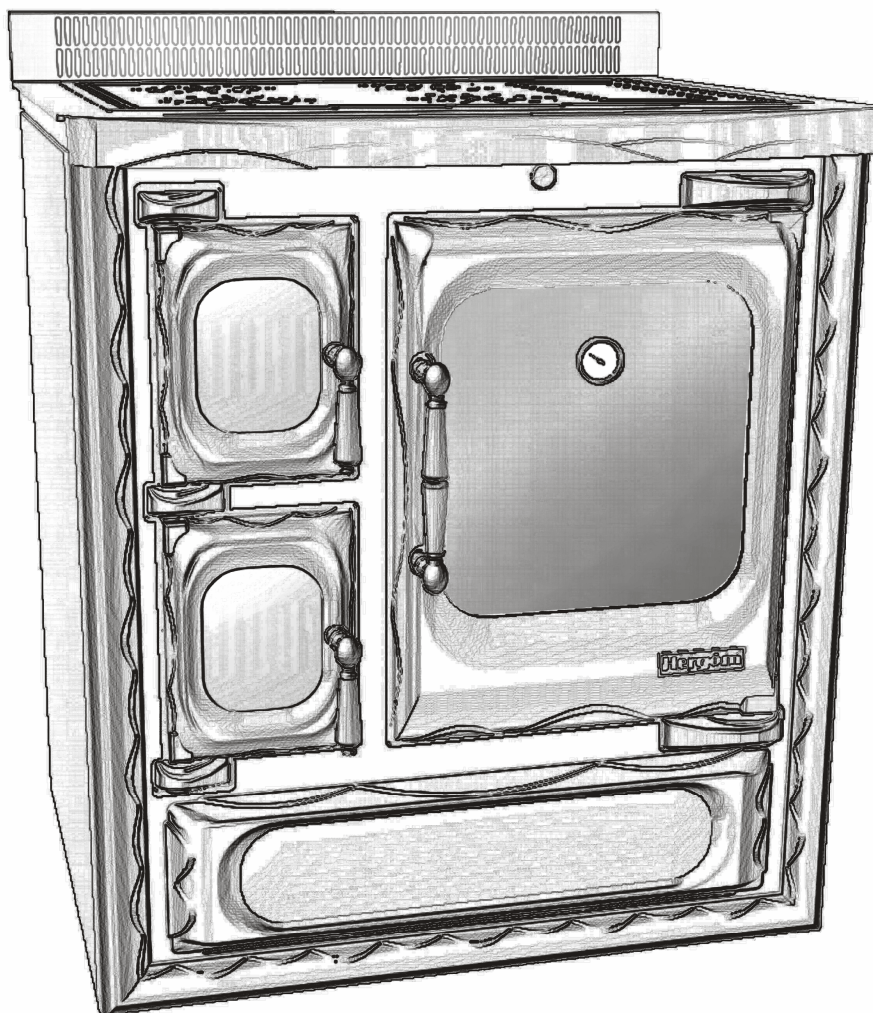


Hergóm

COZINHA FECHADA E ABERTA

Mod. _____

Deva



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Data de edição: Set / 2004
CÓDIGO: C00045

*BENVINDOS à família **Hergóm**.*

*Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha **Hergóm mod. Deva** 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 aliciante da nossa equipa.

*Possuir uma cozinha **Hergóm mod. Deva** 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, funcionamento e manutenção da mesma, 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 desempenho para que foi concebida. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.*

***Industrias Hergóm, S.A.** não se responsabiliza pelos danos 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.

***Industrias Hergóm, S.A.** domiciliada em Soto de la Marina, Cantábria – Espanha, oferece uma garantia de DOIS ANOS para os seus aparelhos.*

*A cobertura geográfica desta garantia inclui somente os países nos quais **Industrias Hergóm, S.A.**, uma empresa filial ou um importador oficial realizem a distribuição dos seus produtos e em que é obrigatório o cumprimento da Directiva Comunitária 199/44/CE.*

A garantia contará a partir da data de compra do aparelho assinalada no boletim de garantia e cobre unicamente as anomalias ou roturas derivadas de defeitos ou vícios de fabricação.

ÍNDICE

I.- APRESENTAÇÃO	4
II.- CONSTRUÇÃO DA CHAMINÉ.....	7
A) Chaminés	
1.- Como funcionam as chaminés	7
2.- Formação de creosoto e sua limpeza	8
3.- Opções	8
4.- Ligação à chaminé	9
5.- Algumas normas	9
III(A).- MONTAJEM COZINHAS ABERTAS	13
1.- Instruções obra em alvenaria	13
2.- Colocação da frente	15
3.-Vedação da mesa de trabalho	15
III(B).- MONTAJEM COZINHAS FECHADAS	15
1.- Ligação à luz do forno	15
2.- Substituição da lâmpada	16
3.- Colocação do embelezador DOSSERET	16
IV.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS	17
V.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	17
VI.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO	18
1.- Da frente e aro esmaltado da mesa de trabalho	18
2.- Da vitrocerâmica	19
3.- Da mesa de trabalho polida, com discos	20
4.- Do aro de aço inoxidável	20
5.- Das cinzas	20
6.- Da fuligem	20
VII.- SEGURANÇA	21
VIII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO	22
IX.- DADOS TÉCNICOS.....	22

I.- APRESENTAÇÃO

Neste modelo, a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, as ferragens são de latão fundido polido e os comandos são de latão (também existentes em versão cromo) com decoração em porcelana negra.

A envolvente interna das cozinhas fechadas está construída em aço inoxidável na versão «luxo» e em aço galvanizado na versão «standard».

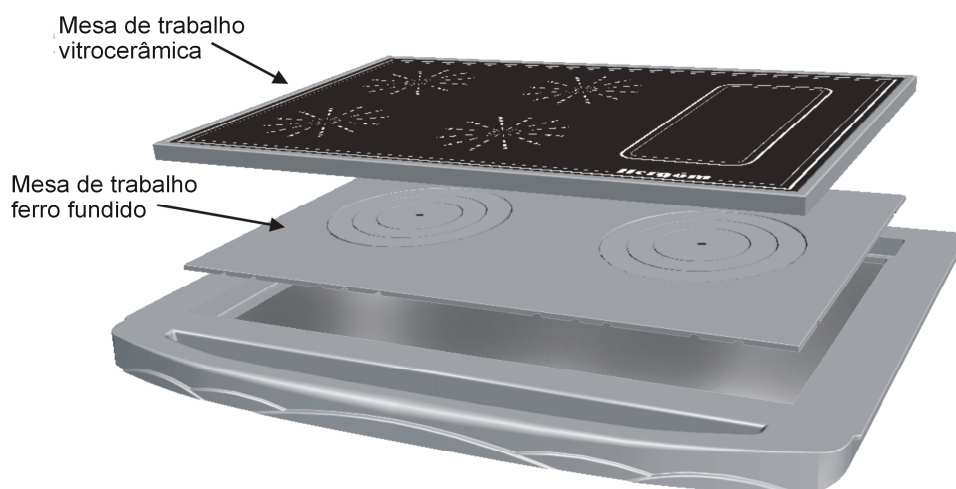
O aro da mesa de trabalho / barra apoia mãos é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada.

