

Instrukcja obsługi kuchni:

MBS 3

MBS 7

MBS 7 NEW LINE

MBS ROYAL 720

Spis treści

Wstęp.....	strona 2
Zasady bezpieczeństwa.....	strona 2
Budowa kuchenki.....	strona 3
Instalacja.....	strona 4
Zasady korzystania z kuchenki.....	strona 6
Czyszczenie i konserwacja.....	strona 8
Uwagi ogólne.....	strona 8
Dane techniczne.....	strona 9

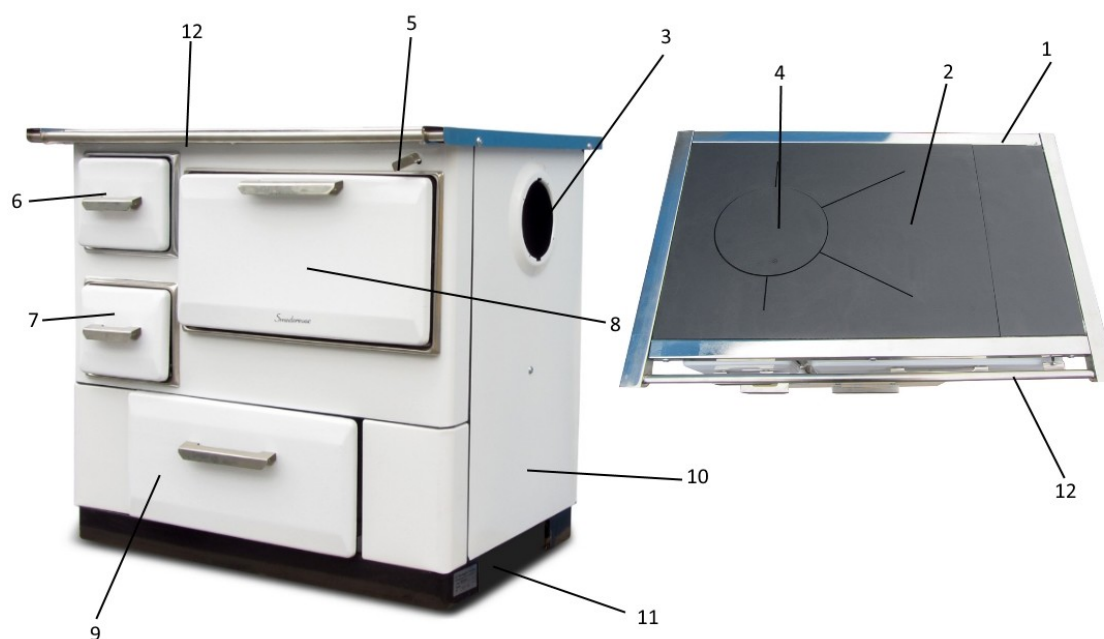
Wstęp

Dziękujemy za zakup kuchenki **MBS**. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Prawidłowo zainstalowana i eksploatowana kuchenka będzie służyła przez wiele lat. Jesteśmy pewni, że ciepło i komfort **MBS**, a zwłaszcza jej doskonale możliwości gotowania przyniosą Państwu wiele radości.

Zasady bezpieczeństwa

- » Kuchenki należy używać zgodnie z instrukcją.
- » Do palenia w kuchence należy używać paliw, podczas palenia których wytwarza się niewielka ilość dymu, np. drewno, węgiel, brykiet oraz niewielka ilość popiołu
- » Nie wolno korzystać z żadnych urządzeń wybuchowych na kuchence lub w kuchence
- » Kiedy kuchenka jest używana, nie powinno się w jej pobliżu używać aerozoli.
- » Nie wolno rozgrzewać do czerwoności płyty grzejnej.
- » Jeśli w pomieszczeniu, w którym używana jest kuchenka, uszczelnione są okna i drzwi, trzeba to pomieszczenie wietrzyć w celu umożliwienia procesów spalania
- » Nie należy wstawiać wentylatora w tym samym pomieszczeniu, w którym stoi kuchenka.
- » Nie wolno pozostawiać w kuchence lub w jej pobliżu materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.
- » Podczas palenia przednia część kuchenki nagrzewa się bardzo mocno. Dlatego nie powinno się wtedy wieszać na poręczy rączników, należy także uważać, aby dzieci i zwierzęta nie podchodziły blisko kuchenki.

