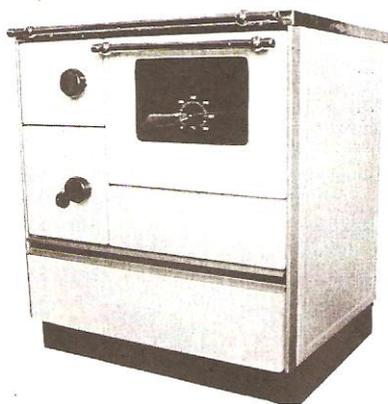




INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y SERVICIO



COCINAS PARA COMBUSTIBLES SÓLIDOS

K 176 A
K 176 A / 90

Índice.....	24
Consignas de seguridad	25
Puntos importantes a observar antes del uso	27
1. Características técnicas.....	28
1.1 Estructura del aparato	28
1.2 Características técnicas	30
2. Instalación de la cocina.....	30
2.1 Regulación.....	30
2.2 Local en el que debe instalarse la cocina	30
2.3 Distancias de seguridad	31
2.4 Conexión a la chimenea	31
2.5 Causas de fallos y su solución.....	32
3. Utilización	33
3.1 Mando de la puerta de carga	33
3.2 Regulación de la entrada de aire	33
3.3 Aire primario.....	33
3.4 Aire secundario	33
3.5 Trampilla de recalentamiento	34
3.6 Puerta del horno.....	34
3.7 Compartimiento del combustible	34
4. Puesta en funcionamiento de la cocina.....	35
4.1 Calefacción	35
4.2 Cargar combustible	35
4.3 Cocinar	36
4.4 Cocinar en verano.....	36
4.5 Cocinar en invierno	36
4.6 Cocinar al horno y rustidor	36
4.7 Calefacción durante los periodos intermedios.....	36
5. Mantenimiento de la cocina.....	37
5.1 Trampillas para limpieza	37
5.2 Mantenimiento de la placa de cocción	37
5.3 Eliminación de restos y ceniza	38
5.4 Notas generales	38
6. Dimensiones para la conexión de la cocina.....	39
7. Declaración de conformidad	40
Condiciones de garantía	41
Certificado de garantía.....	42

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

1. Los aparatos han sido controlados según las normas DIN EN 13240 o DIN EN 12815 (placa de señalización).
2. Para la colocación de los aparatos y la conexión a chimeneas de evacuación de fases, deberán observarse las exigencias de las directivas concernientes a aparatos de calefacción, así como las normas DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2 y DIN EN 15287. Para que su aparato pueda funcionar correctamente, es necesario que la chimenea a la cual quiere conectarlo funcione perfectamente.
3. Antes de la primera puesta en marcha y de conectar el aparato a la chimenea, leer las instrucciones de servicio detenidamente e informe al deshollinador responsable de su zona.
4. Para la instalación del aparato, recomendamos utilizar guantes de algodón limpios para evitar huellas que posteriormente podrían ser difíciles de eliminar.
5. Con objeto de evitar la polución del aire y asegurar un buen funcionamiento de su aparato, no debe superar la carga máxima de combustible indicada en las instrucciones y las puertas del aparato deben mantenerse cerradas. En caso contrario, puede provocarse un sobrecalentamiento que puede dañar el aparato. Este tipo de daños no quedan cubiertos por la garantía.
6. Las puertas del aparato deben permanecer siempre cerradas durante el funcionamiento.
7. Los combustibles autorizados son:
Leños naturales con una longitud máxima de 35 cm.
Briquetas de lignito.
8. No utilizar ningún líquido destinado a facilitar el encendido. Para encender el fuego deben utilizarse pastillas de encendido especiales.
9. Está rigurosamente prohibido utilizar como combustible desechos, basuras, cortezas, leña húmeda o tratada con productos conservantes, papel, algodón, etc.
10. Durante el primer encendido pueden producirse olores desagradables. Es obligatorio en este caso mantener la estancia bien ventilada (ventanas abiertas) y hacer funcionar el aparato como mínimo durante 1 hora a la potencia calorífica nominal máxima. Si durante el primer encendido no se alcanza la temperatura máxima podrían producirse olores en futuros encendidos.
11. Los dispositivos de mando y regulación deberán ajustarse conforme a las instrucciones de servicio. Mientras el aparato esté caliente, use útiles apropiados o guantes de protección.

