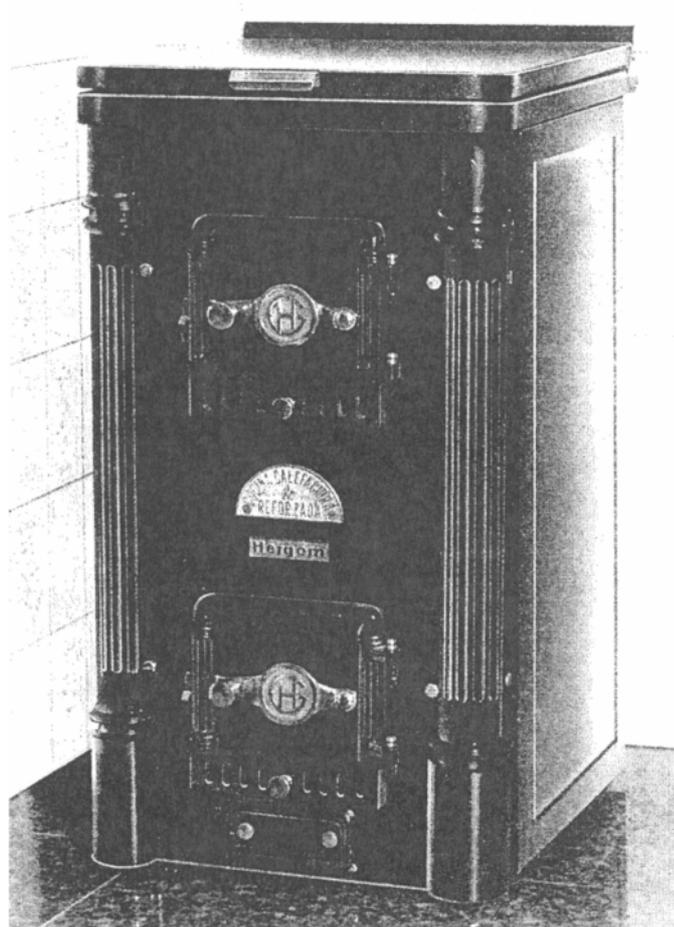


Hergóm

COZINHA FECHADA DE AQUECIMENTO

Mod.

L-05 C.C.E.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Data de edição: ABRIL 2008
CODIGO: C0004

BEM-VINDOS à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha Hergóm mod. L-05 que representa em técnica e estilo, um importante avanço sobre as clássicas cozinhas de carvão e lenha.

Temos a certeza de que a sua nova cozinha lhe proporcionará múltiplas satisfações, que são o maior aliciente da nossa equipa.

Possuir uma cozinha Hergóm mod. L-05 é a manifestação de um sentido de qualidade excepcional.

Por favor, leia o manual na sua totalidade. O seu propósito é familiarizá-lo com a sua cozinha, indicando-lhe normas para a sua instalação, utilização e manutenção e que lhe serão muito úteis. Conserve-o e recorra a ele quando o necessite. Se depois de ler este manual necessita de algum esclarecimento complementar, não hesite em recorrer ao seu fornecedor habitual ou chame directamente à fábrica.

AVISO IMPORTANTE: Se a cozinha não se instala adequadamente, não lhe dará o excelente serviço para o que foi concebida. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.

Industrias Hergóm, S.A. não se responsabiliza pelos danos ocasionados, originados por alterações nos seus produtos que não tenham sido autorizados por escrito, ou por instalações defeituosas.

Também, se reserva o direito a modificar os seus fabricados sem prévio aviso.

A responsabilidade por vício de fabricação se submeterá ao critério e comprovação dos seus técnicos, estando em todo o caso limitada à reparação ou substituição dos seus fabricados, excluindo as obras e deteriorações que a referida reparação possa ocasionar.

I.- CARACTERÍSTICAS

- **Mesa de trabalho** de fundição cinzenta de grande robustez e cuidadosamente lixada – polida, envolta num aro de ferro fundido esmaltado.
- **Elevador de grelha.** A regulação da capacidade da fornalha neste modelo, realiza-se variando a altura da grelha, accionando o sem-fim elevador da mesma. Acede-se a ele abrindo a porta do cinzeiro, encontrando-se a manivela alojada na face interior da porta. (Fig.1).

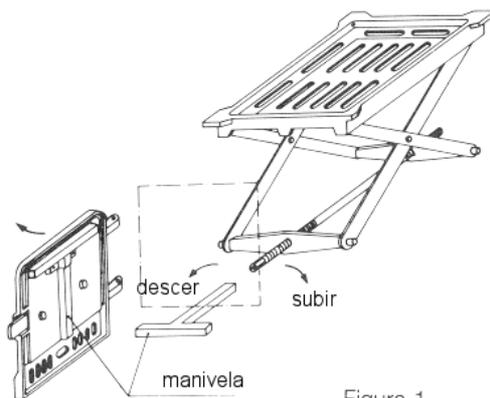


Figura 1

- **Frente e laterais.** A frente da cozinha, colunas e portas de carga de lenha e cinzeiro, são de ferro fundido, esmaltado em porcelana vitrificada e as ferragens de latão polido.

