

Installations- och skötselanvisning kökspanna Senko C-25 och C-35



Senko tar inget ansvar för skada(or) som kan uppstå på människor, djur och material om man inte har följt instruktioner för säker användning av produkten enligt denna installations- och skötselanvisning.

Tillverkare: Senko, Kroatien
Återförsäljare i Sverige:
Combi Heat Värmeprodukter AB
Vojakkala 371
95391 Haparanda, Sverige
Tel: +46-(0)922-61570

Kära kund

Denna bruksanvisning för kökspanna C-25 och C-35 innehåller viktig information som visar hur kökspannan skall installeras, tas i drift och hur eventuella fel åtgärdas samt hur kökspannan skall underhållas för bästa funktion.

Vi rekommenderar att bruksanvisningen läses igenom noggrant före installation, underhåll och eventuell service. När du installerar kökspanna C-25 eller C-35, måste alla lokala föreskrifter, inklusive brandskydd och de som hänvisar till nationella och europisk standarder och brandskydd följas.

Vi rekommenderar att du alltid anlitar en auktoriserad installatör för installation av denna kökspanna.

Senko tar inget ansvar för skada(or) som kan uppstå på människor, djur och material om man inte har följt instruktioner för säker användning av produkten enligt denna installations- och skötselanvisning.

LEVERANSMOTTAGNING

Vid leverans skall godset besiktigas för synliga skador på emballage eller gods. Den som kvitterar godset har ansvaret för att anmärka om sådana avvikelser, om det finns skador på gods eller emballage. Sådan anmärkning skall göras på fraktsedelns kvittensdel, se nedan.

TRANSPORTSKADA

Upptäcks en transportskada på godset eller ett fel i leveransens omfattning: ta emot godset och gör en anmärkning om skadan/felet på fraktsedelns kvittensdel. Kvittera aldrig utan att först göra denna anmärkning!

Både mottagare och chaufför skall skriva under fraktsedeln. Mottagaren skall spara en kopia av fraktsedeln och fraktsedelsnummer. Anmäl därefter ev. skador till inköpsstället omgående eller senast 24 timmar efter leveransmottagning. Om inte mottagaren gör en anmärkning på fraktsedelns kvittensdel innan godset kvitteras står mottagaren helt för ansvaret.

Eventuella skador som upptäcks i efterhand behandlas ej som transportskada.

Skadade produkt(er) måste lagras tills utredningen är klar. Mottagaren får inte returnera gods utan att ha fått fraktsedel och adress från avsändaren.

OBS! Transportskada eller fel i leveransens omfattning enligt ovan kan ej åberopas om anmälan inte görs inom fyra dagar efter leveransmottagning.

DOLDA SKADOR EFTER LEVERANS

Snarast efter leveransmottagning skall godset packas upp och besiktigas. Synliga fel som upptäcks när godset packats upp, som inte upptäckts direkt vid leveransmottagningen enligt ovan, skall anmälas till inköpsstället av mottagaren, innan produkten monteras och senast inom sju (7) dagar efter leveransmottagning.

Skadade produkter måste lagras tills utredningen är klar. Mottagaren får inte returnera gods utan att ha fått fraktsedel och adresetikett från avsändaren.

OBS! Transportskada enligt ovan kan EJ åberopas om anmälan inte görs inom sju (7) dagar efter leveransmottagning.

Innehållsförteckning

Benämning	Sida
1. Allmänt	4
1.1 Kökspannans isolering	4
1.2 Varningar och säkerhet	4
1.3 Åtgärder vid skorstensbrand	5
1.4 Bränsle	5
1.5 Påfyllning av ved	5
2. Beskrivning av kökspanna C-25 och C-35	6
3. Beskrivning av kökspannans olika delar	7
4. Installation	9
4.1 Beskrivning	9
4.2 Att börja med	9
4.3 Placering	9
4.4 Golvskydd	9
4.5 Säkerhetsavstånd	9
4.6 Montering av rökstos	11
4.7 Friskluftsintag	12
4.8 Anslutning till skorsten	13
4.9 Ugnstermometer	14
4.10 Inkoppling till det central värmesystemet	14
4.11 Skydd mot överhettning	16
4.12 Inkoppling av kökspanna, Laddomat 11-30 och ackumulatortank	20
5. Rökasspjäll	22
6. Primärluft	23
7. Sekundärluft	23
8. Justeringsmekanism för gjutjärnsgaller	24
9. Vedeldning	25
10. Ugnslucka	27
11. Förvaringslåda	28
12. Rengöring, sotning och underhåll	29
12.1 Rengöring av kökspannans rökkanaler och konvektionsytor	29
12.2 Underhåll	30
13. Byte av den automatiska primärluftsregulator	30
14. Reservdelar	32
15. Fel, möjliga orsaker och åtgärder	33
16. Tekniska data	35
17. Garanti	36

1. Allmänt

Bäste kund, tack för att du har valt en kökspanna från Senko.

Alla delar i denna produkt har tillverkats med kvalite i varje detalj i syfte att uppfylla alla de säkerhets- och funktionskrav som finns.

För att undvika obehagliga problem och kunna nyttja det bästa av denna produkt., läs noga igenom denna bruksanvisning och spara den för framtida behov.

Vi rekommenderar att du alltid anlitar en auktoriserad installatör för installation av denna produkt.

Alla lokala föreskrifter, inkl. sådana som tillhör de nationella och europeiska normer skall tas hänsyn till för installation av denna produkt.

Kökspanna C-25 och C-35 är emballerade på en Euro pall. Vid vidare transport måste kökspannan vara ordentligt fastspänd för att undvika transportskador.

En Standard levereras består av:

- Kökspanna,
- Bruksanvisning,
- Stos till skorsten(23),
- Handtag för justering av gjutjärnsgallrets höjd(24),
- Rengöringsverktyg för sotning(25)



1.1 Kökspannans isolering

Yttre isolering av kökspannan består av 20 mm eldfast stenull. Andra interna delar i kökspannan är isolerade med 25 mm chamotte tegel som är 60x60 mm och används runt om i den övre delen av eldstaden.

1.2 Varningar och säkerhet

Vid installation av kökspanna, skorsten och det centrala värmesystemet, skall de nationella och europeiska normer samt de lokala föreskrifter beaktas och följas. Före användning, be din lokala sotarmästare göra en kontroll av din skorsten och anslutningen mellan kökspannan och skorstenen (sotaren måste fylla i installationsrapporten i slutet av denna handbok).

1.3 Åtgärder vid skorstensbrand

Vid skorstensbrand, stäng alla luftspjäll och öppna luftintag till kökspannan och inte öppna påfyllningsluckan och askluckan. Släckta elden med hjälp av en brandsläckare.

OBS! Försök aldrig att släcka en brand med vatten!

I händelse av brand ring den lokala brandkåren. Följ lokala föreskrifter för brandskydd! Kom ihåg att det skall finnas tillräckligt med friskluft för en bra förbränning i det rum som kökspannan installeras i.

Innan du använder kökspannan, måste den vara kopplad till ditt värmesystem och en godkänd skorsten. Arbetet kan endast utföras av en auktoriserad installatör som fyller i rapporten "installationen" i slutet av denna handbok.

1.4 Bränsle

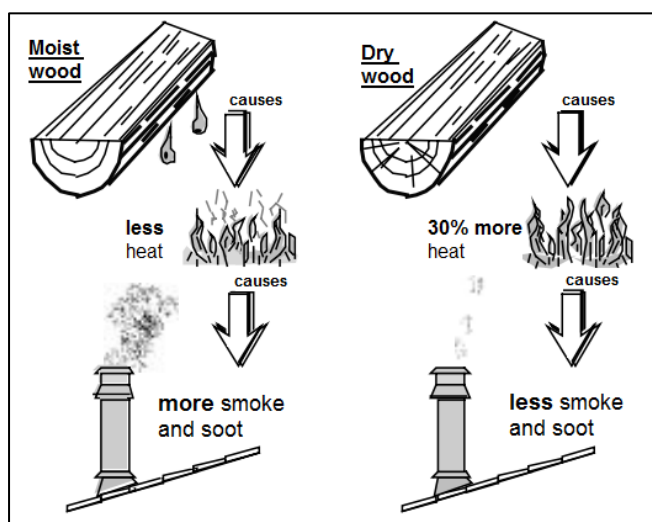
Använd endast rekommenderade bränsle:

- Ved

⇒ lagring i minst 2 år

⇒ relativ fuktighet 15-17%, energiinnehållet ca kl. 4,2 kWh / kg

- träbriketter: energiinnehåll på ca. 4,4 kWh / kg



1.5 Påfyllning av ved

- Manuellt
- Vi rekommenderar storlek på ved som är 50 x 50 mm vertikalt snitt, upp till 2/3 av eldstadens längd
- Använd mindre vedträn för en mer intensiv brasa, och mer grova vedträn för att upprätthålla elden under en längre tid
- Minsta avstånd mellan vedträn måste vara 1 cm, samma avstånd av 1 cm gäller för briketter
- Använd skyddsvärmeisolerade handskar vid påfyllning och beröring av handtagen till påfyllningslucka och asklucka

2. Beskrivning av kökspanna C-25 och C-35

Kökspanna Senko C-25 och C-35 är tillverkade av mycket motståndskraftig kvalitets plåt enligt EN 12815. Topplåten(1) är tillverkad av 8 mm tjock stålplåt.

Kökspanna Senko C-25 och C-35 är avsedda för matlagning, bakning, uppvärmning av tappvarmvatten och varmvatten till det centrala värmesystemet. Båda pannmodellerna är utrustade med ugn som är gjord av rostfritt stål.

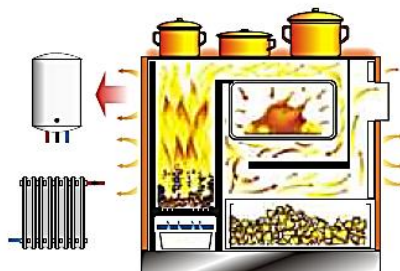
Kökspannan är tillverkad av mycket motståndskraftig kvalitet´s plåt enligt EN 12815 och topplåten(1) är tillverkad av 8 mm tjock stålplåt.

Asklådan finns innanför askluckan(14) på framsidan längs ner under sekundärluftsregulatorn(11) och panntermometern(6). Anslutningar till det centrala värmesystemet finns på baksidan av pannan.

Kökspanns eldstad(8) kan lätt anpassas både för sommar- och vintereldning beroende på gjutjärnsgallrets placering.



Sommareldning
⇒ Matlagning, bakning och tappvarmvatten



Vintereldning
⇒ Matlagning, bakning, tappvarmvatten, och det centrala värmesystemet

3. Beskrivning av kökspannans olika delar

Kökspanna E2280 C-25

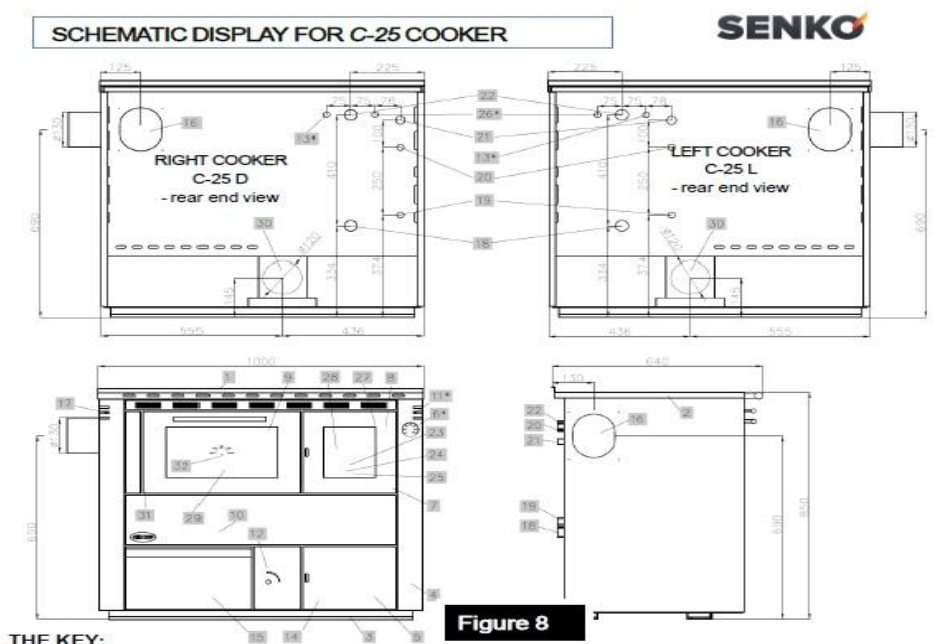


Figure 8

THE KEY:

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Cooking plate | 17. Flue gas deflector | 24. Firing regime adjustment spanner |
| 2. Frame | 18. R1" cold water connection point | 25. Cooker cleaning tool |
| 3. Cooker base | 19. R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection | 27. Door hinge bolt |
| 4. Cooker housing | 20. R3/4" two-way safety valve connection point of the boiler thermal protection (see pg 29), i.e. boiler thermal protection safety valve probe (see pgs. 30 and 31) | 28. Firebox door glass |
| 5. Lower door | 21. R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection | 29. Oven door glass |
| 6. Boiler thermometer | 22. R1" warm water connection point | 30. Primary air inlet hatch |
| 7. Boiler with base | 23. Chimney connection point extension | 31. Oven door hinge |
| 8. Firebox door | | 32. Oven thermometer |
| 9. Oven with door | | |
| 10. Cleaning hatch lid | | |
| 11. Secondary air regulator | | |
| 12. Primary air automatic regulator | | |
| 14. Ash box | | |
| 15. Fuel box | | |
| 16. Chimney connection point | | |

SENKO cookers C-25, C-35 and C-30P - Instruction manual

14

Beskrivning :

- | | | |
|---------------------------------|--|--|
| 1. Kokplatta | 17. Rökspjäll | 24. Justeringsverktyg för galler |
| 2. Ram | 18. R1" Returanslutning | 25. Verktyg för sotning |
| 3. Botten | 19. R1/2" Inloppanslutning för det termiska överhettningsskyddet | 27. Gångjärn till påfyllningslucka |
| 4. ytterplåt | 20. R3/4" Två-vägs säkerhetsventil | 28. Keramiskt glas |
| 5. Asklucka | 21. R1/2" Utloppanslutning för det termiska överhettningsskyddet | 29. Ugnsluckans glas |
| 6. Panntermometer | 22. R1" Framledningsanslutning | 30. Anslutning för inkoppling av friskluftskanal |
| 7. Pannans vattendel | 23. Rökrörsanslutningsstos | 31. Gångjärn till ugnslucka |
| 8. Påfyllningslucka | | 32. Ugnstermometer |
| 9. Ugnslucka | | |
| 10. Sotlucka innanför ytterplåt | | |
| 11. Sekundärluftsregulator | | |
| 12. Primärluftsregulator | | |
| 14. Asklåda | | |
| 15. Förvaringslåda | | |
| 16. Skorstensanslutning | | |

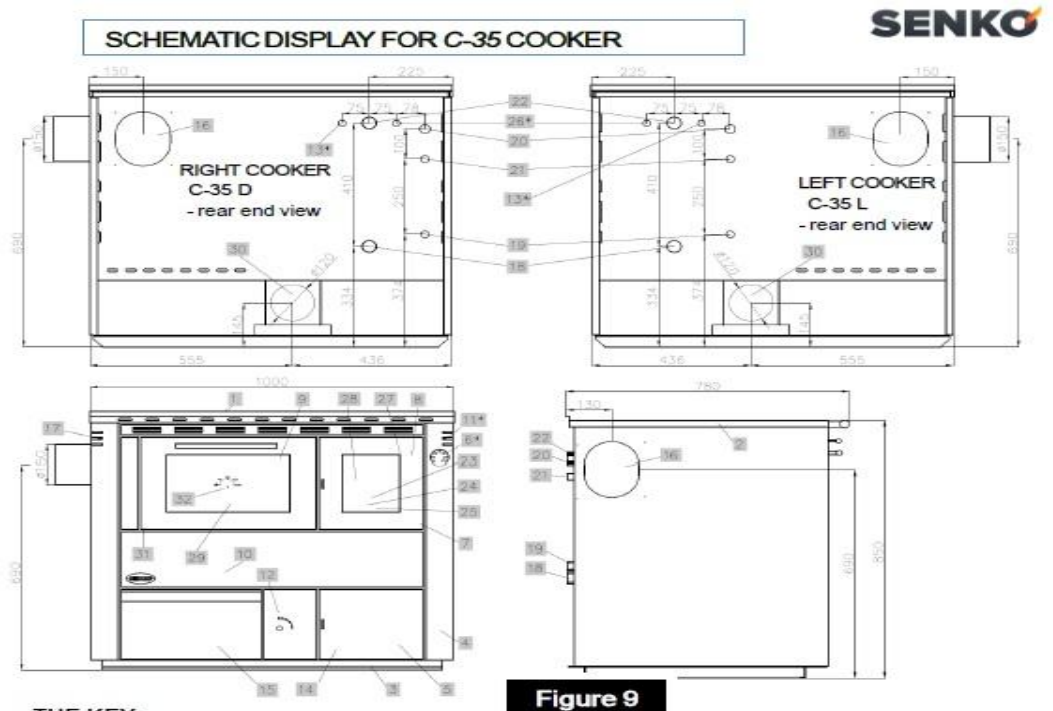


Figure 9

THE KEY:

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Cooking plate | 17. Flue gas deflector | 24. Firing regime adjustment spanner |
| 2. Frame | 18. R1" cold water connection point | 25. Cooker cleaning tool |
| 3. Cooker base | 19. R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection | 27. Door hinge bolt |
| 4. Cooker housing | 20. R3/4" two-way safety valve connection point of the boiler thermal protection (see pg 29), i.e. boiler thermal protection safety valve probe (see pgs. 30 and 31) | 28. Firebox door glass |
| 5. Lower door | 21. R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection | 29. Oven door glass |
| 6. Boiler thermometer | 22. R1" warm water connection point | 30. Primary air inlet hatch |
| 7. Boiler with base | 23. Chimney connection point extension | 31. Oven door hinge |
| 8. Firebox door | | 32. Oven thermometer |
| 9. Oven with door | | |
| 10. Cleaning hatch lid | | |
| 11. Secondary air regulator | | |
| 12. Primary air automatic regulator | | |
| 14. Ash box | | |
| 15. Fuel box | | |
| 16. Chimney connection point | | |

Beskrivning :

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| 1. Kokplatta | 17. Rökspjäll | 24. Justeringsverktyg för galler |
| 2. Ram | 18. R1" Returanslutning | 25. Verktyg för sotning |
| 3. Botten | 19. R1/2" Inloppanslutning för det termiska överhettningsskyddet | 27. Gångjärn till påfyllningslucka |
| 4. Ytterplåt | 20. R3/4" Två-vägs säkerhetsventil | 28. Keramiskt glas |
| 5. Asklucka | 21. R1/2" Utloppanslutning för det termiska överhettningsskyddet | 29. Ugnsluckans glas |
| 6. Panntermometer | 22. R1" Framledningsanslutning | 30. Anslutning för inkoppling av friskluftskanal |
| 7. Pannans vattendel | 23. Rökrörsanslutningsstos | 31. Gångjärn till ugnslucka |
| 8. Påfyllningslucka | | 32. Ugnstermometer |
| 9. Ugnslucka | | |
| 10. Sotlucka innanför ytterplåt | | |
| 11. Sekundärluftsregulator | | |
| 12. Automatisk primärluftsregulator | | |
| 13. Asklåda | | |
| 14. Förvaringslåda | | |
| 15. Skorstensanslutning | | |

4. Installation

4.1 Beskrivning

Läs noga innehållet i denna handbok som innehåller viktig information och anvisningar för installation, användning, underhåll och produktsäkerhet.

Kökspannan ska installeras på ett ställe som anses lämplig för installation och användning samt uppfyller de krav som ställs av myndigheter. Alla lagar, normer och regler som gäller vid installation måste beaktas, särskilt när det gäller brandskydd.

Installationen ska utföras av behörig installtör eller företag som uppfyller kraven för säker installation.

4.2 Att börja med

- * Ta bort emballage och förpackningsmaterial från pannan
- * Före installation, kontrollera att produkten inte har blivit skadad eller saknar någon del. Vid fel, använd inte produkten och ta kontakt med återförsäljaren.
- * Förpackningsmaterialet bör föras till återvinningsstation och sorteras

4.3 Placering

Några viktiga punkter att beakta vid placering och installation:

- Golvet där kökspannan skall stå, skall klara kökspannans vikt och värmestrålning, annars bör tas förebyggande åtgärder.
- Golvet måste klara värmestrålningen från kökspannan för att garantera byggnaden mot brandfara.
- Kökspannan ska installeras på ett sådant sätt att rengöring av rökkanal och skorsten kan lätt utföras.
- Att hålla säkerhetsavstånd från brännbart material
- Att ha god ventilation där kökspannan skall stå
- Det är förbjudet att installera kökspannan nära sovrum, badrum eller om en annan uppvärmningsutrustning utan en oberoende lufttillförsel är just installerad.
- Det är förbjudet att placera kökspannan i utrymme med explosivt material.

4.4 Golvskydd

Kökspannan måste installeras på en icke brännbar yta. Vid brännbart golv är det nödvändigt att använda golvskydd typ keramiskt glas, stålplåt, keramik eller annat material.

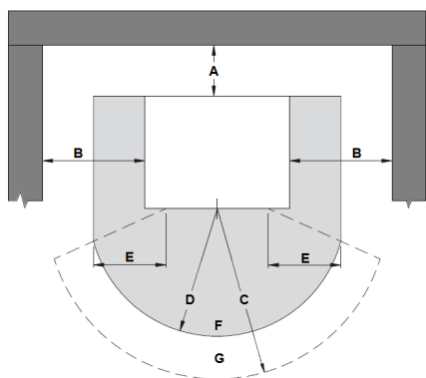
4.5 Säkerhetsavstånd

Minimavstånd från alla brännbara ytor:

Topp: 1000 mm

Front: 800 mm

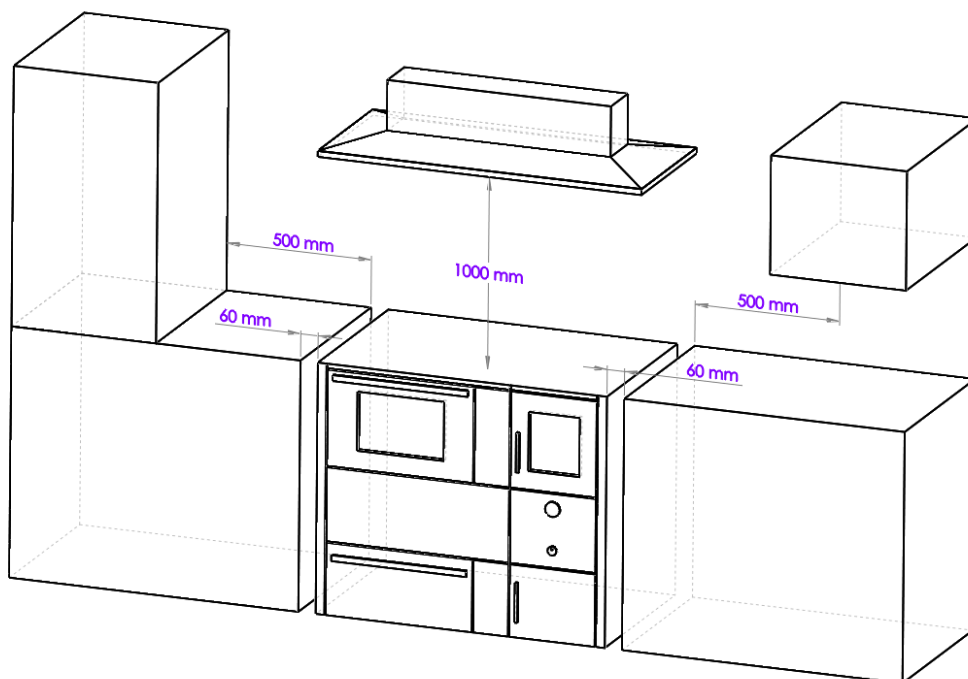
Sida och bak: 200 mm



A	200 från bakvägg
B	200 mm från sidovägg
C	800 mm från front
D	500 mm Golvskydd
E	300 mm (Maximal öppning påfyllningslucka)
F	Golvskydd
G	Strålningsområde

Det rekommenderas att kökspannan placera så nära skorstenshålet som möjligt för att undvika att använda förlängsrör till skorstenen.

Om du vill ställa kökspannan mellan köksskåpen, är det nödvändigt att säkerställa de minimiavstånd som visas i figuren nedan.



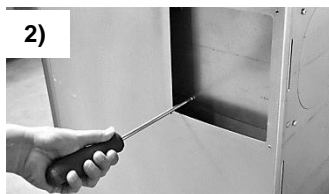
Dessa säkerhetsavstånd gäller för kökspanna med skorstensanslutning på vänster sida. För höger modeller gäller samma avstånd.

4.6 Montering av rökstos

Anslut kökspannan till skorstenen med den medföljande rökstos, 130 eller 150mm i diameter.



