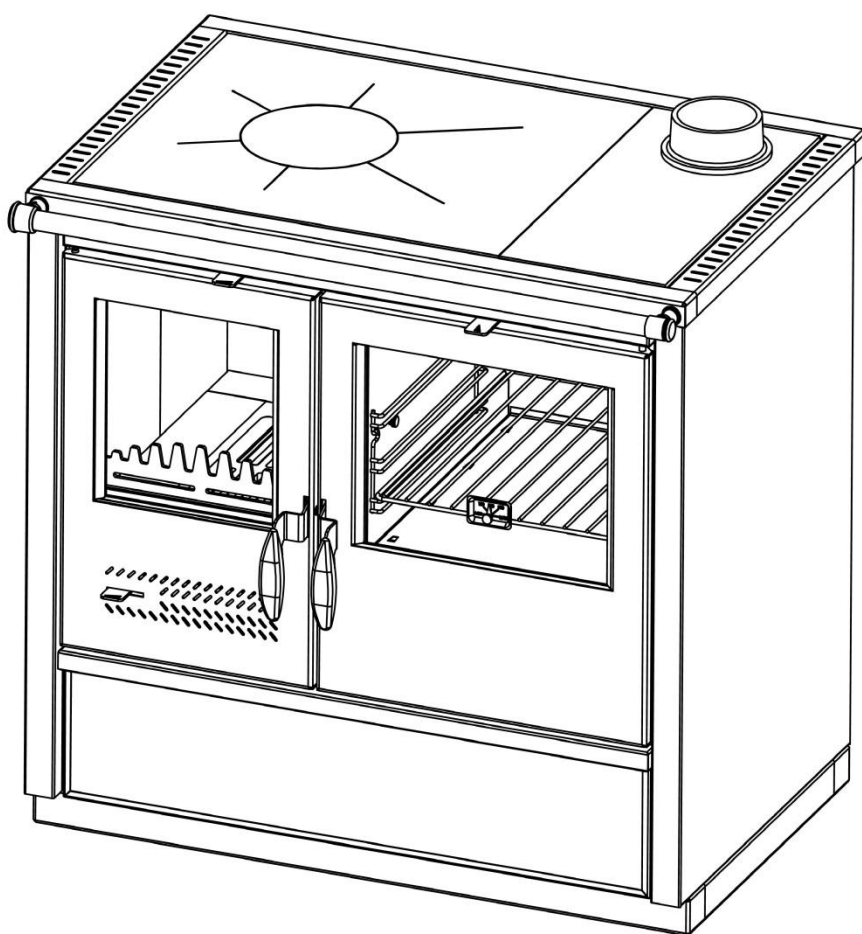




NORTH

Manual del propietario

INTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANIPULACIÓN



CE

EN 12815

INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena!

Ha invertido en un producto de alta eficiencia energética y calidad – la cocina de combustión de leña North. Su compra le proporcionará años de calor confortable y la posibilidad de cocinar con el mínimo mantenimiento.

Por favor, lea este manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con el montaje, el uso y mantenimiento eficiente y seguro de su cocina. Contiene información que le será útil ahora y en el futuro, por lo tanto, manténgalo a mano y consúltelo cuando sea necesario.

Asegúrese de mantener alejados de la chimenea y el hogar de combustión los muros, techos, suelos y otras superficies inflamables. Esto ayudará a reducir el riesgo de incendio.

¡Ignorar estas instrucciones puede producir daños materiales y personales e incluso la muerte!

Ubique su cocina en un lugar conveniente, seguro y abierto, alejada de zonas de paso, puertas, pasillos y cerca de una salida de humos y de la chimenea.

Les deseamos agradables momentos con vuestra nueva cocina North.

El equipo de Tim Sistem d.o.o

ADVERTENCIAS ANTER DE UTILIZAR

Para mantener el correcto funcionamiento de su cocina, es importante leer este manual y atenerse estrictamente al modo de empleo.

Para la combustión usen combustibles sólidos como briquetas de madera y leña. Está prohibido usar dispositivos explosivos en el hogar de combustión o cerca de la zona de radiación térmica. Está prohibido colocar materiales inflamables alrededor de la cocina.

Para una combustión apropiada, en el modo normal de operaciones, el tiro de la chimenea debería estar entre 10 -12Pa. Si el tiro es mayor que 15Pa, una válvula debería ser instalada en la chimenea.

