

hergom

COCINA ABIERTA - CERRADA

Modelos

L-07

**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION, USO Y
MANTENIMIENTO**

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA
MANUNTENZIONE**

**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION,
L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN**

**INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E
UTILIZAÇÃO**

Bienvenidos a la familia Hergóm.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina L-07 que representan en técnica y estilo un importante avance sobre las cocinas de carbón y leña.

Tenemos la seguridad de que su nuevo modelo de Hergóm habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo.

Poseer un modelo de Hergóm es la manifestación 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 de la misma, 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 concebido. Lea enteramente estas instrucciones y confíe el trabajo a un especialista.

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.

La responsabilidad por vicio de fabricación, se someterá al criterio y comprobación de sus técnicos, estando en todo caso limitada a la reparación o sustitución de sus fabricados, excluyendo las obras y deterioros que dicha reparación pueda ocasionar.

I.- PRESENTACIÓN

Este modelo de cocina se suministra en versiones diferentes, que relacionamos a continuación:

Modelo L-07 C.H. – Versión cerrada, para instalación junto a muebles de cocina. Servicios domésticos normales.

Modelo L-07 CC. – Versión cerrada, para instalación junto amuebles de cocina. (CALEFACTORA).

Modelo L-07 CC.E. – Versión especial, con cubre encimeras calorífugada y elevador de parilla, sobre base del modelo CC.

Modelo L-07 CA-1. – Versión abierta, con paila de idéntica potencia calorífica a la L-07 CC, para recibirla en obra de albañilería. (CALEFACTORA).

Modelo L-07 CA-2. – Versión abierta, con paila de mayor potencia calorífica que las

anteriores y de un fácil montaje en obra de albañilería. (CALEFACTORA).

Modelo L-07 A. – Versión abierta para empotrar en obra de albañilería. Para este modelo se seguirá el proceso habitual para el montaje de cocinas abiertas, que se indica en instrucciones aparte. (NO CALEFACTORA).

Según los modelos, el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada y los herrajes de latón fundido pulimentado, o con baño de cromo.

Las encimeras también según modelo, son las clásicas de hierro fundido pulida con arandelas o enmarcadas en acero esmaltado con placa de hierro fundido pulido (Pulifer) o con placa vitrocerámica (Vitro).

2. INSTALACIÓN

La manera de instalar la cocina influirá decisivamente en la seguridad y buen funcionamiento de la misma.

Es muy importante realizar una buena instalación.

Una instalación correcta de la cocina y de la chimenea puede ser engorrosa y a menudo es mejor dejársela a un profesional.

Si decide hacerlo Vd. mismo y tiene dudas, pida información a un experto o llámenos directamente a fábrica.

Chimenea

El funcionamiento de la cocina depende de:

- 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 si decide construir una nueva.

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

Cómo funcionan las chimeneas

Un conocimiento básico de la manera de funcionar las chimeneas le ayudará a sacar el mayor provecho a su cocina HERGÓM mod L-07. La función de la chimenea es:

a) Evacuar los humos y gases sin peligro fuera de la casa.

b) Proporcionar tiro suficiente al HOGAR para que el fuego se mantenga vivo.

¿Qué es el tiro?

La tendencia del aire caliente a subir crea el tiro. Al encender el HOGAR 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 chimenea no está caliente, 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 aconsejado de la chimenea, mantiene un buen tiro.

– La altura de la chimenea afecta al tiro; más altura mejor tiro.

Hay otros factores que afectan al tiro:

– Casas muy bien aisladas interiormente, sin corrientes de aire; al no entrar aire en el local causa un tiro deficiente. Esto se corrige mandando aire del exterior hacia el HOGAR.

– Árboles y/o edificios altos próximos a la vivienda.

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, más fuerte es el tiro.

– Grietas en la chimenea, entradas de aire por la unión de los tubos, otro aparato conectado a la chimenea, etc., pueden producir tiros inadecuados.

Opciones

Si va a construir una chimenea para la cocina HERGÓM mod. L-07, tiene dos alternativas:

a) Chimenea de albañilería.

b) Chimenea de metal.

Los estudios reflejan que no hay gran diferencia en cuanto al rendimiento de tiro, entre metal y albañilería. Es Vd. el que, según su casa, elegirá una u otra.

Siempre que sea posible, sitúe su chimenea dentro de la casa, con lo cual tendrá mejor tiro, acumulará menos creosota y tendrá mayor vida.

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 la sección interior de las mismas.

Para chimeneas de albañilería en el mod. L-07, deberán respetarse las siguientes medidas:

Chimenea redonda de un diámetro de 150 mm, chimenea cuadrada 170x170 mm.

LAS VENTAJAS DE LAS CHIMENEAS METÁLICAS 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.

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.

La conexión a la chimenea se hace con tubo metálico de 150 ó 170 mm de diámetro, según se conecte al collarín de hierro fundido por el interior o exterior del mismo.

Es importantísimo sellar la unión collarín-tubo mediante masa de yeso, barro refractario u otro material, para impedir la entrada de aire por esa zona.

La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de los tubos metálicos sencillos, deben ser sellados con masilla refractaria.

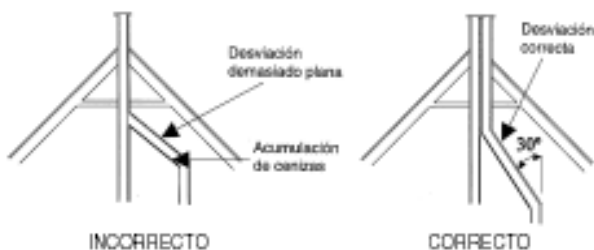
Cada tubo debe encajar con el siguiente, de forma que se evite que la creosota que pueda formarse salga al exterior. Esta regla debe seguirse siempre que se utilice como

combustible leña o indistintamente carbón o leña.

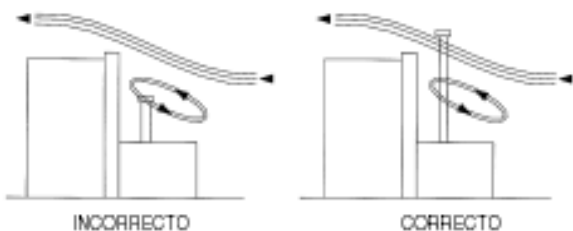
Normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea

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

b) Escoger un trazado lo más vertical y recto posible, y no conectar varios aparatos a la misma chimenea.

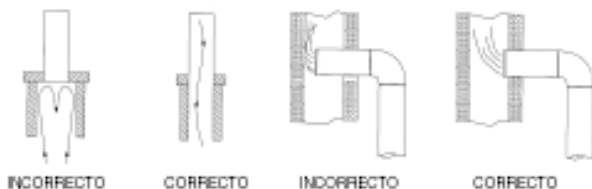


c) Evitar que el conducto desemboque en zona cercana a construcciones, debiendo sobrepasar en altura a la cumbre más próxima, si existe edificio colindante.

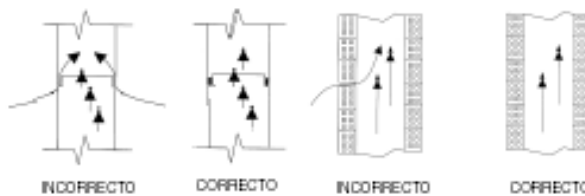


d) Elegir para el conducto un lugar lo menos expuesto a enfriamientos. De ser posible, que la chimenea esté por el interior de la casa.

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 tapan las posibles fisuras que permitan la entrada de aire.



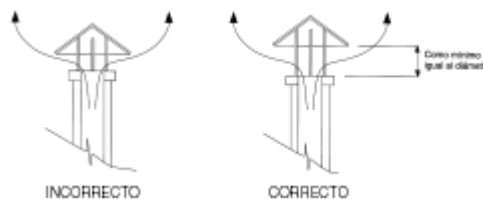
Para comprobar la estanqueidad de la chimenea, se recomienda tapan la salida en el tejado e introducir papeles con paja húmeda por la parte inferior de la chimenea para observar los posibles escapes.



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

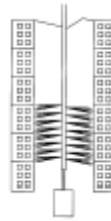


h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.



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

Cuando la cocina se conecta a una chimenea de obra, se recomienda instalar un codo a 90° de chapa de acero, procurando que la conexión sea totalmente estanca.



j) Evitar la excesiva longitud de la conexión de la cocina o estufa con la chimenea y la inclinación negativa.



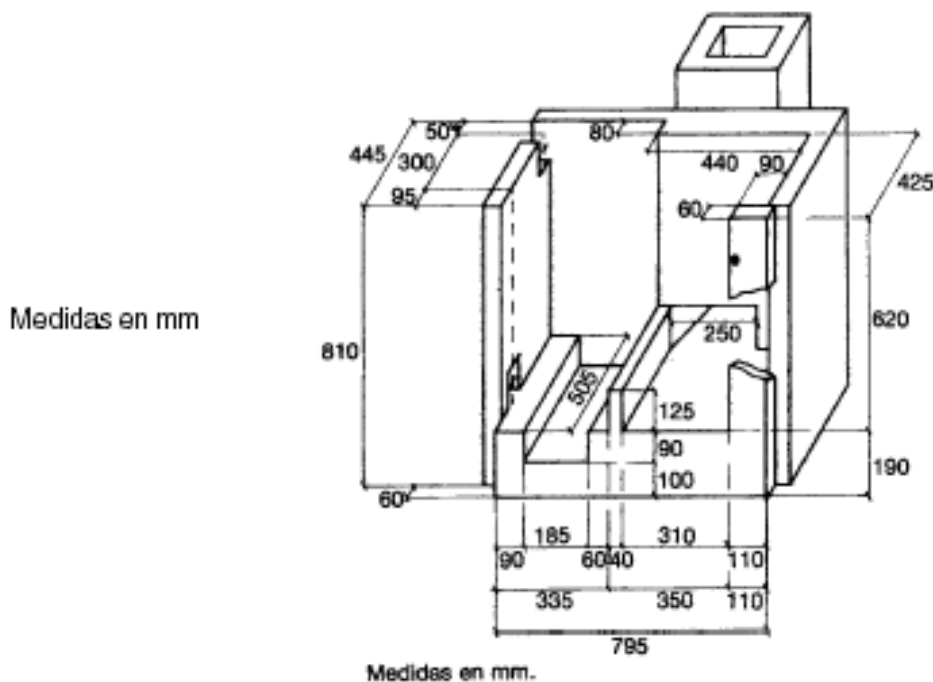
No aconsejamos el uso de productos químicos, sales o cualquier otro producto destinado a la limpieza de chimeneas. La manera más efectiva de limpieza de la chimenea, es por medio de cepillos deshollinadores apropiados. Los cepillos tienen que ser lo más ajustados posibles al diámetro de la chimenea.

