

**HKZ 01
KUZINE
KULLANMA KILAVUZU**

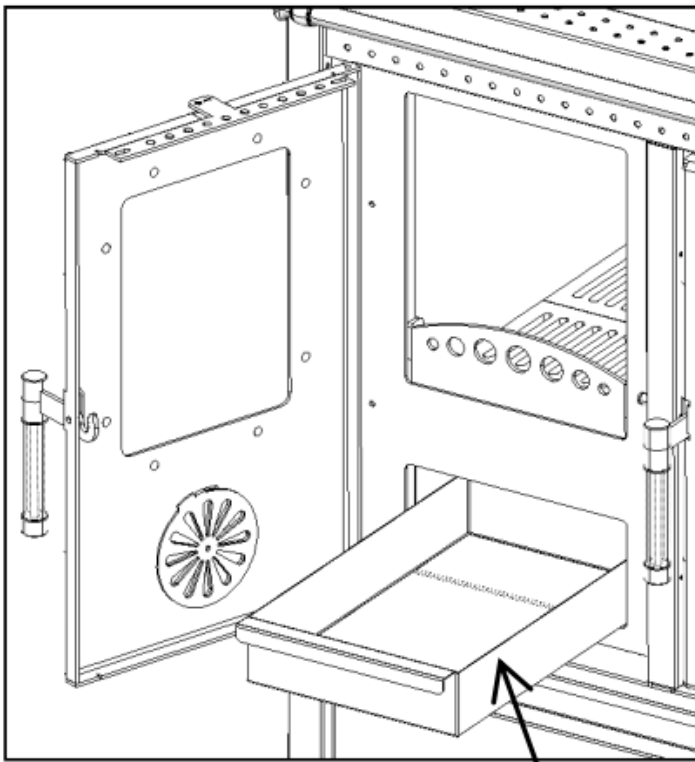


FIGURE-1

1

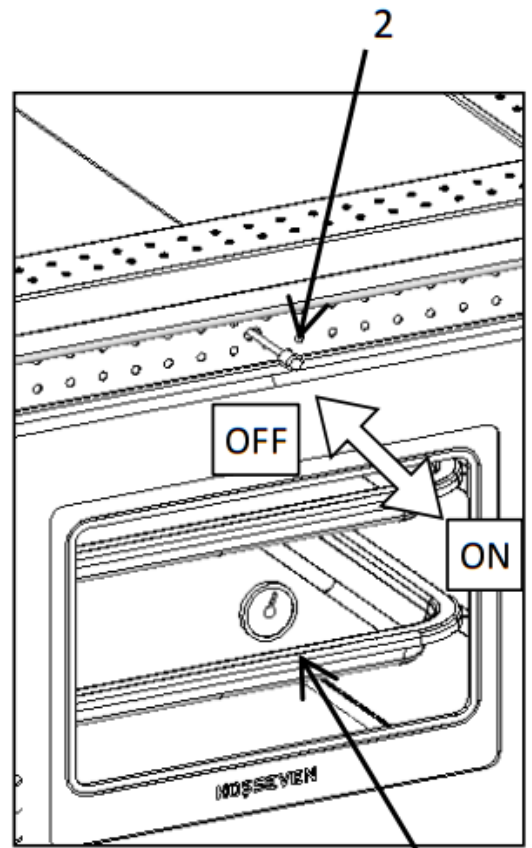


