



COCINAS ABIERTAS PARA EMPOTRAR EN OBRA



INSTRUCCIONES DE USO, MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN

Bienvenidos a la familia Hergóm.

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

Tenemos la seguridad de que su nuevo modelo de Hergóm habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo. Poseer un modelo de Hergóm es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Por favor, lea el manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con su cocina, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento de la misma, 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 o llame directamente a fábrica.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., 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.L., 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, S.L., una empresa filial o un importador oficial realizan la distribución de sus productos y en los que es de obligado cumplimiento la Directiva Comunitaria 2011/83/UE.

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.

1.- INTRODUCCIÓN

¡IMPORTANTE! Todas las reglamentaciones locales, incluidas las que hagan referencia a normas nacionales o europeas han de cumplirse cuando se instala el aparato.

La manera de instalar la cocina influirá decisivamente en la seguridad y buen funcionamiento del mismo.

Es muy importante realizar una buena instalación. Para que la instalación de la cocina y de la chimenea sea correcta, es aconsejable que se realice por un profesional.

2.- INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERÍA

Antes de realizar la obra de albañilería para la instalación de su cocina, lea atentamente estas instrucciones.

La obra de albañilería viene determinada por las medidas que tiene el frente de cocina que Vd. ha elegido. Por tanto, deberá adaptar las dimensiones de la obra a realizar de acuerdo a los huecos del frente. (Fig. 1)

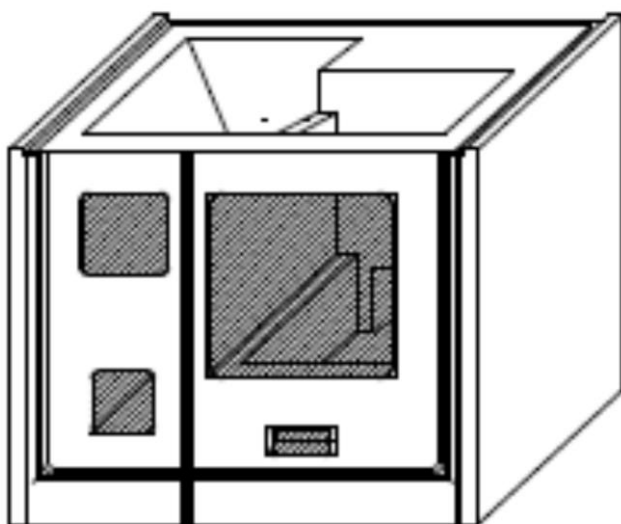


Fig. 1

Como norma general para todos los modelos de cocina, la parte superior de la encimera ha de quedar a 85 cms. del suelo, coincidiendo con la altura de los muebles.

En los modelos de cocina de menor altura se podrá suplementar con un zócalo de azulejo hasta alcanzar la altura total de los 85 cms. citados.

Al construir el hogar de la cocina, la parte superior derecha debe quedar a nivel del techo del horno. Las paredes del hogar se construirán en ladrillo refractario. En el fondo del mismo, se instalará la parrilla por la que caerá la ceniza hasta el cenicero situado bajo ella (Fig.2).

El hueco de cenicero tendrá la longitud y anchura suficiente para alojar el cenicero que se suministra.

A la derecha del horno se levantará la pared de cierre lateral, con una separación mínima de unos 6 ó 7 cms. del mismo, para permitir el paso adecuado de los humos. (Fig.2)

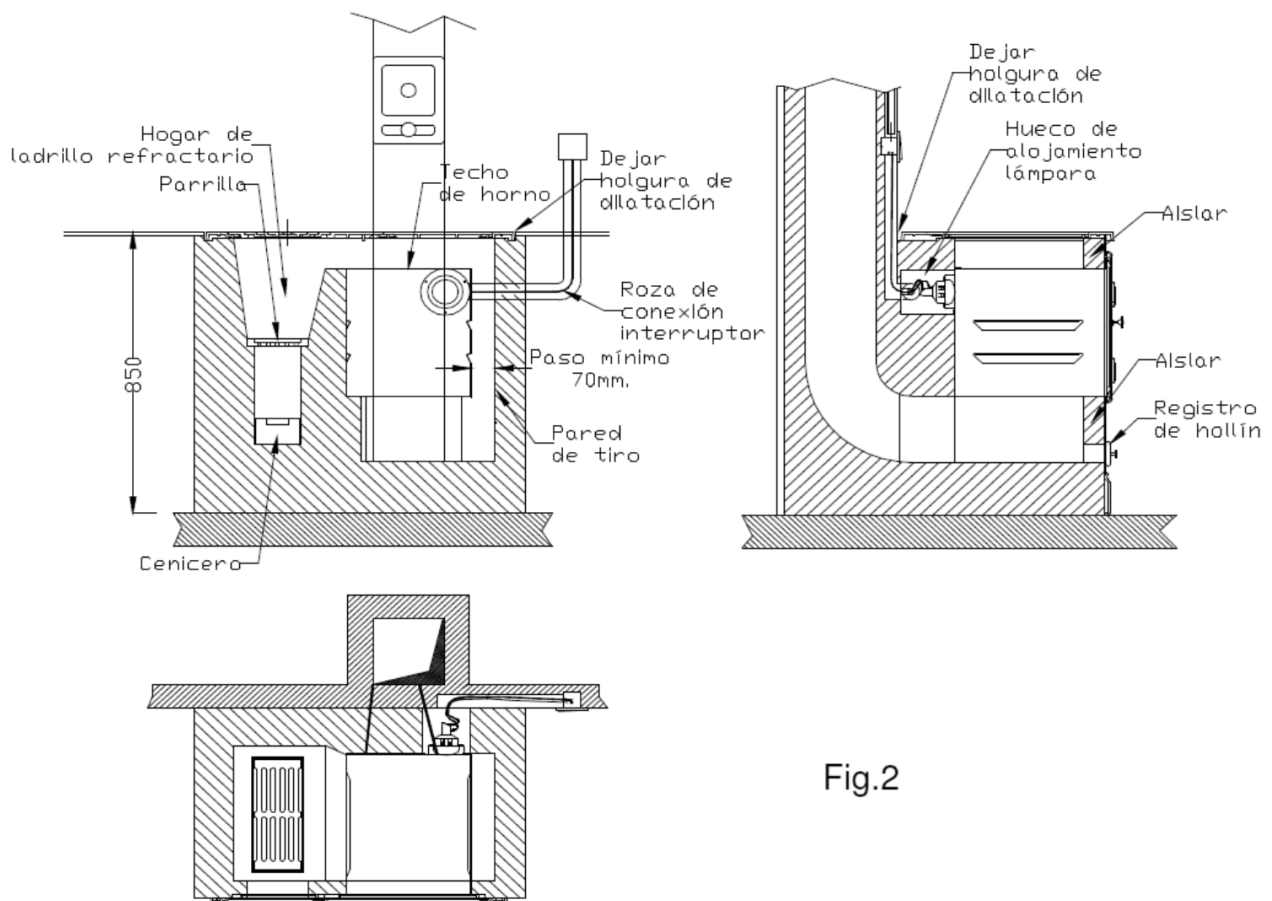
En algunos modelos, sobre la parte superior del horno y separado por unos calces de ladrillo, se apoya la protección techo horno de hierro fundido, que se facilita con la cocina, quedando entre dicha protección de horno y la encimera una separación.

En la parte inferior del horno, la sección de paso de humos viene determinada por la situación del registro de hollín del frente de la cocina.

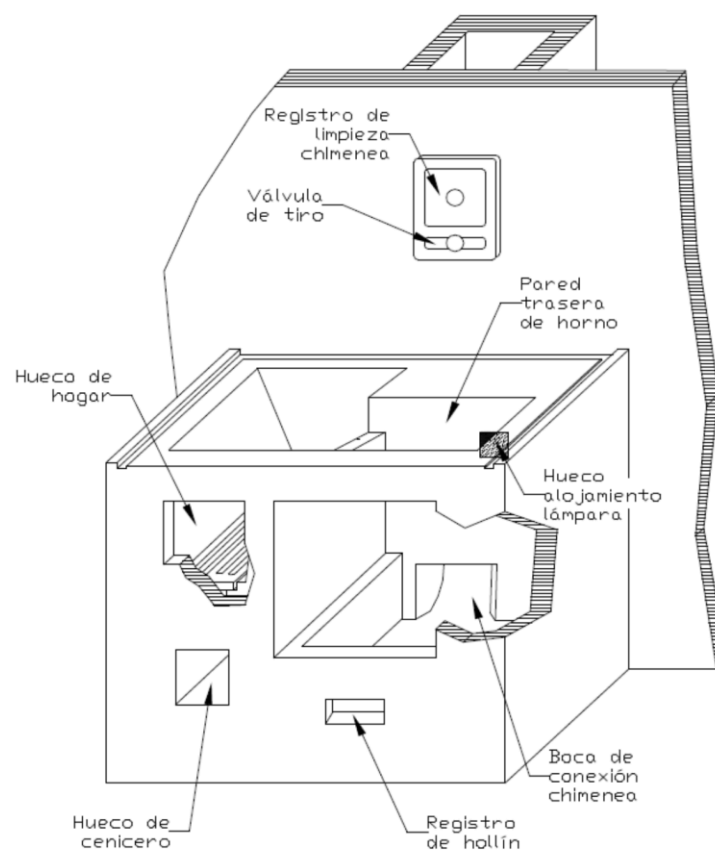
La boca de conexión a la chimenea se realizará en forma de embudo hacia la misma, reduciendo de forma progresiva su sección y ascendiendo a la vez con una curva lo más amplia posible hasta unirse a la sección vertical de la chimenea. (Fig.2)

La sección mínima de la chimenea de nuestras cocinas debe ser de 225 cm², que equivale a un cuadrado de 15x15 cms.

La válvula de tiro y registro de limpieza (en caso de ser instalado) se situará a una altura cómoda de utilización (± 135 cms. del suelo)



IDEA GENERAL DE OBRA DE FÁBRICA PARA LA INSTALACIÓN DE COCINAS ABIERTAS



3.- INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERÍA PARA MODELOS CALEFACTORES

En el caso de que la cocina sea calefactora, además de las instrucciones citadas anteriormente, deberá prepararse una obra de albañilería para la apoyo de la paila.

La paila, que incluye el hogar de combustión, facilita la labor del albañil.

La obra en general se recomienda hacerla con ladrillo refractario, aunque puede utilizarse otro material (termoarcilla o similar) que soporte altas temperaturas.

En la pared lateral, junto a la paila, se harán dos agujeros amplios que coincidan con los manguitos de la paila, para facilitar la conexión de los tubos.

A continuación se muestran las medidas aproximadas para la obra de albañilería de modelos de cocinas calefactoras:

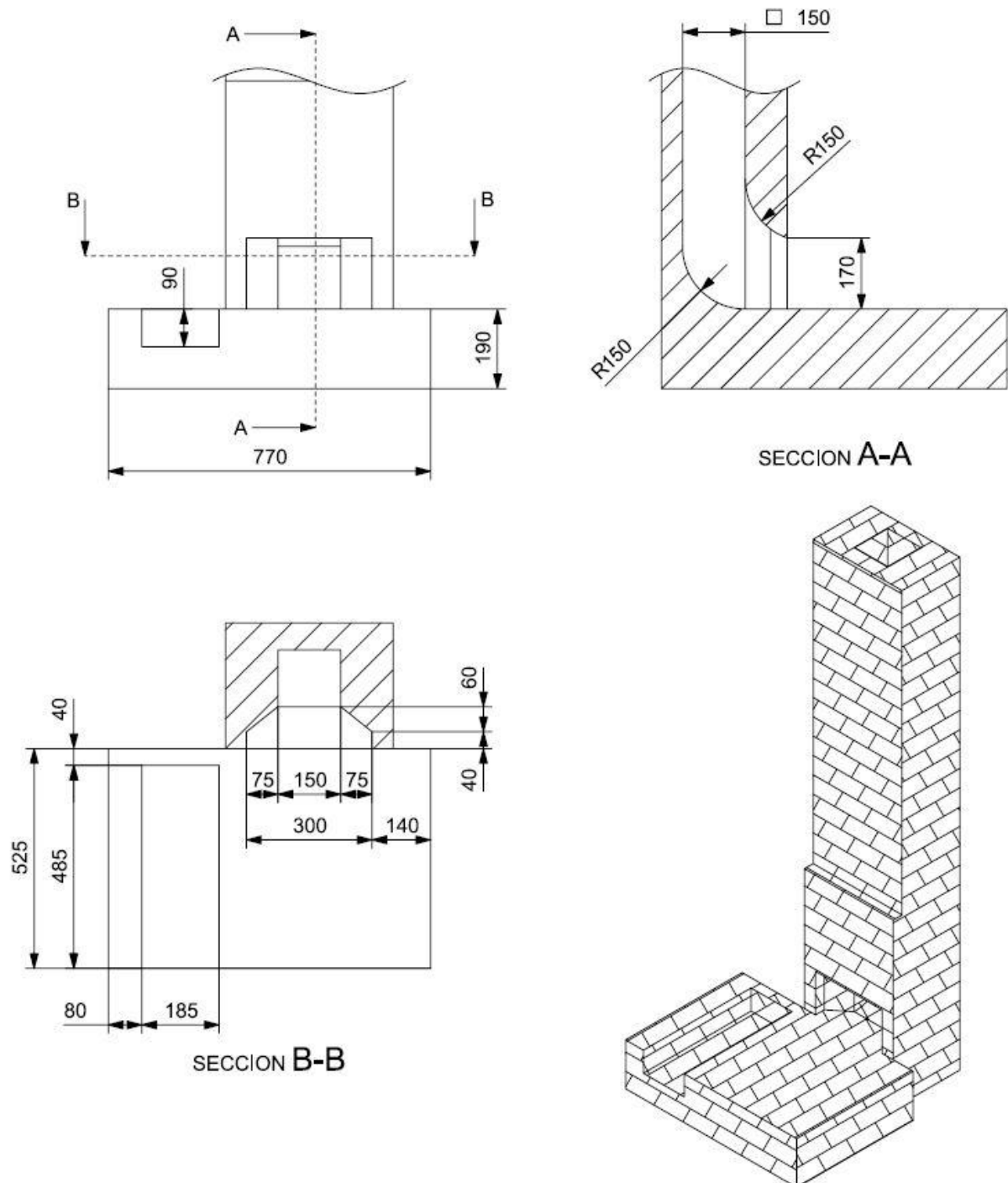


Fig. 4.- Cocina L07 CA-2

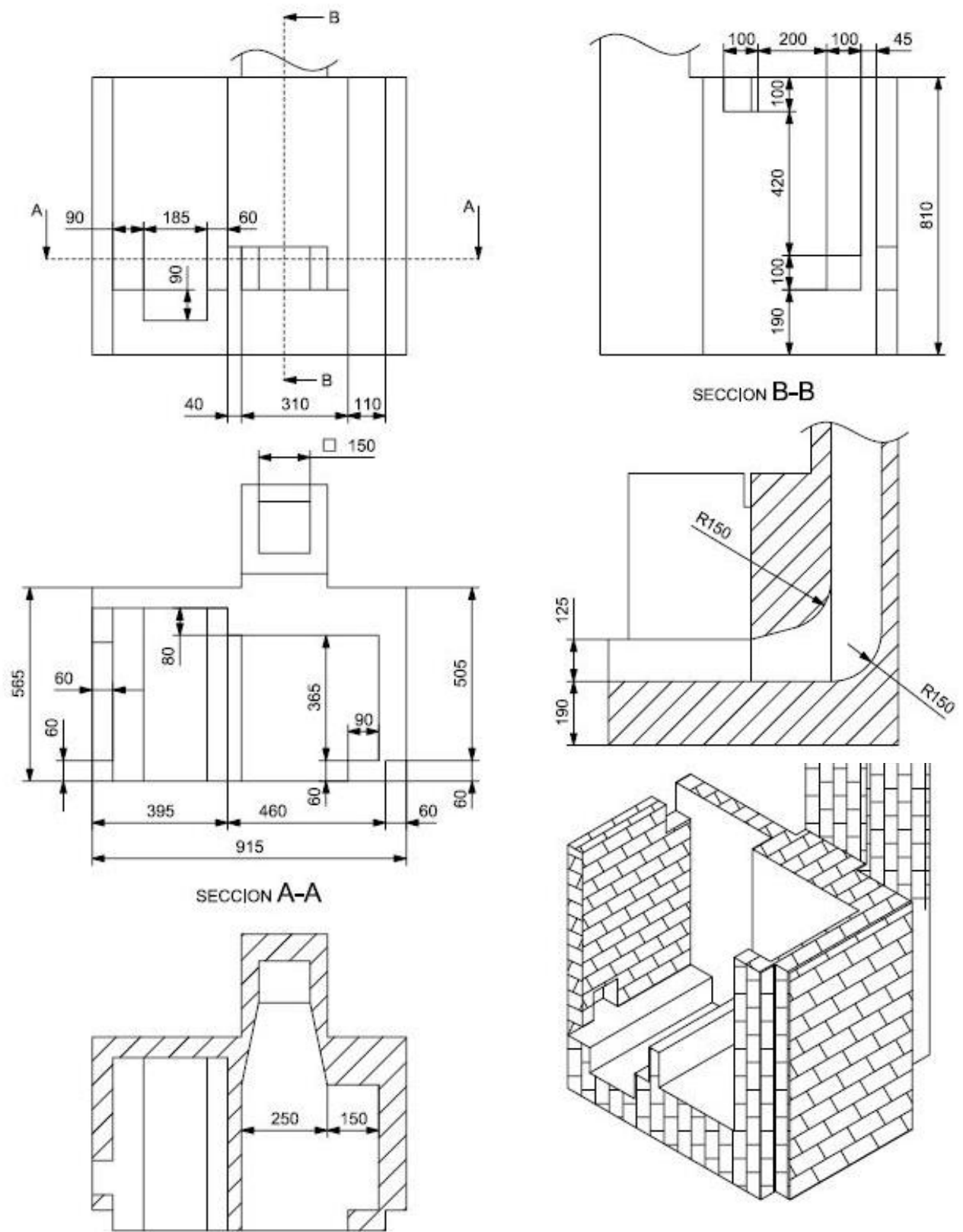
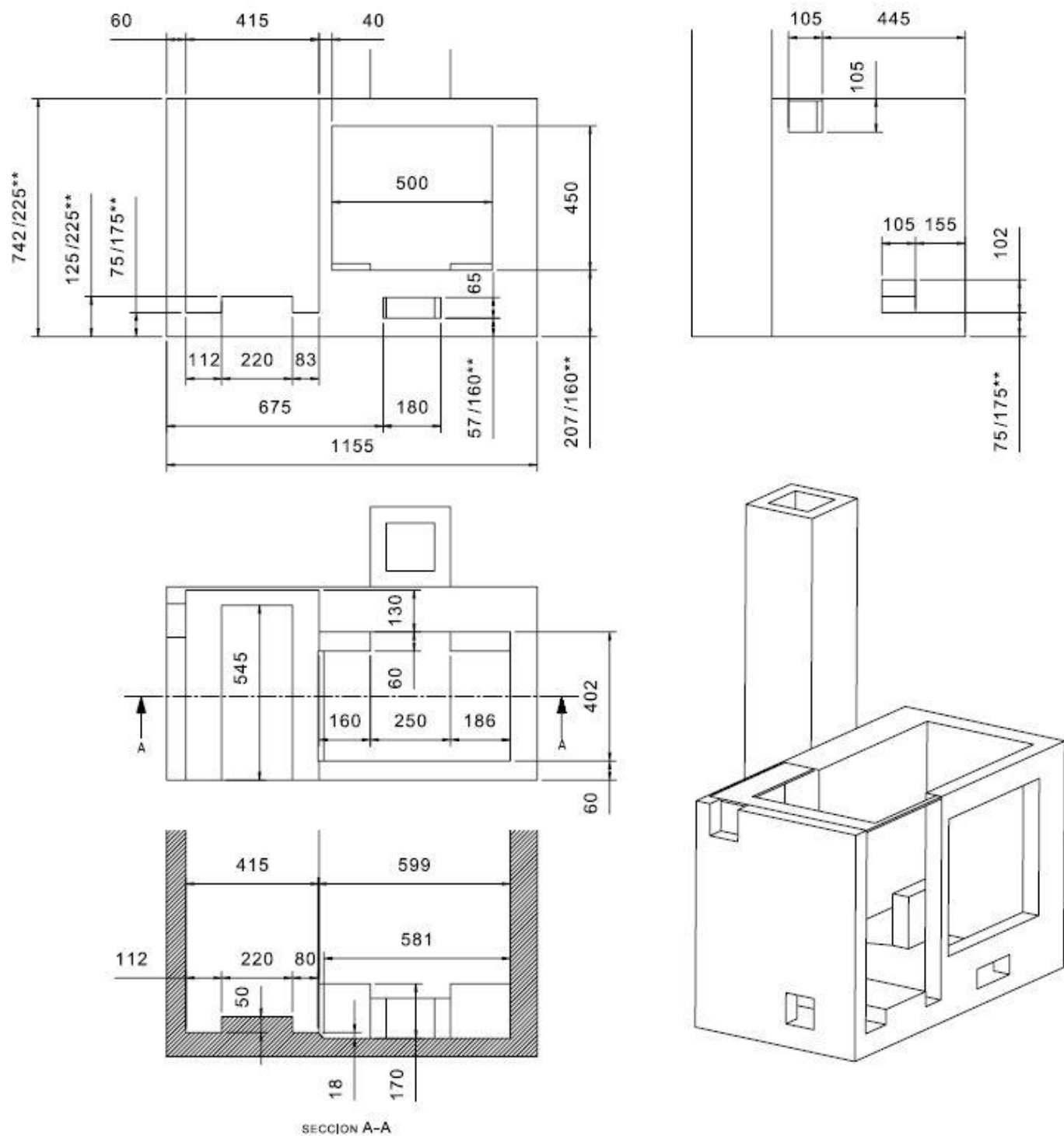


Fig. 5.- Cocina L07 CA-1



(*) Cocina TB-9 de 750 mm de altura

(**) Cocina TB-9 de 850 mm de altura

Fig. 6 – KIT CALEFACTOR Cocina TB-9 75/85

4.- RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL FRENTE

Colocar el frente en posición y empotrarlo en la obra de albañilería con escarpas para sujeción del mismo.

¡MUY IMPORTANTE! Aislar con masa refractaria o barro las zonas indicadas para evitar un excesivo calentamiento en el frente que pudiera dañar el esmalte (Fig. 7 y 8).

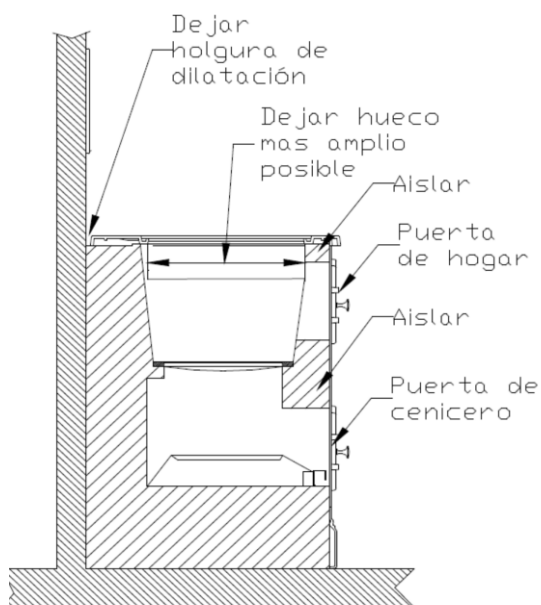


Fig. 7

MONTAJE DEL FRENTE Y COLUMNAS EN LOS MODELOS L-07 y L-09

1º. Atornillar el frente con las columnas (El frente debe quedar por delante de las columnas).

2º. Presentar el conjunto en la paila y amarrar las columnas a los tacos laterales roscados de la paila (solo en el modelo L-07 CA2). 3º. Presentar el conjunto en la obra de albañilería realizada.

4º. Rellenar con lechada de yeso o masilla refractaria, la cámara que queda entre la obra y el frente (Fig. 8).

MONTAJE DEL FRENTE CON EL KIT CALEFACTOR EN COCINA TB-9

1º. Amarrar al frente los marcos decorativos de la puerta de leña y de la puerta de cenicero con los soportes de marcos, los tornillos y las arandelas que se suministran en el kit calefactor (Fig. 9).

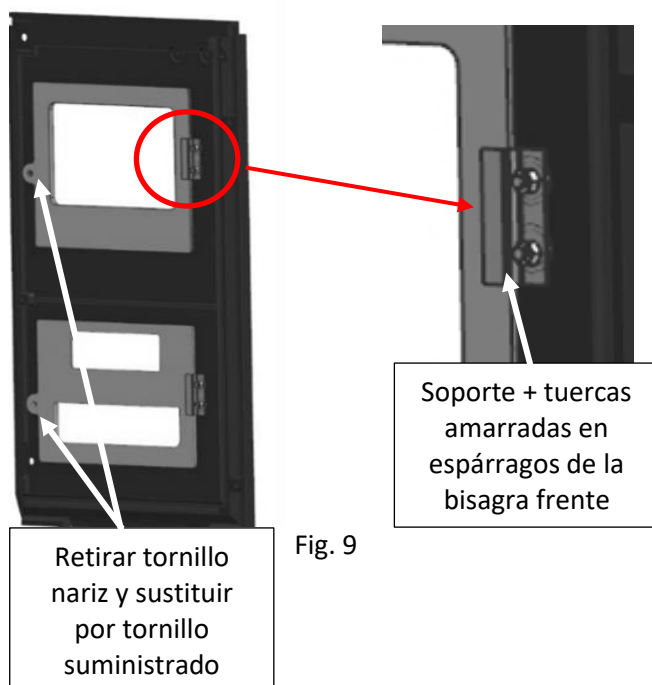


Fig. 9

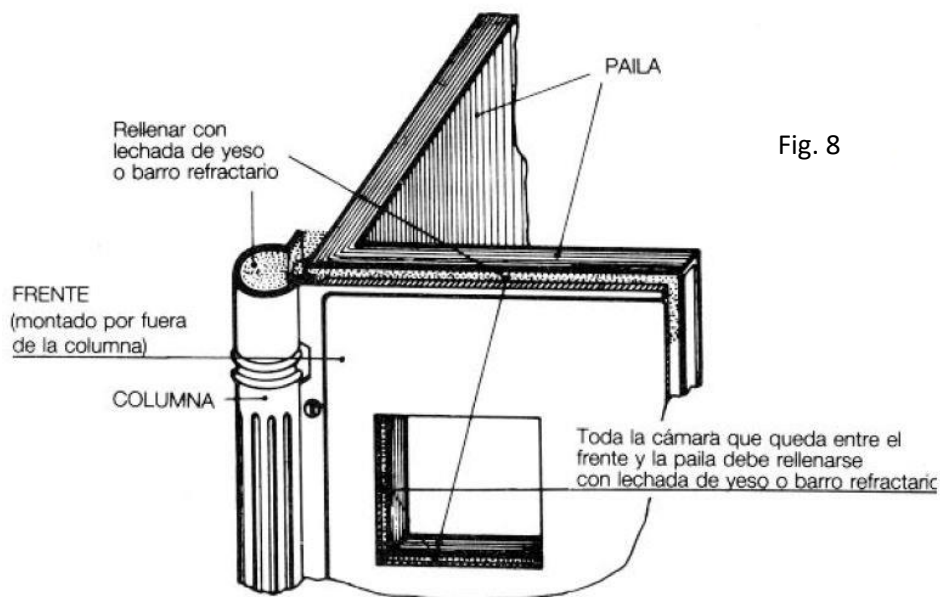


Fig. 8

2º. Sujetar en el frente los soportes de amarre a la paila. Presentar el frente a la paila, cerciorándose de que quede en su posición y amarrar. (Fig-10).

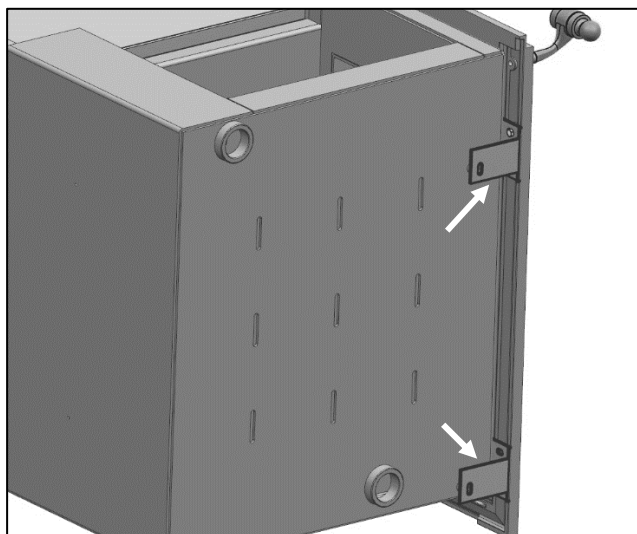


Fig. 10

3º. Colocar la paila en posición y empotrarla en la obra de albañilería.

4º. Rellenar con lechada de yeso o masilla refractaria, la cámara que queda entre la obra y el frente (Fig. 8).

5.- RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA CLÁSICA

Una vez instalada la cocina en la obra de albañilería, se debe proceder al sellado de la encimera para impedir entradas de aire por su contorno, que perjudique la estanqueidad del conjunto. Para ello, preparar masa de yeso o barro refractario y con la encimera quitada, aplicar abundantemente en todo el contorno superior de la cocina.

Es importante realizar bien este sellado, para obtener la máxima potencia y rendimiento de la cocina.

No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera a la encimera de su cocina. Dejar una holgura de unos 25 - 30 mm., para que al calentar pueda dilatar.

No reducir excesivamente el paso de los humos para calentar de forma uniforme la superficie de la encimera. (Fig 7 y 11)

Utilizar yeso o barro refractario para adherirla a la obra, y rematarla interiormente, con la mano, en las zonas accesibles, para conseguir una total hermeticidad.

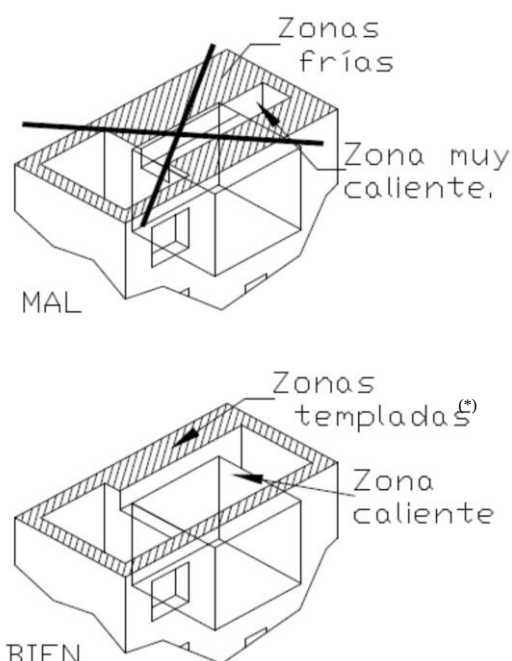


Fig. 11

6.- RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

A la hora de desembalar la encimera VITRO:

- Evite posar las piezas que la componen en lugares donde pueda dañarse las superficies de las mismas.
- Quite los tornillos que unen el premarco (Fig.12-1) con el marco (Fig.12-2) y guárdelos.

MONTAJE DE PREMARCO

Coloque el premarco sobre la obra con el perfil en Z hacia el frente.

Al recibir el premarco, evite que los orificios de amarre del marco al premarco queden sellados por la masa de agarre, para evitar dificultades a la hora de poner los tornillos.

Respete la medida de 829 mm señalada en el plano para que posteriormente, el frente quede bajo el ala superior de la Z del premarco. Asegúrese de que el premarco queda bien nivelado.

KIT CALEFACTOR TB9

En caso de que haya elegido instalar el kit calefactor de la cocina TB 9 con encimera vitrocerámica, será necesario utilizar el premarco de obra que se suministra con el Kit. Este premarco sustituirá al que viene por defecto en el conjunto vitro, siendo su montaje de la misma manera que lo indicado en el párrafo anterior.

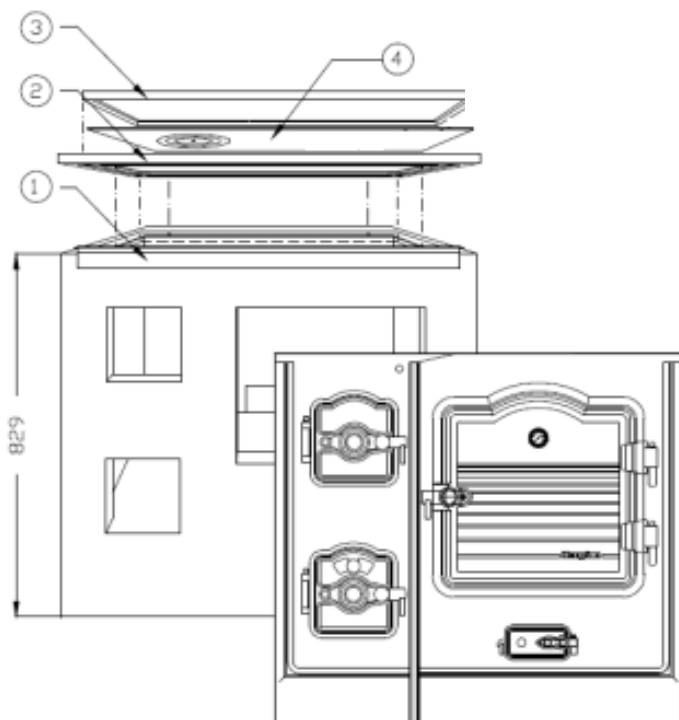


Fig.12

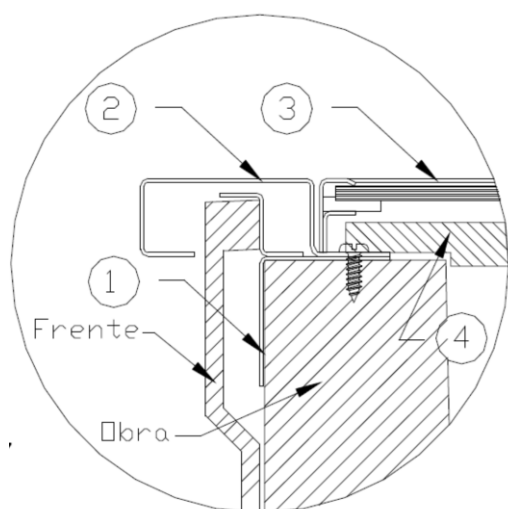
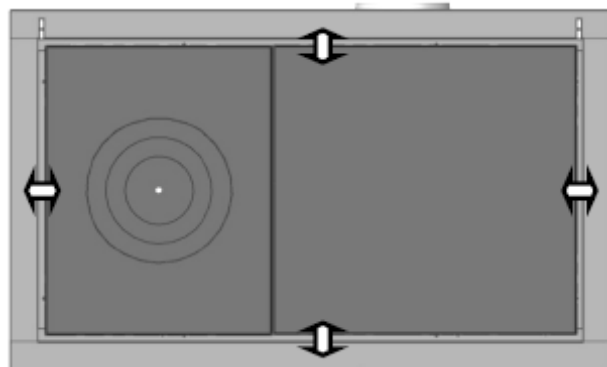


Fig. 13

MONTAJE DEL MARCO

Instalar el marco de encimera sobre el premarco y amarrarlo con los tornillos que quitó al inicio de la operación. El marco quedará sujeto al premarco.

Coloque la **bajo encimera** de hierro fundido (Fig. 12-4) sobre el marco (Fig. 12-2), asegurándose de que quede centrado.



LA BAJO ENCIMERA NUNCA DEBE PEGARSE, ÚNICAMENTE POSARLA.

MONTAJE DE ENCIMERA VITROCERÁMICA

Instalar la vitrocerámica (Fig.12-3), comprobando que queda perfectamente asentada, sin que el marco monte sobre la bajo encimera que se encuentra debajo.

Importante:

Ha de tenerse sumo cuidado de que la parte inferior de la encimera vitrocerámica no sea golpeada por ningún objeto que pudiera romper la estructura de pirámide que la forma, pues esto produciría la rotura de la encimera.

VITROCERÁMICA PRACTICABLE

En el caso de adquirir un modelo de vitrocerámica practicable ha de tener en cuenta las siguientes consideraciones.

Si desea cocinar sobre la bajo encimera de hierro fundido:

- Levante la encimera vitrocerámica hasta formar un ángulo aproximado de 90°.
- Saque el retenedor, que está situado a su izquierda, del orificio del marco de la vitrocerámica, bájelo e introdúzcalo en el hueco del marco de encimera esmaltado

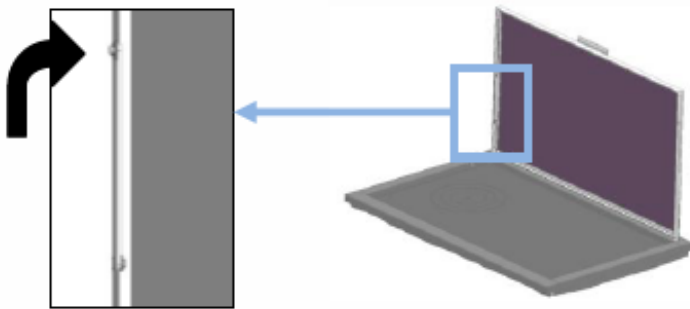


Fig. 14

- Asegúrese de que el retenedor está perfectamente fijado y no hay posibilidad de que la encimera vitrocerámica pueda soltarse

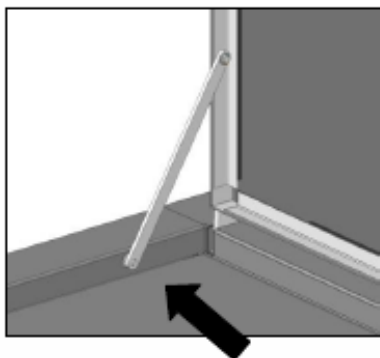


Fig. 15

Tenga especial cuidado a la hora de bajar la encimera vitrocerámica. Cuando desenganche el retenedor vuelva a colocarlo en el orificio del marco de la vitrocerámica y baje la encimera lentamente para asegurarse de que ésta baja fácilmente y sin entrar en contacto con las bajo encimeras de hierro fundido. Al igual que para el modelo vitrocerámica (no practicable) compruebe antes de proceder a colocar la encimera vitrocerámica, que las bajo encimeras de hierro fundido estén centradas respecto al marco de encimera. A la hora de la instalación de la encimera practicable, debe asegurarse de la separación que dispone a la pared de la cocina cuando esta está abierta. Presente el marco encimera sobre la obra y verifique que al bloquear la encimera practicable en su posición abierta, ésta se queda bloqueada por el retenedor y no porque se queda apoyada sobre la pared.

En la limpieza anual, o cuando se precise comprobar el buen estado de las placas protectoras de hierro fundido situadas bajo la encimera. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio.

Lea completamente las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la encimera Vitrocerámica, para conocer perfectamente el producto que Vd. ha adquirido.

PARRILLA

Algunos modelos de cocina se suministran con una parrilla con 6 orificios, para un mejor rendimiento y para evitar combustiones extremadamente fuertes.

Si al instalar su cocina no alcanzase la temperatura suficiente para un correcto funcionamiento, practique por la cara interior de la parrilla, los orificios necesarios para conseguirlo.

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

7.- INSTALACIÓN DE VÁLVULA DE REGULACIÓN DEL TIRO Y DE REGISTRO DE LIMPIEZA

Aunque las cocinas generalmente están dotadas de un sistema para la regulación de la entrada del aire por las puertas de leña y cenicero, es aconsejable, principalmente para las instalaciones con un tiro de chimenea elevado (depresión), motivado por su altura (más de 5 metros), buena construcción, aislamiento, etc., colocar un registro en la pared, a la salida de la cocina, que nos ayude a controlar mejor el tiro de la chimenea y como consecuencia la potencia calorífica y gasto de combustible.

Este registro por su particular diseño, no sólo permite el control del tiro, sino que también, al disponer de una ventana de acceso al interior de la chimenea permite una limpieza más fácil y como consecuencia un mejor funcionamiento.

Este registro se coloca fácilmente siguiendo las instrucciones que se indican en el dibujo adjunto (Fig.16).

¡MUY IMPORTANTE! La chapa cortatiro no debe llegar a cerrar totalmente el paso de humos, ya que esto podría originar algún accidente al no permitir la evacuación de los mismos si se cierra completamente.

preciso, cortar la chapa "CORTATIRO" para mantener el espacio libre recomendado.

