MANUAL
DE USO Y CUIDADO
COCINA POLICOMBUSTIBLE



LÍNEA ANDES DEL SUR

MODELO

PUYEHUE

XL

ALCAZAR

ALCAZAR 35 AÑOS CALEFACCIONANDO DESDE EL SUR DE CHILE

ALCAZAR

Dominando el Fuego por generaciones

Crecimos en el sur de Chile, donde el refugio, el calor y la vida en torno al hogar forman parte de nuestra identidad. Allí aprendimos que no hay nada más valioso que una tarde en casa, rodeados de quienes queremos, acompañados por el crepitar de la leña y el calor que sólo un buen fuego puede entregar.

En el sur, las estufas y las cocinas a leña no son solo artefactos: son tradición, historia y compañía, las que han sido el corazón del hogar por generaciones. Porque la leña no solo calienta; transforma, conecta y une. Cada chispa nos recuerda la belleza de lo simple, lo natural y lo verdaderamente importante.

Por eso, y gracias a años de experiencia, hemos creado productos de excelencia: robustos, confiables y de una calidad inigualable. Más de 37 años trabajando desde el sur de Chile nos avalan como líderes en calefacción, desarrollando soluciones pensadas para funcionar todo el año, acompañar y entregar calor real a cada hogar.

Te invitamos a redescubrir el placer de lo auténtico.
El calor que te abraza, la tradición que permanece y la calidad que se siente en cada rincón del hogar.

ATENCIÓN:

1. Los esquemas y medidas de seguridad presentes en este manual son referenciales y de acuerdo a la normativa chilena.

2. 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**

3. Alcazar se reservael derecho a modificar los productos y su apareiencia sin previo aviso.

ÍNDICE

00 Bienvenido a la familia Alcazar
Gracias por elegir una cocina Puyehue 05

01 Conozca su cocina
Especificaciones técnicas 06

02 Esquema técnico
Medidas y componentes 07

03 Instalación
Ubicación, distancias, evacuación de gases, tiraje y checklist 08

04 Policombustible
Leña seca y pellet certificado 14

05 Primer encendido
Curado del equipo 15

06 Encendido y uso
Leña, pellet, recarga, horno y cubierta 15

07 Limpieza y mantención
Calendario, cenizas, cristal, horno y cubierta 24

08 Inflamación del cañón
Qué hacer en una emergencia 26

09 Problemas y soluciones
Diagnóstico rápido 27

BIENVENIDO A LA FAMILIA ALCAZAR

Gracias por elegir una Cocina Puyehue

En el sur de Chile aprendimos que el calor del hogar se disfruta más cuando se comparte. Esa tradición nos inspira a desarrollar y fabricar, desde La Araucanía, soluciones de calefacción para acompañarle durante todo el año. Hoy, nuestros productos están presentes en Sudamérica y Europa.

Este manual le ayudará a instalar, usar y cuidar su cocina de forma segura. Léalo antes de instalarla o encenderla y consérvelo para futuras consultas.

NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN
SOMOS FIERRO

Fabricamos productos robustos como ningún otro



MEDIDAS SMART
PRODUCTOS FUNCIONALES

Hechos para leña más larga: nuestros **fogones son los más grandes** del mercado.



SOLDADURA SOLIDA
DURABILIDAD GARANTIZADA

Nuestros productos son soldados en su interior hasta la última esquina y **fabricados para uso intensivo.**



ALCAZAR + FIERRO
MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Revisa y compara los espesores. Nuestros productos son **los más robustos del mercado. En el sur sabemos que la estufa y cocina a leña funciona todo el año.**

I. CONOZCA SU COCINA

LEÑA O PELLET, NO REQUIERE ELECTRICIDAD

I.I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



COCINA POLICOMBUSTIBLE
PUYEHUE XL

CARACTERÍSTICAS	PUYEHUE XL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Ancho	958 mm*
Alto	1042 mm*
Fondo	485 mm*
Profundidad con baranda	603 mm*
Peso	230 kg*
Medidas cubierta	923 x 540 x 60 mm
RENDIMIENTO	
Rango de calefacción	220 m2*
Capacidad de horno	30 L*
Largo máximo de leños	34 cm
Depósito de pellet	14 kg
Tiraje (Salida)	Frontal - Lateral
CONSTRUCCIÓN	
Diámetro de cañón	6”
Doble cañon (entretecho)	10”
Material de cubierta	Acero decapado 6 mm
Terminación exterior	Pintura de alta temperatura
Recubrimiento interior	Vermiculita
Colores	Gris grafito
Cenicero extraíble	Si

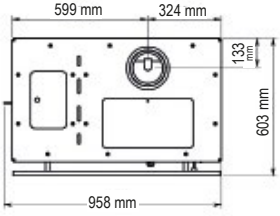
MEDIDAS Y RENDIMIENTOS REFERENCIALES. OBTENIDOS EN AMBIENTE CON CONDICIONES CONTROLADAS. LOS RESULTADOS PUEDEN
VARIAR SEGÚN LA ALTURA Y AISLACIÓN DEL RECINTO. DISTANCIAS DE SEGURIDAD: VER SECCIÓN [2,3]

