

HERGOM CARES

Cocina de leña Hergom Cares de 11 kW con doble combustión, encimera vitrocerámica practicable y horno inoxidable, potente y eficiente para cocinar y calentar espacios amplios



[Ver más información online](#)

hergom

COCINA CARES



**INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS. ISTRUZIONI PER
L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION, DE SERVICE ET D'ENTRETIEN INSTRUÇÕES PARA A
INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.**

C03545_1

ED 01/2013

BIENVENIDOS a la familia HERGOM.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra Cocina CARES, que representa en técnica y estilo un importante avance sobre las cocinas de leña.

Su nueva cocina es, quizás, el sistema de calefacción por combustibles sólidos más avanzado que hoy se conoce. Poseer una cocina HERGOM es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Por favor, lea este manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con el aparato, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento, que le serán muy útiles. Consérvelo y acuda a él cuando lo necesite.

Si después de leer este manual necesita alguna aclaración complementaria, no dude en acudir a su proveedor habitual.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A., no se responsabiliza de los daños ocasionados, originados por alteraciones en sus productos que no hayan sido autorizados por escrito, o por instalaciones defectuosas.

Asimismo, se reserva el derecho a modificar sus fabricados sin previo aviso.

Industrias Hergóm, S.A., domiciliada en Soto de la Marina - Cantabria - España, ofrece una garantía de **DOS AÑOS** para sus aparatos.

La cobertura geográfica de ésta garantía incluye sólo los países en los que Industrias Hergóm, SA, una empresa filial o un importador oficial realizan la distribución de sus productos y en los que es de obligado cumplimiento la Directiva Comunitaria 1999/44/CE.

La garantía contará a partir de la fecha de compra del aparato señalada en el resguardo de la garantía y cubre únicamente los deterioros o roturas debidos a defectos o vicios de fabricación.

AVISO IMPORTANTE

Si el aparato no se instala adecuadamente, no le dará el excelente servicio para el que ha sido concebido. Lea enteramente estas instrucciones y confíe el trabajo a un especialista.

Su aparato tiene partes protegidas con pintura anticorrosiva especial para temperaturas elevadas. En los primeros encendidos, es normal que se produzca un ligero humo, al evaporarse alguno de sus componentes, que permite a la pintura tomar cuerpo. Por ello recomendamos, ventilar la habitación hasta que este fenómeno desaparezca.

1. PRESENTACIÓN

La cocina Cares tiene el frente de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son acero y los mandos son de acero inoxidable.

El armazón interno de las cocinas cerradas está construido en acero galvanizado y chapa de acero pintada.

El marco de la encimera elevable es de chapa de acero.

Nota: Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda levantar la encimera, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.

Si se quiere cocinar sobre la encimera es recomendable levantar la encimera de cristal vitrocerámico y cocinar directamente sobre las bajoencimeras esmaltadas, estas alcanzan una temperatura mayor que la encimera de cristal.

Hornos: Todas las versiones incluyen: parrilla de varillas de acero.

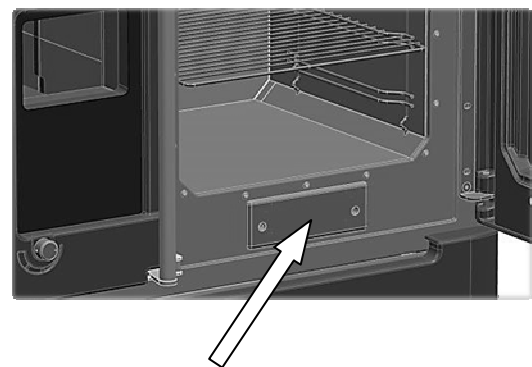
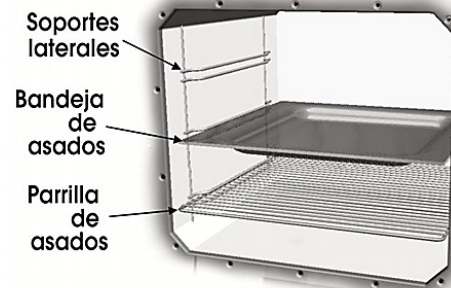
Puerta de horno con cristal vitrocerámico tintado con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

Soporte antivuelco de bandeja de horno, que permite el deslizamiento de esta prácticamente en toda su longitud, sin riesgo a que se derramen los alimentos cocinados. Estos soportes son fácilmente desmontables (*deslizarlos hacia arriba, liberándolos del orificio inferior y después deslizarlos hacia fuera para liberarlos del orificio superior*), para facilitar su limpieza fuera del horno.

