



MANUAL DE USUARIO

Instalación Cocinas Combustión lenta
Línea Europea Modelo Cocina Vertical Ofen



■ Ofen

 **ALCAZAR®**



Los esquemas y medidas de seguridad presentes en este manual son referenciales y de acuerdo a la normativa chilena.
Procure corroborar medidas con presión para su recinto con un especialista de instalación.
Puede contactar a nuestro servicio técnico autorizado a través del correo postventa@alcazar.cl



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

1. Importante	05
2. Especificaciones técnicas	06
3. Atributos	07

INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

4. Verificar la correcta instalación de su horno	08
5. Instalación y recomendaciones	10
6. Precauciones de instalación	11

USO, LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

7. Leña adecuada para su cocina Alcazar	12
8. Encendido de su horno	12
9. Usar para cocinar	13
10. Usar para calefaccionar	13
11. Limpieza de cañones	13
12. Limpieza de vidrios	16
13. Limpieza de cenizas	16
14. Limpieza de cubierta	16

POSIBLES PROBLEMAS

15. Precauciones	15
16. En caso de inflamación del cañón	15
17. Posibles problemas y soluciones	16

GARANTÍA

18. Garantía	16
19. Cómo hacer válida la garantía	17
20. Coste de flete y mano de obra	18
21. Costo de inspección	18

SERVICIO TÉCNICO	18
------------------	----



Redescubre la calidez de lo tradicional

Crecimos en el sur de Chile, el refugio y el calor de hogar son parte de nuestra identidad.

Tardes en casa, rodeado de seres queridos, mientras el aroma de un guiso casero se mezcla con el crepitar de la leña: Una cocina tradicional a leña no solo es un espacio para cocinar; es el corazón del hogar, un lugar donde se crean recuerdos imborrables. Puedes llegar a buscar refugio en su calor después de una tarde lluviosa, mientras el agua caliente de una tetera te espera lista para ese anhelado café.

Una cocina a leña Alcazar es capaz de revivir la esencia de lo auténtico, en donde cada plato lleva consigo el calor y la historia de generaciones. La leña no solo calienta: transforma, conecta y une. Cada chispa de calor nos recuerda la importancia de lo simple, lo natural y lo verdaderamente valioso.

Es por ello que años de experiencia nos han llevado a crear cocinas de excelencia, robustas y de calidad, inigualables en el mercado. **Más de 35 años trabajando desde el Sur de Chile nos avalan como líderes en cocinas y calefacción.**

Con tu cocina Alcazar haz invertido en momentos de felicidad. **¡Vive la experiencia de cocinar con leña y redescubre el placer de lo auténtico!**



Comercial Coyahue Spa - Camino a Cunco por Huichahue Km 4.5, Padre las Casas - Temuco
Fono Central: 45 2 467900 | www.alcazar.cl

Camino Santa Graciela parcela 7 Lote 16, Lampa, Santiago. Fono: +562 23630654

INTRODUCCIÓN

Las cocinas y estufas Alcazar son un clásico en Chile. Creadas y fabricadas en el corazón de La Araucanía desde hace más de 35 años, somos parte del hogar de miles de personas que nos han preferido para dar calidez y practicidad a sus viviendas.

Le agradecemos por haber elegido nuestro producto. Nos dedicamos al desarrollo, fabricación y comercialización de soluciones de calefacción amigables con el medio ambiente para entregarle una solución óptima de la mani de la tecnología más avanzada, con los más altos estándares de calidad y un diseño que mezcla lo práctico y lo moderno con el objetivo de entregarle un producto con el que pueda disfrutar con toda tranquilidad de la fantástica sensación que el calor de la llama le puede ofrecer.

Nuestros productos están presentes en 7 países a lo largo de Sudamérica y contamos con presencia en toda Europa gracias a nuestras instalaciones en Alemania.



IMPORTANTE

- La instalación y servicio de este equipo es compleja y sólo debe ser realizada por personal calificado, siendo responsabilidad del consumidor final la correcta instalación de acuerdo a este manual.
- No permita que operen la cocina niños pequeños o personas con capacidades limitadas.
- Esta cocina vertical con horno está aprobada solamente para quemar leña a seca con humedad menor al 25%.
- No utilice otros combustibles.
- No utilice este equipo como incinerador.
- Mientras la horno se encuentre funcionando, estará caliente, por esto mantenga a niños, ancianos, mascotas, ropa y muebles alejados, el contacto puede causar quemaduras.
- Tenga especial cuidado con las zonas de las puertas del fogón, horno y cañones, sobretodo no deje a niños sin vigilancia cerca de la cocina cuando esté encendida.
- Mantenga las puertas del fogón y horno cerradas.
- Abra la puerta del fogón la menor cantidad de veces posible, la apertura de la puerta genera un enfriamiento en esta, provocando un aumento de emisión de humos.
- No realice modificaciones al horno.
- No golpee las puertas del horno pues podría quebrar el vidrio.
- No bloquee las aberturas existentes del equipo, están pensadas para una correcta ventilación y acceso de aire a la cámara de combustión.
- Sólo utilice repuestos fabricados o recomendados por Alcazar.
- El cañón es un componente muy importante desde el punto de vista de la seguridad de su equipo, ya que es la vía de evacuación de los gases producidos por la combustión de la leña. Estos gases son muy corrosivos y alcanzan altas temperaturas, y en ocasiones contienen componentes combustibles.
- Jamás se debe compartir los cañones de salida con otros artefactos, esto podría ocasionar un tiraje deficiente y comprometer la seguridad de la instalación.
- El horno se debe instalar en suelos que tengan capacidad para soportar el peso del artefacto, si la construcción existente no cumple con este requisito, debe adoptar las medidas adecuadas, generalmente una placa de distribución de carga.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