2. ESQUEMA TÉCNICO

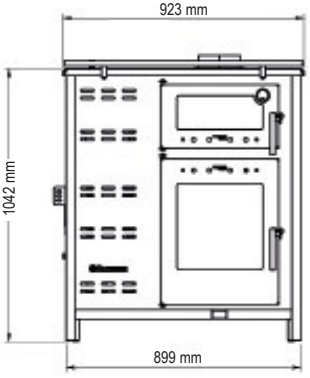
COCINA POLICOMBUSTIBLE

PUYEHUE XL

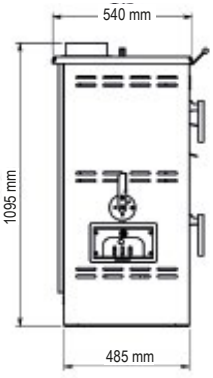
MEDIDAS EXTERIORES



■ VISTA CENITAL

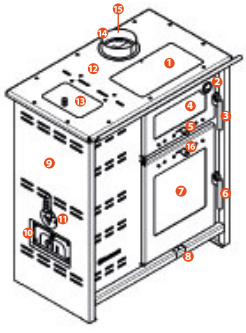


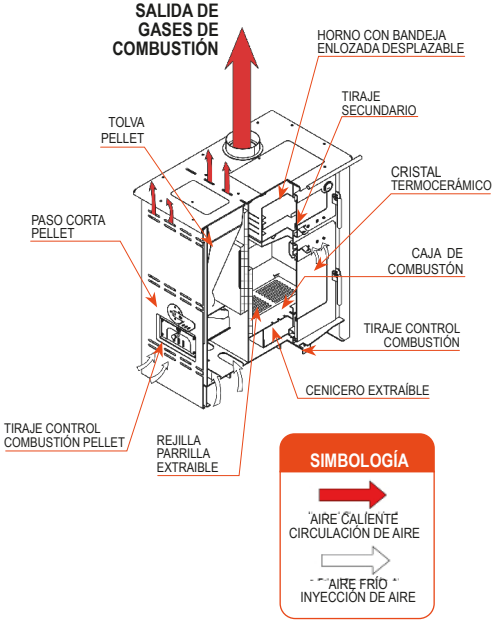
■ VISTA FRONTAL



■ VISTA LATERAL

ESQUEMA DE PRODUCTO Y SUS COMPONENTES





1. TAPA DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
2. TERMÓMETRO HORNO
3. MANILLA HORNO
4. VIDRIO TEMPLADO HORNO
5. CONTROL T° HORNO
6. MANILLA FOGÓN
7. VIDRIO TERMOCERÁMICO FOGÓN
8. TIRAJE PRIMARIO
9. LATERAL
10. TIRAJE LATERAL PELLET
11. CORTE SUMINISTRO PELLET
12. CUBIERTA PARA COCINAR
13. TAPA TOLVA PELLET
14. BOQUILLA PARA CAÑÓN
15. SALIDA OLORES HORNO
16. TIRAJE SECUNDARIO FOGÓN

* Las medidas son referenciales en base a estudio bajo ambiente con condiciones controladas. Los resultados podrían variar según altura y aislación de cada recinto en que se instale.

3. INSTALACIÓN

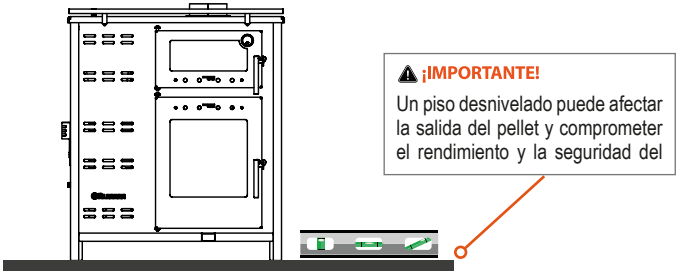
3.I. ANTES DE INSTALAR

- La instalación debe realizarla un **técnico calificado**, conforme a la norma de referencia UNI 10683:2022, la normativa vigente y las instrucciones de este manual.
- Recomendamos instalar con el **KIT ACERO INOX. Alcazar** del diámetro correspondiente a su modelo, que incluye caños de acero inoxidable, recubrimientos y lana mineral para reforzar la aislación y la seguridad.

3.2. UBICACIÓN Y PISO

- **Resistencia:** el piso debe tener capacidad para soportar el peso de la cocina: 230 kg. Si no cuenta con la resistencia necesaria, consulte a un profesional para reforzarlo o instale una placa que distribuya la carga.
- **Ubicación:** idealmente en una zona central del ambiente, que permita la circulación del aire caliente hacia los demás espacios.
- **Base:** el psio donde se instalará la cocina debe ser firme, uniforme y nivelado. Si es de un material inflamable, como madera, parquet, linóleo o piso laminado, instale una base resistente al fuego, de acero. cerámica, porcelanato o piedra, que sobresalga al menos 30 cm por todos los lados de la cocina. Retire las alfombras de la zona de instalación.

PISO 100% NIVELADO
Verifique con un nivel que la superficie esté a 0°. Un piso desnivelado puede afectar la caída del pellet y comprometer el rendimiento y la seguridad del equipo.



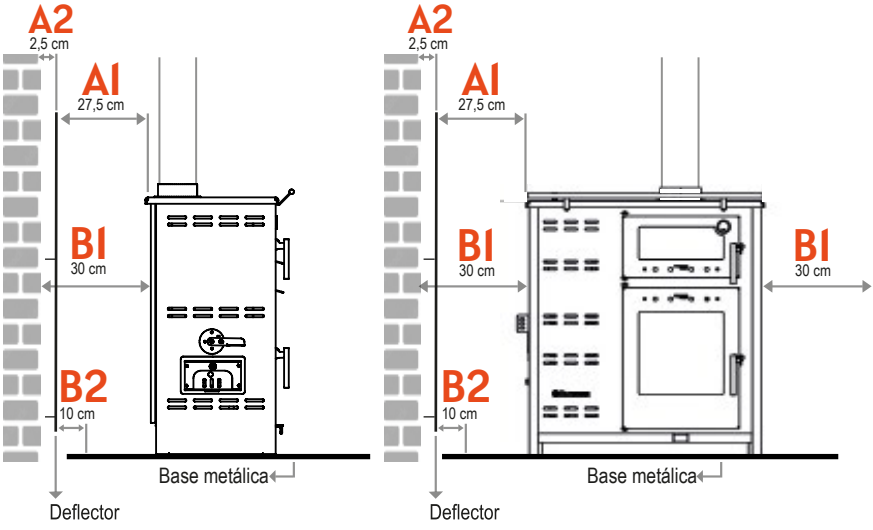
3.3. VENTILACIÓN DEL RECINTO

- La cocina necesita una **entrada suficiente de aire** para funcionar correctamente. Mantenga despejadas las aberturas de ventilación y solicite al instalador que verifique el aporte de aire y la correcta evacuación de los gases.
- Una combustión o instalación deficiente puede provocar acumulación de monóxido de carbono, un gas tóxico que no tiene color ni olor. Se recomienda instalar un detector de monóxido de carbono en el recinto, siguiendo las instrucciones de su fabricante.

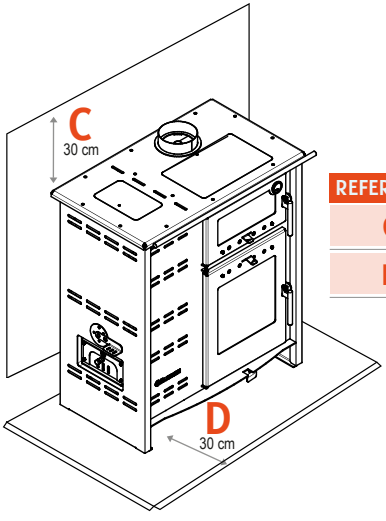
⚠ Si el detector activa una alarma o ingresan gases de combustión al ambiente, evacúe y solicite asistencia. No vuelva a utilizar la cocina hasta que la instalación haya sido revisada.