12. Al abrir la puerta de carga podría producirse revoco de humos, en el caso de una mala regulación o si el tiro de la chimenea fuese insuficiente. Debe tenerse cuidado de abrir siempre la puerta lentamente y deberá mantenerse unos instantes entreabierta. Se abrirá completamente pasados algunos segundos. Además, antes de abrir la puerta de recarga de combustible, en la cámara de combustión no debe haber más que brasas, es decir, que no haya llamas.
13. Durante la calefacción, toda la superficie y en particular los cristales del aparato, las manetas y dispositivos de regulación, pueden estar muy calientes. Alerta a niños y personas mayores o incapacitadas del riesgo y procure mantenerlos alejados del aparato durante su funcionamiento. Para regular la estufa y recargarla utilice guantes de protección o útiles apropiados. Los niños de menos de 16 años no pueden regular ni recargar la cocina sin la presencia de un adulto.
14. El cenicero deberá estar posicionado correctamente y deberá evitarse que partículas de ceniza calientes puedan saltar al exterior.
15. Durante los períodos entre estaciones, puede suceder que el tiro no funcione correctamente y no se evacuen los humos. El aparato de calefacción, en este caso, deberá utilizarse con una cantidad reducida de combustible, preferentemente astillas de leña, y deberá encenderse de forma controlada para estabilizar el tiro. La parrilla debe mantenerse limpia.
16. Después de cada período de calefacción, es conveniente hacer controlar el aparato por un técnico especializado. También los conductos de humos y chimenea deberán limpiarse a fondo.
17. Si debe procederse a reparación o sustitución de piezas diríjase a su establecimiento autorizado, indicando las referencias de las piezas necesarias. Únicamente podrán ser utilizados recambios originales WAMSLER.
18. Los trabajos como la instalación, el montaje, la puesta en marcha, el mantenimiento y las reparaciones, deberán ser efectuados por empresas especializadas y autorizadas. Intervenciones incorrectas invalidarán automáticamente la garantía.
19. Dado que la cocina para combustible sólido toma aire de la sala en la que está instalada, deberá asegurarse de que en ésta entre el suficiente aire por puertas, ventanas, etc. Debe partirse de la base que esta alimentación de aire quede garantizada por 4 m³ por KW de potencia calorífica nominal. Si el volumen es inferior, es posible asegurar una alimentación de aire de combustión correcta conectando varias estancias a aperturas de ventilación de 150 cm².
20. Deberán mantenerse las distancias de seguridad del aparato delante, detrás y en los laterales, respecto de elementos de construcción inflamables. Encontrará estas distancias en las instrucciones de servicio o en la placa identificativa.

21. El hogar no debe ser modificado.
22. La conexión a una chimenea cuya altura eficaz sea inferior a 4 m., y en el caso de varios aparatos a 5 m., no está autorizada. A la chimenea a la cual está conectada la cocina podrán conectarse como máximo 2 aparatos.
23. En el caso de un fuego en la chimenea, cierre todas las aperturas del aparato y avise inmediatamente a los bomberos. En ningún caso intente apagar el incendio usted mismo. Posteriormente, la chimenea deberá ser controlada por un especialista.
24. Por su naturaleza, los combustibles sólidos producen hollín; no queda excluida la posibilidad de que el cristal de la puerta de carga se ensucie. Una adherencia de hollín de este tipo no podrá ser motivo de reclamación.
25. La esteatita y el gres son piedras naturales, por cuyo motivo es normal que puedan agrietarse o cambiar de olor. Ello no podrá ser motivo de reclamación.

PUNTOS IMPORTANTES A OBSERVAR ANTES DEL USO

Utilice únicamente los combustibles recomendados. Deberá observarse la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente.

La depresión de la chimenea deberá ser de 13 Pa para el correcto funcionamiento. Si la depresión fuese superior a 15 Pa deberá montarse una llave de reducción de tiro.

En el compartimiento del combustible no deberán colocarse materiales fácilmente inflamables (papel, pintura, etc.).

La cámara de combustión y la puerta de acceso al cenicero deberán estar siempre cerradas (excepto en el momento del encendido, recarga de combustible y extracción de cenizas) para evitar revoco de humos y sobrecalentamientos.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 Estructura del aparato

COCINA PARA COMBUSTIBLE SÓLIDO K 176 A

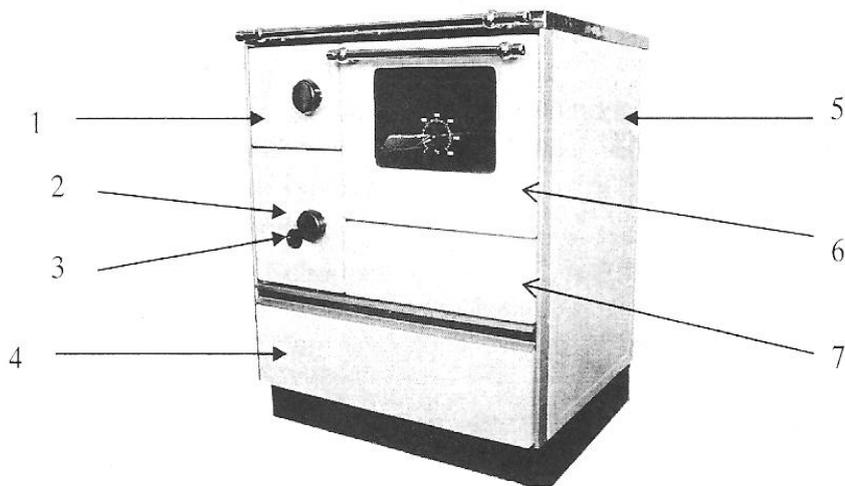


Figura 1a

1. Puerta de carga / puerta de la cámara de combustión
2. Puerta del cenicero
3. Regulación del aire de combustión
4. Compartimiento del combustible
5. Conexión del conducto de humos lateral
6. Puerta del horno de doble acristalamiento
7. Tapa de protección del orificio de limpieza (aislado)

