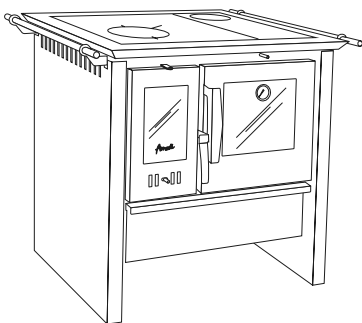


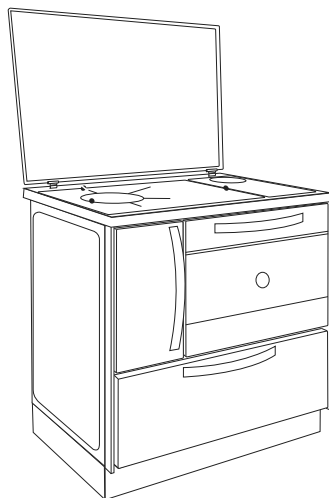
MANUAL DE USUARIO

COCINAS DE

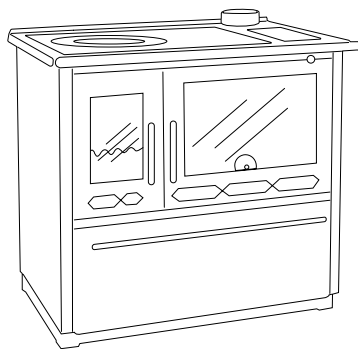
COMBUSTIÓN LENTA



ALLEGRA



ANTONELLA



ALTIMA

1. CONTENIDO

2. INTRODUCCIÓN	03
3. NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE	03
4. DATOS TÉCNICOS	04
5. INSTALACIÓN	05
5.1 Advertencias preliminares	05
5.2 Esquema de componentes de instalación	06
5.3 Cañón Directo y Vertical	07
5.4 Uniones entre piezas	07
5.5 Fijación del cañón a techumbre	08
5.6 Precauciones de instalación	08
5.7 Distancias de seguridad	08
6. DESCRIPCIÓN DE LA COCINA	10
6.1 Componentes de la cocina Allegra Inox / Vitrox	10
6.2 Componentes de la cocina Antonella	11
6.3 Componentes de la cocina Altima	12
7. ENCENDIDO	13
8. MANEJO Y OPERACIÓN DE LA COCINA	15
8.1 Uso Control de Tiro	15
8.2 Uso Control de Aire	16
9. USO DE LEÑA	17
10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
10.1 De la cocina	18
10.2 De la instalación	20
11. PROBLEMAS Y SOLUCIONES	21
12. GARANTÍA	22

2. INTRODUCCIÓN

Gracias por escoger la marca **AMESTI**, su preferencia nos entusiasma para seguir esforzándonos y brindarle lo mejor de nosotros. Por favor lea completamente este manual para que se familiarice con su cocina **AMESTI** y conozca las instrucciones de instalación, operación y mantención que le serán útiles.

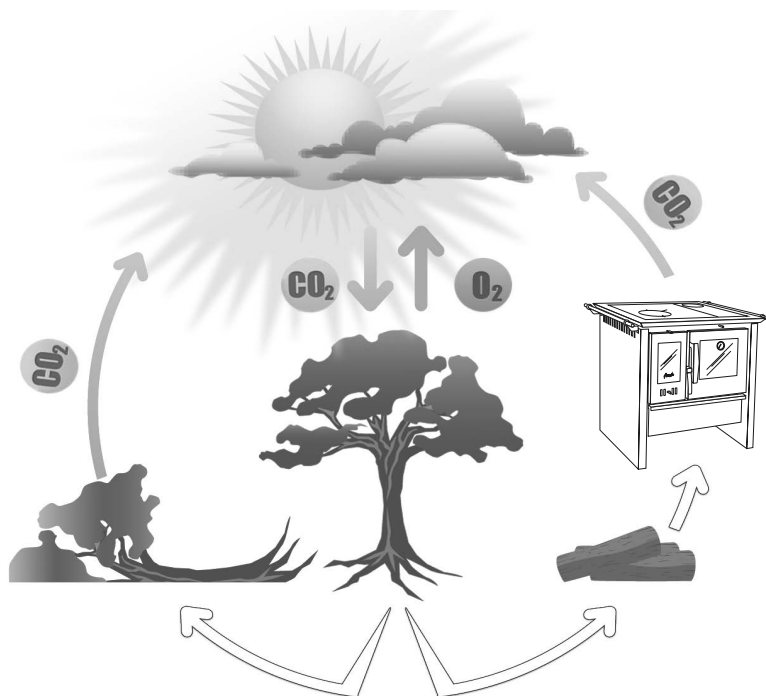
Consérvelo y consúltelo cada vez que lo necesite. Si después de leerlo requiere alguna aclaración complementaria, no dude en acudir a un técnico autorizado o contáctenos directamente. Además, le recomendamos visitar nuestra página web www.amesti.cl donde podrá encontrar mayor información.

Creemos que va a ser uno más de los miles de clientes satisfechos con nuestros productos.

3. NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

La cocción y calefacción a leña, en remplaceo de gas o petróleo, colabora con evitar el calentamiento de la tierra producto del “gas invernadero” dióxido de carbono (CO_2) en la atmósfera. En efecto, al quemar un trozo de madera, el proceso de combustión produce la misma cantidad de CO_2 que esa misma leña absorbió por fotosíntesis durante su crecimiento. Por otra parte, esta cantidad de CO_2 es igual a la que emitiría el mismo trozo de leña si no se usa como combustible y se deja descomponer.

Por esta razón la combustión de biomasa (leña) es un proceso que tiene huella de carbono **neutral**.



Video explicativo

4. DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS				
Nombre		ANTONELLA	ALLEGRA	ALTIMA
Combustión		Lenta	Lenta	Lenta
Potencia nominal (kW)		9	9	8
Eficiencia (%)		73	80	83,7
Dimensiones (Al x An x Pr) mm		900x900x640	860x850x600	845x838x594
Dimensiones de la cámara de combustión (Al x An x Pr) mm		240x180x380	240x210x510	250x300x470
Dimensiones del Horno (Al x An x Pr) mm		270x500x420	340x360x520	400x300x450
Peso (kg)		125	116	121
Distancia mínima de materiales inflamables:	Posterior (cm)	50	35	25
	Lateral (cm)	50	25	40
	Frontal (cm)	80	50	80
Conexión de la chimenea		5"	5"	5"
Posición de la conexión de la chimenea		Derecha	Derecha	Derecha
Consumo de combustible a potencia nominal (kg/h)		2,7	2,6	2,2



Descargar manual actualizado

5. INSTALACIÓN

5.1 Advertencias Preliminares

Para obtener un funcionamiento adecuado de su cocina, es importante que lea este manual y siga estrictamente las instrucciones de uso y manejo.

Utilizar solamente combustibles sólidos, como leña, briquetas y carbón vegetal. Está prohibido poner elementos y materiales explosivos en la cámara de combustión o en la cubierta superior, así como mantener materiales inflamables en las inmediaciones de la cocina.

Para una correcta combustión, el tiraje en la chimenea de evacuación de humos debe ser de 10 a 14 Pascal.

Es necesario ventilar regularmente la habitación en la que se encuentra la cocina debido a la necesidad de afluencia de aire fresco para la combustión.

Las partes de la chimenea de extracción de humo se calientan a altas temperaturas durante el funcionamiento y es necesaria la atención adecuada durante la manipulación. No permita que los niños manejen y jueguen en las proximidades de la cocina.

En caso necesario, solamente se podrán utilizar partes y repuestos aprobados por el fabricante. No realizar ningún cambio o modificación en la cocina.

En el primer encendido, se puede producir humo, sobre todo desde la superficie de la cubierta. Es una situación común y normal que se origina debido al calentamiento y tostado de los depósitos en la superficie (protección anticorrosiva, pintura, polvo). La habitación en la que se encuentra la cocina debe ser ventilada durante el primer uso.

