

E

Instrucciones para Instalación y Uso

K 118
K 128
K 128 F
K 138
K 138 F



WAMSLER®
seit 1875

Prefacio

Estimado comprador,

Felicidades por la compra de su cocina de combustible sólido. Ha tomado la decisión correcta, ya que este producto le garantiza:

- **Gran calidad** por usar los mejores y más probados materiales.
- **Seguridad de funcionamiento** por usar tecnología probada, testada siguiendo los más estrictos Estándares Alemanes y Europeos.
- **Larga vida útil** gracias a su construcción robusta.

Esta cocina de combustible sólido le ofrece una moderna unidad compacta que le permitirá:

- **Cocinar**
- **Cocer y Asar**
- **Calefacción**

Estas cocinas facilitan el ahorro de energía, son respetuosas con el medio ambiente y realmente sencillas de usar. Encontrará todo lo que necesita saber al respecto, así como varios útiles consejos, en este manual.

Rogamos tenga en cuenta que la instalación debe ser llevada a cabo por un profesional cualificado, que debe estar también disponible para ayudarle con cualquier problema que pueda surgir posteriormente.

TENGA EN CUENTA:

Cuando pida piezas de recambio, debe indicarse el Nº de Artículo y el Nº de Serie mostrado en la placa de identificación.

Rogamos consulte la sección "Combustible / Configuración" para instrucciones sobre la cantidad máxima de combustible y detalles del tiro máximo de la chimenea (18 Pa).

Si carga demasiado combustible y/o el tiro de la chimenea es excesivo, existe riesgo de sobrecalentamiento, que puede dañar el aparato y/o el termómetro del horno. El termómetro del horno puede llegar a una temperatura máxima de 350°C.

La cocina sólo podrá ser usada con la puerta de carga del combustible (puerta del fuego) cerrada. Esta puerta sólo podrá estar abierta durante el encendido, la recarga de combustible o para limpieza de la cámara de combustión.

Cualquier daño a la estufa o al termómetro obviamente causado por sobrecalentamiento no está cubierto por la garantía.

Índice

Prefacio	2
Índice	3
1. Instalación	4
1.1 Medidas de seguridad	4
1.2 Despiece	5
1.3 Instrucciones	6
1.4 Lugar de instalación	6
1.5 Suministro de aire	6
1.6 Distancias de seguridad	7
1.7 Conexión a la chimenea	7
1.8 Elección del lugar de conexión del conducto de humos	7
2. Combustibles / Configuración	9
2.1 Combustión	9
2.2 Configuración del flujo de aire de combustión	9
3. Uso	9
3.1 Componentes de funcionamiento importantes	9
3.1.1 Rejilla regulable	9
Ajustando la rejilla para el funcionamiento en verano (K128 / K138)	10
3.1.2 Control de funcionamiento	10
3.1.3 Control de aire secundario (menos K 128 F / 138 F)	10
3.1.4 Restrictor	10
3.1.5 Puerta del horno	10
3.2 Encendido	10
3.3 Cocinando, asando y cociendo	10
Retirada de las cenizas y brasas	11
3.4 Cuidado y limpieza	11
Limpiando el sistema de tiro:	11
Cuidado de las partes esmaltadas:	11
Cuidado del horno:	11
Cuidado de las placas de acero:	11
Cuidado de la placa vitrocerámica:	11
3.5 Solución de problemas	11
3.6 Distanciador de conexión	12
3.7 Imágenes	13
4. Datos técnicos	14
4.1 Datos	14
4.2 Esquema dimensionado	14
5. EC-Declaración de Conformidad	16
Condiciones de la garantía	17
Carta de garantía	18

