



**Instrucción técnica para estufas de combustión de combustibles
sólidos**

Plamen 850 Glas



16.01.2020.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente declaramos que este producto cumple con todos los criterios relevantes de la norma EN12815: 2001 / A2: 2004 / AC: 2007-08, y la Directiva EU305 / 2011. Marcado que se le ha colocado de conformidad con el Consejo



Aparatos de combustión intermitente.

EN 12815: 2001 / A2: 2004 / AC: 2007-08

Cocinas residenciales que funcionan con combustible sólido

Modelo: Plamen 850 Glas

Distancia mínima a materiales combustibles adyacentes (mm):

frente: **800** lado: **400** espalda: **250** arriba: **800**

Emisión de CO en productos de combustión calc. al 13% O₂: 0,09 [%]

Temperatura de los gases de combustión: 194 [° C]

Salida nominal: 8 [kW]

Eficiencia energética (combustible): 83,7 [%]

Madera

Número de serie:

Lea y siga las instrucciones de funcionamiento.

Utilice solo combustibles recomendados.

Los valores mencionados anteriormente son válidos solo en condiciones de prueba.

Año de producción:

Número del DoP: 0058-CPR-2019/12/19

Número del laboratorio de pruebas notificado: NB 1015

No utilice el aparato en una chimenea compartida.

Fabricado en Croacia



HR-34000 Požega, Njemačka 36
tel. : +385 (0) 34 254 600, 254 602, fax: +385 (0) 34 254 710
www.plamen.hr

Las cocinas residenciales Plamen 850 Glas alimentadas con combustible sólido son solo una pequeña parte de nuestro surtido de cocinas Plamen que pueden satisfacer completamente sus necesidades. Para lograr el mejor rendimiento de las cocinas,

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

La apariencia de la olla se muestra en la portada. Las piezas básicas son de chapa de acero esmaltada y galvanizada y de fundición de alta calidad. Están disponibles las cocinas con conexión de humos lateral derecha e izquierda. Esto debe especificarse al realizar el pedido de todo el aparato o de sus piezas de repuesto. Una cocina de conexión de humos del lado derecho es aquella que tiene la conexión de la derecha vista desde el lado frontal de la cocina y viceversa en términos de cocinas de conexión de humos del lado izquierdo.

Datos técnicos

Medidas: WxHx L 84,5x83,8x59,4 cm

Peso: 121 kilogramos

Salida nominal: 8 kilovatios

Conexión de humos (superior y trasera): Ø120mm

Presión negativa requerida en la chimenea: 10-20 Pa

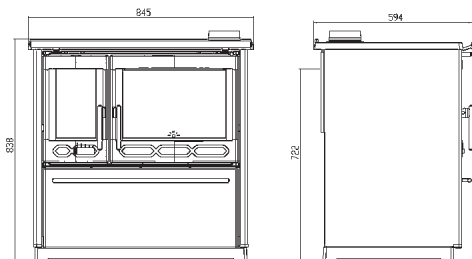
Flujo de gases de combustión a potencia nominal: 7,7 gr/seg

Cargas de combustible recomendadas con respecto a la potencia nominal anterior: 2-3 kg / h

Madera y briquetas de madera

Tamaño de registro óptimo:

- perímetro 20-30 cm
- largo 25-35 cm



Instrucciones de instalación

Al instalar la olla, asegúrese de que se cumplan en su totalidad las normativas locales, nacionales y europeas pertinentes.

Después de haber desembalado la olla, inspecciónela cuidadosamente para detectar posibles daños durante el transporte. Cualquier daño de este tipo debe informarse de inmediato, ya que las reclamaciones tardías no se tendrán en cuenta.

En el cajón de troncos, encontrará un pasamanos y accesorios, que deben fijarse al marco superior como se muestra en la Figura 1.

Instale el collar de la chimenea en su posición asegurándose de que la conexión entre los La estufa y la chimenea son firmes y firmes. La cocina está conectada a la chimenea con un tubo de humos estándar de diámetro. 120 mm.

Los conductos de humos deben tener una altura adecuada en todos los lugares. No conecte la cocina a una chimenea a la que ya se haya conectado otro aparato. Asegúrese de que la chimenea no tenga grietas ni daños.

La cocina debe instalarse en una habitación con suficiente aire fresco para soportar la combustión. Si se instala un extractor (campana) o una unidad de consumo de aire similar en la misma habitación, se debe proporcionar una entrada regular de aire fresco a través de una abertura separada, protegida con una rejilla que no obstruya.