El espacio donde la cocina será colocada debe ser ventilado. Una adecuada circulación de aire es necesaria para una correcta combustión.

Algunas partes de la cocina se calientan durante el funcionamiento y esto requiere una toma de precauciones. No permitan a los niños manejar y jugar cerca de la cocina.

Sólo piezas de recambio recomendadas y permitidas por el fabricante deben ser instaladas en la cocina. No realice ningún cambio de la estructura del equipo.

Durante el primer encendido puede detectarse la presencia de humo suave, sobre todo en la superficie de la placa superior de la cocina. Esto es un aspecto común y es debido a la combustión de ciertos residuos como pintura, polvo, o productos anti corrosión utilizados para la fabricación. El espacio donde la cocina se encuentra durante la primera utilización, debe de ser ventilado.

No es recomendable la conexión de la cocina a una chimenea común porque esto podría afectar desfavorablemente al tiro.

Otros dispositivos que usan gas como combustible no deben ir conectados a la misma chimenea.

Durante el encendido, use guantes de protección ya que la temperatura de las manillas de las puertas puede ser elevada.

Las regulaciones nacionales y locales para la instalación de equipos de combustión deben ser respetadas.

En el caso de que las instrucciones estipuladas en este manual no se respeten el fabricante no será responsable de los daños causados.

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

La cocina North se utiliza para calentar espacios y está fabricada y probada de acuerdo con estándares europeos EN 12815.

El plato superior (encimera) está fabricado en acero.

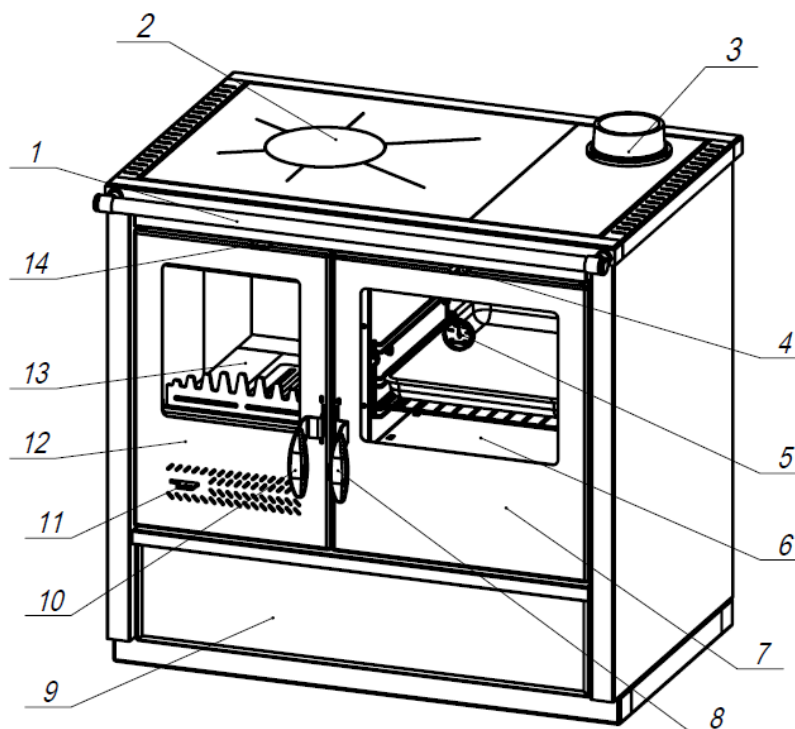
El hogar de combustión está fabricado en acero y cristal resistente a altas temperaturas.

Todos los materiales de la cocina North son reciclables.

Las juntas utilizadas no contienen amianto.

