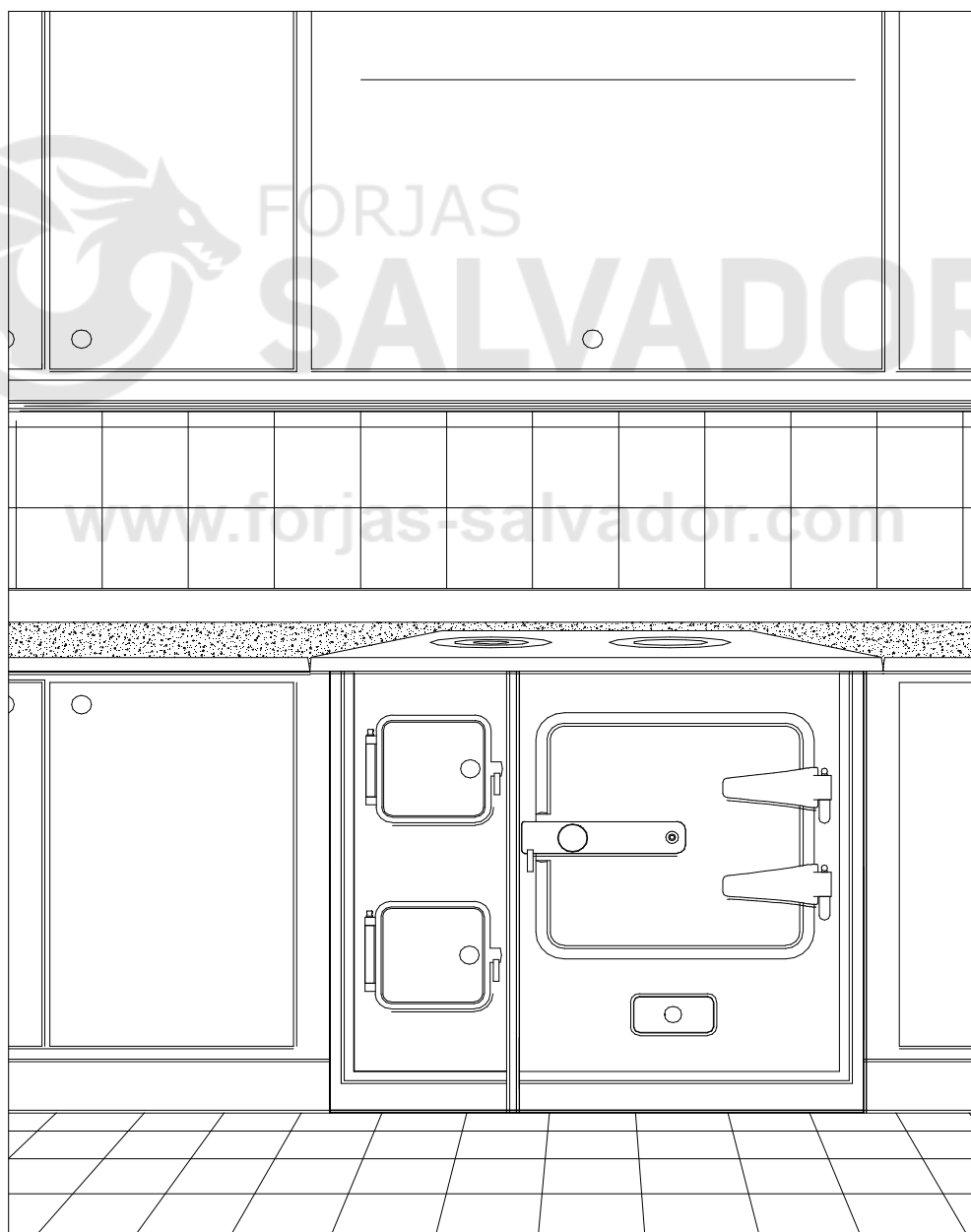




www.forjas-salvador.com

Mod. _____

COCINAS ABIERTAS PARA EMPOTRAR EN OBRA.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y EMPLEO

INSTRUCCIONES DE OBRA DE ALBAÑILERÍA

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

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

Si su cocina es calefactora, el hueco del hogar y del cenicero se los determina la forma de la paila.

