

hergom

COCINA CERRADA CALEFACTORA

Modelo

L-08 CCE

L-08 CCV

**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**

Bem-vindos à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha L-08 que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre as cozinhas de carvão e lenha.

Temos a certeza de que o seu novo modelo de Hergóm, lhe proporcionará múltiplas satisfações, que são o maior aliciente da nossa equipa.

Possuir um modelo de Hergóm, 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, e que lhe serão muito úteis. Conserve-o e recorra a ele quando o necessite. Se, depois de ler este manual, necessita de algum esclarecimento complementar, não hesite em recorrer ao seu fornecedor ou contacte directamente a fábrica.

AVISO IMPORTANTE: Se a sua cozinha não é instalada 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 surgidos, originados por alterações nos seus produtos que não tenham sido autorizados por escrito, ou por instalações defeituosas.

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

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

I.- APRESENTAÇÃO

Existem dois modelos de cozinha L-08 CCE; uma com mesa de trabalho de fundição cinzenta de grande robustez e cuidadosamente polida, envolvida por um aro de ferro fundido esmaltado, e uma outra com mesa de trabalho de vidro vitrocerâmico envolvido num aro de chapa esmaltada, incorporando no seu interior placa sofredora de ferro fundido.

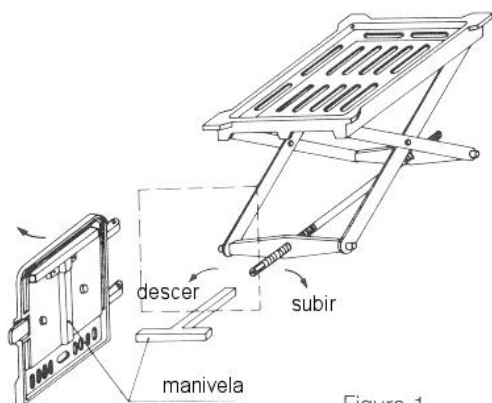


Figura 1

A regulação da capacidade da fornalha neste modelo realiza-se variando a altura da grelha, accionando o sem-fim elevador da mesma. Acede-se a ele abrindo a porta do cinzeiro, encontrando-se a manivela alojada na face interior da porta. (Fig.1).

A frente da cozinha, colunas e portas de carga de lenha e cinzeiro, são de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada e as ferragens de latão polido, na versão com mesa de trabalho de ferro fundido, e na

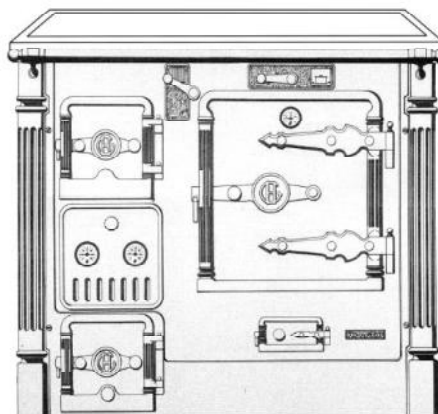
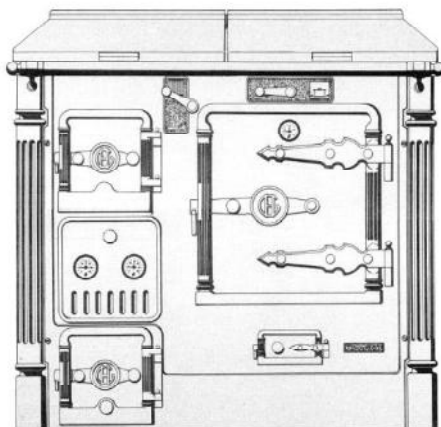
versão de mesa de trabalho vitrocerâmica as ferragens são com acabamento cromado.

Os laterais são de chapa de aço, esmaltado à cor com a frente e portas.

O modelo com mesa de trabalho de ferro fundido é fornecido com tampas calorifugadas, construídas em chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada e com material isolante no seu interior.

