COCINA SMART PELLET

MANUAL DEL USUARIO



ALCAZAR®

www.alcazar.cl



ALCAZAR®

Redescubre la Calidez de lo Tradicional

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

Tardes en casa, rodeado de seres queridos, ambientado con el crepitar de la leña: Una cocina a leña es protagonista del hogar, un lugar en el que encontrarás refugio y calor después de una tarde lluviosa.

En el sur, las cocinas y calefactores a leña llevan consigo el calor y la historia de generaciones. La leña no solo calienta: transforma, conecta y une. Cada chispa de calor nos recuerda la importancia de lo simple, lo natural y lo verdaderamente valioso.

Es por ello que años de experiencia nos han llevado a crear calefactores y cocinas de excelencia, robustas y de calidad, inigualables en el mercado. **Más de 35 años trabajando desde el Sur de Chile nos avalan como líderes en cocinas y estufas a leña**. ¡Vive la experiencia de cocinar con leña y redescubre el placer de lo auténtico!

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 5

A - IMPORTANTE 5

A.1 Advertencias generales de seguridad 5
A.2 Advertencias de funcionamiento 6

B - INFORMACIÓN DE COMBUSTIBLE 7

C - DATOS TÉCNICOS 8

C.1 Documentación 8
C.2 Características de la Cocina Smart Pellet 9

D - PARTES PRINCIPALES Y DIMENSIONES 11

E - INSTALACIÓN 12

E.1 Entorno de funcionamiento 12
E.2 Esquema de distancia mínima segura 12
E.3 Entorno de funcionamiento 13
E.4 Ventilación y flujo de aire 13
E.5 Instrucciones de los cañones 14
E.6 Instrucciones de los caños de humo 15
E.7 Formas adecuadas de chimenea 15

F - ESQUEMAS DE CONEXIÓN DE LA PLACA BASE 17

G - PANEL DE CONTROL 18

G.1 Menú de información 19
G.2 Menú de usuario 1 19
G.3 Menú de configuración del cronómetro 20
G.4 Menú del usuario 2 21
G.5 Código de error 22

H - FUNCIONAMIENTO 23

I - CALIBRACIÓN DE COMBUSTIBLE 24

J - USO DEL HORNO 25

K - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 26

K.1 Limpieza del recipiente de combustión 26
K.2 Limpieza del cenicero 26
K.3 Limpieza delconducto de humo 26
K.4 Advertencia del sistema de autolimpieza 27

L - PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES 28

M - INSTRUCCIONES PARA USO CORRECTO 29

N - SUGERENCIAS Y RETROALIMENTACIÓN 29

O - CONDICIONES DE GARANTÍA 30

O.1 ¿Cómo hacer válida su garantía? 31
O.2 Costo del flete y mano de obra 31
O.3 Costo de inspección 31
O.4 Tarjeta de registro de garantía 31

INTRODUCCIÓN

Queridos amigos y amigas de Alcazar;
Nuestros productos han sido fabricados con el máximo cuidado para crear así las más eficientes cocinas a pellet 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.

Estas expresiones una al lado de la otra dentro de este manual tienen el mismo significado:
** Motor de alimentación de pellets / Motor de suministro de combustible
** Sensor de presión mecánico / Prosestat

A- IMPORTANTE

A.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Por favor, lea atentamente el manual para obtener un rendimiento óptimo en su cocina.
- El producto debe instalarse de acuerdo con la legislación del país en el que se utilizará y se deben tomar las precauciones de seguridad necesarias. En caso contrario Alcázar no aceptará ninguna responsabilidad.
- Este producto es una cocina de pellets. Utilice únicamente pellets de madera como combustible.
- No ponga agua directamente sobre la cocina durante el funcionamiento.
- Se debe prestar atención a la presión de funcionamiento de la cocina de pellets.
- No desconecte la cocina mientras esté en funcionamiento. Por favor, apáguela primero. Esta operación es muy vital para el enfriamiento de la cocina.
- No utilice la cocina sin limpiar la cámara de combustión.
- Dentro del interior del depósito de pellet está incluido un protector de manos. Por favor, no meta la mano dentro mientras la cocina esté funcionando.
- Es necesario utilizar el combustible definido para no dañar las partes electrónicas y mecánicas que trabajan en el dispositivo.

- Las operaciones de instalación, conexión eléctrica y pruebas de funcionamiento deben ser realizadas únicamente por un servicio técnico calificado y autorizado por Alcázar.
- Cualquier cambio en la cocina debe ser realizado por personas autorizadas, o será causal de pérdida de garantía.
- Las piezas de repuesto utilizadas deben ser del fabricante recomendado por Alcázar o perderá su garantía.
- Un mal uso o mantenimiento inadecuado del producto puede provocar una explosión en la cámara de combustión.
- El producto sólo debe utilizarse según lo previsto. Utilizarla de maneras diferentes podría conllevar peligro.
- No toque el producto con las manos mojadas ya que es un dispositivo eléctrico. Si es necesario realizar alguna acción, corte la electricidad.
- Este producto debe ser utilizado únicamente por adultos.
- La cocina no debe funcionar con la puerta abierta o con vidrio roto.
- No abrir las tapas y secciones donde se encuentren los equipos eléctricos, esto podría perturbar la energía principal del sistema.
- Se debe tener cuidado para garantizar que se hayan tomado medidas de protección contra heladas en los casos que esta precaución aplique. (anticongelante, etc.)
- Evitar el flujo creando sistemas de presión, no debe usarse en canales de chimeneas e instalaciones de agua.
- Cumpla con estas reglas si existen reglas o normas locales para la chimenea de combustible sólido de acuerdo con las regulaciones del país. Si no existen normas locales, cumpla con EN 13384-1.

