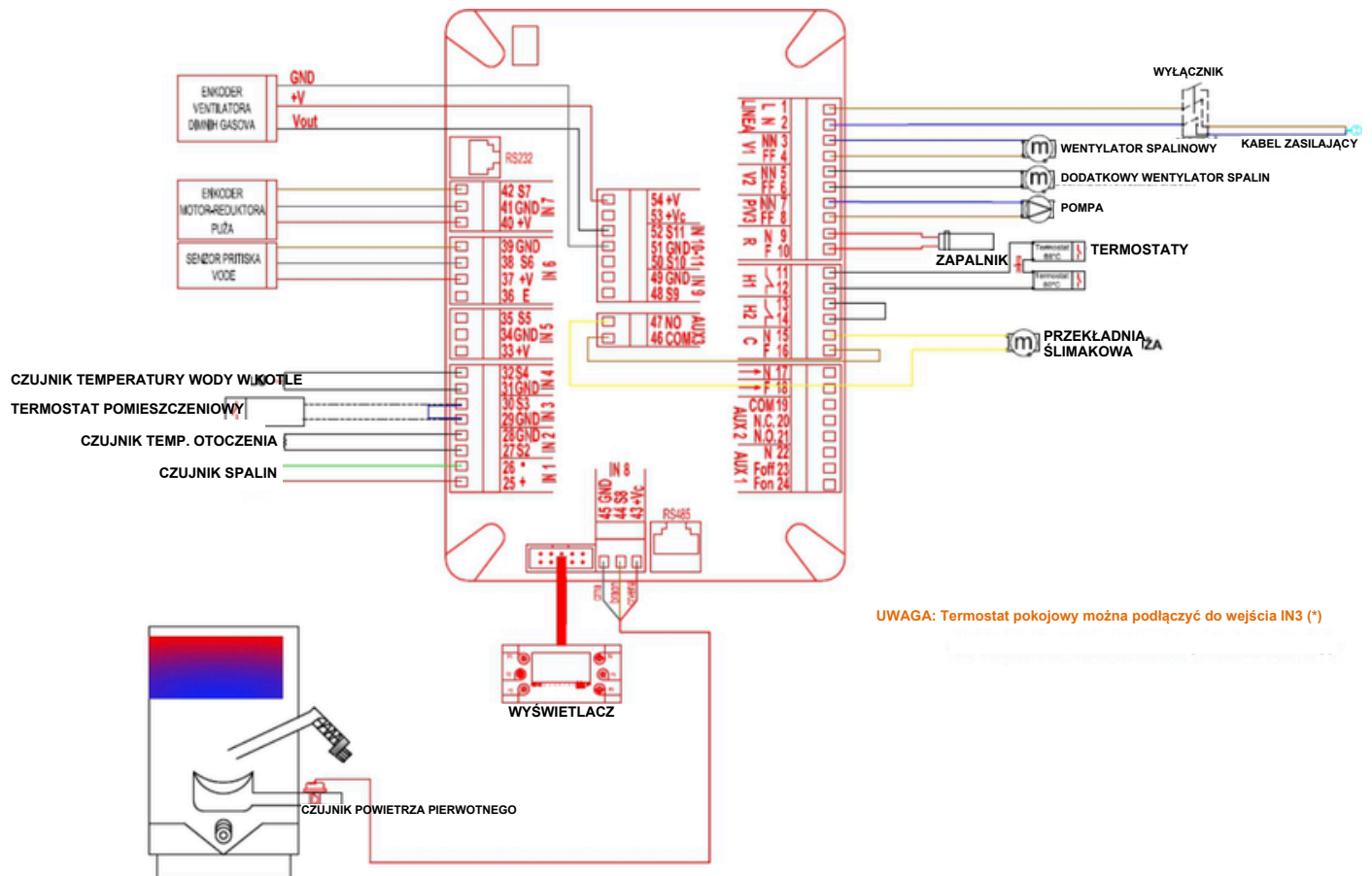
### 14. SYSTEM STEROWANIA PIECA

W piekarniku wbudowany jest nowoczesny system sterowania, który zapewni bezpieczną, wydajną i niezawodną kontrolę nad jego działaniem oraz pozwala w pełni wykorzystać jego możliwości.

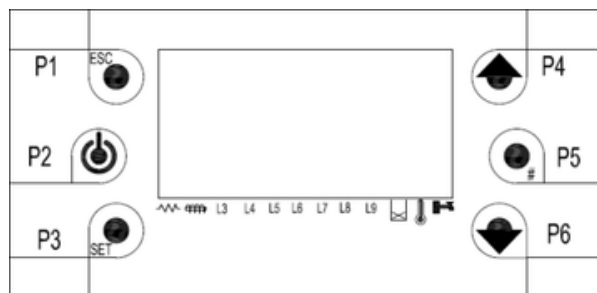
Charakteryzuje się:

- łatwością konfiguracji i obsługi,
- proste i bezpośrednie funkcje użytkowe,
- niezawodne i elastyczne oprogramowanie funkcjonalne opracowane specjalnie dla urządzeń na pelety,
- zaawansowanymi funkcjami dostępnymi dla instalatorów, umożliwiającymi dostosowanie pieca do różnych konfiguracji i instalacji.

#### 14.1 SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH



#### 14.2 PANEL STEROWANIA (WYŚWIETLACZ) – PRZYCISKI I FUNKCJE








Przyciski:

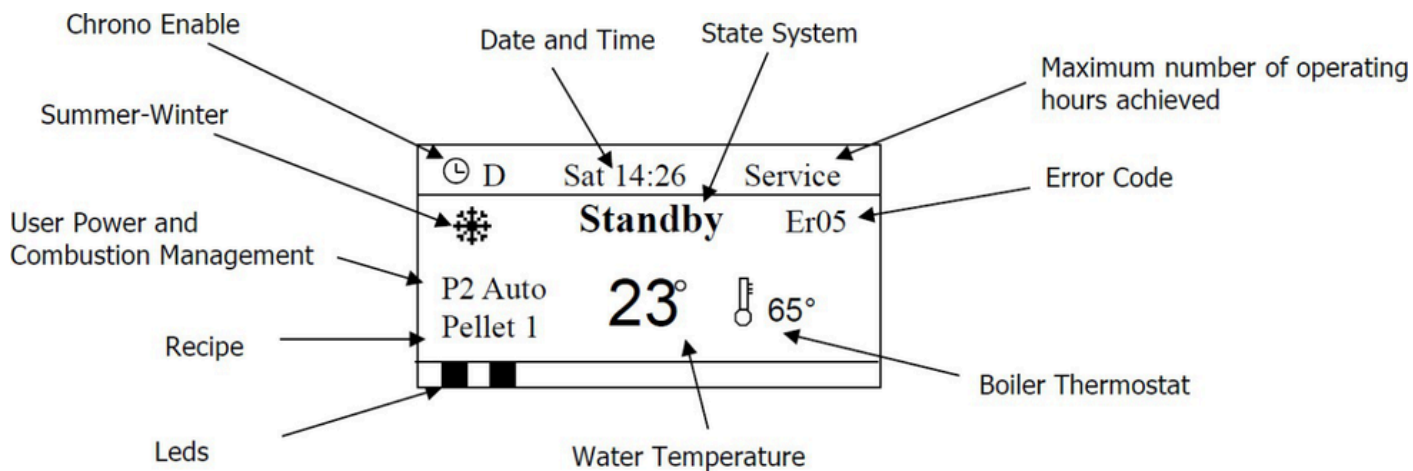
	Funkcja	Opis
P2	Włączanie/Wyłączanie	Włączanie i wyłączanie kuchenki poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez ponad 3 sekundy po sygnale dźwiękowym
		Gdy system znajduje się w stanie zablokowanym,