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

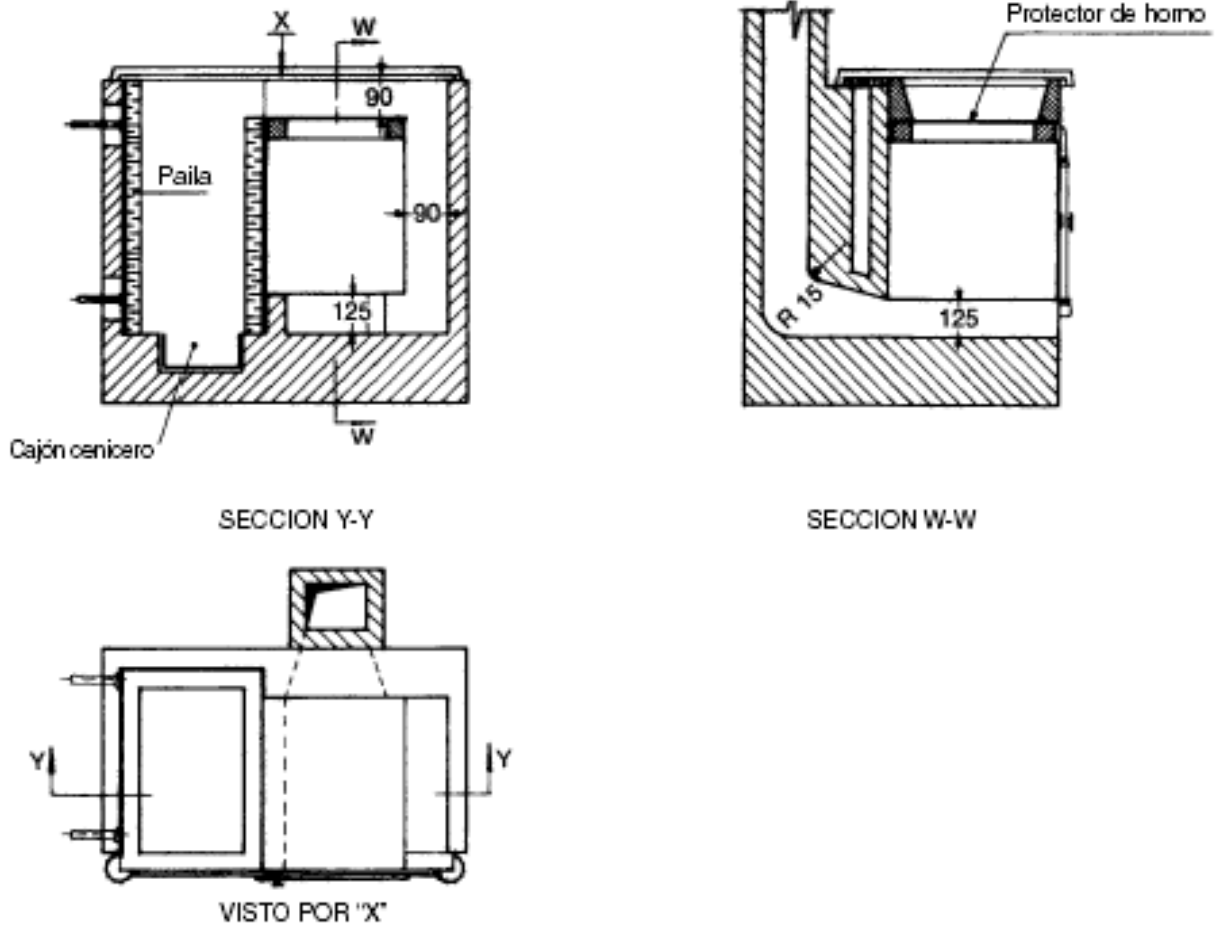
3. MONTAJE

A) MODELO L-07 CA1

1. Deberá de prepararse una obra de albañilería para apoyo y empotrado de la cocina, según se indica en el la figura.

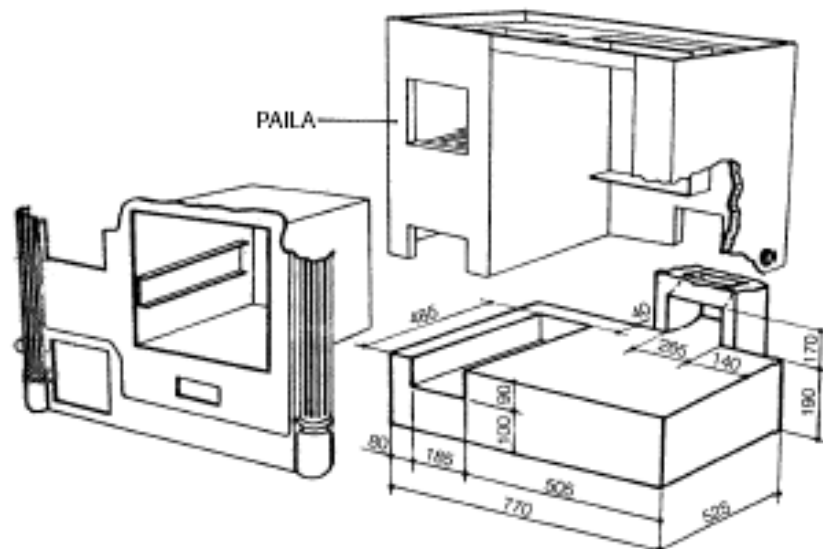


2. Plano de montaje



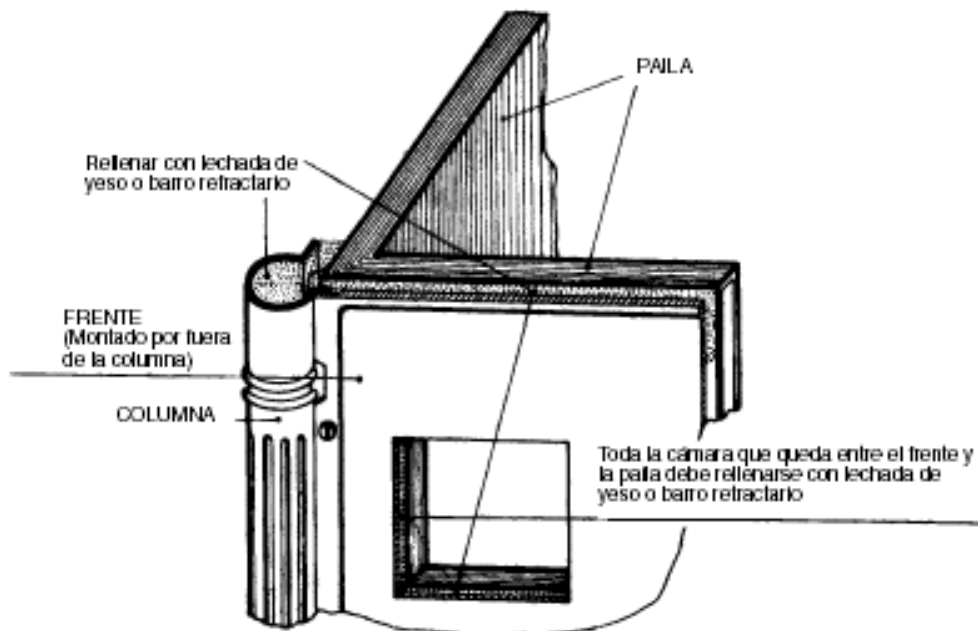
B) MODELO L-07 CA-2

1. Deberá de prepararse una obra de albañilería para apoyo de la paila, según se indica en el la figura.
2. Rellenar con lechada de yeso o pasta refractaria el hueco que queda entre el frente de hierro fundido y la paila



C) MONTAJE DEL FRENTE Y COLUMNAS EN LAS COCINAS L-07 CA

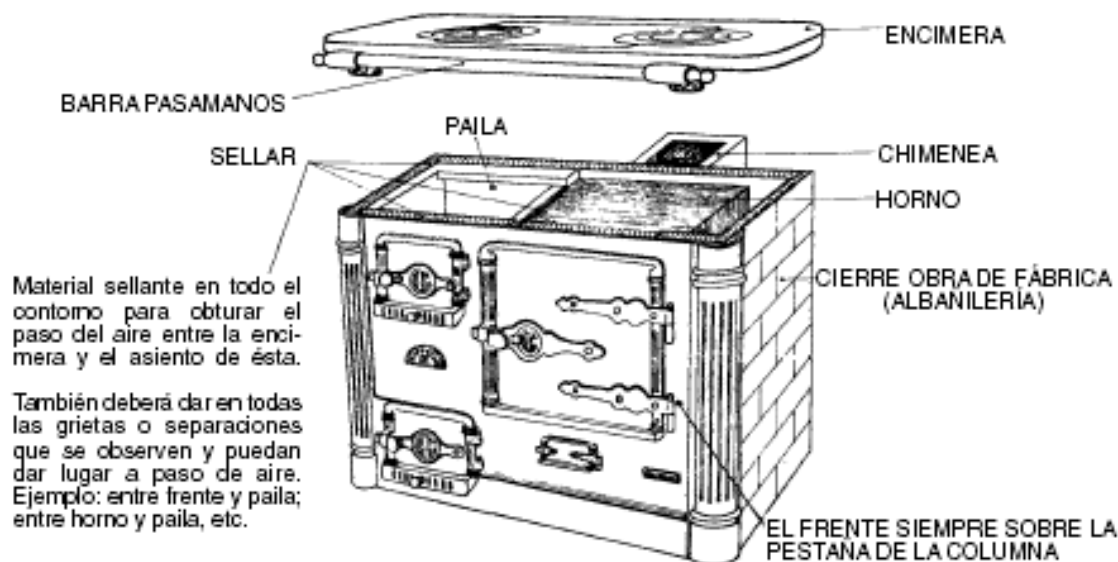
- 1 Atomillar el frente con las columnas (el frente debe montar pro fuera de las columnas)
- 2 Presentar el conjunto en la paila y amarrar las COLUMNAS en los tacos laterales roscados (solo en el modelo L-07 CA2)
- 3 Rellenar con lechada de yeso o pasta refractaria el hueco que queda entre el frente de hierro fundido y la paila



D) SELLADO DE LA ENCIMERA

Una vez instalada la cocina en su lugar definitivo, se debe proceder al sellado de la misma, para impedir la entrada de aire del exterior que perjudique el tiro. Para ello preparar masa de yeso o barro refractario y con la encimera quitada, tapar abundantemente todas las juntas. Es importante realizar bien este sellado, para obtener la misma potencia y el

máximo rendimiento de la cocina. No limitar el contorno de la encimera, para permitirle la dilatación al calentarse. Sentarla sobre yeso o barro refractario e interiormente, con la mano, en las zonas que sean accesibles, alisar y aplicarle mas yeso o barro para conseguir una total hermeticidad.



E) MONTAJE DE LA BARRA PASAMANOS COCINA L-07

Los soportes tendrán su tuerca montada, haciendo tope la misma sobre su propia base.

Soporte izquierdo: introducir girando en el sentido de las agujas del reloj. Llegando a tope se sitúa en horizontal con la parte esférica al exterior. Manteniendo la posición del soporte se aprieta la tuerca sobre el esquinero y se logra su fijación (fig. 1 y 2).

Soporte derecho: introducir girando en el sentido de las agujas del reloj, y faltando $\frac{1}{2}$ vuelta para llegar al tope, se posiciona oblicuamente con la parte esférica hacia abajo y al exterior (fig. 2 y 3).

Barra pasamanos: introducir en el soporte izquierdo y abocar sobre el derecho (fig. 3). Girando el soporte derecho en el sentido contrario a las agujas del reloj introduciendo la barra pasamanos en el mismo y posicionándolo en horizontal (fig. 4). Manteniendo la posición del soporte, se aprieta la tuerca sobre el esquinero y se logra su fijación.

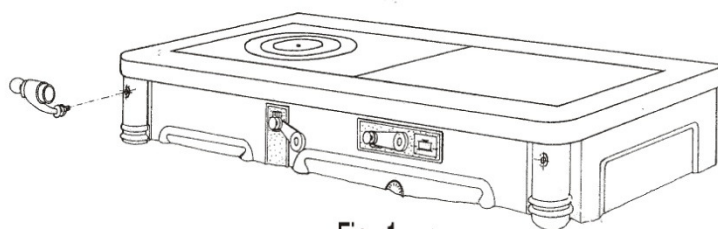


Fig. 1

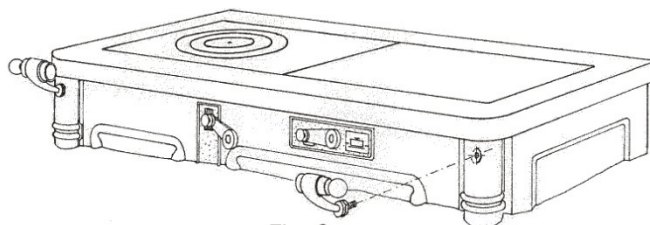


Fig. 2

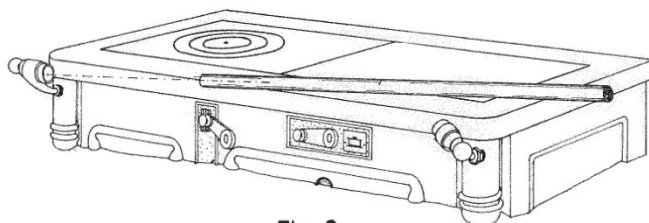


Fig. 3

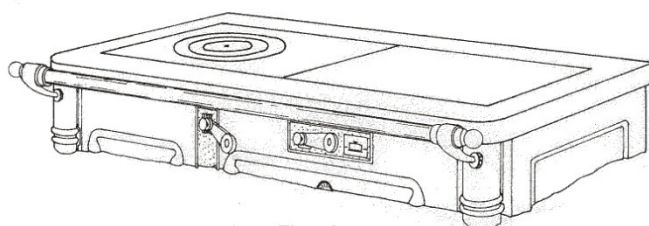


Fig. 4

F) ACCESORIOS

Con el objeto de realzar la belleza de la cocina, INDUSTRIAS HERGÓM, S.A., suministra como accesorios:

- **Cubreencimera sencilla** (común para todos los modelos L-07 con encimera clásica de hierro fundido). Encaja perfectamente en la encimera y se utiliza en los períodos en que la cocina está fuera de servicio.

Está construida en chapa de acero esmaltada, en el mismo color brillante que el resto de la cocina.

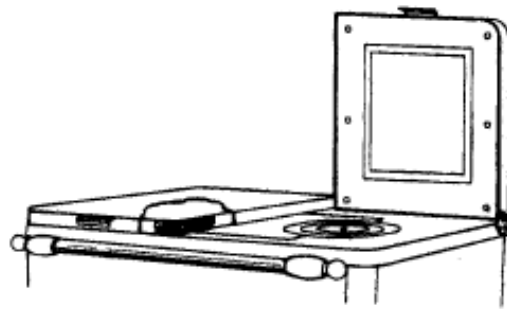
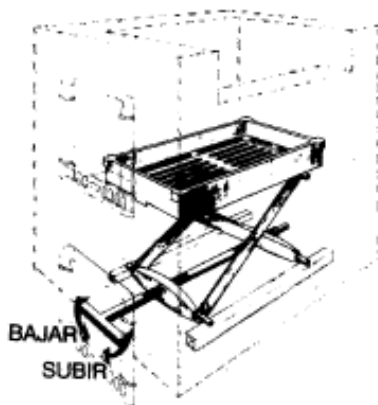
- **Cubreencimera calorifugada** (sólo en el modelo L-07 C.C. E.) Construida en dos partes y cada una a su vez de doble pared con fibra aislante tipo sándwich. Tanto la tapa como el forro están fabricados en chapa de acero esmaltado con el mismo tipo de esmalte que la cocina y están preparadas

para cubrir la encimera en los períodos de tiempo en los que sólo se utiliza la cocina para calefacción.

Se recomienda que en los períodos en que se exija a la cocina la potencia máxima, se levante la cubreencimera para evitar cualquier deterioro de la misma.

- **Elevador de parrilla** (sólo en el modelo L-07 C.C.E.). La regulación de la capacidad del hogar, en este modelo, se realiza variando la altura de la parrilla, accionando el sin-fin elevador de la misma, situado en el cajón de cenicero.

La manivela para realizar dicho accionamiento se encuentra en el alojamiento previsto en el interior de la puerta del cenicero.



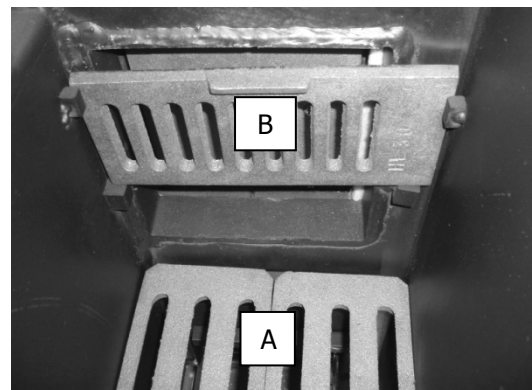
-Suplemento parrilla

Esta pieza solo se utiliza cuando se va a quemar carbón, para ello debe colocar las parrillas (A) en su posición más alta y el

suplemento parrilla (B) en la posición que se señala en las figuras.

