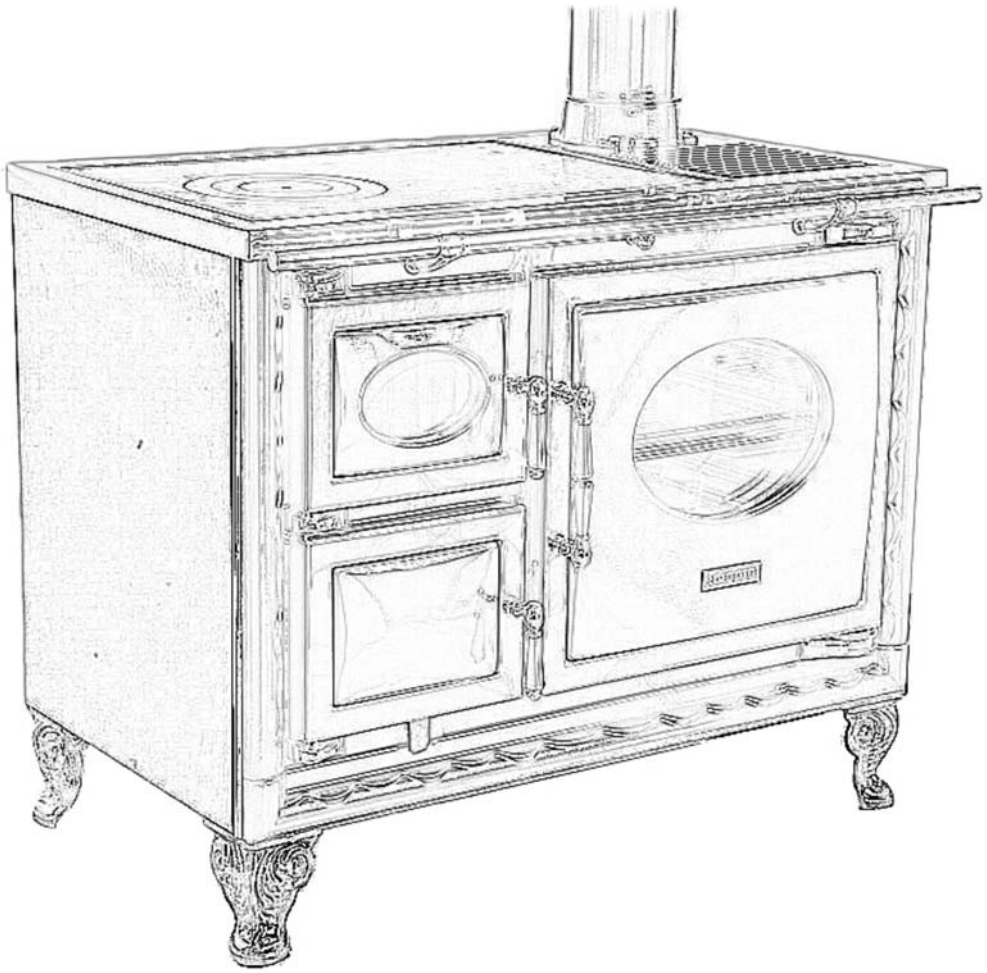
Hergóm

COCINA CERRADA

Mod.

Nansa



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
INSTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUNTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUÇÖES PARA INSTALAÇÄO, MANUTENÇÄO E UTILIZAÇÄO

Fecha de edición: MAR 2008
CODIGO: C03153

BIENVENIDOS a la familia **Hergóm**.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina **Hergóm** *mod.. Nansa 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. Nansa 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.

La responsabilidad por vicio de fabricación, se someterá al criterio y comprobación de sus técnicos, estando en todo caso limitada a la reparación o sustitución de sus fabricados, excluyendo las obras y deterioros que dicha reparación pueda ocasionar.

