ALCAZAR 35 AÑOS FABRICANDO LA MEJOR COCINA A LEÑA DE CHILE

MANUAL DE USUARIO

Instalación Cocinas Tradicionales

Líneas Llaima, Villarrica y Calbuco

Calbuco MZ

Llaima Tradicional

Villarrica Mueble

Villarrica

Calbuco L

ALCAZAR®

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

1. Importante ____ 05
2. Limpieza ____ 05
3. Especificaciones técncas | Línea Villarrica ____ 06
4. Atributos | Línea Villarrica ____ 07
5. Especificaciones técncas | Línea Llaima ____ 08
6. Atributos | Línea Llaima ____ 09
7. Especificaciones técncas | Línea Calbuco ____ 10
8. Atributos | Línea Calbuco ____ 11

INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

9. Verificar la correcta instalación de su cocina ____ 12
10. Instalación y recomendaciones ____ 14
11. Precauciones de instalación ____ 16
12. Instalación estanque de agua caliente ____ 17

USO, LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

13. Leña adecuada para su cocina Alcazar ____ 18
14. Encendido de su cocina ____ 18
15. Usar para cocinar ____ 19
16. Usar para calefaccionar ____ 19
17. Limpieza de cañones ____ 19
18. Limpieza de vidrio ____ 20
19. Limpieza de cubierta ____ 20
20. Limpieza de ceniza ____ 20

POSIBLES PROBLEMAS

21. Precauciones ____ 21
22. En caso de inflamación del cañón ____ 21
23. Posibles problemas y soluciones ____ 22

GARANTÍA

24. Garantía ____ 23
25. Cómo hacer válida la garantía ____ 24
26. Coste de flete y mano de obra ____ 24
27. Costo de inspección ____ 24

SERVICIO TÉCNICO ____ 25

ALCAZAR 35 AÑOS FABRICANDO LA MEJOR COCINA A LEÑA DE CHILE

ALCAZAR®

Somos lideres en calefacción

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!**

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.
Nos dedicamos al desarrollo, fabricación y comercialización de soluciones de calefacción amigables con el medio ambiente.
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, cumpliendo los más altos controles de calidad.

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 está aprobada solamente para quemar leña seca con humedad menor al 25%.
- No utilice otros combustibles.
- No utilice la cocina como incinerador.
- Mientras la cocina se encuentra 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 a la cocina.
- No golpee las puertas de la cocina pues podría quebrar el vidrio.
- No bloquee las aberturas existentes de la cocina, 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 cocina, 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.
- La cocina 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.

LIMPIEZA

En la primera limpieza podría observarse una tonalidad tornasol debido a la temperatura del primer uso. Posterior a los procesos de limpieza este fenomeno podria repetirse, lo cual es normal. El color se homogenizara con el uso de su cocina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LÍNEA VILLARRICA

MODELO	Trad. 72	Trad. 82	Trad. 92	Mueble 80	Mueble 90
Alto	75 cm	75 cm	75 cm	84 cm	84 cm
Ancho	74,5 cm	82,5 cm	92 cm	82 cm	92 cm
Profundidad	57 cm	57 cm	60 cm	56 cm	62 cm
Profundidad con baranda	86,5 cm	96,5 cm	106 cm	96,5 cm	106 cm
Peso	103 kg	104 kg	125 kg	130 kg	130 kg
Diámetro Cañón	5“	5“	6“	5“	6“
Capacidad Horno	32 lt	36 lt	50 lt	40 lt	50 lt
Material cubierta	Acero	Acero	Acero	Acero	Acero
Terminación	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado
Tamaño Leña	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm
Tiraje	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Color	blanco/negro	blanco/negro	blanco/negro	blanco/negro	blanco/negro
Tratamiento Fogón	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado
Cenicero	si	si	si	si	si
Garantía	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	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.