3.4. DISTANCIAS DE SEGURIDAD

ESQUEMA DE POSICIONAMIENTO



REFERENCIA	¿A QUÉ SE REFIERE?	DISTANCIA
AI	Entre la cocina y el deflector	27,5 cm
A2	Entre la deflector y la pared	2,5 cm
BI	Entre la cocina y la pared	30 cm
B2	Separación entre el piso y el deflactor	10 cm



REFERENCIA	¿A QUÉ SE REFIERE?	DISTANCIA
C	Altura del deflector por encima de la cubierta.	30 cm
D	Extensión de la base metálica frente a la cocina.	30 cm

3.5. SISTEMA DE EVACUACIÓN DE GASES

ESQUEMA DE INSTALACIÓN RECOMENDADO

UTILICE EL SIGUIENTE ESQUEMA PARA VERIFICAR LA CORRECTA INSTALACIÓN DE SU CALEFACTOR

GORRO
De acero inoxidable.

EMBUDILLO
De acero inoxidable.

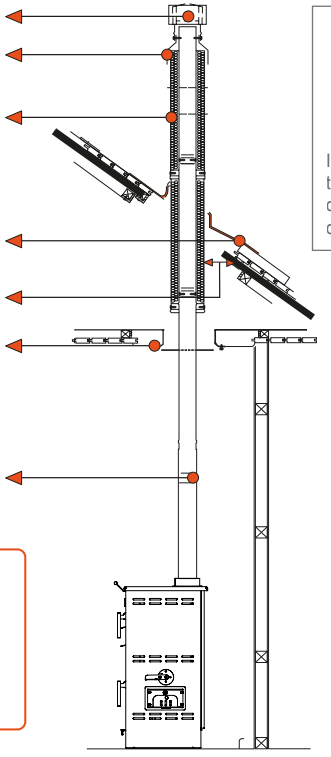
DOBLE CAÑÓN 10"
De acero galvanizado.
Reviste el cañón principal desde el cielo de la casa hasta el gorro. El espacio entre el cañón y el doble cañón se rellena con lana mineral.

MANTA
De acero galvanizado.
También conocido como "escatillón".

IMPORTANTE
Todo material combustible debe quedar alejado al menos a 15 cm del doble cañón.

CUBRECIELO
De acero inoxidable o acero galvanizado.

CAÑON PRINCIPAL
De acero inoxidable
Desde el calefactor hasta el gorro.



¡IMPORTANTE!



Instalación mínima con 4 tiras de cañón. El gorro debe superar la cumbrera y quedar libre a los 4 vientos.

OPCIONAL:

Instalación con desvíos

Para instalaciones que requieran desvíos, usted puede utilizar un máximo de 2 desvíos de 45°.



CAÑÓN	
DIÁMETRO	Cañón 6" y doble cañón 10"
LARGO MÍNIMO	4 metros de cañón (4 tiras).
ALTURA	El gorro debe superar la cumbrera en al menos 1 m y quedar libre a los cuatro vientos. Si sobresale más de 1 m o la zona es ventosa, sujételo con tensores de alambre.
RECORRIDO	Lo más recto y vertical posible. Se aceptan hasta dos desvíos de 45°

Use doble cañón de acero galvanizado o zinc alum (mín. 0,5 mm deespesor) y rellene el espacio entre ambos con lana mineral.

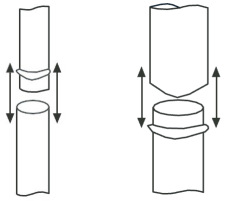
¡NO HAGA ESTO!

- No instale templadores ni reguladores en el cañón: afectan el funcionamiento del horno.
- No comparta el ducto con otros equipos de evacuación de gases.
- No use codos ni desvíos de 90°: restan tiraje y devuelven humo a la habitación.

3.6. CÓMO ACOPLAR CAÑOS Y ACCESORIOS

Con la cocina en su posición definitiva, marque en el techo el centro de la salida de humos y realice la abertura hacia el exterior. En el entretecho, instale el doble cañón para proteger los materiales combustibles del calor.

CAÑÓN 6” **DOBLE CAÑÓN 10”**



1. Una los tramos del cañón principal: introduzca el tramo superior en el inferior. En el doble cañón, hágalo al revés: introduzca el tramo inferior en el superior.

2. Fije la parte superior: atornille entre sí el gorro, el embudillo y el extremo superior del cañón principal, para evitar que el viento los desplace.

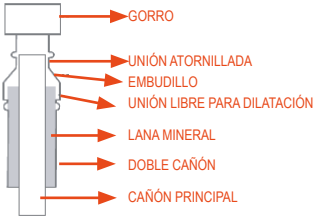
3. Deje libre la unión con el doble cañón: el embudillo debe quedar sobrepuesto al doble cañón, sin atornillarse a él, para permitir la dilatación térmica.

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.

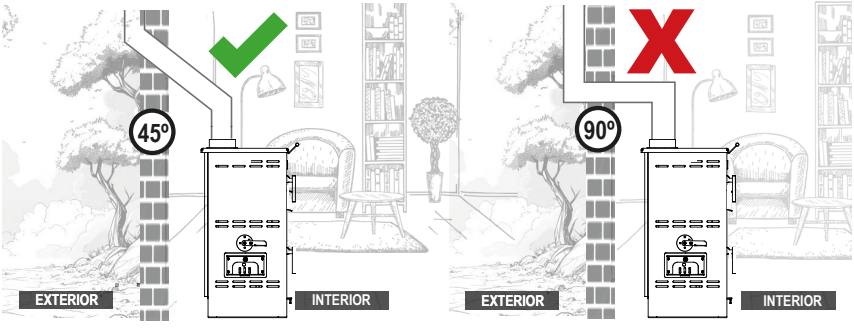
VISTA EXTERIOR



VISTA INTERIOR



DESVÍOS



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 conducto de salida debe tener como mínimo 4 metros de cañón (equivalente a 4 cañones)

3.7. TIRAJE: LO QUE DEBES SABER

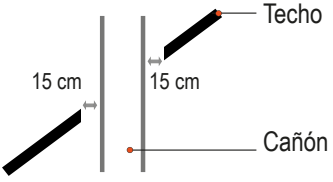
TURBULENCIA POR VIENTO

Cuando el viento choca con el techo, árboles o construcciones vecinas se forma una zona de turbulencia que puede empujar el humo de vuelta por el cañón. La solución es alargar el cañón hasta que el gorro quede fuera de esa zona (al menos 1 m sobre la cumbrera).



Si el cañón sobresale más de 1 metro por encima de la techumbre o la instalación se encuentra en un lugar expuesto a fuertes vientos, instale tensores para asegurarlo.

DISTANCIA CAÑÓN – VIGA



Mantenga el cañón a una distancia mínima de 15 cm de las vigas y de cualquier otro elemento cercano a lo largo de su recorrido

RECOMENDACIÓN

Utilice gorro de combustión lenta Alcazar. Los gorros convencionales pueden ser menos eficaces frente a vientos fuertes, lo que podría provocar tiraje inverso: el humo y los gases regresan al interior de la habitación. También podría ingresar agua al equipo por el cañón.



