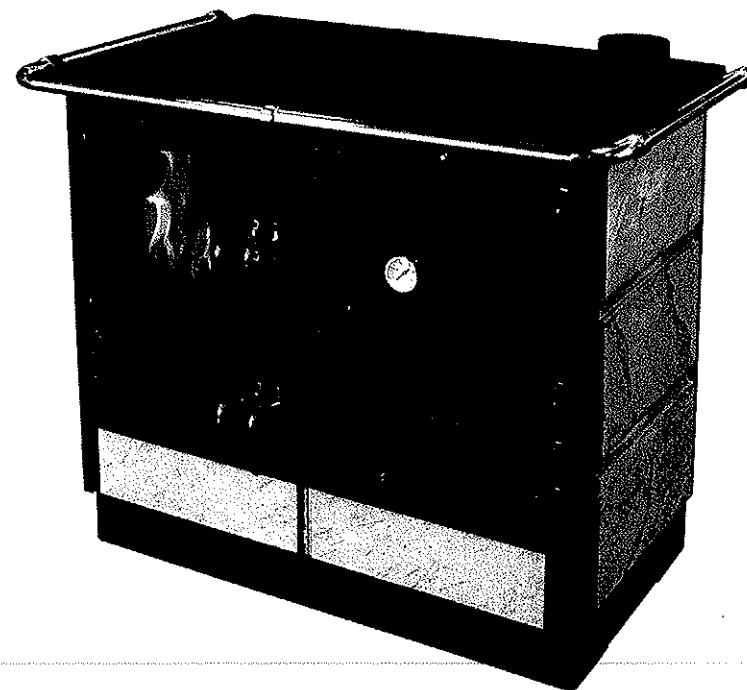


COCINA MAGNUM Y THERMO MAGNUM



Instrucciones de instalación
y manual de uso.

COMERCIAL
COYAHUE LTDA.

 **Alcazar**

(45) 467900 www.alcazar.cl
Camino a Cunco por Huichahue Km. 4.5 - Temuco

Indice

Advertencia antes de su uso	3
Descripción de la cocina	4
Instalación de la cocina	6
Instalación de la cocina en el sistema de calentamiento de agua	8
Instalación de sistema abierto calefacción central	9
Administración del funcionamiento de la cocina	10
Procedimiento para el encendido y la iluminación	11
Limpieza y mantenimiento	12-13
Notas generales	13
Consejos para la protección del medio ambiente	13

ADVERTENCIA ANTES DE SU USO

Para poner la COCINA MAGNUM Y THERMO MAGNUM en modo de funcionamiento adecuado, es importante que lea las instrucciones de uso y de manejo.

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

Está prohibido utilizar materiales explosivos dentro del quemador o sobre los 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 15 a 17 Pa. En caso de que el proyecto es mayor a 20 Pa, es necesaria la instalación de tapa de la cocina a leñas.(Presión)

La habitación donde esté ubicada debe tener una ventilación adecuada y aire puro 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.

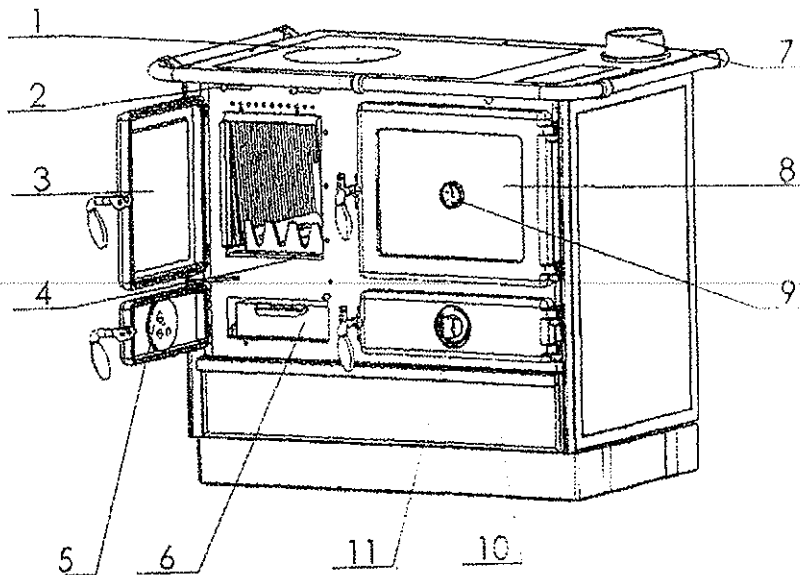
Durante el primer encendido de la cocina pueden haber olor a humo, puede ser necesario ventilar la habitación.

