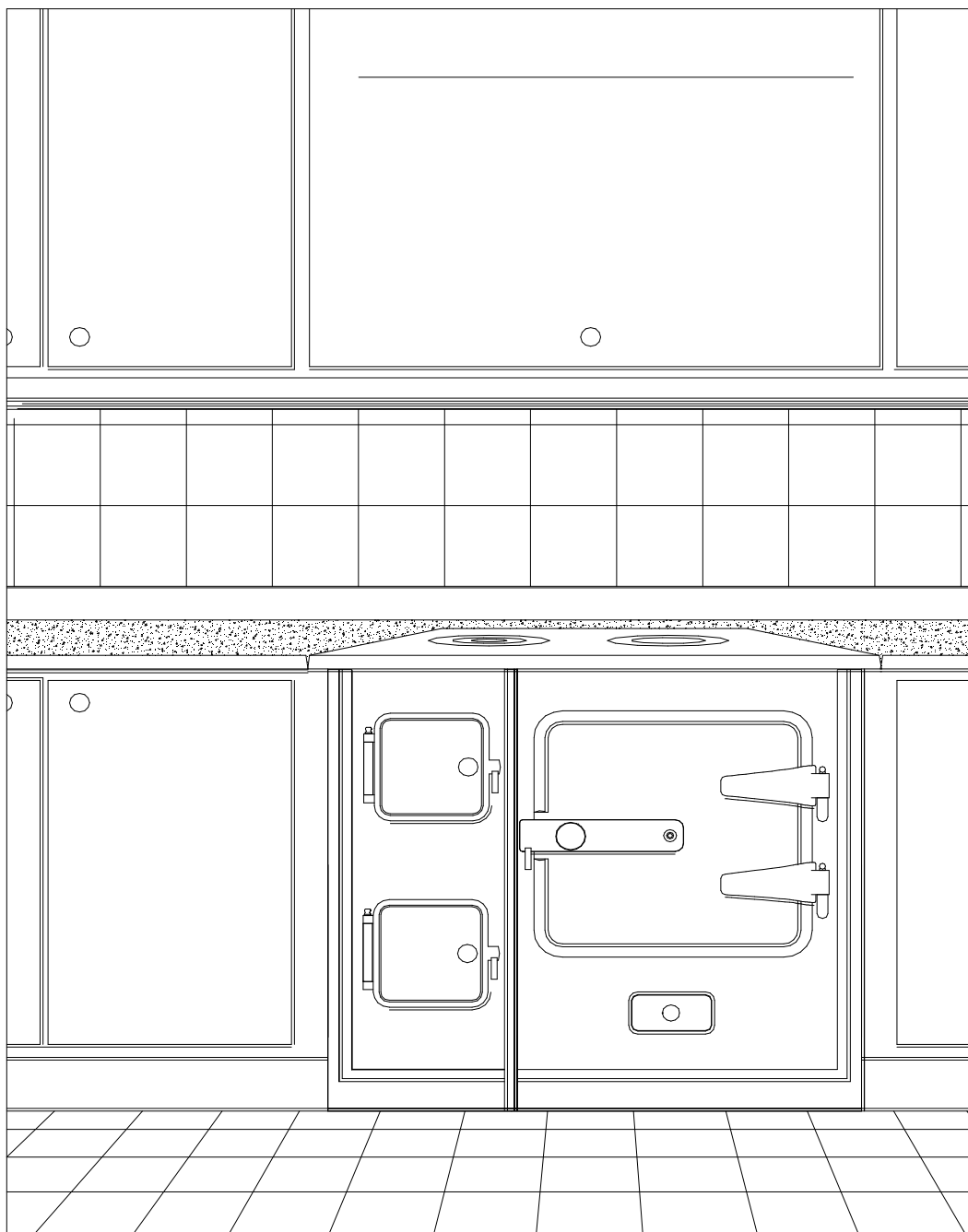


# Hergóm

## COCINAS ABIERTAS PARA EMPOTRAR EN OBRA



---

### INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

---

BIENVENIDOS a la familia Hergóm.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestras cocinas tipo **ABIERTAS**, 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. **ABIERTA**, es la demostración 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, 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 profesional.

**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 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, que deberá coincidir con la de la factura. Cubre únicamente los deterioros o roturas debidos a defectos o vicios de fabricación.

