MANUAL DEL USUARIO

Línea Llaima, Línea Calbuco



Cocina TRADICIONAL

La cocina a leña chilena es Alcazar

ALCAZAR®



ALCAZAR®

Tradición en Calidez

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.

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

ÍNDICE

Introducción 4

Especificaciones técnicas Línea LLaima 4

Principales componentes Línea Llaima 5

Especificaciones técnicas Línea Calbuco 6

Principales componentes Línea Calbuco 6

Instalación y recomendaciones 10

Leña adecuada 12

Encendido de su cocina 13

Cómo utilizar para Cocinar 13

Cómo utilizar para Calefaccionar..... 13

Limpieza de cañones 13

Limpieza del vidrio 14

Limpieza de cenizas 14

Inflamación del cañón 14

Precauciones 15

Problemas y soluciones 15

Garantía 16

Tarjeta de registro garantía 17

INTRODUCCIÓN

Queremos agradecerles y felicitarlos por elegir una cocina Alcázar.
Nuestra cocina es una óptima solución nacida de la tecnología más avanzada, con una calidad de trabajo de alto nivel, un diseño siempre actual, con el objetivo de hacerles disfrutar siempre con toda seguridad de la fantástica sensación de calor que la llama puede dar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LÍNEA LLAIMA





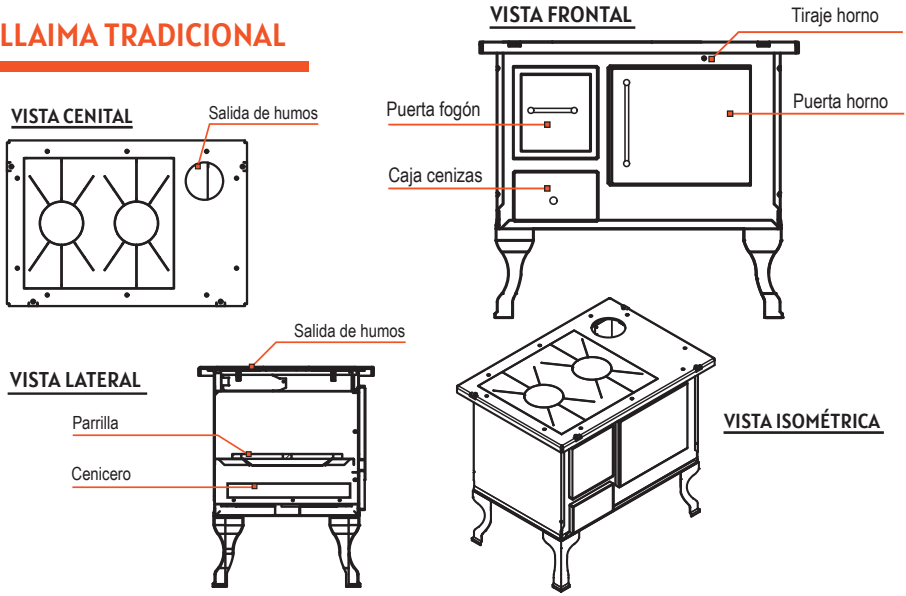
MODELO	Trad. 72	Trad. 82	Trad. 92	Mueble 80	Mueble 90
Alto	75 cm	75 cm	75 cm	84 cm	84 cm
Ancho	74,5 cm	82,5 cm	92 cm	82 cm	92 cm
Ancho con baranda	86,5 cm	96,5 cm	106 cm	96,5 cm	106 cm
Profundidad	57 cm	57 cm	60 cm	56 cm	62 cm
Profundidad con baranda	63 cm	60 cm	70 cm	60 cm	70 cm
Peso	103 kg	104 kg	125 kg	130 kg	130 kg
Diámetro Cañón	5”	5”	6”	5”	5”
Capacidad Horno	32 Lts	36 Lts	50 Lts	40 Lts	50 Lts
Material cubierta			Acero	Acero	Acero
Terminación			enlozado	enlozado	enlozado
Tamaño Leña			45 cm		
Tiraje			Frontal		
Color			Blanco / negro		
Tratamiento fogón			Enladrillado		
Cenicero			sí		
Garantía	*	*	*6 meses	*	*