RECOMENDACIÓN

A. Fuego vivo: mientras más caliente el fuego, más fuerte el tiraje.
B. Estado del equipo: grietas, desgaste de sellos de puerta o una instalación que deje pasar aire entre los cañones reducen el tiraje.
C. Limpieza: la falta de limpieza de los cañones afecta el funcionamiento.
D. Clima: en días húmedos o lluviosos (baja presión) el tiraje suele ser más débil.

3.8. CHECKLIST DE INSTALACIÓN

REVISE CADA PUNTO JUNTO A SU INSTALADOR ANTES DEL PRIMER ENCENDIDO

- ☐ La instalación fue realizada por un técnico calificado, siguiendo las instrucciones del manual y la normativa vigente.
- ☐ El piso soporta el peso del modelo instalado: 230 kg
- ☐ La cocina está sobre una superficie firme y nivelada. Si el piso es inflamable, cuenta con una base resistente al fuego que sobresale al menos 30 cm por todos sus lados.
- ☐ Se respetan las distancias de seguridad indicadas en los esquemas del manual.
- ☐ El cañón y el doble cañón tienen el diámetro correspondiente: 6" y 10".
- ☐ El conducto tiene al menos 4 m de cañón y un recorrido lo más recto y vertical posible, con un máximo de dos desvíos de 45°.
- ☐ El gorro supera la cumbrera en al menos 1 m y queda libre de obstáculos que puedan afectar el tiraje. Se instalaron tensores si el cañón sobresale más de 1 m de la techumbre o está expuesto a vientos fuertes.
- ☐ El doble cañón protege el paso por el entretecho y el espacio entre ambos cañones está relleno con lana mineral.
- ☐ El cañón mantiene al menos 15 cm de separación de vigas y otros elementos cercanos a lo largo de su recorrido.
- ☐ Las uniones se montaron según el manual: el embudillo está fijado al gorro y al cañón principal, y queda sobrepuesto al doble cañón sin atornillarse a él.
- ☐ El ducto es exclusivo de esta cocina y no tiene codos de 90°, templadores ni reguladores.
- ☐ El instalador revisó que la cocina, sus puertas y el sistema de evacuación estén correctamente instalados y sin daños visibles.
- ☐ El instalador explicó cómo operar la cocina y qué hacer si el humo retorna al recinto.
- ☐ Se retiraron los materiales de embalaje y los objetos inflamables del área de instalación.
- ☐ El instalador verificó que el recinto dispone de una entrada suficiente de aire y que las aberturas de ventilación están despejadas.

Nombre:
Nombre del instalador:
Fecha:
Firma:

4. POLICOMBUSTIBLE
LA CLAVE DEL RENDIMIENTO

4.I. LEÑA

- Prefiera leña de especies renovables y fáciles de secar, como el eucaliptus.
- **Humedad menor al 25 %:** rinde más, no pierde energía evaporando agua y reduce la formación de creosota en los cañones (y con ello sus costos de mantención).
- **Tamaño**: leños de hasta 34 cm de largo y unos 15 cm de diámetro.
- **Almacenamiento:** en un lugar protegido de la lluvia, con circulación de aire y nunca en contacto directo con suelo sin pavimentar

¿CÓMO RECONOCER LA LEÑA SECA?	
SECA – APTA	HUMEDA O VERDE – NO APTA
Trozos livianos	Manchas blancas o grises
Corteza semidesprendida y grietas en los extremos	Silba, no hace llama y produce mucho humo
Una astilla pequeña se quiebra al doblarla	Trozos más pesados de igual tamaño
Enciende por más de un lado en minutos	Se ennegrece y demora en encender

4.2. PELLET

- Use sólo pellet certificado. El pellet de mala calidad u otros materiales dañan la cocina y pueden hacer perder la garantía.
- No cargue el pellet directo desde la bolsa: vacíelo en un contenedor y cargue con una pala, para no ingresar aserrín a la tolva.
- Capacidad de la tolva: 14 kg

TOLVA
Nunca introduzca las manos al fondo de la tolva mientras la cocina está funcionando.

5. PRIMER ENCENDIDO
CURADO DEL EQUIPO

5.I. ANTES DE ENCENDER: VERIFIQUE

- Que la cocina esté instalada según la sección 3 y el tiro de humo esté despejado.
- Que no queden restos de embalaje dentro de las cámaras de combustión.
- Que no haya materiales inflamables cerca.
- Tener a mano: guantes ignífugos, atomizador y cenicero.

5.2. CÓMO HACERLO

Durante los primeros 3 a 4 usos el equipo completa su proceso de curado. Para un mejor resultado, haga encendidos prolongados, de al menos 3 a 4 horas continuas, con el tiraje al máximo y el ambiente bien ventilado (abra las ventanas).

Es normal que...

Haya olor	Se queman residuos de aceites y compuestos de fabricación. Desaparece con el uso.
Salga humo ligero	La pintura de alta temperatura necesita calor para curarse; puede humear y oler a resina entre 2 y 4 horas.

⚠ CUIDADO
No toque las superficies metálicas durante ni después del encendido: alcanzan altas temperaturas.

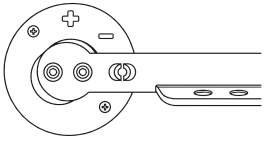
¿PERSISTE?
Si después de **4 encendidos** continúan humos densos u olores fuertes, contacte al servicio técnico autorizado.

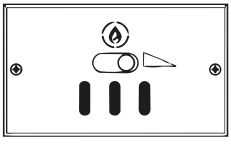
6. ENCENDIDO Y USO
LEÑA Y PELLET

6.I. ENCENDER CON LEÑA

⚠ IMPORTANTE
Antes de encender la cocina con leña, verifique que la tolva esté vacía, sin pellets ni residuos, y manténgala cerrada durante el uso.

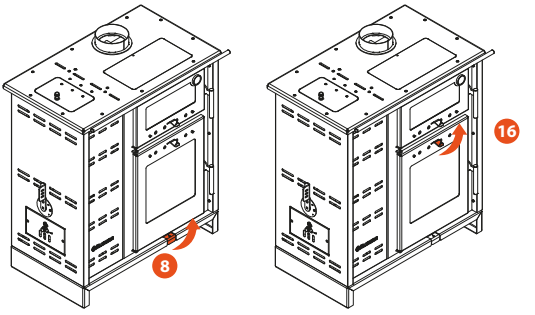
⚠ IMPORTANTE
Mantenga la manilla de corte de suministro (11) hacia un lado, en la posición «0», y el tiraje lateral cerrado, en la posición mínima.