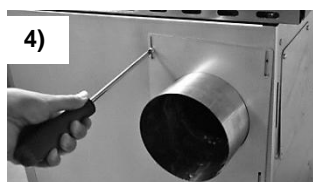
1)
Anslutning sida: Ta bort blindlocket med hjälp av en skruvmejsel



2)
Anslutning sida: Ta bort inre locket som sitter innanför blindlocket med hjälp av en skruvmejsel och sedan tryck in den plåt med urtag för rökgaser



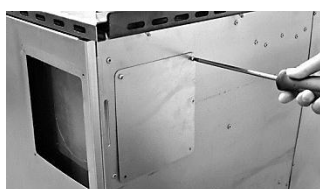
Anslutning sida: Montera först packningen på pannplåten och sedan rökstosen



4)
Anslutning sida: Montera den yttre flänsen



OBS!
Glöm inte att montera in den självhäftande packningen på pannplåten innan montering av rökstosen



Montering av rökstos på baksidan av kökspanna:

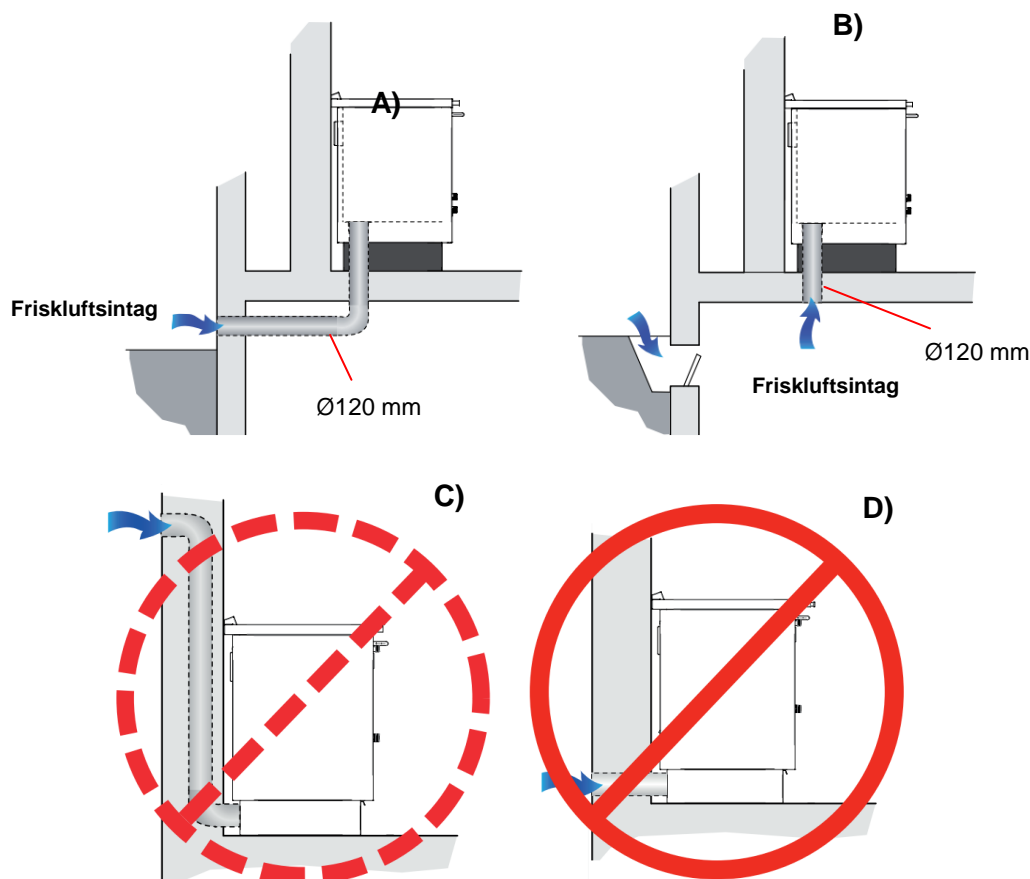
- Ta bort yttre locket med hjälp av en skruvmejsel
- Ta bort inre plåten som sitter innanför yttre locket genom att trycka in den
- Montera packningen och sedan rökstosen

4.7 Frisklufstintag

Rummet där kökspannan skall installeras i, måste förses med tillräcklig luftinflöde för att säkerställa en optimal förbränning. Området måste regelbundet vara ventilerat.

Friskluftsventilen måste vara belägen nära rummet och tillåta inflöde av frisk luft in i rummet. Friskluftsventilen skall vara minst 6 cm² per kW nominell effekt (t ex för 30 kW ⇒ 180 cm² ⇒ 10 x 18 cm utlopp).

Man kan ha ett rör mellan friskluftsventilen och kökspansns friskluftsintag som finns på baksidan. Kökspansns friskluftsintag har dimension 150x80mm eller Ø120mm.



A) Förbränningsluft via rörledning genom en källarlokal

Förbränningsluften förvärms med denna anslutningsmöjlighet, vilket är gynnsamt för en optimal förbränning.

B) Förbränningsluft via en källarlokal

Förbränningsluften förvärms. Källarrummet skall vara skild från hemmets ventilationssystem och vara öppen på utsidan. Höga nivåer av damm och fukt bör undvikas.

C) Förbränningsluft från ovan

Lufttillförsel från ovan får endast utföras med testade skorstenssystem. En besiktning av skorsten är obligatoriskt här!

D) Förbränningsluft direkt från utomhus

Med lufttillförsel direkt genom yttervägg, är förbränningsluften endast något förvärmad, vilket gynnar inte en optimal förbränning. Det finns också risk för kondens!

OBS: Vi rekommenderar inte den här versionen av lufttillförsel!

OBS!

- Det krävs ett godkännande från sotarmästaren för att kunna kombinera kökspannan med hemmets ventilationssystem!
- Det är inte tillåtet att installera på-av enheter i tilluftskanalen (spjäll, reglage, etc.). Ställ primärluftsregulatorn i stängt läge när kökspannan inte används.
- Kontrollera att utomhusluften inloppsdel skyddas mot blockering med hjälp av ett skyddsgaller .
- För att ansluta kökspannans friskluftsanslutning till friskluftsventilen är det bäst att använda en icke-brännbar och flexibel aluminiumslang. Max. längd 4 m med max 3 böjar.
- Tilluftkanalen måste isoleras för att undvika kondens och skyddas mot vind!
- Enligt reglerna för sotning och kontroll av ventilationssystem måste friskluftsventilen kontrolleras för blockeringar en gång per år av den lokala kvalificerade sotare.

4.8 Anslutning till skorsten

Vid anslutning av kökspanna till en skorsten, är det viktigt att hålla sig till de lokala, nationella och europeiska förordningar (normer) - DIN 4705.

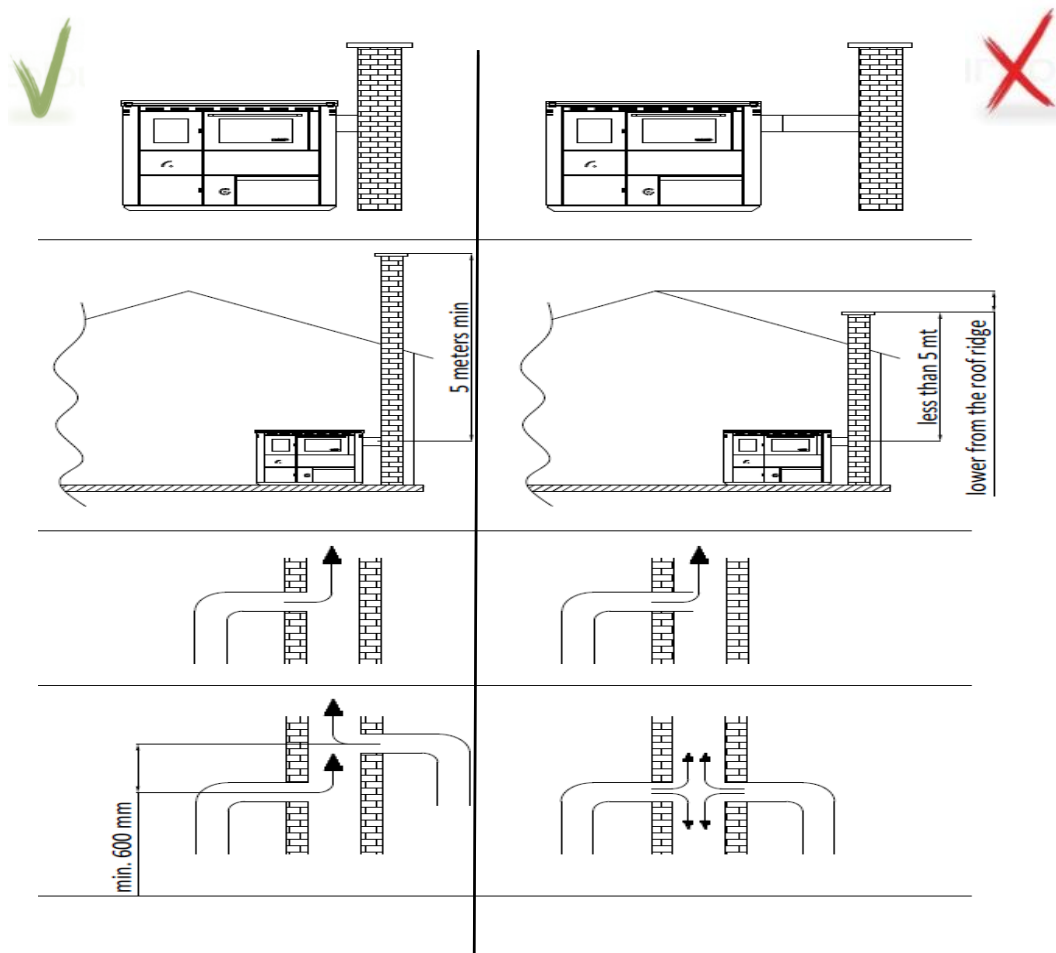
Det är nödvändigt att säkerställa att anslutningen mellan kökspannan och skorstenen är tätt och att monteringen görs ordentligt. Innan installation be din lokala sotare besiktiga skorstenen för att säkerställa att den klara de lokala bestämmelse som finns och att den är tätt.

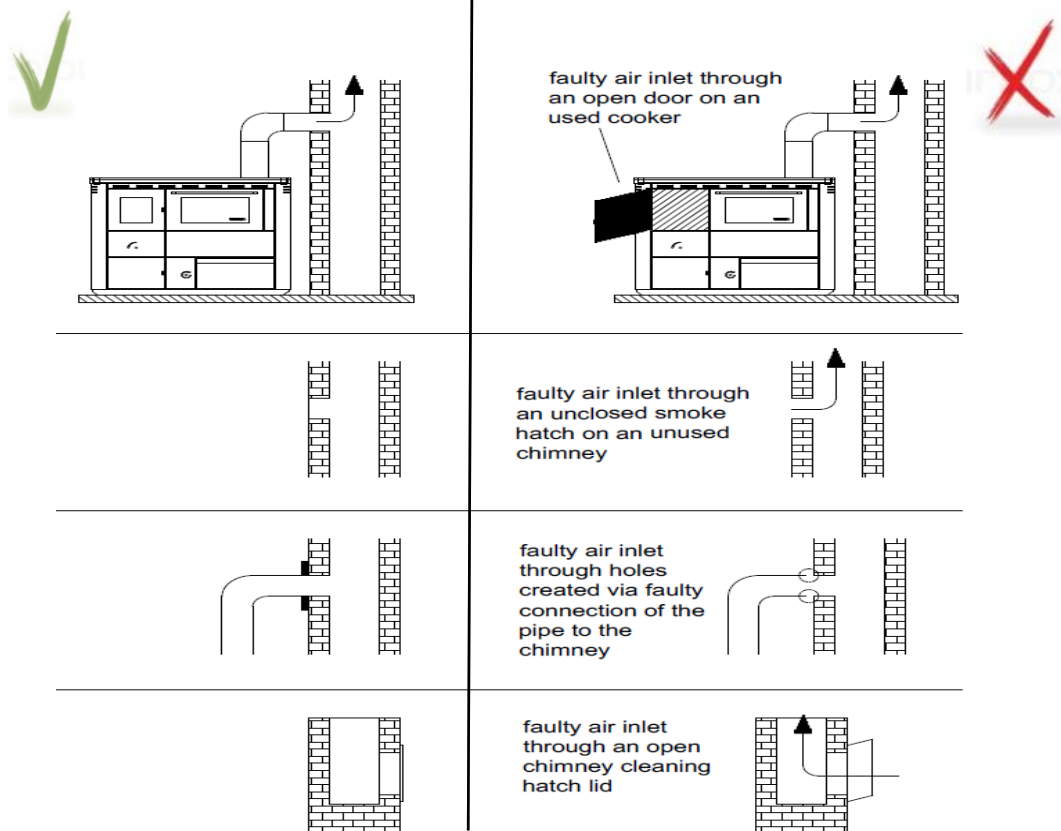
Rekommenderad skorstenshöjd: minst 5 meter från pannans skorstensanslutning

Undertryck:

- För C-20 $\Rightarrow 12 \pm 2$ Pa,
- För C-30 $\Rightarrow 15 \pm 2$ Pa.

Skillnader mellan korrekt och felaktig anslutning av kökspanna till skorsten visas nedan.





4.9 Ugnstermometer

Ugnstermometer(32) indikerar ugnens temperature och visar ett värde som är informativ. Om ugnens temperature överstiger 300°C, måste ugnsluckan delvis öppnas för att förhindra skador på termometern, ugnsluckans gångjärn och själva ugnsluckan.

Garantin gäller inte för skador som har orsakats av övertemperatur i ugnen.

