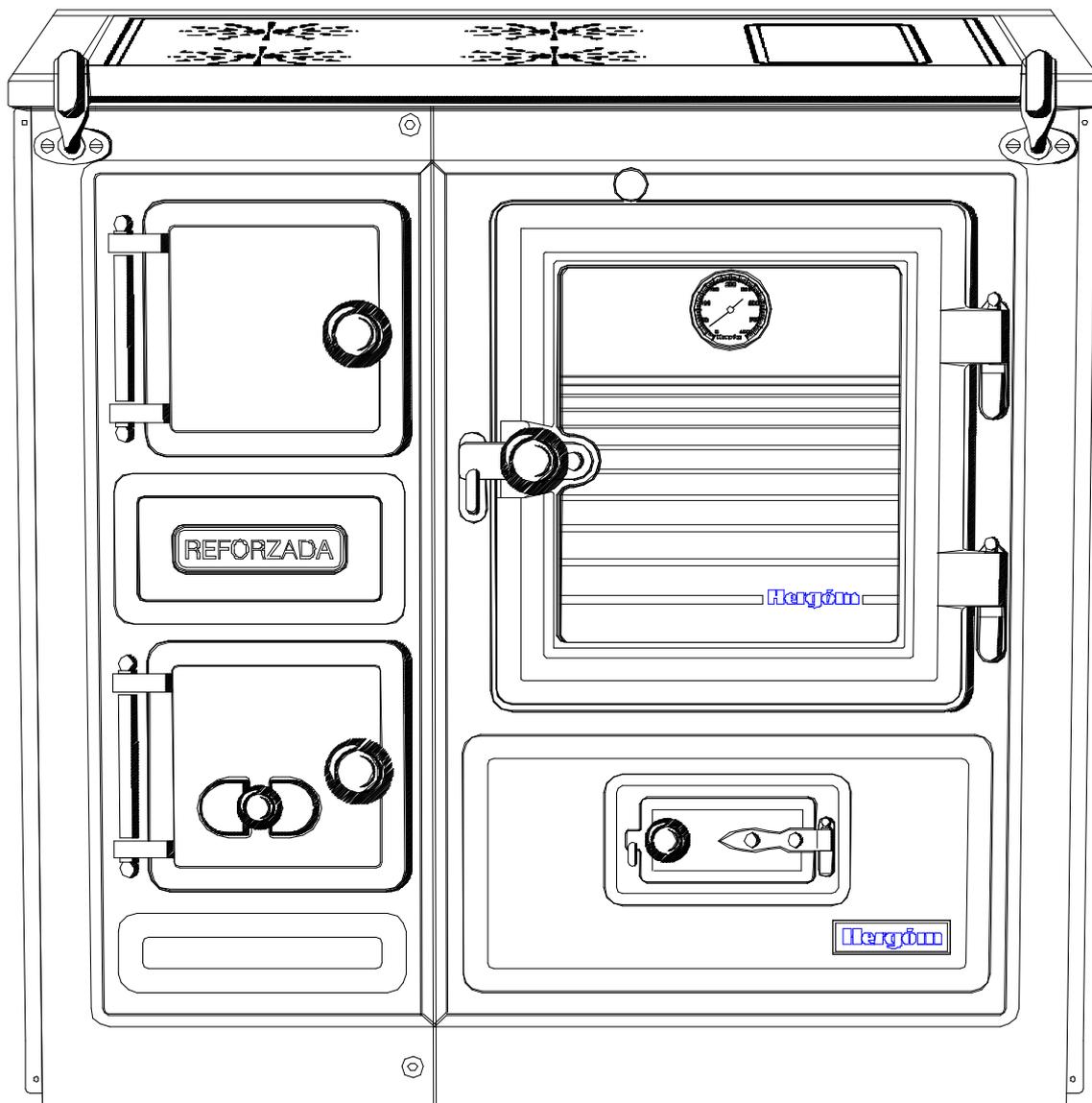


**LIBRO DE INSTRUCCIONES PARA LA
INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y USO**

**COCINA CERRADA
Mod. SAJA**



Código: C02230

Hergóm

BIENVENIDOS a la familia HERGÓM.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina HERGÓM mod. SAJA 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 HERGOM mod. SAJA 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.