Nos períodos de funcionamento da cozinha, em que não se deseje utilizá-la para a preparação de alimentos, as tampas podem estar descidas com o objectivo de dissipar menos calor, sempre que o regime de funcionamento não seja alto. Nos momentos de funcionamento a máxima potência, recomenda-se levantá-las para evitar possíveis deteriorações no esmalte.

IMPORTANTE: A limpeza de todas as partes esmaltadas devem realizar-se simplesmente com um pano húmido em água sabonosa, secando-as de seguida. Não devem utilizar-se detergentes fortes ou produtos abrasivos com componentes ácidos que podem danificar o esmalte.



I.- INSTALAÇÃO

MONTAGEM DE BARRA FRONTAL

Os suportes terão a sua porca montada, fazendo a mesma, topo sobre a sua própria base.

Suporte esquerdo: introduzir girando no sentido dos ponteiros do relógio. Chegando ao limite posiciona-se na horizontal com a parte esférica para o exterior. Mantendo a posição do suporte, aperta-se a porca conseguindo-se a sua fixação (fig. 1 e 2).

Suporte direito: introduzir girando no sentido dos ponteiros do relógio, e faltando $\frac{1}{2}$ volta para chegar ao

limite, posiciona-se obliquamente com a parte esférica para baixo e para o exterior (fig. 2 e 3).

Barra frontal: introduzir no suporte esquerdo e encaixar sobre o direito (fig. 3). Girando o suporte direito no sentido contrário aos ponteiros do relógio introduzindo a barra frontal no mesmo e posicionando-o na horizontal (fig. 4). Mantendo a posição do suporte, aperta-se a porca sobre a esquina e consegue-se a sua fixação.