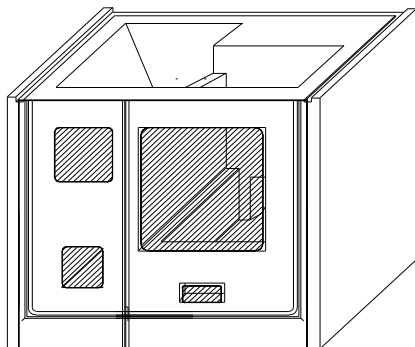


Fig.1

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.

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

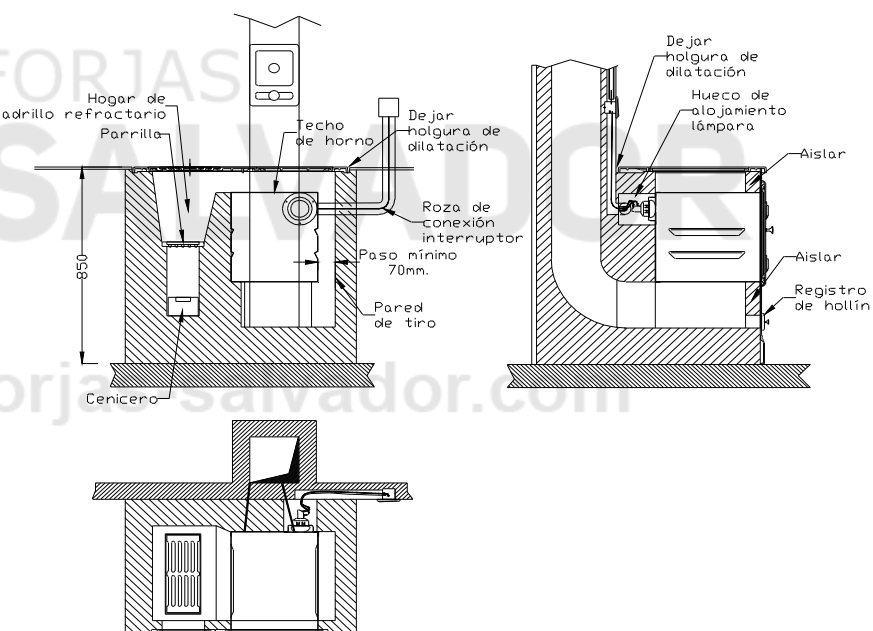


Fig.2

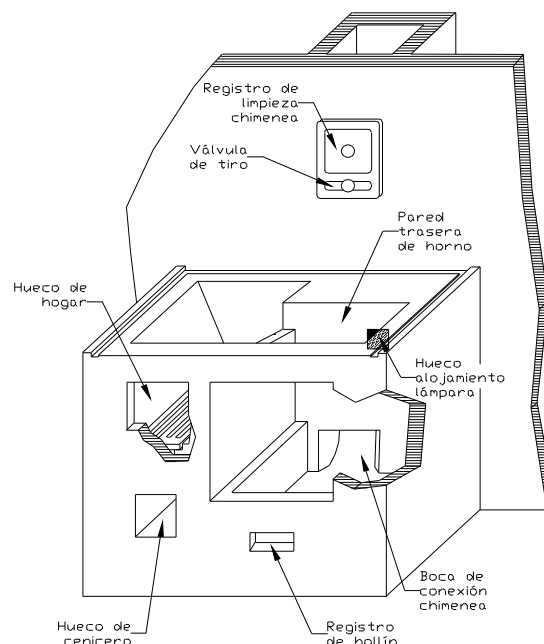


Fig.3

RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL FRENTE.

¡MUY IMPORTANTE!