Partes de la Cocina North:

- | | |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Barra pasamanos | 9. Cajón para materiales no inflamables |
| 2. Tapa | 10. Manilla del hogar de combustión |
| 3. Salida de humos | 11. Regulador de aire primario |
| 4. Regulador del caudal del aire del horno | 12. Puerta del hogar de combustión |
| 5. Termómetro | 13. Hogar de combustión |
| 6. Horno | 14. Regulador del aire secundario |
| 7. Puerta del horno | |
| 8. Manilla del horno | |



DATOS TÉCNICOS

Nombre		NORTH
Uso		Cocina de leña
Potencia Nominal	kW	9,38
Eficiencia	%	84,74
Combustible		Leña, briquetas
Dimensiones de la cocina AxLxH	mm	900x600x850
Dimensiones del hogar AxLxH	mm	290x450x270
Dimensiones del horno AxLxH	mm	350x475x295
Peso	kg	113
Distancia mínima de elementos inflamables		
Detrás	mm	400
Lados	mm	300
Delante	mm	800
Contenido de CO (reducido en 13% O ₂) [%]	%	0,091
Connexion de la salida de humos	mm	Ø120
Conexiones de la salida de humos		Izquierda/Derecha vertical/posterior
Consumo según potencia nominal	kg/h	1,5
Temperatura de emisiones	°C	239
Regulador de aire		Primario
		Secundario
		Tercio
Tiro	Pa	12±2

INSTALACIÓN DE LA COCINA

La cocina no debe ser instalada cerca de elementos de madera, equipos de refrigeración, muebles plásticos y otros materiales inflamables debido a que durante la combustión se alcanzan altas temperaturas que se emiten hacia el exterior del equipo. La distancia mínima entre la cocina y los elementos circundantes debe de ser de 50 cm, y la de materiales inflamables de 80 cm.

Si la superficie sobre la cual se debe de instalar la cocina está hecha de materiales fácilmente inflamables (madera, laminado ...) se debe colocar una placa de metal de protección sobre el equipo de un ancho lateral que sobrepase de 10 cm por los lados y 50 cm de frente.

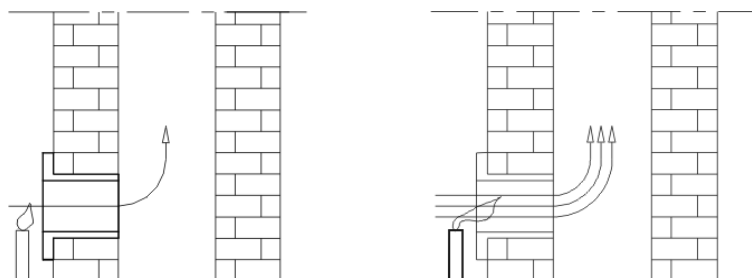
A causa del peso de la cocina esta debe de ser colocada sobre una base sólida y compacta.

Conecte la cocina a una chimenea a través de tubos de conducto con el conector situado sobre la cima del horno. Asegurese de la dimensión apropiada para garantizar un flujo adecuado del humo desde la cocina hacia la chimenea. No use los reductores que disminuyen el flujo transversal de humo por el tubo.

La cocina NORTH requiere la inserción de aire fresco en el espacio donde es instalada, con aperturas superficiales de ventilación de al menos 0.4 dm .

Extractores que funcionen en el mismo espacio que se encuentra la cocina pueden producir interferencias. También otras fuentes de ventilación que crean presión negativa en el espacio donde se encuentra el equipo, deben de ser instaladas de forma que no desestabilicen el funcionamiento de la cocina (descompresión).

Antes de instalar la cocina se debe de averiguar el tiro de la chimenea, siendo este un factor decisivo para el correcto funcionamiento de la cocina. El tiro depende del estado de la chimenea y de las condiciones meteorológicas. Una forma sencilla de averiguar el tiro es utilizando una vela , como figura en el plano 2. Si la llama sigue la dirección del paso del aire, el tiro es conveniente (plano 2b). En el caso contrario si la llama queda inmóvil o no se mueve apenas (plano 2a) el tiro es insuficiente. La chimenea debe de estar situada preferiblemente en el interior de la residencia. En el caso que esté ubicada en el exterior es recomendable que esté térmicamente aislada.



Plano 2a.

Plano 2b.

CONEXIÓN CON LA CHIMENEA

Tras familiarizarse con su cocina y sus elementos y antes de instalarla, compruebe la calidad de su chimenea. Le recomendamos que los elementos de la tubería debieran conectarse a la cocina por la salida de humos superior. Una la tubería a la salida de la cocina con una brida con tornillos.