LÍNEA EUROPEA MODELO

	OFEN
Alto	112,5 cm
Ancho	62 cm
Profundidad	46 cm
Potencia Nominal	15,6 Kw
Peso	127 kg
Diámetro Cañón	6"
Capacidad Horno	42 lt
Vidrio Templado Horno	42 x 49 cm
Vidrio Termocerámico Fogón	42 x 49 cm
Material cubierta	Acero
Terminación	Pintada
Revestimiento Interior	Vermiculita y cerámica
Tamaño Leña	30 cm
Tiraje	Frontal
Color	gris grafito / burdeo
Doble Cámara	si
Cenicero	si
Bandeja enlozada	39 x 35 cm
Garantía	6 meses

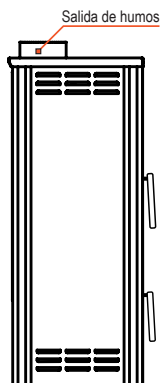
*Las medidas indicadas son aproximadas y pueden variar según la versión o el lote de producción del producto.
La empresa se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.



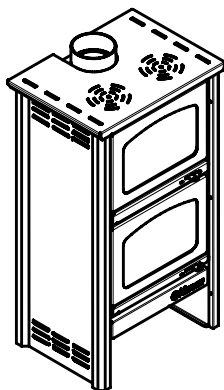
ATRIBUTOS

■ MODELO OFEN

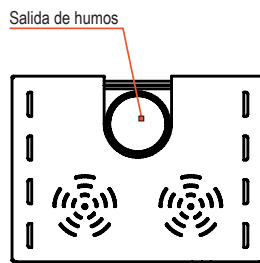
VISTA LATERAL



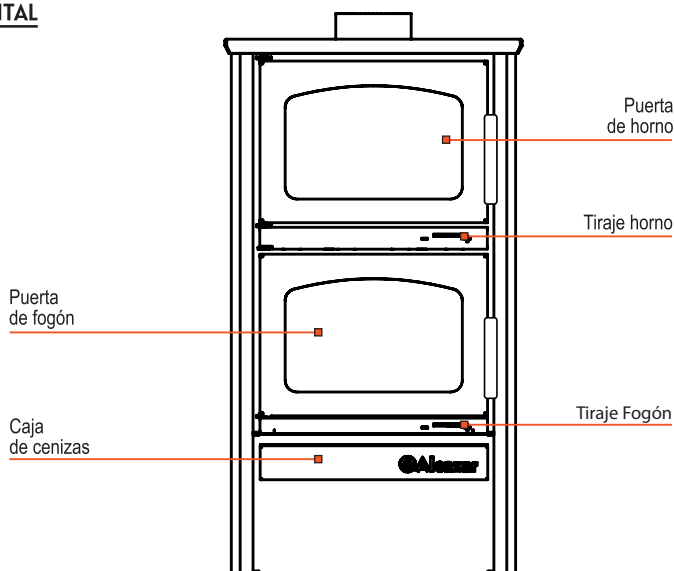
VISTA ISOMÉTRICA



VISTA CENITAL



VISTA FRONTAL

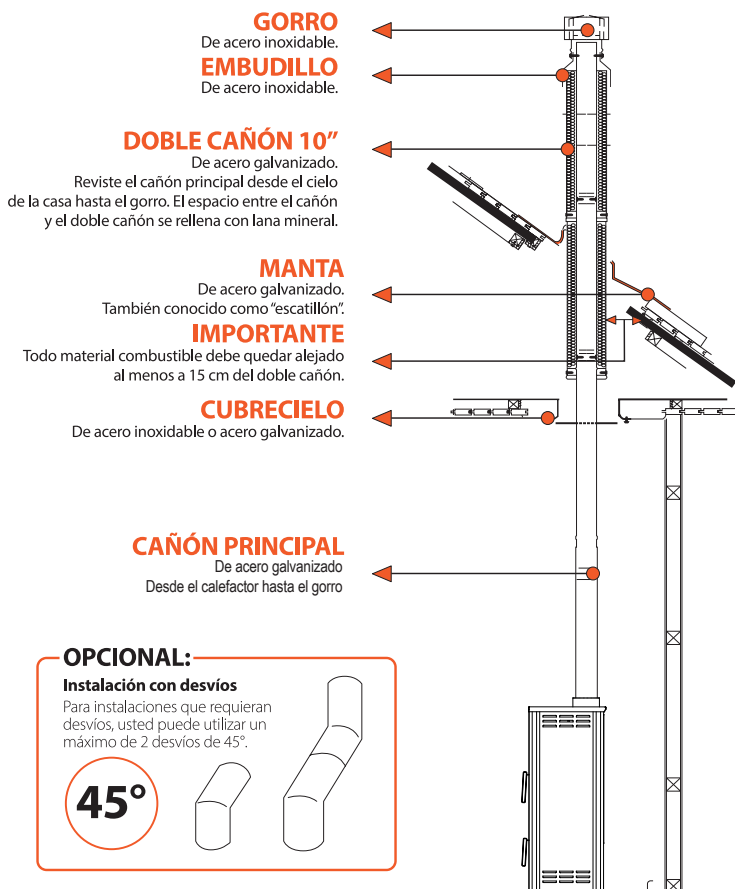


INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

VERIFICAR LA CORRECTA INSTALACIÓN DE SU HORNO

Para nuestras cocinas y hornos de combustión lenta adquiera el **KIT ACERO INOX.** Alcazar, disponible en medidas de 5" o 6", el cual incluye caños de acero inoxidable, recubrimientos y lana mineral, que reforzarán la aislación y su seguridad. **Siempre realice esta instalación de la mano de un instalador certificado, puede solicitar asesoría en el siguiente correo: postventa@alcazar.cl.**

