

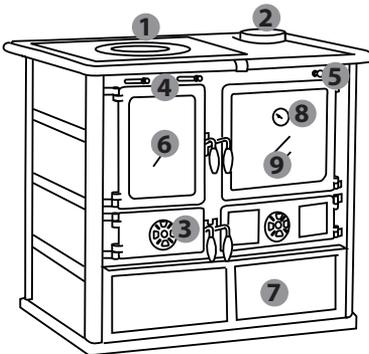


MANUAL DEL PROPIETARIO

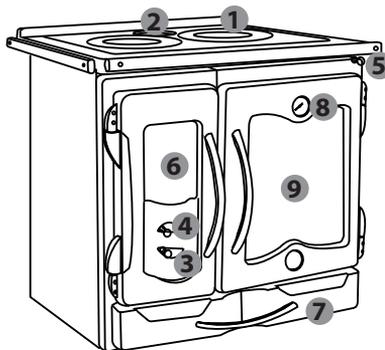
COCINAS A LEÑA

MODELOS: PALLADIO - SUPREMA - SOVRANA

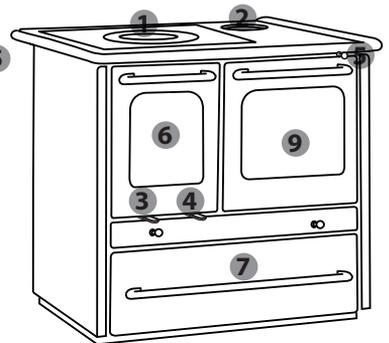
1. Quemador
2. Salida de Humos
3. Control de Aire Primario
4. Control de Aire Secundario
5. Control de Ajuste de Humos
6. Hogar Leña
7. Leñero
8. Termostato
9. Horno



COCINA PALLADIO



COCINA SUPREMA



COCINA SOVRANA

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS conforme a Norma Europea EN 12815

	PALLADIO	SUPREMA	SOVRANA
Potencia nominal (kW)	6.5	8	6.5
Rendimiento (%)	78.9	77.8	78.7
Diámetro cañón (mm)	150	150	130
Consumo horario leña (20% humedad) (Kg/h)	1.9	2.4	1.9
Emisión de gases de combustión - Leña (g/s)	8.7	10.6	7.2
Temperatura del gas de salida - Leña (°C)	239	246	302
Presión a Rendimiento Calorífico Nominal - Leña (mmH ₂ O/Pa)	1.0	1.2	1.2
Dimensiones puerta caja de fuego (An x Al en mm)	223x265	235x225	217x190
Dimensiones caja de fuego (An x Al x Prof en mm)	270x340x400	277x304x460	200x220x400
Dimensiones horno (An x Al x Prof en mm)	330x298x410	436x418x430	330x295x415
Tipo de rejilla	plana	plana	plana
Altura cocina (mm)	851	880	848
Ancho cocina (mm)	1030	980	964
Profundidad cocina sin manillas (mm)	666	660	641
Peso (Kg)	Budeo : 178 Petra : 197 Pergamena: 178	220	130

cuadro n°1

El volumen de calefacción de las cocinas conformes a la **EN 12815**, para edificios cuyo aislamiento térmico no corresponde a las disposiciones sobre aislación térmica, son:

	Palladio	Suprema	Sovrana
Tipo de construcción Favorable	185 m ³	230 m ³	186 m ³
Tipo de construcción Menos favorable	138 m ³	170 m ³	140 m ³
Tipo de construcción Desfavorable	111 m ³	138 m ³	110 m ³

cuadro n°2

Con un aislamiento térmico conforme con las disposiciones de aislación térmica, el volumen de calefacción es mayor si se utiliza en un régimen intermitente (prendiendo y dejando que el fuego se extinga).

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las cocinas de fuego continuo AMESTI, se pueden utilizar para cocinar a la plancha y al horno, además de calentar espacios de la vivienda durante un tiempo, o apoyar una instalación de calefacción centralizada. Son ideales para casas de vacaciones y/o de fin de semana, además de calefacción auxiliar durante todo el año. Como combustible, se utiliza leña.