COCINA PARA COMBUSTIBLES SÓLIDOS K 176 A / 90

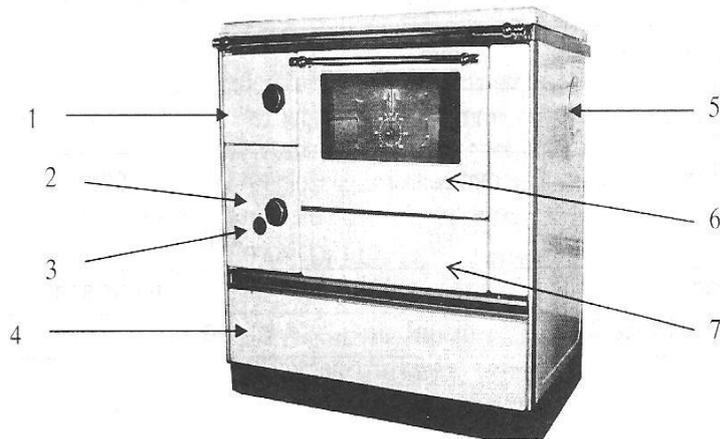


Figura 1b

1. Puerta de carga / puerta de la cámara de combustión
2. Puerta del cenicero
3. Regulación del aire de combustión
4. Compartimiento del combustible
5. Conexión del conducto de humos lateral
6. Puerta del horno de doble acristalamiento
7. Tapa de protección del orificio de limpieza (aislado)

1.2 Características técnicas

		K 176 A / 90	K 176 A
Potencia calorífica nominal	kW	5,0	
Emisiones de gases	g/s	9,4 para leña de calefacción	
Temperatura de gases	°C	190 para leña de calefacción	
Depresión necesaria	Pa	13	
Emisión de CO2	%	4,68 para leña de calefacción	
Dimensiones de la cocina (ancho x profundidad x altura)	mm	900 x 600 x 850	700 x 600 x 850
Dimensiones del horno (ancho x profundidad x altura)	mm	470 x 450 x 260	330 x 440 x 260
Diámetro de salida de gases	mm	120	
Altura del centro de salida de humos respecto al suelo	Mm parte trasera	432	
	Mm parte lateral	690	
Peso	Kg	160	140
Posibilidad de conexión a chimenea con otros aparatos		Múltiple	
Emisión de cenizas (en función de 13% de oxígeno)	mg / m ³	<90	<90

2. INSTALACIÓN DE LA COCINA

2.1 Regulación

Para la colocación del aparato y la conexión a la chimenea de evacuación de gases, deberán observarse las exigencias de las directivas referentes a aparatos de calefacción, así como las normas DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2 y DIN EN 15287. Para que su aparato pueda funcionar correctamente es necesario que la chimenea a la cual lo conecte funcione perfectamente.

La colocación de la cocina deberá ser efectuada por un especialista. La conexión de la cocina a la chimenea puede realizarse por el lateral, por la parte trasera, por la parte superior izquierda o superior derecha. Puede elegirse la cocina con evacuación a derecha o izquierda.

La cocina debe instalarse perfectamente nivelada y de forma estable.

2.2 Local en el que debe instalarse la cocina

La estancia en la que se instale la cocina deberá estar adecuadamente ventilada. Deberá asegurarse de que haya un volumen de aire de cómo mínimo 4 m³. por cada kW de potencia nominal. Para esta cocina la estancia debe tener un mínimo de 20 m³. Si el volumen fuese inferior, puede conectarse la instancia con otras o practicar una entrada de aire del exterior de al menos 150 cm².

2.3 Distancias de seguridad

Deberá respetarse una distancia de seguridad respecto a objetos inflamables (revestimientos de madera, muebles, cortinas, etc.).

Las paredes situadas detrás del aparato no podrán ser de materiales inflamables si la distancia es inferior a 20 cm. La distancia lateral con respecto a materiales de construcción inflamables, muebles de madera o materiales sintéticos deberá ser de cómo mínimo 20 cm. En el lado del horno y 30 cm. En el lado de la cámara de combustión. No podrá colocarse ningún material inflamable o sensible al calor delante de la cocina en la zona de irradiación a una distancia inferior a 80 cm. Delante de la apertura de la cámara de combustión, las placas de materiales combustibles deberán protegerse mediante materiales ignífugos. La placa deberá sobrepasar la apertura de la cámara de combustión al menos 50 cm. Por la parte frontal y 30 cm. A cada lado.

Mientras se utilice la placa de cocción de acero no debe haber ningún objeto encima de la cocina.

2.4 Conexión a la chimenea

Antes de conectar la cocina a la chimenea, es absolutamente indispensable consultar al deshollinador responsable de la zona. La conexión de la cocina a la chimenea se hará mediante una pieza conforme a la norma DIN 1298 y DIN EN 1856-2. Se tendrá cuidado de que el tubo de conexión no entre en la sección de evacuación de humos de la chimenea y deberá presentar la debida estanqueidad.

En general, deberán observarse los puntos de las normas DIN 18160 y DIN EN 15287. Para la dimensión de la chimenea deberá respetarse la norma DIN EN 13384.

