COCINA SMART
A LEÑA HIDRO

MANUAL DEL USUARIO



ALCAZAR®

www.alcazar.cl

ALCAZAR

35

AÑOS FABRICANDO
LA MEJOR COCINA A LEÑA
DE CHILE

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.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 5

A - IMPORTANTE 6

A.1 Advertencias generales de seguridad 6
A.2 Advertencias de funcionamiento 7

B - INFORMACIÓN DE COMBUSTIBLE 8

B.1 Uso de leña 8
B.2 Uso de briquetas 8
B.3 Materiales que no deben ser utilizado como combustibles 8

C - DATOS TÉCNICOS 9

C.1 Documentación técnica 9
C.2 Características al operar con combustible adecuado 9
C.3 Características de la Cocina Smart Hidro 10

D - DIMENSIONES 10

E - INSTALACIÓN 12

E.1 Entorno de funcionamiento 12
E.2 Esquema de distancia mínima segura 12
E.3 Conexiones eléctricas 13
E.4 Diagrama termostato digital 13
E.5 Conexiones de fontanería 13
E.6 Ventilación y flujo de aire 13
E.5 Instrucciones de los cañones 13
E.6 Instrucciones de los caños de humo 14
E.7 Formas adecuadas de instalación 15

F - FUNCIONAMIENTO 17

F.1 Proceso de carga de combustible 17
F.2 Control de la combustión 18
F.3 Encendido inicial 18

G - COMPONENTES DE HARDWARE 19

G.1 Uso y epecificaciones del termostato 19
G.2 Uso de la aleta mecánica de aire 19
G.3 Uso de varillas de agitación 20
G.4 Uso de la aleta de humo 20

H - MANEJO Y COCCIÓN DEL HORNO 21

I - LUZ DE ADVERTENCIA 21

J - MANTENCIÓN Y LIMPIEZA 22

K - PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES 23

L - INSTRUCCIONES PARA UN USO EFECTIVO 24

M - SUGERENCIAS Y RETROALIMENTACIÓN 24

GARANTÍA 25

Cómo hacer válida su garantía 26
Costo del flete y man de obra 26
Costo de inspección 26

INTRODUCCIÓN

Queridos amigos y amigas de Alcázar;
Nuestros productos han sido fabricados con el máximo cuidado para crear así las más eficientes cocinas hidro para nuestros clientes.
Por favor, lea atentamente esta guía de usuario antes de empezar a utilizar nuestra cocina y consérvela como referencia.

Esta guía del usuario incluye:

INFORMACIÓN
Este símbolo resalta los detalles importantes para el correcto uso de la cocina. Si se ignoran las advertencias, el producto no será completamente correcto y regular y esto puede provocar que el cliente no esté satisfecho.

ATENCIÓN
Este símbolo resalta los posibles riesgos graves durante el funcionamiento de la cocina. Por lo tanto, se debe leer atentamente esta guía de usuario antes de utilizar la cocina y se debe prestar la máxima atención a las advertencias.

A- IMPORTANTE

A.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Por favor, lea atentamente el manual para obtener un rendimiento óptimo en su cocina a leña Smart Hidro.
- El producto debe ser instalado de acuerdo con la legislación del país en el que se utilizará y se deben tomar las precauciones de seguridad necesarias. Alcázar no se hace responsable por instalaciones realizadas por un tercero no autorizado por Alcázar.
- Cualquier cambio en la cocina a leña Smart Hidro debe ser realizado por una persona autorizada.
- Las piezas de repuesto a utilizar deben ser únicamente las del fabricante recomendado por Alcázar.
- Las cocinas de Alcázar deben ser instaladas de acuerdo con el esquema de instalación incluído en este manual.
- Mientras su cocina a leña Smart Hidro esté encendida, las superficies exteriores de esta (puertas y cristales, placas exteriores, base de fogón, etc.), la superficie de calentamiento (fundición, etc.), los mangos de metal, las tuberías y el interior del horno deben manejarse con cuidado ya que están calientes.
- No encienda su cocina a leña Smart Hidro en ausencia de agua.
- No llene de agua la cocina a leña Smart Hidro ni el sistema de instalación mediante la válvula de seguridad.
- La cocina a leña Smart Hidro debe encenderse después de que se haya expulsado el aire del sistema de la cocina e instalación.
- Los caños de evacuación de humos deben limpiarse al menos 1 vez cada 2 meses, especialmente en temporadas de uso.
- Los materiales inflamables deben mantenerse alejados de su cocina para evitar riesgos de incendio.
- Instale el producto en lugares equipados con recubrimientos que disminuyan riesgos de incendio.
- Para suelos de madera y parquet laminado recomendamos el uso de bases de estufa de acero.
- No se recomienda instalar cocinas a leña en lugares donde las personas duerman.
- La cocina a leña Smart Hidro nunca debe instalarse en lugares con presencia de gases y/o materiales inflamables.
- Nunca utilice líquidos y/o gases inflamables en la cámara de combustión.
- El producto debe usarse únicamente para su propósito previsto. Diferentes usos pueden causar peligros.
- La cocina a leña Smart Hidro no debe funcionar cuando la tapa esté abierta o el cristal esté roto.
- Deberá cumplir con estas reglas acorde a las normativas y estándares para la cocina de combustibles sólidos de acuerdo con las regulaciones de su país. De no existir normativas locales, deberá cumplir con la norma EN 13384-1.

A.2 ADVERTENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

- **MONTAJE DE ESTUFAS Y COCINAS ALCÁZAR:** Las conexiones eléctricas e instalación deben realizarse de acuerdo con el esquema indicado en este manual.
- Las cocinas Alcázar son adecuadas para uso doméstico, de oficina e interior y no deben instalarse en áreas como balcones, almacenes, baños, etc.
- Úsese también en lugares como cafeterías, restaurantes, lugares de trabajo.
- Alcázar no asume responsabilidad alguna por ningún problema relacionado a la instalación de su cocina a leña Hidro Smart por hecha por externos.
- Las cocinas Alcázar no deben instalarse en lugares abiertos, húmedos, desocupados, etc.
- Si los radiadores no se calientan, verifique si hubiese aire en el sistema. Los radiadores deberán purgarse si hay aire.
- Se debe calcular los requerimientos de calor del lugar en donde se instalará su cocina y se debe realizar la selección adecuada de la cocina acorde a sus necesidades.
- Verifique si el combustible está mojado o no. El combustible no debe estar húmedo. Utilice leña certificada.
- El interior del fogón y la cocina en general no debe lavarse con agua.
- Si hay fuego en los caños de la cocina, cierre la puerta del fogón y contacte a las autoridades competentes.
- Verifique periódicamente el conducto de salida de humos, procure realizar mantenciones regulares.
- Si el producto no funciona correctamente, apáguelo por favor y contacte al servicio técnico Alcázar (postventa@alcazar.cl)



Los clientes que no sigan las indicaciones, requisitos y esquemas presentes en este manual del usuario, no tendrán derecho a reclamo o a exigir sus derechos de garantía en relación a problemas ocasionados por el no seguimiento de estas instrucciones.