Os laterais são de chapa de aço esmaltados, condizendo com a frente e portas.

Para a sua limpeza recomenda-se utilizar um trapo húmido em água sabonosa. Evitar utilizar detergentes fortes, ácidos ou abrasivos, que podem danificar o esmalte. Finalmente, secar com um pano.

- **Tampa calorifugada.** A tampa com forro está construída em chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada e com material isolante no seu interior.

Nos períodos de funcionamento da cozinha, nos que não se deseje utilizá-la para a preparação de alimentos, a tampa pode estar descida com a finalidade de dissipar menos calor, sempre que o regime de funcionamento não seja alto. Nos momentos de funcionamento a máxima potência, recomenda-se levantá-la para evitar possíveis deteriorações no esmalte.

II.- CONSTRUÇÃO DA CHAMINÉ

A maneira de instalar a cozinha influenciará decisivamente na segurança e no bom funcionamento da mesma.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Para assegurar uma correcta instalação é recomendável encarregá-la a um profissional.

A- Chaminés.

O funcionamento da cozinha depende :

Da chaminé.

Do modo de operar com ela.

Da qualidade do combustível utilizado.

Com os anos de utilização poderá alterar a classe de combustível mas não a chaminé, uma vez que está instalada num sítio determinado, e não é tão fácil de modificar ou mudar de lugar. A informação seguinte ajudá-lo-á a decidir-se, se pode usar a chaminé existente ou não, ou se irá construir uma nova.

1. Como funcionam as chaminés.

Um conhecimento básico da maneira de funcionar das chaminés ajudá-lo-á a tirar o maior rendimento da sua cozinha.

As principais funções da chaminé são:

- a) Evacuar os fumos e gases para fora da casa.
- b) Proporcionar tiragem suficiente no recuperador para que o fogo se mantenha vivo.

Que é a tiragem?

A tendência do ar quente a subir, cria a tiragem.

Ao acender a cozinha, o ar quente sobe pela chaminé e sai ao exterior. A conduta da chaminé aquece-se e mantém a tiragem. Enquanto a cozinha e a chaminé não estiverem quentes, a tiragem não funcionará na perfeição.

A localização, o tamanho e a altura da chaminé afectam a tiragem.

Há que considerar o seguinte:

- Chaminés situadas dentro da casa mantêm-se quentes: assim a tiragem é maior.
- O tamanho da chaminé aconselhado pelo fabricante mantém uma boa tiragem.
- A altura da chaminé afecta a tiragem: mais altura \Rightarrow melhor tiragem

A chaminé deve sobressair, pelo menos um metro da parte mais alta do telhado.

Há outros factores que afectam a tiragem:

- Casas muito bem isoladas interiormente, sem correntes de ar: ao não entrar ar no local, causa uma tiragem deficiente. Isto corrige-se enviando ar do exterior para o recuperador.
- Árvores e/ou edifícios altos próximos à vivenda dificultam a tiragem.
- A velocidade do vento. Geralmente os ventos contínuos fortes aumentam a tiragem; mas os ventos tormentosos produzem diminuição da tiragem.
- Temperatura exterior: quanto mais frio no exterior, melhor tiragem.
- Pressão barométrica. Em dias chuvosos, húmidos ou tormentosos, a tiragem é geralmente frouxa.

- Vivacidade do fogo. Quanto mais quente esteja o fogo, mas forte é a tiragem.

- Fendas na chaminé, a porta mal vedada ou suja, entradas de ar pela união dos tubos, outro aparelho ligado à chaminé, etc., podem produzir tiragens inadequadas.

2. Formação do creosoto e sua limpeza.

Quando a madeira se queima lentamente produzem-se alcatrões e outros vapores orgânicos, que ao combinarem-se com a humidade ambiente formam o creosoto. Os vapores de creosoto, podem-se condensar, se as paredes da chaminé estão frias. Se se inflama o creosoto podem-se produzir fogos extremamente fortes. Qualquer acumulação do mesmo deverá ser eliminada.

Devido a que a acumulação de creosoto depende de tantas variáveis, é muito difícil prevenir o momento em que se deve limpar a chaminé.

A inspecção visual é a maneira mais segura de se certificar se a chaminé da sua estufa está limpa de creosoto.

Por isso, recomendamos que se realizem instalações nas quais seja fácil o acesso às mesmas.

3. Opções

Se vai construir uma chaminé, tem duas alternativas:

- a) Chaminés de alvenaria.
- b) Chaminés de metal.

Os estudos reflectem que não há grande diferença em relação ao rendimento de tiragem, entre metal e alvenaria. É Você quem, segundo o seu caso, elegerá uma ou outra.

Sempre que seja possível, situe a sua chaminé dentro da casa, com o que obterá uma melhor tiragem, acumulará menos creosoto e terá uma maior longevidade.