* Garantía estándar de 6 meses. Al instalar con el servicio técnico autorizado Alcázar, tu garantía aumenta a 1 año

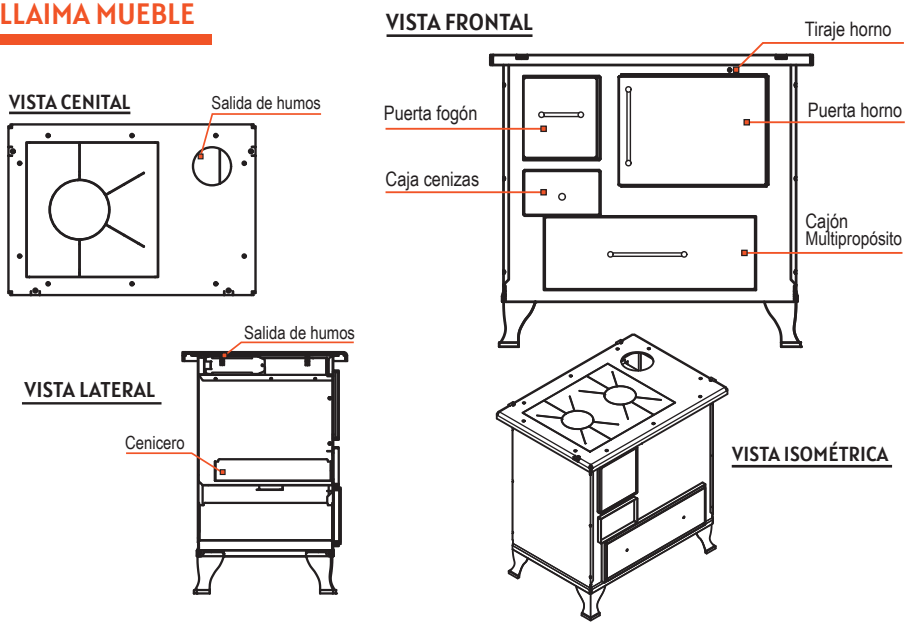
ALCAZAR®
Comercial Coyahue Spa - Camino a Cunco por Huichahue Km 4.5, Padre las Casas - Temuco
Fono Central: 45 2 467900 | www.alcazar.cl

PRINCIPALES COMPONENTES

LLAIMA TRADICIONAL



LLAIMA MUEBLE



ALCAZAR®

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

LÍNEA CALBUCO



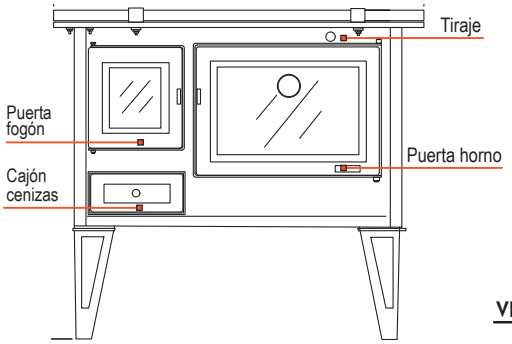


MODELO	L70	L80	L90	MZ 80	MZ 90
Alto	90 cm	90 cm	90 cm	84 cm	84 cm
Ancho	72 cm	82 cm	92 cm	82 cm	92 cm
Profundidad	56 cm	56 cm	62 cm	56 cm	62 cm
Profundidad con baranda	57 cm	56,5 cm	60 cm	62,5 cm	64,7 cm
Peso	118 kg	139 kg	136 kg	130 kg	103 kg
Diámetro Cañón	5”	5”	6”	5”	6”
Capacidad Horno	43 Lts	50 Lts	61 Lts	40 Lts	32 Lts
Material cubierta	Acero				
Terminación	enlozado				
Tamaño Leña	45 cm				
Tiraje	Frontal				
Color	Blanco / negro / Color / Difumado				
Tratamiento fogón	Enladrillado				
Cenicero	sí				
Garantía	*	*6 meses			*

