



SISTEME DE ÎNCĂLZIRE

RO | Instrucțiuni pentru instalarea și funcționarea

mașinilor de gătit cu combustibil solid



Model:
Verso CS, Verso CS Inox, Verso
CS Ceramic, Verso CS Inox
Ceramic

CITIȚI, DEPOZITAȚI ȘI URMAȚI INSTRUCȚIUNILE PRODUCĂTORULUI!

Produs de **Verso Engineering Ltd.**,
Bulgaria, 5100 Gorna Oryahovitsa ,4a Ivan Momchilov str.
www.verso-bg.com

CONȚINUT:

1. Descriere tehnică.....	3
2. Instrucțiuni de instalare.....	3
3. Combustibil.....	4
4. Instrucțiuni de utilizare.....	4
5. Procesul de lucru.....	5
6. Întreținere, curățare și depozitare.....	5
7. Certificat de garanție.....	7

1. DESCRIERE TEHNICĂ

Sobele de gătit produse de *Verso Engineering Ltd.* sunt proiectate pentru încălzirea spațiilor casnice și publice folosind combustibil solid. Varietatea modelelor permite proiectarea interiorului dorit pentru a crea confort, estetică și confort termic.

Gândite special pentru gătit pe plită sau cuptor.

Componenta principală a combustiei este aerul aspirat de tirajul natural, care este controlat prin intermediul clapetelor de aer primare, secundare și terțiare.

Caracteristicile modelului:

No	Model	Diametru coș de fum,mm	Putere, kW	Cuptor, m, W / L / H	Dimensiuni, mm, W/L/H
1	VersoCS	150	7,7	354/360/205	776/505/857
2	VersoCSInox	150	7,7	345/360/205	776/505/857
3	VersoCSCeramic	150	7,7	345/360/205	776/505/857
4	VersoCSInoxCeramic	150	7,7	345/360/205	776/505/857

Denumirea modelelor:

Verso CS– sobă de gătit pe lemne cu plită de oțel și cuptor de oțel rezistent la temperaturi ridicate;

Verso CS Inox– sobă de gătit pe lemne cu plită de oțel și cuptor din inox (oțel inoxidabil);

Verso CS Ceramic– sobă de gătit pe lemne cu plita din sticlă termorezistentăși cuptor de oțel rezistent la temperaturi ridicate;

Verso CS Inox Ceramic – sobă de gătit pe lemne cu plita din sticlă termorezistentă și cuptor cu inox (oțel inoxidabil);

2. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

Mașina de gătit trebuie așezată pe o podea orizontală, stabilă, ignifugă. Pentru a proteja podeaua, poate fi utilizat un tampon stabil și ignifug, care să depășească marginile mașinii de gătit cu cel puțin 50 cm în față și 30 cm în lateral.

Nici un material combustibil sau alte obiecte care ar putea fi deteriorate de temperatura ridicată, nu trebuie plasate în zona radiațiilor mașinii de gătit; țineți cont de distanțele notate pe eticheta metalică de pe spatele produsului.

Înainte de a instala produsul, asigurați-vă că, coșul de fum este adecvat pentru utilizare și că a fost verificat de un tehnician autorizat care și-a dat garanția scrisă pentru funcționarea corectă a acestuia.

Elementele de legătură ale coșului de fum trebuie să asigure evacuarea gazelor de ardere și al particulelor solide din ardere, fără a permite pierderi de-a lungul traseului. Lățimea coșului de fum trebuie să fie egală cu lățimea orificiului de evacuare a șemineului. Nu este permisă modificarea diametrului evacuării!

Se recomandă ca mașinile de gătit pe lemn să funcționeze folosind un coș de fum independent. Dacă la același coș de fum sunt conectate și alte produse de încălzit/gătit, acesta trebuie să fie construit pentru a fi utilizat simultan de mai multe produse de încălzit.

Minim 4 metri cubi de aer proaspăt pe oră ar trebui să fie accesibile mașinii de gătit pe lemne.

