

1. INTRODUCCION

Imigas SA le informa que este aparato cumple la normativa UNE EN 12815:2002 modificada por UNE EN 12815:2002/A1:2005, UNE EN 12815:2002/AC:2006 y NE EN 12815:2002/A1:2005/AC:2006
Fabricado por IMIGAS SA

La denominación del modelo se muestra en el embalaje

IMIGAS SA le felicita y le agradece la confianza que ha depositado en nuestra marca al adquirir una de nuestras cocinas. Le rogamos encarecidamente que lea este manual así como se lo haga leer al instalador.

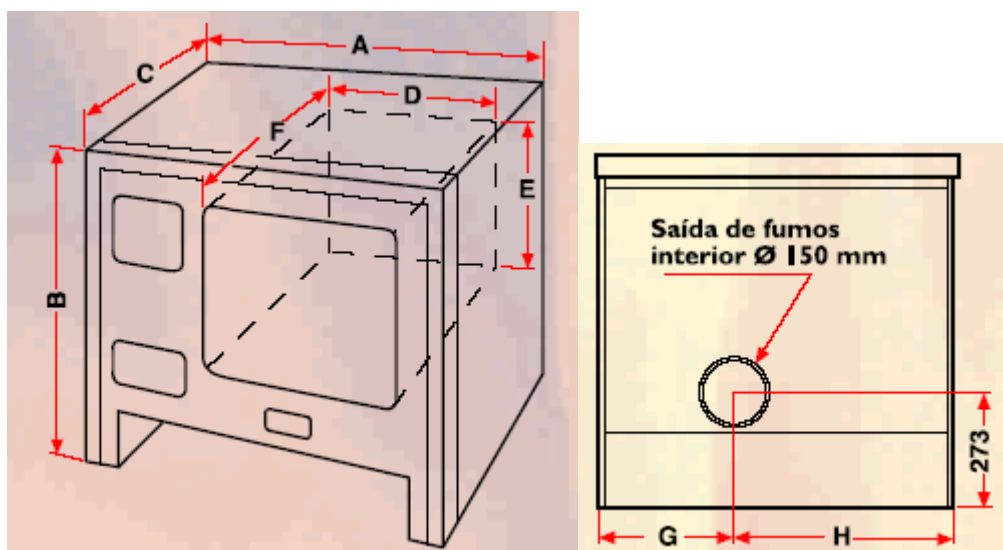
Este manual es valido para los modelos

- Tipo Bilbao nº 6,7,8 max (con o sin paila calefactora de agua)
- B2001 (con o sin paila calefactora de agua)
- B2008 nº7 y 8 (con o sin paila calefactora de agua)

Los materiales empleados para la fabricación de este producto han sido hierro fundido, acero inoxidable y cristal vitro cerámico.

Tabla de medidas de cocinas cerradas compactas

Modelo/ Cota	A(mm)	B	C	D	E	F	G	H
TB 6max	750	850	595	340	420	520	266	474
TB 7max	875	850	595	460	420	520	332	533
TB 8max	1000	850	595	460	420	520	460	530
B2001	900	865	605	460	420	520	343	558
B2008*n7	900	850	550	460	420	450	450	450
B2008*n8	1000	850	550	460	420	450	550	450



* Altura de salida de humos 870 en lugar de 273mm

2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Uno de los aspectos que determinarán el rendimiento, buen funcionamiento y durabilidad de la cocina será su instalación. Por ello, acuda a personas con conocimiento sobre el área en cuestión

Importante: todas las normativas y reglamentaciones de área local así como las de carácter nacional y europeo tienen que ser cumplidas a la hora de instalar el aparato

Verifique en el embalaje cual de estos modelos ha adquirido usted

Cocina Cerrada Tipo Bilbao(Tamaños 6, 7 y 8 max)

Cocina Cerrada Bilbao 2001

Cocina Cerrada Bilbao 2008(Tamaños 7 y 8)

* Nota: estos tres modelos pueden o no llevar paila calefactora de agua

Tabla de pesos (en kG)

Modelo	TB nº 6max	TB nº 7max	TB nº 8 max	B2001	B2008n7	B2008n8
Peso Kg	215	235	255	275	210	225

Advertencias:

Importante: todas las normativas y reglamentaciones de área local así como las de carácter nacional y europeo tienen que ser cumplidas a la hora de instalar el aparato

Utilice solo combustibles recomendados

Prohibido instalar el aparato sobre suelo combustible

Nunca bloquee las rejillas que suministran aire de combustión.