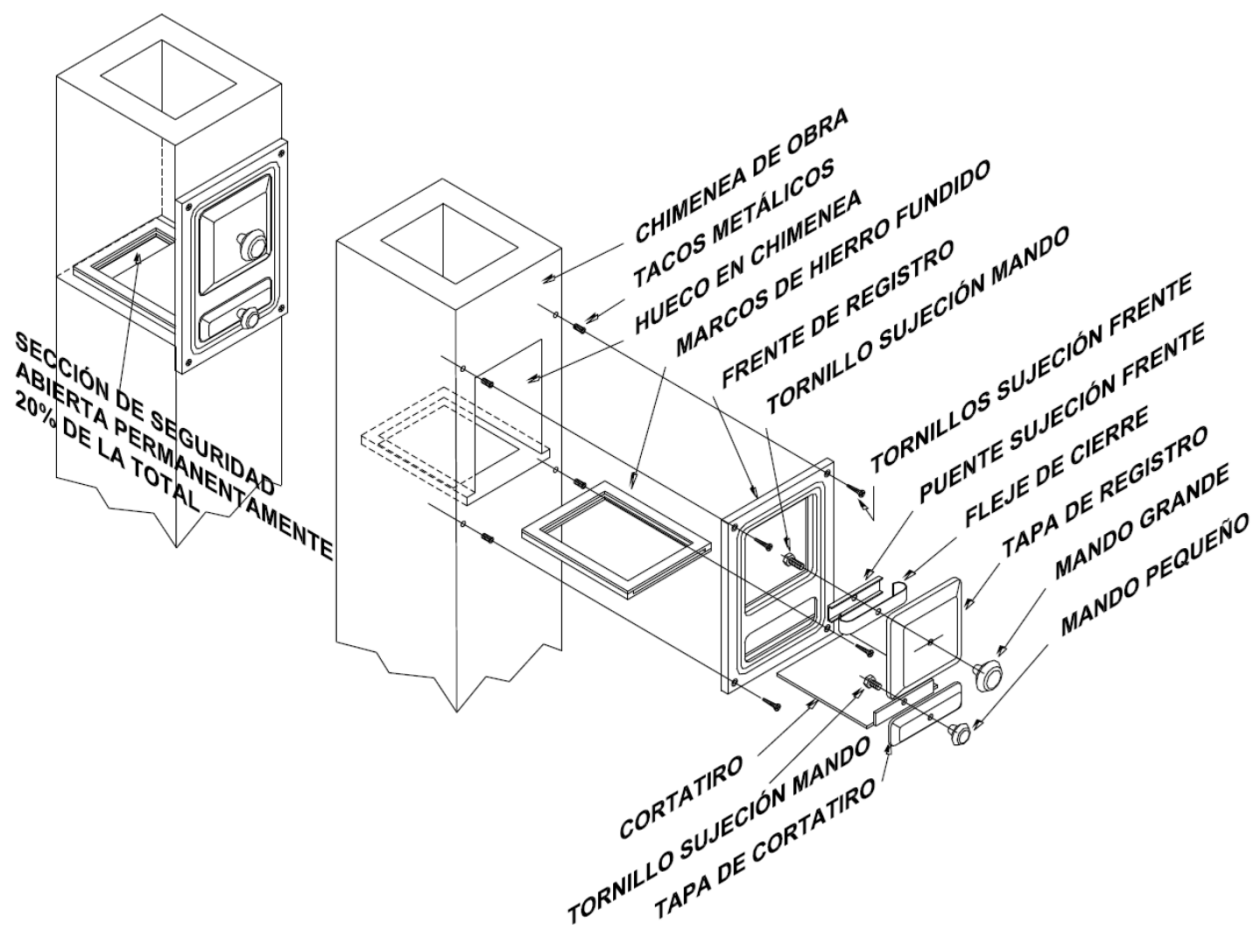


Fig. 16

8.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

No usar como combustible maderas que provengan del mar. Las sales contenidas en ella reaccionan en la combustión liberando ácidos que atacan al hierro y el acero.

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.

Primer encendido

Al encender por primera vez la cocina y para conseguir un buen estabilizado de piezas, prender la cocina moderadamente y mantenerla a fuego lento durante 3 ó 4 horas, para permitir una dilatación lenta de la misma, evitando así roturas

y deformaciones que podrían producirse de no seguir estas instrucciones.

Conseguido un régimen normal, regula el tiro por medio de los dispositivos que al efecto llevan normalmente las cocinas en las puertas de leña y cenicero, o por medio de la válvula de corredera situada en la pared, hasta obtener el régimen deseado.

9.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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.

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 serigrafía 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.

DE LA ENCIMERA PULIDA CON ARANDELAS.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia con un detergente y un estropajo metálico **(solo en caso de encimera no esmaltada)**.

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre el marco de acero esmaltado.

DEL MARCO DE ACERO INOXIDABLE

Aconsejamos que para la limpieza del marco utilice los mismos productos y utensilios que para la encimera esmaltada.

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, pues para que el acero inoxidable conserve sus propiedades es imprescindible que su capa superficial no esté deteriorada.

DE LOS HERRAJES

Utilice limpiadores abrillantadores especiales para los mismos.

Evite todo utensilio o limpiador que pueda rayar el herraje.

DE LAS CENIZAS.

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.

10.- 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.

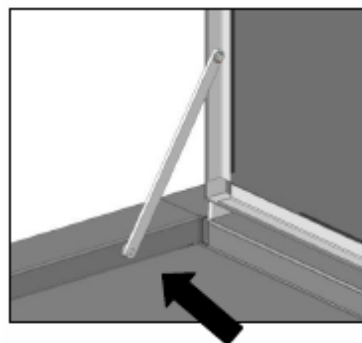
Estos riesgos pueden minimizarse si se siguen las instrucciones y recomendaciones que damos en este manual.

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.
- 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.

- **¡IMPORTANTE!** Tenga especial cuidado a la hora de colocar el retenedor de la encimera practicable. Asegúrese que queda completamente encajado y no hay posibilidad de que se suelte. **NUNCA utilice la encimera practicable en su posición abierta si no asegura correctamente el retenedor.** El dispositivo se encaja en el marco esmaltado con fuerza. Cuando cierre la encimera hágalo sujetando la misma por el asa, nunca coloque la mano por debajo del borde de la encimera.



INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. 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.



INDUSTRIAS HERGÓM S.L.
S. Social: SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Apartado de Correos, 208 de Santander
Tél. : (942) 587000
Fax : (942) 587001
Web: www.hergom.com