

# Plamen

Instruções técnicas para fogões de combustão  
sólido

## Plamen 850 Glas



16/01/2020.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declaramos que este produto atende a todos os critérios relevantes do padrão EN12815: 2001 / A2: 2004 / AC: 2007-08 e Diretiva EU305 / 2011. Marcação que foi afixada de acordo com o Conselho



*Aparelhos de combustão intermitente.*

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

*Cozinhas residenciais de combustível sólido*

**Modelo: Plamen 850 Glas**

*Distância mínima para materiais combustíveis adjacentes ( milímetros) testa: 800 lateral: 400 costas: 250 Acima: 800*

*Emissão de CO em produtos de combustão calc. a 13% O<sub>2</sub>: 0,09 [%]*

*Temperatura do gás de combustão: 194 [° C]*

*Saída classificada: 8 [kW]*

*Eficiência energética (combustível): 83,7 [%]*

*Madeira*

*Número de série:*

*Leia e siga as instruções de operação. Use apenas os combustíveis recomendados.*

*Os valores mencionados acima são válidos apenas em condições de teste. Anode produção:*

*Número DoP: 0058-CPR-2019/12/19*

*Número do laboratório de teste notificado: NB 1015 Não use o aparelho em uma lareira compartilhada. Feito na croácia*



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

Os fogões residenciais a combustível sólido Plamen 850 Glas são apenas uma pequena parte de nossa linha de fogões Plamen que podem atender plenamente às suas necessidades. Para alcançar o melhor desempenho das cozinhas,

**LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO.**

A aparência do pote é mostrada na capa. As peças básicas são em chapa de aço esmaltada e galvanizada e ferro fundido de alta qualidade. Estão disponíveis cozinhas com ligação de fumos do lado direito e esquerdo. Isso deve ser especificado ao fazer o pedido de todo o aparelho ou de suas peças sobressalentes. Um fogão de gás de combustão do lado direito é aquele que tem a conexão do lado direito visto do lado frontal do fogão e vice-versa em termos de fogões de conexão do lado esquerdo.

## Dados técnicos

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

Peso: 121 quilogramas

Saída classificada: 8 quilowatts

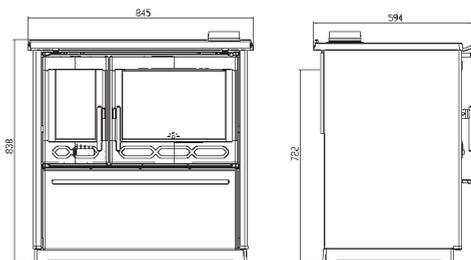
Conexão de fumaça (superior e traseira): Ø120mm Pressão negativa necessária na chaminé: 10-20 Pa Fluxo de gás de combustão na potência nominal: 7,7 gr / s

Cargas de combustível recomendadas em relação à potência nominal anterior: 2-3 kg / h

Madeira e briquetes de madeira

Tamanho ideal de tora:

- perímetro 20-30 cm
- comprimento 25-35 cm



## Instruções de instalação

Ao instalar o fogão, certifique-se de que as regulamentações locais, nacionais e europeias sejam totalmente cumpridas.

Depois de desempacotar o pote, inspecione-o cuidadosamente para possíveis danos durante o transporte. Qualquer dano deve ser comunicado imediatamente, pois reclamações atrasadas não serão levadas em consideração.

Na gaveta de toras, você encontrará um corrimão e acessórios, que precisam ser fixados na estrutura superior, conforme mostrado na Figura 1.

Instale o colar da chaminé em posição certificando-se de que a ligação entre o recuperador e a chaminé está justa e firme. A cozinha está ligada à lareira por um cano fumeiro de diâmetro padrão. 120 mm.

Os tubos de combustão devem ter altura adequada em todos os locais. Não ligue o fogão a uma lareira à qual já tenha sido ligado outro aparelho. Certifique-se de que a chaminé não apresenta rachaduras ou danos.

A cozinha deve ser instalada em um ambiente com ar fresco suficiente para suportar a combustão. Se um exaustor (coifa) ou unidade de consumo de ar similar for instalada na mesma sala, uma entrada regular de ar fresco deve ser fornecida por uma abertura separada, protegida por uma grade não obstrutiva.