ÍNDICE

I.- PRESENTACION…… 3

II.- CAMBIO DE SALIDA SUPERIOR POR SALIDA TRASERA ….. 4

III.- INSTALACION…… 4

IV.- ACCESORIOS OPCIONALES…… 11

V.- INSTRUCCIONES DE MANEJO …… 11

VI.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO…… 12

VII.- SEGURIDAD …… 13

VIII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACION …… 14

IX.- DATOS TECNICOS …… 14

I.- PRESENTACIÓN

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

Las patas son de hierro fundido cromado

El armazón interno esta construido en acero galvanizado

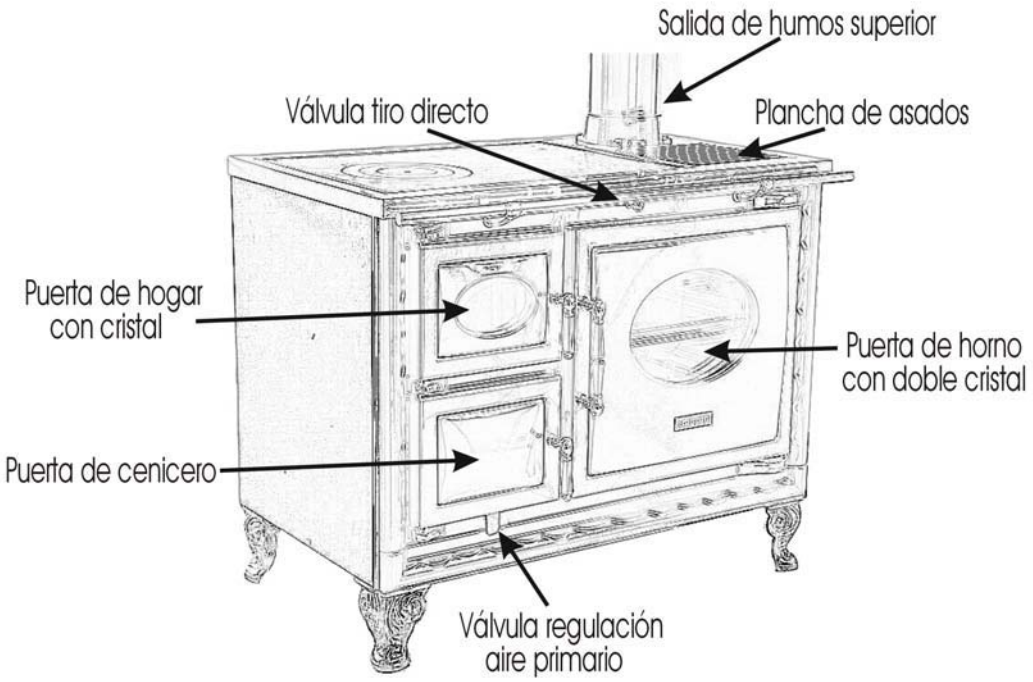
El marco de la encimera es de acero inoxidable esmerilado, la encierra de hierro fundido pulido y el suplemento de la encimera es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, con una zona para cocinar a la plancha, el collarín de salida de humos es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada. La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, se puede modificar la salida superior por la salida trasera, con un fácil intercambio del collarín de la salida superior por la salida posterior(apartado II).

La puerta de horno lleva dos cristales Vitrocerámicos tintados con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