No permita que la cocina se sobre caliente ni que la cubierta se ponga incandescente.

La chimenea de evacuación de humos de la cocina no debe servir para conectar otros dispositivos para evacuar sus humos de cualquier combustible (gas o parafina o leña).

Durante el uso, use guantes de protección.

La instalación de la cocina y la chimenea de humos debe cumplir todas las disposiciones nacionales y locales para la instalación.

En caso de incumplimiento de este manual, el fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños y perjuicios en la cocina u otros elementos dañados como consecuencia de su uso inadecuado.

La correcta ejecución de la instalación del cañón y la calidad de los elementos constituyen el componente más importante en la seguridad de la operación de su cocina **AMESTI**.

Debe utilizarse el **Kit de Instalación 5" AMESTI** según corresponda. Este contiene todo lo necesario para la instalación en casa de 1 piso.

La instalación debe ser realizada por un instalador profesional. Puede encontrar en www.amesti.cl los "**Instaladores autorizados AMESTI**", que son independientes de la empresa **AMESTI**. Dicho título y sus alcances están definidos en el mismo sitio web.

El cañón principal, gorro y embudillo deben ser de acero inoxidable. El doble cañón y la manta deben ser de zinc-aluminio o de hierro galvanizado.

5.2 Esquema de componentes de Instalación

En consideración a su peso, es necesario que el suelo cuente con capacidad de carga apropiada.

Para el correcto funcionamiento de la cocina, se recomienda que la chimenea tenga al menos 4 m de altura y esté aislada en los tramos del entretecho y el exterior (Figura 1)

Los tubos y elementos de evacuación de humos que conforman la chimenea deben ser adecuados y de la mejor calidad, y su instalación debe realizarse siguiendo estrictamente las instrucciones de la chimenea y normas locales. La garantía del equipo no regirá en caso de usar componentes de chimenea que no sean de la marca **Amesti**.

La cocina requiere una entrada de aire fresco a la habitación en la que está instalada, la superficie de abertura para la toma de aire fresco no puede ser menor a 0,4 dm². Si la habitación en la que está instalada la cocina hay extractores, éstos pueden crear alteraciones en su funcionamiento. Además, todos los dispositivos o aire acondicionado que causen subpresión en la habitación en la que está instalada la cocina, deben ser ajustados para no hacer una descompresión que afecte el normal funcionamiento.

Descripción de los componentes:

1. **Cañón Principal** (acero inoxidable) Comprende el trayecto desde el calefactor hasta el gorro.
2. **Tapacielo** (acero inoxidable)
3. **Distancia a Materiales Combustibles** Todo material combustible debe quedar alejado al menos 15 cms del doble cañón.
4. **Lana Mineral** Se ubica en el espacio entre el cañón principal y el doble cañón.
5. **Manta o Escantillón** (zinc-aluminio o galvanizado)
6. **Doble Cañón** (zinc-aluminio o galvanizado) Reviste el cañón principal todo el trayecto desde el entretecho hasta el gorro.
7. **Embudillo** (acero inoxidable)
8. **Gorro** (acero inoxidable)
9. **Chapa metálica de protección para piso inflamable (OPCIONAL)**

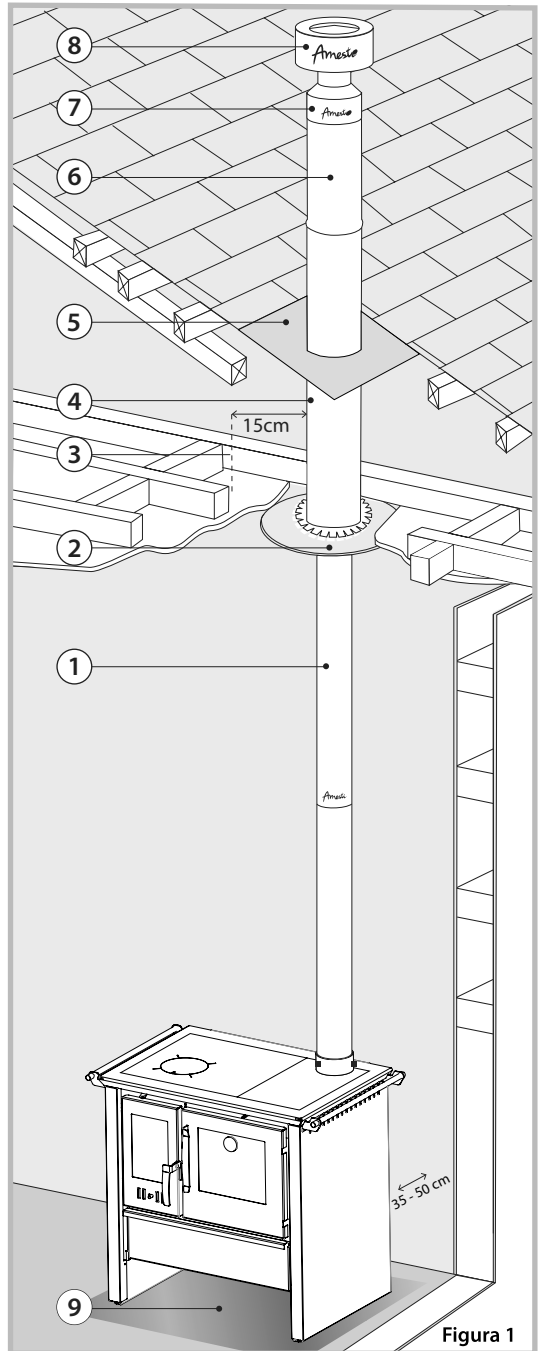
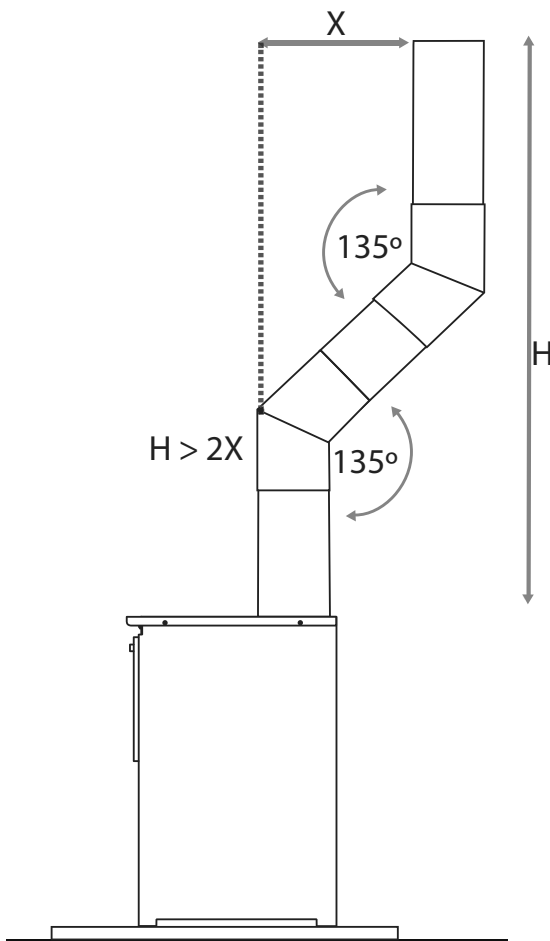


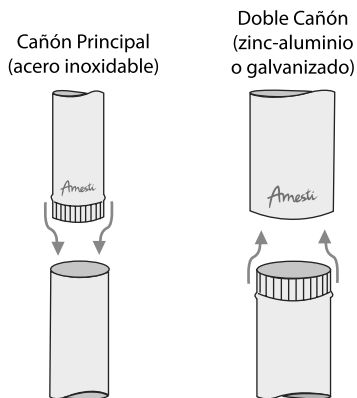
Figura 1

5.3 Cañón Directo y Vertical

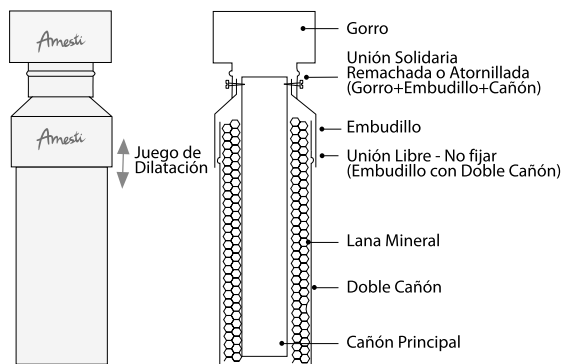
- Siempre es mejor que el cañón sea lo más directo y vertical posible.
- En caso necesario se podrá colocar hasta dos codos de 135°.
- El recorrido vertical (H) será más del doble del recorrido horizontal (X).
- El cañón debe tener más de 4 m y menos de 11 m de longitud para asegurar un buen funcionamiento.



