

hergom

**COCINAS
COOKERS
CUISINES
COZINHAS**



**INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO**

BEM-VINDOS à família HERGOM.

Agradecemos a distinção que nos atribuiu com a escolha da nossa cozinha Hergóm, que representa um importante avanço técnico e de estilo em relação aos clássicos fogões a lenha.

Temos a certeza que o seu novo modelo de cozinha Hergóm irá proporcionar-lhe múltiplas satisfações, que são a grande atracção da nossa equipa. Possuir um aparelho HERGOM é a manifestação de uma sensação de qualidade excepcional.

É favor de ler este manual na sua totalidade, para se familiarizar com o aparelho. O manual indica quais são as normas de instalação, de funcionamento e de manutenção que lhe serão muito úteis. Conserve-o e consulte-o quando necessitar.

Se depois de ler este manual precisar de qualquer esclarecimento, é favor de consultar o seu fornecedor habitual.

Em caso de avaria ou mau funcionamento do seu aparelho, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Autorizado por INDUSTRIAS HERGOM, S.L.

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., não se responsabiliza pelos danos ocasionados devido a alterações nos seus produtos sem autorização escrita ou a instalações defeituosas.

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. também se reserva o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio.

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

A cobertura geográfica desta garantia só inclui os países nos quais a Industrias Hergóm, S.L., uma empresa filial ou um importador oficial realizam a distribuição dos seus produtos cumprindo obrigatoriamente a Diretiva Comunitária 2011/83/UE.

A garantia começa a partir da data de compra do aparelho, indicada no talão da garantia e cobre unicamente o deterioro ou as roturas devidos aos defeitos ou vícios de fabricação.

AVISO IMPORTANTE

Se o aparelho não for instalado adequadamente, não oferecerá o excelente serviço para qual foi concebido. Leia todas as instruções e confie o trabalho de instalação a um especialista.

1.- INTRODUÇÃO

IMPORTANTE! Deve ser cumprida toda a regulamentação local, incluindo a que fizer referência a normas nacionais ou europeias, ao instalar o aparelho.

A maneira de instalar a cozinha irá influenciar decisivamente a segurança e o bom funcionamento do mesmo.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Para que a instalação da cozinha e da chaminé seja correcta, recomenda-se que seja feita por um profissional.

Leia o “Manual para o Instalador Profissional”, que é fornecido juntamente com este manual, para obter mais informações sobre a instalação do seu aparelho.

2.- APRESENTAÇÃO

As cozinhas são apresentadas nos modelos seguintes:

Modelos com saída de fumos traseira:

ECLECSYS 100 SE

PAS 100 SE

DEVA 100 SE

DEVA 100 ISLA SE

SAJA 8/100 SE

L07 CH/90 SE

PAS 90 SE

SAJA 7/90 SE

Modelos com saída de fumos superior:

ECLECSYS II 100 SE

DEVA II 100 SE

PAS II 100 SE

Modelos com saída de fumos traseira (aquecedora):

ECLECSYS 100 CC SE

PAS 100 CC SE

DEVA 100 CC SE

DEVA 100 ISLA CC SE

SAJA 8/100 CC SE

L07 CC/90 SE

PAS 90 CC SE

SAJA 7/90 CC SE

Modelos com saída de fumos superior (aquecedora):

ECLECSYS II 100 CC SE

DEVA II 100 CC SE

PAS II 100 CC SE

Todos os modelos de cozinha têm a frente e portas (forno, lareira e cinzeiro) de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada preta.

As ferragens são de latão fundido polido ou em acabamento cromado segundo modelo. Nos modelos Saja e Deva os comandos são de como com decoração de porcelana preta, enquanto nos modelos Eclectsys e Pas os comandos são de aço inoxidável.

A armação interna das cozinhas é construída em aço galvanizado.

A caldeira nas versões de cozinha aquecedora é fabricada em aço laminado S235 com uma capacidade de 20 litros e duas entradas de 1” G. Todas as travessas são fornecidas verificando-se a sua estanqueidade mediante uma pressão de teste de 3 bar. Leia o “Manual para o Instalador Profissional para Aparelhos de Aquecimento”, fornecido juntamente com este manual, para obter mais informações sobre a instalação do seu aparelho.

Fornos:

Todas as versões contam com forno de aço inoxidável que inclui: tabuleiro de assados e grelha de varetas de aço.

O forno conta com suportes laterais que evitam que o tabuleiro de forno vire e permitem o seu deslizamento em praticamente todo o comprimento, sem risco de derramar 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.

Suportes laterais

Tabuleiro de assados

Grelha de assados



FIG. 1

Em todos os modelos a porta de forno conta com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos. Além disso, todos os modelos de cozinha, excepto os modelos L07, têm vidro vitrocerâmico na porta de forno.

Com cada cozinha é entregue um conjunto de utensílios domésticos, composto por um gancho para limpar o fogão e um raspador para a limpeza do cinzeiro e do conduto de fumos através da porta de registo de fuligem. Esta fica escondida esteticamente sob a porta de forno.

Conta também com um sistema de acesso à chaminé, para facilitar a selagem da mesma uma vez instalada a cozinha, bem como a sua limpeza quando necessário. (Ver no ponto 3).

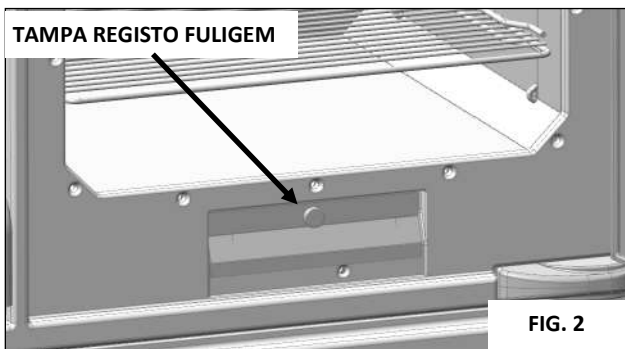


Fig. 3. Exemplo modelo cozinha saída traseira bancada vitrocerâmica de batente



Fig. 4. Exemplo modelo cozinha saída traseira bancada ferro fundido

Bancadas:

- Nos modelos com **saída de fumos traseira** existem duas versões:
 - de vidro vitrocerâmico com remate de aço inoxidável, que permite o abatimento, e sub-bancada de ferro fundido esmaltado. A moldura da bancada é de chapa de aço esmaltado de porcelana vitrificada. Neste caso, se for usada a cozinha para o aquecimento da habitação, em períodos prolongados, é recomendável tirar a sub-bancada de ferro fundido, situada por baixo do vidro vitrocerâmico, com o fim de gerar mais calor na habitação, consumir menos combustível e assim evitar a deterioração interior da cozinha.
 - de ferro fundido polida com anilhas. Esta opção apenas está disponível para os modelos de 90 (L07, SAJA 7 e PAS 90).
- Nos modelos com **saída de fumos superior** existem duas versões:
 - de ferro fundido polido com remate de aço inoxidável (pulifer).
 - de vidro vitrocerâmico reforçado de 6 mm de espessura com remate de aço inoxidável.