ÍNDICE

Capítulo	Pág
I.- PRESENTACIÓN.....	3
II.- INSTALACIÓN.....	4
A.- Chimeneas.	
1.- Como funcionan las chimeneas.	
2.- Formación de creosota y su limpieza	
3.- Opciones.	
4.- Conexión a la chimenea	
5.- Algunas normas	
III.- MONTAJE.....	10
1.- Conexión de la luz de horno.	
A.- Sustitución de lámparas.	
2.-Montaje de barra pasamanos	
IV.- ACCESORIOS OPCIONALES.....	11
V.- INSTRUCCIONES DE MANEJO	12
1.- Primer encendido	
VI.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	13
1.- Del frente y marco de encimera esmaltado.	
2.- De la vitrocerámica.	
3.- De la encimera pulida con arandelas.	
4.- Del marco de acero inoxidable.	
5.- De las cenizas	
VII.- SEGURIDAD.	14
VIII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.....	15
IX .- ACCESORIOS DE COCINAS.....	15
X.- DATOS TÉCNICOS.....	18

AVISO IMPORTANTE

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 Hergom, 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 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.

I – PRESENTACIÓN

Esta cocina se suministra en dos tamaños diferentes: Modelos SAJA 7 y SAJA 8.

En todos los modelos, el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada y los herrajes y mandos de latón fundido pulimentado y decoración cerámica esmaltada.

Encimeras:

De hierro fundido pulida con arandelas o cristal vitrocerámico con marco de acero inoxidable o esmaltado.

Puerta de horno con cristal serigrafado y luz interior de horno de conexión externa.

Válvula de tiro directo para facilitar el encendido.

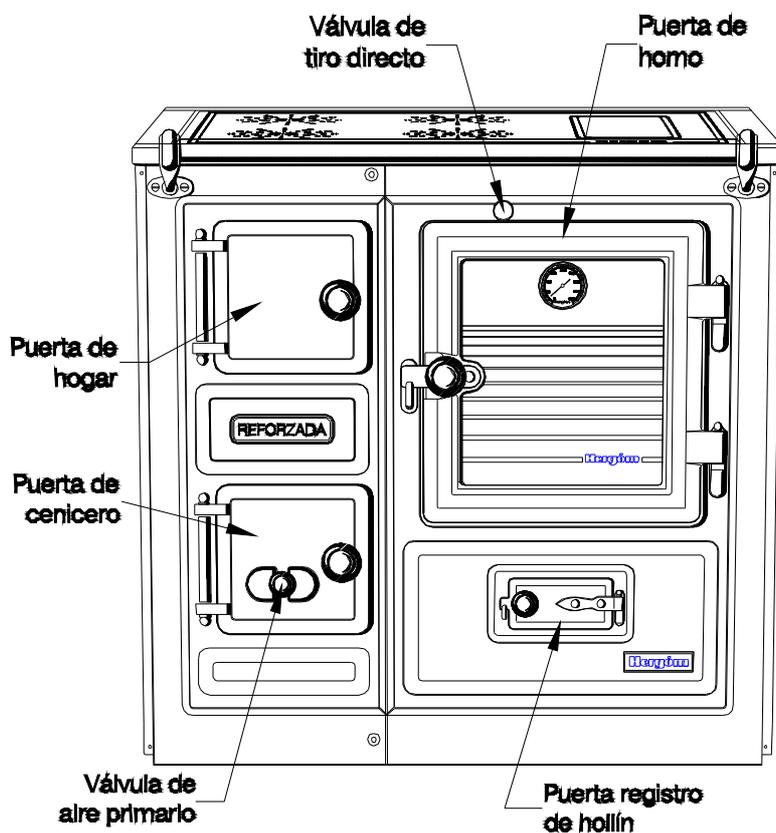


Fig.-1

II.- 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. SAJA

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. SAJA, 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. SAJA 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

En la conexión de la cocina con la chimenea deben evitarse codos y tramos horizontales largos que dificultan el tiro y favorece la formación de creosota y hollín.

Ha de procurarse que la conexión se realice con inclinación ascendente.

La conexión a la chimenea se hace con tubo metálico de Ø150 ó Ø175 mm., según se conecte al collarín de hierro fundido por el interior o exterior del mismo.

Es importantísimo sellar la unión collarín - tubo mediante masa de yeso, barro refractario u otro material, para impedir la entrada de aire por esa zona.

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

Cada tubo debe encajar con el siguiente, de forma que se evite que la creosota que pueda formarse, salga al exterior.

Esta regla debe seguirse siempre que se utilice como combustible leña o indistintamente carbón o leña.

5.- Algunas normas

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

- Emplear materiales resistentes e incombustibles. No montar tubos de fibrocemento en los 2-3 primeros metros.
- Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.

