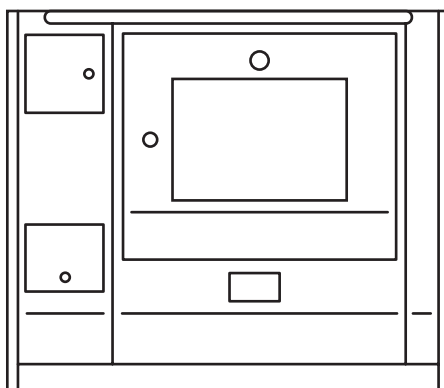
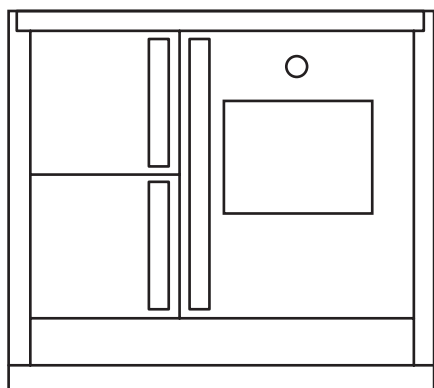


Libro de instrucciones

# Cocinas B08 y TB



## 1. INTRODUCCION

IMIGAS SA le informa que este aparato cumple las normativas:

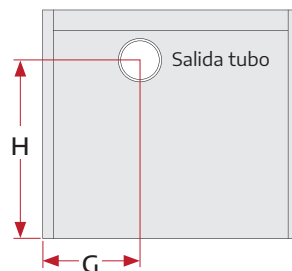
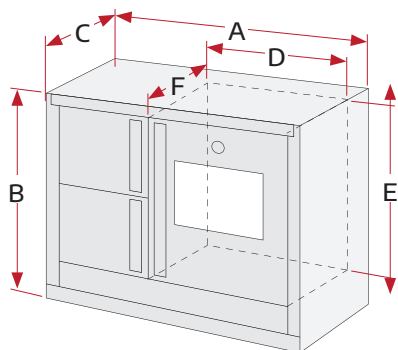
- UNE-EN 12815:2002
- UNE-EN 12815/A1:2005
- UNE-EN 12815:2002/AC:2006
- UNE-EN 12815:2002/A1:2005/AC:2007
- UNE-EN EN 16510-1:2019 Residential solid fuel burning appliances - Part 1: General
- FprEN 16510-2-3:2016 Residential solid fuel burning appliances - Part 2-3: Cookers

### Fabricado por IMIGAS SA .

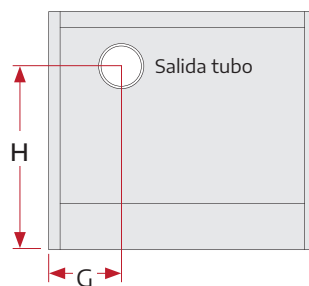
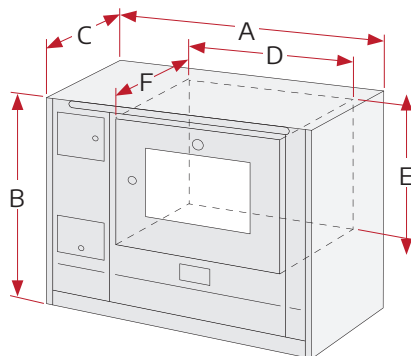
La denominación del modelo se muestra en el embalaje IMIGAS S.A. le felicitamos y le agradece la confianza que ha depositado en nuestra marca al adquirir una de nuestras cocinas. Le rogamos encarecidamente que lea este manual así como se lo haga leer al instalador. Los materiales empleados para la fabricación de este producto han sido hierro fundido, acero inoxidable y cristal vitro cerámico.

#### 1.1 Tabla de medidas y datos técnicos

##### • Cocina B08



##### • Cocina TB



DIMENSIONES GENERALES (mm)										
MODELOS	COCINA			HORNO			SALIDA PARA TUBO			PESO
	A	B	C	D	E	F	G	H	Tubo Ø	Kg.
CC.B08 - 7	900		550	455	415	440	335	635		210
CC.B08 - 8	1000						435			225
CC.TB - 6	750	850		340			255		150	215
CC.TB - 7	875		595		420	520	325	645		235
CC.TB - 8	1000			460			450			255

