

## Kasutusjuhend MBS 3,7,9

Meil on hea meel, et olete valinud **MBS** tahkeküttel pliidi. Palume lugeda järgnevaid juhiseid tähelepanelikult. Õige paigaldusega tahkekütusel **MBS** pliit teenib Teid hästi palju aastaid.

Oleme kindlad, et Te naudite soojust ja mugavust mida suurepärase kvaliteediga ROYAL tahkekütusel pliit Teile pakub.

Siiralt Teie  
**MBS**

### Sisukord

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Ohutus                             | lk.2 |
| Pliidi kirjeldus                   | lk.2 |
| Paigaldus                          | lk.4 |
| Kuidas kasutada pliiti             | lk.5 |
| Toiduvalmistamine                  | lk.6 |
| Pliidi puhastamine ja ülevaatamine | lk.6 |
| Üldine info                        | lk.6 |

## Ohutus

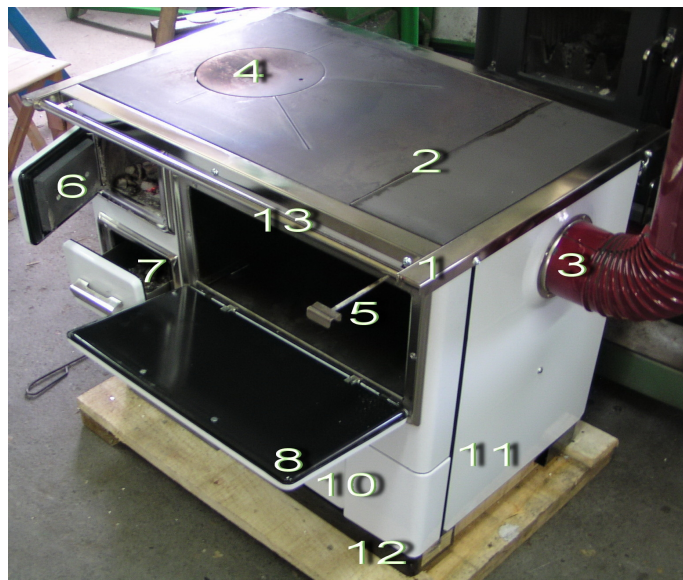
- Pliidi õigeks kasutamiseks jälgige tähelepanelikult juhendis antud juhiseid.
  - Tohib kasutada ainult ettenähtud kütust: pruunsüsi ,puitu ja briketti.
  - Keelatud on kasutada misiganes liiki lõhkeaineid nii pliidi peal kui pliidi koldes.
  - Vältida aerosoolide kasutamist pliidi läheduses, kui pliit köeb.
  - Keelatud on kütta pliidiplaati punaseks.
  - Pliit tuleb paigaldada ruumi, kus on piisav värske õhu juurdevool. Kui uksed ja aknad on korralikult tihendatud ja/või ruumis asub veel mõni õhku tarbiv seade (tõmbekapp, ventilaator, jne.) siis peab põlemisõhu tarbeks tagama värske õhu juurdepääs eraldi kanali abil või avama regulaarselt akent/ust.
  - Vajalik alarõhk korstnas peab olema 12 Pa. Juhul, kui rõhk on suurem kui 15 Pa, peab korstnale paigaldama tõmberegulaatori.
- 
- Tuhasahtli läheduses ja sees ei tohi olla süttivaid aineid ning ei tohi olla täis.
  - **Pliidi kütmisel, esipaneel läheb väga kuumaks.**

## Pliidi kirjeldus

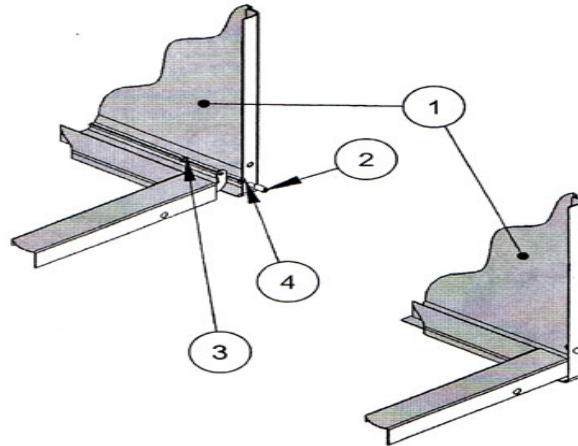
1. raam
2. pliidiplaat
3. suitsutoru ühendus
4. keeduplaat
5. töörežiimi nupp (praeahi)
6. tulekolde uks
7. tuhakasti uks
8. praeahju uks
9. sahtel
10. küljepaneel
11. pliidi alus
12. kulbiraud