A.2 ADVERTENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

- Montaje de cocinas y caños para pellets: Las conexiones eléctricas y la instalación deben realizarse de acuerdo con el esquema sugerido por Alcázar. Si tiene dudas por favor contacte al servicio técnico Alcázar (postventa@alcazar.cl).
- Las cocinas de pellets son para casas, oficinas y lugares internos.
- Las cocinas de pellets no deben utilizarse en: Balcón, almacén, baño, etc.
- Las cocinas de pellets no deben instalarse en recintos donde duerme la gente.
- La cocina nunca debe instalarse en recintos con presencia de gases y materiales inflamables.
- Alcázar no se hace responsable de ningún problema debido a la instalación de la cocina en el exterior.
- Se debe calcular la necesidad térmica del lugar en el cual se instalará la cocina y seleccionar el modelo adecuado.
- La cocina no es adecuada para un sistema de chimenea compartido.
- El ventilador del extractor tira hacia fuera el gas de combustió, y con ello, los cañones lanzan fácilmente el humo.
- Es necesario un correcto y eficiente sistema de conexión en los cañones para tirar el humo (no debise haber humo inverso y facilitará el tiraje del humo de la cocina en caso de apagón).
- La tapa de limpieza de la chimenea debe estar debajo de los cañones y la limpieza debe realizarse desde ese lugar.
- Si se va a utilizar el termostato de ambiente, éste deberá instalarse a 1,5 metros por encima del suelo. No debe instalarse en un lugar donde se experimenten cambios y/o pérdidas de temperatura.
- El lugar donde se encuentra la cocina debe estar equipado con:
  - *Energía eléctrica 220V / 230V / 50Hz.*
  - *Enchufe a tierra.*
  - *Si no hay conexión a tierra, se debe proporcionar inmediatamente.*
  - *El recinto en que se instale la cocina debe tener acceso e ingreso de ventilación.*
  - *Utilice el regulador de voltaje para cuidar su cocina de la fluctuación de voltaje.*
- La fuente de alimentación no debe utilizarse durante cortes de energía prolongados.
- El depósito de combustible no debe estar completamente cargado, se debe dejar un espacio libre de 5 cm desde la parte superior.

- Debe limpiar constantemente la cámara de combustión, el cenicero y las entradas de aire.
- Debe comprobar si el combustible está mojado o no. El combustible no debe estar húmedo.
- El pellet no debe arrojarse manualmente al cámara de combustion.
- Si el encendido no se realiza correctamente, se debe apagar la cocina y limpiar el crisol / quemador .
- El interior de la cocina no se debe lavar con agua.
- En caso de incendio en el tubo de la chimenea, cierre la cocina y contacte con las autoridades competentes.
- Si falla el encendido, procure contactar al servicio técnico Alcázar (postventa@alcazar.cl).
- Revisar periódicamente el conducto de salida de humos.
- No se deben colocar otros combustibles que no sean pellets en la tolva de pellets.
- El calor de la cocina disminuirá su eficiencia si se usan cubiertas abiertas y exteriores.
- La carga de combustible debe realizarse desde el menú de prueba hasta el tanque de combustible desde el hélice hasta el crisol / quemador en el primer arranque.
- Nunca use líquidos inflamables y gases en la cámara de combustión.
- Las cocinas de pellets no deben instalarse en lugares abiertos, húmedos, inactivos, etc. La cocina no debe tener contacto directo con el ambiente exterior.
- Si el producto no funciona correctamente, apáguelo.
- Percibirá un olor a causa de la pintura protectora de la cocina durante la primera combustión, esto es de corta duración; en este caso, abra las puertas y ventanas.
- El purificador de aire automático debe estar funcionando en el sistema.
- El peso colocado en la superficie de cocción no debe exceder los 35 kg.

Los clientes que no sigan las indicaciones, requisitos y esquemas anteriores no tendrán derecho a reclamo de derechos en relación a problemas ocasionados por el no seguimiento de estas instrucciones.

B – INFO SOBRE COMBUSTIBLE

Los pellets de madera se fabrican mediante extrusión en caliente de aserrín comprimido que se produce durante el trabajo de madera naturalmente secada. La compacidad del material proviene de la lignina que se encuentra en la madera misma, y permite la producción de pellets sin el uso de pegamentos o aglutinantes. Dependiendo de las variedades de madera y las mezclas, el pellet varía.
Se debe utilizar combustible de pellets de madera de calidad ENplus A1-A2.

DEFINICIONES	ENplus A-1	ENplus A-2
Diámetro	6 mm	6 mm
Longitud	≤ 30 mm	≤ 30 mm
Valor calorífico neto	≥ 16,5 MJ/kg ≥ 3941 kcal/kg	≥ 16,5 MJ/kg ≥ 3941 kcal/kg
Contenido de humedad	≤ %10	≤ %10
Contenido de cenizas	≤ %0,7	≤ %1,2
Densidad	750 ≥ BD ≥ 600 kg/m3	750 ≥ BD ≥ 600 kg/m3

ALMACENAMIENTO DE PELLETS

Los pellets deben mantenerse en un área seca, no demasiado fría. Tenga cuidado al almacenar y transportar las bolsas de pellets. Se debe evitar la rotura del combustible de pellets.

Estimado consumidor:
En caso de utilizar pellets con sustancias químicas como MDF y tablero de virutas, significará que no está cumpliendo en el uso de pellets correctos y su producto estará fuera de garantía, ya que el dispositivo puede resultar dañado.
Se debe usar el combustible definido anteriormente para evitar daños en las partes electrónicas y mecánicas que funcionan dentro del dispositivo.

C – DATOS TÉCNICOS

Este dispositivo debe instalarse de acuerdo con la regulación relacionada y los estándares de la UE.
EN 14785: 2006 - Cocinas de tipo doméstico que queman combustible sólido - propiedades y métodos de prueba.
2006 / 42 / AT - Directiva de Maquinaria.

C.1 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA PARA CALENTADORES DE ESPACIOS LOCALES DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO UE 2015/1185 Y 2015/1186

Descripción Calefactor y cocina de alimentos local.

Norma armonizada EN 16510 **Modelo Alcázar** Cocina Smart Pellet

Funcionalidad calefacción indirecta Sí

Salida de calor directo 8,1 kW (salida de calor para el espacio)

Salida de calor indirecto 13,6 kW (salida de calor para 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
Madera comprimida con contenido de humedad <12%	Sí	No	85,8	(x) mg/Nm3 at %13 02				(x) mg/Nm3 at %13 02			
				8	5	148	78	11	6	216	96

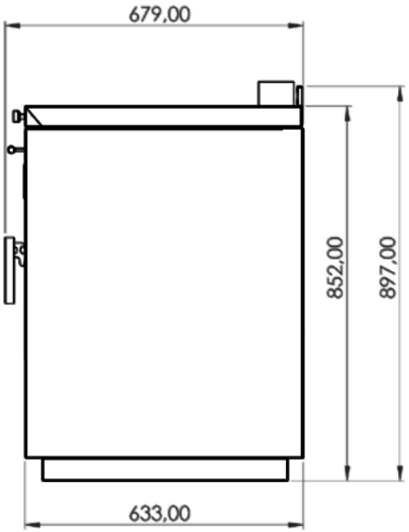
(*) PM = Partículas en suspensión
OGCs = Compuestos orgánicos gseosos
CO = Monóxido de carbono
NOX = Óxidos de nitrógeno
(**) Solo se requiere si se aplican factores de corrección F(2) o F(3).