### Datos técnicos cocina B08 y TB

- Caudal másico de humos ..... 13.7 (g/s)
- Tiro medio ..... 12 (Pa)
- Temperatura de humos ..... 200 (°C)
- Volumen de CO al 13% de O<sub>2</sub> ..... 0,12%
- Tiempo de combustión para masa de carga 3,3kg (Haya) ..... 0.88 (h)
- Potencia ..... 11.4 (KW)
- Rendimiento ..... 80%

**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.**

### 1.2 Advertencias

- Utilice solo combustibles recomendados.
- Aparato no apto para uso de chimenea compartida.
- Prohibido instalar el aparato sobre suelo combustible.
- Nunca bloquee las rejillas que suministran aire de combustión.
- Durante el funcionamiento la puerta del hogar debe permanecer CERRADA.
- La cocina necesita consumir oxígeno para un correcto funcionamiento. Asegure una adecuada aportación de aire a la habitación en la que esté colocado. Esta cantidad de aire, será suplementaria al oxígeno necesario para el consumo de los habitantes.
- 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.**

### 1.3 Distancias de seguridad frente a materiales combustibles

- Debajo del aparato ..... 20cm
- Lado derecho ..... 40cm

- Lado izquierdo ..... 40cm
- Trasera de aparato ..... 30cm
- Frontal ..... 120cm
- Encimera ..... 75cm

#### 1.4 Generalidades

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

## 2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

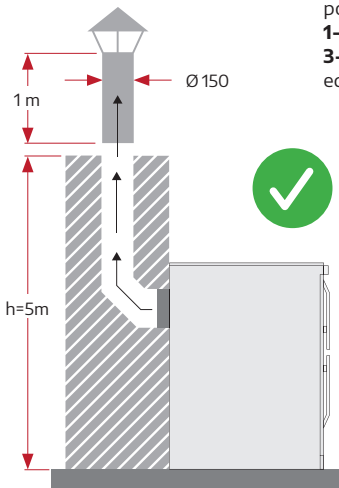
**IMPORTANTE: TODAS LAS NORMATIVAS Y REGLAMENTACIONES DE ÁREA LOCAL ASÍ COMO LAS DE CARÁCTER NACIONAL Y EUROPEO TIENEN QUE SER CUMPLIDAS A LA HORA DE INSTALAR EL APARATO.**

Al tratarse este modelo de una cocina de leña cerrada, no necesitará obra de albañilería, simplemente conecte la cocina a la chimenea. El empalme entre el collarín de salida de humos y la chimenea debe efectuarse mediante un codo que evite escuadra viva, sellándolo a su vez con masilla refractaria para evitar salida de humos. El conducto de humos ha de cumplir la Normativa de instalación de chimeneas en vigor, actualmente la UNE 123001. Diámetro tubo de chimenea: 150 mm, o cuadrado de sección equivalente.

Requisitos chimenea:

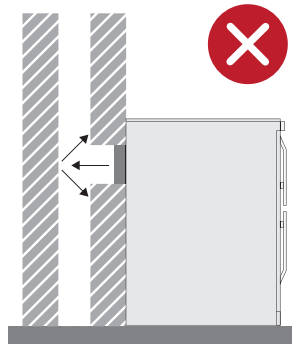
**ATENCIÓN: PROPORCIONE UN ACCESO ADECUADO PARA LA LIMPIEZA DEL CONDUCTO DE LA CHIMENEA.**

#### Esquema 1



El tubo de la chimenea de Ø150 puede ser sustituido por tubo cuadrado o rectangular de sección equivalente.

- 1- Curva de salida a 90°.
- 2- Longitud de chimenea 1m.
- 3- Salida de chimenea 1m, por encima de la cumbrera del edificio.



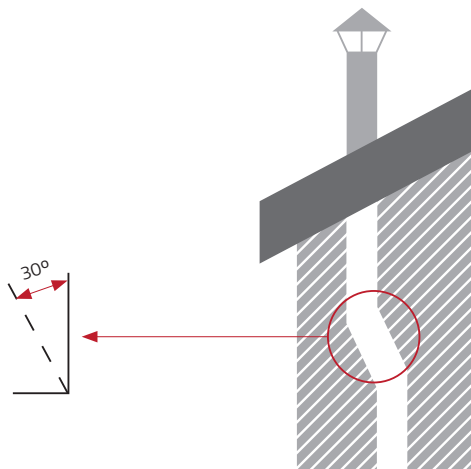
## RECOMENDACIONES DE CHIMENEA.