4.10 Inkoppling till det centrala värmesystemet

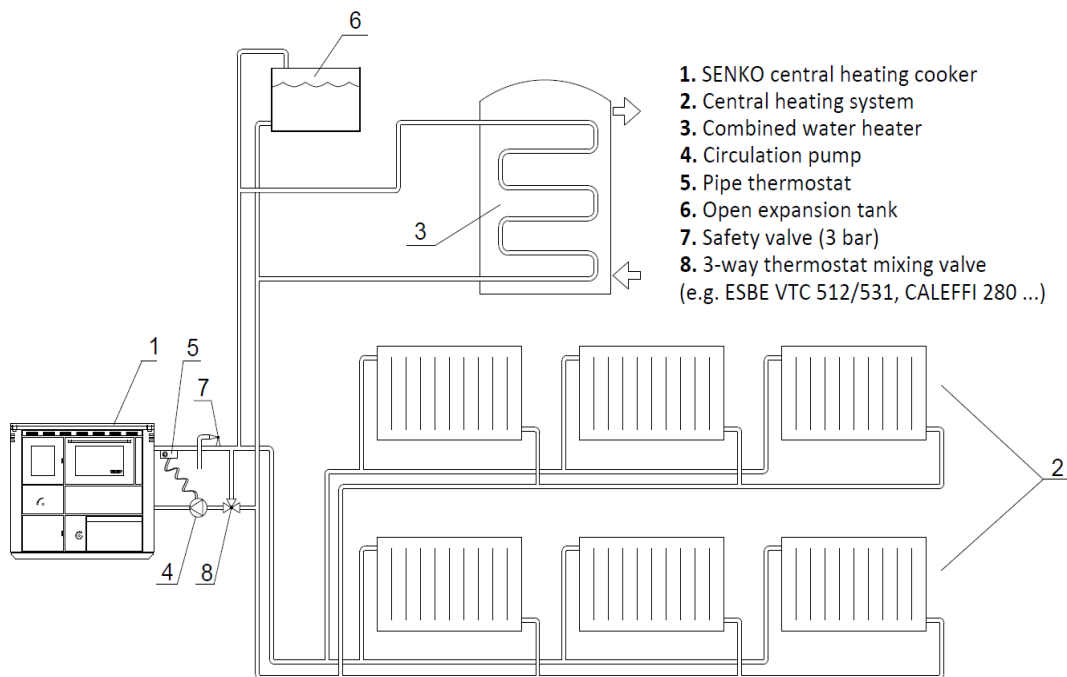
Innan användning, måste kökspannan kopplas till det vattenburna värmesystemet, fyllas på vatten och avluftas. Kontinuerlig cirkulation av vatten genom pannan måste säkerställas.

Rörinstallationen skall utföras i enlighet med de gällande tekniska föreskrifter och DIN 4751 norm - del 1 för de öppna system och DIN 4751 - del 2 för de slutna system och installeras endast av en auktoriserad rörinstallatör.

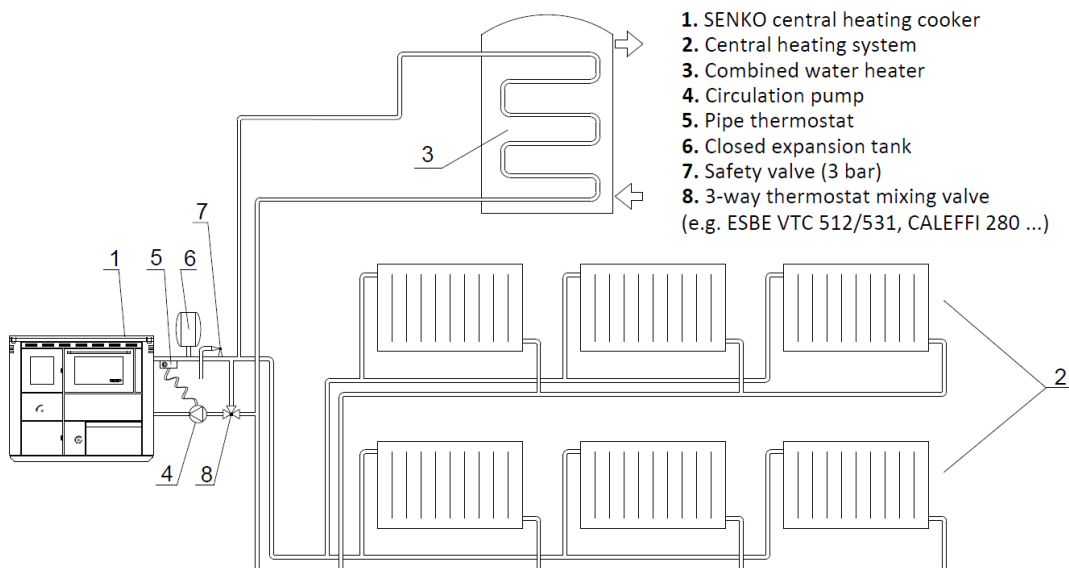
Det är inte tillåtet att reducera rördimensioner som skall användas mellan pannan och värmesystemet, annars gäller inte garantin.

Installation av en godkänd säkerhetsventil med öppningsövertryck satt till 3 bar är obligatorisk i slutna system. Säkerhets- och expansionsledningar får inte ha någon form av förhinder.

OBS! De inkopplingsschema som visas här är endast exempel på hur en installation kan se ut



1. Senko kökspanna
2. Värmesystem
3. Kombinerad vattenvärmare(varmvattenberedare)
4. Cirkulationspump
5. Anläggningstermostat
6. Öppet expansionskärl
7. Säkerhetsventil(3bar)
8. 3-vägs termostatsventil typ ESBE VTC 512/531, CALEffi 280



1. Senko kökspanna
2. Värmesystem
3. Kombinerad vattenvärmare(varmvattenberedare)
4. Cirkulationspump
5. Anläggningstermostat
6. Slutet expansionskärl
7. Säkerhetsventil(3bar)
8. 3-vägs termostatsventil typ ESBE VTC 512/531, Caleffi 280

Det är nödvändigt att installera avluftningsventiler på de högst belägna punkter på anläggningen. Shunten(nr. 8) bibehåller panntemperaturen åtminstone 55°C, vilket förhindrar kondensutfällning på pannväggarna vid låga vattentemperaturer. Om man inte väljer att installera 3-vägsshunten, då är det nödvändigt att säkerställa att returvattnet till pannan inte understiger 55°C för att förhindrar kondensutfällning. Anläggningstermostaten som styr laddningspumpen får inte ställas på lägre temperatur än 55°C.

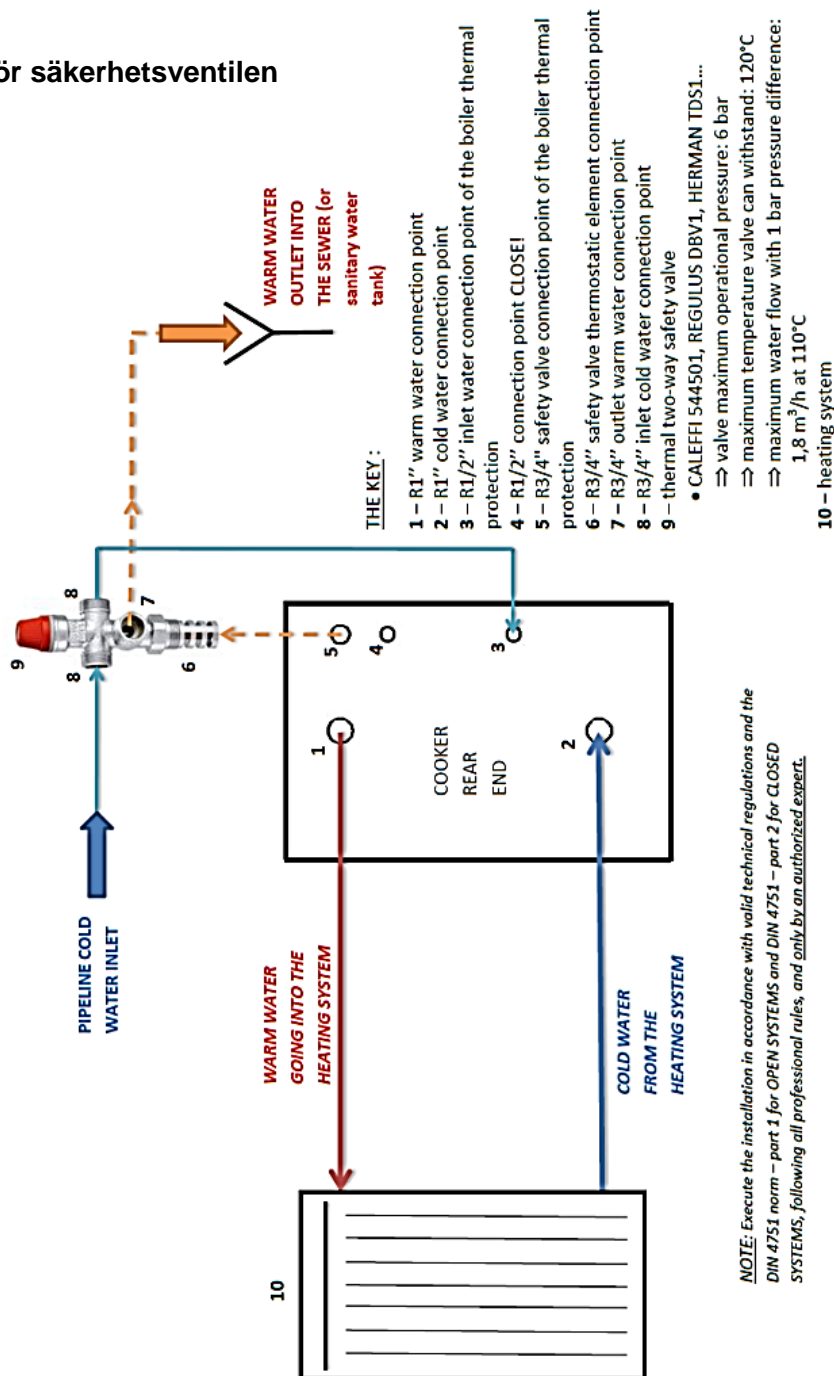
4.11 Skydd mot överhettning

När du ansluter kökspannan till det centrala värmesystemet, är det nödvändigt att installera en termisk säkerhetsventil som skydd mot överhettning. Säkerhetsventilen ska installeras på kökspannans baksida(R3/4" invändig gänga).

Pannan skall inte användas när det inte finns vatten i den!

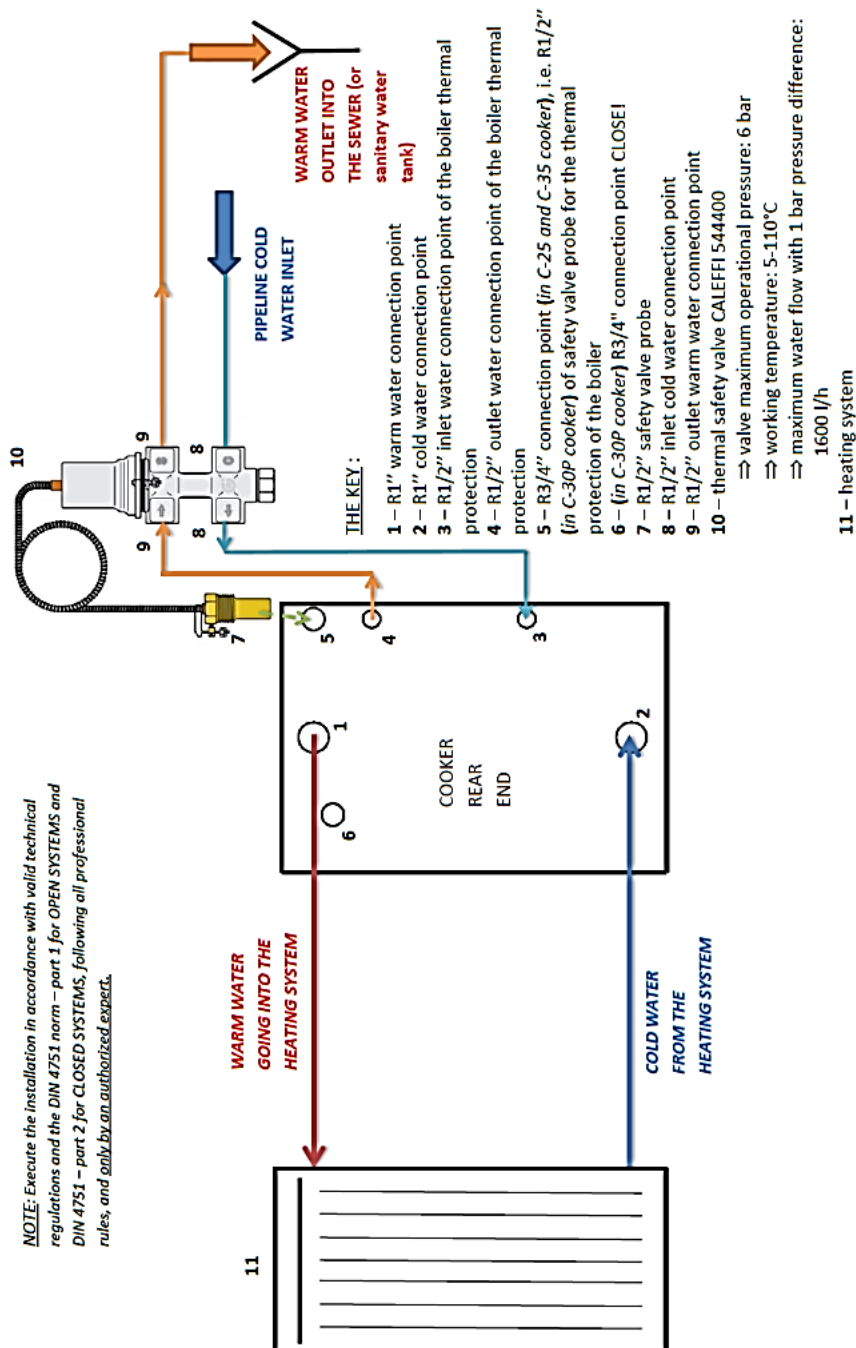
Pantermometer(6) indikerar pannvattnets temperatur. Den temperatur som pantermometern visar, kan variera ± 20 ° C och kan inte betraktas som en verklig vattentemperatur i pannan och därför skall man montera en anläggningstermometer på framledningsröret från pannan, som visar den verkliga vattentemperaturen!