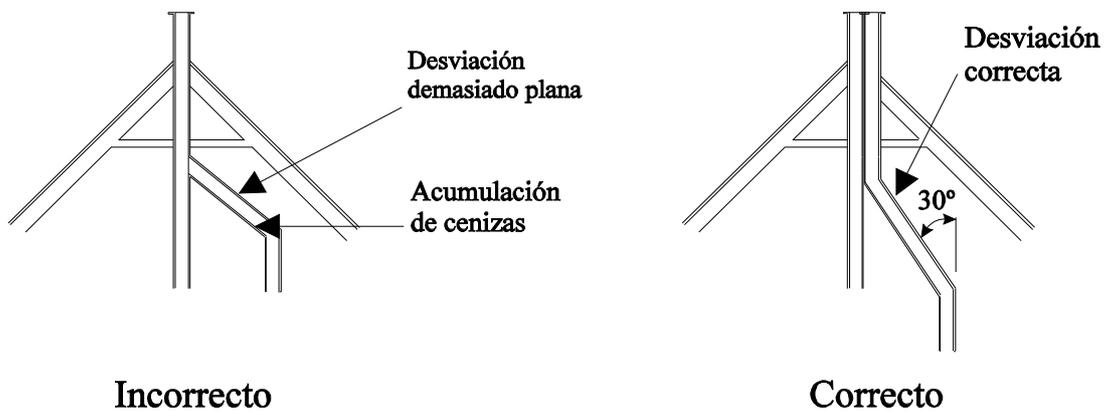


Fig.-2

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

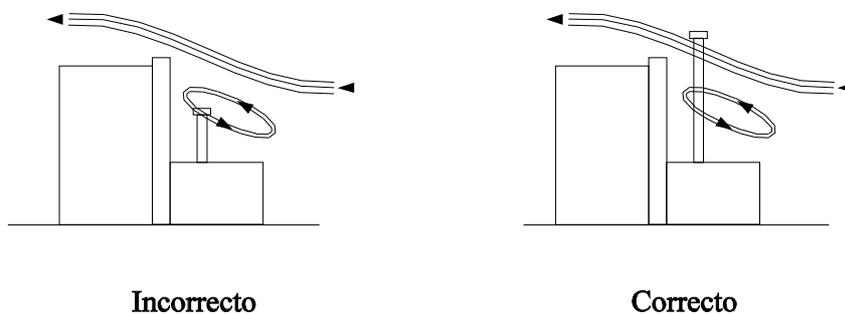


Fig.-3

- Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.
- Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos. En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.

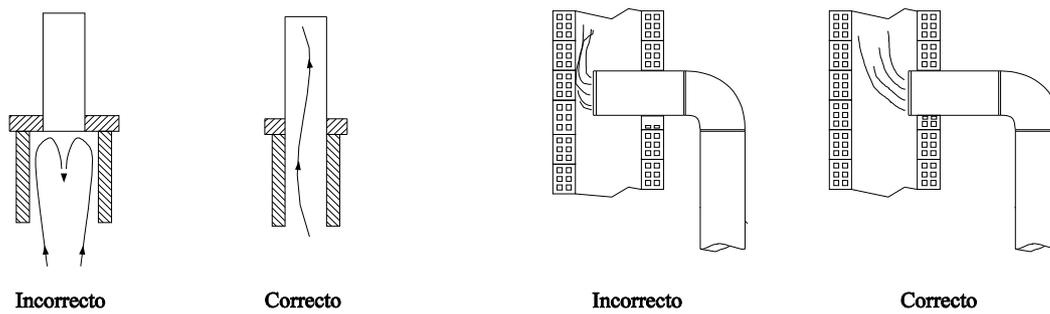


Fig.-4

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..

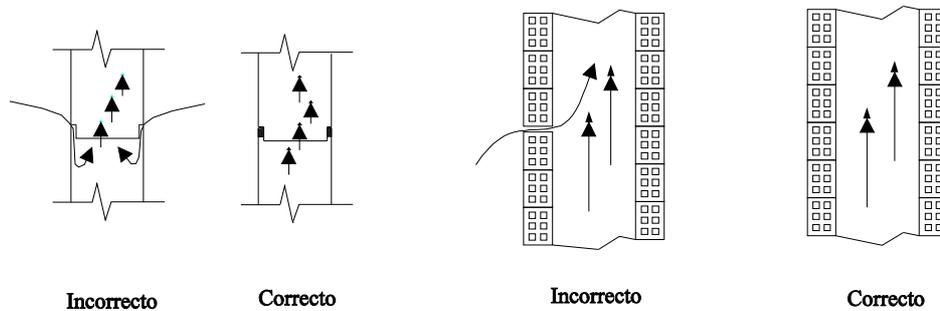


Fig.-5

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.