5.4 Uniones entre piezas

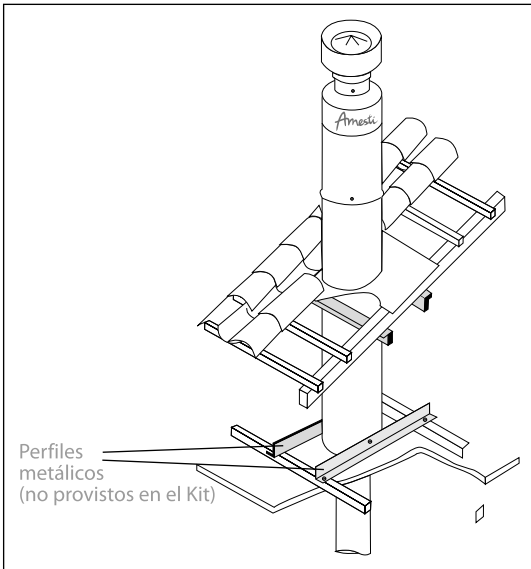


- El gorro, el embudillo y el extremo superior del cañón principal van solidarios y atornillados entre sí. El embudillo juega libremente respecto del doble cañón para permitir la dilatación térmica, esta unión no debe atornillarse.



5.5 Fijación del Cañón a techumbre

El doble cañón se fijará a la estructura de la techumbre mediante perfiles metálicos conservando una distancia mínima de 15 cm a todo elemento combustible.



5.6 Precauciones de Instalación

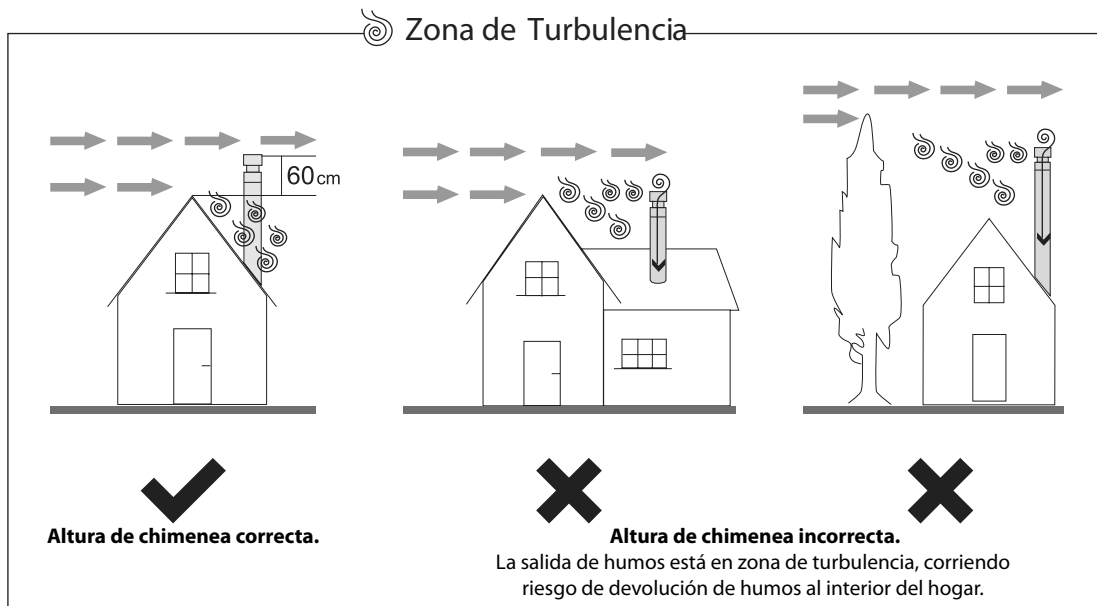
- El suelo donde se instale la cocina debe soportar la masa declarada en las especificaciones técnicas. (Pág. 5)
- Si el piso es de madera, alfombra o plástico, se pondrá una base protectora de metal. Le recomendamos nuestras bases metálicas **AMESTI**, existen de dimensiones y formas distintas según su modelo de cocina.
- No colocar templadores ni reguladores en el cañón, pues afectará el funcionamiento de su cocina.
- Ningún elemento combustible debe quedar a menos de 15 cm del doble cañón.
- Si el cañón sobresale de la techumbre más de un metro o si es un lugar ventoso, se debe colocar tensores para sujetarlo.
- La instalación **NO** debe efectuarse en un sistema de conductos de evacuación de gases compartido con otros equipos.
- **Advertencia:** El recinto donde se instale la cocina debe tener suficientemente aire de combustión y de ventilación.
- Tiro recomendado 12 Pa.

5.7 Distancias de Seguridad

No ponga su cocina en la cercanía inmediata de madera, dispositivos de refrigeración, piezas de plástico y otros materiales inflamables, ya que crea alta temperatura de trabajo que se distribuye en el exterior la cocina. En Datos Técnicos (Pág. 5) se especifican las distancias mínimas a materiales inflamables para cada modelo.

Si la superficie del suelo sobre la que se colocará la cocina es de un material fácilmente inflamable (madera), es necesario instalar una protección de chapa metálica 10 cm más ancha que la cocina y sobresaliendo 50 cm del frente de la misma. (Ver Figura 1, Pág. 7).

Debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:



1) Tiro afectado por turbulencia

Al chocar el viento contra un obstáculo, se produce turbulencia que en ocasiones aumentará la presión causando que el humo se devuelva por el cañón. Para corregir esta situación es necesario aumentar la longitud del cañón hasta que sobresalga de la zona de turbulencia, como se muestra en la ilustración "Zona de Turbulencia".

2) Factores que afectan el tiro

- Temperatura exterior: Mientras más frío en el exterior, mejor tiro.
- Presión Barométrica: En días lluviosos y húmedos, el tiro es generalmente bajo.
- Vivacidad del fuego: Mientras más caliente esté el fuego, más fuerte es el tiro.
- Grietas de la cocina, puerta mal sellada, entradas de aire por la unión de los cañones, etc., pueden producir un tiro inadecuado.
- Altura de chimenea insuficiente.

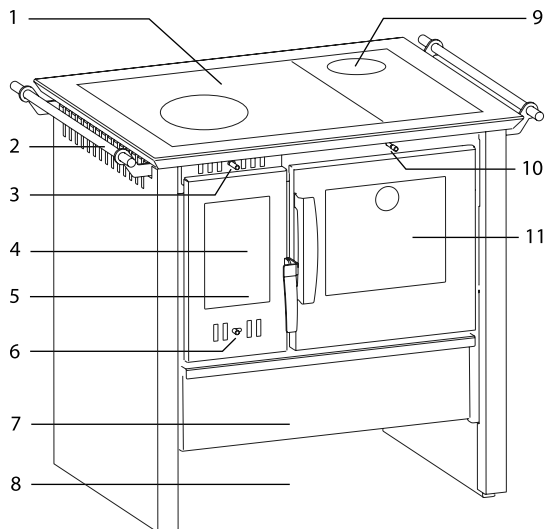
6. DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

Su cocina está diseñada para la calefacción del ambiente, cocción y horneado de alimentos. La placa o cubierta está hecha de hierro laminado, que se calienta durante el funcionamiento de la cocina y transfiere calor a los recipientes de alimentos.