O embelezador traseiro do aro da mesa (DOSSERET) está construído em aço inoxidável, e inclui-se em toda a gama na versão «luxo» (cozinhas fechadas).

Mesas de trabalho:

- *O modelo Deva 75, na versão vitrocerâmica, leva vidro vitrocerâmico reforçado de 6 mm de espessura.*
- *Nos modelos Deva 90 e Deva 100, é de vidro vitrocerâmico com remate em aço inoxidável e com mesa de trabalho interior de ferro fundido. Na versão de «luxo» a mesa de trabalho interior de ferro fundido está polida.*
- *Os três modelos Deva 75, Deva 90 e Deva 100, estão disponíveis com mesa de trabalho de ferro fundido, com um jogo de aros. As medidas coincidem com as vitrocerâmicas, o que permite a mudança ou substituição com facilidade.*

Nota: Nos modelos Deva 90 e Deva 100, se utiliza a cozinha para o aquecimento da vivenda, em períodos prolongados, recomenda-se retirar a mesa de trabalho de ferro fundido, localizada sob o vidro vitrocerâmico, com a finalidade de gerar mais calor ao local, consumir menos combustível e assim evitar a deterioração interior da cozinha.



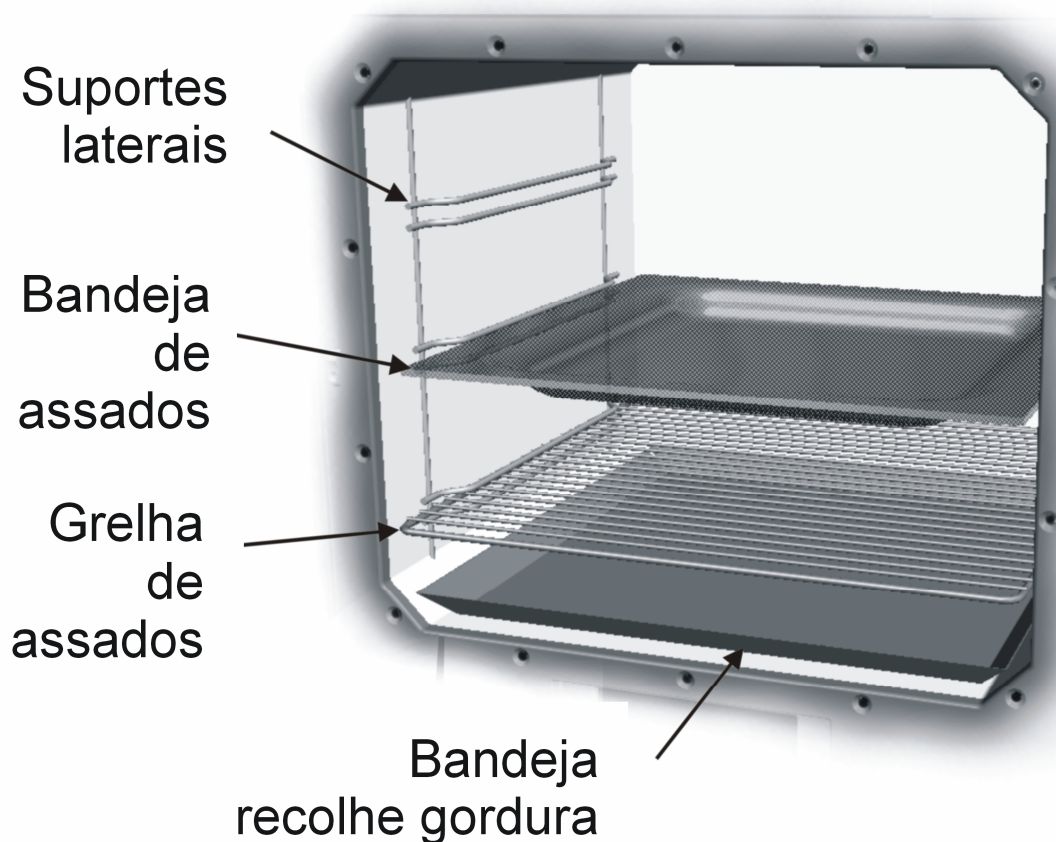
Fornos:

- A versão «standard» inclui: grelha de assados e bandeja apanha gorduras (pingadeira).
- A versão «luxo» inclui: luz interior do forno com ligação externa, grelha de assados em vareta de aço cromada, bandeja pingadeira e bandeja de assado (de vidro vitrocerâmico na *Deva 90* e *Deva 100*, e de chapa esmaltada em porcelana vitrificada na *Deva 75*).

Porta de forno com vidro vitrocerâmico com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos.

Suporte de bandeja do forno, que permite o deslizamento desta praticamente em toda a sua profundidade, sem risco de que se derramem os alimentos cozinhados. Estes suportes são facilmente desmontáveis (deslizá-los para cima, libertando-os do orifício inferior e depois deslizá-los para fora para os libertar do orifício superior), para facilitar a sua limpeza fora do forno.

No caso de necessitar utilizar bandejas de assados, a bandeja pingadeira pode ser utilizada como bandeja de assados, posicionando-a em cima da grelha de assados.