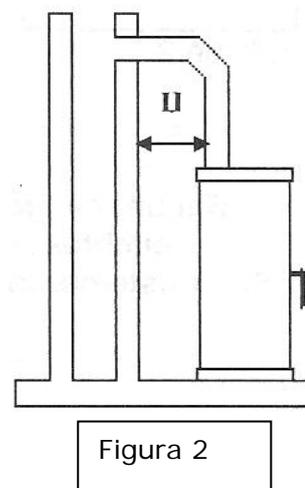
Para que la cocina funcione correctamente, deberá instalarse correctamente y el estado de la chimenea deberá ser perfecto. En todo caso, deberá comprobarse el tiro de la chimenea antes de la instalación.

Si dos hogares se conectan a una misma chimenea, la distancia entre las respectivas conexiones no podrá ser inferior a 50 cm.

Está prohibido conectar la cocina a una chimenea de menos de 4 m. Esta longitud será de 5 m. Si se conectan varios aparatos.

Los elementos del conducto de evacuación de humos deben controlarse según norma DIN EN 1856-2.

La medida X (distancia con relación a materiales de construcción) indicada por el fabricante de tubo de evacuación de humos deberá ser respetada obligatoriamente.



2.5 CAUSAS DE FALLOS Y SU SOLUCIÓN

Fallo	Posible causa	Solución
Emisión de olores	<ul style="list-style-type: none"> • Secado de la pintura de protección y evaporación de restos de aceite 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la cocina a bajo régimen durante varias horas, según las instrucciones de servicio. Posteriormente utilizar la cocina a la máxima potencia durante varias horas.
Potencia calorífica demasiado baja	<ul style="list-style-type: none"> • La potencia del aparato elegido es demasiado baja • El tiro de la chimenea es insuficiente • El conducto de evacuación de humos es demasiado largo y no estanco • La puerta acristalada, la puerta de la cámara de combustión o del cenicero no son estancas • La leña utilizada es demasiado húmeda 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar necesidades caloríficas por un especialista • El tiro necesario de la chimenea es de 13 Pa y no puede sobrepasar los 20 Pa. Controlar la estanqueidad de la chimenea. Cerrar correctamente las puertas de los otros aparatos conectados a la misma chimenea. Comprobar que todas las aperturas de limpieza de la chimenea sean perfectamente estancas. Conectar en caso de necesidad la cocina con conductos de evacuación de humos vertical. • El conjunto del conducto de evacuación de humos debe ser estanco, las juntas han de ser resistentes al fuego. • Comprobar las juntas, cerrar las puertas correctamente. Sustituir las juntas si fuera necesario. • Utilizar únicamente leña bien seca

Medidas a tomar en caso de fuego de chimenea

Si la chimenea no ha sido limpiada adecuadamente o si se utiliza un combustible inapropiado (leña húmeda, por ejemplo) o si el aire de combustible está mal regulado, podría producirse un incendio de chimenea. En este caso, cerrar el aire de combustión del hogar y llamar a los bomberos. No intente jamás apagar el fuego con agua.

3. UTILIZACIÓN

3.1 Mando de la puerta de carga

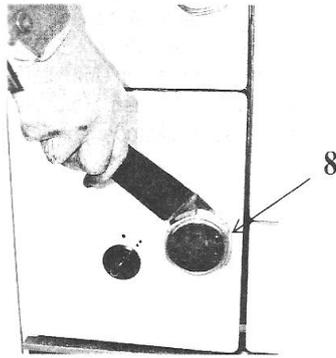


Figura 3

Si la maneta de la puerta de carga está sobrecalentada, no podrá abrirse sin utilizar la mano fría que forma parte de los accesorios (figura 3, posición 8).

3.2 Regulación de la entrada de aire

3.2.1 Aire primario

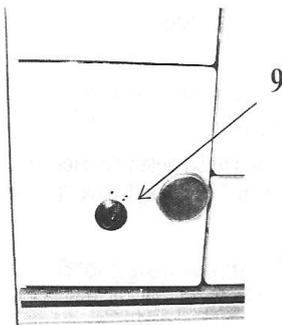


Figura 4

El aire de combustión se regula mediante el dispositivo de regulación de aire primario situado en la puerta del cenicero (figura 4, posición 9). La marca situada en la puerta del cenicero muestra la dirección de apertura y cierre del tirador. Para el encendido deberá abrirse la regulación del humo al máximo.

NOTA: Para evitar un sobrecalentamiento de la cocina no deberá superarse la carga máxima de combustible que se eleva a 1.4 kg. De leña por hora y regular el aire de combustión en consecuencia.

3.2.2 Aire secundario

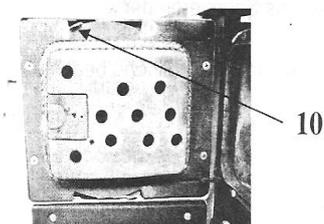


Figura 5

Gracias a la entrada de aire secundario (figura 5, por la parte superior encima del combustible) se obtiene una combustión por encima del combustible utilizado. Esta combustión permite reducir los gases nocivos. El aire secundario se regula mediante la leva situada en la puerta interior de la cámara de combustión (fig. 5, posición 10).

Encima de la puerta interior de la cámara de combustión se ven unas marcas que van del 0 al 1. Si la leva se desplaza a la posición 0, la cantidad de aire secundario disminuye; si se desplaza en dirección al 1 la entrada de aire secundario aumenta.