VISTA FRONTAL

VISTA INTERIOR



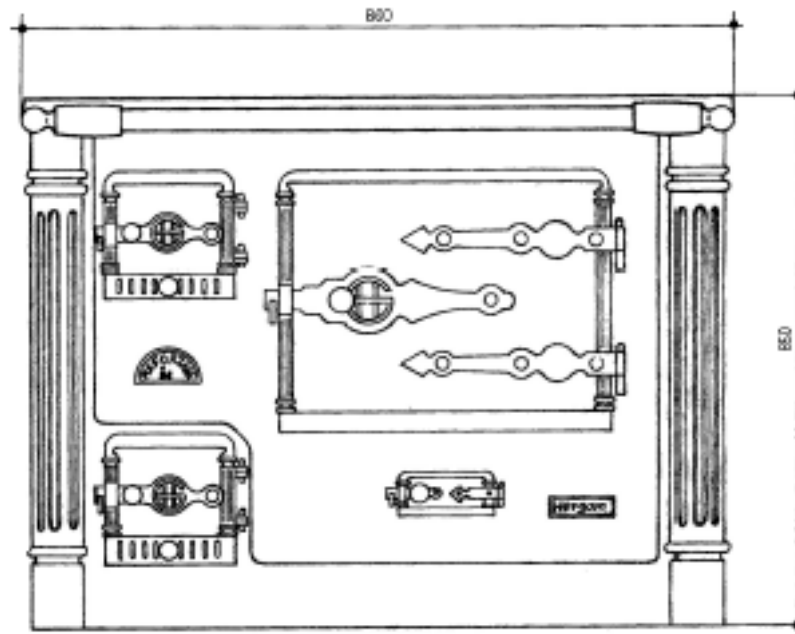
4. DATOS TECNICOS

Modelo	Peso (kg)	Potencia (kW)	Potencia termica cedida al agua (kW)	Rendimiento (%)
Cocina L-07 CA-1	183	20,2	15,8	76,5
Cocina L-07 CA-2	202			
Cocina L-07 CC	216			
Cocina L-07 CCE	235			
Cocina L-07 CH	200	10,5		75,1

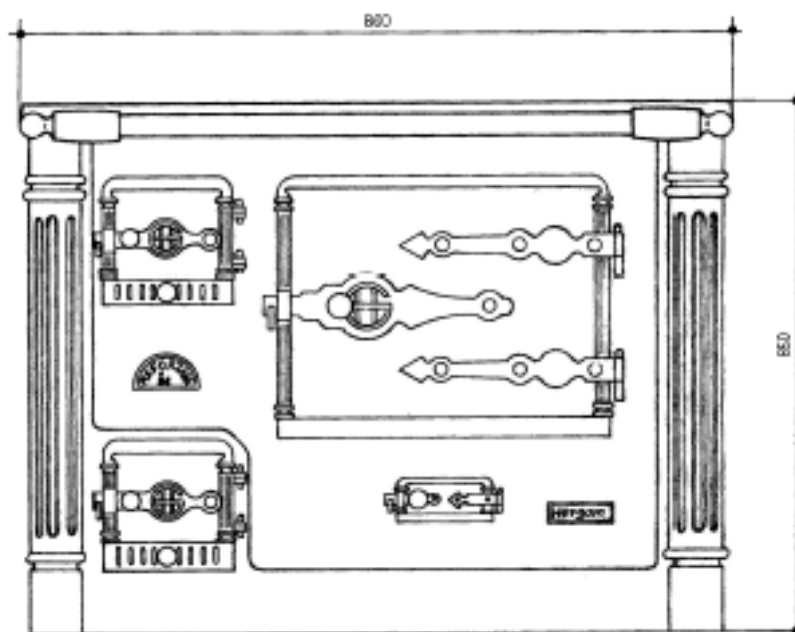
ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modelo	Medidas cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)
Cocina L-07 CA-1	850	570	860	385	350	425	420	250	430
Cocina L-07 CA-2									
Cocina L-07 CC									
Cocina L-07 CCE									
Cocina L-07 CH									

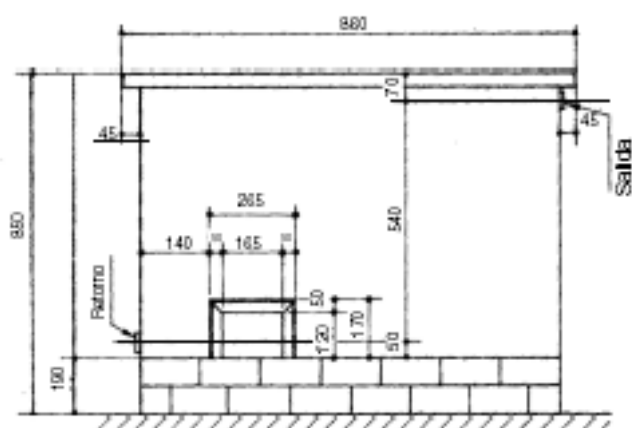
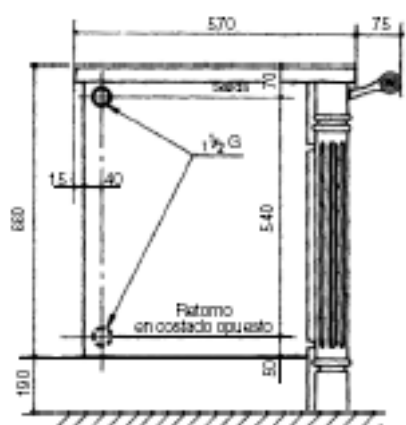
Modelo	Capacidad paila (litros)	Medidas de la chimenea			Tiro medio (CDA)
		De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m)	
Cocina L-07 CA-1	25	Ø150	175x175	5-6	2,42
Cocina L-07 CA-2	40				
Cocina L-07 CC	25				
Cocina L-07 CCE					
Cocina L-07 CH					



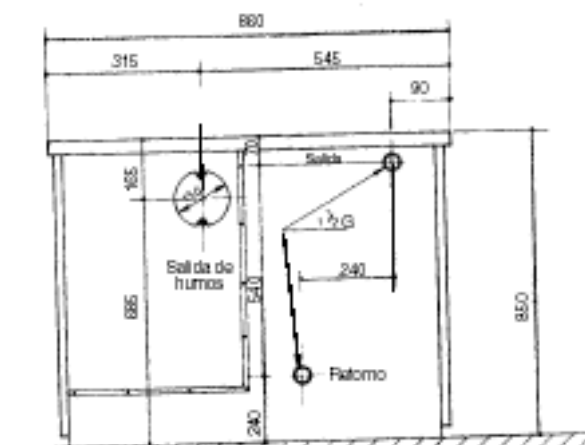
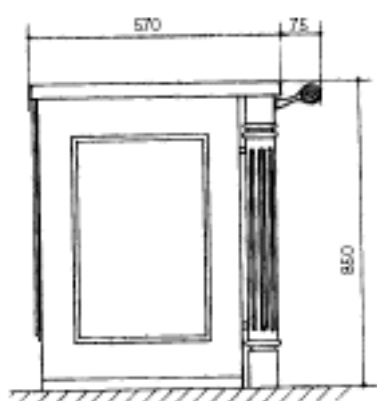
B. DIMENSIONES DE LAS COCINAS MODELO L-07.



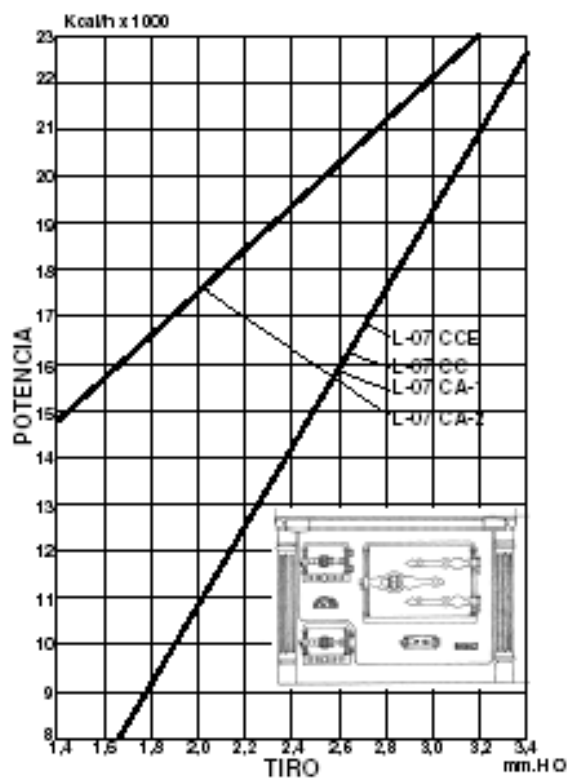
1. Del Mod. L-07 C.A.-2.



2. Del Mod. L-07 C.C. y C.H.

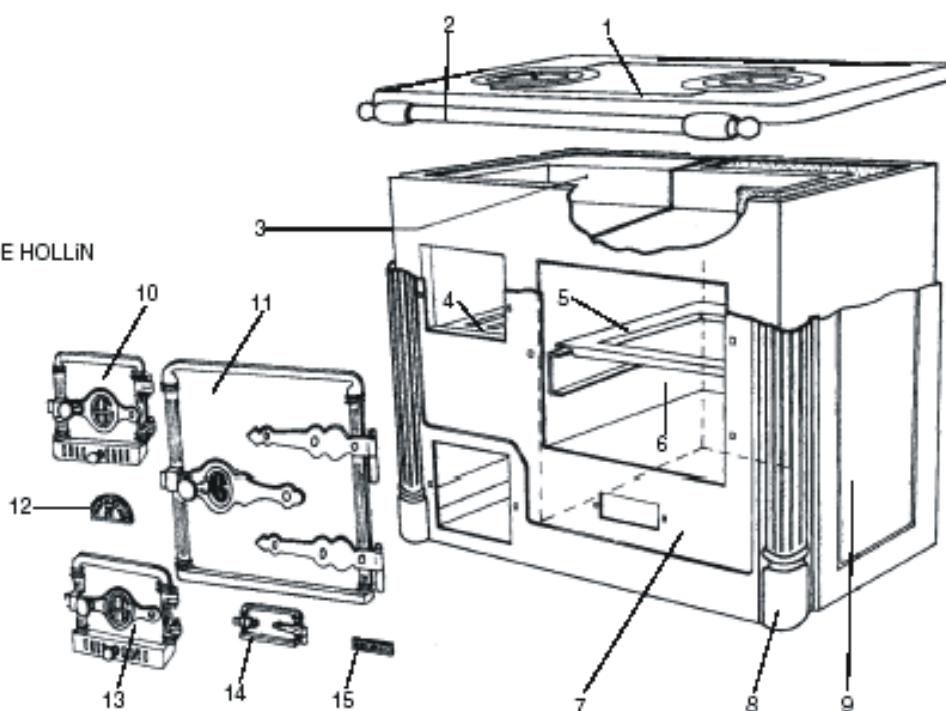


C. DIAGRAMA DE POTENCIA TÉRMICA AL AGUA



5. ANATOMÍA DE LA COCINA

- 1 ENCIMERA
- 2 BARRA PASAMANOS
- 3 PAILA/HORNILLO
- 4 PARRILLA
- 5 BANDEJA HORNO
- 6 HORNO
- 7 FRENTE COCINA
- 8 COLUMNAS
- 9 COSTADO
- 10 PUERTA PARA LEÑA
- 11 PUERTA HORNO
- 12 ANAGRAMA 'REFORZADA'
- 13 PUERTA PARA CENICERO
- 14 PUERTA REGISTRO LIMPIEZA DE HOLLIN
- 15 ANAGRAMA 'HERGÓM'



6. INSTRUCCIONES DE MANEJO

No usar como combustible maderas que provengan del mar. Las sales contenidas en ella reaccionan en la combustión liberando ácidos que atacan al hierro y el acero.

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

Antes de encenderse la cocina debe comprobarse que el hogar y conducto de humos estén perfectamente limpios, para obtener un buen tiro, pudiendo procederse al encendido por el procedimiento habitual y si por estar fría la chimenea el tiro fuese deficiente, puede activarse introduciendo por el registro de limpieza del frente situado sobre la cocina, papeles encendidos.

Conseguida la marcha normal se regula el tiro por medio de la válvula de corredera, situada en puerta de cenicero y carga de leña, hasta obtener el régimen necesario para la preparación de los alimentos, teniendo 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. La encimera no debe ponerse el rojo nunca.

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para una mejor conducta de su cocina, y para evitar combustiones extremadamente fuertes, se suministra una parrilla con 6 orificios. Si al instalarla, su cocina no alcanzase el régimen adecuado de funcionamiento, practíquela los orificios que sean necesarios para conseguirlo.

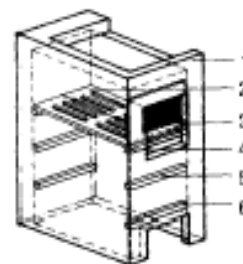
Controle siempre la temperatura del horno de su cocina, mediante el termómetro situado en la puerta. Si la temperatura alcanza los 250°C (Zona amarilla del termómetro) no adicionar más combustible, cerrar la válvula de admisión de aire del cenicero, y si fuera preciso, abrir la puerta de carga de leña para frenar la combustión.

Un calentamiento excesivo de la cocina, detectado por una temperatura de horno superior a los 300°C (Zona roja del termómetro), puede producir el deterioro de la encimera.

Para las encimeras vitrocerámicas, en la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado del protector de hierro fundido situado bajo la encimera. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Este protector va simplemente posado en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

La preparación de los alimentos se efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos.

Capacidad del hogar



- 1 PAILA
- 2 PARRILLA
- 3 PROYECTOR BOCA EN POSICIÓN ALTA
- 4 APOYO SUPERIOR DE PARRILLA
- 5 APOYO INTERMEDIO DE PARRILLA
- 6 APOYO INFERIOR DE PARRILLA

– Mixto para quemar carbón y leña.

En los hogares con paila, se dispone de tres niveles para situar la parrilla. El inferior para trabajar a potencia máxima y el central a potencia media.

Cuando se desee hacer uso reducido de la cocina, especialmente en verano aportando poco calor al agua de calefacción y/o al agua para uso sanitario, se recomienda instalar la parrilla en el nivel superior.

Primer encendido

Se recomienda que el primer encendido se realice con fuego lento durante tres o cuatro horas, para conseguir el estabilizado de las

distintas piezas y evitar así alguna posible rotura.

Muy importante: Si su encimera es de hierro fundido, antes de encender la cocina por primera vez es necesario cubrir toda la superficie de la encimera con una ligera capa de aceite de cocinar y mantenerla en fuego lento durante 3 ó 4 horas, para permitir el estabilizado. Durante este tiempo ventilar el local.

Regulación de tiro

Todas las cocinas se suministran con una válvula de corredera para su colocación en la pared, que permite aumentar o disminuir la sección de la chimenea para conseguir mayor o menor tiro.

Tanto la puerta del cenicero, como la de leña, están dotadas de válvulas reguladoras para la admisión de aire primario y secundario respectivamente.

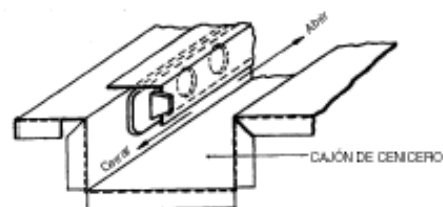
En el encendido se recomienda abrir totalmente la válvula de la puerta del cenicero y cerrar la de la puerta de leña. Una vez que la cocina ha alcanzado la temperatura de régimen normal, abrir ligeramente la válvula de la puerta de leña.

Para mantener la cocina a fuego lento, cerrar la válvula del cenicero y dejar ligeramente abierta la válvula de la puerta de leña.

Tiro directo (Cocinas cerradas). Para evitar que por tiro deficiente de la chimenea (al estar fría), salga humo, se recomienda que antes del encendido se abra la trampilla del tiro directo. Para ello, desplazar hacia fuera el tirador situado en el frente, sobre el horno, para abrirla, o, según el modelo de su cocina, quitar el tapón y arandela mediana del juego derecho y con el atizador abrir la trampilla, tal y como se indica en el dibujo. Cerrar la válvula de tiro una vez caliente la chimenea.



Si desea aumentar la potencia térmica de la cocina, abrir la trampilla auxiliar de aportación de aire primario situada en el cajón cenicero.



7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente y marco de encimera esmaltado.

La limpieza debe hacerse preferentemente cuando el hogar esté frío, empleando para ello paños ligeramente húmedos de agua jabonosa.

Evitar utilizar detergentes fuertes o productos abrasivos que pudieran dañar el esmalte.

2.- De la vitrocerámica

Nunca se debe limpiar la placa Vitrocerámica por su parte inferior.

La limpieza de la superficie exterior se efectuará sólo con rasqueta y productos apropiados para las vitrocerámicas, de venta en supermercados, droguerías, grandes superficies etc.,...

Rasqueta :

Se utiliza para limpiar los restos de comida, salpicaduras de grasa, etc. aún en caliente, para evitar que al enfriarse éstas se adhieran con mas fuerza a la superficie.