C.2 Características de la Cocina Smart Pellet

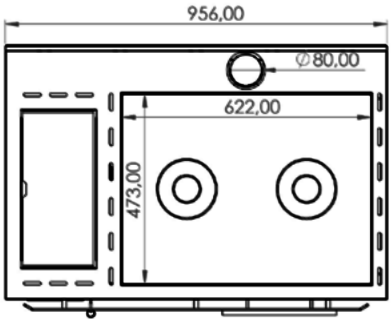
Consumo de combustible (min - max)		Kg/h	COCINA SMART PELLET
Se requiere tiro de chimenea		Pa	12 + 2
Capacidad del tanque de combustible		kg-lt	15 - 29
Peso		kg	156 kg
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	Cocina	mm	897 x 956 x 192
	Horno	mm	290 x 365 x 455
Conexiones	Conexión entrada aire de combustión	mm	Ø63,5
	Conexión chimenea	mm	Ø80
Consumo de electricidad (promedio)		W	230 - 220
Conexión eléctrica		Vac/Hz	230 - 220
Temperatura de los gases de combustión	Calor nominal O.	ºC	212
	Calor mínimo O.	ºC	96

D – PARTES PRINCIPALES Y DIMENSIONES

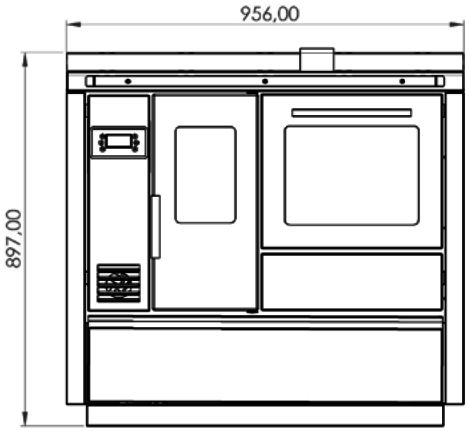
VISTA LATERAL



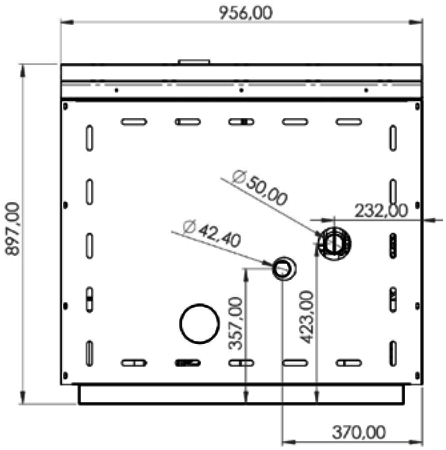
VISTA SUPERIOR

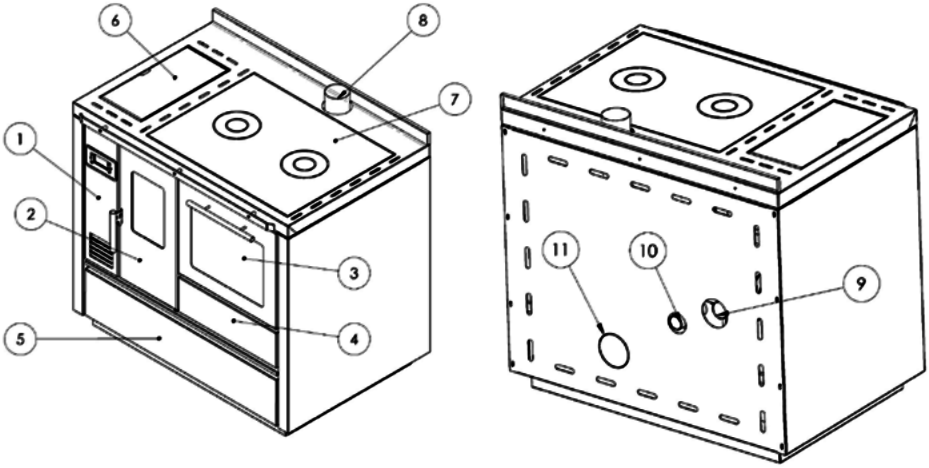


VISTA FRONTAL



VISTA ATRÁS





Nº	ITEM
1	Tapa de intervención de la placa base
2	Tapa de la cámara de combustión
3	Tapa del horno
4	Tapa de intervención del servicio
5	Cobertura de intervención del servicio
6	Tapa del tanque de combustible
7	Superficie de cocción
8	Entrada a la chimenea (Ø80mm)
9	Ventilador de aire caliente
10	Entrada de aire de combustión (ø42,4 mm)
11	Entrada trasera a la chimenea (Ø80mm) (opcional)

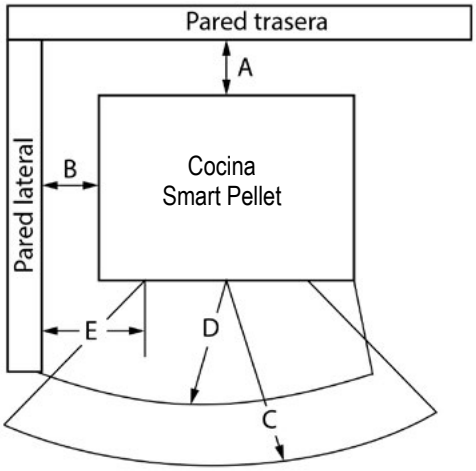
E – INSTALACIÓN

• Este producto está destinado para uso en casas, oficinas y espacios interiores.
• La cocina Smart Pellet no debe instalarse en áreas como balcones, baños, almacenes. En caso de uso fuera del interior, Alcázar no asume la responsabilidad por los problemas ocasionados.
• Habrá pérdida de energía y eficiencia en balcones, almacenes, etc.

E.1 ENTORNO DE FUNCIONAMIENTO

• Se recomienda colocar una base de acero para la cocina en caso de que se instale sobre suelos de madera y/o parqué laminado.
• El suelo debe ser liso y de calidad, robusto, para soportar el peso del producto.
• Los productos inflamables deben mantenerse a una distancia segura del riesgo de incendio.
• Instale el producto en lugares bien equipados y sin riesgo de incendio.
• El producto debe colocarse de manera que pueda proporcionar el aire necesario para su combustión.
• El tamaño de la habitación no debe ser inferior a 30 m^2.
• La instalación de la cocina no debe realizarse en lugares donde las personas duerman.

E.2 ESQUEMA DISTANCIA MÍNIMA SEGURA



A: ≥ 300 mm

B: ≥ 500 mm

C: ≥ 1100 (área radiación de calor)

D: ≥ 1000 mm

E: ≥ 600 mm

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

•• Si la base donde se instalará la estufa está hecha de materiales inflamables, se debe realizar un aislamiento adecuado.