	Odblokowanie	naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez ponad 3 s po sygnale dźwiękowym, system zostaje odblokowany
P4	Zmiana wartości	Zmiana wartości i ustawień w menu i podmenu
P6	Poruszanie się po menu i podmenu	Poruszanie się (zmiana) po menu i podmenu
	Wizualizacje	Dostęp do menu wizualizacji
P1	Esc	Wyjście z bieżącego menu lub podmenu
P3	Menu	Przejdzie do menu lub podmenu
	Modyfikuj	Umożliwia modyfikację w menu
	Ustaw	Zapisuje (rejestruje) dane w menu
P5	Reset systemu, konserwacja 2 Funkcja	Resetuje licznik czasu (tylko jeśli ta opcja jest włączona)
	Ręczny tryb czuwania	Po naciśnięciu przycisku na dłużej niż 3 sekundy system przechodzi w tryb czuwania

#### Symbole LED:

Zapalnik	Dioda LED świeci się: Zapalnik jest włączony	
Ślimak	Dioda LED świeci się: Ślimak jest aktywny	
Pompa	Dioda LED świeci się: Pompa jest aktywna	L3
Wyjście Aux 1	Dioda LED świeci się: wyjście Aux 1 jest aktywne	L4
Dodatkowy silnik	Dioda LED świeci się: silnik dodatkowy jest włączony	L5
Wyjście Aux 2	Dioda LED świeci się: Wyjście Aux 2 jest aktywne	L6
Wyjście Aux 3	Dioda LED świeci: Wyjście Aux 3 jest aktywne	L7
Nieaktywny		L8
Nieaktywny		L9
Czujnik poziomu peletów	Dioda LED świeci: Brak peletu	
Termostat zewnętrzny	Dioda LED świeci: Styk jest otwarty	
Kran wody sanitarnej	Dioda LED świeci: Potrzeba wody użytkowej	

#### Wyświetlacz:



#### Wyświetla:

- Godzina i data
- Tryb chronografu D-Codziennie, W-Co tydzień, We-Weekend
- Moc systemu (P1, P2, P3, P4 i P5)
- Receptura (Pellet 1)
- Stan systemu (Kontrola, Zapłon, Stabilizacja, Tryb pracy, Modulacja, Gotowość, Bezpieczeństwo, Gaszenie, Przywrócenie zapłonu, Blokada, Wyłączony)

#### Błędy (alarmy):

W przypadku wystąpienia błędu (alarmu) system przechodzi w stan Blokada.

Kod błędu	Opis błędu (alarmu)
Er01	Zadziałał termostat bezpieczeństwa
Er02	Zadziałał presostat bezpieczeństwa
Er03	Wyłączenie z powodu zbyt niskiej temperatury spalin
Er04	Wyłączenie z powodu zbyt wysokiej temperatury wody w kotle
Er05	Wyłączenie z powodu zbyt wysokiej temperatury spalin
Er06	Zadziałał termostat bezpieczeństwa na obudowie ślimaka
Er07	Błąd enkodera. Brak sygnału
Er08	Błąd enkodera. Brak możliwości regulacji liczby obrotów
Er09	Zbyt niskie ciśnienie wody

<b>Er10</b>	Zbyt wysokie ciśnienie wody
<b>Er11</b>	Błąd spowodowany problemem z zegarem wewnętrznym
<b>Er12</b>	Wyłączenie z powodu nieudanego zapłonu
<b>Er15</b>	Przerwa w zasilaniu trwająca dłużej niż 50 minut
<b>Er16</b>	Błąd komunikacji RS485
<b>Er17</b>	Błąd regulatora przepływu powietrza
<b>Er18</b>	Brak granulatu
<b>Er25</b>	Błąd silnika czyszczącego
<b>Er39</b>	Uszkodzony regulator przepływu powietrza
<b>Er41</b>	Nie osiągnięto minimalnego przepływu powietrza na etapie CHECK UP
<b>Er42</b>	Osiągnięto maksymalny przepływ powietrza
<b>Er47</b>	Błąd sygnału enkodera ślimaka
<b>Er48</b>	Błąd spowodowany niemożnością regulacji prędkości ślimaka
<b>Er52</b>	Błąd modułu I/O I2C

#### Inne komunikaty:

<b>Sond</b>	Ten komunikat wyświetlany na etapie kontroli oznacza, że temperatura na jednej lub kilku sondach jest równa wartości minimalnej (0°C) lub maksymalnej (w zależności od typu sondy). Należy upewnić się, że sonda nie jest przzerwana (0°C) ani nie występuje w niej zwarcie (wartość maksymalna wartość na skali temperatury).
<b>Serwis</b>	Ten komunikat informuje, że osiągnięto planowaną liczbę godzin pracy i że należy wezwać serwis.
<b>Wyczyść</b>	Ten komunikat informuje, że osiągnięto zaplanowaną liczbę godzin pracy i konieczne jest ogólne czyszczenie kuchenki.
<b>Zablokowanie zapłonu</b>	Ten komunikat pojawia się, gdy system wyłącza się, będąc jeszcze w fazie zapłonu. System przestanie działać dopiero po przejściu do trybu pracy.
<b>Błąd połączenia</b>	Ten komunikat informuje, że nie ma komunikacji między wyświetlaczem LCD a sterownikiem w urządzeniu.
<b>Tryb czuwania</b>	Wyświetla się, gdy system znajduje się w trybie czuwania w wyniku naciśnięcia przycisku P5

#### Wizualizacje:

Naciśnięcie przycisków P4 i P6 powoduje przejście do menu wizualizacji. W tym menu można zobaczyć wartości niektórych parametrów systemu.

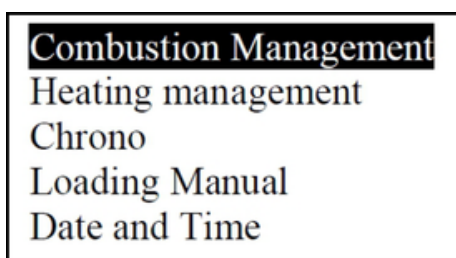
L3 Włączona P1 Pompa	Numer diody LED i stan wyjścia pompy
L4 Wyłączony zawór bezpieczeństwa	Numer diody LED i stan wyjścia Aux 1
L5 Wył. Wyjście nieużywane	Numer diody LED i stan wyjścia silnika pomocniczego
L6 Włączony Silnik obciążeniowy	Numer diody LED i stan wyjścia Aux 2
L7 Wyłączony Wyjście nieużywane	Liczba diod LED i stan wyjścia Aux 3
T. spalin: 103	Temperatura spalin (°C)
Temperatura wody: 55	Temperatura wody (°C)
Temperatura bufora: 52	*Temperatura bufora (°C)
Temperatury pomieszczenia: 21	Temperatura w pomieszczeniu (°C)
Ciśnienie: 1548	*Ciśnienie wody w kotle (mbar)
Przepływ powietrza: 680	Natężenie przepływu powietrza pierwotnego (cm/s)
Prędkość wentylatora: 1000	Prędkość/napięcie silnika spalinowego (obr./min/V)
Wkręt w trybie pracy: 800	Prędkość/napięcie silnika ślimaka (obr./min/V)
Kod produktu 448-0000	Kod systemu
FSYD01000135.0.2	Wersja oprogramowania sterownika
PSYSF01000209.0.2	Wersja oprogramowania wyświetlacza

\*Jeśli w konfiguracji kuchenki nie ma zainstalowanych czujników, wartości te nie są widoczne.

