



Cocina Combustión Lenta STRONG



Camino a Cunco por Huichahue Km. 4,5 | Temuco
Mesa Central (56-45) 467 900

Instrucciones de instalación y Manual de uso

¡Usted ha hecho una buena elección, agradecemos su confianza al elegir uno de nuestros modelos!

El motivo de este Manual es darle consejos para la instalación, uso y mantenimiento de su cocina, por favor léalo atentamente. Si además necesita alguna aclaración, consulte directamente a su distribuidor

Contenido

Advertencia antes de su uso

Descripción

Instalación

Instalación entre los elementos de la cocina

Administración del funcionamiento de la cocina

Procedimiento para el encendido y la iluminación

Limpieza y mantenimiento

Errores de funcionamiento y resoluciones de problemas

Notas Generales

Consejos para la protección del medio ambiente

Advertencia antes de su uso

Para poner cocina Strong en modo de funcionamiento adecuado, es importante que lea las instrucciones de uso y de manejo.

Para la combustión utilice leña o briquetas como combustiones sólidos. Para lo mejor rendimiento utilice leña seca (máximo 20% de humedad)

Está prohibido utilizar materiales explosivos dentro del quemador o sobre platos para cocinar. Está prohibido guardar o almacenar productos inflamables cerca de la cocina.

Para una combustión adecuada, en el modo de operación normal, el tiro de la chimenea debe ser 10-14Pa. En caso de que el proyecto es mayor a 15Pa es necesaria la instalación de tapa de la cocina a leñas.

La habitación donde esté ubicada debe tener una ventilación adecuada y aire puro que es necesario para la digestión.

Las ollas se calientan bastante al estar sobre los platos de la cocina a leña. Es necesario mantener a los niños alejados de ésta.

No permita a las mascotas acercarse a la cocina a leñas.

Sólo piezas de repuesto aprobado por el fabricante puede ser instalado en la cocina. Tampoco se pueden hacer cambios en el horno.

Durante el primer encendido de la cocina puede haber olor a humo, puede necesario ventilar la habitación.

En la misma chimenea no instalar ningún dispositivo que utiliza el gas como combustible.

Durante el encendido, utilizar guantes de protección porque la puerta y los vasos se calientan.

Los clientes deben observar las regulaciones nacionales y locales para la instalación de horno.

DESCRIPCION DE LA COCINA

Esta cocina a leñas **STRONG** está hecha de acuerdo a los estándares europeos EN 12815. **STRONG** está diseñada para la calefacción de viviendas y locales y para cocinar en ella. Mesa de trabajo constructiva de la cocina consiste la cubierta y la placa de chapa (figura 1, pos 9, 10, 13).

Conexión de salida de humos se entrega con la cocina que está hecho de hierro fundido gris (pos 11) que se aprieta con dos tornillos para el cuerpo o detrás de la cocina.

Sellado entre la placa y el cuerpo, entre la salida de humos y la abertura de la salida de humos se hace con el amento sin trenza.
Cámara de combustión está construida de fundición.

Todas las piezas de fundición están hechas de hierro fundido gris que asegura una larga vida. El horno está esmaltado y protegido con materiales de aislamiento.

La puerta de la combustión (figura 1, pos 1), la puerta del horno (pos. 2) son de chapa; la puerta del combustión y la puerta del horno poseen un vidrio transparente termo resistente donde se encuentran los termómetros (pos. 12) con medida temperatura de 0 a 500°C.