Ambas as versões contam também com um suplemento de bancada de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada (esmalte antiácido apto para uso alimentar). A moldura da bancada é de chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada. A manga de saída de fumos, nas cozinhas com saída superior, é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. Estes modelos de cozinha são fornecidos com a instalação da manga de saída de fumos com saída superior. É possível alterar a saída superior pela saída traseira, com uma fácil troca da manga da saída superior pela saída posterior. Ver no capítulo 3.

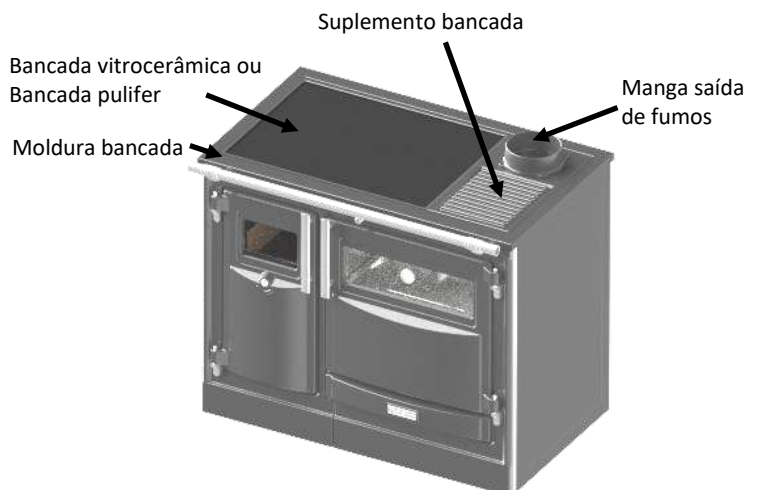


Fig. 5. Exemplo modelo cozinha saída superior

íMPORTANTE! QUANDO LEVANTAR A BANCADA REBATÍVEL, FIXE A VARETA DE SUPORTE NA POSIÇÃO CORRECTAMENTE PARA EVITAR A SUA QUEDA.

NUNCA USE A COZINHA COM A BANCADA LEVANTADA SE NÃO ESTIVER CORRECTAMENTE FIXA COM A VARETA DE SUPORTE.