## ÍNDICE

<u>BIENVENIDA</u> .....	2
<u>INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERÍA</u> .....	4
<u>MONTAJE DEL FRENTE Y ENCIMERA CLÁSICA</u> .....	5
<u>MONTAJE ENCIMERA VITROCERÁMICA</u> .....	5-6
<u>MONTAJE LUZ EN HORNO</u> .....	6
<u>MONTAJE FRENTE Y COLUMNAS COCINAS GAMA “L”</u> ...	8
<u>MONTAJE BARRA PASAMANOS COCINA L-07</u>	9
<u>CONSTRUCCIÓN DE LA CHIMENEA</u> .....	9
A) Chimeneas	
1.- Como funcionan las chimeneas	
2.- Formación de creosota y su limpieza	
3.- Opciones	
4.- Conexión a la chimenea	
5.- Algunas normas	
<u>INSTALACIÓN VÁLVULA REGISTRO DE LIMPIEZA</u> .....	13
<u>INSTRUCCIONES DE MANEJO</u> .....	14
<u>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</u> .....	14
<u>SEGURIDAD</u> .....	16
<u>PRODUCTOS PARA LA CONSERVACION</u> .....	16

## INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERÍA

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

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

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

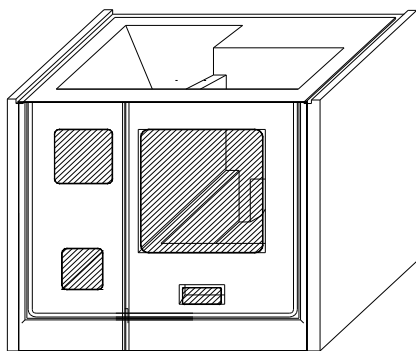


Fig.1

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

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

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

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

La sección mínima de la chimenea de nuestras cocinas debe ser de  $225 \text{ cm}^2$ , que equivale a un cuadrado de  $15 \times 15$  cms.

Si su cocina está provista de luz en el 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.