El regulador térmico es parte integral de la cocina .No debe hacer los ajustes del regulador térmico usted mismo.

Al agregar la leña,la puerta debe ser abierta a sólo 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.

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

- 1 Calienta platos (Cubierta)
- 2 Regulador secundario de aire
- 3 Puerta para combustible Horno o Fogón
- 4 Parrilla
- 5 Puerta del cenicero
- 6 Cenicero
- 7 Salida del humo
- 8 Puerta del horno
- 9 Termómetro
- 10 Cajón
- 11 Botón del termostato

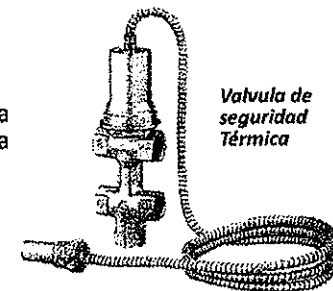


Esta cocina a leñas está hecha de acuerdo a los estándares europeos. A continuación la tabla de características técnicas.

- 1 Energía térmica nominal (kW)
- 2 Eficiencia (89%)
Leña
Lignito
- 3 energía térmica transferida al agua (kW)
- 4 energía térmica transferida al medio ambiente (kW)
- 5 Valor promedio CO
Leña
Lignito
- 6 Emisión de polvo
Leña
Lignito
- 7 Dimensión
- 8 Dimensión del cajón
- 9 Dimensión del horno
- 10 Cantidad de agua para el hervidor
- 11 Diámetro de la salida de humo
- 12 Adaptador de agua
- 13 Parrilla
- 14 Promedio de los gases de combustión
la temperatura
- 15 Máxima temperatura del agua
- 16 Combustible recomendado (leña y briquetas)
- 17 Consumo nominal de potencia
- 18 Máxima presión de trabajo

1	Potencia Nominal Térmica (kW)	17
2	Eficiencia (%) Leña Carbón	89 85
3	Potencia transferida al agua (KW)	10
4	Potencia transferida al ambiente (KW)	7
5	Valor promedio de CO (monóxido de carbono), en 13% Oxígeno Leña Carbón	0,070%=0,875g/m ³ 0,081%=1,013g/m ³
6	Emisión de Particulado Leña Carbón	0,055g/m ³ 0,070g/m ³
7	Dimensiones Generales (mm)	1070x850x600
8	Dimensiones de Hogar (mm)	230x280x370
9	Dimensiones del Horno (mm)	350x265x465
10	Capacidad de agua (L)	11
11	Diámetro de caños (mm)	120/130
12	Adaptadores de salida agua (pulgadas)	1
13	Tiro (Pa)	15-17
14	Temperatura de los gases (C°)	224
15	Máxima temperatura del agua (C°)	90
16	Combustible recomendado	Leña, Briquetas
17	Consumo de leña, Potencia Nominal (Kg/h)	4,5
18	Máxima presión de trabajo (bar)	2

Esta cocina de combustibles sólidos está diseñada para la calefacción de viviendas y locales. La válvula de agotamiento térmico sirve como válvula de sobrecalentamiento. Válvula térmica Caleffi 544 1.2 que se recomienda.



Válvula de seguridad Térmica

Comentarios: la válvula térmica no es parte del producto y no se suministran con ella. (Se vende aparte) Garantía de la caldera es válida exclusivamente con una función de válvula térmica.