FIGURE-2

3

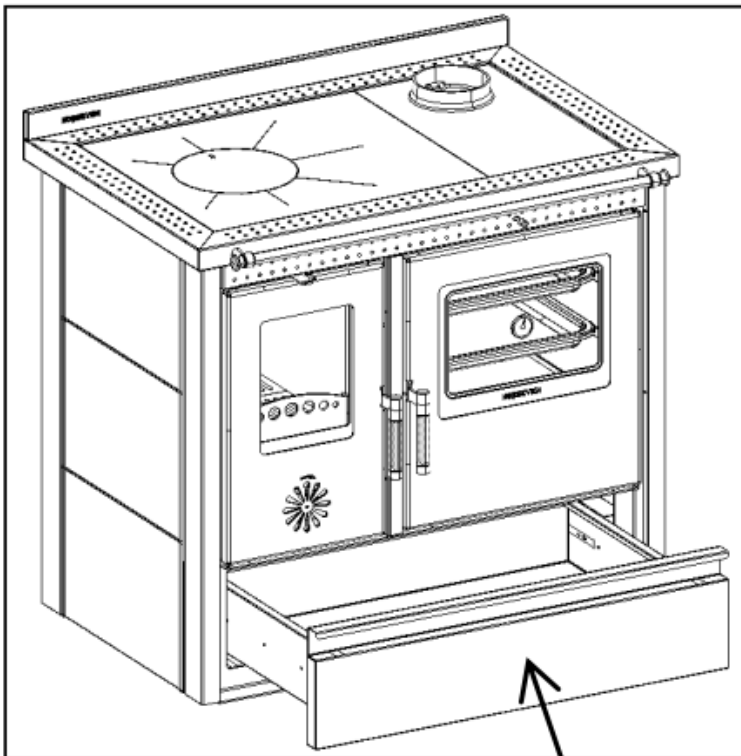


FIGURE-3

4

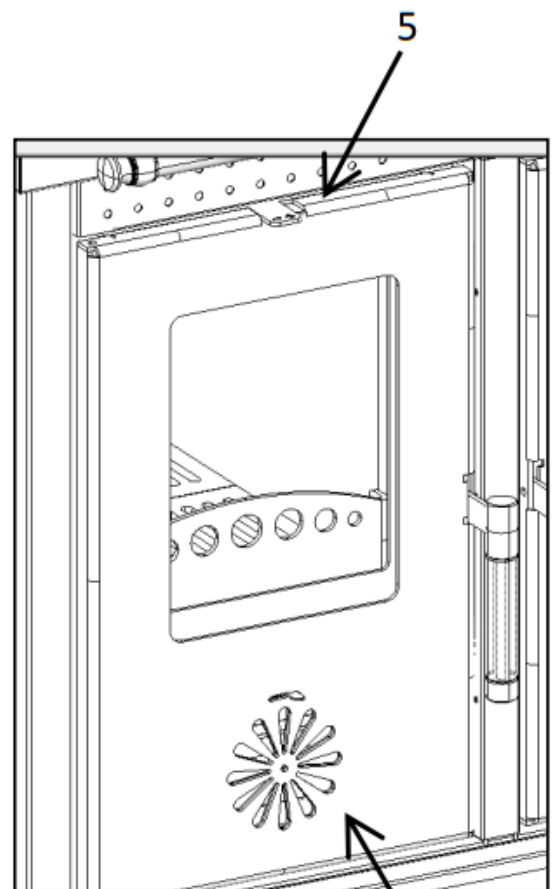