El dispositivo de extracción de aire no debe de utilizarse en la misma sala que el aparato salvo que se disponga de una ventilación adicional adecuada.

**EN EL CASO PARTICULAR DE COCINAS CON PAILA CALEFACTORA
UTILICE SIEMPRE INSTALACION CON VASO DE EXPANSION ABIERTO**

Distancias de seguridad frente a materiales combustibles

Debajo del aparato.....	20cm por encima del suelo
Suelo de triedro.....	60cm
Trasera de aparato.....	20cm
Lateral izquierdo y derecho.....	20cm

Generalidades:

Los combustibles utilizados pueden variar desde la haya al pino, recomendándose siempre un tamaño optimo para el correcto rendimiento de este aparato. Nunca llene en exceso el hogar ni deje la puerta del cenicero abierta.

Requisitos de tiro:

Diámetro tubo de chimenea: 150 mm, o cuadrado de sección equivalente. El empalme entre el collarín de salida de humos y la chimenea debe efectuarse mediante un codo que evite escuadra viva.

Aparato no apto para uso de chimenea compartida.

Regulando la válvula de aire controlara usted el tiro. Un tiro excesivo (válvula abierta) origina un consumo de combustible inadecuado y temperatura excesiva del aparato. El tiro aconsejado de chimenea es de 12Pa

La temperatura media de los humos directamente aguas abajo del enchufe del collarín de evacuación de humos es de 350°C a la potencia nominal. Para el caso de cocina con paila calefactora esta temperatura es de 270°C

Proporcione acceso para la limpieza adecuada del aparato, del conector de humos y del conducto de a chimenea.

*Datos técnicos cocina normal**

Caudal másico de humos.....	14gr/s
Tiro medio.....	12 Pa
Temperatura de humos.....	350°C
Volumen de CO al 13% de O2:.....	0,74 %
Tiempo de combustión para masa de carga 3,5kg (Haya).....	0,88horas

Datos técnicos cocina con paila calefactora*

Caudal másico de humos.....	23gr/s
Tiro medio	12 Pa
Temperatura de humos.....	270°C
Volumen de CO al 13% de O2:.....	0,65 %
Tiempo de combustión para masa de carga 5.7kg (Haya).....	1.03horas
Potencia calorífica total.....	17kW
Potencia calorífica cedida al agua.....	15 kW
Potencia calorífica cedida al ambiente.....	2 kW
Capacidad de agua.....	27 litro
Presión máxima de servicio.....	1 bar
Temperatura de servicio máxima de agua.....	90°C
Material de construcción.....	AISI 304
Proceso de construcción.....	soldadura TIG
Material de aportación en soldeo.....	AISI 308

***ATENCIÓN: los datos mostrados corresponden a valores obtenidos en un laboratorio oficial mediante ensayo controlado con cantidad y tipo de combustible determinado en un tiempo establecido**

INSTALACION DE ALBAÑILERIA

El albañil antes de colocar una cocina ha de tener en cuenta que el tiro de chimenea debe ser perfecto, puesto que de nada nos valdrá todo lo demás si hay un tiro defectuoso.

Hay que partir de la base que todas las cocinas tiran bien, ya que ello depende única y exclusivamente del albañil.