1. Instalación

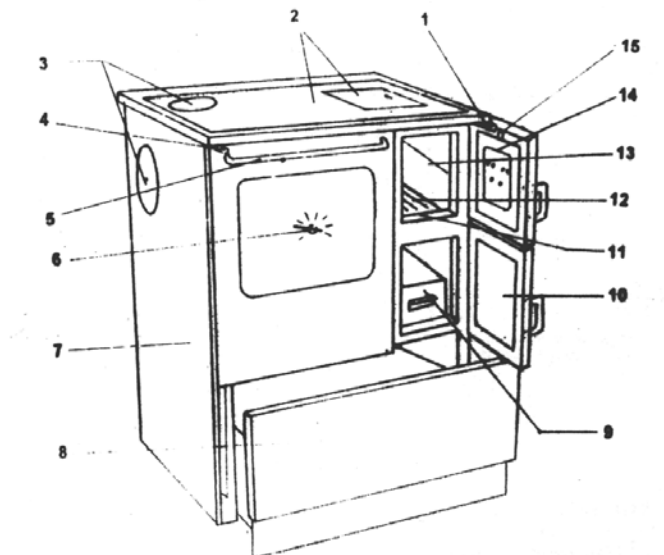
1.1 Medidas de seguridad

1. Las estufas están probadas según la norma DIN EN 12815 (ver placa de identificación).
2. Para la instalación y la conexión al conducto de gases, deben seguirse las reglamentaciones nacionales y locales, así como los estándares técnicos DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2 y DIN EN 15287. Para asegurar que la cocina funcione correctamente, la chimenea a la que sea conectada debe estar en buen estado.
3. Antes del primer encendido y de la conexión a la chimenea, debe leer las Instrucciones para Uso cuidadosamente e informar a la autoridad local responsable de aprobar sistemas de calefacción.
4. Mientras esté instalando la cocina, se recomienda que utilice guantes de algodón limpios para evitar dejar huellas que puedan ser difíciles de eliminar posteriormente.
5. Tanto por la limpieza del aire como por el funcionamiento seguro de la cocina, no deben excederse nunca las cantidades de combustible indicadas en las Instrucciones para Uso, y las puertas de la cocina deben cerrarse durante el uso para evitar el riesgo de sobrecalentamiento, que puede provocar daños en la cocina. Cualquier daño provocado por estas causas no está cubierto por la garantía.
6. Las puertas de la cocina deben permanecer cerradas todo el tiempo que la cocina esté funcionando.
7. Los combustibles permitidos son:
 - Leña cortada (longitud máx. de los leños 35 cm)
 - Briquetas de lignito (ver combustibles permitidos en las Instrucciones para Uso).
8. No utilice nunca líquidos encendedores. Use pastillas de encendido o virutas de madera para iniciar el fuego.
9. No está permitido quemar basura, virutas pequeñas, cortezas, carbonilla, leña húmeda o madera tratada, papel, contrachapado o similares.
10. La primera vez que se encienda la cocina pueden producirse humos y olores desagradables. Asegúrese de que la estancia está bien ventilada (abra ventanas y puertas) y el aparato esté funcionando a la máxima potencia nominal durante al menos una hora. Si no se alcanza la temperatura máxima la primera vez que se encienda la cocina, pueden provocarse olores desagradables adicionales posteriormente.
11. Todos los controles y configuraciones deben ser usados como se indica en las Instrucciones para Uso. Cuando la cocina esté encendida, rogamos la maneje usando sólo los implementos o guantes protectores proporcionados.
12. Si la cocina no funciona correctamente, o no se expulsa humo adecuadamente por la chimenea, puede producirse humo al abrir la puerta. Es muy importante abrir la puerta lentamente, inicialmente sólo una rendija, y esperar unos pocos segundos antes de abrirla por completo. Además, antes de abrir la puerta para cargar combustible, asegúrese de que sólo hay brasas; no deben haber llamas visibles.
13. No coloque materiales inflamables en el cajón calentador o en la superficie de la cocina.
14. Durante el funcionamiento, todas las superficies y particularmente las puertas de cristal y las manetas pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños, personas mayores y/o animales avisados de esto y manténgalos alejados mientras la cocina esté funcionando. Use los guantes protectores o los implementos proporcionados. Los niños y menores de 16 años no deben usar la cocina sin la supervisión de un adulto.
15. Asegúrese de que el cenicero está bien introducido, hasta tocar con la parte trasera. No retire nunca las cenizas en caliente (riesgo de incendio).
16. En primavera y en otoño puede que la chimenea no tire correctamente, por lo que los gases de combustión pueden no ser eliminados por completo. Deberá llenarse entonces la cámara de combustión con una pequeña cantidad de combustible (como astillas de leña) y encendida bajo supervisión, con intención de estabilizar el tiro de la chimenea. La rejilla debe estar limpia.
17. Después de cada periodo prolongado de uso para calefacción, haga que un profesional compruebe la cocina. Los conductos y tubos para la evacuación de humos también deberán ser limpiados a conciencia.
18. Si se necesitan reparaciones o recambios, rogamos contacte con su vendedor, indicando siempre los n°s de artículo y de serie oportunos. Sólo pueden usarse recambios originales WAMSLER.
19. Las operaciones como instalación, configuración, mantenimiento y otros servicios, así como las reparaciones, deben ser llevadas a cabo por personal cualificado (técnicos en calefacción). La intervención de personal no cualificado invalida la garantía.

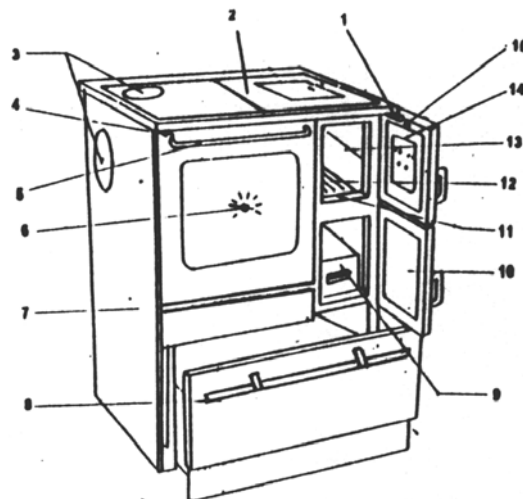
20. Ya que la cocina de combustible sólido extrae el aire requerido para la combustión de la estancia, debe asegurarse que se dispondrá de suficiente aire a través de ventanas no selladas y puertas al exterior. El aire necesario para ello se conseguirá con un volumen de habitación de al menos 4 m³ por kW de potencia nominal. Si el volumen es inferior, pueden usarse entradas de aire conectadas a otras habitaciones para obtener el aire necesario (mín. 150 cm²).
21. Debe asegurarse de que se mantiene la distancia de seguridad correcta entre todos los materiales inflamables y la cocina – a los lados, trasera y frontal. Estas distancias están indicadas en las Instrucciones para Uso o en la placa de identificación.
22. La cámara de combustión no debe ser modificada.
23. No está permitida la conexión de la cocina a una chimenea con una altura funcional inferior a 4 m. o de varios aparatos a una chimenea de 5 m. Sólo pueden conectarse un máximo de 2 aparatos más a la chimenea en la que esté conectada la cocina.
24. Si se produce un fuego en la chimenea cierre todas las puertas y aberturas y llame a los bomberos. No intente apagar el fuego usted mismo. Tras apagar el fuego, haga que un profesional inspeccione a fondo la chimenea.
25. Los combustibles sólidos producen hollín de forma natural, por lo que es posible que el cristal del aparato se ensucie; esto no significa que haya algún fallo.

1.2 Despiece

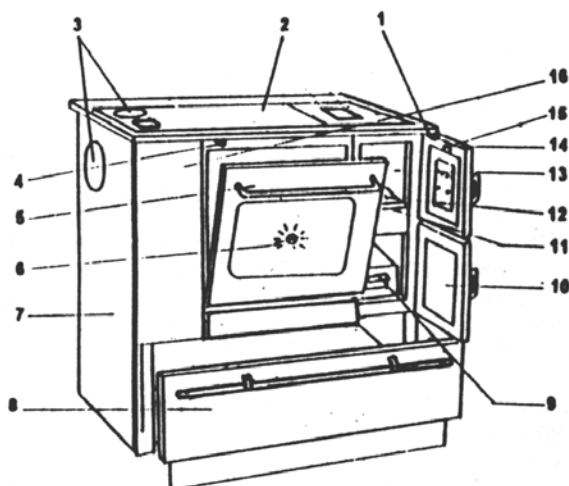
K118



K128; K128 F



K138; K138 F



K 118 / K128 / K128 F

1. Control aire primario
2. Encimera metálica
3. Conexiones para salida de humos
4. Maneta de control para restrictor
5. Puerta del horno
6. Termómetro del horno
7. Panel lateral
8. Cajón para combustible
9. Cenicero
10. Puerta del cenicero
11. Puerta de la parrilla
12. Parrilla
13. Revestimiento refractario de la cámara de combustión
14. Puerta de la cámara
15. Control aire secundario