Budowa kuchenki



Rys. 1 Budowa kuchni MBS 3, MBS 7, MBS 7 New Line

1 – rama, 2 - płyta grzejna, 3 - wyjście spalin, 4 - płyta okrągła, 5 - regulator ciągu,
 6 - drzwiczki paleniska, 7 – popielnik, 8 - drzwiczki piekarnika (w modelu MBS 7 New Line – z szybą),
 9 – szuflada, 10 - płyta boczna, 11 - podstawa kuchenki, 12 - poręcz



Rys. 1 a) Budowa kuchni MBS ROYAL

1 – rama, 2 - płyta grzejna, 3 - wyjście spalin, 4 - płyta okrągła, 6 - drzwiczki paleniska,
 7 – popielnik, 8 - drzwiczki piekarnika (w modelu MBS 7 New Line – z szybą), 9 – szuflada,
 10 - płyta boczna, 11 - podstawa kuchenki

Kuchenka **MBS** jest przeznaczona do gotowania oraz ogrzewania domu. **MBS** tym różni się od innych kuchenek, że daje możliwość kontrolowania przepływu powietrza do ciągu.

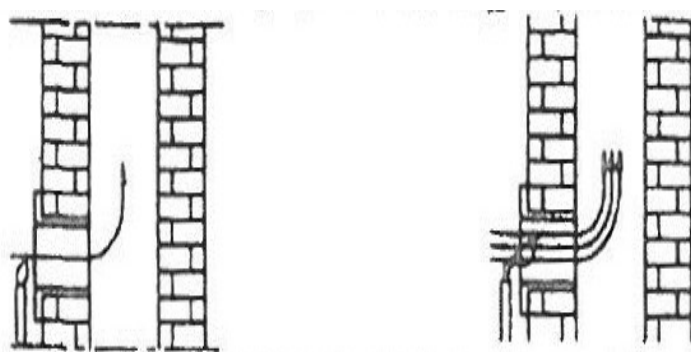
Powierzchnia robocza składa się z chromowanej lub emaliowanej ramy, stalowych płyt i płyty okrągłej. Złącze do odprowadzania dymu wykonane jest z blachy stalowej. Złącze jest przymocowane do płyty bocznej za pomocą czterech śrub. Płyta i rama są połączone ceramiczną uszczelką. Palenisko jest zbudowane z cegły szamotowej.

Wszystkie części wykonane z odlewu, są wykonane z żeliwa szarego, co gwarantuje długi okres użytkowania. Płyta boczna i część płyty tylnej są pokryte cegłą szamotową a dolna osłona ciepłochronna pokryta jest materiałem izolacyjnym. Piekarnik kuchenki pokryty jest emalią. Płyty boczne, drzwiczki piekarnika, drzwiczki paleniska, pokrywa szuflady i forma do pieczenia są wykonane ze stalowej blachy, pokrytej emalią. Uchwyty są wykonane z grubej blachy stalowej. Kołnierz do złącza rury znajduje się na płycie bocznej (lewej lub prawej) kuchenki. Wszystkie materiały podlegają recyklingowi.

Instalacja

Minimalna odległość między piecem, a innym urządzeniem lub drewnem musi wynosić 50cm, ponieważ temperatura wokół pieca jest bardzo wysoka. Podłoga łatwopalna, drewniana lub delikatna powinna być zabezpieczona przy pomocy materiału niepalnego, np. blachy (50 cm blachy z przodu i 10 cm z boku pieca).

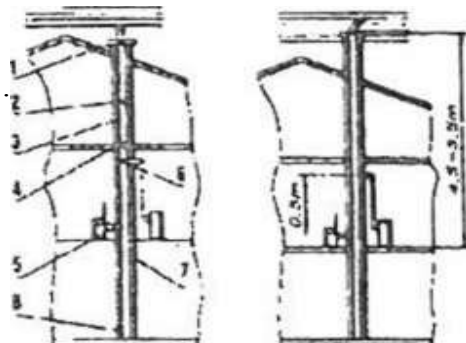
Przed instalacją, należy sprawdzić ciąg w piecu i kominie.



Rys. 2

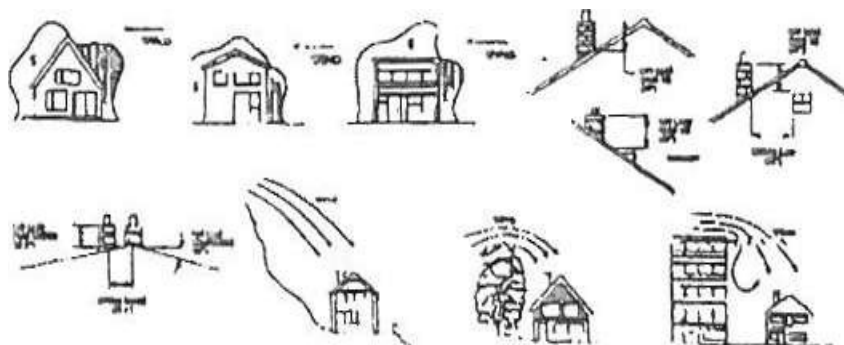
Na powyższym rysunku widać dobry oraz słaby ciąg, widoczny podczas testu ze świeczką. Lewy rysunek przedstawia zbyt mały ciąg (w takim przypadku trzeba ciąg

poprawić). Prawy rysunek przedstawia właściwy ciąg. Przed pierwszym użyciem komina, radzimy przeprowadzić podobny test ze świeczką.