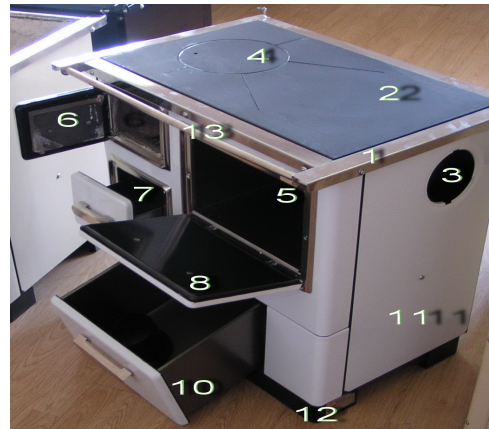
töörežiimi nupp



Pliidi kaane paigaldus



SD 9



SD 3

Pliidid on ettenähtud toidu valmistamiseks ning Teie kodu soojendamiseks. Pliite eristab teistest pliitidest , lihtne töörežiimi ja õhu juurdevoolu kontroll.

Pliidi tööpind on terasest ning ümbritsetud kroomist ümbrisraamiga.

Ühendusmuhv on valmistatud terasest. Ühendusmuhvi kinnitamisel, suruda muhv pliidi taga või küljel asuvasse avasse ja keerata kinni ning tihendada.

Küttekolle on vooderdatud shamottkiviga.

Pliidi kõik malmist osad on valmistatud hallist malmist , mis garanteerib pikaajalise vastupidamise.

Küljepaneel ja üks osa tagapaneelist on kaitstud shamotiga, ning allservas asuv soojaekraan on isoleeritud.

Praeahi on emailleeritud.

Küljepaneelid, praeahju uks, küttekolde uks, sahtlipaneel ja pann, on valmistatud emailleeritud terasplekist.

Käepidemed on valmistatud terasest .

Pliite on võimalik ühendada ,tagant ja külgedelt (vasak või parem käsi) vastavalt pliidi mudelile.

**Kõiki materjale on võimalik võtta taaskasutusele.**

## Paigaldus

Pliidi paigaldamisel peab järgima kehtivaid ehitus- ja tuleohutusnorme.

Pliiti võib ühendada suitsutoruga küljelt, tagant, pealt kas paremalt või vasakult poolt, sõltuvalt sellest, millise pliidi te valisite. Tähelepanu peab pöörama sellele, et koht, kuhu pliit paigaldatakse oleks horisontaalne. Kui põrand on põlevast materjalist (puu, plastmass, vaip jne.) peab kasutama pliidi alla kas metallehte või mõnda muud mittepõlevat materjali. Mittepõlev põhi peab olema külgedelt vähemalt 30 cm ja esiküljest vähemalt 50 cm laiem, kui pliit ise.

Vahemaa põlevast materjalist mööblini peab igast küljest olema vähemalt 20 cm. Täitematerjalid peavad asuma tulekoldest vähemalt 80 cm kaugusel.

Pliidiümbruse seinad peavad olema tulekindlast materjalis laeni ja külgedelt vähemalt 50 cm kaugusele. Ohutusstsoon asjadele, mida peab kaitsma (näiteks süttivad seinad, seinad, milledes on süttivaid elemente, raudbetoonist toed), on vähemalt 15 cm.

Pliidi kasutamise ajal ei tohi pliidiraua kohal olla pealisehitust. Suitsutoru kasutamisel peab järgima vähimat kaugust süttivate materjalideni. Kaugus seinast on vähemalt 20 cm ja laest vähemalt 40 cm. Pliit ühendatakse suitsulõõriga ühendusdetailiga mis vastab tingimustele JUS.M. R4.031

Peab jälgima, et suitsukäigu üleminek ei läheks suitsulõõris liialt kaugemale, vaid jääks lõõri sisemiste kividega ühetasaseks. Peale selle peavad nad olema ka korralikult tihendatud. Selleks, et Te pliit kindlustaks vajaliku võimsuse peate veenduma, et suitsutoru töötaks korralikult. Sutsu lõõri kontrolli peab tegema enne, kui ühendatakse pliit suitsutoruga. Kõige kergem on kontrollida suitsu lõõri tõmme, kui asetada selle ette põleva küünla. Tõmme on piisav, kui leek kaldub avause suunas. Kui leek ei kaldu piisavalt avause poole, on ka tõmme ebapiisav.