Todas nuestras cocinas están diseñadas para la conexión a chimenea de  $\varnothing 150$  mm, ó  $177 \text{ cm}^2$  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:

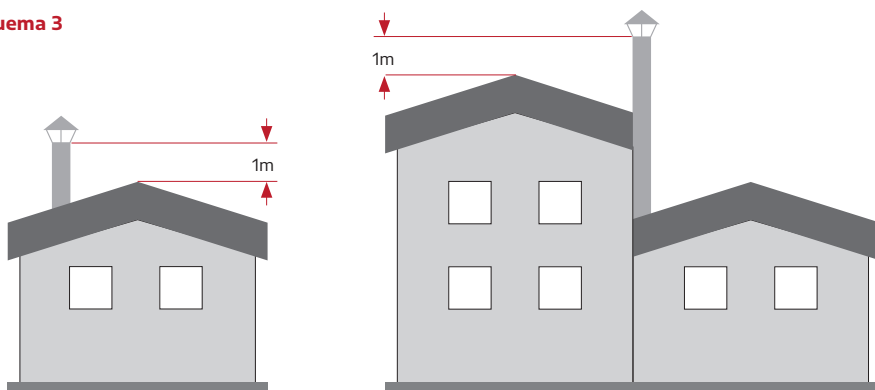
- La chimenea debe ser lo más vertical posible; no más de  $30^\circ$  de inclinación. Ver [esquema 2](#).
- A la chimenea sólo podrá acoplarse un aparato.

**Esquema 2**



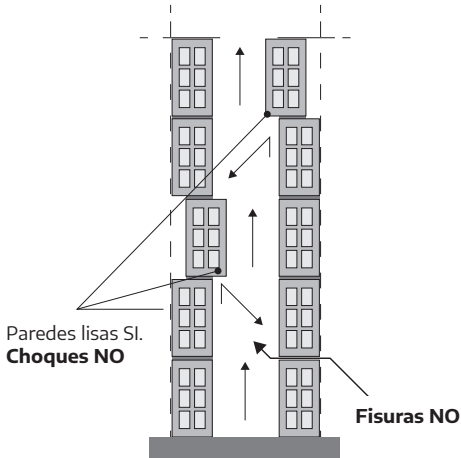
- La chimenea deberá sobrepasar en 1 m la cumbre de su tejado o de la edificación adosada. Ver [esquema 3](#).

**Esquema 3**

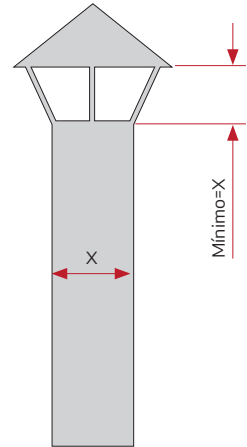


- Las paredes interiores de la chimenea deben ser lo más lisas posible, para evitar choques y retrocesos, y deberán estar bien recibidas para evitar tomas de aire, que merman el tiro, o haya escapes de humos. Ver esquema 4.
- En cuanto a la caperuz (sombbrero), o deflector no debe dificultar el tiro ni ser un freno a la salida de humos. Ver esquema 5.

Esquema 4

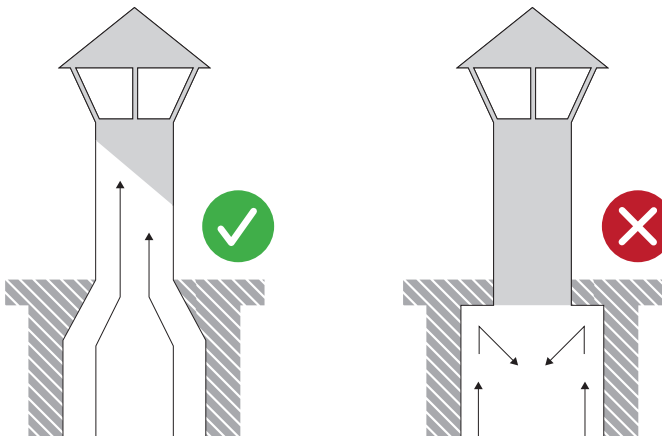


Esquema 5



- Si se reduce el diámetro de salida debe empalmarse facilitando la evacuación de humos. Ver esquema 6.

Esquema 6



### 2.1 Mantenimiento y limpieza.

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.