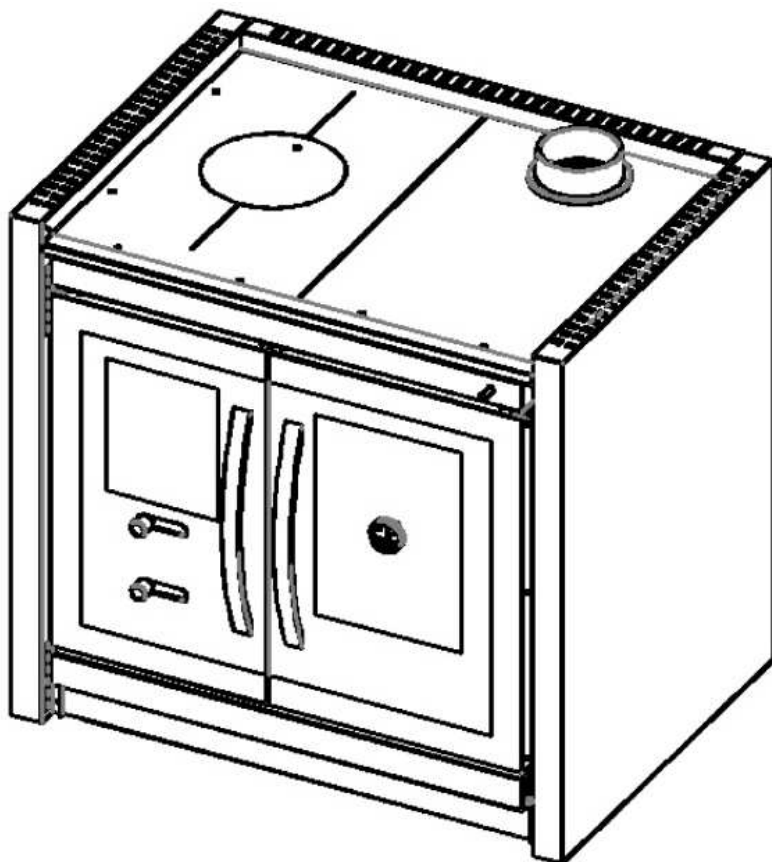
La puerta de la combustión (figura 1, pos 4, 5) posee un regulador auxiliar de aire primario y secundario, que sirve para proteger el vidrio del alquitrán y mantenerlo limpio.

Los lados laterales exteriores, la cubierta de cajón y el pan están hechos de chapa metálica protegidos con esmalte.

En caso de incumplimiento de este manual, el fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por los daños en la cocina.

Descripción:

- 1- puerta de la cámara de combustión
- 2- puerta del horno
- 3- parilla
- 4- botón del regulador primario de aire
- 5- botón del regulador secundario de aire
- 6- parte lateral
- 7- cajón
- 8- parilla del regulador de aire
- 9- placa de la cámara de combustión
- 10- placa de la salida de humos
- 11- salida de humos
- 12- termómetro
- 13- cubierta



Características técnicas

Producto	STRONG
Propósito de producto	Cocina de combustible sólido
Potencia nominal – leña/carbón	10 kW/7,5kW
Eficiencia	
- leña	81%
- carbón	80%
Dimensiones generales (AxLxP)	853 x 905 x 655 mm
Dimensiones del hogar (AxLxP)	315 x 250 x 380 mm
Peso (con chapa /con piedra)	210 kg
Distancia mínima de materiales inflamables	
- detrás	15 cm
- lateral	0 cm
- frente	100 cm
Valor promedio de CO en 13% O2	
- leña	0,0717 %
- carbón	0,0552 %
Emisión de polvo	
- leña	0,036 g/m ³
- carbón	0,027 g/m ³
Diámetro de la salida de humo	Ø130 mm
Salida de humo	detrás/ central
Temperatura de los gases – leña/carbón	211,5 °C/181,7°C
Regulador del aire	primario and secundario
Proyecto	10-14 Pa
Consumación – leña/carbón	3,1kg/h / 2,5kg/h

INSTALACIÓN

La cocina no puede estar cerca de elementos de Madera, aire acondicionado o piezas de plástico de los muebles, ya que transmite combustión a altas temperaturas de trabajo que se distribuye en la superficie externa de la cocina. La distancia mínima entre la cocina y elementos de alrededor es de 50cm y de los inflamables de 80cm. Si se instala cerca de materiales inflamables (madera, pisos plásticos....) es necesario una protección especial más grande que la base de la cocina de ancho lateral de 10cm o más, frente a 50cm o más.