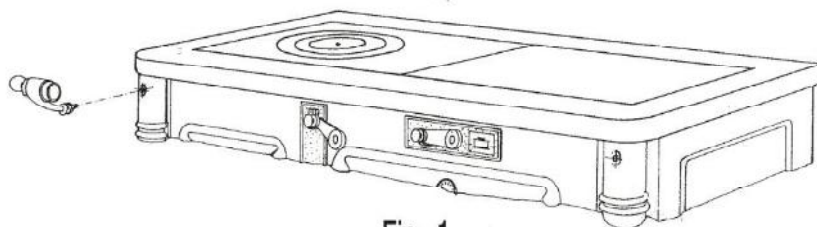


Fig. 1

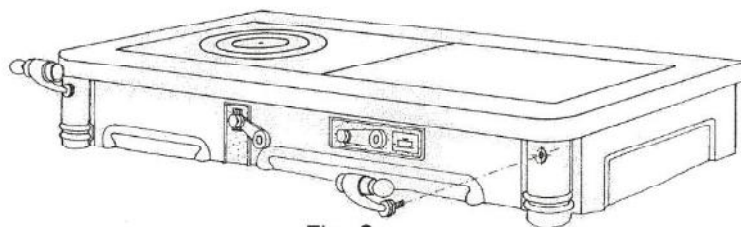


Fig. 2

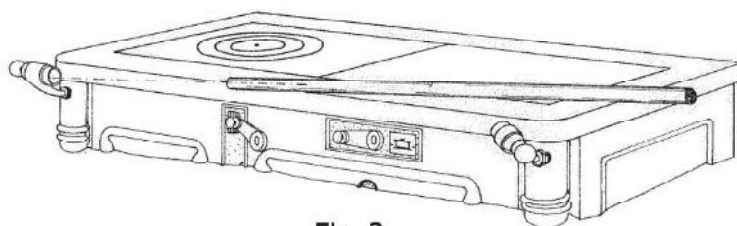


Fig. 3

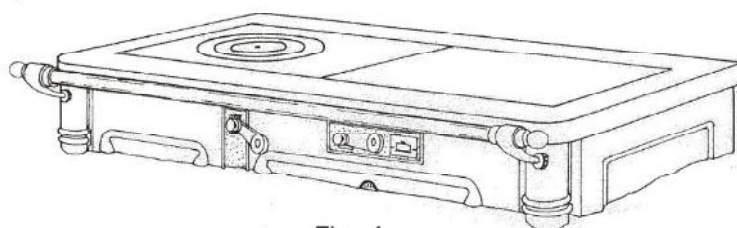


Fig. 4

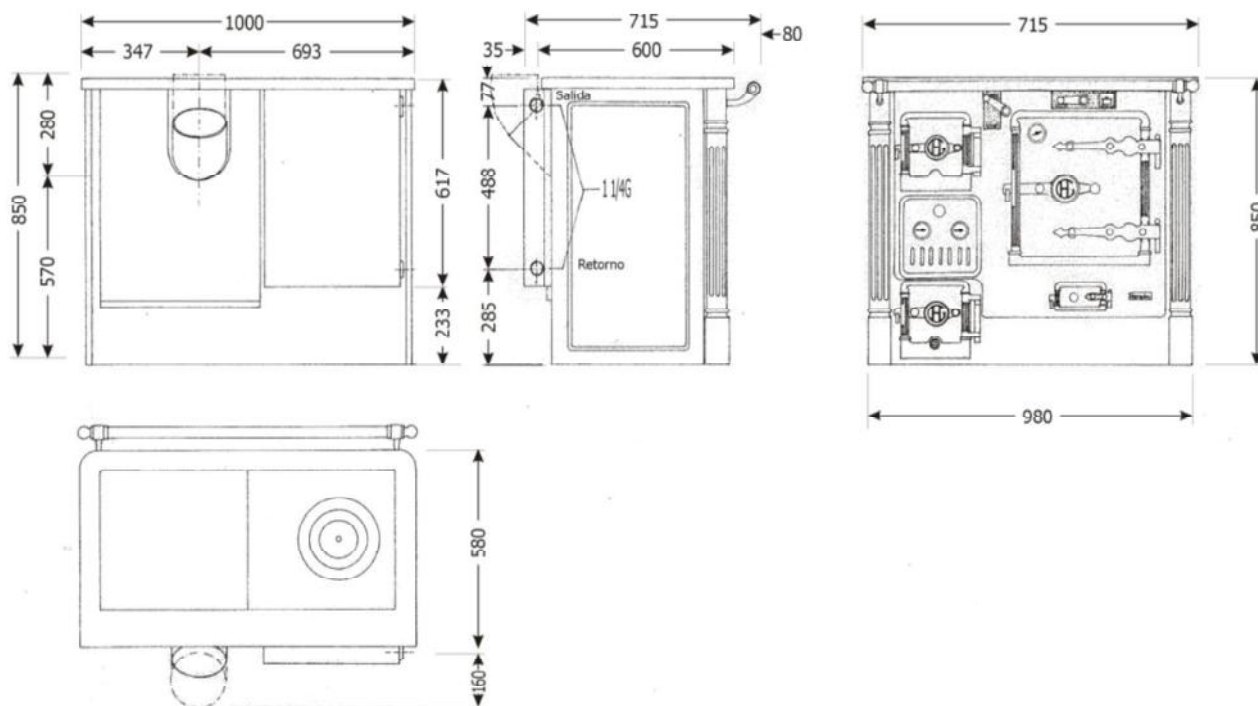
III.- DADOS TÉCNICOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS									
Modelo	Medidas 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)
Cozinha L-08 CCE L-08 CCV	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

Modelo	Peso (kg)	Potência (kW)	Potencia térmica cedida ao ambiente (kW)	Potência térmica cedida à água (kW)	Rendimento (%)
Cozinha L-08 CCE L-08 CCV	295	23	5,4	17,6	75,2