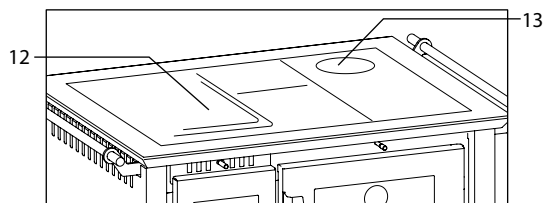
6.1 Componentes de la Cocina Allegra

- 1 - Plato y placa de cocción Acero carbón
- 2 - barra Inox
- 3 - Control de aire superior
- 4 - Caja de fuego
- 5 - Cenicero
- 6 - Control de aire inferior
- 7 - Calienta platos
- 8 - Leñero
- 9 - Salida de humos cubierta Acero carbón
- 10 - Control de tiro
- 11 - Puerta y termómetro horno
- 12 - Vidrio de cocción (Soporta máximo 20 kg.)
- 13 - Salida de humos cubierta Inox

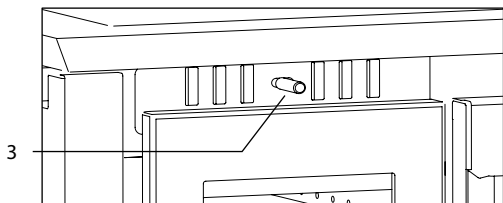
Vista Allegra Inox



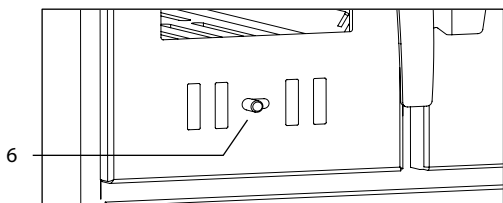
Vista Allegra Vitrox



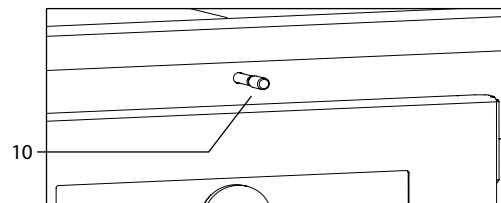
Detalle control de aire superior



Detalle control de aire inferior

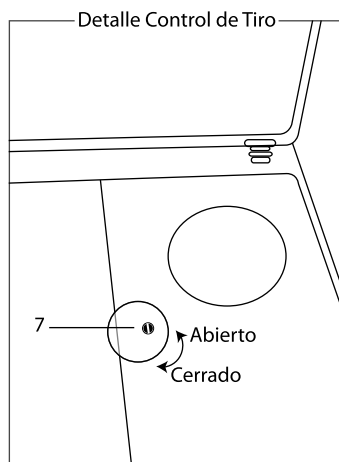
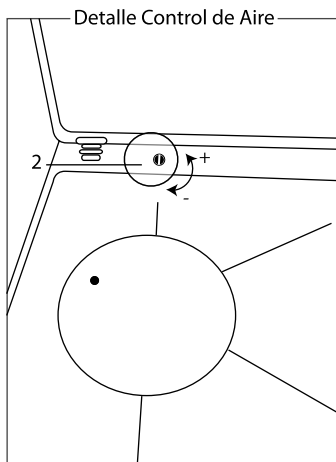
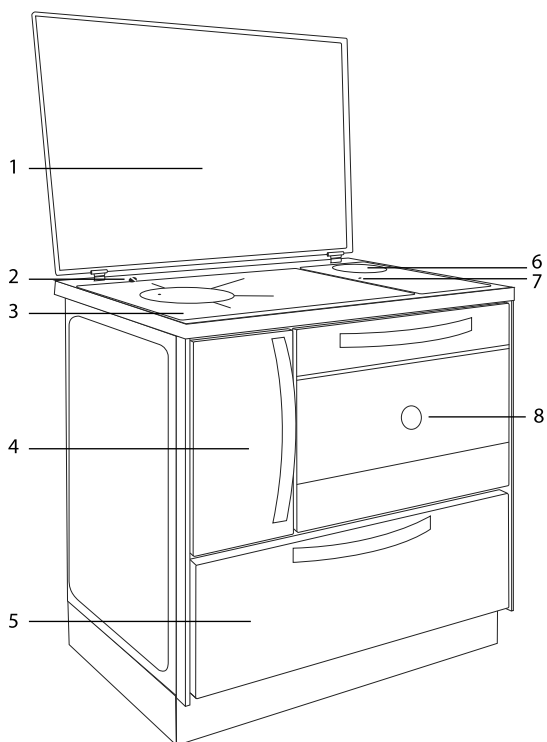


Detalle control de tiro



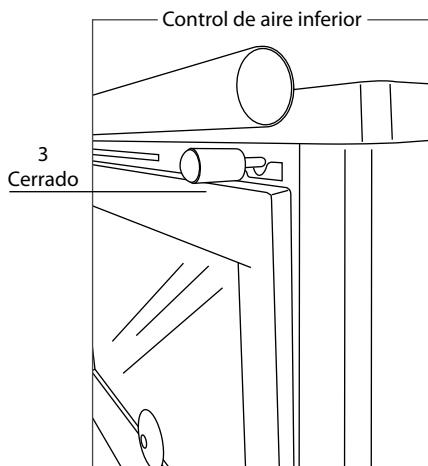
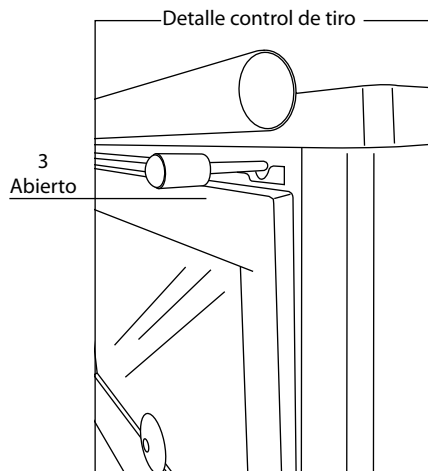
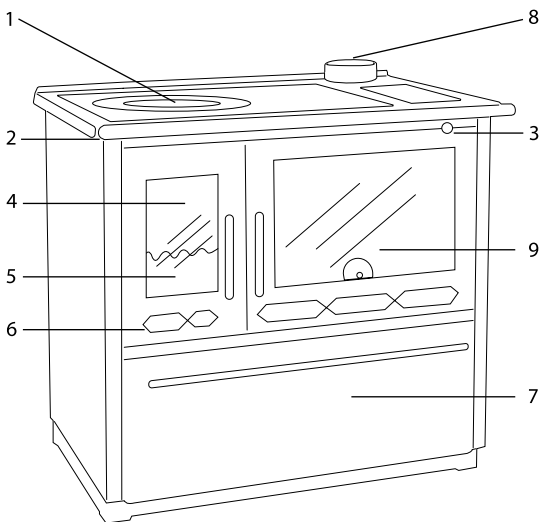
6.2 Componentes de la Cocina Antonella

- 1 - Cubierta de protección
- 2 - Control de Aire
- 3 - Plato y placa de cocción
- 4 - Cámara de combustión y Cenicero
- 5 - Leñero o calienta platos
- 6 - Salida de humos
- 7 - Control de Tiro
- 8 - Puerta y termómetro horno



6.3 Componentes de la Cocina Altima

- 1 - Plato y placa de cocción
- 2 - Barra Inox
- 3 - Control de tiro
- 4 - Caja de fuego
- 5 - Cenicero
- 6 - Control de aire inferior
- 7 - Leñero o calienta platos
- 8 - Salida de humos
- 9 - Puerta y termómetro horno

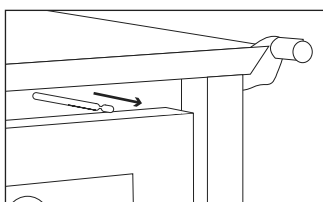


7. ENCENDIDO

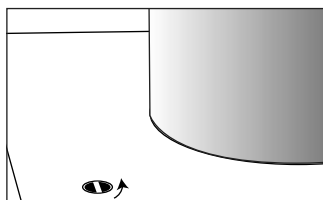
Antes del primer encendido, limpie todas las superficies esmaltadas de la cocina con un paño seco para evitar la combustión de suciedad en la misma y la creación de olores desagradables.