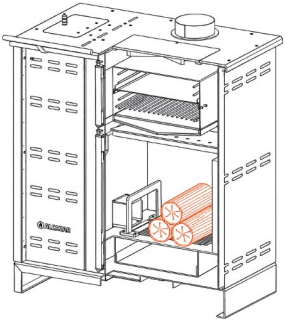
1 PASO

Abra primero el tiraje primario (8), ubicado en la parte inferior de la cocina. Luego abra el tiraje secundario (16), ubicado entre ambas puertas



2 PASO

Prepare la leña seca y utilice guantes resistentes al calor: abra el fogón y arme un “castillo” o “volcán”: 1 leño grande, papel y astillas, a mínimo 15 cm de la salida del pellet.



3 PASO

Encienda el papel y espere que el fuego tome fuerza.

4 PASO

Recargue cuando la carga anterior se haya reducido principalmente a brasas.

5 PASO

Agregue leña sin sobrecargar la cámara, dejando espacio para la circulación del aire y respetando la separación mínima de 15 cm respecto de la salida de pellet.

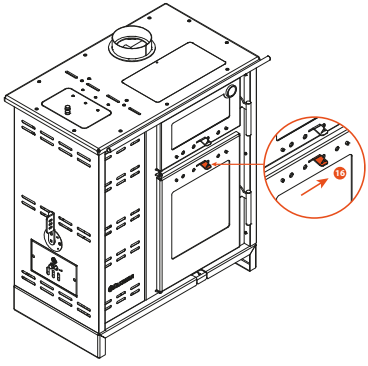
6 PASO

Cierre la puerta y regule los tirajes según las instrucciones de operación con leña.

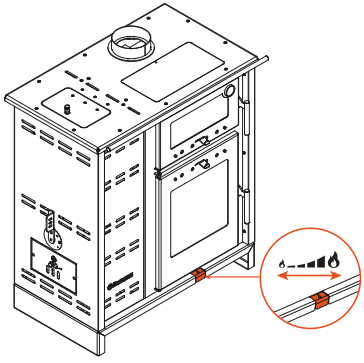
IMPORTANTE

Mantenga abierto el tiraje secundario.

Mantiene la intensidad del fuego y ayuda a mantener limpio el vidrio.



Regule la llama y la potencia con el tiraje primario.

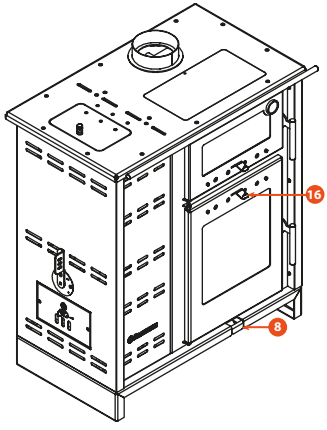


6.2. ENCENDER CON PELLET

IMPORTANTE
Antes de cada encendido, verifique que el depósito de pellet y la caída de pellet estén completamente limpios y libres de residuos.

IMPORTANTE

Mantenga cerrados el tiraje secundario (16) y el tiraje primario (8)

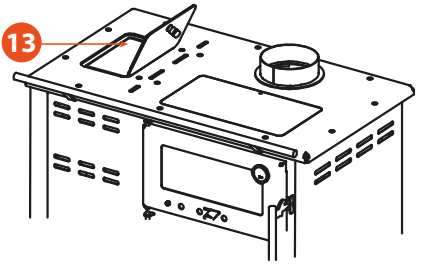


1 PASO

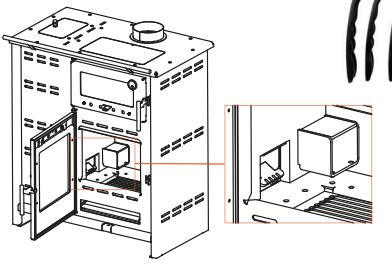
A. Inspección y limpieza de tolva y conducto de caída de pellet
Abra la tapa tolva pellet (13) y verifique que el interior de la tolva y el conducto de caída de pellet estén limpios, despejados y libres de residuos.

B. Limpieza del interior de la tolva
Limpie cuidadosamente los residuos acumulados en el interior de la tolva con un cepillo de acero.

C. Limpieza de la caída de pellet
Retire los residuos y restos de ceniza acumulados en la salida de pellet con una espátula, escobilla de acero y/o aspiradora apta para cenizas. Asegúrese de que el paso del pellet quede completamente despejado.

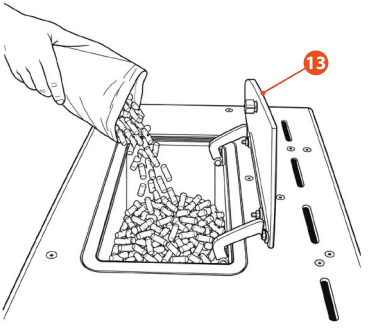






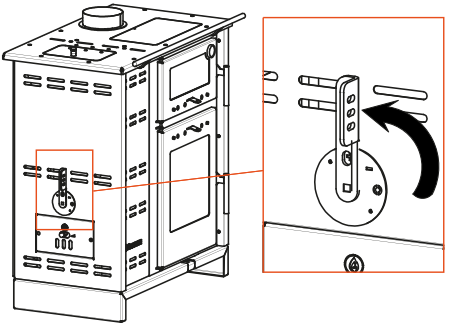
2 PASO

Cargue el pellet en la tolva a través de la abertura superior y cierre la tapa (13) al finalizar.



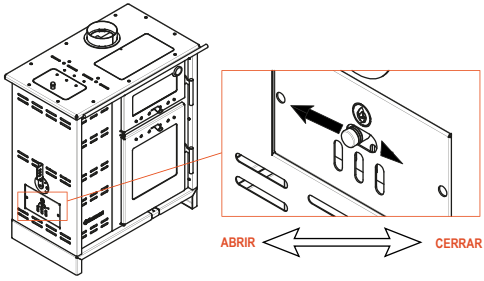
3 PASO

Mueva la manilla de corte de suministro (11) hacia arriba, hasta la posición «+», para abrir el paso del pellet y permitir su caída hacia la cámara de combustión.



4 PASO

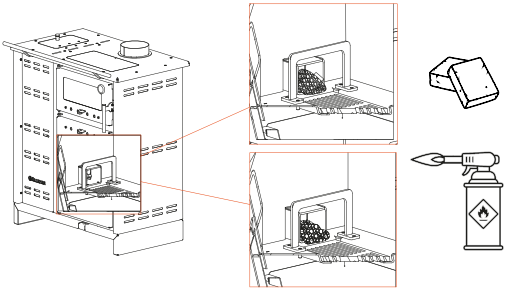
Abra el tiraje lateral de pellet (10) deslizando su control hacia la izquierda.