Entrada de ar secundário:

- *Pela porta da fornalha, através de uns orifícios existentes na forra, nos modelos Deva 75 e Deva 90.*
- *Pela zona superior do vidro da porta da fornalha, que por sua vez actua como limpeza do vidro, na Deva 100 versão «luxe» e através da válvula de regulação de ar secundário da porta da fornalha, na Deva 100 versão «standard».*
- *Em todos os modelos fechados pela traseira do forno refractário, que por sua vez, serve de refrigerante desta.*

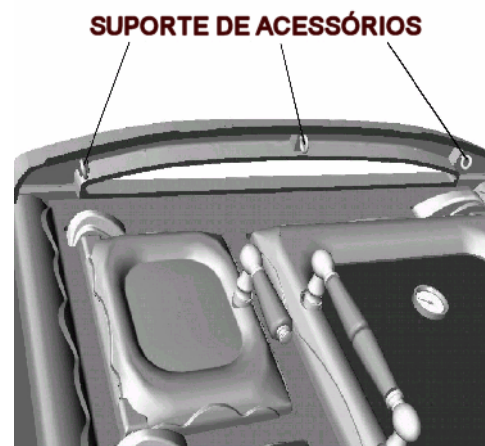
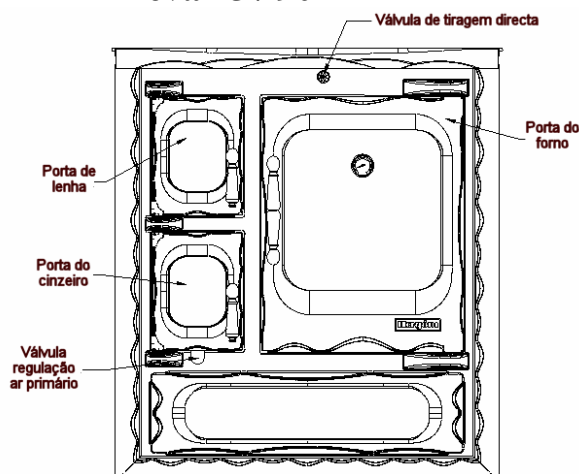
Na cozinha Deva 100 versão «luxe» inclui-se uma portada de chapa de aço especial para poder anular a visão do fogo da fornalha através do vidro.

Pela parte interior da barra apoia mãos vão localizados uns suportes para colocar as ferramentas de manipulação da cozinha.

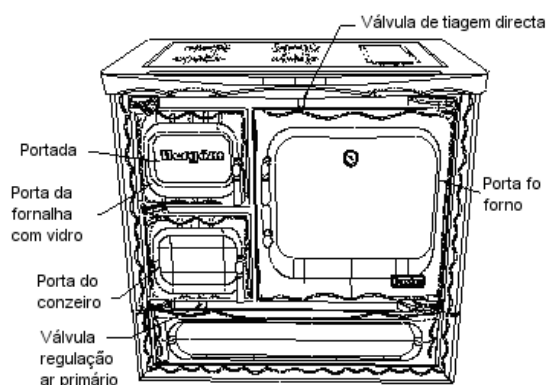
Registro de fuligem que fica escondido, esteticamente, debaixo da porta do forno.

Em toda a gama Deva só nas versões «luxe», inclui-se uma curva de 90° de ferro fundido.

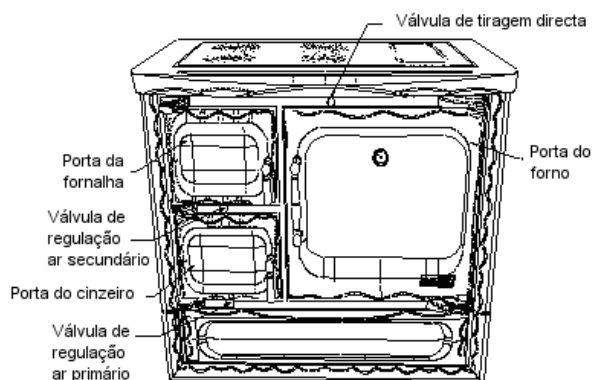
Deva 75 / 90



Deva 100 luxe



Deva 100 estandar



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 aconselhável que a realize um profissional.

A.- Chaminés.

O funcionamento da cozinha depende :

- a) *Da chaminé.*
- b) *Do modo de operar com ela.*
- c) *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.

Pelo que a informação seguinte o ajudará a decidir se pode usar a chaminé existente ou não, ou se decide construir uma nova.

Esta informação o ajudará a tomar uma decisão correcta.

1.- Como funcionam as chaminés

*Um conhecimento básico da maneira de funcionar das chaminés ajudará a tirar o maior rendimento a sua cozinha Mod. **Deva.***

A função da chaminé é:

- a) *Evacuar os fumos e gases para fora da casa.*
- b) *Proporcionar tiragem suficiente na cozinha 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 que a cozinha e a chaminé não estão quentes, a tiragem não funciona 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 ⇒ 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 a sua cozinha.

- 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 cozinha 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 para cozinha Hergóm Mod. **Deva**, 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 duração.

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 o tamanho das mesmas.

*Para chaminés de alvenaria na cozinha Hergóm Mod. **Deva**, 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 a cozinha.*

c) *Devido à existência de curvas comerciáveis, eliminam-se os ângulos vivos que dificultam a tiragem.*

4.- Ligação à chaminé

Para a ligação da cozinha com a chaminé, é fornecida uma curva em ferro fundido que se acopla pelo exterior do colarim da cozinha, continuando com tubos de $\Phi 150\text{mm}$ na vertical, introduzindo a parte macho dos mesmos pelo interior da curva de ferro fundido.

No percurso vertical da chaminé devem-se evitar curvas e tramos horizontais que dificultam a tiragem e favorecem a formação do creosoto e fuligem.

É muito importante vedar a união colarim – curva – tubos, através de massa refractária, gesso ou outro material apropriado, para impedir a entrada de ar por esta zona.

A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos, devem ser vedados durante a montagem e orientados com o extremo “macho” para baixo. Desta forma evita-se que o creosoto que se possa formar pelo interior dos mesmos, saia para o exterior.

Estes conselhos devem ser seguidos sempre que se utilize lenha ou carvão.

5.- 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 nos 2-3 primeiros metros.

b) Escolher um traçado o mais vertical possível. Não ligar vários aparelhos à mesma chaminé.