Antes de la instalación de la cocina, comprobar el tiro de la chimenea ya que es uno de los factores para su correcto funcionamiento. La cocina va a conectar con la chimenea de humo por los tubos apropiados a través de del adaptador en la parte superior de la placa de yeso, con el fin de proporcionar rigidez adecuada y el flujo de humo de la cocina de la chimenea. La salida de aire no puede ser instalado muy profundo en la chimenea a fin de no reducir la superficie del proyecto de la sección transversal lo que impide en la chimenea.

La cocina requiere la inserción de aire fresco en la habitación donde está instalado, ante lo cual la superficie de la abertura de entrada de aire fresco no puede ser menor de 0,4dm². Dispositivo para la inserción de aire fresco se va a montar fuera de la habitación colectiva para la ventilación que debe ser protegido con la puerta y las rejillas.

Ventiladores que trabajan en la misma habitación donde la cocina está instalada y montada pueden provocar interferencias durante el funcionamiento de la estufa. Además, todas interferencias o aire acondicionado que hacen de depresión en la habitación donde la cocina está

instalada deben ser ajustados a no hacer descompresión que desactivan el funcionamiento normal de la cocina.

Una de las formas más sencillas para comprobar la chimenea de un proyecto en la chimenea es de llama de la vela, como se describe en la figura 2. La llama de la vela se va a poner cerca de la chimenea y del adaptador de apertura, y si parpadea hacia la apertura es satisfactorio (figura 2b). Parpadeo débil de la llama es un indicador de un proyecto débil (figura 2a).

