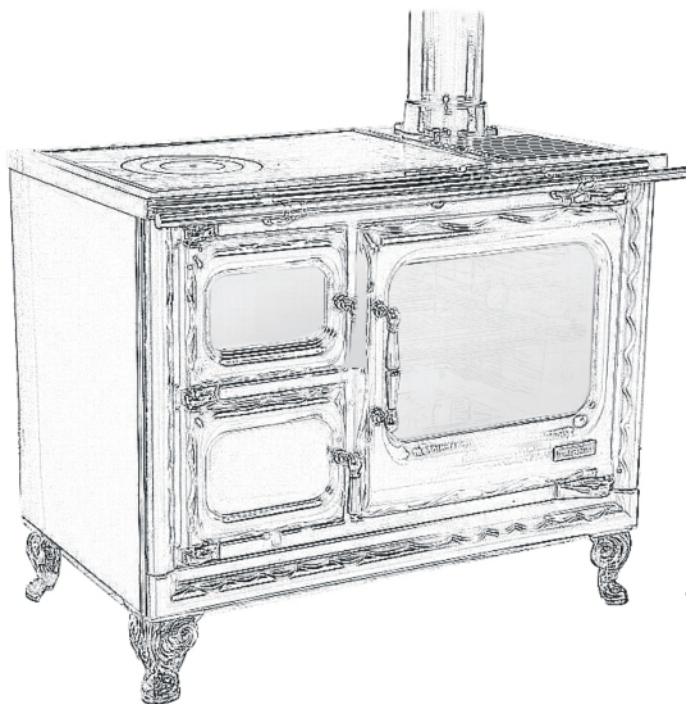


Hergóm

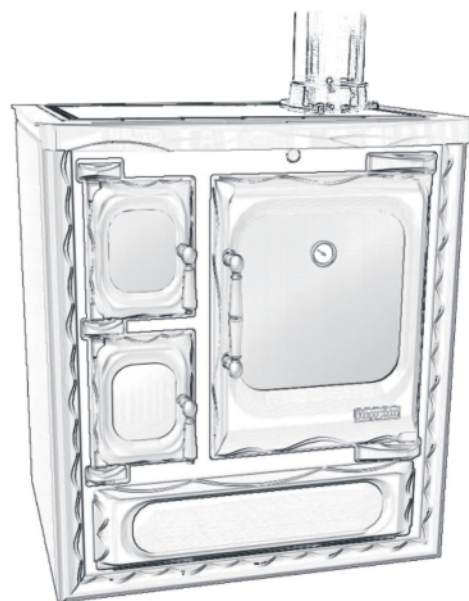
COZINHA FECHADA

Mod.

Deva II 100



Deva II 75



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

BENVINDOS à família Hergóm.

*Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição de nossa cozinha Hergóm mod. **Deva II** que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre as clássicas cozinhas de carvão e lenha.*

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

*Possuir uma cozinha Hergóm mod. **Deva II** 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.

A responsabilidade por defeito de fabrico, será submetida ao critério e comprovação de 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.

ÍNDICE

I.- APRESENTAÇÃO	3
II. MUDANÇA DA SAÍDA SUPERIOR PARA SAÍDA TRASEIRA	4
III.- INSTALAÇÃO	5
IV.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS	11
V.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	11
VI.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO	13
VII.- SEGURANÇA	14
VIII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO	15
IX.- DADOS TÉCNICOS	15

I.- APRESENTAÇÃO

Neste modelo, a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada em diferentes cores, as ferragens são de latão fundido polido (também existente na versão cromado) e os comandos possuem uma decoração em porcelana negra.

As patas são de ferro fundido cromado (Mod. Deva II 100).

A envolvente interna está construída em aço galvanizadol.

O aro da mesa de trabalho é de aço inoxidável esmerilado, a mesa de trabalho é em ferro fundido polido, o suplemento da mesa de trabalho é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, com uma zona para cozinhar assados, e o colarim de saída de fumos é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. A cozinha é fornecida com o colarim de saída fumos instalado na posição vertical, podendo ser alterado, de uma forma fácil, para a posição de saída traseira (Mod. Deva II 100).