B – INFORMACIÓN SOBRE COMBUSTIBLE

Para lograr el máximo rendimiento de las cocinas Alcázar, es muy importante considerar el poder calorífico y las propiedades del combustible a utilizar. El poder calorífico del combustible depende de la humedad y la densidad. Tenga en cuenta que la tendencia del combustible húmedo a quemarse es muy baja.
La humedad en el combustible proporciona menos calor pues necesitará más energía para evaporarse, esto hará que su rendimiento sea significativamente menor provocando además condiciones adversas en su cocina.

El rendimiento del producto puede variar según el tipo de combustible utilizado. Por favor, tenga en cuenta aquello al seleccionar el combustible a utilizar. Si usted utiliza combustible húmedo, Alcázar no asumirá responsabilidad alguna por los problemas relacionados con el calentamiento (bajo rendimiento calórico) o cualquier falla que pueda ocurrir.

B.1 USO DE LEÑA

- Los troncos de leña a utilizar deben tener un contenido de humedad inferior al 20% y deben almacenarse en un lugar seco. El uso de madera húmeda puede hacer que la creosota (también conocido como "hollín" que se pega a los caños) se acumule en la chimenea y puede causar la formación de fuego.
- No toda la leña tiene las mismas características, esto dependerá del árbol de origen: El tiempo de secado necesario y el poder calorífico varían según el tipo de madera. La madera fresca (húmeda) no es adecuada para la combustión porque tiene un contenido de humedad de aproximadamente el 60%. Por lo tanto, se recomienda que la madera fresca (húmeda) se seque en un lugar en donde no llegue el agua y que esté ventilado, durante al menos dos años antes de su uso.

La leña de árbol con mucha resina genera bastante creosota, lo que a menudo requiere una limpieza más frecuente de la cocina y de su fogón, y puede acortar la vida útil de su dispositivo. El uso continuo y a largo plazo de árboles aromáticos (eucalipto, mirto, etc.) dañará la parte de la parrilla del producto por excdeso de creosota.

B.2 USO DE BRIQUETAS

- Las briquetas a utilizar deben tener un contenido de humedad inferior al 12% y deben almacenarse en un lugar seco. El uso constante de briquetas húmedas puede provocar un incendio en la chimenea debido a la acumulación de hollín en la misma.

B.3 LOS SIGUIENTES MATERIALES NO DEBEN SER UTILIZADOS COMO COMBUSTIBLE:

- X Combustibles húmedos (madera, carbón, briquetas) - Materiales con alto contenido de carbono.
- X Madera pintada.
- X Residuos de tablero duro.
- X Materiales de desecho (productos textiles, plásticos, bolsas, residuos de petróleo, etc.).
- X Gases y líquidos inflamables/explosivos/combustibles.
- X Carbón de tamaño de polvo o avellana.

El uso de estos materiales puede dañar la estructura de la caldera y las partes mecánicas.

Cuando no hay llama en la cámara de combustión y se carga combustible sobre las brasas, puede generarse una alta cantidad de humo. Este humo puede contener una mezcla explosiva de gas-aire y representar un riesgo de explosión.

C – DATOS TÉCNICOS

Este dispositivo debe ser instalado de acuerdo con la regulación relacionada y los estándares de la UE.
EN 13240 : Calefactores de ambiente alimentados por combustible sólido - Requisitos y métodos de prueba.
EN 12815: Cocinas residenciales alimentadas por combustible sólido - Requisitos y métodos de prueba.
2014/68/UE: Directiva de equipos a presión.

C.1 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA SEGÚN EL REGLAMENTO UE 2015/1185 Y 2015/ 1186

Descripción Cocina a leña con estanque calentador de agua

Combustible Madera con humedad <20%

Norma armonizada EN 16510 **Modelo Alcázar** Cocina a leña Smart Hidro

Funcionalidad calefacción indirecta Sí

Potencia de calor directo 5,0 kW (potencia de calor al ambiente)

Potencia de calor indirecto 18,0 kW (potencia de transferencia de calor al agua)

COMBUSTIBLE	COMBUSTIBLE PREFERIDO	OTROS COMBUSTIBLES ADECUADOS	ηs (%x):	EMISIONES DE CALEFACCIÓN DE ESPACIO A LA POTENCIA NOMINAL(*)				EMISIONES DE CALEFACCIÓN DE ESPACIO A LA POTENCIA MÍNIMA(*)(**)			
				PM	OGC	CO	NOx	PM	OGC	CO	NOx
Troncos de madera con contenido de humedad <20%	Sí	No En casos excepcionales puede utilizar briquetas o carbón	74,8	(x) mg/Nm3 at %13 02				(x) mg/Nm3 at %13 02			
				25	10	1477	127	-	-	-	-

C.2 CARACTERÍSTICAS AL OPERAR CON EL COMBUSTIBLE PREFERIDO ÚNICAMENTE

Eficiencia energética estacional de calefacción de espacio [%] : **74,8**

Índice de eficiencia energética (EEI): **113**

ELEMENTO	SÍMBOLO	VALOR	UNIDAD
Salida de calor			
Salida de calor nominal	*P*nom	**23,0**	kW
Salida de calor mínima	*P*min	**N.A.**	kW
Consumo de electricidad auxiliar			
A la salida de calor nominal	*el*max	**0,028**	kW
A la salida de calor mínima	*el*min	**0,011**	kW
En modo de espera	*el*SB	**0,001**	kW
Potencia de llama piloto permanente			
Requerimiento de potencia de llama piloto (si corresponde)	*P*pilot	**N.A.**	kW

ELEMENTO	SÍMBOLO	VALOR	UNIDAD
Eficiencia útil (valor calorífico neto tal como se escribe)			
Eficiencia útil en la salida de calor nominal	ηth,nom	84,9	%
Eficiencia útil en la salida de calor mínima (indicativa)	ηth,min	N.A.	%

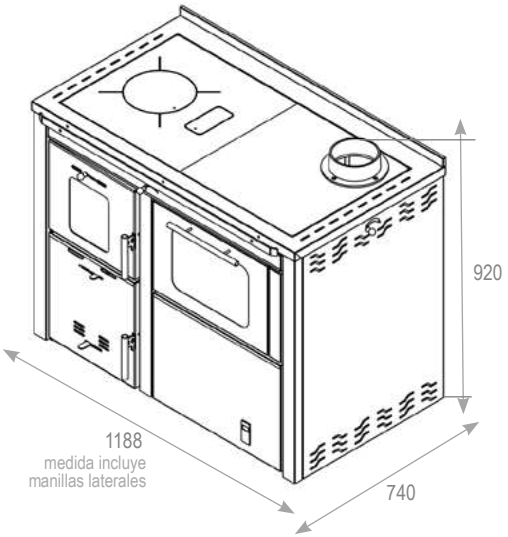
Salida de calor de un solo nivel, sin control de temperatura ambiente	SÍ
Dos o más etapas manuales, sin control de temperatura ambiente	NO
Con control de temperatura ambiente mediante termostato mecánico	NO
Con control electrónico de temperatura	NO
Con control electrónico de temperatura ambiente más temporizador semanal	NO
Otras opciones de control (selección múltiple posible)	
Control de temperatura ambiente con detección de presencia	NO
Control de temperatura ambiente con detección de ventana abierta	NO
Con opción de control a distancia	NO

(*) PM = Partículas en suspensión
OGCs = Compuestos orgánicos gaseosos
CO = Monóxido de carbono
NOX = Óxidos de nitrógeno
(**) Solo se requiere si se aplican factores de corrección F(2) o F(3).