PARA MANIPULAR A BANCADA A QUENTE USE SEMPRE LUVAS RETARDADORAS DE CHAMA

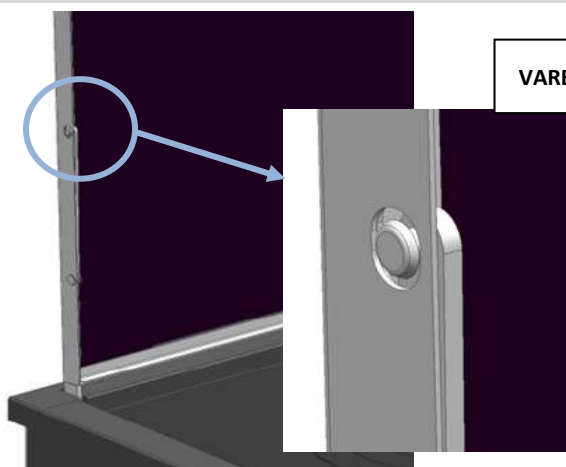


FIG. 6

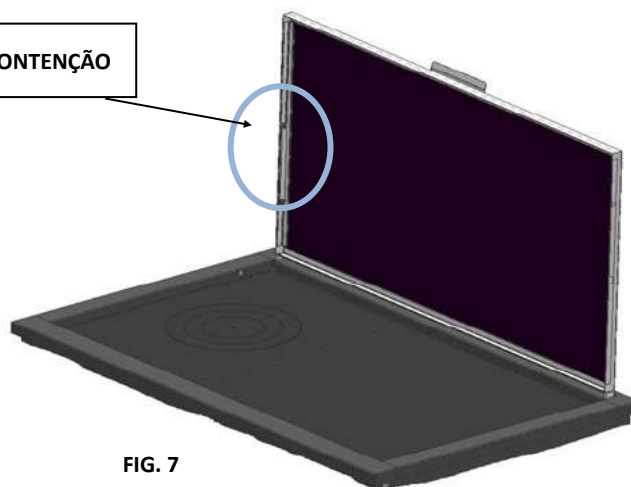


FIG. 7

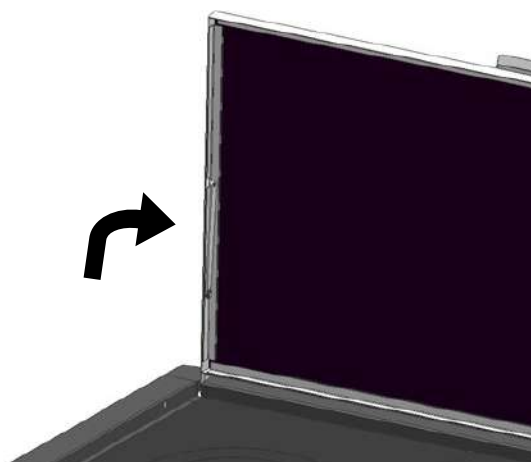


FIG. 8

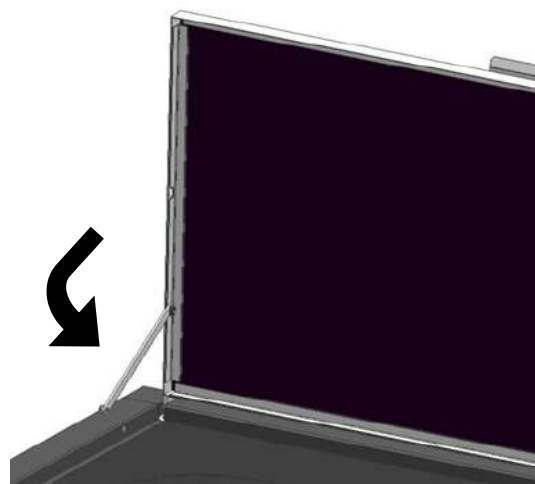


FIG. 9

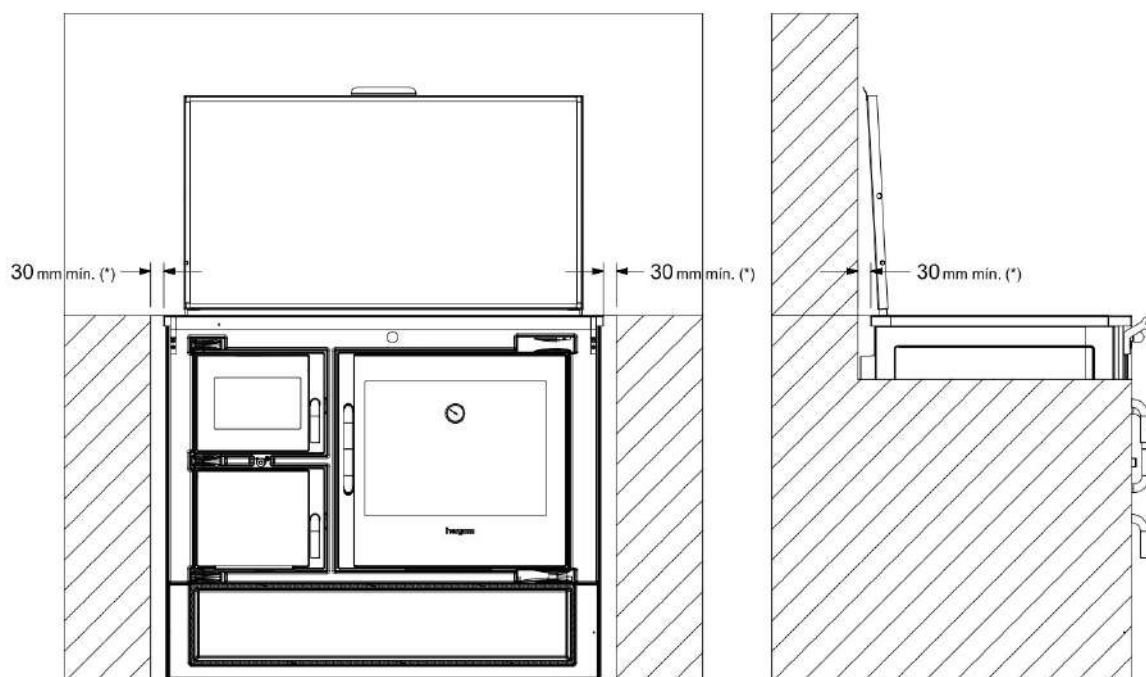


FIG. 10

(*) Excepto a materiais combustíveis. Ver ponto 5.

3.- INSTRUÇÕES DE MANIPULAÇÃO

Antes de usar a cozinha, conheça a manutenção da bancada que adquiriu. No capítulo 4 são dados os conselhos necessários.

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

Antes de ligar a cozinha deve-se verificar se o conduto de fumos está perfeitamente limpo, para obter uma boa tiragem.

Nunca encher totalmente a lareira de combustível nem deixar a porta de cinzeiro aberta; pode provocar danos irreparáveis na cozinha.

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

Primeira ignição

Recomenda-se que a primeira ignição seja feita em lume brando durante 3 ou 4 horas, para conseguir a estabilização das diferentes peças, e evitar assim alguma possível ruptura.

Ao ligar a cozinha feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário, accionando o comando situado entre a porta da lareira e o cinzeiro, para a direita no sentido oposto aos ponteiros do relógio (FIG. 11). Para tal, conta com um utensílio ou mão fria, excepto nos modelos SAJA. Abra também a válvula de tiragem directa, deslocando para fora a maçaneta que se encontra sobre a porta de forno (FIG. 12).

Atingido um regime normal de combustão, feche a válvula de tiragem directa levando o puxador à posição normal.

O diagrama mostra a válvula de ar primário localizada entre a porta da lareira e o cinzeiro. Uma seta curva indica o movimento de abertura para a direita. Um círculo de detalhe mostra a válvula sendo manipulada por um utensílio de mão fria. As legendas 'FECHADO' e 'ABERTO' estão presentes.

FIG. 11

UTENSÍLIO MÃO FRIA

Válvula de ar primário

Regule a tiragem da sua cozinha mediante a válvula de ar primário (FIG. 11), tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, além de originar um consumo inadequado de lenha, faz com que a placa de bancada atinja uma temperatura excessiva.

Dupla combustão e deflector

A sua cozinha conta com um sistema de dupla combustão que permite reduzir drasticamente as emissões poluentes e melhorar a eficiência da cozinha, reduzindo o consumo de lenha. Para obter o máximo aproveitamento, recomenda-se não encher a lareira acima dos furos de ar secundário situados na parte traseira da lareira.

Pode desmontar o deflector para realizar tarefas de manutenção. Para tal, retirar a placa de apoio dianteiro, levantando levemente os tijolos superiores do fogão que a seguram, e deslocar o deflector para a frente. Na versão aquecedora, o deflector está preso com parafusos ao tecto da travessa.

A tiragem aconselhada de chaminé é de 20 Pa.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha mediante o termómetro situado na porta de forno. Caso a temperatura atinja os 200 °C não adicionar mais combustível e fechar a válvula de ar primário.

Um aquecimento excessivo da cozinha, detectado por uma temperatura de forno superior aos 300 °C, pode provocar a deterioração da bancada.

Na limpeza anual, ou quando for necessário, verificar o bom estado da sub-bancada na versão VITROCERÂMICA. Caso seja necessário, proceder à sua troca. Esta sub-bancada fica simplesmente pousada na moldura, e a sua substituição é uma operação muito simples.

A preparação dos alimentos será feita mais rapidamente se as panelas, frigideiras e restantes utensílios empregues tiverem os fundos perfeitamente lisos.

O diagrama mostra a válvula de tiragem directa localizada sobre a porta de forno. Uma seta curva indica o movimento de abertura para fora. As legendas 'ABERTO' e 'FECHADO' estão presentes.

FIG. 12

41

3.1. DESMONTAGEM BANCADA VITROCERÂMICA DE BATENTE.

Caso deseje desmontar a bancada de batente deve elevar a bancada tal como se vê na figura 13, puxar para a frente até chegar ao limite (fig. 14) e levantá-la (fig.15).

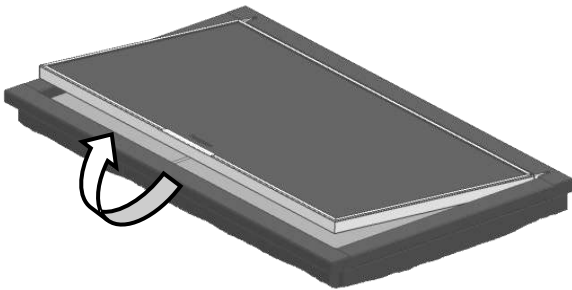


FIG. 13

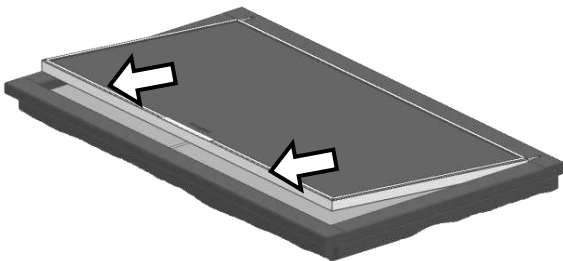


FIG. 14

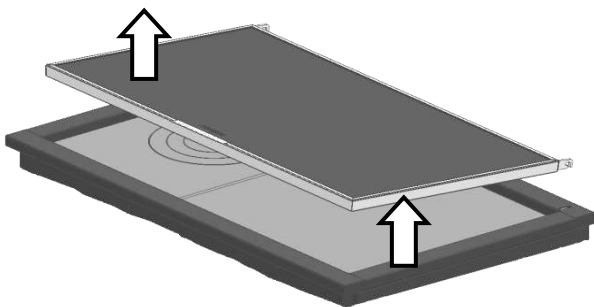


FIG. 15

3.2. MONTAGEM BANCADA VITROCERÂMICA DE BATENTE.

Proceda de maneira inversa à desmontagem.