Asegúrese de que la cocina esté instalada en un lugar que permita un fácil acceso para las operaciones de limpieza de los conductos de humos y chimeneas.

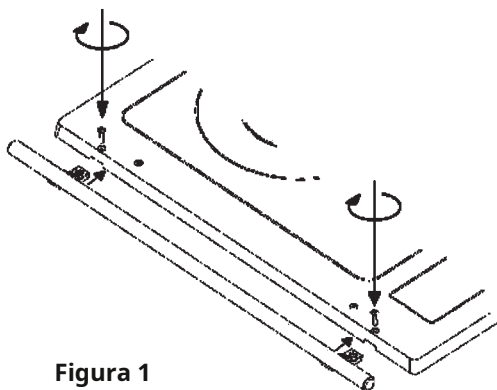
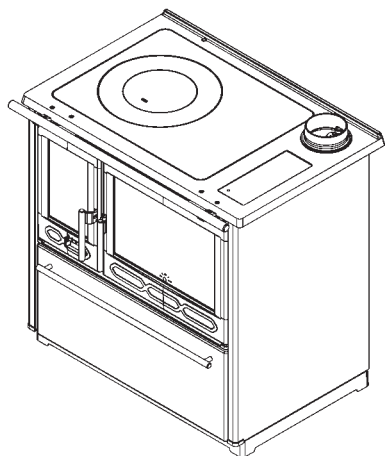


Figura 1

Asegúrese de que no haya combustibles en las inmediaciones de la cocina. La cocina solo puede instalarse en una habitación donde no exista riesgo de incendio o explosión. En caso de presencia de riesgo potencial, la olla debe desenchufarse.

Deben observarse estrictamente las distancias mínimas entre la cocina y los combustibles, como madera, tableros de partículas, tableros de corcho, etc. Consulte los datos de los datos técnicos.

En el caso de materiales altamente inflamables, como PVC, poliuretano, tableros de fibra de madera prensada, etc., o materiales de inflamabilidad desconocida, estos espacios deben duplicarse.

Si la cocina se va a instalar en una habitación con piso combustible o sensible al calor, debe colocarse sobre un protector de piso sólido no combustible. El protector de piso debe estar dimensionado para extenderse al menos 800 mm hacia el frente de la cocina y 400 mm hacia otras direcciones.

Instrucciones de operación

Antes de la primera cocción, limpie todas las superficies esmaltadas y la placa de cocción primero con un paño húmedo y luego con un paño seco. Compruebe que el control de suministro de aire y la compuerta de humos funcionen correctamente.

Las partes de la cocina están pintadas con pintura resistente al calor. Con la primera cocción, esta pintura fragua gradualmente y en el proceso pueden desprenderse algunos vapores de olor característico. Por lo tanto ventile la habitación durante esta fase.

¡Advertencia! La pintura puede dañarse si la primera cocción no es a calor moderado.

Por lo tanto, con el primer encendido de la estufa (al menos 10 horas), queme fuego moderado (la carga no debe ser más de la mitad de la cantidad de combustible recomendada para la potencia nominal).

¡ADVERTENCIA! No use alcohol ni gasolina ni para encender o volver a encender.

El rendimiento y la combustión de la cocina dependen de la calidad del combustible, el adecuado diseño y mantenimiento de la chimenea, el adecuado ajuste de la llama, la limpieza de la cocina y el correcto encendido y recarga. La cocina está diseñada para quemar madera y briquetas de madera. Use sólo madera seca bien curada con bajo contenido de humedad para reducir la probabilidad de acumulación de hollín graso (creosota) en las paredes de la chimenea, lo que puede causar la obstrucción de la chimenea. No queme la basura doméstica, especialmente ningún material plástico. Muchos materiales de desecho contienen sustancias nocivas para la cocina, la chimenea y el medio ambiente.

Para obtener el mejor rendimiento, es decir, para lograr la salida nominal anterior, agregue dos troncos o briquetas cada media hora y configure el control de aire en la posición que mejor se adapte al nivel de llama deseado. Vacíe el cenicero con regularidad. Encienda el fuego con una pequeña cantidad de periódico arrugado y leña seca bienazonada.