• Por favor, mantenga alejados los materiales sensibles al calor de la estufa (inflamables, explosivos, etc.).

E.3 ENTORNO DE FUNCIONAMIENTO

Primero inserte el cable de alimentación en la parte trasera de la estufa, luego inserte la salida del cable. Active el interruptor de encendido / apagado (ON / OFF) en la parte trasera de la estufa para encenderla, llevándolo a la posición de apertura.

Se requiere el uso de un regulador de voltaje en áreas que sufran irregularidades de voltaje. Las fallas electrónicas y de tarjetas electrónicas que ocurriesen debido a la falta 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.



O = Apagado
| = Prendido

Utilice su cocina y conéctela a un enchufe con toma de tierra

E.4 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.5 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 estufa no es adecuada para un sistema de chimenea compartida.
• El diámetro interno del tubo de la chimenea debe ser de 80 mm o 3ᵘ.
• 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 aislador debe ser de 150 mm ó 6ᵘ.
• Se debe realizar una prueba de conducto de humos antes de hacer las conexiones.
• El tubo de la estufa 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 cresota (“hollín”) formado en los caños de la cocina llegue a las diferentes partes de esta.
• 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 (2Pa - 8Pa) que no retroceda en caso de un corte de energía).
• Se deben tomar las precauciones necesarias para evitar que el condensado formado en la chimenea llegue a la caldera.



Las cocinas deben estar conectadas a un conducto de chimenea en el que el humo se mueva verticalmente fuera del recinto, o su tubo de escape alcance el punto más alto del recinto.
Las conexiones de la chimenea en la primera combustión, de no instalarse con un servicio técnico autorizado, pueden causar que los humos se filtren por la pared y estos escapes pueden dejar rastros. El humo y/o las llamas que se filtran pueden causar quemaduras o incendios, porque podrían estar muy calientes.

E.6 INSTRUCCIONES DE CAÑOS DE HUMO

• Las conexiones de los conductos de chimenea horizontal y las tuberías de chimenea vertical son muy importantes; por lo tanto, deben hacerse con cuidado. Realice la conexión de caños con un servicio técnico autorizado.

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

• El diámetro exterior de la tubería de chimenea de la estufa es de 80 mm.

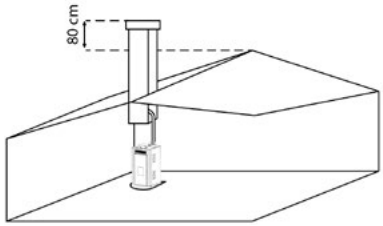
• El conducto de chimenea horizontal y la tubería de la chimenea vertical deben estar hechos de materiales duraderos enfocados para el calor, la corrosión y la condensación.

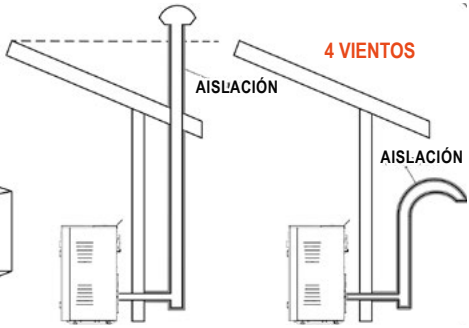
• Por favor, tenga en cuenta los tamaños estándar de la tubería de la chimenea; los problemas ocasionados en caso de uso de tamaños no estandarizados, no serán responsabilidad de Alcázar.

E.7 FORMAS ADECUADAS DE CHIMENEA

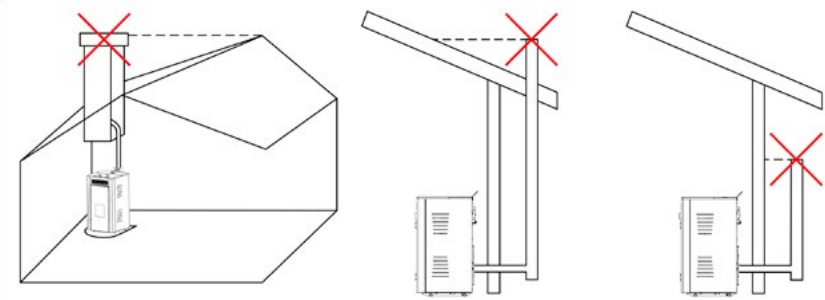
La sección restante de la chimenea sobresaliente del techo debe estar aislada. En caso de una falla eléctrica en su cocina, el sistema de ventilación natural debe ser capaz de expulsar el humo por la chimenea de manera adecuada. Es esencial garantizar que la chimenea esté diseñada y construida de manera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