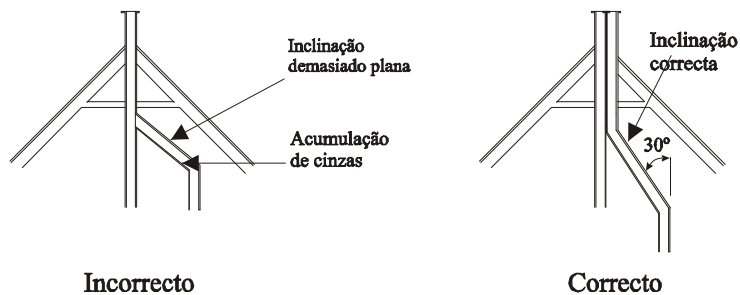


Fig.-4

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

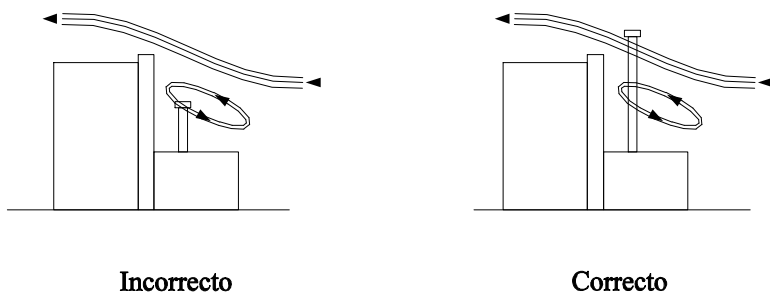


Fig.-5

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.

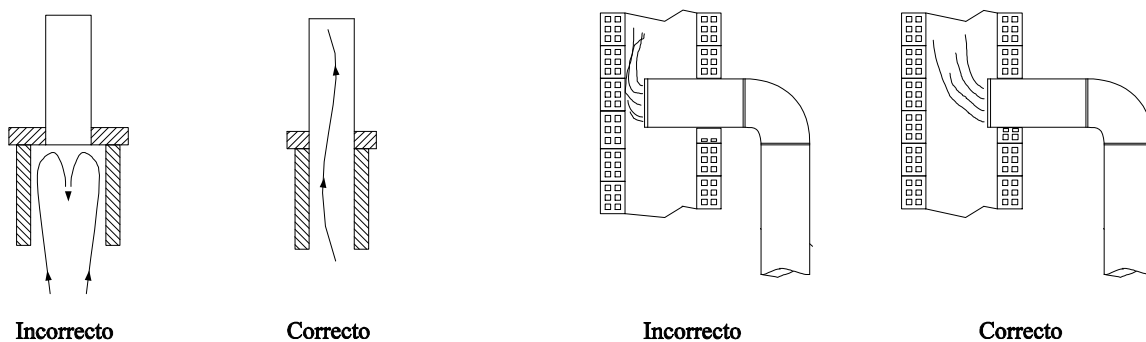


Fig.-6

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

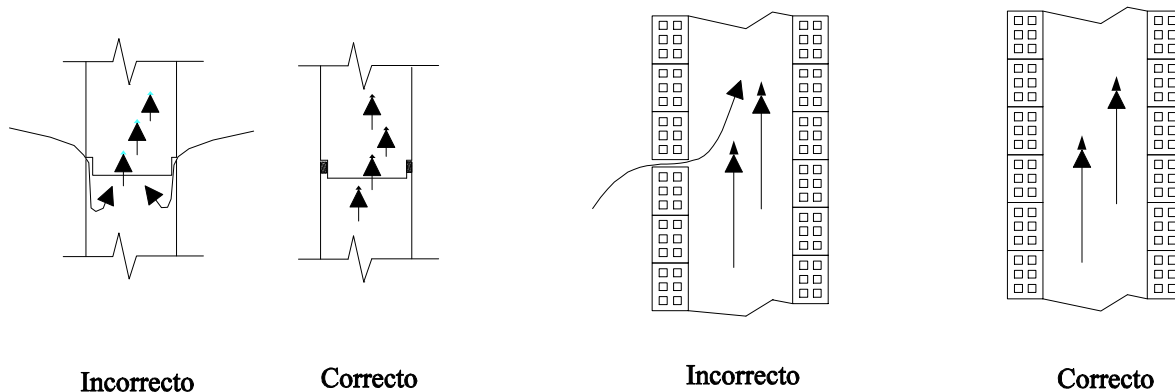


Fig.-7

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.*

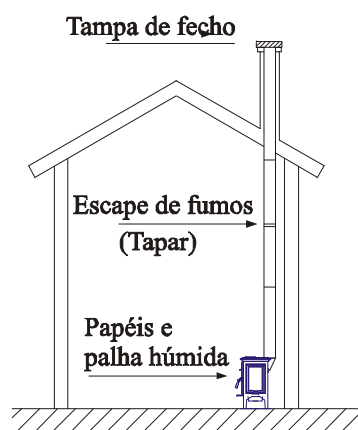


Fig.-8

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.*

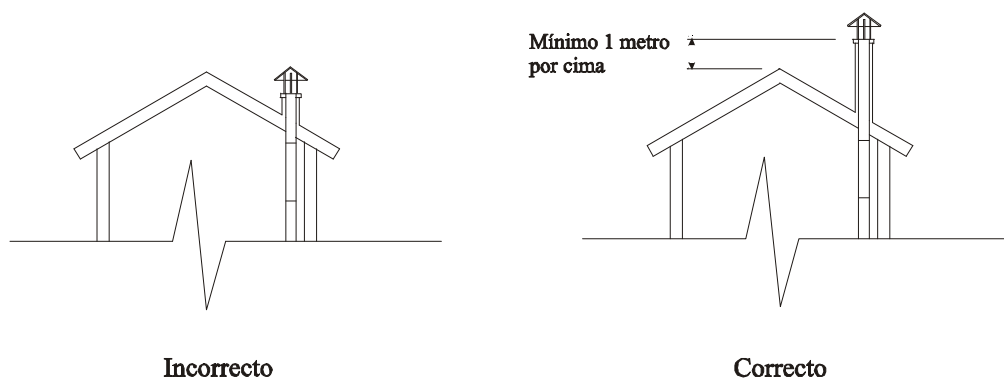


Fig.-9

h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.

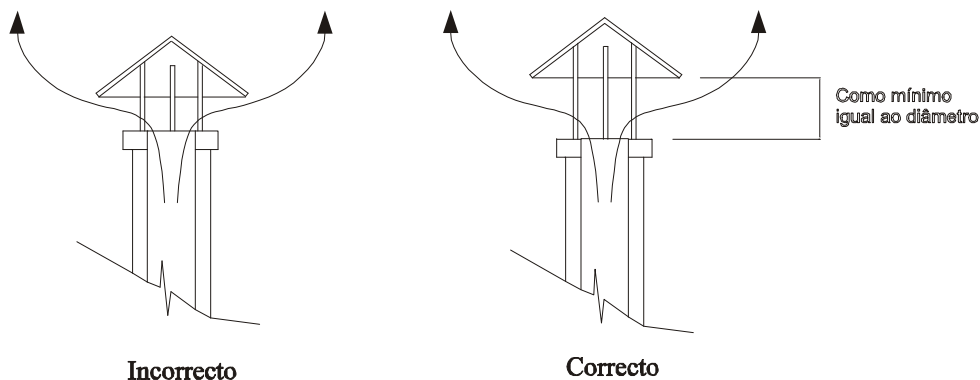


Fig.-10

Hergóm, para conseguir um perfeito funcionamento das suas cozinhas, fornece tubos, curvas e adaptadores de aço pintado e esmaltado, de acordo com as medidas que se indicam em catálogo.