3. COMBUSTIBIL

Parametrii combustibililor trebuie să corespundă standardelor în vigoare din țara respectivă. Conținutul de umiditate al lemnului ar trebui să fie de $(16 \pm 4) \%$, iar pentru brichetele din lemn ar trebui să fie mai mic de 5%. **Mașina de gătit nu trebuie utilizată ca un cuptor de incinerat deseuri!**

De ce combustibilii cu parametri slabi nu ar trebui utilizați?

- Aceștia contribuie la creșterea poluării.
- Cresc conținutul de funingine.
- Înnegresc sticla de la ușa focarului.
- Combustibilii cu umiditate ridicată au putere calorică redusă.

4. INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

4.1. Controlul admisiei de aer primar: Este controlat de un mecanism de control prin închiderea sau deschiderea completă a orificiului de admisie a aerului, amplasat sub grătar (A se vedea diagrama 1).



diagrama 1

4.2. Controlul admisiei de aer secundar: Este controlat de un mecanism prin închiderea sau deschiderea completă a orificiului de admisie a aerului, amplasat deasupra ușii (A se vedea diagrama 2).

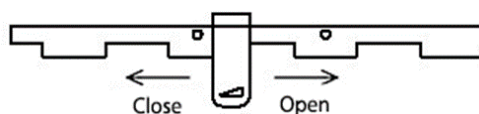


diagrama 2

4.3. Controlul cuptorului: Prin deschiderea sau închiderea clapetei se controlează debitul gazelor arse. Clapeta deschisă direcționează fluxul de aer spre partea superioară a cuptorului, rezultând o temperatură mai ridicată în partea superioară a cuptorului. Poziția închisă a supapei direcționează fluxul de aer spre partea inferioară a cuptorului, rezultând o temperatură mai ridicată în partea inferioară a cuptorului (vezi diagrama 3).

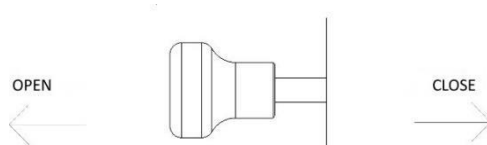


diagrama 3

Nu atingeți suprafețele aparatului în timpul funcționării, cu excepția locurilor indicate pentru controlul mașinii de gătit, folosind echipament de siguranță! Nișele mașinii de gătit sunt decorative și nu trebuie folosite pentru depozitarea lemnului.

5. PROCESUL DE LUCRU

5.1. Aprinderea

Scopul aprinderii este de a încălzi pereții camerei de ardere și coșurile de fum pentru a crea tiraj cu o flacără stabilă, fără a fi nevoie să deschideți frecvent ușa pentru a o regla.

- 1) Înainte de aprindere, curățați cenușa de pe grătar.
- 2) Deschideți complet clapetele de aer și gaze arse.
- 3) Așezați două bucăți de lemn tăiate în camera de ardere, paralele una cu cealaltă, pe ambele părți ale grătarului.
- 4) Zdrobiți hârtia și așezați-o în fața grătarului între cele două lemne. Nu utilizați hârtie lucioasă sau impregnată.
- 5) Așezați așchii de lemn uscate pe hârtie. Sunt preferate așchiile din lemn de esență moale cu ardere ușoară. Aranjați aprinderea astfel încât să nu se prăbușească și să sufoc focul emergent. Așezați niște lemn tăiat subțire pe foc.
- 6) Aprindeți hârtia. Când hârtia arde, închideți ușa camerei de ardere.
- 7) Lăsați supapa primară de aer complet deschisă până când flacăra acoperă întreaga cameră de ardere.

Vopseaua rezistentă la căldură cu care sunt vopsite mașinile de gătit a fost uscată forțat în fabricile producătorului, iar în timpul primelor una sau două aprinderi, se auto-coace și devine stabilă mecanic. La primele utilizări, ventilați încăperea.

5.2. Modul de lucru

Căldura emisă de foc nu este constantă în timp, deoarece lemnul arde cel mai bine în cicluri. Ciclul este timpul de la aprinderea lemnului încărcate pe foc până la transformarea lor într-un nou strat de jar. Fiecare ciclu poate oferi încălzire pentru momente diferite, în funcție de cantitatea de lemn, cât de mari sunt și de modul în care sunt încărcate.