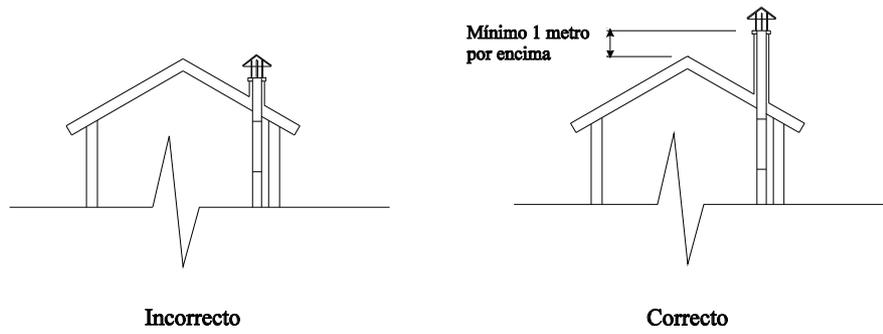


Fig.-7

h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.

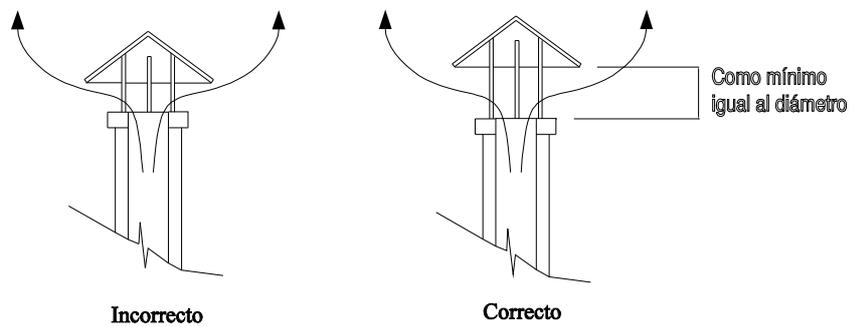


Fig.-8

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, procurando que la conexión sea totalmente estanca.

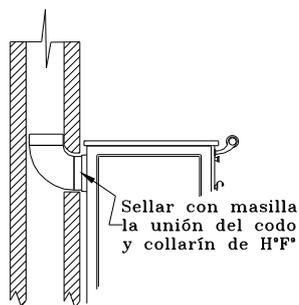


Fig.-9

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

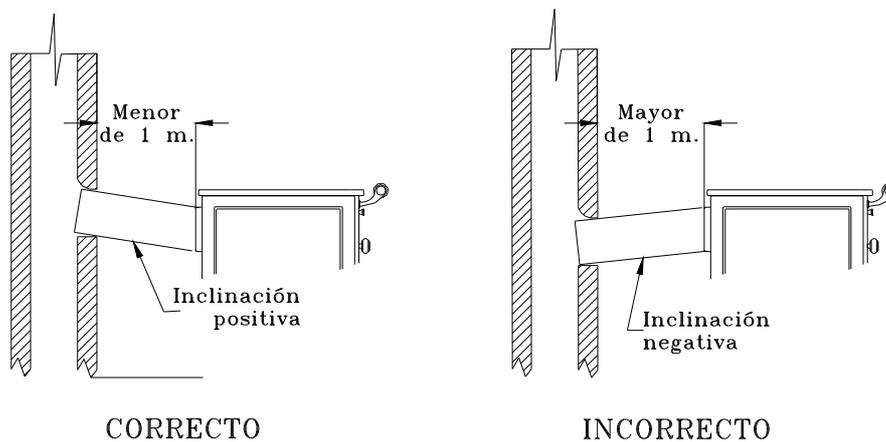


Fig.-10

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

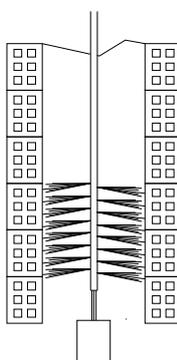


Fig.-11

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.

k) 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.

III.- MONTAJE

Su cocina SAJA viene totalmente montada, a excepción de la conexión de la luz de horno y la barra pasamanos.

1.- Conexión de la luz de horno

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...)