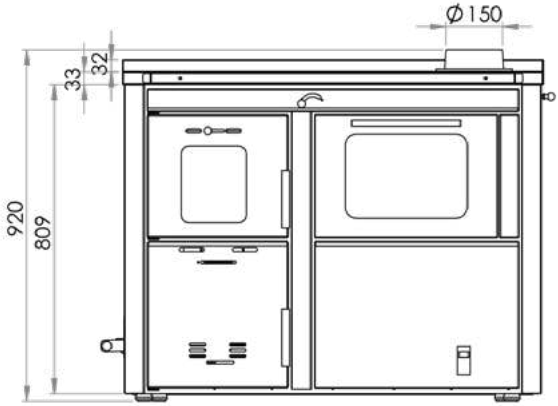
C.3 CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA A LEÑA SMART HIDRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			COCINA A LEÑA SMART HIDRO
Zona de carga de combustible			Superior delantera
Control primario de aire quemado			Semiautomático
Control secundario de aire quemado			Manual
Temperatura de funcionamiento	Máxima	ºC	80
	Mínima	ºC	40
Presión máxima de funcionamiento		bar	2
Presión de prueba		bar	4
Volumen de agua de la caldera		L	39
Tiro de chimenea para evacuación recomendado		Pa	18
Peso		kg	296
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	Cocina	mm	1158 x 733 924
	Horno	mm	367 x 495 x 260
Conexiones	Conexión de retorno de agua	pulgada	1
	Conexión tanque expansión	pulgada	3/4
	Conexión chimenea	mm	Ø150
Consumo eléctrico		W	45
Conexión eléctrica		Vac/Hz	230-220 / 50

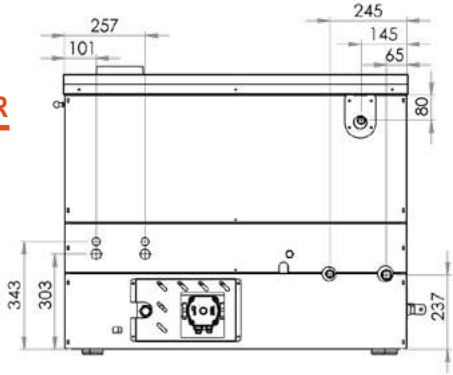
D – DIMENSIONES



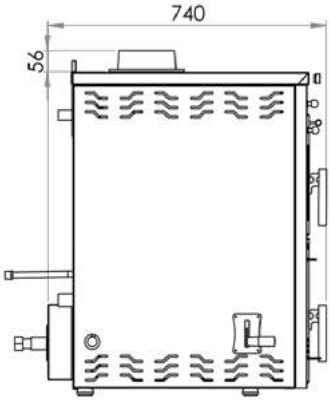
VISTA FRONTAL



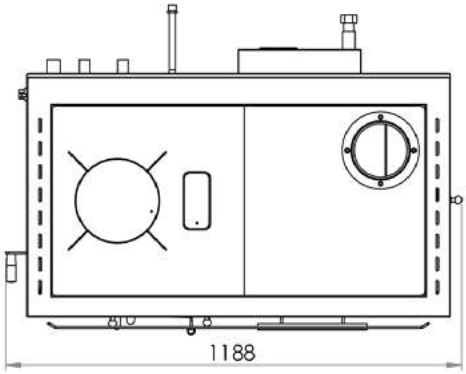
VISTA POSTERIOR



VISTA LATERAL



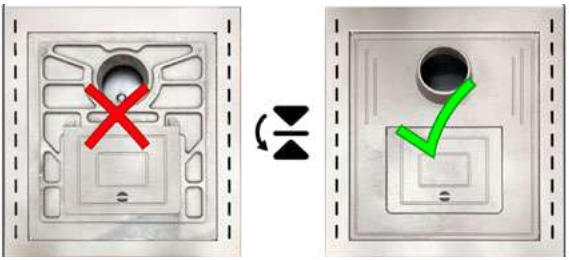
VISTA SUPERIOR



E – INSTALACIÓN

- Este producto está destinado para uso en casas, oficinas y espacios internos.
- Este modelo de cocina Alcázar no debe instalarse en áreas como balcones, baños o almacenes.
- En caso de uso fuera del interior, nuestra empresa no asume responsabilidad por los problemas relacionados con la calefacción.
- Habrá pérdida de energía y eficiencia en balcones, almacenes, etc.

IMÁGENES REFERENCIALES. PARTE SUPERIOR DEL FOGÓN:



POSICIONAMIENTO INVERSO

POSICIONAMIENTO RECTO Y PRECISO

Para evitar dañar nuestra cocina durante el transporte, el fundido superior se coloca boca abajo como se muestra en el lado izquierdo de la imagen anterior, y se realiza el embalaje. Para utilizar el producto, esta parte debe girarse y colocarse como en el lado derecho.

Nota: El modelo del producto en la imagen es representativo.

E.1 ENTORNO DE FUNCIONAMIENTO

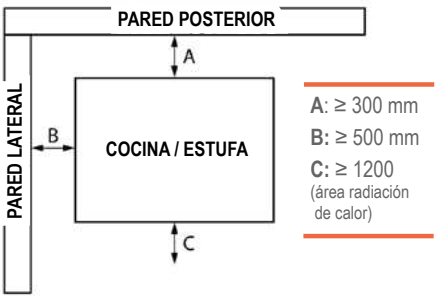
En caso de instalar sobre suelo de madera y/o parqué laminado, se recomienda colocar una base de acero para la cocina.

- El suelo debe ser liso y de calidad para soportar el peso de la cocina.
- Los productos inflamables deben mantenerse a una distancia segura del riesgo de incendio.
- Instale el producto en lugares equipados sin riesgo de incendio.

El producto debe colocarse de manera que pueda proporcionar el aire necesario para su combustión.

- El volumen de la habitación debe ser superior a 30 m².
- La instalación de las cocinas debe realizarse en lugares donde no duerman las personas.

E.2 ESQUEMA DISTANCIA MÍNIMA SEGURA



A: ≥ 300 mm
B: ≥ 500 mm
C: ≥ 1200
(área radiación de calor)

- Si la base donde se instalará la cocina está hecha de materiales inflamables, se debe realizar un aislamiento adecuado.
- Por favor, mantenga alejados los materiales sensibles al calor de la cocina (inflamables, explosivos, etc.).

* Los gastos de mano de obra que puedan producirse durante una reparación de los dispositivos que no estén conectados de acuerdo con las distancias de seguridad indicadas corresponderán al usuario.

Si la cocina se instala junto a una pared inflamable, se debe realizar un aislamiento en la pared con placas de acero.

E.3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

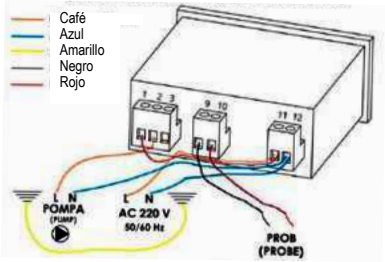
Primero inserte el cable de alimentación en la parte posterior de la cocina, luego inserte la salida del cable.
Se recomienda utilizar un suministro de energía para evitar daños contra cortes de energía prolongados.
Se requiere el uso de un regulador de voltaje en áreas con irregularidades de voltaje.
Las fallas electrónicas y de la tarjeta electrónica que puedan ocurrir debido a la ausencia de un regulador de voltaje no están cubiertas por la garantía.