ALCAZAR®

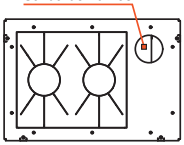
Comercial Coyahue Spa - Camino a Cunco por Huichahue Km 4.5, Padre las Casas - Temuco
Fono Central: 45 2 467900 | www.alcazar.cl

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

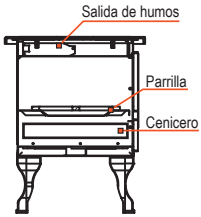
ATRIBUTOS

VILLARRICA

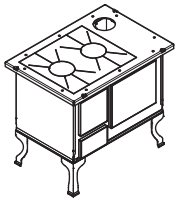
VISTA CENITAL



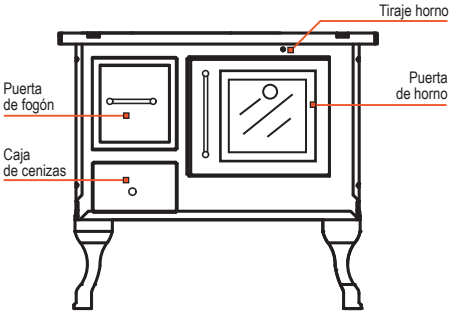
VISTA LATERAL



VISTA ISOMÉTRICA

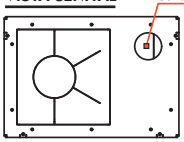


VISTA FRONTAL



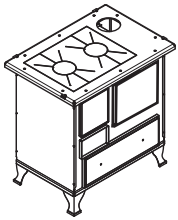
VILLARRICA MUEBLE

VISTA CENITAL

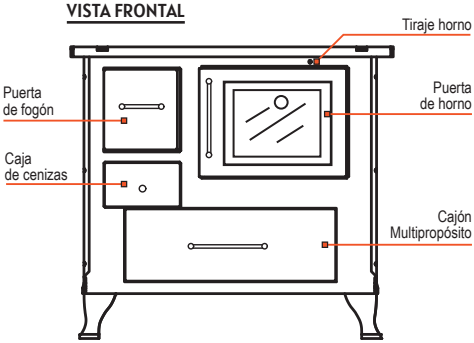


VISTA LATERAL

VISTA ISOMÉTRICA



VISTA FRONTAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LÍNEA LLAIMA

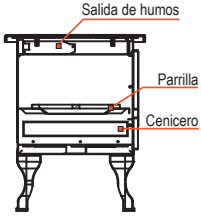
MODELO	Tradicional 72	Tradicional 82	Tradicional 92
Alto	75 cm	75 cm	75 cm
Ancho	74,5 cm	82,5 cm	92 cm
Profundidad	57 cm	57 cm	60 cm
Profundidad con baranda	86,5 cm	96,5 cm	106 cm
Peso	103 kg	104 kg	125 kg
Diámetro Cañón	5“	5“	6“
Capacidad Horno	32 lt	36 lt	50 lt
Material cubierta	Acero	Acero	Acero
Terminación	Enlozado	Enlozado	Enlozado
Tamaño Leña	45 cm	45 cm	45 cm
Tiraje	Frontal	Frontal	Frontal
Color	blanco/negro	blanco/negro	blanco/negro
Tratamiento Fogón	Enlozado	Enlozado	Enlozado
Cenicero	si	si	si
Garantía	6 meses	6 meses	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.