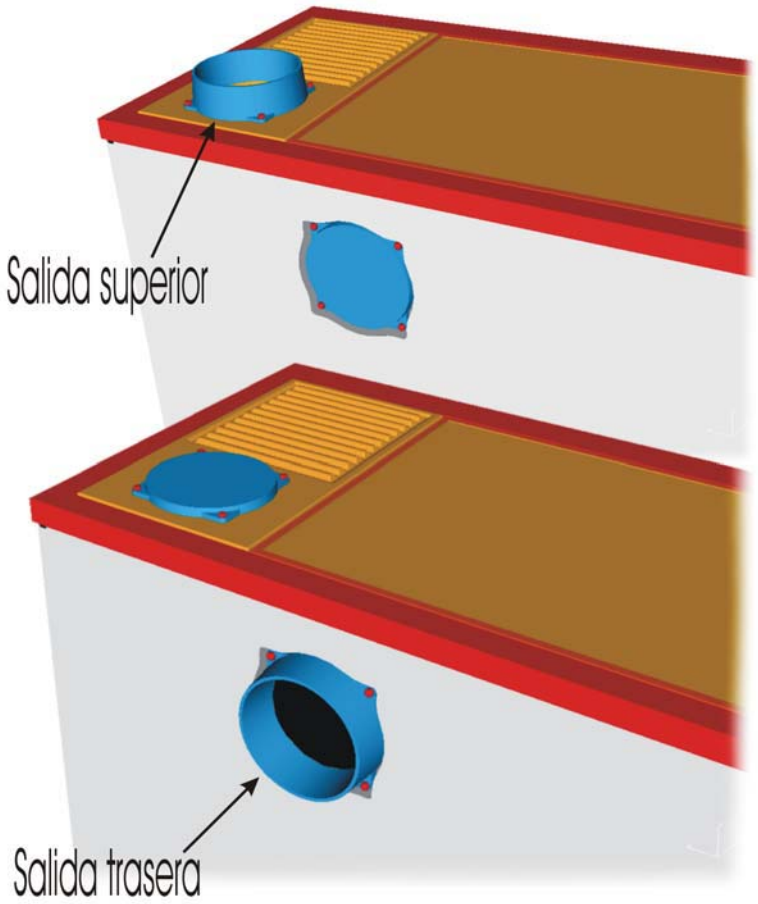
El horno de acero inoxidable incorpora unos soportes antivuelco de bandeja de horno, que permite el deslizamiento de esta prácticamente en toda su longitud, sin riesgo a que se derramen los alimentos cocinados. Estos soportes son fácilmente desmontables (deslizarlos hacia arriba, liberándolos del orificio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

La puerta del hogar lleva un cristal vitro cerámico para la visión del fuego.

El registro de hollín queda escondido estéticamente debajo de la puerta de horno.



II.- CAMBIO DE SALIDA SUPERIOR POR SALIDA TRASERA



La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, para efectuar el cambio del collarín de salida superior por la salida trasera, es necesario soltarle de los cuatro tornillos de amarre con el suplemento de encimera, soltar el tapón que lleva en la trasera y realizar el cambio, amarrando el collarín en la salida trasera y el tapón en la salida superior.

III.- INSTALACIÓN

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. Nansa

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:

$$\text{más altura} \Rightarrow \text{mejor tiro}$$

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* ***Nansa****, 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.* ***Nansa*** *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 ∅150mm en vertical, introduciendo la parte macho de los mismos por el interior del codo de hierro fundido.