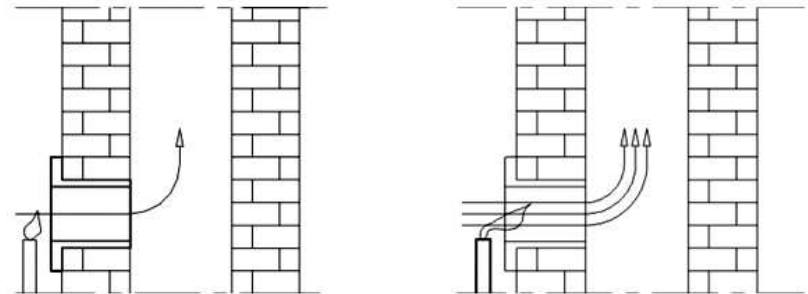
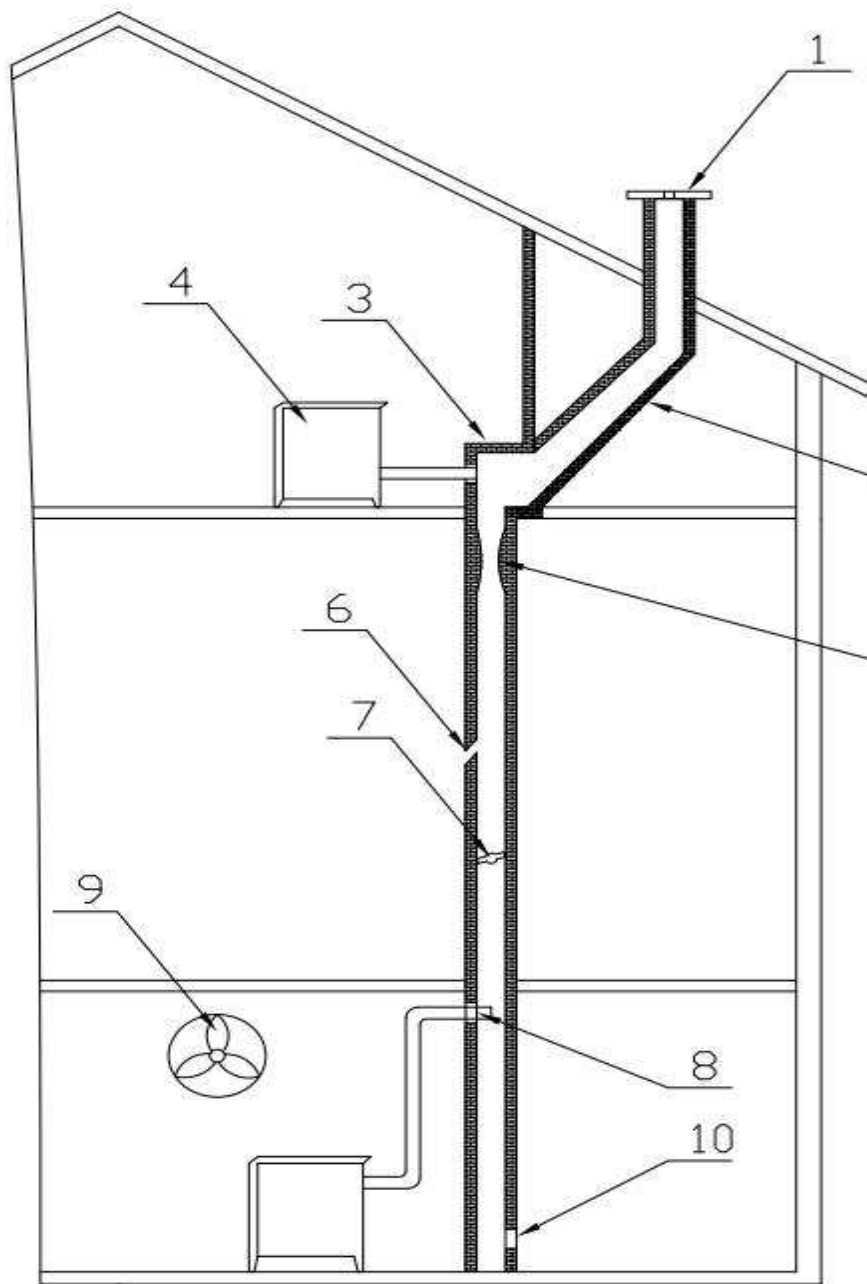


Fig. 2a

Fig. 2b

Si el proyecto es débil en la chimenea (figura 2a) comprobar la corrección de la chimenea. La chimenea debe ser ubicada en el interior de la habitación el aislamiento de la chimenea es muy recomendable.



- Fallos de la chimenea pueden ser (figura 3):
- 1-chimenea es menor de la parte superior del techo, pequeña sección transversal de la salida
 - 2-pendiente es demasiado grande
 - 3- cambio de dirección repentino del canal de humo
 - 4- otra cocina u otro dispositivo conectado al mismo canal de humo
 - 5-capítulos chimenea
 - 6-alquitrán acumulado
 - 7-cuerpo extraño en la chimenea
 - 8-tubos de humo instalado muy profundo
 - 9-ventiladores instalados en la misma habitación que provocan la depresión
 - 10-chimenea sin puerta o alguna otra abertura en la chimenea y otras aberturas de limpieza