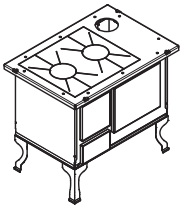
ATRIBUTOS

LLAIMA TRADICIONAL

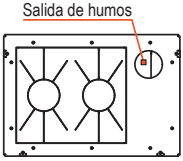
VISTA LATERAL



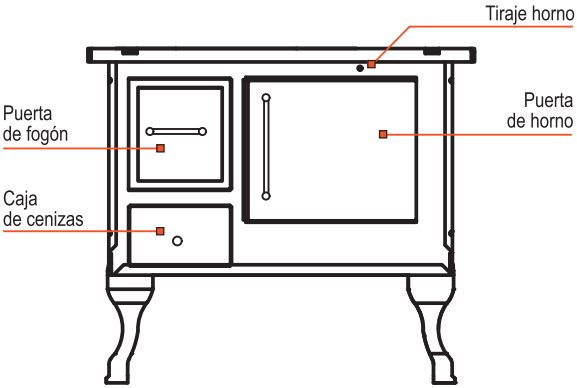
VISTA ISOMÉTRICA



VISTA CENITAL



VISTA FRONTAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LÍNEA CALBUCO

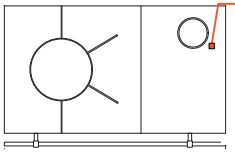
MODELO	L 70	L 80	L 90	MZ 80	MZ 90
Alto	90 cm	90 cm	90 cm	84 cm	84 cm
Ancho	72 cm	82 cm	92 cm	82 cm	92 cm
Profundidad	56 cm	56 cm	62 cm	56 cm	64,7 cm
Profundidad con baranda	57 cm	56,5 cm	60 cm	62,5 cm	106 cm
Peso	118 kg	139 kg	136 kg	130 kg	103 kg
Diámetro Cañón	5“	5“	6“	5“	6“
Capacidad Horno	43 lt	50 lt	61 lt	40 lt	32 lt
Material cubierta	Acero	Acero	Acero	Acero	Acero
Terminación	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado	Enlozado
Tamaño Leña	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm
Tiraje	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Color	blanco | negro | color | difumado				
Tratamiento Fogón	Enladrillado	Enladrillado	Enladrillado	Enladrillado	Enladrillado
Cenicero	si	si	si	si	si
Garantía	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	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.