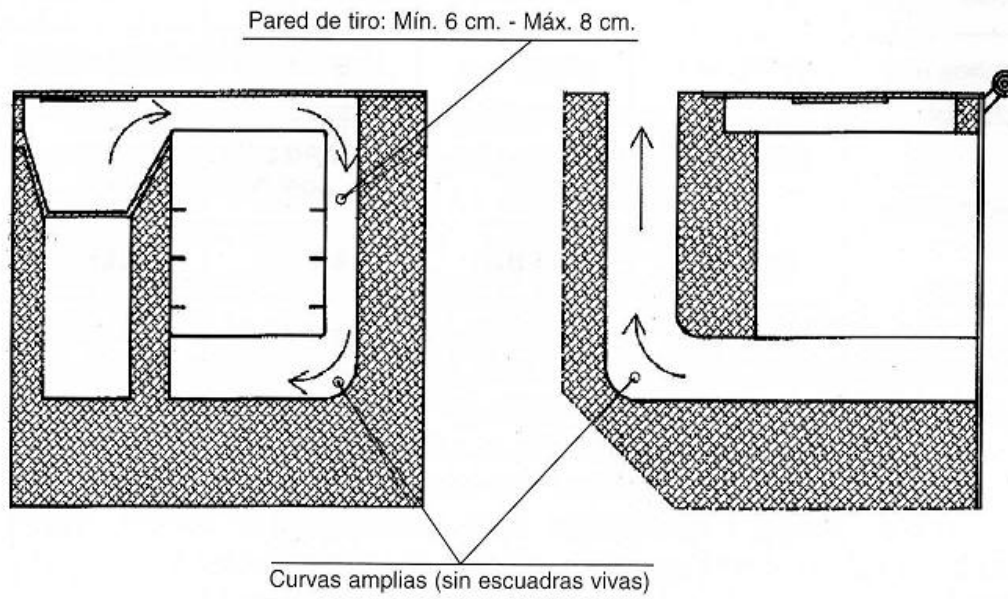
1- COCINA ABIERTA.

A. Montaje de albañilería

Siempre han de evitarse las escuadras vivas tanto en la pared de tiro como en el empalme a la chimenea.

Las curvas deben ser lo más amplias posible para evitar los rebotes.

ESQUEMA 1



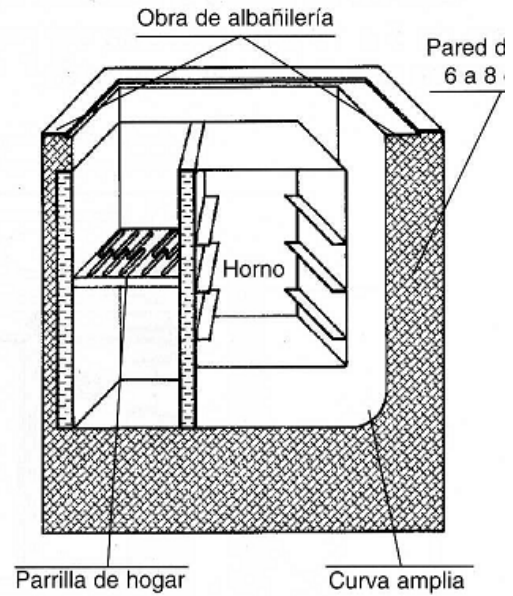
La pared de tiro debe tener de 6 a 8 cm. nunca más ni menos.
Si Vd. deja más de 8 cm. se formarán remolinos que frenan el tiro y si deja menos se estrangulará o cerrará el tiro.

B. Asentamiento de la encimera

Para que la encimera láser o vitrocerámica tengan una larga vida, deberá proceder:

- El marco de la encimera deberá estar asentado a nivel y recibido con masa en todo su perímetro, de tal forma que dicho marco no esté expuesto al efecto del fuego. **Esquema 1-A**
- Una vez asentado el marco procederá a colocar las piezas interiores que efectuarán las dilataciones en el interior del marco.
- Al ser desmontable, Vd. podrá efectuar la limpieza de las piezas interiores fuera de la cocina y acceder al interior del hogar y pared de tiro.