Ühendades kaks küttekollet samasse lõõri, peab lõõride ühenduskohtade vahe ületama 50 cm. Alumisel vasakpoolsel pildil on näidatud halb tõmme ja paremal hea.

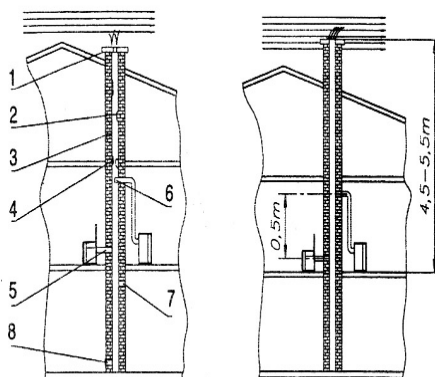


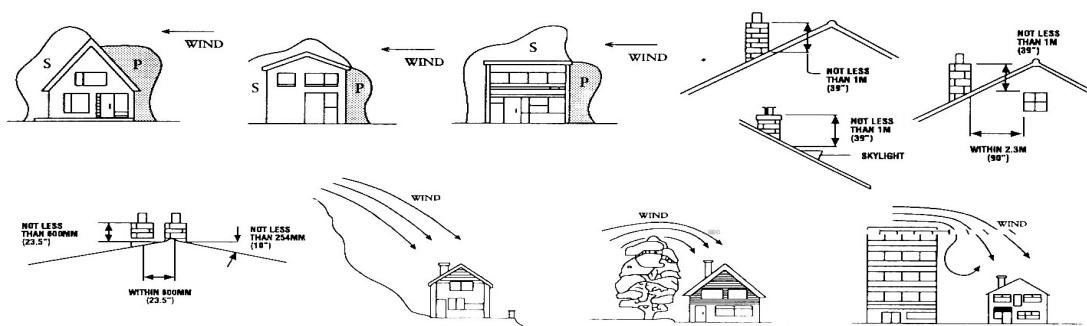
fig 3.

Parempoolsel pildil on näidatud õige paigaldusega korstent, kus samasse lõõri ühendatud pliitide ühenduste vahe on 50 cm.

Vasakpoolne pilt näitab vale paigalduse ja kehva tõmbega korstent (1-korstnapits ulatub allapoole katuseharja, 2-konarused suitsulõõris, 3-praad suitsulõõris, 4-nõgi suitsulõõris, 5,8-halvasti suletud ühendused, 6-ühendus toru üle lõõri sisemiste kivide, 7-avatud ühenduse ava).

Pliidi korralik toimimine sõltub täielikult suitsulõõri korrasolekust.

chimney position  
fig 4.



## Kuidas pliiti kasutada

Enne pliidi kasutusele võttu, esimest korda, lugege kasutusjuhend hoollega läbi.

### Esmakordne tule tegemine:

Enne esmakordse tule tegemist, puhastage pliit pehme lapiga.

Tuleks meeles pidada, et puhastada/pesta võib ainult külma pliiti.

Esmakordsel tule tegemisel võib pliidi plaadi pinnalt ruumi eralduda suitsu (värvi ja õli jäägid pliidi pinnal põlevad ära)

Pliitides kasutatavad küttematerjalid:

- puit, pruunsüsi
- briket

Tule tegemine koldesse:

Ava tuhakasti uks ning praeahju regulaator. Järgmiseks, võta ca 10 ajalehe lehte ,kortsuta need ja pane tulekoldesse. Mida kuivem paber on, seda vähem Teil seda vaja on. .

Kortsutatud ajaleht võib täita peaaegu kogu tulekolde, suru paber natuke allapoole ja pange lehtede peale 10-15 kuiva peenikest hakatust/laastu.. Pehmest puidust, nagu seeder ja mänd, saab hea hakatuse.