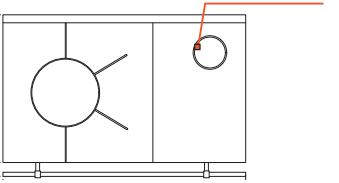
PRINCIPALES COMPONENTES

CALBUCO L

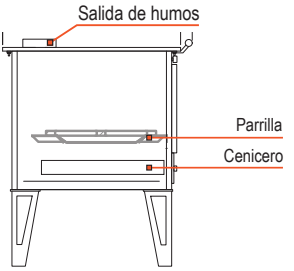
VISTA FRONTAL



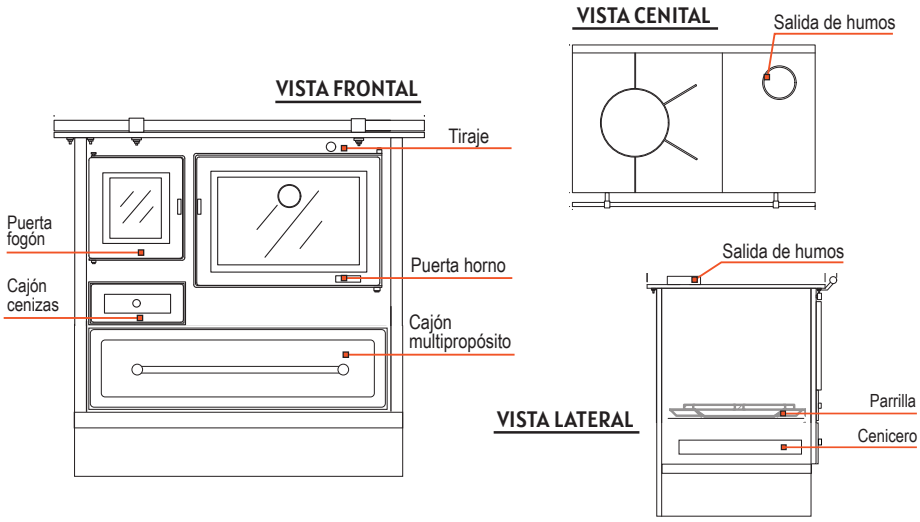
VISTA CENITAL



VISTA LATERAL



ALCAZAR®



IMPORTANTE

- La instalación y servicio de este equipo es compleja y sólo debe ser realizada por personal calificado, siendo responsabilidad del consumidor final la correcta instalación.
- No permita que operen la cocina niños pequeños o personas con capacidades limitadas.
- Esta cocina está aprobada solamente para quemar leña seca con humedad menor al 25%.
- No utilice otros combustibles.
- No utilice la cocina como incinerador.
- Mientras la cocina se encuentra funcionando, estará caliente, por esto mantenga a niños, ancianos, mascotas, ropa y muebles alejados, el contacto puede causar quemaduras.
- Tenga especial cuidado con las zonas de las puertas del fogón, horno y cañones, sobretodo no deje a niños sin vigilancia cerca de la cocina cuando esté encendida.
- Mantenga las puertas del fogón y horno cerradas.
- Abra la puerta del fogón la menor cantidad de veces posible, la apertura de la puerta genera un enfriamiento en esta, provocando un aumento de emisión de humos.
- No realice modificaciones a la cocina.
- No golpee las puertas de la cocina pues podría quebrar el vidrio.
- No bloquee las aberturas existentes de la cocina, están pensadas para una correcta ventilación y acceso de aire a la cámara de combustión.
- Sólo utilice repuestos fabricados o recomendados por Alcázar.

INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES

Para su seguridad y buen funcionamiento de su cocina, la instalación debe ser realizada por un técnico calificado y según la reglamentación e instrucciones de este manual.