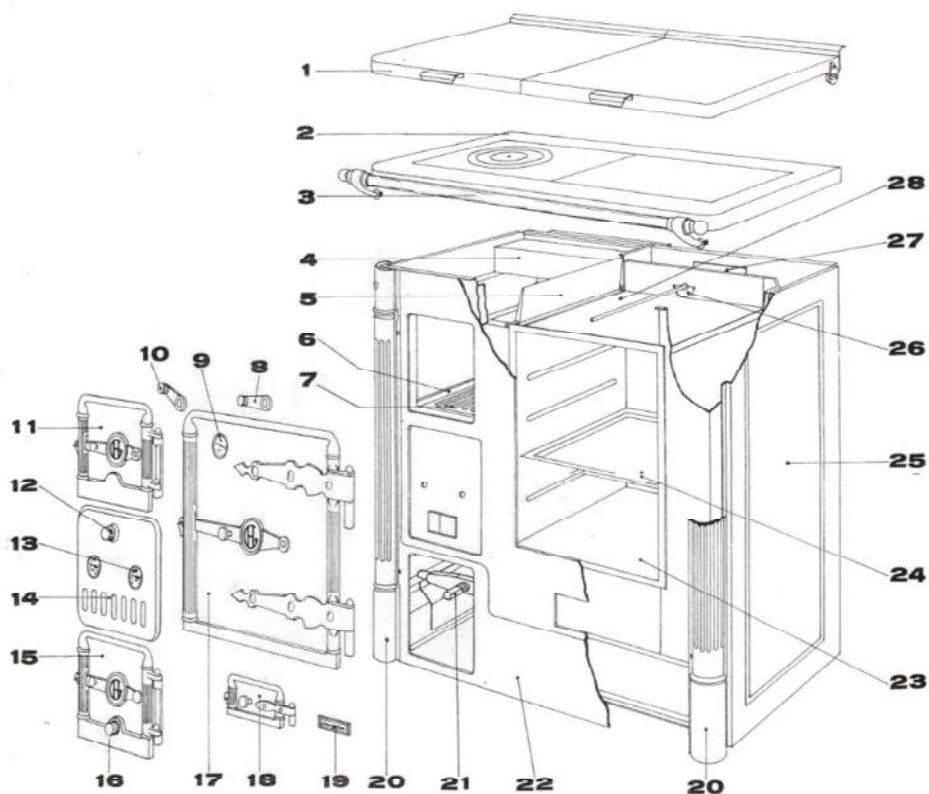
Modelo	Capacidade caldeira (litros)	Medidas da chaminé			Tiragem média (mm c.d.a.)
		De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m)	
Cocina L-08 CCE L-08 CCV	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

Os resultados foram obtidos através de ensaios realizados seguindo as especificações da norma **UNE-EN 12815 "Cozinhas domésticas que utilizam combustíveis sólidos – Requisitos e métodos de ensaio"**