La cocina de fuego continuo AMESTI, consta de planchas de acero galvanizado, hierro fundido esmaltado y cerámica termo radiante (*solo modelo palladio*).

La caja de combustión está internamente revestida por placas individuales de hierro fundido. En su interior, hay una rejilla para separar las cenizas.

Además, está provista de puerta panorámica con cristal cerámico (resistente hasta 700°C). Dicha puerta permite una vista atrayente de las llamas ardiendo e impide cualquier salida de chispas y humo.

Bajo la puerta del horno, hay un espacio calentaplatos con su correspondiente puerta de cierre. **Nunca** introduzca objetos o materiales inflamables.

El calentamiento del ambiente, se produce por **Radiación**, vale decir, a través del cristal panorámico y las superficies exteriores calientes de la cocina, se irradia calor al ambiente.

Las cocinas AMESTI de fuego continuo, están provistas de controles de aire primario y secundario, con los que se regula el aire de combustión.

2.1. CONTROL DE AIRE PRIMARIO

(ver figura n°1)

El control de aire primario regula el paso del aire primario a través del cenicero y la rejilla en la dirección a la leña. El aire primario es necesario para el proceso de combustión.

El cenicero debe ser vaciado regularmente, para que la ceniza no dificulte la entrada del aire primario para la combustión. A través del aire primario es que el fuego se mantiene vivo.

Durante la combustión de leña, el control del aire primario debe abrirse por poco tiempo, puesto que la leña arde rápidamente y la cocina puede sobrecalentarse.

En el caso del modelo **PALLADIO**, es un comando giratorio que se posiciona bajo la puerta de la caja de fuego.

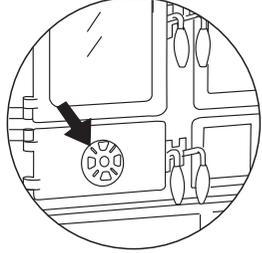


Figura 1
Modelo PALLADIO

En el modelo **SUPREMA**, el comando se ubica en la parte baja de la puerta de la caja de fuego. Cuando el comando está completamente a la izquierda, el registro está cerrado, cuando el comando está completamente a la derecha el registro está abierto.



Figura 1
Modelo SUPREMA

En el modelo **SOVRANA**, el comando está ubicado bajo la puerta de la caja de fuego, en el lado izquierdo. Cuando la palanca está totalmente afuera, el registro está cerrado y cuando está hacia adentro, está abierto.

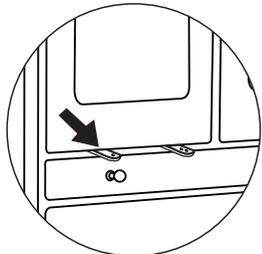


Figura 1
Modelo SOVRANA

2.2. CONTROL DE AIRE SECUNDARIO

(ver figura n°2)

Este control es para regular la intensidad de la combustión y mantener al mismo tiempo el vidrio limpio.

En el modelo **PALLADIO**, este comando se encuentra sobre la puerta de la caja de fuego y se abre desplazándola hacia la derecha.

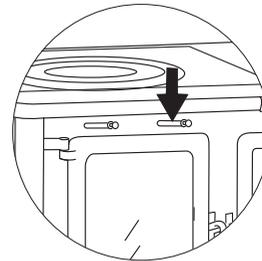


Figura 2
Modelo PALLADIO

En el modelo **SUPREMA**, el control de aire secundario se ubica en la parte baja de la puerta del hogar, sobre el comando de aire primario y se abre desplazándola hacia la derecha.

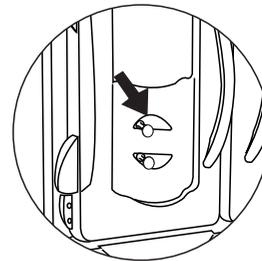


Figura 2
Modelo SUPREMA

En el modelo **SOVRANA**, se encuentra bajo la puerta de la caja de combustión. Este comando debe estar abierto (totalmente introducido).