El cañón es un componente muy importante desde el punto de vista de la seguridad de su cocina, ya que es la vía de evacuación de gases producidos por la combustión de la leña.

Estos gases son muy corrosivos y alcanzan altas temperaturas y en ocasiones contienen componentes combustibles.

Jamás se debe compartir los cañones de salida de gases con otros artefactos, esto podría ocasionar un tiraje deficiente y comprometer la seguridad de la instalación.

La cocina se debe instalar en suelos que tengan una capacidad para soportar el peso del artefacto, si la construcción existente no cumple este requisito, debe adoptar las medidas adecuadas, generalmente una placa de distribución de carga.

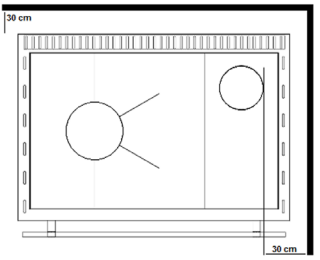
Si el suelo es de material como Madera, parquet, linóleum, laminado, etc., deben protegerse con una base resistente al fuego debajo de la cocina, en el caso de alfombras, estas deben retirarse. La base puede ser, por ejemplo, de acero, cerámica, porcelanato o piedra, debe recubrir el suelo bajo la cocina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

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

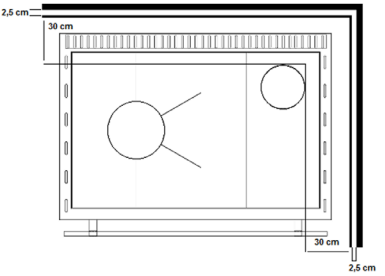
Mantenga las distancias de instalación indicadas, tenga mucha precaución en caso de existir cortinajes y alfombras.

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

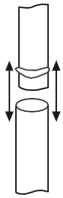
Instalación en muros incombustibles



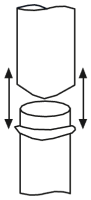
Instalación en muros combustibles
(con protección)



Le recomendamos utilizar nuestro **KIT ESTÁNDAR**: kit de instalación Alcázar para cocinas tradicionales enlozadas (no incluido, puede adquirirlo en comercios asociados o directamente a través de www.alcazar.cl), o en su defecto cañones de acero galvanizado de calidad similar.
Las uniones del cañón están diseñadas para que el tramo superior se introduzca en el inferior, en el caso del doble cañón es a la inversa, el tramo inferior se introduce en el superior.



Cañón 6”

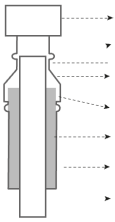


doble cañón 10”

El gorro, el embudillo y el extremo superior del cañón van atornillados entre sí, el embullido debe quedar sobrepuesto respecto del doble cañón con el objetivo de permitir la dilatación térmica, esta unión no debe atornillarse.
Con la cocina posicionada, localizar el centro del cañón en el techo y hacer una perforación que salga al exterior, en la sección del entretecho debe colocarse un doble cañón para evitar el contacto directo de este con materiales combustibles.

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





Ya que el interior del cañón debe limpiarse con frecuencia, **es recomendable que el cañón sea lo más directo y vertical posible**. No es aconsejable utilizar codos. Solo se recomienda colocar hasta dos curvas de 45º, para desviar la instalación, ante cualquier viga u obstáculo que se encuentre en la salida exterior. El recorrido vertical debe ser el doble del tramo horizontal.

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

El doble cañón deberá ser preferentemente de acero galvanizado o zinc alum de 0.4mm de espesor.

Con la temperatura generada por la cocina, los cañones cambian su tonalidad. Los cañones visibles al interior pueden ser pintados con pintura de alta temperatura, los cañones exteriores pueden ser pintados con esmalte opaco. Si el techo tiene una pendiente inferior a 60°, el gorro deberá sobresalir a lo menos 60 cm sobre el punto más alto del techo. Si la pendiente es superior a 60° y no es posible que el gorro supere el punto más alto del techo, el tubo del cañón deberá tener al menos 150 cm desde la perforación.