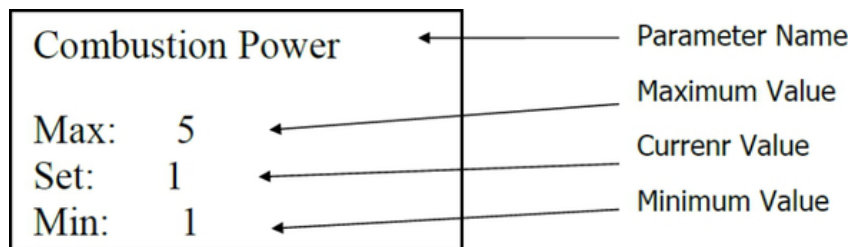
## 14.3 MENU

Menu zawiera Menu użytkownika oraz Menu techniczne.

Menu techniczne zawiera ustawienia i konfigurację, za pomocą których producent może modyfikować parametry i konfigurację systemu. Menu techniczne nie jest dostępne dla użytkownika, a jedynie dla upoważnionego przedstawiciela producenta. (Menu użytkownika) Naciśnięcie przycisku P3 powoduje wejście do Menu użytkownika.

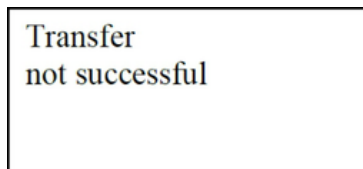


Przyciski P4 i P6 służą do wyboru żądanego menu lub podmenu. Następnie, naciskając przycisk P3, wchodzi się do wybranego menu lub podmenu.



Aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość parametru, naciśnij przycisk P4 lub P6. Aby zapisać nową wartość parametru, naciśnij przycisk P3. Aby anulować wszystkie zmiany i przywrócić poprzednie wartości, należy nacisnąć przycisk P1.

Po zmianie wartości parametru nowa wartość jest wysyłana do kontrolera głównego. Jeśli przesyłanie nie powiedzie się, na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:



W takim przypadku konieczne jest ponowne wprowadzenie zmian.

**Menu użytkownika zawiera kilka menu i podmenu.**

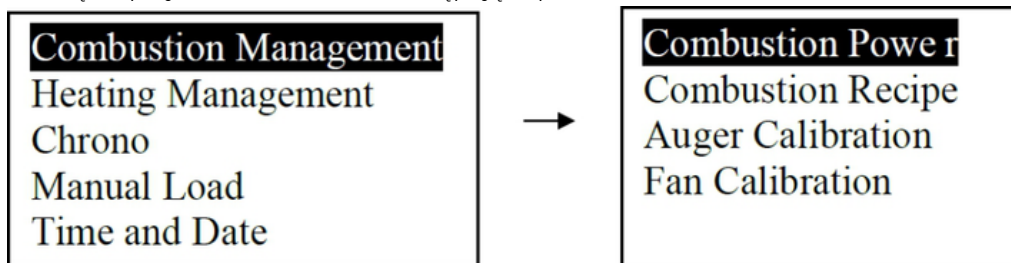
Naciśnięcie klawisza P3 powoduje wejście do menu użytkownika i wyświetlenie następującej listy podmenu:

Menu	Opis
Zarządzanie spalaniem	Menu służące do modyfikacji mocy spalania, kalibracji silnika roboczego i silnika spalinowego
Zarządzanie ogrzewaniem	Menu do modyfikacji wartości zadanych temperatury wody w kotle, zbiorniku buforowym i innych
Chrono	Menu służące do wyboru trybu programu czasowego oraz godzin włączania i wyłączenia kotła
Ręczne załadowanie	Menu ręcznego załadunku ślimaka. Możliwe tylko wtedy, gdy system jest w stanie wyłączenia
Data i godzina	Menu do ustawiania godziny i daty
Zdalne sterowanie	Menu aktywacji sterowania radiowego
Język	Menu zmiany języka na panelu sterowania
Menu klawiatury	Menu regulacji kontrastu i jasności wyświetlacza LCD
Menu systemowe	Menu umożliwiające dostęp do ustawień technicznych

**14.3.1 MENU ZARZĄDZANIA SPALANIEM**

Jest to menu służące do modyfikacji parametrów, które określają proces spalania w kuchence. Zawiera ono kilka podmenu.

Menu wyświetla się po naciśnięciu przycisku P3 i zawiera następujące podmenu:

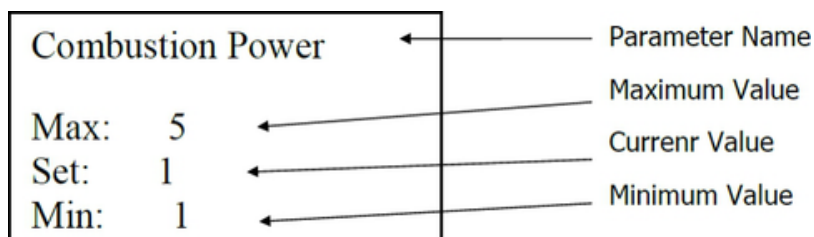


**14.3.1.1 MOC SPALANIA**

Menu służące do ustawiania mocy spalania systemu w trybie ręcznym lub automatycznym (jeśli jest dostępny). W trybie ręcznym użytkownik może samodzielnie dostosować żadaną moc spalania.

Spalanie	Opis
1-5 (Moc spalania 1, 2, 3, 4 i 5)	Moc ustawia się ręcznie, wybierając moc 1, 2, 3, 4 lub 5.
Auto	Moc jest ustawiana automatycznie przez system

Aby przejść do menu „Moc spalania”, należy nacisnąć przycisk P3



Żadaną moc spalania wybiera się za pomocą przycisków P4 i P6. Naciśnij przycisk P3 aby zapisać nowo ustawioną wartość parametru. Aby anulować wszystkie zmiany i powrócić do poprzednich wartości, naciśnij przycisk P1

### 14.3.1.2 RECEPTURA SPALANIA

Menu służące do wyboru receptury spalania. Jeśli fabrycznie ustawiono tylko jedną recepturę, menu to nie jest widoczne.

### 14.3.1.3 KALIBRACJA ŚLIMAKA

Menu służące do zmiany prędkości podawania ślimaka. System posiada 10 stopni kalibracji (od -5 do +5, ustawienie fabryczne to 0). Efekt kalibracji obowiązuje zarówno w trybie pracy, jak i w trybie modulacji. W każdym stopniu wartość jest zwiększana lub zmniejszana o 5%. Przykład: Wartość kalibracji = -2;  $(-2 \cdot 5\% = -10\%)$  – oznacza, że skalibrowane wartości prędkości ślimaka zostaną zmniejszone o 10% w porównaniu z wartościami fabrycznymi.