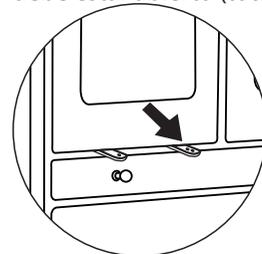


Figura 2
Modelo SOVRANA

2.3. CONTROL DE AJUSTE DE HUMOS

CONVERSIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCINA PARA EL USO DE COCINA, HORNO Y CALEFACCIÓN. (ver figura 3).

En el ángulo superior de la cocina, entre el pasamanos de protección y la puerta del horno, se encuentra el control de ajuste de humos, identificable por un tirador cromado.

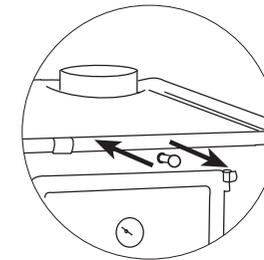


Figura 3
Modelo PALLADIO

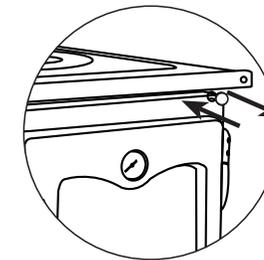


Figura 3
Modelo SUPREMA

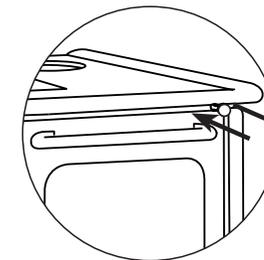


Figura 3
Modelo SOVRANA

Este control tiene dos opciones de funcionamiento:

Función cocina USO PLANCHA: Cuando se empuja el control hacia la parte trasera de la cocina, los gases de combustión fluyen sobre el horno, directamente hacia la descarga de humos.

Función cocina-cocción al horno y calefacción USO HORNO: cuando, en cambio, se tira el control hacia uno mismo, los gases de combustión fluyen alrededor del horno, así la temperatura interior del horno aumenta de manera uniforme.

3. NORMAS DE INSTALACIÓN

Es necesario llamar a un Instalador Profesional Autorizado AMESTI de su zona para la instalación de la cocina, asegurando así una correcta conexión de ella a la chimenea.

Antes de la instalación, se debe comprobar que el suelo soporte el peso de la cocina.

No está permitida la conexión de más de un aparato a la misma chimenea.

El diámetro de la apertura para la conexión, debe corresponder, por lo menos, al diámetro de la tubería para la extracción de humos, que es de 5" (modelo Sovrana) y 6" (modelo Palladio y Suprema).

La salida de humos no utilizado, debe cubrirse con una tapa incluida con el equipo.

4. SISTEMAS DE PROTECCIÓN EN CASO DE INCENDIO

Durante la instalación de la cocina, se tiene que adoptar las siguientes medidas de seguridad:

a) La distancia mínima de objetos inflamables y sensibles al calor (muebles, revestimientos de madera, telas, etc.) y de materiales con estructura inflamable, debe ser de 20 cm. por detrás y en ambos lados.

b) Delante de la cocina, no debe haber ningún objeto ni material de construcción inflamable y sensible al calor, a menos de 100 cm. de distancia.

c) Cuando la cocina se instale sobre un piso de material combustible, se debe usar como base una plancha metálica.

d) Sobre la cocina, no debe haber componentes inflamables (por ejemplo, armarios).

La cocina, debe funcionar siempre con el cajón de la ceniza instalado.

Los residuos sólidos de la combustión (cenizas), deben recogerse en un contenedor metálico y resistente al fuego. Es posible reutilizarlas como un buen abono para las plantas.

La cocina nunca debe encenderse en presencia de emisión de gases o vapores (por ejemplo, pegamento, gasolina, etc).

No depositar materiales inflamables en las proximidades de la cocina.