5 PASO

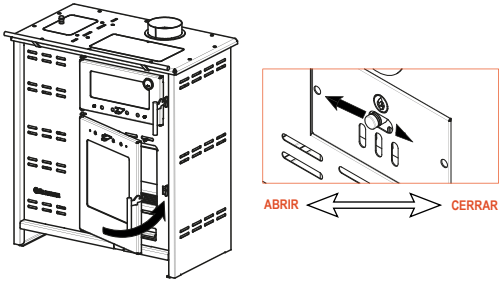
Una vez que el pellet haya caído en el depósito, enciéndalo utilizando una de estas opciones:

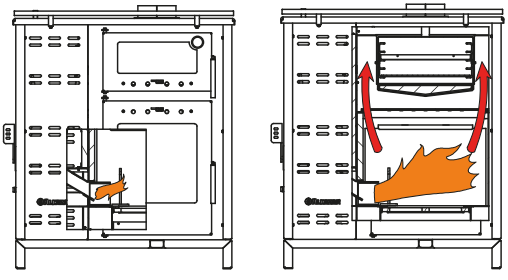
- **Soplete:** dirija la llama sobre el pellet.
- **Pastillas de encendido:** colóquelas sobre el pellet y enciéndalas.



6 PASO

Cierre la puerta del fogón y mantenga el tiraje lateral de la cocina completamente abierto durante el encendido y la etapa inicial de combustión del pellet, hasta que la llama se estabilice.





INICIO / ENCENDIDO

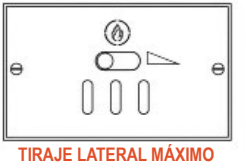
LLAMA YA ESTABILIZADA Y CONTROLABLE

7
PASO

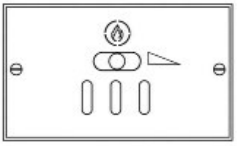
Regule la intensidad de la combustión exclusivamente mediante el tiraje lateral, utilizando únicamente las siguientes posiciones:

- **MÁXIMA:** durante el encendido y mientras la cocina alcanza su temperatura de funcionamiento.
- **MEDIO:** una vez que la llama esté completamente estabilizada y la combustión sea constante.

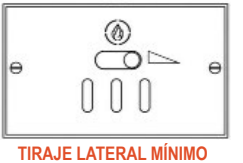
En la posición MÁXIMA, ingresa más aire y se favorece una combustión más intensa. Al pasar a la posición MEDIO, disminuye el flujo de aire y se reduce la intensidad de la llama.



TIRAJE LATERAL MÁXIMO



TIRAJE LATERAL MEDIO

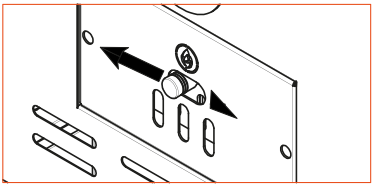


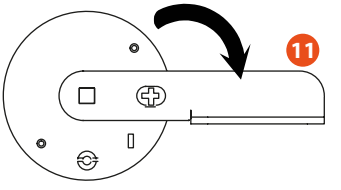
TIRAJE LATERAL MÍNIMO

IMPORTANTE
No cerrar completamente el tiraje lateral durante el funcionamiento con pellet.

8
PASO

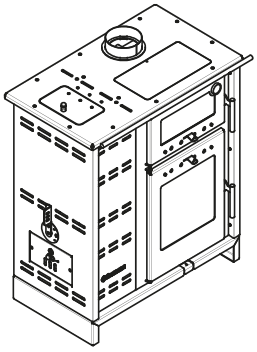
Para apagar la cocina, mueva la manilla de corte de suministro (11) hacia un lado, en la posición «0». Mantenga el tiraje lateral (10) abierto hasta que el pellet restante se consuma por completo.

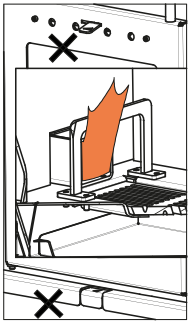




IMPORTANTE

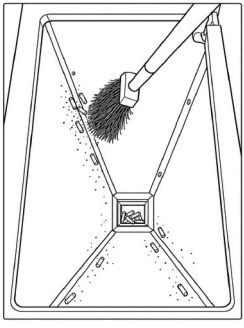
Mantenga cerrados el tiraje secundario (16) y el tiraje primario (8)

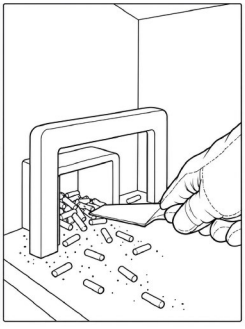




Estos controles se utilizan durante el encendido y la operación con leña.

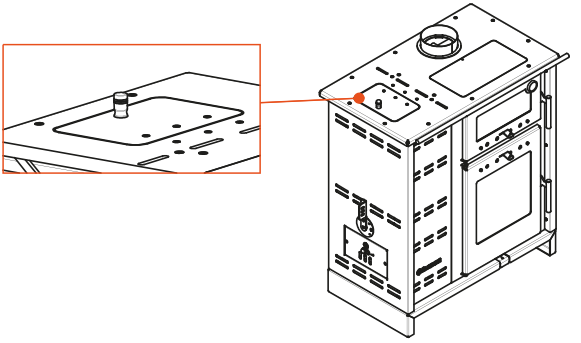
Limpie la tolva y la salida de pellet con una espátula o una escobilla de acero para retirar los residuos acumulados y dejar libre el paso del pellet.





Realice esta limpieza únicamente con la cocina completamente fría.

Mantenga cerrada la tapa de la tolva de pellet (13)



La tapa debe permanecer cerrada durante todo el funcionamiento de la cocina. Ábrala únicamente para cargar pellet y ciérrela inmediatamente al finalizar.

6.3. CAMBIO DE COMBUSTIBLE

Utilice leña o pellet de forma alternada. **No utilice ambos combustibles simultáneamente.**

IMPORTANTE

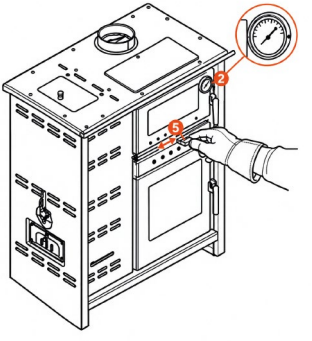
- **Antes de cambiar de combustible, espere a que el fuego se extinga y la cocina se enfríe completamente. Retire los residuos y prepare el equipo siguiendo la secuencia de encendido correspondiente.**
- **Para utilizar leña, compruebe que la tolva esté vacía y cerrada, y que la manilla de corte de suministro (11) se encuentre en la posición «0».**
- **Para utilizar pellet, limpie el depósito de combustión y el conducto de caída antes de cargar la tolva y realizar el encendido.**

6.4. USO DEL HORNO

1

PASO

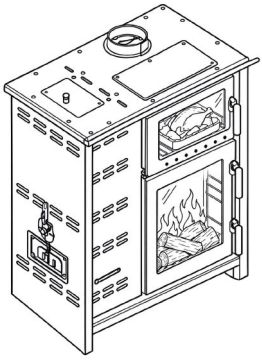
Una vez que el fuego esté bien establecido, ajuste el tiraje de aire (5) hasta alcanzar la temperatura deseada en el horno, guiándose por el termómetro (2). Luego, regule el tiraje según sea necesario para mantener la temperatura constante.