Para encender la cocina debe seguir los siguiente pasos:

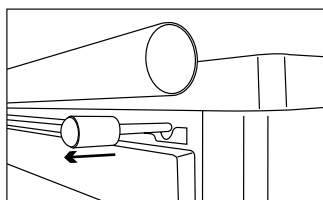
1 - Abrir la puerta de la cámara de combustión. Colocar el control de tiro en posición "abierto" (hacia afuera) en las Cocinas Allegra, Altima y en posición "vertical" en la Cocina Antonella.



Cocina Allegra

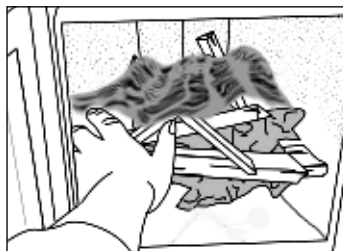


Cocina Antonella



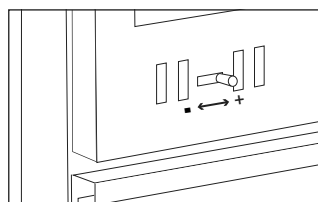
Cocina Altima

2 - Colocar papel arrugado y algunas astillas de leña rajada en la cámara de combustión. Sobre las astillas es recomendable colocar una hoja de diario levemente amuñada para calentar la chimenea, fortaleciendo así el tiraje inicial. Ésto facilitará el encendido.

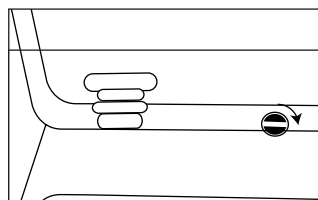


3 - Encender y cerrar la puerta.

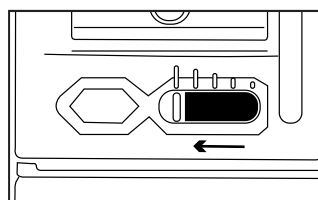
4 - La posición de los controles de aire debe estar al máximo (La cocina Allegra tiene 2 controles de aire superior e inferior) hasta lograr una llama estable y/o hasta alcanzar la temperatura deseada, luego regular el tiraje a gusto. Una vez transcurrido 15 minutos se podrá colocar el control de tiro en posición "cerrado" (Hacia adentro) en las Cocinas Allegra, Altima y en posición "horizontal" en la Cocina Antonella si es que se desea calentar el horno.



Cocina Allegra

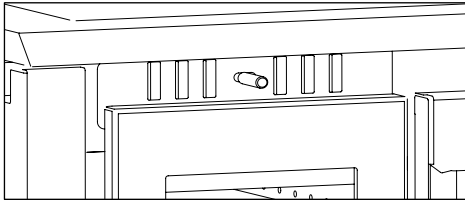


Cocina Antonella



Cocina Altima

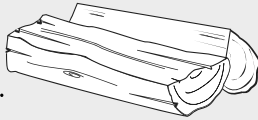
5 - Una vez consumida la leña de encendido, podrá recargar su cocina con trozos de leña más robustos. En cada recarga se deberá colocar los controles de aire al máximo por lo menos unos 10 minutos y el control de tiro en posición "abierto" (Hacia afuera) en las Cocinas Allegra, Altima y en posición "vertical" en la Cocina Antonella por unos 2 minutos hasta lograr una buena reactivación. Si se utilizan briquetas, debe esperar que haya brasas para obtener un buen encendido y a continuación podrá reducir el flujo de aire.



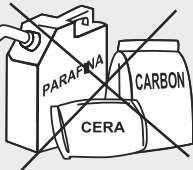
Cocina Allegra

6 - Al agregar combustible, abra lentamente la puerta de la cámara de combustión, espere durante 4-5 segundos y a continuación, abra de par en par muy lentamente. No la abra bruscamente, ya que cuando la llama en la combustión es demasiado fuerte, pueden escaparse llamas y humos hacia la habitación.

Se recomienda usar solamente leña seca (con un máximo de humedad de 25%) y briquetas de madera.

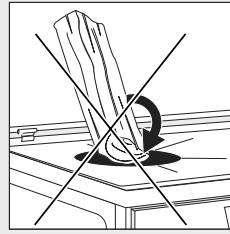


No utilice combustibles fósiles como gasolina o similares, ya que éstos dañarían su cocina y podrían generar una explosión.



ADVERTENCIA: No cargar leña por arriba!

El espacio que se produce al quitar el plato de cocción es solo para limpieza, no para cargar leña. Al cargar leña por arriba, los trozos impactan fuertemente los ladrillos refractarios provocando quebraduras y otros daños.



IMPORTANTE

Cocina Allegra Vitrox: Esta cocina cuenta con una placa de cocción vitrocerámica con esmalte serigrafiado resistente a shocks térmicos de alta intensidad.

Para su correcto uso, procure lo siguiente:

1. **Peso máximo:** 20 kg. No colocar ollas o sartenes con un peso superior.
2. Procurar depositar ollas y sartenes con precaución. No golpear, al igual que cualquier vidrio, este podría quebrarse ante golpes violentos.
3. Evite deslizar ollas y sartenes sobre su placa vitrocerámica. Podría rayarla, generando un daño estético irreparable.
4. Seguir indicaciones de mantenimiento pagina 20.

El no cumplimiento de estas medidas podría provocar la ruptura del vidrio, o el daño permanente de su esmalte serigrafiado (rayas). Aquello no está cubierto en la garantía.

8. MANEJO Y OPERACIÓN DE LA COCINA

Encienda la cocina con fuego moderado con el fin de evitar choques térmicos.

Abra la puerta despacio y con cuidado, no bruscamente, para permitir la igualación de presiones en la cámara de combustión y la habitación, de lo contrario, puede provocar la aparición de humo en la habitación.

La cocina se ha diseñado para la operación con la puerta de la caja de fuego constantemente cerrada, excepto durante la recarga de combustible. No abra la puerta innecesariamente.

Debe usar leña con humedad máxima del 25%. De lo contrario, se generará un exceso de creosota en los ductos, con riesgo de incendio en la instalación.

El termómetro del horno indica la temperatura en la entrada de este y al centro del horno la temperatura será hasta 30°C más alta.

8.1 Uso Control de Tiro

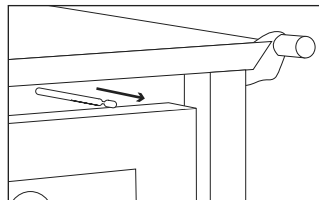
Se puede manejar el **CONTROL DE TIRO** en dos posiciones:

Su cocina de combustión lenta viene equipada con mecanismos que controlan el tiro y la entrada de aire a la cámara de combustión.

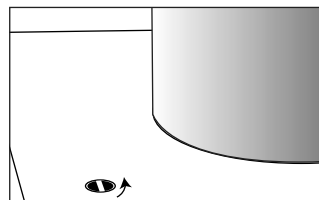
El **Control de Tiro** permite desviar los gases calientes producidos en la combustión haciéndolos pasar alrededor del horno, provocando un aumento de temperatura al interior de éste.