Ustawienia fabryczne	C03=600	C04=900	C05=1200	C06=1600	C07=2000	C11=600
Wartości skalibrowane	C03=540	C04=810	C05=1080	C06=1440	C07=1800	C11=540

### 14.3.1.4 Kalibracja wentylatora spalania

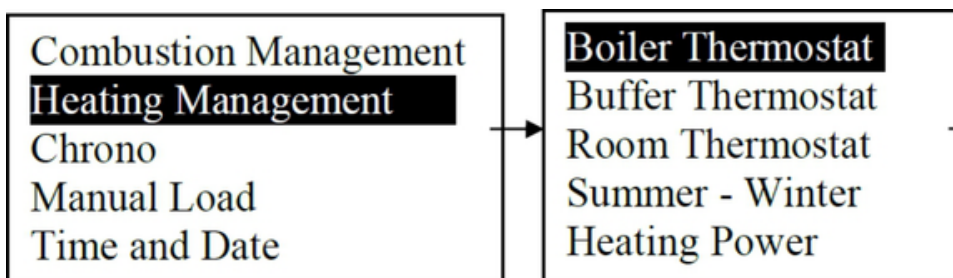
Menu służące do zmiany prędkości obrotowej wentylatora spalinowego. System posiada 10 stopni kalibracji (od -5 do +5; ustawienie fabryczne pracy, jak i w trybie modulacji. W każdym stopniu wartość jest zwiększana lub to 0). Efekt kalibracji obowiązuje zarówno w trybie zmniejszana o 5%. Przykład: Wartość kalibracji = +3;  $(+3 \cdot 5\% = +15\%)$  – oznacza, że skalibrowane wartości prędkości obrotowej wentylatorów spalin zostaną zwiększone o 15% w porównaniu z wartościami fabrycznymi.

Ustawienia fabryczne	U03=1000	U04=1200	U05=1400	U06=1600	U07=1800	U11=900
Wartości skalibrowane	U03=1150	U04=1380	U05=1610	U06=1840	U07=2070	U11=1030

**Uwaga: Kalibracji ślimaka i wentylatora spalin nie wolno przeprowadzać bez uprzedniej konsultacji z autoryzowanym serwisem lub przedstawicielem producenta.**

### 14.3.2 MENU ZARZĄDZANIA OGRZEWANIEM

Jest to menu służące do zmiany parametrówdecydującychowydajności grzewczej kotła. Zawiera ono kilka podmenu. Dostęp do menu uzyskuje się poprzezznaczenie przycisku P3 , po czym pojawiają się następujące podmenu:



#### 14.3.2.1 Termostat kotła

Menu umożliwiające regulację zadanej temperatury wody w bojlerze. Zakres temperatur wody w bojlerze można ustawić w przedziale od 30°C do 80°C. Po bojler będzie pracował z określoną mocą, aż do osiągnięcia tej temperatury. Po osiągnięciu zadanej temperatury ustawieniu zadanej temperatury wody bojler przechodzi w tryb modulacji i kontynuuje pracę z minimalną mocą.

#### 14.3.2.2 Termostat buforowy

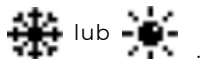
Menu umożliwiające zmianę temperatury bufora. Menu to jest aktywne tylko wtedy, gdy bufor jest zainstalowany.

#### 14.3.2.3 Termostat pokojowy

W tym menu można zmienić ustaloną temperaturę czujnika otoczenia. Zakres ustawień temperatury otoczenia wynosi od 10°C do 40°C.

#### 14.3.2.4 Lato – Zima

W tym menu zmienia się funkcje kuchenki w zależności od pory roku. Na wyświetlaczu pojawia się jeden z dwóch symboli:



#### 14.3.2.5 Moc grzewcza

To menu jest nieaktywne.

#### 14.3.2.6 Zdalna klawiatura

To menu umożliwia sterowanie za pomocą radiowego termostatu pokojowego. Należy je aktywować poprzez wcześniejsze ustawienie określonego parametru.

### 14.3.3 MENU CHRONO

W tym menu ustawia się czasy włączenia i wyłączenia systemu, tzn. ustawia się zaprogramowaną pracę kuchenki na dokładnie określone okresy czasu.

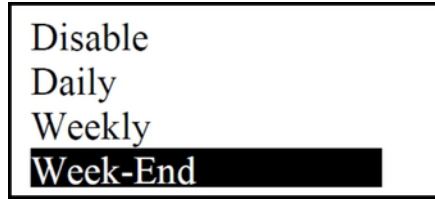
Zawiera dwa podmenu:

- Tryb
- Programowanie

### 14.3.3.1 Tryb

Po wejściu do menu Chrono pojawiają się dwa podmenu: Tryby i Programowanie.

Za pomocą przycisków P4 i P6 można wybrać jedno z podmenu, a następnie przejść do niego, naciskając przycisk P3. Po wejściu do menu „Modality” wyświetla się następująca informacja:

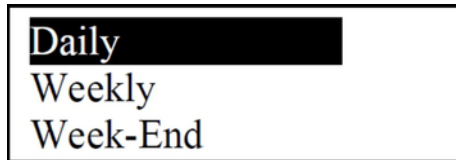


Opis ustawień w menu Modalność:

Opis	Przyciski	Wyświetlanie na ekranie
Wybrana modalność miga		
Przechodzenie do trybu zmian	P3	Disable
Wybór żądanej metody	P4 i P6	Daily
Anulowanie zmian i powrót do poprzedniego trybu pracy	P1	Weekly
Zapisywanie zmian	P3	Week-End
Wyjście z menu	P1	

### 14.3.3.2. Programowanie

Po wejściu do menu Chrono dostępne są dwa podmenu: Modalność i Programowanie. Za pomocą przycisków P4 i P6 można wybrać jedno z podmenu, a następnie przejść do niego, naciskając przycisk P3. Po wejściu do menu programowania pojawia się następujący ekran:



Opis ustawień w menu Programowanie:

Wybór programu	Przyciski	Wyświetlacz
Wybrany program miga		Daily
Wejście do podmenu	P3	Weekly
Wybór żądanego programu	P4 i P6	Week-End
Wyjście z menu	P1	

Istnieją trzy odrębne rodzaje programowania. Na przykład, jeśli aktywowany jest program dzienny, pozostałe programy pozostają niezmienione. Po zakończeniu programowania należy wybrać żądaną tryb w menu Tryb, aby umożliwić włączanie/wyłączanie systemu w określonych przedziałach czasowych.