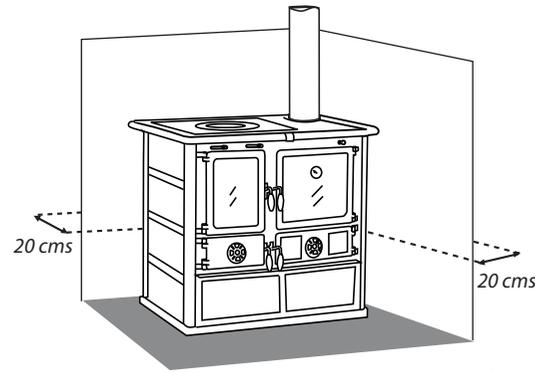


Figura 4

5. CONEXIÓN A LA CHIMENEA / AIRE PARA LA COMBUSTIÓN

Por motivos de seguridad, la puerta del hogar debe abrirse únicamente para cargar la leña. Durante el funcionamiento y el descanso, la puerta del hogar debe permanecer cerrada. La cocina está provista de una descarga de humos colocada detrás y otra colocada en la parte superior, ambas en el lado derecho. El tubo de unión para la conexión a la chimenea debe ser lo más corto posible y los puntos de unión de cada uno de los tubos deben ser herméticos. La conexión a la chimenea, debe realizarse con los tubos proporcionados en el kit de instalación AMESTI de 5" (modelo Sovrana) y 6" (modelo Palladio y Suprema).

El diámetro interior del cañón debe corresponder al diámetro exterior de la conexión de descarga de humos de la cocina. Esto lo garantizan los tubos conformes a EN 12815. Para un buen funcionamiento del aparato, es esencial que en el lugar de instalación se introduzca suficiente aire para la combustión. Esto significa que, a través de apropiadas aperturas, debe poder circular aire para la combustión incluso con las

puertas y ventanas cerradas.

La depresión en la chimenea, debería ser de 10 -12 Pa (=1,0 -1,2 mm. de columna de agua). La medición se debe realizar siempre con el aparato caliente (rendimiento calorífico nominal). Cuando la depresión supera 17 PA (1,7 de columna de agua), hay que reducir la misma mediante la instalación de un regulador de tiro adicional (falsa válvula de aire) en el tubo de descarga o en la chimenea.

6. COMBUSTIBLES PERMITIDOS / NO PERMITIDOS

Los combustibles permitidos, son leñas y briquetas de aserrín. **Se deben utilizar única y exclusivamente leñas secas** (contenido de agua máx. de 25%).

Se pueden cargar al máximo 2 o 3 leñas de 30 cms de largo aprox. y un diámetro e 15 cms como máximo, o bien una capa de briquetas de aserrín de 5 a 6 piezas a la vez. La leña utilizada como combustible, debe tener un contenido de humedad inferior al 25% y **se tiene que guardar en un lugar seco.**

La leña húmeda es altamente contaminante y hace que el encendido resulte más difícil, porque es necesaria una mayor cantidad de energía para que evapore el agua presente. El contenido húmedo, además, tiene la desventaja de que, al bajar la temperatura, el agua se condensa antes en el hogar luego en la chimenea. La leña fresca, contiene aproximadamente un 60% de agua, por lo tanto no es adecuada para quemarse. Hay que guardar dicha leña en un lugar seco y ventilado (por ejemplo, debajo de un cobertizo) durante, al menos, dos años antes de su utilización.

Se pueden quemar única y exclusivamente los combustibles mencionados. Entre los que no se pueden quemar están: restos de aglomerados enchapados con formalita o melamina, leña húmeda o tratada con pinturas. Papel y cartón deben utilizarse sólo para el encendido.

La combustión de desechos, está prohibida por leyes internacionales sobre la protección contra las emisiones. Además, perjudicaría tanto la cocina como la chimenea.