FIGURE-4

6

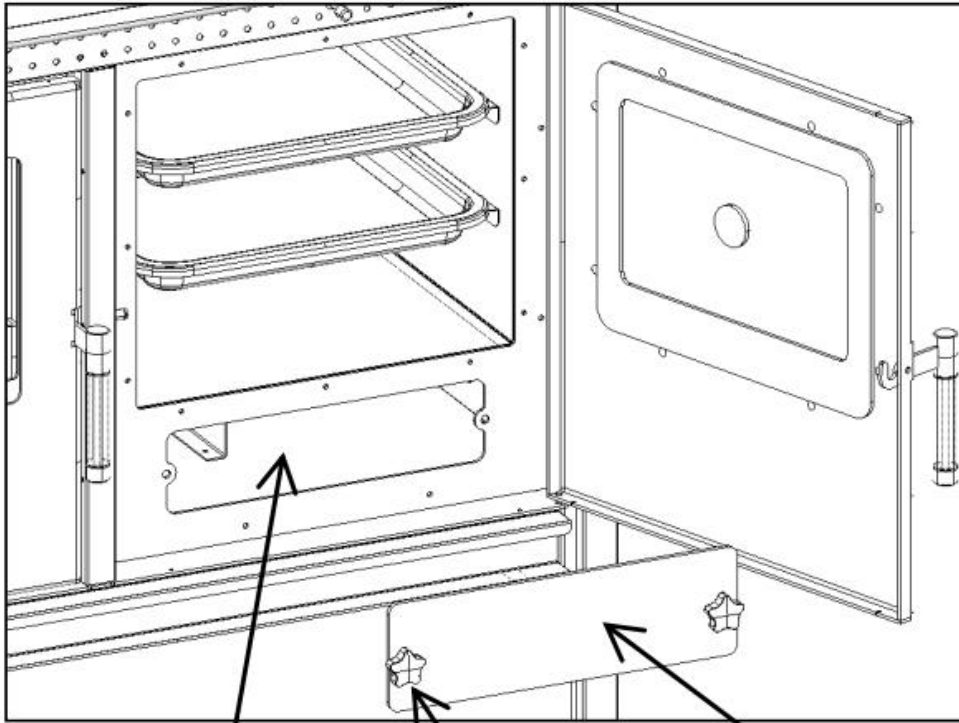


FIGURE-5

7

8

9

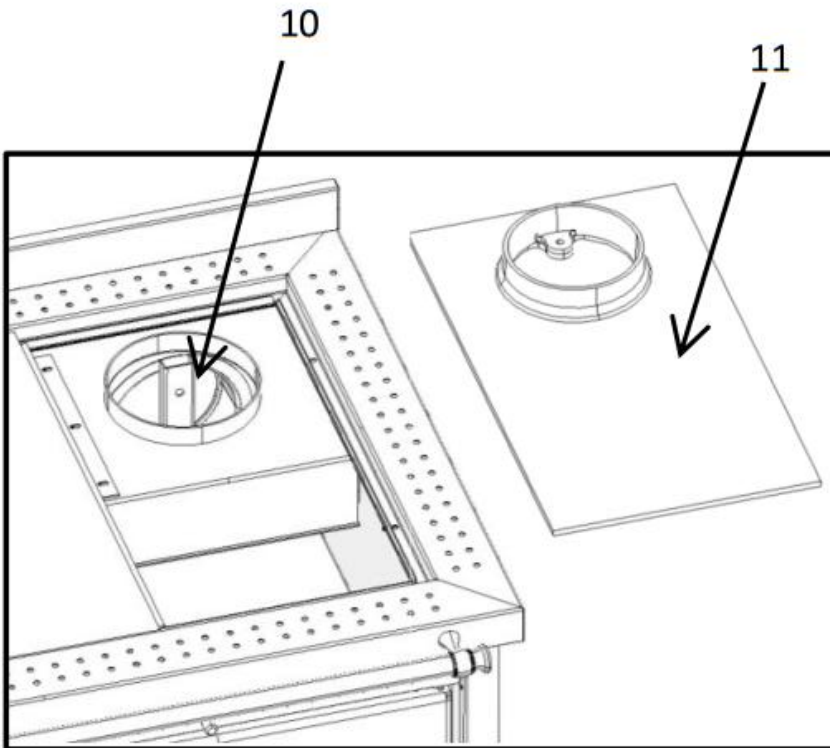