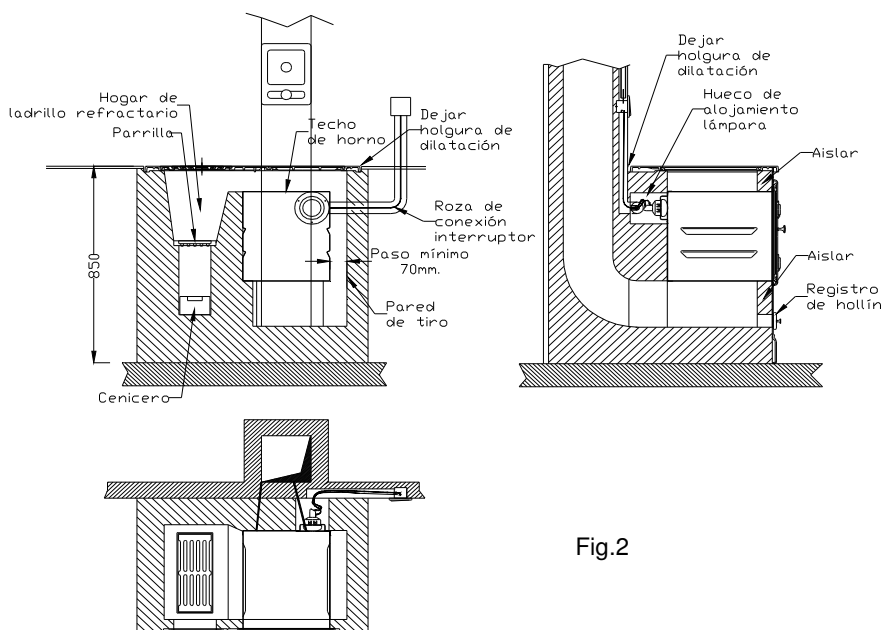


Fig.2

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

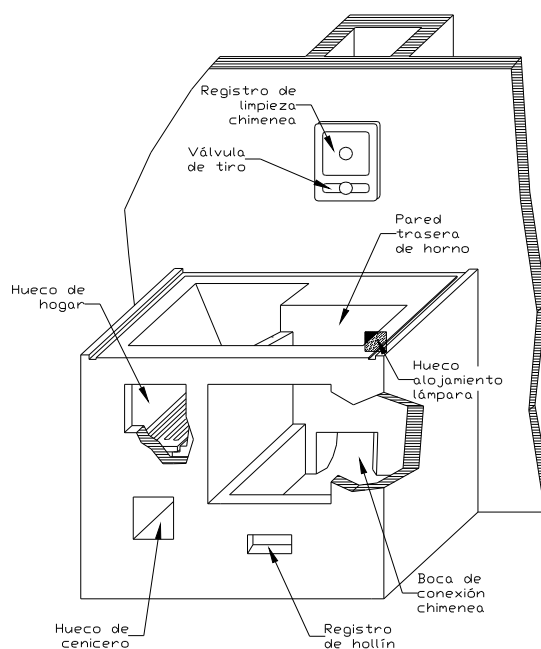


Fig.3

## 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 INSTALACIÓN DE ENCIMERA CLÁSICA

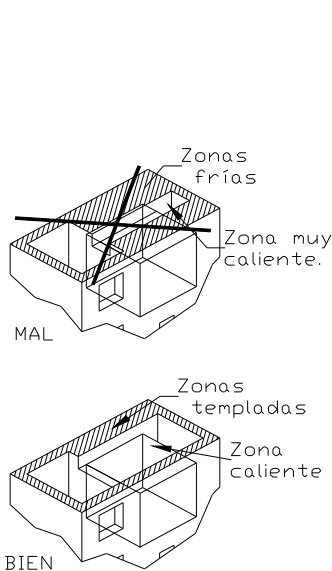


Fig.4

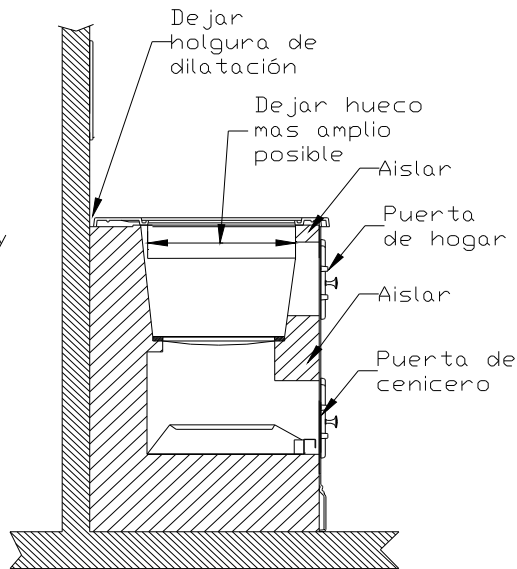


Fig.5

No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera. Dejar una holgura (2-3mm.) para que al calentar pueda dilatar. (Fig.4 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 para conseguir un buen estabilizado de piezas, prender la cocina moderadamente y mantenerla a fuego lento durante 3 ó 4 horas, para permitir una dilatación lenta de la misma, evitando así roturas y deformaciones que podrían producirse de no seguir estas instrucciones.

## INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE ENCIMERA VITROCERÁMICA

Para la construcción de la obra de albañilería se seguirán las disposiciones generales.

A la hora de desembalar la encimera VITRO :

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

### MONTAJE DE PREMARCO

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

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

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

### MONTAJE DEL FRENTE

Colocar el frente en posición y empotrarlo en la obra de albañilería con las cuatro escarpas que se suministran para sujeción del mismo.

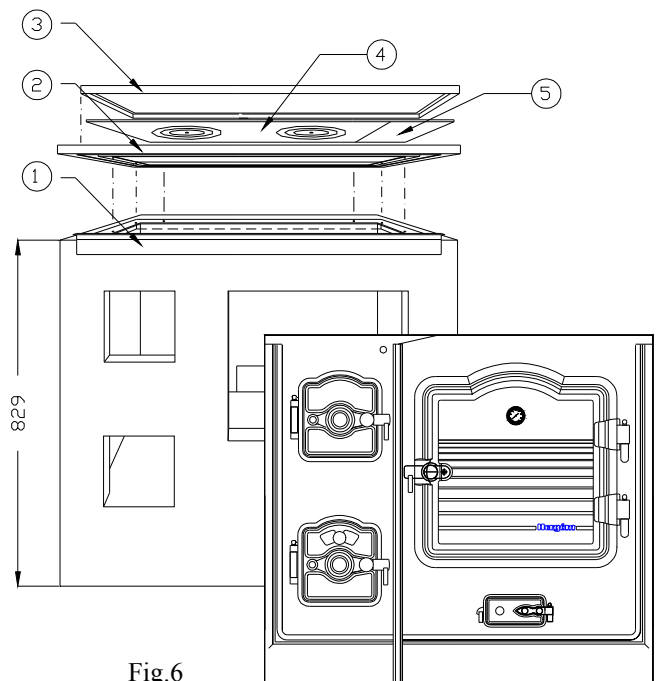


Fig.6

## MONTAJE DEL MARCO

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

Coloque el **protector bajo encimera** de hierro fundido (4) sobre el marco (2), asegurándose de que quede centrado. Instale los dos juegos de arandelas en su posición. El suplemento derecho (5) (Fig.6), sólo lo llevan los Mod. N°8 y N°9). EL PROTECTOR BAJO ENCIMERA NUNCA DEBE PEGARSE, ÚNICAMENTE POSARLO.

## MONTAJE DE ENCIMERA VITROCERÁMICA

Instalar la vitrocerámica (3), comprobando que queda perfectamente asentada, sin que el marco monte sobre los protectores que se encuentran debajo.

### Importante :

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

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

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

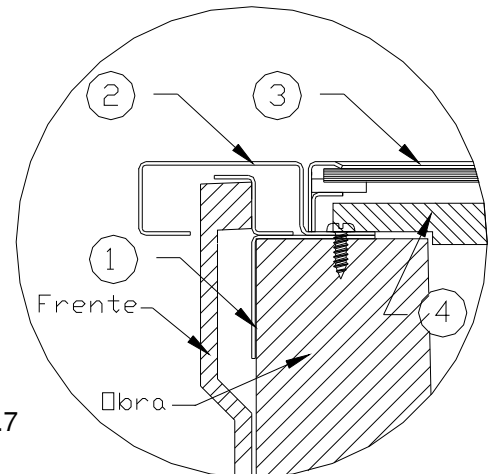


Fig.7

## PARRILLA

Para un mejor rendimiento de su cocina, y para evitar combustiones extremadamente fuertes, se suministra una parrilla con 6 orificios.