**IMPORTANTE: LA LIMPIEZA SIEMPRE HA DE HACERSE CON LA COCINA APAGADA Y FRÍA.**

#### 2.1.1 Limpieza interior

Levantando la encimera tendrá acceso al interior de la cocina, de este modo podrá limpiar el exterior del horno y sobre todo, el hogar.

Abriendo la puerta justo situada debajo de la puerta del horno, tendrá acceso a la zona baja de la cocina donde se va depositando hollín, limpie esta zona periódicamente

Abriendo la puerta del horno, al fondo del mismo se sitúa un trampilla que le da acceso a la salida de humo, limpie periódicamente esta zona, sobre todo si observa problemas de tiro.

Por último, podrá retirar las cecinas de la cámara de combustión mediante el cenicero incorporado justo debajo del hogar.

#### 2.1.2 Limpieza exterior

- **Vitrocerámica:** con cualquier producto comercial indicado para vitroceramicas.
- **Encimera de acero:** nunca con productos corrosivos y secándola perfectamente después de la limpieza. Un posterior rociado de lubricante la protegerá de la corrosión.
- **Zonas esmaltadas:** con un trapo húmedo y jabón no agresivo (neutro), secándolas perfectamente después.
- **Zonas de acero inoxidable:** con limpiametales comercial.
- **Zonas de vidrio:** con limpiacristales comercial.

## 3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

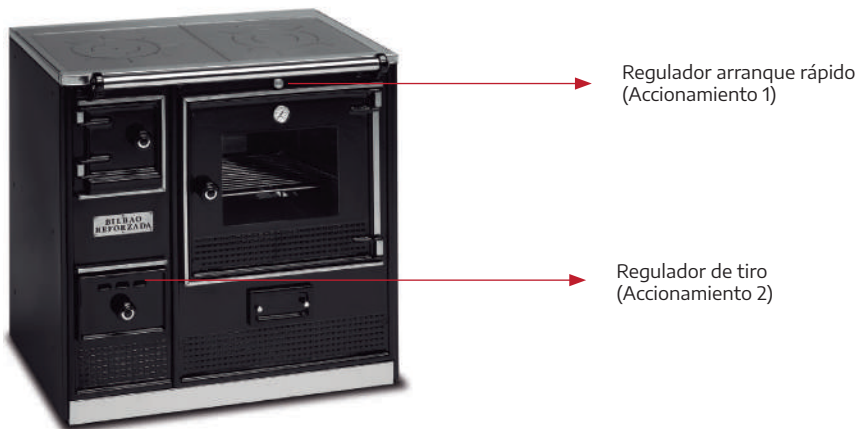
- **Cocina B08**



Regulador arranque rápido  
(Accionamiento 1)

Regulador de tiro  
(Accionamiento 2)

- **Cocina TB**



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 por 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.

### 3.1 Primer encendido

Para el primer encendido, haga un fuego suave durante al menos  $\frac{1}{2}$  hora con el pomo de arranque rápido tirado hacia atrás, es decir, abierto (accionamiento "regulador arranque rápido" en la foto superior) . Abra también el accionamiento "regular de tiro" . De este modo conseguirá un correcto calentamiento del conjunto de piezas que forman la cocina, así como de la chimenea, evitando así problemas de tiro.

Una vez la chimenea hay cogido temperatura, cierre el "regulador arranque rápido" empujándolo hacia delante hasta que el tiro se estabilice, a la vez que va introduciendo mas leña poco a poco. Con la cocina ya funcionando, usted puede regular el tiro el así como la entrada de aire con el accionamiento "regulador de tiro"

**ATENCION: EL ACCIONAMIENTO "REGULADOR ARRANQUE RÁPIDO" SOLO DEBE SER UTILIZADO DURANTE EL ENCENDIDO. CUANDO LA COCINA ESTE CALIENTE Y FUNCIONANDO NORMALMENTE SIEMPRE DEBERÁ PERMANECER CERRADO, DE OTRO MODO SU COCINA NO CALENTARA Y CONSUMIRÁ EN EXCESO, A LA VEZ QUE ESTROPEARÁ LA COCINA**



No deje el tiro demasiado abierto, ya que esto provocaría un consumo excesivamente rápido del combustible y un calentamiento excesivo de la encimera

Durante el primer encendido, el aparato puede producir algún ruido(dilataciones) ,humo y olor. No es motivo de alarma, abra alguna ventana al exterior para que se airee la habitación durante este primer encendido

Si observa agua alrededor del aparato, esta es producida por la condensación de la humedad de la leña al prender el fuego. Esta condensación cesará al cabo de tres o cuatro encendidos cuando el aparato se adapte a su conducto de humos. Si no cesa, deberá revisar el tiro de la chimenea o la humedad de la leña utilizada.