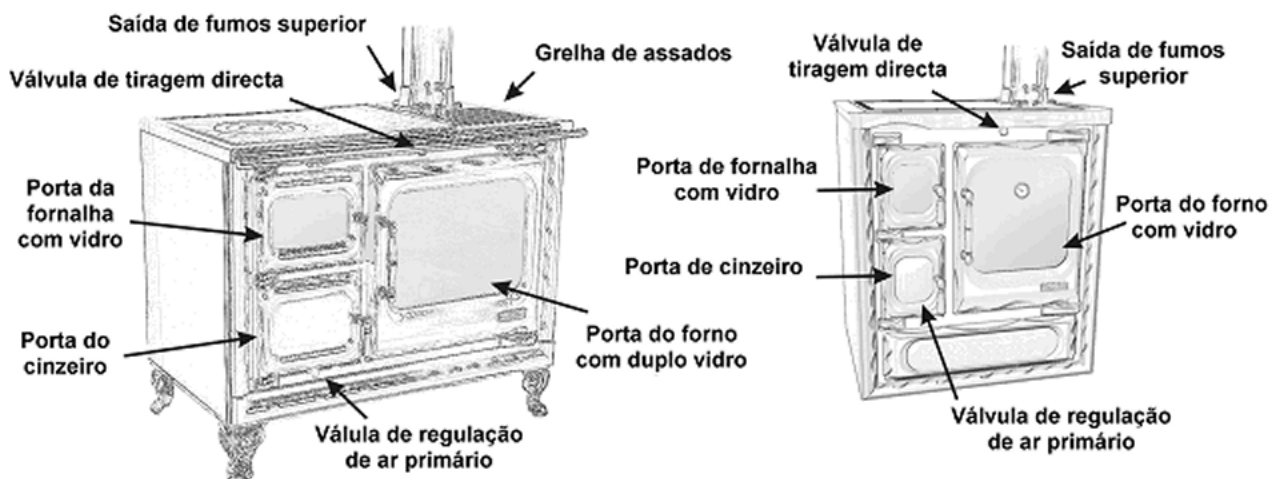
No mod. Deva II 75, o aro da mesa de trabalho e o colarim de saída de fumos são de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada e a mesa de trabalho é de ferro fundido polido.

As portas do forno, da fornalha e do cinzeiro são de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. A porta do forno tem um vidro vitrocerâmico com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos. A porta da fornalha tem um vidro vitrocerâmico para a visão do fogo. A válvula de regulação de ar primário está incorporada na porta do cinzeiro.

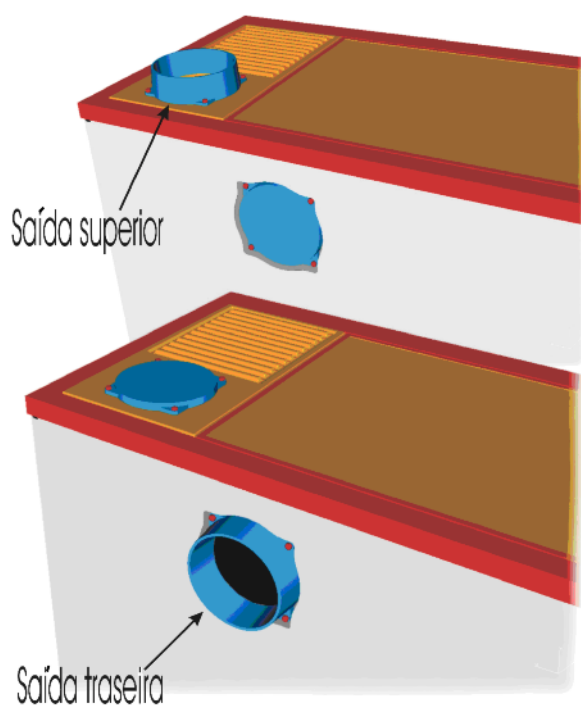
O forno em aço inoxidável incorpora uns suportes anti-queda da bandeja do forno, que permitem o deslizamento desta praticamente na horizontal em todo a sua

profundidade, sem risco a 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 libertando-os do orifício superior), para facilitar a sua limpeza fora do forno.