La rasqueta debe de estar siempre al alcance de la mano.

Productos de limpieza

Cuando la placa se ha templado puede ya utilizar un limpiador especial para vitrocerámica, aplicándolo con un papel de cocina.

Posteriormente aclarar con un trapo húmedo, y secar 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 ralladuras.

Existen productos conservantes que producen una capa brillante protectora contra la suciedad.

Ante la caída sobre la superficie de la encimera de restos de papel de aluminio, plásticos, azúcares, u otros materiales de rápida fusión, han de eliminarse inmediatamente con la encimera en

caliente y con ayuda de la rasqueta, para evitar que la superficie pueda quedar dañada.

Algunos materiales de los fondos de recipientes, pueden dejar sobre la Vitrocerámica manchas con brillo metálico. Existen productos en el mercado que solucionan estos problemas. Las manchas de cal en la superficie también se pueden eliminar, pero son evitables si las superficies de los recipientes están limpios y secos.

Si utiliza productos de limpieza adecuados, la decoración serigráfica de la vitrocerámica no se deteriora.

Si aparecen manchas o daños en ella es debido únicamente a que se han utilizado productos no específicos para vitrocerámicas.

En ningún caso se han de utilizar para la limpieza de la encimera esponjas metálicas, estropajos, cuchillos o cualquier otro utensilio que sea susceptible de dañar la superficie de la Vitrocerámica.

Asegurarse de que los recipientes que se utilizan son especiales para Vitrocerámica, y en su defecto, ha de asegurarse que la superficie de contacto de los mismos no contenga asperezas o defectos que pudieran rayar la superficie.

3.- De la encimera de hierro fundido pulida con arandelas.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia con un detergente y un estropajo metálico.

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre el marco de acero inoxidable (Modelo Pulifer).

5.- De las cenizas

El especial diseño del hornillo en material refractario, que permite el aprovechamiento máximo del combustible, hacen que las cenizas que se producen sean mínimas.

Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

Cuando sea precisa esta operación, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al

cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

8. 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, en las zonas de encimera y salida de humos.

3. Dejar una separación 30-40 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. Las partes metálicas y los mandos de la cocina alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, se recomienda el uso de guante protector para manipular las regulaciones de aire y abrir o cerrar puertas.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A. declina toda responsabilidad derivada de una instalación defectuosa o de una utilización incorrecta y se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

La responsabilidad por vicio de fabricación, se someterá al criterio y comprobación de sus técnicos, estando en todo caso limitada a la reparación o sustitución de sus fabricados, excluyendo las obras y deterioros que dicha reparación pudiera ocasionar.

9. PRODUCTO PARA LA CONSERVACION

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.

- **Pastillas de encendido**, producto indispensable cuando se precise un encendido rápido y limpio.

- **Limpia cristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.

10. ACCESORIOS DE COCINA

CODO A 90° DE HIERRO FUNDIDO

Codo para chimeneas de Ø150 mm. especial para empotrar en obra.

Construido en 2 piezas selladas y unidas por tornillos.

Consejos de instalación

Lea enteramente el libro de instrucciones que viene con su cocina, en especial el capítulo de instalación de chimeneas.

Es conveniente sellar bien la unión del codo con la chimenea con pasta refractaria para evitar entradas de aire a la chimenea y evitar pérdidas de tiro.

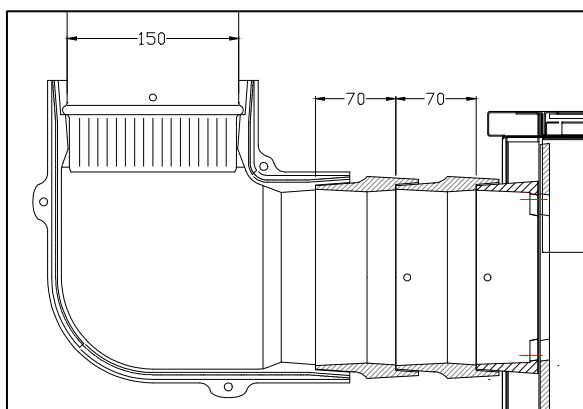
Para la unión al collarín de la cocina puede Vd. fijar el codo con los prisioneros de M.5 que se suministran con el mismo, simplemente apretándolos contra el collarín.

COLLARÍN ALARGADOR DE CODO

Construido también en hierro fundido.

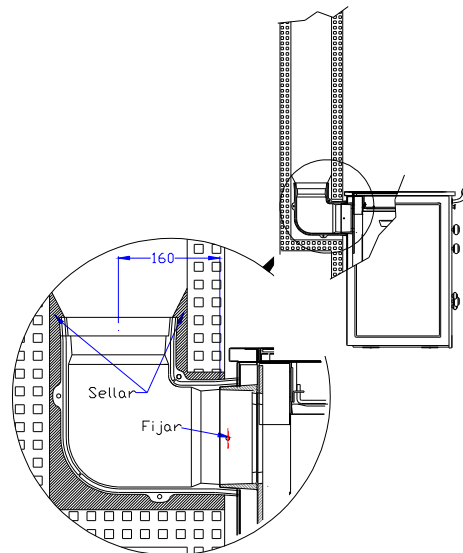
Si la distancia a situar su cocina respecto del eje de su chimenea es mayor a la que el codo le proporciona (16 cm.), puede Vd. utilizar estos collarines alargadores. (Hergóm suministra un collarín con cada codo). Cada collarín le proporciona una longitud adicional de 7 cm. (Ver figura inferior)

El sistema de amarre se realiza de la misma forma que el codo.



REGISTRO DE TIRO

INSTALACIÓN DE VÁLVULA DE REGULACIÓN DEL TIRO Y DE REGISTRO DE LIMPIEZA EN LA SALIDA DE LAS COCINAS CERRADAS.

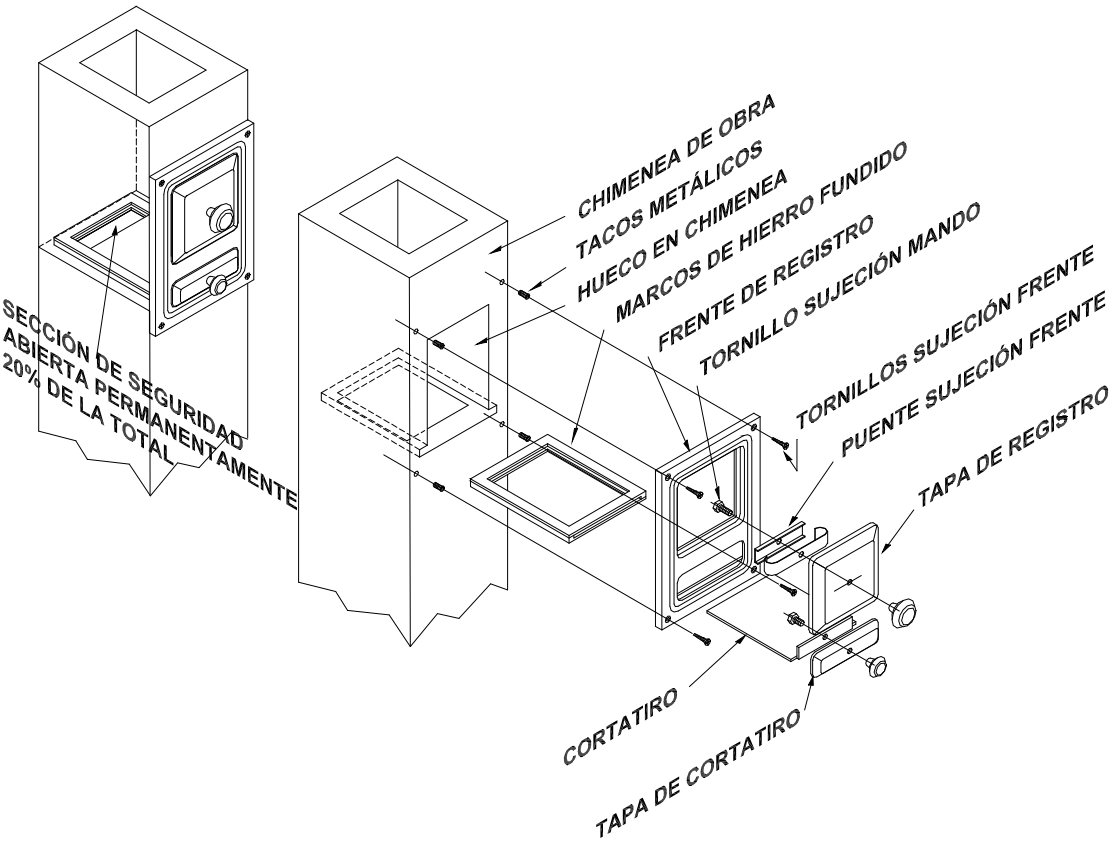


Aunque las cocinas cerradas están dotadas de un sistema para la regulación de la entrada del aire preciso para la combustión, es aconsejable, principalmente para las instalaciones con un tiro de chimenea elevado, motivado por su altura (más de 5 metros), buena construcción, aislamiento, etc., colocar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

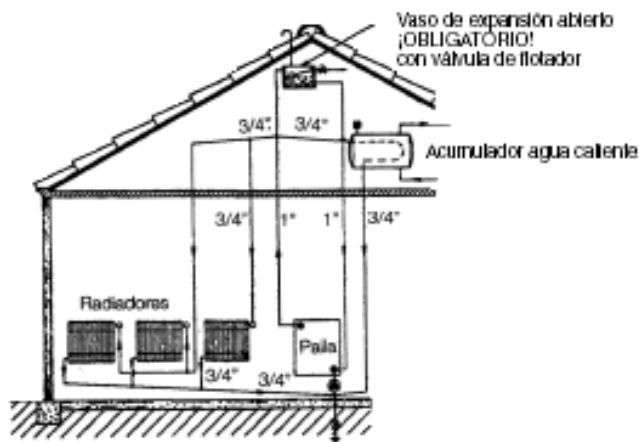
Este registro por su particular diseño, no sólo permite el control del tiro, sino que también, al disponer de una ventana de acceso al interior de la chimenea permite una limpieza más fácil y como consecuencia un mejor funcionamiento. Este registro se coloca fácilmente siguiendo las instrucciones que se indican en el dibujo adjunto.

Es MUY IMPORTANTE que la chapa corta tiro 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.

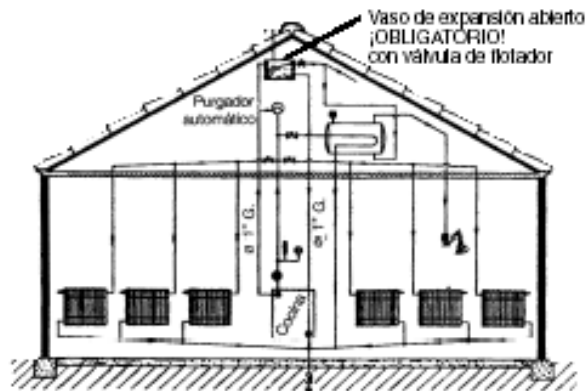
INSTRUCCIONES DE MONTAJE (FRENTE DE REGISTRO)



11. IDEAS ESQUEMATICAS DE INSTALACIONES



ESQUEMA DE INSTALACIONES DE CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA EN BITUBULAR



ESQUEMA DE INSTALACIÓN DE CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA EN BITUBULAR CON DISTRIBUCIÓN SUPERIOR SISTEMA "PARAGUAS" Y BOMBA ACELERADORA EN LA IDA

En este tipo de instalaciones es rigurosamente imprescindible instalar vaso de expansión abierto, con válvula de flotador.

La instalación de vaso de expansión de válvula de flotador ofrece la ventaja y tranquilidad que supone la garantía de que el circuito está siempre lleno de agua, pues esta operación es efectuada por el propio flotador.

Para evitar que se pueda estropear la cocina por un excesivo calentamiento de la paila, por avería de la bomba aceleradora o por falta de corriente eléctrica a la misma, se recomienda que al menos los primeros radiadores de la instalación y el acumulador de agua caliente sanitaria se instalen de forma que puedan trabajar por termostifón, utilizando tubos de mayor diámetro en estos tramos.

MUY IMPORTANTE

La presión máxima de trabajo de la cocina no debe sobrepasar 0'5 Kg. cm².

Recomendamos que la instalación sea efectuada siempre por un especialista calefactor.

Si por descuido se enciende la cocina sin estar lleno el circuito de agua, apagarla inmediatamente, vaciando el hogar para no dañar la paila. En este caso jamás llenar de agua el circuito teniendo fuego en el hogar.

La aparición de agua en el cenicero, sobre todo en los primeros encendidos, se puede deber a condensaciones, que tienden a desaparecer con el uso de la cocina.

Hergóm

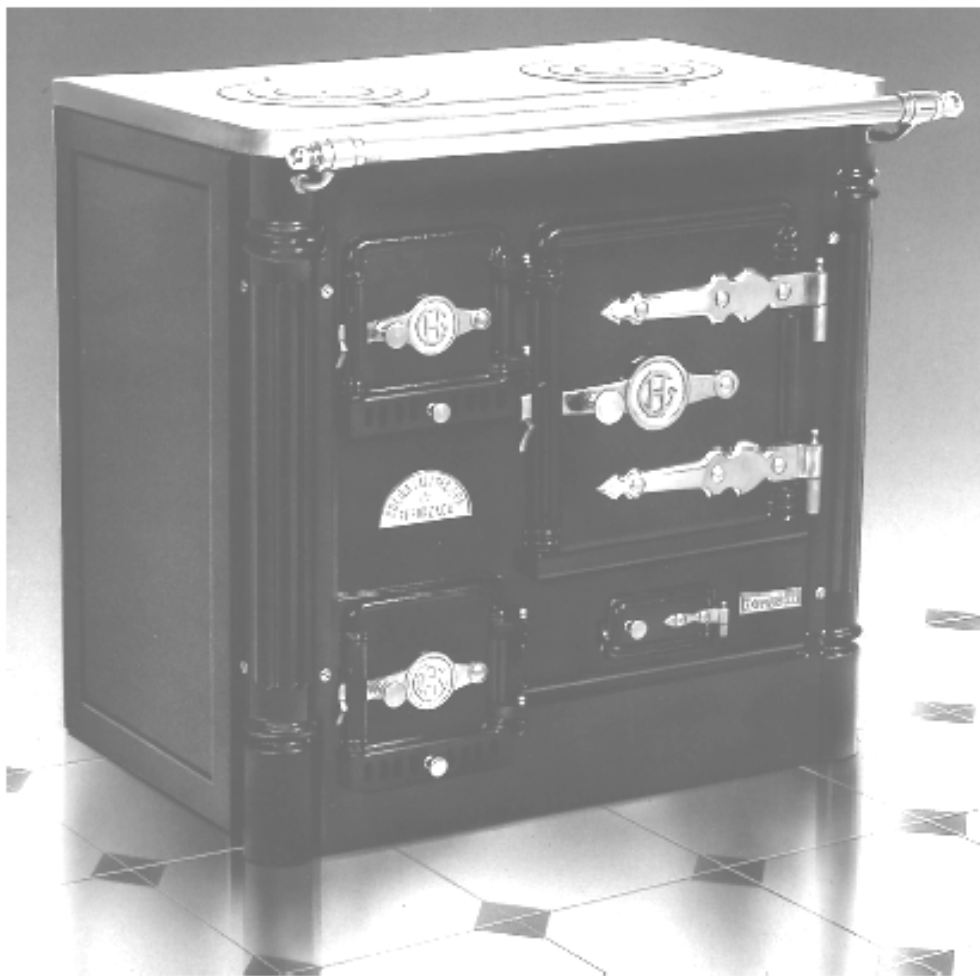
INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
D. Social: SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Apartado de Correos, 208 de Santander
Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001
Telegramas: HERGÓM, Santander (España)

© Copyright Hergóm – D. Legal: SA-775-2000

Hergóm

Mod. _____

FOGÃO L – 07



LIVRO DE INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E FUNCIONAMENTO

BEM-VINDOS à família HERGÓM.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a escolha do nosso Fogão L-07, que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre os clássicos fogões de lenha e carvão.