7. USO DEL HORNO

Despejar de cenizas la rejilla, luego cargar el calefactor con leños. Gracias al flujo de aire para la combustión, la temperatura del horno puede verse considerablemente afectada. Un tiro suficiente en la chimenea y unos canales bien limpios para el flujo de humos incandescentes alrededor del horno, son esenciales para un buen resultado de cocción. El ajuste de humos, debe tirarse completamente hacia afuera.

La bandeja del horno, puede colocarse en 3 diferentes posiciones. Tartas espesas y asados grandes, se tienen que introducir en el nivel más bajo. Tartas planas y galletas, se introducen en el nivel intermedio. El nivel superior, puede utilizarse para calentar o dorar.

Algunos modelos de cocina pueden llevar una parrilla de hierro fundido en su interior, que se levanta mediante una manivela. La posición superior, optimiza el uso de la plancha, mientras que la inferior, optimiza el uso del horno.

8. PUESTA EN MARCHA

Al encender por primera vez, es inevitable que se produzca un olor desagradable (debido al secado de los pegamentos de sellos), que desaparece al cabo de un breve tiempo de uso. De todas formas, debe asegurarse una buena ventilación del ambiente. A la primera puesta en marcha, se recomienda que se cargue una cantidad reducida de leña y se aumente lentamente el rendimiento calorífico del aparato. Las tomas de aire para la combustión, deberían abrirse apenas.

Para encender el fuego, de preferencia se debe utilizar pequeños listones de madera con papel de periódico, excluyendo todas las sustancias líquidas como por ejemplo, alcohol, gasolina, petróleo y similares.

Las aperturas para el aire (primario y secundario), deben abrirse a la vez, el ajuste de humos debe regularse para la función cocina, o bien la palanca de control debe empujarse hacia adelante. Cuando la leña empieza a arder, se pueden cargar más leños y regular el aire para la combustión según las indicaciones del cuadro nº3.

Nunca sobrecargar la cocina. Demasiada leña y demasiado aire para la combustión, pueden causar sobrecalentamiento y, por lo tanto, dañar la cocina.

La mejor combustión (emisiones mínimas), se alcanza a la Potencia Nominal, que se obtiene según las indicaciones del cuadro nº3, que indica las posiciones necesarias para los comandos de aire.

No seguir estas instrucciones y reglas de uso, harán que la garantía del equipo expire.

9. FUNCIONAMIENTO NORMAL

Con los controles situados en la fachada de la cocina, se regula la emisión de calor del hogar. Éstos se deben abrir según la necesidad calorífica. La mejor combustión (emisiones mínimas) se alcanza cuando, al cargar leña, la mayor parte del aire para la combustión pasa a través del ajuste de aire secundario y, por el contrario, cargando briquetas, el mismo pasa principalmente a través del ajuste de aire primario.

La regulación de los controles necesaria para obtener el rendimiento calorífico nominal con una depresión en la chimenea de 10-12 Pa (= 1-96 1,2 mm de columna de agua), se presenta en el cuadro al pie de página.

Además de la regulación del aire para la combustión, la chimenea también afecta a la intensidad de la combustión y por consecuencia al rendimiento calorífico de su cocina. Un buen tiro de la chimenea, necesita una regulación más reducida del aire para la combustión, mientras que un tiro escaso, necesita aún más una regulación exacta del aire para la combustión.

Para comprobar si la combustión de la estufa es buena, controle si el humo que sale de la chimenea es transparente. Si es blanco, significa que la cocina no está regulada correctamente o la leña está demasiado mojada; si, en cambio, es gris o negro, significa que la combustión no es completa (es necesaria una mayor cantidad de aire secundario).

IMPORTANTE: Por razones de seguridad la puerta de la caja de fuego se puede abrir sólo para la carga del combustible. Esta, siempre debe permanecer cerrada durante el funcionamiento de su cocina.