O registro de fuligem fica escondido, esteticamente, debaixo da porta de forno.~



II.- MUDANÇA DA SAÍDA SUPERIOR PARA SAÍDA TRASEIRA (SÓ NO MODELO DEVA II 100)



A cozinha é fornecida com a instalação de saída de fumos com saída superior. Para efectuar a alteração do colarim de saída superior para a saída traseira, é necessário retirar os quatro parafusos de fixação com o suplemento da mesa de trabalho, libertar a tampa que está na traseira e proceder à alteração, fixando o colarim na saída traseira e a tampa na saída superior.

III.- INSTALAÇÃO

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 o ajudará a tirar o maior rendimento da sua cozinha.

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:*

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: 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 a sua cozinha, 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 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 (na versão de luxo) que se acopla pelo exterior do colarim da cozinha, continuando com tubos de Ø150 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.

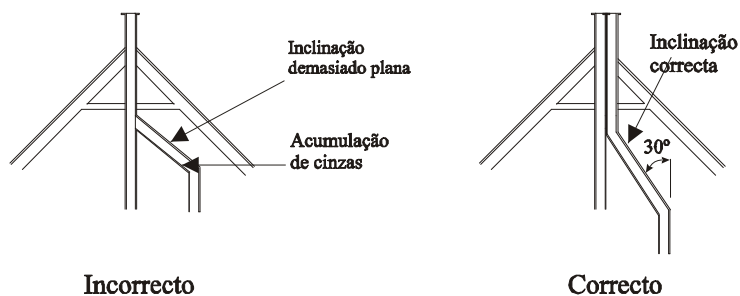


Fig.-1

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

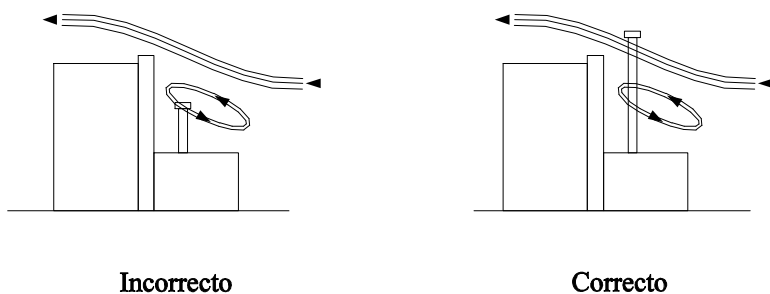


Fig.-2

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.