Certifique-se de que o fogão está instalado em local de fácil acesso para as operações de limpeza dos fumos e chaminés.

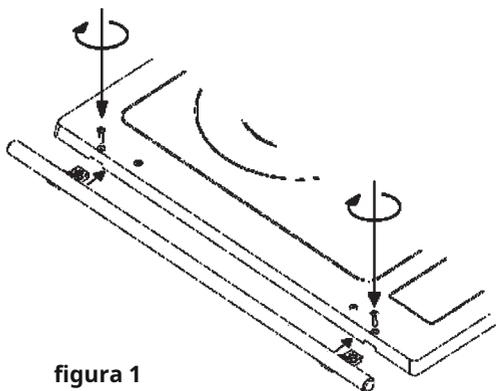
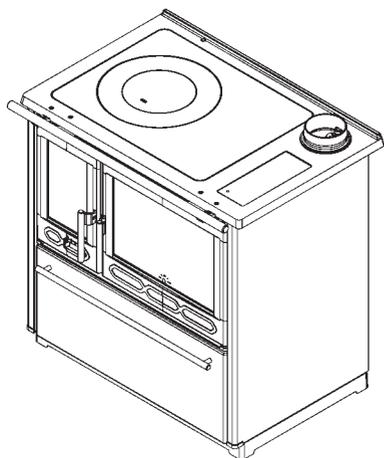


figura 1

Certifique-se de que não há combustíveis nas proximidades da cozinha. A cozinha só pode ser instalada numa divisão onde não haja risco de incêndio ou explosão. Em caso de perigo potencial, o fogão deve ser desligado da tomada.

**As distâncias mínimas entre a estufa e os combustíveis, tais como lenha, aglomerado, cortiça, etc., devem ser rigorosamente respeitadas. Veja os dados técnicos.**

**No caso de materiais altamente inflamáveis, como PVC, poliuretano, papelão, etc., ou materiais de inflamabilidade desconhecida, esses espaços devem ser duplicados.**

**Se o fogão for instalado em uma sala com piso combustível ou sensível ao calor, ele deve ser colocado sobre um protetor de piso sólido não combustível. O protetor de piso deve ser dimensionado para se estender pelo menos 800 mm para a frente do intervalo e 400 mm para outras direções.**

#### Instruções de operação

Antes da primeira queima, limpe todas as superfícies esmaltadas e o cooktop primeiro com um pano úmido e depois com um pano seco. Verifique se o controle de suprimento de ar e o amortecedor de fumaça estão funcionando corretamente.

As partes da cozinha são pintadas com tinta resistente ao calor. Com a primeira queima, essa tinta endurece gradativamente e alguns vapores com odor característico podem ser liberados no processo. Portanto, ventile a sala durante esta fase.

***Aviso! A pintura pode ser danificada se a primeira queima não for em temperatura moderada.***

Portanto, com o primeiro acendimento da estufa (no mínimo 10 horas), acenda fogo moderado (a carga não deve ser superior à metade da quantidade de combustível recomendada para a potência nominal).

***AVISO! Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender.***

O desempenho e combustão da estufa dependem da qualidade do combustível, da correta conceção e manutenção do recuperador, do ajuste adequado da chama, da limpeza da estufa e da correta iluminação e recarga. A cozinha foi projetada para queimar madeira e briquetes de madeira. Use apenas madeira seca, bem curada e com baixo teor de umidade para reduzir a probabilidade de acúmulo de fuligem gordurosa (creosoto) nas paredes da lareira, o que pode causar entupimento da lareira. Não queime lixo doméstico, especialmente qualquer material plástico. Muitos resíduos contêm substâncias nocivas para a cozinha, a lareira e o ambiente.

Para obter o melhor desempenho, ou seja, para atingir a saída nominal acima, adicione duas toras ou briquetes a cada meia hora e defina o controle de ar para a posição que melhor se adequa ao nível de chama desejado. Esvazie o cinzeiro regularmente. Acenda o fogo com uma pequena quantidade de jornal amassado e lenha seca bem temperada.

Coloque o controle de ar na posição totalmente aberta e remova a haste do amortecedor. A temperaturas exteriores superiores a 15 ° C, podem ocorrer alguns problemas de cozedura devido à pressão negativa insuficiente no interior da lareira (tiragem insuficiente). Nesse caso, tente obter pressão negativa suficiente disparando diretamente a chaminé. Nunca use álcool, gasolina ou combustível semelhante para iniciar um incêndio. Não mantenha líquidos inflamáveis perto da panela.