K 138; K138 F

1. Control aire primario
2. Encimera metálica
3. Conexiones para salida de humos
4. Maneta de control para restrictor
5. Puerta del horno
6. Termómetro del horno
7. Panel lateral
8. Cajón para combustible
9. Cenicero
10. Puerta del cenicero
11. Puerta de la parrilla
12. Parrilla
13. Revestimiento refractario de la cámara de combustión
14. Puerta de la cámara
15. Control aire secundario
16. Tapa para salida conducto de humos

Accesorios de la cocina

- Maneta para levantar la tapa
- Rascador para hollín
- Cenicero
- Tapa para hueco conducto de gases
- Bandeja de horno
- Rejilla para asar
- Soporte regulable de la rejilla (para K128 / K138)

1.3 Instrucciones

Para la instalación y conexión a la chimenea, deberán seguirse las reglamentaciones nacionales y locales al respecto, así como los estándares técnicos DIN 18896, DIN 4705, EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 y EN 15287. Para que la cocina funcione correctamente, la chimenea a la que ésta será conectada deberá estar en buen estado.

1.4 Lugar de instalación

La cocina toma el aire necesario para la combustión de la estancia en la que esté instalada. Deberá asegurarse de que dispondrá del aire suficiente a través de ventanas no sellada y/o puertas al exterior. Además, deberá asegurarse de que exista un ratio de volumen de habitación / capacidad calorífica de al menos 4 m³ per kW de potencia nominal. Si el volumen es inferior a este, deberán montarse entradas de aire para proporcionar acceso a un suministro adicional de aire de otras habitaciones (tamaño mín. de las entradas 150 cm²).

1.5 Suministro de aire

Es necesario un suministro constante de aire para el proceso de combustión. Normalmente, el aire disponible en la estancia en la que esté instalada la cocina es suficiente.

NOTA: En la estancia en la que esté instalada la cocina, así como en las estancias contiguas, no deberán montarse extractores de aire o equipos similares. Estos pueden causar problemas de funcionamiento considerables e incluso representar un riesgo. Consulte con la autoridad local responsable al respecto.

NOTA: En la estancia en la que esté instalada la cocina no deberán montarse campanas extractoras, sistemas de ventilación, etc., que pueda provocar una reducción de la presión del aire en la estancia o en las estancias contiguas.

1.6 Distancias de seguridad

Asegúrese de que las paredes a los lados y próximas al aparato no sean de materiales inflamables y/o revestidas en material inflamable, si se encuentran a menos de **35 cm para la K 118** y **40 cm para la K 128/138** del lado de la cámara de combustión, y a menos de **25 cm para la K 118** y **30 cm para la K 128/138** del lado del horno. El mobiliario de plástico o de madera (o similar) deberá mantenerse a una distancia superior a **20 cm para la K118** y **30 cm para la K 128/138** desde la parte trasera del aparato.

No deberán colocarse materiales inflamables o sensibles al calor a menos de **50 cm (80 cm para la K128 F/K138 F)** del frente del aparato en su alcance de irradiación.

Si el suelo debajo del aparato o frente a la puerta del fuego es inflamable o sensible al calor, deberá recubrirse con un material protector. Esta protección deberá cubrir un área de **50 cm** desde el frente de la puerta del fuego y también un mínimo de **30 cm** a cada lado del mismo. Los armarios colgados en la pared sobre el área de irradiación deberán estar a una altura mínima de **70 cm** de la encimera de la cocina.

1.7 Conexión a la chimenea

El conducto de conexión a la chimenea deberá ser capaz de soportar temperaturas de al menos 400°C.

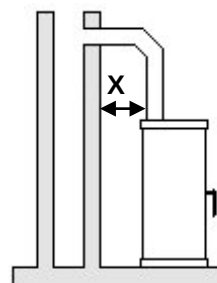
TENGA EN CUENTA:

Antes de realizar la conexión de la cocina deberá consultar con la autoridad responsable al respecto.

Las piezas de conexión deben estar firmemente conectadas a la cocina y entre cada una, de forma estanca. La pieza de conexión entre la cocina y la chimenea debe ser del mismo diámetro que el agujero de salida de humos en la cocina. Las piezas de conexión horizontal mayores de 0,5 m deberán alzarse hacia la chimenea en un ángulo de 10°. Todo tubo no aislado térmicamente o vertical no deberá ser mayor de 1 metro.

Deberá seguirse la reglamentación nacional y local al respecto, así como los estándares técnicos de chimeneas DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160 y DIN EN 15287.

Las piezas de conexión deben cumplir la norma DIN EN 1856-2. **La Medida X** (distancia hasta construcción inflamable y otros materiales) debe ser indicada por el fabricante de la pieza de conexión.



TENGA EN CUENTA:

No está permitido conectar la cocina a una chimenea con una altura funcional de menos de 4 m, o menos de 5 m si hay más aparatos conectados. (Ver: Datos para cálculo de chimenea / Capítulo 4). Sólo podrán conectarse un máximo de 2 aparatos más a la chimenea en que esté conectada la cocina.

Por razones de seguridad no está permitido usar una campana extractor mientras la cocina esté produciendo calor.