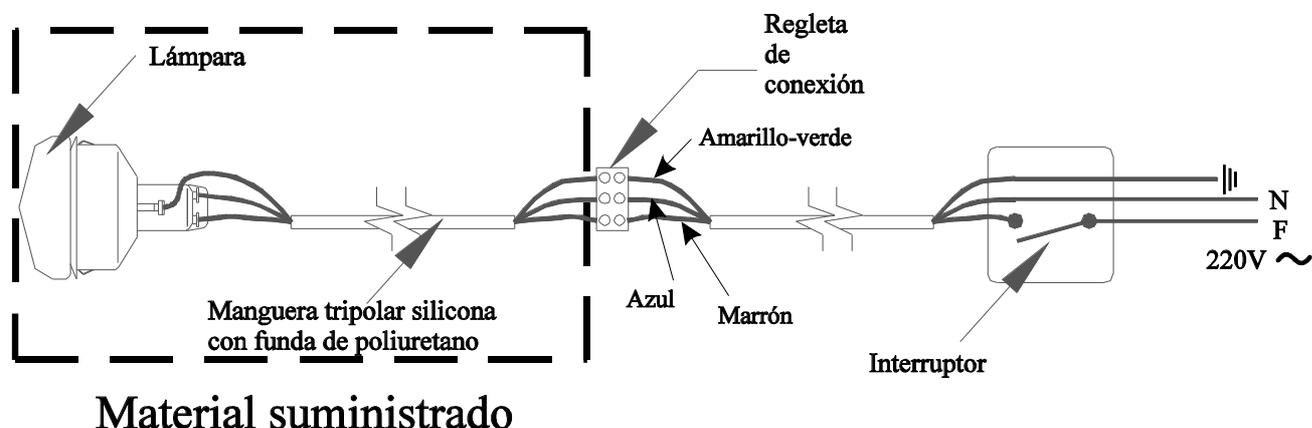


Fig.-12

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.

A.-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.

2.- Montaje de barra pasamanos

Para montar la barra pasamanos proceda de la siguiente manera (Fig. 13):

1. Quite el tornillo derecho que amarra superiormente el frente a la cocina.
2. Instalar el terminal derecho de la barra pasamanos en su posición como se indica en la figura, y vuelva a instalar el tornillo. Instale el otro tornillo que se suministra y fije definitivamente el terminal.
3. Quite el tornillo izquierdo que amarra el frente a la cocina.
4. Coloque la barra pasamanos en su sitio y a la vez el terminal izquierdo, y vuelva a instalar el tornillo. Instale el otro tornillo que se suministra y fije definitivamente la barra pasamanos.

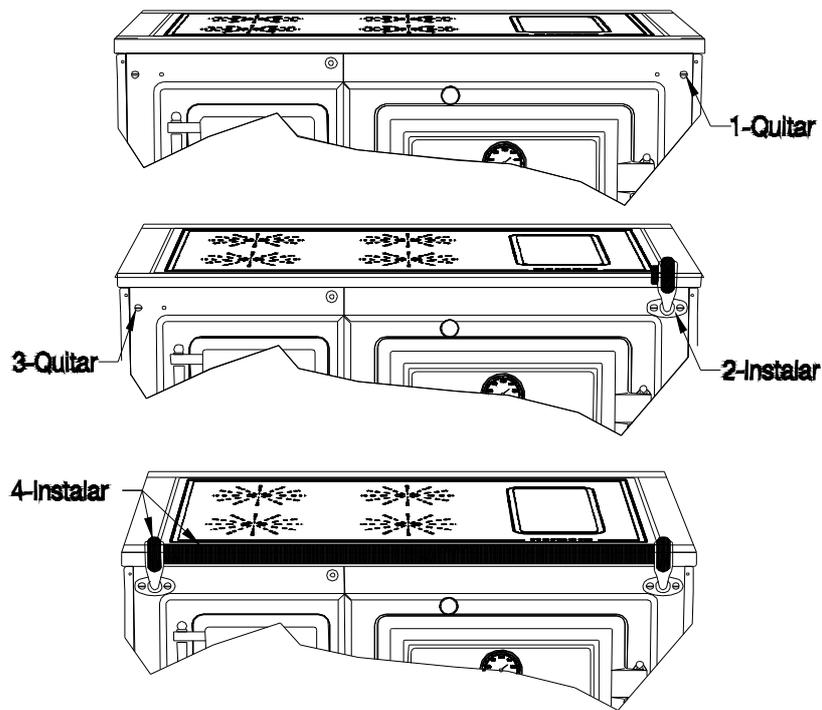


Fig.-13

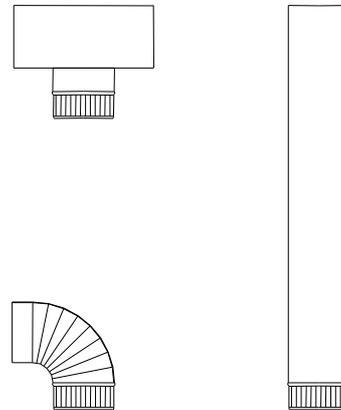
IV.- ACCESORIOS OPCIONALES

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.

Conseguido un régimen normal, 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 inadecuado 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.

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

Si al instalarla, su cocina no alcanzase el régimen adecuado de funcionamiento, practíquela los orificios que sean necesarios para conseguirlo.

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 adicionar 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 del protector de hierro fundido situado bajo la encimera. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Este protector va simplemente posado 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.