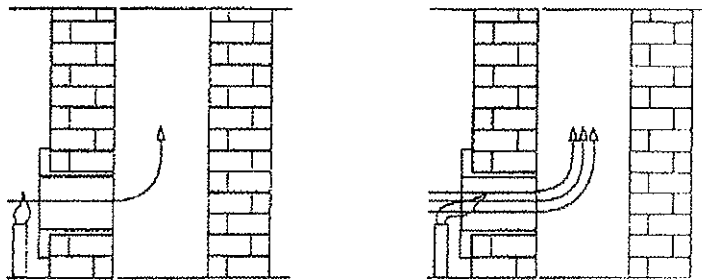
La cocina de combustión de sólidos Magnum y Thermo Magnum posee un termo de agua de 11 litros de capacidad el cual está hecho de láminas de metal con medidas estandarizadas. Adaptador de agua 1 pulgada.
La puerta del combustible (fig1, pos 2) posee un vidrio transparente termo resistente. La puerta del cenicero (fig1, pos 5) posee un regulador auxiliar de aire. La puerta del horno posee un vidrio transparente termo resistente. El área por debajo de horno está diseñado para el mecanismo que sirve para la regulación manual de primaria y no está destinada a la apertura / manipulación de elementos decorativos para abrir la puerta debajo del horno)

INSTALACIÓN DE LA COCINA

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 50 cm y de los inflamables de 140 cm aprox. Si se instala cerca de materiales inflamables (madera, puros plásticos...) es necesario una protección especial más grande que la base de la cocina de ancho lateral de 10 cm o más, frente a 50 cm 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 se va a conectar con la chimenea de humo por los tubos apropiados a través 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.

Una de las formas más sencillas para comprobar la chimenea de un proyecto es la chimenea de llama de la vela, como se describe en la figura 3. la llama de la vela se va a poner cerca de la chimenea y del adaptador de apertura si parpadea hacia la apertura es satisfactorio (figure 3.2). Parpadeo débil de la llama es un indicador de un proyecto débil (figure 3.1)



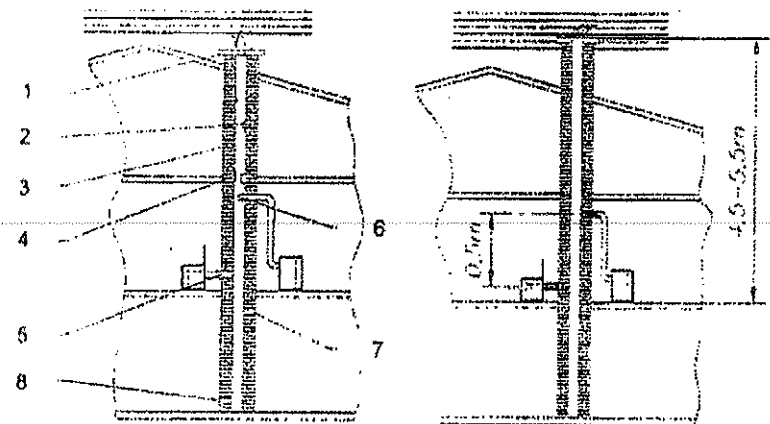
Si el proyecto es débil en la chimenea (figura 3.1) comprobar la corrección de la chimenea. La chimenea debe ser ubicada en el interior de la habitación el aislamiento de chimenea es muy recomendable.

Fallos de la chimenea pueden ser (figura 4.1)

- 1 vidrio débil
- 2 cuerpo extraño en la chimenea
- 3 capítulos chimenea
- 4 alquitrán acumulado
- 5 que los adaptadores estén mal puestos
- 6 tubos de humo instalado muy profundo
- 7 Chimenea sin puerta o alguna otra abertura en la chimenea y otras aberturas de limpieza.
- 8 falta de precisión en las conexiones y en la limpieza.

La distancia entre los dos adaptadores en la misma chimenea debe tener un mínimo de 50 cm (figura 4.2). En la figura 4.2 se describe adecuadamente.