1.8 Elección del lugar de conexión del conducto de humos

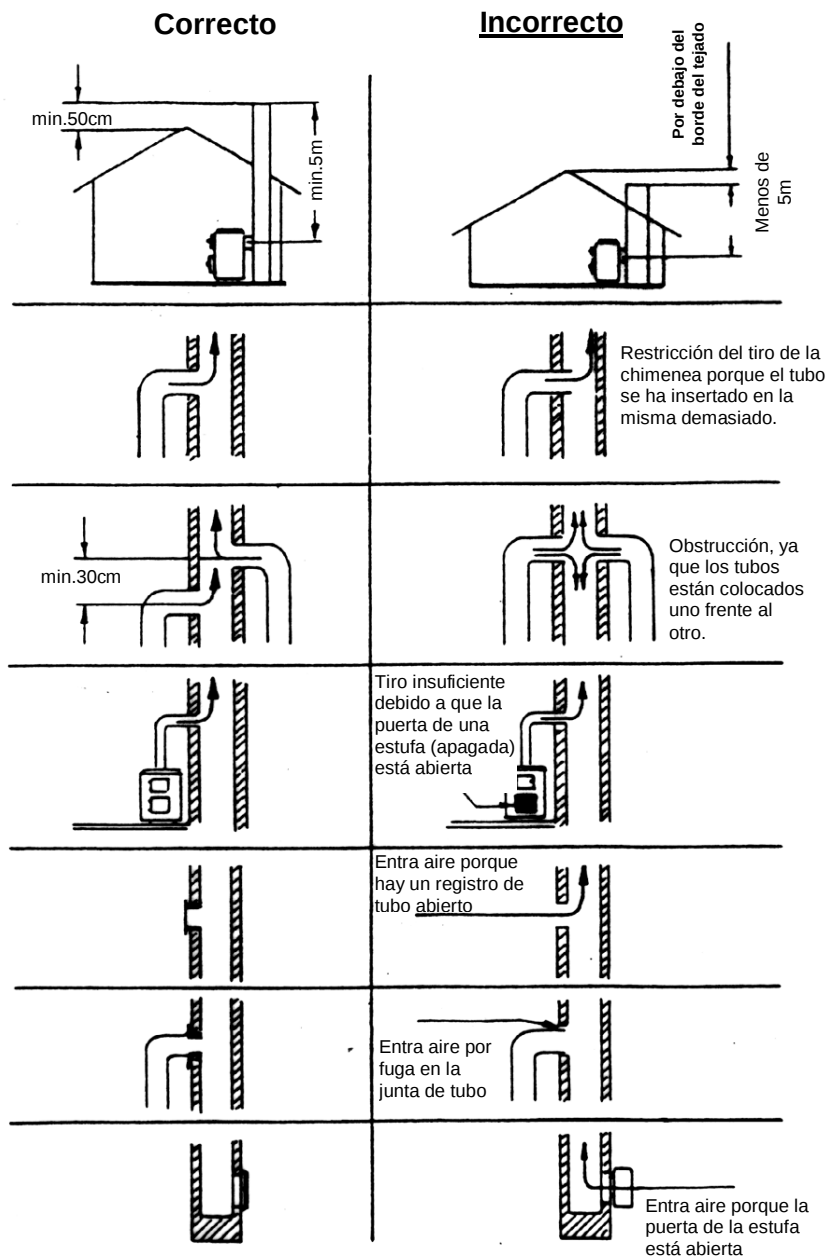
La conexión de humos está fijada y colocada en la parte trasera de la cocina. Si se desea conectar el conducto de humos en el lateral o parte superior, el agujero de conexión trasero deberá ser cubierto con la tapa retirada del lateral o de la parte superior.

En el caso de conexión en la parte superior, la tapa superior deberá ser retirada e instalarse la tobera de emisión.

Si desea realizar la conexión en el lateral, el procedimiento es el que sigue:

- Retire la tapa del panel lateral exterior quitando el tornillo.
- Retire el panel lateral:
 1. Retire la tapa (tire hacia delante)
 2. Quite los tornillos del panel lateral.

- Retire la tapa del panel lateral interior aflojando los tornillos y girando la tapa.
- Coja la conexión de humos de la parte trasera y móntela en el lateral.
- Coloque la tapa en la parte trasera reemplazando a la conexión de humos, que está montada ahora en el lateral. Apriete los tornillos.
- Vuelva a colocar el panel lateral y la tapa.



Cómo actuar en caso de incendio de la chimenea

Si la chimenea no se limpia con la suficiente frecuencia, o si se utiliza un combustible inadecuado (p. ej. leña húmeda), o si el flujo de aire está mal ajustado la chimenea puede incendiarse. En ese caso, cierre el suministro de aire a la cámara de combustión y llame a los bomberos.

¡Nunca intente apagarlo usted mismo usando agua!

2. Combustibles / Configuración

2.1 Combustión

Sólo se garantiza un funcionamiento libre de problemas y con mínima producción de humos, así como un suministro de calor a potencia nominal de la cocina con un tiro de chimenea de 12 Pa si se utilizan los siguientes combustibles y no otros.

Use sólo leña seca cortada con una humedad máxima del 20% y briquetas de lignito.

Tipo de combustible	Prod.de calor aprox. en kJ/kg
Briquetas de lignito	19,500
Leña dura	15,900
Leña blanda	11,500

Los combustibles no permitidos incluyen:

Basura, virutas finas, pellets, corteza de árbol, virutas de madera cepillada, restos de carbón, leña húmeda o tratada con productos químicos, papel, cartón o similar. Para el encendido, use astillas de leña o pastillas de encendido. ¡No use nunca productos líquidos para el encendido!

TENGA EN CUENTA:

La primera vez que encienda la cocina pueden producirse algunos humos y un olor desagradable.

Asegúrese de que la habitación está bien ventilada (abra ventanas y puertas) y haga funcionar el aparato al máximo de su potencia nominal durante al menos una hora. Si no se alcanza la máxima temperatura la primera vez que la cocina esté en funcionamiento, podrán producirse nuevos olores desagradables posteriormente.

Cantidades máximas de combustible por carga

Combustible	K118	K128 / K138
Lignito	3.2 kg (5-6 briquetas) a potencia nominal 3.2 kg (5-6 briquetas) para combustión lenta	3.8 kg (6-7 briquetas) a potencia nominal 3.8 kg (6-7 briquetas) para combustión lenta
Leña	2.0 kg (aprox. 3 leños)	2.3 kg (aprox. 3 leños)

Table 1

2.2 Configuración del flujo de aire de combustión

La configuración debe realizarse siempre como sigue:

Combustible		Config. Aire Primario	Config. inicial restringidor	Config. Aire Secundario	Duración combustión en horas
Encendido		1	Abierto	1	-
Leña	Pot. Nominal	2	Cerrado	1	aprox. 1
Briqueta de lignito	Pot. Nominal	2	Cerrado	2	aprox. 2
Briqueta de lignito	Comb. Lenta	3	Cerrado	2	aprox. 12
No en uso: no añada más combustible		3	Cerrado	-	-

Tabla 2

3. Uso

3.1 Componentes de funcionamiento importantes

3.1.1 Rejilla regulable

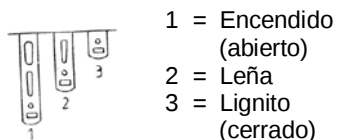
El aparato está equipado con una rejilla de altura regulable para el funcionamiento en verano y en invierno.