Caso deseje cozinha sobre as sub-bancadas de ferro fundido:

- Levante a bancada vitrocerâmica até formar um ângulo aproximado de 90°.
- Tire a contenção, que está situada à sua esquerda, do orifício do quadro da vitrocerâmica (FIG. 16), baixe-a e introduza-a no orifício do quadro de bancada esmaltado (FIG. 17).

Certifique-se de que a contenção está perfeitamente fixa e não existe a possibilidade de a bancada vitrocerâmica se poder soltar.

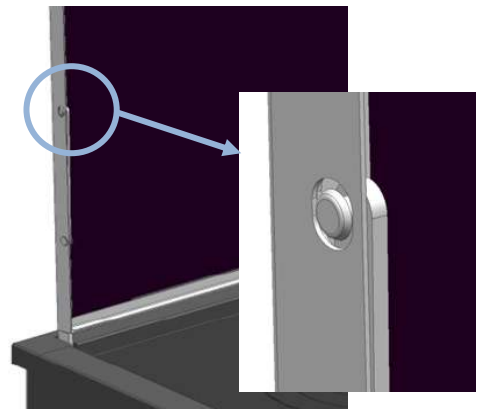


FIG. 16

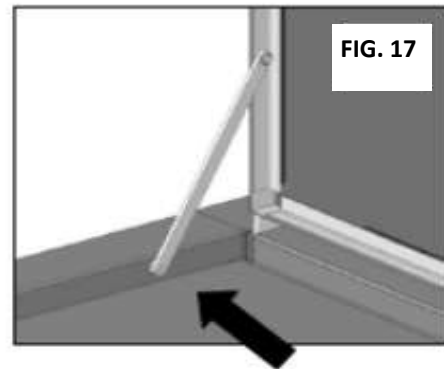


FIG. 17

Verifique, antes de proceder a colocar a bancada vitrocerâmica, se as sub-bancadas de ferro fundido estão centradas relativamente ao quadro da bancada (Figura 18).

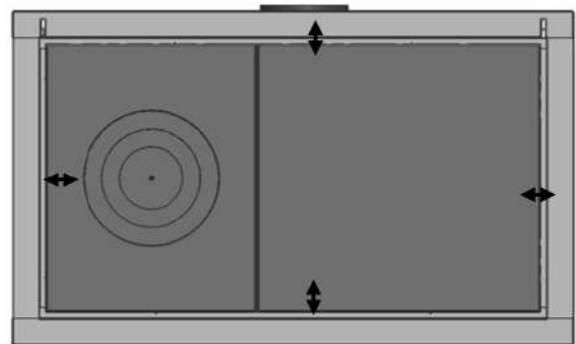


FIG. 18

Tenha especial cuidado ao baixar a bancada vitrocerâmica. Faça-o lentamente para se certificar de que esta baixa facilmente e sem entrar em contacto com as sub-bancadas de ferro fundido.

Se ao baixar a bancada, esta roçar com as sub-bancadas de ferro fundido, significa que as sub-bancadas não estão colocadas na posição óptima. Deve subir a bancada vitrocerâmica, colocar na contenção bloqueando a bancada na posição elevada, e recolocar as sub-bancadas de ferro fundido.

3.3.- TROCA DA SAÍDA SUPERIOR PELA SAÍDA TRASEIRA DE FUMOS NOS MODELOS DEVA II 100, ECLECSYS II 100 E PAS II 100.

A cozinha é fornecida com a instalação da manga de saída de fumos com saída superior nos modelos DE-VA II 100, ECLECSYS II 100 E PAS II 100.

Para fazer a troca da manga de saída superior pela saída traseira, é necessário:

- 1.- Soltar a manga, desaparafusando os quatro parafusos de amarração com o suplemento de bancada
- 2.- Soltar a tampa situada na traseira, desaparafusando os 4 parafusos que a fixam.
- 3.- Fazer a troca, amarrando a manga na saída traseira e a tampa na saída superior.

Ver figura 19.

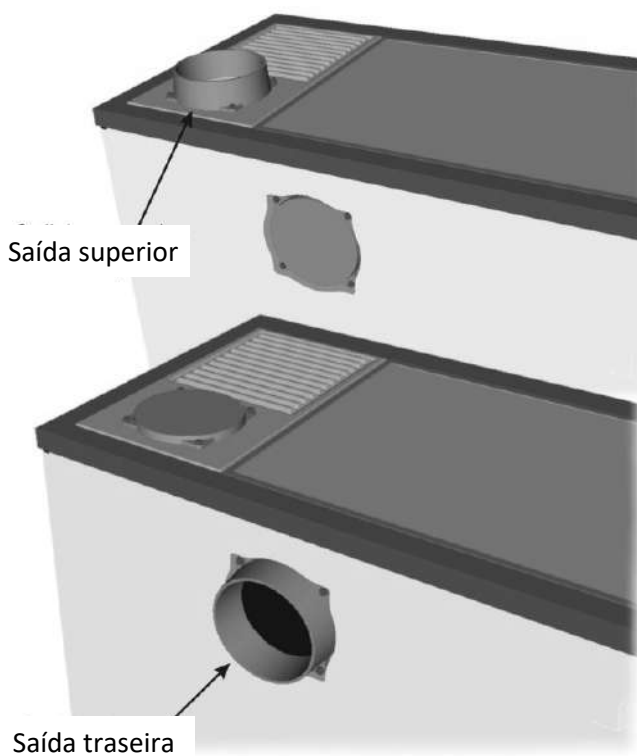


FIG. 19

3.4.- SISTEMA ACESSO SELAGEM DA CHAMINÉ.