FIGURE-6

10

11

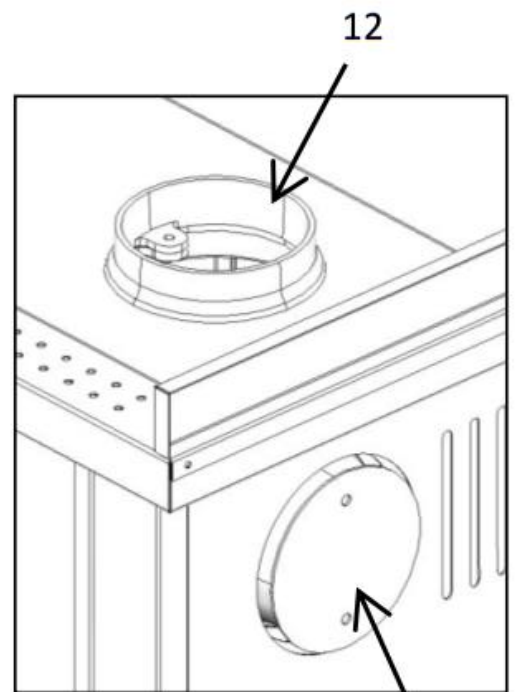


FIGURE-7

13

12

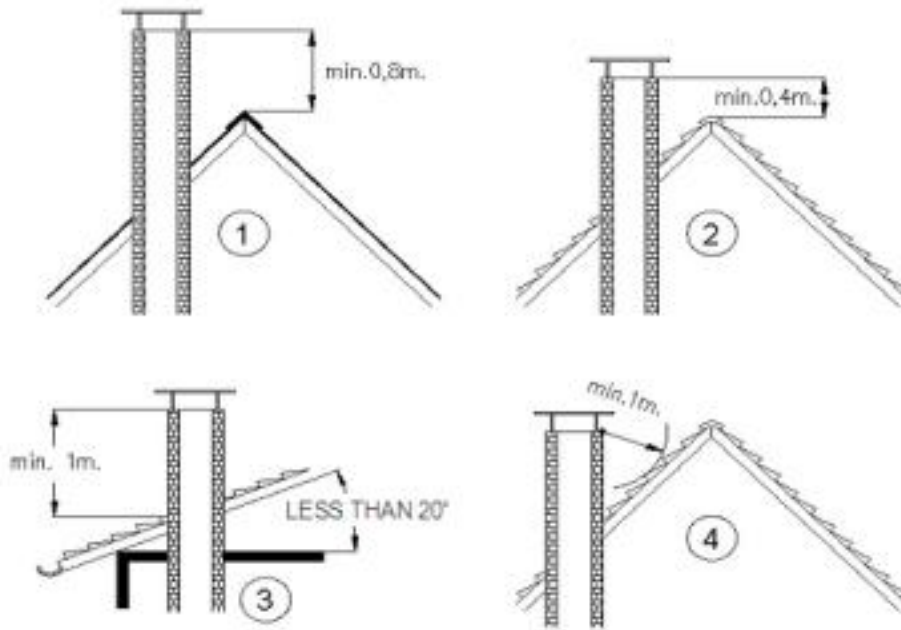