Dispositivos que utilizan gas como combustible no puede ser conectado a la chimenea misma.



INSTALACIÓN DE COCINA EN EL SISTEMA PARA CALENTAR EL AGUA

Para la entrada y salida de agua dentro del sistema de piso (central) de calefacción se proporcionan con adaptadores en una caldera

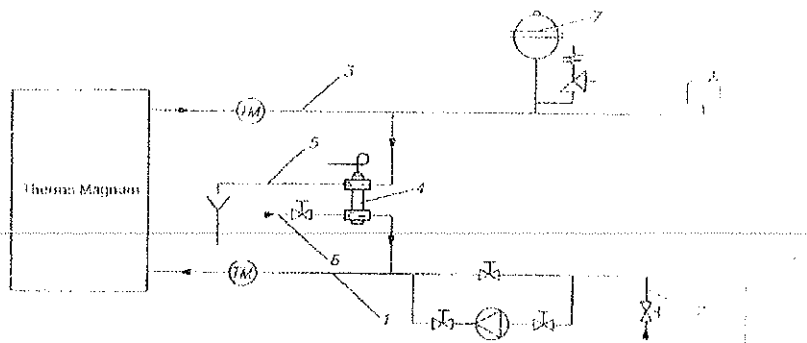
Thermo Magnum se puede montar en el sistema abierto o cerrado de la calefacción central.

La instalación en un sistema cerrado de calefacción central.

Uno de los aspectos de las instalaciones de montaje se representa en la figura 5

La válvula de seguridad debe ser instalada en las inmediaciones de la caldera y se debe ajustar la presión de máx. 3 bares. La guía exterior de la válvula de seguridad debe ser lo más corta posible y no tener posibilidad de ser cerrado. Dentro de esta guía, también, puede que no haya una sola válvula o cualquier otra armadura. El vaso de expansión cerrado se va a montar en las inmediaciones de boiler (estanco acumulador de agua) y su guía de seguridad es corto. Volumen de este líquido se determina de acuerdo a la capacidad de la caldera y sobre la relación de 1 KW = 1 litro

La instalación de la válvula térmica en su lugar previsto en la caldera, es obligatoria. Recomendamos válvula térmica Caleffi 544



- Bomba
- Válvula
- Thermo-manómetro
- Alre. Válvula de escape
- Válvula de seguridad

- 1- Válvula de admisión
- 2- Guía para el enmallado y la descarga del sistema
- 3- Distribución guía
- 4- Válvulas de escape térmico
- 5- Drenaje para agua sobrecalentada del sistema
- 6- Red de acueducto
- 7- Vaso de expansión cerrado

INSTALACIÓN DE SISTEMA ABIERTO CALEFACCIÓN CENTRAL

Uno de los aspectos de la instalación se muestra en la figura 6

En este sistema, se van a montar en la secuencia, la guía de distribución de seguridad de vaso de expansión y la válvula de la caldera y poner en marcha guía de la válvula de la caldera del sistema, la bomba y la válvula que se va a instalar directamente debajo de vaso de expansión abierto, la conexión de corte se debe instalar entre la guía de seguridad de distribución y guía de seguridad térmica, que ofrece de congelación del agua durante el invierno en el vaso de expansión.

La distribución de seguridad y guía de seguridad no puede ser de cualquier armadura.

Vaso de expansión se debe poseer tubo de desagüe como se ve en el esquema de la figura 6.

Volumen de vaso de expansión está determinada por el patrón:

$V = 0,07 \times V$ de agua (l), donde el agua V es el volumen de agua en toda la planta de energía.

Vaso de expansión abierto se va a instalar en la vertical del máximo órgano de calefacción.

En el sistema abierto de la calefacción, el sistema de la gravitación de la calefacción es posible.

NOTA:

La instalación y puesta en marcha de todo el sistema debe ser analizado exclusivamente por personal entrenado que garantiza un correcto funcionamiento del sistema de calefacción. En caso de omisiones un sistema mal diseñado será la responsabilidad de la persona encargada de la instalación del sistema de calefacción, no el fabricante, distribuidor o agente de la caldera.