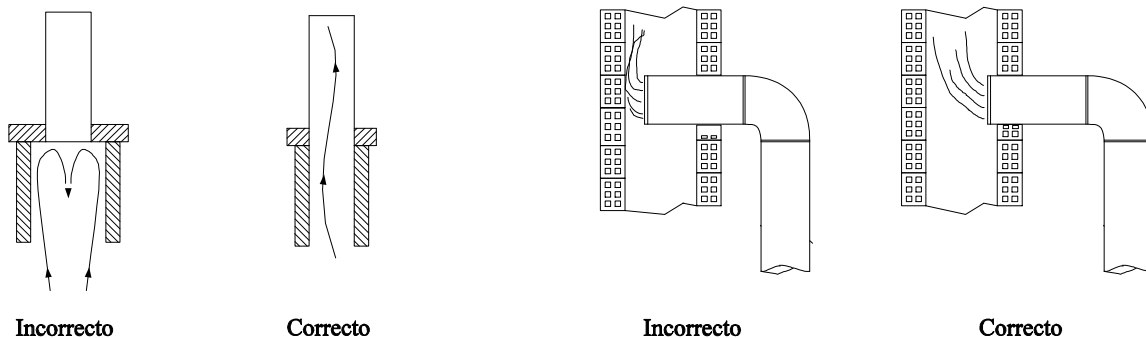


Fig.-3

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

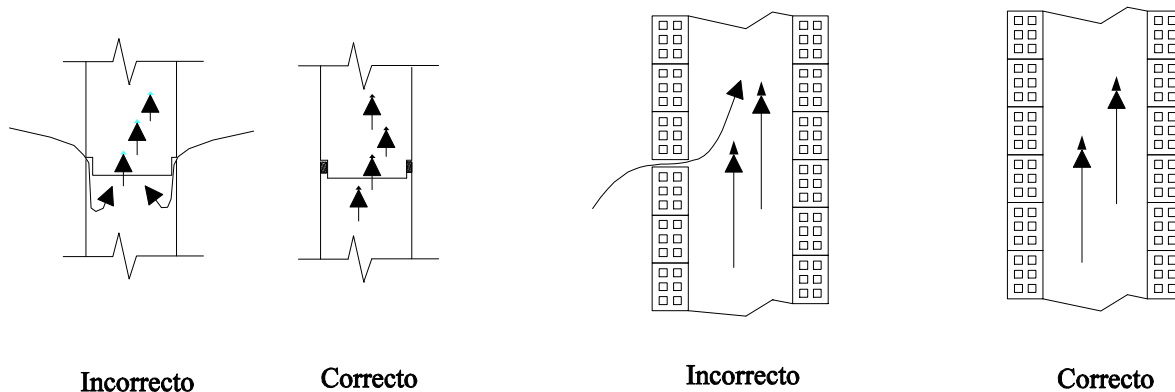


Fig.-4

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.

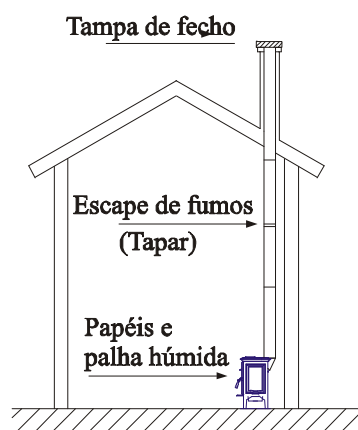


Fig.-5

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.*

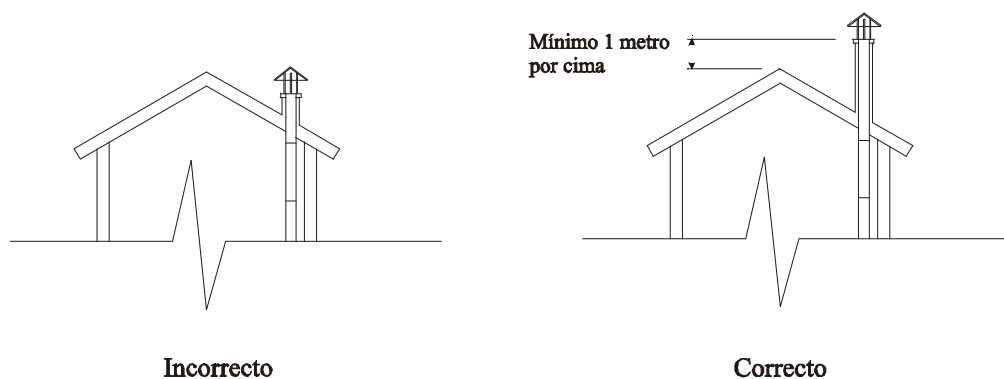


Fig.-6

h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.