FIGURE-8

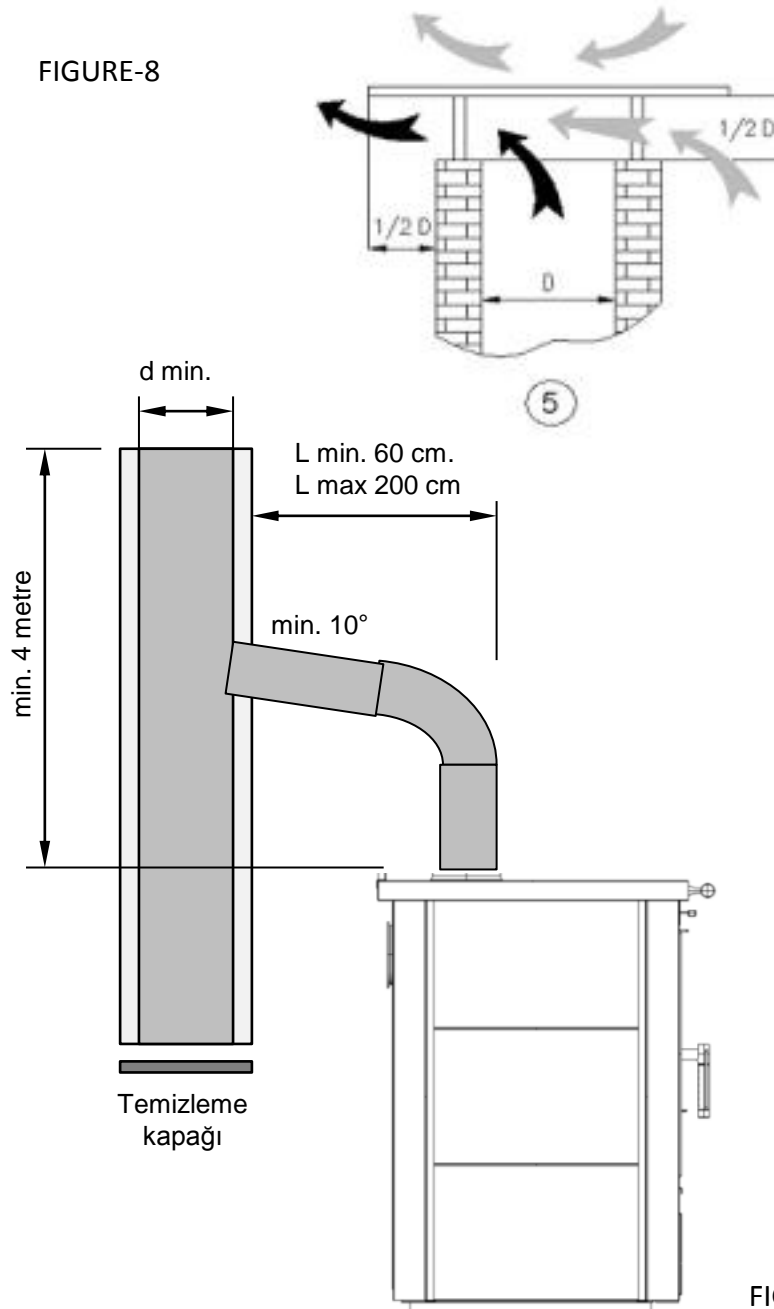
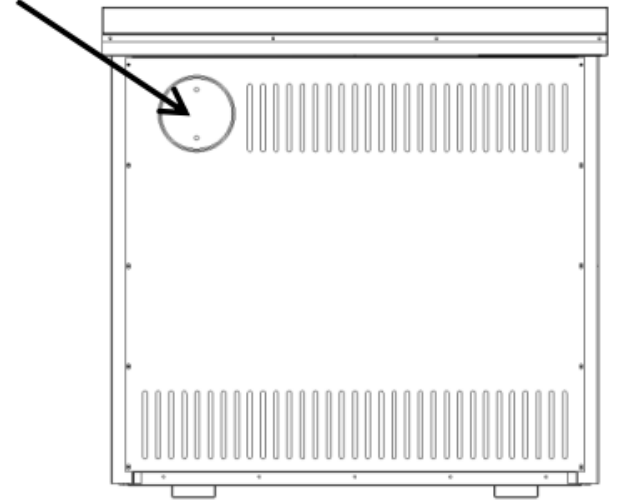
