



Nuke®

TU CASA,  
TU HOGAR

**COCINA INDIA**

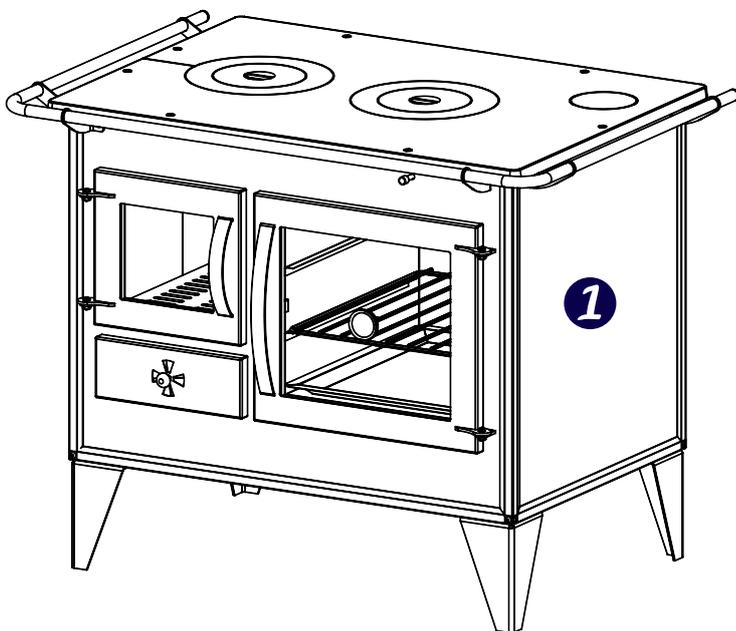
## SOBRE SU PRODUCTO

La tecnología utilizada en la cocina a leña Ñuke Indian la convierte en un producto ecológico. Permite quemar la madera por completo, además de quemar los gases que se liberan durante el proceso de operación (evento conocido como segunda combustión). Este mecanismo hace que los gases liberados por la chimenea sean menos contaminantes para el medio ambiente.

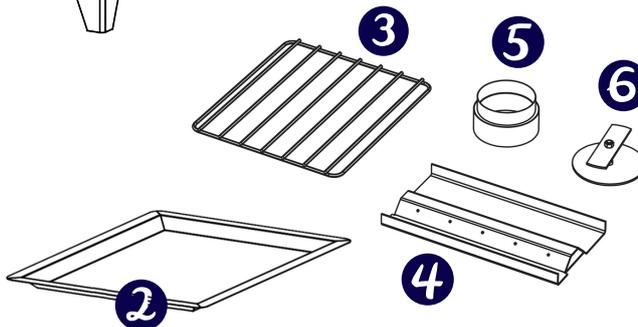
Las estufas de doble combustión están hechas de acero al carbono y son resistentes a altas temperaturas. El vidrio en la puerta del horno está hecho de cristal termocerámico que soporta temperaturas continuas de 600 ° C y 1000 ° C de pico. La parte superior de la estufa de leña consiste en una tapa de hierro fundido. El pirómetro tiene una indicación de 0 - 350 ° C. . El acabado interior, así como rejillas y guarniciones externas son de acero inoxidable.

El producto sale de fábrica con la pintura curada, sin embargo, en los primeros usos es común sentir un ligero olor a pintura. Esto significa que su cocina completará este proceso. El producto también tiene una entrada de aire ajustable que aumenta la velocidad de combustión para calentar la habitación, la parte superior y el horno (cuando está en uso).

## COMPONENTES



1. **Cocina a Leña**
2. **Bandeja de Acero Inoxidable**
3. **Rejilla de Acero Inoxidable**
4. **Templador**
5. **Adaptador del Tubo**
6. **Tampo Salida**



## LUGAR DE INSTALACIÓN

Al definir la ubicación de instalación de su cocina a leña Ñuke, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Nunca instale cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, paños, etc.).
- No instale su cocina al lado de refrigeradores.
- Nunca instale el equipo cerca de corrientes de aire (Ej. : puertas y ventanas).
- Si el piso de la habitación está hecho de madera, alfombra o plástico, será necesario instalar una placa de metal u otro material resistente a altas temperaturas en el fondo de la cocina a leña. NOTA: La placa de metal no está incluida con el producto.
- Si el material en las paredes se basa en una sustancia inflamable (como yeso y madera), se debe observar una distancia segura. Respetar una distancia mínima de 20 centímetros en todos los lados de la cocina en relación con otros muebles