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.

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 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 limpios y secos.

Si utiliza productos de limpieza adecuados, la decoración serigráfica 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.

4.- Del marco de acero inoxidable (Opcional)

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.

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.

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.

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 pudiera ocasionar.

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.- ACCESORIOS DE COCINAS

CODO A 90º DE HIERRO FUNDIDO

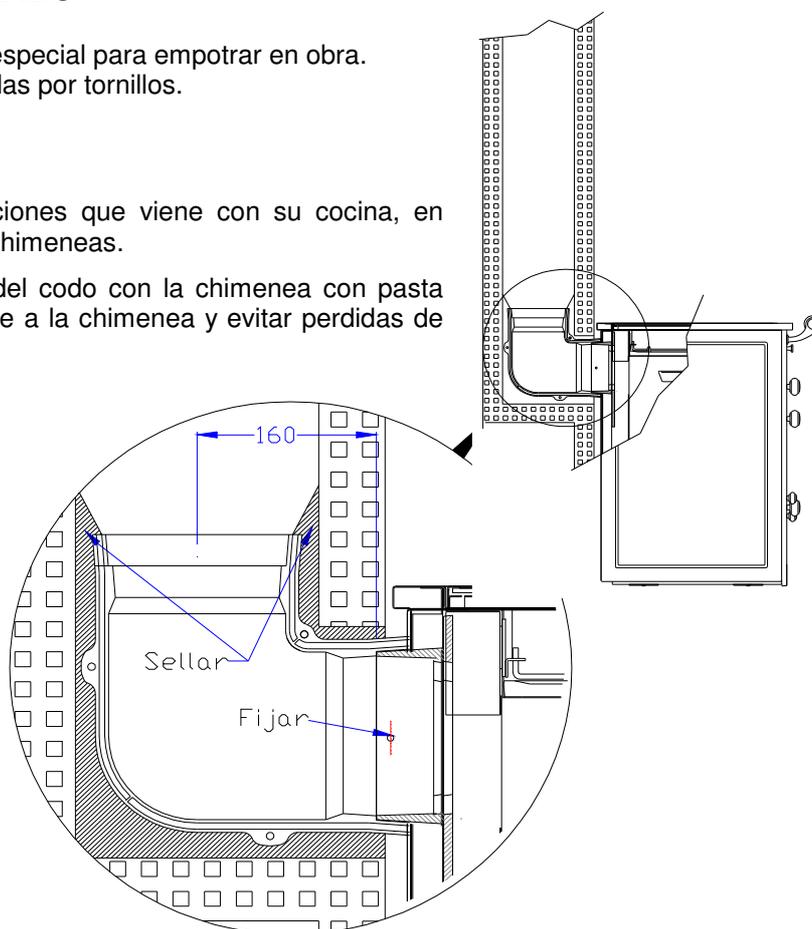
Codo para chimeneas de Ø150 mm. especial para empotrar en obra. Construido en 2 piezas selladas y unidas por tornillos.

Consejos de instalación

Lea enteramente el libro de instrucciones que viene con su cocina, en especial el capítulo de instalación de chimeneas.

Es conveniente sellar bien la unión del codo con la chimenea con pasta refractaria para evitar entradas de aire a la chimenea y evitar pérdidas de tiro.

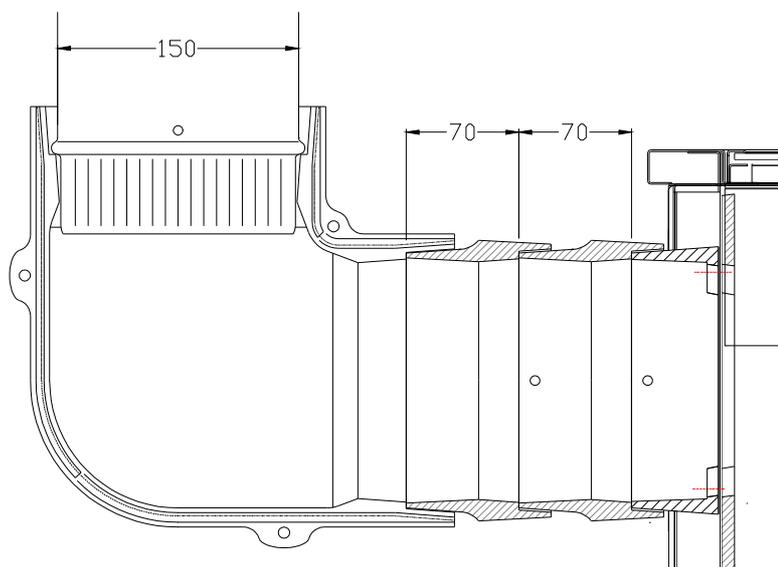
Para la unión al collarín de la cocina puede Vd. fijar el codo con los prisioneros de M.5 que se suministran con el mismo, simplemente apretándolos contra el collarín.