Características elegidas para el regulador de voltaje:
Regulador de voltaje automático con interruptor de 2 Kva, rango de 135-265 V.
Propiedades de protección para la fuente de alimentación: 2 Kva.

Al usar su cocina conéctela a un enchufe con toma de tierra

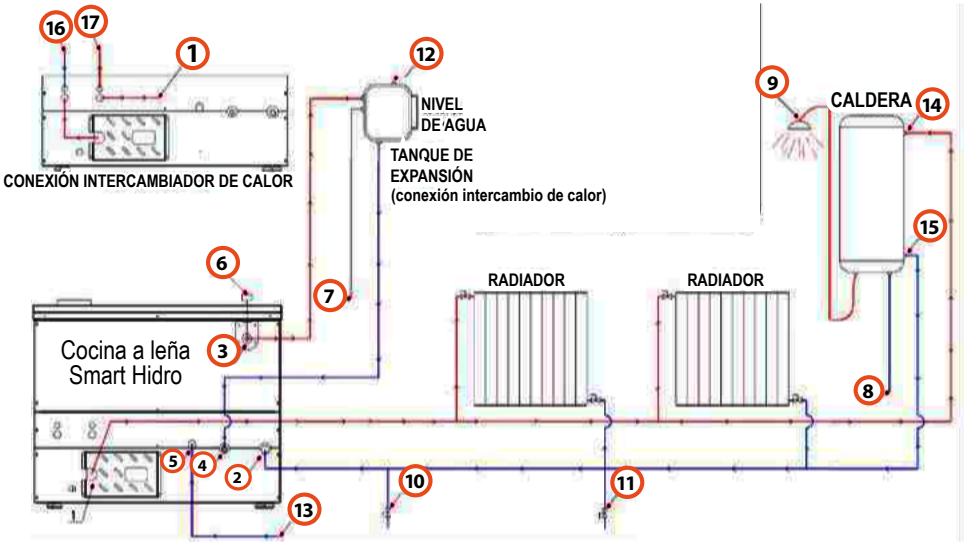
E.4 DIAGRAMA TERMOSTATO DIGITAL

No intervenga sin cortar la energía eléctrica



E.5 CONEXIONES DE FONTANERÍA

• Su instalacion debe contar con una válvula de llenado y vaciado o vaso de expansión.
• La válvula de seguridad se monta en el cuerpo.
• Cuando la caldera esté apagada, la presión del agua debe estar en el rango de 1-1,5 bar. De lo contrario, se debe verificar la válvula de vaciado/relleno.
• Se recomienda instalar una válvula termostática en los radiadores para asegurar que la temperatura ambiente se pueda mantener en el grado deseado y proporcionar un alto confort a bajo costo.
• Normas de la UE. La mitad de la instalación debe ser de 1 '' (32 instalaciones de calderas), la mitad de 3/4 '' (25 cabinas de instalación). Solo los alardes de radiador deben ser de 1/2" (20 tubos). (Sección transversal de tubo recomendada, tubo compuesto, tubo de cobre, tubo de hierro negro).
• Las conexiones de la caldera de hidro deben realizarse con unión de hierro cónico.
• Se recomienda instalar un purificador de aire en la línea de expansión. (Esquema de instalación)
• Se recomienda utilizar un disolvente magnético anticorrosión en el intercambiador y la caldera para la entrada de agua fría.
• Se puede agregar agua al sistema de instalación incluyendo una válvula de llenado externa en la línea de retorno de la instalación.
• La válvula 11 en el diagrama de instalación permite drenar el agua en la caldera de la cocina y la instalación.
• El agua se refuerza girando medio giro desde la válvula de llenado de agua de la instalación.
• La válvula de seguridad térmica (5) debe dejarse abierta.
• La válvula de seguridad térmica incluida en el producto (Esquema de instalación - 5) se activa automáticamente en caso de un aumento de temperatura inesperado (> 85 °C). Por un lado, mientras proporciona la descarga de agua caliente dentro de la caldera, también proporciona agua fría a la caldera desde la línea de agua.
• Se deben tomar medidas de protección contra el hielo. (Anticongelante).
• No debe haber sedimentos, suciedad y partículas sólidas no deseadas dentro del contenido de agua que se aplicará a la caldera y la instalación, y se debe utilizar agua sanitaria bebestible (agua potable).
• Si es necesario, se debe utilizar un filtro y un atrapalimo en frente de los tubos de refuerzo de agua.
• No debe haber partículas, suciedad, cal o aditivos químicos en el agua de plomería a utilizar, no se deben usar aguas agresivas con corrosión.



1. Flujo de agua caliente calefacción
2. Retorno de agua fría de calefacción
3. Flujo de agua caliente de expansión
4. Retorno de agua fría de expansión
5. Flujo de agua de la válvula de seguridad térmica
6. Ventilación automática de aire
7. Tubería de descarga de agua de expansión (debe colocarse en el desagüe de agua)
8. Flujo de agua fría limpia de la caldera
9. Retorno de agua caliente limpia de la caldera
10. Válvula de llenado de agua de fontanería
11. Desagüe de agua de fontanería
12. Ventilación de expansión
13. Entrada de agua fría principal
14. Flujo de agua caliente de la caldera
15. Retorno de agua fría del calentador de la caldera
16. Entrada de agua fría del intercambiador de calor
17. Salida de agua caliente del intercambiador de calor

E.6 VENTILACIÓN Y FLUJO DE AIRE

• El recinto donde se instale la cocina, debe contar con suficiente aire para permitir una combustión regular.
• Se debe proporcionar la ubicación de la entrada de aire fresco de la cocina.
• Se recomienda que la cocina esté conectada a un entorno (entorno externo) donde el conducto de aspiración de aire pueda estar continuamente fluyendo aire limpio con tubería hermética.
• Utilice una abertura inferior de 300 cm^2, superior de 200 cm^2. Estas rejillas nunca deben estar cerradas, de lo contrario, presentan un gran peligro.
• Evite instalar la unidad en entornos que contengan lo siguiente;

- Calentadores de gas tipo B
- Campanas extractoras sin ventilador o con ventilador.
- Tuberías de ventilación colectiva.
- Dispositivo aspirador funcionando en el mismo entorno, podría causar problemas.

E.7 INSTRUCCIONES DE LOS CAÑONES

PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIOS EN CHIMENEAS:

• Selección incorrecta de tubos o caños que contengan polvo combustible.
• Bajo ciertas condiciones, podrían provocarse incendios que se encienden en los conductos.

¿CÓMO EVITAR INCENDIOS EN SU COCINA?