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.*

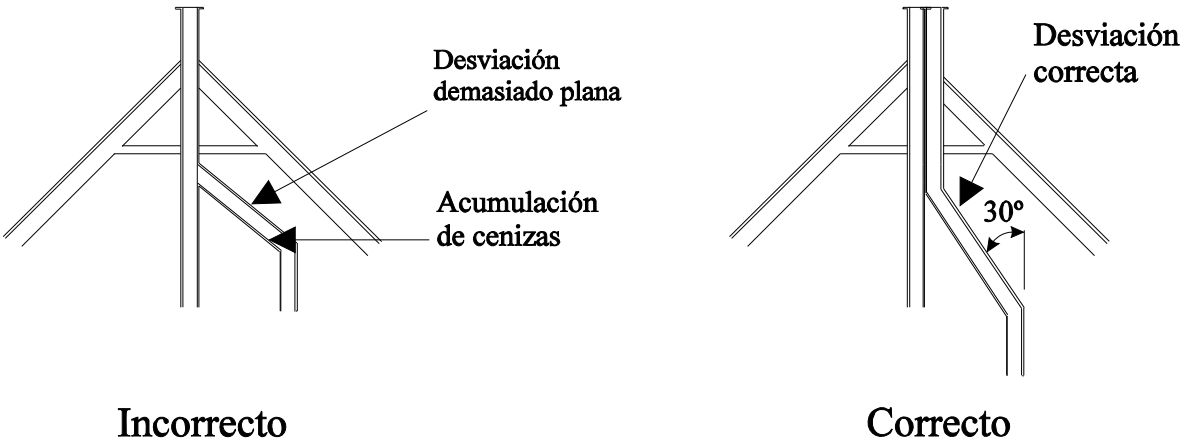
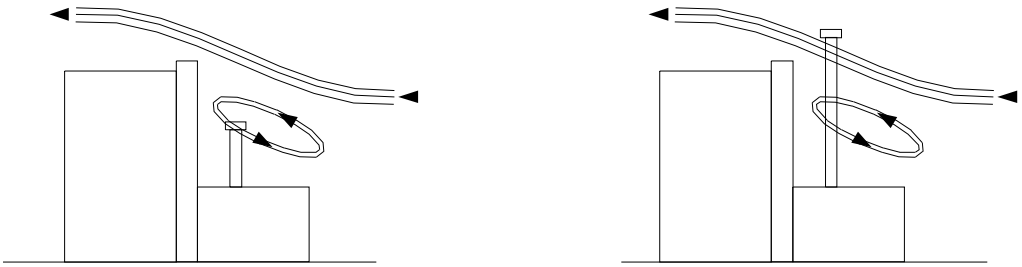


Fig.-2

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



Incorrecto Correcto

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.*

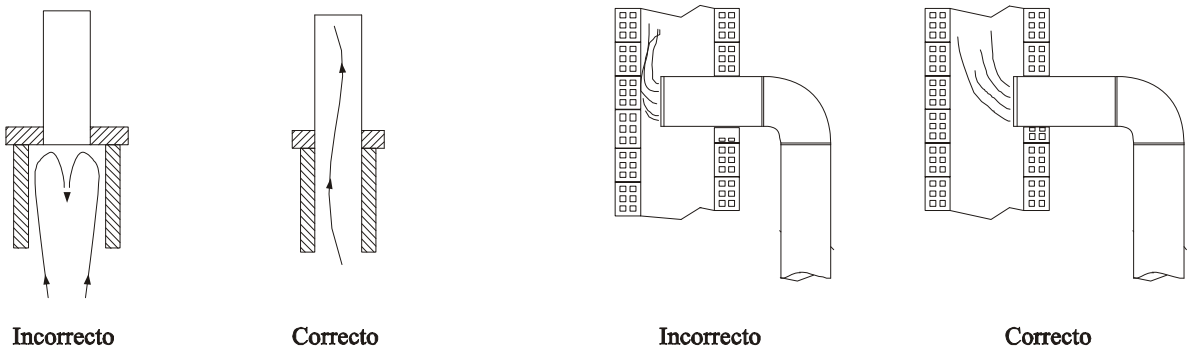


Fig.-4

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..*

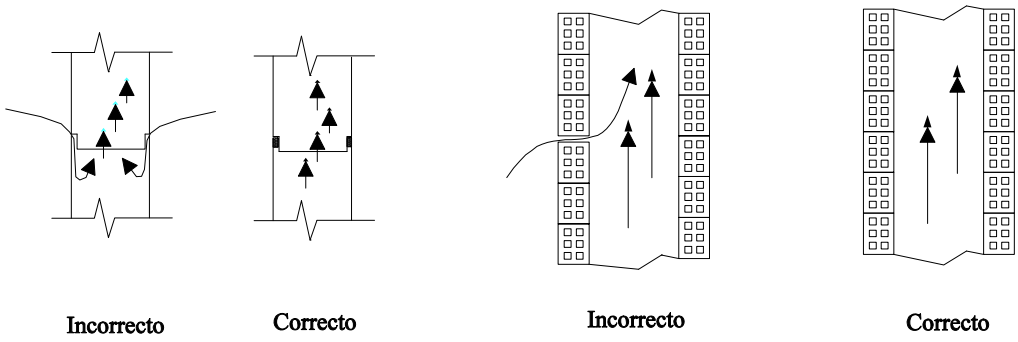


Fig.-5

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.