## INSTALACION

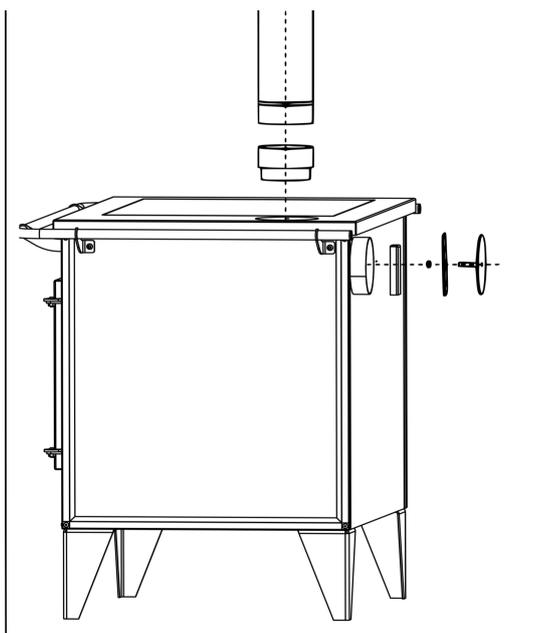
Consideraciones generales sobre la instalación de su estufa de leña Ñuke:

- Este producto no viene con un kit de instalación.
- La instalación debe ser realizada por un instalador profesional.
- La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual y, además, deben observarse las normas y reglamentos locales de construcción.
- Cualquier adaptación al producto anulará inmediatamente la garantía.
- Las tuberías a instalar deben tener un calibre de 110 mm.
- Se debe tener cuidado para garantizar que las tuberías estén bien ajustadas para evitar el retorno de aire.
- Cuanto menor sea el número de curvas posibles, mejor será el rendimiento del producto.
- No obstruya la salida de la chimenea con objetos que impidan o impidan la salida del humo. El sombrero debe instalarse al menos 1 metro por encima del punto más alto del techo (como se muestra en la imagen ilustrativa).
- La instalación debe realizarse con algerosa o flash en el techo, evitando posibles fugas.
- Las conexiones externas deben estar remachadas y selladas con silicona para altas temperaturas. En ciertas instalaciones, también es necesario usar tensores para asegurar las conexiones.
- La instalación debe ser lo más vertical posible, sin exceder los 10 metros de longitud.

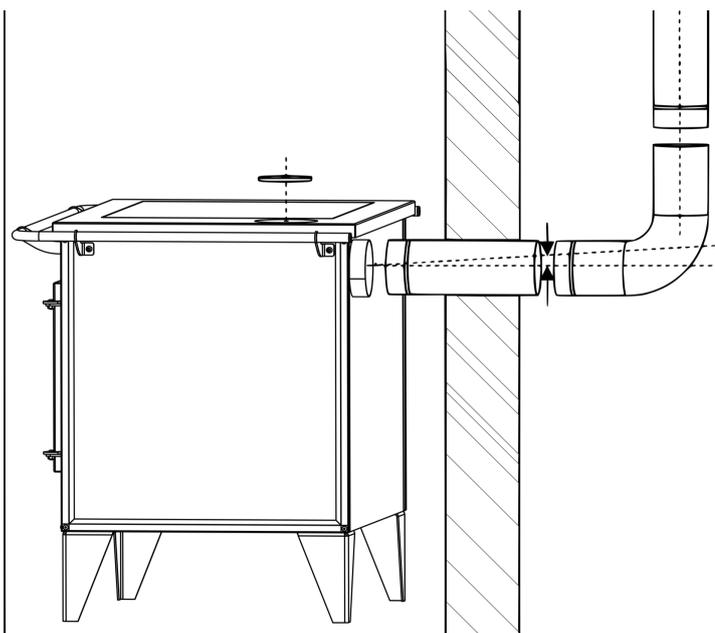


- Su producto F800FNK o F800FNKE tiene una salida de conducto en T: por encima o por detrás. Esto significa que al elegir salida de humo que mejor se adapte a sus necesidades de instalación, el otro deberá cerrarse.
- Para cerrar la salida posterior de los conductos, use la pieza número 6.
- La salida superior tiene una tapa de hierro fundido ya unida a la parte superior. Si se usa la salida vertical, coloque la pieza número 5 como se muestra en la imagen a continuación.