INSTALACIONES RECOMENDADAS

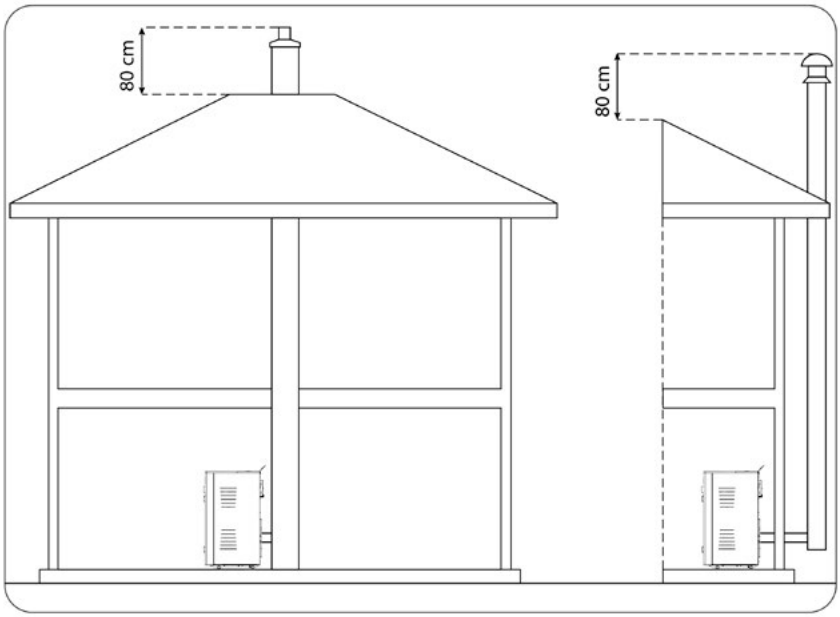




INSTALACIONES INCORRECTAS

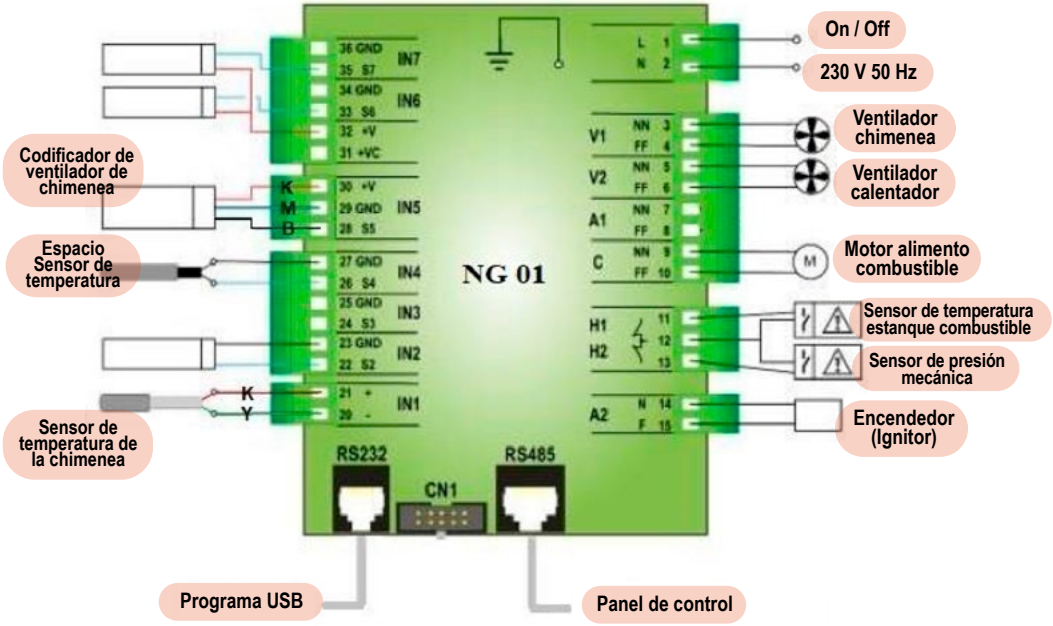


RANGOS CORRECTOS DE INSTALACIÓN DE CHIMENEAS



Las casas y oficinas que no cumplan con los estándares mencionados anteriormente corren el riesgo de incendio y fuga de gas monóxido de carbono (CO) 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, significa que el cliente no puede reclamar ningún derecho o compensación en tales casos.

F – ESQUEMA CONEXIÓN DE PLACA BASE

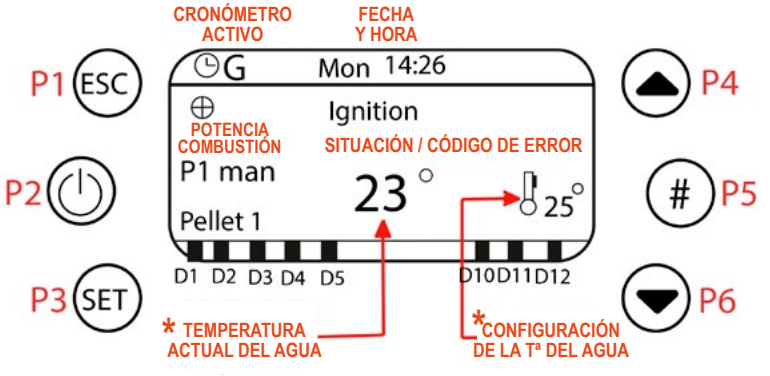


SIMBOLOGÍA

- ● : PUENTE
- K : ROJO
- M : AZUL
- Y : VERDE
- B : BLANCO

El sensor de temperatura ambiente ubicado en las entradas 24-25 en la placa base (IN 3) puede ser retirado, y en su lugar, se puede conectar el termostato de la habitación. En este caso, el valor “P75” especificado en el menú de usuario debe ser 4.

G – PANEL DE CONTROL



* Funciones disponibles sólo en modelos Hidro

LA PANTALLA INDICA

Hora y fecha, Cronómetro activo, Potencia de combustión, Estado / Código de error, Temperatura actual del agua, Configuración temperatura del agua, Modo verano/invierno.

BOTÓN	FUNCIÓN
P1	Salir del menú / Menú anterior
P2	Para encender o apagar la cocina (mantener presionado durante 3 segundos) para restablecer la falla (mantener presionado durante 3 segundos)
P3	Al presionar 1 vez se abre la pantalla del Menú de usuario 1, al presionar durante 3 segundos se abre el Menú de Usuario 2, que se utiliza para confirmar los valores introducidos
P4	El menú de información se abre, o se utiliza para aumentar los valores de potencia, ventilador medio, y así sucesivamente.Cobertura de intervención del servicio
P5	Se utiliza para activar los tiempos de cronometraje establecidos.
P6	El menú de información se abre, o se utiliza para reducir los valores de potencia, ventilador de ambiente, y así sucesivamente.
LED	Función
L1	Encendedor
L2	Motor de alimentación de combustible
L3	Bomba
L4	Motor de limpieza de crisol o quemador
L11	Estado del termostato ambiente

G.1 MENÚ DE INFORMACIÓN

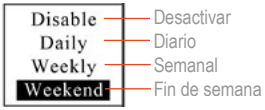
ITEM		DESCRIPCIÓN
T. Exhaust flue. [0C]	103	Temperatura del gas de salida del conducto.
Boiler T. [0C]		Temperatura de la caldera.
Room T. [0C]	25	Temperatura ambiente.
Fan Speed [rpm]	1250	Velocidad del ventilador de gases de escape.
Auger [s]	1.2	Tiempo de encendido del sinfín.
Maintenance [h]	2000	Tiempo de mantenimiento.
Clean [h]	200	Tiempo de limpieza.
Working hours [h]	0	Cuando la cocina está funcionando
Ignition	0	Número de intentos de encendido

G.2 MENÚ DE USUARIO - 1

POTENCIA	**COMBUSTIÓN** Este menú le permite modificar la potencia de combustión del sistema. Se puede configurar en modalidad automática o manual: en el primer caso, el sistema elegirá la potencia de combustión; en el segundo caso, el usuario selecciona la potencia.
	CALEFACCIÓN En este menú es posible modificar la potencia de calefacción del sistema. Se puede configurar en modalidad automática o manual: en el primer caso, el sistema elegirá la potencia de calefacción; en el segundo caso, el usuario selecciona la potencia.
TERMOSTATO	**CALDERA** Este menú le permite modificar el valor del termostato de la caldera.
	HABITACIÓN Este menú le permite modificar el valor del termostato de la habitación.
CARGA MANUAL	El procedimiento activa la carga manual de pellets. La carga se detiene automáticamente después de 300 segundos. Para habilitar esta función, el sistema debe estar en modo Apagado. Solo para el panel de control local.