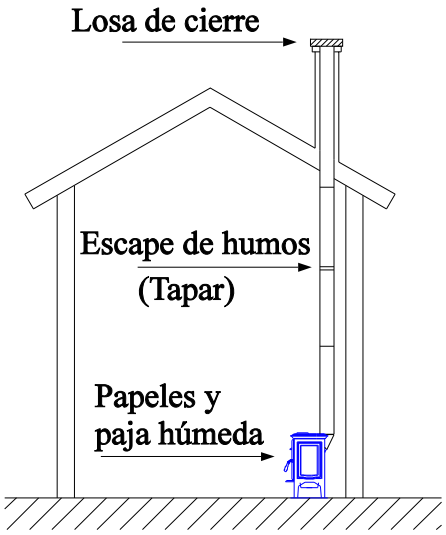


Fig.-6

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.

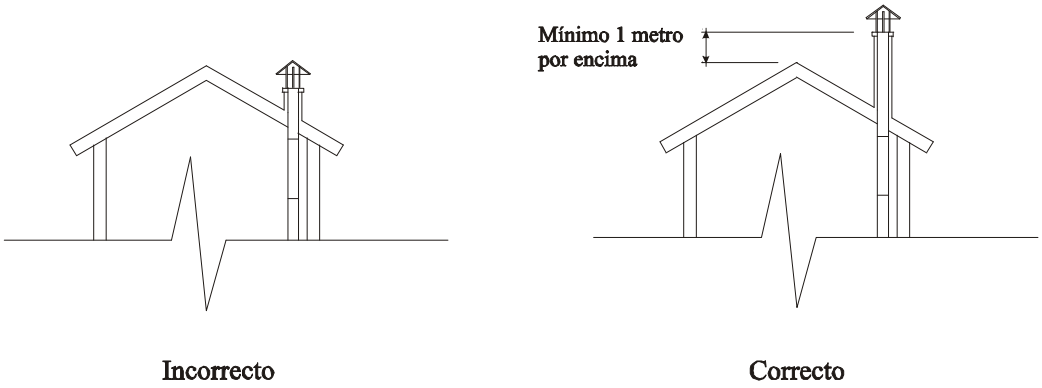


Fig.-7

h) *Que los sombreretes no dificulten el tiro.*

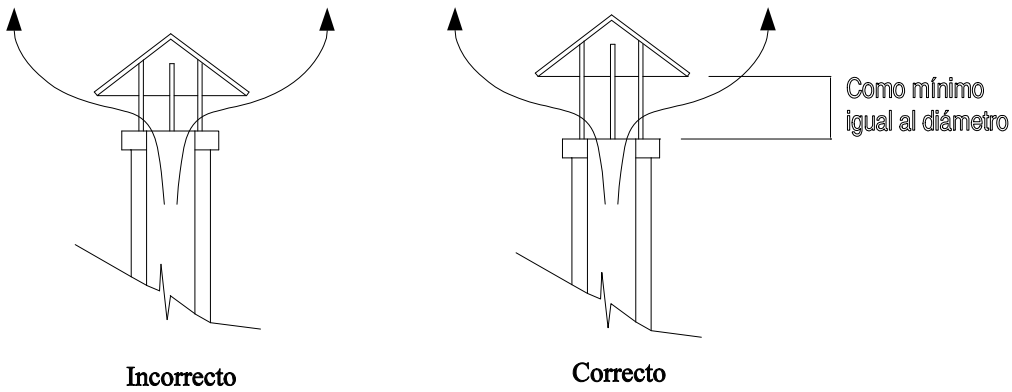
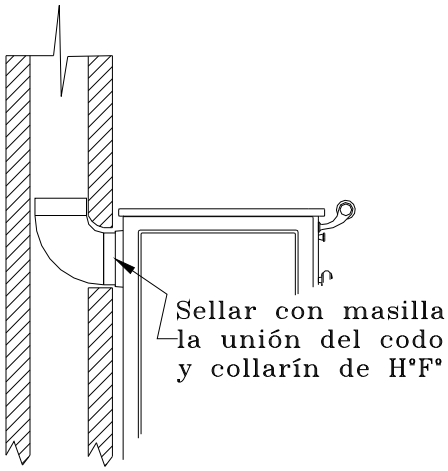