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

RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA

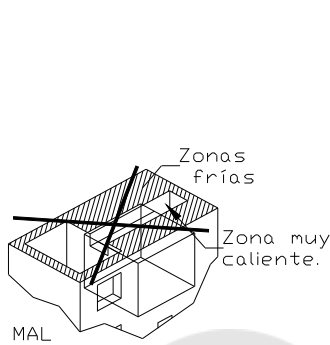


Fig.4

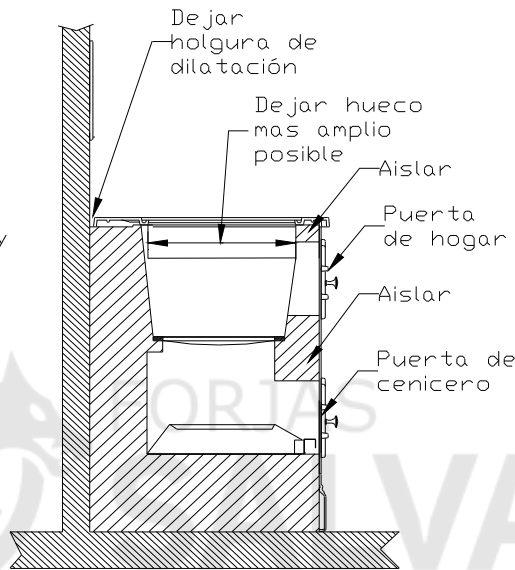
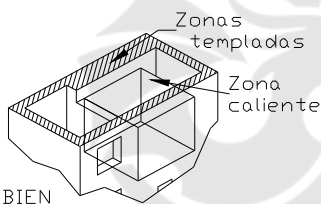


Fig.5

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.

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LUZ DEL HORNO.(Opcional)

Antes de instalar la cocina en su sitio ha de tener previsto donde va a situar el interruptor para la luz de horno.

Para su mejor elección, le proponemos que lo instale en un sitio accesible pero lo suficientemente alejado de la cocina para que el calor que ésta irradia, no afecte al interruptor. (Fig.-8)

Una vez elegido el lugar, proceda a preparar la obra de la cocina. Para ello, utilice las instrucciones de obra de Albañilería

Instale en el interior del horno el portalámparas atornillando al fondo del mismo con los tornillos que se suministran. (Fig.-9)

Tome las medidas detalladas en la figura 6 para situar el alojamiento de la lámpara en la obra de la cocina. Prepare las rozas necesarias para hacer la instalación eléctrica a través de la obra de albañilería preparando las cajas necesarias para las conexiones.

Haga la instalación del cableado a través de la obra.

Es aconsejable que el cable que discurre a través de la cocina se proteja con un macarrón y éste a su vez por la obra (Yeso, etc...).

El macarrón ha de ser lo suficientemente holgado para permitir sacar, y meter de nuevo, el cable de la instalación ante una posible intervención sobre el mismo.

En la figura 7 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

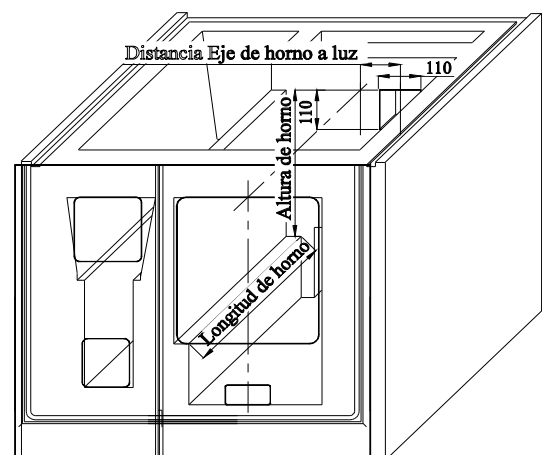
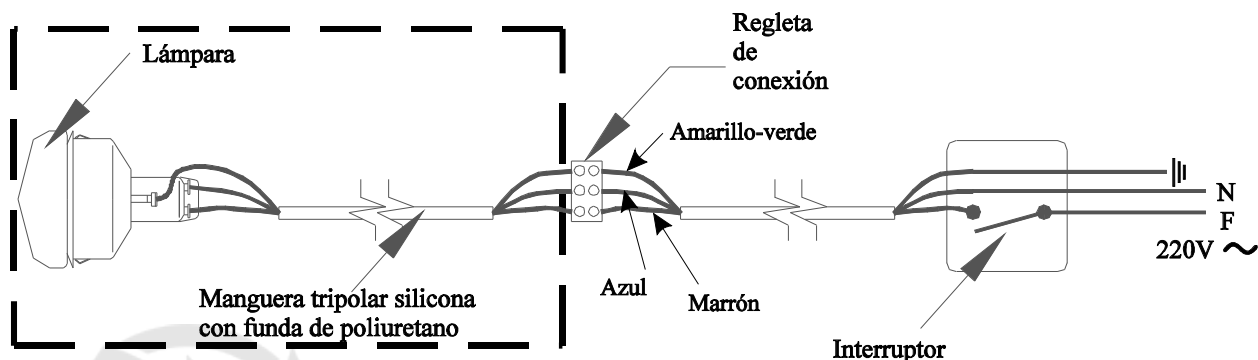


Fig.-6

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

Antes de instalar la cocina, compruebe que la instalación eléctrica funciona correctamente, y el alojamiento de la lámpara tiene las dimensiones necesarias.