Le recomendamos revisar la instalación guiándose por el siguiente esquema:



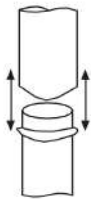
Los esquemas y medidas de seguridad presentes en este manual son referenciales y de acuerdo a la normativa chilena. Procure corroborar medidas con precisión para su recinto con un especialista de instalación. Puede contactar a nuestro servicio técnico autorizado a través del correo postventa@alcazar.cl

Le recomendamos utilizar nuestro **KIT ACERO INOX.**: kit de instalación Alcazar para cocinas y horno de la línea Europea (no incluido, puede adquirirlo en comercios asociados o directamente a través de www.alcazar.cl), o en su defecto cañones de acero galvanizado de calidad similar.

Las uniones del cañón están diseñadas para que el tramo superior se introduzca en el inferior, en el caso del doble cañón es a la inversa, el tramo inferior se introduce en el superior.



Cañón 6"



doble cañón 10"

Recomendamos que, el gorro, el embudillo y el extremo superior del cañón vayan atornillados entre sí para mantener la instalación segura del viento. El embudillo debe quedar sobrepuesto respecto del doble cañón con el objetivo de permitir la dilatación térmica por lo tanto no debe atornillarse.

Con el horno posicionada, localizar el centro del cañón en el techo y hacer una perforación que salga al exterior, en la sección del entretecho debe colocarse un doble cañón para evitar el contacto directo de este con materiales combustibles.

El espacio entre el cañón y el doble cañón se rellenará con lana mineral. Ningún material combustible deberá quedar a menos de 15 cm del doble cañón.

VISTA EXTERIOR



VISTA INTERIOR



- Gorro
- Unión atornillada
- Embudillo
- Unión libre para dilatación
- Lana mineral
- Doble cañón
- Cañón principal

Ya que el interior del cañón debe limpiarse con frecuencia, **es recomendable que el cañón sea lo más directo y vertical posible**. No es aconsejable utilizar codos. Solo se recomienda colocar hasta dos curvas de 135°, para desviar la instalación ante cualquier viga u obstáculo que se encuentre en la salida exterior. El recorrido vertical debe ser el doble del tramo horizontal.

El conducto de salida debe tener como mínimo 4 metros de cañón (equivalente a 4 cañones) y como máximo 11 metros para su correcto funcionamiento.

El doble cañón deberá ser preferentemente de acero galvanizado o zinc alum de 0.5 mm de espesor mínimo.

Con la temperatura generada por el horno, los cañones cambian su tonalidad. Los cañones visibles al interior pueden ser pintados con pintura de alta temperatura, los cañones exteriores pueden ser pintados con esmalte opaco.

Si el techo tiene una pendiente inferior a 60°, el gorro deberá sobresalir a lo menos 60 cm sobre el punto más alto del techo. Si la pendiente es superior a 60° y no es posible que el gorro supere el punto más alto del techo, el tubo del cañón deberá tener al menos 150 cm desde la perforación.

Cuando se realizan instalaciones en lugares ventosos y/o cuando el cañón sobresalga más 150 cm desde el techo, se deberán colocar tensores de alambre para sujetar el cañón. En caso de instalaciones en lugares con mucho viento deberá instalar un gorro tipo H.



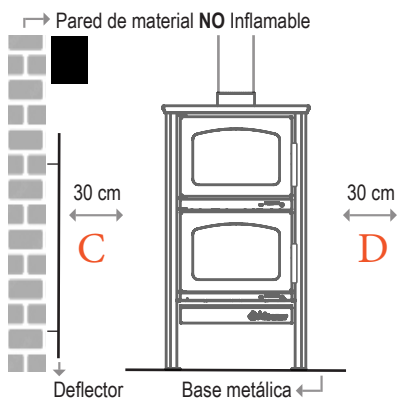
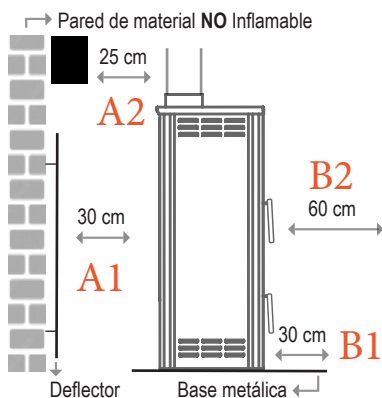
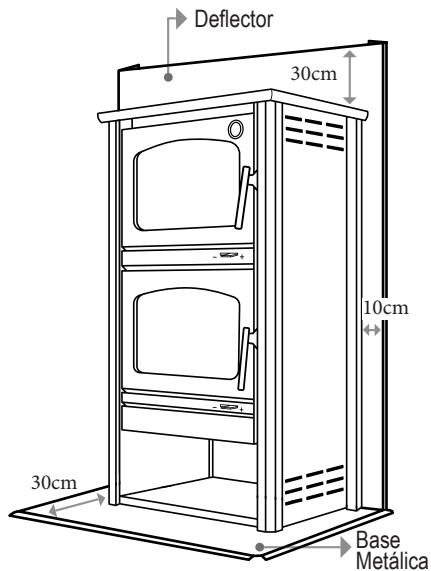
INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

Si el suelo es de material inflamable como madera, parquet, linóleo, laminado, etc., debe protegerse con una base resistente al fuego debajo del horno. En el caso de alfombras, estas deben retirarse. La base puede ser, por ejemplo, de acero, cerámica, porcelanato o piedra y debe recubrir el suelo bajo el horno sobresaliendo al menos 30 cm.