	Control Aire Primario	Control Aire Secundario
PALLADIO	2/3 Abierto	20 mm Abierto
SUPREMA	Cerrado	Abierto
SOVRANA	Cerrado	Abierto

cuadro nº3

10. FUNCIONAMIENTO DURANTE LOS PERIODOS DE TRANSICIÓN

Con una temperatura exterior por encima de 15°C aproximadamente, el rendimiento calorífico puede reducirse, y puede producirse un daño en la embocadura de la chimenea. Los gases de descarga dejan de salir completamente (intenso olor a gas). En este caso, sacuda más a menudo la rejilla y aumente el aire para la combustión. Luego cargue una cantidad reducida de combustible. Seguido de esto, controle que todas las aperturas para la limpieza y las conexiones a la chimenea sean herméticas.

11. FLUJO DE AIRE EN EL LUGAR DE INSTALACIÓN DURANTE LA COMBUSTIÓN

La entrada de aire en el recinto de instalación no debe cerrarse durante el funcionamiento de la cocina. Es absolutamente necesario que en el ambiente en el que utilice esta cocina funcione mediante un tiro natural de la chimenea y se introduzca tanto aire como sea necesario para la combustión, o sea, hasta 20 m3/hora..

La recirculación natural de aire, la deben asegurar la entrada permanente de aire fresco

a la habitación por ventanas y/o puertas. Las ventanas, deberían protegerse con una rejilla y no deberían obturarse jamás. Una campana extractora (aspiradora), instalada en el mismo ambiente o en uno adyacente, puede, en caso de insuficiente flujo de aire fresco, afectar negativamente a las funciones de su cocina, siendo necesario permitir una mayor entrada de aire fresco al recinto.

12. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

Que la instalación de la estufa, la conexión a la chimenea y la comprobación de la ventilación por el deshollinador.

Para la limpieza de agua jabonosa superficies esmaltadas uso o no agresivo y no químicamente detergentes abrasivos. Si los componentes se azulados por el sobrecalentamiento, esto puede ser resuelto con un producto adecuado para su limpieza.

IMPORTANTE: Es necesario utilizar exclusivamente piezas de repuesto originales AMESTI. En caso de necesidad, diríjase a su distribuidor más cercano.

12.1. LIMPIEZA DEL CAÑÓN

Un correcto encendido, la quema de un combustible adecuado, la carga de cantidad sugerida de combustible, el correcto ajuste del control de aire secundario, el suficiente tiraje de la chimenea y la presencia de aire para la combustión, son esenciales para el buen funcionamiento de su cocina AMESTI.

Es necesario realizar una limpieza a su cocina AMESTI por lo menos una vez al año o cada vez que sea necesario (en caso de mal funcionamiento y bajo rendimiento).

La limpieza debe realizarse exclusivamente con el equipo en frío. Esta operación debe ser realizada por un Instalador Profesional Autorizado AMESTI de su zona. Puede encontrar el listado de Instaladores en nuestra página web www.amesti.cl. Durante la limpieza, retire de su cocina el collarín y el tubo de la chimenea.

Se puede limpiar a través de la puerta que está bajo el horno (después de retirar los tornillos que fijan la puerta en el lado frontal de la cocina, ver figura n°5) o desde la parte superior.

Para ello deberá retirar los círculos de la placa de cocción y desmontar el tubo de la chimenea del collarín

La limpieza puede realizarse con un cepillo y una aspiradora.

IMPORTANTE: Preste atención a que después de limpiar, todas las piezas desmontadas se vuelven a instalar herméticamente.