ESQUEMA 1 A

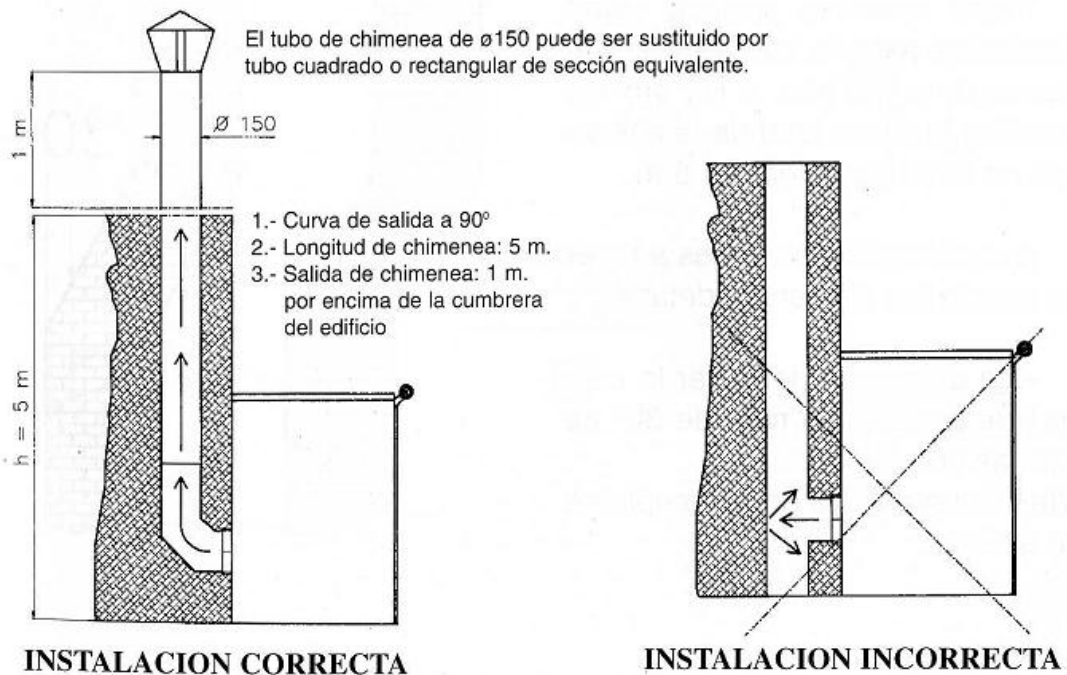


2- COCINA CERRADA

La cocina cerrada viene totalmente montada de fábrica por lo que sobra la manipulación en su interior por parte del albañil.

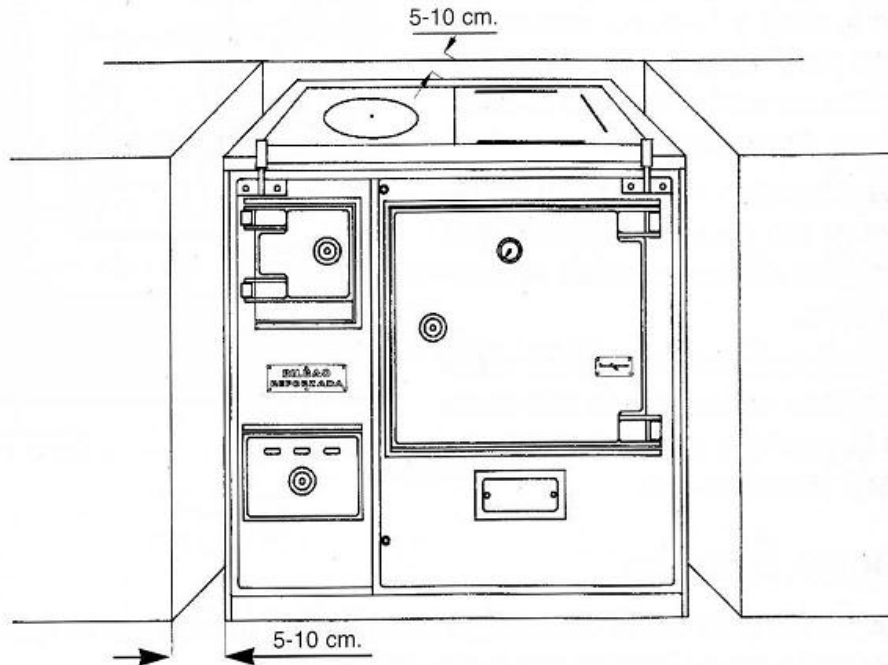
No obstante es esencial que el empalme entre el collarín de salida de humos de la cocina y la chimenea se efectúe con un codo evitando la escuadra viva.