Es importante que el horno se instale en una zona que permita la adecuada circulación de corrientes de aire, además, debe evitar que se convierta en un obstáculo para el tránsito de personas, especialmente niños.

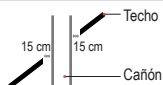
Mantenga las distancias de instalación indicadas, tenga mucha precaución en caso de existir cortinajes y alfombras.

En caso de instalar el horno cercano a muros de material combustible, deberá considerar la distancia indicada (B2) e incorporar protecciones metálicas o de piedra que superen 10cm el ancho de su cocina y 30 cm más altas, levantadas del suelo 10 cm y separadas de la pared 2.5 cm para permitir la circulación de aire.



* Cuando la muralla detrás de su horno es de material NO inflamable se recomienda un mínimo de 20 cm (A1). En caso de que la muralla sea de material INFLAMABLE, como madera, se recomienda un mínimo de 30 cm (A1), como se indica en el gráfico.

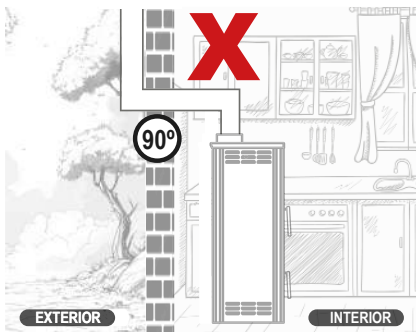
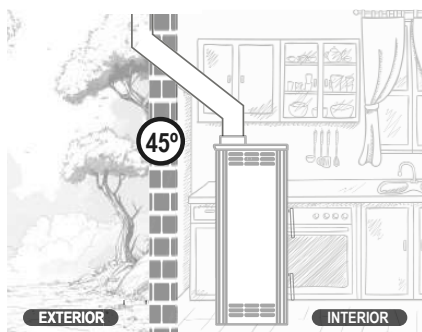
Debe haber una distancia mínima de 25 cm entre el cañón y la viga (A2)



Procure que la distancia del caño a las vigas - así como a cualquier otro elemento en su recorrido - sea de un mínimo de entre 15 cm a 25 cm.

En caso de no poder hacer una conexión con salida directa de los caños, se pueden utilizar desvíos. En este caso, se recomienda no utilizar desvíos que tengan más de 45° de inclinación, lo que obstruiría el funcionamiento normal del producto. Bajo ninguna circunstancia utilizar desvíos a 90°, ya que resta tiraje provocando la devolución de humos de combustión.

Codos y desvíos que se le hagan a un cañón reducen el tiraje



PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN

- El suelo donde se instale el horno deberá soportar la masa declarada en las especificaciones técnicas.
- Si el piso es de madera o plástico o alfombra deberá instalar una base protectora de metal acorde al tamaño de su horno. No se recomienda instalar sobre alfombras.
- No coloque o adhiera templadores o reguladores en el cañón, pues esto afectará el funcionamiento de su horno.
- Todo elemento combustible debe estar a una distancia superior a 15 cm. desde el cañón.
- Si el cañón sobresale de la techumbre más de un metro o si es un lugar ventoso, deberá colocar tensores para su sujeción.
- No instale el sistema de evacuación del horno compartiendo los ductos con otros equipos de evacuación de gases.
- **IMPORTANTE:** El recinto en que se instale su horno debe tener suficiente aire para la combustión como para su ventilación.

TENGA EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONSIDERACIONES:

TIRO AFECTADO POR TURBULENCIA

El viento, al chocar con un obstáculo, producirá turbulencia que, en ocasiones, aumentará la presión causando que el humo se devuelva por el cañón. Para corregir esta situación, es necesario aumentar la longitud del cañón hasta que sobresalga de la zona de turbulencia, como se muestra a continuación:

→ = Flujo de viento

↻ = Zona de turbulencia



Se recomienda un cañón de altura de al menos 5 metros para casas de un piso.

FACTORES QUE AFECTAN EL TIRO (FUERZA DE TIRAJE)

- **Temperatura exterior:** Si el ambiente exterior es frío, el tiraje es mejor: a medida que el frío aumenta, el tiro mejora.
- **Presión barométrica:** Si los días son húmedos y/o lluviosos, darán como resultado un tiro generalmente bajo.
- **Fuego vivo:** Mientras más caliente esté el fuego, más fuerte será el tiro.
- **Supervise el estado de su cocina:** el tiro de su cocina podría ser inadecuado debido a factores como: agrietamiento con el tiempo, desgaste de algún sello de la puerta o una instalación incorrecta que permita paso de aire entre los cañones.

USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



LEÑA ADECUADA PARA SU HORNO OFEN ALCAZAR

Es muy importante que Ud. tenga claro que uno de los elementos que le permitirá obtener el máximo rendimiento de su horno es la adquisición de combustible de buena calidad, por lo que debe considerar las siguientes recomendaciones de cómo comprar, almacenar y manipular la leña que utilizará en su horno:

- Utilice preferentemente leña proveniente de especies renovables, ejemplo, eucaliptus, fácil de secar.
- El contenido de humedad debe ser menor al 25% lo que permitirá su adecuada duración, evitará la pérdida de energía en evaporación de agua y la consiguiente pérdida de potencia del horno, además, al utilizar leña con bajo contenido de humedad Ud., evitará la producción de creosota (residuo de la combustión que se deposita en los cañones de su horno) disminuyendo con esto los costos de mantención.
- Recuerde comprar leña de longitud no mayor a lo recomendado según el modelo de su horno Ofen y de un diámetro aproximado de 15cm con esto Ud., podrá depositar la leña con comodidad en su horno y evitará tener que redimensionar la leña.
- Tener leña de buena calidad y adecuado contenido de humedad no solo tiene que ver con el abastecimiento de esta. Esto es sólo el punto de partida, si la manipulación no es adecuada, todo ese esfuerzo será inútil. Para esto es muy importante que Ud. resguarde las condiciones de almacenamiento, las que deben ser en un lugar aislado, en el que la leña no esté expuesta a la lluvia, que cuente con circulación de aire y que jamás quede en contacto con el suelo si este no está pavimentado.

**Para reconocer
leña seca tome
en cuenta
lo siguiente:**

- Los trozos son más livianos.
- La corteza debe estar semidesprendida y con grietas en los extremos.
- No debe mostrar manchas de color blanco o gris.
- Al doblar una astilla pequeña con los dedos, esta se quiebra.
- Se enciende por más de un lado en minutos.
- La leña húmeda toma un color negruzco y demora en encender, la leña mojada y/o verde emite un silbido, se ennegrece, no produce llama y emite una gran cantidad de humo.
- La leña verde o mojada **NO** es apta para ser utilizada.



ENCENDIDO DE SU HORNO

- ✓ Durante el primer encendido, la pintura de alta temperatura o sellante que se utilice en su horno terminará el proceso de curado y emanará olor a resina por algunas horas. El curado de la pintura dura de dos a cuatro horas. Abra las ventanas para ventilar.
- ✓ Abra el tiraje primario para máxima entrada de aire. El control de combustión se realiza abriendo o cerrando, a la izquierda o derecha el tiraje del fogón (tiraje primario).
- ✓ Deslice el tiraje que se encuentra sobre la puerta del horno hacia afuera.

- ✓ Ponga papel arrugado en el centro de la caja de fuego.
- ✓ Ponga varias tabillas sobre el papel y algunas astillas encima, preferentemente en posición vertical.
- ✓ Encienda el fuego. Mantenga los tirajes abiertos hasta que las astillas estén encendidas.
- ✓ Abra la puerta y agregue la carga de leña (no más de 3 leños) poniendo los leños más livianos sobre las astillas encendidas, es muy importante que Ud. Deje espacios entre los leños ya que esto permitirá la circulación de aire y por lo tanto un encendido más rápido y vigoroso.
- ✓ Deslice hacia dentro el tiraje que se encuentra sobre el horno.
- ✓ Al iniciar el fuego siguiendo estas indicaciones, Ud. creará la base para una combustión efectiva sin humo ni contaminación, logrando un óptimo funcionamiento del horno.
- ✓ La puerta del fogón de su horno, debe permanecer cerrada, sólo debe abrirse para realizar el encendido y recargas de leña.



USAR PARA COCINAR

UTILIZACIÓN DEL HORNO

Cuando utilice su horno para preparar alimentos, procure alcanzar la potencia adecuada según las necesidades de preparación. Haga una cama de brasas con palos delgados y una vez encendidos, cargue nuevamente con leña para calentar al menos unos 30 minutos. Debe dejar los tirajes abiertos, así la cubierta y horno tomarán temperatura. Luego regule el tiraje del fogón y así mantendrá la temperatura en su cocina. Si desea aumentar la temperatura, regule el tiraje del horno.

UTILIZACIÓN DE LA CUBIERTA

La cubierta de su horno Ofen puede ser utilizada para cocinar y mantener el calor de sus alimentos. También puede ser utilizada para hervir agua. Procure mantener su correcta limpieza siguiendo los pasos indicados en la página 14 de este manual.



USAR PARA CALEFACCIONAR

Después de cocinar, si desea mantener una combustión reducida para calefaccionar, cargue su horno con leña más gruesa, cierre los tirajes y controle la combustión abriendo o cerrando la puerta del cenicero.

El mejor momento para recargar es cuando el horno tiene una importante cama de brasas en el interior o cuando se han extinguido las llamas.

Si quiere volver a ocupar el horno o cubierta para cocinar, vuelva a abrir la puerta del cenicero y así la horno aumentará su temperatura.



LIMPIEZA DE CAÑONES

La limpieza de los cañones consiste en retirar la creosota (sustancia inflamable producida por la combustión de leña con alto porcentaje de humedad y/o poca entrada de aire) desde el interior. Esta acumulación produce la obstrucción del cañón impidiendo el correcto funcionamiento del horno. En estas condiciones, el proceso de encendido se hará lento y tedioso, y será difícil lograr una buena combustión, se observará una combustión poco vigorosa, falta de tiraje y abundante devolución de humo, además, la cubierta y el horno no calentarán.