Aportación de aire secundario:

Por zona superior del cristal de la puerta de hogar, que a su vez actúa como limpieza de cristal,

Registro de hollín que queda escondido estéticamente debajo de puerta de horno.



TAPA DE REGISTRO

2. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo 3 se dan los consejos necesarios.

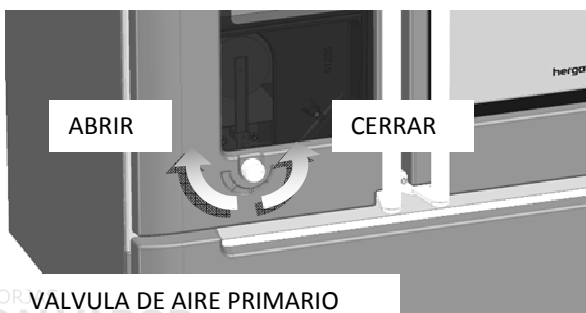
Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín, situada debajo del horno.

Antes de encender la cocina debe comprobarse que el conducto de humos esté perfectamente limpio, para obtener un buen tiro. Esta operación se puede realizar a través de la boca de inspección situada bajo la sufridera derecha de la cocina.



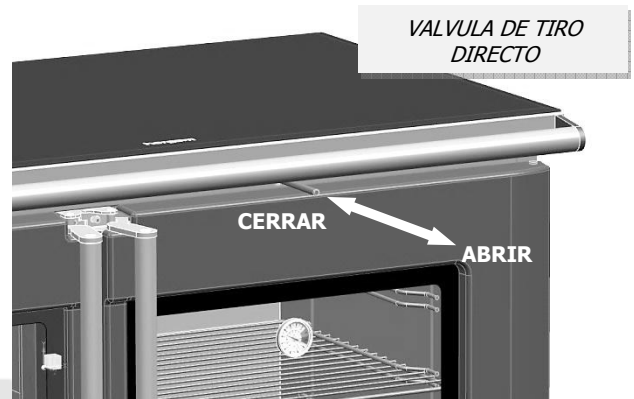
esta boca de inspección sirve a su vez para hacer un correcto sellado de la chimenea.

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario girando el pomo de la misma en sentido de las



VALVULA DE AIRE PRIMARIO

agujas del reloj, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador que se encuentra sobre la puerta de horno.



VALVULA DE TIRO DIRECTO



La válvula de aire primario es termostática e irá cerrando el aire primario a medida que la cocina alcanza temperatura, y abriendo de nuevo cuando detecta que se está enfriando. Con el accionador manual el usuario determina que el termostato se cierre a menor o mayor temperatura.

Regule el tiro de su cocina por medio de la válvula de aire primario, teniendo siempre en cuenta que un tiro demasiado abierto, además de originar un consumo mayor de leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva.

Nunca llenar totalmente el hogar de combustible ni dejar la puerta de hogar abierta.

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca.

Controle siempre la temperatura del horno de su cocina, mediante el termómetro situado en la puerta. Si la temperatura alcanza los 250°C (Zona amarilla del

Termómetro) no debe aportar más combustible, cerrar la válvula de admisión de aire primario girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Un calentamiento excesivo de la cocina, detectado por una temperatura de horno superior a los 300°C (Zona roja del termómetro), puede producir el deterioro de la encimera y el esmalte de las bajo-encimeras esmaltadas.

Una vez al año coincidiendo con la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de las bajo-encimeras situadas bajo la encimera vitrocerámica.

En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Estas placas van simplemente encajadas en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

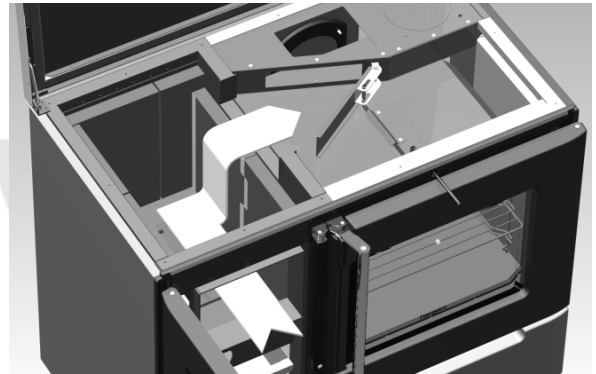
La preparación de los alimentos se efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos.