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.

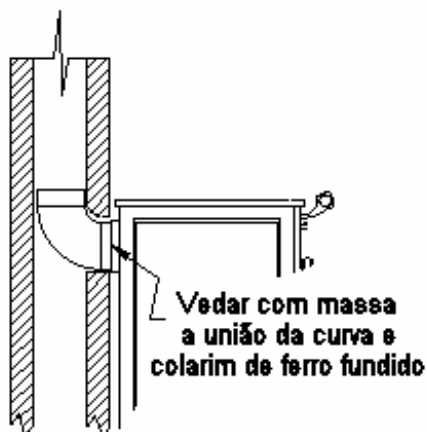


Fig.-11

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

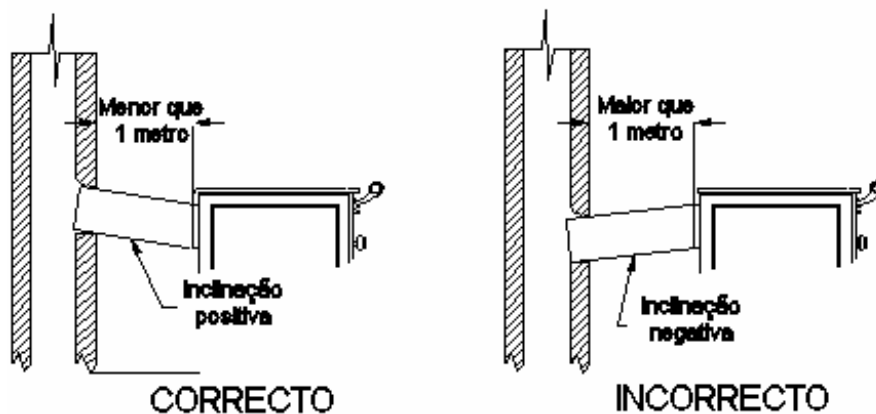


Fig.-12

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

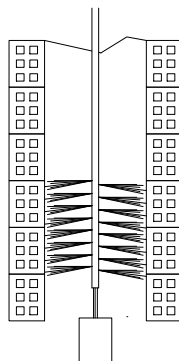


Fig.-13

A limpeza mais eficaz para as condutas da chaminé é através de escovas de limpeza de fuligem apropriadas. Existem produtos químicos que ajudam a retardar a limpeza clássica com este tipo de escovas.

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.

III(A).- MONTAGEM COZINHAS ABERTAS

1.- Instruções para obra de alvenaria

Antes de realizar a obra de alvenaria para a instalação da sua cozinha, leia atentamente estas instruções.

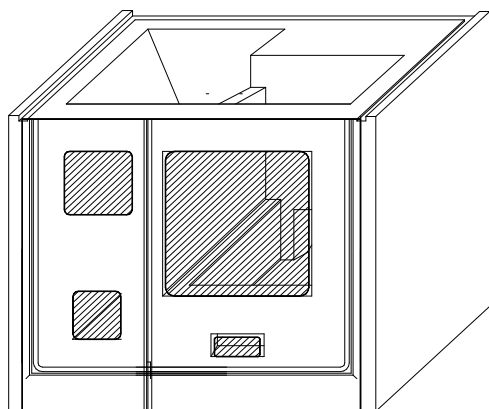


Fig.1

A obra de alvenaria é definida pelas medidas da frente da cozinha que escolheu. Deverá pois, adaptar as dimensões da obra a realizar de acordo com as aberturas da frente (fig. 1).

Como norma geral, tem que se ter em atenção que em todos os modelos de cozinha, a parte superior da mesa de trabalho tem que ficar a 85 cm do chão.

Ao construir a fôrma da cozinha, a parte superior direita deve ficar ao nível do tecto do forno. As paredes da fôrma serão construídas

com tijolo refractário. No fundo do mesmo, será instalada a grelha pela qual cairá a cinza para o cinzeiro situado sob ela (fig. 2).

A cavidade do cinzeiro terá a profundidade e largura suficiente para alojar o cinzeiro que se fornece.

À direita do forno, será levantada a parede de tiragem, com uma separação mínima de uns 6 ou 7 cm do mesmo, para permitir a passagem adequada da chama.

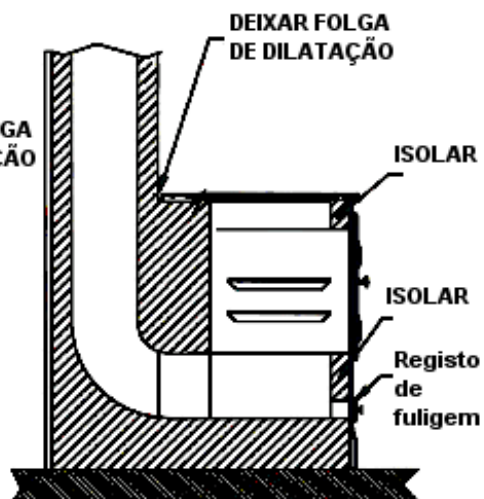
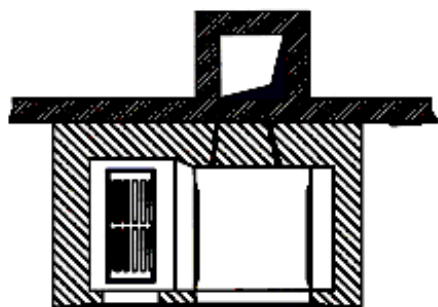
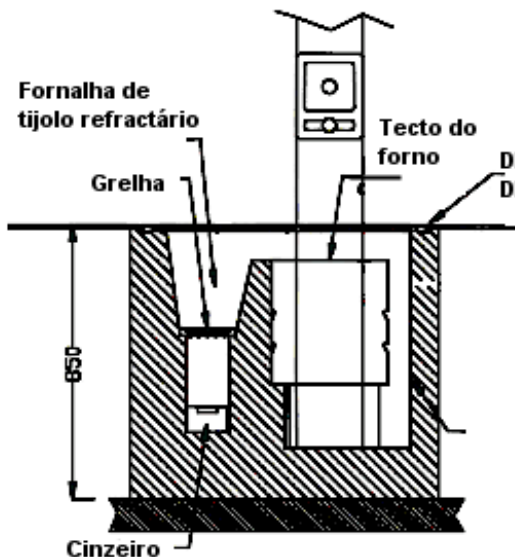