As vantagens das chaminés de tijolo são:

- a) A massa dos tijolos e do revestimento reduz o arrefecimento dos fumos na chaminé.
- b) A característica dos tijolos de acumular o calor, permite manter a casa quente mais tempo, depois de que o fogo se tenha extinguido.
- c) Pode ser construída ao gosto particular.
- d) Se está bem construída, pode ser mais resistente ao fogo que as metálicas.

As chaminés de alvenaria devem estar bem forradas para evitar o arrefecimento dos fumos.

Devem estar construídas com materiais que suportem altas temperaturas e a corrosão.

Podem ser redondas, quadradas, etc., o que importa é a secção interna das mesmas.

Para chaminés de alvenaria, deverão respeitar-se as medidas indicadas no capítulo DADOS TÉCNICOS.

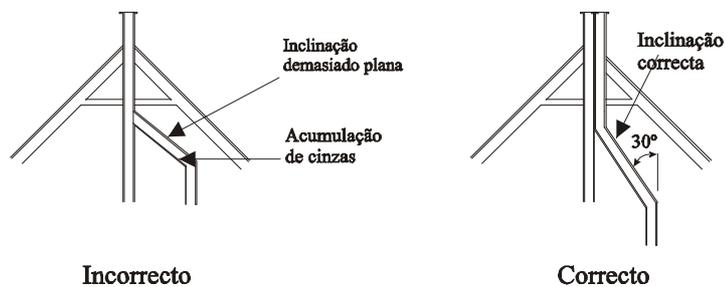
As vantagens da chaminé metálica são:

- a) Fácil instalação.
- b) Permite ligeiras mudanças de direcção da chaminé, o que facilita maior flexibilidade na eleição do lugar onde instalar o recuperador.
- c) Devido à existência de curvas comerciáveis, eliminam-se os ângulos vivos que dificultam a tiragem.

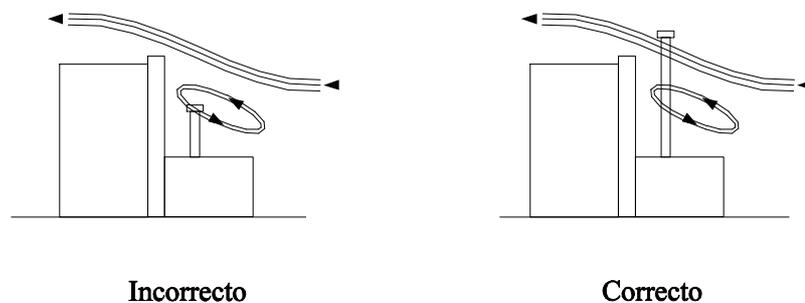
4. Algumas normas

Em continuação indicamos outras normas que devem ser respeitadas na construção da chaminé:

- a) Utilizar materiais resistentes e incombustíveis. Não montar tubos de fibrocimento.
- b) Escolher um traçado o mais vertical possível. Não ligar vários aparelhos à mesma chaminé.

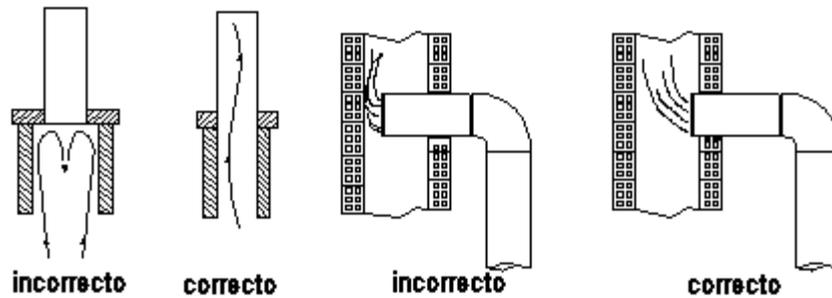


- c) Evitar que a conduta termine em zonas próximas a construções, devendo ultrapassar em altura o cume mais próximo.

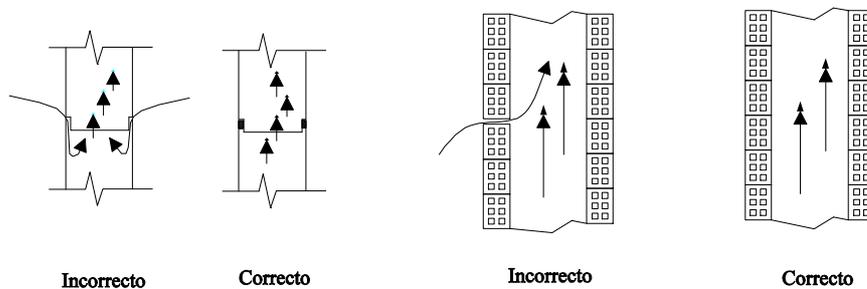


- d) Eleger para a conduta um lugar o menos exposto a arrefecimentos. A ser possível, que a chaminé esteja pelo interior da casa.

e) As paredes internas devem ser perfeitamente lisas e livres de obstáculos. Nas uniões de tubos com chaminés de obra, evitar os estrangulamentos.



f) É muito importante que as uniões dos tubos estejam muito bem seladas para tapar as possíveis fissuras que permitam a entrada de ar.