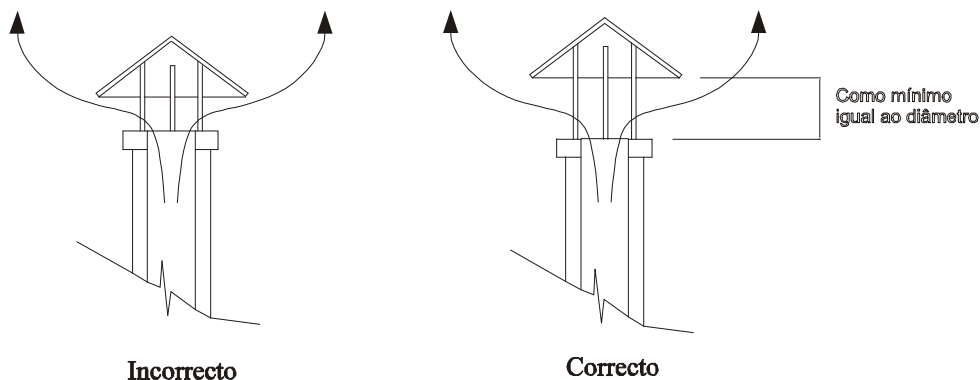


Fig.-7

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.

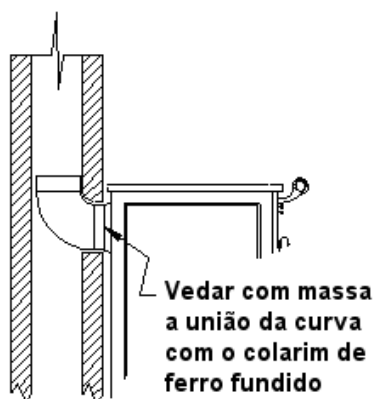


Fig.-8

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

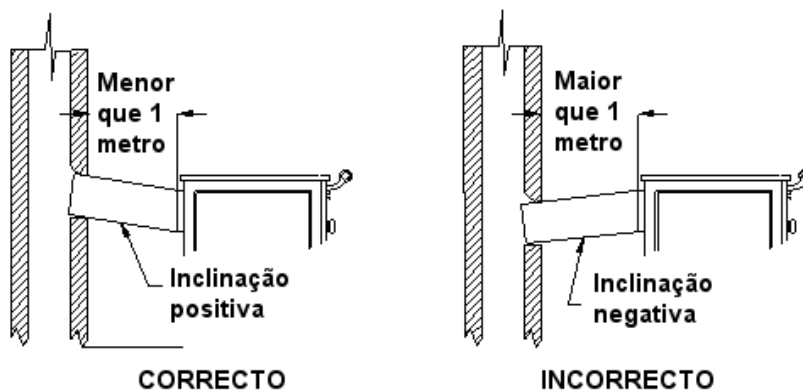


Fig.-9

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

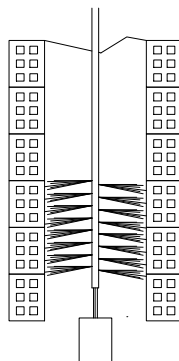


Fig.-10

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.

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 jogo de ferramentas, composto por um gancho para remover a fornalha e um raspador para a limpeza do cinzeiro e do conduto de fumos através da porta de registro de fuligem, situada debaixo do forno.

Antes de acender a cozinha deve comprovar-se que o conduto de fumos esteja perfeitamente limpo, para obter uma boa tiragem.

Ao 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.

Conseguido um regime normal de combustão, fecha a válvula de tiragem directa levando o puxador de latão à sua posição normal.

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.

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

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 esmaltada.

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 ISO 6270: 1000 horas sem perda de adesão.

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 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 a secar perfeitamente.

3.- 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.

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.

5.- Da fuligem

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

Esta tampa de registro 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 II 75	850	768/760	690	385	350	425	355	215	450
Deva II 100		1018/1010			450			315	