## SALIDA DE CONDUCTO SUPERIOR

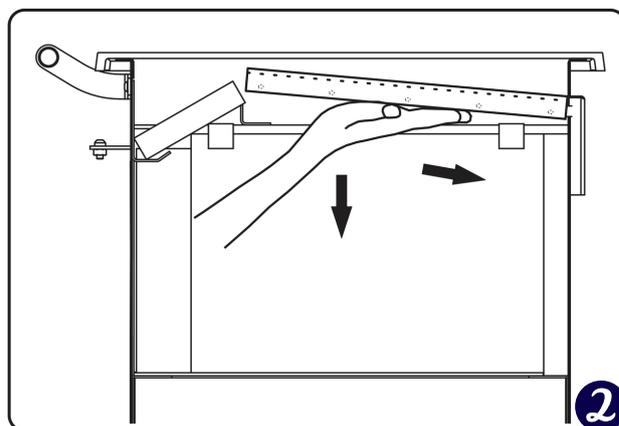
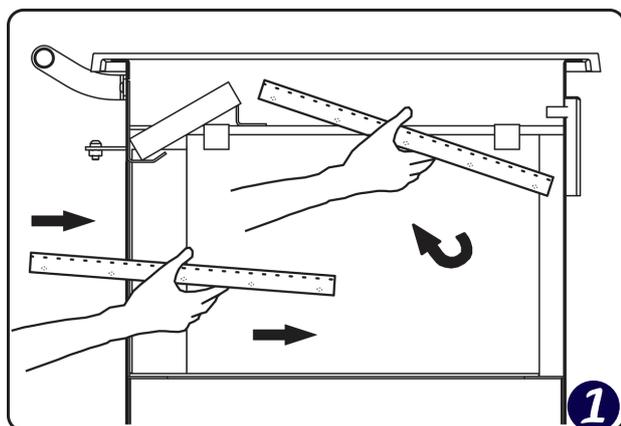


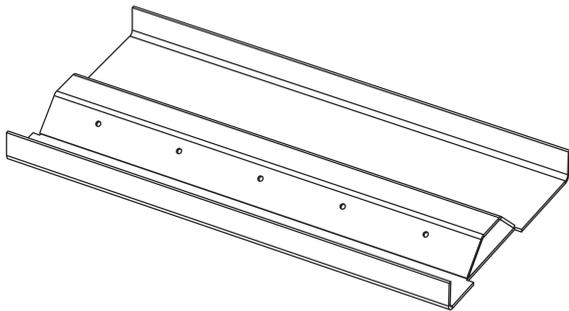
## SALIDA DE CONDUCTO TRASERO



## INSTALACION TEMPLADOR

Las Cocinas a leña Ñuke están equipadas con un dispositivo TEMPLADOR (atenuador de temperatura o aire acondicionado). Consiste en un cartucho de acero que se puede ensamblar fácilmente antes de usar el calentador. El Templador se puede quitar para la limpieza periódica o en caso de desgaste. Si no usa el templador no daña el producto, sino que afecta directamente su rendimiento.





1. Abra la puerta y coloque el templador en la ranura. Levante y deslícelo sobre el soporte (hacia usted) y deslícelo hasta que haga clic.
2. Empuje el templador hasta que encuentre la pared en el interior / superior de la caja de cocción de su estufa.

## **RECOMENDACIONES DE OPERACIÓN, USO Y SEGURIDAD**

Esta cocina a leña no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén bajo supervisión. Persona responsable de su seguridad.