Lemnul mărunțit, așezat în cruce, arde mai repede, deoarece aerul care intră este capabil să ajungă la toate piesele simultan. Un astfel de aranjament este potrivit atunci când este necesară disiparea intensă a căldurii..

Pentru a obține o flacăra stabilă și cu durată mai îndelungată, adunați jarul rămas în mijlocul grătarului și încărcăți cu lemn grosier. Aranjamentul dens, paralel al lemnului împiedică pătrunderea aerului și a flăcărilor între ele și păstrează interiorul aranjamentului de lemn pentru arderea ulterioară. Deschideți complet aerul primar. Când lemnul de la margine ia foc, reduceți aerul la intensitatea dorită de ardere.

Cantitatea de lemn necesară depinde de puterea șemineului și de temperatura dorită.

6. ÎNTREȚINERE, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Ușa șemineului trebuie închisă în timpul funcționării. Când deschideți ușa pentru realimentare, închideți orificiile de admisie pentru aerul primar (diagrama 1) și aveți grijă să nu scăpați combustibilul încins din focarul mașinii de gătit.

Clapeta pentru tiraj reglează cantitatea de gaze arse din produs. Aceasta este acționată de mânerul situat în partea superioară a fittingului conductei de evacuare, dacă mașina de gătit este echipată cu astfel de clapeta.

Curățați cenușarul zilnic. Nu aruncați cenușa în recipiente din plastic.

Curățați în mod regulat secțiunile de trecere ale gazelor de ardere din șemineu și coșurile de fum. În caz de funcționare sezonieră, verificați secțiunile transversale de trecere ale gazelor de ardere apelând la un coșar autorizat. În caz de tiraj invers sau de condiții meteorologice nefavorabile, apălați din nou la un coșar autorizat. În caz de incendiu în coș sau în burlane, solicitați ajutor de la pompieri.

Suprafețele vopsite se curăță cu o cârpă ușor umedă. Nu utilizați detergenți.

Sticla se șterge cu o cârpă umedă și dacă este necesar poate fi spălată cu detergenți sau apă. Sticla securizată se spală și se curăță doar când este rece.

Nu efectuați modificări neautorizate asupra produsului!

Când reparați, utilizați piese de schimb originale din fabric.

7. CERTIFICAT DE GARANȚIE

Produsele "Verso Engineering" Ltd. sunt fabricate pentru a fi conforme cu documentația tehnică aprobată și un model standard testat într-un laborator independent în conformitate cu cerințele standardelor statului bulgar: BDS EN 13240: 2006r., BDS EN 12815: 2006, BDS EN 13229: 2006, pentru funcționare sigură și eficientă.

Perioada de garanție a produsului este de 24 de luni de la data vânzării în rețeaua comercială, cu condiția respectării tuturor cerințelor pentru transportul, instalarea și funcționarea corectă.

Pentru remedierea defectelor în perioada de garanție, masina de gatit trebuie prezentată distribuitorului, de la care a fost achiziționat sau direct producătorului, împreună cu certificatul de garanție anexat.

Producătorul va lua în considerare toate reclamațiile, cu excepția următoarelor cazuri:

- sticlă spartă sau vermiculită/șamotă spartă;
- tiraj invers (dacă produsul afumă);
- defectele au fost cauzate în timpul transportului;
- în caz de suprasarcină termică a produsului

ATENȚIE!

Garanția este valabilă numai dacă acest certificat de garanție este completat și semnat lizibil cu cerneală sau cu pix și stampilat.

Cheltuielile de transport sunt suportate de către client. Producător: "Verso Engineering" Ltd.

Mașina de gătit a fost livrată cumpărătorului într-o stare bună de funcționare:

.....
(Numele complet al cumpărătorului)

Adresa:

Numele companiei:

Oraș (Localitate):

Nr. factură, din data

(Data vânzării)

CUMPĂRĂTOR

(Semnătura)

VÂNZĂTOR

(Semnătura)

LISTA DE AMBALARE:

Șemineul este complet și echipat cu următoarele piese și unități:

- corpul șemineului;
- o ușă cu sticlă;
- un sertar- cenușar;
- grătar din fontă;
- grătar cromat pentru cuptor;
- un set de mânere cu zăvor și regulator de aer;
- Descriere tehnică;