Proteja con cemento refractario o yeso la boca del hueco de alojamiento de la lámpara, para impedir que el fuego de la cocina pudiera incidir directamente sobre ella. (Temperatura máx. 500 °C). Ver fig.-2.



Material suministrado

Fig.-7

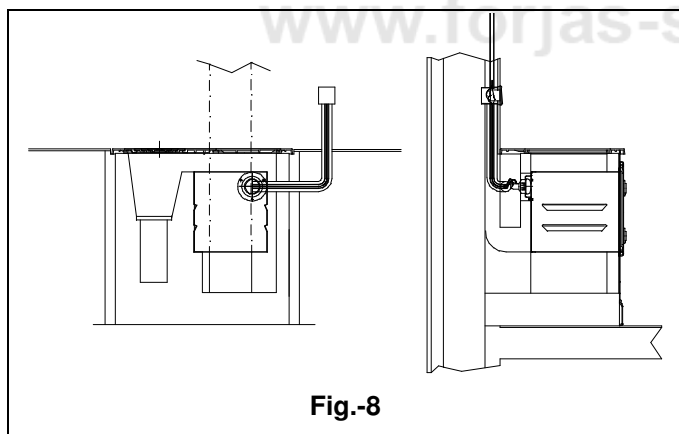


Fig.-8

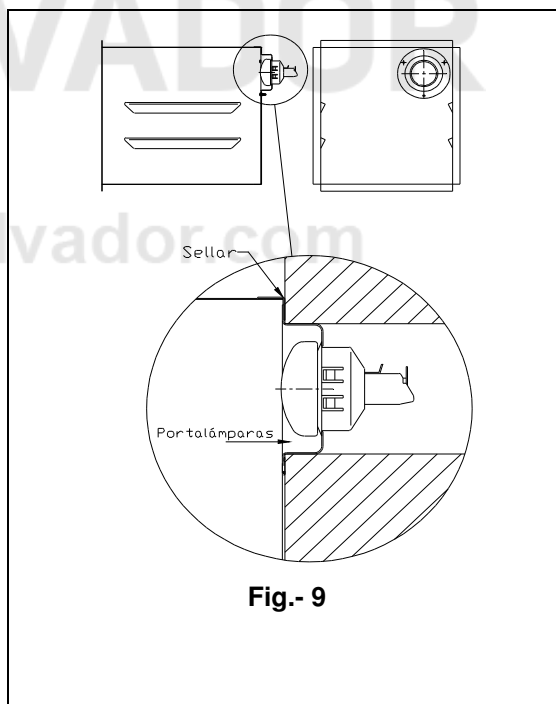


Fig.- 9

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE CHIMENEA

1.- Conexión de 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.

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.

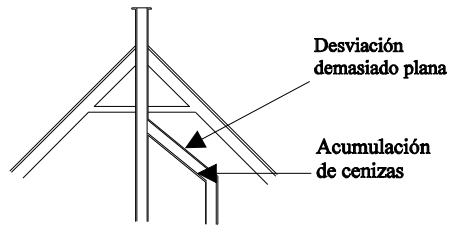
Esta regla debe seguirse siempre que se utilice como combustible leña o indistintamente carbón o leña.

2.- Algunas normas

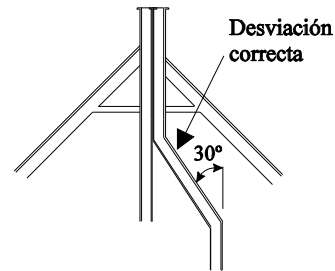
A continuación indicamos otras normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea:

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.