ESQUEMA 1 B



INSTALACION DE COCINA CERRADA

Cuando se monta una cocina cerrada es indispensable separar un mínimo de 5 a 10 cm. la cocina del mobiliario, debido a las altas temperaturas que se pueden llegar a generar.



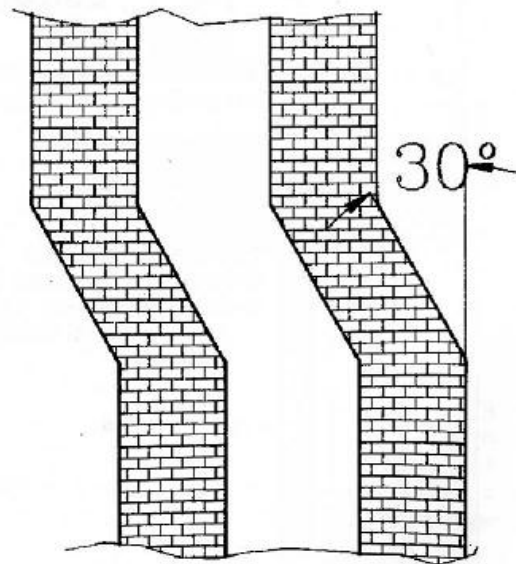
RECOMENDACIONES CHIMENEA

Todas nuestras cocinas están diseñadas para la conexión a chimenea de \varnothing 150 mm. ó 177 cm² de sección; la altura total de la chimenea no debe ser inferior a 5 m.

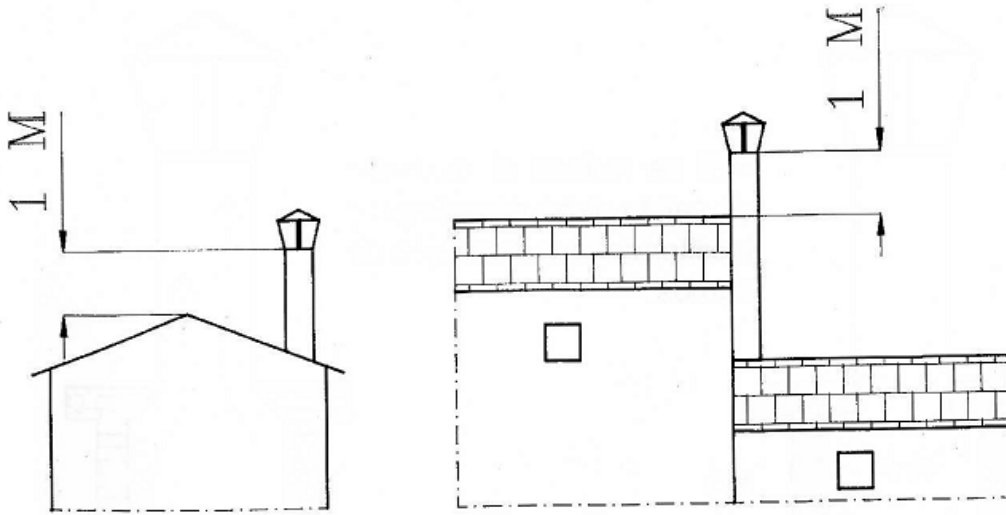
A continuación pasamos a tener en cuenta los siguientes detalles.