• Los caños deben limpiarse al menos 1 vez cada 2 meses, dependiendo de la calidad del combustible y cantidad de uso.
• Se debe realizar una selección correcta y apropiada de los cañones.
• Asegúrese de contar con un sellado y aislamiento correctos de los cañones y así evitar fugas de humo.
• Después de la instalación, se debe realizar la limpieza de la cocina y los caños antes de la operación de encendido.
• En caso de un nuevo encendido después de un período prolongado de tiempo, se deben verificar las rutas de humo y la congestión del conducto de humos.
• Alrededor del punto más alto del techo (cresta / cumbrera), la chimenea debe tener al menos 80 cm de alto para evitar interferencias en el flujo de la evacuación de humos (Quedar a los 4 vientos).
• La cocina no es adecuada para un sistema de chimenea compartida.
• No debe haber grietas en el conducto de humos para evitar que los gases de escape se filtren. La superficie interior de la chimenea debe ser lisa.
• El diámetro interno del tubo de la chimenea debe ser de 150 mm.
• Se debe realizar una prueba de conducto de humos antes de hacer las conexiones.
• El tubo de la cocina conectado al tubo de la chimenea horizontal no debe ser más largo de 2 m. Se recomienda utilizar codos de 45 ° en los tubos de chimenea en lugar de un codo de 90 °. (La selección del sitio para ubicar estufas o cocinas debe determinarse por el punto más cercano donde se puedan instalar los caños hacia el exterior).
• Se deben tomar las precauciones necesarias para evitar que la creosota (“hollín”) formado en los caños de la cocina llegue a la caldera.
• Para evitar turbulencias alrededor de la chimenea sin ninguna obstrucción (edificios altos, árboles, etc.), debe haber al menos 10 m de distancia.
• Debe utilizarse un gorro de chimenea adecuado para evitar que entre flujo de aire en el conducto de la chimenea a causa de clima ventoso y la lluvia.
• Los bloques de hormigón se ven afectados por los cambios de temperatura; por lo tanto, el techo de hormigón que está en contacto directo con el aire debe estar absolutamente aislado.
• La tapa de limpieza de la cocina debe estar debajo del tubo de humos; aquí es donde se debe realizar la limpieza de los cañones.
• Es necesario un sistema de conductos preciso y suficiente para la extracción de humos (una cocina con tracción natural que no retroceda en caso de un corte de energía).
• El taponamiento o cierre de la salida de humos representa un gran peligro.



Las estufas y cocinas deben estar conectadas a cañones que puedan llevar el humo verticalmente fuera del edificio o hasta el punto más alto del edificio. Las conexiones de la cocina, en caso de realizarse incorrectamente, podría provocar que los primeros gases de combustión se infiltren y estas fugas pudiesen dejar rastros. En caso de que se filtren humo y/o llamas, esto podría causar quemaduras o incendios porque pueden estar muy calientes.

E.8 INSTRUCCIONES DE CAÑOS DE HUMO

• Las conexiones de los caños de humo son muy importantes, por lo tanto, deben hacerse con el cuidado correspondiente: Contacte a un servicio técnico autorizado Alcázar cercano o consulte directamente a postventa@alcazar.cl

• Las conexiones de los conductos de humo deben realizarse de acuerdo con las condiciones de garantía.

• Las secciones de superficie de apertura mínima de seguridad deben ser del 15%. La pendiente en la sección horizontal del conducto debe ser del 3-5% (3-5 cm por metro). El conducto horizontal de la chimenea no debe ser más largo de 2 m.

• El diámetro interno del conducto de la chimenea de la cocina a leña Smart Hidro es de 150 mm.

• El caño de humo debe estar hecho de materiales que soporten el calor, la corrosión y la condensación: Puede adquirirlos directamente en alcazar.cl o con distribuidores autorizados.

• El conducto de la cocina no debe extenderse perforando la ventana o la pared, esto para evitar que el gas de humo se caliente y se estanque.

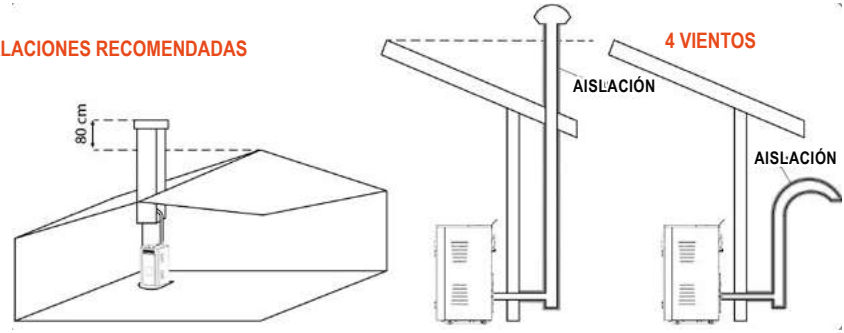
• Por favor, tenga en cuenta que el tamaño de caños de humo a utilizar es de 150 mm, Alcázar no se hará responsable por problemas en caso de utilizar tamaños no adecuados o incorrectos.

• La formación de sedimentos (creosota) en los cañones provoca que el diámetro de estos disminuya y la eficiencia de combustión en la cocina disminuya también. Los cañone deben estar limpios antes de instalar la cocina.

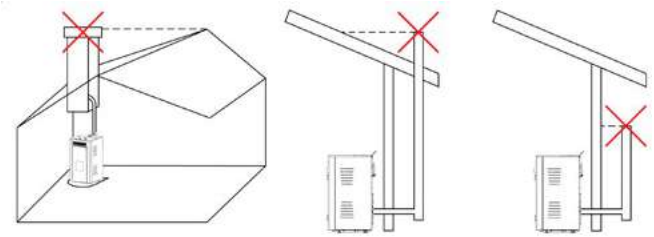
E.9 FORMAS ADECUADAS DE INSTALACIÓN

La sección de caños sobresaliente del techo debe estar aislada. En caso de una falla eléctrica en su cocina, el sistema de ventilación natural debe ser capaz de expulsar el humo. Es esencial garantizar que la cocina esté diseñada y construida de manera que pueda funcionar eficazmente incluso en situaciones de emergencia

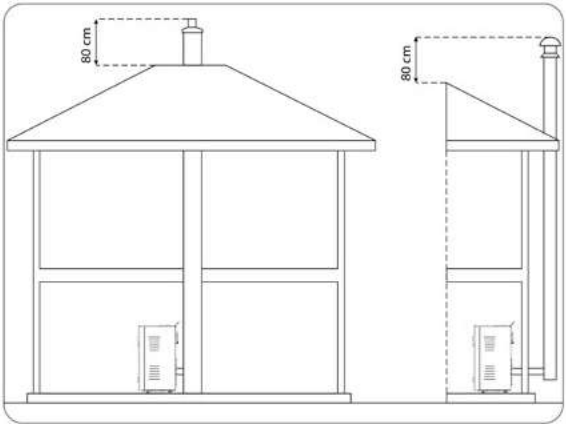
INSTALACIONES RECOMENDADAS



INSTALACIONES INCORRECTAS



RANGOS CORRECTOS DE INSTALACIÓN DE CHIMENEAS



Las casas y oficinas que no cumplan con los estándares mencionados anteriormente corren el riesgo de incendio, fuga de gas monóxido de carbono (CO) y devolución de gases en cualquier momento. Es crucial seguir las instrucciones proporcionadas para garantizar la seguridad de su propiedad y ocupantes. Al no cumplir con estos requisitos, el cliente acepta de antemano que ni fabricantes ni distribuidores asumirán responsabilidad alguna en caso de incidentes. La falta de cumplimiento de los requisitos establecidos en las instrucciones, tendrá como resultado que el cliente no pueda reclamar ningún derecho a garantía o compensación en tales casos.