Coloque el control de aire en la posición completamente abierta y extraiga la varilla del amortiguador. A temperaturas exteriores superiores a los 15 ° C, puede haber algunos problemas con la cocción debido a una presión negativa insuficiente dentro de la chimenea (tiro deficiente). En ese caso, intente alcanzar la presión negativa suficiente disparando directamente la chimenea. Nunca utilice alcohol, gasolina o combustible similar para iniciar el fuego. No mantenga líquidos inflamables cerca de la olla.

Mantenga la puerta de la cámara de combustión siempre cerrada firmemente, excepto cuando vuelva a cargar la olla. La cocina debe ser limpiada e inspeccionada regularmente por un deshollinador o alguna otra persona calificada. La chimenea, los conductos de humos y los conductos se limpiarán al menos 6 veces al año. Limpiar la olla con la máxima precaución y solo cuando esté completamente fría. Retire y limpie la placa superior y el tubo de humos. Cepille el hollín acumulado en las paredes internas y extraiga la placa inferior del horno para descargar el hollín y las cenizas. Limpie e inspeccione la olla cada vez que haya estado suspendido por un período prolongado de funcionamiento.

Para controlar la llama, agregue combustible según sea necesario y controle el suministro de aire por medio del control de aire. La salida mínima (llama baja) se logra ajustando el suministro de aire al mínimo. En caso de sobrecarga (llama demasiado alta), ajuste el control de aire al mínimo y espere a que la llama disminuya gradualmente.

Cuando utilice el horno, especialmente para hornear pan y otras masas con levadura, proceda para evitar **ardiendo en la parte superior**, como sigue:

- La varilla de la compuerta de humos se empujará hacia adentro
- Precalentar el horno a 170-190 ° C
- Agregue solo un leño más pequeño a la vez para mantener el fuego a un nivel moderado para hornear
- uniformemente por todos lados. Es recomendable dar la vuelta al molde una vez durante el horneado.

Se consigue un hervor rápido y un mejor calentamiento de la placa de cocción con la compuerta de humos en posición abierta, es decir, con el pomo extraído.

- No utilice agua para apagar el fuego.
- Cerrar todas las entradas de aire a la cocina y la chimenea.
- Después de que el fuego se haya apagado, llame a un deshollinador para que inspeccione la chimenea.
- Llame al servicio autorizado, es decir, al fabricante para que inspeccione la olla.

Se utiliza para limpiar el esmalte y las piezas pintadas con agua y jabón, detergentes no abrasivos o químicamente no agresivos.

Repuestos - Accesorios, Página 48:

Pos. No.	DENOMINACIÓN	Pos. No.	DENOMINACIÓN
12	Tapa de salida de humos	218	Cenicero
13,1	Collarín de humos	219	Máscara de barra transversal
14	Divisor	220	Parte trasera del cajón
15	Volquete de humos	222	Bandeja de montaje del cajón
16	Cubrir	226	Hoja de aire secundaria
17	Anillo	227	Seguridad del manto
19	Inserto rectangular	303	Pasamanos - Termómetro de
20	Lámina	313	varilla de amortiguación
46	Palanca de descarga de humos	317	Tapón de protección de pared lateral
57	Guía de ceniceros	401	
62	Partición para humo	402	Vaso de horno
63	Capa de cajón	01-000	Montaje del horno
66,1	Cubierta de cajón, exterior	06-000	Manija de puerta izquierda
87	Bandeja para hornear	07-000	Manija de puerta derecha
88	Cubierta de cajón		
94	Cajón interior		
98	Cajón lateral		
104	Puerta de la caja de fuego	801	Accesorios:
108	Control de aire	803	Póker
109	Marco	804	Pala de limpieza
116,1	Placa trasera de la caja de fuego	806	Asa de servicio
118,1	Pared lateral de la caja de fuego		Guante protector con logo PLAMEN adjunto rojo
120	pared lateral ext. caja comb.		
128	Rejilla interior		
129	Plataforma		
130	Collar de chimenea de marco		
134	Placa frontal		
135	Puerta del horno		
155	Pasamanos principal		
156	Soporte pasamanos principal		
157	Pasamanos para cajón de troncos		
200	Soporte de vidrio		
201,1	Capa		
203	Hoja central de la cocina		
211	Protección del horno		
213	Tapa de la abertura de limpieza		
214	Hoja de control de aire		
216	Plato lateral		

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A CUALQUIER MODIFICACIÓN QUE NO AFECTE LA FUNCIONALIDAD Y / O SEGURIDAD DE LA ESTUFA.