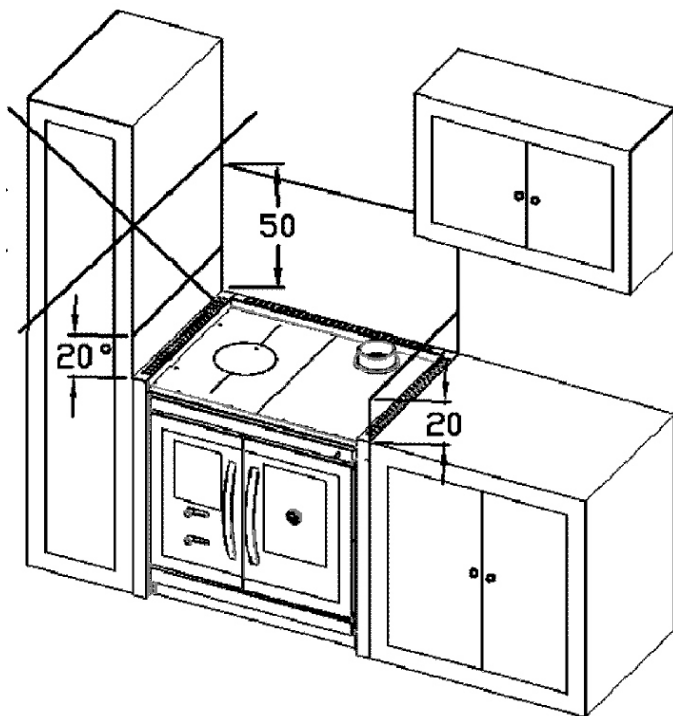
Fig. 3

INSTALACIÓN ENTRE LOS ELEMENTOS DE UNA COCINA

Para insertar su cocina en los elementos de una cocina usted tiene que respetar lo siguiente:

1. La distancia mínima entre la cocina y elementos inflamables es de 15cm detrás.
2. La distancia mínima entre la cocina y los elementos de alrededor frente es 100cm
3. Está prohibido instalar la cocina entre los elementos de cocina que son posicionados en dos niveles
4. Está prohibido instalar los elementos de una cocina por arriba de la cocina

Instalación mala y regular están mostradas en la imagen siguiente:



PROCEDIMIENTOS PARA EL ENCENDIDO Y LA ILUMINACIÓN

Antes de que el primer encendido, limpiar todas las superficies esmaltadas de la cocina con mapa seca para evitar la combustión de la suciedad en la cocina y la creación de olores indeseables.

Antes del primer encendido es necesario elevar la cobertura de la placa.

Nota: al primer encendido, es posible que la cocina emita un poco de humo. Esa es una cosa normal y por eso los olores indeseables desaparecen rápido.

El encendido de la cámara de combustión se lleva a cabo de la siguiente manera:

- abrir la puerta de la cámara de combustión y abrir la puerta de cenicero
- poner en el cajón de combustión los materiales: madera cortada y papel secado
- hacer la fuego
- la puerta del cenicero tener abierto desde que no se forma la llama estable, entonces cerrar esa puerta y controlar la calefacción con el regulador del tiraje (fig. 1, pos. 3)
- cerrar la puerta de la cámara de combustión
- después del primer encendido poner en el cajón de combustión las partes de madera más grandes o carbón, cerrar la puerta de la cámara de combustión, el botón regulador de tiraje mueva en la posición a la mitad
- Al agregar la leña, la puerta debe ser abierta a sólo un poco de grado después de esperar 4 o 5 segundos hasta que la presión en el quemador baje a continuación, abra de par en par muy lentamente. No abrir la puerta bruscamente, por lo que cuando la llama es fuerte en el quemador se puede salir y provocar quemaduras. Abrir la

puerta del aparato, siempre prestando atención a abrirla cuando la llama es débil.

-si se utilizan briquetas debe esperar a que todas las cantidades de combustible quemar y luego reducir el tiraje a la mitad.

Con la regulación del tiraje en la cocina usted controla la temperatura, como la fuerza y la velocidad de la combustión. El control de la combustión mantenerse con regulador del tiraje (del aire primario, figura 1, pos 10) que está en la puerta del cenicero y tiene dos posiciones. Combinado con el regulador del aire secundario (figura 1, pos 14) que se encuentra por encima de la puerta del la cámara de combustión se controla la combustión.

La cocina tiene el instrumento auxiliar para facilitarle la manipulación.

Para el encendido, no se puede utilizar aceite destilado, gas y similares, por lo que entonces las condiciones para que se creen gases explosivos, pueden ocurrir en los canales de humos de la cocina y la chimenea.