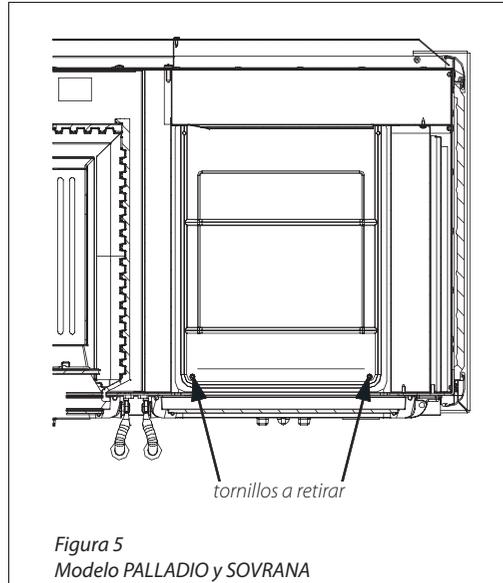


Figura 5
Modelo PALLADIO y SOVRANA

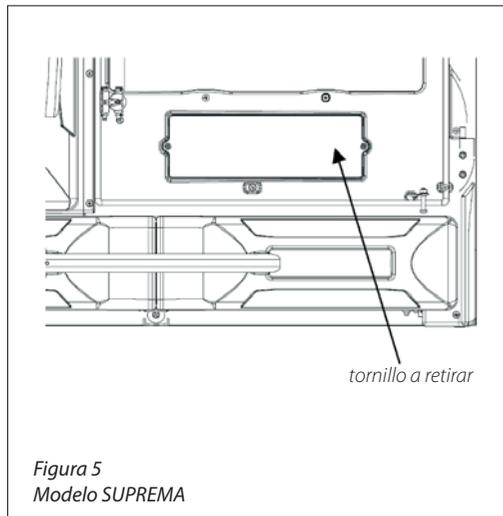


Figura 5
Modelo SUPREMA

12.2. LIMPIEZA DEL VIDRIO

Mediante el correcto funcionamiento de entrada de aire al control de aire secundario, la formación de suciedad en el vidrio de la puerta de caja de fuego se reduce eficazmente. Esto no sucede al momento de utilizar leña húmeda.

IMPORTANTE: La limpieza del vidrio cerámico debe realizarse única y exclusivamente con la cocina fría y con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos o químicamente agresivos para la limpieza del vidrio.

ROTURA: Los vidrios son de vitrocerámica, por lo tanto, resistentes a oscilaciones de temperatura de hasta 750 ° C. Su ruptura sólo puede ser causado sólo por golpes o el cierre violento de la puerta, por lo tanto, su reemplazo no está incluido en la garantía.

12.3. LIMPIEZA DEL CENICERO

Todas las cocinas AMESTI poseen una rejilla en la caja de fuego y el cenicero que recoge las cenizas. Se aconseja vaciar periódicamente el cenicero para evitar que se llene y no sobrecaliente la rejilla. Además es recomendable dejar una capa de 2.5 cms de cenizas para proteger el fondo de la caja de fuego.

ATENCIÓN: Con una pala pequeña retire las cenizas para luego vaciarlas en un contenedor metálico, preferentemente con una capa de arena en el fondo. Saque inmediatamente las cenizas al exterior de la casa y póngalas en un lugar seguro. Recuerde que las brasas permanecen encendidas hasta 36 horas. Las cenizas de madera no tratadas son un excelente fertilizante para el jardín.

13. MANTENCIÓN DURANTE EL VERANO

Tras realizar la limpieza del calefactor, la cocina y los tubos de la chimenea, eliminando totalmente la ceniza y demás residuos, cierre todas las puertas del equipo, los controles correspondientes y desconecte los aparatos de la chimenea. Recomendamos se realice la operación de limpieza del cañones al menos una vez al año; mientras tanto, controle el estado de las uniones ya que si no están perfectamente íntegras, no aseguran el buen funcionamiento del aparato. En este caso, es necesario cambiarlas.

En caso de humedad del ambiente donde está instalado el aparato, colocar sales absorbentes dentro del calefactor.

Proteja con vaselina neutra las partes interiores de hierro fundido, si se quiere mantener sin alteraciones su aspecto estético en el tiempo.

Para cualquier duda o consulta ,visite nuestra página web www.amesti.cl o contacte al Instalador Autorizado y/o distribuidor AMESTI de su zona.



AMESTI LTDA.

J.M.Carrera # 6 - Los Libertadores - Colina - Santiago - Chile

Fono (56-2) 798 0000 - Fax (56-2) 798 0030

www.amesti.cl / estufasecologica@amesti.cl