A cozinha conta com um sistema de acesso à chaminé, com o fim de facilitar a selagem da mesma, uma vez instalada a cozinha, bem como para a sua limpeza. Para aceder a ele deve-se proceder da maneira seguinte:

1. Tirar a bancada vitrocerâmica da cozinha e a sub-bancada de ferro fundido (FIG. 20 e 21). Se o seu modelo de cozinha tiver saída superior, retirar a bancada vitrocerâmica ou pulifer e o suplemento de bancada com manga, desaparafusando os dois parafusos de amarração do suplemento bancada ao suporte de acesso à chaminé. Se o seu modelo de

cozinha contar com bancada de ferro fundida com anilhas, é possível levantar a bancada para aceder à chaminé, mas **deve ter em conta que é uma bancada muito pesada** e a sua manipulação deve ser feita com a ajuda de meios auxiliares e além disso deve ter cuidado para não provocar qualquer dano na mesma durante a manipulação

2. Desmonte a vareta de tiragem directa (FIG. 22).
3. A tampa de acesso à chaminé é extraída junto da válvula de tiragem directa para cima (FIG. 23).

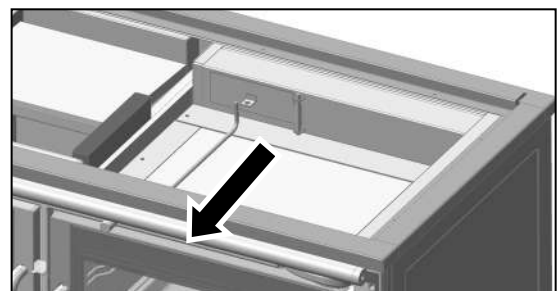
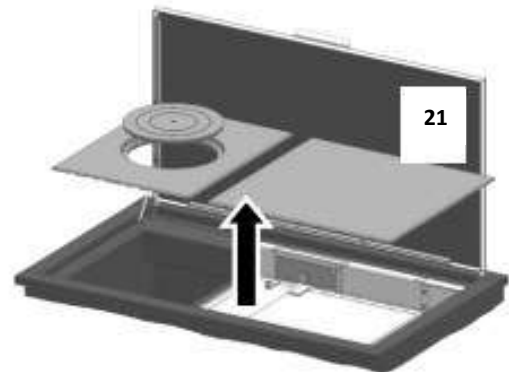


FIG. 22

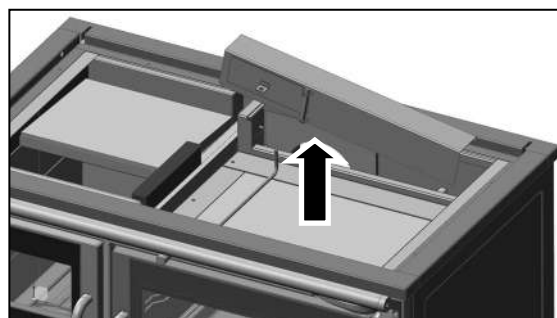


FIG. 23

3.5.– INSTALAÇÃO DEVA 100 ISLA. .

1 - Desmontar os lados de chapa, soltando os dois parafusos da parte superior (opcional).

Para facilitar a manipulação da cozinha é recomendável desmontar as portas do fogão, cinzeiro e forno, retirar a bancada elevável e as sub-bancadas esmaltadas – isto reduzirá o peso da cozinha.

2 – Uma vez soltos os dois parafusos deslocar os lados para trás como indicado na figura para os desencaixar da parte frontal da cozinha.

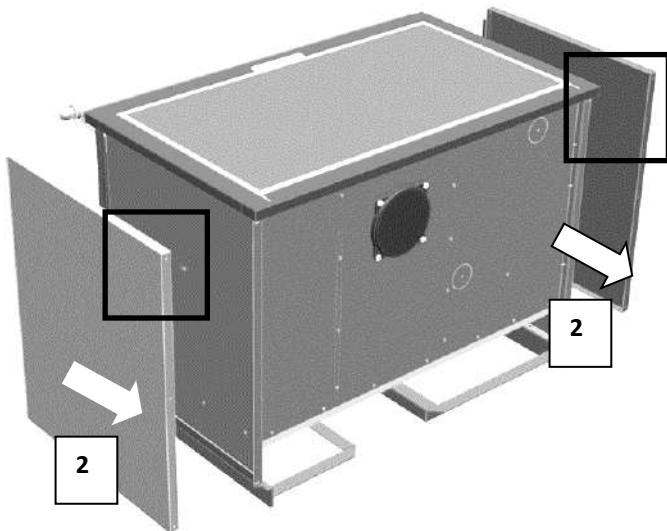


FIG. 24

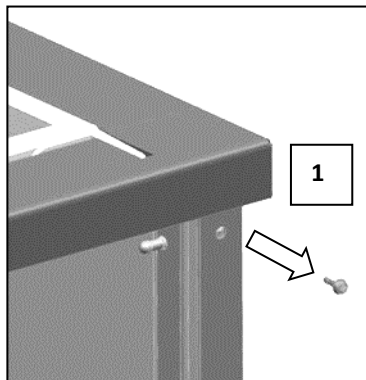


FIG. 25

3 – Separar a estrutura inferior da cozinha (tirar as duas porcas que amarram a estrutura de chapa à cozinha). (Fig. 26, 27 e 28).

4 – Usar como modelo de montagem a estrutura na zona onde se pretender instalar a cozinha (FIG. 29).

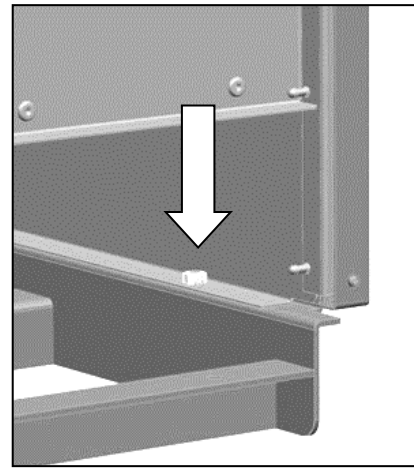


FIG. 27



FIG. 28

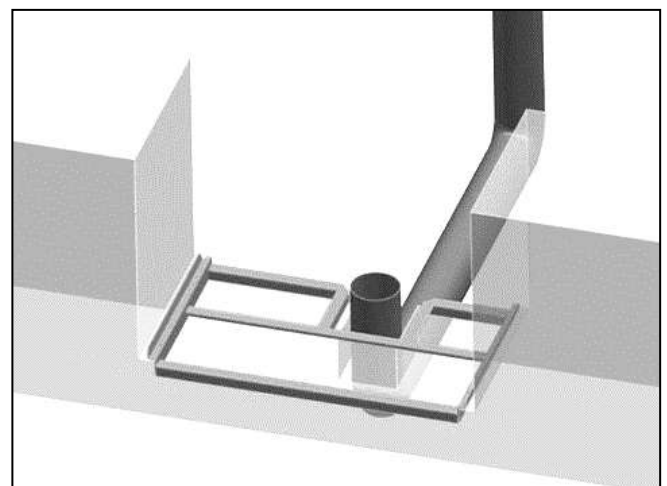


FIG. 29

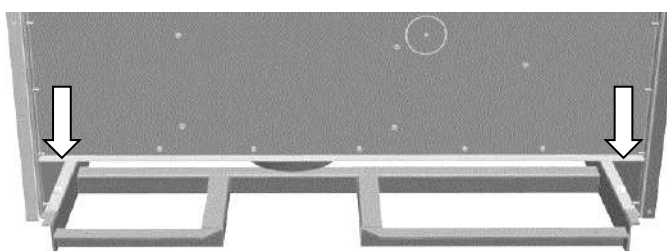


FIG. 26

5 – A chaminé ISLA tem a vantagem de permitir orientar a saída de fumos em qualquer sentido (FIG. 30).