G.3 MENÚ DE AJUSTE DE CRONÓMETRO

Permite programar y activar el encendido y/o apagado del sistema.
Consta de 2 submenús.



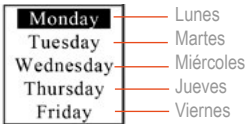
MODO

Permite seleccionar el modo de su preferencia o desactivar todos los programas establecidos.

• Entrar en modo de modificación con la tecla P3

• Seleccionar el modo de tu elección (Diario, Semanal o Fin de semana) • activar/desactivar el modo de cronometraje con el botón P2

• Guardar los nuevos ajustes con la tecla P3



PROGRAMA

El sistema tiene 3 programas: Diario, Semanal, Fin de semana. Después de seleccionar el programa de tu elección:

• Selecciona la hora con los botones P6 o P4

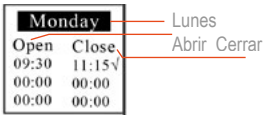
• Entra en modo de modificación (la hora seleccionada parpadea) con el botón P3

• Modifica la hora con los botones P6 o P4

• Guarda los nuevos ajustes con el botón P3

• Habilita (se muestra una “V”) o deshabilita el intervalo de tiempo (no se muestra una “V”) presionando el botón P5

DIARIO



Selecciona el día de la semana de tu elección y establece los tiempos de encendido y apagado.

Establece un tiempo de encendido el día anterior de tu elección: Ej. 20:30

Establece el tiempo de apagado del día anterior a las 23:59

Establece el tiempo de encendido para el día siguiente a las 00:00

Establece el tiempo de apagado del día siguiente de tu elección: Ej. 6:30

El sistema se encenderá a las 20.30 del martes y se apagará a las 6.30 del miércoles

SEMANAL

Los programas son los mismos para todos los días de la semana.



FIN DE SEMANA

Elige entre los intervalos de tiempo de lunes a viernes y sábado a domingo y establece la hora de encendido y apagado

G.4 MENÚ DE USUARIO - 2

CONFIGURACIÓN	**HORA Y FECHA** Te permite establecer el día, mes, año y hora actual.
	IDIOMA Te permite modificar el idioma del teclado.
	CONTROL REMOTO OFF: sin control remoto ON: se utiliza el control remoto.
	REINICIO DE LIMPIEZA Menú para restablecer la función “Limpieza”.
	CALIBRACIÓN DEL SINFÍN Este menú le permite modificar los valores preestablecidos de fábrica de la velocidad o de los tiempos de encendido del sinfín. Puede establecer los valores en un rango entre -7 y 7. El valor de fábrica es 0.
	CALIBRACIÓN DEL VENTILADOR Este menú le permite modificar los valores preestablecidos de fábrica de la velocidad del ventilador de combustión. Puede establecer los valores en un rango entre -7 y 7. El valor de fábrica es 0.
	VERANO-INVIERNO Este menú le permite modificar el funcionamiento de la instalación hidráulica según la temporada.
MENÚ DE VISUALIZACIÓN	**BRILLO** Permite ajustar el brillo de la pantalla.
	BRILLO MÍNIMO Permite ajustar el brillo de la pantalla cuando no está en uso.
	ALARMA ACÚSTICA Menú que te permite activar/desactivar la alarma acústica.
MENÚ DEL SISTEMA	Menú para acceder a los datos para el **servicio técnico autorizado**.
SELECCIÓN DE TARIFAS	**Tarifa-1 :** Se utiliza para la selección de pellets de 1ª calidad. *El dispositivo está en esta tarifa cuando sale de fábrica. **Tarifa-2 :** Se utiliza para la selección de pellets de 2ª calidad. **Tarifa-3 :** Se utiliza para seleccionar pellets de 3ª calidad. Nota: Cuando el producto está quemando y hay situaciones como deterioro en la combustión, acumulación en la cámara de combustión o disminución en la eficiencia, cambie a una calidad superior.
EL CONTROL DEL VENTILADOR DE LA CHIMENEA	Si el código de error Er07 aparece constantemente en el panel de visualización, debe cambiarse el valor de 1 a 0 ingresando al menú del sistema y al parámetro P25 del ventilador de chimenea. El ventilador continúa funcionando controlado por voltaje, no controlado por rpm.

G.5 CÓDIGOS DE ERROR

DESCRIPCIÓN	FASE DEL SISTEMA	CÓDIGO
*Error de temperatura del agua de la caldera demasiado alta (Esta alarma se activa cuando el sistema está apagado).	Block	Er01
Error de evacuación	Block	Er02
*Extinción de humos a baja temperatura	Block	Er03
*Extinción por alta temperatura del agua.	Block	Er04
Extinción por alta temperatura del agua.	Block	Er05
El tanque de combustible está extremadamente caliente.	Block	Er06
Error del codificador del ventilador: no hay señal del codificador	Block	Er07
Error del codificador del ventilador: falló el ajuste del ventilador de la chimenea	Block	Er08
Fallo en corte de energía a largo plazo nº día y fecha correctos	Block	Er11
Error de encendido	Block	Er12
Bloqueo de poder	Block	Er15
Error de conexión del panel de control (RS485)	Block	Er16
Error de salida de pellet	Block	Er18
Fallo del motor de limpieza de la cámara de combustión (*)	Block	Er25
Error de servicio	Block	Er40 Service

*Disponible sólo en modelos Hidro

H – FUNCIONAMIENTO

• Cuando enciendas la cocina por primera vez, asegúrate de que el alimentador de pellets esté proporcionando la cantidad adecuada de pellets y que el depósito de pellets esté lleno. Si el depósito no está lleno, asegúrate de que los pellets caigan correctamente en el alimentador.

• Si no tienes éxito después de varios intentos, verifica que el crisol o quemador esté correctamente posicionado y que el encendedor está colocado correctamente en los orificios del crisol o quemador.

• Asegúrate de que el crisol o quemador esté completamente colocado y que no haya pellets o residuos obstruyendo el encendedor o impidiendo la ignición.

• Revisa si hay residuos de pellets anteriores que puedan obstaculizar la ignición. Si encuentras algún problema después de estas verificaciones, podría haber un problema con los componentes de la cocina o la instalación. En ese caso, es recomendable consultar a un profesional.

El incumplimiento de la instalación, puesta en marcha o realización de cambios en el producto por parte de personas o instituciones autorizadas (Servicio Técnico autorizado Alcázar) resultará en la pérdida de la garantía del dispositivo.

Antes de encender la cocina, retire las etiquetas adheridas a esta.
Durante la primera quema de la estufa, se debe proporcionar una correcta ventilación de la habitación.