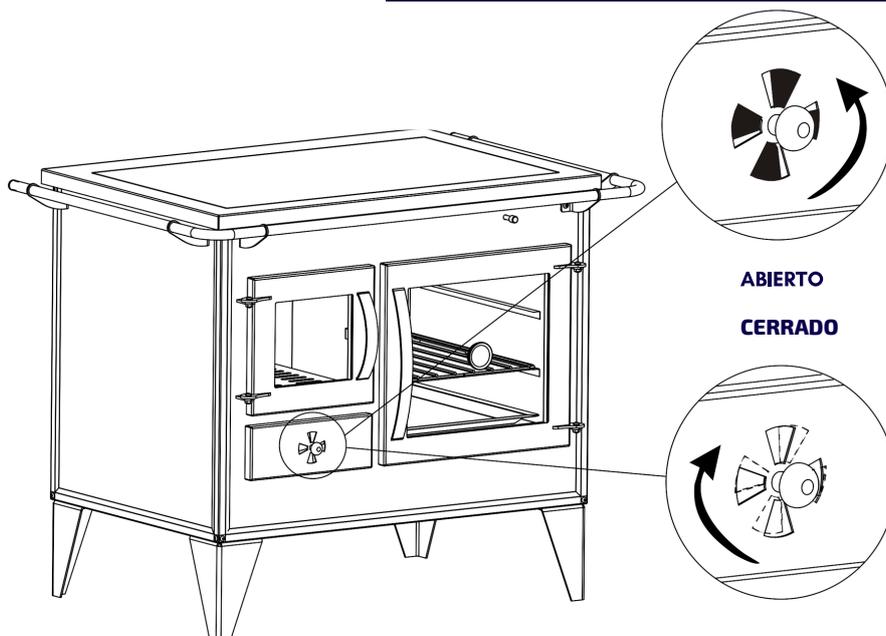
Se debe tener cuidado para asegurar que los niños no jueguen con la cocina a leña y que no se apoyen contra ella cuando esté en funcionamiento. La cocina a leña produce calor, como resultado de lo cual las partes externas también se calientan. Para evitar accidentes, no toque el producto en uso. Antes de cualquier operación de limpieza, asegúrese de que el horno esté frío.

### **1. ENCENDIDO**

Nunca use productos de aceite para encender la cocina a leña. También evite el uso de alcohol, dando preferencia a los iniciadores de fuego (quemadores específicos). El alcohol puede causar explosiones que dañarán el producto y pondrán en riesgo su vida. Este producto fue diseñado para usar leña, por lo que no se recomiendan otros combustibles. Nota: No quemé periódicos, cartones, revistas, etc. La estufa no es un incinerador.

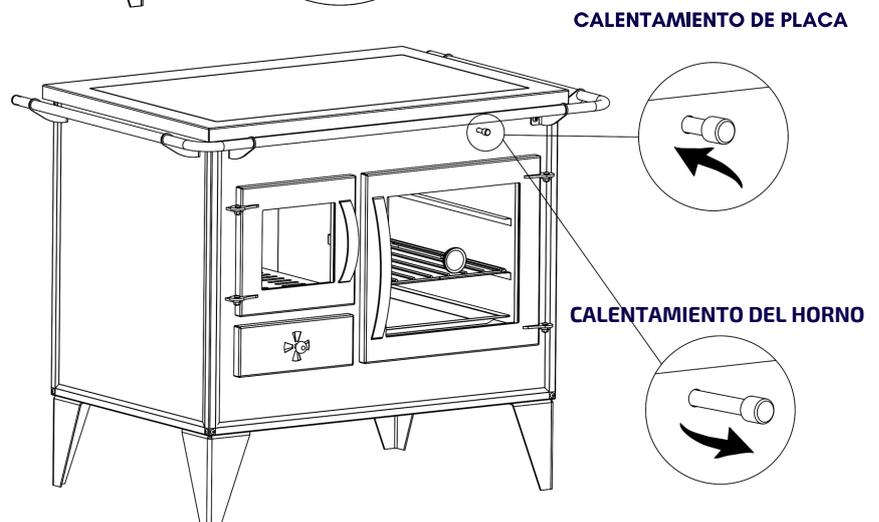
Coloque la tableta de ignición en el centro de la caja de fuego y algunas astillas sobre ella. Justo encima, coloque los listones, preferiblemente en posición vertical. Coloque la válvula de control de aire en la posición ABIERTA (vea las imágenes como guía). Encienda la tableta y / o el fragmento de madera.

Cuando las llamas estén encendidas, abra la puerta con cuidado y agregue troncos más grandes, colocando los más ligeros sobre el fuego y encima de los más pesados. Tan pronto como la madera comience a arder, cierre la puerta y mantenga el control de aire en la posición ABIERTA. Después de al menos 20 minutos, cierre el registro gradualmente (vea las imágenes como guía).



Gire la manija del cajón en cualquier dirección para ajustar la entrada de aire primario.