Primer encendido

Es importante en el primer encendido seguir estas sencillas indicaciones:

- Abrir al máximo la válvula de tiro directo.

- Colocar en el fondo del hornillo papeles o pastillas de encendido y colocar sobre ellos unos palos finos (no encenderlo aún).
- Colocar un papel en la parte superior del hornillo buscando el hueco de la ventana de tiro directo (ver imagen).
- Encender este último papel y esperar que se queme antes de encender los papeles / pastillas de encendido del fondo del hornillo (si es necesario y la chimenea no aspira correctamente los humos repetir este paso).



Una vez encendida la cocina se recomienda mantener un fuego lento durante 3 o 4 horas, para conseguir el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente, marco de encimera y bajo-encimeras esmaltadas.

La limpieza debe hacerse cuando el hogar esté frío, empleando para ello paños ligeramente húmedos de agua jabonosa.

Evitar utilizar detergentes fuertes o productos abrasivos que pudieran dañar el esmalte

2.- De la vitrocerámica

Nunca se debe limpiar la placa Vitrocerámica por su parte inferior.

La limpieza de la superficie exterior se efectuará sólo con rasqueta y productos apropiados para las vitrocerámicas, de venta en supermercados, droguerías, grandes superficies etc.,...

Rasqueta:

Se utiliza para limpiar los restos de comida, salpicaduras de grasa, etc. aún en caliente, para evitar que al enfriarse éstas se adhieran con más fuerza a la superficie.

La rasqueta debe de estar siempre al alcance de la mano.

Productos de limpieza

Cuando la placa se ha templado puede ya utilizar un limpiador especial para vitrocerámica, aplicándolo con un papel de cocina.

Posteriormente aclarar con un trapo húmedo, y secar con un paño limpio.

No se aconseja la utilización de esponjas u otras bayetas de gran absorción, pues la

parte líquida de los productos de limpieza son absorbidos, dejando en la superficie de la misma los elementos ásperos o de fuerte concentración que pudieran producir ralladuras.

Existen productos conservantes que producen una capa brillante protectora contra la suciedad.

Ante la caída sobre la superficie de la encimera de restos de papel de aluminio, plásticos, azúcares, u otros materiales de rápida fusión, han de eliminarse inmediatamente con la encimera en caliente y con ayuda de la rasqueta, para evitar que la superficie pueda quedar dañada.

Algunos materiales de los fondos de recipientes, pueden dejar sobre la Vitrocerámica manchas con brillo metálico. Existen productos en el mercado que solucionan estos problemas.

Las manchas de cal en la superficie también se pueden eliminar, pero son evitables si las superficies de los recipientes están limpias y secas.

Si utiliza productos de limpieza adecuados, la decoración serigrafiada de la vitrocerámica no se deteriora.

Si aparecen manchas o daños en ella es debido únicamente a que se han utilizado productos no específicos para vitrocerámicas.

En ningún caso se han de utilizar para la limpieza de las encimeras esponjas metálicas, estropajos, cuchillos o cualquier otro utensilio que sea susceptible de dañar la superficie de la Vitrocerámica.

Asegurarse de que los recipientes que se utilizan son especiales para Vitrocerámica, y en su defecto, ha de asegurarse que la superficie de contacto de los mismos no contenga asperezas o defectos que pudieran rayar la superficie.

3.- Del marco de acero inoxidable

Para conservar objetos metálicos existen en el mercado productos adecuados que le ayudarán a mantener de por vida el brillo de espejo del acero inoxidable.

Evite todo utensilio que pueda rayar el acero.

4.- De las cenizas

El especial diseño del hornillo en material refractario, que permite el aprovechamiento máximo del combustible, hace que las cenizas que se producen sean mínimas.

Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

Cuando sea precisa esta operación, con el aparato frío, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

5.- Del hollín

La tapa de registro para la limpieza del hollín, esta estéticamente escondida por detrás de la puerta de horno.

Esta tapa de registro se utiliza para la limpieza del hollín que pueda quedarse acumulado en el fondo de la cocina.