Ajustando la rejilla para el funcionamiento en verano (K128 / K138)

Para ajustar la rejilla en la posición de funcionamiento en verano, la rejilla y el soporte de la rejilla deben ser desmontados de la cocina. Seguidamente, conecte el soporte regulable de la rejilla (incluido en los accesorios) a la parte frontal del soporte de la rejilla superior (ver Fig. 7). Inserte el soporte de la rejilla con ésta encima.

3.1.2 Control de funcionamiento

El ratio de combustión y, por lo tanto, la capacidad calorífica de la cocina pueden ser reguladas con la toma de entrada de aire de combustión bajo la rejilla. Este aire primario se configura usando el regulador de aire primario (Fig. 6).



3.1.3 Control de aire secundario (menos K 128 F / 138 F)

El regulador de aire secundario está en la parte superior de la puerta del fuego y puede configurarse según el tipo de combustible usado, leña (1) o carbón (0) (Fig. 8).

3.1.4 Restrictor

El control del restrictor se encuentra en el frontal de la cocina. La terminación en forma de gancho de la maneta elevadora de la tapa que se suministra deberá encajarse en la ranura de la maneta de control (Fig. 9 y Fig. 10).

El restrictor está abierto si la maneta de control se empuja completamente hacia delante (encendido, cocinar).

El restrictor está cerrado si la maneta de control se empuja completamente hacia atrás (cocer, asar).

ATENCIÓN

Dejar el restrictor abierto durante el proceso de calefacción puede provocar sobrecalentamiento y daños a los componentes de la cocina, además de incrementar el consumo de combustible.

3.1.5 Puerta del horno

La puerta del horno puede desmontarse sin usar herramientas. Coja la maneta del mismo, abra un poco y tire hacia arriba en ángulo (Fig. 11).

Se puede volver a montar la puerta del horno insertando los dos soportes de las bisagras en las ranuras y presionando el borde inferior de la puerta con la rodilla, al mismo tiempo que tira de la maneta.

3.2 Encendido

Abra la puerta del fuego. Primero prepare un lecho de astillas y dos o tres piezas pequeñas de leña seca encima, junto con pastillas de encendido. Encienda el fuego a través de la puerta abierta. Cierre la puerta del fuego y abra el restrictor.

Cuando la leña haya prendido bien, añada una palada de carbón o algunos leños más grandes. La puerta del cenicero debe dejarse ligeramente abierta durante este proceso y sólo deberá cerrarse cinco minutos después de añadir el combustible.

El restrictor deberá cerrarse ahora. El control de funcionamiento se configurará según el tipo de combustible y la potencia deseada, o deberá cerrarse por completo para una combustión lenta.

Si usa leña (particularmente leña blanda), una combustión lenta sólo será posible de forma limitada.

Las briquetas de lignito son particularmente adecuadas para una combustión lenta durante la noche.

ATENCIÓN

Pensando en el medio ambiente, no llene la cámara de combustión de golpe. Introduzca el combustible en el fuego mediante 2 o 3 cargas en intervalos de 10 a 15 minutos.

No use papel para encender el fuego.

3.3 Cocinando, asando y cociendo

Si el horno sólo va a ser usado para cocinar, el restrictor deberá estar abierto. Durante el asado o la cocción, cierre el restrictor. En verano la rejilla deberá estar en la posición superior, y en invierno en la posición inferior.

Retirada de las cenizas y brasas

Antes de añadir combustible, abra la puerta del cenicero y, usando la maneta de la tapa, limpie la rejilla. El cenicero debería vaciarse cada día. Retire toda la ceniza y brasas al menos cada tres días.

ATENCIÓN

No tire brasas o ceniza caliente al cubo de la basura o al exterior.

3.4 Cuidado y limpieza

Una disminución de la capacidad calorífica normal y humos ocasionales son señales de que la cocina debe limpiarse.

Limpiando el sistema de tiro:

Para limpiar el sistema de tiro bajo el horno, debe desatornillarse la tuerca moleteada y retirarse la tapa. Tras la limpieza, la tapa debe sellarse de nuevo.

Cuidado de las partes esmaltadas:

Limpie las superficies externas sólo cuando la cocina esté fría. Las superficies barnizadas deberán limpiarse sólo con agua (no frote con fuerza). Las superficies esmaltadas pueden limpiarse en casos especiales con espuma de jabón o un poco de líquido lavavajillas, y después secadas.

NOTA: Nunca use esponjas, productos de limpieza u otros productos químicos abrasivos.

Cuidado del horno:

El horno deberá limpiarse cuando esté un poco caliente y cada vez que se use.

Cuidado de las placas de acero:

Las partes de láminas de acero deberán frotarse con un producto para cuidado del acero no ácido y a **38°C**. La limpieza deberá realizarse cuando la cocina se haya enfriado.

Las placas de acero que irradian calor deberán limpiarse cada vez que acabe de cocinar o tras cada uso que pueda provocar acumulaciones de humedad o polvo. La placa vitrocerámica deberá limpiarse cuando todavía esté tibia, ya que permite que toda agua que quede se evapore y evita la formación de óxido. No utilice agua para limpiar la cocina cuando esté fría.

Las juntas de expansión en la placa metálica deberán estar limpias y sin residuos adheridos, para evitar que la placa y los paneles laterales se deformen. Si fuese necesario, se deberá limpiar también el borde de la tapa de cualquier residuo enganchado.

Cuidado de la placa vitrocerámica:

Limpie la placa antes de usar la cocina por primera vez con un trapo húmedo limpio. Aplique unas gotas de producto limpiador para vitrocerámicas y frote con papel de cocina.

Tras eliminar los restos de producto, la superficie de gran calidad estará cubierta por una película invisible, que ayuda a mantener la placa limpia y, si se repite regularmente, facilita limpiezas posteriores.

