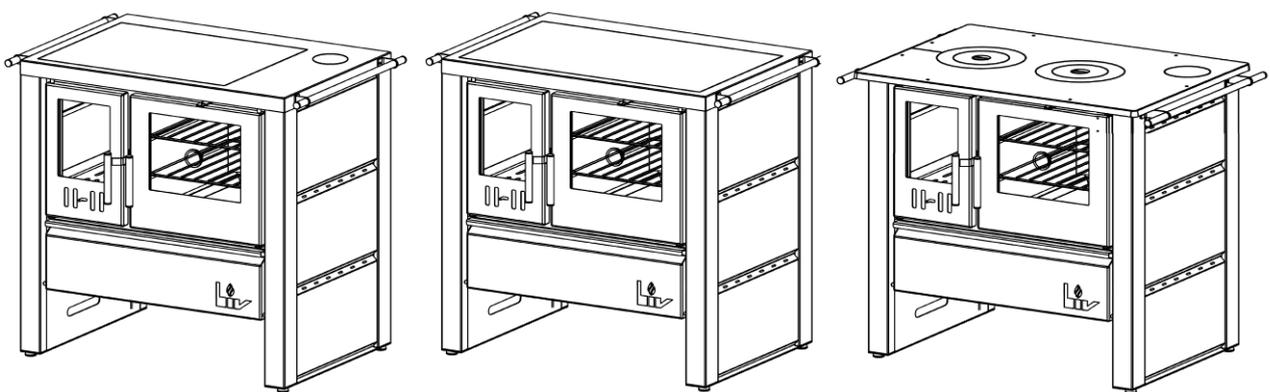




MANUAL DEL PROPIETARIO



LIV802 / LIV803/ LIV804/ LIV805/ LIV806/ LIV807

LIV802E / LIV803E/ LIV804E/ LIV805E/ LIV806E/ LIV807E



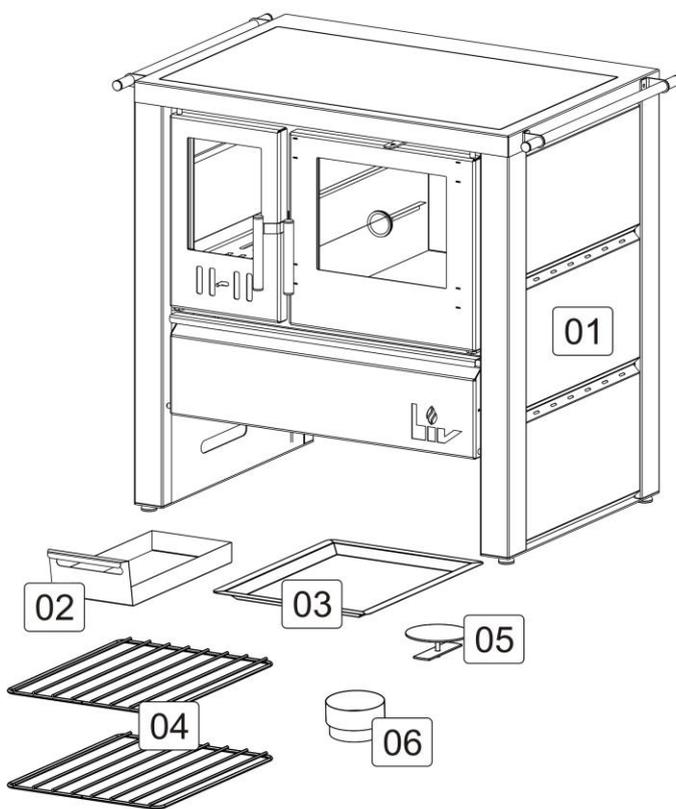


CÁMARA DE DOBLE COMBUSTIÓN – PRINCIPIO BÁSICO DE FUNCIONAMIENTO

La tecnología empleada en las cocinas a leña LIV lo convierte en un producto ecológico. Se permite la quema completa de la madera, además de realizar la quema de los gases que se desprenden durante el proceso de funcionamiento (evento conocido como doble combustión). Este mecanismo hace que los gases liberados por la chimenea sean menos contaminantes al medio ambiente.