COLLARÍN ALARGADOR DE CODO

Construido también en hierro fundido.

Si la distancia a situar su cocina respecto del eje de su chimenea es mayor a la que el codo le proporciona (16 cm.), puede Vd. utilizar estos collarines alargadores. (Hergóm suministra un collarín con cada codo). Cada collarín le proporciona una longitud adicional de 7 cm. (Ver figura inferior) El sistema de amarre se realiza de la misma forma que el codo.



REGISTRO DE TIRO

INSTALACIÓN DE VÁLVULA DE REGULACIÓN DEL TIRO Y DE REGISTRO DE LIMPIEZA EN LA SALIDA DE LAS COCINAS CERRADAS.

Aunque las cocinas cerradas están dotadas de un sistema para la regulación de la entrada del aire preciso para la combustión, es aconsejable, principalmente para las instalaciones con un tiro de chimenea elevado, 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 la depresión de la chimenea y como consecuencia la potencia calorífica y gasto de combustible.

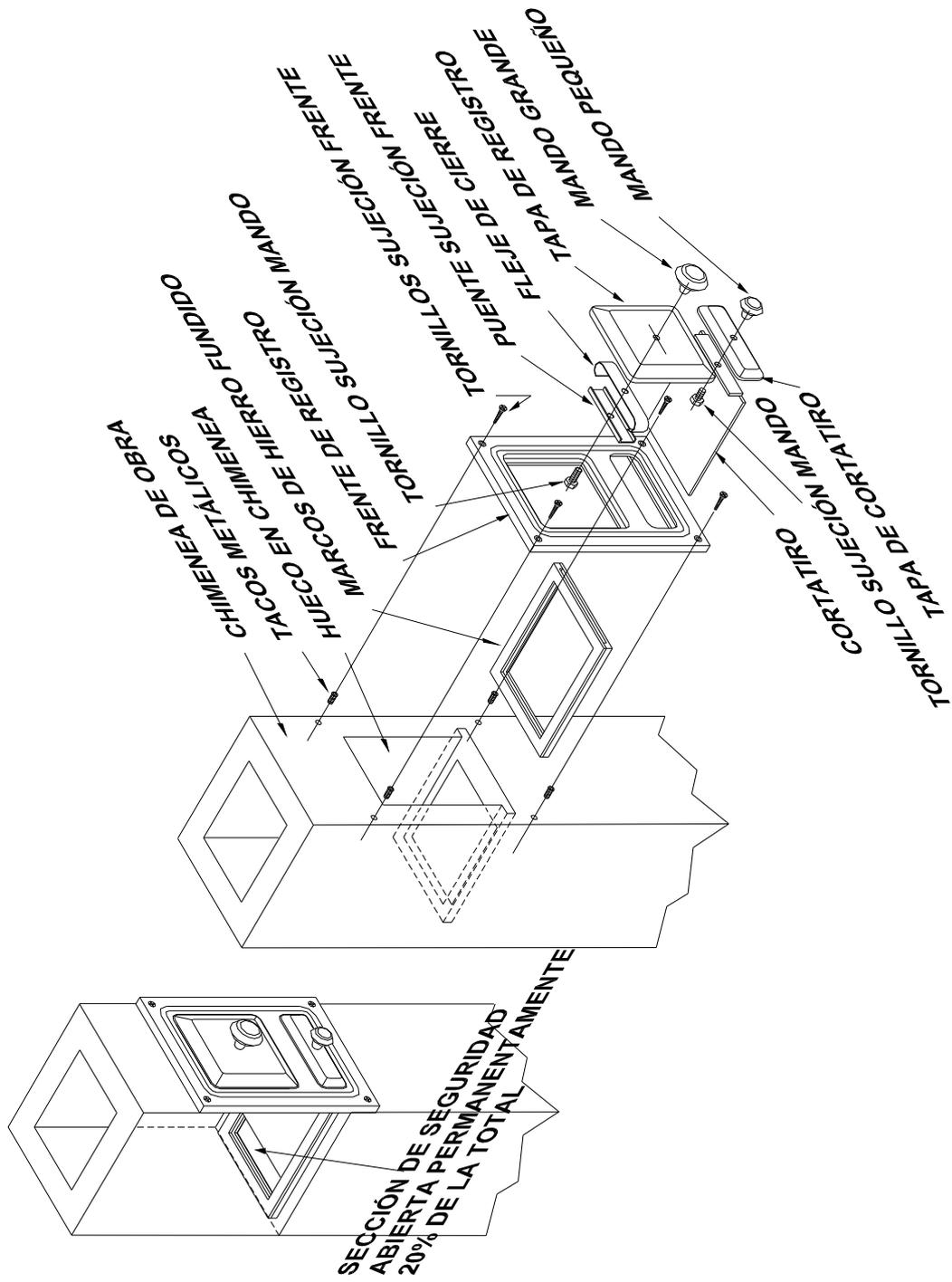
Este registro por su particular diseño, no sólo permite el control del tiro, sino que también, al disponer de una ventana de acceso al interior de la chimenea permite una limpieza más fácil y como consecuencia un mejor funcionamiento.