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

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

## INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LUZ EN EL 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.10 y 11)

Tome las medidas detalladas en la figura 8 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....).

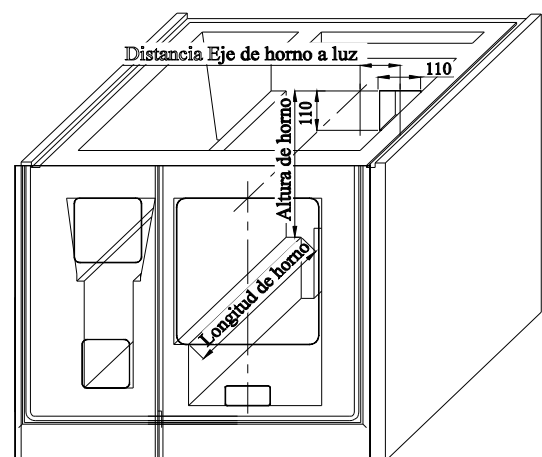


Fig.-8

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 9 detallamos el esquema eléctrico y determinamos (enmarcado discontinuo) el material suministrado por HERGÓM.

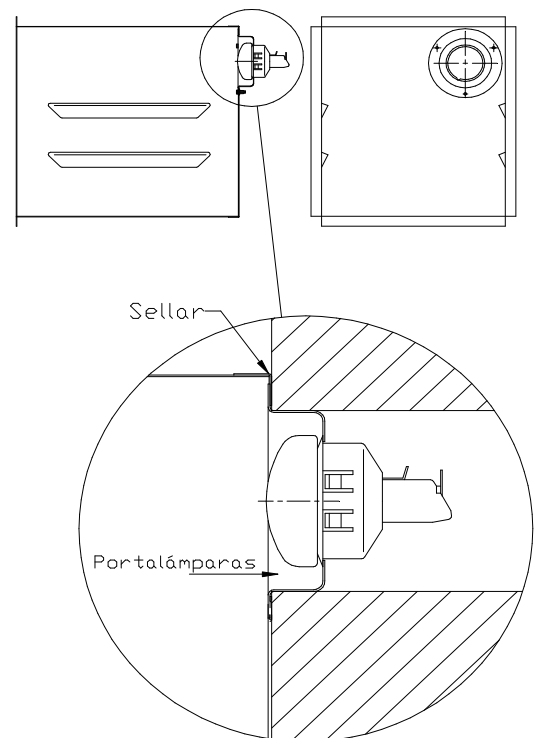
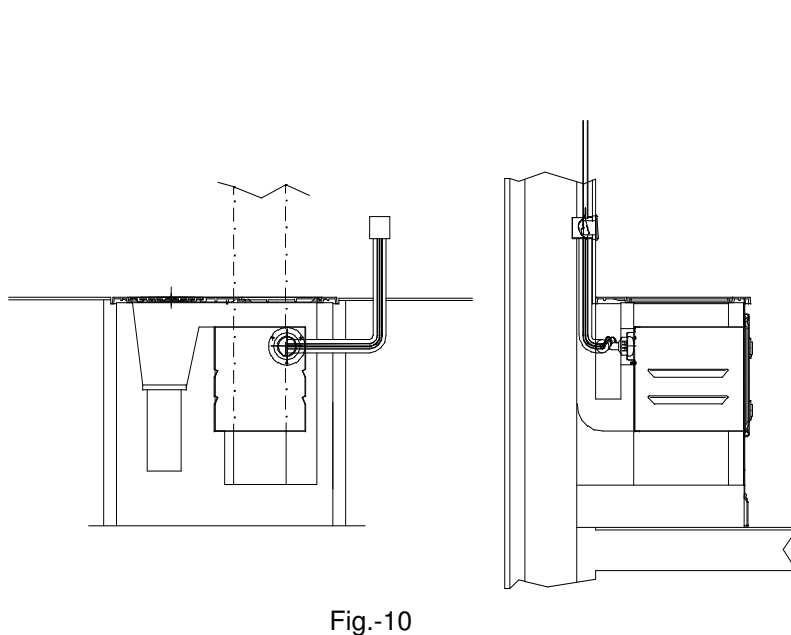
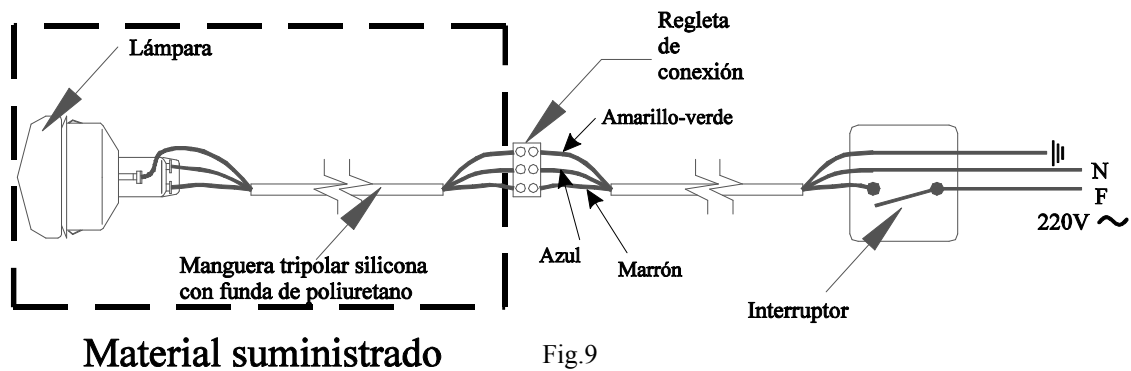
El conjunto eléctrico suministrado por HERGÓM se compone de los siguientes elementos:

- 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...)

Antes de instalar la cocina, compruebe que la instalación eléctrica funciona correctamente, y el alojamiento de la lampara 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.11.



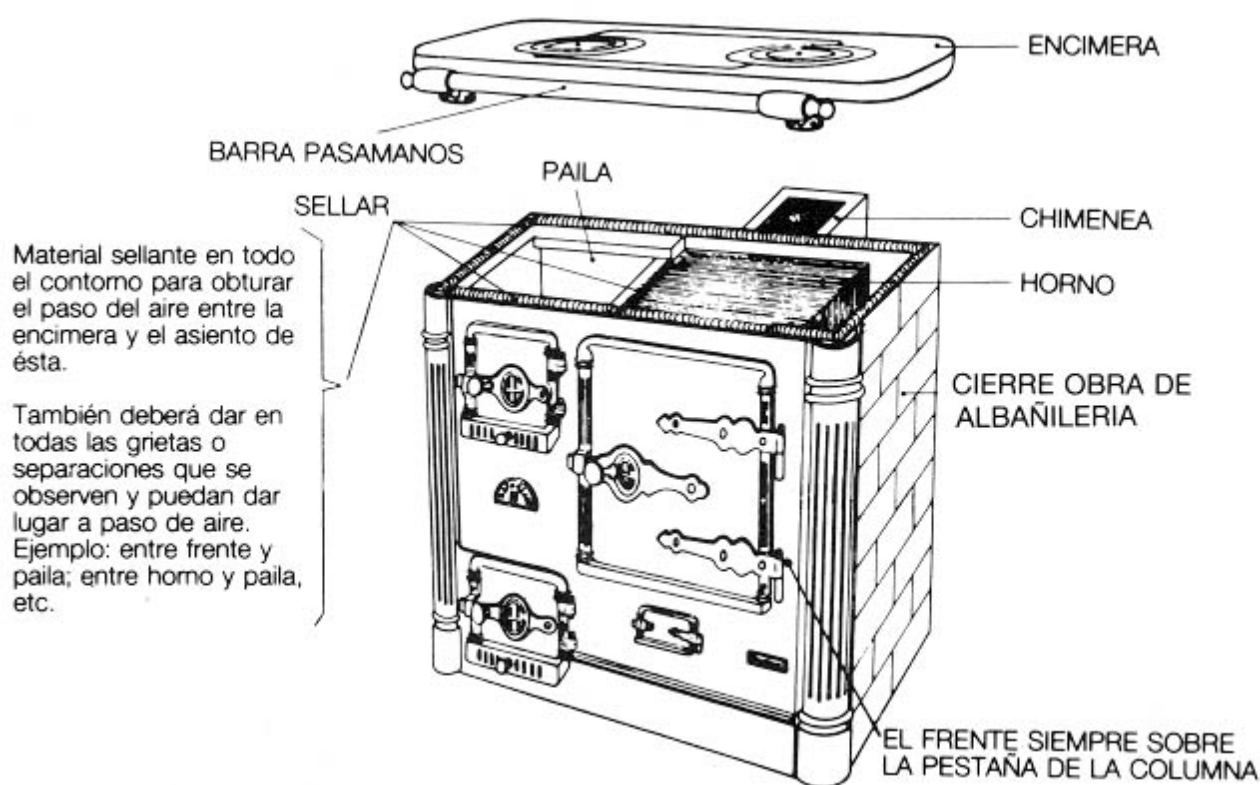
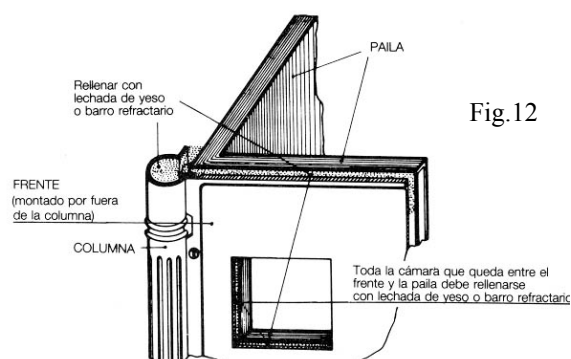
## MONTAJE DEL FRENTE Y COLUMNAS EN LOS MODELOS L-07 A y L-09 A