MUITO IMPORTANTE, É OBRIGATÓRIO fazer um registo de chaminé que permita o acesso à zona horizontal enterrada da chaminé para pré-aquecer esta durante a ignição

MUITO IMPORTANTE que o fecho deste registo seja estanque para assegurar a tiragem da cozinha, também é fundamental a selagem de todas as ligações de chaminé.

MUITO IMPORTANTE uma correcta nivelção da base de instalação da cozinha.

O registo de chaminé irá permitir o acesso para a limpeza da acumulação de cinzas neste troço.

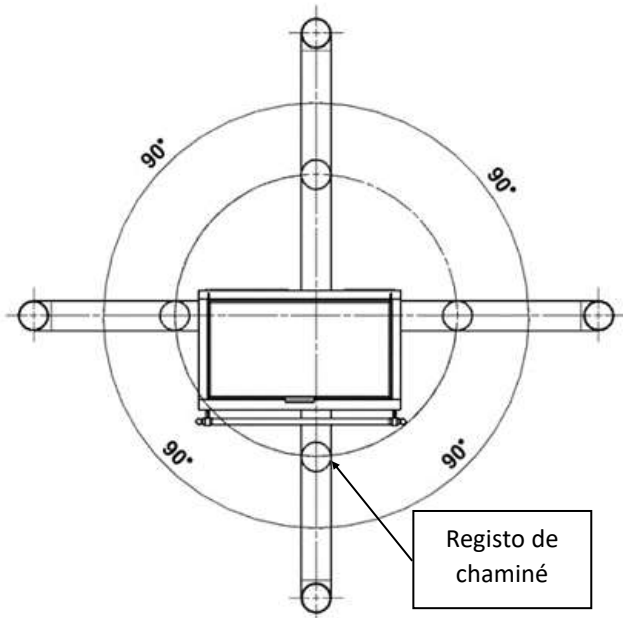


FIG. 30

6 – Uma vez terminada a base de instalação da cozinha, colocá-la usando a estrutura como guia de instalação.

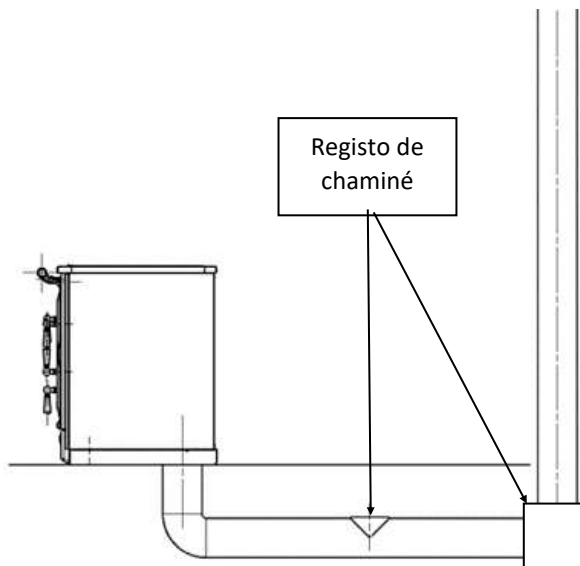


FIG. 31—EXEMPLO ORIENTAÇÃO SAÍDA DE FUMOS

3.6. MUDANÇA ORIENTAÇÃO SAÍDA DE FUMOS DEVA 100 ISLA.

A cozinha DEVA 100 ISLA tem a possibilidade de duas opções de saída de chaminé:

Saída pela parte inferior: Configuração com que é enviada a cozinha montada de fábrica.

Saída pela parte posterior: Para configurar esta opção

deve ser modificada pelo utilizador; para realizar esta alteração deve seguir os passos seguintes:

1 - Desmontar a manga de chaminé da saída inferior soltando os 4 parafusos que a fixam à estrutura da cozinha.

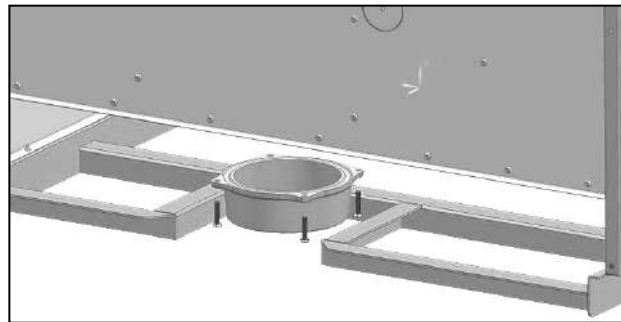


FIG. 32

2 – Desmontar a tampa da saída posterior soltando os quatro parafusos que a fixam à estrutura

(IMPORTANTE antes de soltar o último parafuso segurar no protector interior de chaminé).

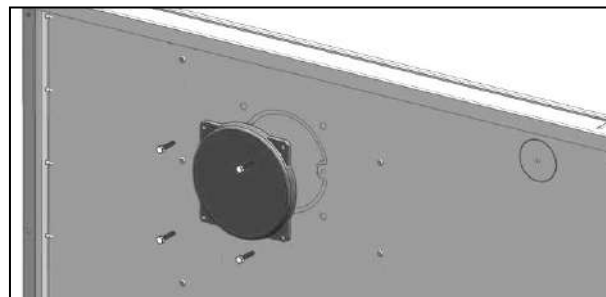


FIG. 33

3 – Amarrar a manga na parte posterior da cozinha.

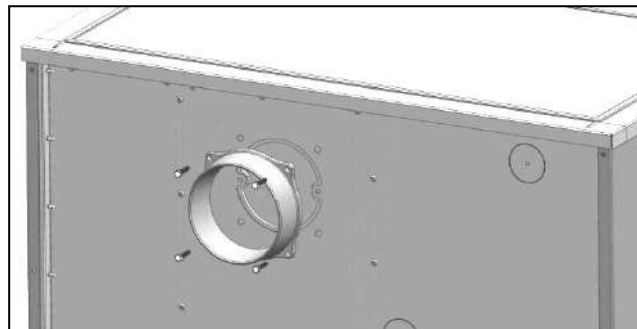


FIG. 34

4 – Amarrar a tampa na saída inferior da cozinha.