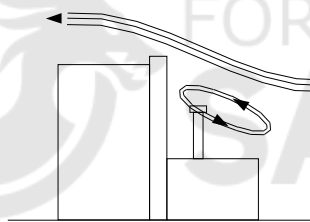


Incorrecto

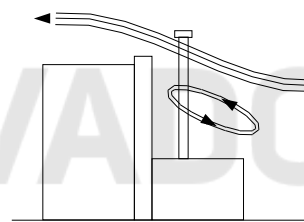


Correcto

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

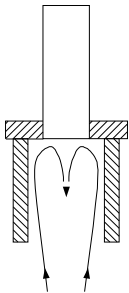


Incorrecto

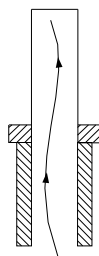


Correcto

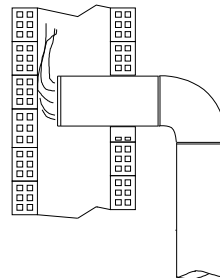
d) Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.



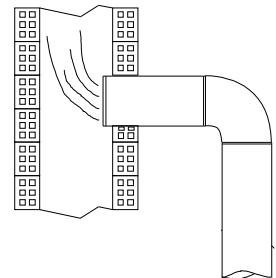
Incorrecto



Correcto



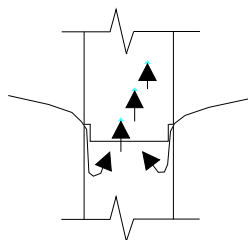
Incorrecto



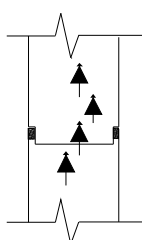
Correcto

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

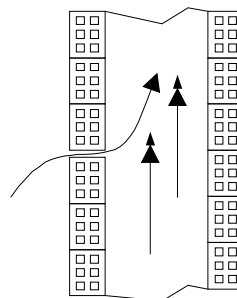
f) **Es muy importante** que las uniones de los tubos estén muy bien selladas para tapar las posibles fisuras que permitan la entrada de aire..



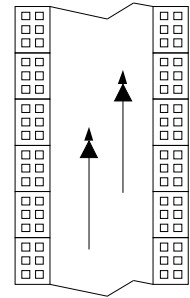
Incorrecto



Correcto



Incorrecto



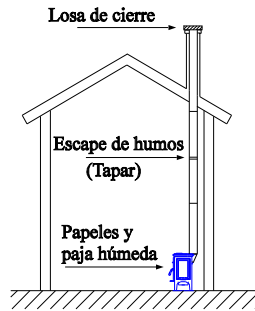
Correcto

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

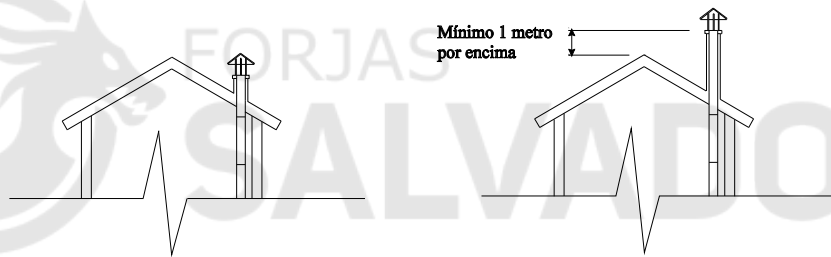
www.forjas-salvador.com

www.forjas-salvador.com

- 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.



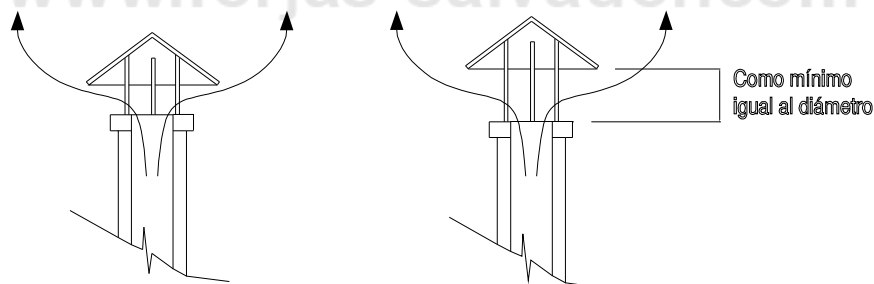
g) Es muy importante que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, se deberá elevar la altura de la chimenea.