- 1º Atornillar el frente con las columnas. EL FRENTE debe quedar por delante de las columnas.
- 2º Rellenar con lechada de yeso o masilla refractaria, la cámara que queda entre la obra y el frente

### SELLADO DE LA ENCIMERA CLÁSICA

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

Es importante realizar bien este sellado, para obtener la máxima potencia y rendimiento de la cocina. (Fig.12 y 13).



No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera. Dejar una holgura de 10 mm a cada lado para que al calentar pueda dilatar.

No reducir el paso de los humos por encima del horno, para calentar de forma uniforme la superficie de la encimera.

Al encender por primera vez la cocina, mantenerla a fuego lento durante 3 ó 4 horas para permitir una dilatación lenta de la misma (estabilizado), evitando así roturas y deformaciones que podrían producirse de no seguir estas instrucciones.

**¡ATENCIÓN!** Es muy importante que entre el contorno de la cocina y los muebles más próximos exista una separación mínima de 50 mm. La radiación hacia los muebles puede mitigarse protegiendo las zonas o caras próximas a la cocina, mediante material aislante, lana de roca, fibra cerámica, o similar.



## E. MONTAJE DE BARRA PASAMANOS-COCINA L-07

Los TORPEDOS tendrán su TUERCA montada, haciendo tope la misma sobre su propia base.

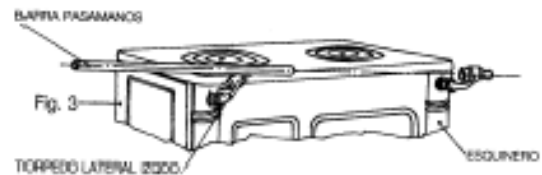
TORPEDO MANO DERECHA (Fig. 1 y 2). Introducir girando en sentido agujas del reloj. Llegando a tope se sitúa en horizontal con la parte esférica al exterior. Manteniendo la posición del Torpedo se aprieta la Tuerca sobre el ESQUINERO y se logra su fijación.



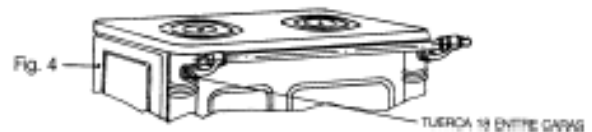
TORPEDO MANO IZQUIERDA (Fig. 2 y 3). Introducir girando en sentido agujas del reloj, y faltando 1/2 de vuelta para llegar a tope, se posiciona oblicuamente con la parte esférica hacia abajo y al exterior.



BARRA PASAMANOS. Introducir el Torpedo derecho y abocar sobre el izquierdo. (Fig. 3).



Girar el Torpedo izquierdo en sentido agujas del reloj introduciendo la BARRA PASAMANOS en el mismo y posicionándolo en horizontal (Fig. 4).



Manteniendo la posición del Torpedo, se aprieta la TUERCA sobre el ESQUINERO y se logra su fijación.

## INSTRUCCIONES PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA 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 :

- De la chimenea.
- Del modo de operar con ella.
- 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.

La función de la chimenea es:

- Evacuar los humos y gases de manera segura, fuera de la casa.
- 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, 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 las cocinas Hergóm deberá respetarse como mínimo una sección de 225 cm<sup>2</sup>, que equivale a un cuadrado de 15 x 15 cm.

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 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 entre la conexión macho – hembra, en el momento del montaje.

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

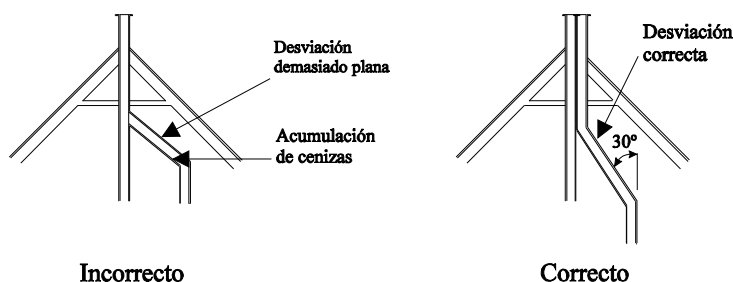
Las chimeneas exteriores metálicas deberán construirse con tubos dobles calorifugados, especiales para combustibles sólidos.