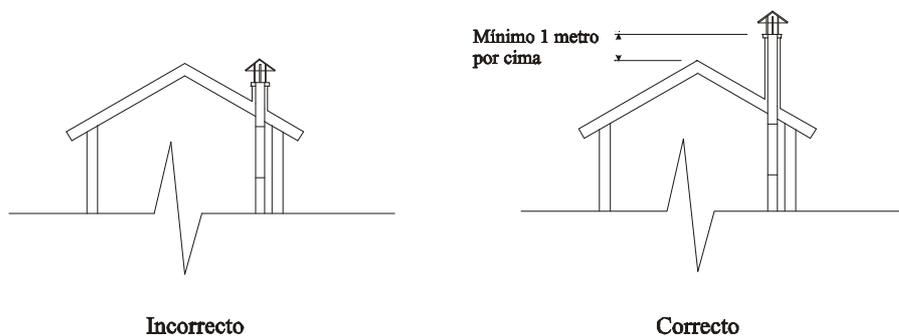


Para comprovar a estanquicidade da chaminé proceder da seguinte forma:

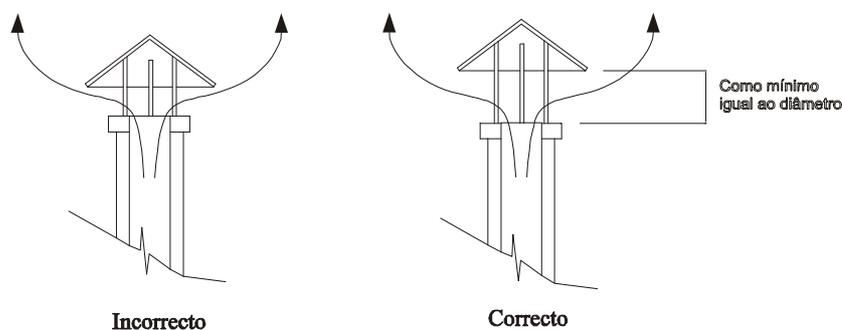
- Tapar a saída no telhado.
- Introduzir papéis e palha húmida pela parte inferior da chaminé e acendê-los.
- Observar as possíveis fissuras por onde sai o fumo e vedá-las.



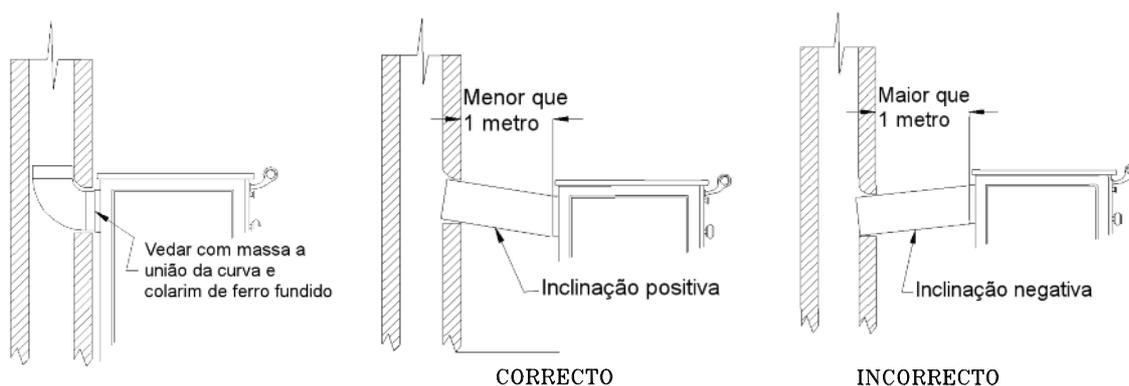
g) É muito importante que a chaminé ultrapasse em metro a parte mais alta da casa. Se for necessário aumentar a tiragem, dever-se-á elevar a altura da chaminé.



h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.



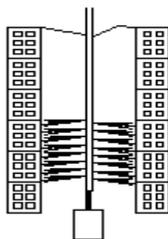
i) Quando a cozinha se liga a uma chaminé de obra, recomenda-se instalar uma curva a 90° de ferro fundido ou de chapa de aço, procurando que a ligação seja totalmente estanque.



Industrias Hergom, S.A., para conseguir um perfeito funcionamento das suas cozinhas, fornece tubos, curvas e adaptadores, de acordo com as medidas que se indicam no catálogo correspondente.

j) Evitar o excessivo comprimento na ligação da cozinha com a chaminé e a inclinação negativa.

k) Limpar a chaminé pelo menos uma vez ao ano.



A limpeza mais eficaz para as condutas de chaminé, é com a utilização de escovilhões de limpeza apropriados. Existem também, produtos químicos que ajudam a retardar a limpeza clássica com escovilhões.

Os escovilhões têm que ser o mais justos possível ao diâmetro da chaminé.

l) A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos simples, devem ser vedados com massa refractária.

m) As chaminés exteriores metálicas deverão construir-se com tubos duplos calorifugados, especiais para combustíveis sólidos.