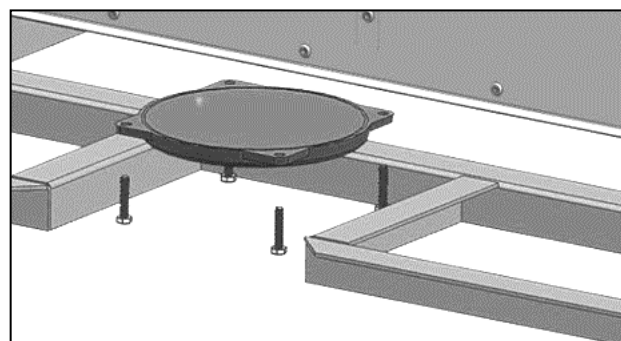


FIG. 35

4.– LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DA FRENTE, MOLDURA DE BANCADA E SUB-BANCADAS ESMALTADAS

A limpeza deve ser feita quando o fogão estiver frio, usando para o efeito panos ligeiramente húmidos de água com sabão, secando de seguida.

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

DAS FERRAGENS

As ferragens devem ser limpas com produtos específicos para o efeito.

DA VITROCERÂMICA

As ferragens devem ser limpas com produtos específicos para o efeito.

Não se deve nunca limpar a placa Vitrocerâmica pela parte inferior.

A limpeza da superfície exterior será feita apenas com raspador e produtos adequados para as vitrocerâmicas, à venda em supermercados, drogarias, grandes superfícies, etc.

Raspador

É usado para limpar os restos de comida, salpicadelas de gordura, etc. ainda a quente, para evitar que ao arrefecerem adiram com mais força à superfície.

O raspador deve estar sempre ao alcance da mão.

Produtos de limpeza

Quando a placa arrefecer já pode usar um produto de limpeza especial para vitrocerâmica, aplicando-o com um papel de cozinha.

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

Não se recomenda o uso de esponjas ou outros panos de grande absorção, pois a parte líquida dos produtos de limpeza é absorvida, deixando na superfície da mesma os elementos ásperos ou de forte concentração que poderiam provocar riscos.

Existem produtos conservantes que criam uma camada brilhante protectora contra a sujidade.

Perante a queda sobre a superfície da bancada de restos de papel de alumínio, plásticos, açúcares ou outros materiais de rápida fusão, devem ser eliminados imediatamente com a bancada a quente e com a ajuda do raspador, para evitar que a superfície possa ficar danificada.

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

As manchas de cal na superfície também podem ser eliminadas, mas são evitáveis se as superfícies dos recipientes estiverem limpas e secas.

Se aparecerem manchas ou danos nela deve-se unicamente a terem sido usados produtos não específicos para vitrocerâmicas.

Não devem ser usadas em caso algum para a limpeza das bancadas esponjas metálicas, esfregões, facas ou qualquer outro utensílio que possa danificar a superfície da Vitrocerâmica.

Certificar-se de que os recipientes usados são especiais para Vitrocerâmica e, na sua falta, deve certificar-se de que a superfície de contacto dos mesmos não contenha rugosidades ou defeitos que possam riscar a superfície.

DA BANCADA POLIDA COM ANILHAS

Para manter o bom aspecto desta bancada, recomenda-se limpá-la com frequência com um detergente e um esfregão metálico (só no caso de bancada não esmaltada). **Certifique-se de que as juntas de dilatação estão livres de sujeira ou resíduos de detergente antes de reiniciar a linha.**

Tenha a precaução de não passar o esfregão sobre a moldura de aço esmaltado

DAS CINZAS

O design especial do fogão em material refractário, que permite o aproveitamento máximo do combustível, faz com que as cinzas produzidas sejam mínimas. Isto permite que se possa acender a cozinha em repetidas ocasiões sem necessidade de as retirar da lareira.

Quando esta operação for necessária, com o aparelho frio, tirar a grelha do fogão e despejar as cinzas no cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e tire-o imediatamente de casa.

DE FULIGEM

A tampa de registo para a limpeza da fuligem está esteticamente escondida por trás da porta de forno (ver fig. 2). É usada para limpar a fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

5.- SEGURANÇA

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

Estes riscos podem ser minimizados seguindo as instruções e recomendações que damos neste manual.

De seguida **recomendamos uma série de normas e conselhos**, mas sobretudo recomendamos que use o bom senso.

- Mantenha qualquer material combustível afastado (cortinados, roupa, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
- Proteger os móveis contíguos à cozinha com materiais resistentes ao calor, nas zonas de bancada e saída de fumos.
- Deixar uma separação de 30-40 mm. entre os móveis e as laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma, excepto quando se trate de materiais combustíveis. Caso a cozinha seja instalada junto a materiais combustíveis deve-se deixar distâncias de segurança, assinaladas conforme ensaio realizado de acordo com a norma UNE-EN 12815. Ver figura 36 e 37.
- As cinzas devem ser retiradas com o aparelho frio, esvaziadas num recipiente metálico e retiradas imediatamente de casa
- Não devem ser usados em caso algum combustíveis líquidos para acender a sua cozinha. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (gasolinas, petróleo, álcool, etc.).

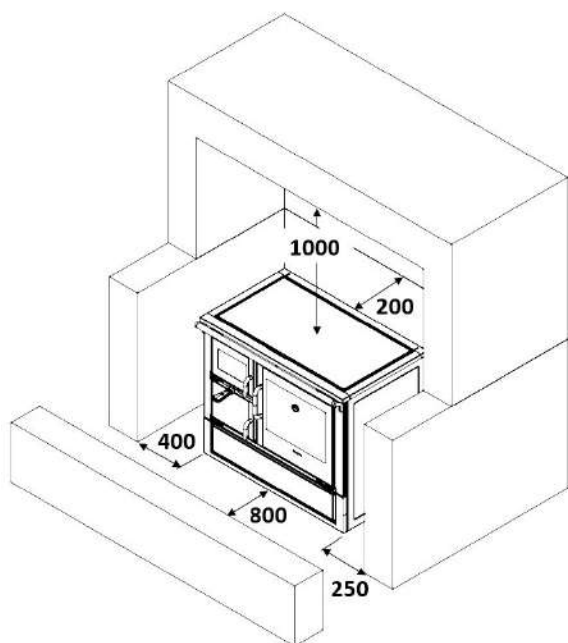


FIG. 36. Distâncias de segurança

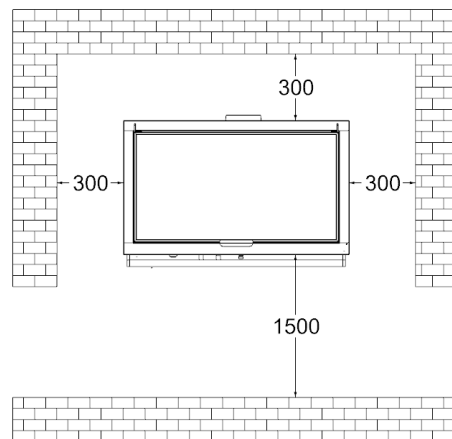


FIG. 37. Distâncias de segurança (aquecedora)