Kopplingschema för säkerhetsventilen



Förklaring:

- 1.R1" Framledningsanslutning
- 2.R1" Returledningsanslutning
- 3.R1/2" Inloppsanslutning för det termiska överhettningsskyddet
- 4.R1/2" Anslutning,**skall pluggas**
- 5.R3/4" Anslutning för säkerhetsventil
- 6.R3/4" Anslutning säkerhetsventil
- 7.R3/4" Utlopp varmvatten
- 8.R3/4" Inlopp kallt vatten
- 9.Två-vägs säkerhetsventil typ Caleffi 544501,Regulus DBV1,Herman TDS1,Max tryck 6bar,Max temp. 120 grader,Max vattenflöde vid 1 bar tryck 1,8 m³/h vid 110 grader
- 10.Värmesystem



Förklaring:

1. R1" Framledningsanslutning
2. R1" Returledningsanslutning
3. R1/2" Inloppsanslutning för det termiska överhettningsskyddet
4. R1/2" Utloppsanslutning för det termiska överhettningsskyddet
5. R3/4" Anslutning för placering av känselkropp av säkerhetsventil
6. R3/4" Anslutning (gäller enbart kökspanna C-30P) **skall pluggas**
7. R1/2" Känselkropp säkerhetsventil
8. R1/2" Inloppsanslutning kallt vatten
9. R1/2" Utloppsanslutning varmvatten
10. Säkerhetsventil typ Caleffi 544400, Max tryck 6bar, Arbets temp. 5-110 grader, max vattenflöde vid 1 bar tryck 1,6 m³/h
11. Värmesystem

Kopplingsschema

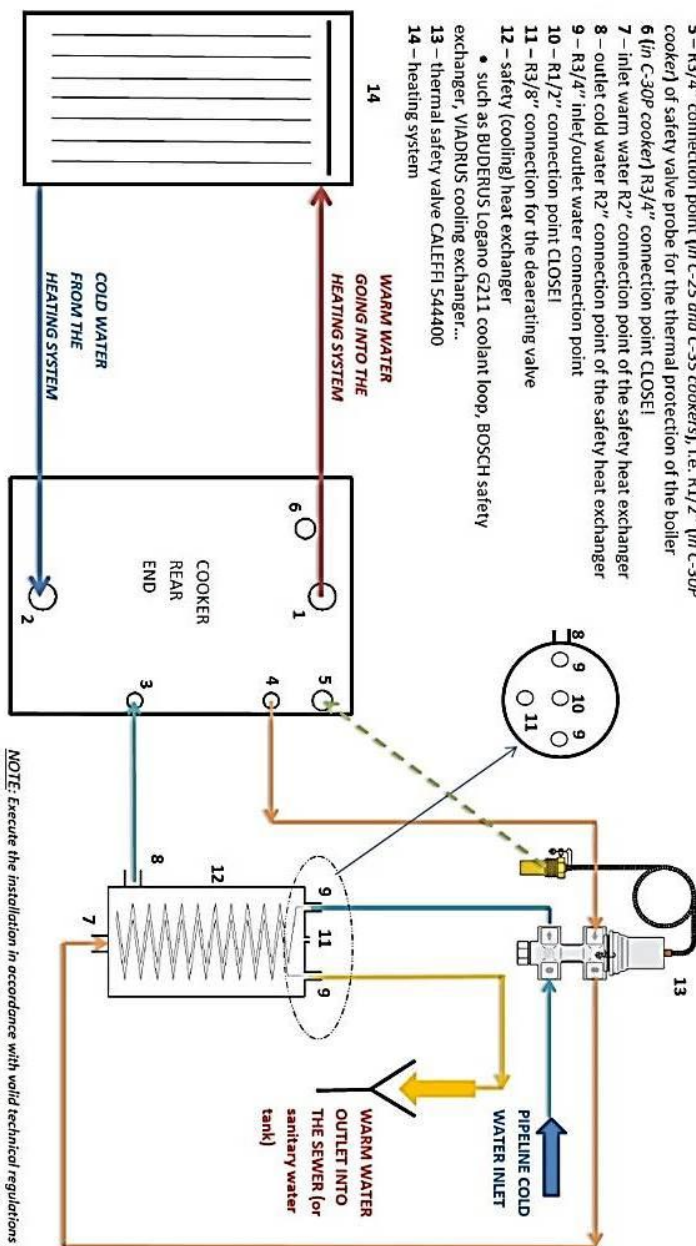
Orienteringsschema för anslutning av kökspanna till det centrala värmesystemet med anti-frys skydd (antifrysmedel)

Förklaring:

- 1.R1" Framledningsanslutning
- 2.R1" Returledningsanslutning
- 3.R1/2" Inloppsanslutning för det termiska överhettningsskyddet
- 4.R1/2" Utloppsanslutning för det termiska överhettningsskyddet
- 5.R3/4" Anslutning för placering av känslkropp av säkerhetsventil
6. R3/4"
- Anslutning(kökspanna C-30P) **skall pluggas**
- 7.R2" Inloppsanslutning för varmvatten, värmeväxlare
- 8.R2" Utloppsanslutning kalltvatten, Värmeväxlare
- 9.R3/4"
- Inlopps/utloppsanslutning
- 10.R1/2" Anslutning, pluggas
- 11.R3/8" Anslutning för avluftningsventil
- 12.Kyl-värmeväxlare typ Buderus Logano G211 kylmedel slinga, Bosch säkerhets värmeväxlare, Viadrus kyl-värmeväxlare
- 13.Säkerhetsventil typ Caleffi 544400, Max tryck 6bar, Arbets temp. 5-110 grader, Max vattenflöde vid 1 bar tryck 1,6 m3/h
14. Värmesystem

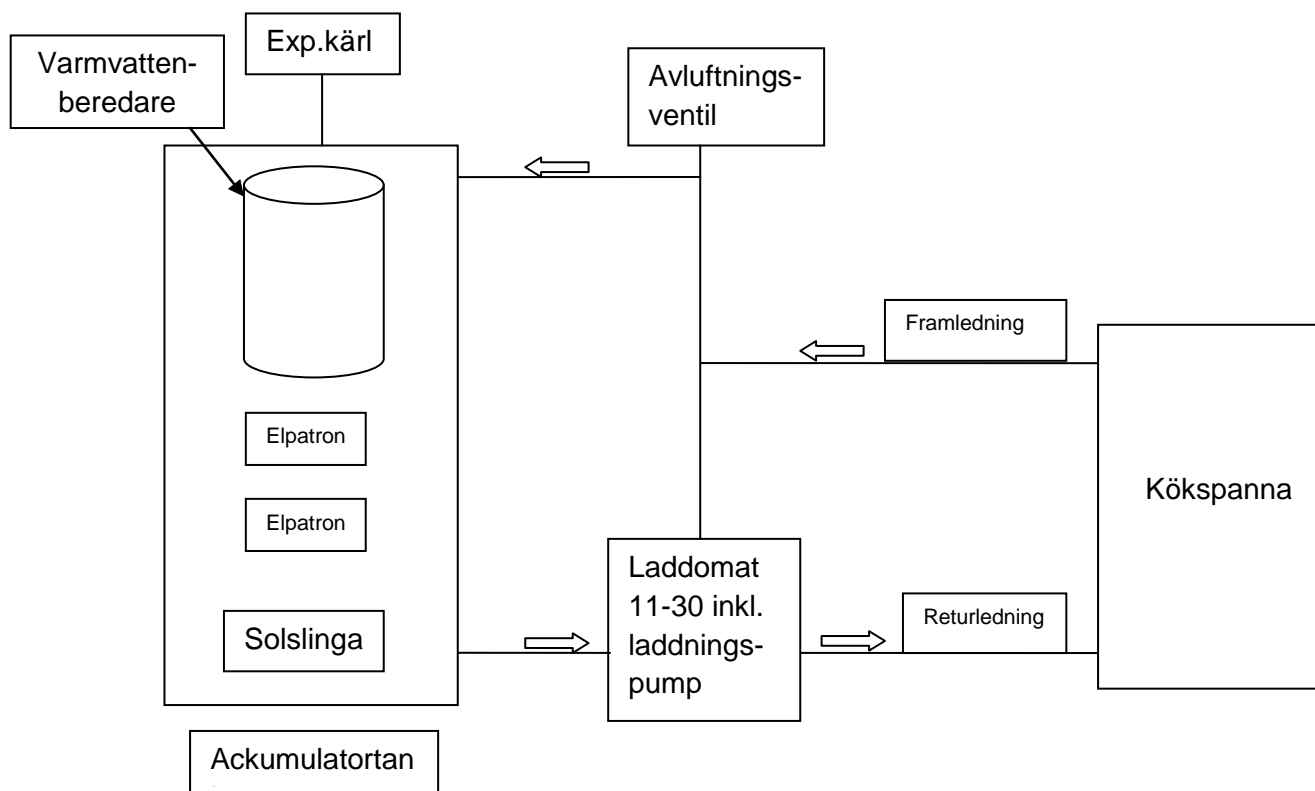
THE KEY :

- 1 - R1" warm water connection point
- 2 - R1" cold water connection point
- 3 - R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection
- 4 - R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection
- 5 - R3/4" connection point (in C-25 and C-35 cookers, i.e. R1/2" (in C-30P cooker) of safety valve probe for the thermal protection of the boiler
- 6 (in C-30P cooker) R3/4" connection point CLOSE!
- 7 - inlet warm water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 8 - outlet cold water R2" connection point of the safety heat exchanger
- 9 - R3/4" inlet/outlet water connection point
- 10 - R1/2" connection point CLOSE!
- 11 - R3/8" connection for the deaerating valve
- 12 - safety (cooling) heat exchanger
 - such as BUDERUS Logano G211 coolant loop, BOSCH safety exchanger, VIADRUS cooling exchanger...
- 13 - thermal safety valve CALEFFI 544400
- 14 - heating system



NOTE: Execute the installation in accordance with valid technical regulations and the DIN 4751 norm - part 1 for OPEN SYSTEMS and DIN 4751 - part 2 for CLOSED SYSTEMS, following all professional rules, and only by an authorized expert.

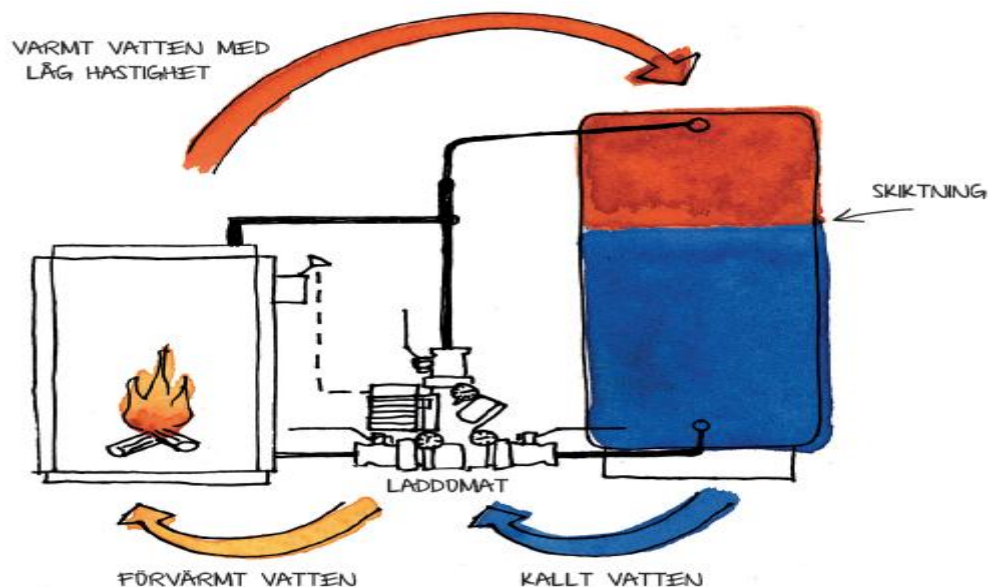
4.12 Inkoppling av kökspanna, laddomat 11-30 och ackumulatortank



När eldningen startar, cirkulerar Laddomaten vattnet internt i pannan så att den snabbt kommer upp i arbetstemperatur och kan börja värma ackumulatortanken. Sedan pumpar Laddomat in hett vatten i ackumulatortankens topp så långsamt och kontrollerat att skiktningen blir optimal. Dessutom kyler Laddomat pannan med förvämt returvatten - varmt vatten från pannans topp späds ut med lite kallt vatten från tankens botten.