Sempre mantenha a porta da fornalha firmemente fechada, exceto ao recarregar a cuba. A cozinha deve ser limpa e inspecionada regularmente por um limpador de chaminés ou outra pessoa qualificada. A chaminé, os fumos e as condutas serão limpos pelo menos 6 vezes por ano. Limpe a panela com o máximo cuidado e somente quando estiver completamente fria. Remova e limpe a placa superior e o tubo de combustão. Escove a fuligem acumulada nas paredes internas e remova a placa inferior do forno para descarregar a fuligem e as cinzas. Limpe e inspecione a cuba cada vez que ela for suspensa por um longo período de operação.

Para controlar a chama, adicione combustível conforme necessário e controle o suprimento de ar usando o controle de ar. A saída mínima (chama baixa) é obtida ajustando o suprimento de ar ao mínimo. Em caso de sobrecarga (chama muito alta), coloque o controle do ar no mínimo e espere que a chama diminua gradativamente.

Para usar o forno, especialmente para assar pão e outras massas fermentadas, proceda para evitar **queimando no topo**. Como segue:

- A haste do amortecedor de fumaça será empurrada para dentro
- Pré-aqueça o forno a 170-190 ° C
- Adicione apenas um tronco menor de cada vez para manter o calor em um nível moderado de cozimento
- uniformemente em todos os lados. Recomenda-se virar a forma uma vez durante o cozimento.

Consegue-se uma fervura rápida e um melhor aquecimento da placa com o amortecedor de fumos na posição aberta, ou seja, com o manípulo puxado para fora.

- Não use água para apagar o fogo.
- Feche todas as entradas de ar da cozinha e da lareira.
- Depois que o fogo se apagar, chame um limpador de chaminés para inspecionar a lareira.
- Ligue para o serviço autorizado, ou seja, o fabricante para que a cuba seja inspecionada.

É utilizado para limpar esmaltes e peças pintadas com água e sabão, detergentes não abrasivos ou quimicamente não agressivos.

Peças sobressalentes - acessórios, página 48:

Pos. Não.	DENOMINAÇÃO	Pos. Não.	DENOMINAÇÃO
12	Cobertura de saída de fumaça	218	Cinzeiro
13,1	Coleira de fumaça	219	Máscara de barra transversal
14	Divisor	220	Atrás da gaveta
quinze	Depósito de fumaça	222	Bandeja de montagem de gaveta
16	Cobrir	226	Segurança do manto do
17	Anel	227	lençol de ar secundário
19	Inserto retangular	303	Corrimão - Termômetro
vinte	Lâmina	313	plugue de proteção da parede
46	Guia do cinzeiro da alavanca de	317	lateral da haste de
57	descarga de fumaça	401	amortecimento
62	Divisória de fumaça	402	Vidro de forno
63	Camada de gaveta	01-000	Montagem do forno
66,1	Tampa da gaveta, assadeira	06-000	Maçaneta da porta esquerda
87	externa	07-000	Maçaneta da porta direita
88	Tampa de gaveta		
94	Gaveta dentro		
98	Gaveta lateral		
104	Controle de ar da porta da	801	Acessórios:
108	fornalha	803	Pêquer
109	Estrutura	804	Pá de limpeza
116,1	Placa traseira da Firebox Parede	806	Pega de serviço
118,1	lateral da Firebox Ext. Caixa		Luva de proteção com
120	registratorapentear. Rjardim		logotipo PLAMEN vermelho
128	interior		
129	Plataforma		
130	Frame Chimney Collar Faceplate		
134			
135	Porta do forno		
155	Corrimão principal		
156	Corrimão principal Suporte Corrimão		
157	para gaveta de toras Suporte de		
200	vidro		
201,1	Capa		
203	Folha de cozinha central		
211	Proteção de forno		
213	Limpando a tampa de abertura		
214	Placa lateral da lâmina de		
216	controle de ar		

**RESERVAMOS O DIREITO A QUALQUER MODIFICAÇÃO QUE NÃO AFETA A FUNCIONALIDADE E / OU SEGURANÇA DA FOGÃO.**