6.- Instalação da válvula de regulação de tiragem e registo de limpeza.

Apesar das cozinhas fechadas estarem dotadas de um sistema para a regulação da entrada do ar necessário para a combustão, é aconselhável, principalmente para as instalações com uma tiragem elevada (depressão), motivado pela altura (mais de 5 metros), boa construção, isolamento, etc., colocar um registo na parede, à saída da cozinha, que nos ajude a controlar melhor a tiragem, e como consequência, a potência calorífica e consumo de combustível.

Este registo, pelo seu particular desenho, não só permite o controlo da tiragem, como também, ao dispor de uma janela de aceso ao interior da chaminé, permite uma limpeza mais fácil e em consequência, um melhor funcionamento.

Este registo coloca-se facilmente seguindo as instruções que se indicam no desenho. (Fig.11)

É **MUITO IMPORTANTE** que a chapa corta-tiragem não chegue a fechar totalmente a passagem de fumos, já que isto poderá originar algum acidente ao não permitir a evacuação dos mesmos quando se fecha completamente.

A secção livre de segurança para a circulação dos fumos não deve ser inferior a 20% da abertura do aro de ferro fundido. Se for necessário, cortar a chapa “CORTA-TIRAGEM” para manter o espaço livre recomendado.

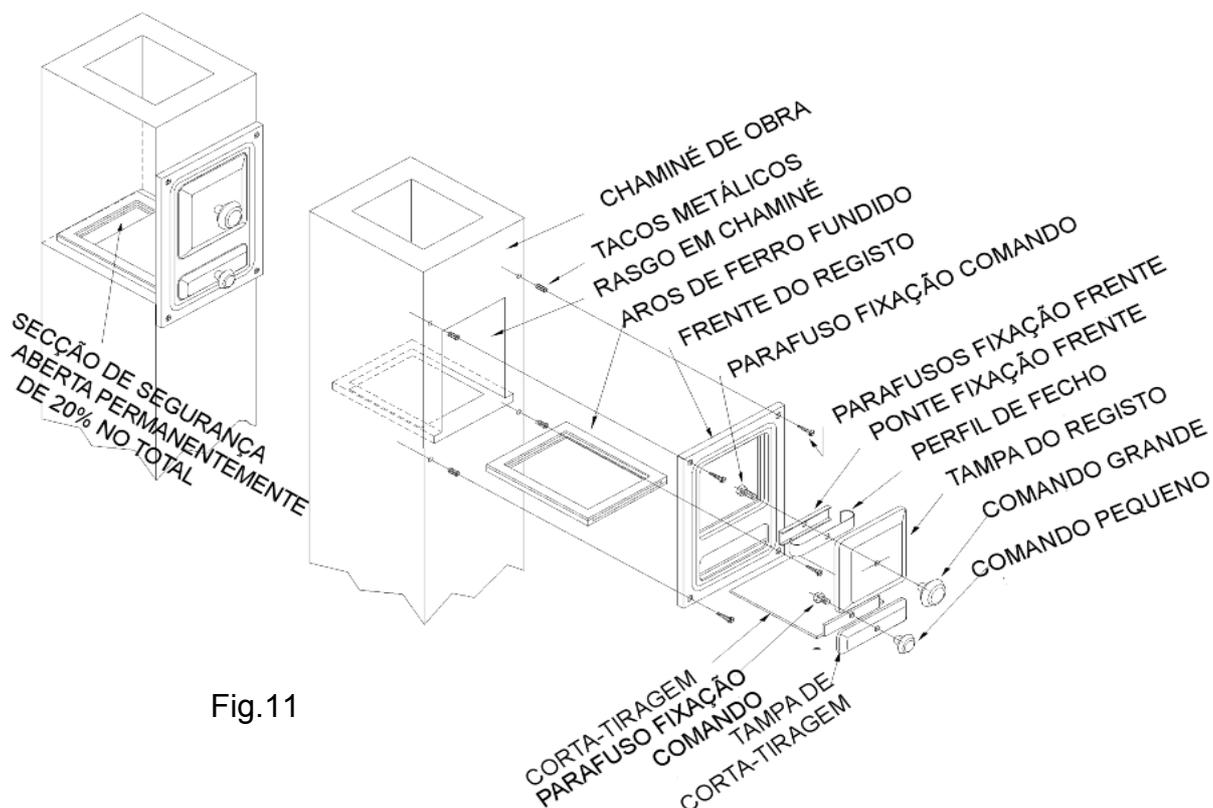


Fig.11

III.- MONTAGEM

A cozinha Hergóm modelo L-05 C.C.E. é fornecida totalmente montada e o único que requer é a ligação à chaminé e às tubagens do circuito de aquecimento.

A ligação a uma chaminé metálica é recomendável fazê-la seguindo as instruções do capítulo II.