Cuando se realizan instalaciones en lugares ventosos y/o cuando el cañón sobresalga más 1.5mt desde el techo, se deberán colocar tensores de alambre para sujetar el cañón. En caso de instalaciones en lugares con mucho viento deberá instalar un gorro tipo H.

VERIFICAR LA CORRECTA INSTALACIÓN DE SU COCINA

Para cocinas tradicionales enlozadas Alcázar, puede adquirir un **KIT ESTÁNDAR de medidas 5" ó 6"**.
El KIT ESTANDAR Alcázar se vende por separado y es compatible con nuestras cocinas tradicionales como con cocinas de similares características fabricadas por externos. El KIT ESTÁNDAR cuenta con los ítemes básicos para una correcta instalación, sin embargo, **nuestra recomendación es adquirir el KIT PREMIUM**, disponible en medidas de 5" o 6", el cual está complementado con caños de acero inoxidable, recubrimientos y lana mineral, que reforzarán la aislación y su seguridad.
Le recomendamos revisar la instalación guiándose en el siguiente esquema:

GORRO
De acero galvanizado

EMBUDILLO
De acero galvanizado

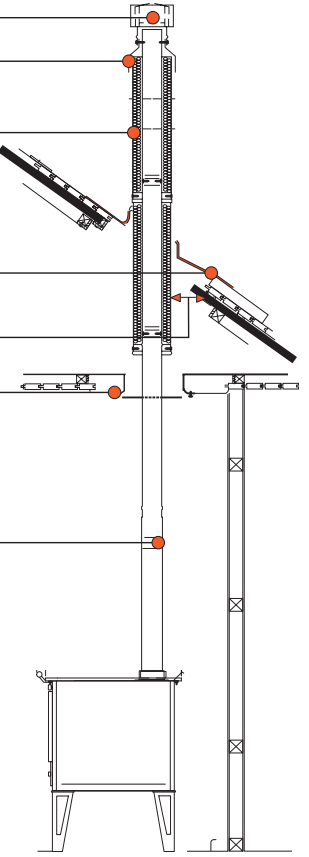
DOBLE CAÑÓN 10"
De acero galvanizado.
Reviste el cañón principal desde el cielo de la casa hasta el gorro. El espacio entre el cañón y el doble cañón se rellena con lana mineral.

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 galvanizado
Desde el calefactor hasta el gorro



OPCIONAL:

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



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

PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN

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

TENGA EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONSIDERACIONES:

TIRO AFECTADO POR TURBULENCIA

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

= Zona de turbulencia



FACTORES QUE AFECTAN EL TIRO

·Temperatura exterior: Mientras más frío en el exterior, mejor tiro.

· Presión barométrica: Si los días son húmedos y/o lluviosos, darán como resultado un tiro generalmente bajo.

· Fuego vivo: Mientras más caliente eté el fugo, más fuerte es el tiro.

· Supervice el estado de su cocina: Cualquier agrietamiento con el tiemo, el desgaste de un sello de la puerta o una incorrecta instalación que permita paso de aire entre los cañones podrían producir un tiro inadecuado.



LEÑA ADECUADA PARA SU COCINA ALCAZAR

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

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

Para reconocer leña seca tome en cuenta lo siguiente:

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



ENCENDIDO DE SU COCINA

- **Durante el primer encendido, la pintura de alta temperatura que se utilice en su cocina humeará y emanará olor a resina por algunas horas. El curado de la pintura dura de dos a cuatro horas. Abra las ventanas para ventilar.**
- Abra la puerta del cenicero para máxima entrada de aire. **El control de combustión se realiza abriendo o cerrando la puerta del cenicero**.
- Deslice el tiraje que se encuentra sobre la puerta del horno hacia afuera.
- Ponga papel arrugado en el centro de la caja de fuego.
- Ponga varias tablillas sobre el papel y algunas astillas encima, preferentemente en posición vertical.
- Encienda el fuego. Mantenga los tirajes así hasta que las astillas estén encendidas.
- Abra la puerta y agregue la carga de leña (no más de 3 leños) poniendo los leños más livianos sobre las astillas encendidas, es muy importante que Ud. Deje espacios entre los leños ya que esto permitirá la circulación de aire y por lo tanto un encendido más rápido y vigoroso.
- Deslice hacia dentro el tiraje que se encuentra sobre el horno.
- Al iniciar el fuego siguiendo estas indicaciones, Ud. Creará la base para una combustión efectiva sin humo ni contaminación, logrando un óptimo funcionamiento de la cocina.
- La puerta del fogón de su cocina, debe permanecer cerrada, sólo debe abrirse para realizar el encendido y recargas de leña.



USAR PARA COCINAR

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



USAR PARA CALEFACCIONAR

Después de cocinar, si desea mantener una combustión reducida para calefaccionar, cargue su cocina con leña más gruesa, cierre los tirajes y controle la combustión abriendo o cerrando la puerta del cenicero.
El mejor momento para recargar es cuando la cocina tiene una importante cama de brasas en el interior o cuando se han extinguido las llamas.
Si quiere volver a ocupar el horno o cubierta para cocinar, vuelva a abrir la puerta del cenicero y así la cocina aumentará su temperatura.



LIMPIEZA DE CAÑONES

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

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

Para realizar la limpieza de los cañones le recomendamos hacerlo con un servicio técnico autorizado Alcázar. De no ser posible, la limpieza puede ser hecha por Ud. Según se detalla a continuación:
· Antes de tener contacto con la cocina y los cañones de esta, asegúrese de que ambos estén fríos.
· Le recomendamos siempre protegerse las manos con guantes de seguridad (no incluidos).
· Desatornille el gorro y retírelo.
· Desmonte el templador o doble cámara.
· Deslice la bola desde el extremo superior del cañón hasta que aparezca dentro de la cocina.
· Tire la cuerda desde dentro de la cocina, arrastrando el hisopo por el interior del cañón, luego tire hacia arriba.
· Repita esta operación 6 veces. Es importante que no reemplace el hisopo por virutilla común.
· Mantenga la puerta de fogón y horno cerradas para evitar la diseminación de hollín.
· Remueva la tapa de registro ubicada en la parte inferior del horno y aspire el hollín acumulado.
· Vuelta a instalar el templador o doble cámara en su posición original.

LIMPIEZA DE VIDRIO Y CUBIERTA

La principal causa de las manchas en el cristal está directamente relacionada al uso de leña con alto contenido de humedad, combinado con mantener el control de aire primario en mínimo.
Evite la ocurrencia de estas dos causales. Recuerde usar leña seca, almacenándola correctamente y mantenga el control de aire primario en posición intermedia.
En el caso de la cubierta, asegúrese de limpiar únicamente con un paño húmedo y agua tibia para quitar grasa o manchas. No utilice materiale abrasivos ni solventes o podría dañar la superficie.

LIMPIEZA DE CENIZAS

Puede realizar esta tarea de una forma muy sencilla: Retire la parrilla que se encuentra en el centro de la caja de fuego o fogón y desplace las cenizas. Estas caerán directamente en el cenicero.
Verifique que las cenizas estén completamente apagadas y vacíe el cenicero en un contenedor metálico, preferentemente con una capa de arena en el fondo.
Saque las cenizas al exterior de la casa, en un lugar seguro. Recuerde que las **brasas pueden permanecer encendidas hasta por 36 horas.**