Fig. 2

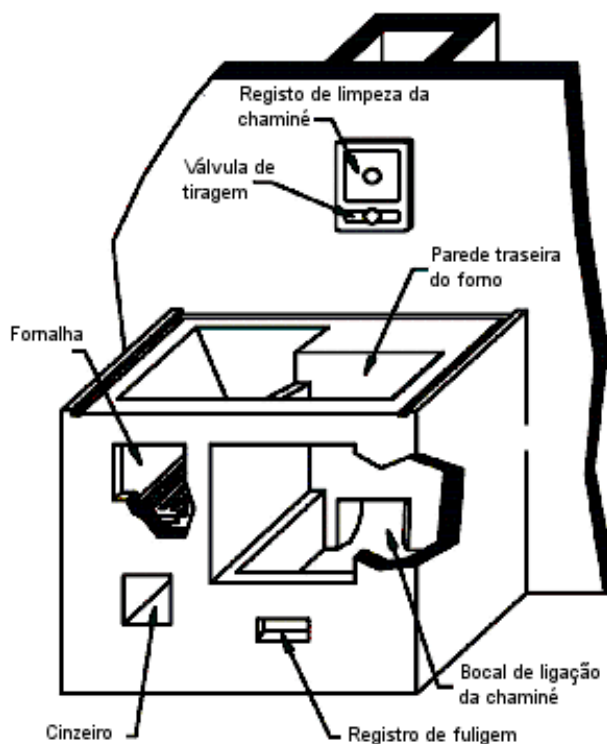
Fig. 3

Na parte inferior do forno, a secção de passagem da chama está determinada pela situação do registo de fuligem da frente da cozinha.

A boca de ligação à chaminé será realizada em forma de funil para a mesma, reduzindo de forma progressiva a sua secção e ascendendo à vez com uma curva o mais ampla possível até se unir à secção vertical da chaminé. (fig.2)

A válvula de tiragem e registo de limpeza que se fornece com cada cozinha, se situará a uma altura cómoda de utilização (mais ou menos 135 cm do chão).

A secção mínima da chaminé das nossas cozinhas deve ser de 225 cm², o que equivale a uma quadrado de 15x15 cm.



Ideia geral de obra para a instalação de cozinhas Hergóm, tipo ABERTAS (fig.3)

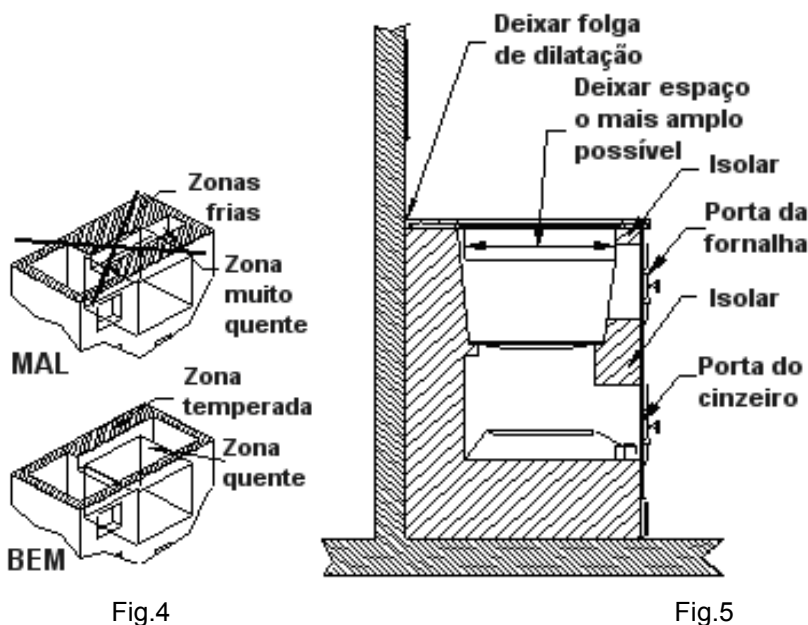
Se a sua cozinha está equipada com luz do forno, prever um orifício para o alojamento da lâmpada, tal como se indica na fig. 2, e um rasgo aberto na parede, até ao ponto onde se vai localizar o interruptor da luz. Leia as instruções que sobre este tema se fornecem mais à frente.

2.-Colocação da frente

MUITO IMPORTANTE

Isolar com massa refractária ou barro as zonas indicadas para evitar um excessivo aquecimento na frente que possa danificar o esmalte (fig. 2 e 5)

3.-Vedação da mesa de trabalho



Não ajustar completamente o contorno exterior da mesa de trabalho. Deixar uma folga (2-3 mm) para que ao aquecer possa dilatar. (fig., 2 e 5)

Não reduzir excessivamente a passagem dos fumos para que aqueça de forma uniforme a superfície da mesa de trabalho. (fig. 4 e 5)

Utilizar gesso ou barro refractário para a aderir à obra e rematá-la interiormente, com a mão, nas zonas acessíveis, para

conseguir uma total hermeticidade.

Ao acender pela primeira vez a cozinha, deve fazê-lo de forma lenta e mantê-la a fogo lento durante 3 ou 4 horas para permitir uma boa estabilização das peças, uma dilatação lenta da mesma, evitando assim, roturas e deformações que poderão produzir-se se não seguir estas instruções.

III(B).- MONTAGEM COZINHAS FECHADAS

A sua cozinha **Deva** vem totalmente montada, com a excepção da ligação da luz de forno e do Dossieret.

1.- Ligação da luz de forno (só na versão LUXE)

A luz de forno vem pronta na sua cozinha para ser ligada directamente à rede.

Na fig. 6 detalhamos o esquema eléctrico e indicamos (tracejado descontinuo) o material fornecido por **Hergóm**.