Las cocinas a leña de doble combustión se fabrican en acero al carbono, son resistentes a altas temperaturas. La parte superior de la estufa de leña se puede fabricar en hierro fundido o vidrio termo cerámico.

Los vidrios de la puerta del horno y el hogar leña son templados y de cristal termo cerámico, respectivamente. El termostato tiene una indicación de 0 - 300 ° C. El acabado interior, así como rejillas y guarniciones externas son de acero inoxidable.



COMPONETES		
N°	Equipo	Material
01	Cocina a Leña	acero al carbono
02	Cajón	acero al carbono
03	Bandeja	acero inoxidable
04	Rejilla	acero inoxidable
05	Tampo Salida	acero al carbono
06	Adaptador del tubo	acero al carbono



LOCAL DE INSTALACIÓN

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

- ❖ No instale su cocina al lado de refrigeradores.
- ❖ La distancia mínima de objetos inflamables y sensibles al calor (muebles, revestimientos de madera, telas, etc.) de materiales con estructura inflamable, debe ser de 20 cm (por detrás y en ambos lados).
- ❖ 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.
- ❖ Cuando la cocina se instale sobre un piso de material combustible, se debe usar como base una plancha metálica.
- ❖ Sobre la cocina, no debe haber componentes inflamables (por ejemplo, armarios)

INSTALACIÓN

Para comprender cómo se debe instalar el EQUIPO, observe las siguientes imágenes:



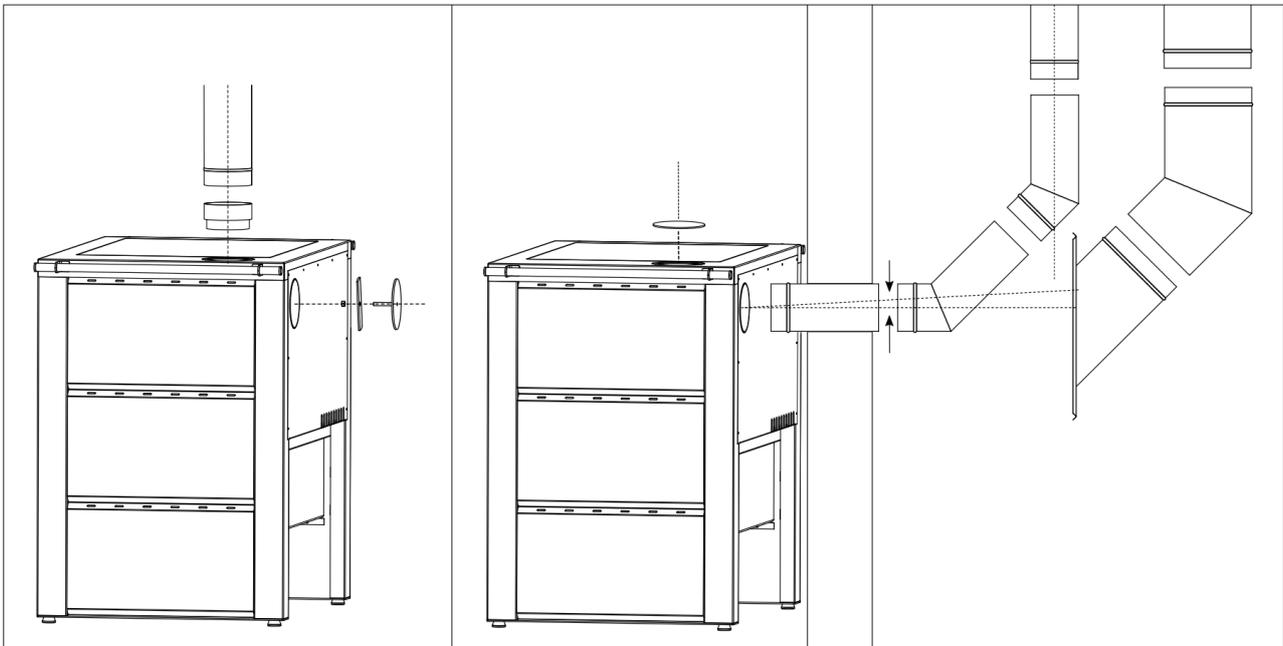
El Gorro debe instalarse con un mínimo de 1 metro por encima del punto más alto del techo.

KIT DE INSTALACIÓN ADQUIRIDO POR SEPARADO.