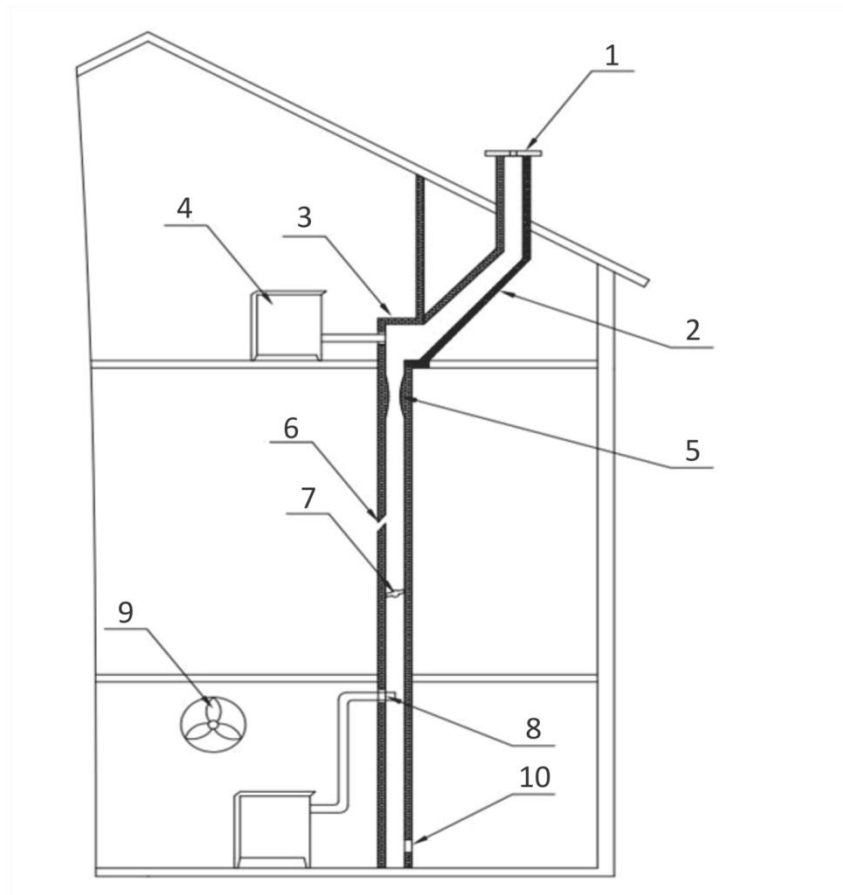
- Los tubos de salida de humos y de conexión con la tubería deben seguir una dirección ascendente
- Las zonas horizontales de los tubos de salida de humos no deben ser más largas de 0,5m y siempre deberían sobresalir de la cocina como mínimo 10° hacia la chimenea.
- El diámetro de los tubos de humos no debe reducirse.
- Todas las conexiones deben ser firmes, tubos y chimenea deben estar limpios y sin ningún tipo de suciedad.
- La chimenea debe estar protegida del frío (aislada térmicamente) especialmente en los casos de chimeneas metálicas y chimeneas exteriores de ladrillo.
- Los tubos de humo no verticales que no tengan aislamiento no deben ser más largos de 1,25m

La chimenea debe cumplir las siguientes condiciones:

- La chimenea debe sobresalir del tejado al menos 0,5m.
- La chimenea debería ser más alta que la primera casa que se encuentre junto a ella, más alta que los árboles o que cualquier otro obstáculo.
- La chimenea interior es preferible y la exterior debe estar bien aislada.
- La chimenea debe estar limpia de cualquier tipo de suciedad, nidos de pájaros o de cualquier tipo de obstáculo.
- El tubo de la cocina no debe introducirse demasiado profundamente en la chimenea puesto que disminuye el tiro.
- Cualquier agujero innecesario o puerta de limpieza de la chimenea debe encontrarse cerrada.

Inconvenientes de la chimenea (Plano 3):

1. La chimenea es más alta que la cima de la azotea, un pequeño corte transversal a la salida,
2. Inclinación excesiva
3. Un cambio repentino en la dirección del conducto
4. Estufa o algún otro dispositivo conectado al mismo conducto.
5. Deformaciones en el conducto
6. Grietas
7. Cuerpos ajenos o mugre acumulada,
8. Tubo insertado excesivamente.
9. Ventilador u otro dispositivo que crea un vacío en el espacio
10. Agujero o trampilla de limpieza abierta.



Plano 3.

ENCENDIDO DE LA COCINA

Antes del primer encendido, limpie todas las partes pintadas con un tejido seco y limpio para eliminar impurezas en el horno y evitar olores desagradables.