Cuidado del cristal:

Antes de utilizar la cocina por primera vez, limpie el cristal de inspección ROBAX con un trapo húmedo limpio. Aplique unas gotas de producto limpiador para cristal vitrocerámico y frote con papel de cocina. La superficie del cristal ROBAX estará cubierta por una película invisible, que ayuda a mantener el cristal limpio y, si se repite regularmente, facilita limpiezas posteriores. Utilice un producto limpiacristales adecuado para limpiar las superficies de cristal de la cocina que más lo requieran.

TENGA EN CUENTA:

Tras cada periodo de calefacción deberá examinar la cocina a fondo. Si se necesita cualquier reparación o recambio, contacte con su distribuidor cuanto antes, indicando el número de artículo y de serie necesarios.

La instalación, configuración, puesta en marcha y mantenimiento, así como cualquier reparación, deberán ser llevadas a cabo por personal cualificado (técnicos en sistemas calefactores). La manipulación por parte de personas no cualificadas invalidará la garantía del aparato.

3.5 Solución de problemas

Su cocina está construida según los estándares técnicos más modernos.

Sin embargo, pueden producirse fallos debidos a la chimenea, el combustible o el sistema de tubería para emisión de humos. Durante el primer encendido, es normal que se produzcan olores y algo de humo durante un breve periodo. Asegúrese de que la estancia esté correctamente ventilada.

Fallo	Comprobación/Solución
La cocina produce humos durante el encendido	Abra la puerta del cenicero brevemente (una temperatura exterior alta puede provocar que el tiro sea pobre).
en verano	Caliente la chimenea con lana de leña (tanto en la chimenea como en la cocina).
en invierno	Abra la puerta del cenicero brevemente. No use combustible húmedo o que produzca demasiado humo. Cargue la cámara de combustión lentamente y con poca cantidad en cada carga. ¿Cuándo se limpió la cocina por última vez?
La cocina no realiza una combustión apropiada	¿El tiro de la chimenea es demasiado débil? ¿El conducto de humos no está sellado adecuadamente? ¿Todos los accesos para limpieza del aparato y de la chimenea están adecuadamente cerrados? ¿Hay un aporte de aire fresco adecuado desde las estancias adyacentes? (las puertas y ventanas no deberían ser completamente estancas) ¿La chimenea tiene demasiado combustible o no está sellada adecuadamente?
Temperatura demasiado baja durante la cocción o el asado	Abra la puerta del cenicero brevemente.
Temperatura demasiado alta durante la cocción o el asado	Añada menos combustible.
La rejilla se atasca durante el tamizado	¿Se han eliminado las brasas? ¿Hay algo atascado en la rejilla?
Condensación en la cocina	¿El combustible está demasiado húmedo?

3.6 Distanciador de conexión

Si el aparato se quiere instalar en una cocina ya montada, la unión entre el aparato y los muebles de cocina adyacentes de madera deberá realizarse con distanciadores de conexión suministrados por el fabricante. Este separador térmico ha sido probado según los estándares EN junto con la cocina y cumple con la normativa vigente contra incendios.

El distanciador de conexión puede ser de 55 o 110 mm de ancho y debe montarse el marco de la cocina como una unidad, y la altura puede ser ajustada (Fig. 12).

3.7 Imágenes

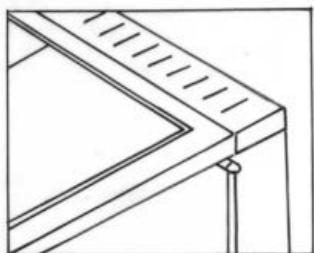


Fig. 6

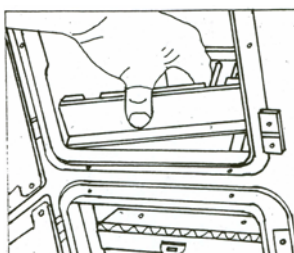


Fig. 7

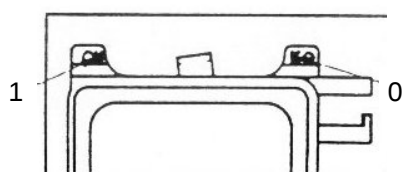


Fig. 8

K118 / K128

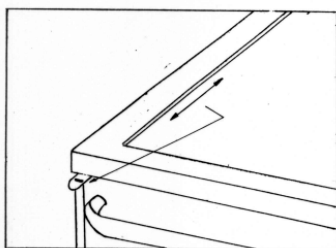


Fig. 9

K138

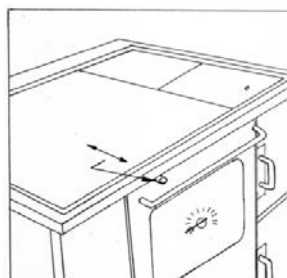


Fig. 10

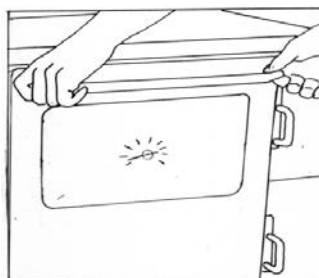


Fig. 11

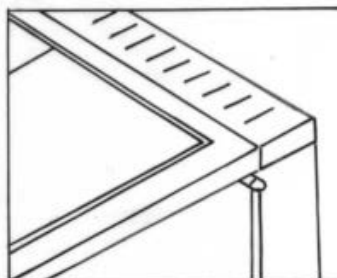


Fig. 12

4. Datos técnicos

4.1 Datos

Modelo		K118	K128 / K128 F K138 / K138 F
Potencia nominal	kW	6	7
Emisión de gases con carbón	g/s	10,8 / 9,9	10,5 / 11,5
Temperatura de gases en la toma de salida	°C	240	250 / 270
Presión requerida en NHC	Pa	12	12
Capacidad calorífica de la habitación* calefacción continua calefacción periódica	m ³	165 / 95 / 65 116 / 69 / 47	210 / 120 / 82 148 / 86 / 59
Diámetro conducto de humos	Ø mm	120	120
Residuos (basado en 13% O ₂)	mg/m ³	≤ 40	≤ 40
CO (basado en 13% O ₂)	mg/m ³	1070 / 1409	1224 / 1179
Rendimiento	%	76,3 / 76,8	77,5 / 73,4