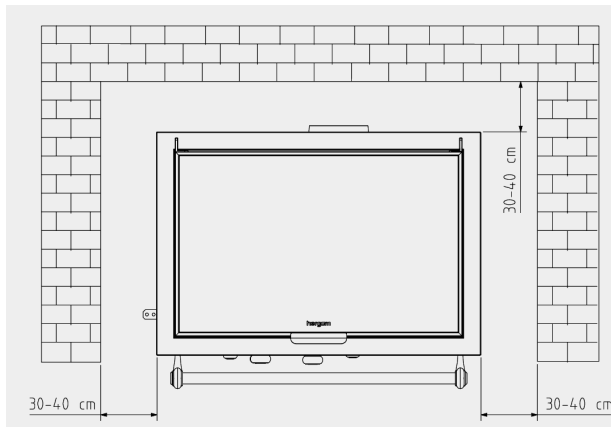
4. SEGURIDAD.

Existen posibles riesgos que hay que tener en cuenta a la hora de hacer funcionar su cocina de combustibles sólidos, sea cual fuere la marca.

Estos riesgos pueden minimizarse si se siguen las instrucciones y recomendaciones que damos en este manual.

A continuación recomendamos una serie de normas y consejos, pero sobre todo le recomendamos utilice su buen sentido común.

- Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
- Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
- Dejar una separación 30-40 cm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor



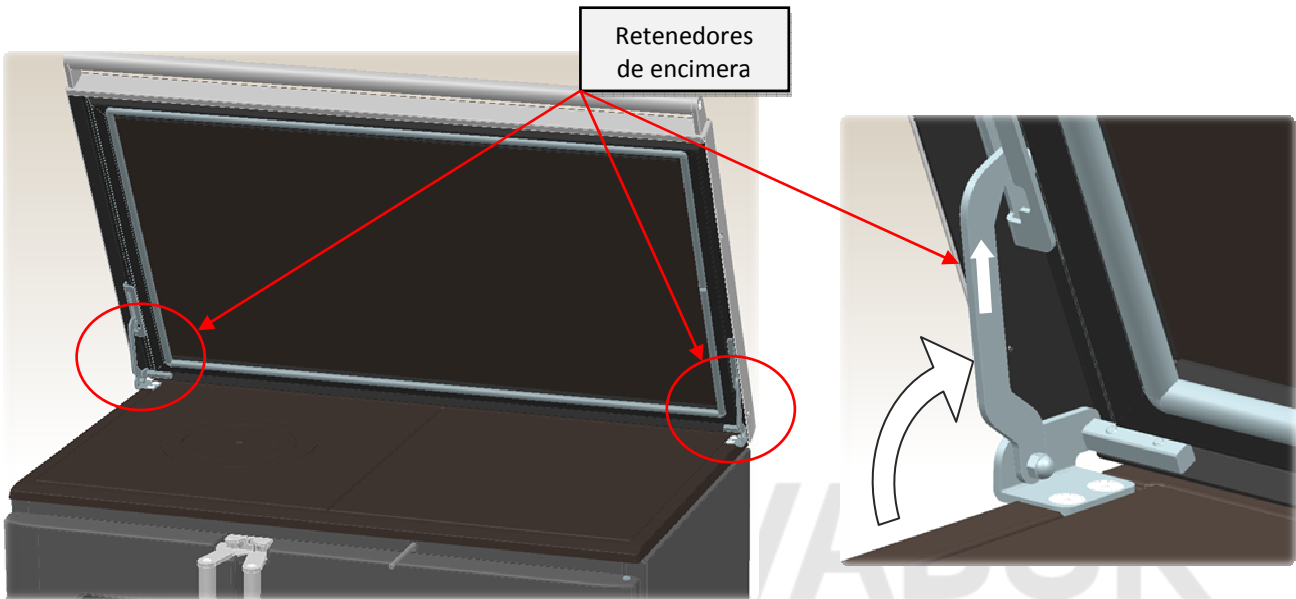
de la misma.