- ❖ La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de este manual y adicionalmente, se deben acatar las normas y ordenanzas de construcción locales.
- ❖ Debe utilizarse el Kit de Instalación LIV003, LIV004 o ambos.
- ❖ La instalación debe ser realizada por un instalador profesional.
- ❖ El cañón principal, gorro y embudillo deben ser de acero inoxidable. El doble cañón y la manta deben ser de zinc-aluminio o de fierro galvanizado.
- ❖ La misma debe ser realizada con alfilerosa o rufo en el tejado, evitando así posibles fugas.



- ❖ Las conexiones externas deben ser remachadas y selladas con silicona para alta temperatura.
- ❖ En determinadas instalaciones, se hace necesario también el uso de tensores, para firmar las conexiones.

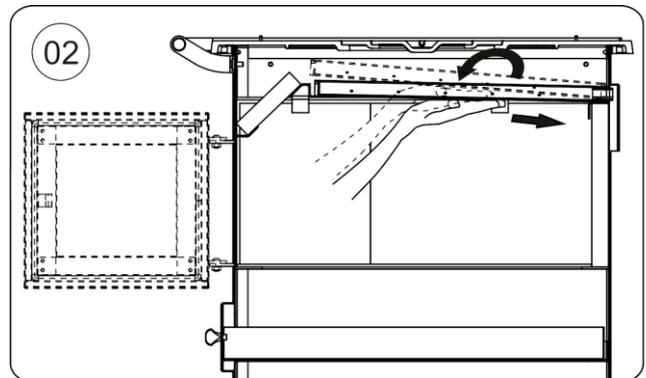
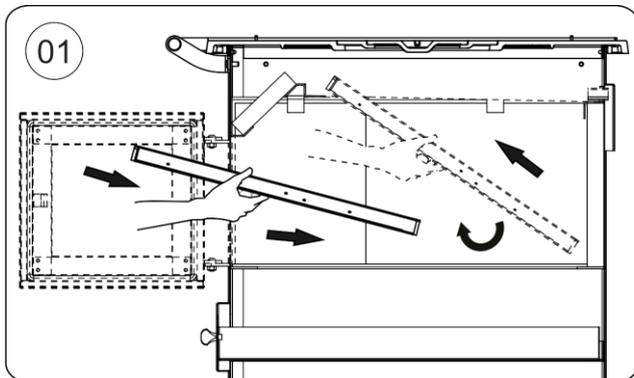


- ❖ El diámetro de la apertura para la conexión, debe corresponder, por lo menos, al diámetro de la tubería para ça extracción de humos, que es 110 mm.
- ❖ No está permitida la conexión de más de un aparato a la misma chimenea.
- ❖ La salida de humos no utilizado, debe cubrirse con una tapa incluida con el equipo.
- ❖ Siempre es mejor que el cañón sea lo más directo y vertical posible.
- ❖ No obstruir la salida de la chimenea con objetos que obstaculicen o impidan la salida del humo.
- ❖ La cocina de leña adquirida no está destinada a la utilización con serpentina. De esta forma, cualquier adaptación en el producto para ese fin, provocará inmediatamente la pérdida de garantía del mismo.

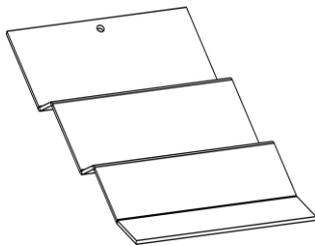
INSTALACIÓN DEL TEMPLADOR

Las cocinas a leña LIV están dotadas de un TEMPLADOR, en sus versiones tipo Cartridge de Acero placas cerámicas, que se pueden colocar y desmontar fácilmente para limpiar el cañón o eventualmente para reemplazarlo en caso de desgaste.





TEMPLADOR METÁLICO



01 - Abra la puerta y posicione el templador con la cara perforada hacia abajo y la perforación grande para el tubo oxigenador. Levantelo y deslícelo sobre el soporte (hacia usted). Deslizar hasta enchufar en el tubo oxigenador.