F – FUNCIONAMIENTO

• El nivel de agua del tanque de expansión debe ser verificado una vez a la semana. El nivel de agua del tanque de expansión debería aparecer a la mitad antes de encenderlo.
• Se deben revisar las conexiones de la cocina y los tubos para detectar obstrucciones y fugas.
• Después de un largo período de inactividad, revise las conexiones de conductos y tuberías necesarias, así como las instalaciones de fontanería y posibles riesgos de congelación antes de utilizar el aparato. Si es necesario, realice reparaciones con un servicio técnico autorizado Alcázar (postventa@alcazar.cl) y un chequeo previo.

F.1 PROCESO DE CARGA DE COMBUSTIBLE

La cocina es adecuada para combustión intermitente y combustión continua. El proceso de carga de combustible (leña) debe aplicarse para una buena combustión.

• **COMBUSTIÓN INTERMITENTE:** Alimente la cocina en intervalos regulares para mantener la combustión continua y obtener mayor eficiencia de la cocina. Dependiendo de la combustión del combustible, se deben realizar cargas intermedias a la cocina. Antes de cada carga de combustible, se realiza la limpieza de cenizas con la varilla oscilante ubicada en el lado derecho de la cocina para aumentar la eficiencia y se asegura de que el combustible a cargar arda mejor al tomar aire. La combustión en llamas permite la continuidad de la quema. Este tipo de combustión es el modo recomendado para lograr una combustión más eficiente.

• **COMBUSTIÓN CONTINUA:** tiene la oportunidad de quemar durante un período más largo que la combustión intermitente. En este modo de combustión, se carga el combustible sin exceder la capacidad máxima de carga de la cocina. Cuando se prefiere esta combustión, se realiza una combustión a largo plazo dependiendo del combustible cargado. Para aumentar la eficiencia, se realiza la limpieza de cenizas con la varilla oscilante al lado de la cocina, y se asegura de que el combustible mejore al quemarse.

• **PROCESO DE LIMPIEZA:** Su cocina debe estar fría (apagada). Las superficies de la cámara de combustión deben limpiarse con la ayuda de un cepillo de limpieza antes del desempolvado. La barra oscilante en el lado de la cocina se retira del pozo y se gira hacia la derecha para vaciar las cenizas. Antes de colocar la bandeja de cenizas limpia en la cocina, se limpian la escoria y las cenizas vertidas en la cámara de la bandeja de cenizas y en los tanques de las aletas de aire mecánicas.
La altura máxima de llenado de combustible de la cocina a leña Smart Hidro es de 15 cm.

F.2 CONTROL DE LA COMBUSTIÓN

• La cocina y la tapa de la bandeja de cenizas deben mantenerse cerradas, excepto para vaciar las cenizas, para evitar la ignición, la recarga y la propagación del hollín.
• El ingreso de aire de combustión se controla mediante una aleta mecánica. Además, gracias al brazo oscilante, se limpian las cenizas y se facilita el paso del aire de combustión hacia la cámara de combustión.
• La entrada de aire primario se proporciona mediante una trampa de aire mecánica ubicada detrás de la suela para el inicio y la continuidad de la combustión.
• La entrada de aire secundario está ubicada en la parte superior e inferior de la tapa de la chimenea. Durante la combustión secundaria, el gas no quemado generado en la tolva se quema para reducir los valores de emisión.

F.3 ENCENDIDO INICIAL

Prefiera leña seca con humedad inferior al 20%.

Puede seguir la siguiente secuencia al encender:
• Asegúrese de que la cámara de combustión, la bandeja de cenizas y el tanque de la bandeja de cenizas estén limpios.
• Asegúrese de que las entradas de aire de combustión estén abiertas.
• Coloque una cantidad suficiente de combustible en la cámara de combustión.

SI SE VA A UTILIZAR CARBÓN COMO COMBUSTIBLE:
• Se coloca una cantidad suficiente de carbón en la cámara de combustión.
• Realice el primer encendido de la cocina con trozos de madera fácilmente combustibles y/o papel.
• Según el modo de combustión preferido (continuo/intermitente), se debe realizar la carga de combustible.



Instalar, iniciar, poner en marcha o realizar cualquier cambio en el producto por una persona no autorizada resultará en que el dispositivo quede fuera de garantía. Recurra al Servicio Técnico para mantener su garantía.

G – COMPONENTES DE HARDWARE

G.1 USO Y ESPECIFICACIONES DEL TERMOSTATO



Tolerancia: % ±1

Intervalo de operación: (-60) - (150)°C

Rango de temperatura del depósito: (-25) - (70)°C

Dimensiones: Ancho 77x Alto 35 x Profundidad 61 mm

Para la temperatura de funcionamiento del termostato en el producto:
• En primer lugar, después de presionar el botón “P” en el termostato durante mucho tiempo, se selecciona “Pa” del menú que se abre cuando se presiona el botón “P”.
• Cuando se alcanza el valor “-19” con la dirección de flecha hacia abajo desde el menú que aparece, se presiona la tecla “P”.
• Luego, ingresando al menú “r1”, se determina la temperatura de funcionamiento base de la bomba de circulación y se confirma con la tecla “P”.
• Espere 10 segundos después de la confirmación, el termostato se activará.

Este ajuste no es para configurar la temperatura del agua en la cocina. La bomba de circulación es para ajustar la temperatura de funcionamiento.

SI VES “PFA” EN LA PANTALLA DEL TERMOSTATO:
• El sensor de temperatura indica que el sensor está defectuoso o hay un fallo en la conexión del cable.
• Si hay un error ‘’ err ‘’ en la pantalla, la bomba funcionará continuamente. Esta situación se creó por la seguridad de tu cocina.
• En caso de que se elimine el error de temperatura en el sensor de temperatura, se borra el error y el termostato continúa funcionando normalmente a la temperatura establecida.
• Los productos con termostato digital están configurados a 40°C (ajustado) y su configuración no se puede cambiar excepto por el servicio autorizado.

G.2 USO DE LA ALETA MECÁNICA DE AIRE

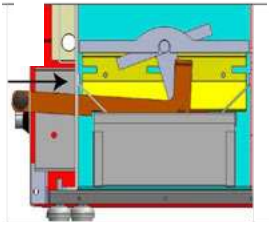


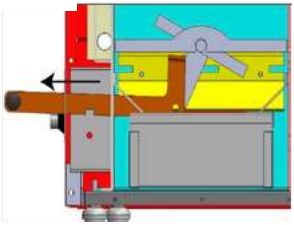
• La aleta de aire de la cocina funciona entre 40-80°C.
• Al ajustar la aleta de aire a la derecha de la cocina, puedes ajustar la temperatura del agua en el rango especificado para determinar la temperatura máxima a la que la cocina entrará en modo de reposo.
• Cuando la temperatura del agua alcanza el valor establecido manualmente, la aleta de aire se cierra para evitar la entrada de aire y cambia al modo de reposo sin calefactor.
• Cuando su cocina esté en modo de reposo, si la temperatura del agua cae por debajo del valor que has establecido, la aleta de aire se abre automáticamente para permitir que la cocina reciba aire y comience a quemar.

G.3 USO DE VARILLAS DE AGITACIÓN

ESTE PROCESO ES PARA:

- Limpiar la cámara de combustión antes de encender la cocina y asegura una combustión eficiente.
- Después de un hervor inesperado del agua,
- Después de que se haya completado la quema en la cocina, se realiza con el propósito de limpiar la cocina.