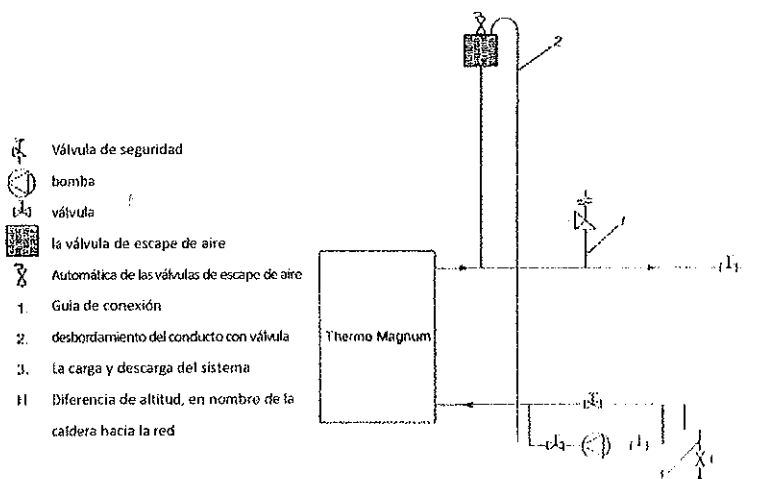
IMPORTANTE:

La instalación de cocina deben ser realizadas por personal calificado de acuerdo con el diseño apropiado. La estructura de la cocina permite la conexión en el sistema de calefacción abiertos o cerrados. Todas las conexiones deben estar bien selladas y apretadas. Deben tener prioridad a la puesta en funcionamiento, la instalación debe ser probado con agua a presión de 3 bar.

Después la instalación de la válvula de seguridad, preste atención a la conexión directa con la red de abastecimiento de agua y alcantarillado, así como en el hecho de que las válvulas debe estar siempre abierto.

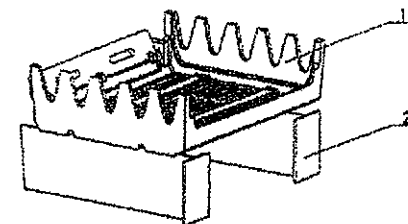
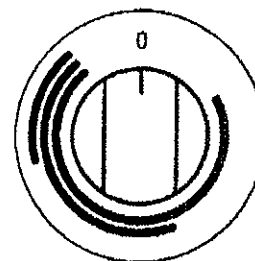
Si la manguera reforzada para la conexión con la salida de drenaje que se utilice, debe estar lejos de la parte de atrás de la cocina.

Al primer encendido, es necesario poner a prueba la precisión de las válvulas por corto tiempo de precalentamiento a 100 ° C para comprobar la exactitud de los reguladores de proyecto e instalación de distribución de agua caliente a los radiadores, así como el de los mismos radiadores.



Esquema de sistema abierto, calefacción central

en la posición deseada de tapa en grado mínimo abierta, así finales de tapa de regulador. El botón debe ser girado con el instrumento auxiliar así: El brazo más largo del instrumento debe ser puesto en el surco del botón entonces dan vuelta, como deseado.



En el modo de verano se lleva a cabo mediante el aumento rejilla (figura 9, pos 1), en las condiciones frías en el soporte inferior de la parrilla (figura 9, pos 2), que viene con la cocina.

La cocina tiene el control de aire secundario (figura 1, pos 2) para una mejor combustión y el mantenimiento de las cocinas de vidrio limpio. Posición abierta es la posición más a la derecha del botón de regulación del aire secundario. Si hay problemas en la combustión (combustible de mala calidad, las irregularidades claro para el buen funcionamiento de la cocina) girando el mando auxiliar, localice en la parte frontal de la puerta del cenicero, que puede traer un aire más primario lo que mejora la combustión. En este caso, asegúrese de que la temperatura y la presión no superarán los valores prescritos.