02 - Empujar el templador hasta topar con la pared del fondo de la estufa

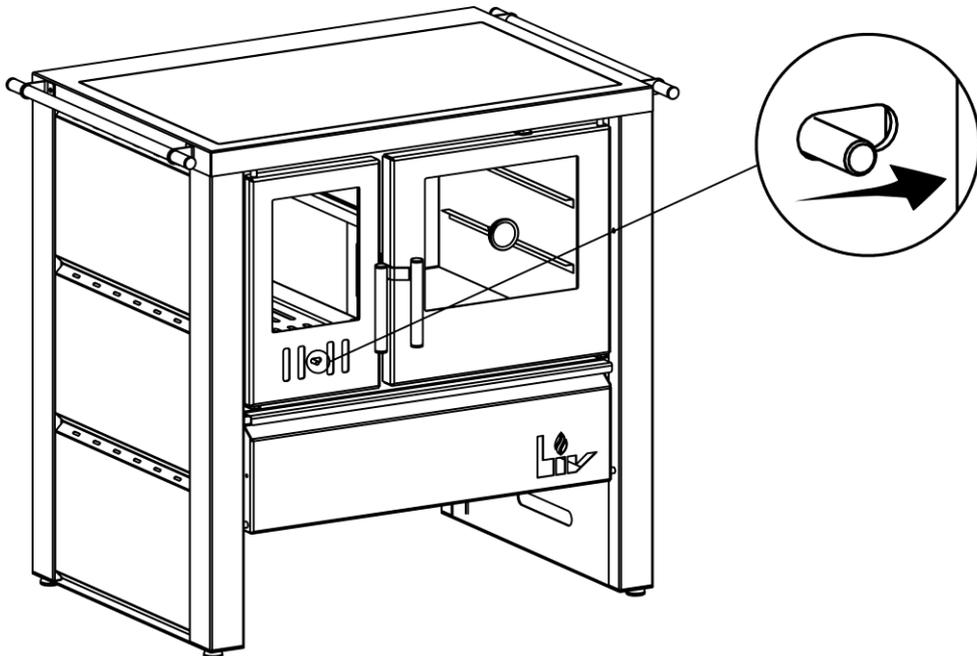
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Esta cocina de leña no está destinada a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Se deben tomar medidas para que los niños no jueguen con la cocina de leña y también para que no se apoten al mismo cuando esté en funcionamiento.

1 – INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

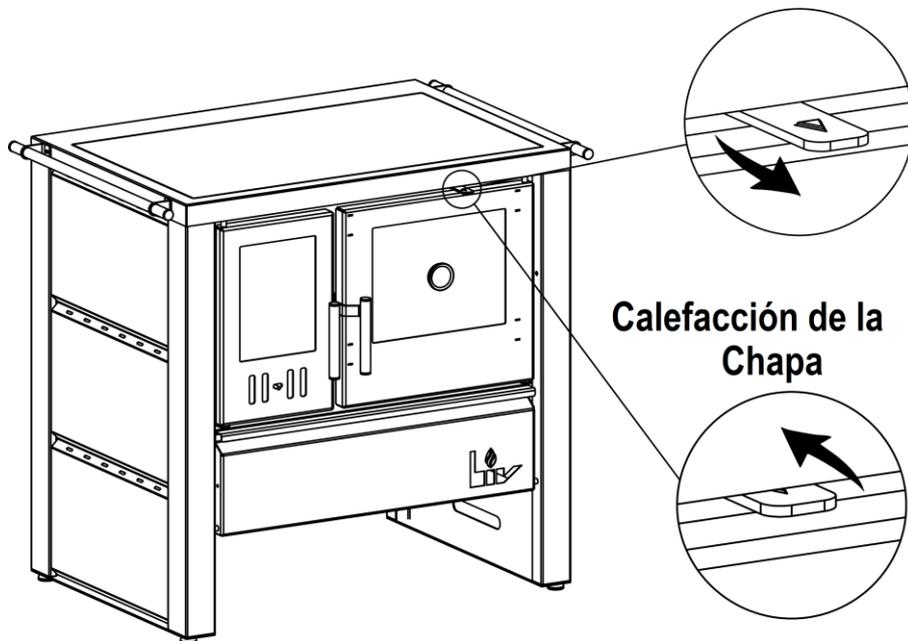
Nunca utilice gasolina, parafina, cera ni ningún otro combustible líquido para encender o vigorizar el fuego de su cocina. La leña es el único combustible apropiado para este tipo de equipo. Para iniciar el fuego se debe trozar pequeñas astillas de leña seca. Abra la puerta, amuñe papel y luego coloque las astillas sobre el mismo. Cargue algunos palos de leña sobre las astillas, para así formar una buena cama de brasas. La altura máxima de llenado en la cámara son 50mm bajo el templador. Coloque el registro de control de aire en la posición ABIERTO (lado derecho). Enciende las leñas de madera.