#### 5.- Algunas normas

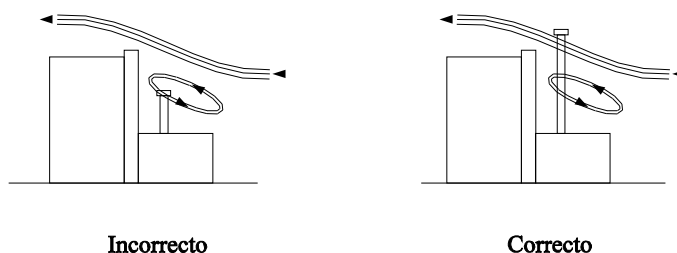
A continuación indicamos otras normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea:

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

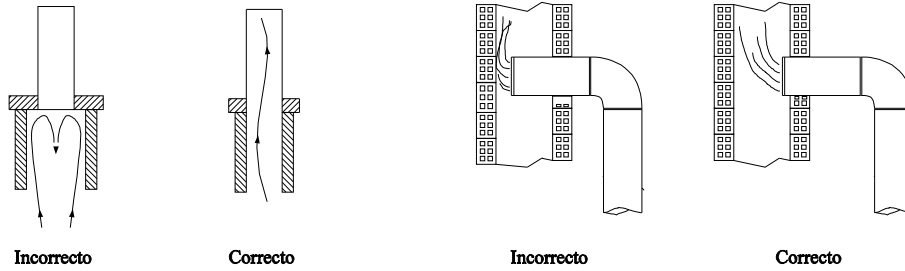
b) Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.



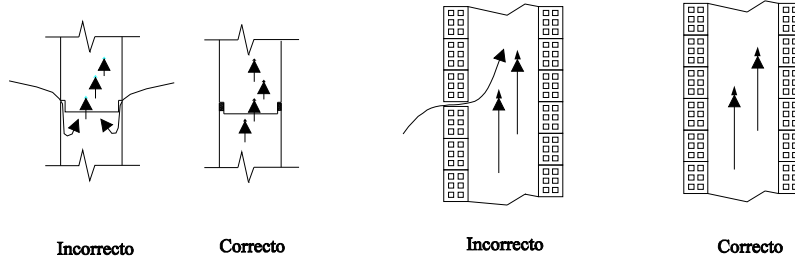
c) Evitar que el conducto desemboque en zonas cercanas a construcciones, debiendo sobrepasar en altura la cumbre más próxima, si existe edificio colindante.



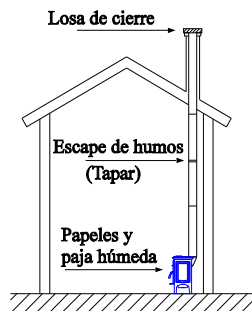
d) Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.



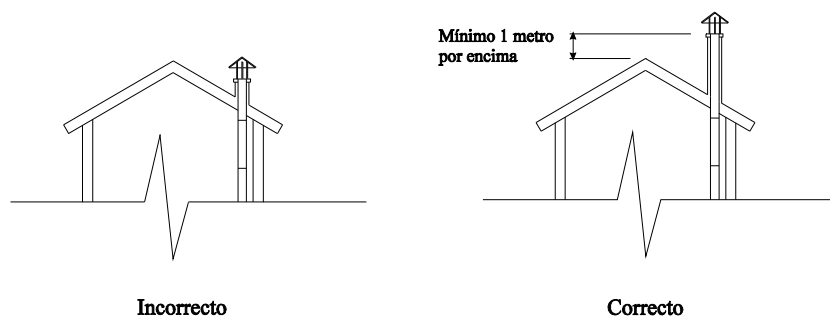
- e) Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos. En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.



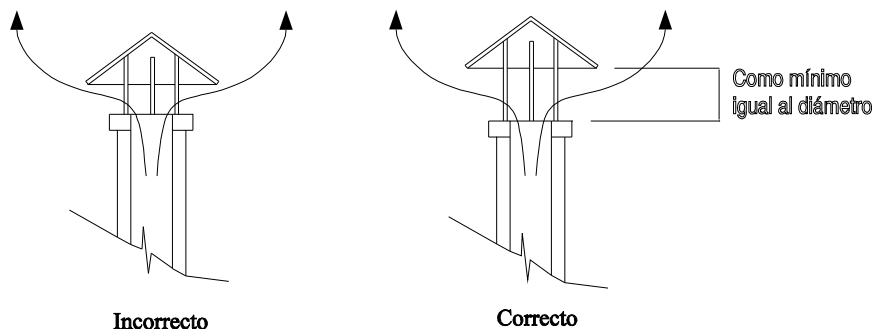
- f) **Es muy importante** que las uniones de los tubos estén muy bien selladas para impedir la entrada incontrolada de aire por las mismas.
- g) Para Comprobar la estanqueidad de la chimenea proceder de la siguiente forma:
- Tapar la salida en el tejado.
  - Introducir papeles y paja húmeda por la parte inferior de la chimenea y encenderlos.
  - Observar las posibles fisuras por donde sale humo y sellarlas.