3.3 Trampilla de recalentamiento

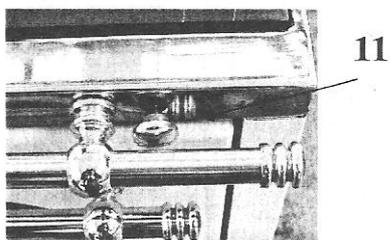


Figura 6

La trampilla de recalentamiento se acciona mediante el botón (figura 6, posición 11) situado encima de la puerta del horno. Sirve para acortar el camino de humos durante la fase de calentamiento. No abrir esta trampilla más que durante la fase de calentamiento. Si la trampilla quedase abierta durante el funcionamiento normal, la cocina correrá el riesgo de sobrecalentarse y algunas piezas podrían sufrir daños. Además, el consumo de combustible aumenta.

Tirador hacia el exterior = Trampilla abierta
Tirador pulsado hacia el interior = Trampilla cerrada

3.4 Puerta del horno

Fig. 1, posición 6

La puerta del horno puede abrirse en caso de necesidad:

Puerta del horno abierta: propagación de calor más importante a la estancia.

Puerta del horno cerrada: reducción de la propagación del calor a la pieza.

Para su limpieza es posible extraer y recolocar la puerta del horno sin necesidad de herramientas.

- Abrir ligeramente la puerta del horno y levantarla con cuidado, por medio de la maneta.
- Para volver a montarla, deberá colocarse en las bisagras y ejercer una ligera presión para colocar la puerta en su posición original.

Durante el funcionamiento de la cocina, la puerta del horno debe estar siempre montada.

3.5 Compartimiento del combustible

Fig. 1, posición 4

En la parte inferior de la cocina se encuentra un amplio compartimiento para combustible. Las guías facilitan su apertura. Recomendamos engrasar las guías de tanto en tanto.

¡Atención!: No colocar materiales fácilmente inflamables en el compartimiento (papel, pinturas, etc.) y vigilar el nivel de llenado del cajón.

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA

Antes de la puesta en marcha, todas las superficies pintadas deberán ser limpiadas con un trapo delicado y seco.

Una vez familiarizado con los mandos de la cocina, podrá proceder a la primera puesta en marcha. Durante el primer encendido mantenga la estancia bien ventilada; los olores pueden ser molestos pero no nocivos.

Tenga en cuenta durante la manipulación y recarga de la estufa que ciertas partes están calientes y pueden producir quemaduras (tubo, puerta hogar, etc.). Téngase especial cuidado con los niños.

No bloquear el tiro durante el funcionamiento, hay riesgo de explosión.

4.1 Calefacción

- Tirar del tirador de sobrecalentamiento = abrirlo.
- Regular el aire primario al máximo (fig. 4, pos. 9).
- Abrir la puerta de carga.
- Poner la leva de aire secundario al 1 (fig. 5, pos. 10).
- Poner las pastillas de encendido y las astillas sobre la rejilla.
- Poner encima 2 o 3 trozos de leña.
- Encender.
- Cerrar la puerta de la cámara de combustión.
- Dejar quemar a fuego vivo.
- Presionar hacia dentro el tirador de recalentamiento = cerrado.

4.2 Cargar combustible

Una vez formada la brasa, debe añadirse combustible por la puerta de carga. Poner el dispositivo de regulación de aire a la marca correspondiente. Abrir lentamente la puerta del hogar para añadir combustible. De este modo se evita el revoco de humos.

Para alcanzar la potencia calorífica nominal deben tenerse en cuenta las siguientes cantidades de combustible y regulaciones:

Combustible	Carga	Duración de la combustión	Regulación aire primario	Regulación aire secundario
Leños	1,4 kg. (2 leños)	1,0 h.	0,5	1
Lignito	3,0 kg.	2 h.	1,5	0,5

Téngase cuidado de no exceder las cantidades de combustible previstas para la potencia nominal.

La cantidad de combustible mencionado no debe superarse, ya que en caso contrario la cocina puede sufrir un sobrecalentamiento.

Sólo puede utilizarse leña seca o briquetas de lignito. La leña utilizada deberá ser seca (humedad inferior al 20%). Normalmente la leña presenta este estado cuando se ha mantenido en lugar seco y ventilado durante al menos 2 años.

La leña húmeda no tiene poder calorífico y provoca restos de hollín importantes en los conductos de evacuación de humos y también poluciona mucho más.

La leña tratada (pintada, impregnada, etc.), aglomerados, residuos de todo tipo (por ejemplo embalajes), plásticos, periódicos, goma, cuero, telas, etc., no pueden utilizarse como combustibles. Quemar estos productos es extremadamente polucionante y está prohibido por la ley. Además, la cocina puede sufrir daños que anularían automáticamente la garantía.

En caso de tiro defectuoso, es conveniente hacer un precalentamiento de la chimenea hasta conseguir la correcta absorción de los humos.

NOTA: Manteniendo abierta la puerta del horno se conseguirá un mayor poder de calefacción.

4.3 Cocinar

4.3.1 Cocinar en verano

Durante los cálidos días de verano la cocina se utiliza únicamente para cocinar. La puerta del horno debe permanecer cerrada.

4.3.2 Cocinar en invierno

Durante el invierno la cocina se utiliza para calentar la estancia. Para cocinar más rápidamente se utiliza la leña más pequeña. El tirador de sobrecalentamiento deberá estar cerrado y el tiro abierto al máximo. Cuando no se utilice la cocina para cocinar, el dispositivo de regulación del aire deberá colocarse en forma de funcionamiento nominal.