Para la combustión, se recomienda leña y briquetas.

No utilizar los residuos orgánicos como combustible, residuos de alimentos, plásticos objetos, materiales inflamables, explosivos, cuya combustión perturba el correcto funcionamiento de la cocina y puede inducir a los daños y la contaminación del medio ambiente.

El aumento de las temperaturas externas puede inducir el flujo de aire débil (el proyecto) en la chimenea, lo que se recomienda para grabar con frecuencia pequeñas cantidades. Recomendamos quemar cada una hora con altura del combustible en la cámara de combustión de hasta 15cm.

Después de cada operación de llenado, se recomienda para la cámara de combustión para quemar al menos 30 minutos con la máxima potencia, con el fin de quemar todos los ingredientes volátiles que son la razón principal de la creación de condensado de la combustión.

La perta de la cámara de combustión tiene que estar cerrada, pero no en el momento de llenado.

Para el trabajo adecuado de cámara de combustión, es necesario:

- regularmente limpiar cámara de combustión y de chimenea
- regularmente ventilar las habitaciones debido a la buena combustión
- regularmente quite las cenizas de cenicero
- la grava acumulada y materiales de combustión debe ser eliminada regularmente del quemador, por el set de limpieza.

ADMINISTRACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE COCINA

El primer encendido iniciar con una intensidad moderada para evitar los choques térmicos. Después que toda la cantidad de leña quema entonces insertar la nueva. No permite que la ceniza se acumulada en la parilla. Al agregar la leña, la puerta debe ser abierta

a sólo un poco degradado después de esperar 4 o 5 segundos hasta que la presión en el quemador baje a continuación, abra de par en par muy lentamente. No abrir la puerta bruscamente, por lo que cuando la llama es fuerte en el quemador se puede salir y provocar quemaduras . Abrir la puerta del aparato, siempre prestando atención a abrirla cuando la llama es débil.

Para mayor rendimiento utilice la leña seca, máximo 20% de humedad. En contrario se forman el alquitrán y los gases que provocan con agua gaseosa la creosota. Si la creosota se aparece en una gran cantidad el fuego está inevitable.

El fuego en la chimenea va a reconocer lo más fácil por el sonido característico que viene de la chimenea y por la llama que sale de la chimenea como por la alta temperatura de las paredes donde está la chimenea. Se siente también un olor característico de la quema.

En caso de fuego en la chimenea, cortar el tiro de la misma, cerrar puertas y ventanas, retirar las brasas del hogar, taponar el agujero de conexión por medio de trapos húmedos y llamar a los bomberos. **Nunca utilice agua para apagar el fuego.**

Nota: Si el fuego se convierte en un fuego más fuerte cerrar puertas y ventanas e insertir la arena dentro de la cámara de combustión o apagar la fuego con aparato contrafuego.

La estufa deberá ser limpiada regularmente al igual que el conducto de conexión y el conducto de salida de humos antes el segundo encendido.

- regularmente limpiar cámara de combustión y de chimenea
- regularmente ventilar las habitaciones debido a la buena combustión
- regularmente quite las cenizas de cenicero
- la grava acumulada y materiales de combustión debe ser eliminada regularmente del quemador, por el set de limpieza.

I – Control de aire primario

Sobre la ignición mueva el botón regulador en la posición máxima abierta en la dirección mostrada sobre la figura 4^a durante la operación y le mantiene hasta que la llama no se estabiliza. Cuando la temperatura inferior entonces ajustada es deseada, mueva el botón de regulador en grado mínimo abierta y le mantiene en la dirección mostrada sobre I figura 4b durante la combustión de leñas y de briquetas.

Si el combustible está de mal calidad mueva el botón en la dirección media abierta y si utiliza el carbón no abierta el botón regulador de ninguna manera.