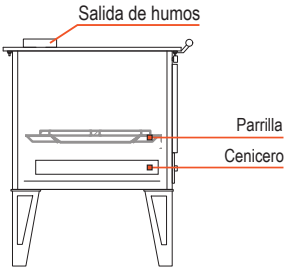
ATRIBUTOS

CALBUCO L

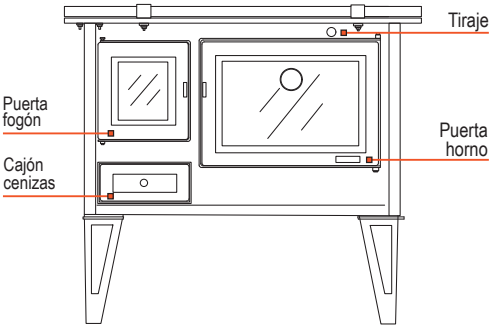
VISTA CENITAL



VISTA LATERAL

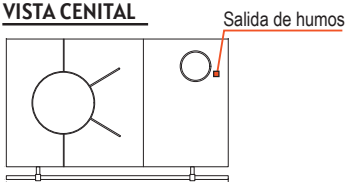


VISTA FRONTAL

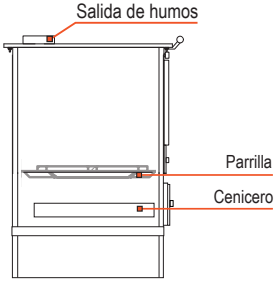


CALBUCO MZ

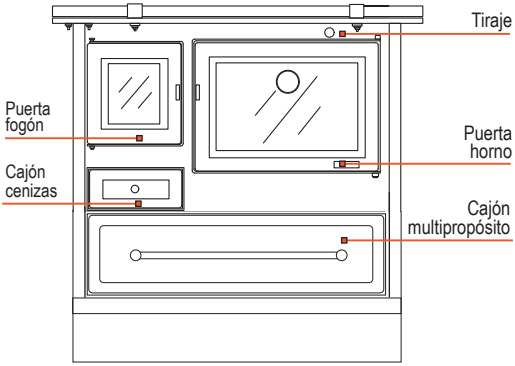
VISTA CENITAL



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

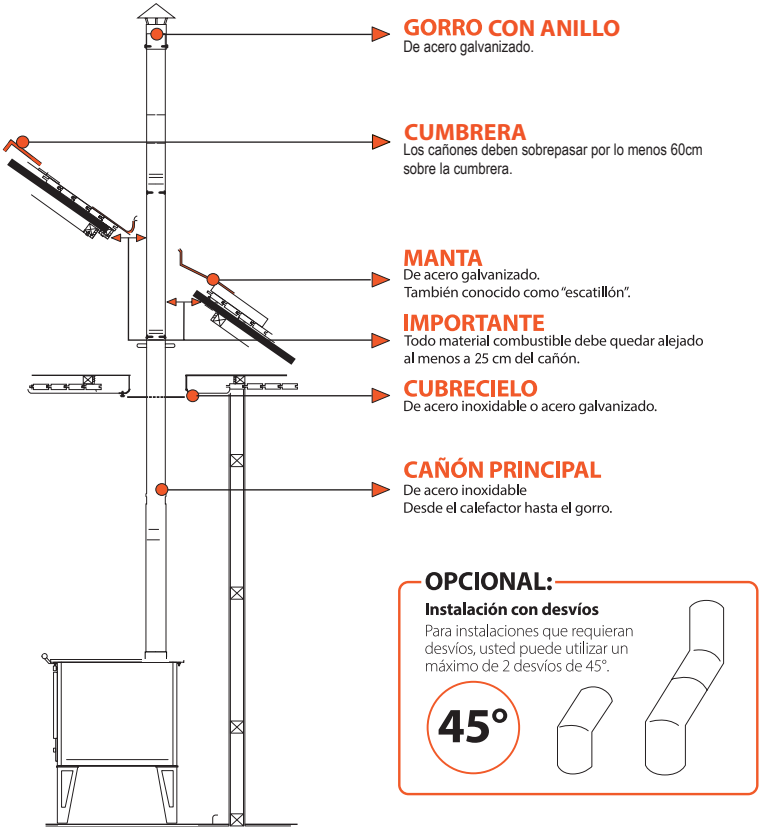


INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

VERIFICAR LA CORRECTA INSTALACIÓN DE SU COCINA

Para nuestras cocinas tradicionales enlozadas adquiera **el KIT ESTÁNDAR Alcazar**, disponible en medidas de 5" o 6", el cual incluye caños de acero galvanizado; si Ud. lo desea puede añadir lana mineral para reforzar la aislación y su seguridad, sin embargo **nuestra recomendación es que Ud. adquiera el KIT ACERO INOX. Alcazar, disponible en 5" o 6" que además incluye doble revestimiento y lana mineral.**
Siempre realice esta instalación de la mano de un instalador certificado, puede solicitar acesoria en el siguiente correo: postventa@alcazar.cl.

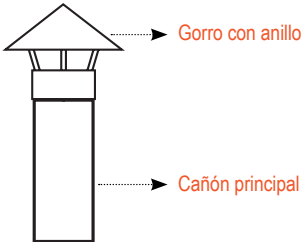
Le recomendamos revisar la instalación guiándose por el siguiente esquema:



Las cocinas tradicionales estan provistas de entradas de aire secundario, el cual es precalentado a elevadas temperaturas. Este aire caliente se mezcla con los gases de combustión quemando el material volátil y reduciendo el paterial particulado. Este proceso se conoce como post combustión.

Los esquemas y medidas de seguridad presentes en este manual son referenciales y de acuerdo a la normativa chilena.
Procure corroborar medidas con presición 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 Europeas (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.



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 45º, 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.

Con la temperatura generada por la cocina, 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.