Opis ustawień wybranego programu w menu Chrono:

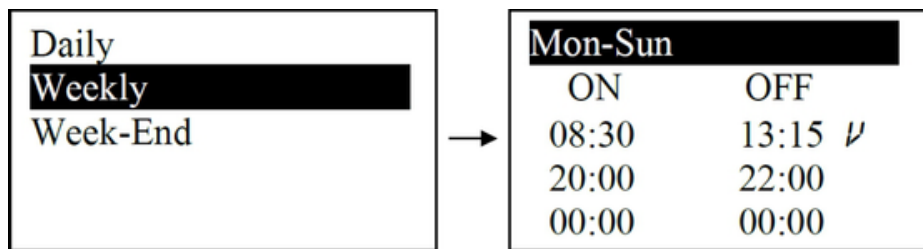
PROGRAM CHRONO	Przyciski
Po wybraniu żądanego programu należy wybrać okres czasu włączania/wyłączania	P4 lub P6
Przejdź do trybu zmiany (wybrany czas miga)	P3
Zmiana czasu	P4 lub P6
Zapisanie zmiany w programie	P3
Włączenie programu (pojawia się) lub wyłączenie programu (znika)	P5
Wyjście	P1

Dostępne są trzy rodzaje programów do wyboru:

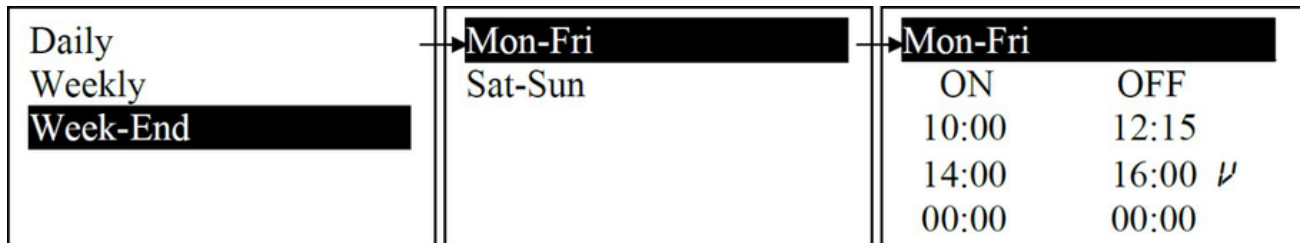
- Program dzienny – wybiera się dzień tygodnia i programuje godziny włączenia oraz wyłączenia systemu. Dla każdego dnia dostępne są trzy przedziały czasowe.

Daily	Monday	Monday
Weekly	Tuesday	ON OFF
Week-End	Wednesday	09:30 11:15 ✓
	Thursday	00:00 00:00
	Friday	00:00 00:00

- Program tygodniowy – godziny włączenia i wyłączenia systemu są ustawiane na cały tydzień. Do wyboru są trzy przedziały czasowe.



- Program weekendowy – wybiera się jeden z dwóch okresów: „poniedziałek–piątek” lub „sobota–niedziela”. Dla obu okresów dostępne są trzy przedziały czasowe do ustawienia.



#### 14.3.4. MENU RĘCZNEGO ŁADOWANIA PELETÓW

To menu umożliwia ręczne włączanie/wyłączanie dozowania peletów. Operację tę można wykonać tylko wtedy, gdy kocioł jest w stanie wyłączonym.

#### 14.3.5. MENU RĘCZNEGO ŁADOWANIA

To menu umożliwia ręczne załadowanie peletów podczas pierwszego uruchomienia kotła.

**Aby wykonać tę operację, system musi znajdować się w stanie wyłączenia.**

#### 14.3.6. MENU CZAS I DATA

To menu pozwala ustawić dokładną godzinę i datę.

Naciskając przyciski P4 i P6, ustawia się godziny, minuty, lata, miesiące i dni. Tryb zmiany uruchamia się przyciskiem P3, a przyciski P4 i przyciski P3 służą do zmiany wartości. Zmiany zapisuje się przyciskiem P6 a następnie można opuścić menu przyciskiem P1

#### 14.3.7. MENU PILOTA

To menu pozwala włączyć lub wyłączyć pilota – Remote Control SYTX. Pilot nie jest domyślnie włączony.

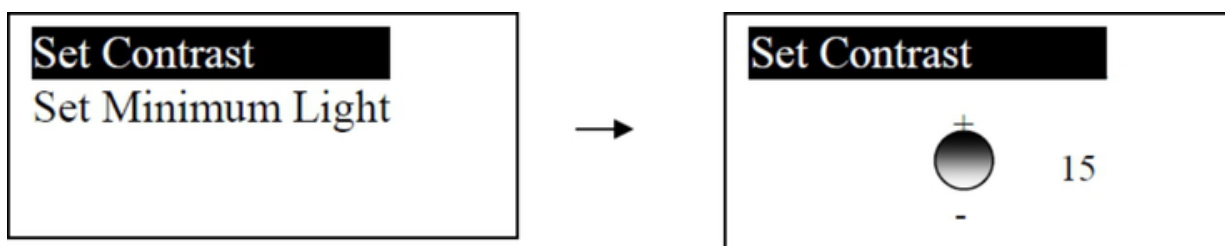
#### 14.3.8. MENU WYBORU JĘZYKA

To menu pozwala zmienić język wyświetlacza LCD.

#### 14.3.9 MENU WYŚWIETLACZA

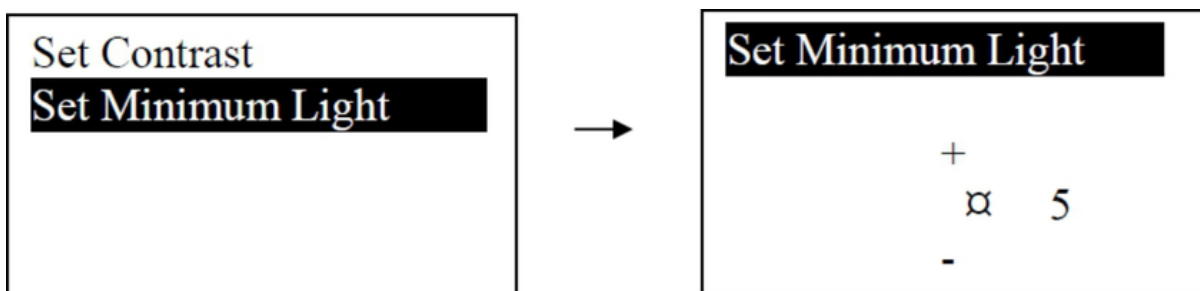
Menu	Opis
Ustaw kontrast	Menu do ustawiania kontrastu na wyświetlaczu LCD
Ustaw minimalną jasność	Menu do ustawiania jasności na wyświetlaczu LCD

##### 14.3.9.1. Ustawianie kontrastu TING



Za pomocą przycisków P4 i P6 można zwiększać lub zmniejszać kontrast. Naciśnięcie przycisku P3 powoduje zapisanie zmian i wyjście z menu. Przycisk P1 pozwala wyjść z menu bez zapisywania zmian.

##### 14.3.9.2. Ustaw minimalną jasność



Za pomocą przycisków P4 i P6 można zwiększać lub zmniejszać jasność (min. 0, maks. 20). Naciśnięcie przycisku P3 powoduje zapisanie zmian i wyjście z menu. Przycisk P1 pozwala wyjść z menu bez zapisywania zmian.

#### 14.3.10 MENU SYSTEMOWE

To menu umożliwia dostęp do ustawień technicznych. Dostęp jest chroniony hasłem i dozwolony wyłącznie dla upoważnionego personelu technicznego.