Comience el encendido de la estufa según el orden que sigue a continuación:

- Abran la puerta del hogar
- Colocan en el centro del hogar madera cortada o hojas de papel retorcidas
- Enciendan el fuego
- Abran el regulador de aire primario hasta que la llama se haga estable
- Mantenga abierto el regulador de aire secundario hasta obtener una llama uniforme
- Cierre la puerta del hogar
- Una vez obtenido un fuego básico y creciente coloquen trozos de madera más grandes o briquetas
- Una vez que haya obtenido un fuego con buenas llamas vaya regulando la intensidad con el regulador de aire primario
- Cada vez que deseen alimentar el fuego abran la puerta del hogar con atención y cuidado. No abran nunca bruscamente la puerta especialmente en presencia de un fuego vivo
- Regulen la intensidad del fuego utilizando el regulador del aire primario y secundario obteniendo la temperatura deseada y una mejor combustión.

Se recomienda utilizar como combustible madera seca y briquetas

No se debe de utilizar nunca gasolina u otros combustibles similares que podrían dañar la cocina y provocar una explosión.

Atencion!

No usen como combustible aceites, restos de alimentos, plástico o explosivos, cuya combustión podría afectar el funcionamiento apropiado de la cocina y causar daños y contaminación ambiental.

Incrementos importantes de la temperatura ambiente puede causar disminución de la circulación del aire por la chimenea. En este caso se recomienda encendidos más frecuentes empleando pequeñas cantidades de combustible.

Eviten usar la cocina cuando las condiciones meteorológicas no son idóneas como es el caso de fuerte viento que puede producir presencia de humo en el espacio donde se encuentra el equipo.

Recomendamos alimentar el fuego cada hora hasta 15cm de altura en la cámara de fuego, cruzando la madera para una mejor corriente de aire y mejor combustión.

Para un correcto funcionamiento se recomienda:

- Limpiar regularmente la cocina y chimenea
- Ventilar el espacio/cuarto con frecuencia
- Limpiar el cenicero frecuentemente
- Quitar los residuos encastrados y el material inquemado con regularidad de la rejilla
- Mantener la puerta del hogar cerrada, excepto cuando tenga que reanudar la operación de carga del hogar. No habrán la puerta si no es necesario.
- Para una combustión idónea, la leña debe de contener un máximo de 20% de humedad.

OPCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Existen cuatro opciones de funcionamiento seleccionables ajustando el tiro de la cocina.

Combinado – con esta opción es posible cocinar en el horno y/o en la encimera y calentar el cuarto al mismo tiempo. Para ello debe de insertar la manilla del regulador del caudal del aire del horno hacia el interior de la cocina y abrir el regulador del aire primario para crear una circulación del aire.

Cocina rápida - con este proceso la placa superior debe de estar suficientemente calentada utilizando una pequeña cantidad de combustible. Para ello tire completamente del regulador del horno hacia fuera, la puerta del horno debe estar cerrada y el regulador del aire primario abierto.

Calentar – para esta opción se recomienda utilizar leña o briquetas. El funcionamiento es idéntico a la opción de cocina rápida.

Hornear – para esta opción inserte la manilla hacia el interior del regulador del caudal del aire y abra el regulador de aire primario una vez que haya colocado su plato en la bandeja del horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza regular y apropiada permite un correcto funcionamiento y una larga vida de su cocina. Toda la limpieza del interior y del exterior debe de realizarse con el horno frío.

La limpieza de las superficies exteriores debe de hacerse con un paño suave que no dañe la superficie de la cocina. Los limpiadores de origen químico pueden ser nocivos para la superficie y no deben de ser usados. Las superficies pintadas no deben ser limpiadas con productos abrasivos.

Para la limpieza interior se recomienda el uso de guantes protectores.

Retiren regularmente del interior del hogar de combustión la ceniza acumulada y los pequeños restos sin quemar.

Para limpiar el cristal del hogar utilicen un detergente suave siempre en frío y evite productos abrasivos.

Respecto a la limpieza y el mantenimiento de la chimenea es recomendable que se realice al menos una vez al año y tras un largo periodo de inactividad.

Causas de mal funcionamiento. Recomendaciones para resolución de incidencias.

En el siguiente esquema se describen los mas frecuentes problemas de funcionamiento y sus posibles soluciones.