- Las cenizas deberán quitarse con el aparato frío y vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
- No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
- Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.
- **Las puertas metálicas, los mandos de la cocina y la encimera alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, se recomienda el uso de guante protector para manipular las regulaciones de aire y abrir o cerrar o puertas.**

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A. declina toda responsabilidad derivada de una instalación defectuosa o de una utilización incorrecta y se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

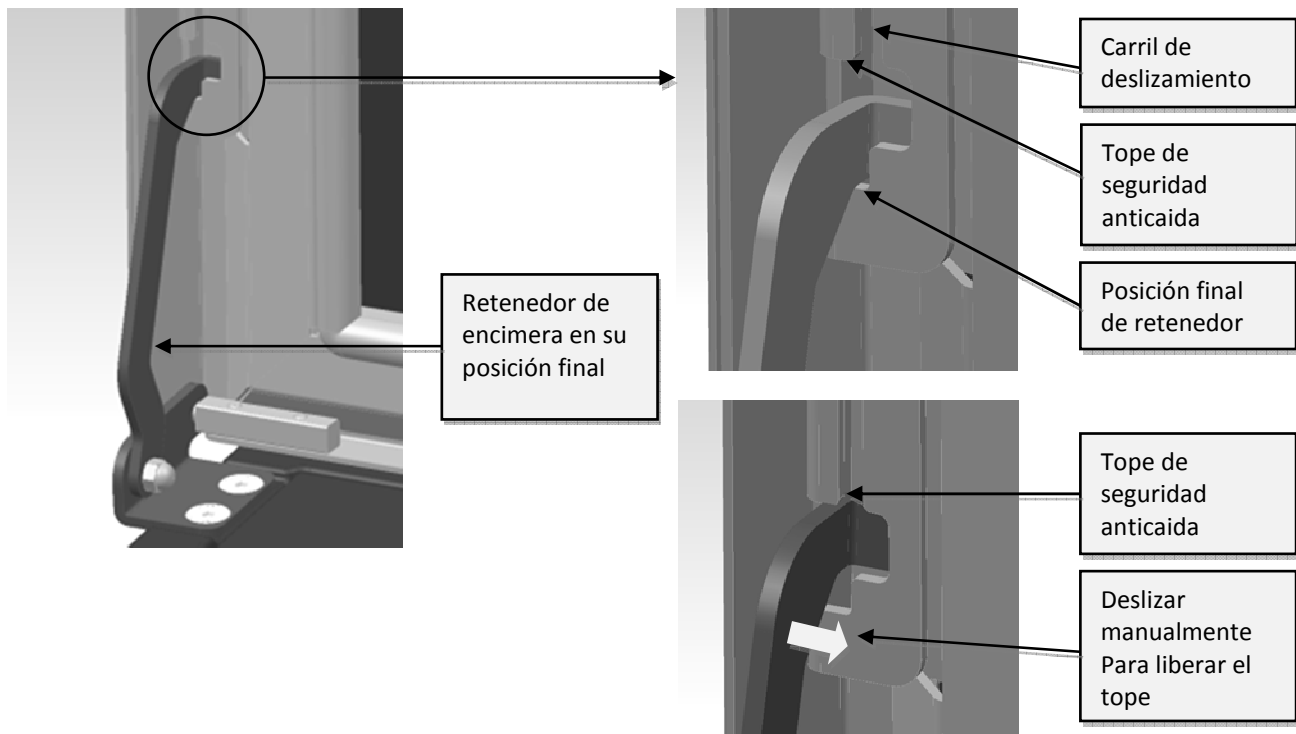
¡IMPORTANTE! cuando levante la encimera abatible, compruebe que los retenedores de encimera están situados correctamente en su posición para evitar su caída.

NUNCA utilice su cocina con la encimera levantada si no está correctamente sujeta por los retenedores de encimera. **Para manipular la encimera en caliente utilice siempre guantes ignífugos**



Los retenedores se deslizan en por el carril de la encimera, hasta llegar a su posición de anclaje. En esta posición la encimera tiene tope de caída hacia atrás y un tope de **SEGURIDAD** hacia adelante para evitar su caída durante el uso.

Para bajar la encimera es **obligatorio** llevar el retenedor izquierdo a su posición de deslizamiento de forma manual.



Para bajar la encimera primero debe desbloquear el retenedor izquierdo. Cuando comienza a bajar la encimera el retenedor frena contra el tope anticaída, en esta posición, debe empujar manualmente el retenedor como se indica en la figura hacia el carril de deslizamiento y la encimera bajara fácilmente.

¡ATENCIÓN! NO REALICE LA OPERACIÓN EN CALIENTE SI PUEDE EVITARLO, SI LA REALIZA EN CALIENTE PROTEJA SUS MANOS CON UN GUAANTE IGNIFUGO.