4.4 Cocinar al horno y rustir

Para cocer en el horno se requiere que el calor esté repartido de forma regular. Para conseguir esta repartición y suficiente calor el horno deberá calentarse hasta alcanzar el calor necesario y el tirador de sobrecalentamiento deberá estar cerrado. Cuando el horno alcance la temperatura deseada poner el plato a cocinar en el horno. No obstante, mantener el fuego vivo con pequeñas cantidades de combustible. Las bandejas para pastas se colocarán en la parte inferior y a un fuego medio. Para los rustidos se precisan temperaturas notablemente más elevadas. El tiempo de precalentamiento y cocción serán mayores.

4.5 Calefacción durante los periodos intermedios

Cuando las temperaturas exteriores son superiores a los 15 °C, el fuego puede quemar mal debido a una falta de tiro. El hollín puede depositarse en los conductos de humos, en la cocina y en la chimenea. Aumente la entrada de aire primario y cargue combustible pequeño con más frecuencia para evitar la formación de hollín.

5. MANTENIMIENTO DE LA COCINA

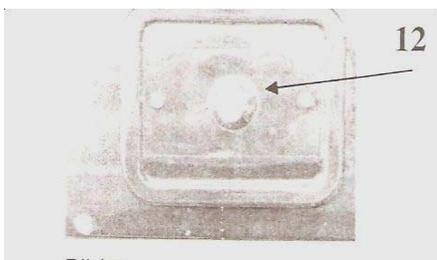
El mantenimiento y limpieza regular del hogar, de los conductos de evacuación de humos y de la chimenea son muy importantes para la

seguridad de funcionamiento, rentabilidad y el buen mantenimiento de la cocina. El mantenimiento de las superficies pintadas de la cocina deberá hacerse únicamente con el aparato en frío. Utilice un trapo frío humedecido y si fuese necesario, con jabón. La frecuencia de limpieza depende del combustible utilizado, de la duración y tipo de funcionamiento.

Se podrá evitar la formación inútil de polvo respetando el orden siguiente durante la limpieza:

- Retirar la placa de cocción y limpiarla al aire libre.
- Limpiar la parte superior del horno, extraer el hollín y restos que se encuentran en el conducto de humos.
- Recolocar la placa de cocción en su posición.
- Abrir la tapa de la puerta de limpieza (debajo de la puerta del horno). Retirar la tapa de limpieza.
- Extraer el hollín y la ceniza de la placa central.
- Extraer el hollín y la ceniza del fondo del horno.
- Recolocar la tapa de limpieza y cerrarla.

5.1 Aperturas de limpieza



La tapa de limpieza está colocada detrás de la puerta de limpieza (figura 7, posición 12). Está fijada a la fachada de la cocina mediante un tornillo y debe extraerse para limpiar los conductos de humos. Antes de recolocar la tapa, asegúrese del buen estado del cordón de junta. Si fuese necesario, reemplácelo.

Figura 7

5.2 Mantenimiento de la placa de cocción

Se recomienda tratar la placa de tanto en tanto con un producto especial de limpieza y darle algún tipo de aceite no ácido.

Asegurar que las juntas de dilatación estén libres de suciedad e incrustaciones, de forma que la dilatación de la placa no quede afectada. Si quedan restos e incrustaciones en la junta, existe el riesgo de deformación de la placa.

No dejar cazuelas ni sartenes sobre la placa de cocción fría. Esto puede producir rodajes o manchas de óxido, difíciles de limpiar.

5.3 Eliminación de restos y ceniza

La eliminación de cenizas y suciedad se efectuará con una pala para ceniza que se suministra, preferiblemente antes de añadir combustible.

El cenicero se debe vaciar regularmente.

La parrilla debe limpiarse una o dos veces por semana. Si las entradas de aire estuviesen taponadas por restos o suciedad, deberá extraerse la parrilla y limpiarse a fondo.

5.4 Notas generales

La cocina es un útil de cocina en la cual deberán respetarse las instrucciones.

Si la cocina presenta fallos, hágalo solucionar por nuestro servicio técnico de postventa. En caso de averías, contacte con nuestro servicio técnico (tienda autorizada) mencionando las referencias de las piezas a sustituir.

Toda la instalación deberá controlarla periódicamente un especialista.