EN CASO DE INFLAMACIÓN DEL CAÑÓN

Como hemos mencionado, en el interior del cañón se deposita hollín y residuos, producto de la combustión de la leña, llamados creosota, la cual es combustible. En determinadas ocasiones esta se inflama produciendo temperaturas extremadamente altas, llegando a extremos en que el cañón se pone de color rojo incandescente.
Es posible que se produzcan emanaciones de creosota incandescente por el extremo superior del cañón. **Mantenga la calma, una instalación bien hecha y con los materiales adecuados debe resistir perfectamente esta situación**.
· Cierre bien la puerta de su cocina, cierre los tirajes, posiblemente dentro de unos cinco minutos se terminará el fuego al interior del cañón.
· **No abra la puerta del fogón ni la del horno hasta treinta minutos después de extinguida la inflamación del cañón**, de lo contrario, la inflamación podría comenzar nuevamente.
· Vigile atentamente el cañón, especialmente la zona del entretecho.
· Aleje todo material combustible de las cercanías del cañón.
· Si la situación se prolonga demasiado o si sospecha que su instalación no fue bien hecha, llame inmediatamente a bomberos.
· **No utilice su cocina nuevamente, hasta que sea revisada por un técnico calificado.**
La clave para evitar la inflamación del cañón, es mantener limpio el sistema de evacuación de gases de su cocina.
Su cocina debe funcionar con un fuego vivo. Evite el funcionamiento de su cocina con fuego humeante y sin llamas. Use leña seca, la humedad disminuye la temperatura del fuego y con ello aumenta la posibilidad de inflamación del cañón.
Al recargar la cocina, evite enfriar el fuego ya existente, coloque el control de aire primario (tiraje de la puerta del fogón) en máximo (hacia la izquierda) e intente que los nuevos leños se calienten rápido. Sólo después regule el control de aire a la posición intermedia.

PRECAUCIONES

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

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Mi cocina devuelve humo	Revise su instalación. El gorro del cañón debe tener espacio suficiente para la evacuación del humo y debe sobresalir 60 cms por sobre la cumbrera de su casa. · Recargue adecuadamente la cocina. · Mantenga limpio el cañón de su cocina. · Verifique que el templador o doble cámara esté correctamente instalado. · Verifique limpieza bajo el horno.
El vidrio está sucio	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · Mantenga el Control de Aire Primario (tiraje puesta del fogón) en posición “intermedio” o “máximo”. · Revise que el rodón de la puerta se encuentre en buen estado.
Cañones manchados	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · No sobrecargue su cocina para evitar el sobrecalentamiento.
Cocina no calienta	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · Recargue su cocina con una buena cama de brasas. · Mantenga el Control de Aire Primario en posición “intermedio” o “máximo”.
Humo visible	· Use leña con bajo porcentaje de humedad. · Es normal que haya emisión de humo en los primeros minutos del encendido.

GARANTÍA

Alcázar garantiza que 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 vermiculita o ladrillos refractarios, templador o doble cámara, 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.
· Daños consecuenciales, daños a la propiedad, daños por pérdida de uso, daños por pérdida de tiempo, daños por pérdida de utilidades o cualquier otro daño incidental.
· Los vidrios termocerámicos Alcázar resisten hasta 800°C y cambios violentos de temperatura. Sólo pueden quebrarse por un golpe, por lo tanto, no está cubierto en la garantía, al igual que el vidrio templado del horno.
· Las piezas sujetas a un desgaste normal como las juntas de los vidrios templados o termocerámicos, revestimientos, rejillas, las piezas pintadas, cromadas o doradas, las manillas.
· Las variaciones cromáticas, los cuarteados, ya que son características naturales de los materiales.

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

· Algún componente 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 _____









INGRESE A

ALCAZAR.CL

Y CONOZCA TODA NUESTRA LÍNEA DE PRODUCTOS

COCINAS

- A leña tradicionales
- A leña de combustión lenta

ESTUFAS

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

PARRILLAS

KITS

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

REPUESTOS

ALCAZAR®

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

La cocina a leña chilena es Alcazar

ALCAZAR®

Conozca nuestra línea completa de productos en

alcazar.cl



/alcazarcl @alcazarcl /alcazarchile