El **Control de Tiro** tiene 2 posiciones:

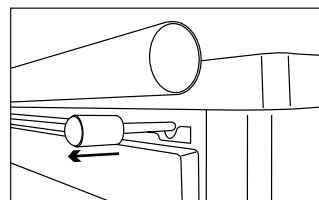
1. Control de Tiro abierto:



Cocina Allegra



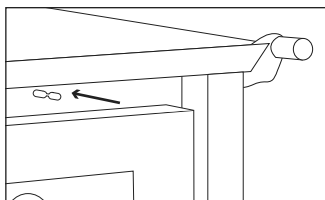
Cocina Antonella



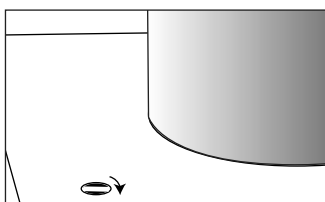
Cocina Altima

- Los gases de la combustión son evacuados directamente al ducto de humos.
- Alta temperatura en los platos y la placa de cocción. Permite cocinar sobre ella.
- Baja temperatura al interior del horno. No permite hornear.
- Permite fácil encendido de su cocina y reactivación vigorosa del fuego después de una recarga.

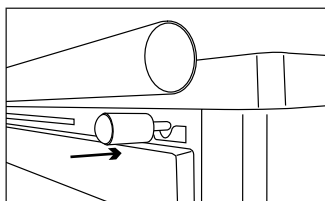
2. Control de Tiro cerrado:



Cocina Allegra



Cocina Antonella

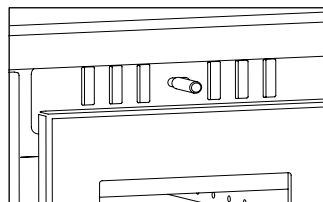


Cocina Altima

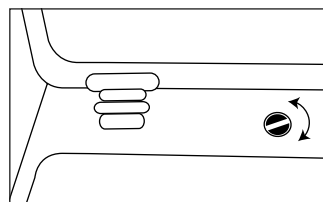
- Los gases de la combustión son circulados alrededor del horno antes de evacuarse por el ducto de humos.
- Alta temperatura en los platos y la placa de cocción. Permite cocinar sobre ella.
- Alta temperatura al interior del horno. Permite hornear.
- Mayor eficiencia de calefacción en la habitación.
- No permite el encendido. Dificulta reactivación después de recargar.

8.2 Uso Control de Aire

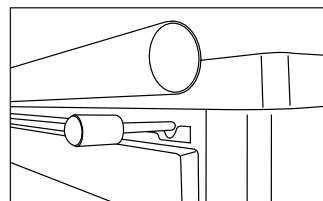
El **Control de Aire** regula la intensidad de fuego en la cámara de combustión. Al tener mayor entrada de aire, mayor intensidad de fuego, mayor temperatura en el horno y en los platos de cocción.



Cocina Allegra



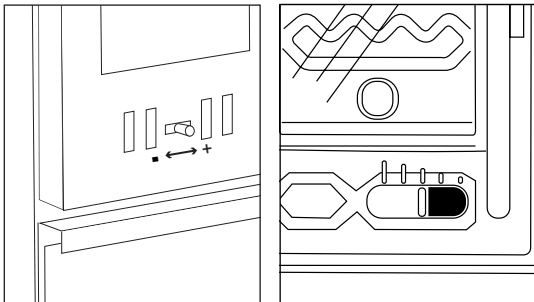
Cocina Antonella



Cocina Altima

Se debe tener en cuenta que a mayor entrada de aire, mayor consumo de combustible y se requieren recargas más frecuentes.

Las **Cocinas Allegra y Altima** cuentan además con un **Control de Aire Inferior**:



Cocina Allegra

Cocina Altima

Se recomienda abrir el control de aire inferior para facilitar el encendido y para aumentar rápidamente la temperatura en el horno, una vez que el combustible ya está ardiendo y la cocina alcanzó la temperatura deseada, se recomienda cerrar y operar únicamente con el Control de Aire Superior. También debe abrirse para reactivar vigorosamente el fuego luego de recargar combustible.

¡ATENCIÓN!

- No utilice como combustible los residuos orgánicos, residuos de alimentos, objetos de plástico, materiales inflamables o explosivos, ya que su combustión perturba el funcionamiento correcto de su cocina y puede causar daños y contaminación al medio ambiente.

Después de una recarga, se recomienda abrir las entradas de aire hasta que la leña encienda bien, con el fin de no generar humo y así evitar la acumulación de hollín o creatosa en el circuito interno de la cocina y la chimenea.

Para un correcto funcionamiento de la cocina, es necesario:

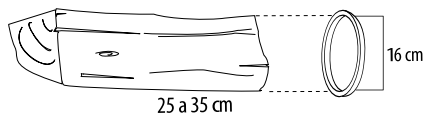
- Limpiar la cocina y chimenea periódicamente.
- Retirar diariamente la ceniza del cenicero.
- Limpiar frecuentemente la rejilla de la cámara de combustión, mediante el uso de un atizador de la cámara de combustión.

9. USO DE LA LEÑA

¿Qué tipo de leña usar?

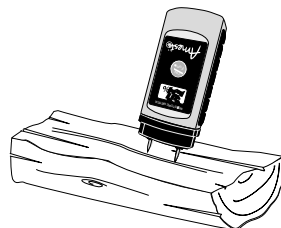
- Puede usar cualquier tipo de leña siempre que esté seca. Mientras más seca, más calor se obtiene de ella.
- Prefiera leñas provenientes de plantaciones tales como eucaliptus, frutales, etc.
- Evite leñas de monte: espino, arrayán, boldo, etc., su tala puede causar daños ecológicos irreparables.
- Procure usar leña de madera dura, pues como regla general, mientras más dura es la madera, mejor es como combustible.
- Utilice leña de longitud 25 a 30cm y de diámetro 16 cm.
- Recuerde que usted va a obtener de su cocina AMESTI solamente el calor equivalente a las calorías de la leña que puso dentro de ella.

¡Mientras mejor sea la leña, mejor será el calor!



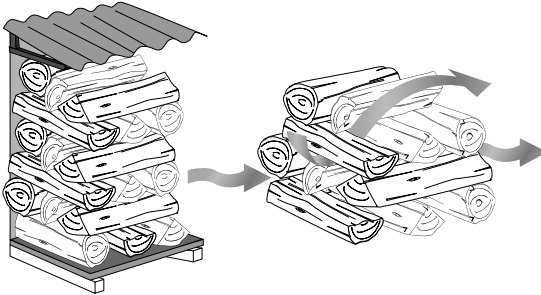
Recomendaciones al momento de adquirir leña seca

- Compre la leña anticipadamente (meses de verano) y luego almacénela en un lugar seco evitando que se moje.
- Adquiera su leña por unidad de volumen, nunca por unidad de kilogramos. Una tonelada de leña de eucaliptus ocupa un espacio de aproximadamente 1 m² de base por 2 m de altura.
- Siempre debe utilizar el Medidor de Humedad AMESTI para verificar que la leña esté seca. El medidor digital AMESTI es de muy fácil uso: deberá partir la leña para clavar las sondas en la superficie del leño recién partido y verificar que la humedad está bajo 25%.



Secado por ventilación

• Apile la leña tal como indica el esquema, de manera que queden separaciones entre leño y leño para circule aire a través de ellos, así pueda existir una mejor ventilación y un secado de leña más rápido y eficiente.



¿Cómo reconocer la leña seca?

- Los trozos son livianos, con corteza semidesprendida y grietas en los extremos de los mismos.
- No debe tener manchas grises o blancas producto de los hongos.
- Debe ser de color opaco. Los colores vivos son muestra de un alto contenido de humedad.