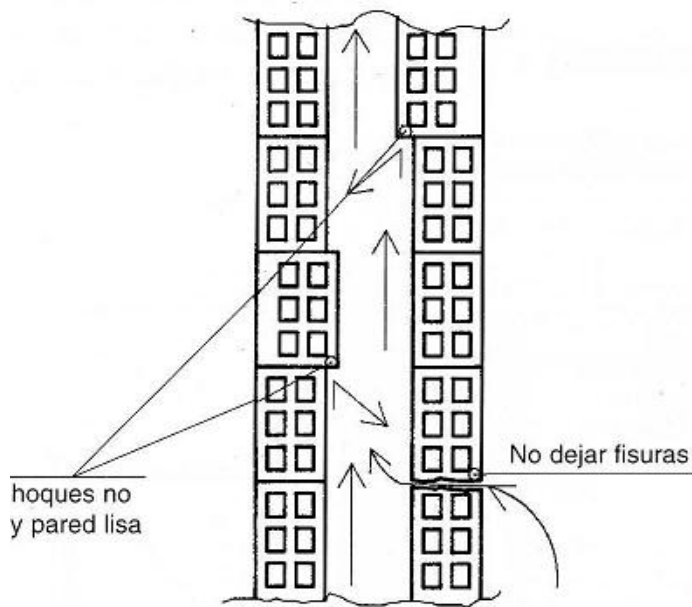
- La chimenea debe ser lo más vertical posible; no más de 30° de inclinación.

A la chimenea sólo podrá acoplarse un aparato.

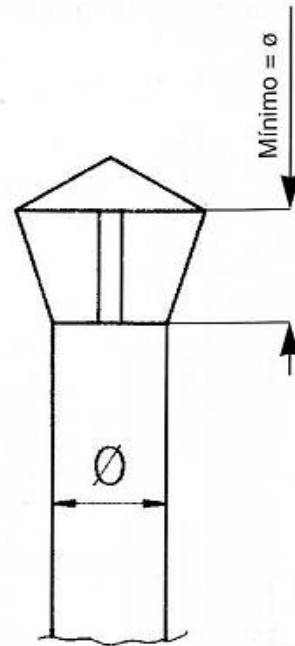


La chimenea deberá sobrepasar en 1 m. la cumbrera de su tejado o de la edificación adosada.

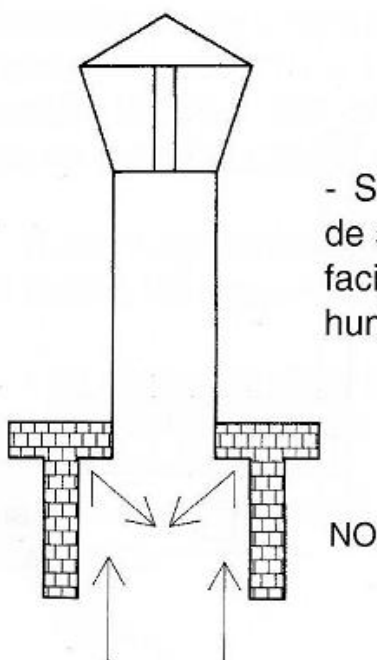




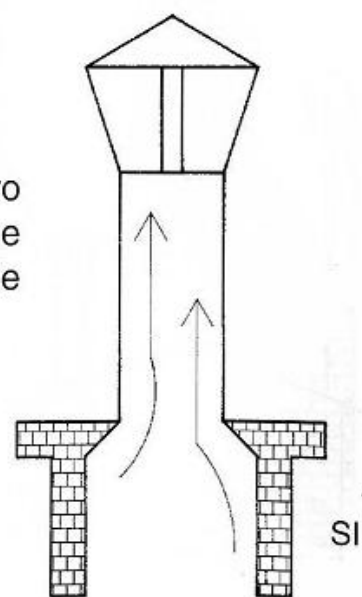
Las paredes interiores de la chimenea deben ser lo más lisas posibles, para evitar choques y retrocesos y deberá estar bien recibida para evitar tomas de aire que merman el tiro, o haya escapes de humos.



- En cuanto a la caperuza (sobrerete) ó deflector, no debe dificultar el tiro y ser un freno.



- Si se reduce el diámetro de salida debe empalmarse facilitando la evacuación de humos.



3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de encender la cocina vigile que:

- En un radio de 1m no hay ningún elemento combustible, tales como telas, trapos ..etc
- Los muebles adyacentes deberán estar separados por una distancia no inferior a 30mm
- Las zonas de la salida de humos y encimera se deberán proteger de muebles vecinos mediante materiales aislantes

Nunca utilice como combustible productos que pudieran generar gases nocivos, líquidos, materiales potencialmente explosivos...etc. Esta cocina no es un incinerador. Sea responsable con el combustible utilizado

Nunca llene el hogar completamente de combustible, ni dejar la puerta del cenicero-hogar abierta (salvo carga de combustible) con la cocina en marcha

Cuando las cenizas acumuladas en el cenicero alcancen un nivel levemente inferior a la altura del mismo, deberán ser extraídas

Previamente al primer encendido de la cocina, comprobar la limpieza de la vía de escape de humos.