6. DIMENSIONES PARA LA CONEXIÓN DE LA COCINA

K 176 A

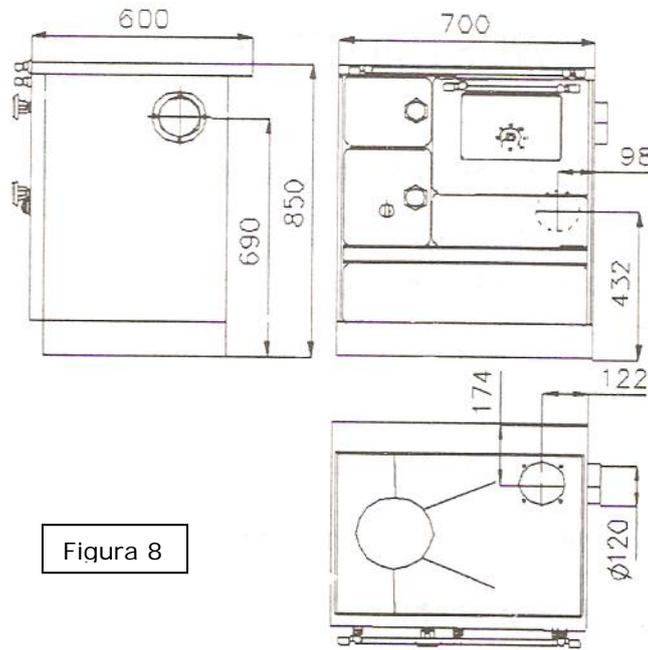


Figura 8

K 176 A / 90

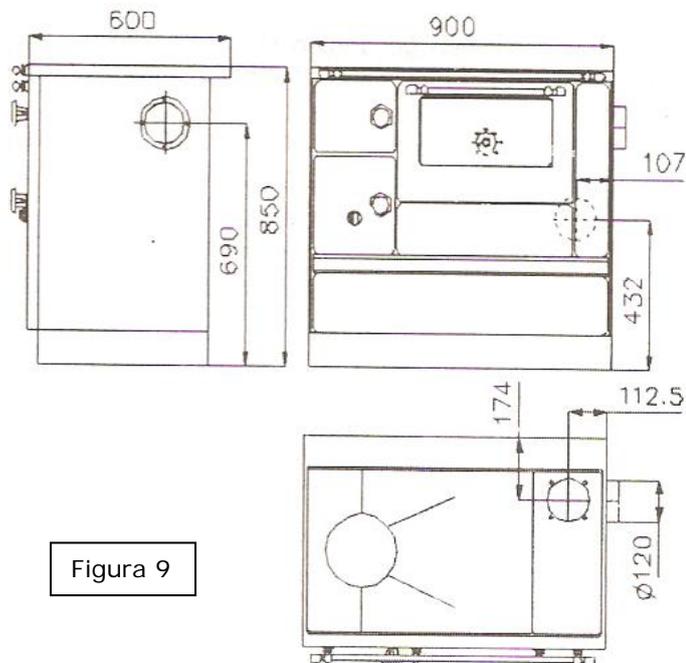


Figura 9

7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

WESTMINSTER

Declaración de conformidad CE

Fabricante WESTMINSTER, Gutensbergstr. 25,
D-85748 Garching, Alemania

Designación del producto Cocina para combustión de sólidos

Tipo : K 176 A, K 176 A / 90

Los productos designados son conformes a los reglamentos enunciados por las directivas europeas siguientes:

89/106/CE: Reglamentación de productos de construcción

La conformidad de los productos designados con las prescripciones de las directivas mencionadas anteriormente y previstas por la observación de las normas siguientes:

DIN EN 12815:2005

Munich, a 03/08/08

Esta declaración certifica la conformidad del aparato con las directivas mencionadas, no obstante, no constituye garantía de ciertas propiedades. Las consignas de seguridad contenidas en la documentación del producto que forma parte del detalle del suministro deberán ser observadas estrictamente. Esta declaración de conformidad es susceptible de caducidad si los aparatos designados fueran modificados por un tercero.

No aceptamos las obligaciones de garantía de los aparatos que no hayan sido instalados y regulados por un calefactor autorizado o especialista titulado.

Reclamaciones en garantía por vicios de la mercancía

Las reclamaciones relativas a la mercancía suministrada con daños evidentes deberán realizarse por escrito lo más tarde dentro de las 2 semanas desde la recepción de la mercancía. Estaremos autorizados a

utilizar materiales de sustitución si la materia prima empleada no pudiera obtenerse. En el caso de una reclamación, el cliente no está autorizado a retener en prenda una parte del precio de la mercancía para apoyar dicha reclamación. En caso de hacerlo, perdería todo el derecho de garantía.

Condiciones de garantía

Todo comprador de un aparato nuevo tiene derecho a la garantía. En países distintos a Alemania la garantía dependerá de las condiciones acordadas por el distribuidor. El derecho de garantía deberá probarse mediante factura, albarán o certificado de garantía y no será transferible. La duración de la garantía empezará a partir de la fecha de compra. Si el cliente retiene parte del pago, la garantía quedará automáticamente anulada.

1. Durante el periodo de garantía eliminaremos todos los defectos de funcionamiento que puedan imputarse al aparato, como vicio de fabricación o defecto del material. La obligación de garantía no entrará en vigor para defectos de pequeña importancia que no afecten al buen funcionamiento del aparato.

2. Los daños que sean imputables a la no observación de las instrucciones de uso, de las instrucciones de montaje a conexiones de chimeneas inapropiadas o a influencias de construcción, tales como una tensión de red inapropiada, estarán excluidas de la garantía. La garantía expira también cuando los trabajos hayan sido realizados por personas no autorizadas o cuando se hayan utilizado piezas de repuesto no originales sin nuestra autorización por escrito. Los daños resultantes de mala regulación o reconversión inadecuada de los aparatos de consumo de gas por un tercero no están cubiertos por esta garantía.