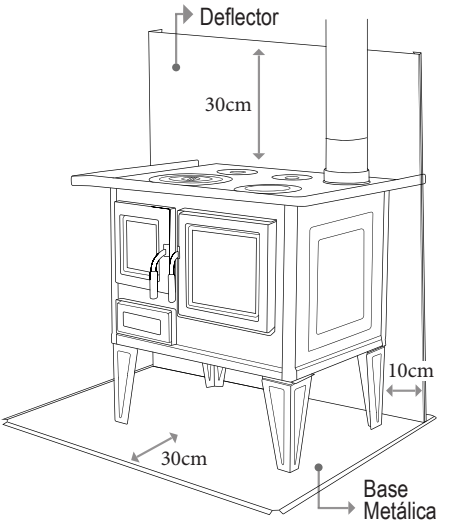
INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

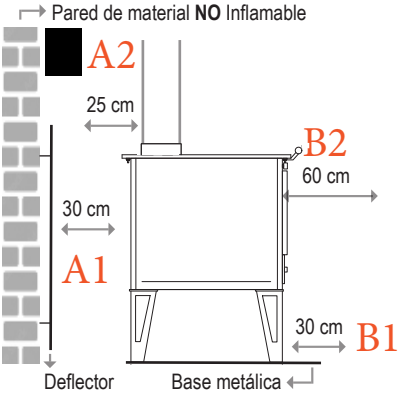
Si el suelo es de material inflamable como madera, parquet, linóleum, laminado, etc., debe protegerse con una base resistente al fuego debajo de la cocina. En el caso de alfombras, estas deben retirarse. La base puede ser, por ejemplo, de acero, cerámica, porcelanato o piedra y debe recubrir el suelo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

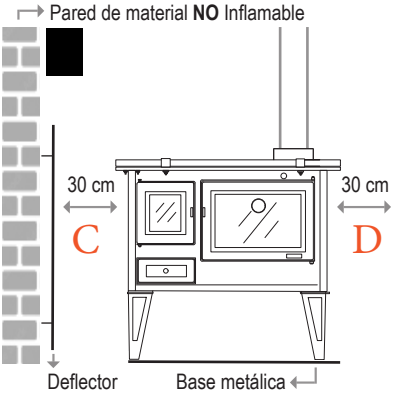
Es importante que la cocina se instale en una zona que permita la adecuada circulación de corrientes de aire, además, debe evitar que se convierta en un obstáculo para el tránsito de personas, especialmente niños.

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

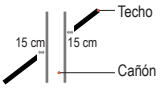
En caso de instalar la cocina cercana a muros de material combustible, deberá considerar la distancia indicada (B2) e incorporar protecciones metálicas o de piedra que superen 10cm el ancho de su cocina y 30 cm más altas, levantadas del suelo 10 cm y separadas de la pared 2.5 cm para permitir la circulación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







* Cuando la muralla detrás de su cocina 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 minimo de 30 cm (A1), como se indica en el gráfico.



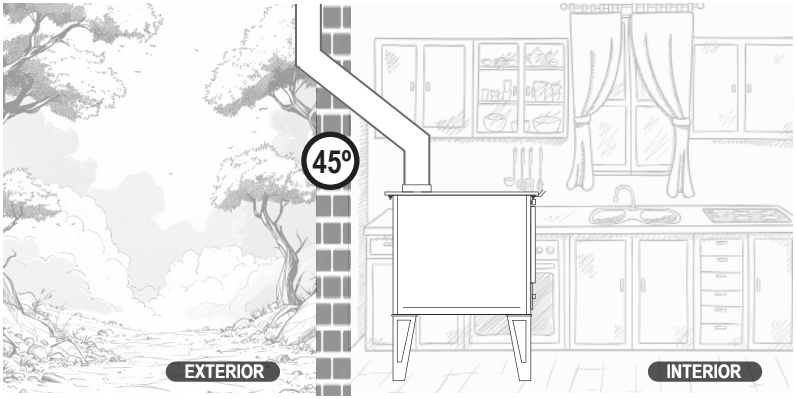
Procure que la distancia del caño a las vigas - así como a cualquier otro elemento en su recorrido - sea de un mínimo de entre 15 cm a 25 cm.