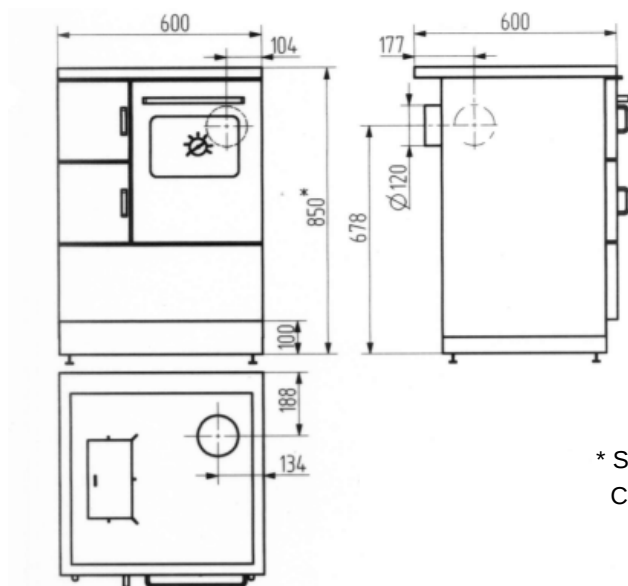
NHC = Capacidad Calorífica Nominal (Nominal Heat Capacity)

* según DIN 18893 Tabla. 2 en buenas / medias / pobres condiciones de calefacción

Toda la información proporcionada por los valores de gases de salida están basados en la norma EN 13240 bajo condiciones controladas de laboratorio

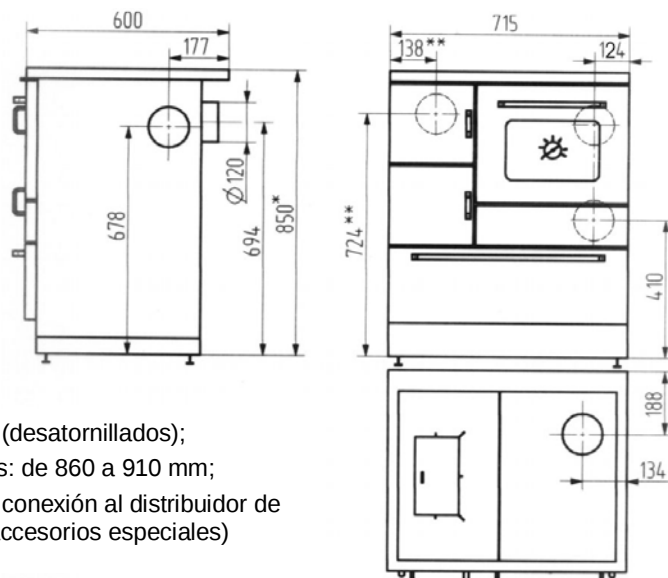
4.2 Esquema dimensionado

K 118



* Sin pies ajustables (desatornillados);
Con pies ajustables: de 860 a 910 mm

K128

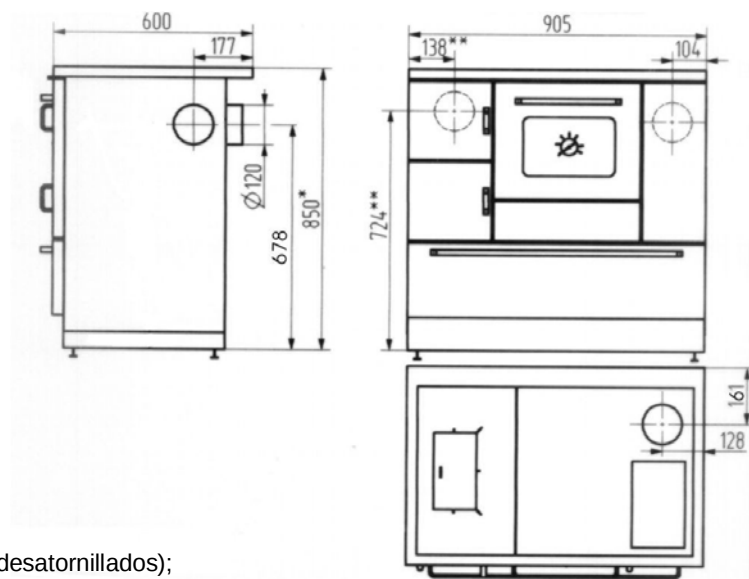


* Sin pies ajustables (desatornillados);

Con pies ajustables: de 860 a 910 mm;

** Localización de la conexión al distribuidor de calor (se necesitan accesorios especiales)

K138



- * Sin pies ajustables (desatornillados);
Con pies ajustables: de 860 a 910 mm;
- ** Localización de la conexión al distribuidor de calor (se necesitan accesorios especiales)

Las dimensiones y pesos especificados son valores aproximados, y su propósito es sólo informativo. Nos reservamos el derecho a modificar el diseño según requisitos de tecnología o calidad.

5. EC-Declaración de Conformidad



WAMSLER
Haus- und Küchentechnik GmbH

EC-Declaración de Conformidad

Fabricante: Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH, Gutenbergstr. 25,
D-85748 Garching, Germany

Descripción del producto: Cocinas a combustible sólido

Modelo nº: K 118
K 128 / K 138
K 128 F / K138 F

Los productos indicados cumplen con los requisitos de la siguiente Directiva Europea:
89/106/EC: Directiva de Construcción de Productos

Esto es atestiguado por los informes de pruebas Nº R-207094 (K118) de 19/04/2010 y R-247494 (K128/138) de 15/09/2011 del centro de pruebas con acreditación estatal TÜV SÜD Kermi, H-Budapest (número de organismo notificado 1420) probado según la norma EN 12815.

Munich, 17 de Octubre de 2011

K.D. Knabel
Director Gerente

A. Freund
Director Técnico

Esta declaración certifica la conformidad a las Directivas antes indicadas pero no ofrece garantía alguna de las características del producto. Deberán seguirse los consejos de seguridad en la documentación suministrada con el producto. Esta declaración dejará de ser válida si el equipo es modificado por terceras partes..

Sólo se ofrecerá garantía para el equipo montado y configurado por un instalador autorizado u otro profesional cualificado.