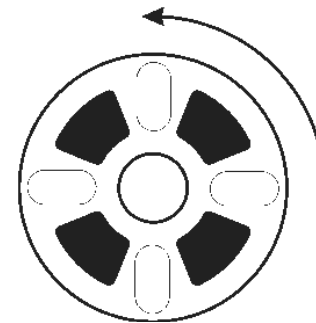


Fig. 4a.

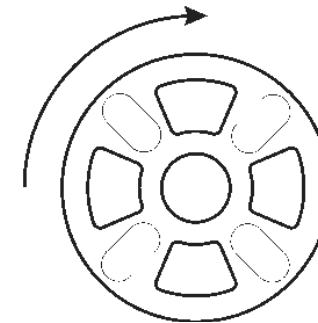


Fig. 4b.

II – Control de aire secundario

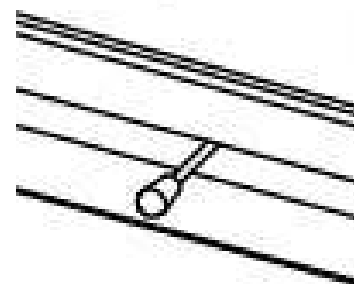
La cocina tiene el control de aire secundario para una mejor combustión y el mantenimiento de las cocinas de vidrio limpio. Mueva el regulador de aire secundario en la dirección cerrado como mostrado en la figura 5^a y le mantiene hasta que la llama no se estabiliza. Cuando la temperatura entonces ajustada es deseada mueva ese regulador en la posición abierta como mostrado sobre la figura 5b durante la operación de combustión.



Antes de que el primer encendido, es necesario ajustar el modo de funcionamiento de la cocina deseado con ayuda del manejar regulador de aire primario (figura 1, pos 13), como ajustar el modo de tiraje con ayuda del botón regulador.

El manejar regulador de aire primario que se utiliza para hacer elección del modo de funcionamiento de la cocina tiene dos posiciones (figura 3):

1. para llevar el encendido y para cocinar es necesario que ese manejar sea totalmente sacado
2. para la cocina, la calefacción y el asado en mismo tiempo es necesario que esa manejar sea totalmente empujado



MODOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA

Esta cocina tiene cuatro modos de funcionamiento que pueden ser elegidos con el botón regulador:

Modo combinado – para cocinar, para asado y para calefacción en mismo tiempo, el manejar regulador de aire primario tiene que estar totalmente empujado y el botón regulador del tiraje que se encuentra en la puerta del cenicero reducir al mitad.

Cocina rápida - por eso es necesario constantemente llenar la cámara de combustión con las cantidades pequeñas de leña el manejar regulador de aire primario tiene que estar totalmente sacado, la puerta del horno debe estar cerrada y el tiraje reducir al mitad.

Calefacción – Como combustible puede ser utilizado la Madera o el carbón. Si se utiliza el carbón es necesario llenar muchas veces la cámara de combustión con carbón. El manejar regulador de aire primario tiene que estar totalmente empujado, el tiraje reducir al mitad y la puerta del horno abierta.

Asado – el manejar regulador de aire primario tiene que estar totalmente empujado, la puerta del horno debe estar cerrada y el tiraje reducir al mitad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

A través de la limpieza regular y adecuada, que permita el correcto funcionamiento y la vida de la cocina.

Limpieza de las superficies externas – Las superficies externas, esmaltadas y cromo se deben limpiar con un paño suave y no dañan. Los productos de limpieza de origen químico no dañan las superficies de la cocina y se pueden utilizar. No utiliza los productos de limpieza de origen abrasivo.

Limpieza de las superficies internas – Tras la limpieza de la cocina, use guantes de protección. Limpie las paredes internas de los quemadores y eliminar el alquitrán acumulado, recoger las partículas piezas de combustión del quemador. Limpiar el cenicero y la ceniza del interior.