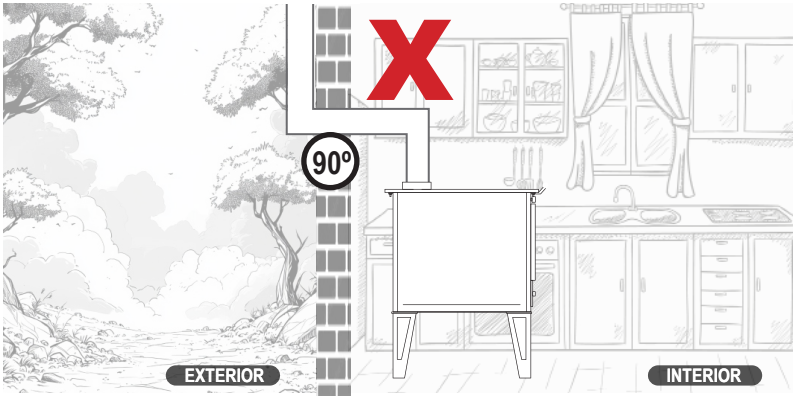
ALCAZAR®

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

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 la cocina 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 cocina. No se recomienda instalar sobre alfombras.
· No coloque o adhiera templadores o reguladores en el cañón, pues esto afectará el funcionamiento de su estufa.
· 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 de la estufa compartiendo los ductos con otros equipos de evacuación de gases.

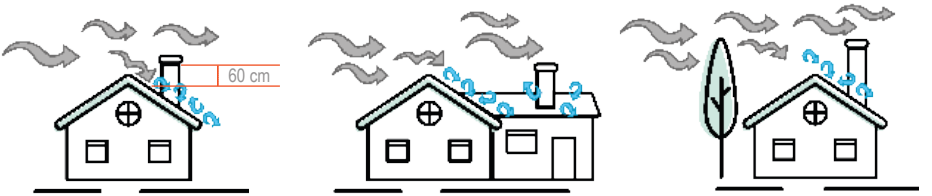
• **IMPORTANTE:** El recinto en que se instale su cocina debe tener suficiente aire para la combustión como para su ventilación.

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 cañon 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.

INSTALACIÓN DE ESTANQUE DE AGUA CALIENTE

El estanque de agua caliente es un equipo calefactor de carácter **opcional** vendido por Alcazar y puede ser instalado en distintos modelos y marcas de cocinas, cuya salida para evacuación de humos (cañón) sea igual o mayor a 5 pulgadas. Consulte siempre con su ejecutivo de ventas la factibilidad técnica para la instalación de este equipo en su cocina.

TENGA EN CUENTA:

- Versiones antiguas de los estanques de agua caliente carecen de la "válvula de seguridad 6BAR". Procure instalar dicha válvula adquiriéndola en www.alcazar.cl

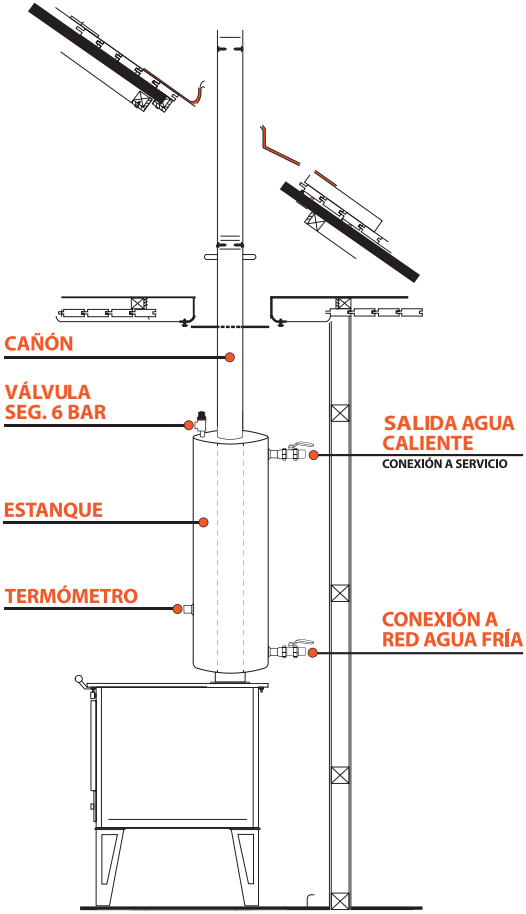
- Cada vez que se encienda la cocina, el agua del estanque cañón podría producir gotas producto de la condensación, las cuales no indican necesariamente que el producto esté roto y/o dañado.