O seu novo fogão L-07 é, provavelmente, o sistema de aquecimento por combustíveis sólidos mais avançado que hoje se conhece. Possuir um L-07, é a manifestação de um sentido de qualidade excepcional.

Antes de o instalar ou utilizar, agradecemos que leia o manual até ao fim. O objectivo é familiarizá-lo com o aparelho, indicando-lhe normas para a sua instalação, funcionamento e manutenção do mesmo, que lhe serão muito úteis. Conserve-o e consulte-o quando necessitar.

Se depois de ler este manual necessitar de algum esclarecimento complementar, não hesite em consultar o seu fornecedor habitual.

AVISO IMPORTANTE

Se a cozinha não se instala adequadamente, não lhe dará o excelente serviço para o qual 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 dos seus produtos que não tenham, sido autorizados por escrito, ou por instalações defeituosas. Também, se reserva o direito a modificar as suas fabricações sem prévio aviso.

A responsabilidade por defeito de fabrico, será submetida ao critério e comprovação dos seus técnicos, estando em todo o caso limitada à reparação ou substituição de seus fabricados, excluindo as obras e deteriorações que dita reparação possa ocasionar.

1. APRESENTAÇÃO

Este modelo de fogão é fornecido em versões diferentes, que referimos de seguida:

Modelo L-07 C.H. - Versão fechada, para instalação junto a móveis de cozinha. Serviços domésticos normais.

Modelo L-07 CC. - Versão fechada, para a instalação junto a móveis de cozinha (AQUECIMENTO).

Modelo L-07 CC.E. - Versão especial, com tampo superior calorifugado e elavador de grelha, sobre base do modelo CC.

Modelo L-07 CA-1. - Versão aberta, com caldeira de idêntica potência calorífica à do L-07 CC, para ser recebida em obra de alvenaria (AQUECIMENTO).

Modelo L-07 CA-2. - Versão aberta, com caldeira de maior potência calorífica que as anteriores e de uma fácil montagem em obra de alvenaria. (AQUECIMENTO).

Modelo L-07 A. - Versão aberta para encastrar em obra de alvenaria. Para este modelo seguir-se-á o processo habitual para a montagem de cozinhas abertas, que se indica em instruções separadas. (NÃO AQUECIMENTO).

Segundo os modelos, a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada e as ferragens de latão fundido polido, ou com banho de cromo.

As mesas de trabalho, também segundo o modelo, são as clássicas de ferro fundido polido com anilhas ou molduradas em aço esmaltado com placa de ferro fundido polido (Pulifer) ou com placa vitrocerâmica (Vitro).

2. INSTALAÇÃO

A maneira de instalar o fogão terá uma influência decisiva na segurança e bom funcionamento do mesmo.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Uma instalação correcta do fogão e da chaminé pode ser complicada sendo aconselhável que seja executada por um profissional

Se decide fazê-lo Você mesmo e tem dúvidas, peça informação a um entendido ou chame-nos directamente a fábrica.

Chaminés.

O funcionamento do fogão depende:

- Da chaminé.
- Do modo de operar com ela.
- Da qualidade do combustível utilizado.

Com os anos de uso, o tipo de combustível pode ser alterado, contudo a chaminé após a sua instalação num determinado local, não é tão fácil de ser modificada ou colocada noutra lugar. A informação seguinte ajudá-lo-á a decidir correctamente se pode utilizar a chaminé existente, ou deverá construir uma nova.

Como funcionam as chaminés.

Um conhecimento básico do funcionamento das chaminés ajudá-lo-á a retirar o maior proveito do seu fogão. A função da chaminé é:

- Evacuar os fumos e gases sem perigo para fora de casa.
- Proporcionar uma tiragem suficiente no fogão para que o fogo se mantenha vivo.

O que é a tiragem?

A tendência que o ar quente tem de subir cria a tiragem. Ao acender o fogão o ar quente sobe pela chaminé e sai para o exterior. A condução da chaminé é aquecida mantendo a tiragem. Enquanto o fogão e a chaminé não estiverem quentes, a tiragem não é perfeita.

A localização e dimensões da chaminé afectam a tiragem.

Há que considerar o seguinte:

- Chaminés situadas dentro de casa mantêm-se quentes, logo a tiragem é maior.
- A secção aconselhada para a chaminé, mantém uma boa tiragem.
- A altura da chaminé afecta a tiragem; maior altura 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; a não entrada ar no fogão causa uma tiragem deficiente. Isto corrige-se enviando ar do exterior até ao fogão.
- Árvores e/ou edifícios altos próximos da habitação.
- A velocidade do vento. Geralmente os ventos contínuos fortes aumentam a tiragem, contudo os ventos tormentosos produzem uma diminuição.
- Temperatura exterior. Quanto mais frio estiver melhor é a tiragem.
- Pressão barométrica. Em dias chuvosos, húmidos ou tempestuosos, a tiragem é geralmente fraca.
- Vivacidade do fogo. Quanto mais quente estiver o fogo, mais forte é a tiragem.

- Fissuras na chaminé. Entradas de ar pela união dos tubos, outros aparelhos ligados na mesma chaminé, etc., produzem tiragens inadequadas.

Opções.

Se vai construir uma chaminé para o fogão L-07, tem duas alternativas:

- Chaminé de alvenaria.
- Chaminé de metal.

Os estudos revelam que não há grande diferença relativamente ao rendimento da tiragem entre a alvenaria e o metal. Será Você que, segundo a casa que tem, que escolherá uma ou outra.

Sempre que possível coloque a chaminé dentro de casa, com o que obterá uma melhor tiragem, acumulará menos creosoto e terá maior durabilidade.

As vantagens das chaminés de tijolo são:

- A massa dos tijolos e do revestimento reduz o esfriamento dos fumos na chaminé.
- A característica dos tijolos de acumularem calor, permite manter a casa quente mais tempo, depois do fogo se ter extinguido.
- Pode ser construída segundo o gosto do proprietário.
- Se está bem construída, pode ser mais resistente ao fogo que as metálicas.

As chaminés de alvenaria devem estar bem forradas para evitar o esfriamento dos fumos. Devem ser construídas com materiais que suportem altas temperaturas e a corrosão. Podem ser redondas, quadradas, etc.; o que importa é a sua secção interior.

Para as chaminés de alvenaria, no L0-7, deverão respeitar-se como medidas mínimas as seguintes:

Chaminés redondas com um diâmetro de 150 mm, chaminés quadradas de 170X170 mm.

As vantagens das chaminés metálicas são:

- Fácil instalação.
- Permite ligeiras variações de direcção da chaminé, e com isso uma maior flexibilidade na eleição do lugar de instalação do fogão.

c) Dado existirem curvas, eliminam-se os ângulos vivos que habitualmente dificultam a tiragem.

Ligação da chaminé

Na ligação da cozinha com a chaminé devem evitar-se curvas e tramos horizontais longos que dificultam a tiragem e favorecem a formação de creosoto e fuligem. Há que se procurar que a ligação se realize com inclinação ascendente.

A ligação à chaminé faz-se com tubo metálico de 150 ou 170 mm de diâmetro, segundo se ligue ao colarim de ferro fundido pelo interior ou exterior do mesmo.

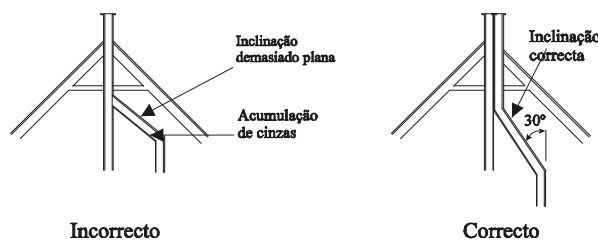
É importantíssimo vedar a união colarim - tubo com massa de gesso, barro refractário ou outro material, para impedir a entrada de ar por essa zona.

A união dos tubos que formam a chaminé, no caso dos tubos metálicos simples, deve ser vedada com massa refractária.

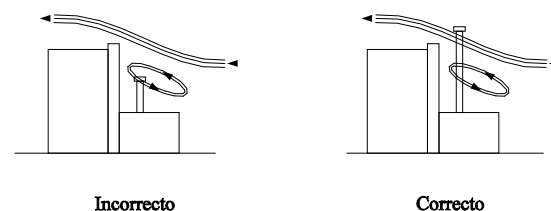
Cada tubo deve encaixar com o seguinte, de forma que se evite que o creosoto que se possa formar saia ao exterior. Esta regra deve seguir-se sempre que se utilize como combustível lenha o indistintamente carvão ou lenha.

Normas que se devem respeitar na construção da chaminé

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

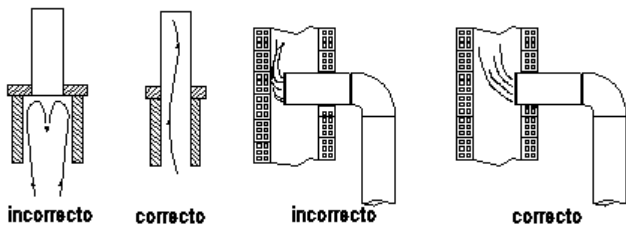


- Evitar que a conduta termine em zonas próximas a construções, devendo ultrapassar em altura o cume mais próximo.

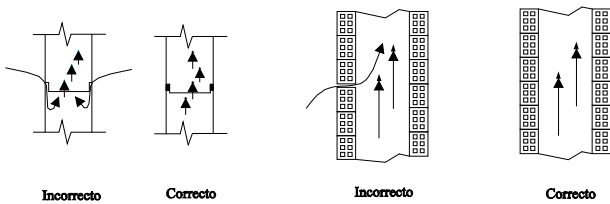


- Eleger para a conduta um lugar o menos exposto a arrefecimentos. A ser possível, que a chaminé esteja pelo interior da casa.

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.

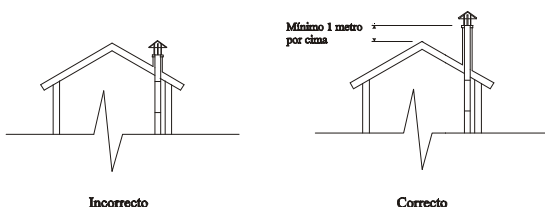


Para comprovar a estanquicidade da chaminé proceder da seguinte forma:

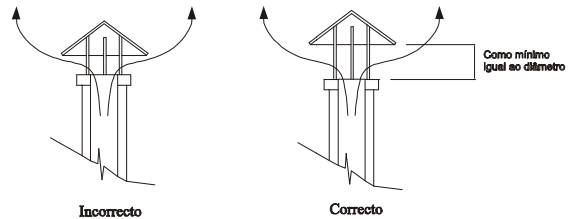
- Tapar a saída no telhado.
- Introduzir papéis e palha húmida pela parte inferior da chaminé e acendê-los.
- Observar as possíveis fissuras por onde sai o fumo e vedá-las.



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.

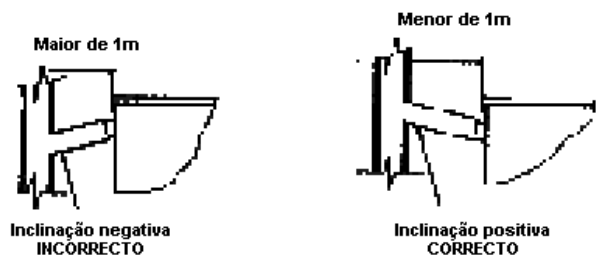


i) **INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.**, para conseguir um perfeito funcionamento dos seus fogões, fornece tubos, curvas e adaptadores de aço pintado e esmaltado, de acordo com as medidas que se indicam em catálogo.

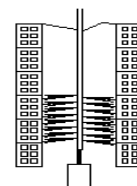
Quando o fogão se liga a uma chaminé de alvenaria, recomenda-se a instalação de uma curva a 90º de chapa de aço, procurando que a ligação seja totalmente estanque.



j) Evitar o excessivo comprimento da ligação do fogão com a chaminé e a inclinação negativa.



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



A maneira mais eficaz de limpeza de uma chaminé é utilizando escovas de limpeza apropriadas. Estas escovas têm que ser o mais justas possível ao diâmetro interno da chaminé.

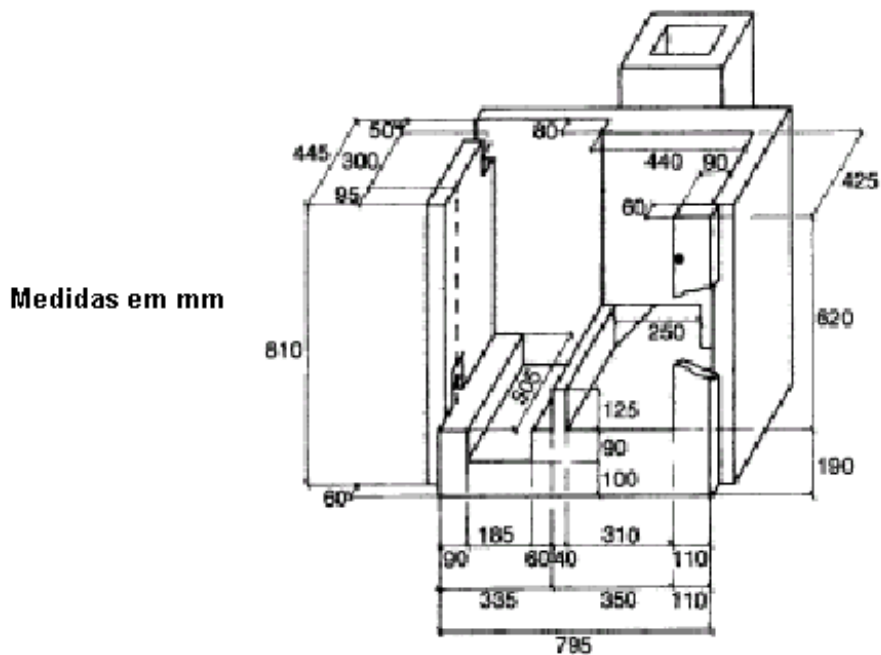
l) A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos simples, devem ser vedados com massa refractária.