Para limpiar los canales de flujo de productos de combustión de gas tiene que hacer el desmontaje de los algunos partes de cocina.

Para hacer desmontaje sigue las etapas:

- retire los tubos,
- retire todas las placas de la cocina con instrumento auxiliar (figura 1, pos 1 y 3)
- retire la cubierta por limpieza (figura 1, pos 6),

Limpieza de vidrio – La combustión de combustible, la superficie de cristal puede ensuciarse debido a los productos de la combustión. El vidrio debe limpiar cuando hace frío con los detergentes suaves. Los detergentes abrasivos dañan el vidrio así que no se utiliza.

Limpieza de la chimenea- La chimenea deberá ser comprobada y limpiada por un especialista, como mínimo una vez al año.

CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO

Situación	Causas probables	Acción
-El fuego prende mal -El fuego no se mantiene	-Madera verde o húmeda -Los troncos son grandes -Madera de mala calidad -Aire primario insuficiente -Tiro insuficiente	-Utilizar maderas duras, con al menos 2 años de corte y almacenadas en sitios abrigados y ventilados -Para el encendido utilizar papel arrugado y astillas de madera seca. Para el mantenimiento del fuego utilizar troncos partidos. -Utilizar madera dura que produzcan -Abrir completamente controles de aire primario y secundario y abrir rejilla de entrada de aire del exterior. -Verificar que el conducto de salida de humos está en perfectas condiciones
El fuego se aviva	-Exceso de aire primario -Tiro excesivo -Madera de mala calidad	-Cerrar parcial o totalmente la entrada de aire -No quemar continuamente, astillas, restos de carpintería
Expulsión de humo en el encendido	-Conducto salida de humos frío -La habitación tiene depresión	-Recalentar el conducto de salida de humos quemando un trozo de papel en el hogar -Entreabrir una ventana exterior hasta que el fuego este bien encendido
Humo durante la combustión Calentamiento insuficiente	-Tiro insuficiente -El viento entra en el conducto de humos -La habitación tiene depresión -Madera de mala calidad -Mala mezcla del aire caliente de la convección	-Verificar el estado del conducto de salida de humos y su aislamiento. -Verificar que este conducto no este obstruido, efectuar -Una limpieza mecánica si fuese necesario. -Instalar un sistema anti revoco (Ventilador) en la parte superior de la chimenea. -En las habitaciones equipadas de un VMC, es necesario disponer de una toma de aire del exterior. -Utilizar únicamente el combustible recomendado. -Verificar el circuito de la convección (rejillas de entrada, conductos de aire, rejillas de difusión). -Verificar que las habitaciones contiguas están equipadas de rejillas de aireación para favorecer la circulación del aire caliente.

Notas Generales

Si todas las instrucciones para instalación, la regulación durante el funcionamiento y las instrucciones de limpieza de este manual se cumplen. La cocina debe funcionar perfectamente.

Todos los reclamos, deben ser notificados al fabricante o servicio autorizado. Si personal no autorizado interviene tanto en la instalación como en el mantenimiento, la garantía deja de estar vigente.

La adquisición de piezas de repuesto que hay que hacer exclusivamente a través del fabricante, con base en las posiciones y las figuras de este manual o la designación de los mencionados.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si el cliente no cumpla con las instrucciones de uso y la instalación de la cocina.

Consejos para la protección del medio ambiente

EMBALAJE

-El material de embalaje puede ser reciclado al 100%

-Después de desecharlo, observar las regulaciones locales

-El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc) debe mantenerse alejado de los niños, ya que pueden representar un daño potencial.

Preste atención a las lesiones durante el desmontaje del embalaje.

PRODUCTO

-El dispositivo está hecho de materiales que pueden reciclarse. Observar las leyes medio ambiente local.

-Utilice sólo los combustibles recomendados.

-La combustión de residuos no orgánicos y (plásticos, chips, textil, madera aceitada) está estrictamente prohibido.