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A.., *para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores de acero pintados y esmaltados, 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 90º 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.

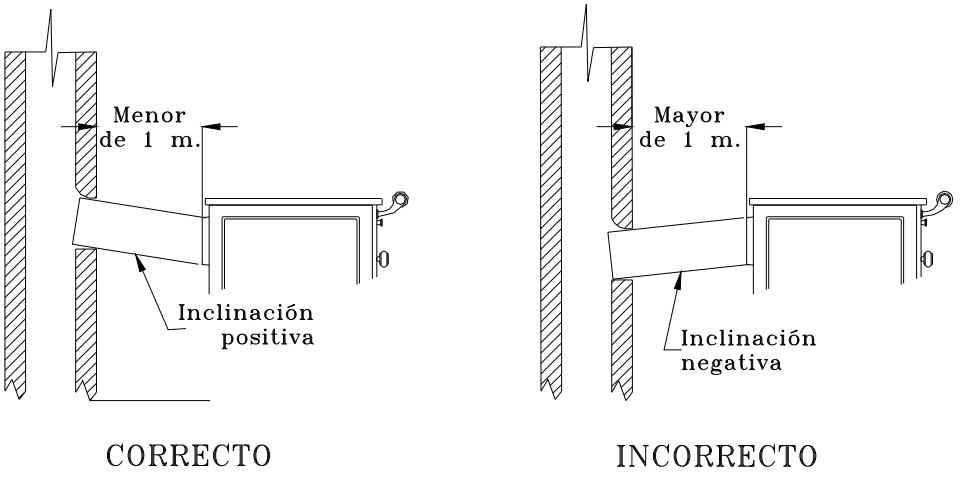
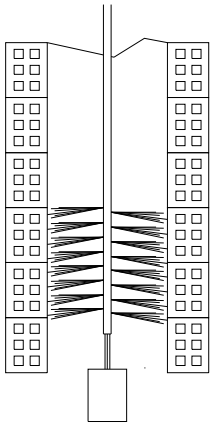


Fig.-10

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



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.

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

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

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.

La parrilla de hierro fundido en el transporte va situada en el interior del cajón de cenicero, colocarla en el hueco que para ella tiene la solera de refractario del hogar. 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.

Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador de latón a su posición normal.

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 250ºC (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 300ºC (Zona roja del termómetro), puede producir el deterioro de la encimera.

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 esmaltado.

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

Las cocinas esmaltadas en color rojo, durante su funcionamiento, el esmalte rojo se transforma en un tono mas oscuro, el cual vuelve a su tono original al enfriarse.

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

Tipo: Poliester – TGIC

Usado para interiores y exteriores

Temperatura que soporta: 190ºC durante 10' y 170ºC 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 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.

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

6.- 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.