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

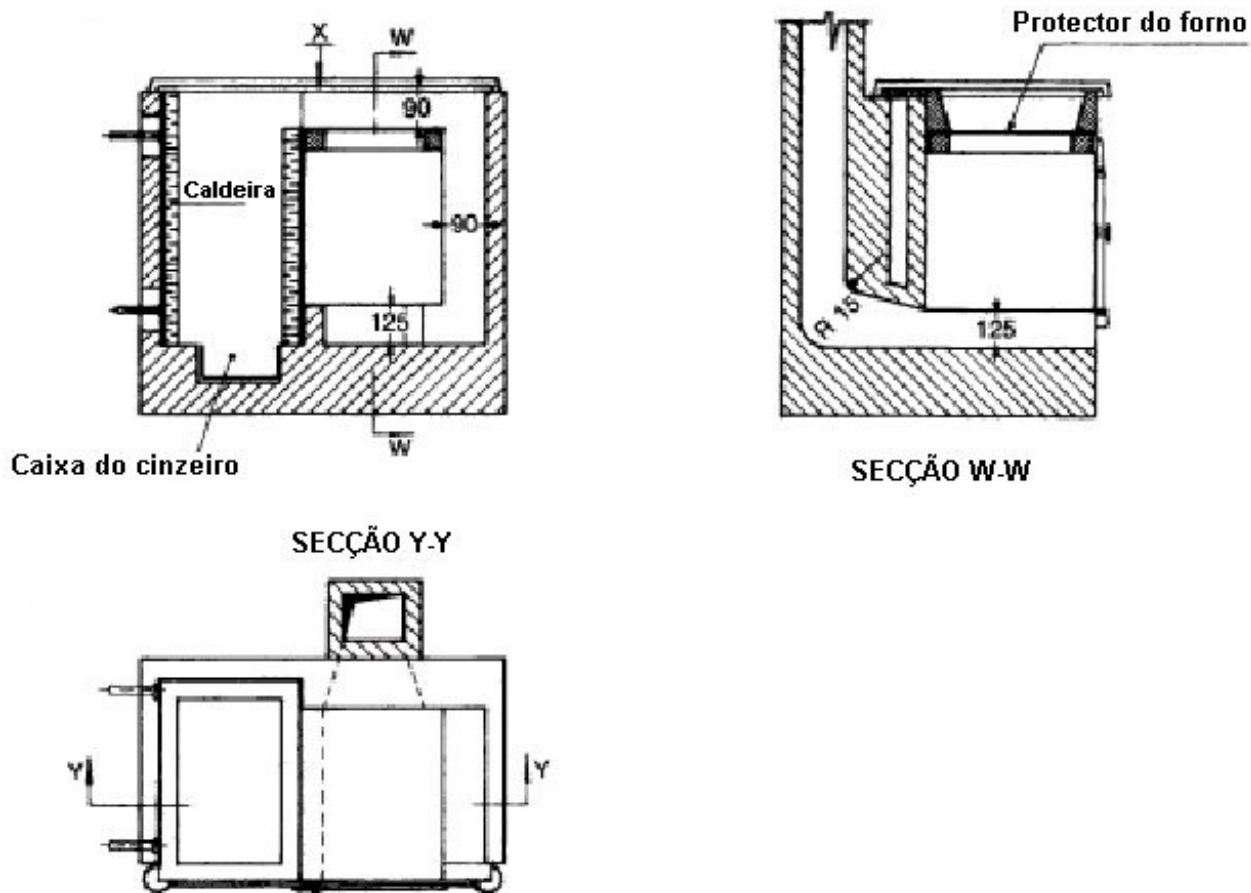
3. MONTAGEM

A. MODELO L-07 C.A.-1

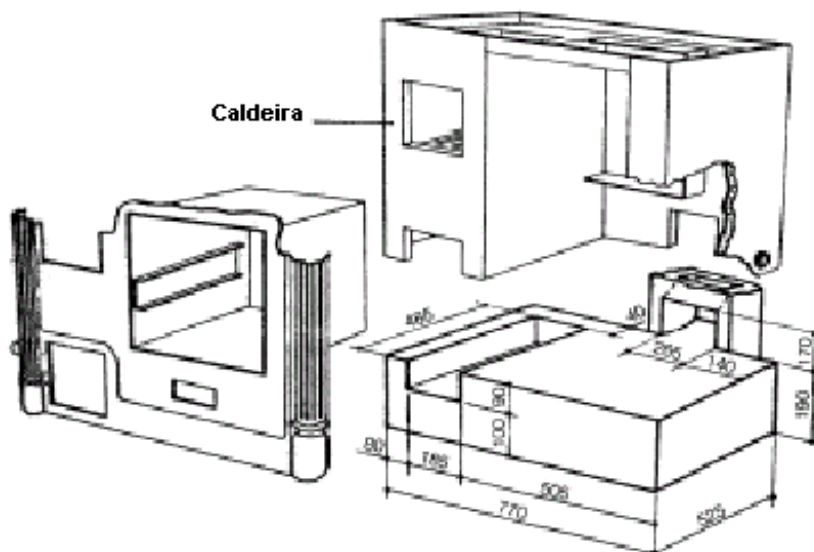
1. Dever-se-á preparar uma obra em alvenaria para apoio e encaixe do fogão, conforme se indica na seguinte figura.



2. Plano de montagem



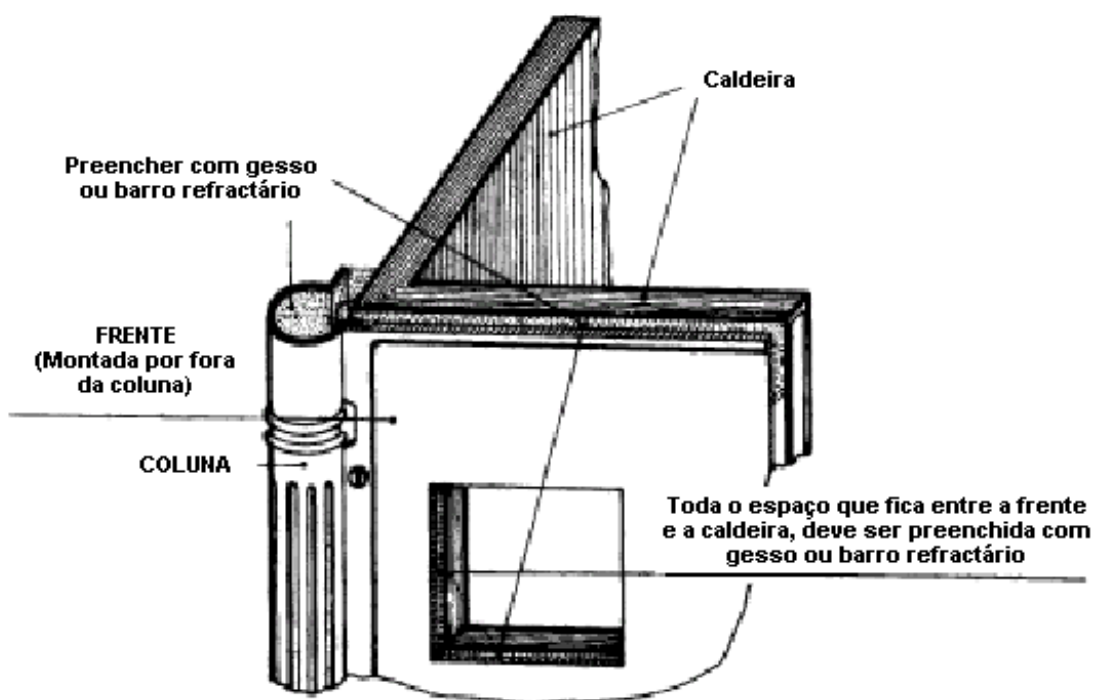
3. Dever-se-á preparar uma obra em alvenaria para apoio da fornalha, conforme se indica na seguinte figura.



Nota: Preencher com gesso a abertura que fica entre a frente de ferro fundido e a caldeira.

C. MONTAGEM DA FRENTE E COLUNAS NOS FOGÕES L-07 C.A.

- 1º Aparafusar a frente com as colunas (A frente deve ser montada por fora das colunas).
- 2º Acoplar o conjunto na caldeira e fixar as colunas nos tacos laterais roscados. (só no modelo L-07 C.A.-2).
- 3º Preencher com gesso ou barro refractário, a câmara que fica entre a caldeira e a frente.

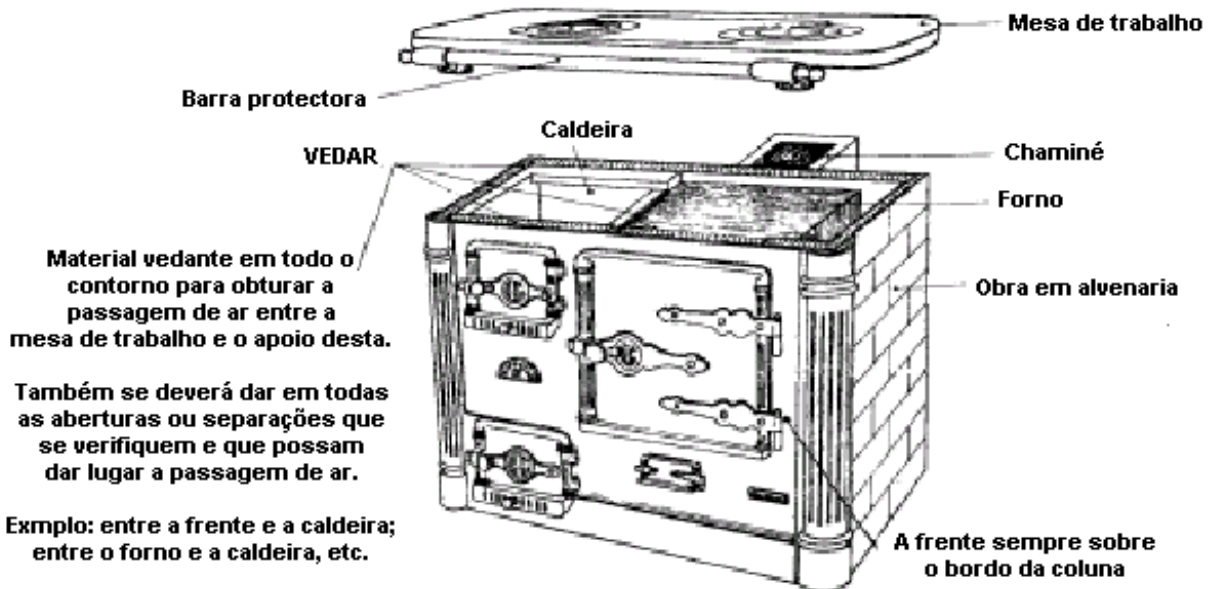


D. VEDAÇÃO DA MESA DE TRABALHO DE FERRO FUNDIDO

Uma vez instalado o fogão no seu lugar definitivo, deve-se proceder à vedação do mesmo, para impedir a entrada de ar do exterior que prejudique a tiragem. Para tal, preparar massa de gesso ou barro refractário e com a mesa de trabalho retirada, tapar abundantemente todas as juntas.

É importante realizar bem esta vedação, para se obter a máxima potência e o máximo rendimento do fogão.

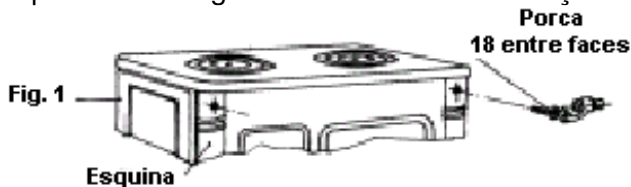
Não limitar o contorno da placa superior, para lhe permitir a dilatação ao se aquecer. Pousá-la sobre gesso ou barro refractário e interiormente, com a mão, nas zonas que sejam acessíveis, alisar e aplicar mais gesso para conseguir uma total hermeticidade



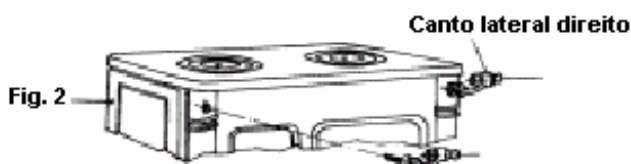
E. MONTAGEM DA BARRA PROTECTORA – FOGÃO L-07

Os cantos terão a sua **porca** montada, fazendo a mesma de topo sobre a sua própria base.

Canto do lado direito (Fig. 1 e 2). Introduzi-lo girando no sentido dos ponteiros do relógio. Chegando ao topo colocá-lo horizontalmente com a parte esférica para o exterior. Mantendo a posição do canto, apertar a porca na esquina respectiva conseguindo-se assim a sua fixação.



Canto do lado esquerdo (Fig. 2 e 3). Introduzi-lo girando no sentido dos ponteiros do relógio. Faltando meia volta para chegar ao topo colocá-lo obliquamente com a parte esférica para baixo e para o exterior.



Barra de protecção. Introduzi-la no canto direito e aproximá-la do esquerdo (Fig. 3)



Girar o canto esquerdo no sentido dos ponteiros do relógio, introduzir a **barra de protecção** posicionando-se na horizontal (Fig. 4).



Mantendo a posição do canto, aperta-se a **porca** na **esquina** respectiva conseguindo-se a fixação.

F. Acessórios.

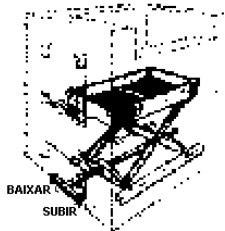
Com objectivo de realçar a beleza do fogão, INDÚSTRIAS HERGÓM, S.A., fornece como acessórios:

- **Tampa simples** (comum para todos os modelos L-07 com mesa de trabalho clássica de ferro fundido). Encaixa perfeitamente na mesa de trabalho e utiliza-se nos períodos em que o fogão está fora de serviço. Está construída em chapa de aço esmaltado, na mesma cor brilhante do fogão.

- **Tampa calorífera** (só no modelo L-07 C.C.E). Construída em duas partes e cada uma de dupla parede com fibra isolante tipo sandwich. Tanto a tampa como o forro estão fabricados em chapa de aço esmaltados com o mesmo tipo de esmalte do fogão e estão preparados para cobrir a placa superior nos períodos de tempo em só se utiliza o fogão para aquecimento.

Recomenda-se que nos períodos em que se exija ao fogão a potência máxima, se levante a tampa para evitar qualquer deterioração da mesma.

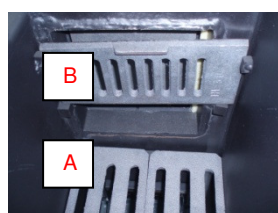
- **Elevador da grelha** (só no modelo L-07 C.C.E). A regulação da capacidade do fogão, neste modelo, realiza-se variando a altura da grelha, accionando o sem-fim do elevador da mesma, situado na caixa do cinzeiro. A manivela para realizar este accionamento encontra-se no alojamento previsto no interior da porta do cinzeiro.