2

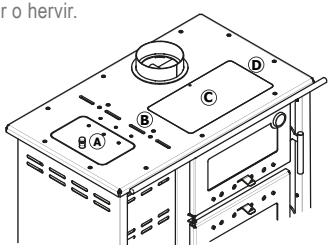
PASO

Use bandejas aptas para horno y supervise la cocción por el vidrio de la puerta, sin abrirla innecesariamente.



6.5. USO DE LA CUBIERTA

La cubierta superior presenta zonas con distintas temperaturas, por lo que no toda su superficie alcanza el calor necesario para cocinar o hervir.



OPERACIÓN CON PELLET

- **Horno: puede alcanzar una temperatura aproximada de entre 180 °C y 220 °C.**
- **Sector derecho de la cubierta (D): puede alcanzar temperaturas aproximadas de entre 200 °C y 220 °C.**
- **Tapa de registro (C): puede alcanzar temperaturas aproximadas de entre 140 °C y 170 °C.**
- **Sector izquierdo de la cubierta (B): puede alcanzar temperaturas aproximadas de entre 120 °C y 130 °C.**

OPERACIÓN CON LEÑA

- **Horno: puede alcanzar temperaturas superiores a 200 °C.**
- **Sector derecho de la cubierta (D): puede superar los 300 °C y permitir que el agua hierva en un tiempo aproximado de 40 a 60 minutos desde el encendido.**
- **Tapa de registro (C): puede alcanzar una temperatura aproximada de 270 °C y permitir que el agua hierva en un tiempo aproximado de 60 a 90 minutos desde el encendido.**
- **Sector izquierdo de la cubierta (B): puede alcanzar temperaturas aproximadas de entre 180 °C y 200 °C. Se utiliza principalmente para mantener los alimentos calientes o a temperatura de servicio.**

VALORES REFERENCIALES

Las temperaturas y los tiempos indicados son aproximados y pueden variar según la calidad y cantidad de combustible, el tiraje, la instalación y las condiciones ambientales.

El tiempo de hervor también depende del material y tamaño del recipiente, de la cantidad y temperatura inicial del agua y del uso de tapa.

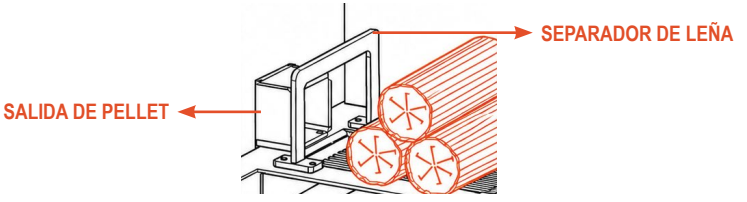
7. LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

7.I. CALENDARIO DE MANTENCIÓN

QUÉ	CUÁNDO	DETALLE
CENIZAS	Diario	Con el equipo apagado y frio
CENICERO	Antes de llegar a 3/4	Vaciar y aspirar su receptáculo
QUEMADOR Y RECEPTÁCULO DE PELLET	Regularmente	Al usar pellet
CRISTAL	Según necesidad	Paño humedo o limpiacristales
CAÑONES	Cada 2 meses	Con leña seca. Con más creosota, cada 15 - 20 días
REVISIÓN TÉCNICA	1 vez al año	Servicio técnico autorizado
CUBIERTA	Fin de temporada	Lavado, lijado y pintura

7.2. CENIZAS

- Asegúrese de que cenizas y rescoldos estén completamente apagados y fríos: las brasas pueden mantenerse encendidas hasta 36 horas.
- Con el guante y la pala, retire rescoldos y restos semicombustionados.
- Mueva las cenizas sobre la rejilla para que caigan al cenicero extraíble.
- Para una limpieza profunda, retire la salida de pellet y el separador deleña.

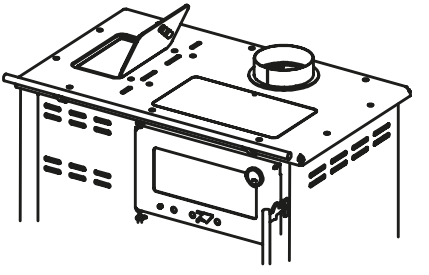


7.3. ZONA PELLET

IMPORTANTE
Antes de cada encendido, verifique que el depósito de pellet y la caída de pellet estén completamente limpios y libres de residuos.

1 PASO

Inspección y limpieza de tolva y conducto de caída de pellet
Abra la tapa de la tolva (13) y verifique que el interior de la tolva y el conducto de caída de pellet estén limpios, despejados y libres de residuos.

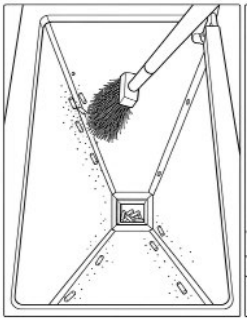


2

PASO

Limpieza del interior de la tolva

Limpie cuidadosamente los residuos acumulados en el interior de la tolva con un cepillo de acero.



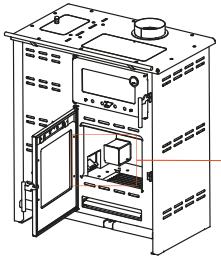
3

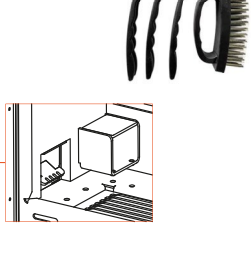
PASO

Limpieza de la caída de pellet

Retire los residuos y restos de ceniza acumulados en la salida de pellet con una espátula, escobilla de acero y/o aspiradora apta para cenizas.

Asegúrese de que el paso del pellet quede completamente despejado.





7.4. CRISTAL

El cristal termocerámico soporta temperaturas de hasta 800 °C y cambios bruscos de temperatura. Evite golpes que puedan dañarlo.

- Utilice leña seca (contenido de humedad menor a 25%).
- Asegure una adecuada entrada de aire durante la combustión, procurando llamas vigorosas y poco humo.
- Límpielo únicamente cuando el equipo esté frío, con un paño húmedo o un limpiador apto para cristales termocerámicos.

IMPORTANTE
No utilice productos abrasivos, ya que pueden deteriorar el cristal.