El humo y el olor de la pintura protectora en la estufa durante la primera combustión son temporales; en este caso, abra las puertas y ventanas.

I - CALIBRACIÓN DEL COMBUSTIBLE

La calibración debe realizarse durante la puesta en marcha de los productos y en caso de reemplazo del pellet utilizado. El primer proceso de calibración (instalación) debe ser realizado por el **servicio técnico autorizado Alcázar**. El procedimiento de calibración debe realizarse cuando la caldera esté fría y no esté funcionando.

Antes de iniciar el proceso de calibración, coloque un recipiente donde pueda pesar el pellet en el punto de caída del pellet. (Si no hay pellet en el sinfín de alimentación, presione la tecla "Set". En el menú de carga, cambie el estado a "Encendido". Después de colocar el pellet en el recipiente que ha colocado, el menú de carga puede cambiar a "apagado".)

Presione el botón "Set". Vaya al menú de carga y cambie el estado de "apagado" a "encendido". La alimentación del pellet se activará y el pellet se alimentará continuamente durante 5 minutos. Al final de este período, realice la carga nuevamente. Pese el pellet al final de estos 10 minutos de carga. Compare el resultado de esta pesada en gramos. Cambie los valores de los parámetros P05 y T03 seleccionando el valor más cercano.

Haga esto sólo si cambia el pellet que utiliza después del servicio inicial y experimenta una disminución en el rendimiento.

PUEDE REALIZAR LOS CAMBIOS SIGUIENDO LOS PASOS A CONTINUACIÓN:

Para cambiar el parámetro P05; Mantenga presionado el botón "Configurar" durante 3 segundos. Seleccione "Sistema" en el menú que aparece. Se le pedirá que ingrese la contraseña. Póngase en contacto con su proveedor de servicios para obtener una contraseña. Luego, seleccione el menú "Tornillo". Puede llegar al valor del parámetro P05 con las teclas de flecha arriba / abajo.

Para cambiar el parámetro P03; Mantenga presionado el botón "Configurar" durante 3 segundos. Seleccione "Sistema" en el menú que aparece. Se le pedirá que ingrese la contraseña. Póngase en contacto con su proveedor de servicios para obtener una contraseña. Luego, seleccione el menú "Temporizador". Puede llegar al valor del parámetro P03 con las teclas de flecha arriba / abajo.

El usuario no debe cambiar ningún parámetro excepto estos dos parámetros dentro del proceso de calibración. De lo contrario, el usuario es responsable de la pérdida de eficiencia.

Gr / 10 mn	P05	T03
350	3,6	185
400	4	160
450	4,6	144
500	5,1	130
550	5,6	118
600	6,1	108
650	6,6	100
700	7,1	93

J – USO DEL HORNO

Cuando la estufa esté encendida, el horno seguirá calentándose hasta cierto punto. La temperatura del horno se puede controlar en modo manual y automático.
En el modo automático, la temperatura del horno se puede controlar mediante el termostato situado en el cristal de la cubierta del horno.
En modo manual, el horno se puede utilizar de acuerdo con las siguientes potencias:

Power 1 = 170,5 ºC
Power 2 = 205 ºC
Power 3 = 236ºC
Power 4 = 257 ºC
Power 5 = 294,2 ºC
Power 6 = 314,6 ºC

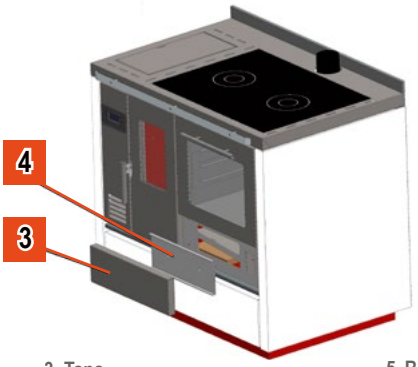
Las temperaturas de la tabla son aproximadas y varían según el tipo de pellet quemado y la frecuencia de la temperatura de los gases de combustión.
La temperatura puede bajar unos 20/30°C si se introducen alimentos en el horno.
Se recomienda voltear periódicamente la bandeja de horno o los alimentos durante la cocción para permitir una cocción homogénea de los alimentos en el horno.

K - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

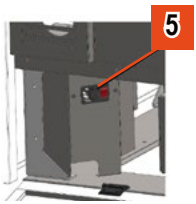
Toda limpieza de su cocina debe realizarse cuando esta se encuentra apagada (en estado frío) y con la conexión eléctrica en posición cerrada (OFF).
Al limpiar su cocina, no utilice productos químicos inflamables, explosivos, inflamables, etc., que puedan representar un peligro. Limpie el cristal de su cocina con un paño suave y húmedo y un limpiador de superficies.



1. Cámara de combustión
2. Cenicero



3. Tapa
4. Tapa de limpieza



5. Botón de encendido y apagado

K.1 LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE COMBUSTIÓN

• Abra la tapa de la cámara de combustión (1) al limpiar la cámara de combustión.
• Inspeccione visualmente el crisol de combustión para detectar acumulación de suciedad. Retire cualquier suciedad. Cuando limpie el crisol, asegúrese de que esté completamente frío.

K.2 LIMPIEZA DEL CENICERO

• Antes de abrir la tapa del cenicero, asegúrese de apagar el dispositivo con el botón de encendido/apagado número (5), luego retire el cenicero número (2). Límpielo y vuelva a colocarlo.

K.3 LIMPIEZA DEL CONDUCTO DEL HUMO

• Abra la tapa (3).
• Desenrosque los tornillos de conexión de la tapa de limpieza (4). Retire las cenizas de los conductos de humo. Después de limpiar, cierre la tapa de limpieza e instale los tornillos de sujeción.
• Cierre la tapa (3).

TABLA PERÍODOS DE LIMPIEZA
Recipiente de crisol: **Cada 1 día**
Cenicero: **Cada 2 días**
Caños evacuación de humos: **Cada mes**

Después de 1000 horas de operación, por favor comuníquese con el servicio técnico Alcázar (postventa@alcazar.cl) para realizar la mantención de la estufa.
No rocíe limpiadores en las partes pintadas o en los sellos de las puertas del fogón.

La pantalla muestra el mensaje “Clean” (Limpio) cada 200 horas y el sistema emitirá una señal acústica periódicamente. Para detener dicha señal, ingrese al Menu > “Cleaning Reset” (Reseteo de limpieza). Para acceder al menú; Presione la tecla **SET (P3)** durante algunos segundos. Ingrese al menú “Settings” (Configuración) con tecla (P3). Use las teclas del menúcon flechas **(P4 / P6)** para ingresar a “Cleaning reset” (reiniciar limpieza) con la tecla (P3). Ponga el estado en ‘‘on’’.
Realizar esto es posible únicamente en el estado OFF (apagado).