Al completar este procedimiento, para obtener el calentamiento del horno destinado a los alimentos, se debe cerrar el registro de control de aire (observe imágenes para orientación), eso hace que el calor circule dentro de la cocina.

Calefacción del Horno



Calefacción de la Chapa





2 – RECARGA DE LEÑA

Nunca abra la puerta cuando el fuego esté vigoroso. Espere hasta que se calme. Manipular cenicero con manilla fría. Al término de un ciclo largo de combustión restablezca el fuego removiendo con un atizador las brasas que están debajo de las cenizas y agregando unas cuantas tablillas y trozos de leña pequeños. Gradúe el comando en “MAX” y permita que la temperatura del calefactor se recupere antes de agregar trozos grandes de leña. Mantenga la puerta del horno siempre cerrada, evitando así que salten chispas fuera del producto.

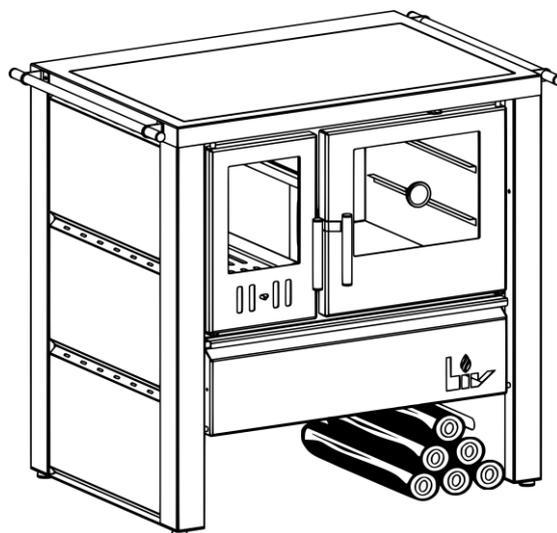
3 – LEÑA

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. Es mejor cargar la estufa con la cantidad de leña necesaria, alimentando el fuego a medida que la leña se consume, en vez de llenar completamente la cámara de fuego.

Recuerde que usted va a obtener de su Cocina LIV solamente el calor equivalente a las calorías de la leña que puso dentro de ella. Desaconsejamos el almacenamiento de leña en el interior del horno destinado a alimentos en el producto, pues, a través de la conducción térmica, la madera podrá entrar en combustión, dañando su producto.

Para el almacenamiento / secado de leña, hay un compartimiento en la parte inferior del producto. Como se indica en la imagen:





4 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Remoción de cenizas

Empuje trozos de leña y brasas hacia la parte posterior de la caja de fuego. Con una pala pequeña retire las cenizas sueltas y vacíelas 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. Realice esta operación sólo una vez que su estufa esté fría y apagada (recuerde que las brasas permanecen encendidas hasta 36 horas).

Limpieza del Cristal de la Puerta

El vidrio se manchará si utiliza leña húmeda. Cuando la estufa esté fría, limpie con un paño húmedo cualquier mancha que aparezca. No use elementos abrasivos.

Limpieza del cristal del tablero

Utilice productos específicos para la limpieza de chapas de vidrio con la ayuda de la parte lisa de la esponja.

Limpieza del Tablero de Hierro Fundido

No utilice agua directamente en la limpieza de las partes de hierro fundido. En la limpieza de la chapa utilice una lija fina, pudiendo ser utilizados también masa para pulir y piedra anti-roya. Nunca utilice papel de aluminio en la placa de su cocina. Los eventuales puntos de herrumbre se esperan, ya que la tapa está hecha de hierro fundido.

Limpieza de cañón

Recomendamos la inspección y limpieza de la chimenea a cada 45 días, pues éste es el lugar donde los animales suelen construir sus nidos, colmenas y similares. Se puede crear también, el acumulo de residuos de la quema ocasionando obstrucción de los conductos.