Incidencia	Posibles causas	Solucion
Bajo rendimiento del horno	Manipulación incorrecta	Lean y sigan atentamente las instrucciones. Si al concluir el problema persiste, llamen al servicio técnico.
Dificultad de encender el fuego	El regulador del aire está cerrado, Leña humedad, Falta de aire/oxígeno	Abran el regulador del caudal del aire. Usen leña seca. Ventilen el cuarto.
Presencia de humo en el cuarto	El regulador del aire está cerrado, Tiro insuficiente, Presencia de ceniza en la parrilla	Abran el regulador del caudal del aire y del aire primario. Lean y siga atentamente las instrucciones de como crear mejor tiro. Limpien la parrilla.
El cristal en el hogar se vuelve negro durante unos instates	Leña humeda Demasiado combustible Tiro insuficiente El regulador de aire secundario está en posición de cierre.	Utilice leña seca. Compruebe la cantidad de leña recomendada en el manual de utilización. Compuebe la conexión con la chimenea. Lea las instrucciones respecto al regulador de aire secundario.

RECOMENDACIONES GENERALES

Si todas las recomendaciones descritas en este manual para la instalación, manipulación y control de limpieza se han llevado debidamente a cabo, la cocina está lista para un uso seguro y apropiado uso dentro de su hogar.

Antes de la instalación de su cocina, proceda a retirar el embalaje con cuidado. Los viejos equipos de cocinas o estufas inutilizables se deben de retirar en las zonas asignadas para ello y para su debido reciclaje.

Todas las reclamaciones por mal funcionamiento realizadas a la fábrica o al distribuidor autorizado se deben de realizar por teléfono o carta certificada. Todos los datos de contacto están incluidos al final de este documento.

Cualquier mal funcionamiento o modificación de la cocina, debe ser tratada por el servicio técnico recomendado solamente por el fabricante. El caso contrario podría llevar a la suspensión de garantía para el propietario.

Todas la piezas de recambio deben de ser suministradas a través del servicio técnico otorgado por el fabricante y deben de corresponder a la posición y forma descrita en este manual.

El fabricante no se responsabiliza de cualquier incidencia debida al no respeto de las instrucciones expuestas en el manual, para el uso e instalación de la cocina.

RECOMENDACIONES PARA EL ENTORNO Y MEDIO AMBIENTE

EMBALAJE

Todos los envases y embalajes son 100% reciclables.

Los embalajes (bolsas de plástico, poliestirenos, etc...) deben de mantenerse fuera del alcance de los niños..

Tengan atención al desembalar la cocina y eviten contacto directo sin guantes ya que las cintas de sujeción podrían provocar cortes.