Incorrecto

Correcto

h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.

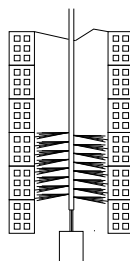


Incorrecto

Correcto

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.

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



No aconsejamos el uso de productos químicos, sales o cualquier otro producto destinado a la limpieza de la chimenea, lo mejor es mediante cepillos deshollinadores apropiados.

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

- J) La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos sencillos, deben ser sellados con masilla refractaria.
- K) Las chimeneas exteriores metálicas deberán construirse con tubos dobles calorifugados, especiales para combustibles sólidos.

INSTRUCCIONES DE MANEJO.

Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para manejar las arandelas y remover el hogar, y una rasqueta para la limpieza del conducto de humos a través del registro de hollín.

Para obtener un buen tiro, antes de encender la cocina, debe comprobarse que el hogar y conducto de humos estén perfectamente limpios.

Si la chimenea está muy fría y/o cuesta encenderla por tener tiro deficiente, puede ayudarse el calentamiento introduciendo papeles encendidos por el registro de limpieza situado sobre la cocina.

Conseguida la marcha normal, se regula el tiro por medio de la válvula de tiro, y/o por medio de la válvula de aire primario de las cocinas que vienen provistas de la misma, hasta obtener el régimen necesario para la preparación de los alimentos.

Tener 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 que puede deteriorar o acelerar el envejecimiento de la misma. La encimera no debe ponerse al rojo nunca.

Si la cocina lleva caldera, deberá tenerse la precaución de que ésta esté siempre llena de agua.

La preparación de los alimentos se efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos, para un acoplamiento perfecto de los fondos con la encimera de la cocina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

A.- ENCIMERA VITROCERÁMICA

Importante :

Nunca se debe de 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.

Aclarar con un trapo húmedo, y secar posteriormente con un paño limpio.

No se aconseja la utilización de esponjas u otras balletas 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 rayaduras.

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.

Evitar, en lo posible derramar líquidos sobre la encimera cuando esté muy caliente.

B.- ENCIMERAS VITROFER (Hierro fundido esmaltado)

Estas encimeras están recubiertas de una superficie de esmalte Vitrocerámico.

Por tanto, todo lo dicho anteriormente para la limpieza de la superficie de la Vitrocerámica es aplicable a estas encimeras, por lo que los mismos productos y utensilios son perfectamente válidos para su conservación.

Nunca utilizar detergentes fuertes o productos abrasivos que pudieran dañar el esmalte. (Limón, vinagre, etc.)

C.- ENCIMERAS PULIDAS

La placa encimera de hierro fundido pulido puede conservarse limpia y brillante empleando lija muy fina, piedra pómez o esponja de alambre de acero, procurando siempre no pasar estos materiales por las zonas esmaltadas o de acero inoxidable.

Evitar, en lo posible derramar líquidos sobre la encimera cuando esté muy caliente.

D.- FRENTE DE COCINA Y MARCO DE ENCIMERA ESMALTADO

La limpieza debe hacerse con preferencia cuando la cocina esté fría, empleando agua ligeramente jabonosa y paños húmedos. Evitar utilizar detergentes fuertes o productos abrasivos que pudieran dañar el esmalte

E.- FRENTE DE COCINA PINTADO

Si el frente de su cocina es pintado no utilice agua para su limpieza para evitar oxidaciones, utilice un paño seco.

F.- MARCO DE ACERO INOXIDABLE

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

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

Evite todo utensilio que pueda rayar el acero, pues para que el acero inoxidable conserve sus propiedades es imprescindible que su capa superficial no esté deteriorada.

G.- LATONES

Utilice limpiadores abrillantadores especiales para los mismos.

Evite todo utensilio o limpiador que pueda rayar el latón.

H.- CRISTAL PUERTA DE HORNO

Existen en el mercado limpiacristales especiales para los mismos.

I.- HORNO

Utilice un limpia hornos común

H.- SUSTITUCIÓN DE LÁMPARAS LUZ DE 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 al proveedor de su cocina.

No olvide poner de nuevo la tulipa de protección.

Hergóm

Soto de la Marina (CANTABRIA)

Tlfno. (942) 579370

Apdo.. Correos 208 (Santander)