### 3.2 Funcionamiento

Cuando la cocina este en funcionamiento, o lo ha estado no hace demasiado tiempo, sea consciente de que el exterior de la misma estara caliente. Tome las debidas precauciones y sobre todo vigile que los niños pequeños no se acerquen a ella.

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

Para cocinar, usted podrá regular la potencia de su cocina regulando el tiro. A mayor tiro, accionamiento “regulador de tiro” abierto, mayor potencia y mayor consumo de leña....a menor tiro, accionamiento “regulador de tiro” cerrado, menor potencia y menor consumo de leña.

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

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

### 3.3 Mal-funcionamiento

En caso de las siguientes averías, o malfuncionamiento de la cocina revise que:

- Expulsión de humo a la habitación
  - El circuito de aire este bien sellado
  - El acople a la chimenea este sellado
  - El combustible es el adecuado y está en condiciones optimas
  - La chimenea cumple exigencias y está limpia, es decir, que tenga buen tiro y este aislada
- La cocina no calienta
  - La madera no este húmeda o verde
  - La madera tenga el tamaño optimo
  - La entrada de aire primaria sea la adecuada
- La cocina se humedece o expulsa agua
  - La madera no este húmeda o verde
  - No haya condensación en la chimenea. Asegúrese que tenga buen tiro y este aislada

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

**IMPORTANTE: LAS COCINAS POR SI SOLAS NO TIRAN, LO QUE CONDICIONA EL TIRO ES LA CHIMENEA**

#### **4. OBSERVACIONES**

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

Para evitar incidentes no deseados las operaciones de mantenimiento y limpieza deberán efectuarse regularmente. En caso de uso frecuente del aparato se deberá proceder a varios deshollinados anuales de la chimenea y del conducto de conexión.

Recomendamos la existencia de un extintor homologado en la estancia donde se encuentra la cocina. No se alarme, probablemente nunca lo utilizará, pero mas vale tenerlo y no utilizarlo, que necesitarlo y no tenerlo.

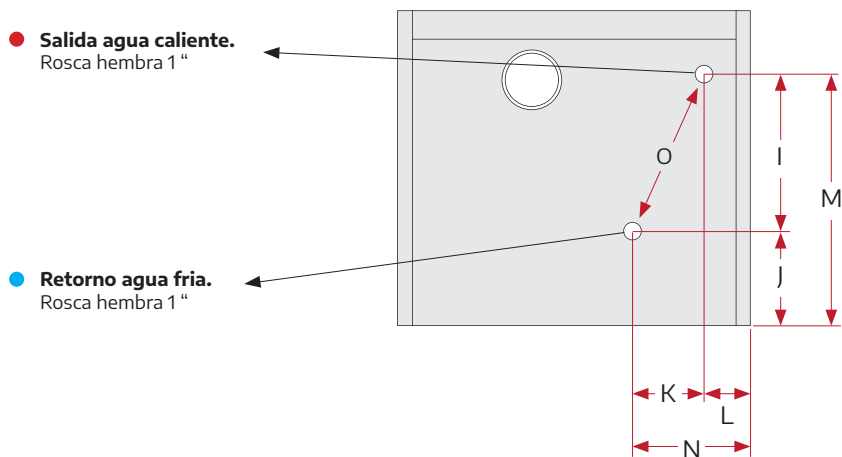
## ANEXO. LIBRO DE INSTRUCCIONES COCINAS CALEFACTORAS B08 Y TB

Estimado Usuario:

Este aparato es un calefactor de agua, por lo que la instalación la deberá llevar a cabo un fontanero o instalador con experiencia y cumpliendo en todo momento los requisitos establecidos por Imigas y los de normativa vigente. De no ser así, no se atenderán reclamaciones en garantía e Imigas SA quedara exenta de cualquier tipo de responsabilidad, personal o material, ya que Imigas SA no se responsabiliza de los daños ocasionados por modificaciones en sus productos y/ o por instalaciones defectuosas o no recomendadas por el fabricante.