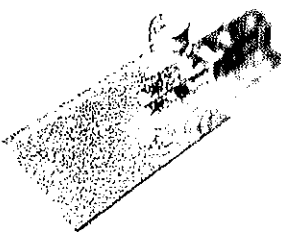
ADMINISTRACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE COCINA

El ritmo de combustión, así como la cantidad de calor que se transmite por la cocina, depende de la cantidad de aire primario para la combustión que se pasa en el área por debajo del quemador.

El Reglamento de la cantidad de aire primario se proporciona de forma automática con el regulador de tiro.

Rathgeber

Sobre la ignición, mueva el boton regulador en la posición máxima abierta en la dirección mostrada sobre la figura 8. Durante la operación, dependiendo la temperatura, la tapa de regulador abrirá y se cerrará automáticamente. Si la temperatura inferior entonces ajustada es deseada, el botón de regulador de vuelta



PROCEDIMIENTOS PARA EL ENCENDIDO Y LA ILUMINACIÓN

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

Nota:

Al primer encendido, es posible que emita un poco de humo. Todas las piezas de fundición están protegidos con color termo resistentes que obtiene su estabilidad después de unos pocos encendidos. es posible que los gases que pueden ser destituidos por la ventilación de la habitación sencilla.

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

- abrir la puerta de la habitación al abrir la puerta del cenicero
- Poner en el cajón materiales (madera cortada, papel de secar)
- Si se utilizan briquetas, debe esperar a que todas las cantidades de combustible para quemar, y luego reducir el consumo de aire a la mitad.

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 pueden inducir el flujo de aire (debido al proyecto) en la chimenea, lo que se recomienda para grabar con frecuencia pequeñas cantidades. Recomendamos quemar cada 1 hora con la altura de combustible en la cámara de combustión de hasta 15 cm.

Después de cada operación de llenado, se recomienda para la cámara de combustión (cocina) 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.

Para el trabajo adecuado de cámara de combustión (cocina), es necesario

- Regularmente limpia cámara de combustión y la 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.

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 esmaltadas y cromo se deben limpiar con un paño suave y no se dañan
- Los productos de limpieza de origen químico no dañan las superficies de la cocina y se pueden utilizar.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES INTERNAS

- Para la limpieza de la cocina, use guantes de protección. Limpie las paredes internas de los quemadores y eliminar el alquitrán acumulado, recoger las partículas y cenizas de combustión del quemador . Limpiar el cenicero y la ceniza del interior.

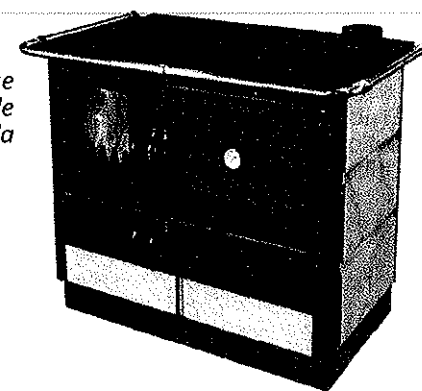
LIMPIEZA DE VIDRIO

- Después de la combustión de combustible, la superficie de cristal puede ensuciarse debido a los productos de la combustión. El vidrio se debe limpiar cuando hace frío, los detergentes suaves. Los detergentes abrasivos dañan el vidrio así que no se utilizan.

LIMPIEZA DE CANALES DE FLUJO DE PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN DE GAS POR DEBAJO HORNO

- Puerta del horno abierta (1), desenroscar (6) tornillos (4) en el botón de horno (3) y retire el cierre del fondo (2). Por herramienta auxiliar, eliminar el alquitrán acumulado en el botón y por debajo del horno. Después de limpiar, poner de nuevo el cierre de la parte inferior del horno en la posición original y poner tornillos apretados.

El área debajo de la placa también se debe mantener limpio. Retire la placa de la cocina y el alquitrán de limpieza de la chimenea y el techo del horno.



NOTAS GENERALES

Si todas las instrucciones para la 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 PROTECCION 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 acetada etc) está estrictamente prohibido.