- Suplemento de grelha

Esta peça utiliza-se somente quando se queima carvão. Para tal deve colocar as grelhas (A) na sua posição mais alta e o suplemento grelha (B) na posição que se assinala nas figuras.

VISTA INTERIOR



VISTA FRONTAL



4. DADOS TÉCNICOS

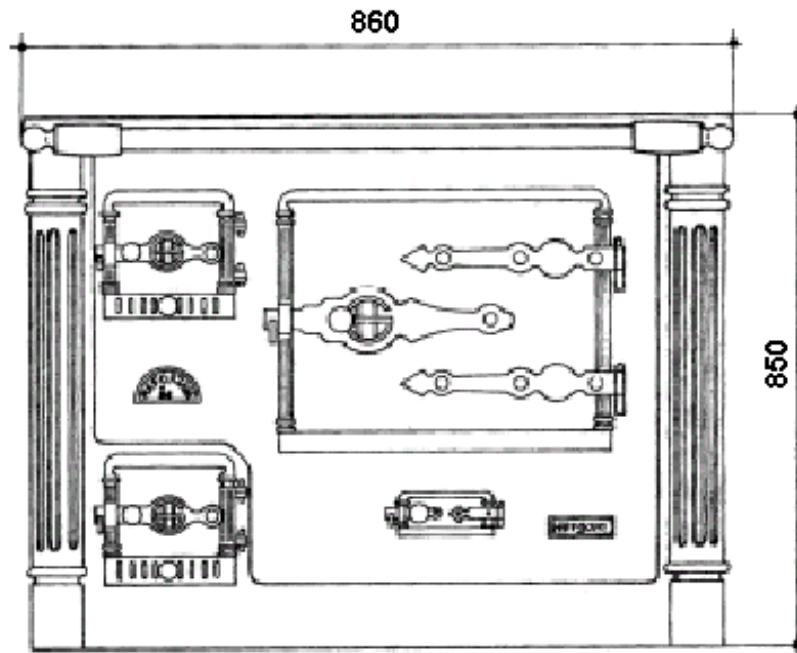
A. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	MEDIDAS DO FOGÃO			MEDIDAS DA FORNALHA			PESO Kg	MEDIDAS DO FORNO		
	altura mm	largura mm	profundidade mm	altura mm	largura mm	profundidade mm		altura mm	largura mm	profundidade mm
L - 07 CA-1	850	860	570	420	430	250	183	385	425	350
L - 07 CA-2	850	860	570	420	430	250	202	385	425	350
L - 07 CC	850	860	570	420	430	250	216	385	425	350
L - 07 C.C.E.	850	860	570	420	430	250	235	385	425	350
L - 07 C.H.	850	860	570	420	430	250	200	385	425	350

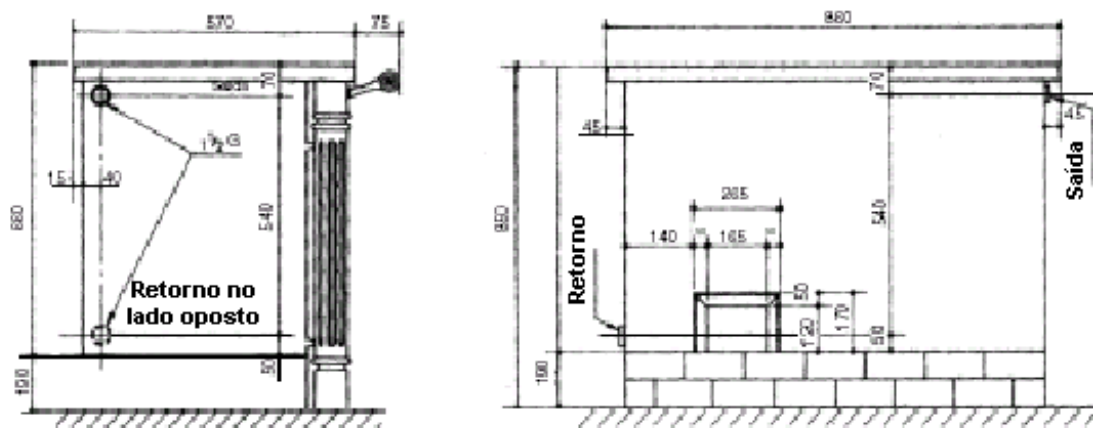
MODELO	tiragem mm c.a.	secção cm ²	POTÊNCIA TÉRMICA À ÁGUA			CAPACIDADE DA CALDEIRA litros	CONSUMO DE ANTRACITE 30 - 50 Kg / h
			Kcal / h	Kw	Btu / h		
L - 07 CA-1	2,5	(15x15)	15.635	18,18	62.048	25	4,4
L - 07 CA-2	2,5	225 cm ²	19.487	22,66	77.348	40	4,4
L - 07 CC L - 07 C.C.E.	2,5	(Ø 150)	15.635	18,18	62.048	25	4,4
L-07 C.H.		225 cm ²	-----	-----	-----	-----	4,4

Estas potências foram calculadas em ensaio com tiragem de 2,5 mm c.a. Para instalar com tiragem diferentes, consultar o diagrama de potências.

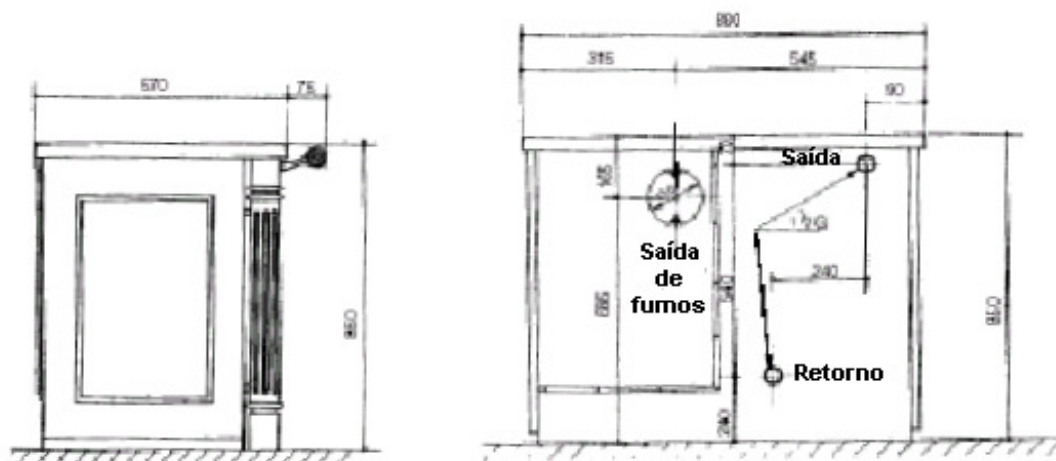
B. DIMENSÕES DOS FOGÕES MODELO L-07



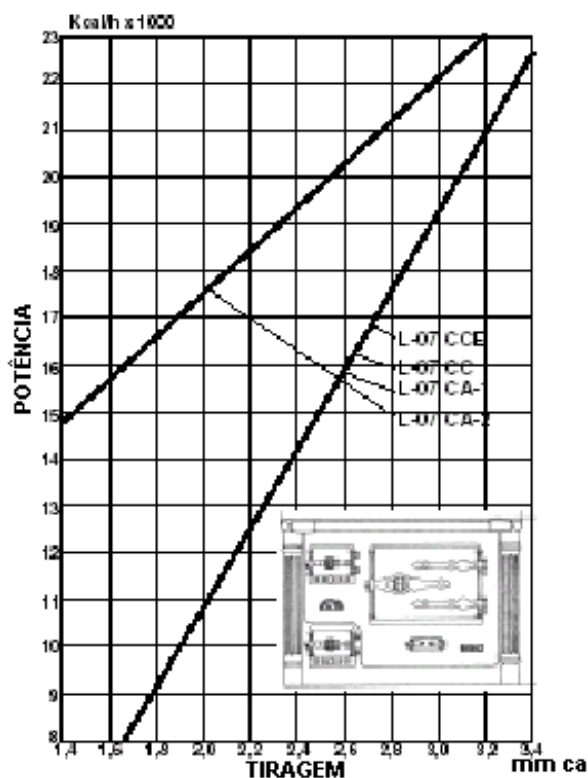
1. Do Modelo L-07 C.A.-2



1. Do Modelo L-07 C.C. e C.H.

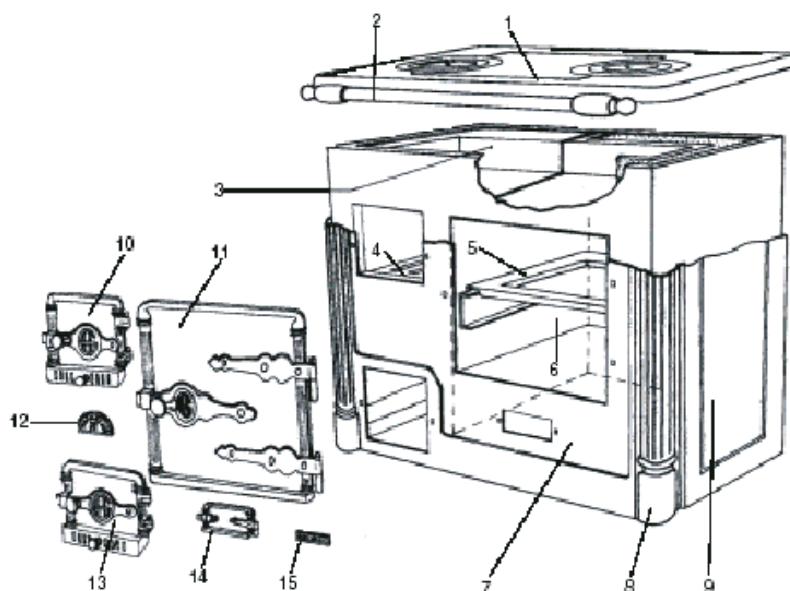


C. DIAGRAMA DE POTÊNCIA TÉRMICA À ÁGUA



5. ANATOMIA DO FOGÃO

- 1 - Mesa de trabalho
- 2 - Barra de protecção
- 3 - Caldeira / fornalha
- 4 - Grelha
- 5 - Bandeja do forno
- 6 - Forno
- 7 - Frente do fogão
- 8 - Colunas
- 9 - Lateral
- 10 - Porta para lenha
- 11 - Porta do forno
- 12 - Anagrama "REFORZADA"
- 13 - Porta para cinzeiro
- 14 - Porta de limpeza de fuligem
- 15 - Anagrama "HERGÓM"



6. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Não usar como combustível madeiras que provenham do mar. Os sais nelas contidos, reagem na combustão libertando ácidos que atacam o ferro e o aço.

Com cada fogão entrega-se um jogo de acessórios, composto por um gancho para manuseamento das argolas e um raspador para limpeza da conduta de fumos situado sob o forno.

Antes de se acender o fogão, deve-se comprovar que a câmara de combustão e o conduto de fumos estão perfeitamente limpos para obter uma boa tiragem, podendo proceder-se ao acendimento pelos procedimentos habituais. Se, devido à chaminé estar fria, a tiragem for deficiente, pode-se activar esta, introduzindo no registo de limpeza da frente papéis acesos.

Conseguido o funcionamento normal, regula-se a tiragem através da válvula de corrediça, situada na porta do cinzeiro e na de carga de lenha, até se obter o regime necessário para a preparação dos alimentos, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, além de originar um consumo inadequado de carvão ou lenha, faz com que a mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva. A mesa de trabalho não deve jamais ser colocada ao rubro.

A tiragem aconselhada de chaminé é de 1,5 mm ca. Para uma melhor conduta do seu fogão, e evitar combustões extremamente fortes, fornece-se uma grelha com 6 orifícios. Se ao a instalar, o seu fogão não alcance o regime adequado de funcionamento, execute os furos que sejam necessários para o conseguir.

Controle sempre a temperatura do forno do seu fogão, através do termómetro localizado na porta. Se a temperatura alcança os 250°C (zona amarela do termómetro) não adicione mais combustível, feche a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for necessário, abra a porta de carga de lenha para travar a combustão.

Um aquecimento excessivo do fogão, detectado por uma temperatura do forno superior aos 300 °C (zona vermelha do termómetro), pode produzir a deterioração da mesa de trabalho.

Para as mesas de trabalho vitrocerâmicas, na limpeza anual, ou quando se precise, comprovar o bom estado do protector de ferro fundido localizado sob a mesa de trabalho. No caso de que seja necessário, proceder à sua substituição. Este protector vai simplesmente pousado no aro, e a sua substituição é uma operação muito simples.

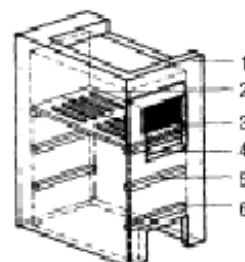
A preparação dos alimentos será mais rápida se as panelas, sertãs e outros utensílios empregados tiverem os seus fundos perfeitamente planos.

Capacidade da câmara de combustão

Serve para queimar carvão ou lenha.

O fogão dispõe de três níveis para situar a grelha. O inferior para trabalhar a potência máxima e o central a potência média.

Quando se deseje fazer uso reduzido da cozinha, especialmente no verão, fornecendo pouco calor à água de aquecimento e/ou à água para uso sanitário, recomenda-se instalar a grelha no nível superior.



- 1 - Corpo da fornalha
- 2 - Grelha
- 3 - Protector boca em posição alta
- 4 - Apoio superior da grelha
- 5 - Apoio intermédio da grelha
- 6 - Apoio inferior da grelha

Primeiro acendimento.

Recomenda-se que o primeiro acendimento se realize com fogo lento durante três ou quatro horas, para conseguir a estabilização das diversas peças e evitar assim alguma possível ruptura.

Muito importante: Se a sua mesa de trabalho é de ferro fundido, antes de acender o fogão pela primeira vez, é necessário cobrir toda a superfície da mesa de trabalho com uma ligeira capa de azeite de cozinhar e mante-la em fogo lento durante 3 ou 4 horas, para permitir a estabilização. Durante este tempo, ventilar o local.

Regulação da tiragem.

Todos os fogões são fornecidos com uma válvula de correção para a sua colocação na parede, que permite aumentar ou diminuir a secção da chaminé para conseguir maior ou menor tiragem.

Tanto a porta do cinzeiro, como a da lenha, estão dotadas de válvulas reguladoras para a admissão de ar primário e secundário respectivamente.

No acendimento recomenda-se abrir totalmente a válvula da porta do cinzeiro e fechar a da porta de lenha. Uma vez que o fogão tenha alcançado a temperatura de regime normal, abrir ligeiramente a válvula da porta de lenha.

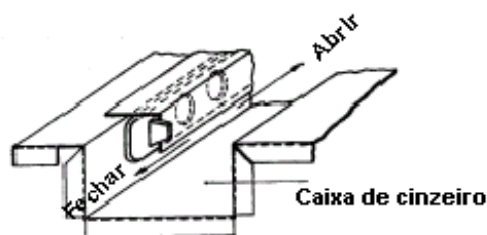
Para manter o fogão em fogo lento, fechar a válvula do cinzeiro e deixar ligeiramente aberta a válvula da porta de lenha.