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

La definición de defecto de fabricación, tendrá que ser consensuado con personal de Imigas SA. En tal caso, la responsabilidad de dicho fallo se limita a la reparación o sustitución de elementos de la cocina, excluyendo las obras y deterioros que dicha reparación pueda ocasionar.



DIMENSIONES GENERALES (mm)							
MODELOS	TOMA PARA AGUA						
	I	J	K	L	M	N	O Rosca hembra.
CC.B08 - 7	595	215	255	40	810	295	
CC.B08 - 8							
CC.TB - 6							1 "
CC.TB - 7	560	230	260	50	790	310	
CC.TB - 8							

## DATOS TECNICOS COCINAS CALEFACTORAS B08 Y TB

- Volumen de CO al 13% de O2: ..... 0,12 %
- Tiempo de combustión para masa de carga 6,7 kg (Haya) ..... 0,95h
- Tiro medio ..... 12 Pa
- Temperatura de humos ..... 197 °C
- Potencia calorífica total ..... 15,02 kW
- Potencia calorífica cedida al agua ..... 11 kW
- Potencia calorífica cedida al ambiente ..... 4 kW
- Capacidad de agua ..... 15,5 litro
- Presión máxima de servicio ..... 1 bar
- Temperatura de servicio máxima de agua ..... 90°C
- Material de construcción de la paila ..... AISI 304
- Proceso de construcción de la paila ..... soldadura TIG
- Material de aportación en soldeo ..... AISI 308

**\*ATENCION: 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.**

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

Presión máxima de servicio en caso de instalación de agua: 1 kg / cm<sup>2</sup>

## REGULACION CAPACIDAD DEL HOGAR ( Accesorio opcional no de serie)

Usted podrá aumentar o disminuir la capacidad del hogar variando la altura de la parrilla. Dicho procedimiento se hace accionando la tuerca situada justo encima del cenicero. A tal efecto se suministra una llave /manivela que podrá encontrar detrás de la puerta de hollín, situada bajo la puerta del horno.

Girando la tuerca en sentido de las agujas del reloj subirá la parrilla, y en sentido contrario la bajará.

Con la parrilla en la zona alta se prioriza el calentamiento de la encimera y del horno, lo cual es optimo para cocinar. Por el contrario, con parrilla baja obtendrá mas potencia calorífica cedida al agua de calefacción, en perjuicio de la temperatura de la encimera y horno





## Certificado de Conformidad

**Imigas SA, como fabricante de este aparato, informa que este cumple las exigencias requeridas por las normas**

- UNE-EN 12815:2002
- UNE-EN 12815/A1:2005
- UNE-EN 12815:2002/AC:2006
- UNE-EN 12815:2002/A1:2005/AC:2007
- UNE-EN EN 16510-1:2019 Residential solid fuel burning appliances - Part 1: General
- FprEN 16510-2-3:2016 Residential solid fuel burning appliances - Part 2-3: Cookers

### INFORMACIÓN DEL APARATO

- **Fabricante:** Imigas SA, Okin Zuri s/n 48260 Ermua (Bizkaia)
- **Modelo:** Cocinas a Leña CC.TB - CC.B08
- **Potencia** ..... 11.4 kW
- **CO al 13% de O<sub>2</sub>** ..... 0,12 %

**imigas**





## Certificado de Conformidad

**Imigas SA, como fabricante de este aparato, informa que este cumple las exigencias requeridas por las normas**

- UNE-EN 12815:2002
- UNE-EN 12815/A1:2005
- UNE-EN 12815:2002/AC:2006
- UNE-EN 12815:2002/A1:2005/AC:2007
- UNE-EN EN 16510-1:2019 Residential solid fuel burning appliances - Part 1: General
- FprEN 16510-2-3:2016 Residential solid fuel burning appliances - Part 2-3: Cookers

### INFORMACIÓN DEL APARATO

- **Fabricante:** Imigas SA, Okin Zuri s/n 48260 Ermua (Bizkaia)
- **Modelo:** Cocinas a Leña CF.TB - CF.B08
- **Potencia** ..... 15kW (11Kw al agua + 4 Kw al ambiente)
- **CO al 13% de O<sub>2</sub>** ..... 0,12 %

**imigas**



**imigas**

**IMIGAS S.A.**

Okin Zuri, s/n  
**48260 ERMUA**  
Bizkaia (España)

**T.** 943 17 07 00  
**E.** [imigas@imigas.es](mailto:imigas@imigas.es)

[www.imigas.es](http://www.imigas.es)