7.5. HORNO

Con la cocina fría:

- Limpie la cámara con un paño suave o esponja no abrasiva.
- Para suciedad persistente use productos para superficies pintadas, nunca corrosivos
- Las bandejas enlozadas se lavan con agua caliente, detergente y esponja, sin raspar.

7.6. CUBIERTA Y CUERPO

Limpie con paño o esponja suave y el equipo frío. Los abrasivos dañan la pintura y provocan oxidación.

- Retire restos de grasa y alimentos con un paño húmedo.
- Limpie con una esponja suave y detergente lavalozas. No utilice productos abrasivos ni corrosivos.
- Seque bien con un paño para evitar nuevas manchas.

TIP FIN DE TEMPORADA

Lave la cubierta con agua caliente y detergente suave y deje secar 12 horas. Luego lije con lija al agua N° 100, retire residuos y aplique pintura de alta temperatura Alcazar. Las superficies gris grafito pueden retocarse con spray de alta temperatura (www.alcazar.cl). Nunca aplique productos con la cubierta caliente o la cocina encendida.

7.7. REFLACTORIOS

Si un refractario (vermiculita) se quiebra o cae, reemplácelo de inmediato: la caja de fuego debe estar siempre revestida para funcionar correctamente.

8. INFLAMACIÓN DEL CAÑÓN

QUÉ HACER EN CASO DE UNA EMERGENCIA

La creosota y el hollín acumulados dentro del cañón pueden incendiarse y generar temperaturas muy altas. Algunas señales son un ruido intenso, similar a un rugido, chispas o llamas en la salida del cañón y humo u olor a quemado en sectores cercanos.

SI EL CAÑON SE INFLAMA

- Evacúe y llame inmediatamente a Bomberos al 132. Indique la dirección y explique que se está incendiando el cañón de una cocina a leña o pellet.
- Solo si puede hacerlo sin exponerse ni retrasar la evacuación, mantenga cerrada la puerta del fogón y cierre los tirajes. Si está utilizando pellet, cierre también la manilla de corte de suministro (11), llevándola a la posición «0».
- No abra el fogón ni agregue leña o pellet. No vierta agua dentro de la cocina ni del cañón.
- Permanezca en un lugar seguro. No suba al techo ni entre al entretecho para intentar controlar el incendio. No regrese al interior hasta que Bomberos indique que es seguro.

NO VUELVA A ENCENDER LA COCINA

Después de una inflamación del cañón, no utilice nuevamente la cocina hasta que un técnico calificado haya inspeccionado el equipo y todo el sistema de evacuación de gases, realizado las reparaciones necesarias y confirmado que es seguro volver a utilizarla.

¿CÓMO PREVENIRLA?

- Mantenga limpio el sistema de evacuación de gases (sección 3.5).
- Use siempre leña seca: la humedad baja la temperatura del fuego y favorece la creosota.
- Haga funcionar la cocina con fuego vivo y llama visible, nunca humeante y sin llamas.
- No sobrecargue el fogón.

9. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

DIÁGNOSTICO RÁPIDO

PROBLEMA USO LEÑA	QUÉ REVISAR / QUÉ HACER
La leña no enciende o el fuego se apaga	Utilice leña seca y astillas pequeñas. Abra los tirajes según la secuencia de encendido. Agregue los leños gradualmente, sin cubrir ni ahogar el fuego.
La cocina devuelve humo al recinto	Suspenda el uso si el humo persiste. Solicite revisar la limpieza de los cañones, la posición del templador interior y la instalación del sistema de evacuación, incluida su altura y posibles obstáculos que afecten el tiraje.
El vidrio del fogón se ensucia rápidamente	Utilice leña con humedad menor al 25 %. Evite una combustión débil, humeante y sin llama. Mantenga el tiraje secundario (16) en la posición indicada para operar con leña. Limpie el vidrio en frío, sin productos abrasivos.
La cocina entrega poco calor	Revise que la leña esté seca. Regule el tiraje primario (8) para mantener una llama activa y agregue leña gradualmente, sin sobrecargar el fogón. Si el problema continúa, solicite revisar el equipo y los cañones.
El horno no alcanza la temperatura deseada	Espere a que el fuego esté bien establecido. Ajuste el tiraje de aire del horno (5), guiándose por el termómetro (2). Mantenga cerrada la puerta del horno y evite abrirla innecesariamente.

¿El problema continúa? Suspenda el uso y contacte al servicio técnico autorizado.

PROBLEMA USO PELLET	QUÉ REVISAR / QUÉ HACER
El pellet no cae al depósito	Verifique que haya pellet en la tolva y que la manilla de corte de suministro (11) esté en la posición «+». Si no cae, apague el equipo y espere a que se enfríe completamente antes de revisar la limpieza de la tolva y del conducto de caída. Compruebe también que la cocina esté nivelada.
El pellet no enciende	Antes de repetir el encendido, deje enfriar completamente el equipo y retire los residuos del depósito. Compruebe que el pellet esté seco y sea certificado. Repita la secuencia de encendido indicada en este manual.
La llama es débil o se apaga	Compruebe que haya pellet en la tolva y que el suministro esté abierto. Mantenga el tiraje lateral (10) completamente abierto durante el encendido y hasta estabilizar la llama. No lo cierre por completo durante el funcionamiento. Si la llama se apaga, corte el suministro y deje enfriar antes de limpiar y volver a encender.
La cocina devuelve humo al recinto	Suspenda el uso y corte el suministro de pellet. Mantenga cerrada la puerta del fogón. Solicite revisar el sistema de evacuación de gases y, con el equipo frío, la limpieza del depósito y de la caída de pellet.
El horno no alcanza la temperatura deseada	Espere a que la llama esté estable y la cocina alcance su temperatura de funcionamiento. Compruebe el suministro de pellet y la posición del tiraje lateral (10). Ajuste el tiraje de aire del horno (5), guiándose por el termómetro (2), y evite abrir la puerta innecesariamente.

IMPORTANTE
Nunca introduzca las manos ni herramientas en la tolva o en el conducto de caída mientras la cocina esté funcionando.

¿El problema continúa? Suspenda el uso y contacte al servicio técnico autorizado.

Gracias por preferir

ALCAZAR

Escanea el QR y
conoce todos nuestros productos

/alcazarcl
/alcazarcl
alcazar.cl

COMUNÍCATE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES OFICIALES

CASA MATRIZ: REGIÓN DE LA ARAUCANÍA
Teléfono/Whatsapp: +56 45 2467900
Mail: contacto@alcazar.cl

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN REGIÓN METROPOLITANA
Teléfono: +56 2 23630656
Mail: santiago@alcazar.cl

Fabricado en Chile por Comercial Coyahue SpA.
Huichahue Km 4,5, Padre las casas, Temuco, Chile.