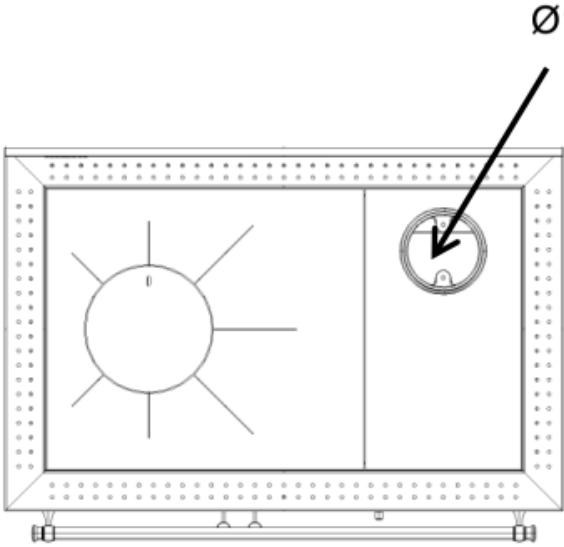
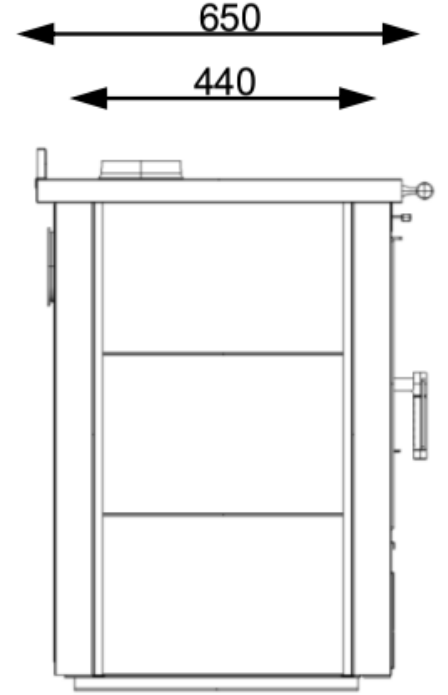
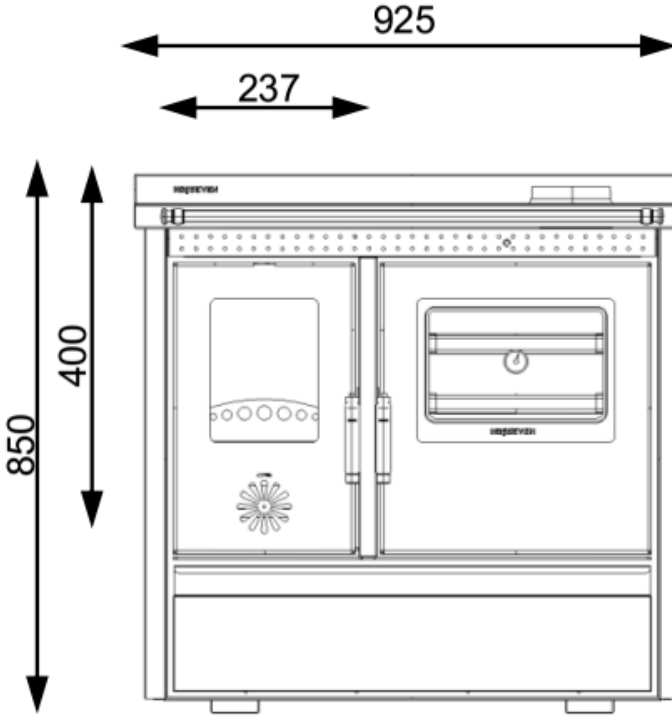