Este registro se coloca fácilmente siguiendo las instrucciones que se indican en el dibujo adjunto.

Es MUY IMPORTANTE que la chapa cortatiro no llegue 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.

La sección libre de seguridad para la circulación de los humos no debe ser inferior al 20% del hueco del marco de hierro fundido. Si fuera preciso, cortar la chapa "CORTATIRO" para mantener el espacio libre recomendado.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE
(FRENTE DE REGISTRO)



X.- DATOS TÉCNICOS.

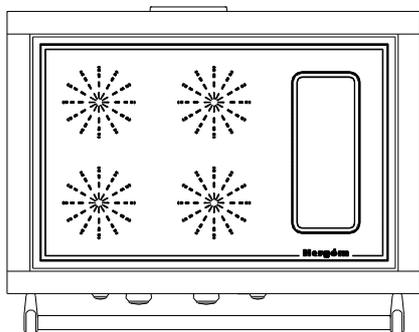
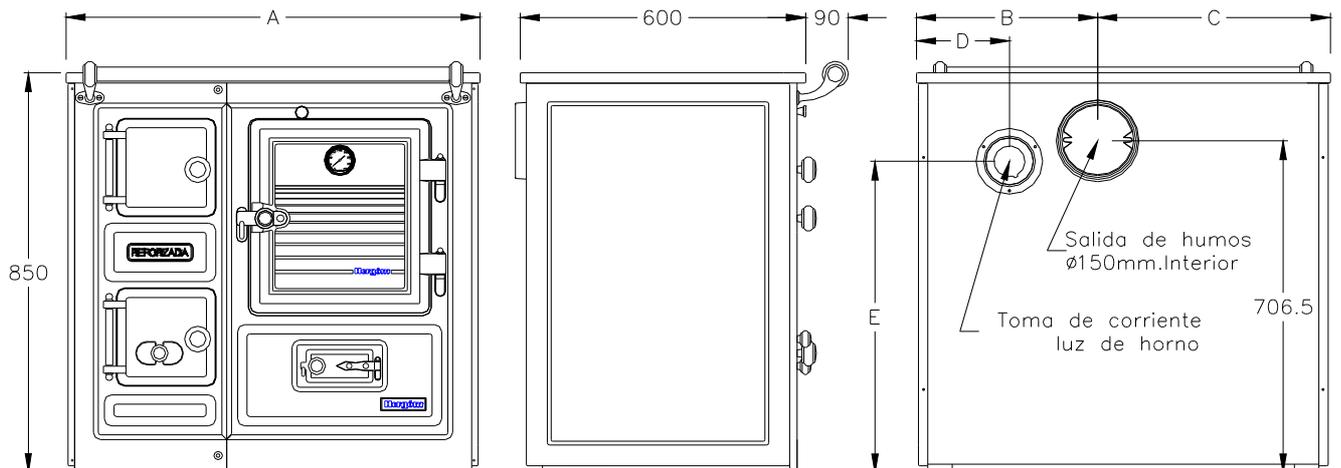
Modelo	Medidas de la cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)
SAJA									
Nº 7	850	870	600	385	350	425	250	250	425
Nº 8	850	1000	600	425	450	460	250	250	425

Modelo	Peso Kg	Potencia(a) Kcal/h	Medidas chimenea			Tiro mmca.
			De chapa (mm)	De obra (mm)	Altura(b) (m.)	
SAJA						
Nº 7	190	10.000	Ø150 (c)	200x200	5-6	1,5
Nº 8	210	10.000	Ø150 (c)	200x200	5-6	1,5

(a) Combustible: Leña de haya

(b) 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



Modelo	Dimensiones (mm.)				
	A	B	C	D	E
Saja nº7	870	381	489	195	662
Saja nº8	1000	480	520	230	671

Hergóm

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
D. Social: SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Apartado de Correos, 208 de Santander
Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001
Telegramas: HERGÓM, Santander (España)

© Copyright Hergóm – D. Legal: SA-775-2000

Fecha de Edición: Julio 2004