ATENÇÃO! É muito importante que entre o contorno da cozinha e os móveis mais próximos exista uma separação mínima de 50 mm. A radiação aos móveis pode minimizar-se protegendo as zonas ou faces próximas à cozinha, mediante material isolante, lã-de-rocha, fibra cerâmica, ou similar.

IV.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Hergóm dispõe dos seguintes acessórios para esta cozinha:

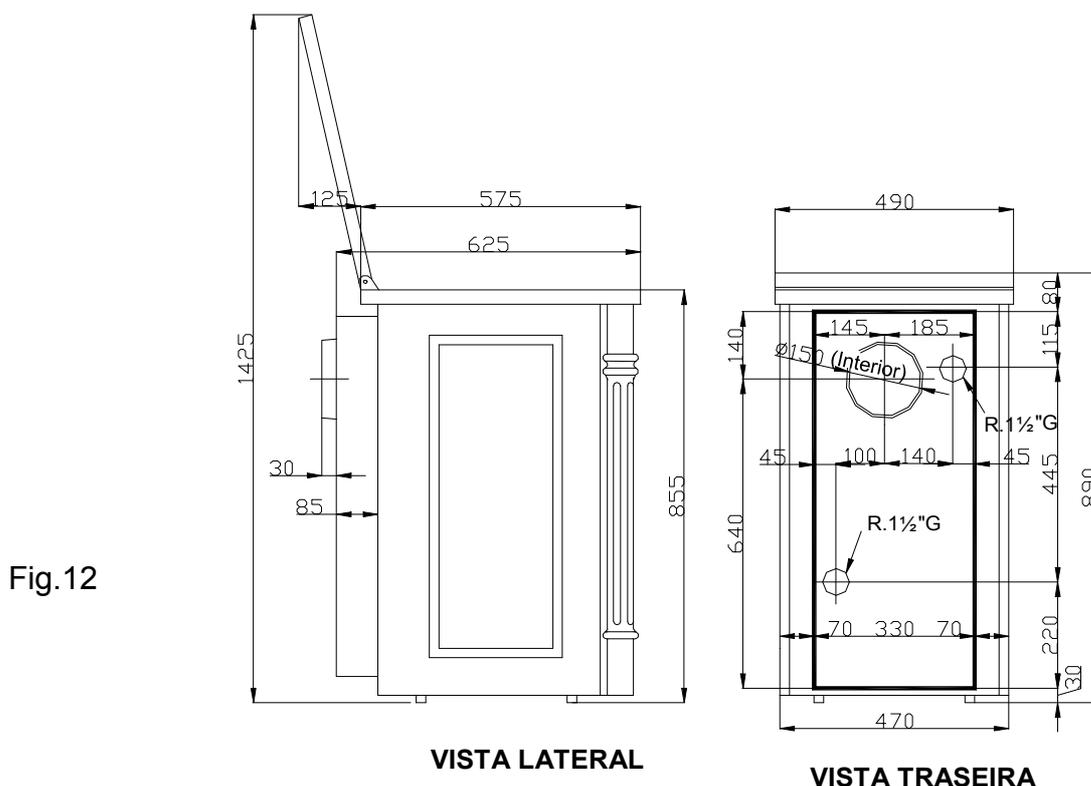
- Tubos de aço em esmalte vitrificado.
- Tubos de aço inoxidável.
- Curvas e chapéus para a construção da chaminé.
- Vaso de expansão de 30 l.

V.- DADOS TÉCNICOS

MODELO	MEDIDAS COZINHA			MEDIDAS FORNALHA			PESO (KG)	MEDIDA MÍNIMA CHAMINÉ		
	Alt. mm	Larg. mm	Prof. mm	Alt. mm	Larg. mm	Prof. mm		Chapa mm	Obra mm	Altura m (1)
L-05 CCE	855	625	490	410	430	250	173	Ø150	170x170	5-6

MODELO	TIRAGEM mm c.d.a.	POTÊNCIA CALORÍFICA APROXIMADA						Capacidade da caldeira em litros	Consumo antracite 30/50 Kg/h
		Kcal/h		kW		BTU/h			
L-05 CCE	2,5	Total	Caldeira	Total	Caldeira	Total	Caldeira	22	4,1
		20.500	17.540	23,83	20,39	81.349	69.603		

(1) Altura recomendada. Para outras alturas consultar o Distribuidor ou o Fabricante.



VI.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Com cada cozinha entrega-se um jogo de ferramentas da fornalha, composto de um gancho para remover a fornalha e manejo das argolas da mesa de trabalho, assim como de um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de registo de fuligem.

Antes de acender a cozinha deve comprovar que a conduta de fumos está perfeitamente limpa, para obter uma boa tiragem.

Ao acender a cozinha, feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário situada na porta do cinzeiro, e se for necessário abra esta porta.

Se, por estar fria a chaminé, a tiragem for deficiente, esta pode activar-se introduzindo papéis acesos pelo registo de limpeza situado na parede, por cima da cozinha.