3. La reparación de los daños reconocidos por nosotros se efectuará de la forma siguiente: facilitaremos de forma gratuita y lo más rápidamente posible las piezas defectuosas o las reemplazaremos por piezas impecables. Tendremos el derecho de decidir libremente si la pieza defectuosa deberá separarse o sustituirse. Las piezas sustituidas serán de nuestra propiedad. Las piezas de recambio necesarias para la reparación, así como las horas de trabajo necesarias, no serán facturadas. Estaremos autorizados a utilizar materiales de sustitución si las materias primas utilizadas anteriormente no pudieran obtenerse.

4. No facturaremos gastos adicionales durante los primeros 12 meses a contar desde la fecha de compra. Una vez pasado este tiempo facturaremos un precio forfaitaire de desplazamiento, y eventualmente los costes en curso para el transporte del aparato hasta nuestro servicio de postventa o fábrica. Los gastos necesarios para la reparación de los vicios que sean más elevados, porque el objeto comprado haya sido montado después del suministro a otro lugar distinto de la dirección del comerciante o destinatario, correrían entonces a cargo del beneficiario de la garantía, a no ser que la transmisión no fuese parte integrante del uso conforme del objeto.

5. La duración de la garantía no es renovable ni prorrogable como consecuencia de una reparación o suministro de piezas de recambio. Las piezas sustitutivas finalizarán su garantía en el mismo momento que el resto del aparato.

6. En caso de fracaso de la reparación estaríamos dispuestos, a petición del cliente y durante los 6 primeros meses desde la compra del objeto, a suministrar gratuitamente un reemplazo, a reducir el precio de compra o a recuperar el objeto de la venta. Este último punto, no obstante, no podrá entrar en vigor si una construcción es objeto de la garantía.

7. No se podrá hacer valer otros derechos que los mencionados anteriormente. Esto valdrá particularmente para daños debidos a factores extraños al aparato. Esta limitación no vale en caso de daños resultantes de la lesión de vida, cuerpo y salud basados sobre nuestra violación de una obligación o sobre la violación de una obligación internacional o culpable de nuestra parte, de nuestros representantes legales o auxiliares de ejecución. Quedan inmutados los casos en que se responde obligatoriamente, como por ejemplo el sentido de la ley sobre la responsabilidad del producto o en caso de violación de importantes obligaciones contractuales. En caso de eventual responsabilidad legal obligatoria debida a la violación de importantes obligaciones contractuales existentes, la responsabilidad se limita a los daños contractuales típicos y previsibles. El término de prescripción para las reivindicaciones de resarcimiento es de un año.

8. La presente garantía se concede adjunta a los derechos del cliente frente a su revendedor previstos en el contrato de venta. En el caso del pedido de aparatos o piezas no producidas por nosotros, responderemos únicamente de las disposiciones normativas y según la garantía adjunta de nuestros subcontratantes en relación a sus productos.

Si un aparato no funcionase del modo deseado a pesar de un uso e instalación correctos, diríjase a la Asistencia de clientes.

Eventuales daños de transporte serán reconocidos y eliminados sólo si existe una constatación del daño por parte del transportista o un certificado ferroviario o si se viera de forma inmediata y clara y demostrada la responsabilidad de WAMSLER.

Nuestra asistencia para clientes estará siempre a su disposición, aunque haya transcurrido el periodo de garantía.

Certificado de garantía

Sobre la base de las condiciones anteriormente expuestas, concedemos la siguiente garantía:

2 años de garantía general

Para un funcionamiento óptimo de los aparatos.

Eventuales daños del cristal, vitrocerámica, esmalte, esteatita, cerámica y pintura están incluidos en la garantía sólo si se notifica a nuestro centro de asistencia dentro de los 14 días de la fecha de suministro del aparato.

Eventuales anomalías provocadas a los aparatos a gas por terceros y causadas por suciedad, conexión defectuosa, uso inapropiado o regulación o reconversión inadecuadas en los dispositivos de consumo de gas efectuados por terceros no quedarán cubiertos por esta garantía.

Cocinas a leña y carbón, termoestufas y estufas a pellet.

3 años para calderas utilizadas como calefacción central. Los aparatos utilizados como calderas en instalaciones abiertas que comprendan materiales no ferrosos quedan excluidos de la garantía.

6 meses para componentes que estén directamente expuestos al fuego, tales como refractarios, deflectores, placas de vermiculita, rejillas y pailas, así como todos los componentes móviles y piezas de uso tales como las manetas, pomos, dispositivos de encendido. El agrietamiento de material de albañilería no queda cubierto. Los elementos de encendido, los componentes de corta-gas de seguridad, los termopares, inserciones magnéticas.

Para los aparatos de calefacción a gasoil.

6 meses para todas las piezas de uso, tales como las del quemador, elementos de mando, filtro de aceite, etc.

Las perturbaciones que sean consecuencia de mal uso, suciedad, de gasoil a temperatura demasiado baja o de falta de tiro de la chimenea quedan excluidas de la garantía.

Para cocinas a gas y cocinas eléctricas.

6 meses para todas las piezas de uso tales como las tapas de los quemadores, las levas de mando, las rejillas, las placas de horno, los dispositivos de encendido, los componentes de corta-gas de seguridad, los termopares, las inserciones magnéticas.

Nos reservamos el derecho de aportar al producto las modificaciones que contribuyan al progreso técnico y/o aporten una mejora de la calidad. Declinamos toda responsabilidad por los fallos de impresión o por cambios efectuados después de la fecha de impresión.