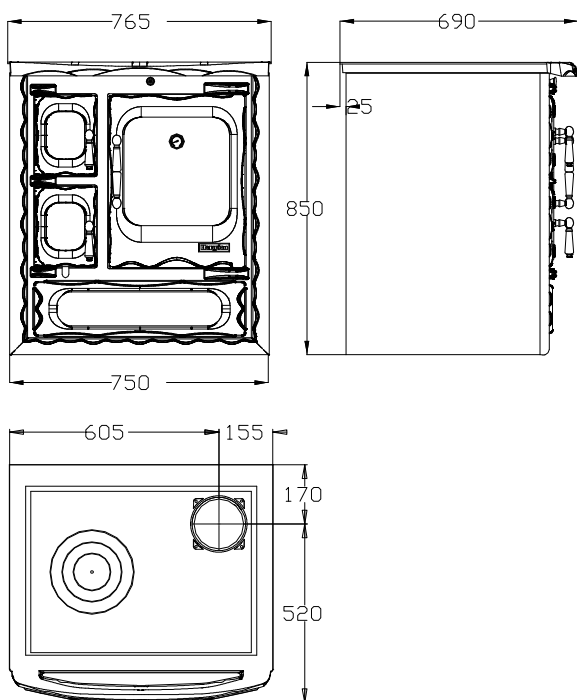
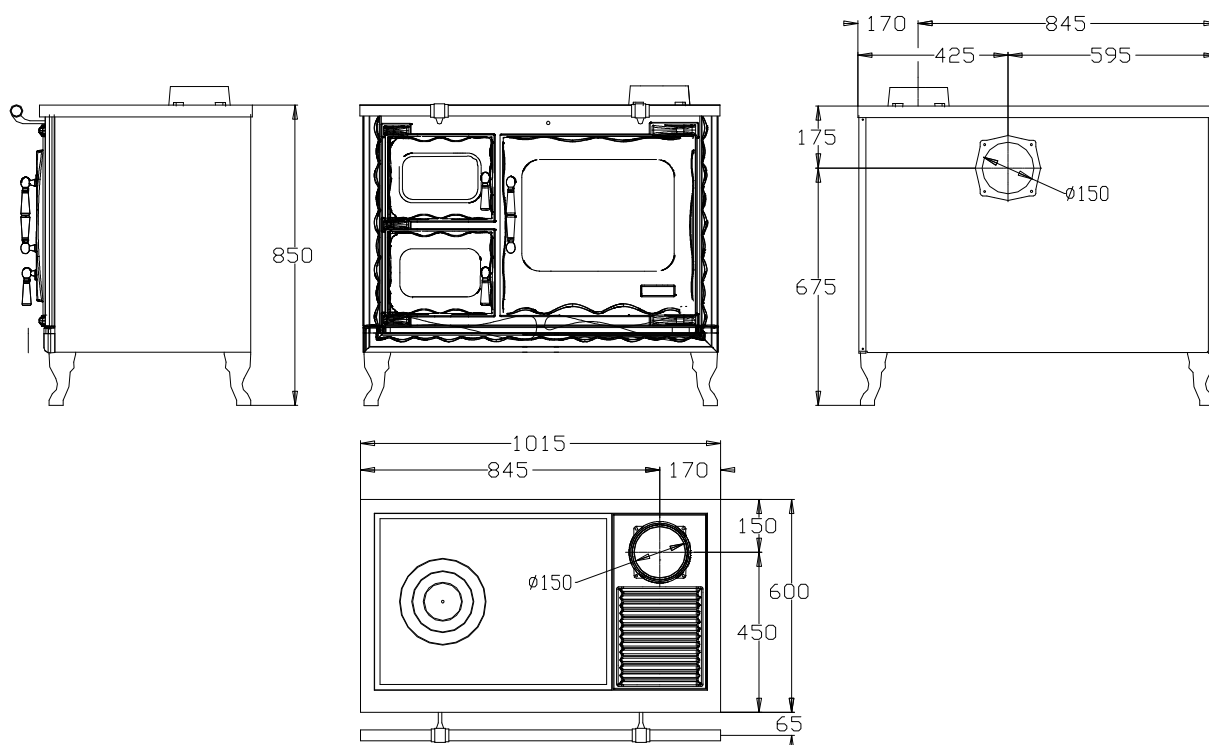
Modelo	Peso (kg)	Potência (Kcal/h) (a)	Medidas da chaminé			Tiragem (mmca)
			De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m) (b)	
Deva II 75	180	8.000	Ø150 (c)	175x175	5-6	1,5
Deva II 100	220	11.500				

(a) Combustível: Lenha de faia

(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.

Deva II 100



Deva II 75