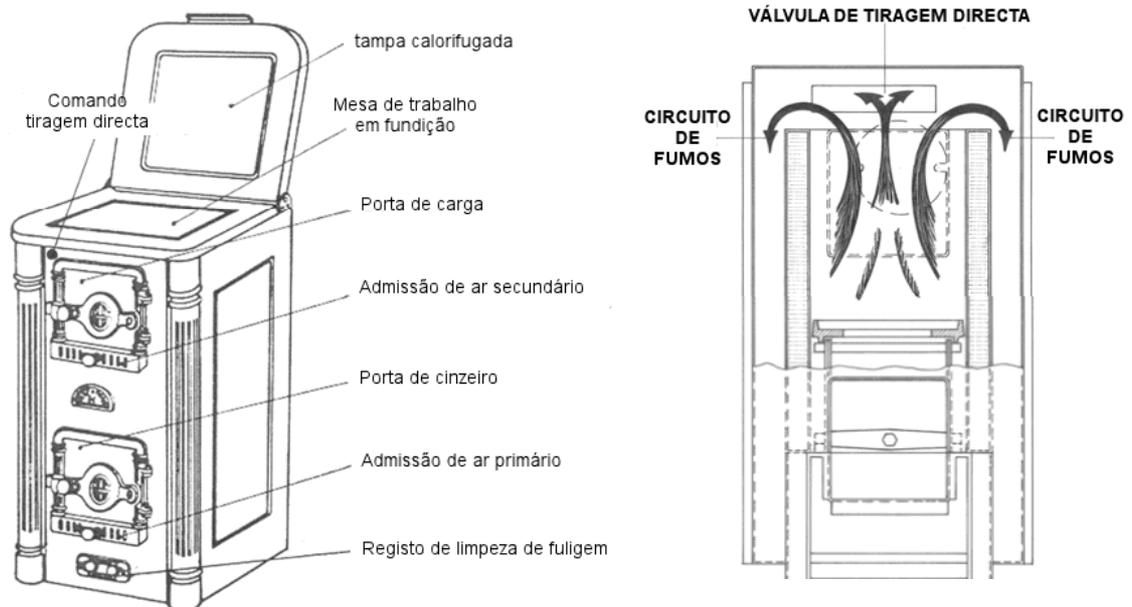
Uma vez acesa, regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar situada na porta do cinzeiro e na porta de lenha, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, além de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

A mesa de trabalho não deve pôr-se nunca ao rubro (cor vermelha).

A carga de combustível não deve superar os 50% da capacidade da fornalha, nem deixar a porta de lenha ou do cinzeiro aberta.

Não aproximar a lenha ou carvão à porta de carga, para evitar deteriorações no esmalte da frente.

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a cozinha esteja fria, utilizando para as partes esmaltadas água ligeiramente sabonosa e panos húmidos. Evitar a utilização de detergentes fortes, componentes ácidos ou abrasivos, ou qualquer outro produto que possa danificar o esmalte. O esmalte uma vez deteriorado não se pode recuperar.



Regulação da tiragem.

Fornece-se com a cozinha uma válvula de correição para aplicação na parede, que permite aumentar ou diminuir a secção da chaminé e desta forma regular a tiragem (fig.11).

Tanto a porta de lenha, como a do cinzeiro, estão dotadas de válvulas correições com as que se pode regular a admissão de ar secundário e primário, respectivamente.

Tiragem directa

Para evitar que por uma tiragem deficiente da chaminé (por estar fria) saia fumo, recomenda-se que antes de acender a cozinha, se abra a portinhola da tiragem directa. Para isso, puxar o comando (botão) situado na frente, por baixo do aro da mesa de trabalho. Empurrar o comando até que toque com a frente uma vez quente a chaminé.

Primeiro acendimento:

Recomenda-se que o primeiro acendimento se realize com fogo lento durante 3 ou 4 horas, para se conseguir a estabilização das distintas peças, e evitar assim alguma possível rotura.

VI.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Da frente esmaltada, mesa de trabalho e laterais.

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a fornalha esteja fria, utilizando para isso, panos ligeiramente húmidos de água sabonosa, secando-a de seguida.

Evitar utilizar detergentes fortes ou produtos abrasivos que possam danificar o esmalte.

As ferragens de latão limpam-se à maneira clássica, utilizando produtos específicos para tal.

Da mesa de trabalho polida.

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la frequentemente com um detergente abrasivo em pó e uma escova metálica, secando-a de seguida. Tome precaução para não danificar o aro esmaltado.

Das cinzas

Quando seja necessária esta operação, sacuda a grelha para que caia a cinza ao cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e retire-o imediatamente da casa.

Da fuligem

A tampa de registo para limpeza da fuligem está localizada na parte inferior da frente. Esta tampa utiliza-se para a limpeza da fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

VII.- SEGURANÇA.

Existem possíveis riscos que há que ter em conta à hora de fazer funcionar a sua cozinha de combustíveis sólidos, seja qual for a marca.

Estes riscos podem minimizar-se seguindo as instruções e recomendações que damos neste manual.

De seguida recomendamos uma série de normas e conselhos, mas principalmente recomendamos-lhe que utilize o seu bom sentido comum.

1. Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.

2. Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.

3. Deixar uma separação de 50 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma.

4. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e retirar-se imediatamente da casa.

5. Não devem utilizar-se jamais, combustíveis líquidos para acender a sua cozinha. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).

6. Fazer inspecções periódicas da chaminé e limpá-la cada vez que seja necessário.

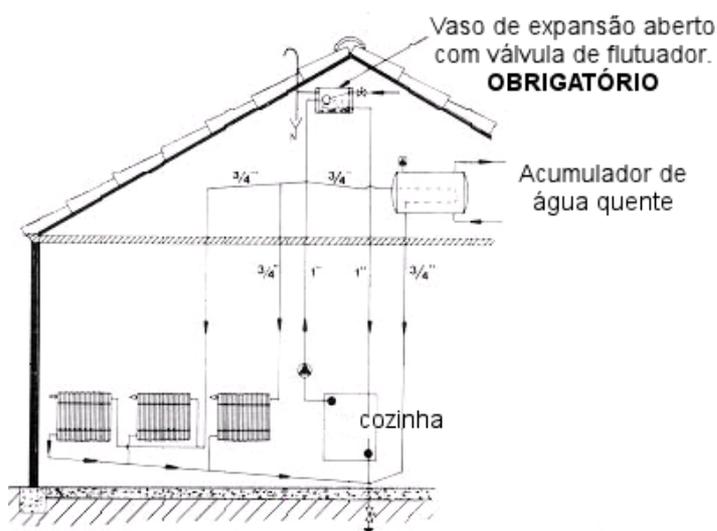
7. Não a posicionar próxima de paredes de fácil combustão, ou que tenham algum tipo de superfície susceptível de se deteriorar ou deformar pelo efeito da temperatura (vernizes, pinturas, P.V.C., etc.).

VIII.- IDEIAS ESQUEMÁTICAS DE INSTALAÇÕES

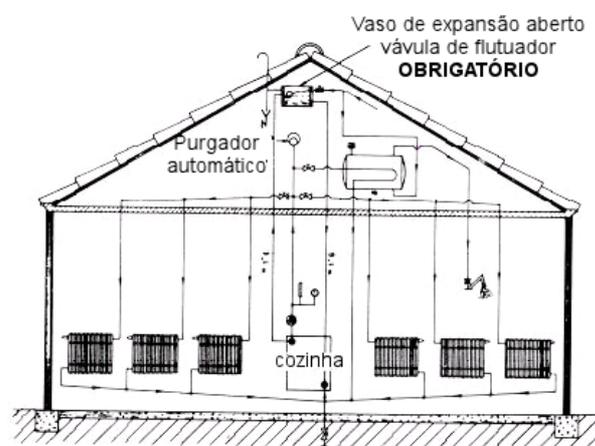
Neste tipo de instalações é rigorosamente imprescindível instalar vaso de expansão aberto, com válvula de flutuador para enchimento automático.

A instalação deste tipo de vaso de expansão oferece a vantagem e tranquilidade de ter garantido o enchimento do circuito, repondo a perda de água originada por um qualquer imprevisto.

Para evitar que se possa danificar a cozinha por um excessivo aquecimento da caldeira, devido a uma avaria da bomba aceleradora ou por falta de corrente eléctrica, recomenda-se, se for possível, que pelo menos os primeiros radiadores e o acumulador de água quente sanitária se instalem de forma que possam trabalhar por termosifão, utilizando tubos de maior diâmetro nestes tramos.



ESQUEMA DE INSTALAÇÃO DE AQUECIMENTO E ÁGUA QUENTE SANITÁRIA EM BI-TUBULAR



ESQUEMA DE INSTALAÇÃO E ÁGUA QUENTE SANITÁRIA EM BI-TUBULAR COM DISTRIBUIÇÃO SUPERIOR, SISTEMA DE TRANSBORDO E BOMBA CIRCULADORA

MUITO IMPORTANTE

A pressão máxima de trabalho da cozinha não deve ser superior a 0,5 Kg/cm².

RECOMENDAMOS QUE A INSTALAÇÃO SEJA EFECTUADA POR UM PROFISSIONAL EM AQUECIMENTO.

Se por descuido se acende a cozinha sem estar cheio o circuito de água, apagá-la imediatamente, esvaziando de combustível a fornalha para não danificar a caldeira.

JAMAIS ENCHER DE ÁGUA O CIRCUITO DE AQUECIMENTO HAVENDO FOGO NA FORNALHA.

O surgimento de água no cinzeiro, sobretudo nos primeiros acendimentos, pode-se dever a condensações, que tendem a desaparecer com o uso da cozinha.

IX.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., coloca à sua disposição uma série de produtos para a conservação dos seus fabricados:

- **Pasta refractária**, para melhorar a estanqueidade e vedação.
- **Anti-fuligem**, poderoso catalisador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.
- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precisa de um acendimento rápido e limpo.
- **Limpa vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de estufas, chaminés, 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: hergom@hergom.com web: www.hergom.com
Santander (España)