Rys. 3

Rysunek po prawej stronie przedstawia właściwy komin, gdzie odległość pomiędzy dwoma piecami mającymi odprowadzenie do jednego komina wynosi 50 cm. Rysunek po lewej stronie przedstawia zły komin, gdyż ma on kilka usterek (1- komin nie wystaje ponad kalenicę dachu, 2- ciało obce lub wypukłość w kominie, 3 - nieszczelność w konstrukcji komina, 4 - sadza w kominie, 5, 8- nieszczelna złącza, 6 - rura jest głęboko w kominie, 7- niektóre szczeliny są otwarte). Właściwe działanie pieca opiera się na dobrym funkcjonowaniu komina.



rys. 4. położenie komina
Ciąg w kominie powinien wynosić pomiędzy 10 Pa a 12 Pa.

Zasady korzystania z kuchenki

Przed rozpoczęciem korzystania z pieca, należy zapoznać się z *instrukcją* obsługi.

Palenie w kuchence po raz pierwszy.

Kuchenkę należy czyścić, gdy jest zimna.

Przed pierwszym użyciem, kuchenkę należy przetrzeć miękką ściereczką z kurzu.

Należy zdjąć osłonę z blatu i ramy.

Na początku pierwszego rozpalania, z blatu może się wydobywać dym.

Jako paliwa do kuchenki *MBS* powinno się używać:

- » drewno
- » węgiel drzewny
- » brykiet, paliwa z niską kalorycznością spalania

Rozpalanie w palenisku.

Otwórz popielnik i regulator piekarnika. Następnie włóż do paleniska dziesięć zgniecionych kulek z gazety. Im suchsza i drobniejsza rozpałka, tym mniej potrzeba papieru. Wiele osób popełnia błąd używając zbyt mało papieru. Lekko ściśnięty papier może wypełnić całe palenisko. Papier powinien leżeć na spodzie, pod 10-15 kawałkami drobnej rozpałki. Na rozpałkę nadaje się miękkie drewno takie jak cedr lub sosna. Najlepiej, kiedy rozpałkę kładzie się na papier i za papier, szybko po rozpaleniu. Przed rozpaleniem można też dodać dwa lub trzy kawałki drewna.

Najpierw trzeba otworzyć drzwiczki na oścież, podpal gazetę i zamknij drzwiczki, ale nie zamykaj ich na zaczep, dopiero kiedy ogień dobrze się rozpali, można zamknąć je na zaczep.

Zabrania używać się jako paliwa:

- » materiałów wybuchowych
- » materiałów łatwopalnych
- » plastiku
- » skóry
- » resztek pożywienia

oraz materiałów, które nie są odpowiednie dla pieca z powodu złego spalania i przykrego zapachu (materiały nieekologiczne), mają one zły wpływ na system ekologiczny.

Jeśli na zewnątrz jest wysoka temperatura, ciąg w kominie jest słabszy należy wtedy rozpalać przy pomocy mniejszej ilości paliwa. Po każdym dołożeniu paliwa do kuchenki powinno się ono palić przez około 30 minut z maksymalnie wysoką temperaturą.

Aby kuchenka pracowała właściwie, powinny być spełnione następujące warunki:

- » regularne czyszczenie (pieca i komina)
- » regularna wentylacja pomieszczeń
- » bieżące czyszczenie paleniska z popiołu (przy pomocy dodatkowych przyrządów)
- » bieżące opróżnianie i czyszczenie popielnika

- » używanie małych kawałków węgla, rozpalać najpierw drewnem, układanie węgla na kratce, zmniejszanie ciągu w piecu.

Kontrola spalania.

Palenie w palenisku jest właściwe, kiedy drzwiczki popielnika i paleniska są całkowicie zamknięte. Aby spalanie było większe, należy otworzyć drzwiczki popielnika. Ułatwia to znacznie rozpalać, pozwala też na mniejsze zużycie rozpałki.

Gotowanie.