Dessa funktioner ger pannan så mycket bättre driftförutsättningar att vissa panntillverkare ger längre garanti på pannan om Laddomat ingår i värmesystemet. Skälet är att risken för korrosion i pannans bottendel minskar drastiskt när returvattnet förvärms. På sidan till höger kan du se hur Laddomat fungerar under de vanligaste driftfaserna.

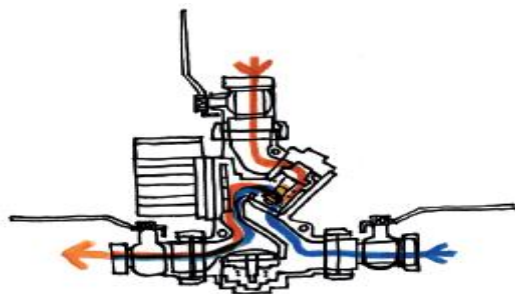
Mer information om Laddomat



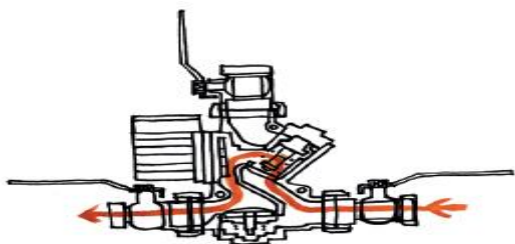
Uppstart. När eldningen inleds startar även Laddomatens pump, lämpligen med hjälp av en rökrörstermostat. Laddomaten pumpar runt vattnet i pannan så att den når optimal arbetstemperatur snabbt.



Drift. Laddomaten laddar tanken med så lågt flöde att skiktningen blir optimal.

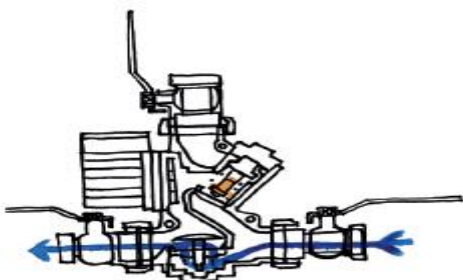


Avslutning (Laddomat 11 och 21). När tanken börjar bli fulladdad kyler Laddomaten pannan med maximalt flöde. När pannan brunnit ut stoppas pumpen av rökrörstermostaten.



Själv-cirkulation vid avslutning och själv-cirkulation vid strömavbrott (Laddomat 21).

Det varma vatten som är kvar i pannan fortsätter att ladda tanken genom att vattnet själv-cirkulerar. Skulle ett ström-avbrott inträffa börjar Laddomat 21 automa-tiskt ladda tanken genom själv-cirkulation.

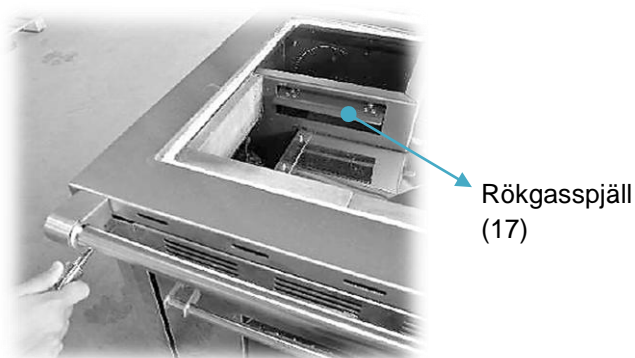


5. Rök-gasspjäll

Pannans rök-gasspjäll är placerad under topplåten vid sidan av eldstaden och kan ändras med hjälp av ett handtag som finns på framsidan av pannan. Rök-gasspjället används vid starten av eldning och hjälper till att få snabbare fart på brasan.

Rök-gasspjället (17) kan också användas för att reglera ugnstemperaturen(9) ⇒ om rök-gasspjället öppnas (dras utåt), blir ugnen inte varm.

Bilden visar kökspanna med eldstad på höger sida(sett framifrån).



Stängt rök-gasspjäll (17)

⇒ rök-gaser berör konvektionsytor



Öppet rök-gasspjäll (17)

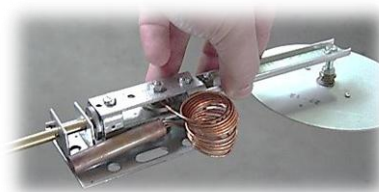
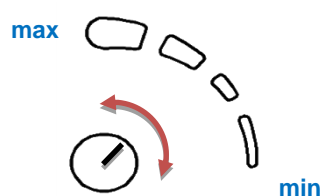
⇒ Rök-gaser tar sig det kortaste vägen ut till skorstenen

6. Primärluft

Primärluft är den luft som strömmar in direkt genom gallret. Primärluftregulator(12) är en automatisk luftregulator som ligger under rensningsluckan(10). Regulatorns känselkropp mäter pannvattentemperaturen och är placerad på pannans framsida under påfyllningsluckan och vid sidan av panntermometer under ytterplåten. Primärluftregulatorn fungerar som ett överhettningsskydd och när pannvattnet når 85°C kommer regulatorn att stänga helt primärluftstillförseln till eldstaden.

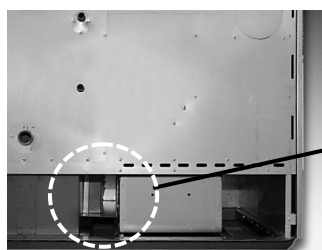
Med hjälp av primärluftregulatorns ratt kan mängden av primärluft justeras. Regulatorn ställs efter den önskade pannvattentemperaturen. Primärluftregulatorns läge kan regleras från min (minimum förbränningsintensitet) till max (maximal förbränningsintensitet):

- min \Rightarrow primärluftregulatorn är stängd och det kommer ingen primärluft till eldstaden,
- max \Rightarrow primärluftöppningen är helt öppen och luftflödet är maximalt



Det finns en rektangulär friskluftsanslutning 150x80mm eller rund \varnothing 120mm (beroende på panntyp) för intag av primärluft längs ner på baksidan av kökspannan, på vilken kan ett förlängningsrör anslutas.

Den rektangulära friskluftsanslutningen 150x80mm kan reduceras och omvandlas till en rund öppning (minsta diameter 120 mm). Anslutningsröret eller minskningen skall göras av icke brännbart material (i enlighet med DIN 4102-B1).



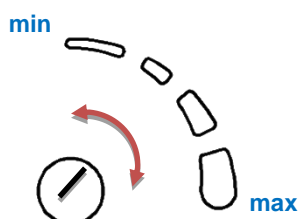
Friskluftsintag
(30) längs ner
på baksidan av
pannan

7. Sekundärluft

Sekundärluft är den luft som strömmar in i brännkammaren för att få en optimal slutförbränning av de rökgaser som bildas under eldning, vilket minskar de skadliga ämnen som annars bildas vid vedeldning.

Sekundärluftregulator(11) är placerad på kökspannans framsida under påfyllningslucka och panntermometer(6).

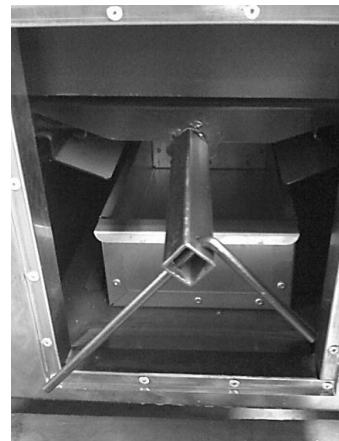
Mängden av sekundärluft regleras genom att vrida på ratten efter behov. Regulatorn måste vara stängd vid start av brasan och kan öppnas och ställas till optimalt läge efter cirka 15 minuter.



8. Justeringsmekanism för gjutjärnsgaller

Kökspanna C-25 har höj- och sänkbar galler för sommar- och vintereldning som kan höjas eller sänkas med hjälp ett verktyg som finns medleverad med pannan. Kökspanna C-35's galler har inte denna funktion, men man kan manuellt lyfta upp eller sänka ner gallret och lägga det på de stöd som finns i eldstaden.

Gallrets justeringsmekanism är placerad i den nedre delen av pannan innanför askluckan(5). Justeringskruvnyckeln(24) används för att höja eller sänka gallret.



Gallrets läge vid sommar- och vintereldning



Sommareldning
⇒ Matlagning, bakning och
tappvarmvatten



Vintereldning
⇒ Matlagning, bakning,
tappvarmvatten, och det centrala
värmesystemet

Höjning eller sänkning av gallret görs när pannan är kall.

Efter justering av gallrets höjd, måste skruvnyckeln(24) tas bort från mekanismen, annars kommer inte askluckan(5) att kunna stängas.

Justeringsmekanismen kan fastna under användning på grund av att det ligger för mycket aska och eventuellt vissa metalldelar typ spikar på den samt att man kan ha haft för höga temperaturer i pannan genom överbelastning mer än pannas maxeffekt.

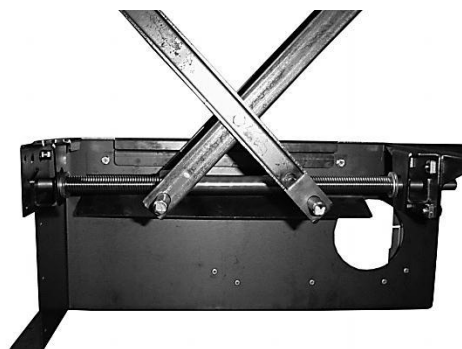
Det är alltid viktigt att ta bort aska och ev. spikar samt rengöra justeringsmekanismen. Vid fel är det nödvändigt att först kontrollera om det är bara gallret som har fastnat eller inte. I så fall ta ut gallret från pannan och testa justeringsmekanismen.

Om justeringsmekanismen har fastnat, då är det nödvändigt att demontera och rengöra den.

Demontering av justeringsmekanism:

- Ta bort skyddsplåten ovanför mekanismen
- Ta bort de 4 frontskruvarna
- Ta bort de 4 bakskrurarna
- Ta bort de 2 skruvar som finns på vänster och höger sida
- Ta bort hela mekanismen

Mekanismen rensas från aska och beläggningar och sedan återmonteras.



9. Vedeldning

Inför varje eldning, följ följande steg:

- Om skorstenen är utrustad med ett rökgasspjäll, öppna det helt,
- Öppna pannans rökgasspjäll(17) och ställ in den automatiska primärluftsregulatorn(12) till läge max,

Bilden visar kökspanna med eldstad på höger sida(sett framifrån).



Stängt rökgasspjäll (17)

⇒ rökgaser berör konvektionsytor



Öppet rökgasspjäll (17)

⇒ Rökgaser tar sig det kortaste vägen ut till skorstenen

- Stäng sekundärluftsregulatorn(1),
- öppna påfyllningsluckan (8) (maximal öppningsvinkel är 90°)
- Lägg in ved i eldstaden och tända på,
- Stäng påfyllningsluckan (8),
- Bevaka elden genom påfyllningsluckan,
- När brasan har tagits sig och börjat brinna, fyll på med mer ved vid behov,
- Öppna sekundärluftsregulatorn(11) och ställ den på det läge som ger optimal förbränning,
- Stäng pannans rökgasspjäll(7),
- Reglera flammans intensitet genom att reglera mängden av primärluft via den automatisk primärluftsregulatorn(12),
- Primärluft FÅR ALDRIG föras in till eldstaden på något annat sätt när den automatiska primärluftsregulatorn(12) används!

OBS!

Använd aldrig brandfarliga vätskor, såsom bensin och liknande för att tända brasan och alltid hålla dessa och liknande vätskor bort från kökspannan.

Primärluftsmängden och draget genom skorstenen måste justeras under eldning till nivåer som förhindrar att panntemperaturen överskrider 85°C.

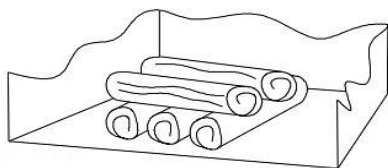
Maximal mängd bränsle som kan rymmas i eldstaden:

- 6 kg för kökspanna C-25
- 8 kg för kökspanna C-35

OBS! Lägg in ved ca 2-4 kg/gång med jämna mellanrum

Renheten på påfyllningsluckans keramiska glas, bestäms av vedens fukthalt och mängden av både primär- och sekundärluft till brasan.

Vi rekommenderar ved som har en längd upp till 2/3 av eldstadens djup. Det bör finnas ett avstånd på minst 1-2 cm mellan varje vedträn.



Briketter bör användas i en mängd som endast täcker eldstadens yta, även med ett minsta avstånd på 1-2 cm mellan dem.

Extra påfyllning

Vid extra påfyllning bör ved läggas in endast ovanpå glöden(ca 1. cm tjock) och inte när det brinner intensivt i pannan.

Den automatiska primärluftsregulatorn(12) måste vara helt stängd minst en minut innan du öppnar påfyllningsluckan(8) för att förhindra inryckning och rökutveckling.

Pannans rökgasspjäll(17) måste öppnas innan du öppnar påfyllningsluckan!