7.- 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, ropas, 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.*

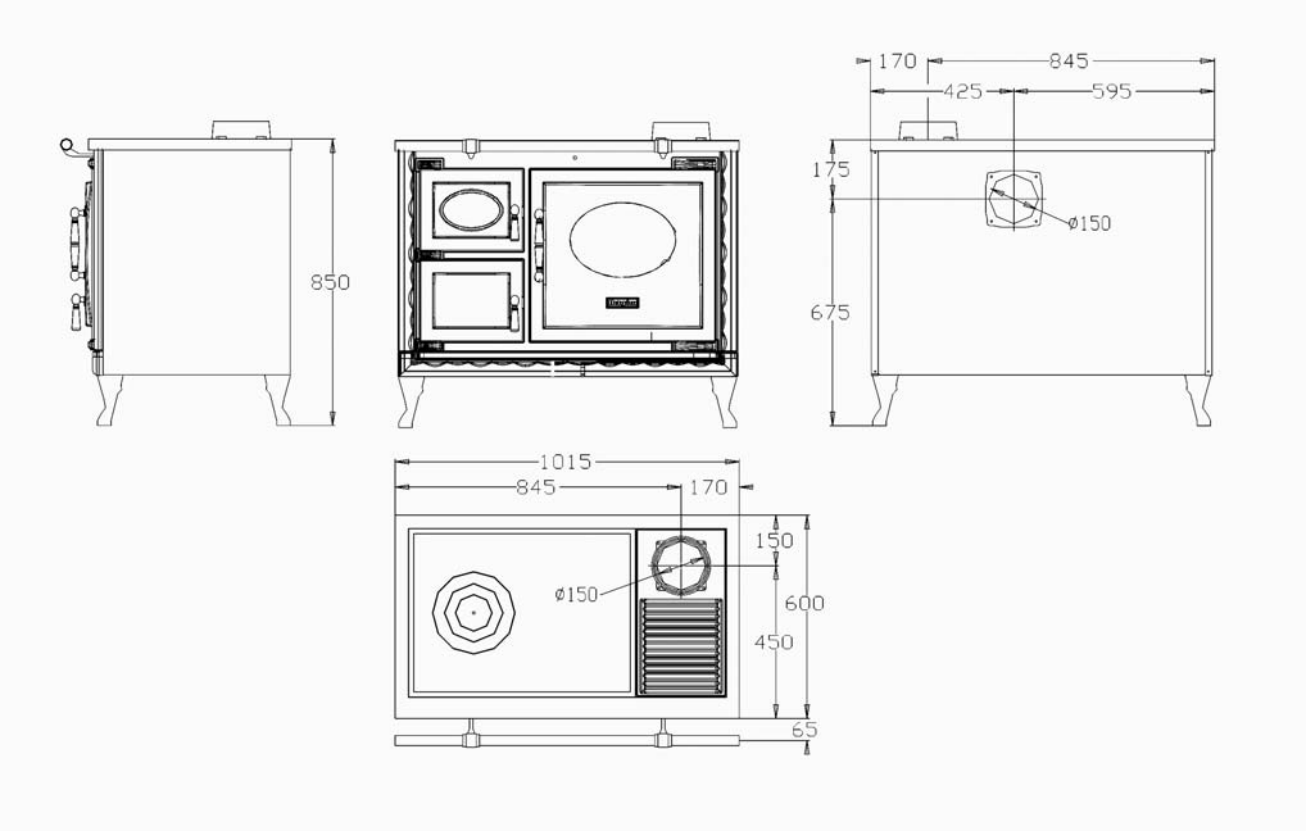
- ***Anti-hollín***, *poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos inquemados.*

- ***Pastillas de encendido***, *producto indispensable cuando se precise un encendido rápido y limpio.*

- ***Limpiacristales***, *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)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm	Alto (mm)	Ancho (mm)	Prof mm
Nansa	850	1018/1010	690	385	450	425	355	315	450



Modelo	Peso (kg)	Potencia(Kcal/h) (a)	Medidas de la chimenea			Tiro (mmca)
			De chapa (mm)	De obra (mm)	Altura (m) (b)	
Nansa	220	11.500	∅150 (c)	175x175	5-6	1,5

(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 ∅175mm. por el exterior del collarín