Pane paber põlema aga ära lükka tuhasahtli ust kinni. Kui tuli on korralikult all, lükka tuhasahtli uks kinni.

Keelatud on küttekoldes kasutada:

- plahvatusohtlikke aineid,
- kergelt süttivaid aineid,
- plastikut,
- nahka,
- toidujäätmeid,

Need ained on mitte kõlblikud pliidis kasutamiseks(põleb halvasti ning eritab halba lõhna) ning saastavad keskkonda.

Kui välis temperatuur on kõrge, mõjutab see korstnatõmmet, sel puhul peaks kasutama pliidis väikest kogust küttematerjali.

Pärast igat küttekolde täitmist,soovitame, jätta kolle põlema täis võimsusega kuni 30 minutiks, et vältida kondensaadi teket.

Tingimused pliidi normaalseks toimimiseks:

- regulaarne puhastamine(nii pliit kui korsten)
- regulaarselt ventileeritud ruumid,
- pidev tulekolde puhastamine tuhasta (selleks ettenähtud abivahendiga),
- pidev tuhapanni tühjendamine,

kasutades peenikest sütt, lisage kõigepealt puud, peenike süsi võib ummistada tuharesti ja vähendada põlemiseks vajalikku tõmmet.

## Toiduvalmistamine

Kui soovite kiirelt toitu valmistada ja samas mitte kütta ruumi väga soojaks, avage kõik regulaatorid ning valmistage toit kiirelt. Kui Te soovite kütta ruumi ja samal ajal toitu valmistada, sulgege praeahju regulaator ning osaliselt tuhasahtli uks, et takistada kogu soojuse minekut korstnasse.

Kogu pliidiplaadi osa on mõeldud toidu valmistamiseks aga kõge kuumem osa on otse tulekolde peal. Hoidke silma peal, kogu toidu valmistamise jooksul, sest pliit võib olla kuumem või jahedam kui Te arvata oskate. Toidu valmistamiseks vajalikku kuumust saate reguleerida vastavalt, liigutades panni/potti kuumalt plaadilt jahedamale.

Kui Te soovite praeahjus küpsetada, avage praeahju regulaator. Sellisel moel liigub tuli ümber praeahju. Võite küpsetada madalal temperatuuril kõike mida soovite aga soovitame mitte küpsetada kõrge temperatuuril, sest toit võib sel puhul välispinnalt kõrbeda, jättes sisu tooreks.

## Pliidi puhastamine ja ülevaatamine

**MBS 3,7,9** pliiti võib puhastada ainult kui ta on külm. Pliidi välispind ning pliidi sisu peab olema puhastamiseks jahtunud. Välispinda võib puhastada harjaga.

Soovitame pliiti puhastada peale igat kasutamist, see lihtsustab toidujääkide ja plekkide eemaldamist ja takistab toidujääkide kõrbemist pliidiplaadile ja praeahju.

***Emaleeritud pindade puhastamisel kasutada pehmet lappi ja puhastusvahendit (nt. seep) ja seejärel kuivatada.***

***Sisemiste pindade puhastamisel, järgige järgmisi samme :***

- esmalt eemalda tuhk praeahju pealt, suunaga vertikaalsesse lõõri ,kasutades selleks tuharoopi,
- puhastada vertikaalne lõõr, kasutades tuharoopi,
- järgmise sammuna eemalda tuhk praeahju alusest lõõrist,
- pliidiplaat ja keeduplaadid puhastada, kasutades tuharoopi.

## Üldine info

Garantii kehtib toote ostmise momendist, mida kinnitab garantiitalong (kaupluse pitsat, müümise kuupäev ning müüja allkiri)

Garantii lõpeb, kui saab ilmsiks, et eelmine remont on teostatud mittekompetentse isiku poolt, s.o. kui on paigaldatud mitteoriginaalsed detailid.



**MBS**

„Milan Blagojević“ AD

No: 20, Đure Strugara street,

11300 SMEDEREVO, SERBIA

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

<http://www.mbs.co.yu>

e-mail: [servis@mbs.co.yu](mailto:servis@mbs.co.yu)

**Kaminakeskus**

**OÜ Rändrüütel HP**

**Kauba 8 Viljandi**

**Tel.5543239**