Jeśli chcemy uzyskać szybko duży ogień i nie chcemy mocno ogrzać domu, należy zostawić wszystkie zasuwę otwarte i postarać się szybko ugotować. Jeśli natomiast chcemy zarówno ogrzać dom, jak i dużo gotować, trzeba zamknąć zasuwę piekarnika i zamknąć częściowo główną zasuwę, aby zapobiec wydostaniu się ciepła przez komin, kiedy ogień stanie się mocniejszy.

Wierzch blatu służy do gotowania, ale najbardziej gorąca część, gdzie powinno się smażyć i gotować znajduje się dokładnie nad paleniskiem. Podczas gotowania należy często sprawdzać, czy piec nie jest bardziej gorący lub zimniejszy niż się wydaje. Aby dostosować temperaturę gotowania do potrzeb, należy przesuwać naczynie na część chłodniejszą lub bardziej gorącą

Kiedy danie jest gotowe, trzeba je przestawić do piekarnika, aby nie wystygło. Piekarnik może służyć też do ogrzewania potraw, rozpuszczania masła, ponadto stanowi on doskonale miejsce do przechowywania patelni, kiedy nie są one w użyciu.

Aby coś upiec, trzeba otworzyć regulator piekarnika. Regulator dostarcza ciepło nad i dookoła piekarnika, W piekarniku można piec prawie wszystko w niskiej temperaturze i

zgodnie z przepisem, ale nie można piec w wysokiej temperaturze, ponieważ jedzenie będzie spalone na wierzchu i surowe w środku.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

Piec *MBS* może być czyszczony tylko wtedy, gdy zarówno jego zewnętrzna powierzchnia, jak i wewnętrzna jest zimna. Część zewnętrzna może być czyszczona przy pomocy szczotki.

Piecyk powinien być czyszczony po każdym gotowaniu, aby usunąć resztki jedzenia i zapobiec spaleniowi ich w trakcie następnego gotowania.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni - części emaliowane i chromowane powinny być czyszczone miękką szmatką z mydłem lub płynem czyszczącym a następnie wytarte do sucha.

Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, należy wyjąć z piekarnika dolną blachę.

Jeśli chce się korzystać z płyty, należy ją wyczyścić a potem posypać proszkiem grafitowym lub chromowym. Nie można czyścić tych części, kiedy są gorące ani używać proszków ściernych.

Czyszczenie powierzchni wewnętrznej - czyszczenie wewnętrznej części *MBS* powinno odbywać się w następujący sposób:

- * kanał podłużny należy czyścić za pomocą sprzętu pomocniczego,
» następnie należy wyczyścić dolną część *MBS* przy pomocy sprzętu pomocniczego
- płyta grzejna oraz okrągła płytka także muszą być czyszczone za pomocą pomocniczego sprzętu

Uwagi ogólne

Przy korzystaniu z *MBS* należy postępować dokładnie z zaleceniami instrukcji. Wszelkie zażalenia dotyczące niewłaściwego funkcjonowania pieca, należy kierować do serwisu producenta (lub do dystrybutora) telefonicznie lub pisemnie. Numery telefonów i adresów są podane w technicznej dokumentacji *MBS*. Wszelkie nieprawidłowości *MBS* muszą być potwierdzone przez serwis producenta.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia *MBS* spowodowane przez klienta w przypadku nieprzestrzegania zasad zawartych w instrukcji. Dostarczenie części zapasowych, może się odbyć poprzez serwis producenta lub dystrybutora wskazanego poniżej (należy podać nazwę części i numer zgodnie z rys. 1 - opis budowy *MBS*).

Dane techniczne

	MBS 3	MBS 7	MBS 7 New Line	MBS Royal 720
Wymiary (wys.x szer. x głęb.)	715x725x515 mm	715x820x585 mm	715x820x585 mm	850x720x600 mm
Wymiary paleniska (wys.x szer. x głęb.)	150x200x270 mm	195x200x330 mm	195x200x330 mm	175x250x400 mm
Wymiary piekarnika (wys.x szer. x głęb.)	200x300x360 mm	200x430x420 mm	200x430x420 mm	270x350x470 mm
Moc (drew no / w ęgiel)	6,5 kW / 10 kW	8,5 kW / 9,5 kW	9,5 kW	8 kW / 7 kW
Sprawność (drew no / w ęgiel)	81 % / 85 %	85 % / 86 %	85%	73 % / 71 %
Wylot spalin	fi 120 mm			
Paliwo	drewno, węgiel			

PRODUCENT:

„Milan Blagojević”

Dure Strugara 20

11300 Smederevo

Serbia

+381 26/22-38-01, 22-38-11, 22-38-31

DYSTRYBUTOR:

