

Hergóm

COCINA CERRADA Y ABIERTA

Mod.

D6nA



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

BIENVENIDOS a la familia Hergóm.

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

Tenemos la seguridad de que su nueva cocina habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo.

*Poseer una cocina Hergóm mod. **Deva** 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.

AVISO IMPORTANTE: *Si la cocina no se instala adecuadamente, no le dará el excelente servicio para el que ha sido concebida. Lea enteramente estas instrucciones y confíe el trabajo a un especialista.*

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 esta garantía incluye solo los países en los que **Industrias** Hergóm, S.A. una empresa filial o un importador oficial realizan la distribución de sus productos y en los que es obligado cumplimento 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.

ÍNDICE

<u>I.- PRESENTACION</u>	4
<u>II.- CONSTRUCCION DE CHIMENEA</u>	7
A) Chimeneas	
1.- Como funcionan las chimeneas	
2.- Formación de creosota y su limpieza	8
3.- Opciones	
4.- Conexión a la chimenea	9
5.- Algunas normas	
<u>III(A).- MONTAJE COCINAS ABIERTAS</u>	14
1.- Instrucciones obra de albañilería	
2.- Colocación del frente	15
3.- Sellado de la encimera	16
<u>III(B).- MONTAJE COCINAS CERRADA</u>	
1.- Conexión de la luz de horno	
2.- Sustitución de lamparas	17
3.- Colocación del embellecedor Dosseret	
<u>IV.- ACCESORIOS OPCIONALES</u>	18
<u>V.- INSTRUCCIONES DE MANEJO</u>	
<u>VI.- LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO</u>	20
1.- Del frente y marco de encimera esmaltado	
2.- De la vitroceramica	
3.- De la encimera pulida con arandelas	21
4.- Del marco de acero inoxidable	
5.- De las cenizas	
6.- Del hollín	22
<u>VII.- SEGURIDAD</u>	
<u>VIII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACION</u>	23
<u>IX.- DATOS TECNICOS</u>	24

I.- PRESENTACIÓN

En este modelo, el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son de latón fundido pulimentado y los mandos son de latón (también existentes en versión cromo) con decoración en porcelana negra

El armazón interno de las cocinas cerradas esta construido en acero inoxidable en la versión luxe y en acero galvanizado en la versión standard.

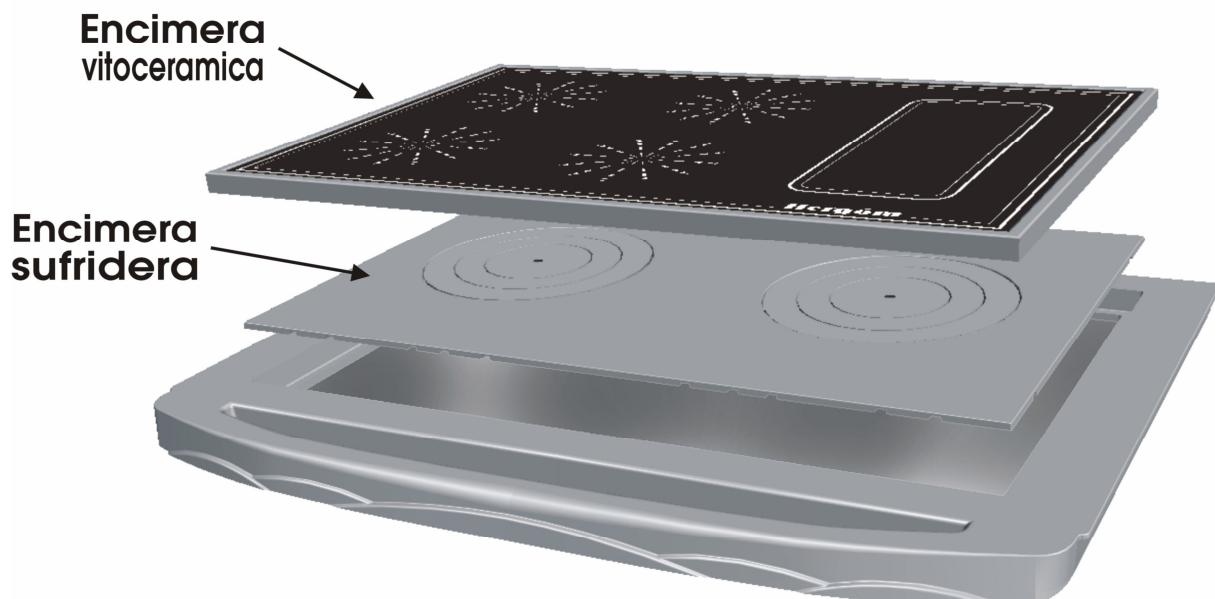
El marco de la encimera / barrapasamanos es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada.

El embellecedor trasero del marco encimera Dosseret esta construido en acero inoxidable, se incluye en toda la gama en la versión luxe (cocinas cerradas).

Encimeras:

- El modelo **Deva 75**, en la versión vitrocerámica, lleva cristal vitrocerámico reforzado de 6mm de espesor.
- En los modelos **Deva 90** y **Deva 100**, es de cristal vitrocerámico con remate de acero inoxidable y bajo encimera de hierro fundido. En la versión luxe la bajo encimera de hierro fundido esta pulida.
- Los tres modelos **Deva 75**, **Deva 90** y **Deva 100**, están disponibles con encimera de hierro fundido pulido, con un juego de arandelas. Las medidas coinciden con las vitrocerámicas, lo que permite el cambio o sustitución con facilidad

Nota: En los modelos **Deva 90** y **Deva 100**, si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la encimera sufridera de hierro fundido, situada debajo del cristal vitroceramico, con el fin de generar mas calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.



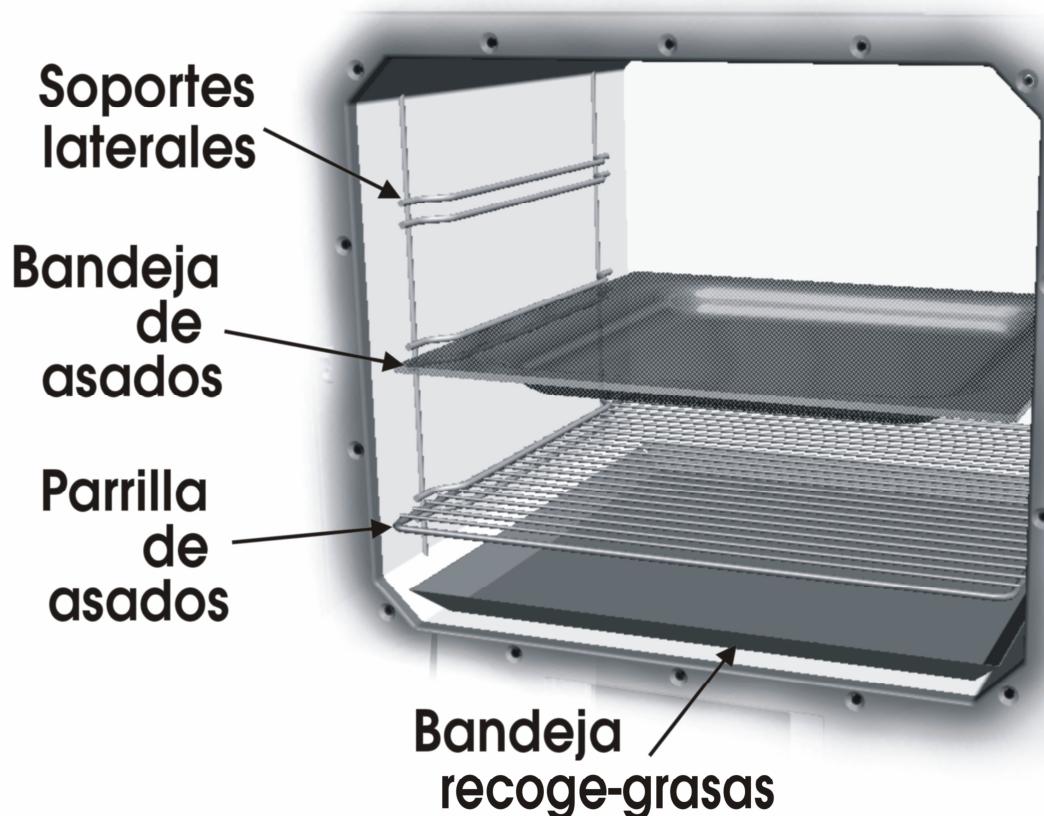
Hornos:

- La versión standard incluye: parrilla de asados y bandeja recoge grasas
- La versión luxe incluye: luz interior de horno con conexión externa, parrilla de asados en varilla de acero cromada, bandeja recoge grasas y bandeja de asados (de cristal vitrocerámico en la **Deva 90** y **Deva 100**, y de chapa esmaltada en porcelana vitrificada en la **Deva 75**)

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.

En el caso de necesitar utilizar dos bandejas de asados, la bandeja recoge-grasas se puede utilizar como bandeja de asados, posicionandola encima de la parrilla de asados.



Aportación de aire secundario:

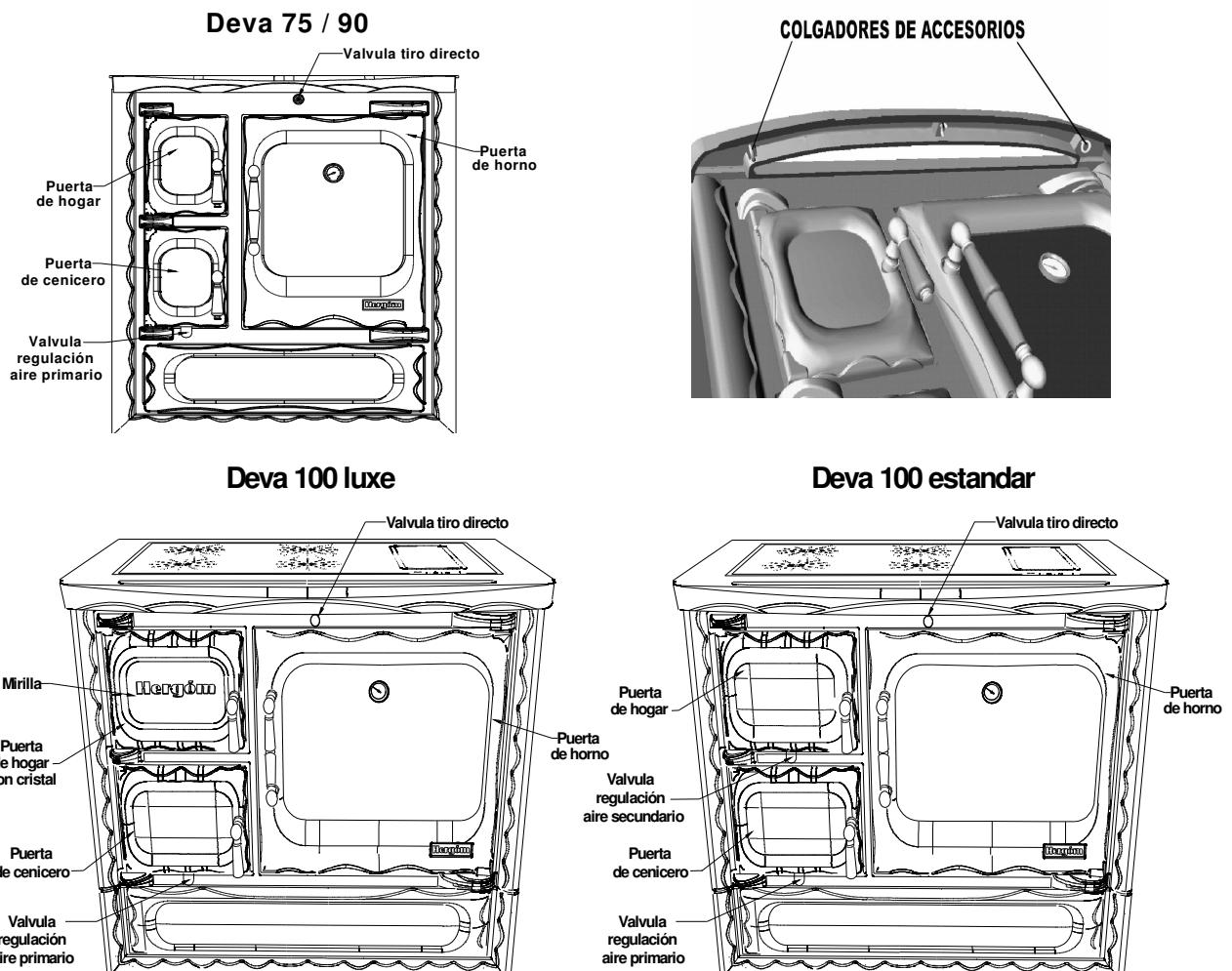
- Por la puerta de hogar, a través de unos orificios practicados en el forro, en los modelos **Deva 75** y **Deva 90**.
- Por zona superior del cristal de la puerta de hogar, que a su vez actúa como limpieza de cristal, en la **Deva 100** versión luxe y a través de la válvula de regulación de aire secundario de la puerta de hogar, en la **Deva 100** versión standard.
- En todos los modelos cerrados por la trasera de hornillo refractario, que a su vez sirve de refrigeración de esta.

En la cocina **Deva 100** versión luxe se incluye una mirilla de chapa de acero especial para poder anular la visión del fuego del hogar a través del cristal.

Por la cara interior de la barra pasamanos, van situados unos colgadores para colocar los útiles de manipulación de la cocina.

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

En toda la gama **Deva** solo en las versiones luxe, se incluye codo de 90° de hierro fundido.



II.- CONSTRUCCION DE CHIMENEA

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

Es muy importante realizar una buena instalación.

Para asegurar una correcta instalación, es aconsejable que la realice un profesional.

A.- Chimeneas.

El funcionamiento de la cocina depende :

- a) *De la chimenea.*
- b) *Del modo de operar con ella.*
- c) *De la calidad del combustible empleado.*

Con los años de uso Vd. podrá cambiar la clase de combustible pero la chimenea una vez que está instalada en un sitio determinado, no es tan fácil de modificar o cambiar de lugar.

Por lo cual la información siguiente le ayudará a decidir si puede usar la chimenea existente o no, o si decide construir una nueva.

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

1.- Cómo funcionan las chimeneas

*Un conocimiento básico de la manera de funcionar las chimeneas le ayudará a sacar el mayor rendimiento a su cocina Mod. **Deva***

La función de la chimenea es:

- a) *Evacuar los humos y gases de manera segura, fuera de la casa.*
- b) *Proporcionar tiro suficiente en el hogar para que el fuego se mantenga vivo.*

¿Que es el tiro?

La tendencia del aire caliente a subir crea el tiro.

Al encender la cocina, el aire caliente sube por la chimenea y sale al exterior. El conducto de la chimenea se calienta y mantiene el tiro. Hasta que la cocina y la chimenea no están calientes, el tiro no funciona a la perfección.

La situación, el tamaño y la altura de la chimenea afectan al tiro.

Hay que considerar lo siguiente:

- Chimeneas situadas dentro de la casa se mantienen calientes; así el tiro es mayor.

- El tamaño de la chimenea aconsejado por el fabricante, mantiene un buen tiro.

- La altura de la chimenea afecta al tiro:

más altura ⇒ mejor tiro

La chimenea debe sobresalir, al menos un metro de la parte más alta del tejado.

Hay otros factores que afectan al tiro:

- Casas muy bien aisladas interiormente, sin corrientes de aire; al no entrar aire al local, causa un tiro deficiente. Esto se corrige permitiendo la entrada de aire del exterior hacia la cocina.
- Árboles y/o edificios altos próximos a la vivienda dificultan el tiro.
- La velocidad del viento. Generalmente los vientos continuos fuertes aumentan el tiro; pero vientos tormentosos producen disminución del tiro.
- Temperatura exterior. Cuanto más frío en el exterior, mejor tiro.
- Presión barométrica. En días lluviosos, húmedos o borrascosos, el tiro es generalmente flojo.
- Vivacidad del fuego. Cuanto más caliente esté el fuego, mas fuerte es el tiro.
- Grietas en la chimenea, las puertas mal selladas o sucias, entradas de aire por la unión de los tubos, otro aparato conectado a la chimenea, etc. pueden producir tiros inadecuados.

2.- Formación de creosota y su limpieza.

Cuando la madera se quema lentamente se producen alquitranes y otros vapores orgánicos, que al combinarse con la humedad ambiente forman la creosota.

Los vapores de creosota se pueden condensar si las paredes de la chimenea están frías. Si se inflama la creosota pueden producir fuegos extremadamente altos.

Cualquier acumulación de la misma deberá ser eliminada.

Debido a que la acumulación de creosota depende de tantas variables es muy difícil prevenir el momento en el que se debe limpiar la chimenea.

La inspección visual es la manera más segura de cerciorarse si la chimenea de su estufa está limpia de creosota.

Por eso, recomendamos que se realicen instalaciones en las que sea fácil el acceso a las mismas.

3.- Opciones

Si va a construir una chimenea para la cocina Hergóm Mod **Deva**, tiene dos alternativas:

- a)Chimeneas de albañilería.
- b)Chimeneas de metal

Los estudios reflejan que no hay gran diferencia en cuanto al rendimiento de tiro, entre metal y albañilería. Es Vd. quien, según su caso, elegirá una u otra.

Siempre que sea posible, sitúe su chimenea dentro de la casa, con lo cual obtendrá mejor tiro, acumulará menos creosota y tendrá mayor duración.

Las ventajas de las chimeneas de ladrillo son:

- a) La masa de ladrillos y losetas reducen el enfriamiento de los humos en la chimenea.

b) La característica de los ladrillos de acumular el calor permite mantener la casa caliente más tiempo, después de que el fuego se haya extinguido.

c) Puede ser construida al gusto particular.

d) Si está bien construida, puede ser más resistente al fuego que las metálicas.

Las chimeneas de albañilería deben estar bien forradas para evitar el enfriamiento de los humos.

Deben estar construidas con materiales que soporten altas temperaturas y la corrosión.

Pueden ser redondas, cuadradas, etc.; lo que importa es el tamaño de las mismas.

Para chimeneas de albañilería en la cocina Hergóm mod. **Deva** deberán respetarse las medidas reflejadas en el capítulo titulado DATOS TÉCNICOS.

Las ventajas de la chimenea metálica son:

a) Fácil instalación.

b) Permite dar ligeros cambios de dirección a la chimenea, lo que facilita mayor flexibilidad en la elección del lugar donde instalar la cocina.

c) Debido a que existen codos curvados, se eliminan los ángulos vivos que dificultan el tiro.

4.- Conexión a la chimenea

Para la conexión de la cocina con la chimenea, se suministra un codo de hierro fundido (en la versión luxe) que se acopla por el exterior del collarín de la cocina, continuado con tubos de Ø150mm en vertical, introduciendo la parte macho de los mismos por el interior del codo de hierro fundido (solo en cocinas cerradas versión Luxe).

En el recorrido vertical de la chimenea deben evitarse codos y tramos en horizontal, que dificulten el tiro y favorecen la formación de creosota y hollín.

Es muy importante sellar la unión collarín – codo – tubos, mediante masilla refractaria, yeso u otro material apropiado, para impedirla entrada de aire por la zona.

La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos, deben ser sellados durante el montaje y orientados con el extremo “macho” hacia abajo. De esta forma se evita que la creosota que pudiera formarse por el interior de los mismos salga al exterior.

Estos consejos deben seguirse siempre que se utilice como combustible leña o carbón.

5.- Algunas normas

A continuación indicamos otras normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea:

a) Emplear materiales resistentes e incombustibles. No montar tubos de fibrocemento en los 2-3 primeros metros.

b) Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.

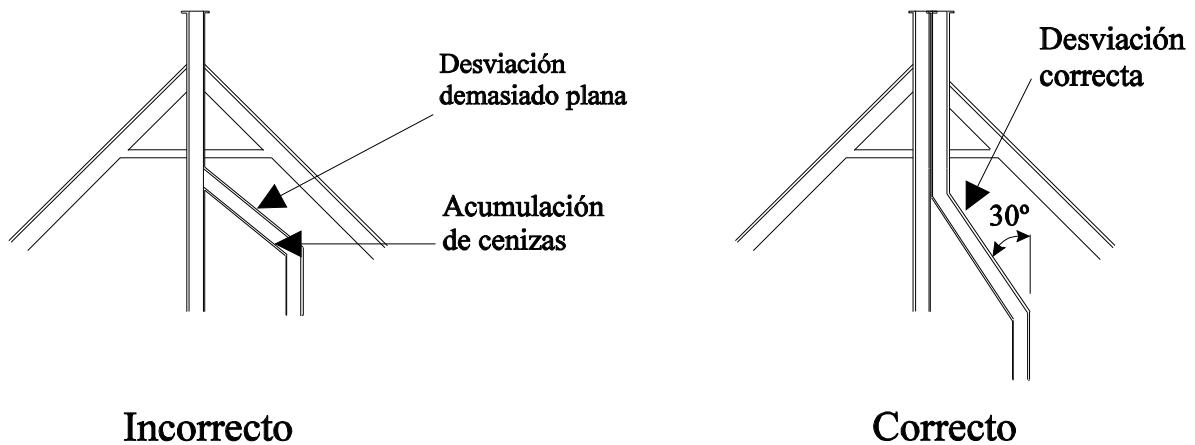


Fig.-2

c) Evitar que el conducto desemboque en zonas cercanas a construcciones, debiendo sobreponer en altura la cumbre más próxima, si existe edificio colindante.

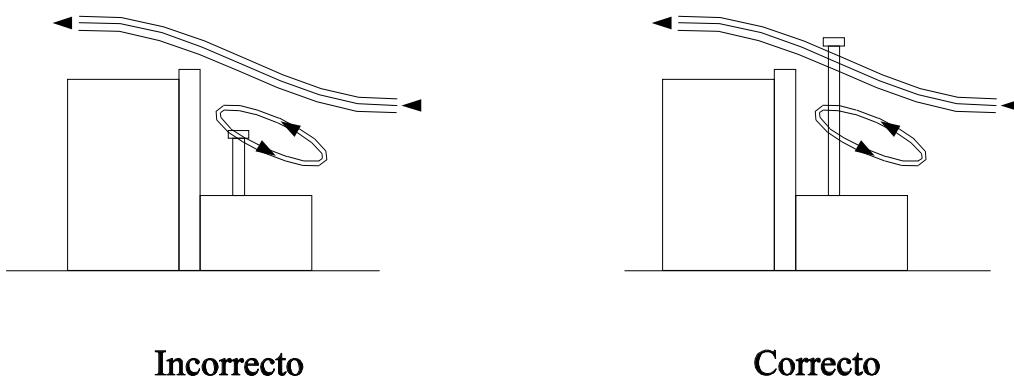


Fig.-3

d) Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.

e) Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos. En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.

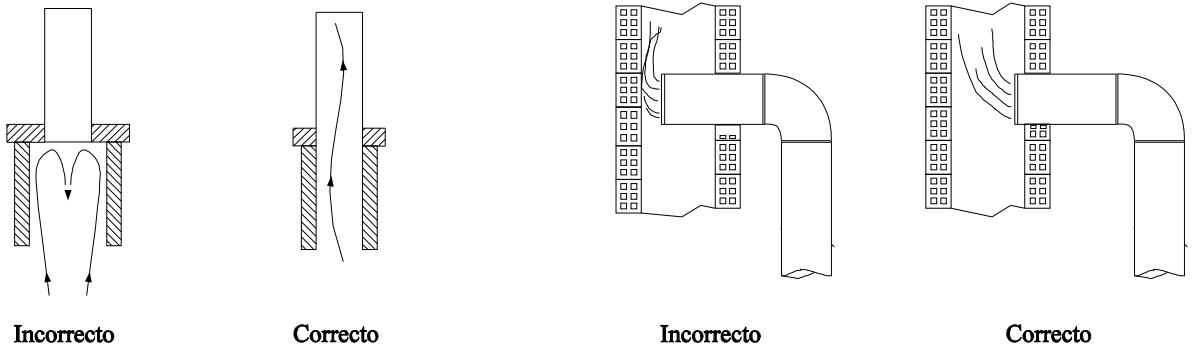


Fig.-4

f) **Es muy importante que las uniones de los tubos estén muy bien selladas para tapar las posibles fisuras que permitan la entrada de aire..**

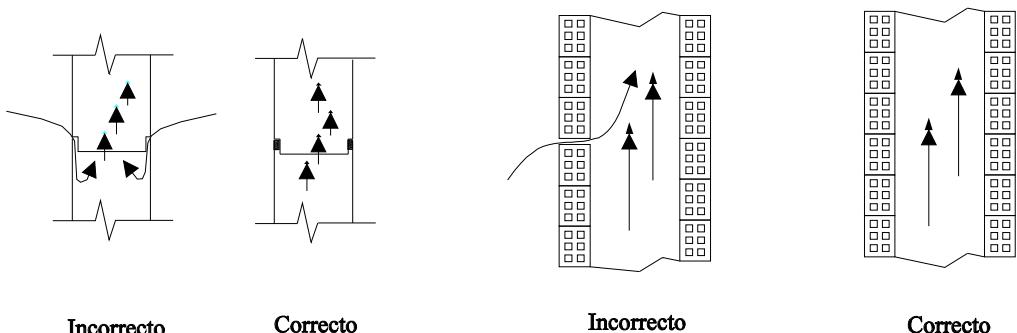


Fig.-5

Para comprobar la estanqueidad de la chimenea proceder de la siguiente forma:

- Tapar la salida en el tejado.
- Introducir papeles y paja húmeda por la parte inferior de la chimenea y encenderlos.
- Observar las posibles fisuras por donde sale humo y sellarlas.

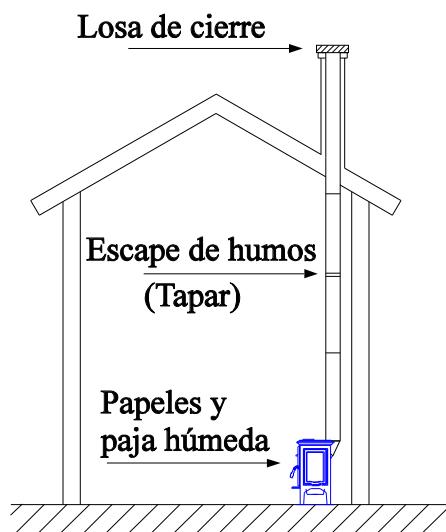


Fig.-6

g) Es muy importante que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, se deberá elevar la altura de la chimenea.

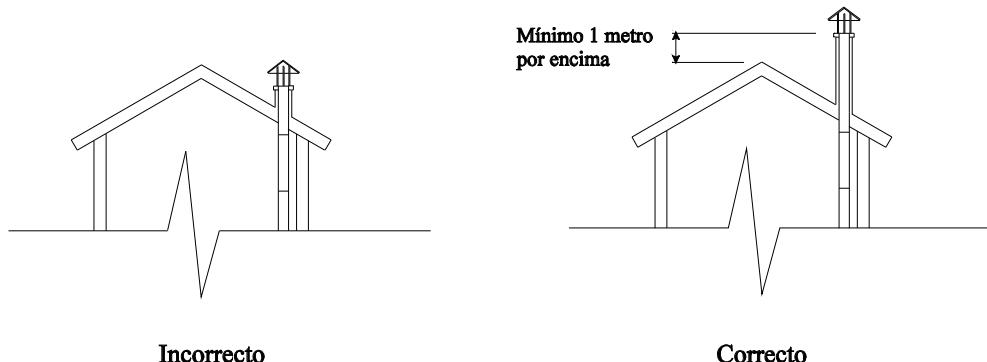


Fig.-7

h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.

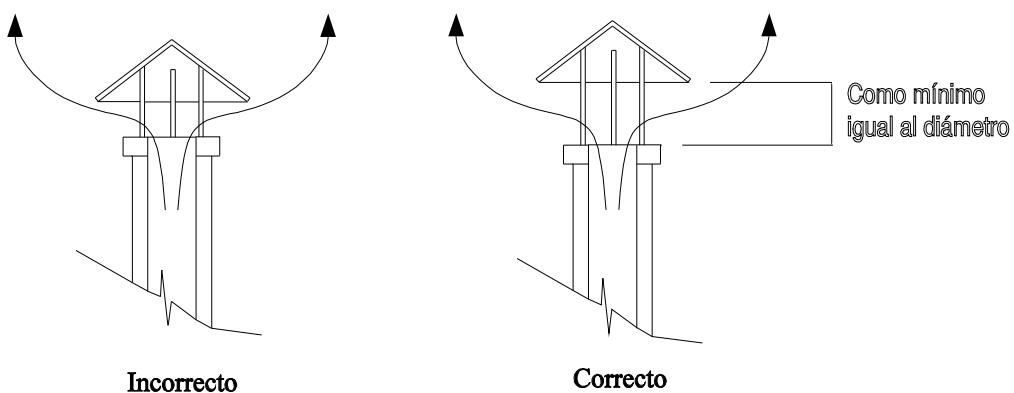


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores, de acuerdo con las medidas que se indican en el catálogo.

i) Cuando la cocina se conecta a una chimenea de obra, se recomienda instalar un codo a 90° de hierro fundido o de chapa de acero, procurando que la conexión sea totalmente estanca.

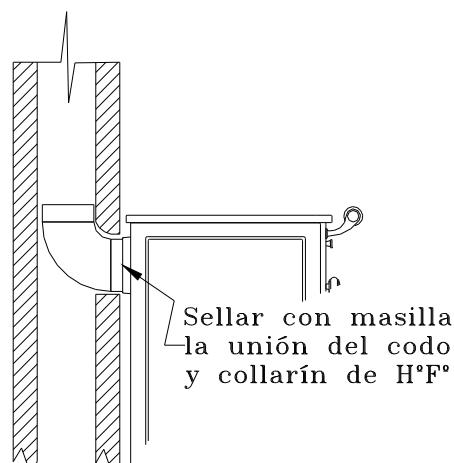


Fig.-9

j) Evitar la excesiva longitud de la conexión de la cocina con la chimenea y la inclinación negativa.

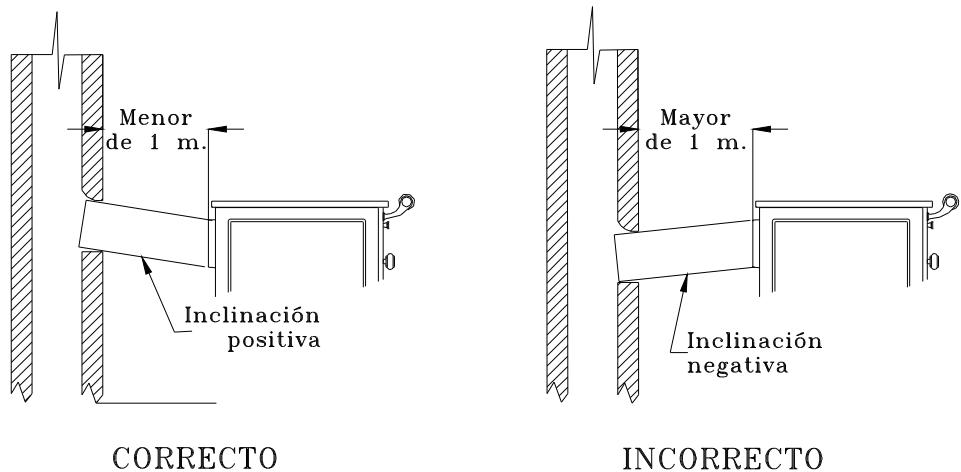


Fig.-10

k) Limpiar la chimenea por lo menos una vez al año.

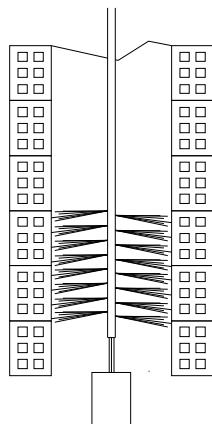


Fig.-11

La limpieza más eficaz para los conductos de chimenea es mediante cepillos deshollinadores apropiados. Existen productos químicos que ayudan a retardar la limpieza clásica con cepillos.

Los cepillos tienen que ser lo más ajustados posibles al diámetro de la chimenea.

l) La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos sencillos, deben ser sellados con masilla refractaria.

m) Las chimeneas exteriores metálicas deberán construirse con tubos dobles calorifugados, especiales para combustibles sólidos.

III(A).- MONTAJE COCINAS ABIERTAS

1.- INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERIA

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)

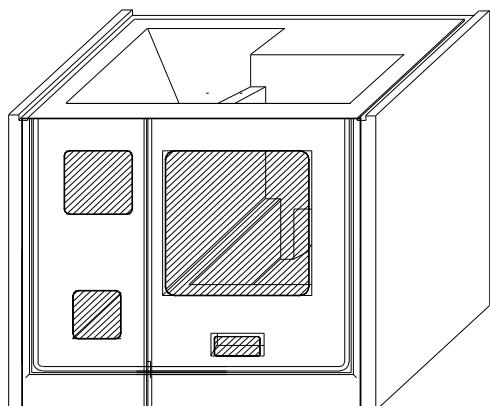


Fig.1

Como norma general, se ha de tener en cuenta que en todos los modelos de cocina, la parte superior de la encimera ha de quedar a 85 cms. del suelo.

Al construir el hogar de la cocina, la parte superior derecha debe quedar a nivel del techo del horno. Las paredes del hogar se construirá 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 tiro, con una separación mínima de unos 6 ó 7 cms. del mismo, para permitir el paso adecuado de la llama.

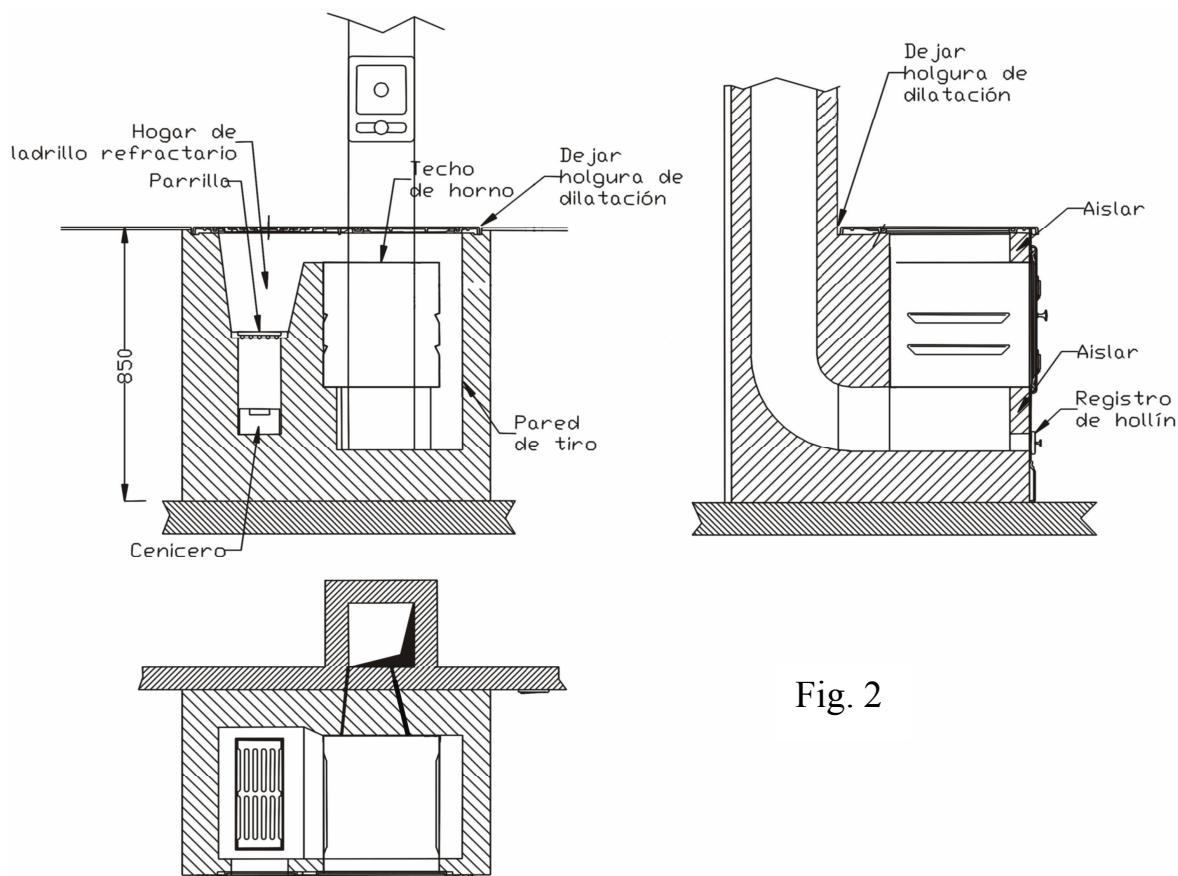


Fig. 2

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

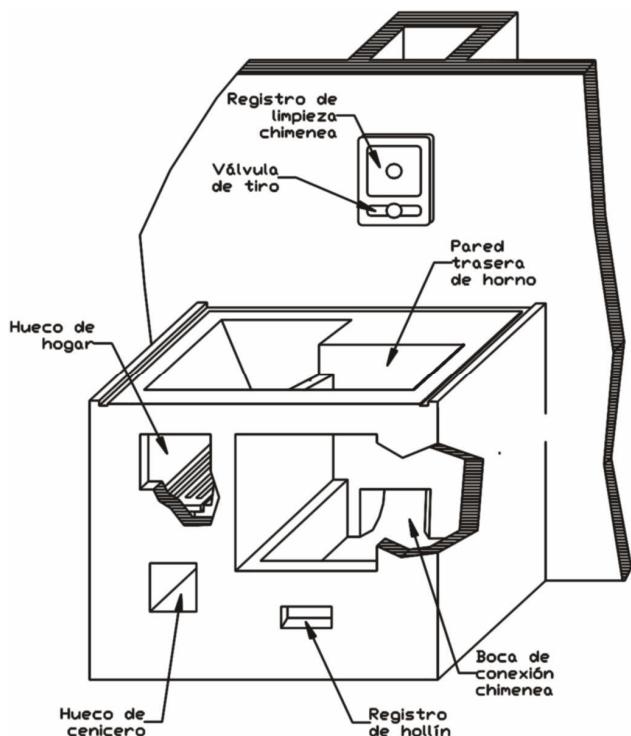
La boca de conexión a la chimenea se realizará en forma de embudo hacia la misma, reduciendo de forma progresiva su sección y ascendiendo a la vez con una curva lo mas amplia posible hasta unirse a la sección vertical de la chimenea. (Fig.2)

La válvula de tiro y registro de limpieza que se suministra con cada cocina se situará a una altura cómoda de utilización (± 135 cms. del suelo)

La sección mínima de la chimenea de nuestras cocinas debe ser de 225 cm^2 , que equivale a un cuadrado de 15×15 cms.

Si su cocina está provista de luz de horno prever un hueco para el alojamiento de la lámpara, tal como se indica en la fig.2, y una roza abierta en la pared, hasta el punto donde desee situar el interruptor de la luz. Lea las instrucciones que sobre este tema se indican mas adelante.

Fig.3



IDEA GENERAL DE OBRA DE FÁBRICA PARA LA INSTALACIÓN DE COCINAS Hergóm, TIPO ABIERTAS. (Fig.-3)

2.- COLOCACION DEL FRENTE

¡MUY IMPORTANTE!

Aislarse con masa refractaria o barro las zonas indicadas para evitar un excesivo calentamiento en el frente que pudiera dañar el esmalte. (Fig.2 y 5)

3.- SELLADO DE LA ENCIMERA

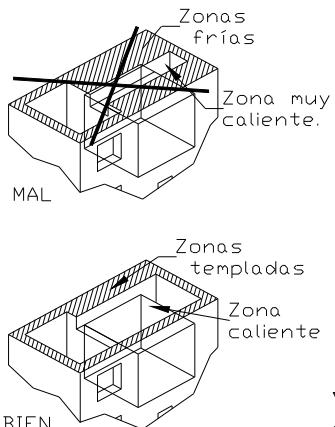


Fig.4

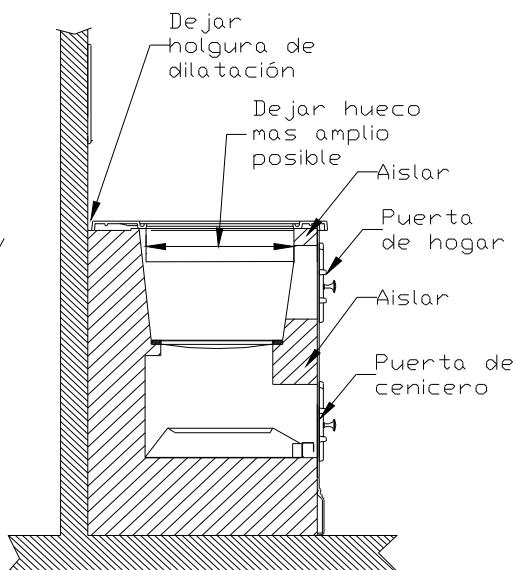


Fig.5

No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera. Dejar una holgura (2-3mm.) para que al calentar pueda dilatar. (Fig.2 y 5)

No reducir excesivamente el paso de los humos para calentar de forma uniforme la superficie de la encimera.. (Fig.4 y 5)

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.

Al encender por primera vez la cocina y conseguir un buen estabilizado de piezas:

Encender la cocina lentamente 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.

III(B).- MONTAJE COCINAS CERRADAS

*Su cocina **Deva** viene totalmente montada, a excepción de la conexión de la luz de horno y del Dosseret.*

1.- CONEXIÓN DE LA LUZ DE HORNO (SOLO EN VERSIÓN LUXE)

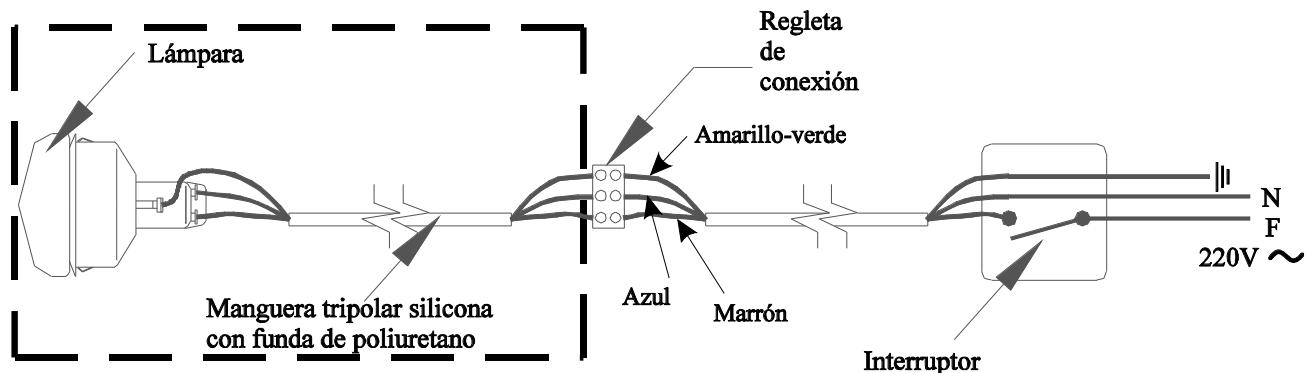
La luz de horno viene lista en su cocina para conectarla directamente a la red.

En la fig. 12 le detallamos el esquema eléctrico y le determinamos (enmarcado discontinuo) el material suministrado por Hergóm.

El conjunto eléctrico suministrado por Hergóm se compone de los siguientes elementos:

- Lámpara protegida con tulipa con una resistencia térmica de 550 °C
- Manguera de silicona resistente al calor con tres terminales para conectar a la lámpara y funda envolvente de poliuretano.
- Bombilla incandescente de 40W con resistencia térmica de 300°C

El resto de elementos que compondrán la instalación eléctrica, deberá de adquirirlos Vd. (Interruptor, cables, conexiones, etc...)



Material suministrado

Fig.-12

Deje una longitud suficiente al cableado para permitir sacar, y meter de nuevo, el cable de la instalación ante una posible intervención sobre el mismo.

Antes de situar la cocina, compruebe que la instalación eléctrica funciona correctamente.

2.-SUSTITUCIÓN DE LÁMPARAS

Esta operación se realiza por el interior del horno.

Desenrosque la tulipa de la lámpara y saque la bombilla deteriorada.(Casquillo roscado)

Sustitúyala por otra de iguales características térmicas que encontrará en tiendas especializadas o en el proveedor de su cocina.

No olvide poner de nuevo la tulipa de protección.

3.- COLOCACIÓN DEL EMBELLECEDOR DOSSERET. (SOLO EN VERSIÓN LUXE)

Para la colocación del DOSSERET es necesario dejar un espacio de 10mm. Entre la trasera del marco de la encimera y la pared.

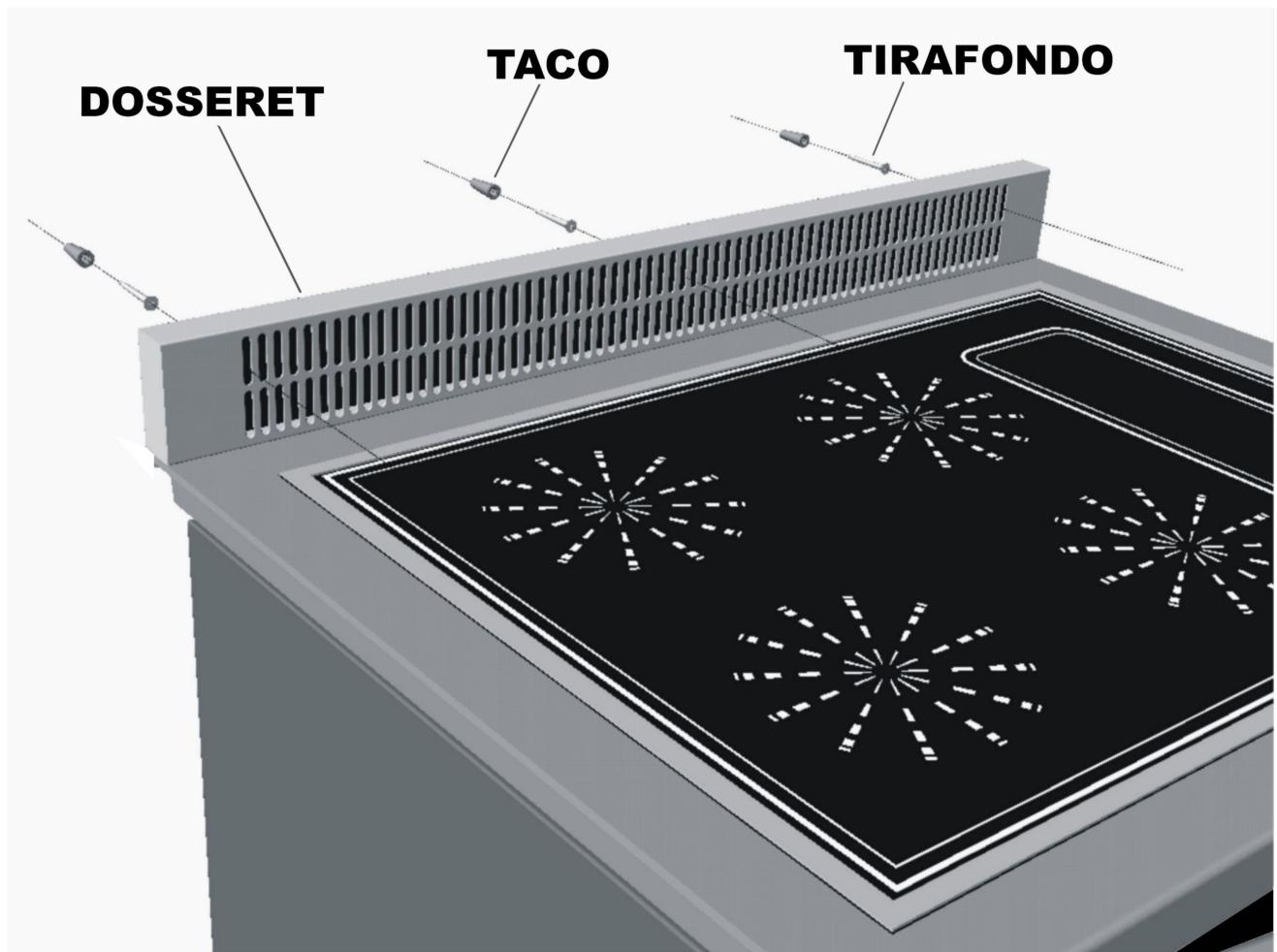
Una vez colocada la cocina y teniendo en cuenta el párrafo anterior se procede a la presentación del DOSSERET para su sujeción.

Seguir las instrucciones de montaje:

1º. Presentar el DOSSERET para marcar la posición de los tacos en la pared.

2º. Retirar el DOSSERET, taladrar la pared y colocar los tacos.

3º. Presentar el DOSSERET y sujetarlo por medio de los tirafondos suministrados.



IV.- ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:

- *Tubos de acero en esmalte vitrificado.*
- *Tubos de acero inoxidable.*
- *Codos y sombreretes para la construcción de la chimenea.*

V.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo VI 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.

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario girando el pomo de la misma, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador de latón que se encuentra sobre la puerta de horno (solo en cocinas cerradas).

Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador de latón a su posición normal (solo en cocinas cerradas).

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 carbón o leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva.

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

No arrimar la leña o carbón a la puerta de carga.

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para un funcionamiento controlado de su cocina, y para evitar combustiones extremadamente fuertes, se suministra una parrilla con 12 orificios.

Si al instalarla, su cocina no alcanzase la temperatura adecuada de funcionamiento, abrir mas orificios en la parrilla hasta conseguir el tiro adecuado.

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 aportar mas combustible, cerrar la válvula de admisión de aire del cenicero, y si fuera preciso, abrir la puerta de carga de leña para frenar la combustión.

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.

En la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de la bajo encimera situada bajo la vitrocerámica. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Esta placa van simplemente encajada en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla y económica.

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

1.-Primer encendido

Se recomienda que el primer encendido se realice con fuego lento durante 3 o 4 horas, para conseguir el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

VI.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente y marco de encimera esmaltado.

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

Todos los herrajes de latón llevan un tratamiento de protección que responde a las características que a continuación se detallan:

Tipo: Polyester – TGIC

Usado para interiores y exteriores

Temperatura que soporta: 190°C durante 10' y 170°C durante 20'

Adhesión según ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micrón

Test de humedad según ISO 6270: 1000 horas sin perdida de adhesión

Prueba de spray de sal según ISO 7253: 1000 horas sin que aparezcan burbujas ni puntos de corrosión.

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 mas 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 ballecas 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 limpios y secos.

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 la encimera 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.- 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.

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre el marco de acero inoxidable y secarla perfectamente.