Para el primer encendido, haga un fuego suave durante al menos 3 horas para el correcto calentamiento del conjunto de piezas que forman la cocina

Para encender la cocina, cierre la puerta de leña para sellar la cámara de combustión, y habrá la palanca de tiro. Una vez obtenido un fuego estable y homogéneo, vuélvala a cerrar.

Podrá regular el tiro mediante la palanca de tiro, abriendo y cerrando el mismo. No deje el tiro demasiado abierto, ya que esto provocaría un consumo excesivamente rápido del combustible y un calentamiento excesivo de la encimera

Si utiliza esta cocina durante largos periodos, guarde tiempo para limpieza y revisión. Si esto lo realiza un técnico competente, ganará en seguridad y durabilidad de su aparato. Si procede cambiar un componente, se recomiendan solo los suministrados por el fabricante original.

Cuando la cocina este en funcionamiento, o lo ha estado no hace demasiado, sea consciente de que el exterior de la misma esta caliente. Tome las debidas precauciones

Tenga a mano medios contra la protección contra riesgo de incendios, tanto en la zona de radiación de calor como fuera de la misma

En caso de avería, o malfuncionamiento de la cocina revise que:

- el circuito de aire esta bien sellado
- el acople a la chimenea esta sellado
- el combustible es el adecuado y esta en condiciones optimas

Si la avería persiste, no dude en ponerse en contacto con nosotros

En caso de incendio de la chimenea, trate de ahogar el fuego cerrando todas las puertas y respiraderos de la cocina y si este persiste, avise a los bomberos

Para un funcionamiento en condiciones climatológicas adversas, tales como heladas o fuertes vientos, sea consciente que puede haber retorno de humos. Por ello es indispensable una chimenea debidamente aislada y aun así prestar especial atención

Tenga en cuenta de que cocinar con ollas o sartenes de piso plano, facilitara la transmisión de calor y podrá cocinar con mayor rapidez

Utilice el horno para calentar o asar alimentos y la placa superior para cocer o freir.

4. INFORMACION TECNICA

Tabla de medidas (Largo x Alto x Fondo)

Modelo	Exterior (mm)	Horno(mm)	Peso(kg)	D ext chimenea
TB 6max	750x850x595	340x420x520	215	150mm
TB 7 max	875x850x595	460x420x520	235	150mm
TB 8max	1000x850x595	460x420x520	255	150mm
B2001	900x865x605	460x420x520	275	150mm
B2008 n7	900x850x550	460x420x450	210	150mm
B2008 n8	1000x850x550	460x420x450	225	150mm

Tabla de potencias (cocina normal)

Modelo	Potencia Calorífica teórica
TB 6max	9 kW
TB 7 max	9 kW
TB 8max	9 kW
B2001	9,3 kW
B2008	9,3 kW

Datos de potencia obtenidos en un laboratorio oficial mediante ensayo controlado con cantidad y tipo de combustible determinado en un tiempo establecido

Tabla de potencias (cocina con paila)

Modelo	Potencia Calorífica al ambiente	Potencia Calorífica al agua
TB 6max	2 kW	15 kW
TB 7 max	2 kW	15 kW
TB 8max	2 kW	15 kW
B2001	2 kW	15 kW
B2008	2 kW	15 kW

Datos de potencia obtenidos en un laboratorio oficial mediante ensayo controlado con cantidad y tipo de combustible determinado en un tiempo establecido

Presión máxima de servicio en caso de instalación de agua: 1 kg/cm²

EN EL CASO PARTICULAR DE COCINAS CON PAILA CALEFACTORA
UTILICE SIEMPRE INSTALACION CON VASO DE EXPANSION ABIERTO

Imigas SA no se responsabiliza del las consecuencias de un mal uso de la cocina o debidas a modificaciones no autorizadas.