IMPORTANTE

- Mientras más húmeda la leña, se emite mayor cantidad de MP, material particulado pequeño imperceptible a la vista, respirable y que puede causar efectos negativos a la salud.
- La producción de calor de su cocina no depende únicamente de cómo esta sea operada, sino que también del tipo, la humedad y la calidad de leña en la caja de fuego.

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

10.1 De la Cocina

La limpieza regular y adecuada permite un funcionamiento correcto y una vida útil más larga de la cocina.

Asegúrese de que la cocina este fría para poder limpiarla tanto interna, como externamente.

Limpieza de la superficie externa:

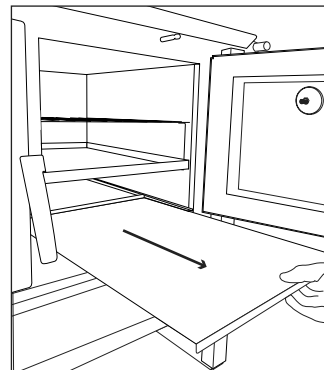
- Se debe usar un paño suave que no dañe la superficie de la cocina.
- Los detergentes químicos pueden ser utilizados y no dañan la superficie de la cocina.
- NO limpie las superficies pintadas y esmaltadas con agentes abrasivos.

Limpieza de la superficie interna:

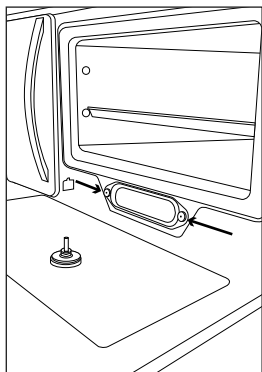
- Utilice guantes protectores para limpiar las paredes internas.
- Recoga las brasas sin quemar depositadas en la rejilla de la caja de fuego.
- Limpie el cenicero diariamente.
- Para limpiar los lugares por donde circula el gas proveniente de la combustión, debe desmontar algunas partes de la cocina.

El desmontaje se realiza de la siguiente manera:

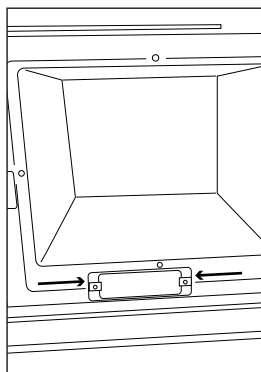
- Retirar la placa (o placas dependiendo del modelo) de la cubierta superior.
- Desmontar la bandeja inferior del horno, deslizándola hacia afuera con la puerta del horno abierta (Cocina Allegra).



- Destornille la tapa de inspección (Cocina Antonella y Altima).



Cocina Antonella



Cocina Altima

- Luego de hacer el desmontaje, retire el hollín y cenizas de todas las superficies que quedarán al descubierto. Se recomienda utilizar una Aspiradora de Cenizas **Amesti**.
- Si su cocina es Antonella, selle con silicona de alta temperatura y atornille nuevamente la tapa de inspección.

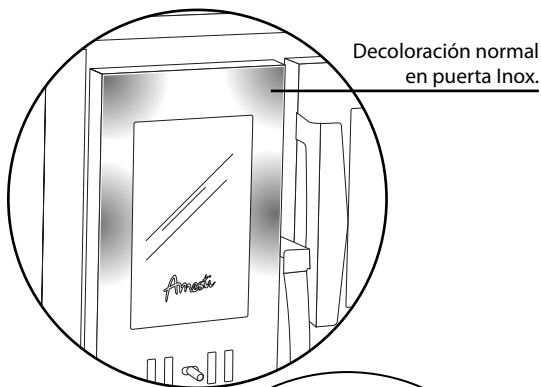
Limpieza de las superficies de vidrio: La limpieza debe realizarse cuando el vidrio esté frío. Utilice detergentes suaves y no utilice agentes abrasivos ya que la superficie del vidrio podría dañarse.

IMPORTANTE

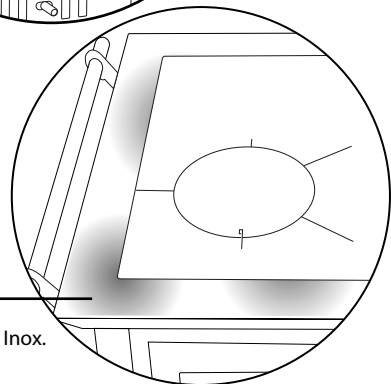
Limpieza del plato y placa de cocción: Se debe limpiar con paño o esponja húmeda no abrasiva. Al final de la temporada se debe lijar y volver a pintar con spray Amesti charcoal especial para alta temperatura.

Si se prefiere, se puede lijar y remover toda la pintura. En este caso se debe limpiar periódicamente con virutilla para mantener libre de óxido. Cuando se deja de usar por un periodo prolongado, se recomienda aplicar aceite de cocina (capa delgada) para proteger de la corrosión.

Decoloración en INOX (Cocina Allegra): Ciertas partes de la puerta y la base de la cocina, tomarán un tono envejecido por la alta temperatura en esas zonas. Esto es normal y después del uso en frío, se puede limpiar.



Decoloración normal en puerta Inox.



Decoloración normal en base Inox.

Mantenimiento de INOX (Cocina Allegra): En las superficies de este material, si quisiera volver al tono natural. Puede pasar un paño esponja abrasivo tipo Scotch-Brite de 3M húmedo suavemente hasta que retome el tono del inoxidable original. Luego con un paño o esponja húmeda retire y limpie los restos de suciedad.

Esto lo puede hacer cuando lo estime conveniente o recomendable al final de cada temporada y recobrar el tono del material INOX de su cocina Amesti.

Mantenimiento placa Vitrocerámica (Cocina Allegra Vitrox):

La placa de cocción de su Cocina Allegra Vitrox es de un vidrio vitrocerámico con esmalte serigrafiado resistente a shocks térmicos de alta intensidad.

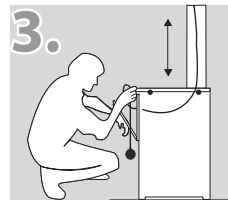
La limpieza del vidrio se debe realizar única y exclusivamente utilizando un paño, agua tibia y jabón o desengrasante NO ABRASIVO, cuando la cocina esté fría. NO DEBEN utilizarse otros químicos como limpia vidrios, limpiadores cremosos abrasivos, etc, ni tampoco elementos abrasivos como virutillas, lijas, espátulas raspadoras, etc, ya que estos podrían rayar el vidrio o remover su esmalte serigrafiado.



Levante el cañón principal 10 cm, desplace la cocina a un costado. Desatornille el gorro y retírelo.



Deslice la bola desde el extremo superior de la chimenea hasta que aparezca por el extremo inferior.



Tire la cuerda desde el extremo inferior, arrastrando el hisopo por el interior de los cañones, luego tírelo hacia arriba. Repita 6 veces. No debe utilizar virutilla en reemplazo del hisopo. Vuelva a posicionar el cañón principal y la cocina en su lugar.

10.2 De la Instalación

Se recomienda al menos una vez al año, así como después de la inactividad más larga. El mantenimiento regular y el control de la instalación evitarán la formación de creosota altamente inflamable y permitirá un funcionamiento correcto de su cocina. Si no se realiza una mantención regular de las zonas por donde pasan los gases provenientes de la combustión, se podría obstruir el funcionamiento de su cocina.

Formación de creosota y necesidad de limpiar la instalación

- La combustión de leña produce ácido acético y piroleñoso, los que combinados con la humedad expelida forman creosota que se deposita en los conductos de la cámara de combustión y en las paredes interiores de los cañones, obstruyendo e impidiendo el correcto funcionamiento de la cocina.
- En estas condiciones, el proceso de encendido de la cocina será lento, tedioso y difícil de lograr una buena combustión.
- Las herramientas necesarias para el servicio de limpieza son: desatornillador, escala, hisopo de acero, aspiradora.