Öppet rökgasspjäll (17)

⇒ Rökgaserna tar sig det kortaste vägen ut till skorstenen

Påfyllningsluckan måste öppnas sakta och försiktigt för att förhindra inrykning pga tryckförändringen i eldstaden. Lägg in mer ved, stäng luckan sakta och försiktigt, öppna den automatiska primärluftsregulatorn(12) samt ställ rökgasspjället till stängt läge.



Stängt rökgasspjäll (17)

⇒ rökgaserna berör konvektionsytorna

När bränslet börjar brinna, ställa in den automatiska primärluftsregulatorn(12) till det läge som ger optimal förgasning av bränslet.

Under den varma delen av året, dvs när utomhustemperaturen är på plussidan, kan ökning av utomhustemperaturen orsaka försämring och minskning av draget genom skorstenen.

Vi rekommenderar därför att du använder mindre mängd ved och små vedträn under den varma delen av året för att uppnå en mer livlig låga i eldstaden, ställa in mängden av primärluft till det läge som ger optimal förgasning av bränslet.

10. Ugnslucka

Ugnsluckan demonteras enligt nedan:



- ◆ Öppna ugnsluckan helt
- ◆ Flytta försiktigt gångjärnen på höger och vänster sida av ugnen



- ◆ Stäng försiktigt ugnsluckan halvvägs och kolla att den kommer mot slitsarna runt om ugnen



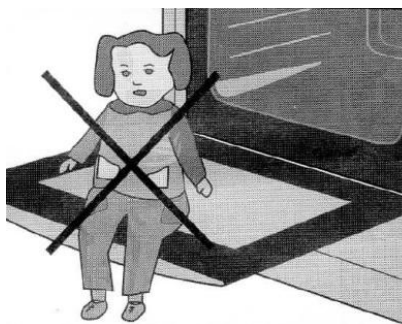
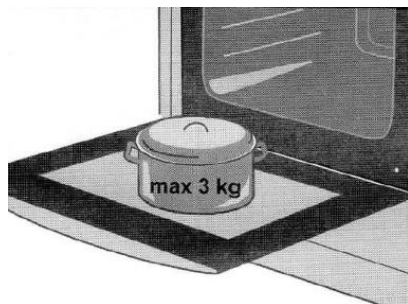
- ◆ Lyft ugnsluckan uppåt(ca 15 ° och 2mm) och dra den mot dig
- ◆ Frigör ugnsluckan från gångjärnen

Omvänd steg för att montera tillbaks ugnsluckan.

OBS!

Se alltid till att ugnsluckans gångjärn sitter ordentligt före och efter montering! Annars kan de plötsligt hoppa ur på grund av kraftig fjädring under demontering eller montering av luckan och orsaka skador!

Ugnsluckans gångjärn måste regelbundet (minst en gång per år) smörjas med fett som tål höga temperaturer (upp till 400 ° C)!



Ugnsluckans gångjärn kan skadas pga överbelastning, så undvik att lägga köksredskap (max 3 kg) på luckan och inte heller luta dig mot luckan vid rengöring av insidan av ugnen!

- ◆ Lägga aldrig foten på ugnsluckan!
- ◆ Sitt aldrig på ugnsluckan!

11. Förvaringslåda

Förvaringslådan(15) är placerad längs ner under ugnen och tål max15 kg.

Förvaringslådan demonteras på följande sätt:

- Dra lådan mot dig hela vägen,
- Lyft lådan ca. 5 mm uppåt och dra den mot dig,
- lådan monteras tillbaks genom omvänd ordning!



OBS!

Lättantändliga eller explosiva föremål får inte förvaras i lådan!

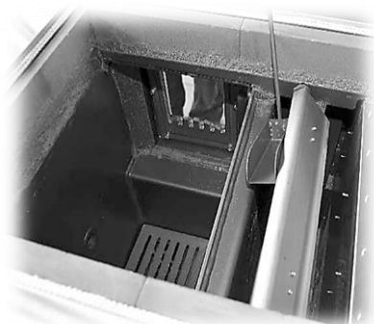
12. Rengöring, sotning och underhåll

- Kökspannan och skorstenen ska rengöras regelbundet(minst en gång i månaden).
- Asklådan(14) och området runt om asklådan måste rengöras varje dag under eldningssäsong.
- Aska måste hanteras och förvaras på ett säkert sätt.
- Påfyllningsluckans glas(28) bör rengöras vid behov med hjälp av rengöringsmedel för sot och fett.
- Hela ugnen(9) måste rengöras efter varje användning.
- Ytterplåtar rengörs med en mjuk trasa med en neutral rengöringsvätska. Använd aldrig stålull och / eller andra liknande svamp för att undvika skador på lackade ytor! Målade eller lackerade ytor rengörs inte med slipande rengöringsmedel!
- Rengöring och sotning av kökspannan skall utföras endast när pannan inte används och är kall!

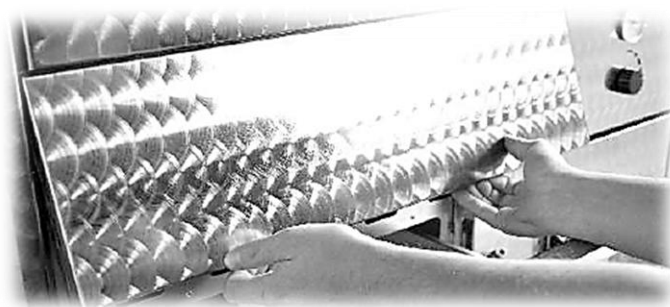
12.1 Rengöring av kökspannans rökgaskanaler och konvektionsytor

Vid rengöring och sotning av kökspannan följ följande steg:

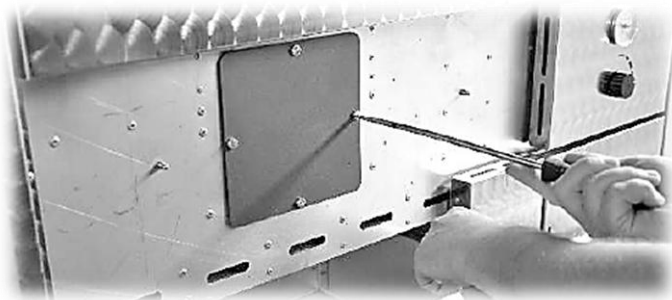
- Ta bort topplåten(1)
- Rengör och avlägsna sot från pannans konvektionsytor, runt ugnen, rökgasspjället och utloppsanslutningen mot skorstenen(16).



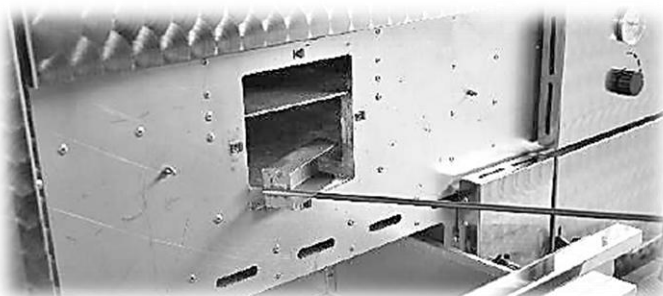
- Demontera ytterplåten (31) som sitter vid sidan av påfyllningsluckan genom att ta tag i den och dra den mot dig själv



- Använd en skruvmejsel för att ta bort sotluckan



- Rensa och ta bort sot och aska från pannans insida med ett rengöringsverktyg



- Efter grundlig rengöring, montera tillbaka sotluckan och ytterplåten.

12.2 Underhåll

Med tiden kommer de eldfasta isolerstenarna (förbrukningsmaterial) som sitter under topplåten runt om i eldstadens topp att slitas och därför behöver repareras med eldfast bruk. Det är inte nödvändigt att byta ut de eldfasta isolerstenarna så länge de inte är skadade eller har gått sönder.

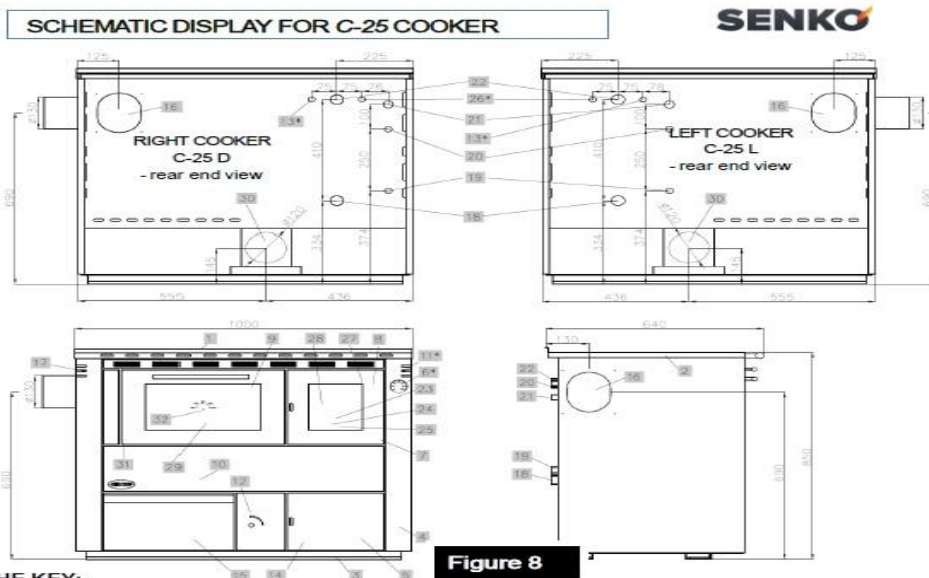
Om man inte använder kökspannan under en längre tid, är det då viktigt att kokplattan (topplåten) smörjs med en trasa doppad i matolja för att förebygga ev. rostbildning på grund av fukt.

Rostfritt material på pannans ytterdel är mottagliga för liten färgförändring på grund av de höga temperaturer som det blir i eldstaden. Rostfria material kan endast underhållas med material som är anpassad för det.

13. Byte av den automatiska primärluftsregulatorn

Vid byte av den automatiska primärluftsregulatorn, följ följande steg:



**THE KEY:**

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Cooking plate | 17. Flue gas deflector | 24. Firing regime adjustment spanner |
| 2. Frame | 18. R1" cold water connection point | 25. Cooker cleaning tool |
| 3. Cooker base | 19. R1/2" inlet water connection point of the boiler thermal protection | 27. Door hinge bolt |
| 4. Cooker housing | 20. R3/4" two-way safety valve connection point of the boiler thermal protection (see pg 29), i.e. boiler thermal protection safety valve probe (see pgs. 30 and 31) | 28. Firebox door glass |
| 5. Lower door | 21. R1/2" outlet water connection point of the boiler thermal protection | 29. Oven door glass |
| 6. Boiler thermometer | 22. R1" warm water connection point | 30. Primary air inlet hatch |
| 7. Boiler with base | 23. Chimney connection point extension | 31. Oven door hinge |
| 8. Firebox door | | 32. Oven thermometer |
| 9. Oven with door | | |
| 10. Cleaning hatch lid | | |
| 11. Secondary air regulator | | |
| 12. Primary air automatic regulator | | |
| 14. Ash box | | |
| 15. Fuel box | | |
| 16. Chimney connection point | | |

SENKO cookers C-25, C-35 and C-30P – Instruction manual

14



- Demontera ratten för den automatiska primärluftsregulatorn(12) genom att dra ut den mot dig själv
- Demontera ytterplåten(31)genom att ta tag i den och dra ut den mot dig själv



- Använd skruvmejseln för att ta bort de två skruvarna bredvid öppningen,
- Använd verktyg för att ta bort de 4*M6 skruvar genom öppningen, Ta ut hela regulatorn
- Ta ut förvaringslådan



- Känselkroppen(kapillärörret) till den automatiska primärluftsregulatorn är inmonterad i en anslutning som sitter på baksidan av kökspannan

Montering av en ny primärluftsregulator utförs genom omvänd ordning, men var uppmärksam vid insättning av kapillärörret att det inte viks eller böjs.

- Högsta tillåtna temperatur för luftregulatorn är 90°C; garantin gäller inte om temperaturen överstiger maxvärdet!

14. Reservdelar

Endast originalreservdelar från tillverkaren skall användas. Garantin gäller inte vid icke användning av originalreservdelar eller om reparationen ha utförs av en obehörig person.