En algunas ocasiones, la creosota puede encenderse, produciendo una temperatura extremadamente alta y peligrosa. No es posible determinar la frecuencia con la cual deben ser limpiados los cañones, esta será determinada por el porcentaje de humedad que contenga la leña que Ud., utilice. Los cañones deben ser limpiados al menos una vez al mes si la leña que Ud. utiliza está seca. Si esta se encuentra verde o con más de un 25% de humedad, se deberá realizar la limpieza cada 15 o 20 días, de no hacerlo se expone a la inflamación del ducto y dañar su horno. No recomendamos, sin embargo, utilizar leña verde.

Para realizar la limpieza de los cañones le recomendamos hacerlo con el servicio técnico autorizado Alcazar. De no ser posible, la limpieza puede ser hecha por Ud. según se detalla a continuación:

1. Antes de tener contacto con el horno los cañones de este, asegúrese de que ambos estén fríos.
2. Le recomendamos siempre protegerse las manos con guantes de seguridad (no incluidos).
3. Desatornille el gorro y retírelo.
4. Desmonte el templador o doble cámara.
5. Deslice el hisopo (chascón) desde el extremo superior del cañón hasta que aparezca dentro del horno.V

6. En movimiento vertical, subiendo y bajando, deslice el hisopo por dentro del cañón, luego retírelo hacia arriba.
7. Repita esta operación 6 veces. Es importante que no reemplace el hisopo (chascón) por virutilla común.
8. Recuerde, una vez limpio el cañón debe volver a atornillar el gorro del cañón.
9. Mantenga la puerta de fogón y horno cerradas para evitar la diseminación de hollín.
10. Remueva la tapa de registro ubicada en la parte inferior del horno, aspire el hollín acumulado y vuelva a poner la tapa.
11. Vuelva a instalar el templador o doble cámara en su posición Europea.



LIMPIEZA DE VIDRIO

La principal causa de las manchas en el cristal está directamente relacionada al uso de leña con alto contenido de humedad, combinado con mantener el control de aire primario en mínimo.

Evite la ocurrencia de estas dos causales. Recuerde usar leña seca, almacenándola correctamente y mantenga el control de aire primario en posición intermedia.



LIMPIEZA DE CENIZAS

Puede realizar esta tarea de una forma muy sencilla: Retire la doble cámara o templador y la parrilla que se encuentra en el centro de la caja de fuego o fogón y desplace las cenizas. Estas caerán directamente en el cenicero.

Verifique que las cenizas estén completamente apagadas y vacíe el cenicero en un contenedor metálico, preferentemente con una capa de arena en el fondo.

Saque las cenizas al exterior de la casa, en un lugar seguro. Recuerde que las **brasas pueden permanecer encendidas hasta por 36 horas**.

Vuelva a instalar el templador o doble cámara y la parrilla en su posición original.

* Para facilitar la tarea utilice una aspiradora de ceniza, puede conseguir una en nuestra página web alcazar.cl



LIMPIEZA DE CUBIERTA

PARA CUBIERTAS PINTADAS DE DECAPATE (cocinas Europea y Loza)

Este estilo de cubierta requiere de una limpieza suave para remover las manchas. Para eso le recomendamos

- 1** Utilizar un paño húmedo y con el remover todos los restos de grasa o alimentos sobre la plancha o cubierta de la cocina.
- 2** A continuación, quitar las manchas y restos de suciedad que se encuentren adheridos a la cubierta con una esponja con jabón lavalozas, aplicando una cantidad mediana de fuerza (no exagerar la cantidad de fuerza al limpiar ni utilizar productos químicos, pues ambos actos podrían remover la pintura de la cubierta).
- 3** Finalmente, secar áreas en las que aún perciba restos de agua con un paño de cocina, de esta manera evitará otras manchas en la cubierta.

TIPS DE MANTENIMIENTO

TIP 1 Se sugiere, previo al primer encendido de su cocina, utilizar pasta de zapato incolora o crema de limpieza de cueros incolora, aplicar una pequeña cantidad sobre toda la cubierta, esparcir de forma uniforme y sin residuos con la ayuda de un paño suave. Al momento de encender la cubierta podrían emitirse algunos olores, procure ventilar el recinto.

TIP 2 Cuando finalice la temporada de uso, se recomienda lavar las cubiertas con agua caliente y detergente suave y dejar secar mínimo por 12 horas. Transcurrido ese tiempo, utilice lija al agua de nº 100, quite residuos adicionales y aplique pintura de alta temperatura Alcazar a la cubierta. Puede adquirir este producto en: www.alcazar.cl

⚠ ADVERTENCIA: Nunca aplique el producto con la cubierta caliente o la cocina encendida.

POSIBLES PROBLEMAS



PRECAUCIONES



- Las cocinas y hornos están diseñadas para utilizar solamente leña como combustible. El uso de cualquier otro combustible producirá el deterioro de su cocina y originará la caducidad de la garantía.
- Realice inspecciones periódicas a los cañones y proceda a su limpieza si es necesario. La acumulación de creosota puede provocar inflamación al interior de los cañones.
- Mantenga cualquier objeto de material combustible apartado del horno, como muebles, cortinas, papeles, plásticos, etc.
- No deje ropa u otros artículos de material inflamable sobre el horno.
- No quemé cantidades de papel u otros materiales inflamables que puedan provocar un fuego rápido y extremadamente caliente.
- La puerta del fogón de su horno, debe permanecer cerrada mientras el fuego este encendido.
- Los hornos y cocinas deben ser instaladas en forma apropiada para prevenir posibles siniestros, deben respetarse en forma estricta las instrucciones de instalación contenidas en este manual: Utilice servicios de instaladores autorizados.
- Nunca utilice gasolina, parafina u otro combustible inflamable para encender el fuego. Tampoco almacene gasolina u otros combustibles inflamables en lugares cercanos al horno. No realice modificaciones a la instalación del horno sin consultar con personal especializado.
- Si elementos cercanos o en contacto con el horno comienzan a humear, es porque esta recalentada. No agregue más leña, asegúrese de que la caja de fuego este bien cerrada y cierre completamente los tirajes.
- El contacto directo con el horno encendido puede provocar graves quemaduras en adultos y niños.