Tiragem directa (Fogões fechados). Para evitar que por uma tiragem deficiente da chaminé (por estar fria), saia fumo, recomenda-se que antes do acendimento se abra a tampa

da tiragem directa. Para isto, puxar o tirante situado na frente do fogão, sobre o forno, ou, segundo o modelo do seu fogão, retirar o tampão e anilha mediana do conjunto da direita e com o atizador, abrir a portinhola, tal como se indica no desenho. Fechá-la uma vez quente a chaminé.



Se deseja aumentar a potência térmica da cozinha abrir a portinhola auxiliar de ar primário localizada na caixa de cinzeiro.



7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.- Da frente e do aro da mesa de trabalho esmaltado.

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

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

2.- Da vitrocerâmica

Nunca se deve limpar a placa Vitrocerâmica pela sua parte interior.

A limpeza da superfície exterior se efectuará somente com a espátula e produtos apropriados para as vitrocerâmicas, de venda em supermercados, drogas, grandes superfícies etc.,.

Espátula:

Utiliza-se para limpar os restos de comida, salpicos de gordura, etc., mesmo em quente, para evitar que ao arrefecerem, estes adiram com mais força à superfície.

A espátula deve estar sempre ao alcance da mão.

Produtos de limpeza:

Após a placa ter sido limpa com a espátula, poderá utilizar um produto especial de limpeza para vitrocerâmica, aplicando-o com um papel de cozinha.

Posteriormente aclarar com um pano húmido, e secar com um pano limpo.

Não se aconselha a utilização de esponjas ou similares de grande absorção, pois a parte líquida dos produtos de limpeza são absorvidos, deixando na superfície da mesma os elementos ásperos ou de forte concentração que podem produzir riscos.

Existem produtos conservantes que produzem uma capa brilhante protectora contra a sujidade.

Perante a queda, sobre a superfície da mesa de trabalho, de restos de papel de alumínio, plásticos, açúcares, ou outros materiais de rápida fusão, devem eliminar-se imediatamente com a mesa de trabalho em quente e com ajuda da espátula, para evitar que a superfície fique danificada.

Alguns materiais dos fundos dos recipientes, podem deixar sobre a Vitrocerâmica manchas com brilho metálico. Existem produtos no mercado que solucionam estes problemas.

As manchas de calcário na superfície também se podem eliminar, mas são evitáveis se as superfícies dos recipientes estão limpos e secos.

Se utiliza produtos de limpeza adequados, a decoração serigráfica da vitrocerâmica não se deteriora.

Se aparecem manchas ou danos nesta decoração é devido unicamente a que se utilizaram produtos não específicos para vitrocerâmicas.

Em nenhum caso se utilizarão para a limpeza da mesa, esponjas metálicas, raspadores, facas ou qualquer outro utensílio que seja susceptível de danificar a superfície da Vitrocerâmica.

Assegure-se de que os recipientes que se utilizam são especiais para Vitrocerâmica, e mesmo assim, há que se assegurar que a superfície de contacto dos mesmos não contenha rugosidades ou defeitos que possam raiar a superfície.

3.- Da mesa de trabalho de ferro fundido polido, com discos

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la com frequência com um detergente e um raspador metálico.

Tenha a precaução de não passar o raspador sobre o aro de aço inoxidável (modelo Pulifer).

4.- Das cinzas

O especial desenho da câmara em material refractário, que permite o aproveitamento máximo do combustível, faz com que as cinzas que se produzem sejam mínimas.

Isto permite que se possa acender a cozinha em repetidas ocasiões sem necessidade de as retirar.

Quando seja necessária esta operação, retire a grelha da fornalha e atire as cinzas ao cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e retire-o imediatamente da casa.

8. SEGURANÇA

Existem possíveis riscos que há que ter em conta na 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.

A seguir recomendamos uma série de normas e conselhos, mas sobretudo recomendamos 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 e da saída de fumos.
3. Deixar uma separação 30-40 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar em torno da mesma.
4. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e serem retiradas 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 sempre que seja necessário

7. As partes metálicas e os comandos do fogão alcançam altas temperaturas o funcionamento, pelo que se recomenda a utilização de uma luva protectora para manipular as regulações de ar e abrir ou fechar as portas.

H. PORTUGAL, declina toda a responsabilidade derivada de uma instalação defeituosa ou de uma utilização incorrecta e reserva-se o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio.

A responsabilidade por defeito de fabricação, será submetida 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 dita reparação possa ocasionar

9. 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 estanquicidade e a vedação.

Anti-hollín, poderoso catalizador 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.

10. ACESSÓRIOS DE COZINHAS

CURVA A 90° DE FERRO FUNDIDO

Curva para chaminés de Ø150 mm, especial para encastrar em obra.

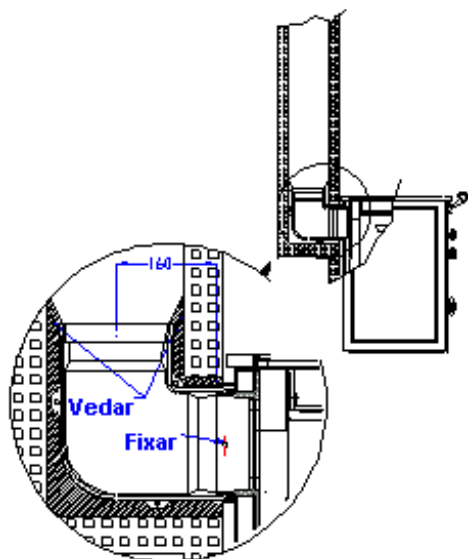
Construído em 2 peças seladas e unidas por parafusos.

Conselhos de instalação

Leia totalmente o livro de instruções que acompanha o seu fogão, em especial o capítulo de instalação de chaminés.

É conveniente vedar bem a união da curva com a chaminé, com massa refractária para evitar entradas de ar à chaminé e evitar perdas de tiragem.

Para a união ao colarim da cozinha pode fixar a curva com os fixadores M5 que se fornecem com o mesmo, simplesmente apertando-os contra o colarim.

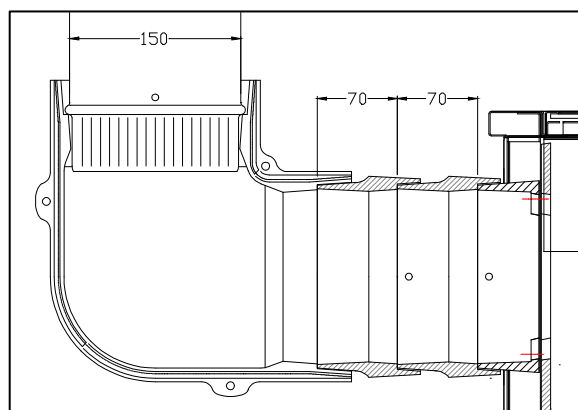


COLARIM PROLONGADOR DE CURVA

Construído também em ferro fundido. Se a distância a situar a sua cozinha em relação ao eixo da sua chaminé é maior que a que a curva lhe proporciona (16 cm.), pode utilizar estes colarims prolongador. (Hergóm fornece um colarim

com cada curva). Cada colarim proporciona-lhe um comprimento adicional de 7 cm. (Ver figura inferior).

O sistema de amarre realiza-se da mesma forma que a da curva.



REGISTO DE TIRAGEM

INSTALAÇÃO DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA TIRAGEM E DE REGISTO DE LIMPEZA NA SAÍDA DAS COZINHAS FECHADAS.

Apesar das cozinhas fechadas estarem dotadas de um sistema para a regulação da entrada de ar para a combustão, é aconselhável, principalmente para as instalações com uma tiragem de chaminé elevada, motivada pela sua 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 depressão da chaminé e como consequência a potência calorífica e gasto de combustível.

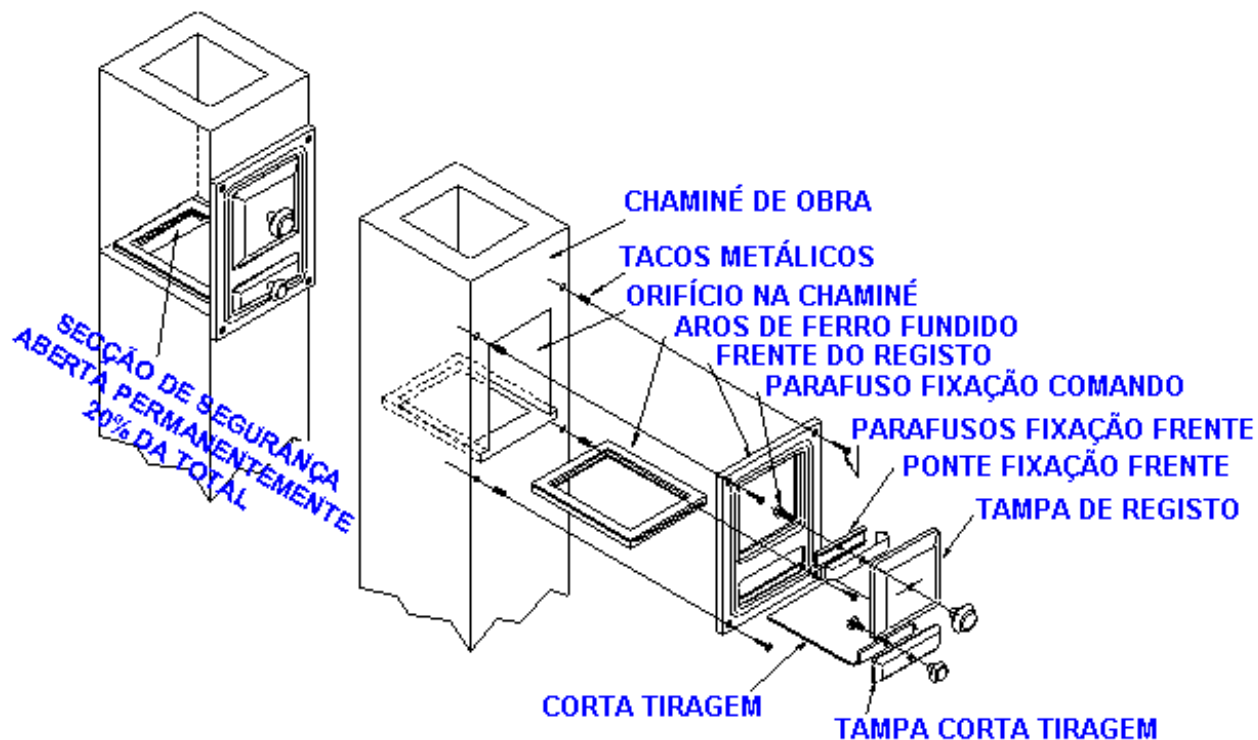
Este registo pelo seu particular desenho, não só permite o controlo da tiragem, como também, ao dispor de uma janela de acesso ao interior da chaminé permite uma limpeza mais fácil e como consequência um melhor funcionamento.

Este registo coloca-se facilmente seguindo as instruções que se indicam no desenho adjunto.

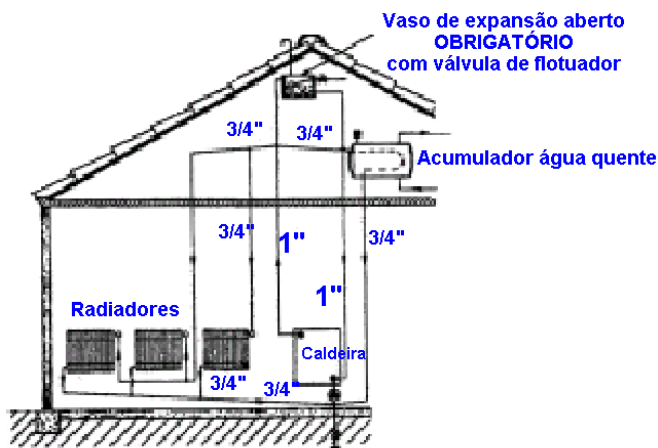
É MUITO IMPORTANTE que a chapa corta tiragem não chegue a fechar totalmente a passagem de fumos, já que isto poderia originar algum acidente ao não permitir a evacuação dos mesmos se fica fechada completamente.

A secção livre de segurança para a circulação dos fumos não deve ser inferior a 20% do orifício do marco de ferro fundido. Se for necessário, cortar a chapa "CORTA TIRAGEM" para manter o espaço livre recomendado.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM (FRENTE DE REGISTO)

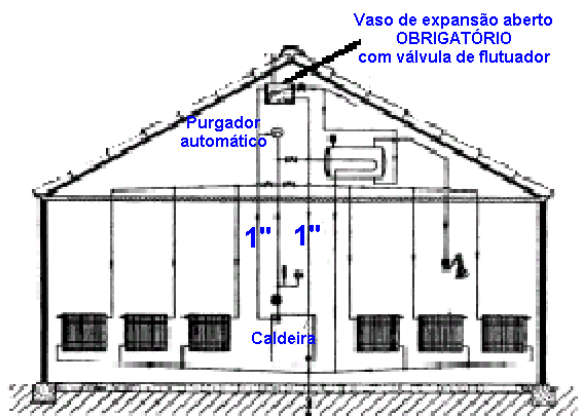


11. IDEIAS ESQUEMÁTICAS DE INSTALAÇÕES



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

tubos de maior diâmetro nestes tramos.



ESQUEMA DE INSTALAÇÕES DE AQUECIMENTO E ÁGUA QUENTE SANITÁRIA EM BI-TUBULAR COM DISTRIBUIÇÃO SUPERIOR E BOMBA ACELERADORA NA IDA

HAVENDO FOGO NA FORNALHA.

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

A instalação do vaso expansão aberto de válvula flutuadora, oferece a vantagem e a tranquilidade de que o circuito está sempre cheio de água, pois esta operação é efectuada pelo próprio flutuador.

Para evitar que se possa danificar o fogão por um excessivo aquecimento da caldeira, por avaria da bomba aceleradora ou por falta de corrente eléctrica à mesma, recomenda-se que pelo menos os primeiros radiadores da instalação e o acumulador de água quente, se instalem de forma a que possam trabalhar por termosifão, utilizando

MUITO IMPORTANTE

A pressão máxima de trabalho do fogão, não deve superar 0,5 kg/cm².

Recomendamos que a instalação seja efectuada, sempre, por um especialista em aquecimento.

Se por descuido, se acende o fogão sem estar cheio o circuito de água, apagar o fogo imediatamente, esvaziando a fornalha, para não danificar a caldeira.

NUNCA ENCHER DE ÁGUA O CIRCUITO

Hergóm

H . P o r t u g a l **Produtos Térmicos Lda.**

Rua da Arroteia, 411 – Apartado 1114
Leça do Balio
4466-957 S. Mamede de Infesta
Tel.: 229 571 750
Fax.: 229 571 739

© Copyright Hergóm – D. Legal: SA-775-2000