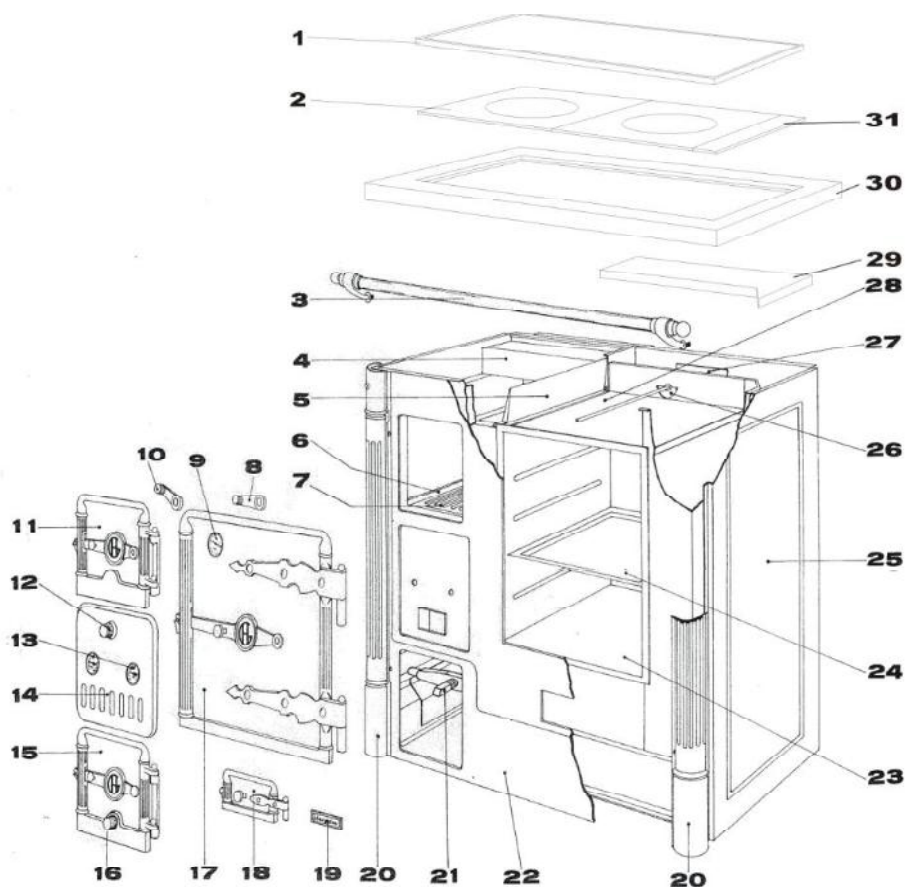


IV.- ANATOMIA DA COZINHA

COZINHA L-08 CCE PULIFER-LATÃO



COZINHA L-08 CCV VITRO-CROMO



COZINHA L-08 CCE PULIFER-LATÃO

- 1 Tampa calorifugada
- 2 Mesa de trabalho
- 3 Barra frontal
- 4 Caldeira
- 5 Válvula de tiragem envolvente
- 6 Aro da grelha
- 7 Grelha
- 8 Comando válvula de tiragem directa
- 9 Termómetro de forno
- 10 Comando válvula de tiragem envolvente
- 11 Porta de lenha
- 12 Comando de termóstato
- 13 Termómetro e hidrómetro
- 14 Tampa entrada de ar da regulação termostática
- 15 Porta de cinzeiro
- 16 Comando ar primário
- 17 Porta de forno
- 18 Porta de limpeza fuligem
- 19 Anagrama Hergóm
- 20 Coluna
- 21 Elevador de grelha
- 22 Frente da cozinha
- 23 Forno
- 24 Bandeja de forno
- 25 Lateral exterior
- 26 Válvula de tiragem directa
- 27 Saída de fumos
- 28 Protector de forno

COZINHA L-08 CCV VITRO-CROMO

- 1 Mesa de trabalho Vitrocerâmica
- 2 Mesa sofredora
- 3 Barra frontal
- 4 Caldeira
- 5 Válvula de tiragem envolvente
- 6 Aro da grelha
- 7 Grelha
- 8 Comando válvula de tiragem directa
- 9 Termómetro de forno
- 10 Comando válvula de tiragem envolvente
- 11 Porta de lenha
- 12 Comando de termóstato
- 13 Termómetro e hidrómetro
- 14 Tampa entrada de ar da regulação termostática
- 15 Porta do cinzeiro
- 16 Comando ar primário
- 17 Porta de forno
- 18 Porta de limpeza fuligem
- 19 Anagrama Hergóm
- 20 Coluna
- 21 Elevador de grelha
- 22 Frente de cozinha
- 23 Forno
- 24 Bandeja de forno
- 25 Lateral exterior
- 26 Válvula de tiragem directa
- 27 Saída de fumos
- 28 Mesa Vitrocerâmica
- 29 Tampa registro tiragem directa
- 30 Aro da mesa de trabalho
- 31 Suplemento mesa sofredora

V.- INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO

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 cozinha entrega-se um jogo de utensílios, composto de um gancho para remover a fornalha e manejo das arandelas, assim como de um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de limpeza fuligem, localizada debaixo do forno.