O conjunto eléctrico fornecido por **Hergóm** é composto dos seguintes elementos:

- Lâmpada protegida com tulipa com uma resistência térmica de 550 °C
- Mangueira de silicone resistente ao calor com três terminais para ligar à lâmpada e casquilho envolvente de poliuretano.
- Lâmpada incandescente de 40W com resistência térmica de 300°C

O resto de elementos que completarão a instalação eléctrica, deverão ser adquiridos. (Interruptor, cabos, ligações, etc...)

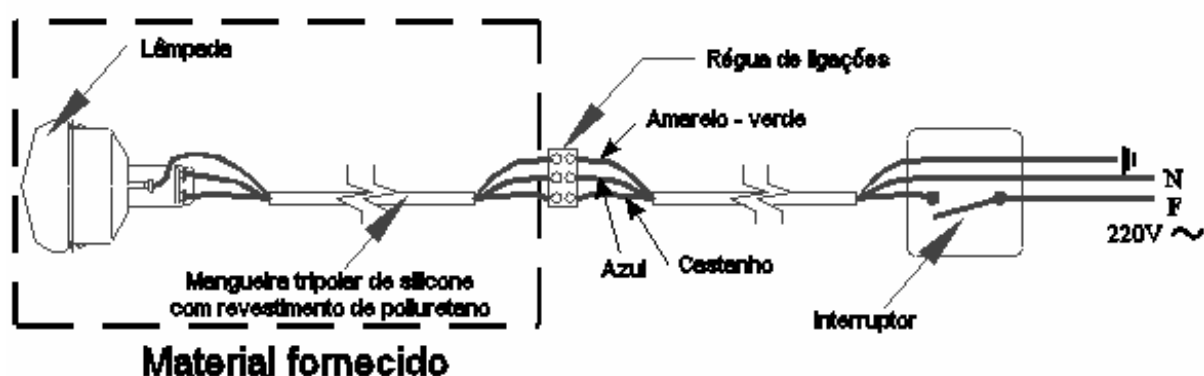


Fig.-6

Deixe um comprimento suficiente de cabo para permitir retirar, e colocar de novo, o cabo da instalação ante uma possível intervenção sobre o mesmo.

Antes de colocar a cozinha, comprove que a instalação eléctrica funciona correctamente.

2.-Substituição da lâmpada

Esta operação realiza-se pelo interior do forno.

Desenrosque a tulipa da lâmpada e retire a lâmpada deteriorada. (Casquilho roscado)

Substitua-a por outra de iguais características térmicas que encontrará em lojas especializadas ou no fornecedor da sua cozinha.

Não esqueça de colocar de novo a tulipa de protecção.

3.- Colocação do embelezador DOSSERET. (só na versão LUXE)

Para a colocação do DOSSERET é necessário deixar um espaço de 10mm entre a traseira do aro da mesa de trabalho e a parede.

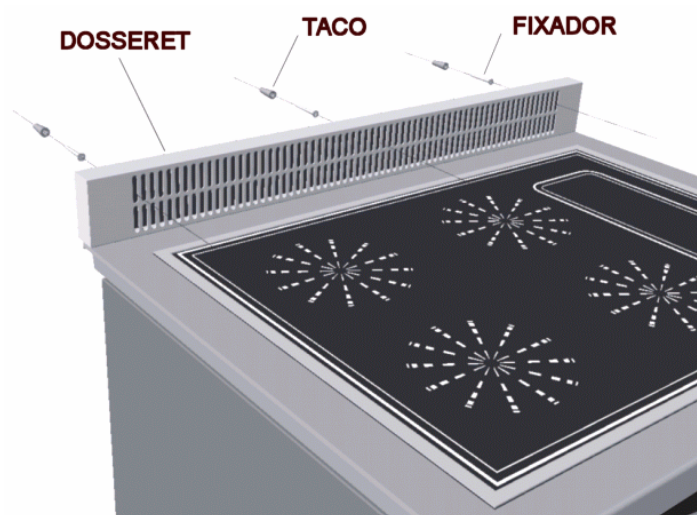
Uma vez colocada a cozinha e tendo em conta o parágrafo anterior, procede-se à fixação do DOSSERET.

Seguir as instruções de montagem:

1º. Posicionar o DOSSERET para marcar a posição dos tacos na parede.

2º. Retirar o DOSSERET, furar a parede e colocar os tacos.

3º. Posicionar o DOSSERET e fixá-lo através dos fixadores fornecidos.



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.

V.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a sua cozinha, conheça a manutenção da mesa de trabalho que comprou. No capítulo VI dão-se os conselhos necessários.

Com cada cozinha entrega-se um conjunto de ferramentas, composto por um gancho para remexer a fornalha e um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de registo de fuligem, situada sob o forno.

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

Antes de acender a cozinha feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário girando o punho da mesma, e a válvula de tiragem directa deslocando para fora o puxador de latão que se encontra sobre a porta do forno (só em cozinhas fechadas).

Conseguindo um regime normal de combustão, feche a válvula de tiragem directa levando o puxador de latão à sua posição normal (só em cozinhas fechadas).

Regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar primário, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado forte, ademais de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

Nunca encher totalmente a fornalha de combustível nem deixar a porta do cinzeiro aberta.

Não aproximar a lenha ou carvão à porta de carga.

A tiragem aconselhada da chaminé é de 1,5 mm c.a., para um funcionamento controlado da sua cozinha, e para evitar combustões extremamente fortes, fornece-se uma grelha com 12 orifícios.

Se ao a instalar, a sua cozinha não alcance a temperatura adequada de funcionamento, abrir mais orifícios na grelha até conseguir a tiragem adequada.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha, através do termómetro situado na porta. Se a temperatura alcança os 250°C (Zona amarela do termómetro) não adicionar mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for preciso, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

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

Na limpeza anual, ou quando se necessite, comprovar o bom estado da placa protectora situada sob a mesa de trabalho. No caso de ser necessário, proceder à sua substituição. Esta placa está simplesmente encaixada sob o aro, e a sua substituição é uma operação muito simples e económica.

A preparação dos alimentos efectuar-se-á mais rapidamente se as panelas, sertãs e demais utensílios utilizados, têm os seus fundos perfeitamente planos.

1.-Primeiro acendimento

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

VI.- 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, e secando de seguida.

Todas as ferragens de latão levam um tratamento de protecção que responde às características que se detalham de seguida.

Tipo: poliéster – TGIC

Usado para interiores e exteriores

Temperatura que suporta: 190°C durante 10' e 170°C durante 20'

Aderência segundo ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micron

Teste de humidade segundo ISSO 6270: 1000 horas sem perda de aderência

Prova de spray de sal segundo ISO 7253: 1000 horas sem que apareçam borbulhas nem pontos de corrosão.