### 14.4. ZAPŁON I WARUNKI PRACY KUCHENKI

Kuchenkę włącza się naciskając przycisk P2 przez ponad 3 sekundy. Następnie dostępne są następujące warunki pracy kuchenki:

<b>Do sprawdzenia</b>
Na etapie sprawdzania przeprowadzana jest wstępna kontrola sygnałów wejściowych kuchenki oraz poprawności działania czujników. Na tym etapie wentylator spalin pracuje z maksymalną prędkością, a ślimak i zapalnik są wyłączone. Etap sprawdzania trwa kilka sekund, a po pomyślnym zakończeniu rozpoczyna się etap zapłonu.
<b>Zapłon</b>
<p>Etap zapłonu składa się z następujących czterech podetapów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Etap podgrzewania wstępnego</li> <li>-Etap wstępnego załadunku peletu</li> <li>-Stały stopień zapłonu</li> <li>-Zmienny etap zapłonu</li> </ul> <p>Przez cały czas trwania etapu zapłonu na wyświetlaczu widoczny jest komunikat IGNITION. Nie ma specjalnych znaczników dla pod-etapów.</p>
<b>Rozruch – podgrzewanie</b>
Na tym etapie zapalnik uruchamia się przed rozpoczęciem podawania peletów. Aby zapewnić jak najwydajniejsze spalanie peletów, pożądane jest, aby zapalnik był już rozgrzany w momencie rozpoczęcia podawania peletów. Na tym etapie zapalnik jest aktywny, a ślimak nie działa. Wentylator spalin pracuje z mniejszą prędkością, aby przyspieszyć zapłon
<b>Ładowanie</b>
Na tym etapie następuje wstępne podawanie peletów, tzn. ślimak podaje określoną ilość peletów niezbędną do zapłonu. Na tym etapie działają zapalnik, ślimak i wentylator spalinowy.
<b>Rozpalanie</b>
Ten etap trwa stały okres 180 sekund i w przypadku, gdy warunki do zapłonu kuchenki zostaną spełnione przed końcem. Na tym etapie proces ten trwa zawsze do momentu, gdy kuchenka przejdzie do etapu stabilizacji dopiero po upływie określonego czasu. Na tym etapie działają zapalnik, ślimak i wentylator spalinowy.
<b>Zapalanie – etap zmienny</b>
Ten etap następuje po etapie stałego zapłonu. Czas trwania tego etapu jest zmienny i trwa do momentu spełnienia warunków zapłonu lub do momentu, gdy temperatura spalin osiągnie 45°C. Jeśli warunki zapłonu kotła zostaną spełnione przed zakończeniem tego etapu, zostaje on przerwany i rozpoczyna się kolejny etap – etap stabilizacji. Na tym etapie zapalnik, ślimak i wentylator spalin są włączone.
<b>Stabilizacja</b>
Etap stabilizacji to stan przejściowy pomiędzy etapem zapłonu a etapem pracy. Etap ten następuje, gdy spełniony jest warunek zapłonu, tj. gdy temperatura spalin osiągnie 45°C. Trwa on trzy minuty i w tym czasie ślimak, wentylator spalin i zapalnik są aktywne.
<b>Tryb pracy</b>
Po zakończeniu etapu stabilizacji rozpoczyna się etap pracy pieca. Na tym etapie można regulować pięć poziomów mocy. W tym momencie zapalnik jest wyłączony, natomiast ślimak, wentylator spalinowy i pompa są włączone i pracują z różną intensywnością w zależności od wybranego poziomu mocy pieca. Piec pracuje z daną mocą do momentu spełnienia warunków modulacji.
<b>Tryb pracy</b>
<p>Urządzenie przechodzi w stan modulacji, gdy spełniony jest jeden z trzech warunków:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gdy kuchenka osiągnie ustawioną temperaturę wody</li> <li>2. Gdy kuchenka osiągnie ustawioną temperaturę otoczenia. Gdy temperatura spalin osiągnie wartość wyższą niż 200°C</li> <li>3. W trybie modulacji kuchenka pracuje z minimalną mocą – moc 1, aż temperatura spadnie poniżej wartości granicznej.</li> </ol>
<b>Tryb czuwania</b>
<p>Kocioł przechodzi w tryb czuwania, gdy spełniony zostanie jeden z dwóch warunków:</p> <p>Gdy kocioł osiągnie ustawioną temperaturę wody, przechodzi w tryb modulacji i kontynuuje podwyższanie temperatury wody dzięki bezwładności do wartości o 4°C wyższej niż ustawiona temperatura wody w kotle.</p> <p>Gdy reaguje zewnętrzny termostat (pomieszczeniowy) W trybie czuwania podawanie peletów zostaje wstrzymane, a kuchenka wyłączona. Kuchenka włącza się ponownie, gdy temperatura wody w bojlerze spadnie o 4°C poniżej ustawionej wartości lub gdy termostat pokojowy zostanie wyłączony.</p>
<b>Bezpieczeństwo</b>
Stan bezpieczeństwa występuje, gdy temperatura spalin przekroczy 230°C lub gdy temperatura wody w kotle osiągnie 85°C. Na tym etapie podawanie peletów zostaje wstrzymane do momentu, aż temperatura spalin spadnie poniżej 230°C lub temperatura wody w kotle spadnie poniżej 85°C. Jeśli temperatura nie spadnie w ciągu kolejnych 60 sekund, kocioł przechodzi w stan alarmowy i wysyła komunikat Er04 lub Er05
<b>Wyłączenie</b>
Kuchenkę wyłącza się naciskając przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy. Następnie następuje etap gaszenia, w którym podawanie peletów zostaje wstrzymane, a wentylator spalinowy i pompa pracują z maksymalną wydajnością w celu jak najszybszego schłodzenia kotła

jak najszybciej. Minimalny czas trwania etapu gaszenia wynosi 300 sekund, a warunkiem całkowitego wyłączenia całkowite wyłączenie pieca jest spełniony, gdy temperatura spalin spadnie poniżej 70°C
<b>WYL.</b>
W tym stanie kuchenka jest wyłączona, tzn. żadne z jej wyjść (wentylator spalinowy, pompa, zapalnik i ślimak) nie działa.
<b>Blokada</b>
Stan blokady występuje w przypadku wystąpienia błędu lub alarmu. W stanie blokady wentylator spalinowy, ślimak i zapalnik są wyłączone. Aby wyjść, przytrzymaj przycisk P2 przez 3 sekundy: jeśli nie występują już żadne warunki blokady lub nie ma przyczyny alarmu, system się wyłączy.
<b>Przywrócenie zapłonu</b>
Kuchenka przechodzi do tego etapu w dwóch przypadkach:
1. Jeśli podczas pracy nastąpi przerwa w zasilaniu, a temperatura spalin jest wyższa niż 45°C.
2. Naciśnięcie głównego wyłącznika w momencie, gdy kuchenka znajduje się w fazie gaszenia.