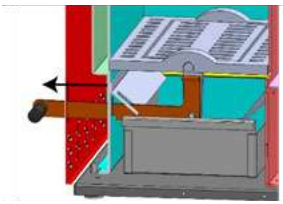


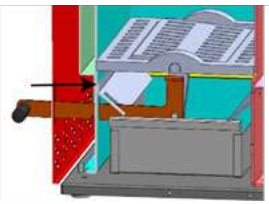


El mango de limpieza ubicado al lado de la cocina se levanta hacia arriba (se saca del canal) y se mueve hacia adelante y hacia atrás para asegurarse de que las cenizas y las brasas en la rejilla se viertan en la bandeja de cenizas. Al final de este proceso, el mango de limpieza debe colocarse horizontalmente (bajado) en el canal.

ELIMINACIÓN DE CENIZAS

- Este proceso proporciona una combustión eficiente agitando sobre la rejilla durante la combustión
- Este proceso se realiza durante la combustión de combustible sólido para proporcionar una combustión más eficiente al quemar aire.

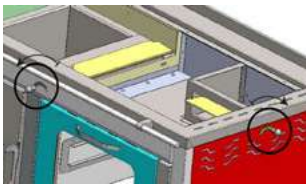




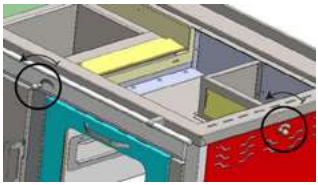
Las varillas de agitación al lado de la cocina se mueven hacia adelante y hacia atrás sin levantarlas (horizontalmente y en el canal), y así, las cenizas en la rejilla se vierten en la bandeja de cenizas. Durante este proceso y al final del mismo, las varillas de agitación deben quedar horizontalmente en el canal.

G.4 USO DE LA ALETA DE HUMO

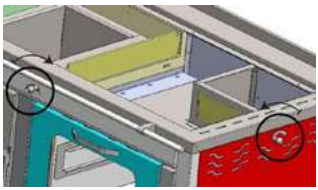
Las aletas de humo en la estufa se utilizan durante la descarga del humo generado como resultado de la combustión para lograr diferentes funciones al cambiar la dirección del humo por las cortinas que cierran los conductos de humo. La posición de la palanca de la aleta de humo variará para cada función se muestra a continuación.



EN EL CASO DE IGNICIÓN INICIAL O CARGA DE COMBUSTIBLE



PARA EL USO DEL HORNO



PARA EL USO DEL RADIADOR

H – MANEJO Y COCCIÓN DEL HORNO

MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 367 x 495 x 260 mm

La temperatura del horno no se puede ajustar.
- La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el tipo de combustible.
- Es normal que haya olor durante las primeras horas de uso de su cocina a leña Smart Hidro. Esto es normal y una ventilación prolongada del área le ayudará. Evite inhalar este olor.
- Limpie regularmente su cocina para garantizar un uso eficiente del horno.
- Debe alcanzar la temperatura deseada antes de usar el horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.
- No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio.
- No coloque la bandeja del horno en la base. El calor puede dañar el fondo del horno.
- No use el producto en ausencia del cristal de la puerta del horno, ni en caso de haberla quitado o que esté roto.
- Al colocar comida en el horno, la temperatura podría bajar aproximadamente 20-30 grados.
- Se recomienda rotar la bandeja de horneado o la comida periódicamente para garantizar una cocción homogénea de los alimentos en el horno.
- Utilice bandejas metálicas adecuadas para horno, contenedores de aluminio y/o cromo con revestimiento antiadherente.
- Coloque los utensilios de cocina en el centro del horno al hornear.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! El producto estará caliente mientras la cocina esté en funcionamiento. No toque las superficies calientes (vidrio del horno, superficies interiores del horno, etc.). Mantenga a los niños alejados de las superficies calientes.

Utilice guantes resistentes al calor del horno al colocar la comida dentro del este.

Manténgase alejado de la puerta del horno al abrirla, ya que puede salir vapor muy caliente. Este vapor podría dañar al usuario, tenga cuidado. Antes de retirar los utensilios del horno, por su seguridad, deje la puerta del horno ligeramente abierta para que el vapor se disipe y luego abra completamente la tapa. Luego abra la puerta del horno y retire los utensilios del horno.

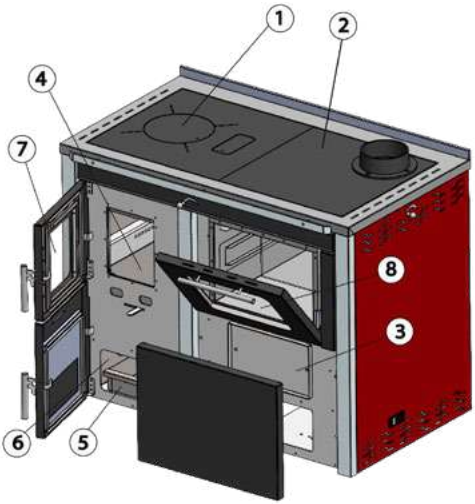
I – LUZ DE ADVERTENCIA DE LA BOMBA

COLOR DE LUZ LED	SIGNIFICA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
LUZ VERDE SÓLIDA	Operación normal	La bomba está operando normalmente
LUZ VERDE PARPADEA	Aire descargado. La bomba está en modo de espera	La bomba intentará traer aire al sistema en 10 minutos. Este proceso no se hará efectivo si la potencia está puesta al máximo. El usuario debe ubicar el switch en el valor deseado. La bomba está en modo espera.
ROJO/VERDE PARPADEA	Trabajo ungido (La bomba está detenida)	La bomba está detenida a causa del problema. Luego de eliminar el problema, la bomba empezará a funcionar nuevamente.
LUZ ROJA PARPADEA	Bomba detenida	Encenderlo hará que la bomba se reinicie. Si luego de reiniciarse la luz sigue parpadeando, reemplace la bomba por una nueva.
NO HAY LUZ	No hay energía eléctrica	Sin energía la bomba no funcionará

J – MANTENCIÓN Y LIMPIEZA

Realice toda limpieza de su cocina a leña Smart Hidro cuando esta no esté encendida (cuando esté fría) y haga sus conexiones eléctricas cortando la energía.

La cocina debe limpiarse al menos cada 2 meses en función del tipo de combustible utilizado.
No pulverice limpiador sobre las piezas pintadas ni sobre las juntas de la puerta cortafuegos.



Las zonas que aparecen al levantar la cubierta (1) deben limpiarse con ayuda de un cepillo de limpieza.
· La salida de humos (cañones) debe limpiarse con la ayuda de un cepillo de limpieza.
· Se debe quitar la tapa bajo la puerta del horno (3) y limpiarse con la ayuda de un cepillo de limpieza.
· La cámara de limpieza de cenizas (3) debe limpiarse con un cepillo de limpieza al menos una vez al mes, quitando los tornillos.
· Limpie la parte inferior y superior de la parrilla fija derecha-izquierda y de movimiento medio en la cámara de combustión (4).
· El cenicero (5) y la cámara del cenicero (6) deben limpiarse periódicamente y tener cuidado. Evite el desbordamiento de las cenizas para garantizar que el airbag mecánico funcione eficazmente.
· Limpiar le cristal del fogón de la cocina (7) y el vidrio del horno (8) con un paño suave y húmedo utilizando un limpiador de superficies y el exterior con un pañi húmedo.