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

5.- De las cenizas

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

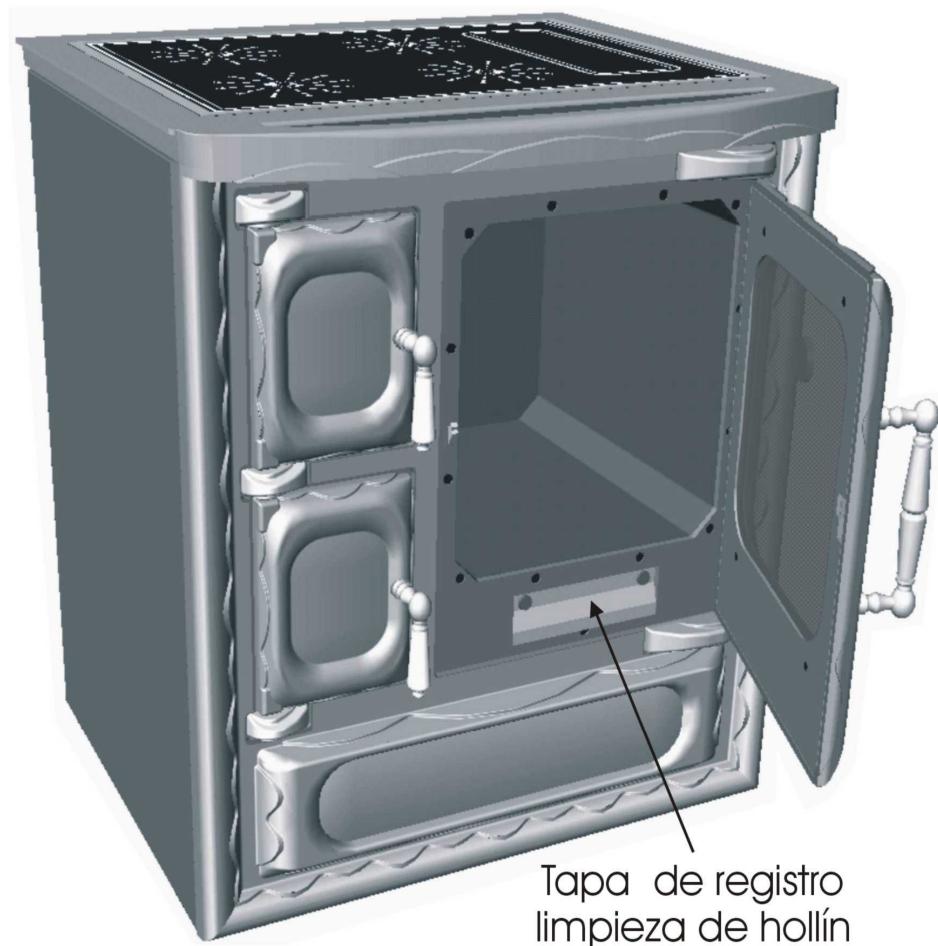
Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

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

6.- 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.



VII.- 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.

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

4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
6. Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.
7. Para facilitar el desplazamiento de la cocina, se suministran unas eslingas con el fin de evitar su manipulación tirando de la encimera, barra pasamanos, laterales, etc.



VIII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., pone a su disposición una serie de productos para la conservación de sus fabricados:

- **Pasta refractaria**, para mejorar la estanqueidad y sellado.
- **Anti-hollín**, poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos in quemados.
- **Pastillas de encendido**, producto indispensable cuando se precise un encendido rápido y limpio.
- **Limpia cristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.

IX.- DATOS TÉCNICOS.

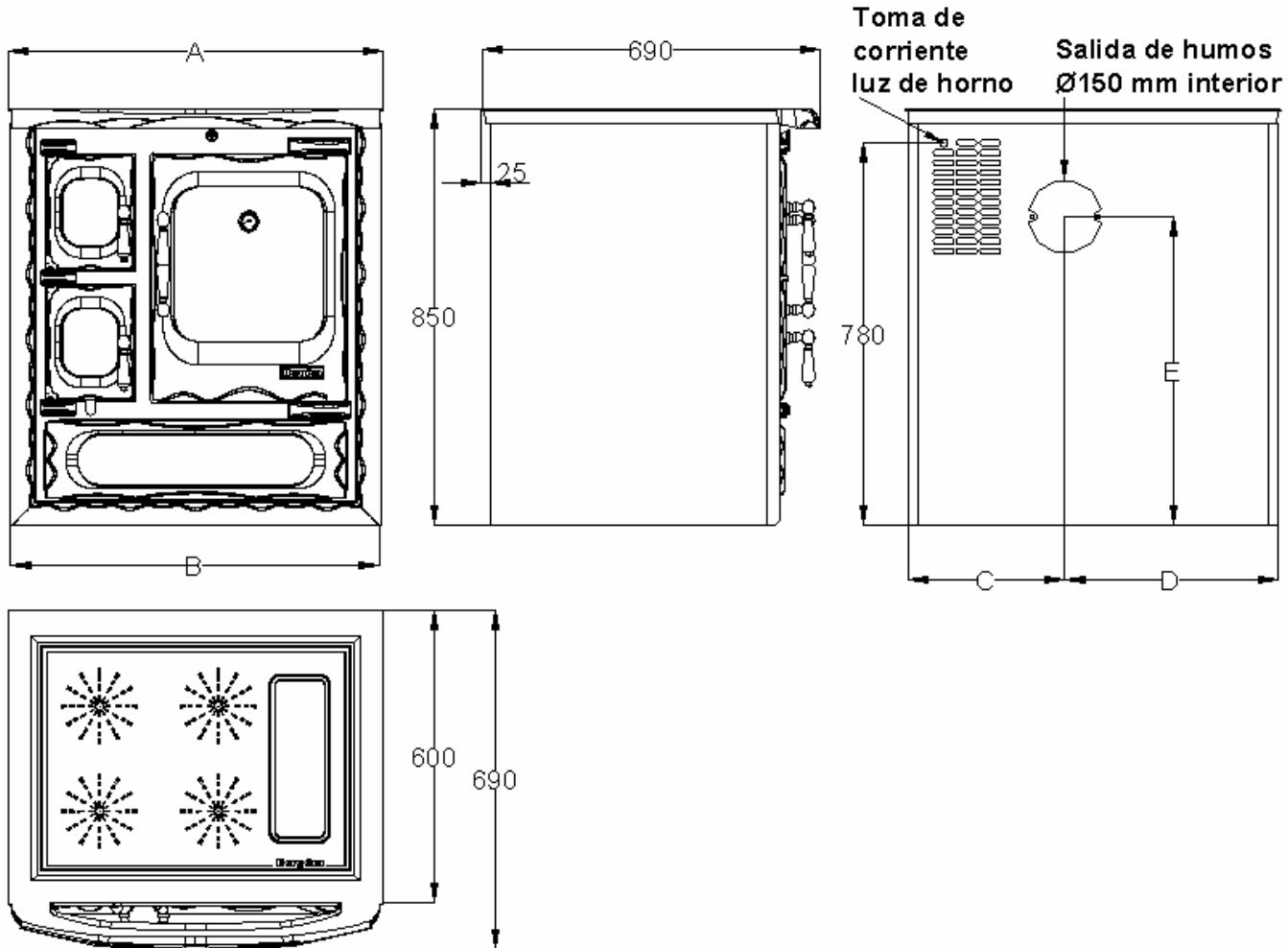
Modelo	Medidas de la cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)
Deva 75	850	768/760	690	385	350	425	355	215	450
Deva 90		918/910			450			215	
Deva 100		1018/1010			450			315	

Modelo	Peso (kg)	Potencia(Kcal/h) (a)	Medidas de chimenea			Tiro (mmca)
			De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m) (b)	
Deva 75	180	8.000	Ø150 (c)	175x175	5-6	1,5
Deva 90						
Deva 100						

(a) Combustible: Leña de haya

(b) Altura recomendada entre 4 y 6 metros. Para otras alturas consultar al Distribuidor o al fabricante.

(c) Cuando la altura de la chimenea es menor de 5 metros, se recomienda montar chimenea de Ø175mm. por el exterior del collarín



	A	B	C	D	E
Deva 75	768	760	325	435	630
Deva 90	918	910	425	485	670
Deva 100	1018	1010	425	585	670

Hergóm

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
 Apartado de Correos, 208 de Santander
 SOTO DE LA MARINA - Cantabria
 Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001
 e-mail: hergom@hergom.com web: www.hergom.com
 Santander (España)