## 14.5 MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Komunikat na wyświetlaczu	Opis	Możliwe przyczyny	Resetowanie błędu	Możliwe rozwiązania przyczyny alarmu
Er01	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Wysoka temperatura wody w bojlerze	Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie odkręć plastikową nasadkę termostatu z tyłu urządzenia i naciśnij przycisk resetowania.	Sprawdź poprawność i działanie pompy
		Uszkodzona lub źle podłączona pompa		Skontaktuj się z serwisem
		Uszkodzony termostat		
Er02	Zadziałał przełącznik ciśnieniowy	Zablokowanie odprowadzania spalin	Naciśnij i przytrzymaj przycisk P2 przez ponad 3 sekundy	Sprawdź stopień zanieczyszczenia rur spalinowych
		Nieprawidłowy montaż komina		Skontaktuj się z serwisem.
		Uszkodzony przełącznik ciśnieniowy		
Er03	Wyłączenie spowodowane zbyt niską temperaturą spalin	Niewłaściwe spalanie (zbyt mała lub zbyt duża ilość peletu w palenisku)	Poczekaj, aż piec się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Sprawdź wielkość peletu
		Magazyn na pelety jest pusty		Sprawdź ilość zanieczyszczeń w komorze
		Uszkodzona sonda spalinowa		Sprawdź stan rur spalinowych Skontaktuj się z serwisem
Er05	Wyłączenie z powodu zbyt wysokiej temperatury wody w kotle	Temperatura spalin przekracza wartość graniczną	Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Niewystarczające przekazywanie ciepła – skontaktuj się z serwisem
		Zablokowanie odprowadzania spalin		Sprawdź, czy wylot rury spalinowej i komin są zabrudzone
		Uszkodzona sonda spalinowa		
Er07	Błąd enkodera	Brak sygnału z enkodera	Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Skontaktuj się z serwisem
Er08	Błąd enkodera	Wentylator spalin nie reaguje	Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej	Skontaktuj się z serwisem
		Wentylator spalin pracuje z prędkością		
Er11	Błąd zegara	Problemy z zegarem wewnętrznym	Naciśnij i przytrzymaj przycisk P2 przez ponad 3 sekundy	Sprawdź dokładność ustawionego czasu
		Niewystarczająca pojemność baterii wewnętrznej		Sprawdź, czy programowanie w trybie Chrono Skontaktuj się z serwisem
Er12	Nieudane zapalenie kuchenki	Błąd zapłonu kuchenki	Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Sprawdź stan i jakość używanego pelletu
		Podczas fazy zapłonu nie osiąga się odpowiedniej temperatury spalin		Sprawdź zanieczyszczenie i ciąg rury spalinowej w wylocie. Skontaktuj się z serwisem
		Uszkodzona sonda spalinowa		
Er15	Awaria zasilania	Przerwa w zasilaniu podczas pracy kotła	Naciśnij i przytrzymaj przycisk P2 przez ponad 3 sekundy	Sprawdź system i poprawność instalacji

				Skontaktuj się z serwisem
Er16	Błąd komunikacji między elektroniką a wyświetlaczem	Przerwany kabel wyświetlacza Uszkodzone złącze kabla wyświetlacza	Naciśnij i przytrzymaj przycisk P2 przez ponad 3 sekundy	Sprawdź kabel i złącza kabla wyświetlacza Skontaktuj się z serwisem
Er17	Błąd przepływomierza powietrza pierwotnego	Przepływomierz powietrza pierwotnego nie reguluje pracy kotła	Kuchenka nadal działa bez regulacji powietrza pierwotnego. Aby ponownie uruchomić przepływomierz, wyłącz kuchenkę. Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na ponad 3 sekundy	Sprawdź, czy przewód doprowadzający powietrze pierwotne nie jest odłączony Sprawdź, czy wylot rury spalinowej i kominu jest podłączony Skontaktuj się z serwisem
Er39	Uszkodzony czujnik przepływomierza powietrza pierwotnego	Uszkodzony czujnik	Kuchenka nadal działa bez regulacji powietrza pierwotnego	Skontaktuj się z serwisem
Er41	Nie osiągnięto minimalnego przepływu powietrza w fazie CHECK UP	Obecność jakiegś przeszkody lub większych zanieczyszczeń w rurze wlotowej powietrza pierwotnego Zablokowanie wylotu rury spalinowej Słabo zamknięte drzwiczki w fazie rozpalania	Poczekaj, aż kuchenka się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Sprawdź i wyczyść rurę wlotową powietrza pierwotnego Sprawdź, czy rury spalinowe i komin nie są zanieczyszczone i czy nie ma w nich przeciągu Sprawdź, czy drzwiczki komory dobrze się zamykają Skontaktuj się z serwisem
Er42	Przepływ powietrza pierwotnego jest wyższy niż maksymalna dopuszczalna wartość	Zbyt duży dopływ powietrza	Poczekaj, aż piec się wyłączy, a następnie naciśnij przycisk P2 na dłużej niż 3 sekundy	Sprawdź rurę wlotową powietrza pierwotnego Sprawdź, czy w przewodach kominowych i kominie nie ma zanieczyszczeń Skontaktuj się z serwisem

**UWAGA: Jeśli zalecane rozwiązanie problemu nie wyeliminuje bezpośredniej przyczyny alarmu, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z CENTRUM TELEFONICZNYM ALFA PLAM lub najbliższym autoryzowanym serwisem.**

## 15. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

**Kuchenka jest wyposażona w następujące urządzenia zabezpieczające:**

- REGULATOR CIŚNIENIA

Kontroluje ciśnienie w kanale spalinowym. Zatrzymuje ślimak transportujący pelety, gdy wylot jest zatkany lub gdy napotyka opór (wiatr).

- CZUJNIK TEMPERATURY SPALIN

Mierzy temperaturę spalin i zatwierdza zapłon pieca lub zatrzymuje zapłon pieca, jeśli temperatura spalin spadnie poniżej zaprogramowanej wartości.

- TERMOSTAT STYKOWY NA OBUDOWIE ŚLIMAKA

Gdy temperatura przekroczy ustawioną wartość bezpieczeństwa, praca kuchenki zostaje natychmiast przerwana.

- TERMOSTAT STYKOWY W KOTLE

Gdy temperatura przekroczy ustawioną wartość bezpieczną, praca kuchenki zostaje natychmiast przerwana.

- CZUJNIK TEMPERATURY WODY

Gdy temperatura wody zbliża się do temperatury zatrzymania wynoszącej 80°C, czujnik uruchamia urządzenie w celu wykonania serii cykli chłodzenia lub automatycznie przerywa pracę urządzenia za pomocą funkcji „ECO-STOP”, aby zapobiec zablokowaniu wspomnianego wyżej kapilarnego czujnika temperatury.

- BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest zabezpieczone przed zakłóceniami wysokoprądowymi za pomocą standardowych bezpieczników umieszczonych w głównym wyłączniku z tyłu urządzenia oraz na panelu sterowania.

- WENTYLATOR SPALINOWY

W przypadku zatrzymania się wentylatora panel sterowania natychmiast blokuje podawanie peletów i wyświetla sygnał alarmowy.

- SILNIK Z REDUKTOREM

Gdy silnik z przekładnią przestaje działać, piec nadal pracuje, aż płomień zgaśnie z powodu braku tlenu i aż do osiągnięcia minimalnego poziomu schłodzenia.

- TYMCZASOWA AWARIA ZASILANIA

Po krótkiej przerwie w zasilaniu piec automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia.

- BRAK ZAPŁONU

Jeśli podczas fazy zapłonu nie pojawi się płomień, kuchenka przechodzi w stan alarmowy.