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

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

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

Uma vez acesa, regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar primário situada na porta de cinzeiro e lenha, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, para além de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva. A mesa de trabalho não deve colocar-se nunca ao rubro.

A carga de combustível não deve superar o 50% da capacidade da

fornalha, nem deixar a porta de lenha ou do cinzeiro aberta. Não aproximar a lenha ou carvão à porta de carga, para evitar deteriorações no esmalte da frente. A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a cozinha está fria, utilizando para as partes esmaltadas água ligeiramente sabonosa e panos húmidos. Evitar a utilização de detergentes fortes, componentes ácidos ou abrasivos, ou qualquer outro produto que possa danificar o esmalte. O esmalte uma vez deteriorado não se pode recuperar.

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 colocar mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for necessário, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

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

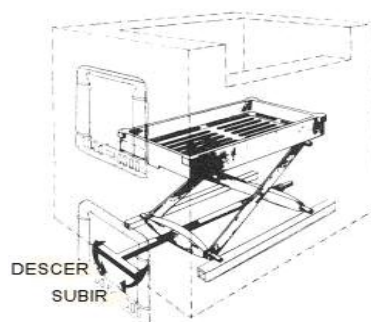
A preparação dos alimentos efectuar-se-á mais rapidamente se as panelas, sertãs e demais utensílios utilizados têm os seus fundos perfeitamente planos.

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.

Capacidade da fornalha

Misto para queimar carvão e lenha. A capacidade da fornalha regula-se através do elevador de grelha, o qual se acciona por meio de um parafuso sem-fim incorporado no mesmo ao qual se tem acesso pela porta do cinzeiro.



TIRAGEM ENVOLVENTE CALDEIRA (Fig. 1)

Indicado para o aquecimento parcial da mesa de trabalho.

Aquecimento máximo

TIRAGEM DIRECTA (Fig. 2)

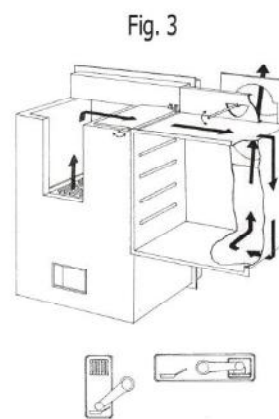
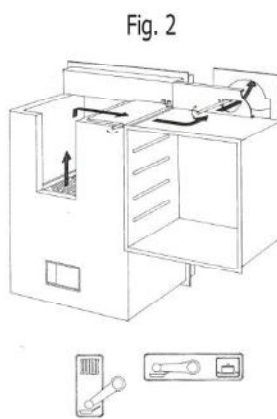
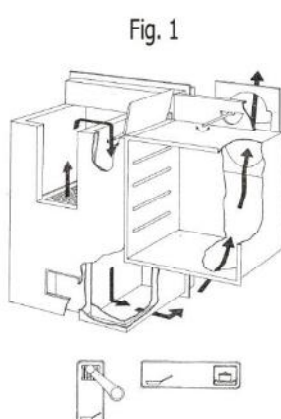
Indicado nos acendimentos da cozinha e/ou nos aquecimentos rápidos da mesa de trabalho.

Aquecimento normal

TIRAGEM DIRECTA ENVOLVENTE FORNO (Fig. 3)

Indicado para o funcionamento do forno e da mesa de trabalho

Aquecimento normal



VI.- 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.

De seguida recomendamos uma série de normas e conselhos, mas acima de tudo, recomendamos que utilize o seu bom senso comum.

10. Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
11. Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.
12. Deixar uma separação de 50 mm entre os móveis e os laterais da

cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma.

13. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e retiradas imediatamente da casa.
14. Não se devem utilizar nunca combustíveis líquidos para acender a sua cozinha.
15. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).
16. Fazer inspeções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que seja necessário.
17. Não a posicionar próxima de paredes de fácil combustão, ou que tenham algum tipo de superfície susceptível de deterioração ou deformação por efeito de temperatura (vernizes, pinturas, P.V.C., etc.).

VII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

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

- Pasta refractária, para melhorar a estanqueidade e vedação.

- Anti-fuligem, poderoso catalisador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.

- Limpa vidros, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de estufas, recuperadores, etc.

VIII.- RECOMENDAÇÃO MEIO AMBIENTAL

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., recomenda-lhe a utilização da embalagem (madeira ou cartão) que acompanha o aparelho como combustível nos primeiros acendimentos do aparelho,

contribuindo desta forma, para o **aproveitamento dos recursos e para a minimização dos resíduos sólidos.**

Modelo / Model / Modèle / modello

hergom



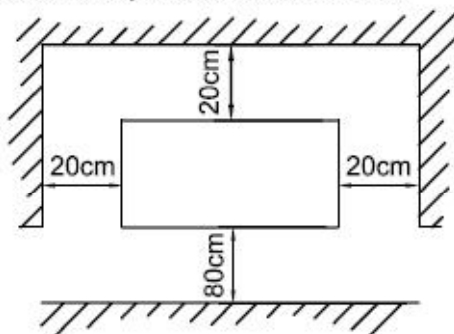
Cocina L-08

Cerrada Calefactora

Cert. Nº	RRF-15 08 1625	Org. Not. Nº	1625	Norm :	EN 12815
----------	----------------	--------------	------	--------	----------

Leña / wood / bois / legno / madeira	
Potencia total / Total power / Puissance totale / Potenza totale / Potência total (kW)	Concentración de CO medio al 13% O2 / Average CO concentration at 13% O2 / Concentration de CO moyen à 13% O2 / Concentrazione media di CO al 13% O2 / Concentração de CO médio a 13% O2
23 KW	
Potencia cedida al agua / Power transmitted to the water / Puissance cédée à l'eau / Potenza ceduta all'acqua / Potência cedida à água	0,14
17,5 KW	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media del gas / Temperatura média dos gases
Rendimiento / Performance / Rendimento / Resa / Rendimento	331 °C
76,6 %	Fabricación / Production / produzione / produção Nº :

Distancia a materiales combustibles adyacentes
Distanza da materiali combustibili adiacenti
Distance aux matériaux combustibles adjacents
Distância a materiais combustíveis adjacentes
Distance to adjacent combustible materials



Lea y siga las Instrucciones de funcionamiento-Utilice solo combustibles recomendados-Aparato preparado para funcionamiento Intermitente / Read and follow the manufacturer's Instructions-Use recommended fuels only-Device appliance prepared for intermittent operation / Lisez et suivez les Instructions de fonctionnement-N'utilisez que les combustibles conseillés- Appareil conçu pour un fonctionnement Intermitente / Leggere e seguire le Istruzioni per l'uso-Usare solo i combustibili consigliati-Il Apparato è stato progettato per funzionare con il sistema di combustione Intermitente / Leia e siga as Instruções de funcionamento-Utilize somente combustíveis recomendados-Aparelho preparado para funcionamento Intermitente

Industrias Hergom, S.A. 39110 (Soto de la Marina) Cantabria
Tel. 942 58 70 00 / email: hergom@hergom.com

C03271_2
www. hergom.com

hergom

**DECLARACIÓN DE PRESTACIONES/ DECLARATION OF PERFORMANCE /
DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONI/ DÉCLARATION DE PRESTATIONS / DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES**
Nº C03437_3