FIGURE-9

1. Ürünü sert ve yanmaz bir zemine yerleştirin.
2. Baca bağlantısı 120 mm boru ile en fazla 2 dirsekten oluşmalı ve en kısa mesafede bacaya bağlanmalıdır.
3. Ürününüzde hem üstten hem de arkadan baca opsiyonu sunulmuştur. Üstten bacalı olarak size gelecektir. Arkadan bacaya çevirmek için arka baca kapama sacını (13) ve üst döküm baca boğazını (12) sökün. Kapama sacını (13) döküm baca boğazının (12) altına yerleştirerek civatalar vasıtasıyla her iki parçayı monte edin. Bacanızı arka taraftaki çıkış ağızına bağlayın. (Figure-7)
4. Bacanız dış mekanda ise mutlaka çift cidarlı ve izolasyonlu olmalıdır. Bacanız standartlara uygun olmalıdır. (Figure-8 / 9)
5. Ürününüzde yakıt olarak sadece odun ve ağaçtan yapılmış briket kullanabilirsiniz. Kömür ve petrol bazlı yakıtlara uygun olmayıp garanti kapsamı dışında kalır.
6. İlk yakma işleminde primer hava klapesi (6) ve sekonder hava klapesi (5) ve baca klapesi (2) tam açık konumda olmalıdır. Odun tam olarak yanmaya başladıktan ve rejime girdikten sonra primer hava klapesi (6) ve baca klapesi (2) kapatılarak sadece sekonder hava klapesi (5) açık tutulabilir.(Figure-2 ve 4)
7. Nemli odunlarınızı, 12 kg ağırlığı geçmeyecek şekilde, yanış gücüne bağlı olarak 2 ila 4 saat arası periyodlarla odunluk çekmecesinde (4) kurutabilirsiniz. (Figure-3)
8. Üst kısımda Ocak pozisyonunda yemek pişirmek için baca klapesini (2) tam açık konuma getiriniz. (Figure-2)
9. Fırında yemek ısıtmak için Baca klapesini (2) tam kapalı konuma getiriniz (Figure-2). Fırına konulan yemeğin üst tarafının daha çok ısınması için baca klapesini (2) tam açık konuma getiriniz. (Figure-2)
10. Fırın sıcaklığını Termometre (3) ile takip edebilirsiniz. Termometrenin çalışma aralığı geniş olduğundan mevsimsel sıcaklık farklılıklarına göre gösterdiği sıcaklıkta ± 30 derece sıcaklık farklılık oluşabilir.
11. Günlük temizlik için; yanma odasındaki döküm ızgaralar üzerindeki küller küllüğe (1) dökülür. Küllük içindeki küller hergün boşaltılmalıdır. (Figure-1)
12. Aylık temizlik için üst plakalar (11) kaldırılır. İç haznedeki kurum ve küller fırçalanarak alt zemine dökülür. Baca kanalının (10) içi fırçalanarak kurumlar alt tarafa dökülür. (Figure-6) Fırın kapısı açılır. Fırın alt kısmındaki temizleme kapağı (9) kelebek somunları (8) sökülerek çıkartılır. Temizleme penceresinden (7) içerdeki kurum ve küller süpürülerek dışarı alınır. Temizleme kapağı sızdırmaz şekilde tekrar yerine monte edilir. (Figure-5)
13. Ürününüz soğukken ve yanmıyorken dış yüzeyini yumuşak bir bezle ve sıvı bir deterjanla temizleyebilirsiniz. Soba sıcakken kesinlikle camlara su sıçratmayınız ve ıslak bir bezle silmeyiniz.
14. Odunları yanma odasına önden veya üstten yavaşça bırakınız. Sert şekilde atmayınız. Sert şekilde atılması durumunda yanma odası refrakterleri hasar görebilir ve garanti kapsamı dışında kalır.
15. Kullanım esnasında ürün ile birlikte verilen koruyucu eldivenleri giymeden yüksek sıcaklıktaki bölgelere dokunmayınız.



BOYUTLAR

AĞIRLIK

ISIL GÜÇ

YANMA ODASI İÇTEN İÇE ÖLÇÜLERİ

FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ

DÖKÜM IZGARA ÖLÇÜLERİ

KÜLLÜK ÖLÇÜLERİ

BACA ÇIKIŞ ÖLÇÜSÜ

ÜST PLAKA KALINLIĞI

: 850 x 925 x 650 mm

: 150 kg (\pm %5)

: 13,8 kW

: 237 x 400 x 440 mm

: 320 x 380 x 420 mm

: 285 x 365 mm

: 60 x 210 x 350 mm

: 120 mm

: 6 mm



Hoşseven Isı Yalıtım Sanayi A.Ş.
Barakfakih mh. 10.cd Kestel Bursa Turkey
www.hosseven.com.tr info@hosseven.com.tr