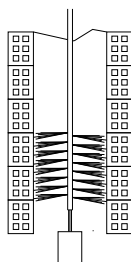
- h) **Es muy importante** que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, se deberá elevar la altura de la chimenea.



- i) Que los sombreretes no dificulten el tiro.



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



**INDUSTRIAS HERGÓM,S.A.**, para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores en acero inoxidable y esmaltados, de acuerdo con las medidas que se indican en el catálogo.

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.

## INSTALACIÓN VÁLVULA REGULACIÓN DEL TIRO Y REGISTRO DE LIMPIEZA.

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

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

Este registro se coloca fácilmente siguiendo las instrucciones que se indican en el dibujo. (Fig.14)

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.**

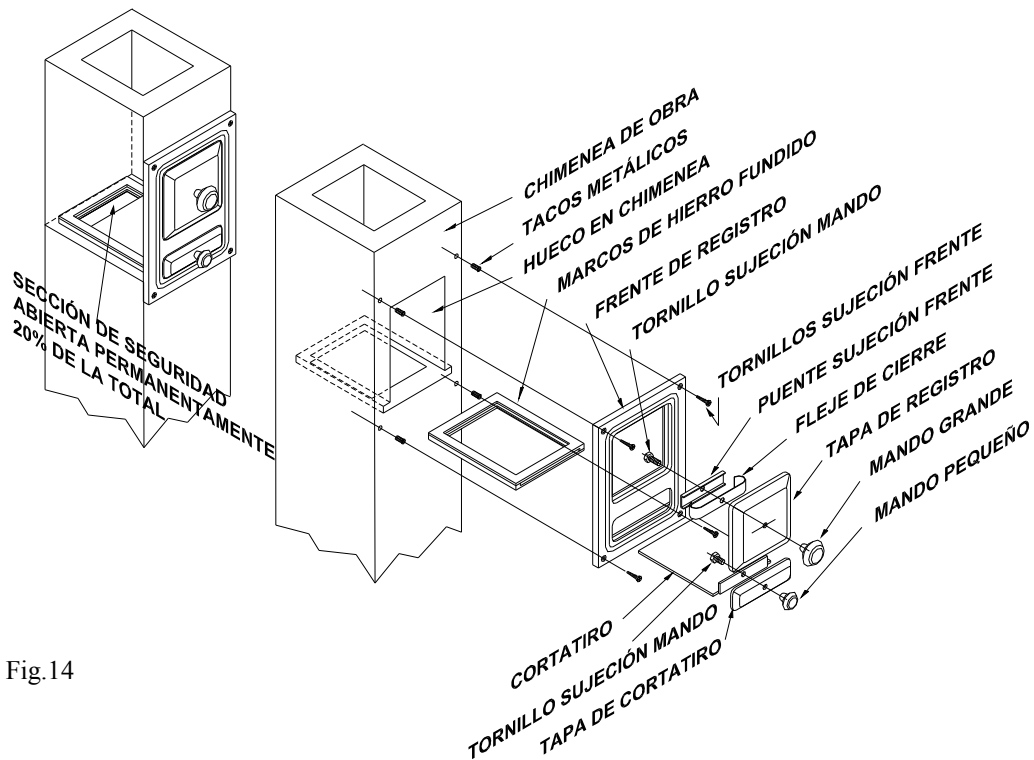


Fig.14

## 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, así como 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 recurrir al calentamiento de la misma introduciendo papeles encendidos por el registro de limpieza situado sobre la cocina.

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

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 estos 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 del vidrio.

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 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 rayaduras.

Existen productos que protegen superficialmente mediante una capa brillante, que repele 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 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 inoxidable, 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.

### **C.- 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 y productos abrasivos o ácidos, que pudieran dañar el esmalte.

### **D.-FRENTE DE COCINA PINTADO**

Si el frente de su cocina es pintado no utilice agua en su limpieza para evitar oxidaciones, utilice un paño seco o ligeramente humedecido en aceite de oliva, con el que frotar las zonas sucias.

### **E.- 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.

### **F.- LATONES**

Utilice limpiadores abrillantadores especiales para los mismos.

Evite todo utensilio o limpiador que pueda rayar el latón.

#### **G.- CRISTAL PUERTA DE HORNO**

Existen en el mercado limpiacristales especiales para los mismos.

#### **H.- HORNO**

Utilice un limpia hornos común

#### **I.- 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 en el proveedor de su cocina.

No olvide poner de nuevo la tulipa de protección.

## **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.
3. Dejar una separación de 50 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. No situarla cerca de paredes de fácil combustión, o que tengan algún tipo de recubrimiento susceptible de deterioro o deformación por efecto de temperatura (barnices, pinturas, P.V.C., etc.).

## **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, retardando la limpieza de la chimenea.
- **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.



# Hergóm

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