PRECAUCIONES:
· No rocíe piezas pintadas con aerosol de limpieza ni las juntas de la puerta trasera.
· No utilice inflamables, explosivos, etc. al limpiar la cocina. No utilice productos químicos, podría crear un peligro

K – PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

POSIBLE PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La combustión parece ineficiente o débil y al abrir la puerta de carga las llamas apuntan hacia fuera. (Las llamas podrían incluso sobresalir de la puerta de carga).	Mala combustión del aire	Realice mantención y limpieza de su chimenea
	Tiro inadecuado de la chimenea	Se requiere una nuevos caños adecuados a las necesidades del sistema. Lea el capítulo correspondiente del manual para conocer los detalles de la cocina.
	Uso de combustible inadecuado	Preste atención a las calorías y características del combustible que utilizas. Para una combustión eficiente recomendamos utilizar leña seca.
	Congestión en el paso de aire	Provea aire fresco al recinto en que la cocina esté ubicada.
La cocina no calienta bien	Fallo en la instalación	La instalación debe realizarse de acuerdo a los requerimientos de instalación.
	Quema a baja temperatura o sobrepasa la capacidad	No encienda la estufa a muy bajas temperaturas. Asegúrese de que el calor de la cocina sea la adecuada.
	Tiro de chimenea inadecuado	Aumente el tiraje de la cocina
	Pérdida de combustible	Aisle el espacio
	Selección incorrecta de la chimenea	Debe realizar una evaluación completa del ducto, y en caso de ser necesario, cambiar los caños a un tamaño adecuado.
	El aislamiento del recinto utilizado no es bueno	Se recomienda aislar de mejor manera su recinto para un aprovechamiento óptimo de la energía.
	Elección errónea del producto	Compruebe los requerimientos de calefacción de su casa y, si es necesario, seleccione otro producto en función de dichas necesidades.
El consumo de combustible es muy alto	Capacidad insuficiente	El espacio debe estar bien aislado. Cambie el combustible. Hay que comprobar el calor de la casa.
No se mueven las varillas oscilantes de la parrilla	Carbón o algún objeto duro se trabó en la parrilla	La rejilla requiere una revisión y limpieza
Algunos radiadores presentan problemas al calentarse	Los radiadores que no se calientan podrían tener aire	Analice el aire de los radiadores
La bomba de circulación no funciona	Hay un atasco de aire en el fallo de la bomba.	El aire de la bomba debe extraerse automáticamente
	Hay aire atrapado en la bomba.	Automáticamente se removerá el aire de la bomba
La cocina se sobrecalienta incluso si el paso de aire está al mínimo	Delante de la aleta de aire, podría haber ingresado alguna sustancia extraña	Saque el cenicero de su cocina y limpie la parte delantera de la aleta de aire
Condensación en cocina y/o chimenea	Uso de carbón de mala calidad	Cambiar el combustible
	Quema a baja temperatura o por encima de la capacidad	No queme la cocina a baja temperatura. Asegúrese de que el calor de la cocina puede satisfacer sus necesidades.
	Aire de combustión inadecuado	Compruebe la ventilación de la habitación
	Tiro inadecuado de la chimenea	Aumente el tiro de la chimenea.
Aunque la cocina esté a la temperatura deseada, el ambiente no está temperado	- Problema de instalación - Puede haber aire en el sistema de instalación. - Fallo de aislamiento - Selección de cocina en potencia calorífica insuficiente	- Compruebe el aislamiento de las tuberías, el aislamiento del recinto y la cantidad y dimensiones del radiador. - Seleccione la cocina adecuada a la necesidades de temperatura del lugar.

L – INSTRUCCIONES PARA UN USO EFECTIVO

• Asegúrate de que el cenicero y la cámara de combustión estén limpias antes de encender la cocina.
• Por favor, limpia el interior de los modelos con vidrio con la ayuda de un limpiador y el exterior con un paño limpio.
• Se recomienda utilizar la cocina en un entorno aislado.
• Esta cocina es para casas, oficinas y lugares interiores. Habrá pérdida de energía y eficiencia en caso de instalarse en balcones, almacenes, etc.
• No se debe poner combustible en la cámara de combustión de las cocinas diferentes a los combustibles definidos.
• Usa el combustible definido para garantizar una vida útil prolongada y una combustión eficiente de la caldera (ver Especificaciones del combustible).
• Por favor, presiona el botón de apagado para cerrar la cocina cuando la cocina esté abierta (no quites el cable de energía para apagar la cocina).
• La instalación de la chimenea debe hacerse de acuerdo con las instrucciones.
• El mantenimiento anual prolongará la vida útil de la cocina.
• El mantenimiento y la limpieza de la cocina y la chimenea deben hacerse al menos 2 (dos) veces al año dependiendo del tipo de combustible utilizado.
• La potencia de calefacción recomendada debe calcularse según la potencia térmica del área utilizada.
• Los diámetros de las tuberías de instalación deben ser adecuados para los requisitos de instalación.

M – SUGERENCIAS Y RETROALIMENTACIÓN

• Por favor, lea cuidadosamente el esquema de instalación y la guía del usuario.
• Una vez al año, la cocina debe ser revisada por un servicio técnico autorizado por Alcázar.
• Por favor, no encienda la cocina cuando la puerta esté abierta.
• En caso de incendio, por favor apague la cocina, desconéctela, ventile la habitación y llame al departamento de bomberos de emergencia.
• Por favor, utilice únicamente los combustibles sugeridos.
• Por favor, siga a cabalidad las instrucciones del usuario incluidas en este manual.

CONTACTO DE SERVICIO TÉCNICO ALCÁZAR

45 2 467 928
postventa@alcazar.cl

Su derecho a garantía se perderá en caso de cambios, modificaciones o al uso incorrecto de piezas de repuesto. Puede encontrar piezas de repuesto originales en www.alcazar.cl .

GARANTÍA

Alcázar garantiza que todas las partes de esta cocina, en lo que refiere a materiales y manufactura, estarán libres de defectos mientras sean funcionales en el uso de la cocina.

Esta garantía se extiende por **6 meses desde la fecha de compra** por los defectos de materiales o manufactura. La cubierta, marcos de puertas, sellos, sistemas de cierre, manillas y termómetro, cuentan con una **garantía de 180 días**. Esta garantía no es aplicable en caso de roturas por golpes.

Alcázar se obliga a reparar las partes defectuosas, sujeto a las condiciones de esta garantía limitada, reservándose la opción de reemplazar las piezas defectuosas o el equipo completo.

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.
· Daño a las personas, daños a la propiedad, daños por pérdida de utilidades o cualquier otro daño incidental.
· Los vidrios termocerámicos Alcázar resisten hasta 800°C. 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.
· Ni las variaciones cromáticas ni los cuarteados están cubiertos por garantía ya que son características naturales de los materiales.

Además, esta garantía limitada no cubrirá defectos normalmente garantizados cuando:

· Algún componente haya sigo reparado o recambiado 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.

· Alcázar 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.

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

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 _____

La cocina a leña chilena es Alcazar

ALCAZAR®

Conozca nuestra línea completa de productos en

alcazar.cl



/alcazarcl @alcazarcl /alcazarchile