Maneras de evitar la formación de creosota

- Deje funcionar su cocina AMESTI con alta intensidad de combustión durante varios minutos cada vez que recargue leña. Esto hace que la leña alcance rápidamente su estado de carbón y se quemen los vapores, que de lo contrario quedan depositados en los cañones.
- Use solo leña seca.

11. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

En la siguiente tabla, se encuentran los problemas más frecuentes de funcionamiento y sus soluciones:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIONES
Calienta y cocina débilmente	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo irregular • Mala instalación • Leña húmeda sobre 25% • Se utilizan trozos muy grandes de leña 	<ul style="list-style-type: none"> • Lea con detalle el manual antes de manipular la cocina • Verifique que la instalación esté correcta • Utilizar leña seca • Utilice astillas para elevar rápidamente la temperatura
Dificultad para encender	<ul style="list-style-type: none"> • Mala instalación • Control de aire cerrado • Uso de leña húmeda sobre 25% • Falta de oxígeno • Control de Tiro se encuentra cerrado 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que se haya realizado la instalación correctamente • Proporcionar entrada de aire primaria • Utilizar leña seca • Ventilar la habitación para proporcionar aire fresco • Verificar que el Control de Tiro se encuentre abierto • Leer cuidadosamente este manual
Sale humo por debajo de la cubierta	<ul style="list-style-type: none"> • Control de aire cerrado • Falta de flujo de aire • Rejilla sucia • Chimenea obstruida • Control de Tiro cerrado 	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar entrada de aire primaria • Lea cuidadosamente el manual y aplique los consejos para proporcionar flujo de aire • Limpiar la rejilla • Limpiar los ductos de la chimenea

12. GARANTÍA

¿Qué cubre esta garantía?

AMESTI garantiza que todas las partes de este equipo, en lo que se refiere a materiales y manufactura, estarán libres de defecto mientras sean funcionales en el uso del equipo.

¿A quién beneficia esta garantía?

AMESTI ofrece y extiende esta garantía limitada, solamente al cliente comprador original de cada equipo.

¿Cómo validar la garantía?

Esta garantía deberá ser validada a más tardar 10 días después del momento de compra completando el formulario en nuestra página web www.amesti.cl, [link Garantía](#). Además, deberá guardar su boleta o factura y presentarla al momento de exigir su garantía.

De no tener acceso a Internet para realizar esta validación, el propietario deberá enviar la Información indicada en el cuadro que aparece al final de este documento.

¿Por cuánto tiempo se extiende la garantía?

Esta garantía limitada se extiende por 12 meses desde la fecha de compra por defectos en materiales o manufactura.

¿Qué hará la Empresa en caso de defecto?

AMESTI 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.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre los siguientes defectos o daños:

- Los causados por instalación no conforme a este manual, realizada por un técnico no autorizado por la marca y/o con accesorios de instalación no originales de la marca AMESTI.
- Mal uso del equipo, abuso, incorporación de accesorios, eliminación y/o modificación de cualquier parte o pieza del equipo.
- Aspectos estéticos como pintura, enlazados y terminaciones.
- Daños consecuenciales, daños a la propiedad, daños por pérdida de uso, daños por pérdida de tiempo, daños por pérdida de utilidades o ingresos o cualquier otro daño incidental. No se reconocerán como válidas las solicitudes

de indemnización por paro forzoso del producto debido a avería.

- Posibles daños directos o indirectos de personas, cosas y animales domésticos que surjan como consecuencia del incumplimiento de las prescripciones indicadas en este manual.

- Los Vidrios de las cajas de fuego AMESTI son Vidrios Termocerámicos que resisten hasta 800°C y a cambios violentos de temperatura. Solo pueden romperse por un golpe y por lo tanto no está cubierto en la garantía.

- Los vidrios de Hornos son Vidrios templados y solo pueden romperse por un golpe y por lo tanto no están cubiertos en la garantía.

- La cubierta de cocción VITROX soporta un peso máximo de 20 kg. No golpear, no rayar, depositar ollas y sartenes con precaución. Evitar deslizarlas sobre la cubierta.

Para la limpieza se debe usar paño húmedo. No usar materiales abrasivos como virutillas o espátulas.

El no cumplir con estos cuidados y por consecuencia daña la cubierta vitrox no será cubierto por la garantía.

Se excluyen de la garantía todas las piezas sujetas a un desgaste normal. Forman parte de esta categoría:

Las Empaquetaduras de fibra de vidrio, los cristales cerámicos y templados, revestimientos, piezas pintadas, cromadas o doradas y manijas.

Las piezas de material refractario las cuales solo se quiebran por un golpe y descuidos en la manipulación del equipo al cargar la leña.

Además, de las limitaciones y exclusiones ya establecidas, esta garantía limitada no cubrirá defectos normalmente garantizados cuando:

- Algún componente haya sido reparado o recambiado por alguna persona no autorizada y que ello haya sido causa en parte o en totalidad, del defecto que se reclama.
- El equipo ha sido utilizado en forma continua con leña de humedad sobre 25%.
- El equipo se usa para combustión de materiales no conformes con los tipos y las cantidades indicadas en el este manual.
- El equipo no ha sido utilizado en conformidad con este manual.



- Existe negligencia por parte del usuario por falta o errores de mantención del equipo.
- Existen daños debidos a los agentes atmosféricos, químicos, electroquímicos, uso inadecuado del producto, modificaciones o alteraciones del mismo, instalación de conducto de salida de humos inadecuada o insuficiente y/u otros detalles que no dependen de la fabricación del producto.
- Existan daños causados por el transporte del producto. Por lo tanto se recomienda controlar minuciosamente la mercancía cuando se reciba, avisando inmediatamente al vendedor de cualquier posible daño y anotando las anomalías en el documento comprobante de transporte, incluida la copia para el transportista.

¿Qué debe hacer el cliente para reclamar un elemento defectuoso?

Los defectos de manufacturas o material deben ser reportados directamente al distribuidor autorizado donde compró el equipo. Si por cualquier motivo esto no es posible, usted debe contactarse con **AMESTI** por correo. Toda solicitud de servicio de garantía debe hacerse por escrito incluyendo:

- Nombre, dirección y teléfono del cliente.
- N° de Factura, nombre y dirección de la tienda donde compró el calefactor.
- Modelo estufa, N° de serie, fecha de compra y fecha de instalación.
- Nombre del Instalador Autorizado **AMESTI** que instaló el equipo.
- El cliente debe enviar las piezas defectuosas al SSTT **AMESTI**, para verificar defectos y su reposición.
- Costo de flete y mano de obra

AMESTI es responsable solamente por los costos relacionados con el despacho al cliente de las partes que corresponde reponer. El cliente es responsable por el flete de las partes o equipos completos hasta las instalaciones de **AMESTI** y por cualquier servicio, trabajo o gasto de viajes incurridos en relación con el servicio de garantía.

Costos de inspección Las visitas de inspección, servicios de mantención periódica y servicios de asesoría técnica de cualquier tipo, serán de cargo del cliente aún dentro del período de garantía.

Nombre:	Teléfono:	Fecha de Instalación:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Apellidos:	Correo electrónico:	Nombre Instalador:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dirección donde se instaló el calefactor:	Fecha de compra (día / mes / año):	Teléfono Instalador:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Comuna	N° Factura:	Modelo Estufa*:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ciudad:	Comprado a:	Número de Serie*:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

*El modelo de su estufa y número de serie, identifica a su equipo AMESTI y lo puede encontrar en un adhesivo en la parte trasera de su estufa.

Enviar esta información a Patriota Jose Miguel Carrera 6, Barrio Industrial Los Libertadores, Colina, Santiago o registrarla en www.amesti.cl, link Garantía.



AMESTI SPA

Patriota José Miguel Carrera # 6 - Los Libertadores - Colina - Santiago, Chile.

Fono (56 - 2) 2798 0000 - Fax (56 - 2) 2798 0030

estufasecologicas@amesti.cl

amesti.cl