15. Fel, möjliga orsaker och åtgärder

PROBLEM	Möjliga orsaker	Åtgärder
Sot på påfyllningsluckans glas och i eldstaden	<ul style="list-style-type: none"> ◆ För dåligt drag(mindre än 10Pa) ◆ Felaktig luftreglering ◆ För mycket bränsle i eldstaden ◆ Fuktigt bränsle ◆ För lite bränsle ◆ För hög temperatur i eldstaden 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Kolla anslutningen mellan pannan och skorstenen ⇒ Läs avsnitt“anslutning till skorsten“ ⇒ Läs avsnitt primärluft och sekundärluft. ⇒ Minska bränslemängden ⇒ Använd bränsle med fukthalt under 17% ⇒ Läs avsnitt bränsle ⇒ Minska bränslemängden, mängden av primärluft och ha rätt drag(C-20 ⇒ 12 ± 2 Pa, C-30 ⇒ 15 ± 2 Pa)
Ljud från pannan	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Otillräcklig vattennivå i värmesystemet ◆ Otillräckligt tryck i värmesystemet ◆ Fel installation ◆ Pannan ligger inte rak ◆ För hög hastighet på vattenflöde genom pannan ◆ Luft i värmesystemet 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Fyll värmesystemet så att du får 2 bars tryck ⇒ Öka vattentrycket till 2 bar ⇒ Installation skall ske enligt standard DIN 4751 norm - part 1 för öppet system, i.e. 4751 – part 2 för slutet system ⇒ kolla att monteringen har gjorts enligt denna ⇒ Minska vattenflöde genom pannan ⇒ Avlufta hela värmesystemet
Dåligt drag och svart rök från skorstenen	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Skorstenen är sotig ◆ Pannan är sotig ◆ Skorstenen är full av sot och beläggningar ◆ Fuktigt bränsle ◆ Gallret i eldstaden är vänd åt fel sida ◆ Påfyllningslucka eller asklucka är öppen ◆ inte tillräckligt <i>drag i skorstenen</i> ◆ Fel luftinställning 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Rengör skorstenen ⇒ Rengör pannan ⇒ Rensa och rengöra skorstenen ⇒ Använd bränsle med låg fukthalt ⇒ Sätt galler i rätt riktning ⇒ Stäng påfyllningslucka och asklucka ⇒ Justera draget genom skorstenen(C-20 ⇒ 12 ± 2 Pa, C-30 ⇒ 15 ± 2 Pa) ⇒ Justera primär- och sekundärluft enligt anvisningar

Rökläckage genom pannan	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pannan är full av sot ◆ Skorstenen är full av sot ◆ Fuktigt bränsle ◆ Bränsle med låg energiinnehåll ◆ För lite friskluft i rummet ◆ Returvatten till pannan är för kall ◆ Temperaturen i eldstaden är för låg ◆ Höjden på skorstenen är lägre än 4.5 m ◆ Diameter på skorstenen är mindre än föreskrivna 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Rengör pannan och skorstenen ⇒ Sätt laddtermostaten som styr laddpumpen på över 55°C ⇒ Höj temperaturen i eldstaden genom mer bränsle ⇒ Läs mer i bruksanvisningen om drag, krav på skorsten och luftfördelning i pannan
Det rinner ut vatten från pannan (Kondensvatten)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fuktigt bränsle ◆ Trasig panna ◆ För lite bränsle ◆ För lite primärluft 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Använd bränsle med låg fukthalt ⇒ Ring din rörfirma ⇒ Utöka bränslemängden i eldstaden ⇒ Utöka mängden av primärluft och kolla att den automatiska primärluftsregulatorn fungerar
Matlagningstemperaturen är för låg	<ul style="list-style-type: none"> ◆ För lite eller för mycket drag i skorstenen ◆ För mycket primärluft ◆ För lite bränsle ◆ För mycket bränsle som gör att det brinner dåligt ◆ Öppet rökgasspjäll ◆ Gjutjärnsgaller ligger för lågt i eldstaden 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Justera draget enligt anvisningar i denna bruksanvisning ⇒ Minska mängden av primärluft ⇒ Använd bränsle med låg fukthalt ⇒ Lägg mindre bränsle i eldstaden ⇒ Stäng rökgasspjället ⇒ Flytta gjutjärnsgaller högre upp i eldstaden
Matlagningstemperaturen är för hög	<ul style="list-style-type: none"> ◆ För mycket drag ◆ För mycket bränsle ◆ Stängt rökgasspjäll ◆ Gjutjärnsgaller ligger för högt uppe i eldstaden 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Minska draget enligt anvisningar i denna bruksanvisning ⇒ Använd bränsle med låg fukthalt ⇒ Öppna rökgasspjället ⇒ Flytta gjutjärnsgaller längre ner i eldstaden
Framledningstemperaturen efter pannan når inte den temperatur som man vill ha	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fel dimensionerad anläggning ◆ För lite bränsle ◆ Panntermometer visar inte rätt temperatur ◆ Fuktigt bränsle 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Dimensionera anläggningen enligt standard och DIN 4751 norm – part 1 för öppet system, i.e. DIN 4751 – part 2 för slutet system ⇒ Juster vattenflödet ⇒ Lägg in mer bränsle ⇒ Monter en ny panntermometer ⇒ Sota pannan ⇒ Använd bränsle med låg fukthalt

16. Tekniska data

Kökspanna SENKO		C-25	C-35
Nominell effekt, kW		25	35
Vatten, kW		18	21
Strålning, kW		7	14
Pannans vattenvolym, L		20	28
Arbetstryck(max), bar		3	
Arbetstemperatur, °C		85	
Beredd, mm		1000	
Djup, mm		640	780
Höjd, mm		850	
Vikt, kg		235	270
Vedinkast öppning (B×H), mm		200×260	
Eldstad (B×D), mm		275×430	275×570
Eldstadsvolym, dm ³		62,08	82,29
Bränslemängd per timme, kg/h		7	8
Höjd av gjutjärnsgallrets lyftning, mm		170	
Kokplatta, Topplåt (B×D), mm		860×445	860×570
Kokplatta, Topplåts yta, m ²		0,382	0,49
Ugn (bredd), mm		360	
Ugn (höjd), mm		260	
Ugn (djup), mm		460	600
Asklåda, L		7,5	10,5
Förvaringslåda, L		31,6	
Skorstensanslutning, mm		Ø 130	Ø 150
Rökgastemperatur, °C		290	250
Rekommenderad drag, Pa		12	16
CO vid 13% O ₂ , %		0,3	0,6
Rökgasflöde, g/s		17	20
Verkningsgrad, %		75	80
Luftreglering	Primärluft	Automatiskt	
	Sekundärluft	Manuellt	
Certifierad i enlighet med EN norm		EN 12815	

Denna produkt är certifierad i enlighet med EN 12815.

- Teknisk specifikation gäller för bränsle typ ved och träbriketter.
- Tekniska specifikationer är vägledande och kan variera som sådan.
Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra tekniska specifikationer för att ytterligare förbättra produkterna.

17. Garanti

Dessa garantivillkor gäller i alla europeiska länder, där Senko produkter säljs. Kunden kontaktar tillverkaren / återförsäljare eller närmaste auktoriserade serviceagent för fel och reklamation; För att garantin skall gälla måste man visa inköpskvitto med inköpsdatum, garanti -och installationsrapport .

Hela garanti

Tillverkaren senko d.o.o. ger två års garanti för sin produkt, med start från och med inköpsdatumet. Alla andra delar typ panntermometer, den automatiska primärluftsregulatorn med kapillärrör och rattar har en 6-månaders garanti.

Tillverkaren garanterar att produkten är tillverkad och certifierat enligt EN 12815 normen och att den uppfyller alla de krav som normen ställer. Användaren är skyldig att följa bruksanvisningen.

Undantag

Undantag för garantin är de delar som är utsatta för slitage såsom eldfast material och eldfasta plattor, gjutjärnsgaller, asklåda, tätningar och glasrutor.

Förändringar i färg eller sprickor kan förekomma i de eldfasta plattor som finns i pannans övre del, men det försämrar inte funktionen i pannan så länge plattorna sitter kvar på sina platser i eldstaden.

Skador på påfyllningsluckans glas kan orsakas av yttre påverkan, överhettning i pannan (temperaturer över rekommenderade, förändringar på ytan till följd av den termiska påverkan såsom flygaska eller sot vid ytan av glaset).

Missfärgning av ytterplåtar på grund av höga temperaturer.

Tätningar (t ex härdning eller brott till följd av termisk eller mekanisk påfrestning).

Ytbeläggningar (frekvent rengöring eller rengöring med skurmedel).

Gjutjärnsgaller, kokplatta och asklåda som är utsätts för höga termisk påfrestningar

Pannans konvektionsytor, om ytorna inte får en returtemperatur som är minst 55°C.

Reparationer

Möjliga reparationer inom garantin kommer att utföras inom 30 dagar från den dag då produkten levereras till tillverkaren. Skulle reparationer inte utföras inom 30 dagar från leverans till tillverkaren, kommer produkten att ersättas med en ny. Tillverkaren kommer att meddela kunden om utförda reparationer. Kunden är skyldig att ta över den produkt inom 5 dagar från reparations slutförande.

Kostnader

Tillverkaren står inte för några kostnader för leverans och retur.

Innan reparation påbörjas inom garantin för skador orsakade av felaktig användning, transport och montering, kommer tillverkaren meddela kunden om reparationens kostnader.

När kunden samtycker, kommer tillverkaren att utföra reparationer och fakturera kunden för reparationer.

Reservdelar

Originaldelar som bytts ut inom garantin behöver inte stämma exakt med de borttagna delarna i yttre utseende, men de måste stämma i kvalitet och funktionalitet.

Ansvarsfriskrivning

Tillverkaren kan inte ta något ansvar för förlust eller skada på en produkt genom stöld, brand, vandalism eller liknande orsaker. Indirekt eller direkt skada på produkten som orsakas av felaktig hantering vid transport, är undantagna från ansvar. Vi kan inte ta något ansvar för skador som orsakas av kemiska eller elektrokemiska effekter (t ex föroreningar i förbränningsluften, vattenkvalitet och liknande) som är resultatet av felaktig installation och användning av produkten och att man inte ha följt instruktionerna i denna bruksanvisning.

Ytterligare villkor

Små dimensionsskillnader i material och delar av pannan kan förekomma och det är inte en anledning till klagomål. Under den period då produkten inte används, kommer vi inte att ge någon ersättning.

Denna garanti gäller endast för den kund som anges i garantibladet och kan inte överföras till någon annan.

Garantin gäller inte om användaren har gjort ändringar på produkten utan tillverkarens tillåtelse, har varit försumlig och utfört underhållet på fel sätt och har använt bränsle som inte överensstämmer med de typer och mängder som anges i denna bruksanvisning.

Garantin gäller om installationen har utförts av ett auktoriserad VVS-installatör och vid skriftlig installationsrapport.

Eventuella tvister avgörs av den behöriga domstolen i Čakovec i Kroatien.

Garanti Nr.

Kökspanna Senko med ugn för central uppvärmning:

 E 2280 L C-25 E 2280 D C-25 E 2235 L C-35 E 2235 D C-35

Serie nr: _____

Tillverkningsdatum: _____

Köpt av: _____

Kundens namn och adress: _____

Inköpsdatum : _____

Återförsäljarens underskrift : _____

Datum för felanmälan : _____
Beskrivning av fel (kund) : _____ _____ _____
Serviceföretagets kommentar : _____ _____
Datum för åtgärd: _____
Stämpel och underskrift av serviceföretaget : _____

Datum för felanmälan : _____
Beskrivning av fel (kund) : _____ _____ _____
Serviceföretagets kommentar : _____ _____
Datum för åtgärd: _____
Stämpel och underskrift av serviceföretaget : _____

Fylls i av sotare

Skorstenslutning har utförts av:

Företag: _____ Ansvarig person: _____
Stämpel och underskrift

Gatuadress: _____ Stad: _____

Telefon: _____ Land: _____

Datum: _____ Kundens underskrift: _____

Skorsten

Typ:

Dimension (mm):

Höjd (m):

Drag (Pa):

Rökgastemperatur (°C):

Sista besiktningsdatum:

Anal anslutningar:

Ventilationsrör(om det är ansluten)

Tvärsnitt (mm):

Längd (m):

Antal böjar:

Lufttillförselrör (om det är ansluten)

Tvärsnitt (mm):

Längd (m):

Antal böjar:

Fylls i av installatör

Installation till det central värmesystemet har utförts av :

Företag: _____ Ansvarig person: _____
Stämpel och underskrift

Gatuadress: _____ Stad: _____

Telefon: _____ Land: _____

Datum: _____ Kundens underskrift: _____

Öppet system Ja Nej

Slutet system Ja Nej

Installationen är utförd enligt DIN 4751 Ja Nej

Uppvärmningsvolym (m³):

Expansionskärls volym (m³):

Pump: Vatten flöde (m³/h):

Säkerhetsventil: Säkerhetsventil är godkänd förbar

Vattentemperatur(°C) ⇒ in: ⇒ ut:

Senko d.o.o. Vladimira Nazora 22, Štefanec 40 000 Čakovec, Republic of Croatia 12			
EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007			
Kökspanna med ugn för central uppvärmning			
	C-25	C-35	C-30P
Minsta avstånd till brännbart material :	ovan 100 cm front 80 cm bak 20 cm sida 20 cm		
CO vid 13% O₂ :	0,3 %	0,6 %	0,41 %
Max vattentryck :	3 bar		
Rökgastemperatur :	290 °C	250 °C	
Värmeeffekt – vatten :	18 kW	21 kW	18 kW
Värmeeffekt – strålning :	7 kW	14 kW	12 kW
Verkningsgrad :	75 %	80 %	79 %
Typ av bränsle :	Ved och träbriketter		
B :	7 kg/h	8 kg/h	7,5 kg/h
Certificate No :	E-30-00354-12		
Read and follow the Instruction manual. Use only recommended fuel. Manufactured in the Republic of Croatia			