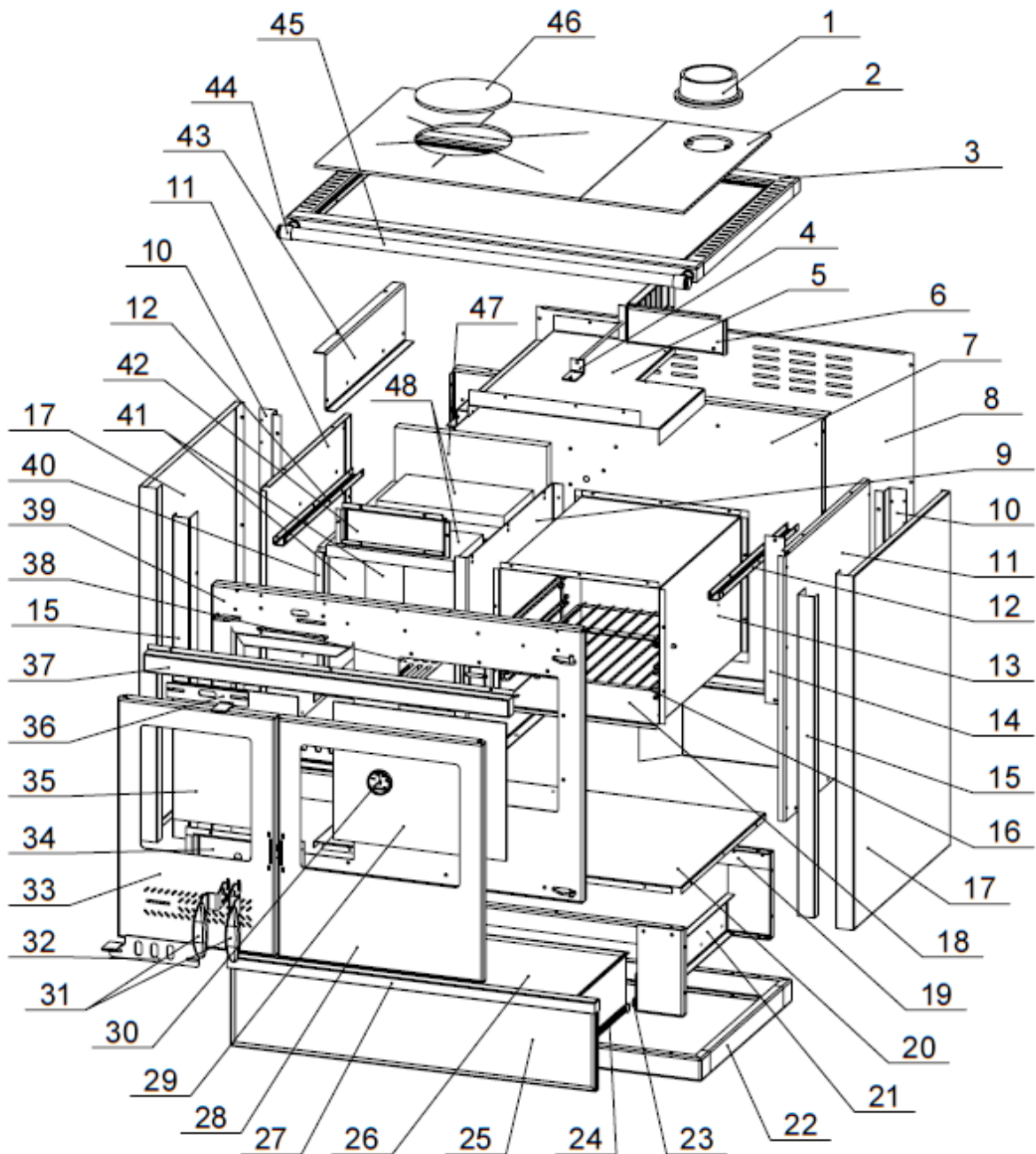
PRODUCTO

El equipo está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil se recomienda entregarlo en las zonas verdes indicadas por la ley y las autoridades competentes.

Usen solamente el combustible asignado (leña, briquetas).

Nunca deben de quemar carbón vegetal, madera pintada o tratada, disolventes, basura, contrachapado, papel brillante o coloreado, tablas artificiales, cartón, carbón, desperdicios. La combustión de estos materiales emite microparticulas cancerígenas y otras sustancias tóxicas y nocivas para su salud.

COCINA DE LEÑA "NORTH"



Lista de elementos de la cocina 'North'

1. Salida de humos
2. Encimera
3. Marco cocina
4. Manilla de Regulador de caudal del aire
5. Protector del horno
6. Regulador de caudal de aire
7. Panel posterior interior
8. Panel posterior exterior
9. Panel separador del hogar
10. Soporte posterior panel lateral
11. Panel interior lateral
12. Soporte lateral ladrillo
13. Horno montado
14. Deflector debajo del horno
15. Soporte frontal del panel lateral
16. Parrilla del horno
17. Panel lateral
18. Parte inferior del horno
19. Soporte del panel inferior
20. Panel inferior
21. Corredera del cajón
22. Base montada
23. Corredera fija
24. Corredera deslizante
25. Adorno del cajón
26. Cajón montado para materiales no inflamables
27. Asa cajón materiales no inflamables
28. Puerta del horno
29. Cristal de la puerta del horno
30. Termometro
31. Manillas de puerta
32. Regulador de aire primario
33. Puerta del hogar
34. Caja aire primario
35. Cristal puerta del hogar de combustión
36. Regulador de aire secundario
37. Panel decorativo
38. Parrilla
39. Panel frontal montado
40. Protector del panel frontal
41. Ladrillo lateral
42. Caja aire secundario
43. Protector lateral
44. Protector de la barra pasamanos
45. Barra pasamanos
46. Plato
47. Ladrillo posterior
48. Ladrillo superior

DIMENSIONES DE LA COCINA