- Fazer inspeções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que for necessário .
- As partes metálicas, os comandos da cozinha e a bancada atingem altas temperaturas durante o funcionamento, recomendando-se o uso de luva protectora para manipular as regulações de ar e abrir ou fechar portas.
- **IMPORTANTE!** Tenha especial cuidado ao colocar a contenção da bancada de batente. Certifique-se de que fica completamente encaixada e não existe possibilidade de se soltar. **NUNCA use a bancada de batente na posição aberta se não segurar correctamente a contenção.** O dispositivo encaixa na estrutura esmaltada com força. Quando fechar a bancada faça-o segurando na mesma pela asa, nunca coloque a mão por baixo da margem da bancada

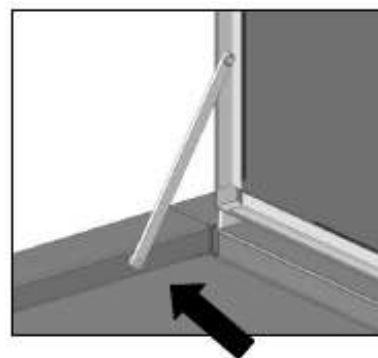


FIG. 38

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. declina qualquer responsabilidade derivada de um instalação defeituosa ou de um uso incorrecto e reserva-se o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio

6.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. coloca ao seu dispor uma série de produtos para a conservação dos seus fabricados:

- ⇒ **Pasta refractária**, para melhorar a estanqueidade e selagem.
- ⇒ **Limpa-vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de fogões, chaminés, etc.

7.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS

COTOVELO A 90º DE FERRO FUNDIDO

Cotovelo para chaminés de $\Phi 150$ mm. Especial para encastrar em obra. Construído em 2 peças seladas e unidas por parafusos.

Conselhos de instalação.

Leia inteiramente o “Manual para o Instalador Profissional” que vem com a sua cozinha, nomeadamente o capítulo de instalação de chaminés.

É conveniente selar bem a união do cotovelo com a chaminé com pasta refractária para evitar entradas de ar na chaminé e evitar perdas de tiragem. Para a união à manga da cozinha pode fixar o cotovelo com os parafusos sem cabeça de M.5 fornecidos com o mesmo, simplesmente apertando-os contra a manga. (Figura 39)

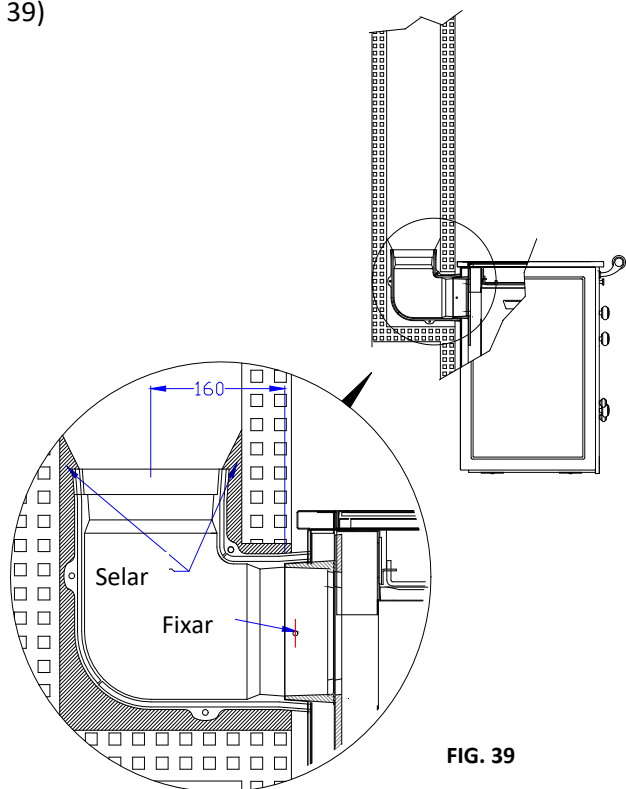


FIG. 39

MANGA EXTENSORA DE COTOVELO

Construída em ferro fundido.

Caso a distância a situar a cozinha relativamente ao eixo da sua chaminé seja superior à proporcionada pelo cotovelo (16 cm.), pode usar estas mangas extensoras. (A Hergóm fornece uma manga com cada cotovelo).

Cada manga proporciona-lhe um comprimento adicional de 7 cm. (Ver figura 40).

O sistema de amarração é feito da mesma forma que o cotovelo.

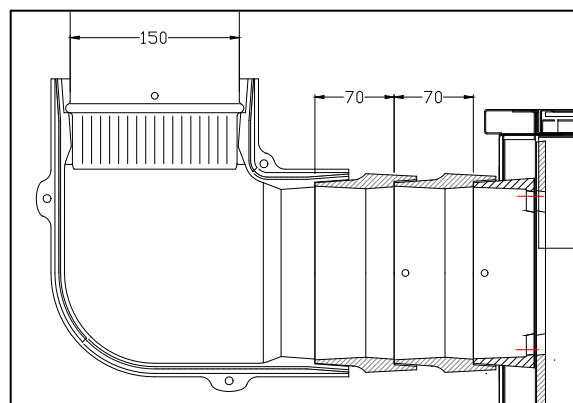
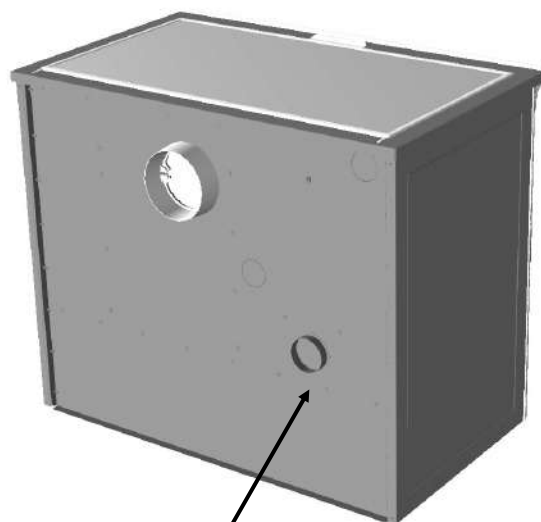


FIG. 40

ENTRADA AR EXTERIOR

A cozinha conta com a possibilidade de realizar uma instalação com entrada de ar do exterior. Para tal, dispõe de um acessório para facilitar a ligação do tubo à cozinha. Trata-se de uma manga adaptadora de 80 mm de diâmetro, aparafusada na traseira da cozinha. Sobre esta manga pode fixar o tubo de entrada de ar. Esta manga de ligação não é fornecida com a cozinha.



Acessório entrada ar exterior: 9921193

FIG. 41