- Utilice fittings galvanizados o de cobre en la instalación según corresponda. Use llave de bola y unión americana en la entrada y salida del agua.

- La absorción o deformación de los estanques puede deberse al fenómeno de sobrepresión, esto ocurre por su utilización sin agua, por lo tanto si utiliza el estanque sin agua y ocurre este fenómeno, el daño no estará cubierto por la garantía.

- La instalación de los termómetros podría diferir según el modelo de estanque y su respectiva materialidad. Consulte con su ejecutivo de ventas Alcazar.

- Se recomienda usar una válvula de corte al regreso de la conexión a red de agua fría.



*Instalar estanque directamente sobre la cubeta

USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LEÑA ADECUADA PARA SU COCINA ALCAZAR

Es muy importante que Ud. tenga claro que uno de los elementos que le permitirá obtener el máximo rendimiento de su cocina 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 cocina:

- 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 de la cocina, 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 cocina) disminuyendo con esto los costos de mantención.
- Recuerde comprar leña de longitud no mayor a lo recomendado según el modelo de su cocina y de un diámetro aproximado de 15cm con esto Ud., podrá depositar la leña con comodidad en su cocina 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. r esguarde 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 COCINA

- **Durante el primer encendido, la pintura de alta temperatura o sellante que se utilice en su cocina 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 tablillas 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 de la cocina.
- La puerta del fogón de su cocina, debe permanecer cerrada, sólo debe abrirse para realizar el encendido y recargas de leña.

USAR PARA COCINAR

Cuando utilice su cocina u 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 calendar al menos unos 30 minutos. Debe dejar los tirajes abiertos, así la cubierta y horno tomarán temperatura. Luego cierre el tiraje de la salida de humos y así mantendrá la temperatura en su cocina. Si desea aumentar la temperatura, vuelva a abrir todos los tirajes.

USAR PARA CALEFACCIONAR

Después de cocinar, si desea mantener una combustión reducida para calefaccionar, cargue su cocina 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 la cocina 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 cocina 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 de la cocina. 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 cocina. No recomendamos, sin embargo, utilizar leña verde.

Para realizar la limpieza de los cañones le recomendamos hacerlo con un 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 la cocina y los cañones de esta, 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. Deslice el hisopo (chascón) desde el extremo superior del cañón hasta que aparezca dentro de la cocina.
5. En movimiento vertical, subiendo y bajando, deslice el hisopo por dentro del cañón, luego retírelo hacia arriba.
6. Repita esta operación 6 veces. Es importante que no reemplace el hisopo (chascón) por virutilla común.
7. Recuerde, una vez limpio el cañón debe volver a atornillar el gorro del cañón.
8. Mantenga la puerta de fogón y horno cerradas para evitar la diseminación de hollín.
9. Remueva la tapa de registro ubicada en la parte inferior del horno, aspire el hollín acumulado y vuelva a poner la tapa.
10. Limpiar alededer del tiraje.

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.
En caso de que su modelo lo incluya, como en el caso de modelo Calbuco, evite la ocurrencia de estas dos causales. Recuerde usar leña seca, almacenándola correctamente y mantenga el control de aire primario en posición intermedia.
En el caso de la cubierta, asegúrese de limpiar únicamente con un paño húmedo y agua tibia para quitar grasa o manchas. No utilice materiale abrasivos ni solventes o podría dañar la superficie.

LIMPIEZA DE CUBIERTA COCINAS ALCAZAR

¿CÓMO LIMPIAR LA CUBIERTA SEGÚN EL TIPO DE COCINA?