K.4 ADVERTENCIA DE SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA

Si **el interruptor** no pasara completamente su posición mientras el sistema de limpieza estaba funcionando y hubiese un corte de energía en ese momento, el sistema de limpieza podría descalibrarse. Para recalibrarlo, verifique la alarma de corte de energía que aparece en la pantalla e ingrese al menú del sistema, active la salida AUX 2 (placa madre MB100) y la salida V2 (placa madre NG01) en la pestaña Salidas de Prueba con el comando “ON” y vuelva a equilibrar el sistema de limpieza.

En el caso de que el sistema de limpieza no funcione o se instale incorrectamente a causa de algún error que pudiese ocurrir durante la instalación, no intervenga directamente con la mano mientras el cable de alimentación está conectado.

En caso de que el sistema de limpieza no funcione por diferentes motivos, puede controlar el sistema de limpieza automático desenchufando el cable de alimentación conectado al botón de encendido/apagado (ON/OFF) de la parte posterior del aparato de la toma del botón de encendido/apagado.

Debe vaciar la ceniza y restos en el cenicero tirando la corredera de la caja como se muestra en la figura cada 2 o 3 días. No olvide volver a colocar la bandeja corredera en su posición original.

L – PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La cocina no funciona	Falla eléctrica o falta de energía.	Verifique que el enchufe eléctrico y el interruptor principal estén en posición de trabajo.
	Fusible fundido.	Revise el fusible.
	Salida de humo o paso de aire a través de los conductos de aire.	Limpie la salida de humo y/o limpie el conducto de humo.
La cocina se apaga automáticamente y/o se detiene automáticamente.	El depósito de pellets está vacío.	Llene el depósito de pellets.
	El alimentador de pellets no funciona.	Llame al servicio técnico.
	El sensor de temperatura de pellets está fallando.	
	Puerta no está cerrada completamente	Cierre la puerta.
	Pellet inadecuado.	Utilice el tipo de pellets recomendado por el fabricante.
	Baja proporción de pellets.	Verifique la tolva (alimentación de combustible) con ayuda del servicio técnico. Limpie la cámara de combustión según se indica en el manual.
	La cámara de combustión está sucia.	
	Salida de humo bloqueada.	
La cocina funciona durante unos minutos y luego se apaga	El ciclo de encendido no se completa.	Ejecute nuevamente el ciclo de encendido (abrir y cerrar).
	Fallo de la bujía de encendido.	Llame al servicio técnico.
	Los sensores de temperatura están defectuosos o dañados.	Revise los sensores y reemplácelos si es necesario.
	El conducto de humo está bloqueado.	Revise el enchufe y reemplácelo si es necesario.
No hay tantos pellets como debería haber en la cámara de combustión.	El depósito de pellets está casi vacío	Vacíe y vuelva a llenar el depósito de pellets.
	El alimentador de pellets está bloqueado por un tornillo y/o aserrín.	Alimente el depósito de pellets quitando obstáculos como virutas.
	El motor está defectuoso.	Reemplace el motor del alimentador de pellets.
Es posible que los pellets se hayan amontonado en el crisol, lo que hace que el cristal de la cubierta se ensucie rápidamente y que las llamas parezcan débiles.	Aire de combustión insuficiente.	-Verifique que la habitación tenga acceso permanente a aire limpio. -Limpie el recipiente de combustión y verifique que las rejillas de ventilación estén abiertas. -Limpie la cámara de combustión y el conducto de humo. -Verifique que las juntas de la cubierta estén colocadas correctamente. -Verifique que el pellet esté ubicado en la posición correcta.
	Los pellets pueden estar húmedos o ser inadecuados.	Cambie el tipo de pellet.
	El motor del extractor de humos puede estar defectuoso.	Revise el motor del ventilador de la chimenea si no está funcionando.
El motor de descarga del ventilador de la chimenea no funciona.	El motor que suministra energía al ventilador de la chimenea puede estar dañado.	Llame a servicio técnico Alcazar.
	La tarjeta electrónica puede estar defectuosa.	
Se observó una condición de alarma en la pantalla / Las teclas están inactivas.	Cualquiera de los elementos de seguridad de la cocina puede haberse activado.	Consulta el código del estado de la alarma y una descripción del código en el manual de instrucciones. Mantén presionado el botón de encendido / apagado para que la cocina se autocontrole. Si la falla se elimina, la cocina cambia al estado de apagado. Si la alarma continúa, el error persiste.
	Sobrecalentamiento	En caso de sobrecalentamiento, apague la cocina y permítala que se enfríe. Luego, vuelva a encenderla.
	El combustible puede agotarse	Llene el depósito de combustible.
	Fallo de encendido	Después de esperar a que la cocina se apague, limpie el crisol y vuelva a encenderlo.
El horno no se calienta	Es posible que la cocina no haya entrado en los modos de potencia.	Espere a que la cocina pase a los modos de potencia.
	La cocina está apagada.	Vuelva a encender si la estufa está apagada.
	Falta combustible	Cargue combustible.
El horno está muy caliente	No está en la configuración de potencia deseada.	Ajuste la temperatura deseada utilizando las configuraciones de llama desde el panel de control.

M –INSTRUCCIONES PARA USO CORRECTO

- Por favor, limpie las cenizas antes de encender la cocina.
- Por favor, limpie el interior de los modelos esmaltados con la ayuda de un limpiador y el exterior con un paño limpio.
- Se recomienda usar la cocina en un entorno aislado.
- Esta cocina es para casas, oficinas y lugares interiores. Habrá pérdida de energía y eficiencia en balcones, almacenes, etc.
- No ponga ningún otro combustible en el depósito de pellets.
- Se deben utilizar pellets de madera de 6 mm como combustible.
- Las configuraciones que no sean las configuraciones del usuario (menú técnico) deben ser realizadas por el servicio.
- Por favor, presione el botón de apagado para cerrar la cocina cuando la cocina esté abierta (no desconecte el cable de energía para apagar la estufa).
- Los pellets deben recargarse si quedan a una altura de 20 cm por debajo del depósito de combustible.
- El depósito de combustible no debe cargarse completamente, debe dejarse un margen de 5 cm desde la parte superior.
- La instalación de la chimenea debe hacerse de acuerdo con las instrucciones.
- El mantenimiento anual prolongará la vida útil de la estufa.
- Las configuraciones excepto las configuraciones del usuario deben ser cambiadas por el servicio.

N – 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 a bomberos.
- 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 .

0 – 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. 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.

0.1 – 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.

0.2 – 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.

0.3 – 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