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, dragarias, 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 limpas e secas.

Se utiliza produtos de limpeza adequados, a decoração serigrafada 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 riscar a superfície.

3.- Da mesa de trabalho polida, 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 e de o secar perfeitamente.

4.- Do aro de aço inoxidável

Para conservar objectos metálicos, existem no mercado produtos adequados que o ajudarão a manter o brilho de espelho do aço inoxidável.

Evite qualquer utensílio que possa riscar o aço, pois para que o aço inoxidável conserve as suas propriedades é imprescindível que a sua capa superficial não esteja deteriorada.

5.- 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.

6.- Da fuligem

A tampa de registo para a limpeza da fuligem, está esteticamente escondida por detrás da porta do forno.

Esta tampa de registo 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 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 inspeções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que seja necessário.*
- 7. Para facilitar a deslocação da cozinha, fornecem-se umas cintas.*



VIII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

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

- **Massa refractária**, para melhorar a estanquicidade e a 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, recuperadores, etc.

IX.- DATOS TÉCNICOS.

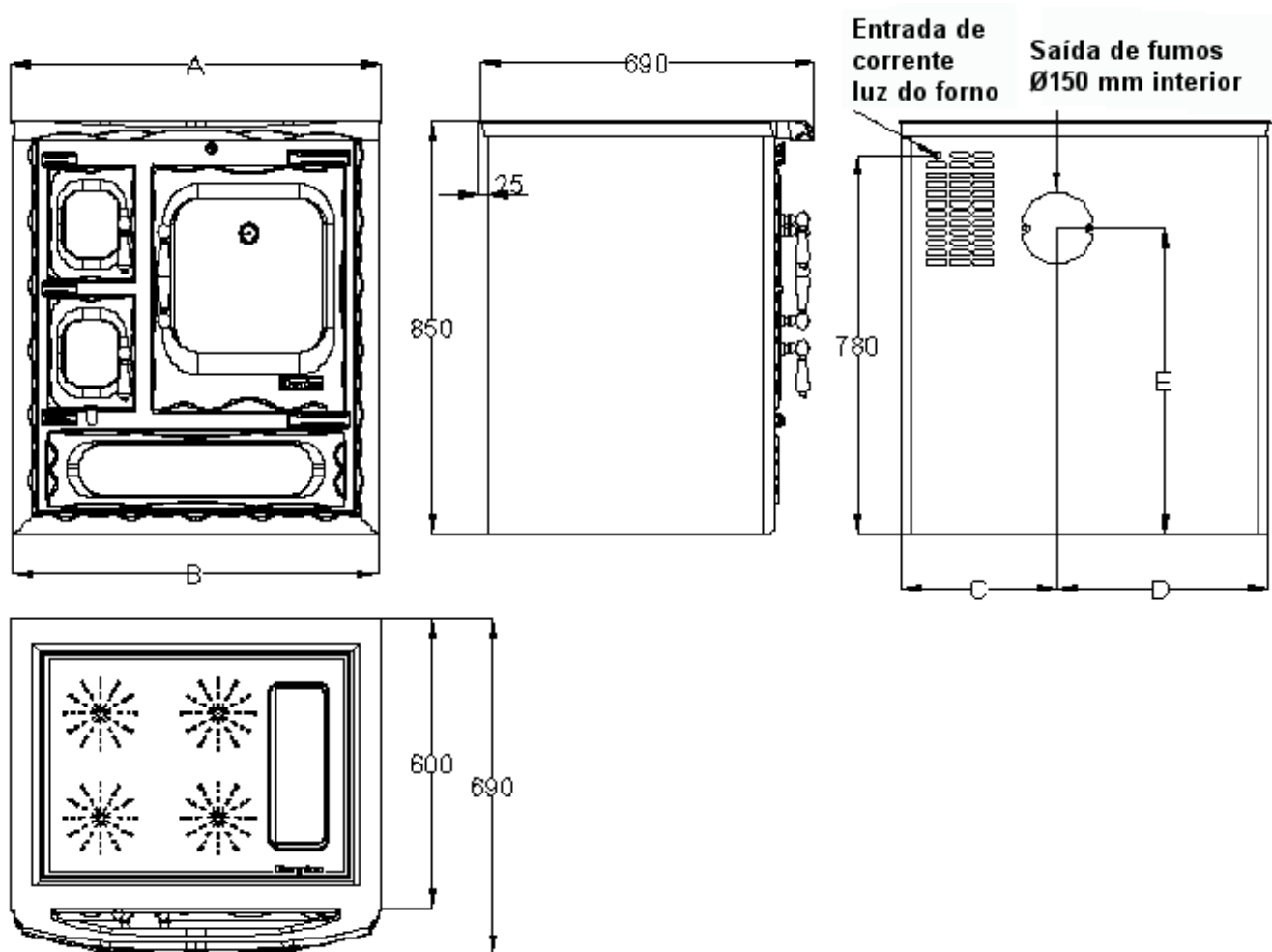
Modelo	Medidas da cozinha			Medidas do forno			Medidas da fornalha		
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)
Deva 75	850	768/760	690	385	350	425	355	215	450
Deva 90		918/910			450			215	
Deva 100		1018/1010			450			315	

Modelo	Peso (kg)	Potência (Kcal/h) (a)	Medidas da chaminé			Tiragem (mm ca)
			De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m) (b)	
Deva 75	180	8.000	Ø150 (c)	175x175	5-6	1,5
Deva 90	200	8.000				
Deva 100	220	11.500				

(a) Combustível: Lenha de haya

(b) Altura recomendada entre 4 e 6 metros. Para outras alturas consultar o Distribuidor ou o fabricante.

(c) Quando a altura da chaminé é menor do que 5 metros, recomenda-se montar chaminé de Ø175mm, pelo exterior do colarim.



	A	B	C	D	E
<i>Deva 75</i>	768	760	325	435	630
<i>Deva 90</i>	918	910	425	485	670
<i>Deva 100</i>	1018	1010	425	585	670

Hergóm

H. PORTUGAL – Produtos Térmicos, Lda
 Rua da Arroiteia, 411 – Apartado 1114 – Leça do Balio
 4466-957 S. Mamede de Infesta
 Tel.: 229 571 750
 Fax.: 229 571 740
<http://www.hportugal.pt>