EN CASO DE INFLAMACIÓN DEL CAÑÓN

Como hemos mencionado, en el interior del cañón se deposita hollín y residuos, producto de la combustión de la leña, llamados creosota, la cual es combustible. En determinadas ocasiones esta se inflama produciendo temperaturas extremadamente altas, llegando a extremos en que el cañón se pone de color rojo incandescente.

Es posible que se produzcan emanaciones de creosota incandescente por el extremo superior del cañón. **Mantenga la calma, una instalación bien hecha y con los materiales adecuados debe resistir perfectamente esta situación.**

- Cierre bien la puerta de su horno, cierre los tirajes, posiblemente dentro de unos cinco minutos se terminará el fuego al interior del cañón.
- **No abra la puerta del fogón ni la del horno hasta treinta minutos después de extinguida la inflamación del cañón**, de lo contrario, la inflamación podría comenzar nuevamente.
- Vigile atentamente el cañón, especialmente la zona del entretecho.
- Aleje todo material combustible de las cercanías del cañón.
- Si la situación se prolonga demasiado o si sospecha que su instalación no fue bien hecha, llame inmediatamente a bomberos.
- **No utilice su horno nuevamente, hasta que sea revisada por un técnico calificado.**

La clave para evitar la inflamación del cañón, es mantener limpio el sistema de evacuación de gases de su horno. Su horno debe funcionar con un fuego vivo. Evite el funcionamiento de su horno con fuego humeante y sin llamas. Use leña seca, la humedad disminuye la temperatura del fuego y con ello aumenta la posibilidad de inflamación del cañón. Al recargar el horno, evite enfriar el fuego ya existente, coloque el control de aire primario (tiraje de la puerta del fogón) en máximo (hacia la izquierda) e intente que los nuevos leños se calienten rápido. Sólo después regule el control de aire a la posición intermedia.



POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Mi Horno devuelve humo	Este problema se puede deber a: • Falta de limpieza del horno: retire la plancha metálica de la base del horno y quitar los residuos (hollín y grasa principalmente). • Falta de limpieza de cañones: la acumulación de hollín dificulta la correcta evacuación de humos, se recomienda realizarlo de forma periódica (página 15). • Verifique que el templador o doble cámara esté correctamente instalado: el orificio debe acoplarse al ducto de salida de humos que se encuentran en el fondo del fogón. • Problemas con la instalación: debe verificar que esté usando 4 cañones como mínimo, y que a su vez sobrepasan por lo menos 60cm, por sobre la cumbre, (página 9). • Si su instalación cumple con lo indicado en el punto anterior, es posible que aún así, requiera de una tira adicional de cañones, para dar mayor tiraje al equipo, y de esta manera facilitar la evacuación de humos. También se debe tener en cuenta las turbulencias de viento (página 12). • Leña inadecuada: esta siempre debe estar seca, dentro del rango de humedad (página 14).
El vidrio está sucio	• Use leña con bajo porcentaje de humedad (página 14). • Mantenga el Control de Aire Primario (tiraje puesta del fogón) en posición "intermedio" o "máximo". • Revise que la fibra de la puerta se encuentre en buen estado.
Cañones manchados	• Use leña con bajo porcentaje de humedad (página 14). • No sobrecargue su horno para evitar el sobrecalentamiento. La sobrecarga del fogón también ayuda a la formación más rápida del hollín • Tono tornasol es normal.
Cocina no caliente	• Use leña con bajo porcentaje de humedad (página 14). • Recargue su horno con una buena cama de brasas. • Mantenga el Control de Aire Primario en posición "intermedio" o "máximo", de esta forma mantenemos siempre brasas en el fogón, evitando que se apague.
Humo visible	• Use leña con bajo porcentaje de humedad. • Es normal que haya emisión de humo en los primeros minutos del encendido. Este cesará cuando la cámara de combustión alcance mayor temperatura (aproximadamente 30 minutos).
Templador fundido / roto	Reemplace por un nuevo templador o doble cámara, esto para que cumpla la función de combustión lenta.

GARANTÍA

Alcázar garantiza que este producto ha sido fabricado bajo estándares altos de calidad, tanto en materiales como en manufactura, por lo que el equipo estará libre de defectos en sus partes y piezas, mientras su uso sea bajo las indicaciones de este manual.

La garantía de este producto es de 6 meses desde la fecha de compra, cubriendo posibles defectos de materiales o manufactura, de acuerdo a la ley del consumidor 19496.

Alcázar se obliga a reparar las partes defectuosas, sujeto a las condiciones de esta garantía.