## 16. USTERKI – PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA

PROBLEMY	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
<b>Pelet nie został włożony do paleniska.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbiornik na pelet jest pusty.</li> <li>2. Zablokowana jest spirala bez końca.</li> <li>3. Uszkodzony reduktor ślimaka bezkońcowego.</li> <li>4. Płytkę elektroniczną jest uszkodzona.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Napełnij zasobnik</li> <li>2. Opróżnij zbiornik i odblokuj ślimak</li> <li>3. Wymień reduktor</li> <li>4. Wymień płytkę elektroniczną</li> </ol>
<b>W kotle gromadzi się wilgoć</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kondensacja spalin</li> </ol>	<p>Porównaj łączną moc zainstalowanych grzejników z mocą pieca. Jeśli łączna moc zainstalowanych grzejników jest większa niż łączna moc pieca przekazywana do wody, wymień piec na mocniejszy lub dostosuj liczbę grzejników do mocy pieca.</p>
<b>Ogień gaśnie lub kuchenka wyłącza się automatycznie.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbiornik na pelety jest pusty.</li> <li>2. Komora spalania nie jest zasilana peletem</li> <li>3. Zadziałała sonda temperatury peletów.</li> <li>4. Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte lub uszczelki są zużyte.</li> <li>5. Niewystarczająca ilość granulatu.</li> <li>6. Słaby dopływ peletów.</li> <li>7. Komora spalania jest zabrudzona.</li> <li>8. Komin jest zatkany.</li> <li>9. Zakłócenie lub awaria przełącznika ciśnieniowego.</li> <li>10. Silnik wentylatora wyciągowego jest uszkodzony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Napełnij zbiornik peletem.</li> <li>2. Zobacz poprzednie rozwiązanie.</li> <li>3. Pozwól, aby piec całkowicie ostygł, a następnie włącz go ponownie.</li> <li>4. Jeśli problem nadal występuje skontaktuj się z serwisem technicznym.</li> <li>5. Zamknij drzwiczki lub wymień uszczelki na oryginalne.</li> <li>6. Zmień rodzaj peletu i wybierz ten, który jest zatwierdzony przez producenta.</li> <li>7. Sprawdź dozowanie i regulację.</li> <li>8. Wyczyść komorę spalania zgodnie z instrukcją obsługi.</li> <li>9. Należy umożliwić wyczyszczenie przewodu dymowego.</li> <li>10. Wymień przełącznik ciśnieniowy. Sprawdź silnik i ewentualnie go wymień.</li> </ol>
<b>Kuchenka działa przez kilka minut, a następnie gaśnie.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faza zapłonu nie zakończyła się.</li> <li>2. Tymczasowa przerwa w zasilaniu.</li> <li>3. Zatkany przewód spalinowy.</li> <li>4. Zakłócenie lub usterka czujnika temperatury.</li> <li>5. Świeca zapłonowa jest uszkodzona.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powtórz fazę zapłonu.</li> <li>2. Zobacz poprzednią instrukcję.</li> <li>3. Oczyszczyć przewód spalinowy.</li> <li>4. Sprawdź lub wymień czujnik.</li> <li>5. Sprawdź lub wymień świecę zapłonową.</li> </ol>
<b>W komorze spalania osadziły się pelety. Szyba drzwiczek jest zabrudzona, a płomień jest słaby.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak powietrza do spalania.</li> <li>2. Wilgotne lub nieodpowiednie pelety.</li> <li>3. Silnik systemu odciągu spalin jest uszkodzony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyczyść komorę spalania i upewnij się, że wszystkie otwory są drożne. Przeprowadź standardowe czyszczenie komory spalania i przewodu spalinowego. Upewnij się, że dopływ powietrza nie jest zablokowany. Sprawdź stan uszczelek w drzwiczkach.</li> <li>2. Zmień rodzaj peletów.</li> <li>3. Sprawdź silnik i ewentualnie go wymień.</li> </ol>
<b>Silnik odkurzacza nie działa.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchenka nie jest zasilana prądem.</li> <li>2. Silnik jest uszkodzony.</li> <li>3. Panel sterowania jest uszkodzony.</li> <li>4. Panel sterowania nie działa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź instalację elektryczną oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem.</li> <li>2. Sprawdź silnik i skraplacz i ewentualnie wymień je.</li> <li>3. Wymień płytkę elektroniczną.</li> <li>4. Wymień panel sterowania.</li> </ol>
<b>W trybie automatycznym urządzenie działa nieprzerwanie z maksymalną wydajnością</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Termostat jest ustawiony w pozycji maksymalnej</li> <li>2. Termostat powietrza otoczenia zawsze mierzy zimne powietrze</li> <li>3. Sonda mierząca temperaturę jest uszkodzona.</li> <li>4. Panel sterowania jest uszkodzony lub nie działa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponownie ustaw temperaturę termostatu.</li> <li>2. Zmień położenie sondy.</li> <li>3. Sprawdź sondę i ewentualnie ją wymień.</li> <li>4. Sprawdź panel sterowania i ewentualnie go wymień.</li> </ol>
<b>Kuchenka się nie zapala</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak zasilania</li> <li>2. Zablokowana sonda peletowa.</li> <li>3. Przełącznik ciśnieniowy nie działa (sygnalizuje zablokowanie).</li> <li>4. Rury spalinowe lub kanał spalinowy są zablokowane.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upewnij się, że wtyczka jest włożona, a główny wyłącznik znajduje się w pozycji „I”.</li> <li>2. Odblokuj sondę, manipulując termostatem z tyłu. przypadku ponownego zablokowania wymień termostat.</li> <li>3. Wymień przełącznik ciśnieniowy.</li> <li>4. Wyczyść rury spalinowe lub przewód spalinowy.</li> </ol>

## 17. INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I DEMONTAŻU PIECA

Za demontaż i utylizację starej kuchenki, która nie będzie już używana, odpowiada wyłącznie jej właściciel.

Właściciel kuchenki musi przestrzegać obowiązujących w jego kraju przepisów dotyczących bezpieczeństwa i ochrony środowiska. Demontaż i utylizację kuchenki można powierzyć osobie trzeciej, pod warunkiem, że jest to firma uprawniona do odbioru i utylizacji takich materiałów.

**UWAGA:** We wszystkich przypadkach należy przestrzegać obowiązujących przepisów prawa kraju, w którym kuchenka jest używana, dotyczących utylizacji takich materiałów (przedmiotów) oraz, w razie potrzeby, zgłosić utylizację takich przedmiotów.

### **UWAGA**

Demontaż urządzenia należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy komora gotowania nie jest w trakcie pracy, a urządzenie jest odłączone od zasilania (brak zasilania).

- Należy wyjąć wszystkie elementy elektryczne,
- Wyrzucić baterie z karty elektronicznej do odpowiednich pojemników zgodnie z normami,
- Oddzielić baterie z kart elektronicznych, które są przechowywane,
- Zdemontować konstrukcję kuchenki z pomocą autoryzowanej firmy

### **UWAGA!**

Wyrzucanie kuchenki w miejscach publicznych stanowi poważne zagrożenie dla ludzi i zwierząt. W takich przypadkach właściciel ponosi zawsze odpowiedzialność za obrażenia odniesione przez ludzi i zwierzęta. Po demontażu kuchenki należy zniszczyć oznaczenie CE, niniejszą instrukcję oraz wszystkie inne dokumenty dotyczące kuchenki.