- Nombre y código de identificación/Name and identification code/Nome e código di identificazione/ Nom et code d'identification/Nome e código de identificação:**
Cocina de leña/ Wood burning cooker/ Cucina a legna/ Cuisinière à bois/ Cozinha de lenha:
L-08 CCE / L-08 CCV
- Nombre y dirección del fabricante/Name and address of manufacturer/Nome e indirizzo del produttore/Nom et adresse du fabricant/Nome e morada do fabricante:**
INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
C/ Borracho, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria (España)
- Uso previsto/intended use/Usso previsto/Utilisation prévue/Usso previsto:** Según capítulo 1 de la norma EN 12815/ According to chapter 1 standard EN 12815/ In base a quanto previsto nel capitolo 1 dalla norma EN 12815/ Selon le chapitre numéro 1 de la norme EN 12815/ Acordo com o capítulo 1 da norma EN 12815
- Sistema de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones/System of assessment and verification of constancy of performance/Sistema di valutazione e verificazione della veridicità delle prestazioni/Système d'évaluation et vérification de la constance des prestations/Sistema de avaliação e verificação da constância das prestações:** 3
- Organismo notificado/Notified Body/Organizzazione notificata/Organisme notifié/Organismo notificado:**
RRF Rhein-Ruhr Feuerstätten Prüfstelle nº 1625
RRF-15 08 1625 (21/08/2012)
- Prestaciones declaradas/Declared performance/Prestazioni dichiarate/Prestations déclarées/ Prestações declaradas:**


Características esenciales Essential characteristics Caratteristiche essenziali Caractéristiques essentielles Características essenciais	Prestaciones Performance Prestazioni Prestations Prestações	Especificaciones técnicas armonizadas/ Harmonized technical specification/Specifiche tecniche armonizzate/Spécifications techniques harmonisées/Especificações técnicas harmonizadas
Potencia total / Total power/ Potenza totale / Puissance totale / Potência total (kW)	23,0	EN 12815:2001
Potencia cedida al agua / Power yielded to the water / Potenza ceduta all'acqua / Puissance cédée à l'eau / Potência cedida ao ambiente (Kw)	17,5	
Emissiones CO/ CO emissions / Emissioni CO / Emissões CO (13% O2 Vol%)	0,14	
Rendimiento/ Efficiency / Rendimento / Rendimento/ Rendimento (%)	76,6	

- Las declaraciones del producto identificado en el punto 1 son conformes con las prestaciones declaradas en el punto 6. The performance of the product identified in point 1 is in conformity with the declared performance in point 6. Le dichiarazioni del prodotto identificato al punto 1 sono conformi con le prestazioni dichiarate al punto 6. Les déclarations sur le produit identifié au point 1 sont conformes aux prestations déclarées au point 6. As declarações do produto identificado no ponto 1 estão conformes com as prestações declaradas no ponto 6.
- La presente declaración de prestaciones se emite bajo la única responsabilidad del fabricante indicado en el punto 2. This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 2. La presente dichiarazione di prestazioni si emette sotto la unica responsabilità del produttore indicato al punto 2. La présente déclaration de prestations est émise sous la responsabilité exclusive du fabricant visé au point 2. A presente declaração de prestações emite-se sob a única responsabilidade do fabricante indicado no ponto 2.
- Firmado por y en nombre del fabricante por/Signed for and on behalf of the manufacturer by/Firmato da e per nome del produttore da/Signé par et au nom du fabricant par/ Assinado por e em nome do fabricante:

Firma / Signature / Firma / Signature / Assinatura

Lugar y fecha de emisión/Place and date of issue / Luogo e data di emissione / Lieu et date d'émission/ Lugar e data de emissão

Luis Aguilar Martín
(Director Gerente/Managing Manager/Direttore Generale /
Directeur Industrias Hergóm, S.A.)


Industrias Hergóm, S. A.
 SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
 Telf. 942 567 000 - Fax 942 587 001
 Apartado 208 de Santander

hergom

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.

Apartado de Correos, 208 de Santander

SOTO DE LA MARINA - Cantabria

Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001

e-mail: web: www.hergom.com

Santander (España)

Fecha de edición: 27/11/2013

CODIGO: C0114_2

© Copyright Hergóm – D. Legal: SA-329-1991