Esta garantía limitada no cubre los siguientes daños o defectos:

- Los causados por instalación no conforme a este manual o realizada por un técnico no autorizado.
- Mal uso del equipo, abuso, incorporación de accesorios, eliminación y/o modificación de cualquier parte o pieza de la cocina.
- Aspectos estéticos como pintura o terminaciones.
- Daños consecuenciales, daños a la propiedad, daños por pérdida de uso, daños por pérdida de tiempo, daños por pérdida de utilidades o cualquier otro daño incidental.
- Los vidrios termocerámicos Alcázar resisten hasta 800°C y cambios violentos de temperatura. Sólo pueden quebrarse por un golpe, por lo tanto, no está cubierto en la garantía, al igual que el vidrio templado del horno.
- Las piezas sujetas a un desgaste normal como las juntas de los vidrios templados o termocerámicos, revestimientos, rejillas, las piezas pintadas, cromadas o doradas, las manillas.
- Las variaciones cromáticas, los cuarteados, ya que son características naturales de los materiales.

Además, esta garantía limitada NO CUBRIRÁ defectos normalmente garantizados cuando:

Algún componente que haya sido reparado o intervenido por una persona no autorizada y que ello haya sido causa en parte o en totalidad del defecto que se reclama.

- Que la cocina haya sido utilizada en forma continua con leña húmeda, sobre el 25%.
- Que la cocina no haya sido utilizada en conformidad con este manual.
- Exista negligencia por parte del usuario por falta o errores de mantención de la cocina.
- En caso de daños debido a los agentes atmosféricos, químicos, electroquímicos, uso inadecuado del producto, modificaciones o alteraciones del mismo, ineficiencia y/o ineptitud del conducto de salida de humos y/u otras cosas que no dependan de la fabricación del producto.
- Si hay combustión de materiales no conformes con los tipos y las cantidades indicadas en este manual.

• **Todos los daños causados por el transporte del producto, por lo tanto, se recomienda revisar minuciosamente la mercadería cuando la reciba, avisando inmediatamente al vendedor de cualquier posible daño y anotando las anomalías en el comprobante de transporte, incluida la copia para el transportista. En caso de ser necesario rechazar la entrega.**

CONDICIONES GENERALES

• Para activar la garantía del equipo, debe contar con la boleta de compra.

• Algunas partes y piezas tales como: vermiculitas, fibra, vidrio termocerámico, parrilla y doble cámara, son partes consumibles por uso o desgaste, y no cuentan con garantía, únicamente serán cambiadas o reparadas en los siguientes casos:

- Cuando sufran desperfectos de fabricación, el cual deberá ser evaluado por personal técnico autorizado por la marca, acorde a la ley del consumidor.
- Cuando el producto llegue sin el repuesto o pieza, por lo que, el comprador debe informar al momento de la recepción del producto e informar de manera inmediata a la tienda o al fabricante, de lo contrario su reposición tendrá un costo asociado.
- Todos los demás accesorios faltantes que no hayan sido informados al momento de recepción del producto no están sujetos a reposición por garantía.



CÓMO HACER VÁLIDA SU GARANTÍA

Los defectos de manufacturas o materiales deben ser reportados directamente al distribuidor autorizado donde compró su cocina. Si por cualquier motivo esto no es posible, usted debe contactarse con Alcázar por correo a postventa@alcazar.cl. Toda solicitud de servicio de garantía debe hacerse por escrito incluyendo:

- Nombre, dirección y teléfono del cliente
- Imagen de factura o boleta, nombre y dirección de la tienda donde compro la cocina
- Modelo de la cocina
- Fecha de compra
- Fecha de despacho
- Fecha de instalación
- Nombre del instalador o técnico
- Describa brevemente la falla del producto o adjunte una fotografía.

El cliente debe enviar las piezas defectuosas a Alcázar, para verificar los defectos y gestionar su reposición.



COSTO DEL FLETE Y MANO DE OBRA

Alcazar es responsable solamente de los costos relacionados con el despacho al cliente de las partes que corresponda reponer. El cliente será responsable de cubrir el costo del flete de las partes o equipos completos hasta las dependencias de Alcázar, y asimismo, deberá costear cualquier servicio, trabajo o gasto de viaje incurridos en relación con el servicio de garantía.



COSTO DE INSPECCIÓN

Las visitas de inspección o servicios normales de mantención, serán de cargo del cliente, aún dentro del período de garantía. Todas las partes y piezas de las cocinas cuentan con garantía legal, la cual dura 6 meses.

TARJETA DE REGISTRO DE GARANTÍA

MODELO COCINA ALCAZAR: _____

Nombre _____

Dirección donde se instaló el producto _____

Comuna _____

Ciudad _____

Teléfono _____

E-mail _____

Fecha de compra _____

N° Boleta / Factura _____

Comprado a _____

Fecha de instalación _____

N° Serie _____

Nombre y teléfono de instalador _____

Describe brevemente la falla del producto _____

SERVICIO TÉCNICO



CONTÁCTANOS

Alcazar cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados, especialmente capacitados para la instalación y mantención de calefactores a leña, pellet, y cocinas a leña. Si requiere contactar al Servicio Técnico Autorizado, comunicarse a: SERVICIO AL CLIENTE ALCAZAR Línea (45)2467928 E-mail: postventa@alcazar.cl o Web: www.alcazar.cl



INGRESE A

ALCAZAR.CL

**Y CONOZCA TODA NUESTRA
LÍNEA DE PRODUCTOS**

COCINAS

- A leña tradicionales
- A leña de combustión lenta

ESTUFAS

- Combustión lenta
- Pellet
- Eléctricas
- A gas
- De exterior

PARRILLAS

KITS

- Cañones para cocinas tradicionales
- Cañones para combustión lenta
- Cañones para estufas a pellet

REPUESTOS

La cocina a leña chilena es Alcazar



Conozca nuestra línea completa de productos en

alcazar.cl



/alcazarcl



@alcazarcl



/alcazarchile