Reclamaciones:

Las reclamaciones sobre bienes entregados relativas a fallos obvios de los mismos deberán realizarse por escrito durante los 14 días posteriores a la entrega. Si los materiales usados en el producto ya no están disponibles, tenemos derecho a cambiarlos por materiales alternativos. El comprador no tiene derecho a retener una parte del precio de la compra desproporcionada con el fallo encontrado. Si lo hace, perderá su derecho a la garantía.

Condiciones de la garantía

El comprador de una estufa nueva tiene derecho a una garantía ofrecida por el distribuidor local del producto. El derecho a la garantía deberá probarse mediante una factura, albarán de entrega y documento de garantía y no es transferible. El periodo de garantía comienza a partir de la fecha indicada en la factura de compra. Si el Comprador retiene una cantidad desproporcionada del precio de la compra como resultado de un defecto, perderá su derecho a la garantía.

1. Dentro del periodo de garantía corregiremos todos los defectos probados de funcionamiento que deriven de defectos en la fabricación o en los materiales. No entrarán en garantía las operaciones por desviaciones menores de la apariencia esperada, que no influyan en el funcionamiento del aparato., así como por daños debidos a condiciones medioambientales anormales.
2. Los daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso e instalación, a la conexión a chimeneas inadecuadas u otros factores de construcción, o por corriente eléctrica incorrecta, están excluidos de la garantía. La garantía se invalidará si el aparato es manipulado por personal no autorizado sin nuestra autorización explícita por escrito, o si se utilizan piezas de repuesto de otros fabricantes. Los fallos debidos a la manipulación incorrecta de terceras personas para ajustar o mover instalaciones de extracción de humos no están cubiertos por esta garantía.
3. La corrección de fallos aceptados será llevada a cabo reparando o sustituyendo las partes defectuosas, según nuestro criterio, sin cargo alguno y tan rápido como sea posible. Reclamamos la propiedad de las piezas cambiadas. Las piezas de recambio necesarias y el tiempo de trabajo para la reparación no son facturables. Si los materiales usados previamente ya no están disponibles, tenemos el derecho a usar materiales alternativos como sustitutos.
4. No se cobraran costes auxiliares durante los 12 primeros meses desde la fecha de compra. Posteriormente, se facturará una tarifa plana de portes, así como cualquier otro coste resultante del transporte del equipo del comprador a fábrica o viceversa. Los costes de cualquier ajuste debido a que el material adquirido se haya llevado a un lugar distinto a la residencia o trabajo del destinatario serán cargados a este, a menos que la entrega fuera parte del uso normal del artículo.
5. El periodo de garantía no se extenderá o reiniciará a partir de la fecha de reparación o cambio de piezas. El periodo de garantía para cualquier pieza añadida en una fecha posterior expirará en la misma fecha de expiración de la garantía de la estufa.
6. Si la reparación no soluciona el problema estamos dispuestos, si el cliente lo solicita y en un plazo de 6 meses desde la fecha de entrega, a cambiar la unidad suministrada por otra nueva sin coste extra, a realizar una rebaja en el precio de compra o a aceptar la devolución del aparato comprado. Esto último no se aplicará cuando la garantía cubra los trabajos de construcción.
7. Otras reclamaciones diferentes a las mencionadas no serán aceptadas. Esto se aplica particularmente a compensaciones por daños ajenos al aparato mismo. Quedan excluidas de esto las compensaciones por impacto en la vida humana, cuerpo o salud si somos culpables de negligencia, y otros daños que puedan ser atribuidos a negligencia grave o intencionada por nuestra parte. Dicha negligencia por nuestra parte puede sustituirse por negligencia por parte de nuestra asistencia contratada o representación legal. Los casos en los que es obligatorio por nuestra parte aceptar la responsabilidad no se verán afectados, por ejemplo los que estén bajo las leyes de responsabilidad del producto o de no-cumplimiento de obligaciones contractuales. En el caso de obligaciones legalmente impuestas debidas al incumplimiento de las obligaciones contractuales, la responsabilidad está limitada a los daños típicos y predecibles relativos a este tipo de contrato. El periodo de expiración para reclamaciones por daños es de un año.
8. Esta garantía se añade a los derechos del consumidor contra el vendedor derivados del contrato de venta. Cuando se entregue equipo o piezas que no fabricamos nosotros, seremos responsables tan sólo hasta donde lo requieran las provisiones legales, y sólo en la medida de la garantía que nos ofrezcan los proveedores por sus productos hacia nosotros.

Si, a pesar de un uso e instalación correctos, su estufa no funciona satisfactoriamente, rogamos contacte con el departamento de atención al cliente.

Sólo se aceptará y reparará el daño por transporte si se presenta un informe de daños por el transportista o por un funcionario de ferrocarriles, o si puede probarse sin ninguna duda que el responsable es WAMSLER. Nuestro departamento de atención al cliente está igualmente disponible y encantado de responder cualquier consulta tras la finalización del periodo de garantía.

Carta de garantía

Sujeta a las condiciones declaradas le ofrecemos la siguiente garantía:

2 años de garantía sobre el equipo en general

de funcionamiento correcto del equipo.

Los daños al cristal, vitrocerámica, esmaltado, esteatita, cerámica o barnizado sólo quedará cubierto por nuestra garantía si se notifica en los 14 días posteriores a la fecha de entrega a nuestro departamento de atención al cliente.

Los fallos de funcionamiento debidos al polvo, conexiones incorrectas, uso y/o ajustes incorrectos o cambios en la instalación del conducto de humos por terceras personas no están cubiertos por la garantía.

Para las estufas de leña-carbón

2 años para las partes de la caldera para las estufas de calefacción central. Las partes de la caldera que se usen en sistemas abiertos con componentes metálicos no ferrosos están excluidas de la garantía.

6 meses para los componentes, directamente expuestos al fuego, incluyendo ladrillos refractarios, deflectores de conducto de humos, hojas de vermiculita, rejilla y base de la rejilla, todos los componentes móviles y piezas sustituibles como manetas, botones, elementos de encendido, elementos de encendido de seguridad, termoelementos o imanes. Las grietas en los revestimientos refractarios no están cubiertas por la garantía.



Haus – und Küchentechnik GmbH
Gutenbergstr. 25
D – 85748 Garching bei München
Telefon +49 (0)89 32084-0
Telefax +49 (0)89 32084-294
www.wamsler.eu

Art. Nr. 128283
Ausgabe: 10. 2011

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder einer Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.