Al completar este procedimiento, para obtener el calentamiento del horno destinado a alimentos, la válvula de control de aire debe estar cerrada (vea las imágenes como guía), esto hace que el calor circule dentro de la estufa.



## 2. COMO USAR LA ESTUFA:

Nunca abra la puerta si el fuego es fuerte, espere a que disminuya. Con un póker (no incluido con el producto) revuelva las brasas para eliminar las cenizas del carbón vivo y, encima de esto, coloque los nuevos troncos. Si el suministro se realiza después de una combustión prolongada, antes de agregar pedazos grandes de leña, agregue algunos listones y pedazos pequeños de leña, para que pueda restablecer el fuego. Mantenga la puerta del horno siempre cerrada, evitando así que salgan chispas del producto.

## 3. MADERA:

Se debe usar MADERA SECA. La madera húmeda produce humo y no genera brasas. La madera más dura es mejor como combustible. El calor de la estufa está regulado, no solo por el control de aire, sino también por el tipo, la humedad y la calidad de la madera en la cámara de combustión. Es preferible alimentar gradualmente para tener siempre una caja encendida. No recomendamos el uso de pino y nudos de pino, ya que pueden causar la obstrucción de la chimenea y la acumulación de residuos por la combustión. Recomendamos registros de reforestación, como ACÁCIA NEGRA y EUCALYPTUS. No utilice briquetas, pellets o similares. No recomendamos el almacenamiento de madera dentro del horno destinada a alimentos en el producto, porque, a través de la conducción térmica, la madera puede arder y dañar su producto.

#### 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

**Eliminación de cenizas:** empuje pedazos de madera y carbón hacia la parte posterior de la caja de fuego. Con una pala pequeña (no incluida con el producto) retire las cenizas sueltas y colóquelas en un recipiente apropiado. No quite las cenizas con la estufa caliente o la leña. Recuerde que las brasas pueden permanecer encendidas hasta 36 horas.

**Limpieza del vidrio del horno (caja de quemaduras):** el vidrio se manchará con el uso inadecuado de la madera húmeda. Cuando la estufa de leña está fría, hay dos formas de limpiar el vidrio cerámico:

1. Con la ayuda de un algodón humedecido con agua, ponga un poco de ceniza de la quema y pase ligeramente a través del vidrio. Esto limpiará y pulirá todo el vidrio.
2. Tome un cepillo de cerdas suaves y úselo para eliminar toda la ceniza del vidrio. Poner la suciedad en un recipiente para ser desechado.

**Limpieza del vidrio del horno:** cuando la estufa de leña esté fría, use productos adecuados para limpiar vidrio, detergente neutro y una esponja suave para eliminar la grasa.

**Limpieza superior:** no use agua directamente para limpiar las piezas de hierro fundido. Al limpiar la placa, use papel de lija fino y pasta de pulido y también se puede usar piedra antioxidante. Nunca use papel de aluminio en la estufa. Se esperan posibles manchas de óxido, ya que la parte superior está hecha de hierro fundido.

**Limpieza de la tubería:** recomendamos inspeccionar y limpiar el interior y la tubería cada 45 días, ya que puede crear la acumulación de residuos ardientes que causan obstrucción del conducto. Este es también el lugar donde los animales generalmente construyen sus nidos, colmenas y similares, lo que también bloquea el escape de humo.

#### **Consideraciones generales de limpieza:**

Nunca use productos químicos o abrasivos para limpiar la estufa de leña;

Antes de cada uso de la estufa de leña, retire el cajón ubicado en la caja de cocción y elimine la suciedad;

En el exterior de la estufa, la limpieza se puede hacer con un paño seco.

## **GARANTÍA**

Este producto tiene una garantía de 1 año. Póngase en contacto con el distribuidor donde compró el producto directamente.

Ñuke le pide al consumidor que lea el Manual de instrucciones para el mejor uso del producto y su instalación correcta. Recomendamos que la instalación la realice un profesional. Cualquier cambio en el producto original anulará automáticamente la garantía.

## Contato

+54 (11) 5195-3549

+54 (11) 5195-3550

+54 (11) 5195-3551

[ventas@productosnuke.com.ar](mailto:ventas@productosnuke.com.ar)

## Dirección

**Guaminí 5443**

Caseros (B1678BOH)

Buenos Aires - Argentina