PARA CUBIERTAS PULIDAS DE DECAPATE O FIERRO FUNDIDO (Cocinas Loza)

Para conseguir una cubierta brillante, limpia, sin manchas y sin oxido, se recomienda:

1. En caso de que su cubierta presente suciedad muy profunda, se utilice un poco de crema de limpieza (Cif) con la esponja, lo cual removera la suciedad con mayor efectividad.
2. Lijar la superficie con una esponja de bronce (virutilla) o lija para fierro grano 80 de manera unidireccional. Se puede usar una lijadora orbital como ayuda.
3. Para sacar brillo a su cocina sugerimos finalizar el proceso usando una lija de grano 220.

LIMPIEZA DE CENIZAS

Puede realizar esta tarea de una forma muy sencilla: con la herramienta desplace las cenizas a traves de la rejilla hacia el cenicero. 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.**

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

• OBSERVACIÓN: En las cocinas de loza no se puede sacar la parrilla.

POSIBLES PROBLEMAS

PRECAUCIONES

· Las cocinas 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 de la cocina, como muebles, cortinas, papeles, plásticos, etc.
· No deje ropa u otros artículos de material inflamable sobre la cocina.
· No queme cantidades de papel u otros materiales inflamables que puedan provocar un fuego rápido y extremadamente caliente.
· La puerta del fogón de su cocina, debe permanecer cerrada mientras el fuego este encendido.
· Las 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 a la cocina.
· Si elementos cercanos o en contacto con la cocina 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 la cocina encendida 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 cocina, 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 cocina 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 cocina.
Su cocina debe funcionar con un fuego vivo. Evite el funcionamiento de su cocina 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 la cocina, evite enfriar el fuego ya existente, coloque el control de aire primario (abriendo la puerta del tiraje) 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 cocina 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 16). · 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 cumbrera, (páginas 10). · 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 13). · Leña inadecuada: esta siempre debe estar seca, dentro del rango de humedad (página 15).
El vidrio está sucio	· La principal causa es la leña con alto porcentaje de humedad, siga las recomendaciones de este manual (página 15). · El humo de la leña humeda produce muchas partículas que provocan una película negra en el vidrio. Para evitar esto, use leña con bajo porcentaje de humedad y mantenga el tiraje abierto hasta conseguir una mayor combustión en el fogón. · Revise que el rodón de la puerta se encuentre en buen estado. * Este apartado solo aplica para los línea Calbuco y Villarrica *
Tonalidad diferente	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · No sobrecargue su cocina para evitar el sobrecalentamiento.
Cocina no calienta	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · Recargue su cocina con una buena cama de brasas. · Mantenga el Control de Aire Primario abriendo el tiraje.
Humo visible	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · Es normal que haya emisión de humo en los primeros minutos del encendido.

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.

• Alcazar no responde por posibles daños directos o indirectos de personas, cosas y animales domésticos que surjan como consecuencia del incumplimiento de las prescripciones indicadas en este manual.
• Se excluyen de la garantía las posibles intervenciones para calibrar o regular el producto en relación con el tipo de combustibles o con el tipo de instalación.

CONDICONES GENERALES

• Para activar la garantía del equipo, debe contar con la boleta de compra.
• Algunas partes y piezas tales como: fibra, vidrio termocerámico, parrilla y ladrillo refractario, 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
- N° 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 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

Alcázar 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

COCINA ALCAZAR MODELO: _____

Nombre _____

Dirección donde se instaló la cocina _____

Comuna _____ Ciudad _____

Teléfono _____ E-mail _____

Fecha de compra _____ Nº Boleta / Factura _____

Comprado a _____

Fecha de instalación _____ Nº Serie _____

Nombre y teléfono de instalador _____

Describa 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

ALCAZAR®

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

La cocina a leña chilena es Alcazar

ALCAZAR®

Conozca nuestra línea completa de productos en

alcazar.cl

/alcazarcl @alcazarcl /alcazarchile